



Buffalo 3

**3 BURNER
GAS BBQ**



GG201821B



LES MANUALEN,
FØLG MONTERINGS-
ANVISNINGENE STEG
FOR STEG. GJØR DEG
KJENT MED GRILLEN
OG SIKKEHETS-
ANVISNINGENE FØR
GRILLEN TAS I BRUK!

NORSK


MANUAL


MONTERING, BRUK, VEDLIKEHOLD OG SIKKERHET


KUN FOR UTENDØRS BRUK


Innholdsfortegnelse

Advarsler.....	3
Tekniske data	4
Gassinformasjon	4
Sprengskisse.....	5
Deleoversikt	6
Festemateriell	7
Monteringsinstruksjon	8
Tilkobling av gass	16
Lekkasjetest	17
Tenninstruksjoner	18
Før grillen tas i bruk	19
Vedlikehold	20
Råd, tips og sikkerhet	22
Feilsøking	23
Forbrukerkontakt	24


 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.


 Lekkasjetest (se side 17) skal alltid foretas før grillen tas i bruk og ved bytte av gassbeholder. Utfør også lekkasjetest om produktet ikke har vært i bruk over lengre tid og i forkant av ny grillsesong. Sjekk alltid gasslangen for skader og sprekker før grillen skal brukes.


 Grill aldri i lukkede rom eller overbygg, dette kan medføre fare for surstoffmangel.

 Ved å ikke følge instruksjoner og sikkerhetsanvisninger i denne manualen risikerer man alvorlige skader på personer og faste installasjoner.

 Ombygging/modifisering av grillen kan medføre fare og eliminerer reklamasjonsretten på produktet.

 Hold alltid oppsyn med grillen under bruk og ha egnet slukningsutstyr innen rekkevidde. Grillen bør ikke opereres av berusede personer.

 Grillen må ikke brukes på steder som er under normalt bakkenivå. Gass kan samle seg opp og medføre fare for eksplosjon. Gassansamling kan også medføre surstoffmangel.

 Grillen skal rengjøres regelmessig og grundig for å forhindre ukontrollert fettbrann. Se mer om fettbrann på side 20

Se også side 22 for flere råd og tips om grillen og sikkerhet.

Tekniske data



Totaleffekt: 10.5 kW

Gassforbruk: 764 gram/time.

Slange og regulator (ikke inkludert):
Skal være godkjent ifølge EN-standard.

Gassbeholder (ikke inkludert):

Bruk beholder godkjent for bruk i Norge.
Helst 10/11kg.

Selv om både butan-og propan-
gass 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.

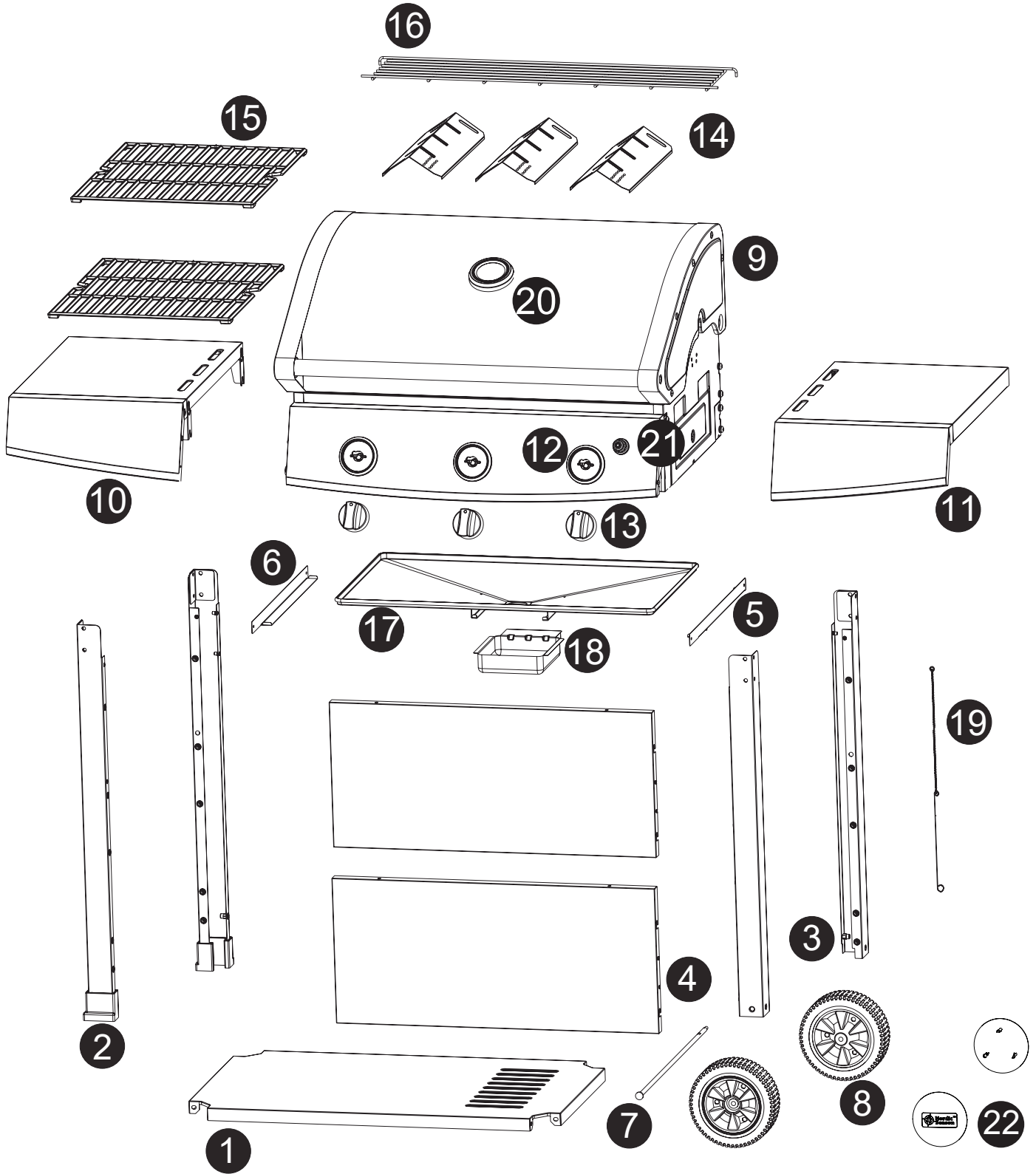
Gass informasjon

CE 2531-20

BENYTTES I FØLGENDE LAND	VENTIL STØRRELSE	GASSTYPE	GASSKATEGORI
BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI	0.91 mm	Butan (28~30) mbar Propan 37 mbar	I3+(28-30/37)
LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU	0.91 mm	G30(butan), G31(propan) og blandinger av disse, LPG 28~30 mbar	I3B/P(30)
PL	0.87 mm	G30(butan), G31(propan) og blandinger av disse, LPG 37mbar	I3B/P(37)
AT, DE, SK, CH, LU	0.80 mm	G30(butan), G31(propan) og blandinger av disse, LPG 50mbar	I3B/P(50)

Produktet er produsert i henhold til European Gas Appliances Regulation (EU) 2016/426

Sprengskisse



Deleoversikt

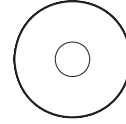
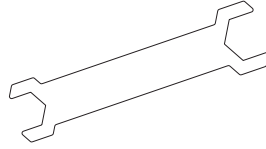
Kode	Beskrivning	Antal
01	Bunnpanel	1
02	Venstre ben	2
03	Høyre ben	2
04	Frontpanel	2
05	Høyre brakett for fettoppsamler	1
06	Venstre brakett for fettoppsamler	1
07	Hjulaksel	1
08	Hjul	2
09	Grillkropp og lokk (ferdigmontert)	1
10	Venstre sideord	1
11	Høyre sidebord	1
12	Betjeningspanel med ventiler	3
13	Brytere til betjeningspanel	3
14	Flammetemmere / varmeskjold	3
15	Grillrist	2
16	Varmehylle	1
17	Fettkopp	1
18	Fettoppsamler	1
19	Fyrstikkholder	1
20	Termometer	1
21	Tennerknapp	1
22	Hjulkapsel	2

Ved bestilling av reservedeler skal delenummeret fra deleoversikten benyttes.

Festemateriell

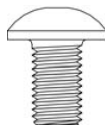
Følgende skruer, skiver og muttere følger med og skal benyttes i monteringen av grillen.

A



M6 mutter, 1 stk. Liten fastnøkkel, 1 stk. Skive til hjulaksel, 1 stk.

B



12xM6 skrue,
16 stk.

M6 låseskive,
16 stk.

