



LES MANUALEN OG GJØR DEG KJENT MED
PRODUKTET FØR GRILLEN TAS I BRUK.
KUN TIL UTENDØRS BRUK

INNHOLDSFORTEGNELSE

Advarsler	3
Teknisk data	4
Gassinformasjon	4
Monteringstegning	6
Del oversikt	7
Skruer	7
Montering av grillen	8-17
Lekkasjetest	18
Tilkobling av gass	19
Tenningsinstruksjoner	20
Før du bruker grillen	22
Fett brann	23
Rengjøring og vedlikehold	24
Feilsøking	25
Forbrukerkontakt	26



- Ved å ikke følge vedlagte instruksjoner risikerer man alvorlige skader på personer og faste installasjoner.
- Enkelte deler på grillen kan være skarpe. For å unngå skade, bruk nødvendig verneutstyr (hansker) ved montering og løfting.
- Enkelte deler på grillen blir meget varme under bruk. Hold barn og andre som trenger tilsyn på sikker avstand.
- Grillen er kun beregnet for utendørs bruk på godt ventilerte områder.
- Grill aldri i lukkede rom eller overbygg, dette kan medføre fare for surstoffmangel.
- Flytt aldri grillen mens den er i bruk eller tilkoblet gassbeholder.
- Ombygging av grillen kan medføre fare og eliminerer reklamasjonsretten på produktet.
- Oppbevar aldri gassbeholderen under grillen ved bruk, da gasslekkasje kan medføre alvorlig skade. Plassér gassbeholderen ved siden av grillen under bruk.
- Legg ikke grilltrekk eller annet brennbart i rommet under grillen, når den er i bruk eller er varm.
- Lavastein, kull eller briketter må ikke brukes.
- Tenn aldri grillen med lokket lukket, se til at venturi (ventilasjon) på brenner og sidebrenner ikke er tettet eller blokkert før bruk.
- Grillen skal rengjøres regelmessig og grundig.
- Lekkasetest skal jevnlig utføres og alltid ved bytte av gassbeholder eller om gassbeholderen ikke har vært i bruk over lengre tid. Sjekk alltid gasslangen for skader og sprekker før grillen skal brukes.
- Hvis grillen lagres i garasje eller kjeller under bakkenivå, skal ikke gassbeholderen oppbevares på samme sted. Gassbeholderen må oppbevares over normalt bakkenivå.

TEKNISKE DATA

Total effekt: 17kW

Hovedbrennere; 14 kW,(1020 gram/time)

Sidebrennder: 3kW (218 gram/time)

Gassforbruk: 1235 g/h.


Slange og regulator (ikke inkludert):

Skal være godkendt efter EN-standard.

Gassbeholder (ikke inkludert): Bruk standardbeholder godkjent for bruk i Norge. Helst 10/11kg. Selv om både butan-og propangass kan brukes, anbefales propangass for bruk i Norge. Godkjent slange og regulator kan kjøpes på de fleste steder som selger utstyr til gass.

NB! GASSLANGE SOM BRUKES TIL DETTE PRODUKTET SKAL IKKE OVERSTIGE 120 CM.

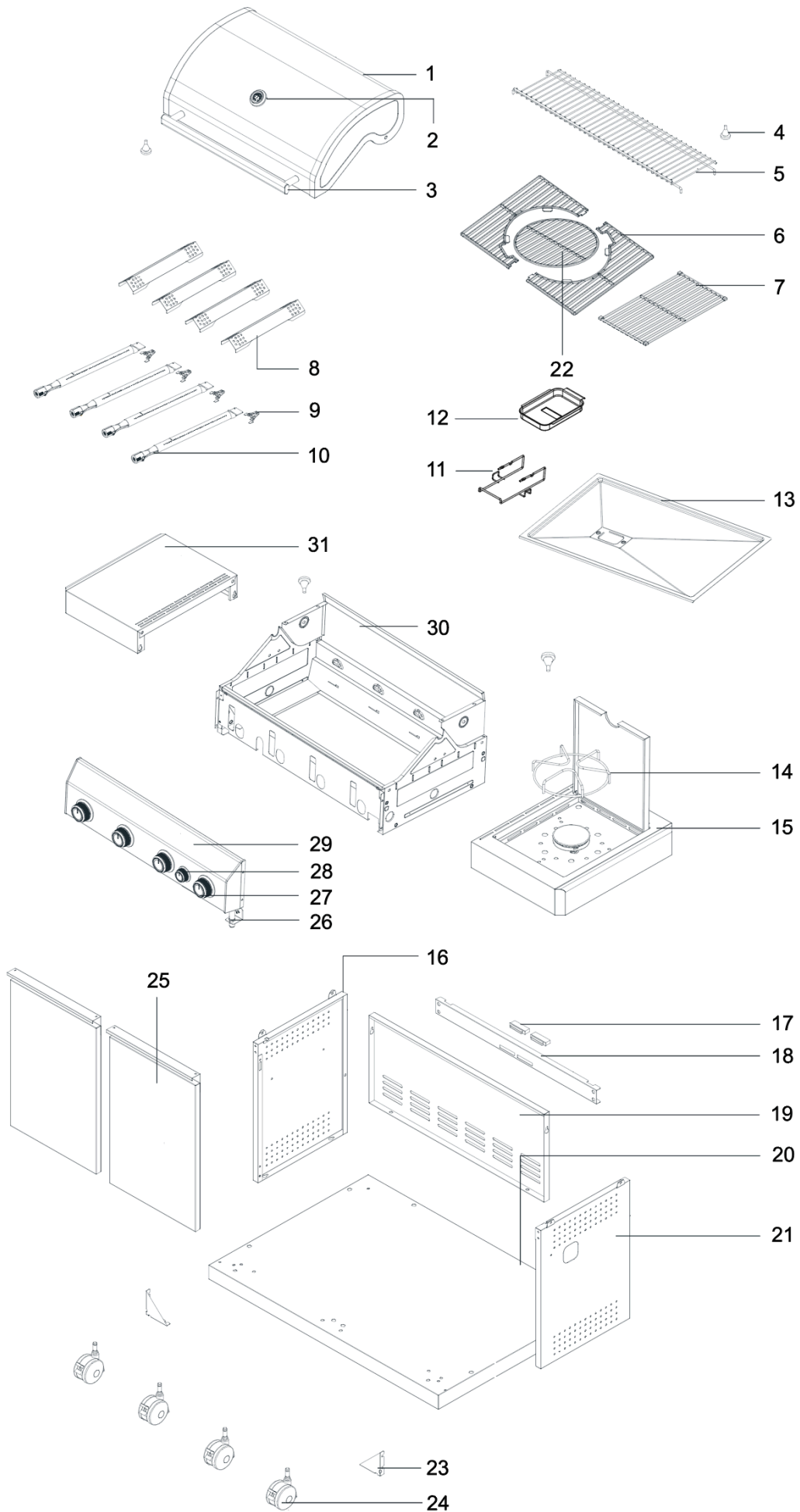
GASSINFORMASJON

FOR BRUK I LAND	VENTIL STR	GASSTYPE	GASSKATEGORI
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU LV, PT, SK, SI	0.9 mm	Butan (28~30) mbar Propan 37 mbar	I3+(28-30/37)
BE, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT	0.9 mm	G30(butan),G31(propan) og blandinger av disse, LPG 28~30 mbar	I3B/P(30)
PL	0.86 mm	G30(butan), G31(propan) og blandinger av disse, LPG 37mbar	I3B/P(37)
AT, CH, DE, SK	0.81 mm	G30 (butan), G31(propan) og blandinger av disse, LPG 50mbar	I3B/P(50)
 0359-18	Dette produkt er produsert i henhold til EUROPEAN GAS APPLIANCE STANDARD EN498 og EN484 og har CE certificering.		

TEKNISKE DATA








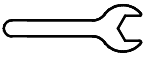

MONTERINGSTEGNING



DELELISTE

1	Lokk	1 pcs
2	Termometer	1 pcs
3	Håndtak til lokk	1 pcs
4	Gummipute	4 pcs
5	Varmehylle	1 pcs
6	Grillrist MGS*	2 pcs
7	Grillrist støpejern 240 mm	1 pcs
8	Hovedbrenner	4 pcs
9	Klemme for rørbrenner	4 pcs
10	Rørbrenne	4 pcs
11	Fettkoppholder	1 pcs
12	Fettkopp	1 pcs
13	Fettoppsamler (brett)	1 pcs
14	Kokerist for sidebrenner	1 pcs
15	Lokk sidebrenner	1 pcs
16	Venstre sidepanel	1 pcs
17	Dørmagnet	2 pcs
18	Front panel	1 pcs
19	Bakpanel	1 pcs
20	Bunnpanel	1 pcs
21	Høyre sidepanel	1 pcs
22	MGS* rund rist	1 pcs
23	Trekantet festebrakett	2 pcs
24	Låsbare, roterende hjul	4 pcs
25	Skapdør	2 pcs
26	Gasskobling	1 pcs
27	Bryter hovedbrenner	4 pcs
28	Bryter sidebrenner	1 pcs
29	Kontrollpanel	1 pcs
30	Brennerboks	1 pcs
31	Sidebord	1 pcs

