



LÄS HANDBOKEN OCH GÖR DIG BEKANT MED  
PRODUKTEN INNAN DU ANVÄNDER GASOLGRILLEN.  
ENDAST FÖR ANVÄNDNING UTMOMHUS!

# INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Varningar	3
Tekniska data	4
Gaskategori	4
Sprängskiss	6
Översikt delar	7
Fästmaterial	7
Monteringsinstruktion	8-17
Läcktest	18
Ansluta gasen	19
Tändinstruktion	20
Innan grillen används	22
Fett brand	23
Underhåll och rengöring	24
Felsökning	25
Multigrill System	26
Konsumentkontakt	28



- Om du inte följer anvisningarna i denna handboken riskerar du allvarliga skador på personer och fasta installationer.
- Några av grillens delar kan vara vassa, ta hänsyn och använd nödvändig skyddsutrustning (handskar) vid montering.
- Grillen är endast avsedd för användning utomhus på väl ventilerade platser. Grilla aldrig i slutna utrymmen eller överbyggnad, detta kan innebära en risk för brand.
- Åtkomliga delar på grillen blir mycket heta under användning. Håll barn, djur och personer som inte kan ta ansvar för sig själv undan när du använder grillen.
- Flytta aldrig grillen under användning eller med tillkopplad gasoltub. Stäng gasoltillförseln på regulatorn efter användningen och koppla bort den från gasoltuben.
- Ändring av grillen kan medföra fara och eliminerar reklamationsrätten på produkten.
- Förvara aldrig gasoltuben under grillen vid användning då gasolläckage kan medföra allvarlig skada. Placera gasoltuben vid sidan av grillen vid användning.
- Lägg inte grillens överdrag eller annat brännbart i rummet under grillen när den används eller är varm.
- Lavastenar, kol eller briketter får inte användas.
- Tänd aldrig grillen med locket stängt, Se till at venturi (ventilation) i gasmunstycket på brännaren eller sidobrännaren, inte är igensatt eller blockerad före eller efter användning
- Grillen ska rengöras regelbundet och noggrant.
- Utför läkagetester ofta och alltid efter byte av gasoltub eller efter en längre tidsförvaring. Kontrollera alltid gaslangan för skador och sprickor varje gång grillen ska användas.
- Om grillen förvaras i ett garage eller i en källare under marknivå, får inte gasoltuben förvaras på samma plats, eftersom den måste förvaras över marknivå.

## TEKNISKE DATA

Total effekt: 17 kW  
 Huvudbrännare: 14kW(1020 gram/timma)  
 Sidobrännare: 3kW (218 gram/timma)

Gasförbrukning: 1235 g/h.


Slang och regulator (inte inkluderad):  
 Ska vara godkända enligt EN-standard.

Gasolstubb (inte inkluderad): Använd standardbehållare godkänd i Sverige. 6 kg eller större rekommenderas. Även om båda butan och propan kan användas rekommenderas propan för användning i Sverige. Slang och regulator ska vara godkända för användning i Sverige och CE-märkta. Godkänd slang och regulator kan köpas hos de flesta välsorterade återförsäljare av gasolprodukter.



**NB!**  
**GASOLSLANGEN TILL DENNA PRODUKT FÅR INTE VÄRA LÄNGRE ÄN 120 CM.**

### GAS INFORMATION

ANVÄNDNING I LÄNDER	VAENTIL STORLEK	GAS TYP	GAS KATEGORI
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) och blandningar av disse, LPG 28~30 mbar	I3B/P(30)
PL	0.86 mm	G30(butan), G31(propan) och blandningar av disse, LPG 37mbar	I3B/P(37)
AT, CH, DE, SK	0.81 mm	G30 (butan),G31(propan) och blandningar av disse, LPG 50mbar	I3B/P(50)
 Denna produkt är producerad enligt <b>EUROPEAN GAS APPLIANCE STANDARD EN498 OG EN484</b> och har CE-certifiering.			



## FÖLJ DESSA INSTRUKTIONER NOGGRANT FÖR ATT UNDVIKA ALLVARLIGA SKADOR ELLER SKADOR PÅ DIN GRILL.

Se till att alla delar och skruvar medföljer och är oskadade innan du monterar produkten. Om grillen skadas under transporten bör grillen inte installeras innan du kontaktar återförsäljaren eller [support@nordicseason.no](mailto:support@nordicseason.no).

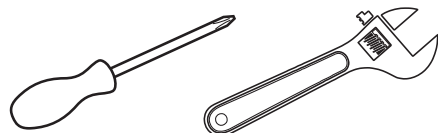
Transportskador på delar, lack eller emalj måste anmälas till återförsäljaren eller [support@nordicseason.no](mailto:support@nordicseason.no) innan grillen installeras och tas i bruk. Observera att vissa delar som ska monteras kan placeras i polystyren för att skydda delen under transport. Om delar saknas, kontrollera först förpackningen noggrant.

- Jämför artikellistan med innehållet i lådan.
- Installera inte denna grill om det finns skador på grillen eller saknade delar. Kontakta återförsäljaren eller [support@nordicseason.no](mailto:support@nordicseason.no). **Reklamationer om typiska transportskador (bucklor eller lack/emaljskador) godkänns inte efter att grillen är monterad.**
- Ta bort alla rester av förpackningsmaterial och eventuell plastfolie från grillen.

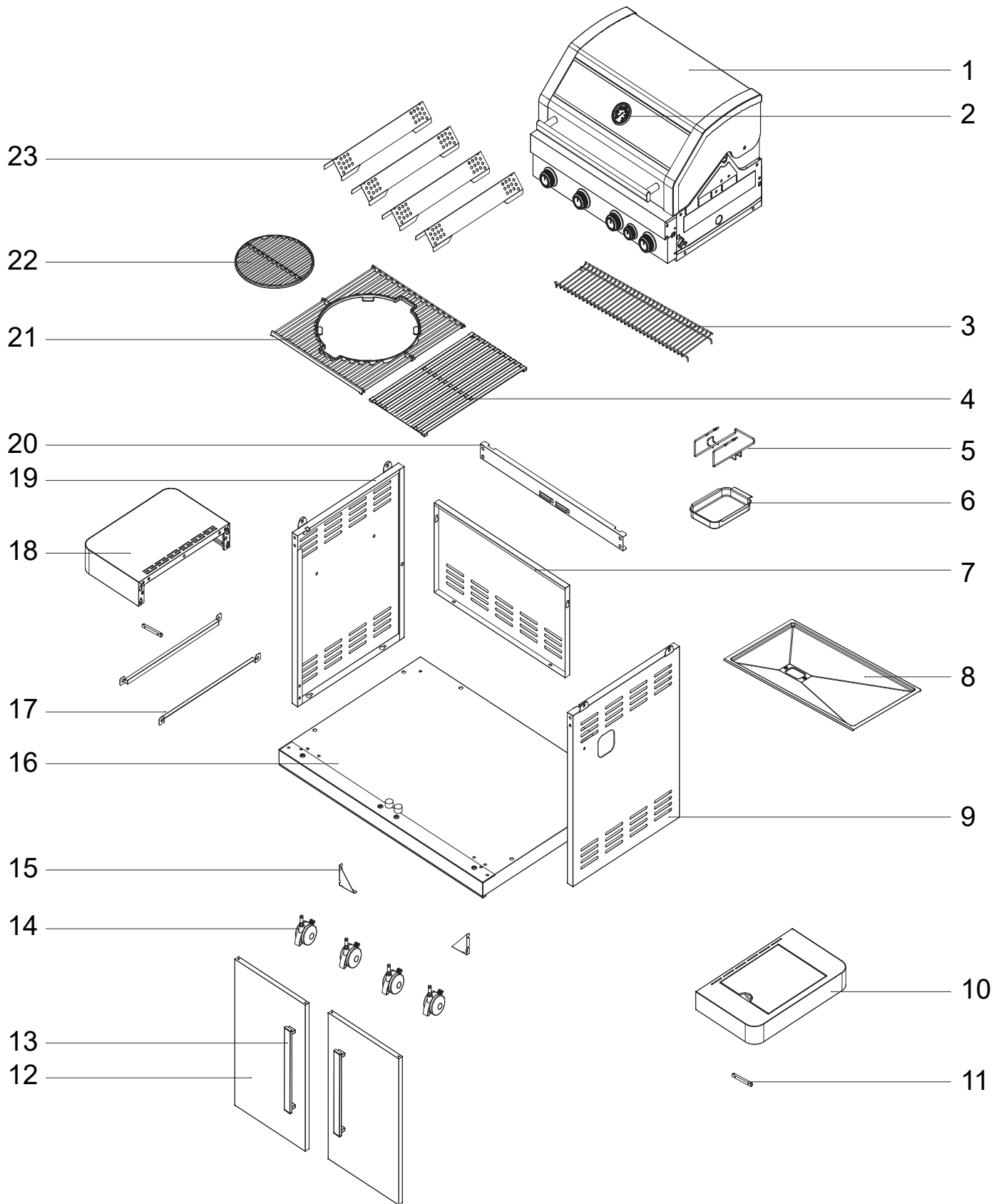
### GRILLEN SKA MONTERAS PÅ ETT PLANT UNDERLAG

- FÖLJ ORDNINGEN I DENNA HANDBOK FÖR ATT UNDVIKA FEL MONTERING. AV HÄNSYN TILL TUNGA LYFT REKOMMENDERAS DET ATT MONTERINGEN UTFÖRS AV TVÅ PERSONER FÖR ATT UNDVIKA PERSONSKADOR OCH SKADOR PÅ GRILLEN. VISSA METALLDELAR KAN VARA VASSA, ANVÄND SKYDDSHANDSKAR.
- ELVERKTYG SKA INTE ANVÄNDAS FÖR ATT MONTERA GRILLEN. VERKTYG MED FÖR MYCKET KRAFT KAN SKADA YTBEHANDLINGEN PÅ SKRUVAR, SKADA EMALJERADE / LACKERADE DELAR AV GRILLEN, SAMT LOSSA FÖRMONTERADE MUTTRAR.
- OM PRODUKTENS LACK ELLER EMALJ SKADAS UNDER MONTERINGEN REKOMMENDERAR VI ATT SKADAN BEHANDLAS OMEDELBART FÖR ATT UNDVIKA SENARE ROSTSKADOR. LÄMPLIG VÄRMEBESTÄNDIG LACK KAN BESTÄLLAS FRÅN [SUPPORT@NORDICSEASON.NO](mailto:SUPPORT@NORDICSEASON.NO).

Skruvjärn och fast/skiftnyckel krävs för montering. Av hänsyn till tunga lyft rekommenderas det att monteringen utförs av två personer.








