

MONTERING, ANVENDELSE
OG VEDLIGEHOLDELSE AF

DK

Meteor

GG501701

4B
Black
EDITION



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

KUN TIL BRUG UDENDØRS

Indholdsfortegnelse

ADVARSEL	3
Teknisk data	4
Gas-kategori	4
Ekspllosionstegning	5
Komponentoversigt.....	6
Skruer/møtrikk	7
Monteringsvejledning	8
Lækagetest	16
Tilslutning af gas.....	17
Før grillen tages i brug.....	18
Tips.....	19
Vejledning for optænding.....	20
ADVARSEL	21
Rengøring og vedligeholdelse.....	22
Fejlfinding.....	23
Forbrugerkontakt.....	24

ADVARSEL



 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.

 Luk for gastilførslen på regulatoren efter brug og tag denne af gascylinder.

 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.

 Grillen skal rengøres regelmæssigt og omhyggeligt.

Tekniske data - Meteor 4B



Totale effekt: 12,96 kW

Gasforbrug: 943 gram/time.

Slange og regulator (ikke inkluderet):
Skal være godkendt efter

Gascylinder (ikke inkluderet):
Brug standard gascylinder, der er godkendt til brug i Danmark. Helst 10/11 kg. Selv om både butangas og propangas kan bruges, anbefales propangas til brug i Danmark.

Godkendt slange og regulator kan købes de fleste steder, hvor de sælger udstyr til gas.

Bemærk! Til dette produkt må gaslangens længde maksimalt være 150 cm.

