

ASENNUS, KÄYTTÖ JA
HUOLTO-OHJEET KAASUGRILLI

FI

Meteor

GG501701

4B
Black
EDITION



LUE OHJEKIRJAT JA TUTUSTU
TUOTTEeseen ENNEN GRILLIN
KÄYTTÄMISTÄ
VAIN ULKOKÄYTTÖÖN!

Sisällysluettelo

VAROITUKSET	3
Tekniset tiedot	4
Kaasukategoria	4
Räjäytyskuva	5
Osaluettelo.....	6
Kokoamisohjeet	7
Kaasun liittäminen.....	15
Vuototesti	16
Sytytysohjeet.	17
VAROITUKSET.....	18
Vihjeitä.....	19
Huolto.....	20
Puhdistaminen	22
Vianetsintä.....	23
Kuluttajapalvelu.....	24

VAROITUKSET



Vakavien henkilö- ja omaisuusvahinkojen vaara, jos ohjeita ei noudateta.



Jotkut grillin osat voivat olla teräviä. Ota se huomioon ja käytä suojakäsineitä koottaessa ja nostettaessa. Terävät reunat voivat vahingoittaa.



Grilli on tarkoitettu vain ulkokäyttöön hyvin tuuletetuissa tiloissa. Älä grillaa suljetuissa tai katetuissa tiloissa, joissa vaarana on hapenpuute.



Grillin ulkopinnat ovat erittäin kuumia käytön aikana. Pidä lapset, eläimet ja valvontaa vaativat turvallisella etäisyydellä. Älä siirrä toimivaa tai kaasupulloon liitettyä grilliä.



Sulje säädin käytön jälkeen ja irrota se pullosta.



Grillin muuttamisesta voi seurata vaara ja takuun kumoutuminen.



Älä säilytä kaasupulloa toimivan grillin alla, sillä kaasuvuodosta voi aiheutua vakavia vahinkoja. Aseta pullo käytön ajaksi grillin viereen.

Älä aseta grillipeitettä tai muuta palavaa grillin alle, kun sitä käytetään tai se on kuuma.

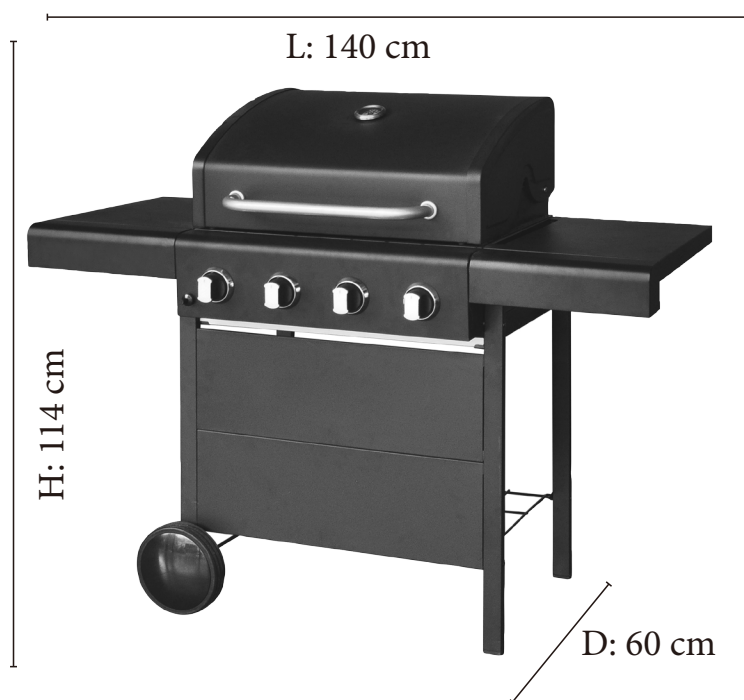


Laavakiviä, hiiliä tai brikettejä ei saa käyttää..



Puhdista grilli säännöllisesti ja huolellisesti.

Tekniset tiedot — Meteor 4B



Kokonaisteho: 12,96 kW

Kaasun kulutus: 943 grammaa/tunti.

