



GENNEMLÆS DENNE MANUAL OG GØR DIG BEKENDT
MED PRODUKTET, FØR GRILLEN TAGES I BRUG.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Advarsler	3
Teknisk data	4
Gas-kategori	4
Ekspllosionstegning	6
Komponentoversigt	7
Skruer/møtrikk	7
Monteringsvejledning	8-17
Lækagetest	18
Tilslutning af gas	19
Vejledning for optænding	20
Før grillen tages i brug	22
Fedt brand	23
Rengøring og vedligeholdelse	24
Fejlfinding	25
Multigrill System	26
Forbrugerkontakt	28



- Følges den medfølgende vejledning ikke, er der risiko for alvorlige skader på personer og faste installationer.
- Visse af grillens dele kan være skarpe — vær forsigtig og anvend de nødvendige værnemidler (handsker) under montering og løft. Skarpe kanter kan forårsage skader.
- Grillen er kun beregnet til udendørs brug på vel ventilerede pladser. Brug aldrig grillen i lukkede rum eller under halvtag, dette kan medføre fare for iltmangel.
- Grillens tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Hold børn og andre, som skal holdes under opsyn, på sikker afstand. Grillen må ikke flyttes, mens den er i brug eller med tilkoblet gasflaske.
- Kobl gascylinder fra grillen, når denne ikke er i brug, og før den skal flyttes.
- Modificering af grillen kan medføre fare og resulterer i, at reklamationsretten på produktet bortfalder.
- Opbevar aldrig gascylinder under grillen, når denne er i brug, da en evt. gaslækage kan resultere i alvorlig skade. Placér gascylinder ved siden af grillen, når denne er i brug.
- Placér ikke grillovertræk eller andet brændbart i rummet under grillen, når denne er i brug eller er varm.
- Der må ikke bruges lavasten, kul eller briketter.
- Tænd aldrig grillen med lukket låg, kontroller før brug, at venturiåbningerne (ventilation) på brænder og sidebrænder ikke er tilstoppet eller blokeret.
- Grillen skal rengøres regelmæssigt og omhyggeligt.
- Udfør lækagetest med jævne mellemrum og altid i forbindelse med skift af gascylinder eller efter længere tids opbevaring. Kontrollér altid gaslangen for skader og revner, før grillen skal anvendes.
- Hvis grillen opbevares i en garage eller kælder under overfladeniveau, må gascylinder ikke opbevares på samme sted, da denne skal opbevares over normalt overfladeniveau.

TEKNISKE DATA

Total effekt: 17 kW
 Hovedbrændere: 14 kW (1020 gram/time)
 Sidebrænder: 3 kW (218 gram/time)

Gasforbrug: 1235 g/h

Slange og regulator (ikke inkluderet):
 Skal være godkendt efter EN-standard.

Gasbeholder (ikke inkluderet):
 Brug en standardbeholder godkendt til brug i Danmark, helst 10/11 kg. Selvom både butan- og propangas kan anvendes, anbefales propangas til brug i Danmark. Godkendt slange og regulator kan købes de fleste steder, der sælger gasudstyr.

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



GASINFORMATION

FOR BRUK I LAND	VENTIL STR	GASTYPE	GASKATEGORI
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 af disse, LPG 28~30 mbar	I3B/P(30)
PL	0.86 mm	G30(butan), G31(propan) og blandinger af disse, LPG 37mbar	I3B/P(37)
AT, CH, DE, SK	0.81 mm	G30 (butan), G31(propan) og blandinger af disse, LPG 50mbar	I3B/P(50)



Dette produkt er fremstillet i henhold til EUROPEAN GAS APPLIANCE STANDARD EN498 og EN484 og har CE-certificering.

FØLG DISSE INSTRUKTIONER NØJE FOR AT UNDGÅ ALVORLIGE PERSONSKADER ELLER SKADER PÅ DIN GRILL.

Sørg for, at alle dele og skruer er med, ved at sammenligne delelisten med indholdet i kassen. Kontrollér også, at alt er uden skader, inden du påbegynder montering af produktet.

Hvis grillen er blevet beskadiget under transport, må den ikke monteres, før du kontakter forhandleren eller support@nordicseason.no.

Transportskader på dele, lak eller emalje skal meldes til forhandleren, inden grillen monteres og tages i brug. Hvis skaderne meldes efter montering, er der en risiko for, at de kan være opstået under monteringen. Dette vil derfor ikke kunne betragtes som en transportskade.

Vær opmærksom på, at nogle dele kan være placeret i flamingoen for at beskytte dem under transport. Hvis der mangler dele, skal du først tjekke emballagen grundigt.

Fjern alle rester af emballagemateriale og eventuel plastfolie fra grillen, før du bruger den.

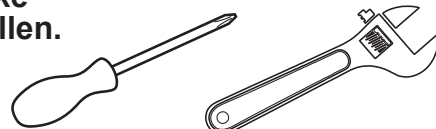
GRILLEN SKAL MONTERES PÅ ETJÆVNT UNDERLAG.



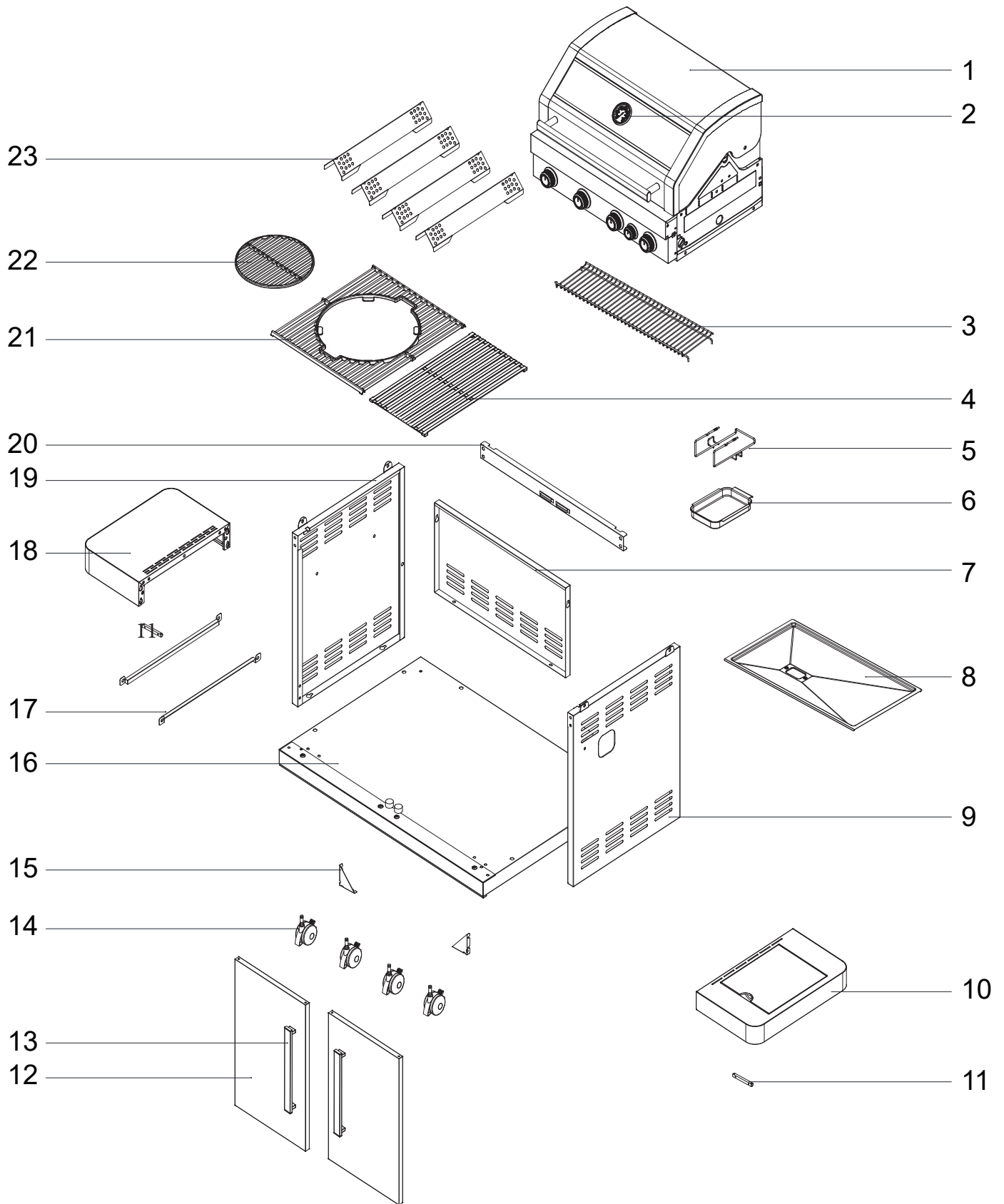
- **FØLG RÆKKEFØLGEN I DENNE MANUAL FOR AT UNDGÅ FEJLAGTIG MONTERING. DELE AF MONTERINGEN KRÆVER TUNGE LØFT, SOM BØR UDFØRES AF TO PERSONER SAMMEN FOR AT UNDGÅ PERSONSKADER OG SKADER PÅ GRILLEN. NOGLE METALDELE KAN VÆRE SKARPE, SÅ BRUG BESKYTTESHANDSKER.**
- **ELVÆRKTØJ MÅ IKKE ANVENDES TIL MONTERING AF GRILLEN. VÆRKTØJ MED FOR HØJ KRAFT KAN BESKADIGE OVERFLADEBEHANDLINGEN PÅ SKRUER, BESKADIGE EMALJEREDE/MALEDE DELE AF GRILLEN SAMT LØSNE FORUDMONTEREDE MØTRIKKER.**
- **HVIS PRODUKTETS LAK ELLER EMALJE BESKADIGES UNDER MONTERING, ANBEFALER VI, AT SKADEN STRAKS BEHANDLES FOR AT UNDGÅ SENERE RUSTSKADER. EGNET VARMEBESTANDIG LAK KAN BESTILLES HOS [SUPPORT@NORDICSEASON.NO](mailto:support@nordicseason.no).**

En stjerneskruetrækker og en skiftenøgle (ikke inkluderet) er nødvendige til montering af grillen.

GRILLEN BØR MONTERES AF TO PERSONER.








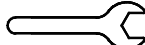
EKSPLOSIONSTEGNING



KOMPONENTOVERSIGT

1	Låg	1 stk
2	Termometer	1 stk
3	Varmehylde	1 stk
4	Grillrist 450x290 mm	1 stk
5	Fedtkopholder	1 stk
6	Fedtkop	1 stk
7	Lavt bagpanel	1 stk
8	Fedtbakke	1 stk
9	Højre sidepanel	1 stk
10	Sidebrænder / højre sidebord	1 stk
11	Beslag til sidebord	2 stk
12	Skabsdør	2 stk
13	Dørhåndtag	2 stk
14	Låsehjul	4 stk
15	Trekantbeslag	2 stk
16	Bundpanel	1 stk
17	Støtteskinne til grillrist	2 stk
18	Venstre sidebord	1 stk
19	Venstre sidepanel	1 stk
20	Støttestang	1 stk
21	Grillrist Multigrillsystem	1 stk
22	Rund grillrist til Multigrillsystem	1 stk
23	Flammetæmmer	4 stk

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

ANBEFALET VÆRKTØJ TIL MONTERING (IKKE INKLUDERET)		
		
Stjerneskruestrækker	Skiftenøgle	Lineal/målebånd
<p>ADVARSEL! Vær forsigtig ved brug af elektrisk værktøj under montering, da kraften i disse kan beskadige skrueerne.</p>		



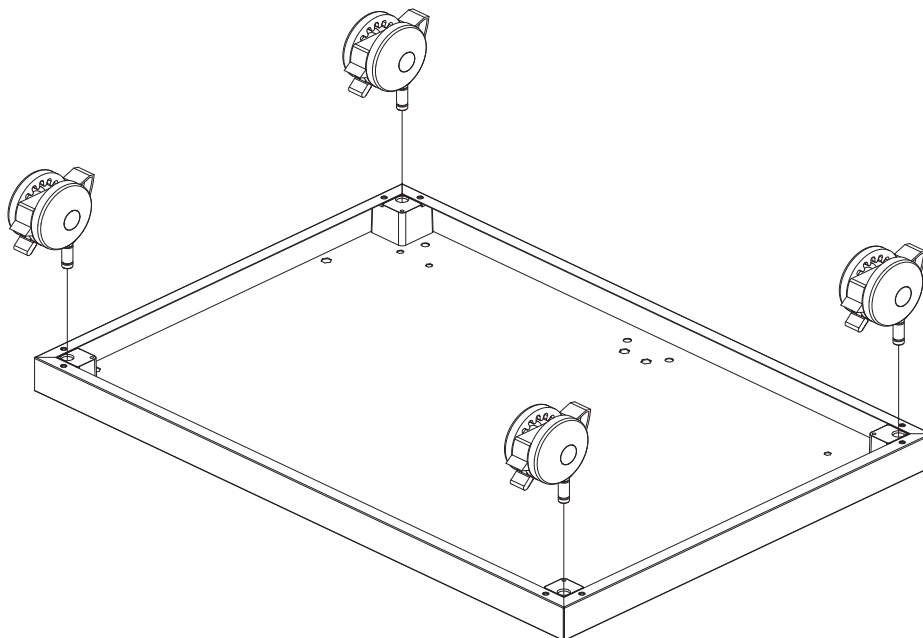
VENNLIGST FØLG DENNE ANVISNINGEN STEG FOR STEG. PÅ GRUNN AV GRILLENS TYNGDE, ANBEFALES DET AT MONTERINGEN UTFØRES AV 2 PERSONER.