C



M4x8 skrue,
4 stk.

D



M6x16 skrue,
9 stk.

M6 låsekive,
9 stk.

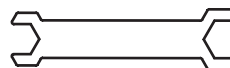


Vennligst følg denne anvisningen steg for steg. Av hensyn til tunge løft anbefales det at monteringen utføres av 2 personer.

Nødvendig verktøy for montering



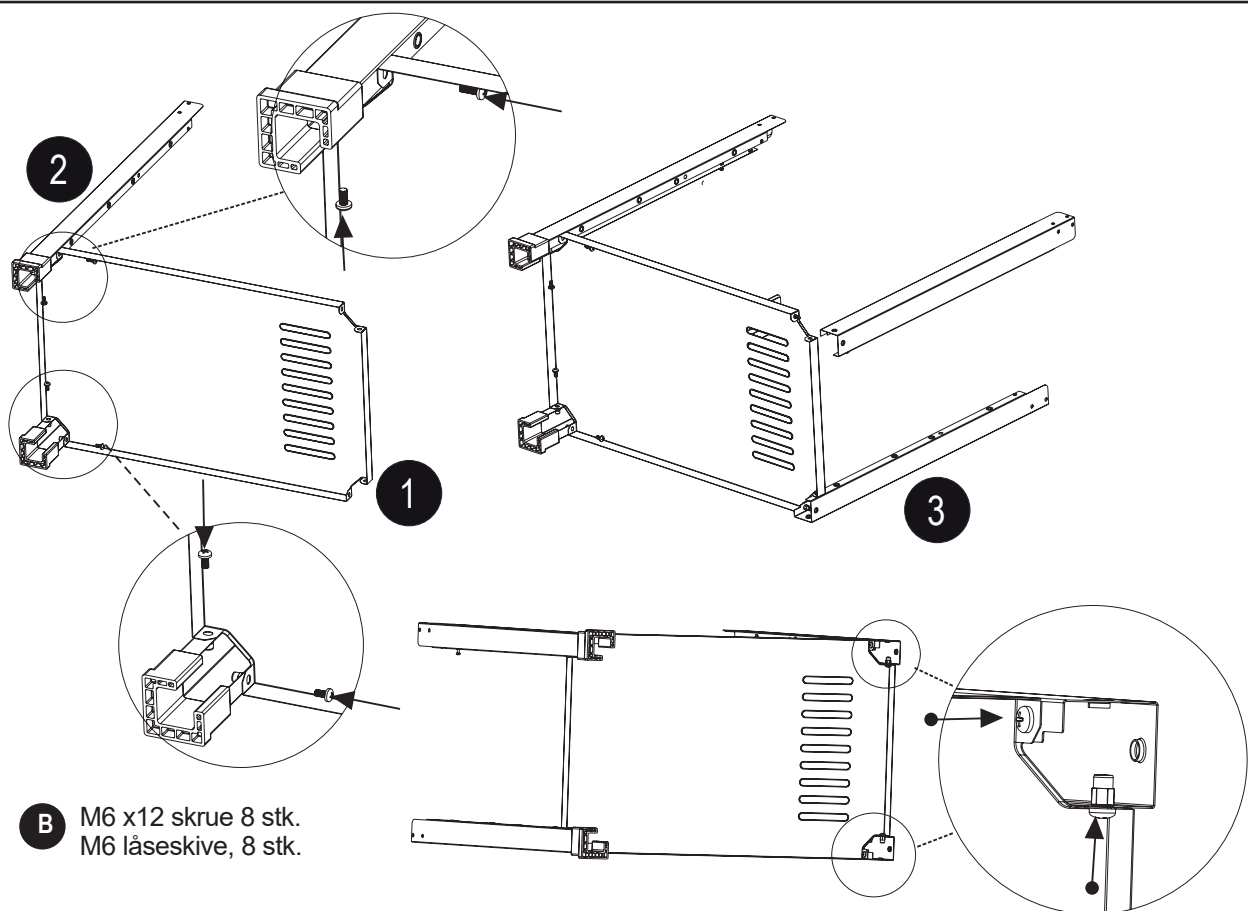
Stjerneskrutrekker (ikke inkludert)



Fastnøkkel (inkludert)

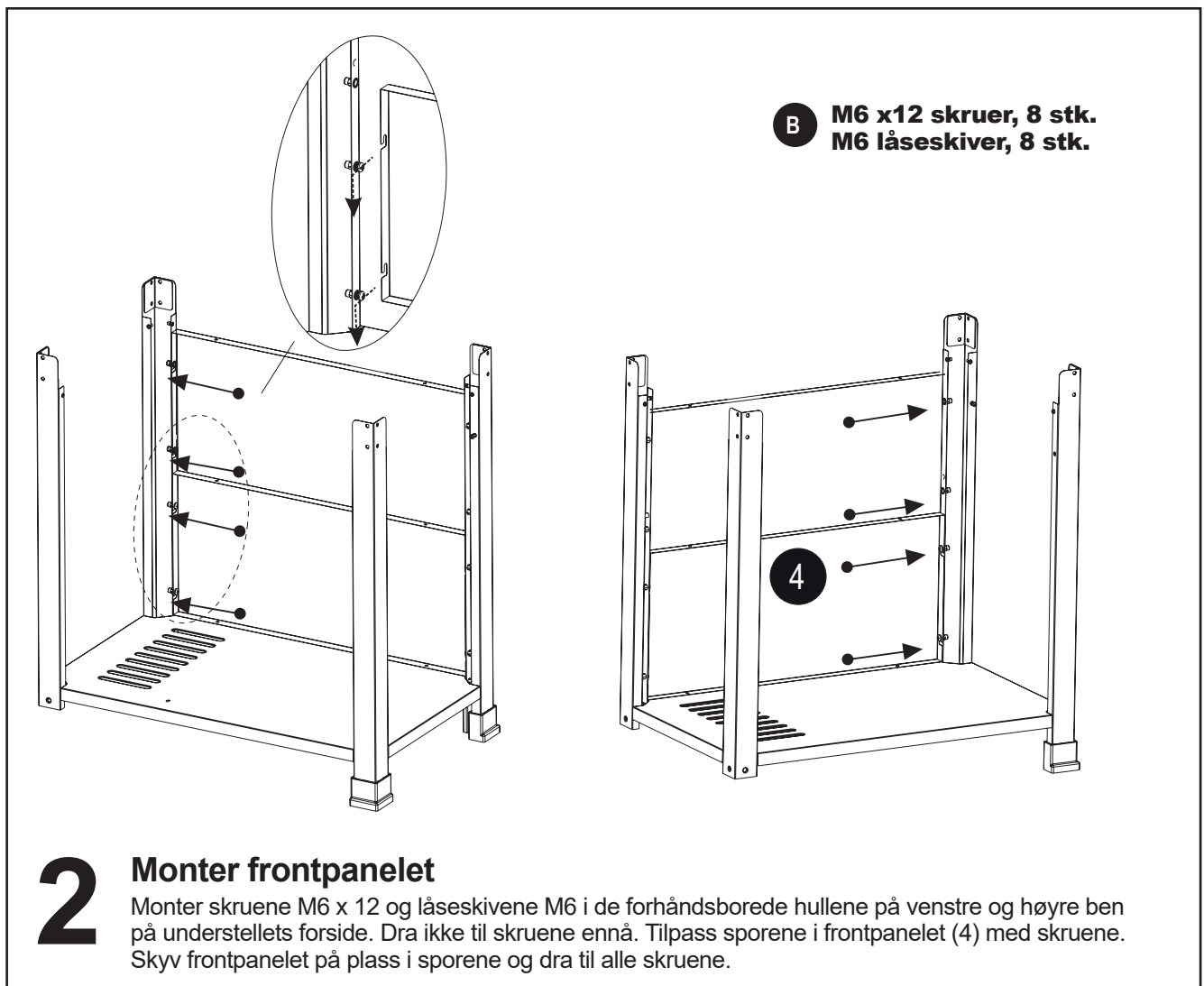
OBS!

Elektroverktøy bør ikke brukes for montering da dette kan skade overflatebehandlingen på skruer og løsne forhåndsmonterte muttere.