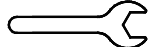

# SPRÄNGSKISS



# KOMPONENTÖVERSIKT

1	Lock	1 stk
2	Termometer	1 stk
3	Värmehylla	1 stk
4	Gjutjärnsgaller 450x290 mm	1 stk
5	Hållare for fettkopp	1 stk
6	Fettkopp	1 stk
7	Bakre panel	1 stk
8	Fettbrett	1 stk
9	Höger sidepanel	1 stk
10	Sidobrännere / höger sidobord	1 stk
11	Fäste for sidobord	2 stk
12	Dörr	2 stk
13	Dörrhandtag	2 stk
14	Låsbart hjul	4 stk
15	Triangulärt fäste	2 stk
16	Botten panel	1 stk
17	Stödskena för grillgaller	2 stk
18	Vänster sidobord	1 stk
19	Vänster sido panel	1 stk
20	Framre stöd för vagn	1 stk
21	Insats för grillgaller multigrillsystem	1 stk
22	Rund Insats för grillgaller multigrillsystem	1 stk
23	Flamtämjare	4 stk

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

VERKTYG FÖR MONTERING (INTE INKLUDERAD)		
		
Stjärnskruvmejsel	Fastnyckel	Linjal eller måttband
<p><b>VARNING!</b> Akta vid användning av elektriska verktyg eftersom kraften i dessa kan förstöra skruvarna.</p>		



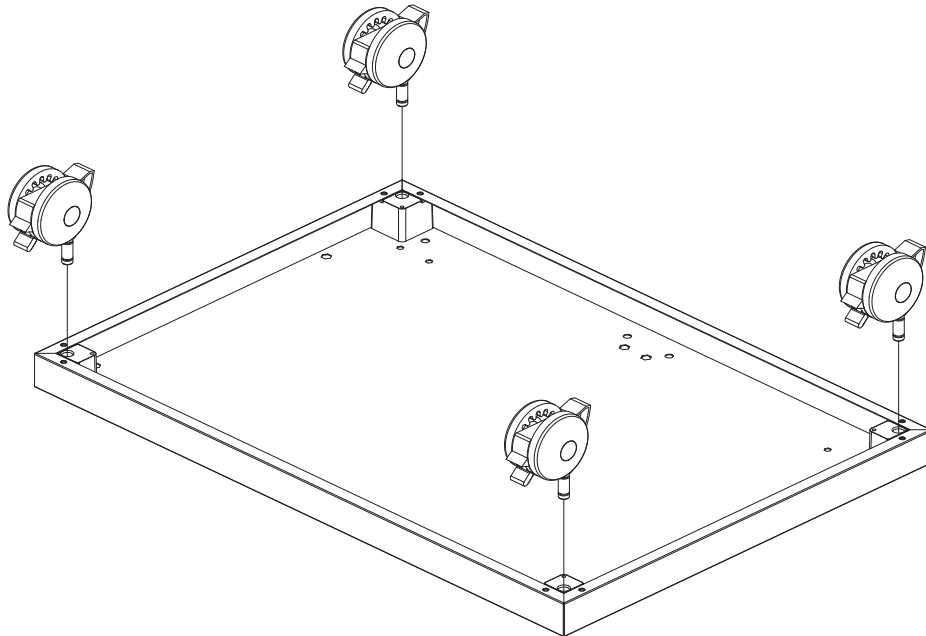
**FÖLJ ANVISNINGEN STEG FÖR STEG.  
AV HÄNSYN TILL TUNGA LYFT REKOMMENDERAS DET ATT  
MONTERINGEN UTFÖRS AV TVÅ PERSONER.**

# MONTERING

## STEG 1

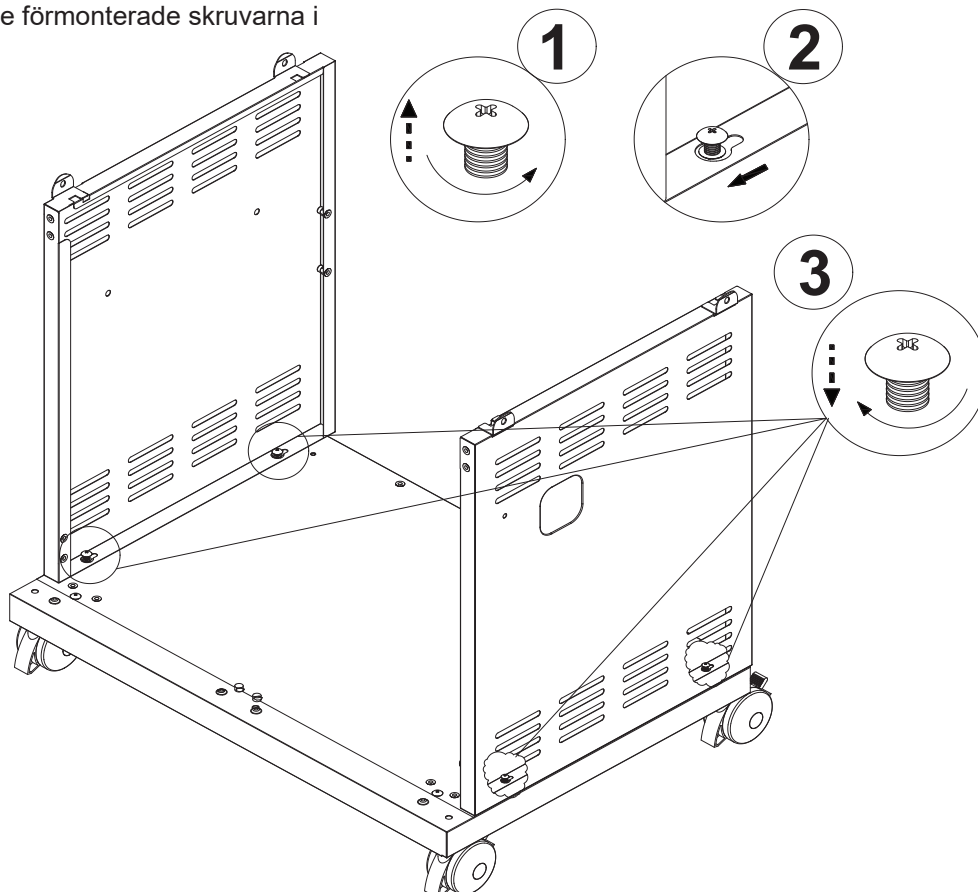
Vrid bottenplattan del 16 och tryck på hjulene 14.

LÄGG KARTONG PÅ GOLVET (T.EX. KARTONGEN SOM PRODUKTEN ÄR FÖRPACKAD I) FÖR ATT UNDVIKA RE-  
POR PÅ DELARNA UNDER MONTERINGEN.



## STEG 2

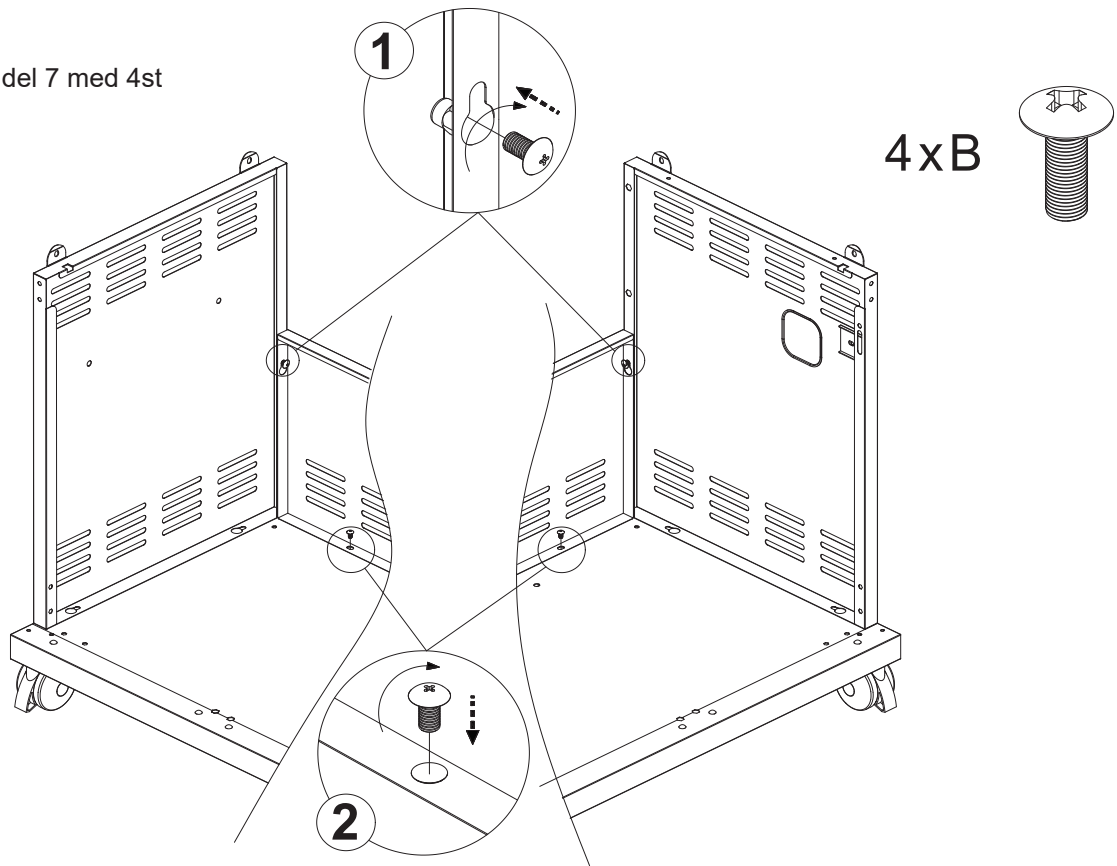
Montera höger och vänster sidopanel del 9 och 19 med de förmonterade skruvarna i bottenplattan.



# MONTERING

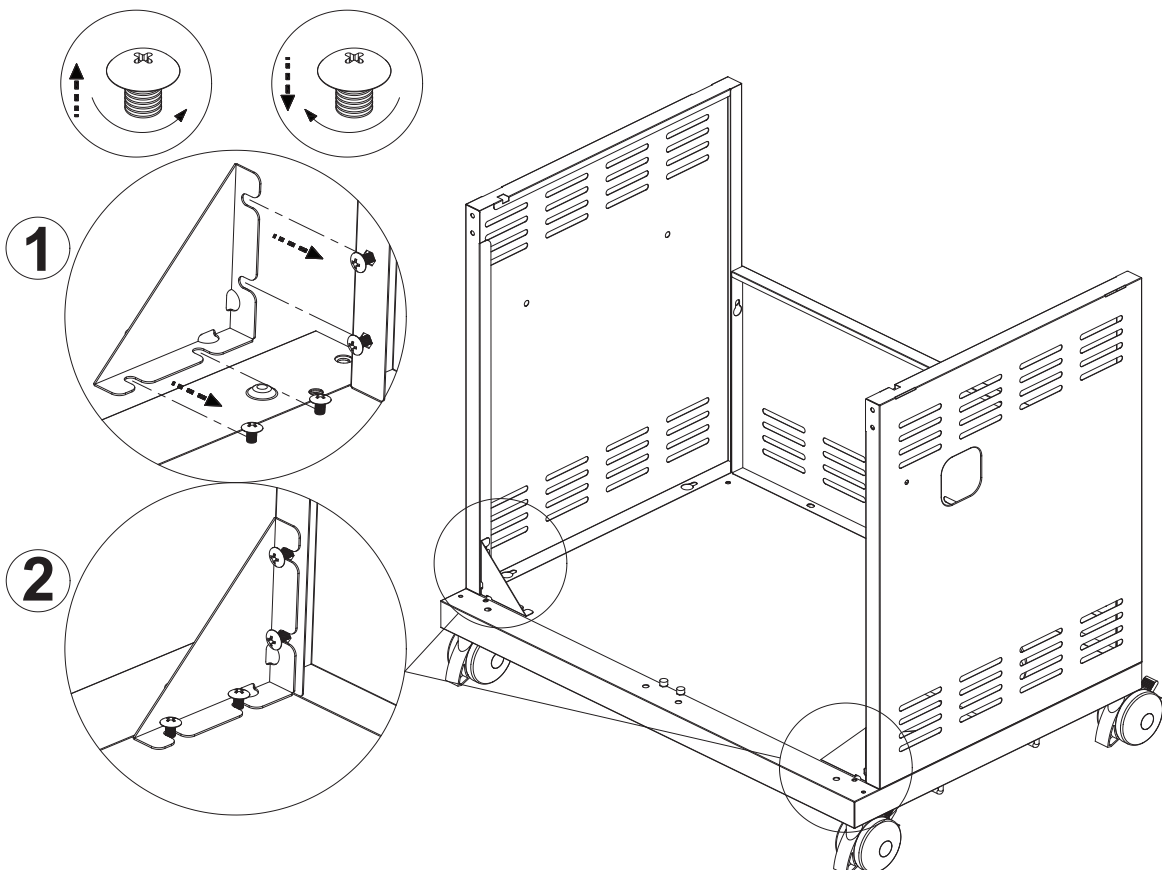
## STEG 3

Montera bakpanel del 7 med 4st B-skruvar.