Gasinformation

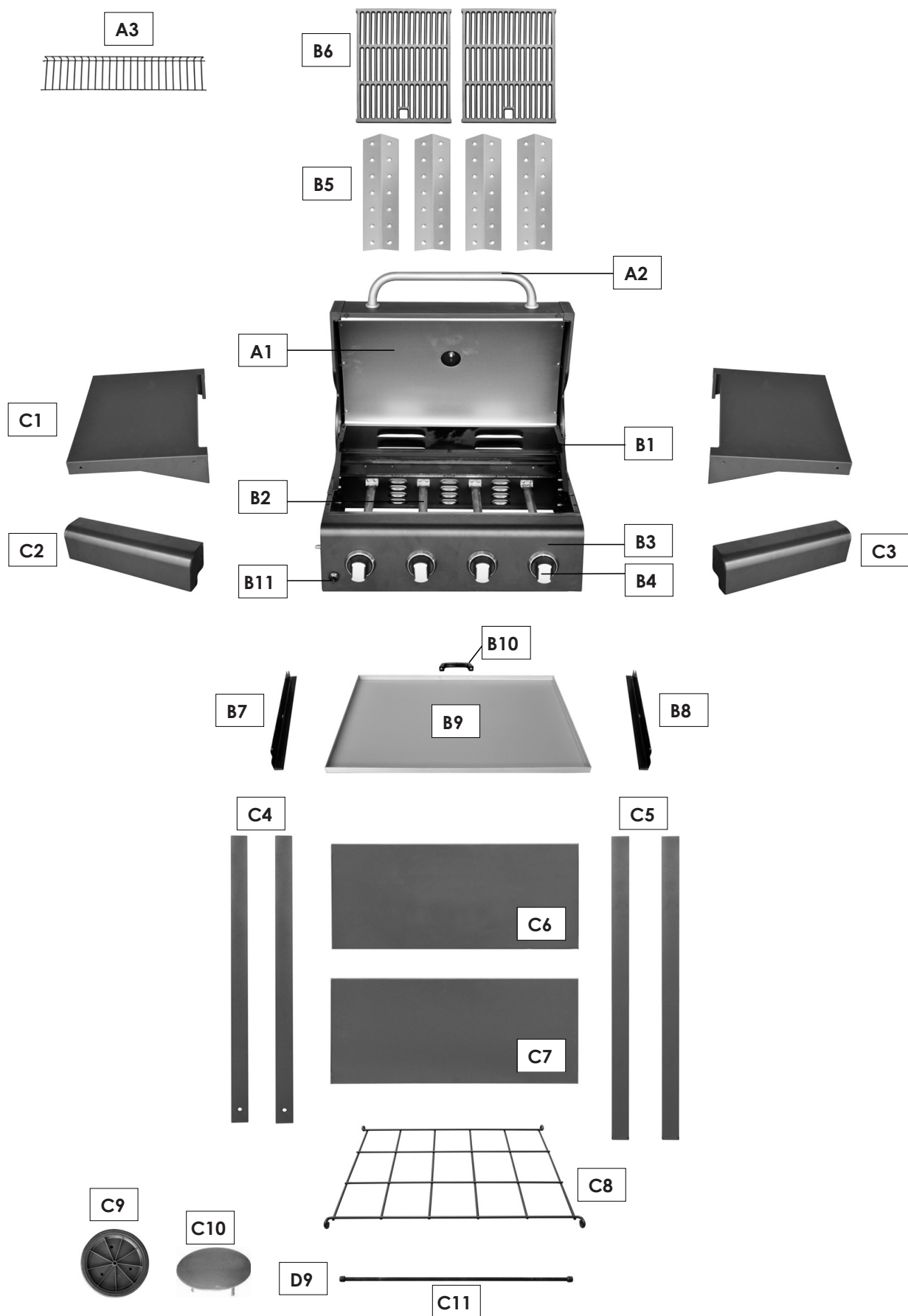


0359-17

FOR BRUG I LAND	VENTIL STR	GASTYPE	GASKATEGORI
BE, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT	0.89 mm	G30(butan), G31(propan) og blandinger af disse, LPG 28~30 mbar	I3B/P(30)

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

Eksplosionstegning



Komponentoversigt

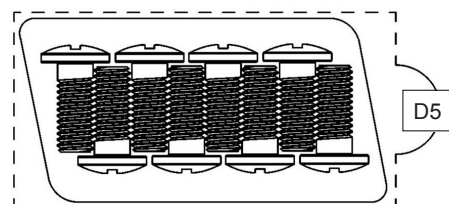
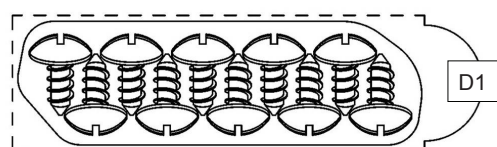
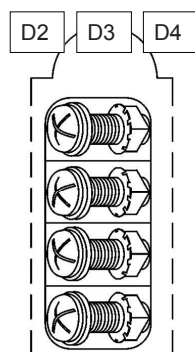
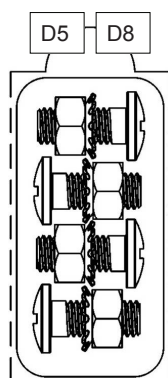
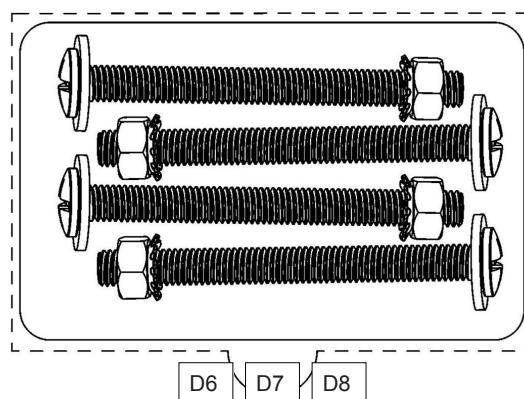
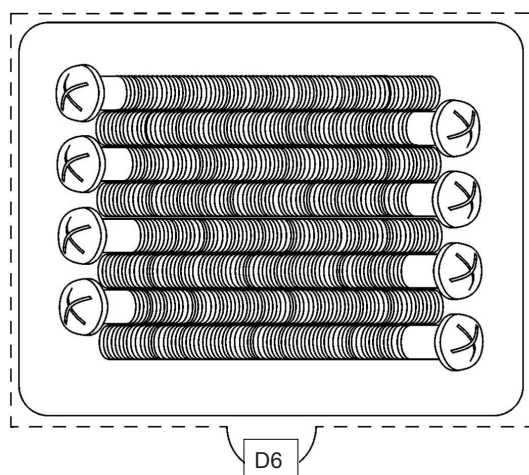
	Kode	Beskrivning	Mængde	Meteor 4 brennere
ØVRE DEL	A1	Låg	1	✓+
	A2	Håndtag til låg	1	✓+
	A3	Varmehylde	1	✓
GRILL-KROPP	B1	Grillkrop	1	✓
	B2	Brænder	4	✓+
	B3	Kontrolpanel	1	✓+
	B4	Afbryder til kontrolpanel	4	✓
	B5	Flammedæmpere	4	✓
	B6	Grillrist	2	✓
	B7	Venstre beslag til fedtbakken	1	✓
	B8	Højre beslag til fedtbakken	1	✓
	B9	Fedtbakke	1	✓
	B10	Håndtag for fedtbakke	1	✓
	B11	Tænderknap	1	✓+
GRILL-UNDERDEL	C1	Sidebord	2	✓
	C2	Frontpanel til venstre sidehylde	1	✓
	C3	Frontpanel til højre sidehylde	1	✓
	C4	Venstre ben	2	✓
	C5	Højre ben	2	✓
	C6	Øverste frontpanel	1	✓
	C7	Nederste frontpanel	1	✓
	C8	Bund hylde	1	✓
	C9	Hjul	2	✓
	C10	Hjulkapsel	2	✓
	C11	Hjulaksel	1	✓
FEST - MATERIELL	D1	ST4.0x10 skrue	10	✓
	D2	M5x15 skrue	4	✓
	D3	Ø5 spændskive	4	✓
	D4	M5 møtrikk	4	✓
	D5	M6x15 skrue	12	✓
	D6	M6x65 skrue	12	✓
	D7	Ø6 spændskive	4	✓
	D8	M6 møtrikk	8	✓
	D9	Låsemøtrikk	2	✓+