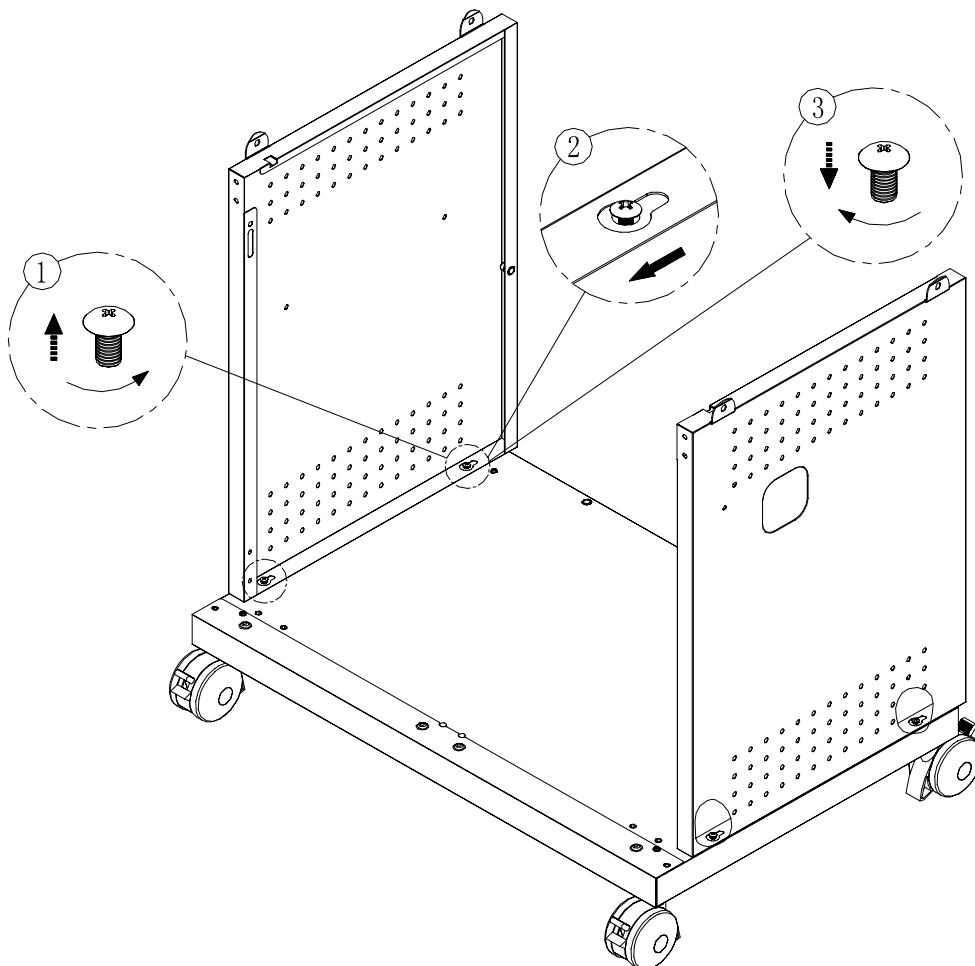
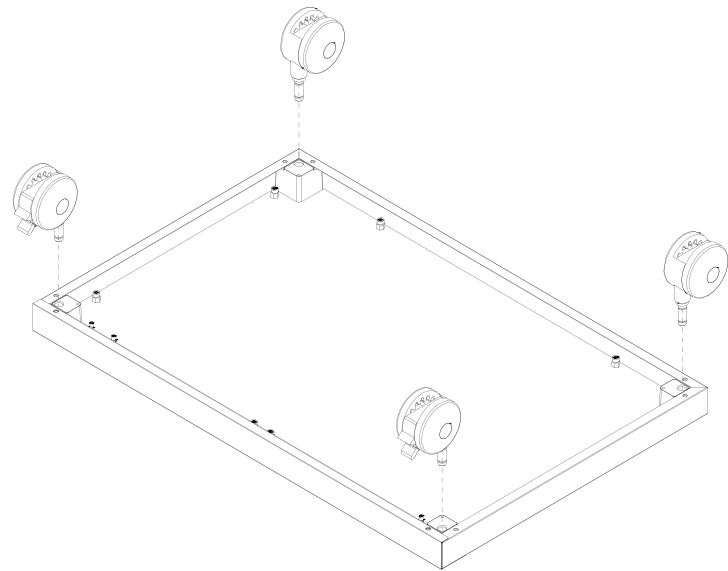
A		x7 5/32-32
B		x12 1/4-20
C		x2
D		x4

VERKTØY TIL MONTERING (IKKE INKLUDERT)		
		
Stjerneskrutrekker	Skiftenøkkel	Linjal/målebånd
<p>ADVARSEL! Utøv forsiktighet ved bruk av elektronisk verktøy under montering, siden styrken i disse kan ødelegge skruene.</p>		

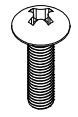
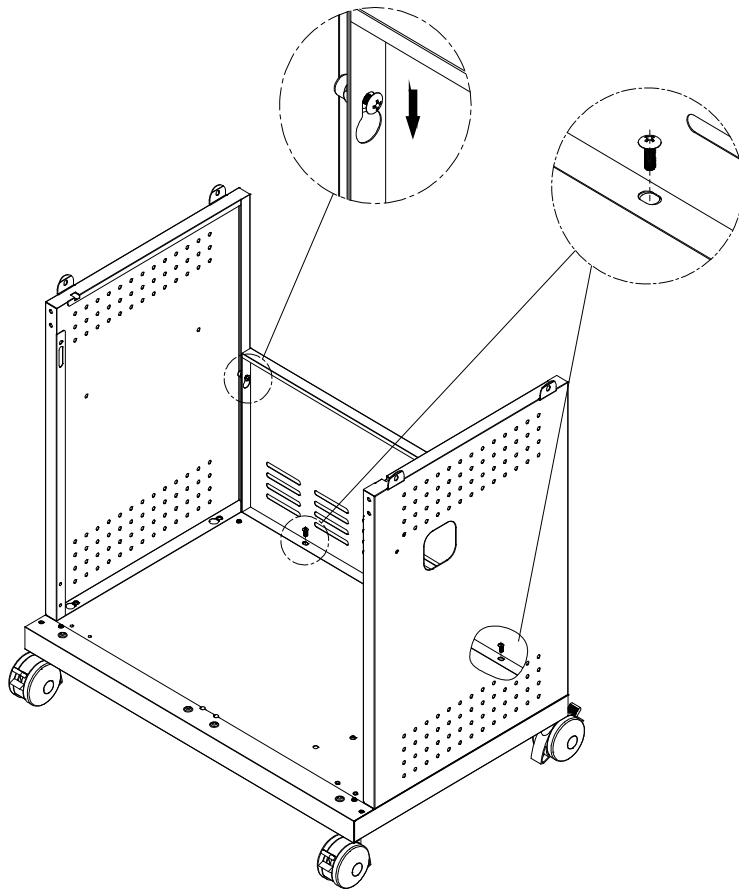
MONTERING



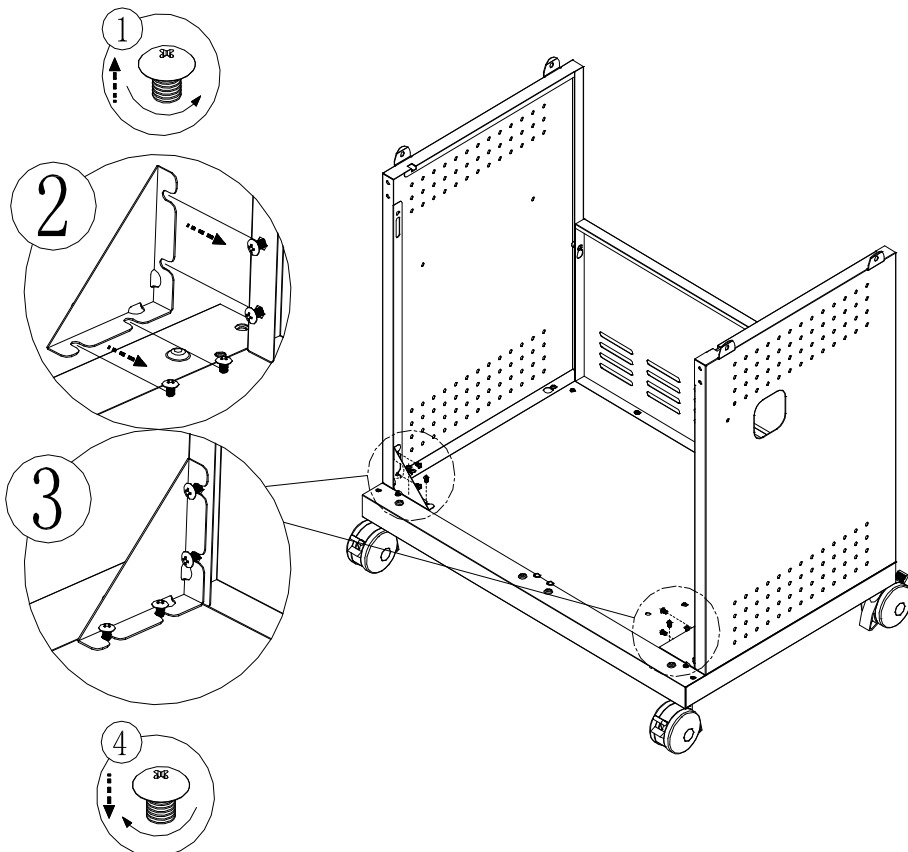
**VENNLIGST FØLG DENNE ANVISNINGEN STEG FOR STEG.
PÅ GRUNN AV GRILLENS TYNGDE, ANBEFALES DET AT
MONTERINGEN UTFØRES AV 2 PERSONER.**