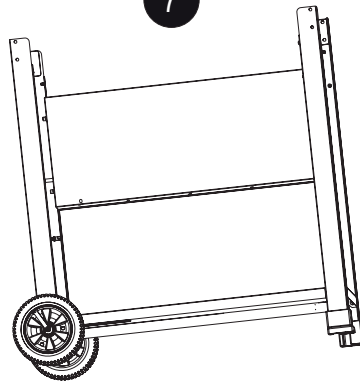
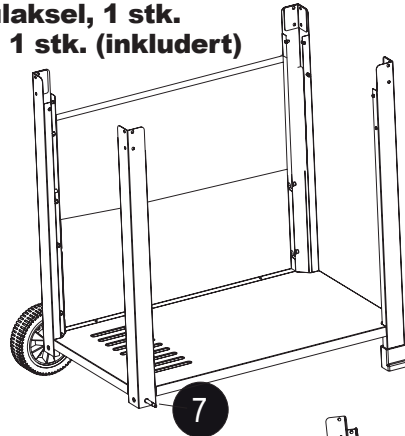
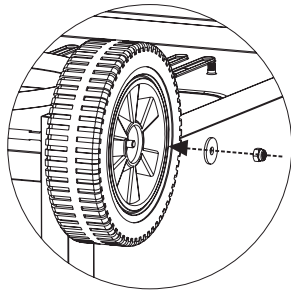
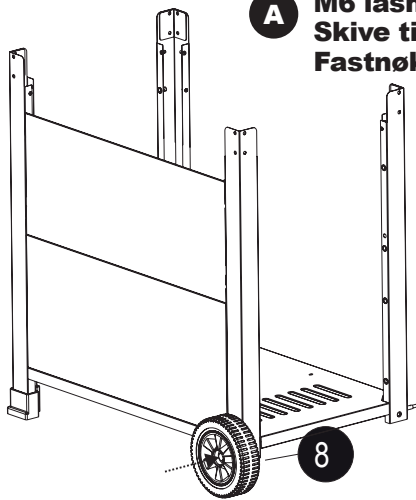


1 Montere de fire bena til bunnpanelet

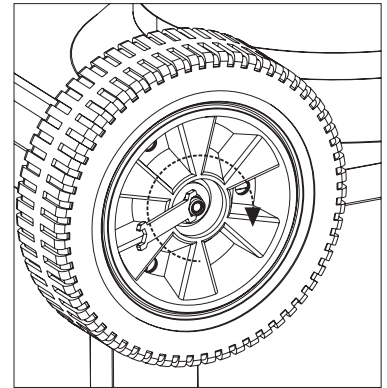
Monter det venstre benet (2) til bunnpanelet (1) med skruer M6 x 12 og låseskiver M6. Monter det høyre benet (3) med tilsvarende skruer. Monter ytterligere to ben på samme måte. Se figuren.



- A** M6 låsmutter, 1 stk.
Skive til hjulaksel, 1 stk.
Fastnøkkel, 1 stk. (inkludert)



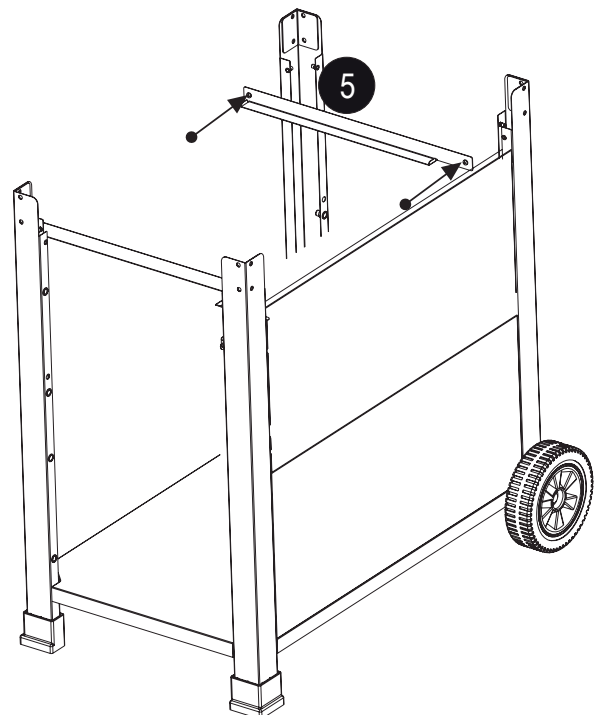
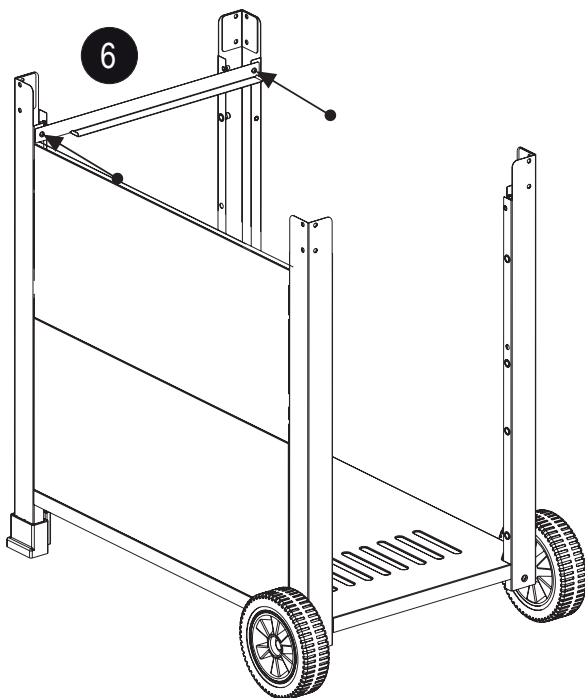
- 3** Monter hjulene
Skyv inn hjuleakslen (7) på hjulet (8). Før så inn akselen i det forborede hullet i understellets fremre høyre ben (se figuren). Før inn akselen i tilsvarende hull i et andre benet. Sett det andre hjulet på akselen på understellets bakside. Sett på skiven til akselen og skru fast med låsmutteren M6. Den inkluderte fastnøkkelen kan benyttes til dette.



4 Monter venstre og høyre brakett for fettsoopsamleren.

Fest venstre brakett (6) og høyre brakett (5) for fettsoopsamler i hullene på venstre og høyre benpar med skruene M4 x 8.

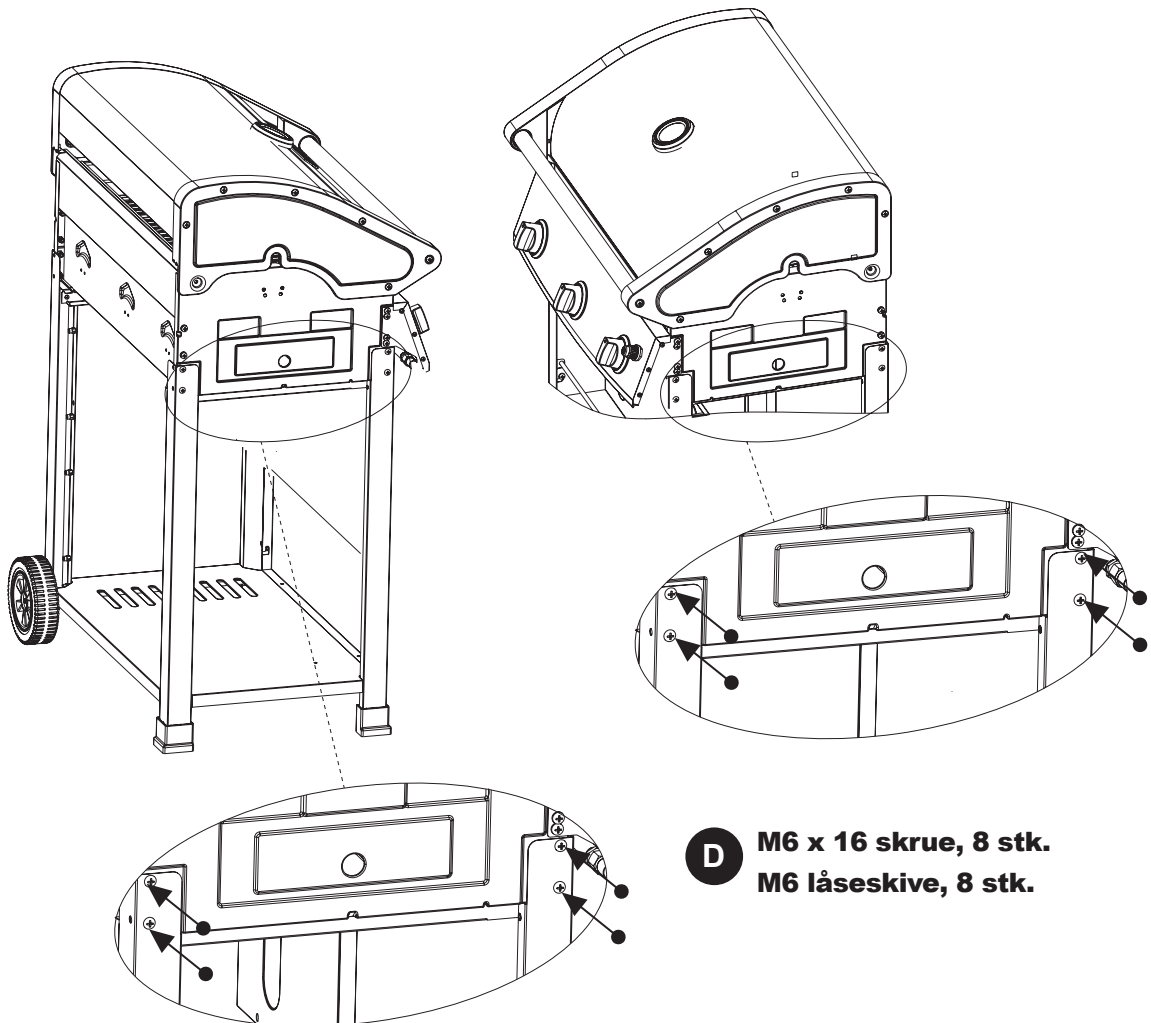
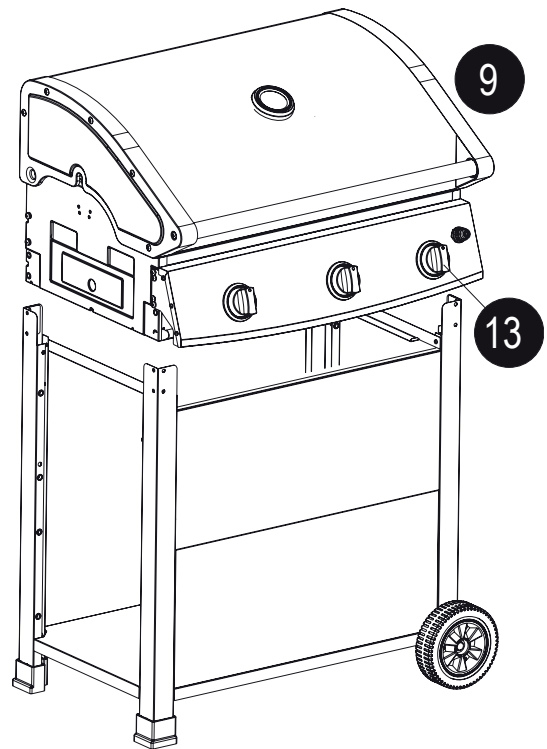
- C** M4 x 8 skruer
4 stk.