## STEG 4

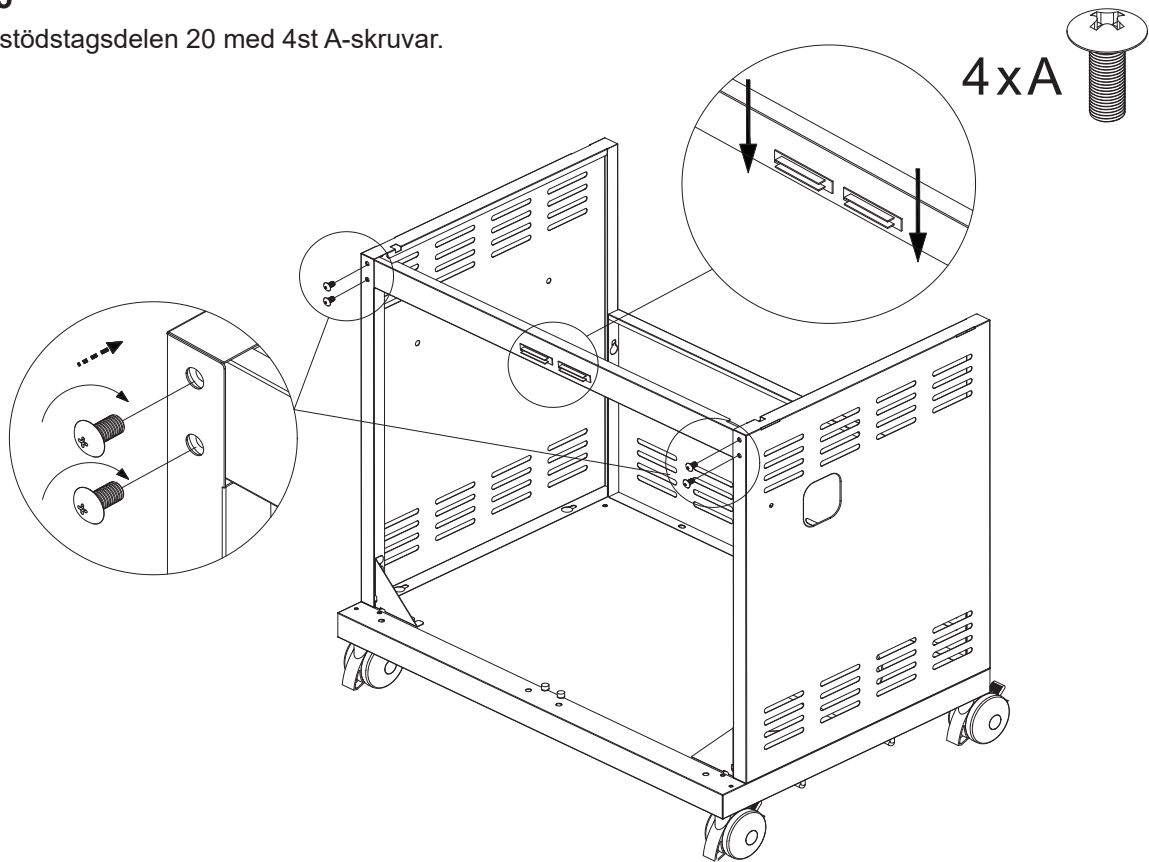
Montera triangulärt fäste del 15 med 4st A-skruvar.



# MONTERING

## STEG 5

Montera stödsgsdelen 20 med 4st A-skrivar.



## STEG 6

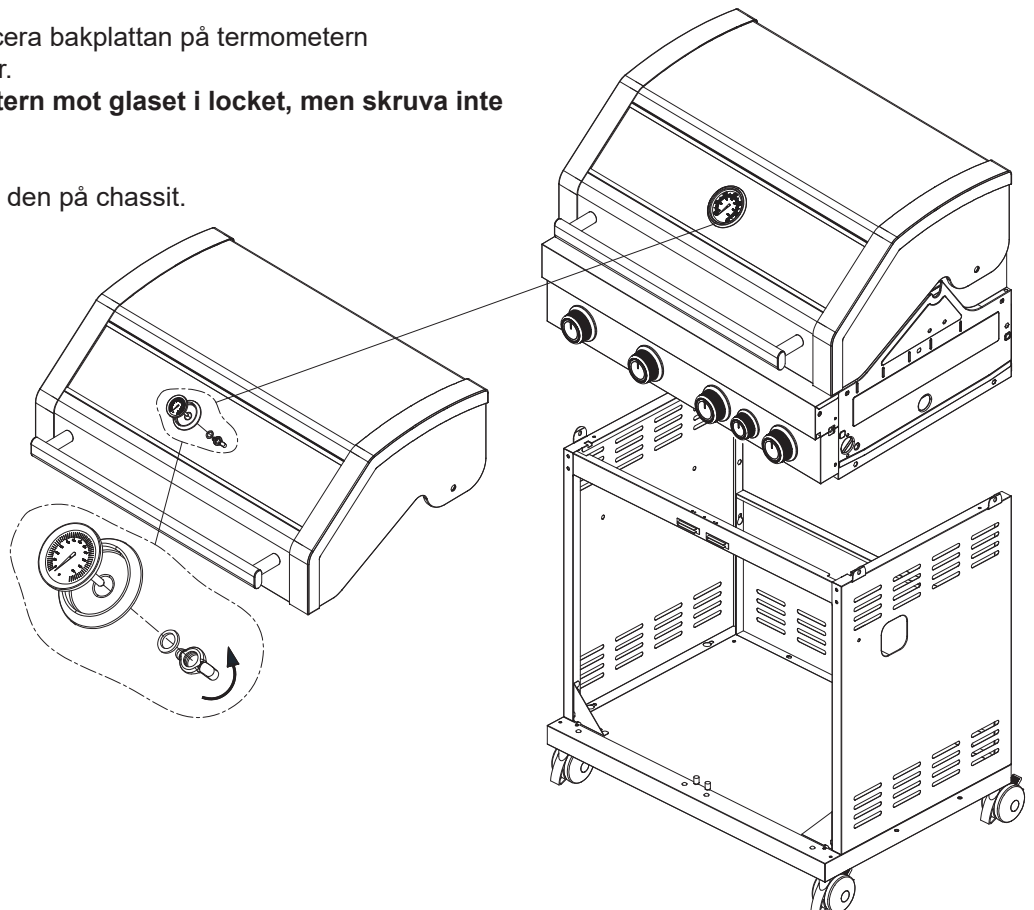
Skjut/tryck på gas vred. Placera bakplattan på termometern och montera med vingmutter.

**NOT! Skruva fast vingmuttern mot glaset i locket, men skruva inte för hårt.**

Lyft grillkroppen och placera den på chassit.



**MONTERING AV  
GRILLKROPPEN  
BÖR UTFÖRAS AV  
TVÅ PERSONER.**

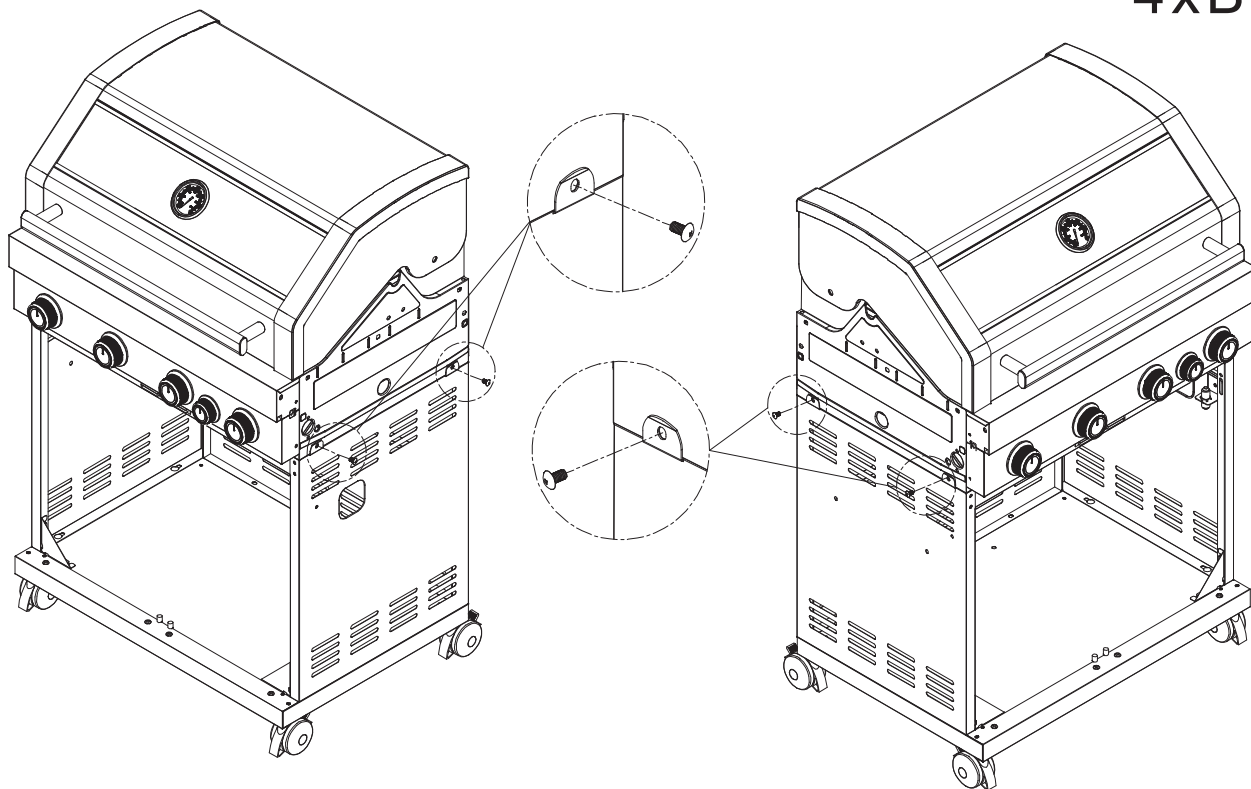


# MONTERING

## STEG 7

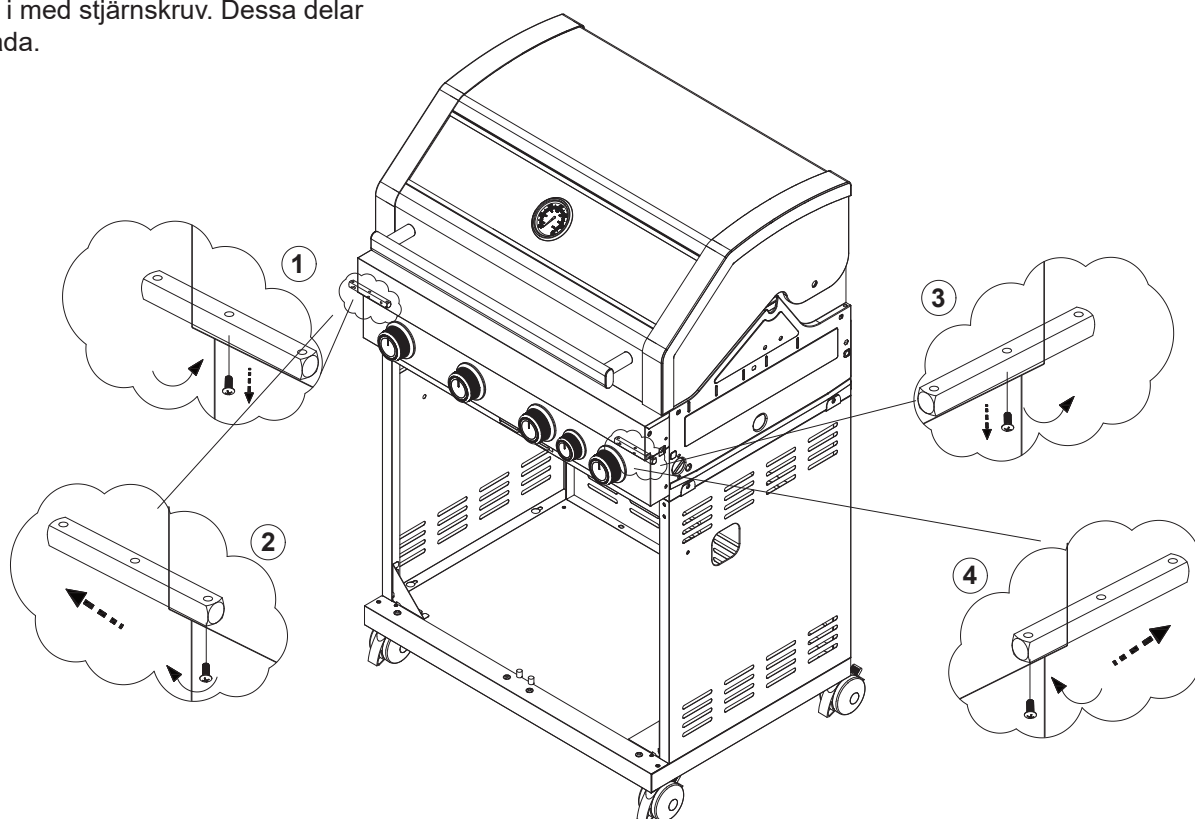
Montera alla fyra B-skruvarna innan du drar åt.