Ved bestilling af reservedele, skal delnummeret fra delöversikten användast.

+ = formonteret

Skruer/møtrik

Disse skruer og møtrik følger med grillen
og skal monteres.

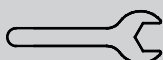


Monteringsvejledning



**FØLG DENNE ANVISNING TRIN FOR TRIN.
DA DER KAN FOREKOMME TUNGE LØFT,
ANBEFALES DET, AT MONTERINGEN UDFØRES
AF 2 PERSONER.**

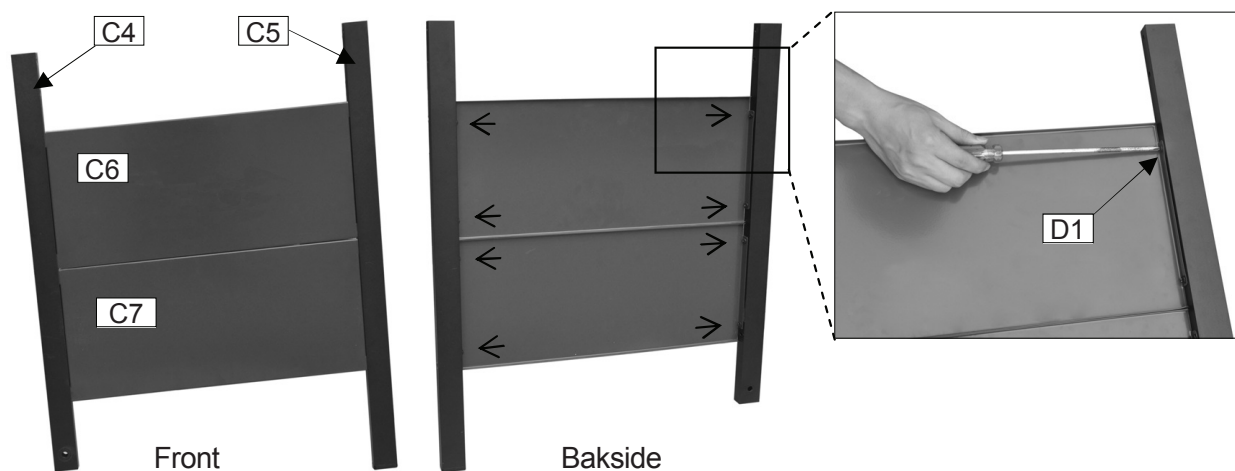
VÆRKTØJ TIL MONTERING (IKKE INKLUDERET)



**Stjerneskruttrækker
Skiftenøgle / Fastnøgle
Lineal/målebånd**

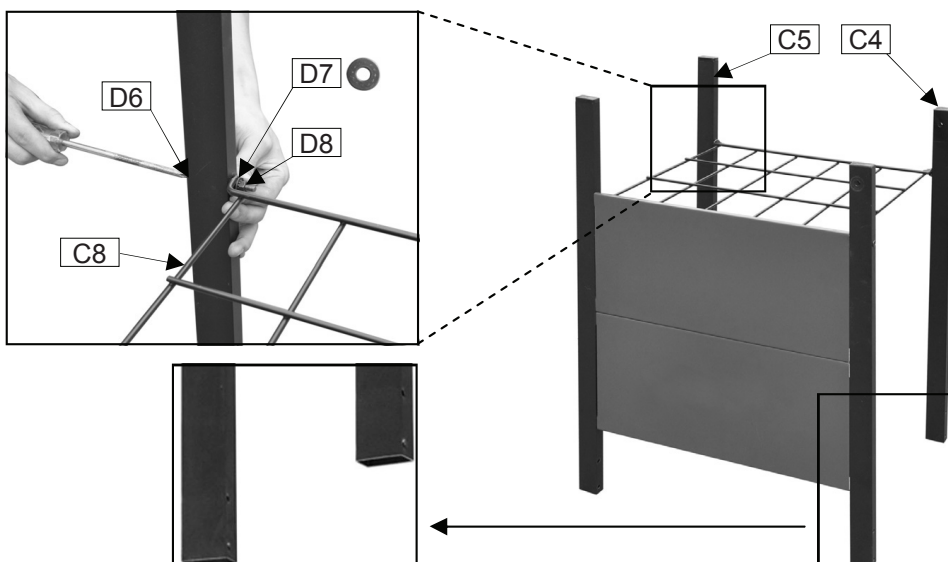


BEMÆRK!
Udvis forsigtighed ved brug af elektrisk værktøj,
da tilspændingsmomentet i disse kan ødelægge
skrueerne.