5 Montere grillkroppen med lokk.

Sett bryterne (13) på ventilene (se figuren).
Plasser grillkroppen (9) på understellet.
Fest grillkroppen med skruene M6 x 16 og låseskiver M6 øverst på hvert ben på understellet. (se figuren).

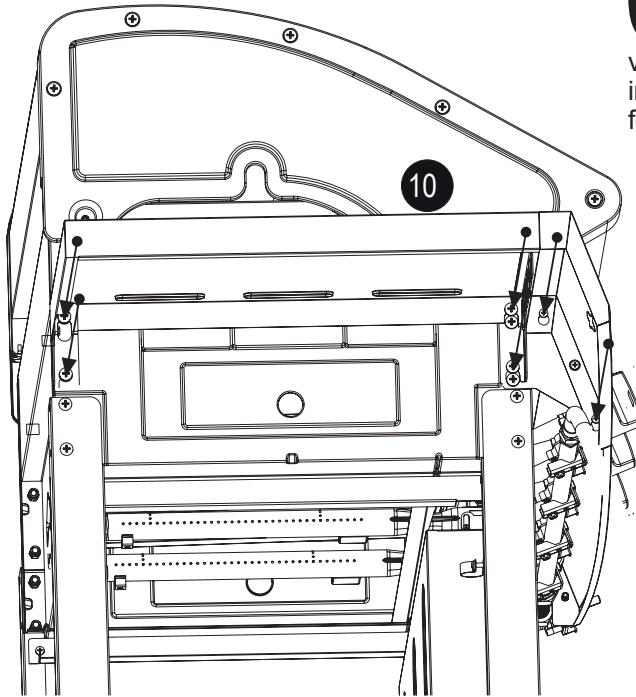
⚠ OBS!
MONTERING AV
GRILLKROPPEN BØR
UTFØRES AV
2 PERSONER



D M6 x 16 skrue, 8 stk.
M6 låseskive, 8 stk.

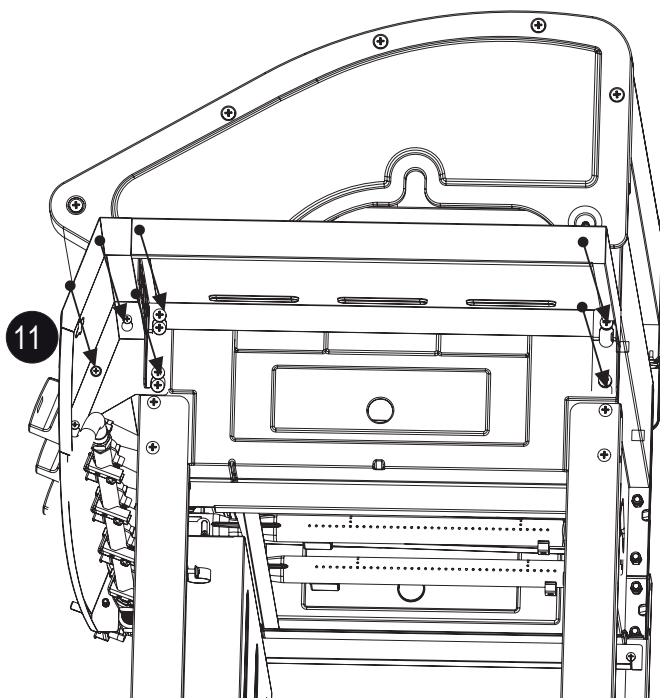
6 Monter venstre sidebord

Tilpass hullene i venstre sidebord (10) mot de formonterte skruene på venstre side av grillkroppen. Skyv sidebordet inn på skruene og dra deretter til skruene for å feste sidebordet.



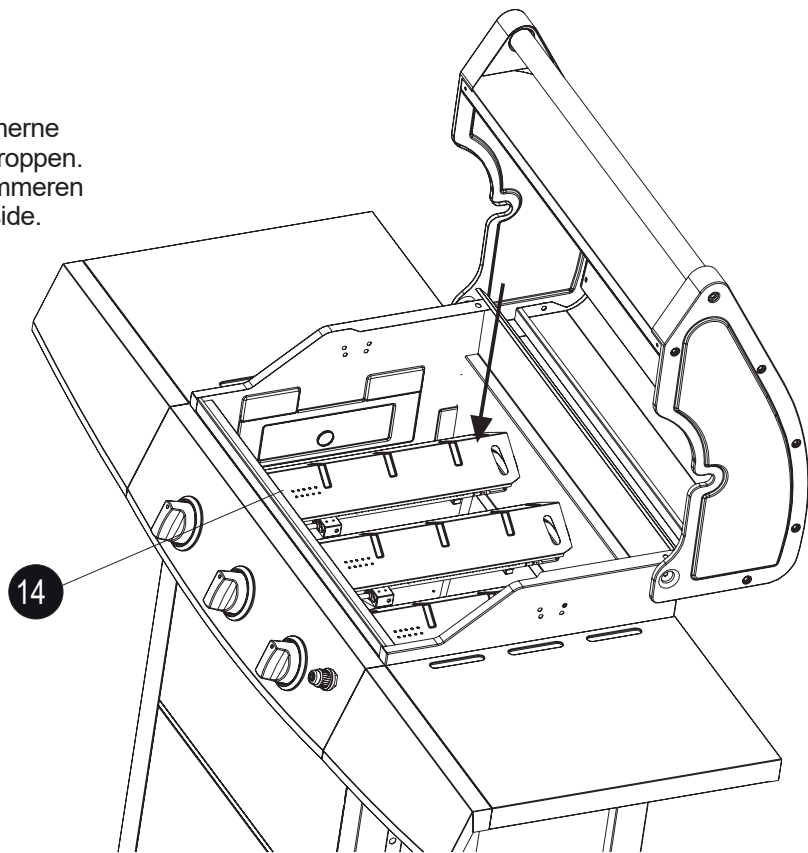
7 Monter høyre sidebord

Tilpass hullene i høyre sidebord (11) mot de formonterte skruene på øyre side av grillkroppen. Skyv sidebordet inn på skruene og dra deretter til skruene for å feste sidebordet.