Letku ja säädin: EN-hyväksyntä vaaditaan.
Kaasupullo (ei sisälly): Käytä Suomessa hyväksytyjä vakiopulloja. Suositus 10/11 kg. Vaikka sekä butaania että propaania voidaan käyttää, Suomessa suositellaan käytettäväksi propaania. Hyväksytyjä letkuja ja säätimiä on myytävänä useimmissa kaasutarvikkeita myyvissä liikkeissä.

HUOM! Kaasuletkun sallittu enimmäispituus on 150 cm.

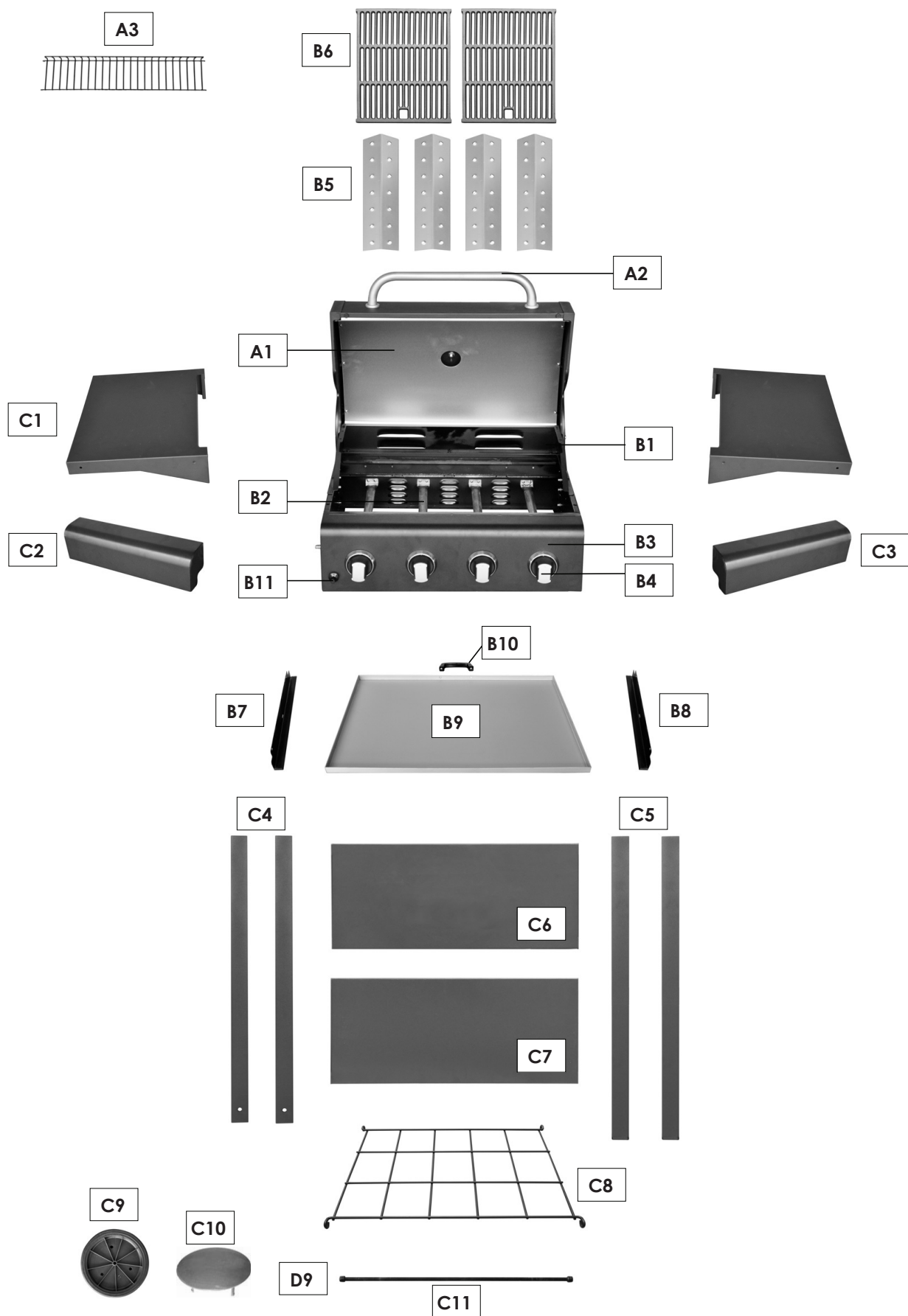
Tietoja kaasukategorioista

CE 0359-17

KÄYTTÖMAAT	VENTTIILIN KOKO	KAASUN LAATU	KAASU-KATEGORIA