MONTERING

TRIN 1

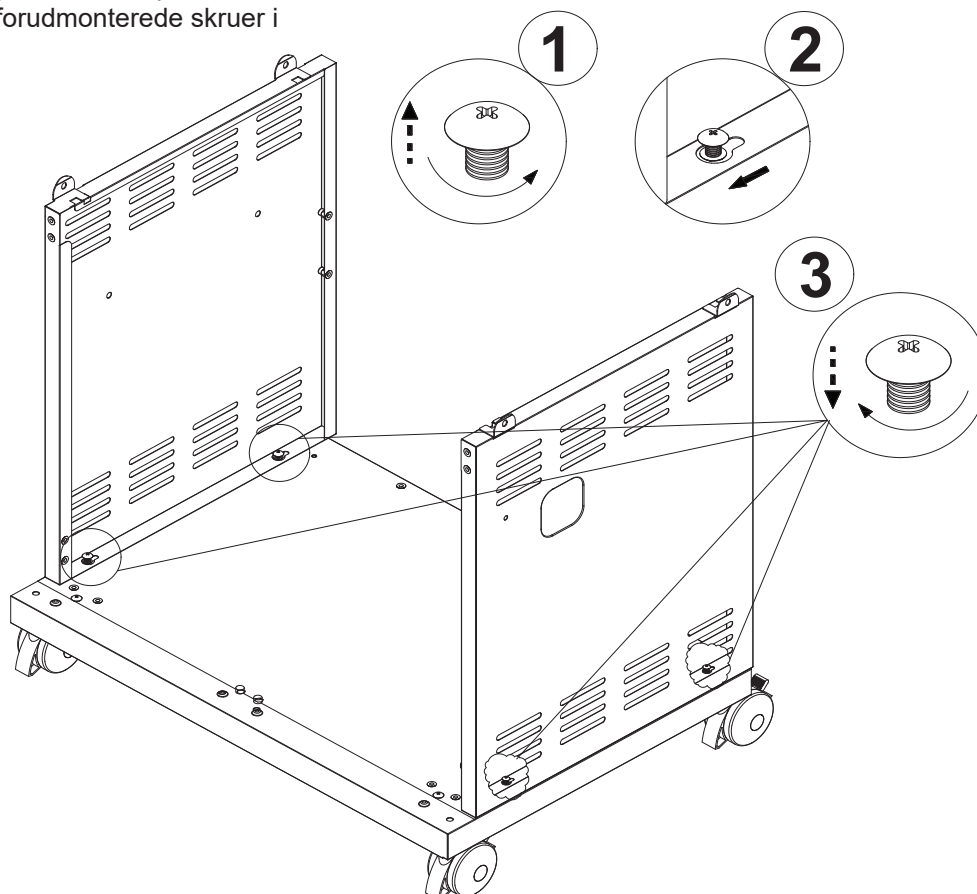
Vend bundpladen, del 16, og pres hjulene, del 14, på.

LÆG ET STYKKE PAP PÅ GULVET (F.EKS. KASSEN, SOM PRODUKTET ER PAKKET I) FOR AT UNDGÅ RIDSER PÅ DELENE UNDER MONTERINGEN..



TRIN 2

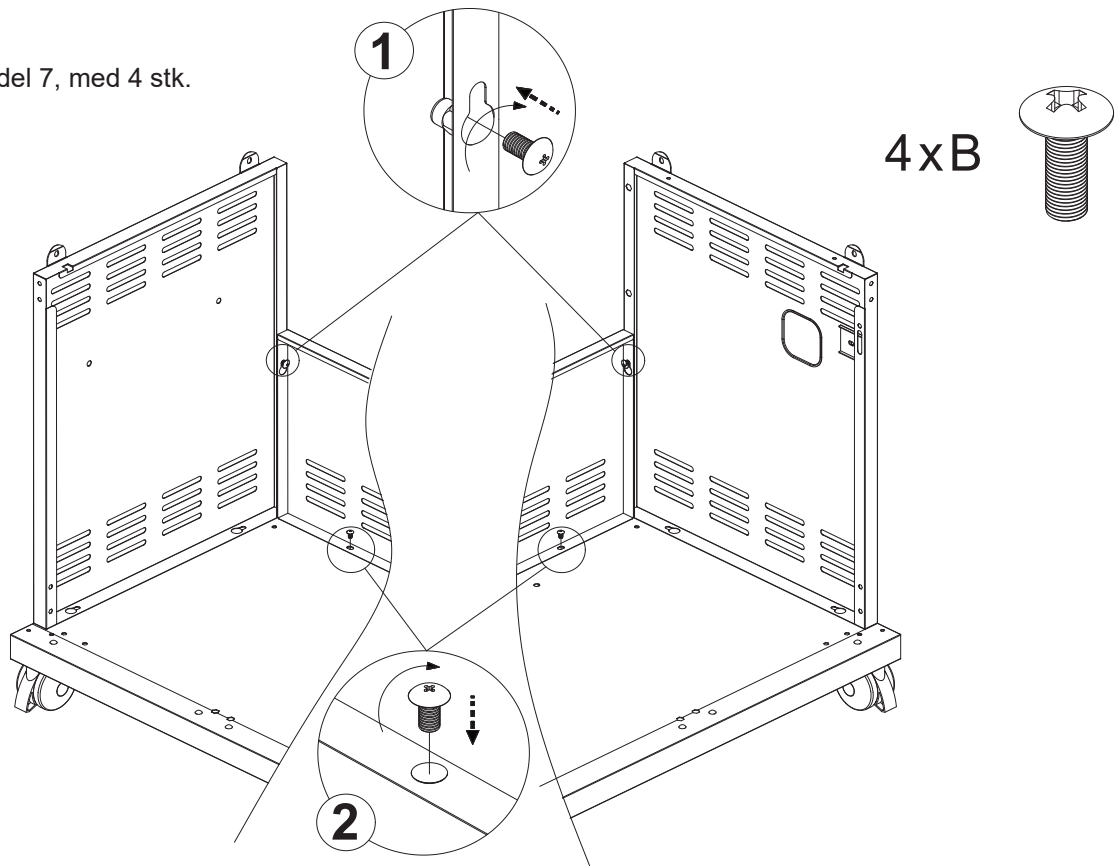
Monter højre og venstre sidepanel, del 9 og 19, med de forudmonterede skruer i bundpladen.



MONTERING

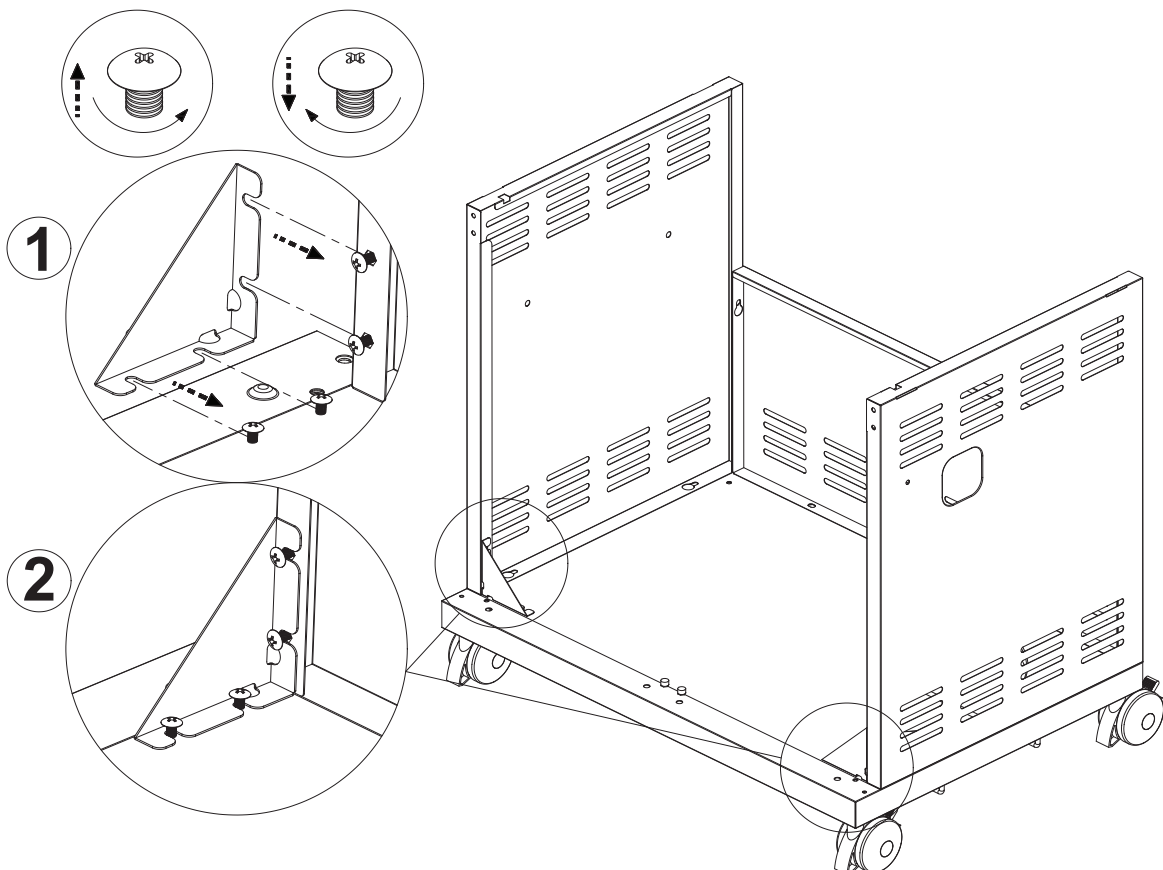
TRIN 3

Monter bagpanel, del 7, med 4 stk. B-skruer..