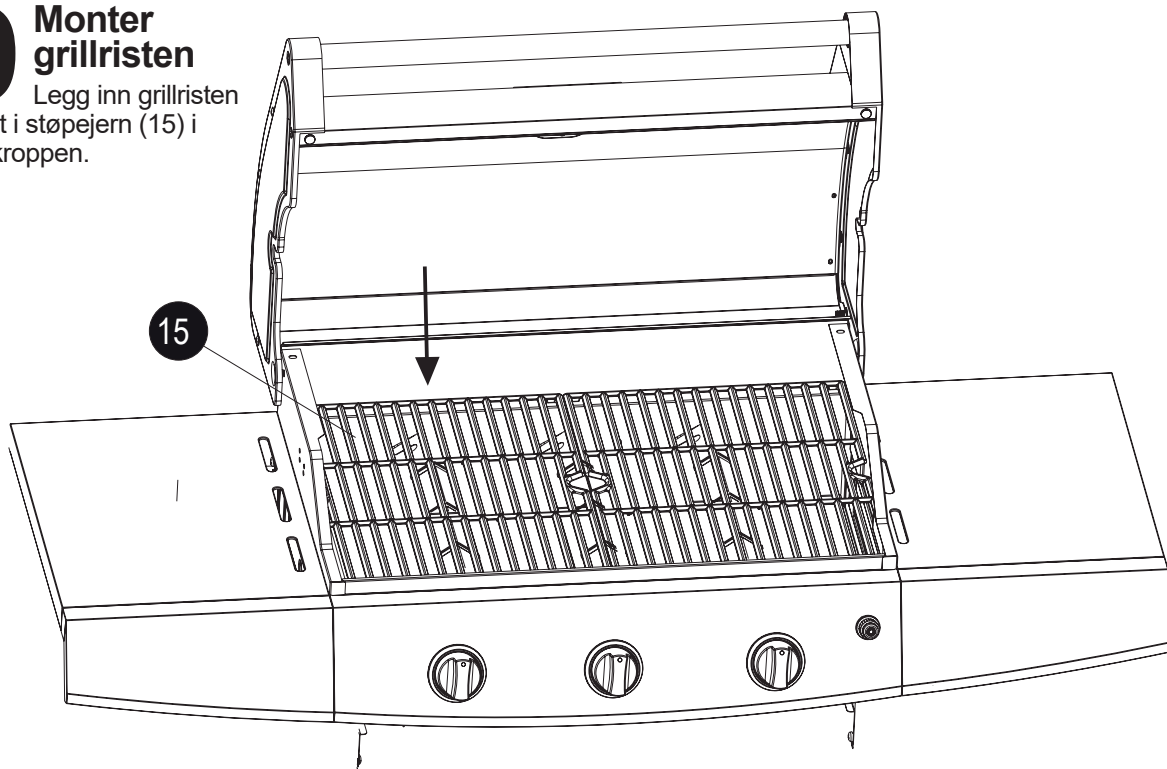
8 Monter flammetermer

Plasser de 4 flammetermerne (14) over hver brenner inne i grillkroppen. Den ventilerte siden av flammetermeren skal vende mot grillkroppens bakside. (se figur).



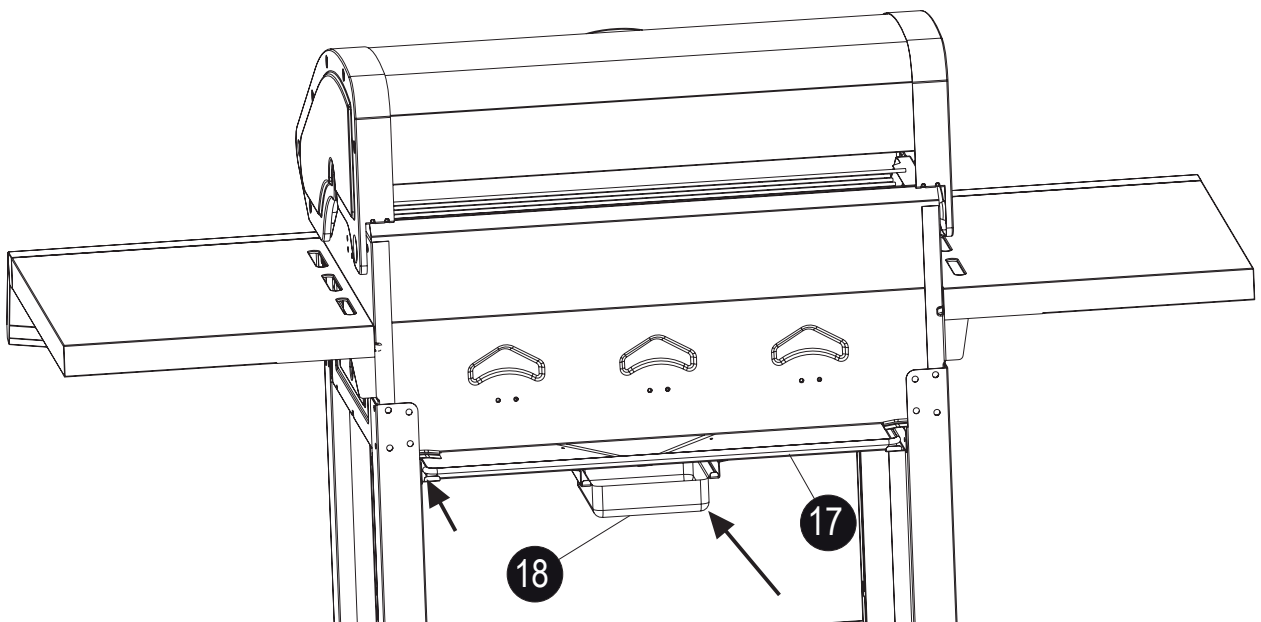
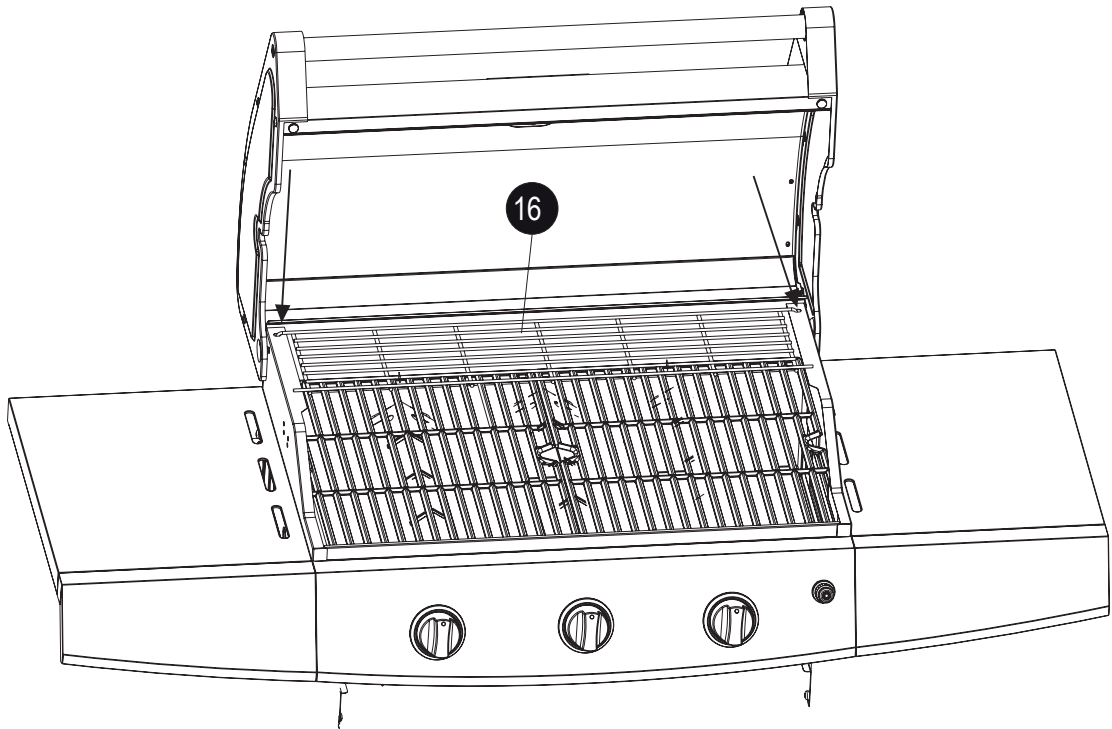
9 Monter grillristen

Legg inn grillristen laget i støpejern (15) i grillkroppen.



10 Monter varmhylle

Legg på varmhylle (16). Pass på at tappene på varmhylle passer i de forborede hullene i grillkroppen (se figur).