MONTERING



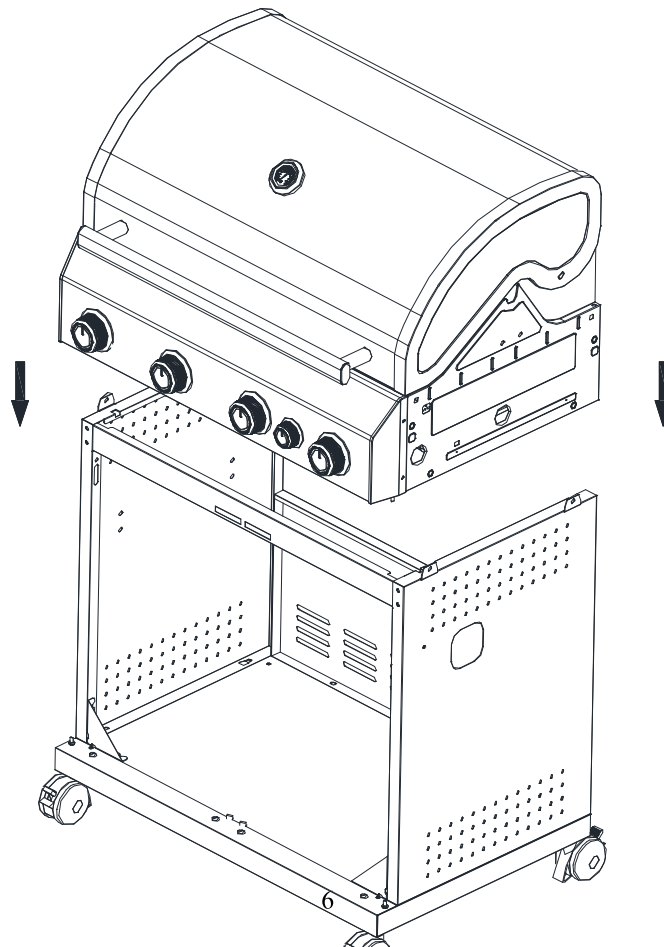
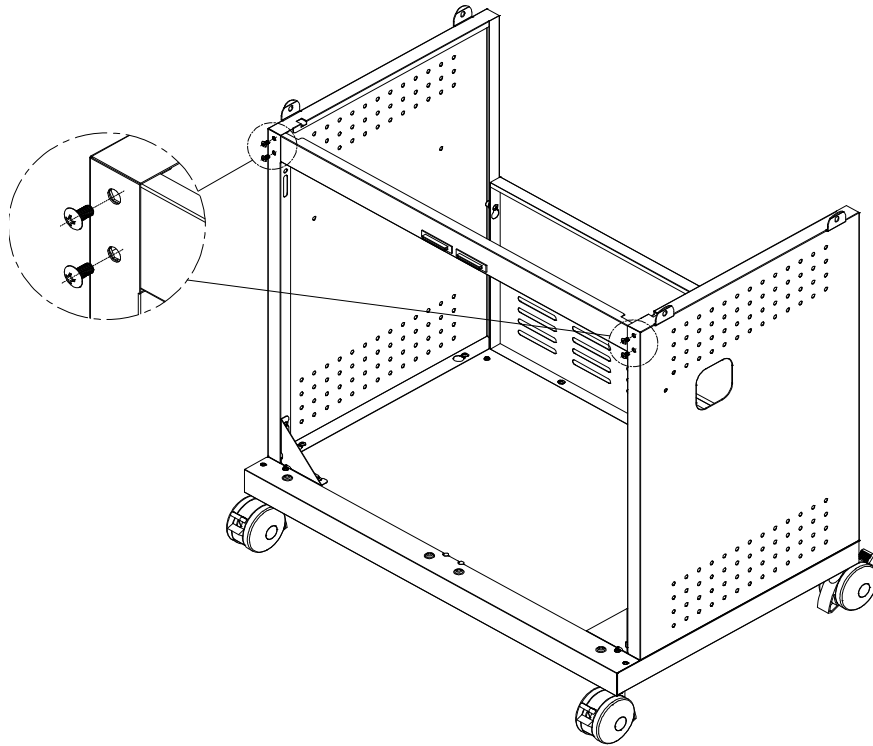
4xB



MONTERING

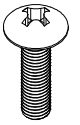


4xA

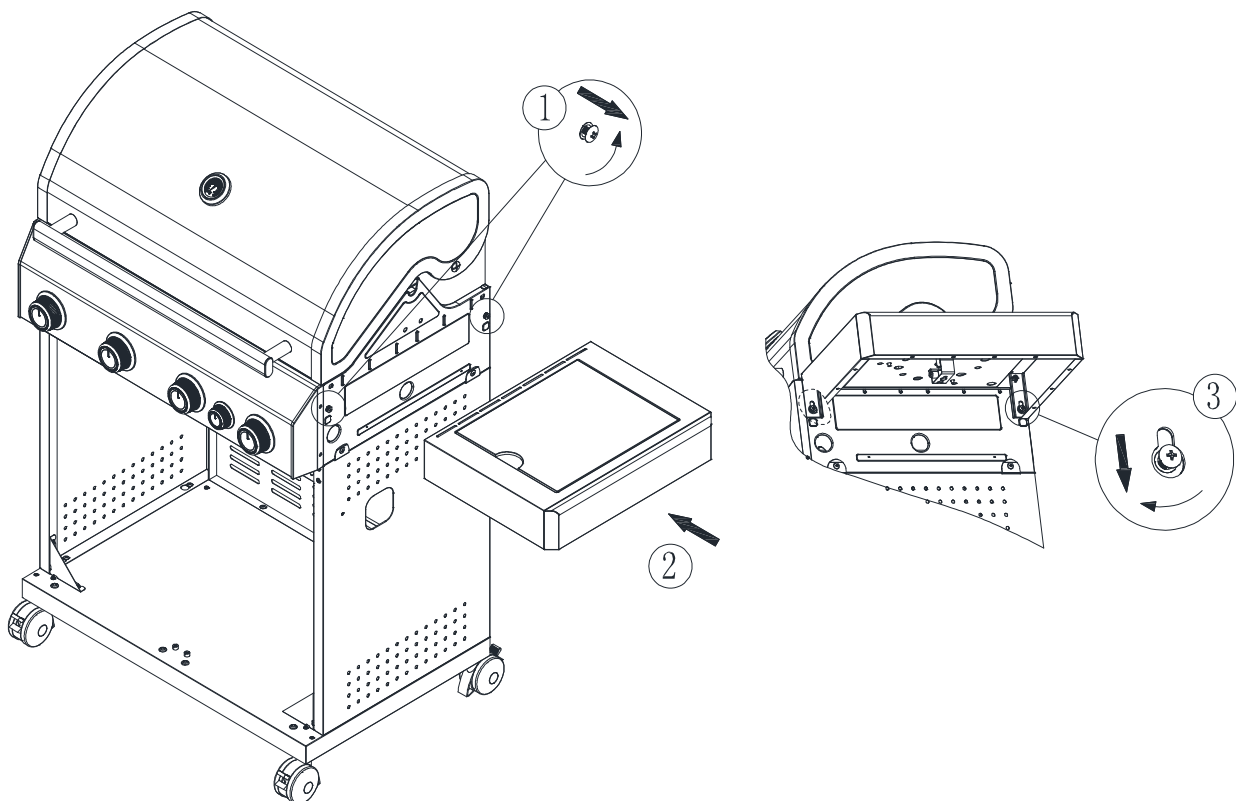
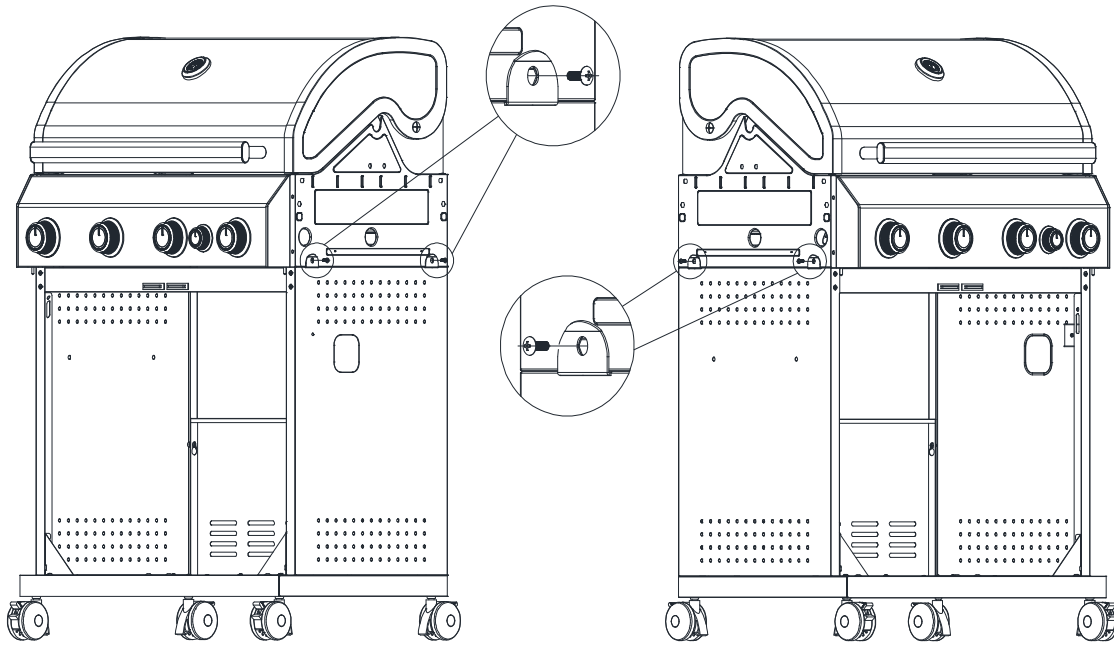