TRIN 4

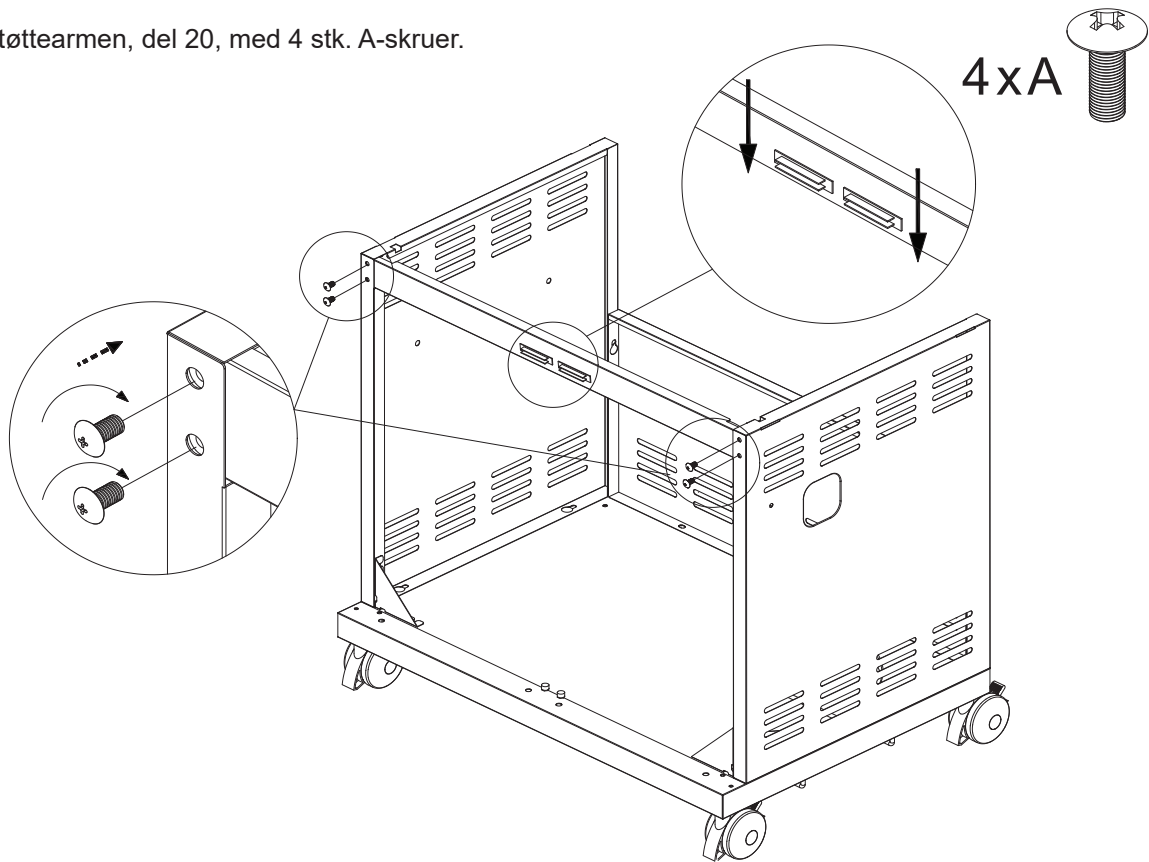
Monter trekantsbeslagene, del 15, med 4 stk. A-skruer.



MONTERING

TRIN 5

Monter støttearmen, del 20, med 4 stk. A-skruer.



TRIN 6

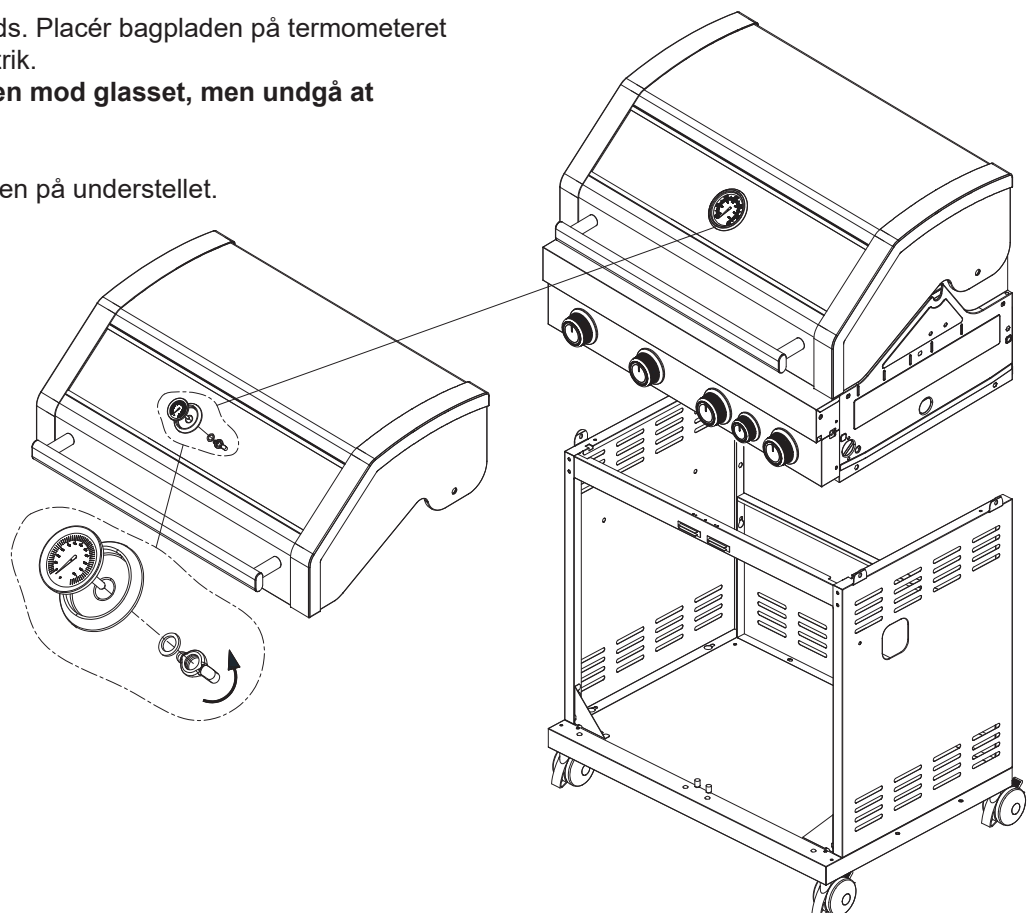
Skub/tryk knapperne på plads. Placér bagpladen på termometeret og monter med en vingemøtrik.

OBS! Stram vingemøtrikken mod glasset, men undgå at stramme for hårdt.

Løft grillkroppen og placér den på understellet.



**MONTERING AV
GRILLKROPPEN
BØR UTFØRES AF
TO PERSONER.**

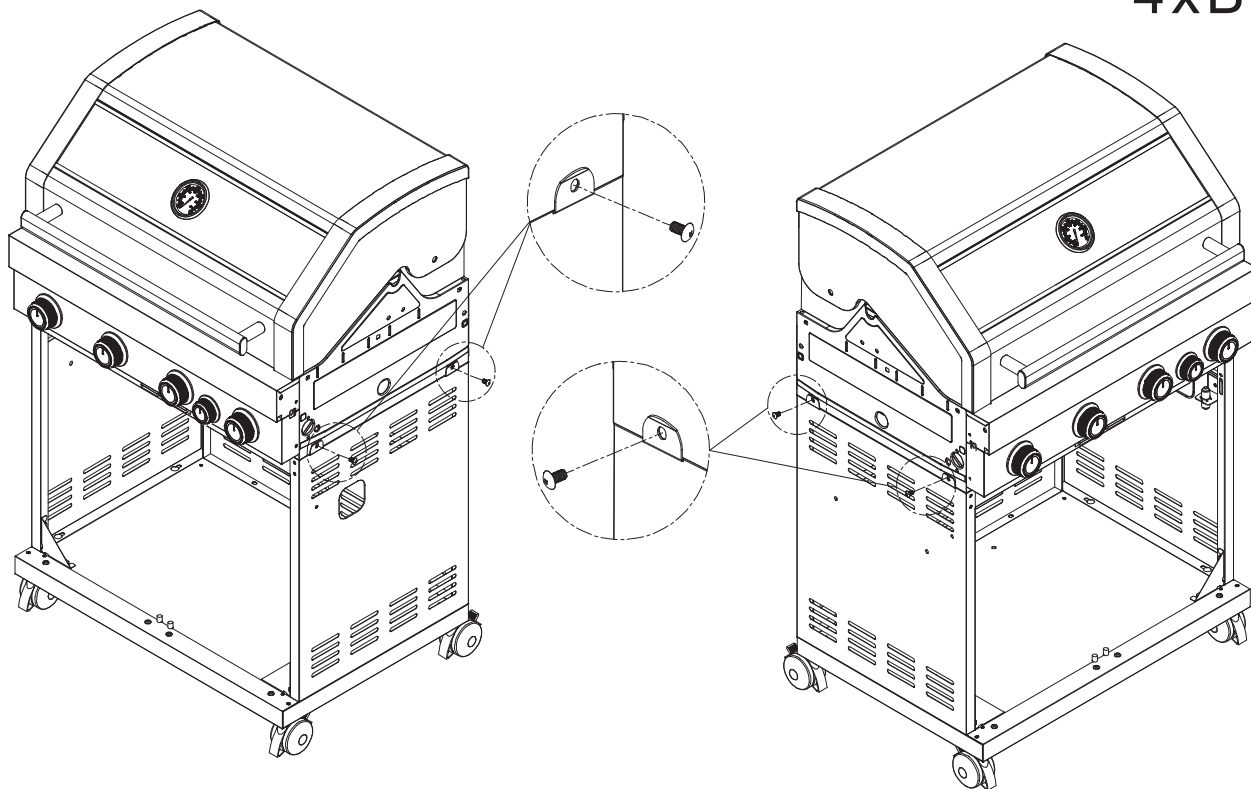


MONTERING

TRIN 7

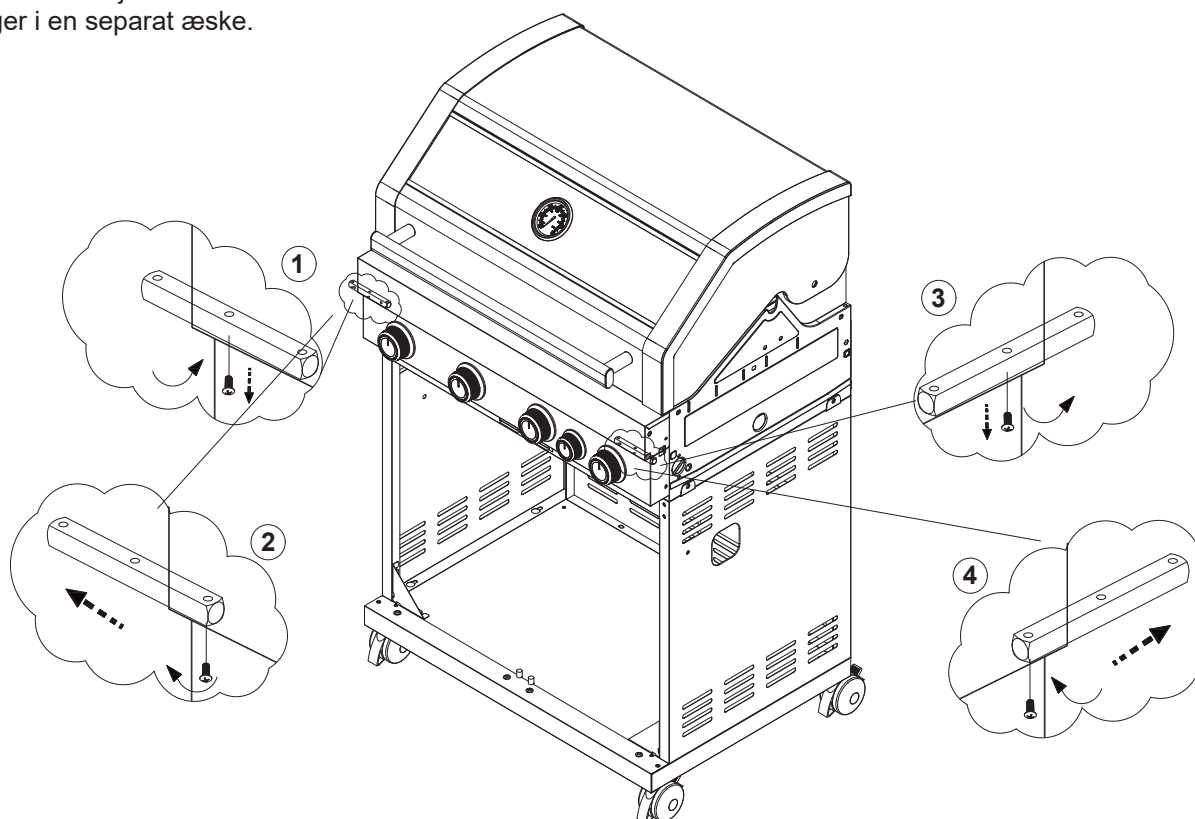
Monter alle fire B-skruer, før du strammer dem til.

4xB 



TRIN 8

Monter stangen til sidebordet på grillkroppen som vist på figuren. Skru fast med stjerneskruer. Disse dele ligger i en separat æske.