11 Monter fettopsamler og fettkopp

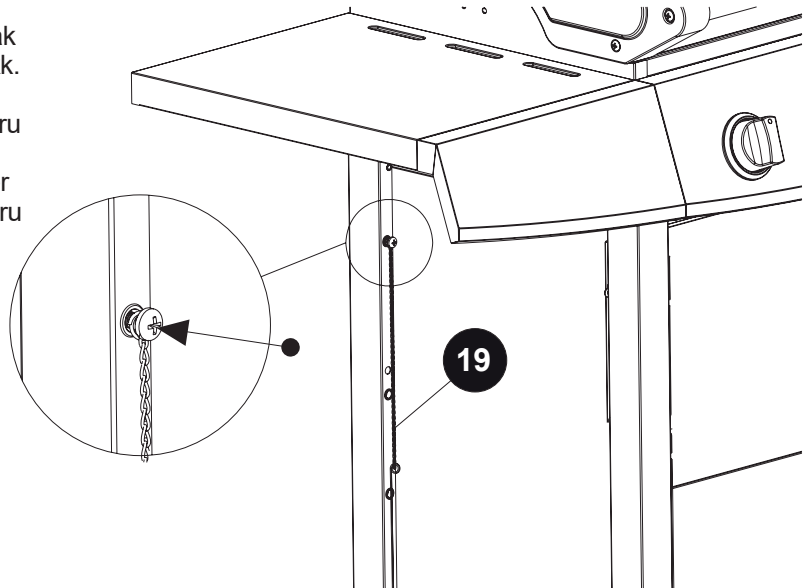
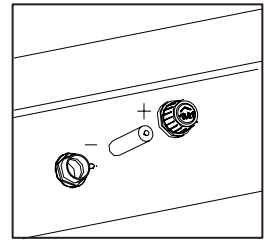
Skyv inn fettopsamler (18) i festbrakettene på grillen bakside. Fest deretter fettkoppen (17) i brakettene under fettopsamlerbrettet. (Se figuren).

12 Monter fyrstikkholderen og batteri til tenner.

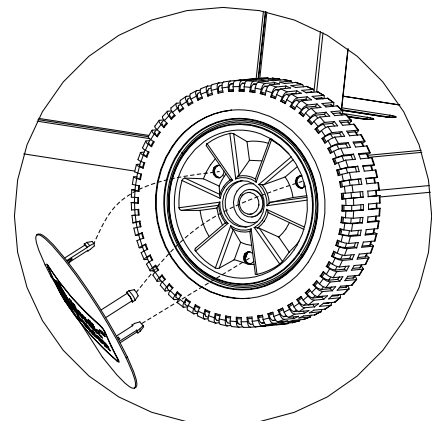
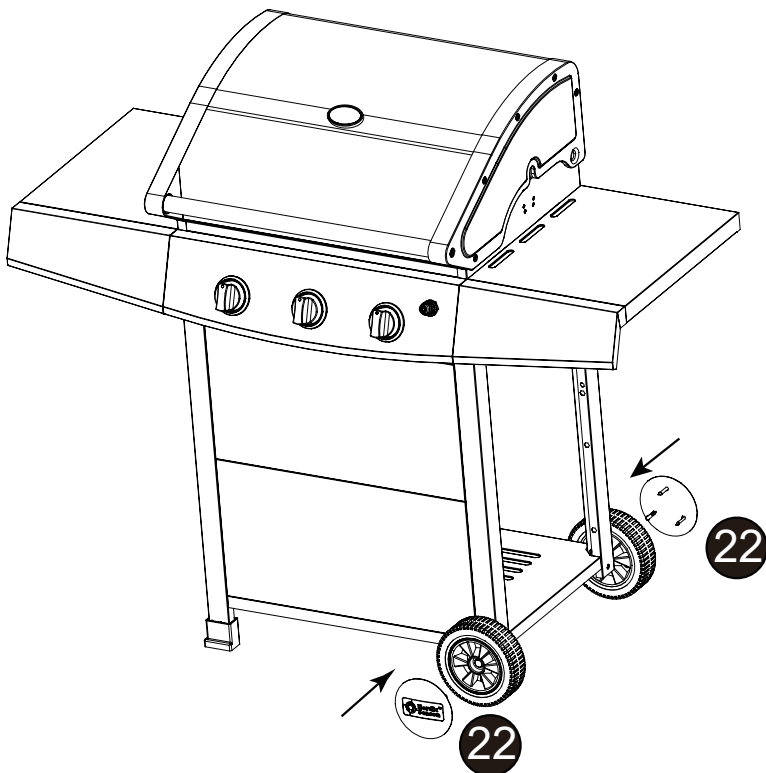
Monter en skrue M6 x 16 og en låseskive M6 2/3 inn i understellets venstre bakre ben. Dra ikke til skruen. Heng på ringen i enden av kjedet til fyrstikkholderen (19) på skruen. du kan også henge på den andre enden på samme skrue (se figur). Fyrstikkholderen er et ekstra sikkerhetstiltak når du tenner grillen med en vanlig fyrstikk. Vær forsiktig når du gjør dette. Finn tennerknappen på bryterpanelet. Skru av tennknappen. Legg inn et AA-batteriet med minussiden først. Pass på at fjæra er inne i gummikappen på tennknappen. Skru på tennerknappen igjen (se figuren).

OBS! AA-batteriet er ikke inkludert.

D M6 x16 skrue, 1stk.
M6 låseskive, 1 stk.



Monter hjulkapsler

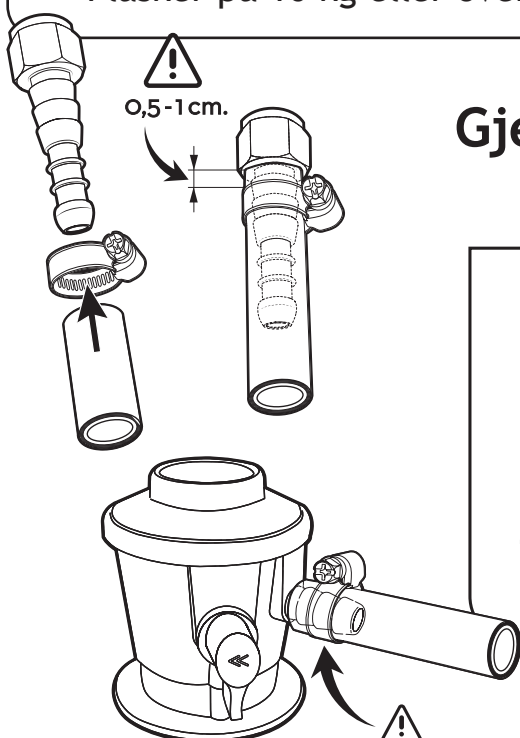


Gasslange

- Koble gasslangen til gassinntaket på grillen. Stram godt til.
- Monter regulatoren og slangen. Følg monteringsanvisningene som fulgte med regulatorsettet.
- Ikke bruk forseglingsstape, lim eller væske på tilkoblingen.
- Gasslanger som brukes til dette produktet, må ikke være lengre enn 120 cm.
- Kontrollér gasslangen regelmessig for sprekker, skader og råte. Bruk aldri en skadet gasslange.

Regulator

- Kontrollér at alle brytere på kontrollpanelet er i OFF posisjon før regulatoren kobles til gassflasken.
- Koble regulatoren til gassflasken i henhold til din regulator og flaskeforhandlerens instruksjoner.
- Vi anbefaler propangass til bruk i Norden, men butan kan også benyttes. Butan er dårlig egnet for lave temperaturer.
- Kontrollér at regulatoren ikke er skadet.
- Sjekk at gassflasken står på en fast, plan overflate og er lavere enn gassinntaket på grillen.
- Bruk en godkjent gassflaske som passer til regulatoren. Flasker på 10 kg eller over anbefales.



Gjennomfør ALLTID en lekkasjetest før du tar grillen i bruk!

1. Tre slangen helt inn på gassnippelen.
2. Plassere slangeklemmen 0,5 - 1 cm fra slangens ende.
3. Bruk pipenøkkel (str 7), fastnøkkel (str 7) eller skrutrekker for å skru til slangeklemmen og stram godt til.
4. **VIKTIG!** Det skal utføres en gasslekkasjetest som beskrevet på side 17 før grillen tas i bruk.

FØR GRILLEN TAS I BRUK SKAL EN LEKKASJETEST UTFØRES!

Sjekk aldri for lekkasjer ved å bruke åpen flamme, benytt lekkasjespray eller alternativt en såpevann blanding (to deler oppvasksåpe og en del vann).