MONTERING

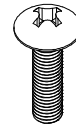
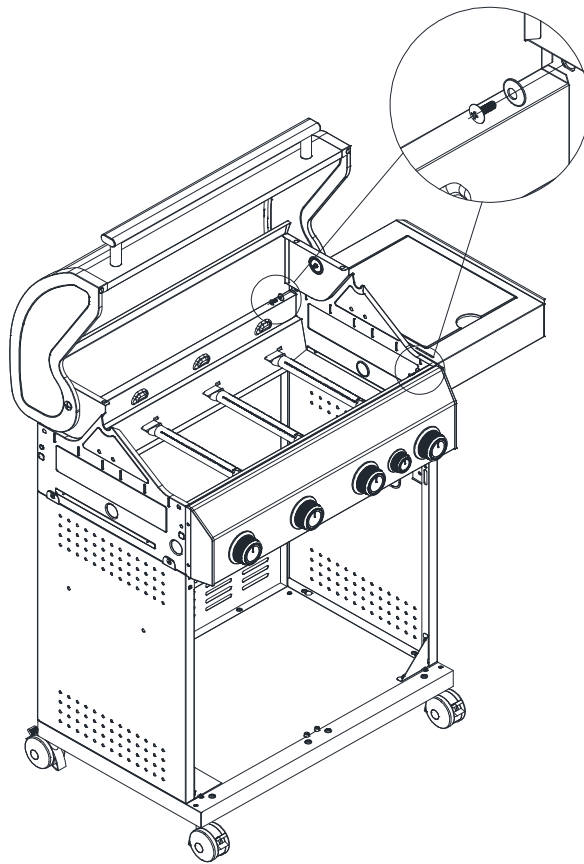
SETT INN ALLE SKRUENE FØR DU STRAMMER!



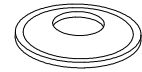
4xB



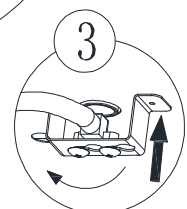
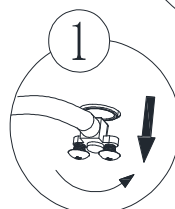
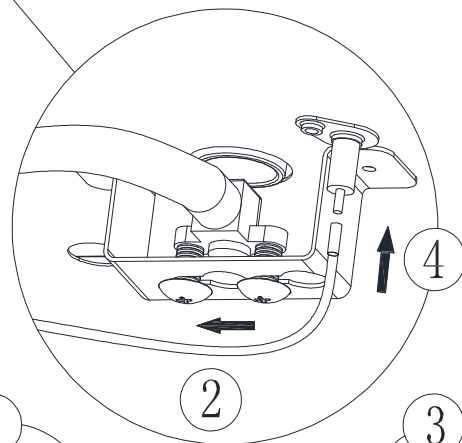
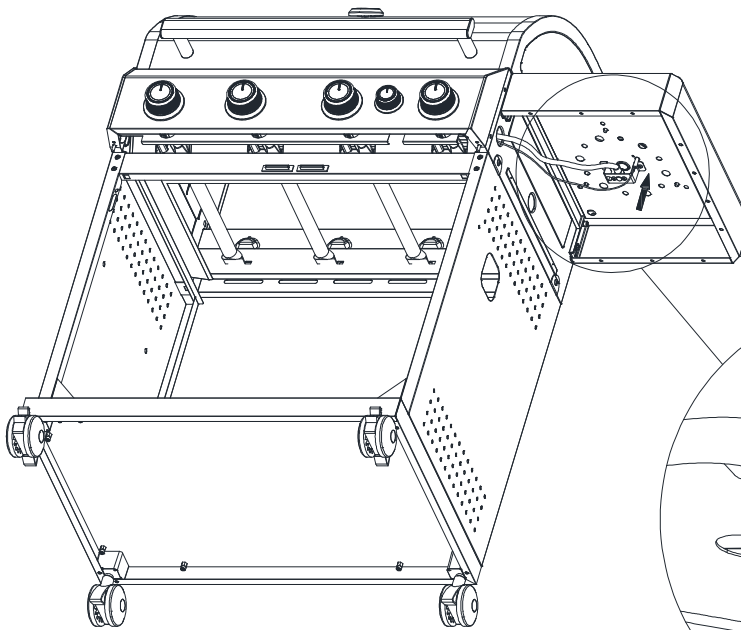
MONTERING



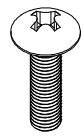
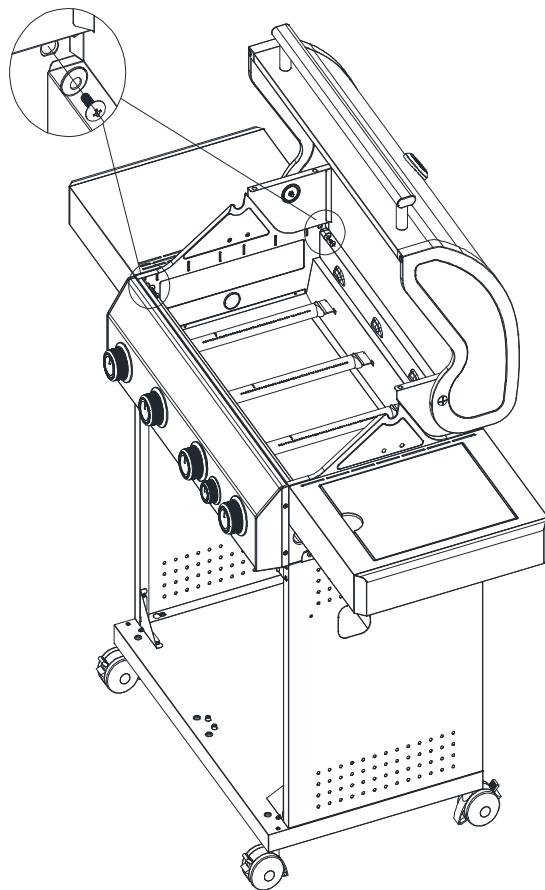
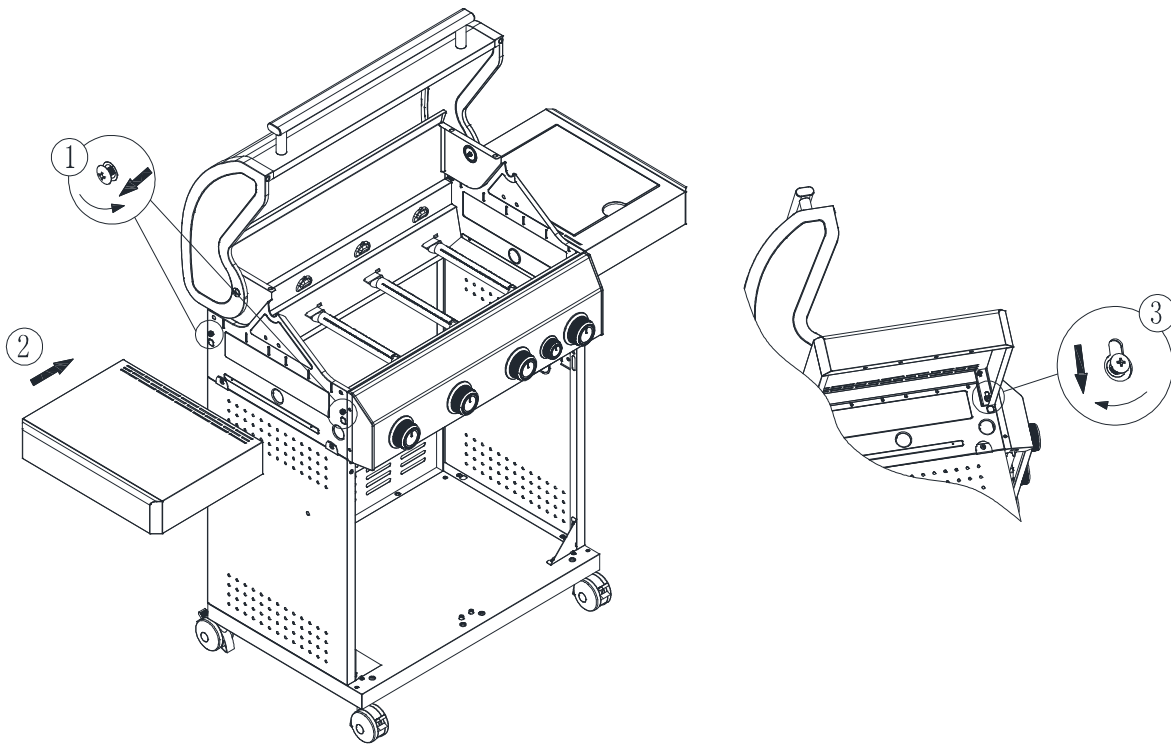
2xB