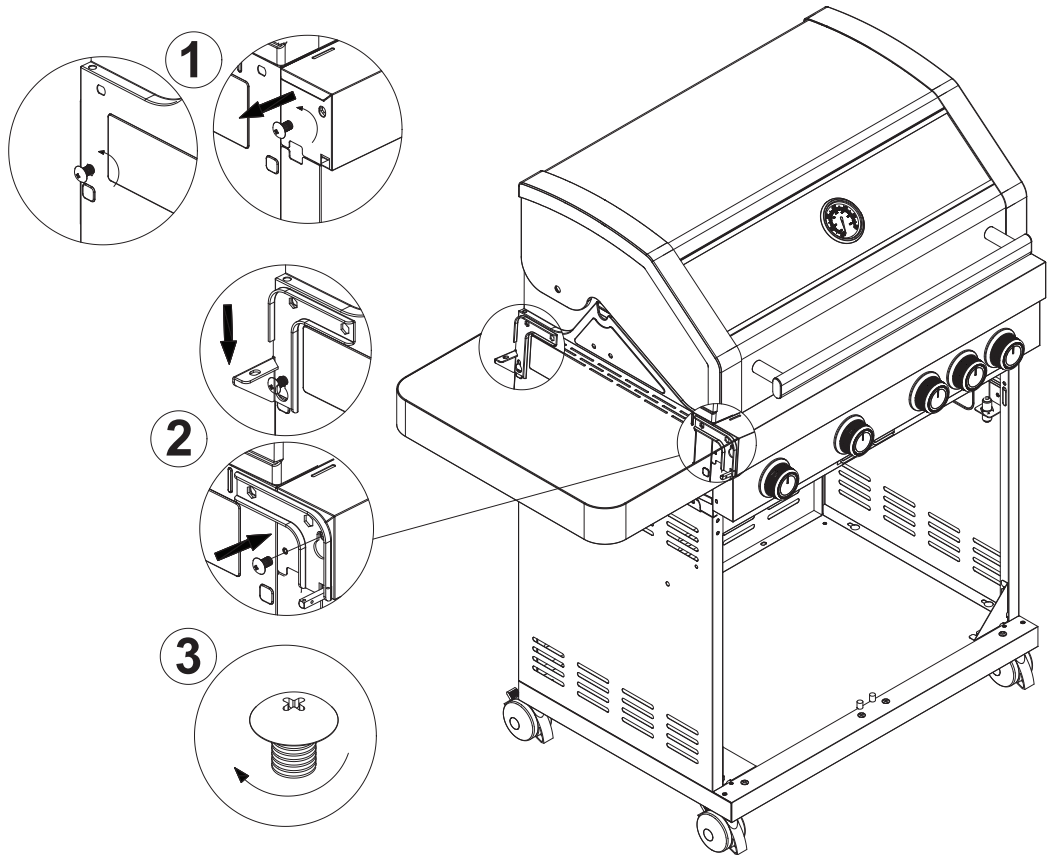


MONTERING

TRIN 9

Monter venstre sidebord med de to forudmonterede skruer.

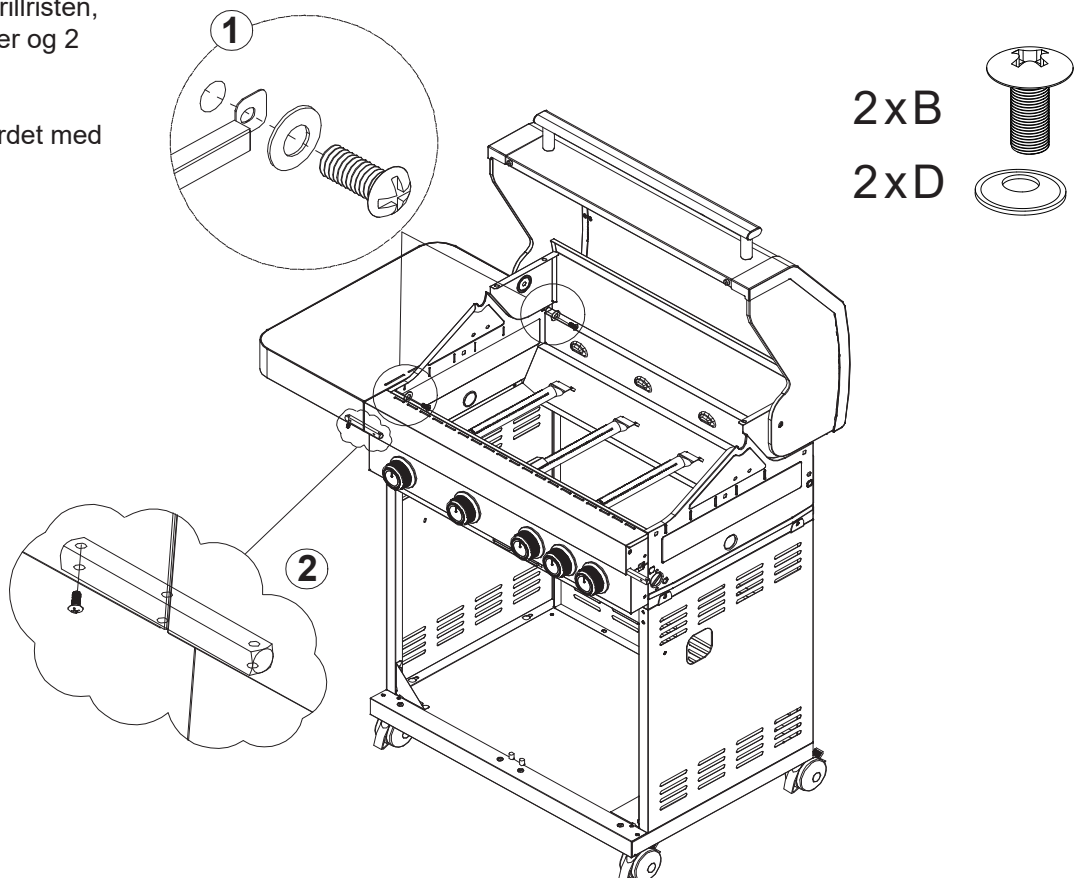
- 1) Skru skruen ud
- 2) Monter sidebordet
- 3) Skru skruen i.



TRIN 10

Monter støtteskinnen til grillristen, del 17, med 2 stk. B-skruer og 2 stk. D-skiver.

Skru del 11 fast til sidebordet med stjerneskrue.

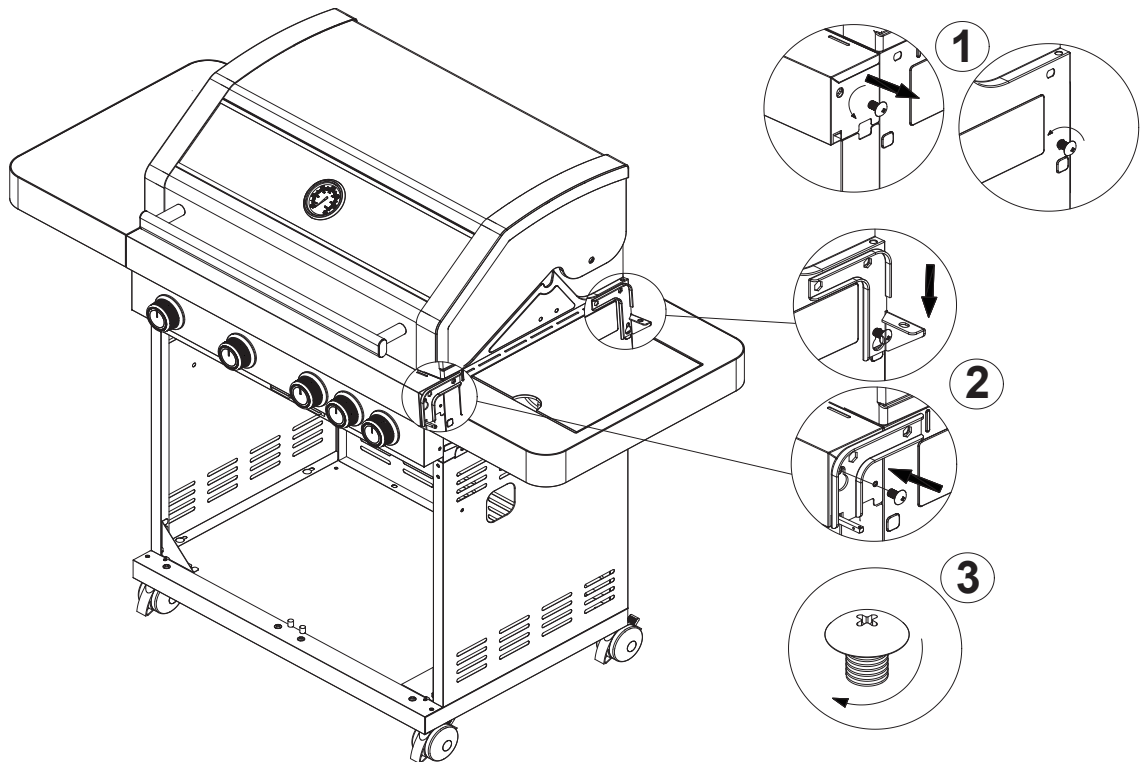


MONTERING

TRIN 11

Monter højre sidebord med de to forudmonterede skruer.

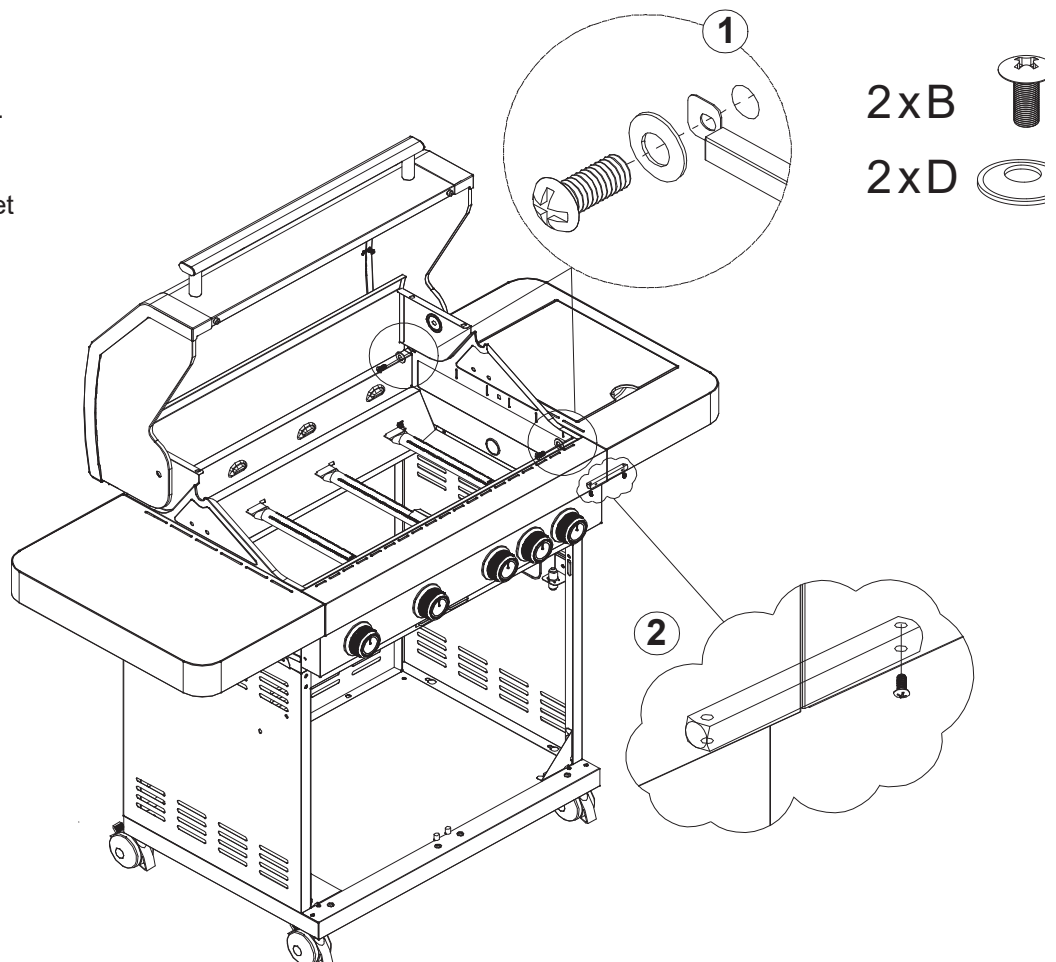
- 1) Skru skruen ud
- 2) Monter sidebordet
- 3) Skru skruen i.



TRIN 12

Monter støtteskinen til grillristen, del 17, med 2 stk. B-skruer og 2 stk. D-skiver.