Lekkasjetest steg for steg:

1. Slukk alle levende flammer, varmekilder og sigaretter i området der lekkasjetesten skal utføres.
2. Skru alle brytere på grillen i AV-posisjon.
3. Sett regulatoren i AV-posisjon og koble den til gassbeholderen.
4. **Spray på lekkasjespray** (evnt. pensle såpeblandingen) på alle skjøter og koblinger på gassbeholderen, regulatoren, hele slangen og alle ventiler på grillen.
5. Åpne gasstilførselen på regulatoren og sjekk nøye om det kommer bobler på noen av stedene hvor blandingen er påført.

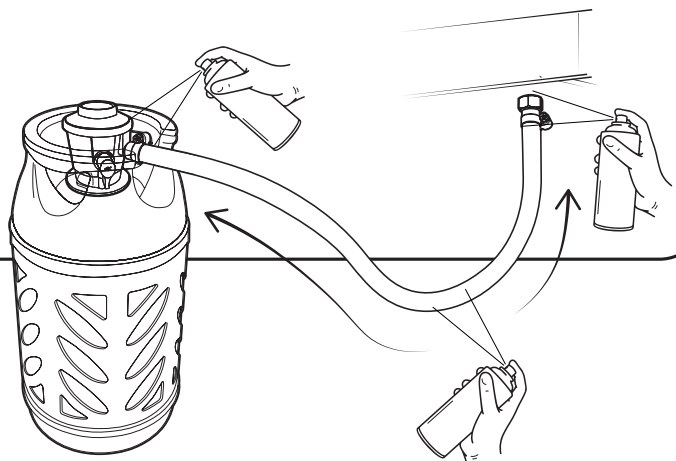


6. HVIS DET OPPSTÅR BOBLER, LUKK GASSTILFØRSELEN OG STRAM ALLE KOBLINGER /SKJØTER. GJØR SÅ EN NY TEST. GRILLEN MÅ IKKE TAS I BRUK FØR MAN ER SIKKER PÅ AT DET IKKE FINNES LEKKASJER. GASSLEKKASJE KAN MEDFØRE UKONTROLLERT BRANN SOM KAN SKADE PERSONER, FASTE INSTALLASJONER OG GRILLEN DIN

7. Hvis man etter gjentatte utbedringsforsøk fortsatt opplever gasslekkasje, ta kontakt med forhandler eller Nordic Season support på support@nordicseason.no for hjelp til å løse problemet.

- Lekkasjetest **SKAL** gjøres jevnlig og hver gang gassbeholder, regulator eller slange skiftes.
- **TEST OGSÅ I FORKANT AV NY GRILLSESONG OG DERSOM GRILLEN IKKE HAR VÆRT BRUKT PÅ EN STUND.**

⚠ NB!
BENYTT ALDRI
ÅPEN FLAMME FOR
Å GJENNOMFØRE
EN LEKKASJETEST



- 1** Åpne lokket på grillen og sidebrenneren før antenning. Tenn aldri grillen eller sidebrenner med lokket lukket.
- 2** Pass på at alle brytere er i "OFF"-posisjon.
- 3** Åpne gassventilen på gassbeholderen.
- 4** Trykk og hold tennerknappen. Trykk samtidig inn bryteren du vil tenne og vri den langsomt til "MAX" posisjon. Hold tennerknappen inne til grillen tenner. Hvis brenneren ikke tenner innen 5 sekunder, lukk gasstilførselen og vent 5 minutter før prosedyren gjentas.
- 5** Når første brenner er tent kan neste brenner tennes. Tenn en brenner av gangen på samme måte som i punkt 4. Kontroller at hver brenner som tennes er tent før du tenner neste.
- 6** Om grillen ikke tenner etter gjentatte forsøk, prøv prosedyre for manuell tenning med fyrstikk/grill-lighter.
- 7** Skru alle brennerne på full styrke i 10 -15 minutter for å forvarme grillen. Dette bør alltid gjøres før du skal grille. Lokket skal alltid være lukket under forvarming.

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

SLUKKING AV GRILLEN

Steng ventilen på gassbeholderen først, deretter slå av kontrollbryterne på grillen.

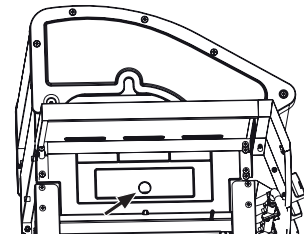
MANUELL TENNING

Hvis grillen ikke tenner normalt, bruk følgende prosedyre for manuell tenning. Bruk fyrstikkholderen med en fyrstikk eller en peislighter.

- Følg steg 1-3

(Tenningsinstruksjon).

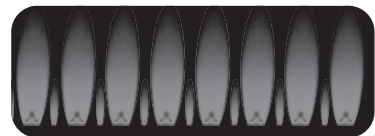
- Bruk fyrstikkholder med fyrstikk eller en peislighter og hold flammen inntil tennhullet på venstre eller høyre sidevegg av grillkroppen der gassen er på.



- Skru bryteren for den aktuelle brenneren på full styrke.

- Tenn de gjenstående brennerne ved å vri bryter til fullt. Tenn en brenner av gangen.

- Følg steg 7



Flammene skal være blå og stabile. Ved stor, gulaktig flamme, oppflamming eller ustabil flamme, sjekk tabell om feilsøking

HELL ALDRI VANN PÅ GRILLEN NÅR DEN ER VARM!

PLASSERING AV GRILLEN

- Grillen skal plasseres i sikker avstand til brennbare materialer under bruk - minst 150 cm i alle retninger fra husvegg, trær, brennbare væsker osv.
- Grillen skal ikke plasseres under tak eller utbygg.
- Sørg for at grillen er plassert på et sted med god ventilasjon for å unngå kullosforgiftning.
- Grillen skal ikke brukes under normalt bakkenivå, da dette kan medføre eksplosjonsfare og fare for surstoffmangel.

SISTE SJEKK

- Sjekk at alle brytere fungerer som de skal.
- Sjekk at gasslangen er fri for sprekker og skader (skal alltid sjekkes før grillen brukes).
- Sjekk at gassbeholder og gaslange ikke er i kontakt med deler av grillen som kan bli varme.

GODE TIPS

- HOLD GRILLEN REN.** En ren grill gir bedre effekt, mindre røyk, mindre oppflamming og reduserer risikoen for fettbrann.
- FORVARM GRILLEN** i 10-15 minutter på maksimal temperatur. Etter ferdig forvarming, juster bryterne i forhold til type grilling og ønsket grillresultat. Bruk av for høy varme vil kunne gi brent og oversteikt mat.

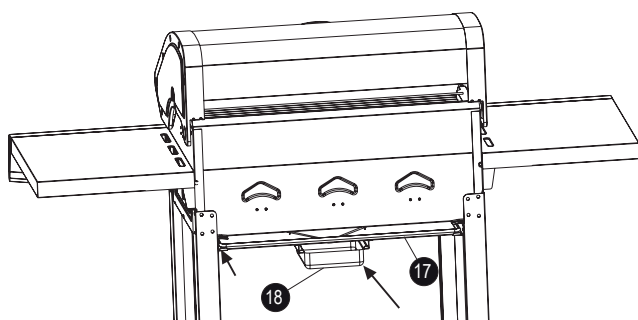
HOLD GRILLKROPPEN, FLAMMETEMMERE, GRILLRISTER OG TILBEHØRET RENT FOR Å UNNGÅ FETTBRANN.

HVIS FETTBRANN OPPSTÅR

Ved fettbrann, hvis mulig lukk gasstilførselen på regulatoren/grillen og koble fra regulator. Ved en mindre fettbrann vent til brannen slukker av seg selv. Ved større fettbrann, bruk egnet slukkemiddel (CO2 apparat, brannteppe osv) og forsøk å kvele brannen. NB! BRUK ALDRI VANN FOR Å SLUKKE EN FETTBRANN.

HVORDAN UNNGÅ FETTBRANN

Sjekk fettbrettet (17) og fettkoppen (18) etter hver grilling og rengjør jevnlig med nylonbørste og oppvaskmiddel, hvor ofte det er nødvendig vil avhenge av hvor mye og type mat som grilles, for å forenkle rengjøringen anbefaler vi å legge kattesand eller aluminiumsfolie utover hele brettet



Rengjør grillristene etter grilling med grillbørste og ved behov med såpe og vann.

Rengjør flammestemme etter grilling med grillbørste og ved behov med såpe og vann.

Ved synlige ansamlinger av fett og matrester i grillrommet, fjern disse med en plastskrape eller ved bruk av nylonbørste, vann og oppvasksåpe. Sjekk under forvarming at det ikke er antydninger til oppflaming.

Ved grilling av matvarer med mye fett eller olje, ta hensyn og følg ekstra godt med. Bruk gjerne bakker i aluminiumsfolie for å unngå at store mengder renner ned på flammestemme og på fettbrettet.