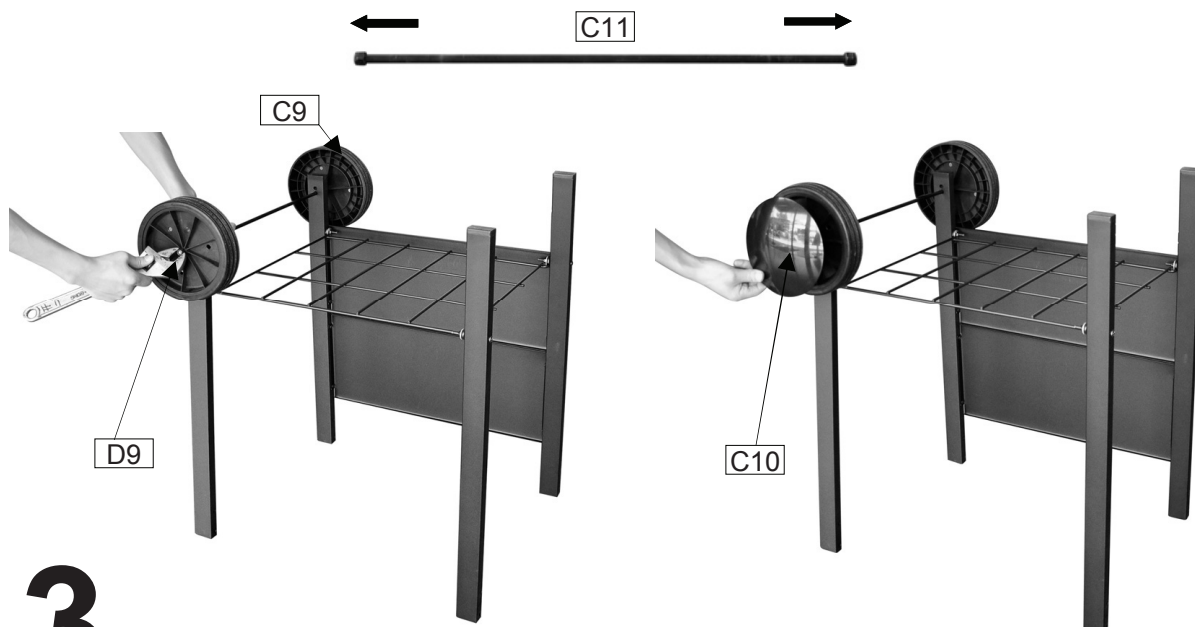
1

Montera benen (C4, C5) til frontpaneler (C6, C7) med 8 st ST4.0x10 skruer (D1), som vist på billedet.



2

Fest hylden (C8) till begge ben (C4,C5) og frontpanel (C6) med 4 stk. M6x65 skruer (D6), 4 stk. Ø6 spændkiver (D7) og 4 stk. M6 møtrikk (D8). Sikre at, huller der grillkroppen fastgøres er på top av benen, se pilene på billedet.



3

Løsn møtrikkerne (D9) fra enderne af akslen (C11).

Skub akslen gennem tilsvarende huller på venstre ben. Sæt hjul (C9) på hver ende af akslen og stram med låsemøtrikker (D9).

Sæt hubcaps (C10) på ydersiden af hjulene, som vist på billedet.



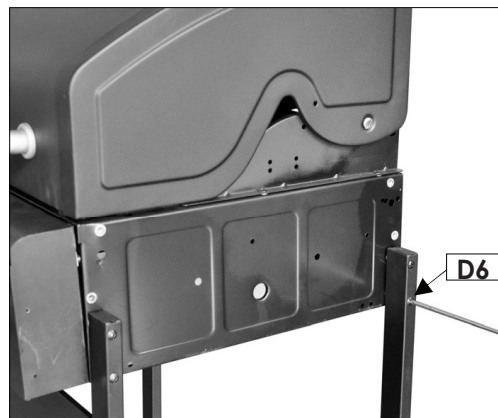
4

Læg den monterede vogn på siden som vist på billedet.