4xB 



## STEG 8

Montera stag till sidobordet i grillstommen enligt bilden. Skruva i med stjärnskruv. Dessa delar ligger i egen låda.



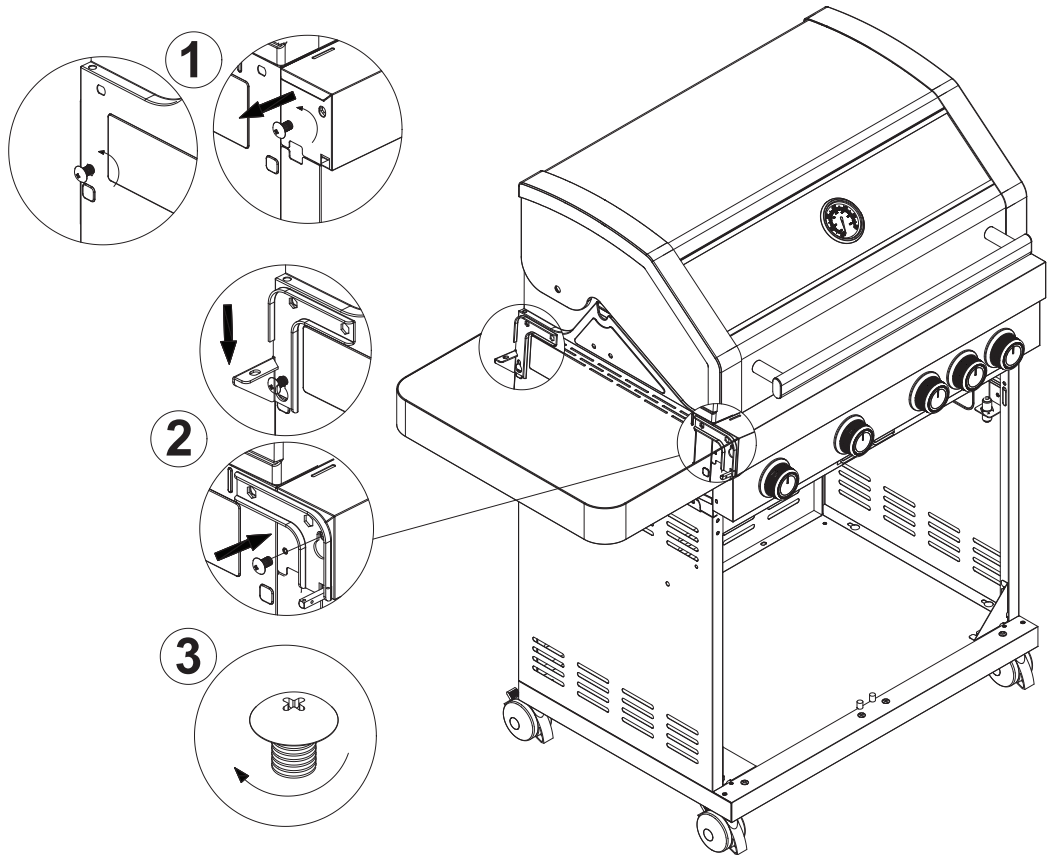


# MONTERING

## STEG 9

Montera vänster sidobord med de två förmonterade skruvarna.

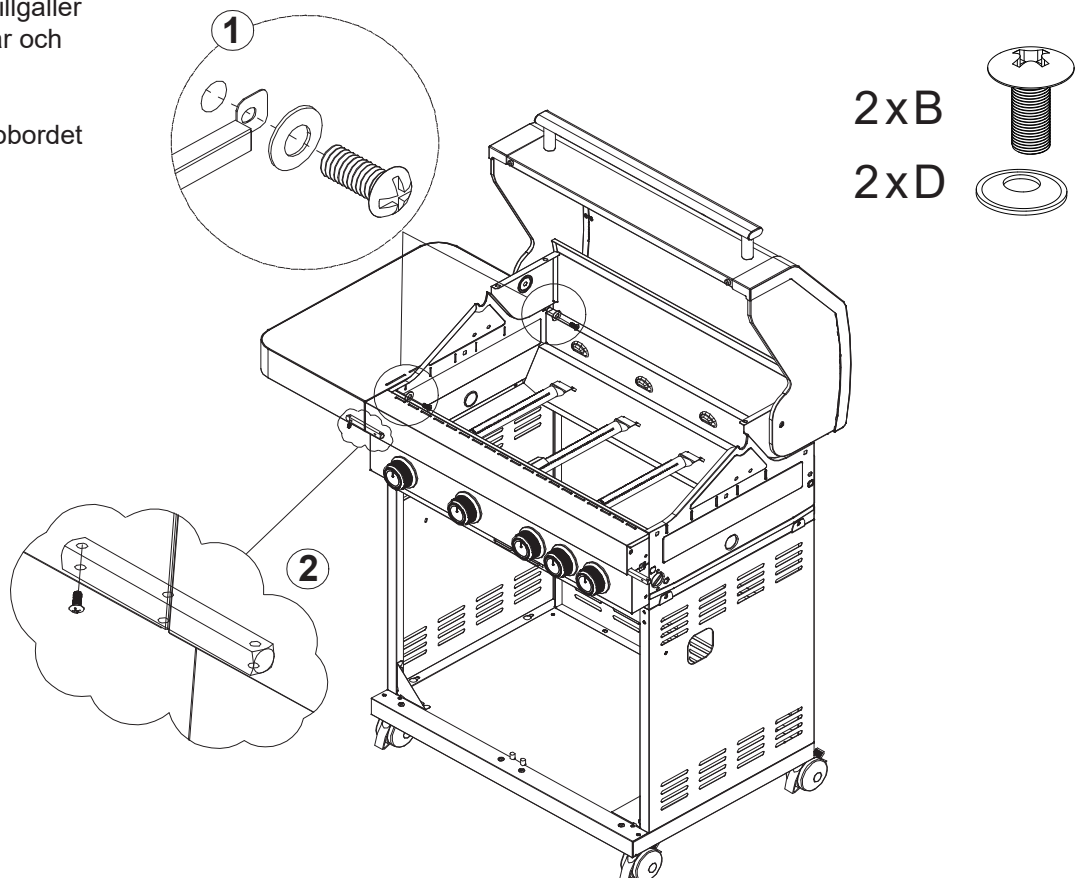
- 1) Skruva loss skruven
- 2) Montera sidobordet
- 3) Skruva i skruven.



## STEG 10

Montera stödskena för grillgaller del 17 med 2stk B-skruvar och 2stk D-brickor.

Skruva fast del 11 på sidobordet med skruvar.



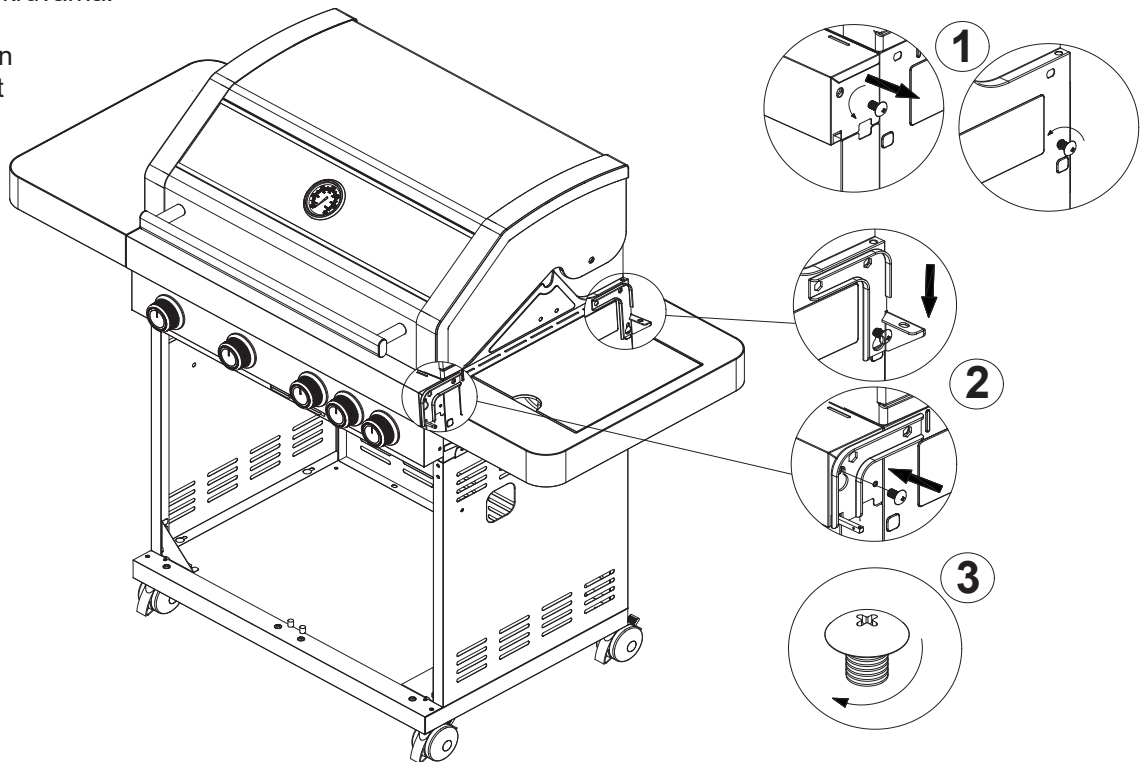


# MONTERING

## STEG 11

Montera höger sidobord med de två förmonterade skruvarna.

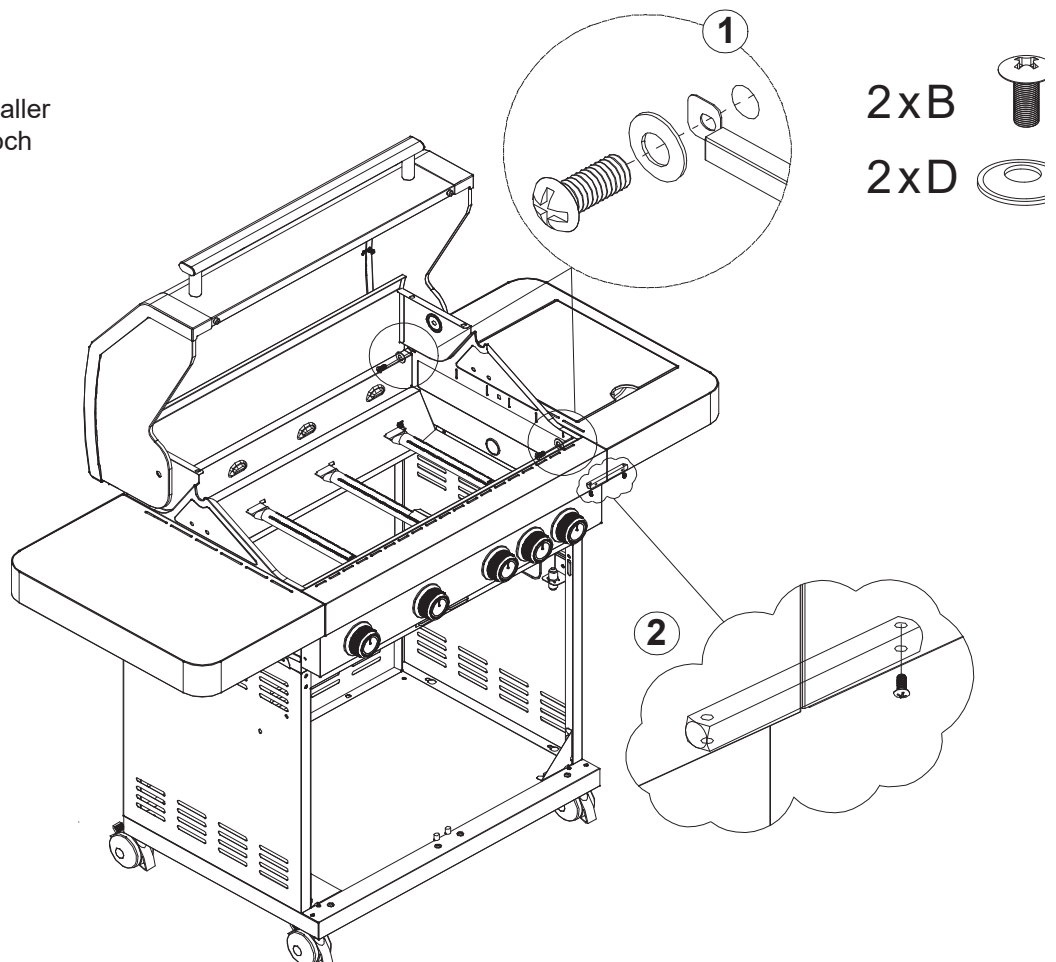
- 1) Skruva loss skruven
- 2) Montera sidobordet
- 3) Skruva i skruven.