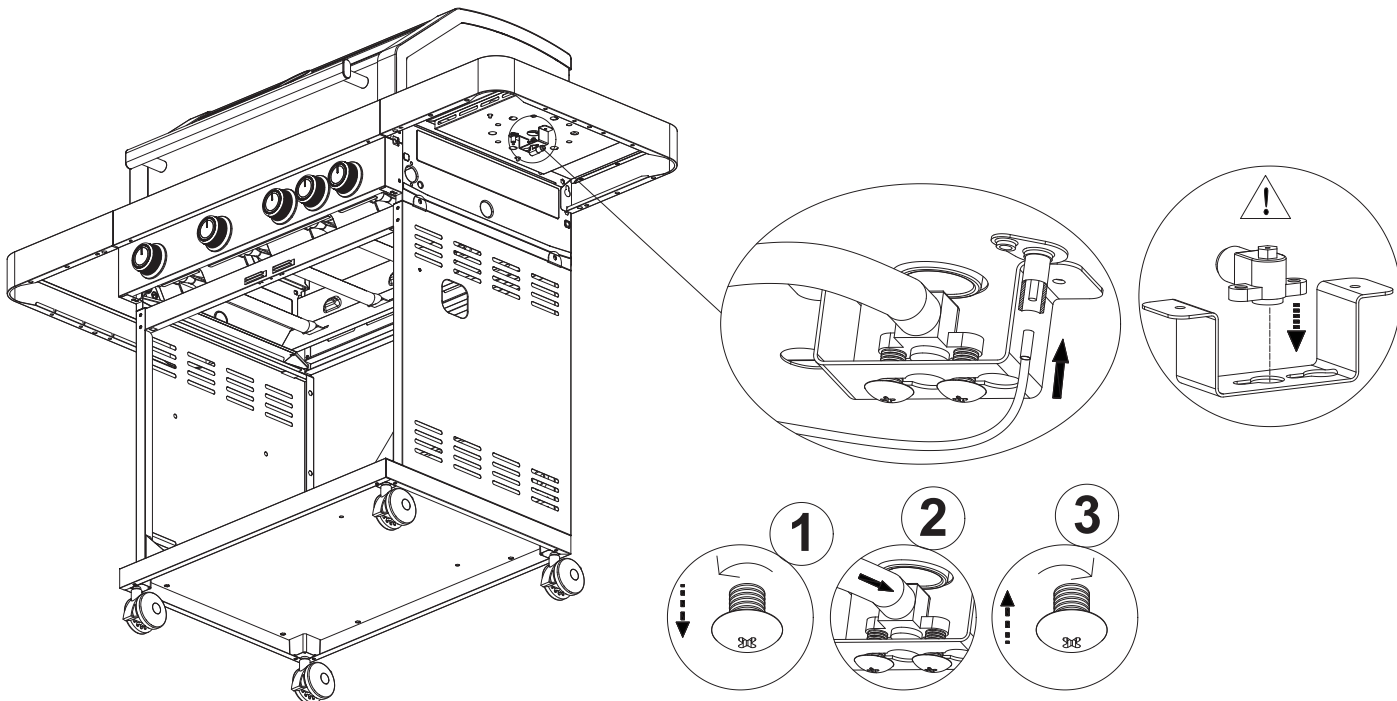
Skru del 11 fast til sidebordet med stjerneskruer.



MONTERING

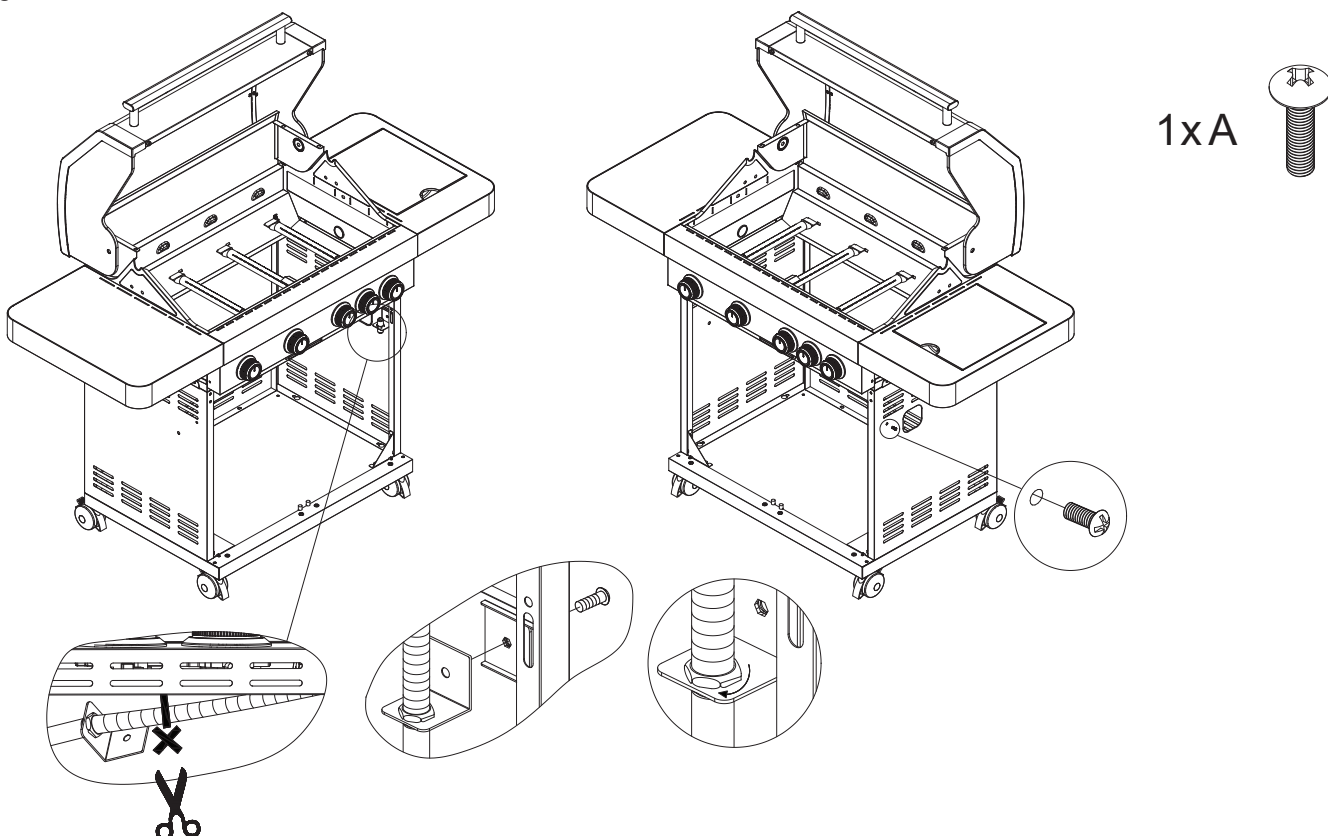
TRIN 13

Løsn skruerne på sidebrænderen, og fastgør den til beslaget. Sæt tændledningen på tændstiften..



TRIN 14

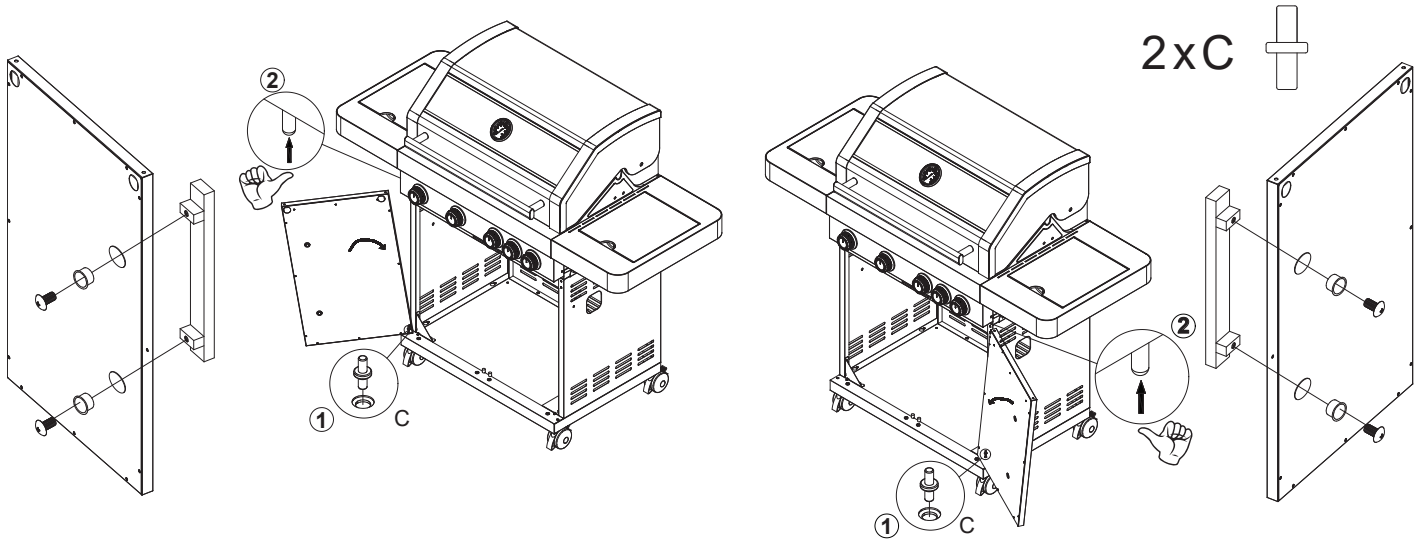
Klip stripsen af gasslangen, og monter den til beslaget med 1 stk. A-skrue.



MONTERING

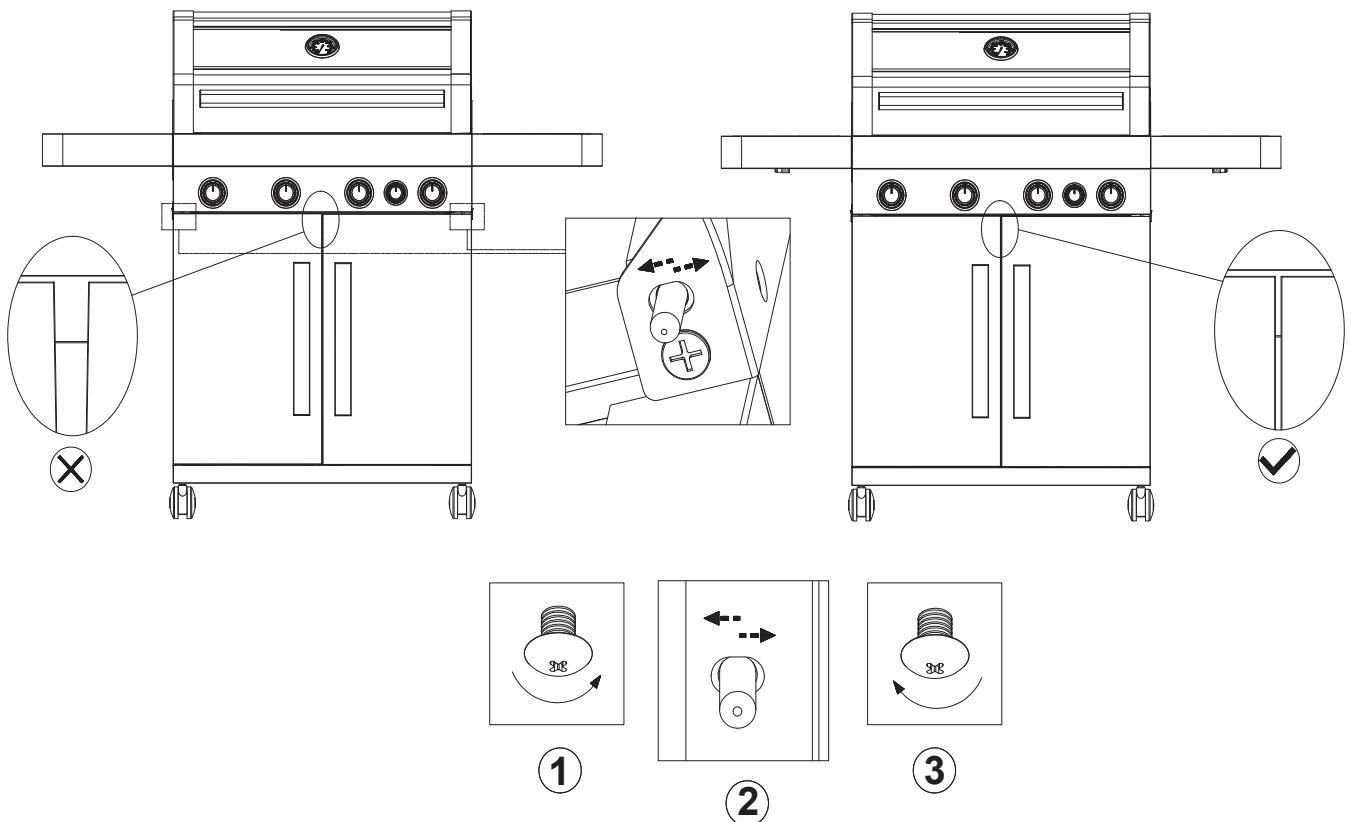
TRIN 15

Monter håndtag, del 13, på del 12 dør. Placer 2 stk. C i bundpladen og hæng døren på.