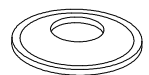
2xD



MONTERING

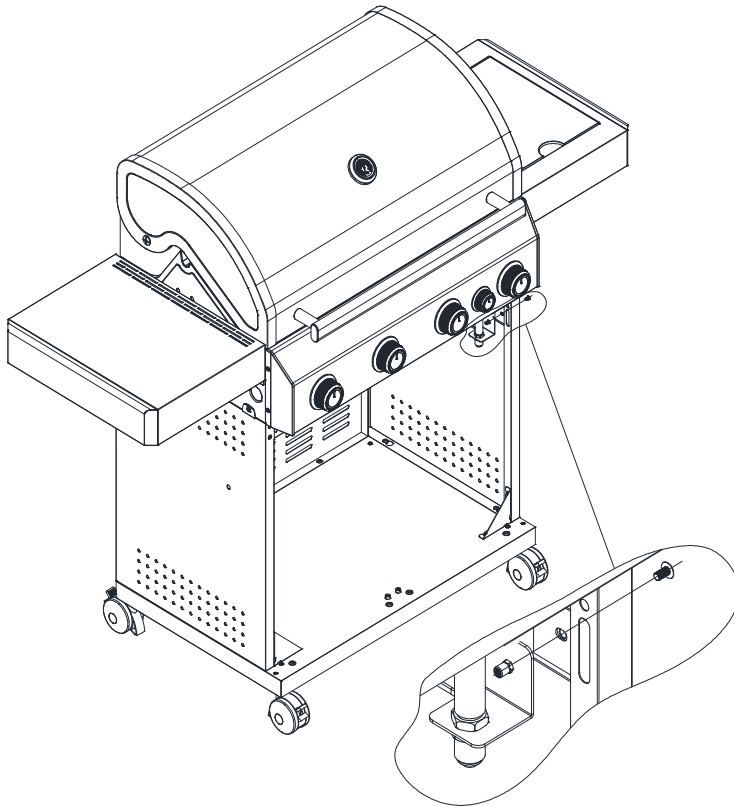


2xB

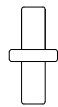
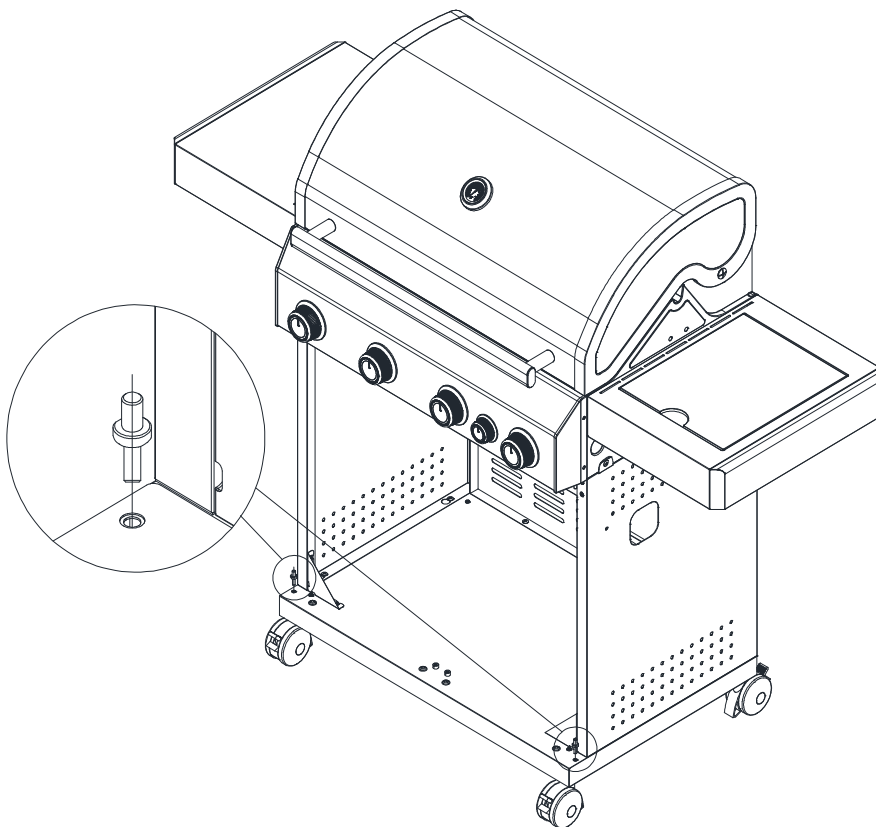


2xD

MONTERING

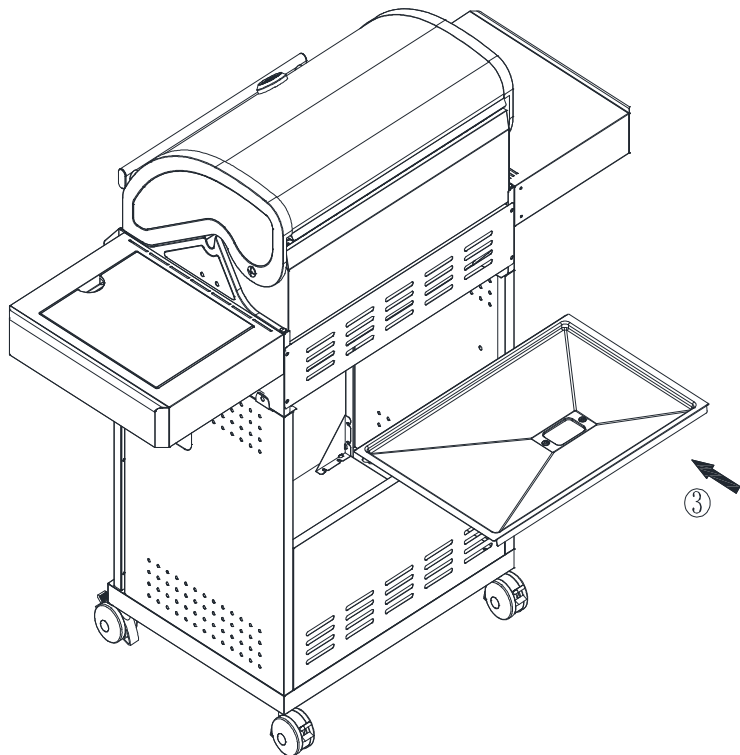
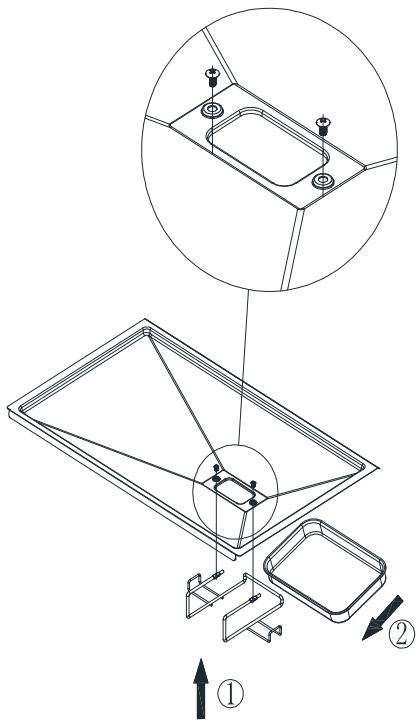
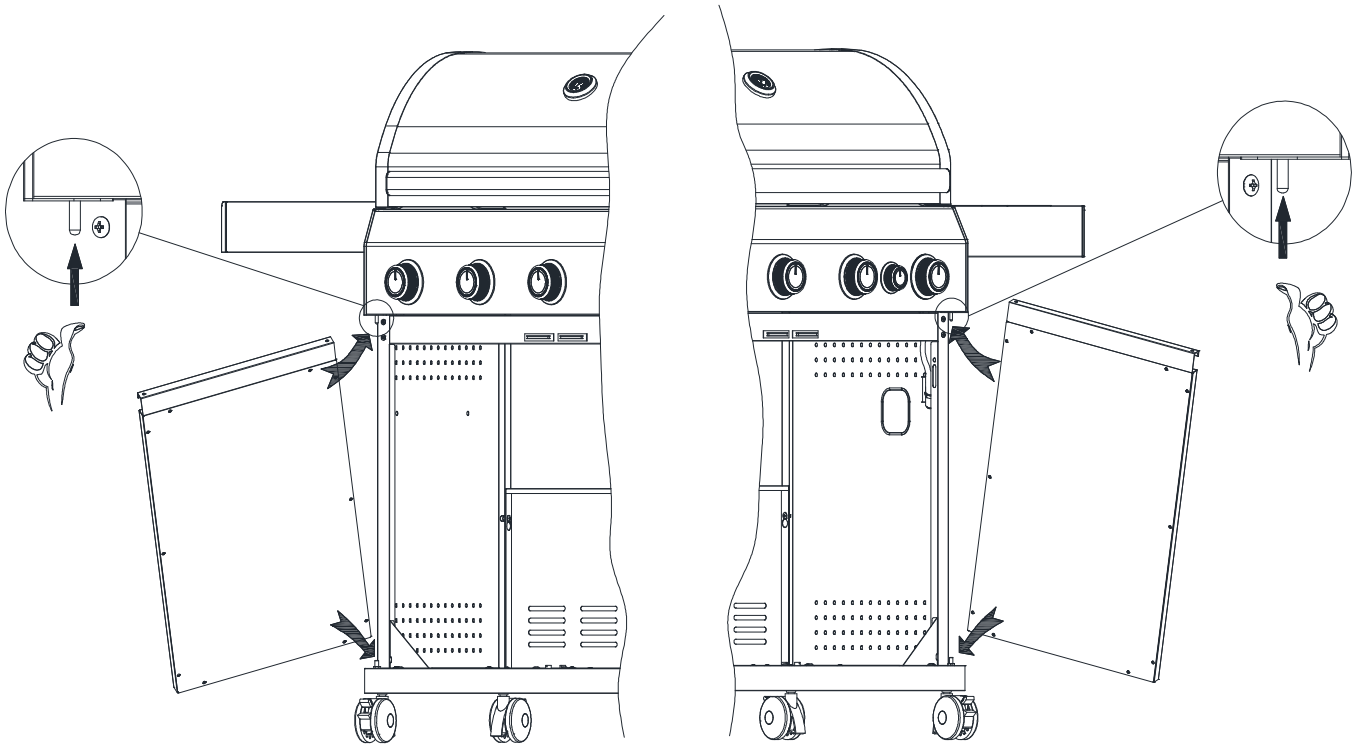