## STEG 12

Montera stödskena för grillgaller del 17 med 2stk B-skruvar och 2stk D-brickor.

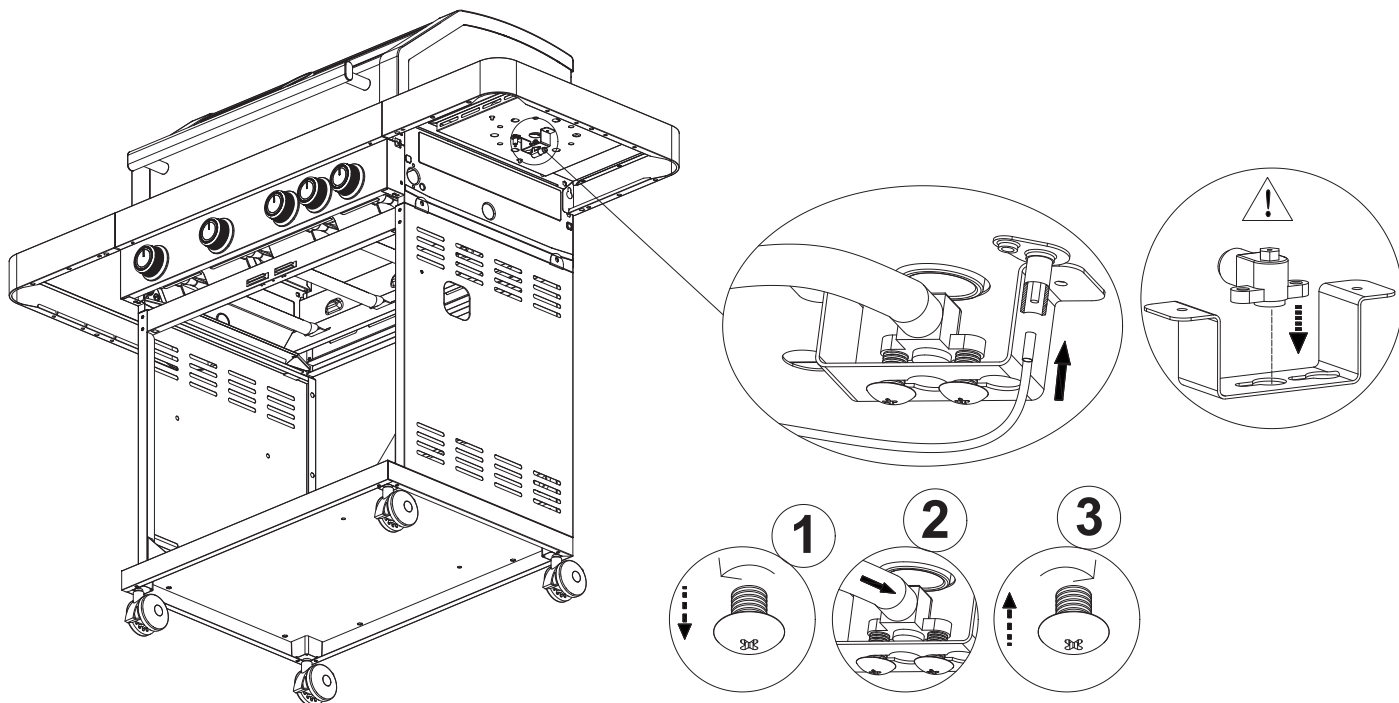
Skruva fast del 11 på sidobordet med skruvar.



# MONTERING

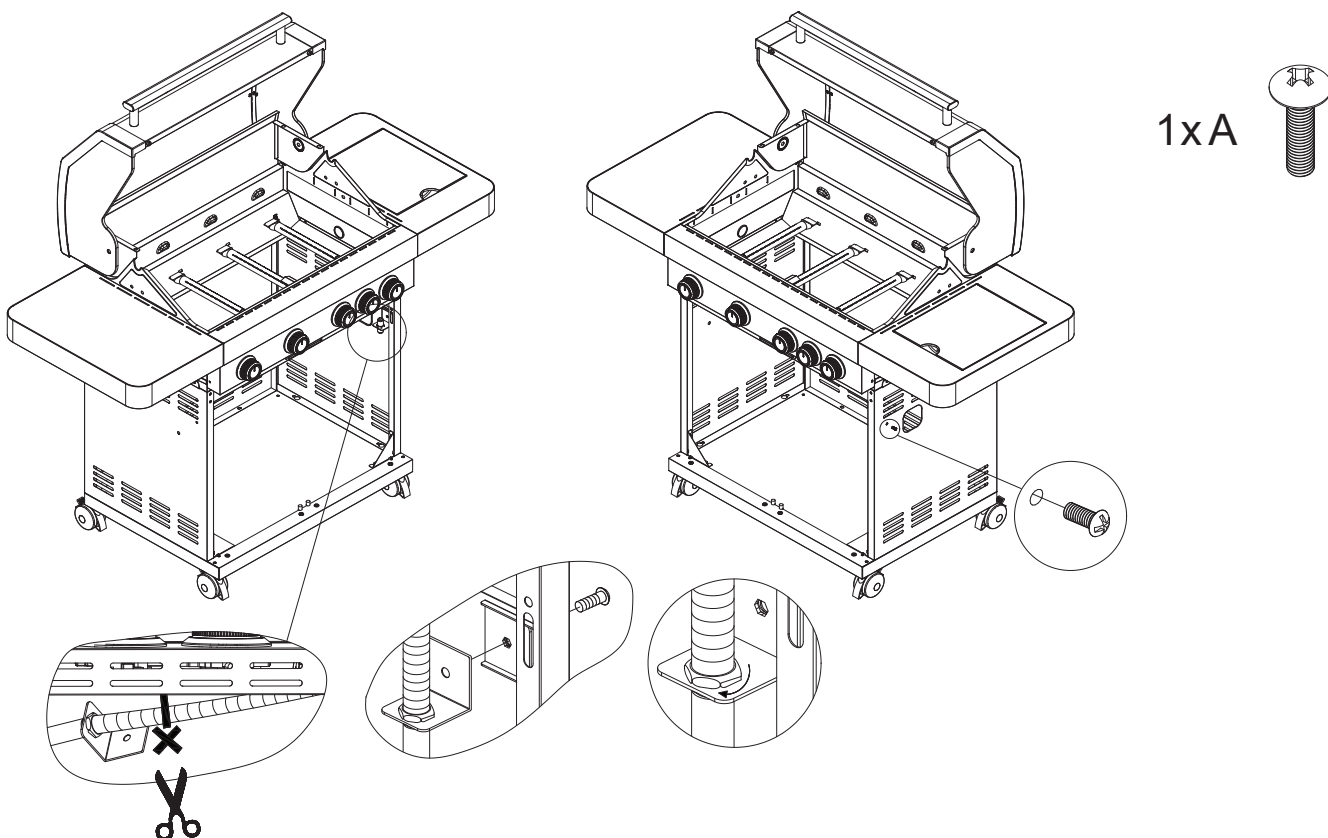
## STEG 13

Lossa de förmonterade skruvarna på sidobrännaren och fäst den på fästet. Skjut vajern på tändstiftet.



## STEG 14

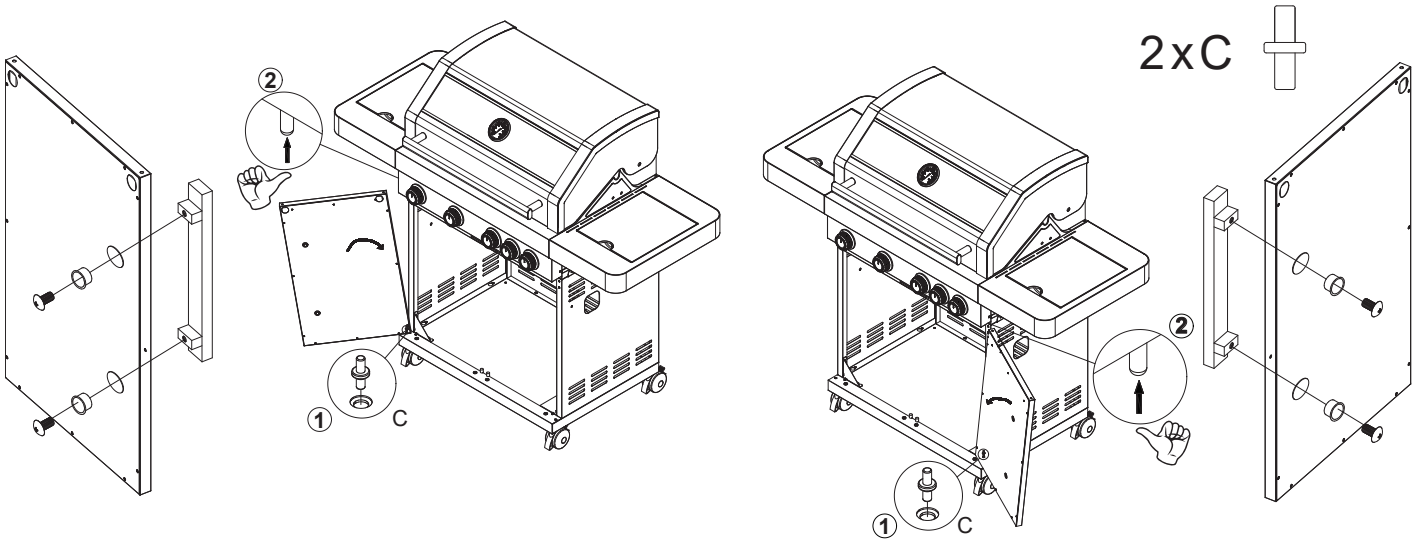
Klipp av remsan på gaslangen och montera den på fästet med 1 A-skruv.



# MONTERING

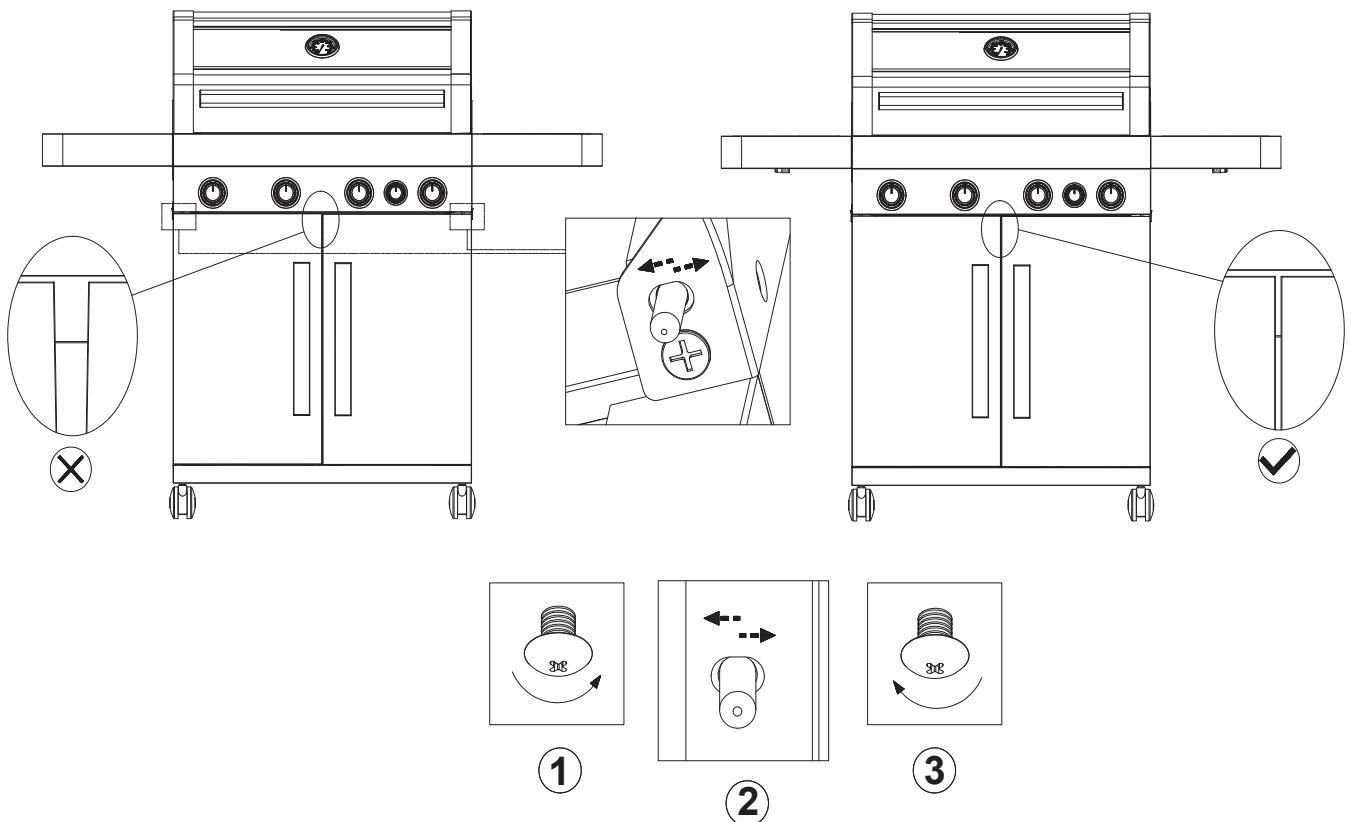
## STEG 15

Montera handtagsdel 13 på del 12 dörr. Placera 2 bitar C i bottenplattan och haka fast dörrarna.