TRIN 16

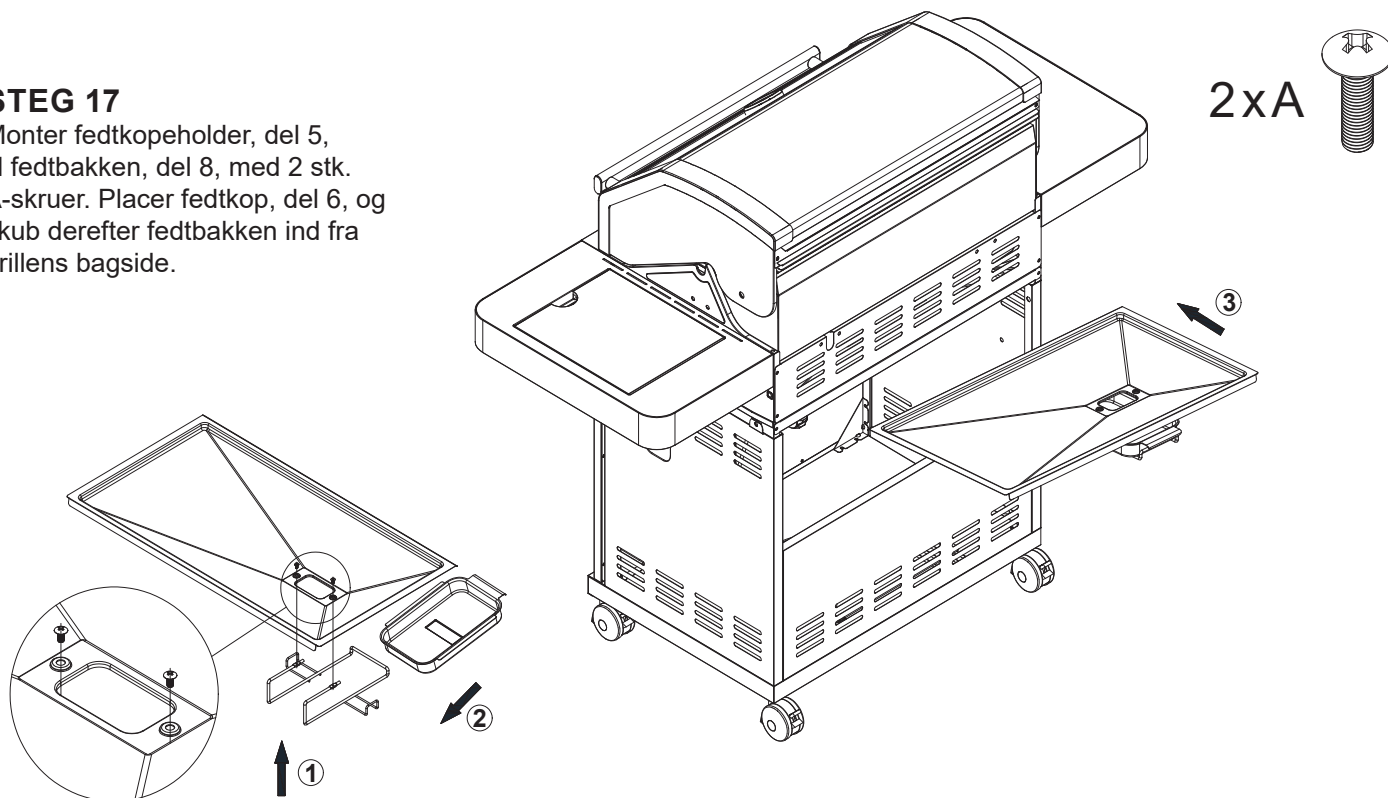
Hvis det er nødvendigt at justere dørene, skal du bruge skruen, der sidder bag på døren..



MONTERING

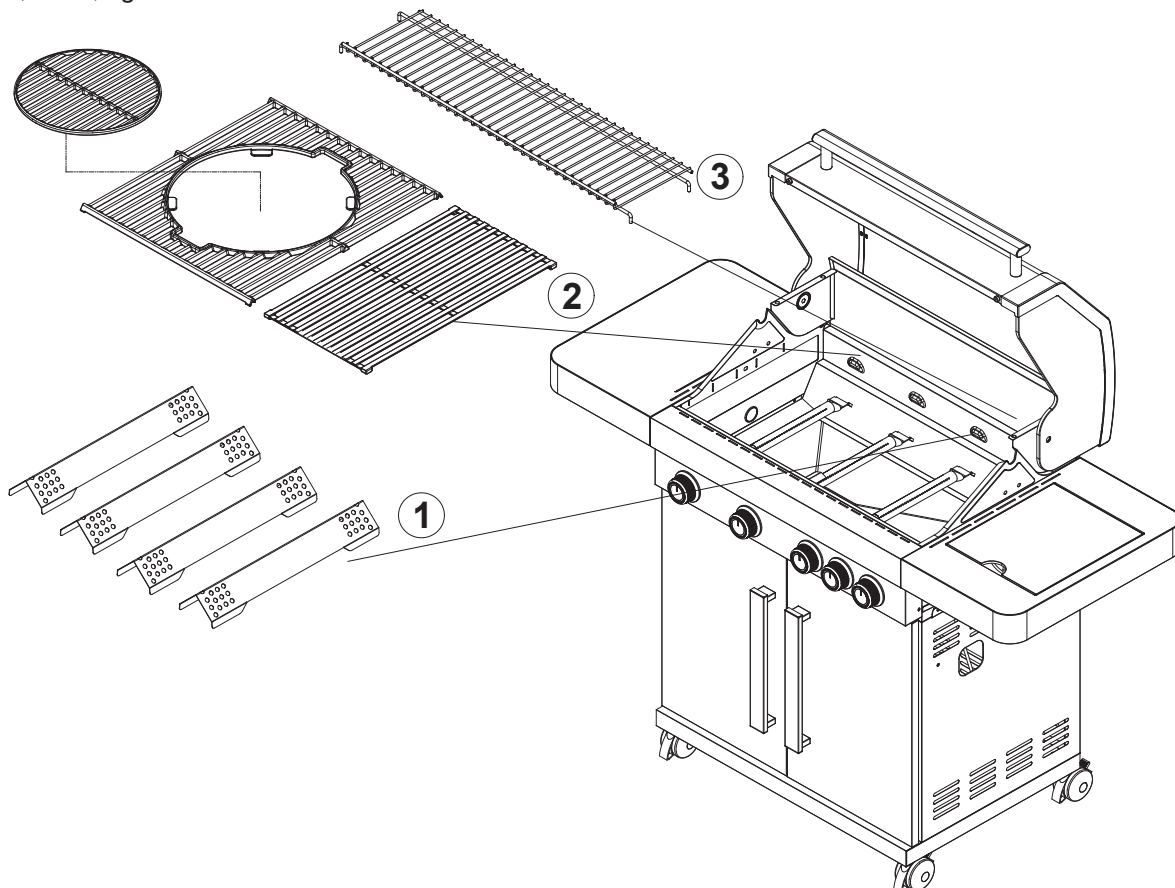
STEG 17

Monter fedtkoppeholder, del 5, til fedtbakken, del 8, med 2 stk. A-skruer. Placer fedtkop, del 6, og skub derefter fedtbakken ind fra grillens bagside.



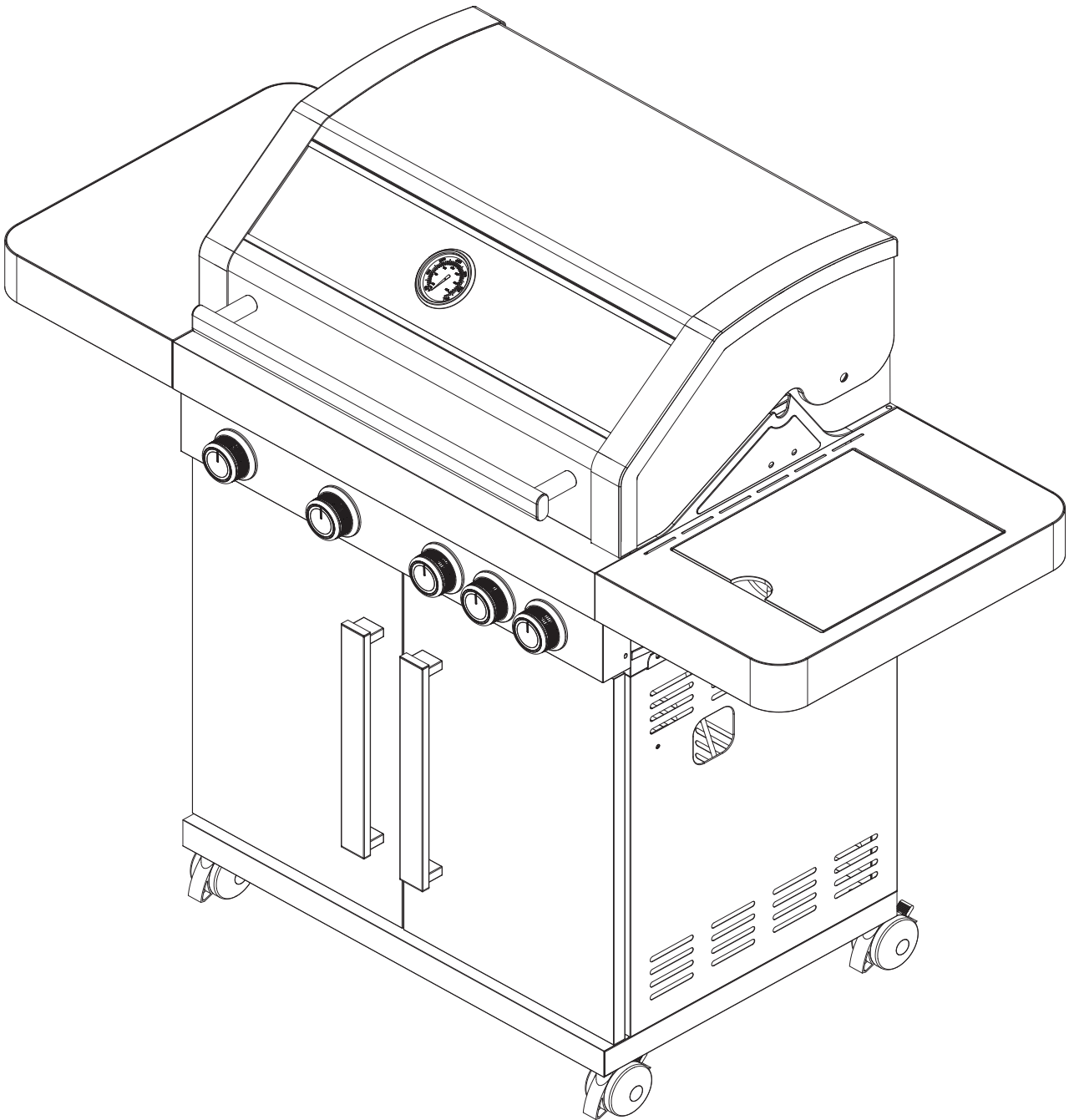
STEG 18

Placér del 23 flammestæmmere i grillen. Læg risterne, del 4, 21 og 22, i grillen. Placér varmekylden, del 3, i grillen.



MONTERING

GRILLEN ER NU
FÆRDIGMONTERET.



**ALLE SAMLINGER OG KOBLINGER SKAL LEKKAGETESTES, FØR GRILLEN
TAGES I BRUG. LÆS NØJE AFSNITTET OM GASSLEKKAGETEST.**



FØR GRILLEN TAGES I BRUG, SKAL DER UDFØRES EN OMHYGGELIG LÆKAGETEST. EN TILSVARENDE TEST BØR UDFØRES, HVER GANG GASCYLINDER, REGULATOR ELLER SLANGE SKIFTES, OG ELLERS NÅR GRILLEN IKKE HAR VÆRET ANVENDT I ET STYKKE TID.