BE, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT	Halk. 0,89 mm	G30 (butaani), G31 (propaani) ja niiden seokset, LPG 28-30 mbar	I3B/P(30)

Tuote on standardien EN498 ja EN484 (EUROPEAN GAS APPLIANCE STANDARD) mukainen ja sillä on CE-sertifiointi.

Räjätyskuva

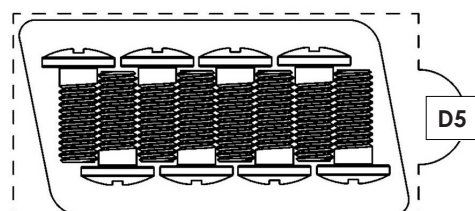
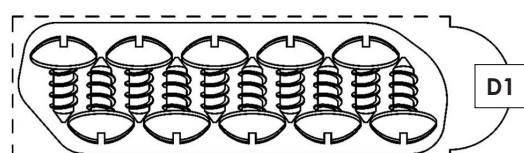
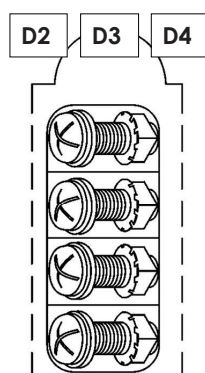
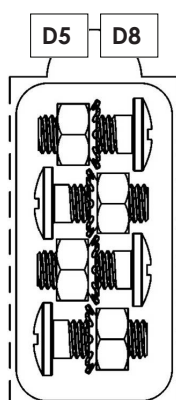
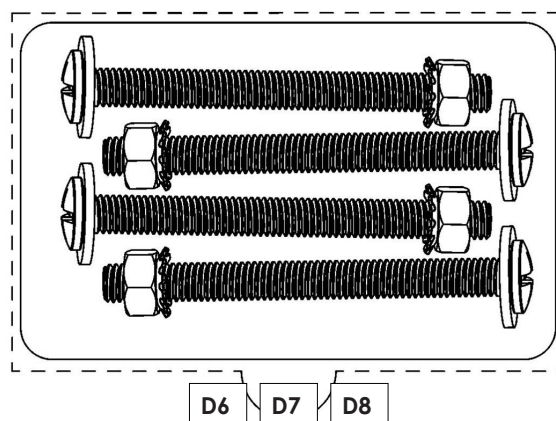
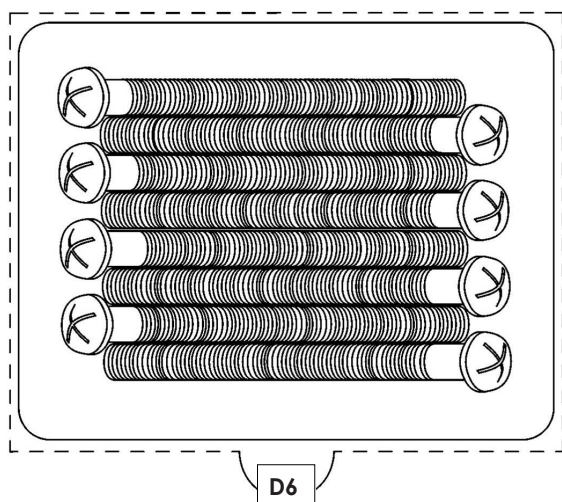