## STEG 16

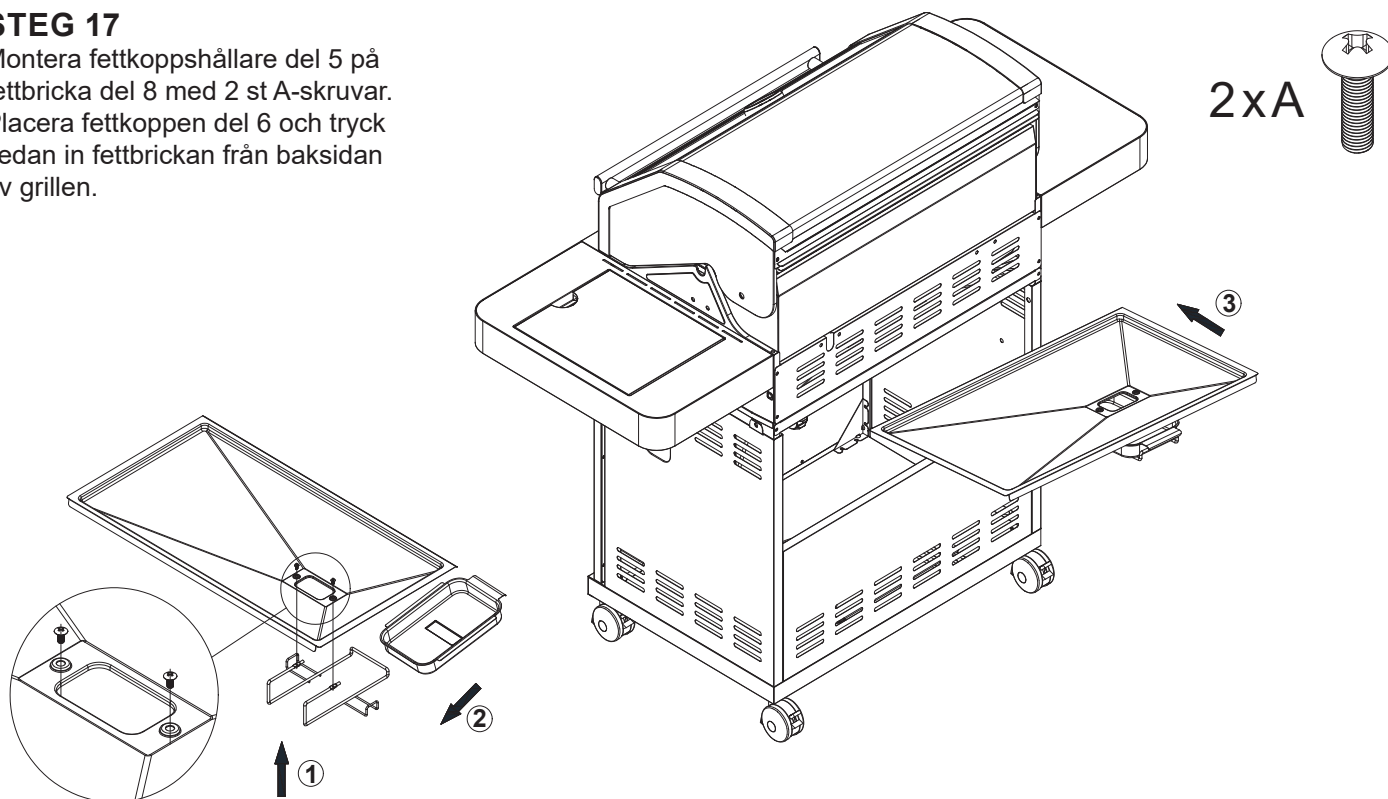
Om dörrarna behöver justeras, använd skruven som sitter på baksidan av dörren.



# MONTERING

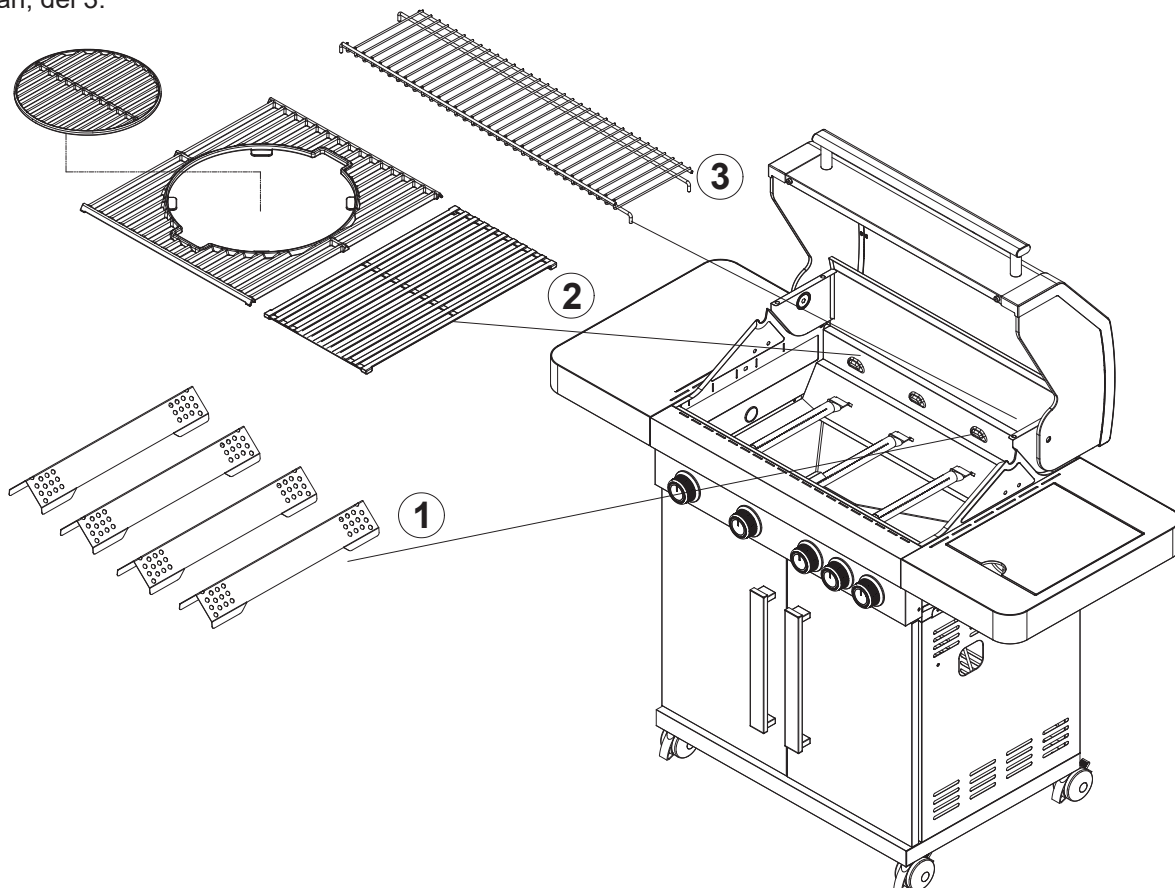
## STEG 17

Montera fettkoppshållare del 5 på fettbricka del 8 med 2 st A-skrivar. Placera fettkoppen del 6 och tryck sedan in fettbrickan från baksidan av grillen.



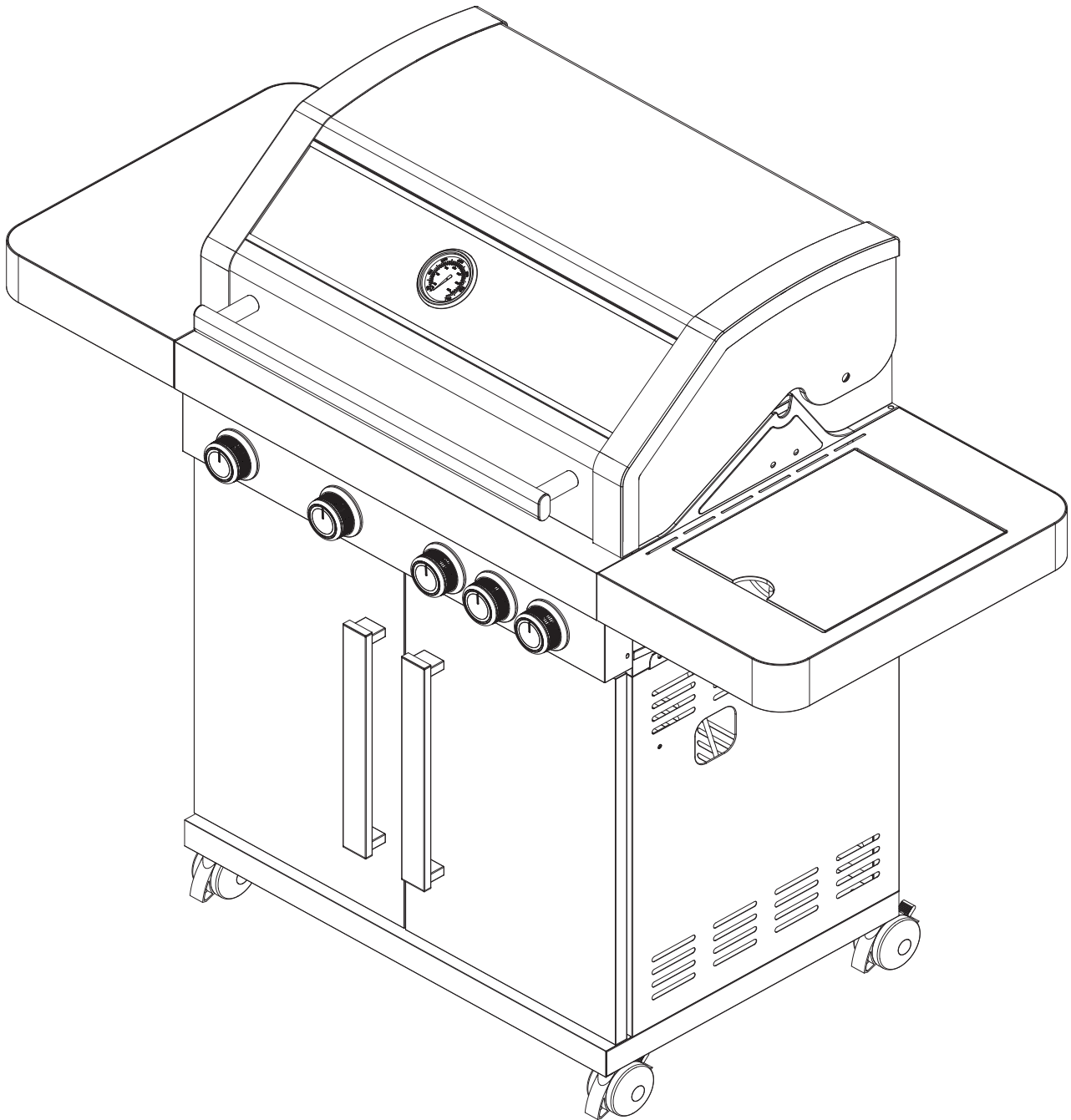
## STEG 18

Placera del 23 flamtämjare i grillen. Lägga gallren i grillen, del 4, 21 och 22. Placera värmehyllan, del 3.