LÆKAGETEST MÅ ALDRIG UDFØRES VED HJÆLP AF ÅBEN ILD. LÆKAGETESTEN UDFØRES I ET GODT VENTILERET OMRÅDET

- Lav en blanding af 2 dele opvaskemiddel og en del vand.
- Sluk for al åben ild, varmekilder og cigaretter i nærheden af det sted, hvor lækagetesten udføres.
- Sæt alle brænderknapper på grillen i stilling "OFF".
- Sæt regulatoren i stilling "OFF" og tilslut gascylinderen.
- Pensl blandingen på alle samlinger og koblinger på gascylinderen, regulatoren, hele slangen og alle ventiler på grillen.
- Åbn for gastilførslen på regulatoren og kontrollér omhyggeligt, om der kommer bobler på nogen af de steder, hvor blandingen er påført.
- HVIS DER IAGTTAGES BOBLER, LUKKES FOR GASTILFØRSLEN, OG PROBLEMET AFHJÆLPES. UDFØR EN NY LÆKAGETEST. GRILLEN MÅ IKKE TAGES I BRUG, FØR MAN HAR SIKRET SIG, AT SYSTEMET ER LÆKAGEFRIT.
- Hvis man efter gentagne forsøg fortsat har en eller flere lækager, kontaktes forhandleren for udbedring af problemet.



OPBEVAR ALDRIG GASCYLINDER UNDER GRILLEN, NÅR DENNE ER I BRUG. NÅR CYLINDER SKAL OPBEVARES UNDER GRILLEN, NÅR DENNE IKKE ANVENDES, SKAL REGULATOREN KOBLES AF GASCYLINDER. GRILLEN MÅ IKKE FLYTTES, MENS DEN ER I BRUG, ELLER MED TILSLUTET GASCYLINDER.

SLANGE

Tilslut gasslangen til gasindløbet, der er placeret under sidebordet på venstre side af grillen. Brug en skrueøgle og stram forsigtigt.

Brug aldrig tape, lim, silikone osv. På koblingen.

Regulatoren og slangen skal være CE -godkendt og opfylde gældende nationale krav.

Gasslangen må ikke overstige 120 cm i længden.

REGULATOR

Kontroller, at alle grillbetjeningsknapper er i OFF -positionen.

Vi anbefaler propangas til brug i Norden, men butan kan også bruges. Butan er ikke særlig velegnet til lave temperaturer. Monter regulatoren og slangen. Følg monteringsvejledningen, der følger med regulatorsættet.

GASCYLINDER

Brug kun godkendte gascylinder som passer til den medfølgende regulator. Gas cylinder på 10 kg eller derover anbefales.

Kontrollér, at gascylinder er placeret på et fast og plant underlag og lavere end tilkoblingen. Ved anvendelse i Norden anbefales propangas, men grillen kan også bruges med butangas. Butan er ikke specielt velegnet i lave temperaturer.

GAS TYP

I3+ : Butan 28-30 mbar
Propan 37 mbar

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

I3B/P(50): G30 (butan), G31 (propan) og blandinger af disse, LPG 50 mbar

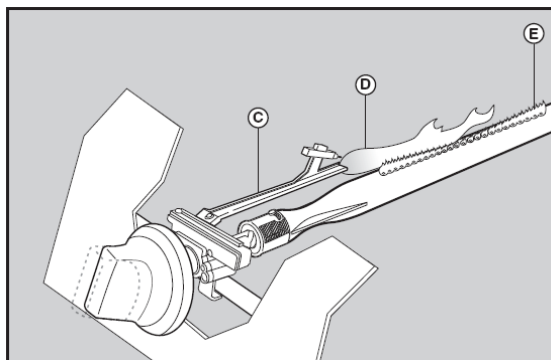
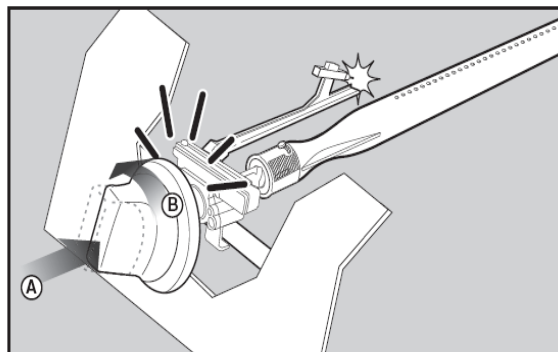
I3B/P(37): G30(Butan), G31(Propan) og blandinger af disse, LPG 37 mbar

VEJLEDNING FOR OPTÆNDING

PILOTFLAMME TÆNDANVISNING

1. Låget skal altid være åbent, når du tænder grillen. Læn dig aldrig over grillen, når du tænder den. Beskyt dit ansigt i tilfælde af opblussen.
2. Sørg for, at alle knapper er i OFF-positionen. Åbn for gastilførslen på regulatoren.
3. For at danne en gnist skal du trykke på kontrolknappen og holde den nede i 3-5 sekunder for at åbne for gastilførslen. Mens der trykkes på kontrolknappen, drejes den mod uret til HI. Der vil høres et 'klik' fra tændingen, og en orange flamme vil komme til syne på venstre side af brænderen. Hold stadig kontrolknappen nede i to sekunder efter 'klik'-lyden. Derved vil der strømme gas hele vejen ned i brænderrøret, og der vil tændes for brænderen.
4. Efter brænderen er tændt, kan den næste brænder tændes på samme måde. Tænd de resterende brændere efter behov.

Hvis brænderne ikke tændes efter 5 sekunder, skal du sørge for, at alle knapperne er i OFF-positionen, og du skal lukke for regulatoren på gasflasken. Vent i 5 minutter. Gentag ovenstående procedure.



MANUELL TÆNDING

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. Sørg for, at alle knapper er i OFF-positionen.
2. Åbn låget. Låget skal altid være åbent, når der tændes for grillen.
3. Åbn for gassen fra gasflasken med regulatoren.
4. Tænd en lang tændstik eller en pejsetænder, og sæt den ind i tændingshullet på grillhusets venstre eller højre sidepanel.
5. Tryk på knappen til brænderen tættest på tændingshullet, og drej knappen til venstre til HI-positionen.
6. Sørg for, at der tændes for brænderen og den bliver ved med at være tændt.
7. Tilstedende brændere kan tændes ved at trykke ned på knappen og dreje den til venstre.
8. Hvis brænderne ikke tændes efter 5 sekunder skal du sørge for, at alle knapperne er i OFF-positionen, og du skal lukke for regulatoren på gasflasken. Vent i 5 minutter. Gentag ovenstående procedure

ADVARSEL:

Hvis brænderen ikke tænder inden for 5 sekunder, lukkes for gastilførslen og der ventes i 5 minutter, før proceduren gentages.



VEJLEDNING FOR OPTÆNDING

FLAMMEN SKAL VÆRE BLÅ OG STABIL. VED STOR GULLIG FLAMME, OPFLAMNING ELLER "BLAFRENDE" FLAMME, SE I FEJLFINDINGSMANUALEN.

HÆLDE ALDRIG VAND PÅ GRILLEN NÅR DEN ER VARM!

TÆNDING AF SIDEBRÆNDEREN

1. Åbn låget på sidebrænderen.
2. Sørg for, at alle knapper er i OFF-positionen. Åbn for gastilførslen på gasflasken.
3. Tryk og drej knappen langsomt til venstre, indtil der nås til HI-positionen. Derefter vil der lyde et klik, hvilket danner en gnist til elektroden, så der tændes for brænderne.

Hvis brænderne ikke tændes efter 5 sekunder skal du sørge for, at alle knapperne er i "OFF"-positionen, og du skal lukke for regulatoren på gasflasken. Vent i 5 minutter. Gentag ovenstående procedure.

TÆND SIDEBRÆNDER MANUELT

Hvis den indbyggede tænder ikke virker, kan grillen tændes manuelt ved hjælp af en lang tændstik eller en pejsetænder. Læn dig ikke over grillen, mens du tænder den!

1. Åbn låget på sidebrænderen.
2. Sørg for, at alle knapper er i OFF-positionen. Åbn for gastilførslen på gasflasken.
3. Tænd en lang tændstik eller en pejsetænder, og hold den i nærheden af sidebrænderen.
4. Tryk på sidebrænderknappen, og drej den til venstre.
5. Sørg for, at der tændes for brænderen og den bliver ved med at være tændt

HVIS GRILLEN IKKE TÆNDER VED BRUG AF NORMAL TÆNDPROCEDURE ELLER VED MANUEL TÆNDING, SE TIPS I FEJLFINDINGSMANUALEN ELLER TAG KONTAKT TIL FORHANDLEREN.

BRUG AF SIDEBRÆNDER

Den maksimale kedelstørrelse på sidebrænderen er 25 cm. Brug kedeler uden plast/bakelit osv. for at undgå deformering. Der kan sættes kedeler, pander og gryder i stål og støbejern direkte på grillristene, hvis de er større end sidebrænderen.

OBS! Brug aldrig kedeler/pander med teflon/slip-let-belægning på sidebrændere eller i grillrummet!

Hvis du bruger en for stor kedel, pande eller gryde, kan du beskadige/ødelægge sidebordene.

PLACERING

- Grillen skal være placeret mindst 150 cm i alle retninger fra husvægge, træer og planter samt andre brændbare materialer/væsker under brug.
- Grillen må ikke placeres under tag eller udbygninger.
- Sørg for at grillen er placeret på et sted med god ventilation.
- Grillen må ikke bruges under normalt terræn.
- Når du bruger grillen, skal hjulene være låst.

SLUTKONTROL

- Kontrollér, at alle afbrydere fungerer, som de skal.
- Kontrollér, at gasslangen ikke har sprækker eller skader. (Dette bør gøres, hver gang grillen skal anvendes)
- Sørg for, at såvel gascylinder som gasslange ikke kommer i kontakt med varme genstande.

ADVARSEL!

KUN 50% AF GRILLENS OVERFLADE KAN DÆKKE NÅR DU GRILLER. IKKE DÆKKE GRILLRISTEN MED ALUFOLIE.

DÆKKES HELE KOGSEKTIONEN, OPPSTÅR STÆRK VARMEUDVIKLING DER KAN BESKADIGE GRILLEN. SKADER PÅ GRILLEN PÅ GRUND AF OVEROPHEDNING VIL IKKE VÆRE DÆKKET AF GARANTIE.

GRILLTIPS

BRÆND AF GRILLEN. En ren grill giver en bedre effekt mindre røg og mindre opflamning fra fedtresten. Brænd grillen af efter brug ved at åbne låget og sæt grillen på fuld styrke i ca. 10 minutter. Lad grillen køle af og børst aske væk fra flammestæmmere og riste.

PENSL GRILLRISTENE MED EN OLIE, SOM TÅLER HØJ VARME. Dette hindrer, at maden brænder fast i ristene.

FORVARM GRILLEN i ca. 10 minutter på fuld styrke, før maden lægges på ristene. Dette giver et bedre grillresultat, og grillningen tager kortere tid.

UNDLAD AT GRILLE FROSNE ELLER HALVVEJS OPTØEDE MADVARER. Kulden vil forlænge grillningens varighed og giver et dårligere resultat.

DEL GRILLEN OP I VARME OG KOLDE ZONER. Når maden er halvvejs færdig, flyttes den til en kold zone og grilles færdig der. Dette giver et bedre resultat og gennemsteger maden uden, at den bliver brændt.

VURDÉR TILBEREDNINGSTIDEN FOR HVERT ENKELT PRODUKT, som skal grilles, og læg maden på i en rækkefølge, som gør, at maden bliver færdig på samme tid.

PENSL MADEN JÆVNLIGT UNDER GRILLNINGEN med olie eller anden marinade. Dette gør, at maden ikke så let bliver tør, men holder sig saftigere.

IKKE ÅBNE LÅGET UNDER GRILLNINGEN. Når låget åbnes, slippes meget af varmen ud — begræns derfor dette.



FEDTBRAND

FEDT BRAND BESKADIGE METAL, MALING OG EMALJE. SKADER PÅ GRILLEN GRUNDET FEDT BRAND, ER IKKE OMFATTET AF GARANTIE DA DETTE SKYLDES FORKERT BRUG.

BRUG ALDRIG VAND TIL AT SLUKKE MED. RENGØR GRILLEN JÆVNLIGT FOR AT UNDGÅ FEDTBRAND.