Læg også grill-underdelen på samme måde, så den kan skubbes ind mellem benene på pladen.

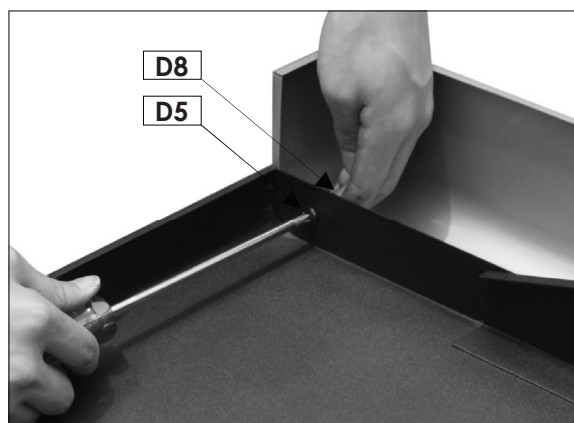
FORSIGTIG! Pas på, at låget ikke åbner sig, når grillunderdelen sættes på højkant.

Sæt 8 stk. M6 x 65 skruer (F) gennem benene og fastgør dem i grill-underdelen.



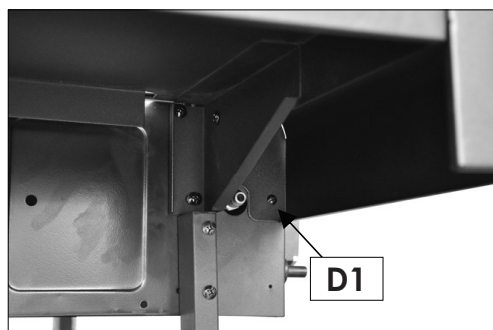
BEMÆRK!

På grund af grillens vægt, skal dette trin udføres af to personer.



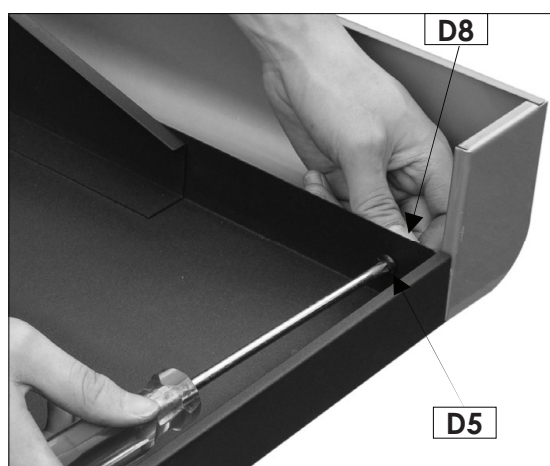
5

Sæt venstre side bordet panel (C2) til sidebord (C1) med to M6x15mm skruer (D5) og 2 stk. M6 møtrikker (D8).



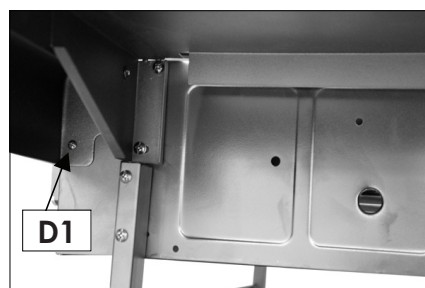
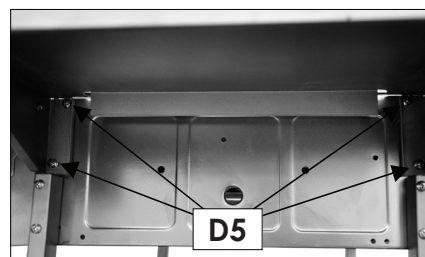
6

Fastgør venstre sidebord til grill krop med en ST4x10mm skrue (D1) og 4 stk M6x15mm skrue (D5) som illustreret.



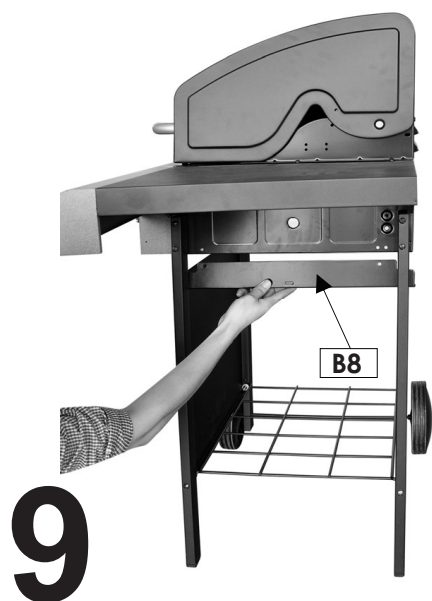
7

Fastgør højre sidebord panel (C3) til sidebord (C1) med to M6x15mm skruer (D5) og 2 stk. M6 møtrikker (D8).