# MONTERING

GRILLEN ÄR NU  
FÄRDIGMONTERAT.



KOM IHÅG ATT KONTROLLERA FÖR GASLACKAGE EFTER ANSLUTNING AV  
REGULATOR OCH SLANG INNAN GRILLEN ANVÄNDS.



**INNAN GRILLEN ANVÄNDS MÅSTE EN LÄCKETEST UTFÖRAS!  
KONTROLLERA ALDRIG FÖR LÄCKAGE MED ÖPPEN ELD, ANVÄND EN LÄCKSPRAY  
ELLER ALTERNATIVT EN TVÄLVATTENBLANDNING (TVÅ DELAR DISKMEDEL OCH EN  
DEL VATTEN).**

- Gör en blandning av två delar diskmedel och en del vatten.
- Släck alla öppna lågor, värmekällor och cigaretter i närheten där läcketestet ska utföras.
- Ställ alla reglage i läge "OFF".
- Sätt regulator i läge "av" och anslut gasoltuben.
- Pensla blandningen på alla fogar och kopplingar på gasoltuben, regulatorn, hela slangen och alla ventiler på grillen.
- Öppna gastillförseln på regulatorn och kontrollera noga om det kommer bubblor på någon av ställena där blandningen är penslad.
- **OM BUBBLOR SYNS, STÄNG GASTILLFÖRSELN OCH ÅTGÄRDA LÄCKAN. GÖR DÄREFTER ETT NYTT LÄCKAGETEST. GRILLEN FÅR INTE ANVÄNDAS INNAN DU ÄR SÄKER PÅ ATT DET INTE FINNS LÄCKAGE.**
- Om du efter upprepade försök fortfarande har problem med gasläckage kontakta återförsäljaren för att åtgärda problemet.



**FÖRVARA ALDRIG GASOLTUBEN UNDER GRILLEN VID ANVÄNDNING.  
VID FÖRVARING AV GASOLTUB UNDER GRILLEN NÄR DEN INTE ANVÄNDS,  
KOPPLA BORT REGULATORN.  
FLYTTA ALDRIG GRILLEN VID ANVÄNDNING ELLER OM GASOLTUBEN ÄR ANSLUTEN.**

## SLANG

Ansluta gasslangen på inloppet för gas, placerad under sidobordet på grillens vänster sida. Använd fastnyckel och dra åt försiktig.

Använd aldrig tejp, lim, silikon etc. på kopplingen.

Regulatorn och slangen måste vara CE-godkända och uppfylla gällande nationella krav.

Gasslangen får inte överstiga 150 cm i längd.

## REGULATOR

Kontrollera att alla gasvred på manöverpanelet står i OFF-läge för regulatorn anslutas.

För användning i Sverige rekommenderas propangas, men butangas kan också användas. Propangas är den vanligaste förekommande gasolsorten i Sverige. Butan är inte lämplig att använda vid låga temperaturer.

## GASOLTUB

Kontrollera gasslangen regelbundet för sprickor, skador och poröshet. Använd aldrig en skadad gasslang.

Kontrollera att den rörliga plastdelen på regulator är intakt och att den inte blir skadad av varma delar på grillen.

Se till att gasoltuben står på en fast, plan yta, och är lägre än anslutningen till grillen.

Använd en godkänd gasoltub som passar till regulatorn. Sådana kan köpas på ställen som säljer gasolprodukter i Sverige. Gasoltub på åtminstone 10 kg rekommenderas.

## GAS TYP

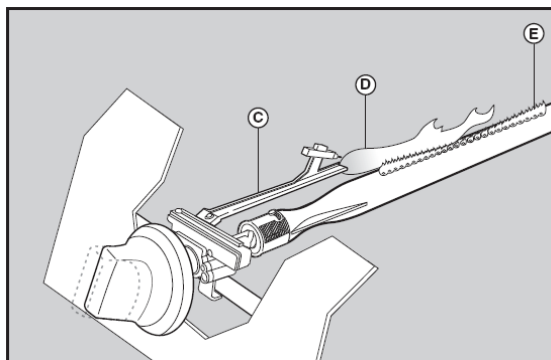
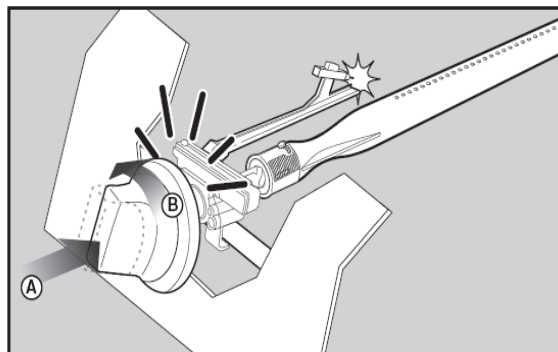
I3B/P(30): G30(Butan), G31(propan) och blandningar av dessa, LPG 28-30 mbar



# TÄNDINSTRUKTION

## PILOTLÅGA TÄNDANVISNING

1. Locket ska alltid vara öppet vid tändning av grillen. Stå aldrig böjd över grillen när du tänder den, skydda ditt ansikte i händelse av uppflamning.
2. Se till att alla reglage står i OFF-läge. Öppna gastillförseln på gasolflaskan.
3. Skapa en gnista genom att trycka på kontrollknappen. Håll den intryckt i 3–5 sekunder för att öppna gastillförseln. Vrid strömbrytaren (intryckt) till vänster, till maxläget Hi. Ett "klick" kommer att höras från tändaren, och en orange låga kommer att dyka upp på vänster sida av brännaren. Fortsätt att hålla kontrollbrytaren intryckt i två sekunder efter att du hört "klicket". Gas kommer då att flöda hela vägen ner i brännarröret, och brännaren tänds. När brännaren är tänd kan nästa brännare tändas på samma sätt. Tänd de återstående brännarna efter behov.
4. När brännaren är tänd kan nästa brännare tändas på samma sätt. Tänd de återstående brännarna efter behov.



Om brännarna inte tänds efter 5 sekunder, sätt alla reglage i OFF-läge och stäng regulatören på gasolflaskan. Vänta i 5 minuter. Upprepa ovanstående procedur.

## ATT TÄNDA GRILLEN MANUELLT

Om den inbyggda tändaren inte fungerar kan grillen tändas manuellt med en lång tändsticka eller med en eldstadständare. Luta dig inte över grillen medan du tänder den!

1. Se till att alla reglage står i OFF-läge.
2. Öppna locket. Locket måste alltid vara öppet när grillen tänds.
3. Öppna gastillförseln från gasolflaskan med regulatören.
4. änd en lång tändsticka eller en tändare och för in den i tändningshålet på vänster eller höger sidovägg av grillkroppen.
5. Tryck in reglaget för brännaren närmast tändningshålet och vrid reglaget åt vänster.
6. Se till att brännaren tänds och förblir tänd.
7. Tilläggande brännare kan tändas genom att trycka in reglaget och vrida det åt vänster.
8. Om brännarna inte tänds efter 5 sekunder, sätt alla reglage i OFF-läge och stäng regulatören på gasolflaskan. Vänta i 5 minuter. Upprepa ovanstående procedur.

### **VARNING:**

**Om brännaren inte tänds innan 5 sekunder, vrida vredet till OFF läget (stänger gasförsörjning) och vänta 5 minuter för grillen tändas igen.**





## TÄNDINSTRUKTION

**LÅGAN SKA VARA BLÅ OCH STABIL. VID STOR GULAKTIG LÅGA, UPPLAMMANDE ELLER OROLIGA LÅGOR, LÄS FELSÖKNINGSDELEN.**

**HÅLL ALDRIG VATTEN PÅ GRILLEN NÄR DEN ÄR VARM!**

### TÄNDA SIDOBRÄNNAREN

1. Öppna sidobrännarens lock.
2. Se till att alla brytare är i OFF-läge. Öppna gasflaskans gastillförsel.
3. Tryck och vrid strömbrytaren långsamt mot vänster till maxläget. Ett klick hörs som ger en gnista till elektroden för att tända brännarna.

Om brännarna inte tänds efter fem sekunder – sätt alla strömbrytare i OFF-läge och stäng gasflaskans regulator. Vänta i fem minuter. Upprepa ovanstående procedur.

### ATT TÄNDA SIDOBRÄNNAREN MANUELLT

Om den inbyggda tändaren inte fungerar kan grillen tändas manuellt med en lång tändsticka eller med en eldstadständare. Luta dig inte över grillen medan du tänder den!

1. Öppna sidobrännarens lock.
2. Se till att alla brytare är i OFF-läge. Öppna gasflaskans gastillförsel.
3. Tänd en lång tändsticka eller en eldstadständare och håll den nära sidobrännaren.
4. Tryck in sidobrännarens strömbrytare och vrid den åt vänster.
5. Se till att brännaren tänds och förblir tänd.

**OM GRILLEN INTE TÄNDER VID NORMAL ELLER MANUELL TÄNDNING, LÄS I FELSÖKNINGSTABELL ELLER KONTAKTA DIN ÅTERFÖRSÄLJARE.**

### ATT ANVÄNDA SIDOBRÄNNAREN

Maximal kastrullstorlek på sidobrännaren är 25 cm. Använd kastruller utan plast/bakelit etcetera för att undvika deformation. Pannor, kastruller och grytor i stål och gjutjärn kan användas direkt på grillgallren om de är större än sidobrännaren.

**OBS! Använd aldrig kastruller/pannor med teflon/non-stick-beläggning på sidobrännaren eller i grillrummet!**

Du kan skada/förstöra sidoborden om du använder en för stor kastrull, panna eller gryta.

## PLACERING

- Kontrollera att grillen är placerad minst 100 cm i alla riktningar från husvägg, träd, buskar och andra brännbara material/vätskor.
- Grillen får inte placeras under tak eller utbyggnad.
- Placera grillen på en plats med god ventilation.
- Grillen får inte användas under normalt marknivå.
- När grillen används, bör hjulen låsas.

## SENASTE CHECK

- Kontrollera att alla gasvred fungerar.
- Kontrollera att gasslangen är fri från sprickor och skador. (Bör kontrolleras varje gång grillen ska användas.)
- Se till att varken gasoltuben och gasslang från att komma i kontakt med heta föremål.

## VARNING!

**ENDAST 50% AV GRILLYTAN KAN VARA TÄCKT VID GRILLNING. VID ANVÄNDNING AV KOKPLATTA, ANVÄND INTE GRILLYTAN MED ALUMINIUMSFOLIE.**

**FULL TÄCKNING AV KOKPLATTAN KAN LEDA TILL EXTREM VÄRME SOM KAN SKADA GRILLEN. SKADOR PÅ GRILLEN ORSAKAD AV ÖVERHETTNING TÄCKS INTE AV GARANTIN.**

## GRILLTIPS

**HÅLL GRILLEN REN.** En ren grill ger bättre effekt, mindre rök och mindre uppflamning av fettrester. Bränn av grillen efter användningen genom att öppna locket och ställa grillen på full effekt i ca 10 minuter. Låt grillen svalna, och borsta bort aska från flamtämjare och galler.

**PENSLA GRILLGALLREN MED EN OLJA** som tål hög värme. Det förhindrar att maten bränns fast i gallren.

**FÖRVARM GRILLEN** i ca 10 minuter på högsta effekt innan du lägger på maten. Detta ger ett bättre grillresultat, och grillningen tar kortare tid.

**GRILLA INTA FRUSEN** eller halvvägs tinad mat. Kylan förlänger grilltiden och ger ett sämre resultat.

**DELA INN GRILLEN I VARMA OCH KALLA ZONER.** När maten är halvfärdig flyttar du den till en kall zon och grillar den färdig där. Detta ger ett bättre resultat och genomgrillar maten utan att den vidbränns.

**UPPSKATTA TILLAGNINGSTIDEN** för varje enskild produkt som ska grillas och lägg på dem i en ordningsföljd som medför att all mat blir klar samtidigt.