UNDGÅ FEDT BRAND

1. Rengør grillen jævnligt for at undgå fedt brand.
2. Fedtbakken skal fyldes med absorberende materiale, f.eks. Shell / kattegrus. Sandet absorberer fedt og kan forhindre fedtbrand (Alufolie kan lægges under sandet for en nemmere rengøring).

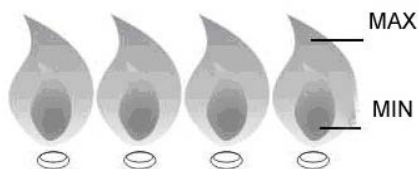
VED FEDTBRAND

Ved fedt brand: Luk for gastilførslen og kobl regulatoren af. Lad låget stå åbent og vent til branden går ud af sig selv.

MANGLLENDE VEDLIGEHOLDELSE KAN RESULTERE I, AT RESTER AF GAMMELT FEDT ANTÆNDES OG STARTER EN FEDT BRAND.

VEDLIGEHOJDELSE

- Tjek regelmæssigt at brennerne brenner normalt.
- Fjerne grillristen og flammestæmmerne.
- Tænd grillen på normal måde.
- Drej bryterne fra lav til høj og tjek hvis der er en forskel i styrke og at flammen er klar og blå, ikke orange. Hvis brenneren synes unormalt, tjek kapitelet fejlfinding.
- Hvis fedt eller rester fra tidligere brug dækker brennerne, børst dette bort med en grillbørste.



INSEKT OG SKADEDYR

Efter længere tids opbevaring kan man fra tid til anden opleve, at insekter eller andre skadedyr kan have taget "bolig" i grillen. Opstår der problemer med optænding eller der forekommer ujævne flammer, kan dette skyldes, at uønskede gæster blokerer gastilførslen. I sådanne tilfælde demonteres brænderne for rengøring. Montér brænderne igen, når de er helt tørre.

Kontrollér også, at gaslangen ikke har skader efter mus eller rotter.

GASGRILL MED GLAS I LÅGET

Hvis grillen udsættes for meget regn og ikke er beskyttet med et grillovertræk, kan vand trænge ind omkring glasset i låget. Større vandansamlinger kan medføre rustskader indvendigt på låget. Fedtbakke/fedtopsamler kan også blive fyldt af vand, så fedt og madrester flyder over og løber ned og snavser grillens understel til. På nogle grillmodeller kan der opstå vandansamlinger i låget, og store mængder vand vil løbe ud, når man åbner låget.

For å undgå rustskader, anbefaler vi at grillen beskyttes med et formsyet Nordic Season grillovertræk, eller at grillen opbevares i læ og ikke udsættes for regn.

RENGØRING

- Brug kun rent vand og eventuelt milde rengøringsmidler til almindelig rengøring. Brug ikke brandbare rengøringsmidler.
- For at rengøre grillristene: Brænd grillen af i ca. 10 minutter efter brug med åbent låg og børst ristene med en grillbørste. Ved rengøring med vand bruges normalt opvaskemiddel – ikke slibende rengøringsmidler. Grillristene tåler ikke vask i opvaskemaskine, da dette ødelægger emaljen. Tør ristene godt af efter rengøring og smør dem med madolie.
- For at hindre alt for "interesserede" skadedyr og undgå eventuel lugt, skal fedtbakken rengøres regelmæssigt.
- Opbevar grillen tørt eller under et grillovertræk, når den ikke er i brug.
- For at undgå rustskader på de udvendige dele bør disse poleres med bilvoks en gang årligt. Hvis man bor nærmere havet end 5 km. anbefales det også at opbevare grillen indendørs, da saltindholdet i luften kan reducere grillens levetid.
- Læg kattesand eller tilsvarende i bunden af fedtbakken. Dette absorberer det fedt, der drypper ned, og forhindrer fedtbrand. Det forenkler også senere rengøring af fedtbakken.
- Grillen skal holdes ren for madfedt for ikke at forringes.
- Fedtkoppen bør tømmes regelmæssigt for at undgå, at fedtet løber over.
- Rust vil kunne forekomme naturligt på støbejern og ståldele og vil ikke påvirke grillen på kort sigt. Overfladerust vaskes/pudses væk.
- Ved brug af grillovertræk skal grillen være ren og tør, og der skal sørges for tilstrækkelig ventilation. Sker dette ikke, vil fugt, der ansamles inde i overtrækket, kunne forårsage store rustskader.

FEJLFINDING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
BRÆNDER VIL IKKE TÆNDE VED BRUG AF TÆNDEREN.	Gascylinder er tom	Udskiftning af gascylinder
	Regulator er beskadiget	Regulator bør kontrolleres, eller udskiftes
	Blokering i brænder	Rengør brænder
	Gastilførslen er blokeret	Rengør gasventil og gasslangen
	Elektroden er tilsmudset af fedt eller madrester	Rengør elektroden
	Tændknappen er beskadiget	Kontakt din forbrugerkontakt
	Kraftig vind i området	Flytte grillen till et sted i læ for vind
	Ledningen til tænder har løsnet sig eller er defekt.	Fastgør ledningen
BRÆNDER VIL IKKE TÆNDE VED MANUEL TÆNDING	Gascylinder er for lille	Udskiftning af gascylinder
	Ujævn gastilførsel	Kontroller regulator eller tilslutte en ny
	Blokering i brænder	Rengør brænder
	Blokering i gasventil eller gasslang	Rengør gasventil og gasslangen
LAV FLAMME ELLER FLAMMER FRA BRÆNDER	Gascylinder er tom	10 kg gascylinder eller større anbefales
	Blokering i brænder	Rengør brænder
	Blokering i gasventilen eller slang	Rengør gasventilen og slangen
	Kraftig vind i området	Flytte grillen till et sted i læ for vind
SVÆRT AT DREJE AFBRYDEREN	Gasventil sidder fast	Gasventil skal udskiftes. BEMÆRK! Afbryder må presses ind før den drejes.
TYK RØG	Fedt/madrester i fedtopsamler. Meget fedt på kød.	Rengør fedtbakke. Fjern fedt på maden der grilles.

MULTI GRILL SYSTEM

NYE MULIGHEDER FOR
KREATIV MADLAVNING PÅ GRILLEN

Ved at bruge Multi Grill System-tilbehør som en wok, stegepande, pizzasten, stegeplade eller grillrist på grillen, kan du udvide mulighederne for madlavning betydeligt. Her er tre gode grunde til at bruge MGS-tilbehør:

KULINARISK ALLSIDIGHED

Hvert af MGS-tilbehørene har et specifikt formål, så du kan tilberede et mangfold af retter på grillen. Ved at inkludere MGS-tilbehør i dit grillrepertoire kan du hæve dine kulinariske færdigheder og nyde et bredere udvalg af lækre retter.



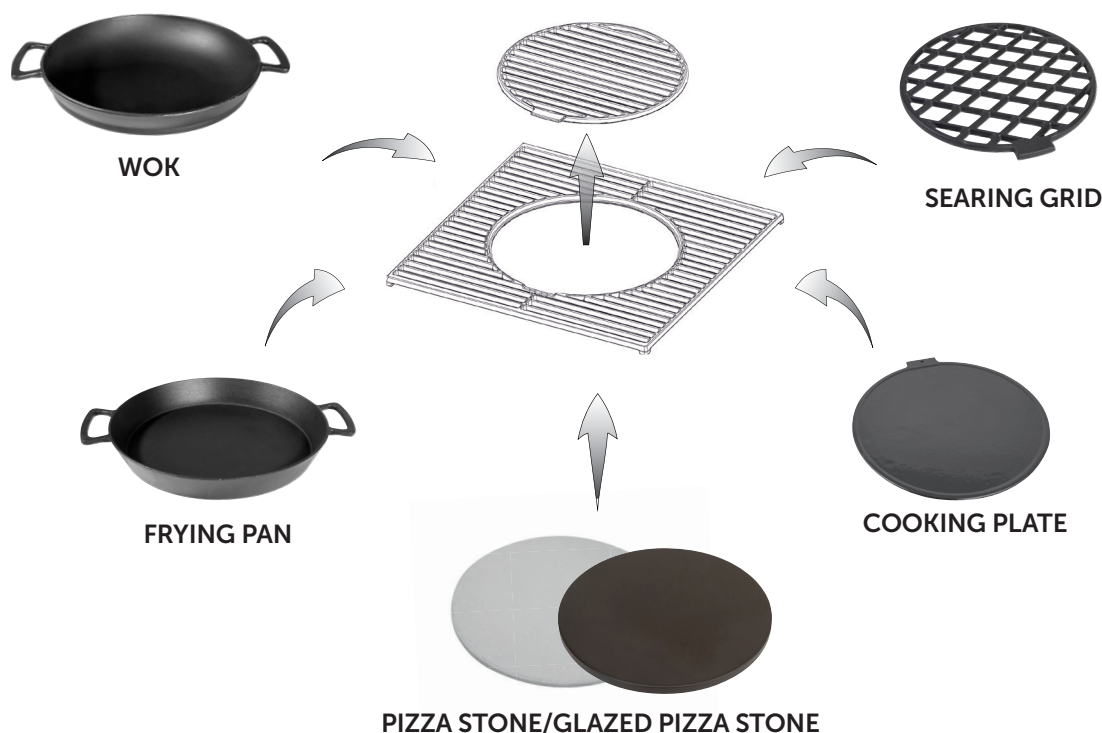
TEMPERATURKONTROL

MGS-tilbehør giver dig bedre kontrol over stegetemperaturer og varmfordelingen på grillen. Pizzasten fordeler for eksempel varmen jævnt for ensartet bagning, mens Searing Grid giver høj varme til den perfekte stegning af bøffer. Temperaturkontrollen sikrer, at maden tilberedes korrekt og hjælper med at forhindre brænding eller ujævn stegning.

ENKELT RENGØRING

Brug af MGS-tilbehør kan hjælpe med at begrænse fedtdryp og forhindre opblussen, hvilket resulterer i en renere madlavningsflade og nemmere rengøring.





WOK

Emaljeret wok i støbejern, som tilbereder maden energieffektivt og bevarer næringsindholdet i råvarerne. Saucier og supper kan også tilberedes i wokken.

FRYING PAN

Giver dig valget mellem at stege kød ved høj varme eller lave varme til gryderetter, omeletter, skaldyr og grøntsager. Porselensemajefinishen forhindrer klæbning og gør rengøringen nem. Passer ind i MGS-systemet og holder sig på plads under madlavningen.

PIZZA STONE CORDIERITE

Cordierit er et materiale, der tåler høj varme og effektivt opnår høje temperaturer. Med pizzastenen er du garanteret en sprød pizzabund og kan bage pizza på få minutter.

GLAZED PIZZA STONE

Med glasur bliver det lettere at rengøre pizzastenen. Non-stick-overfladen forhindrer, at pizzaen klæber fast, og stenen tåler varmemændringer godt.

COOKING PLATE

Stegeplade i emaljeret støbejern. Forhindrer opblussen ved grillning af råvarer med meget fedt. Æg og fisk klæber ikke fast, og du kan nemt lave en grillskorpe på kød, inden det grilles over indirekte varme. Undgå, at skaldyr og grøntsager falder gennem grillristen. Stegepladen kan bruges på begge sider; den ene side er glat, mens den anden side har en riflet overflade.

SEARING GRID

Ekstra støbejern, der giver flotte grillmærker på kødet. Porselensemajefinishen forhindrer klæbning og gør rengøringen nemmere.

Dette produkt er dækket af en reklamationsret i henhold til forbrugerloven. Produktet gennemgår en streng kvalitetskontrol og testning på fabrikken. Skulle der mod forventning mangle dele i pakken, eller er produktet beskadiget, kontakt da forhandleren eller nedenstående 'forbrugerkontakt' for videre hjælp.

Fejl, som skyldes forkert brug, manglende vedligeholdelse eller modifikation af produktet, medfører, at reklamationsretten bortfalder.

Ødelagte dele, som ikke skyldes fejl på produktet, faktureres efter gældene prisliste + fragt og ekspeditionsgebyr.

Ved behov for reservedele eller ved reklamation, kontakt forhandleren eller forbrugerkontakt:

Forbrugerkontakt:

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

Ved reklamationer på produktet skal købsbevis (kvittering) og serienummer vedlægges.
Denne vare er produceret i Kina for Nordic Season Products AS.

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