Forlat ikke grillen når den er tent og lukk gasstilførselen så raskt som mulig ved antydning til fettbrann.

VEDLIKEHOLD AV GRILLROMMET

- Sjekk jevnlig at brennerne brenner riktig.
- Fjern grillristen og flammestemmerne.
- Tenn grillen på normal måte.
- Vri bryteren 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 i feilsøkingstabellen .
- Fjern rester av fett og gamle matrester på brennerne med en nylonbørste og sjekk at ingen hull i brenneren er tette.

VEDLIKEHOLD AV BRENNERE

1. Alle brytere må stå i OFF modus. Sjekk at gasstilførselen er stengt av og regulatoren er frakoblet fra gassflasken.
2. Ta av grillristen, flammestemme og fettbrettet.
3. Demonter skruene på brenneren, bruk en skrutrekker.
4. Løft forsiktig ut brennerne fra ventil utløpet.
5. Bruk en nylon børste for å rengjøre utsiden av brenneren.
6. Rengjør blokkerte ganger/kanaler ved å bruke en metallstreng eller f.eks bøy til en binders.
7. Sjekk at insekter, spindelvev etc. ikke blokkerer innvendig i brenneren. I så fall fjern dette.
8. Sjekk om brenneren er ødelagt. Små hull og korrosjon kan forekomme ved vanlig bruk av grillen. Er det sprekker eller hull,
9. bør brenneren byttes ut med en ny.
10. Etter rengjøring, plasser brenneren på plass og skru den fast.
11. Sett flammestemme, fettbrett og grillristen tilbake.

RENGJØRING

All rengjøring og vedlikehold skal utføres når grillen er kald. Pass på at gasstilførselen er slått AV/OFF og regulatoren er koblet fra gassflasken. Bruk en blanding av oppvaskmiddel og vann, eller bruk et eget grill-rengjøringsmiddel med nylon skurebørste/skuresvamp på innsiden av lokket og i selve innvendig grillkropp. Skyll godt og la lufttørke helt.

Ikke bruk kaustisk soda, alkoholholdige eller slipende vaskemidler. Dette kan skade grillen og forårsake brann. Grillrister i støpejern, fettbrett og fettkopp skal ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

PLASTDELER

Bruk kun rent vann og eventuelt milde rengjøringsmidler. Tørk med en ren klut.

LAKKERTE DELER OG DELER I STAINLESS STEEL

Understell, frontpanel, sidebord osv. som er produsert i lakkert stål eller stainless steel kan ved manglende vedlikehold/rengjøring kunne ruste.

For å beholde grillens flotte design og overflate anbefales det å bruke milde ikke slipende rengjøringsmidler og varmt vann. Tørk overflaten med en ikke-slipende klut. Lakkerte overflater behandles med bilvoks og deler i stainless steel behandles med et tynt lag syrefri

olje en til to ganger årlig.

For griller som plasseres i kystnære strøk anbefaler vi at man behandler grillen oftere.

GRILLRIST OG FLAMMETEMMERE

Grillrist og flammestemmer børstes jevnlig med en grillbørste for grovrengjøring. Grillristen kan bløtlegges i mildt såpevann. For vanskelige, fastbrente flekker, bruk et ikke-slipende rengjøringsmiddel. Skyll godt med vann og tørk godt. NB! Grillristene skal være helt tørre før de plasseres tilbake i grillen. Ved hovedrengjøring før grillen lagres for en lengre periode, sett gjerne inn grillristene med et tynt lag med matolje.

INSEKTER 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.

- Demontér brennerne og rengjør disse ved mistanke om skadedyr i grillen. Montér brennerne igjen når de er helt tørre.
- Sjekk at gasslangen ikke har sprekker eller skader etter mus og rotter.



Branner som forårsakes av fett, skader metallet, lakken og emaljen. Skader på grillen forårsaket av fettbrann dekkes ikke av garantien!



Bruk **ALDRI** vann for å slukke en fettbrann!
Rengjør grillen regelmessig for å unngå fettbrann.

ADVARSLER OG SIKKERHETSINFORMASJON

- Gassbeholderen skal alltid plasseres ved siden av grillen når den er i bruk.
- Lukk gasstilførelsen på regulatoren når grillen ikke er i bruk og ved lagring av gassbeholder under grillen koble fra regulator.
- Hvis grillen lagres i garasje eller kjeller under bakkenivå, skal ikke gassbeholder oppbevares samme sted.
- DETTE PRODUKTET ER BEREGNET FOR BRUK I PRIVATE HUSHOLDNINGER OG ER IKKE EGNET FOR PROFESJONELL BRUK I EN RESTAURANT ELLER LIGNENDE
- Overtrekk skal ikke påføres før grillen er helt kald og tørr. Fuktighet på innsiden av overtrekket vil forårsake store dannelser av overflaterust for de av grillens deler som er i lakkert stål og stainless steel.
- UNNGÅ Å OPPBEVARE GRILLEN I DIREKTE SOLLYS DA DELER AV GRILLEN SOM INNEHOLDER STAINLESS STEEL ELLER GLASS KAN REFLEKTERE SOLLYS OG FORÅRSAKE BRANN.
- DELER I PLAST VIL KUNNE BLEKE UNDER PÅVIRKNING AV SOLLYS.
- LAKKERTE DELER VIL KUNNE BLEKE UNDER PÅVIRKNING AV SOLLYS.

RÅD OG TIPS

- Forvarm alltid grillen 10-15 minutter innen du starter å grille. Da får støpejernristene tatt opp og fordelt varmen jevnt over grillflaten.
- Utendørs temperatur, vind, snø og regn vil kunne gi et avvik på opptil 30% på den temperaturen som vises i termometeret og den temperaturen som reelt er på grillflaten.
- Unngå å legge mat helt ut i kanten (ca 1,5cm) på grillristen. Fett som renner ned langs sideveggene på grillrommet vil kunne dryppe ned på underlaget.
- Pass på at grillen står på et stabilt og rett underlag for å hindre at fett renner ut fra fettopsamlingsystemet.
- For å forenkle rengjøring av fettbrett kan kattesand brukes for å absorbere fett.
- Sørg for at grillen oppbevares tørt under tak eller under overtrekk. Vann fra snø, is og regn som kommer inn i grillen vil kunne overfylle fettopsamlingsystemet og forårsake lekkasje mot underlaget.
- Vi anbefaler bruk av Nordic season originale overtrekk for best mulig beskyttelse mot regn, pollen og forurensing. Husk at grillen må være helt tørr og kald før overtrekk påføres. Overtrekket er like vanntett begge veier og fuktighet på innsiden vil kunne forårsake store rustskader på lakkerte og stainless steel overflater.

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Brenner vil ikke tenne ved bruk av tenneren	Gassbeholderen er tom	Bytt gassbeholder
	Regulatoren er defekt	Regulator bør sjekkes, evt. erstattes
	Blokkeringer i brenneren	Rens brenneren
	Blokkeringer i gassventilen eller slangen	Rens gassventilen og gaslangen
	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 på plass, eller defekt	Kontrollér at ledningen er montert riktig
	Batteriet i tenneren er tomt	Skift batteri
Brenner vil ikke tenne ved hjelp av fyrstikk	Gassbeholderen er tom	Bytt gassbeholder
	Ujevn gasstilførsel	Sjekk regulator eller koble til en ny
	Blokkeringer i brenneren	Rens brenneren
	Blokkeringer i gassventil eller gaslangen	Rens gassventilen og gaslangen
Lav flamme eller flashback (brann i brennerrør - hvesende lyd høres)	Gassbeholderen er for liten	10 kg gassbeholder anbefales til denne grillen
	Blokkeringer i brenneren	Rens brenneren
	Blokkeringer i gassventilen eller slangen	Rens gassventilen og slangen
	Sterk vind i området	Flytt grillen i le for vind
Gassventilbryteren er vanskelig å vri rundt	Gassventilen sitter fast	Gassventilen bør skiftes ut NB! Bryter må trykkes inn før den vrides.
Kraftig røyk	Fett/matrester	Rengjør fettsamlere

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 skulle være skadet, ta kontakt med forhandler eller nedenstående forbrukerkontakt for videre hjelp.

Ved skader på produktet ber vi om at bilder av skaden og produktets emballasje vedlegges reklamasjonen.

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

Ødelagte deler som ikke skyldes reklamasjon, 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

☎ 924 78 600

✉ support@nordicseason.no
www.nordicseason.no

Ved reklamasjon på produktet skal kjøpsbevis og serienummer vedlegges. Serienummeret finnes på forpakningen og CE-etiketten på grillen.

Vi tar forbehold om eventuelle trykkfeil og endringer i spesifikasjoner.