Osaluettelo

	NRO.	KUVAUS	MÄÄRÄ	Meteor 4 Burner
HUPPU	A1	Kansi	1	✓+
	A2	Kannen kahva	1	✓+
	A3	Lämpöhyllä	1	✓
RUNKO	B1	Grillin runko	1	✓
	B2	Poltin	4	✓+
	B3	Säädinpaneeli	1	✓+
	B4	Säädinpaneelin nuppi	4	✓+
	B5	Liekinvaimennin	4	✓
	B6	Grillausritilä	2	✓
	B7	Rasvapellin vasen kannatin	1	✓
	B8	Rasvapellin oikea kannatin	1	✓
	B9	Rasvapeltti	1	✓
	B10	Rasvapeltti kahva	1	✓
	B11	Sytytinpainike	1	✓+
ALAOSA	C1	Sivupöytä	2	✓
	C2	Vasemman sivupöydän paneeli	1	✓
	C3	Oikean sivupöydän paneeli	1	✓
	C4	Vasen jalka	2	✓
	C5	Oikea jalka	2	✓
	C6	Ylempi etupaneeli	1	✓
	C7	Alempi etupaneeli	1	✓
	C8	Lankahyllä	1	✓
	C9	Pyörät	2	✓
	C10	Koristekapseli	2	✓
	C11	Akseli	1	✓
HARDWARE	D1	ST4.0x10 Ruuvi	10	✓
	D2	M5x15 Ruuvi	4	✓
	D3	Ø5 Aluslevy	4	✓
	D4	M5 Mutteri	4	✓
	D5	M6x15 Ruuvi	12	✓
	D6	M6x65 Ruuvi	12	✓
	D7	Ø6 Aluslevy	4	✓
	D8	M6 Mutteri	8	✓
	D9	Lukkomutter	2	✓+

Kun tilaat varaosia, käytä osaluettelon numeroa.

Grillin mukana toimitetaan seuraavat ruuvit,
aluslevyt ja mutterit, jotka on asennettava



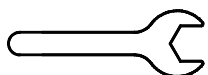
Kokoamisohjeet



Noudata ohjeita vaihe vaiheelta.

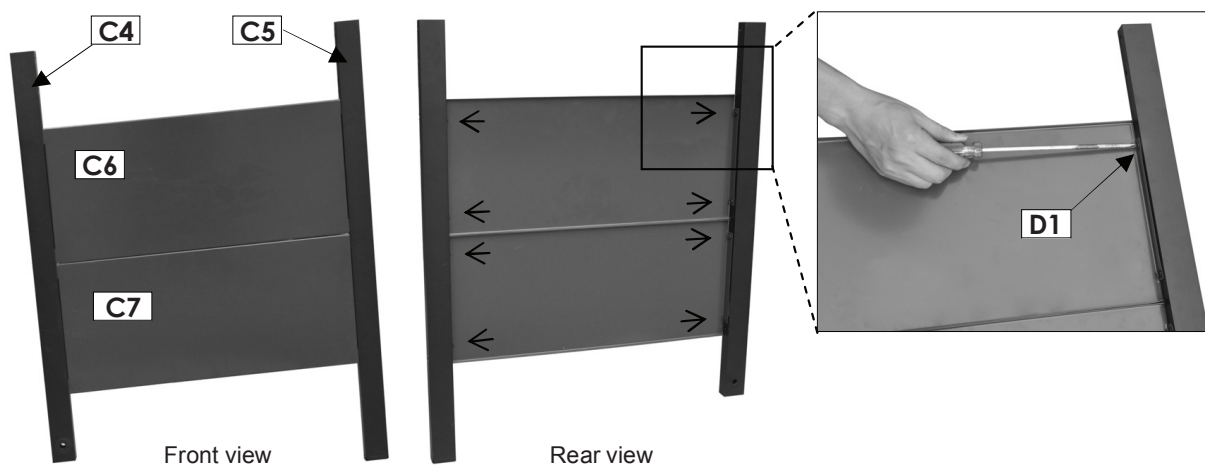
Jotkut osat ovat painavia, joten kokoamiseen tarvitaan 2 henkilöä.