1xA

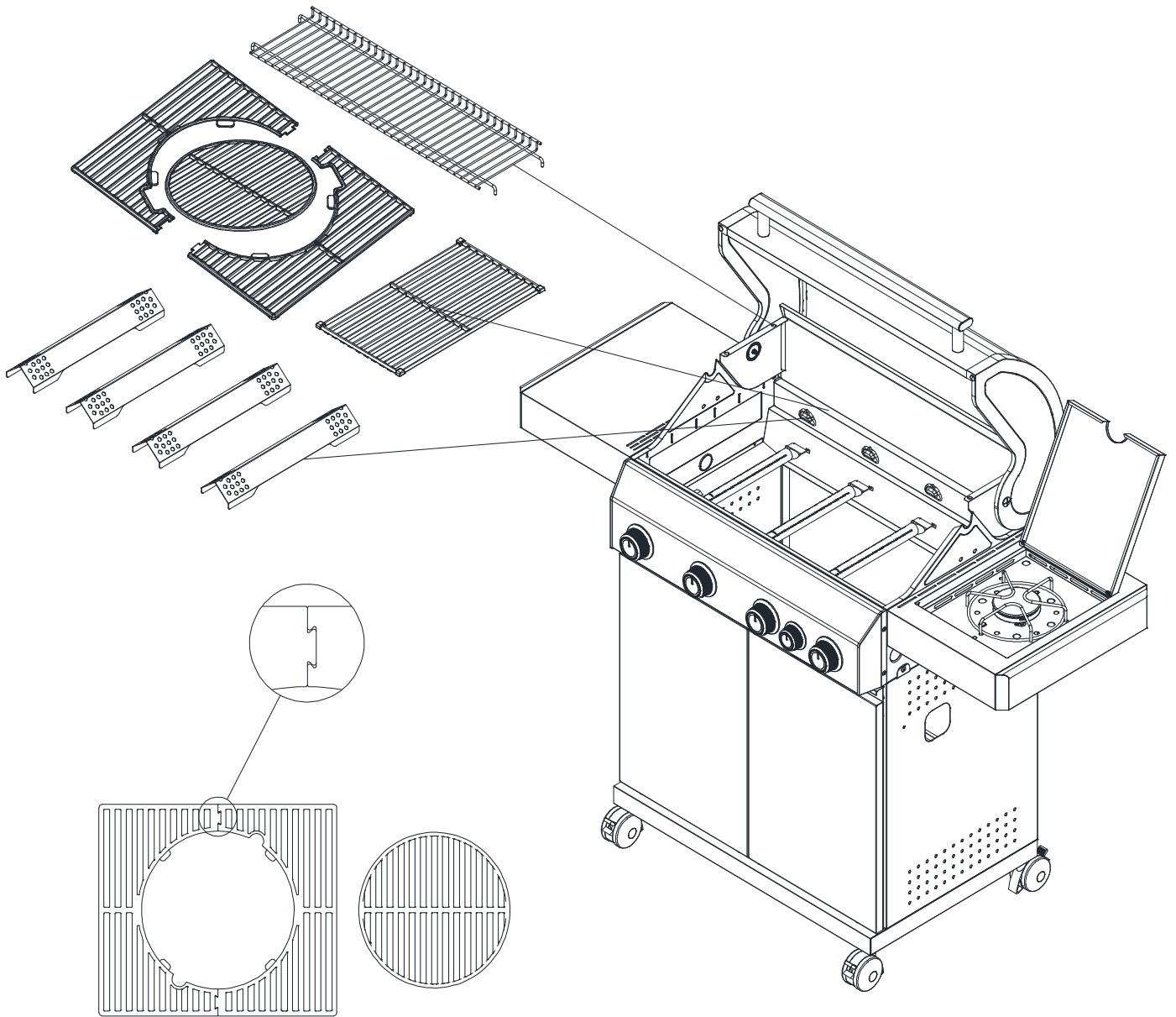


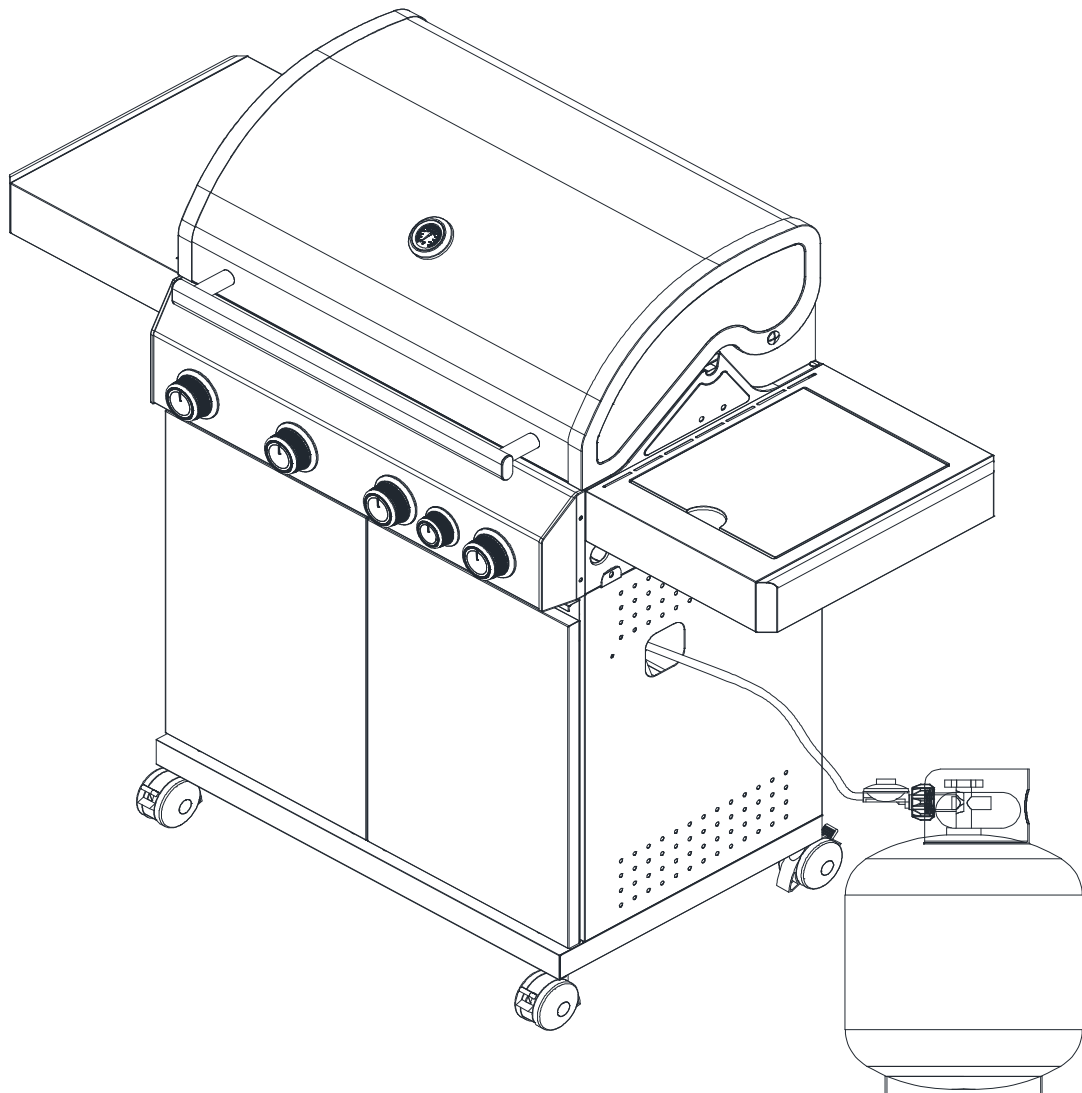
2xC

MONTERING



MONTERING





GRILLEN ER NÅ FERDIGMONTERT.