**PENSLA MATEN REGELBUNDET** under grillningen med olja eller en annan marinad. Det gör att maten håller sig saftigare.

**ÖPPNA INTE LOCKET** på grillen vid grillning. När du öppnar locket försvinner mycket av värmen.



## FETT BRAND

**FETTBRÄNDER SKADAR METALLEN, LACKEN OCH EMALJEN. SKADOR PÅ GRILLEN PÅ GRUND AV FETTBRAND TÄCKS INTE AV GARANTIN, EFTERSOM DETTA ORSAKAS AV FELAKTIG ANVÄNDNING.**

**ANVÄND ALDRIG VATTEN FÖR ATT SLÄCKA EN FETTBRAND! RENGÖR GRILLEN REGELBUNDET FÖR ATT UNDVIKA FETTBRAND.**

### UNDVIKA FETTBRAND

1. Håll grillen ren, för att undvika fettbrand.
2. Fettuppsamlaren bör fyllas med fett-absorberande material, t.ex. snäcksand eller kattsand. Sanden absorberar fett och matoljor och förhindrar fettbrand. Lägg gärna i aluminiumfolie först –det underlättar rengöringen.

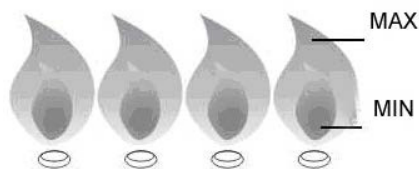
### VID FETTBRAND

Vid fettbrand ska du stänga av gastillförseln och koppla bort gasregulatorn. Låt locket vara öppet och vänta tills branden självslocknar.

**BRISTFÄLLIGT UNDERHÅLL KAN MEDFÖRA ATT GAMLA FETTRESTER TAR ELD OCH SKAPAR EN FETTBRAND.**

## UNDERHÅLL

- ✓ **Kontrollera regelbundet att brännarna brinner korrekt.**
- ✓ **Ta bort grillgaller och flamtämjare.**
- ✓ **Tänd grillen på ett normalt sätt**
- ✓ **Vrid reglagen från låg till hög. Kontrollera om det är skillnad på styrkan och att lågan är klar och blå, inte orange. Om brännaren fungerar onormalt, läs avsnitt om "Felsökning".**
- ✓ **Om fett eller rester från tidigare användning täcker brännarna, borstas detta bort med en grillborste.**



## INSEKTER OCH SKADEDJUR

Insekter eller andra skadedjur kan «bosätta» sig i grillen. Om man har problem med att tända grillen eller upplever ojämna lågor kan förklaringen vara att ovälkomna gäster blockerar gastillförslen. I så fall måste du demontera brännaren och rengöra den. Montera brännaren igen när den är helt torr.

**Kontrollera samtidigt att gasslangen inte har skadats av möss eller råttor.**

## GASGRILL MED GLAS I LOCKET

Om grillen utsätts för mycket regn och inte skyddas med ett grillöverdrag kan vatten tränga igenom glaset i locket. Större vattenansamlingar kan leda till rostskador invändigt på locket. Dessutom kan fettbricka/fettkopp fyllas med vatten, vilket leder till att fett och matrester flyter ut och smutsar ner grillens underchassi. På vissa grillmodeller kan vattenansamlingar förekomma i locket och stora mängder vatten rinner då ut när locket öppnas.

För att undvika rostskador rekommenderar vi att grillen skyddas med ett formsytt Nordic Season-överdrag, eller att den förvaras i lä och inte utsätts för regn.

## RENGÖRING

- Använd rent vatten och eventuellt milda rengöringsmedel för allmän rengöring. Använd inte brännbara rengöringsmedel.
- För rengöring av grillgaller, bränn av grillen i cirka 10 minuter efter användningen med öppet lock och borsta gallren med en grillborste. Vid rengöring med vatten, använd normalt diskmedel och inte slipande rengöringsmedel. Torka gallren väl efter rengöring.
- För att förhindra «intresse» från skadedjur och eventuell lukt rengöres fettuppsamlaren regelbundet.
- Förvara grillen torrt eller under ett grillöverdrag när den inte används.
- När överdrag används måste grillen vara kald, ren och torr. Se till att det finns god ventilation.
- Lägg kattsand eller liknande produkt i botten av fettuppsamlaren. Sanden suger upp fett som droppar ner och förhindrar fettbrand. Det förenklar också senare rengöring av fettuppsamlaren.
- För att undvika korrosion av yttre delar, polera gärna med bilvax årligen. Om du bor närmare havet än 5 km, rekommenderas också att grillen förvaras inomhus, då salthalten i luften kan minska livslängden på grillen.
- Grillen måste hållas ren för matfett för att inte försämrats.
- Fettuppsamlaren ska tömmas regelbundet för att undvika att den svämmer över.
- Rost kan förekomma naturligt i de delar som är av järn eller stål och kommer inte att påverka grillen på kort sikt. Ytlig rost tvättas / slipas bort.

# FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
<b>BRÄNNARE VILL INTE TÄNDA NÄR TÄNDAREN ANVÄNDS</b>	Gasoltuben er tom	Byta gasoltub
	Regulatorn är skadad.	Regulator bör kontrolleras, evt. ersättas
	Blockering i brännare	Rengöra brännaren
	Gastillförseln är blockerad	Rengöra gasventilen och gasslangen
	Elektroden är skadade eller smutsig	Rengör elektroden
	Tändknappen er skadad	Kontakt din återförsäljare
	Starka vindar i området	Flytta grillen till en plats skyddad för vind
	Sladd för tändare är inte på plass, eller defekt	Kontrollera at sladden er monterad rätt
<b>BRÄNNARE VILL INTE TÄNDA VID MANUELL TÄNDNING</b>	Gasoltuben er tom	Byta gasoltub
	Ojämn gastillförsel	Kontrollera regulatorn eller koppla till en ny
	Blockeringar i brännaren	Rengör brännaren
	Blockeringar i gasventil eller gasslang	Rengör gasventilen og gasslangen
<b>LÅG FLAMME ELLER LÅGORNA ÅTERKOMMER FRÅN BRÄNNAREN</b>	Gasoltub är för liten	6 kg gasoltub rekommenderas
	Blockeringar i brännaren	Rengör brännaren
	Blockeringar i gasventilen eller slang	Rengör gasventilen og slangen
	Starka vindar i området	Flytta grillen till en plats skyddad för vind
<b>SVÅRT ATT VRIDA GASVENTILBRYTAREN</b>	Gasventilen är fastnad	Gasventilen bör bytas. NB! Gasvred ska pressas inn för den vrides.
<b>TJOCK RÖK</b>	Fett/matrester	Rengör fettuppsamlaren

## MULTI GRILL SYSTEM

UPPTÄCK NYA OCH SPÄNNANDE  
TILLAGNINGSMÖJLIGHETER

Genom att använda Multi Grill System-tillbehör som wok, stekpanna, pizzasten, kokplatta eller stekgaller på grillen kan du utöka matlagningsmöjligheterna avsevärt. Här är tre goda skäl att använda MGS-tillbehör:

### KULINARISK MÅNGSIDIGHET

Vart och ett av MGS-tillbehören har ett specifikt syfte så att du kan tillaga en rad olika rätter på grillen. Genom att inkludera MGS-tillbehör i din grillrepertoar kan du ta dina kulinariska färdigheter utomhus till en ny nivå och njuta av ett bredare urval av välsmakande rätter.



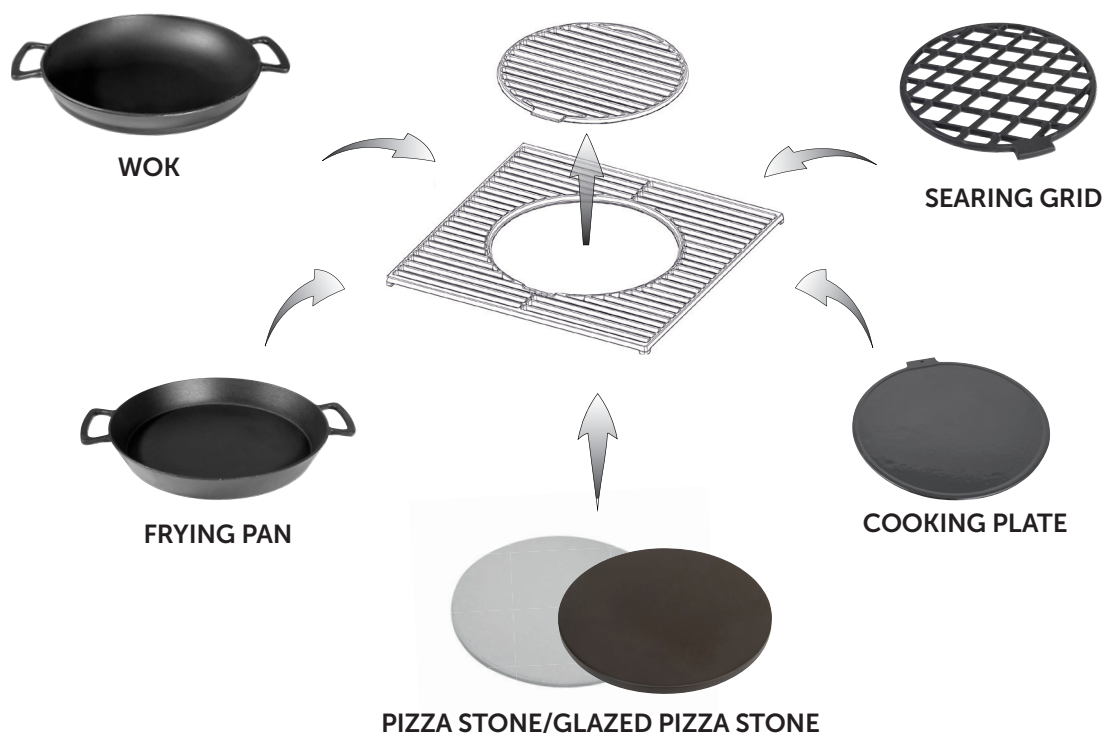
### TEMPERATURKONTROLL

MGS-tillbehör ger dig bättre kontroll över stektemperaturer och värmefördelningen på grillen. Till exempel fördelar pizzastenen värmen jämt för konsistent bakning, medan grillgallret ger hög värme för perfekt stekning av biff. Temperaturkontrollen säkerställer att maten tillagas rätt och hjälper till att förhindra att maten blir bränd eller ojämt tillagad.

### ENKLARE RENGÖRING

Användning av MGS-tillbehör kan bidra till att begränsa fettdroppar och förhindra uppflammande lågor, vilket resulterar i en renare kokyta och enklare rengöring.





## WOK

Emaljerad wokpanna av gjutjärn. Effektivt sätt att tillaga råvaror på. Tack vare den flata botten kan woken även användas på kokplattan och ställas på bordet vid servering.

## FRYING PAN

Används för wokning eller med lägre värme för stuvning, omelett, fisk och skaldjur. Emaljerad finish för att förhindra att saker bränns vid och för enkel rengöring.

## PIZZA STONE CORDIERITE

Kordierit är ett material som tål höga temperaturer och snabbt blir varmt. Stenen kan även användas i en vanlig ugn.

## GLAZED PIZZA STONE

Den glaserade ytan gör att det blir enklare att rengöra pizzastenen. Den slitstarka glaseringen förhindrar blekning, sprickor och att pizzan fastnar. Stenen kan även användas till andra bakverk.

## COOKING PLATE

Stekplatta av emaljerat gjutjärn. Förhindrar att skaldjur och grönsaker faller genom grillgallret. Förhindrar uppflammande lågor vid grillning av råvaror med mycket fett.

## SEARING GRID

Extra gjutjärn som ger snygga grillränder. Emaljerat för enklare rengöring.

Denna grill täcks av reklamationsrätt enligt svensk konsumentlagstiftning.

Grillen genomgår en sträng kvalitetskontroll och provning i fabriken.

Om det mot förmodan skulle saknas delar i paketet, eller om grillen är skadad, ber vi dig kontakta återförsäljaren eller den nedanstående konsumentkontakten för att få vidare hjälp.

Fel som har orsakats av felaktig användning, bristfälligt underhåll eller ändring av grillen, medför att reklamationsrätten upphör att gälla.

Förstörda delar som inte har orsakats av fel på grillen faktureras enligt gällande prislista plus frakt och expeditonsavgift.

Om du behöver delar eller vill reklamera ber vi att du kontaktar din återförsäljare eller konsumentkontakten:

Konsumentkontakt:

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

Vid reklamation ska du bifoga inköpsbevis och det serienummer.  
Producerad i Kina för Nordic Season Products AS.

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