KOKOAMISEEN TARVITTAVAT TYÖKALUT:



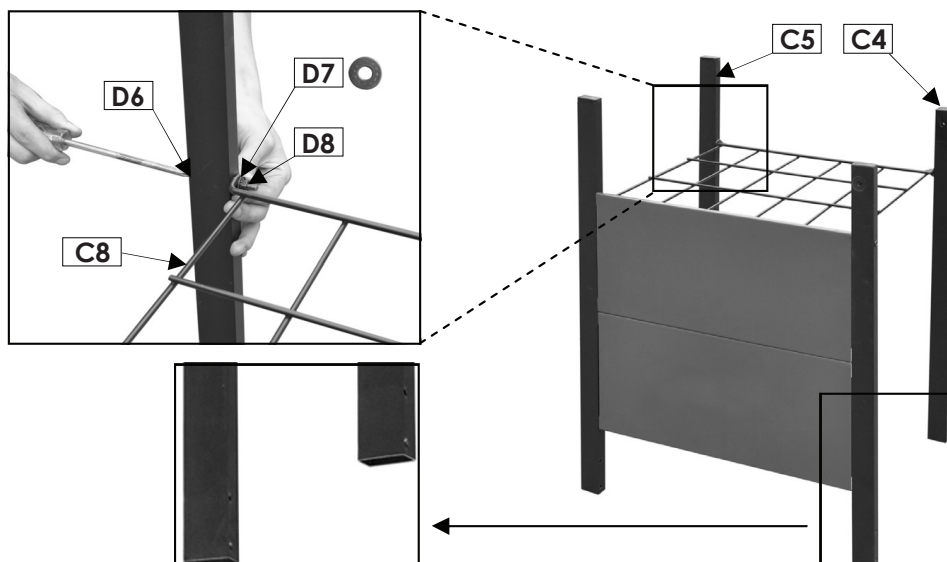
Ristiuraruuvitaltta (ei sisälly)
Jakoavain / kiitoavain (ei sisälly)

HUOM!
käytä sähkötyökaluja varoen, sillä niiden voima voi vahingoittaa ruuveja.



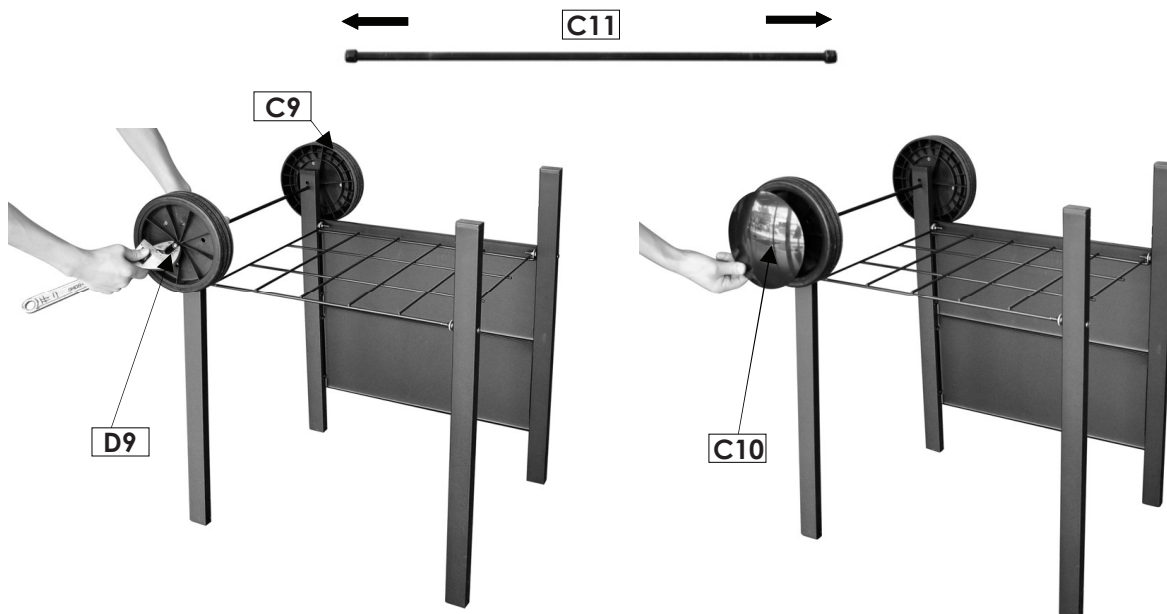
1

Kiinnitä jalat (C4, C5) paneeleihin (C6, C7)
ST4.0x10 ruuveilla (D1 x 8 kpl) – katso kuva.