ALLE LEDD OG KOBLINGER MÅ LEKKASJETESTES, FØR GRILLEN TAS I BRUK.

LES NØYE AVSNITTET OM GASSLEKKASJETEST.



FØR GRILLEN TAS I BRUK MÅ EN NØYAKTIG LEKKASJETEST FORETAS. LEKKASJETEST BØR GJØRES JEVNIG OG ELLERS HVER GANG GASSBEHOLDER, REGULATOR ELLER SLANGE SKIFTES OG DERSOM GRILLEN IKKE HAR VÆRT BRUKT PÅ EN STUND. BENYTT ALDRI ÅPEN FLAMME FOR Å GJENNOMFØRE EN LEKKASJETEST. UTFØR LEKKASJETESTEN I ET GODT VENTILERT OMRÅDE

- Lag en blanding med 2 deler oppvasksåpe og én del vann.
- Slukk alle levende flammer, varmekilder og sigaretter i området der lekkasjetesten skal utføres.
- Skru alle brytere på grillen i AV-posisjon.
- Sett regulatoren i AV-posisjon og koble den til gassbeholderen.
- Pensle såpeblandingen på alle skjøter og koblinger på gassbeholderen, regulatoren, hele slangen og alle ventiler på grillen.
- Åpne gasstilførselen på regulatoren og sjekk nøye om det kommer bobler på noen av stedene hvor blandingen er påført.
- HVIS DET OPPSTÅR BOBLER, LUKK GASSTILFØRSELEN OG STRAM ALLE KOBLINGER/SKJØTER. GJØR SÅ EN NY TEST. GRILLEN MÅ IKKE TAS I BRUK FØR MAN ER SIKKER PÅ AT DET IKKE FINNES LEKKASJER.
- Hvis man etter gjentatte forsøk fortsatt opplever gasslekkasje, ta kontakt med forhandler for utbedring av problemet.



OPPBEVAR ALDRI GASSBEHOLDEREN UNDER GRILLEN VED BRUK. KOBLE FRA REGULATOREN FOR Å OPPBEVARE GASSBEHOLDER UNDER GRILLEN UTENOM BRUK. FLYTT ALDRI GRILLEN NÅR DEN ER I BRUK ELLER ER TILKOBLET GASSBEHOLDER

GASSLANGE

Koble gaslangen på innløpet for gass, lokalisert under sidebordet på grillens venstre side. Bruk skiftnøkkel og stram forsiktig.

Sjekk jevnlig at gaslangen ikke har sprekker, skader og morkenhet. Ikke bruk en skadet gaslange.

Pass på at den bevegelige plastdelen på regulatoren er intakt og at den ikke blir skadet av varme deler på grillen. Bruk aldri teip, lim, silikon etc. på koblingen.

Regulatoren og slangen skal være CE -godkjent og oppfylle gjeldende nasjonale krav.

Gaslangen må ikke være lengre enn 120 cm.

REGULATOR

Sjekk at alle brytere på kontrollpanelet står i AV-posisjon før du kobler på regulatoren.

For bruk i Norden anbefales propangass, men grillen kan også brukes med butan. Butan er ikke godt egnet i lave temperaturer.

GASSBEHOLDER

Bruk en gassbeholder som er godkjent og passer for regulator. Beholder på 10 kg eller større anbefales.

Kontroller at gassbeholderen er plassert på et fast og flatt underlag, og lavere enn tilkoblingen. For bruk i Norden anbefales propangass, men grillen kan også brukes med butan. Butan er ikke godt egnet i lave temperaturer.

GASS TYPE

I3B/P(30): G30(Butan), G31(propan) og blandinger av disse, LPG 28-30 mbar

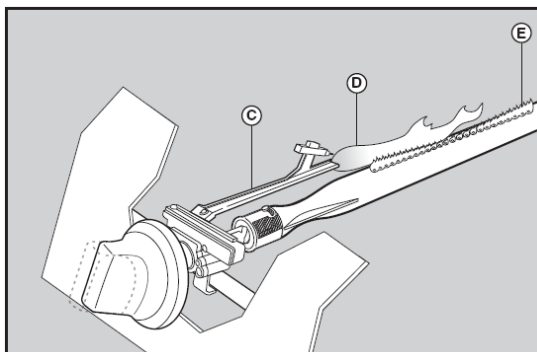
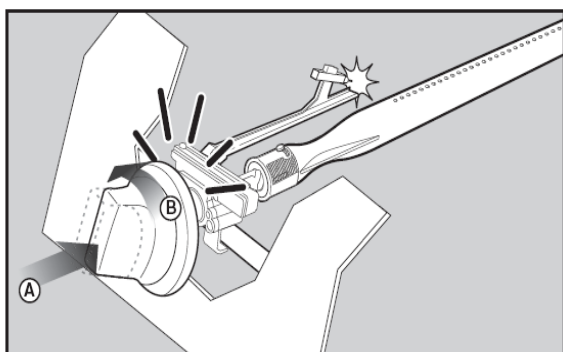
TENNINGSINSTRUKSJONER

1. Lokket skal alltid være åpent ved tenning av grillen. Stå aldri bøyd over grillen når du skal tenne den, beskytt ansiktet ditt i tilfelle oppflamming.
PILOT GAS CONTROL IGNITION:
2. Pass på at alle brytere står i OFF-modus. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
3. For å lage en gnist, trykk inn kontrollbryter (A) og hold den inne i 3-5 sekunder for å åpne gasstilførselen. Med bryteren trykket inn, vri den mot klokka, til MAX (B). Gnister vil da tenne brenneren. Et `klikk` vil høres fra tenneren og en 3"-5" oransje flamme vil komme tilsyne på brennerens venstre side (D). Hold fortsatt kontrollbryteren inne i to sekunder etter at `klikket` høres, da vil gass strømme helt ned i brennerrøret (E) og brenneren tennes.
4. Når brenneren er tent, vil resterende brennere krysstennes når bryterne blir skrudd på til MAX. Når bryteren står i full posisjon, skal flammen være ca. 12-20 mm lange, med et snev av oransje. Skru bryteren mot klokka for lavere temperatur.
5. Skulle det likevel være vanskeligheter med å tenne grillen etter å ha fulgt denne prosedyren, kontakt din forhandler for øvrige tips.
6. Etter forvarming av grillen, skru alle brytere til laveste temperatur, for å oppnå best mulig grillresultat.

MANUELL TENNING

Hvis grillen ikke tenner ved bruk av normal tenner, bruk følgende prosedyre for manuell tenning.

1. Følg steg 1-2 på tenningsinstruksjoner.
2. Bruk en lang fyrstikk eller grilligther.
3. Løft opp grillristen.
4. Plasser fyrstikken/ligtheren ved en av brennerne.
5. Trykk inn og vri bryteren for den aktuelle brenneren i full posisjon.
6. Tenn resterende brennere ved å vri brenneren ved siden av den som er tent, i full posisjon. Tenn én brenner av gangen.
7. Følg steg 6.



ADVARSEL:

Hvis brenneren ikke tenner innen 5 sekunder, vri bryterne til OFF posisjon (lukker gasstilførselen) og vent 5 minutter før du prøver å tenne igjen.



TENNINGSINSTRUKSJONER

FLAMMENE SKAL VÆRE BLÅ OG STABILE. VED STOR, GULAKTIG FLAMME, OPPFLAMMING ELLER USTABIL FLAMME, SJEKK TABELL OM FEILSØKING.

SLUKK ALDRI GRILLEN MED VANN, NÅR GRILLEN ER VARM.

TENNING AV SIDEBRENNER:

For å utnytte gassen på best mulig måte og få mest utbytte med minst mulig gass, er det lurt å vite følgende:

1. Når brenneren er tent, justér flammen (med bryteren) etter ønsket behov, fra maks til minimum styrke.
2. Brukt riktig størrelse på kjelen for hver brenner (kun kjeler/panner med flat bunn).
3. Når maten i kjelen har nådd kokepunktet, skru bryteren ned til "Redusert posisjon" (lav flamme).
4. Bruk alltid lokk på kjelene.

SLUKKING AV GRILLEN:

Steng ventilen på gassbeholderen først, deretter slå av kontrollbryterne på grillen. Vent til grillen er helt avkjølt, før lokket lukkes.

HVIS GRILLEN IKKE TENNER VED MANUELL TENNING, SE TABELL OM FEILSØKING ELLER TA KONTAKT MED FORHANDLER.

PLASSERING

- Pass på at grillen er plassert minst 150 cm i alle retninger fra husvegg, trær og planter og andre brennbare materialer/væsker under bruk.
- Grillen skal ikke plasseres under tak eller utbygg.
- Sørg for at grillen er plassert på et sted med god ventilasjon.
- Grillen må ikke brukes under normalt bakkenivå.
- Når grillen er i bruk, bør hjulene alltid låses.