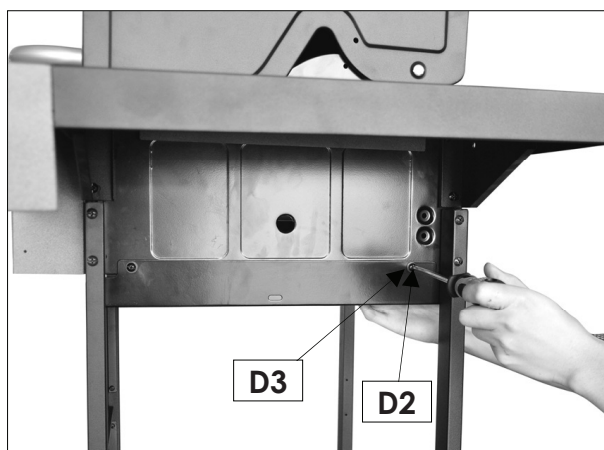


8

Fastgør højre sidebord til grill krop med en ST4x10mm skrue (D1) og 4 stk M6x15mm skruer (D5) som illustreret.

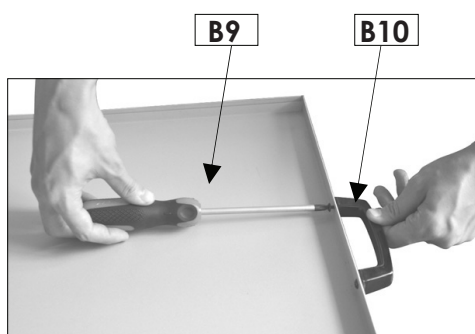


9



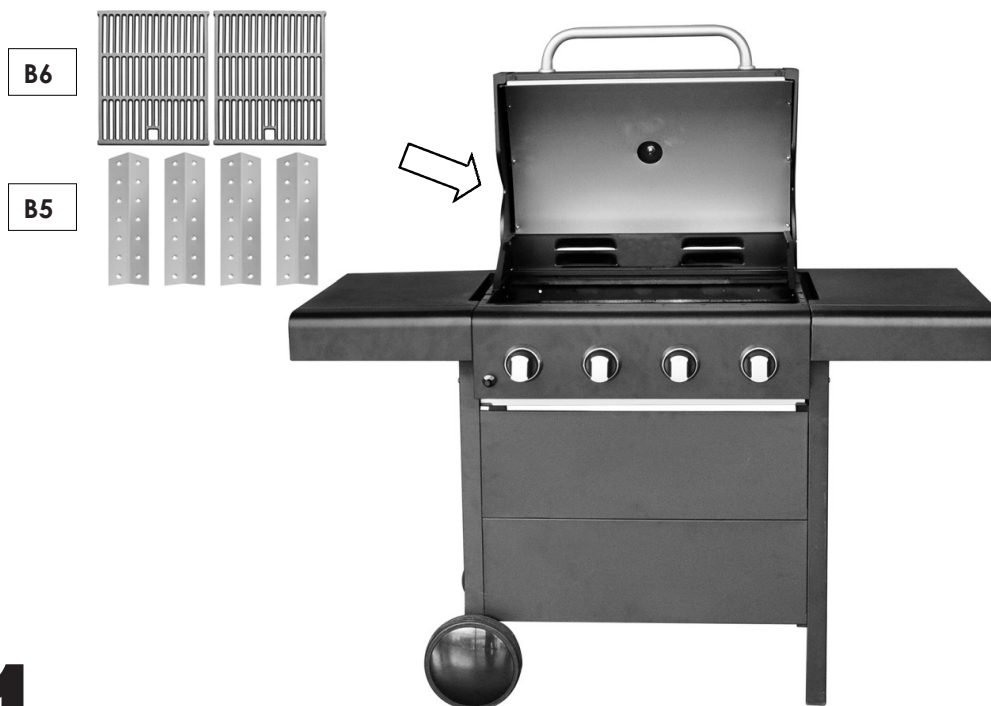
Fastgør højre beslag til fedtbakken (B8) till grill krop med 2 st M5x15 skruer (D2), Ø5 spændskive (D3) og 2 st M5 møtrikk (D4), som illustreret. Gentag den samme procedure for den venstre beslag til fedtbakken (B7).

BEMÆRK! Sørg for, at tappene på beslagene, der skal stoppe fedtbakken, når den skubbes ind bagfra, kommer ind foran på grillen.