SISTE SJEKK

- Sjekk at alle brytere fungerer som de skal.
- Sjekk at gasslangen er fri for sprekker og skader (bør alltid gjøres før grillen skal brukes).
- Gassbeholder og gasslange må ikke komme i kontakt med varme gjenstander.

ADVARSEL!

KUN 50% AV GRILLFLATEN KAN DEKKES TIL NÅR DU GRILLER. VED BRUK AV STEKEPLATE, IKKE DEKK GRILLRISTEN MED ALUMINIUMSFOLIE.

DEKKES HELE STEKEFLATEN, OPPSTÅR KRAFTIG VARMEUTVIKLING SOM KAN GJØRE SKADE PÅ GRILLEN. SKADER PÅ GRILLEN FORÅRSAKET AV OVEROPPHETING, VIL IKKE BLI DEKKET AV GARANTIE.

GRILLTIPS

BRENN AV GRILLEN. En ren grill gir bedre effekt, mindre røyk og mindre oppflamming fra fettrester. Brenn av grillen etter bruk ved å åpne lokket og sett grillen på full styrke i ca 10 minutter. Avkjøl grillen og børst deretter bort aske fra flammemetemere og rister.

PENSLE GRILLRISTENE MED EN OLJE som tåler høy varme. Dette hindrer maten i å brenne seg fast i ristene.

FORVARM GRILLEN i ca. 10 minutter på full styrke før mat legges på grillen. Det vil gi et bedre grillresultat og grillingen tar kortere tid.

UNNGÅ Å GRILLE FROSSEN eller halvveis tint mat. Kulden vil forlenge grilltiden og gi et dårligere resultat.

DEL INN GRILLEN I VARME OG KALDE SONER. Når maten er halvveis ferdig, flyttes den til kald sone og grilles ferdig der. Dette gir et bedre resultat og gjennomsteker maten uten at den blir brent.

BEREGN GRILLTIDEN for hver matrett og legg maten på grillen i rekkefølge slik at alt blir ferdig til samme tid.

PENSLE MATEN JEVNLIK under grilling med olje eller annen marinade. Dette gjør at maten holder seg saftigere.

IKKE ÅPNE LOKKET på grillen under grilling. Når lokket åpnes, slippes mye av varmen ut.



FETTBRANN

BRANNER SOM FORÅRSAKES AV FETT, SKADER METALLET, LAKKEN OG EMALJEN. SKADER PÅ GRILLEN FORÅRSAKET AV FETTBRANN DEKKES IKKE AV GARANTIEN, DA DETTE ER FEIL BRUK.

BRUK ALDRI VANN TIL Å SLUKKE FETTBRANN

FORHINDRE FETTBRANN

1. Rengjør grillen jevnlig for å unngå fettbrann.
2. Fettopsamlere bør fylles med fettabsorberende materiale, f.eks. skjellsand/kattesand. Sanden suger opp fett og matoljer og kan forhindre fettbrettbrann. (Aluminiumsfolie kan legges under sanden for å lette rengjøringen).

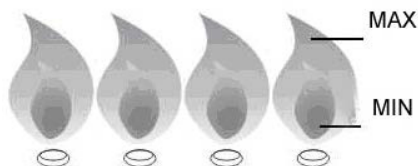
NÅR FETTBRANN OPPSTÅR

Ved fettbrann, lukk gasstilførselen og koble fra regulatoren. La lokket være åpent og vent til brannen slukker av seg selv.

**MANGLENDE VEDLIKEHOLD
KAN MEDFØRE AT GAMMELT
FETT TAR FYR OG LAGER EN
FETTBRANN.**

VEDLIKEHOLD

- ☑ Sjekk jevnlig at brennerne brenner riktig.
- ☑ Fjern grillristen og flammemetemmerne.
- ☑ Tenn grillen på normal måte.
- ☑ Vri bryterne fra lav til høy. Sjekk om det er forskjell i styrken, og at flammen er klar og blå. Flammen skal ikke være oransje. Hvis brenneren oppfører seg unormalt, les om feilsøking s. 23.
- ☑ Fjern gamle fettrester på brennerne med en grillbørste.



INSEKT OG SKADEDYR

Insekter eller andre skadedyr kan ta "bolig" i grillen når grillen står ubrukt over lengre tid. Har du problemer med opptenning eller opplever ujevne flammer, kan dette skyldes skadedyr som blokkerer gasstilførselen. Demonter brennerne og rengjør disse ved mistanke om skadedyr i grillen. Montér brennerne igjen når de er helt tørre.

Sjekk at gasslangen ikke har skader etter mus eller rotter.

RENGJØRING

- Bruk kun rent vann og eventuelt milde rengjøringsmidler for generell rengjøring.
- Ikke bruk brennbare rengjøringsmidler.
- For rengjøring av grillrister, brenn av grillen ca. 10 minutter etter bruk med åpent lokk. Børst ristene med en grillbørste. Ved rengjøring med vann, bruk normal oppvaskåpe og ikke slipende rengjøringsmidler. Grillristene må ikke vaskes i oppvaskmaskin, da dette vil skade emaljen.
- Tørk ristene godt etter rengjøring og sett disse inn med matolje.
- For å hindre "interesse" fra skadedyr og eventuell lukt, rengjør fettoppsamlere jevnlig.
- Oppbevar grillen tørt eller under grilltrekk når grillen ikke er i bruk.
- For å unngå rustskader på utvendige deler, polér grillen med bilvoks årlig. Bor man 5 km eller i kortere avstand til havet, anbefales det å oppbevare grillen innendørs, da saltinnholdet i luften kan redusere grillens levetid.
- Legg kattesand o.l i bunnen på fettbrettet. Sanden absorberer fett som drypper ned, og kan forhindre fettbrann. Det forenkler også senere rengjøring av fettbrettet.
- Grillen må holdes ren for matfett, for ikke å forringes.
- Fettkoppen bør tømmes regelmessig for å unngå at fett renner over.
- Rust kan forekomme naturlig på støpejern og ståldeler, og vil ikke påvirke grillen på kort sikt. Overflaterust vaskes/pusses bort.
- Grillen bør være ren og tørr før grilltrekket tas på. Sørg for god ventilasjon. Fuktighet under grilltrekket vil kunne forårsake store rustskader.

FEILSØKING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
BRENNER VIL IKKE TENNE VED BRUK AV TENNEREN	Gassbeholder er tom	Bytt gassbeholder
	Regulator er defekt	Regulator bør sjekkes, evt. erstattes
	Blokkering i brenner	Rengjør brenneren
	Blokkering i gassventilen eller slangen	Rengjør gassventilen og gassslangen
	Elektroden er tilgriset av fett	Rengjør elektroden
	Tennerknappen er defekt	Ta kontakt med forhandler
	Sterk vind i området	Flytt grillen i le for vind
	Ledning for tenner er ikke montert riktig, eller er defekt	Kontrollér at ledningen er montert riktig
BRENNER VIL IKKE TENNE VED HJELP AV FYRSTIKKER	Gassbeholder er tom	Bytt gassbeholder
	Ujevn gasstilførsel	Sjekk regulator eller koble til en ny
	Blokkering i brenner	Rengjør brenneren
	Blokkering i gassventil eller gassslangen	Rengjør gassventilen og gassslangen
LAV FLAMME ELLER FLASHBACK (BRANN I BRENNERSLANGEN - HVESENDE LYD)	Gassbeholder er for liten	10 kg gassbeholder eller større anbefales til grillen
	Blokkering i brenneren	Rengjør brenneren
	Blokkering i gassventilen eller slangen	Rengjør gassventilen og slangen
	Sterk vind i området	Flytt grillen i le for vind
VANSKER MED Å VRI PÅ GASSVENTILBRYTEREN	Gassventil sitter fast	Gassventilen bør skiftes ut. NB! Bryter må trykkes inn før den vrides
KRAFTIG RØYK	Matrester i fetttoppsamleren, eller mye fett på maten som grilles	Rengjør fetttoppsamleren. Skjær bort overflødig fett på maten

Dette produktet er dekket med reklamasjonsrett
i henhold til forbrukerlovgivningen.

Produktet gjennomgår streng kvalitetskontroll
og testing på fabrikk.

Skulle det mot formodning mangle deler i pakken eller produktet være
skadet, ta kontakt med
forhandler eller nedenstående forbrukerkontakt
for videre hjelp.

Feil som skyldes feilbruk, manglende vedlikehold eller modifikasjon av
produktet, medfører bortfall av reklamasjonsretten.

Ødelagte deler som ikke skyldes feil ved produktet, faktureres etter gjeldene
prisliste+frakt
og ekspedisjonsgebyr.

Ved behov for deler eller ved reklamasjon,
ta kontakt med forhandler eller forbrukerkontakt.

Forbrukerkontakt:

Nordic Season Products AS
Kjeller Vest 3
2007 Kjeller, Norge
e-post: support@nordicseason.no
tlf: 0047 924 78 600 (10-14 mon-fri)
www.nordicseasonbbq.no

Ved reklamasjon på produktet skal kjøpsbevis og serienummer vedlegges.
Denne varen er produsert i Kina for Nordic Season Products AS.

NORD C
SEAS N
B A R B E C U E