10

Løsn skruene i håndtaget på fedtbakken (B10) og fastgør håndtaget til fedtbakken. Skub fedtbakken under grill krop som illustreret.



11

Læg forsigtigt flammedæmperne (B5) over brænderne og pas på, at de ligger plant i forhold til siderne på grillunderdelen. Derefter kan grillristene (B6) lægges på plads.



12

Placér varmeristen (A3) i grillkroppen som illustreret. Grillen er færdigmonteret

13



FØR GRILLEN TAGES I BRUG, SKAL DER UDFØRES EN OMHYGGELIG LÆKAGETEST.

EN TILSVARENDE TEST BØR UDFØRES, HVER GANG GASFLASKE, REGULATOR ELLER SLANGE SKIFTES, OG ELLERS NÅR GRILLEN IKKE HAR VÆRET ANVENDT I ET STYKKE TID.



VIKTIGT! LÆKAGETEST

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 (SKAL UDFØRES I ET GODT VENTILERET OMRÅDET)

1 Lav en blanding af 2 dele opvaskemiddel og en del vand.

2 Sluk for al åben ild, varmekilder og cigaretter i nærheden af det sted, hvor lækagetesten udføres.

3 Sæt alle brænderknapper på grillen i stilling "OFF".

4 Sæt regulatoren i stilling "OFF" og tilslut gascylinderen.

5 Pensl blandingen på alle samlinger og koblinger på gascylinderen, regulatoren, hele slangen og alle ventiler på grillen.

6 Åbn for gastilførslen på regulatoren og kontrollér omhyggeligt, om der kommer bobler på nogen af de steder, hvor blandingen er påført.

7 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.

8 Hvis man efter gentagne forsøg fortsat har en eller flere lækager, kontaktes forhandleren for udbedring af problemet.

 **BEMÆRK!**
LÆKAGETEST MÅ ALDRIG
UDFØRES VED HJÆLP
AF ÅBEN ILT

Tilslutning af gas

FØR GRILLEN TAGES I BRUG, SKAL DER UDFØRES EN GASLÆKAGETEST
(SE SÆRSKILT AFSNIT)

REGULATOR OG SLANGE

- Tjek gasslangen med jævne mellemrum for revner, skader og mørhed. Brug aldrig en beskadiget gasslange.
- Kontrollér, at den bevægelige plastdel på regulatoren er hel, og at den ikke bliver beskadiget af grillens varme dele.
- Brug kun godkendte gascylinder som passer til den medfølgende regulator. Gascylinder 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.

TYPER AF GAS DER KAN ANVENDES

- 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

- Montér regulator og slange.
- Følg monteringsanvisningen som medfølger regulatorsættet.

ADVARSEL



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.

Før grillen tages i brug

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.

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.

Tips

● **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 JÆVNLT UNDER GRILNINGEN** med olie eller anden marinade. Dette gør, at maden ikke så let bliver tør, men holder sig saftigere.

● **IKKE ÅBNE LÅGET UNDER GRILNINGEN.** Når låget åbnes, slippes meget af varmen ud - begræns derfor dette.

BEMÆRK!

● **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.**

Vejledning for optænding

1 Åbn grillens låg (låget skal altid være åbnet, når grillen tændes).

2 Sørg for, at alle afbrydere står i stilling "OFF".

3 Åbn for gastilførslen på regulatoren

4 Benyt afbryderen helt til venstre på kontrolpanelet, drej knappen til fuld styrke og vent 5 sekunder. Tryk derefter tænderknappen ind flere gange, til grillen er tændt. Hvis brænderen ikke tænder inden for 5 sekunder, lukkes for gastilførslen og der ventes i 5 minutter, før proceduren gentages.

5 Hvis brænderen ikke tænder efter gentagne forsøg, foretages manuel tænding med en tændstik.

6 Når den første brænder er tændt, kan de andre startes i rækkefølgen fra venstre mod højre. Tænd en ad gangen ved at dreje brænderknappen til fuld styrke. Kontrollér, at hver enkelt brænder, der er skruet på, er tændt, før den næste tændes.

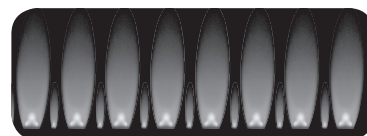
7 Forvarm grillen i ca. 10 minutter på fuld styrke, før maden lægges på ristene. Dette giver et bedre grillresultat, og grilningen tager kortere tid.

Manuel tænding af grillen

Hvis grillen ikke tænder ved brug af den normale tænder, bruges følgende tændprocedure for manuel tænding. Brug en lang tændstikholder eller lighter.

- Åbn låget.
- Placer tændstikken/ligtheren ved en af brænderne.
- Stå ikke bøjet ind over grillen.
- Drej brænderknappen for den aktuelle brænder over på maks.-indstilling.
- Tænd de resterende brændere ved at dreje brænderknappen for nabobrænderen over på maks indstilling. Tænd en brænder ad gangen.
- Forvarm grillen i 10 minutter før grillning.

Hvis grillen ikke tænder ved brug af normal tændprocedure eller ved manuel tænding, se tips i fejlfindingsmanualen eller tag kontakt til forhandleren.



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

Ved slukning af grillen

Luk ventilen på gascylinder først, sluk derefter for kontrolafbryderne på grillen.

HÆLDE ALDRIG VAND PÅ GRILLEN NÅR DEN ER VARM!

ADVARSEL

 Hold altid grillen under opsyn, når den er i brug. Pas på, at børn og andre, som skal holdes under opsyn, ikke kommer i nærheden af grillen, når denne er i brug.

 Denne grill er kun beregnet til udendørs brug og må ikke bruges under tag. Grillen må ikke bruges på steder, som ligger lavere end det omgivende område. Da gas er tungere end luft, kan den samle sig på lave steder, og dermed resultere i eksplosionsfare. Gasansamling kan også medføre iltmangel.

 Denne grill er kun beregnet til brug med gas –brug IKKE lavasten, briketter, grillkul, optændingsmidler o.lign. i denne grill.

 Tænd aldrig grillen med lukket låg

 Udfør lækagetest med jævne mellemrum og altid i forbindelse med skift af gascylinder eller efter længere tids opbevaring. Kontrollér altid gasslangen for skader og revner, før grillen skal anvendes

 Kobl gascylinder fra grillen, når denne ikke er i brug, og før den skal flyttes.

 Hvis grillen opbevares i en garage eller kælder under overfladeniveau, må gascylinder ikke opbevares på samme sted, da denne skal opbevares over normalt overfladeniveau.

 Ventilationsåbningerne i grillen må under ingen omstændigheder tilstoppes eller blokeres.

 Kontrollér før brug, at venturi-åbningerne (ventilation) på brænder og sidebrænder ikke er tilstoppet eller blokeret.

 Brug handsker ved montering og løft - skarpe kanter kan forårsage skader.

 Placér ikke grillovertræk eller andet brændbart i rummet under grillen, når denne er i brug eller er varm.

 Grillen skal rengøres regelmæssigt og omhyggeligt.

Fedt brand

Manglende vedligeholdelse kan resultere i, at rester af gammelt fedt antændes og starter en fedt brand.

UNDGÅ FEDT BRAND

- Rengør grillen jævnligt for at undgå fedt brand.

- 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 FEDT BRAND

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



Fedt brand beskadiger metal, maling og emalje. Skader på grillen grundet fedt brand, er ikke omfattet af garantien da dette skyldes forkert brug.

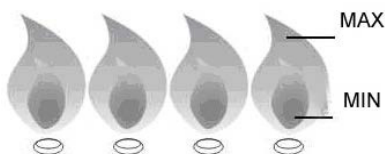


Bemærk! Brug aldrig vand til at slukke med. Rengør grillen jævnligt for at undgå fedtbrand.

Vedligeholdelse

VEDLIGEHOELDELSE

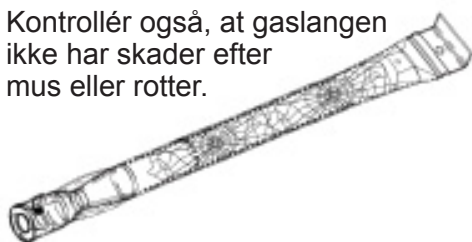
- ☒ Tjek regelmæssigt at brennerne brenner normalt.
- ☒ Fjerne grillristen og flammestæmmerne.
- ☒ Tænd grillen på normal måde.
- ☒ Drej bryterne fra lav til høj og tjek hvis der er en forskel i styrke og at flammen er klar og blå, ikke orange. Hvis brenneren synes unormalt, tjek kapitelet fejlfinding.
- ☒ 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.



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 ansamlers 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 för den drejes.
Tyk røg	Fedt/madrester i fedtopsamler. Meget fedt på kød.	Rengør fedtbakke. Fjern fedt på maden der grilles.

Reservedele, forbrugerkontakt og reklamationer

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

+47 924 78 600

✉ support@nordicseason.no
www.nordicseason.no

Ved reklamationer på produktet skal købsbevis (kvittering) og serienummer vedlægges. Serienummer findes på sølvfarvet klistermærke på bundhylden.

Denne vare er produceret i Kina for Nordic Season Products AS.