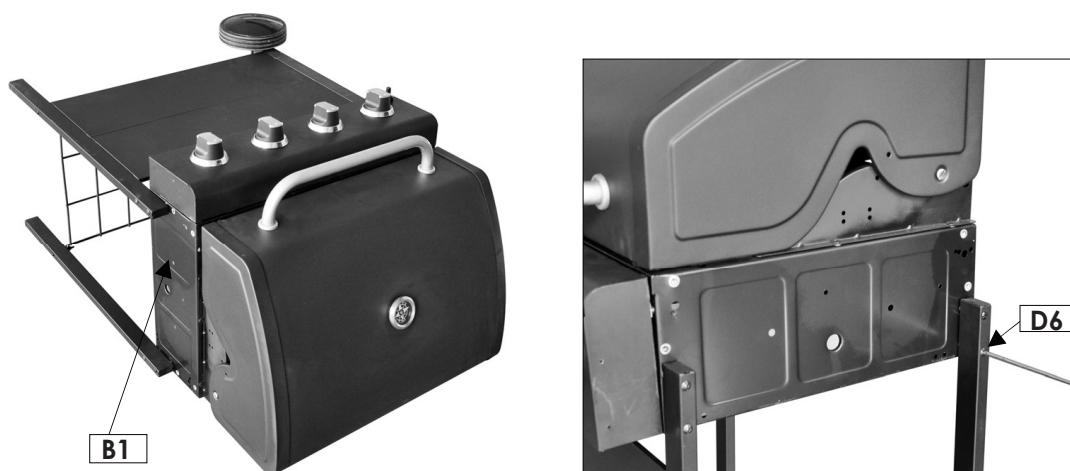


2

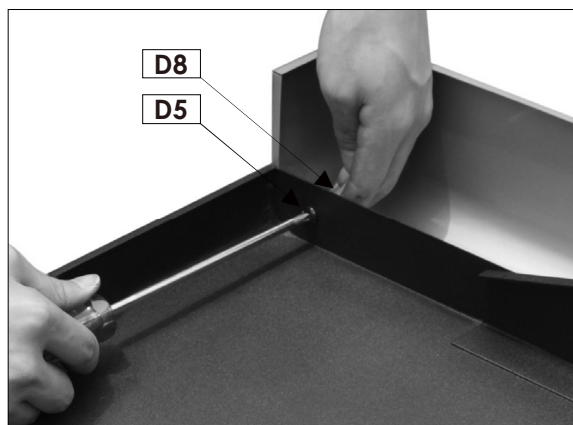
Kiinnitä etupaneeli ja jalat (C4, C5) koripohjaan (C8): pujota M6x65 pultit (D6 x 4 kpl) jalkojen korin, Ø6 aluslaatan (D7 x 4 kpl) läpi ja varmista M6 muttereilla (D8 x 4 kpl). Varmista, että grillin rungon kiinnitysreiät jalkojen yläpäässä ovat sivun etupuolella.



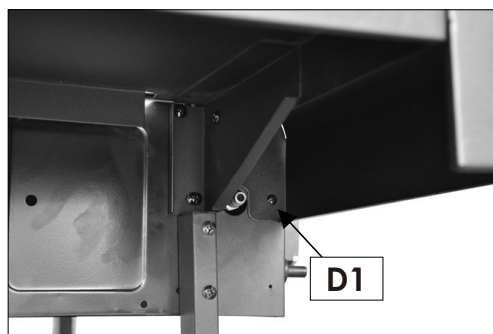
3 Irrota lukkomutterit (D9) akselin (C11) kummastakin päästä. Pujota akseli vasemman puolen jalkojen reikien läpi. Pujota pyörä (C9) akselin kumpaankin päähän. Varmista pyörät lukkomuttereilla. Aseta koristekeskiöt (C10) pyörien ulkopuolelle.



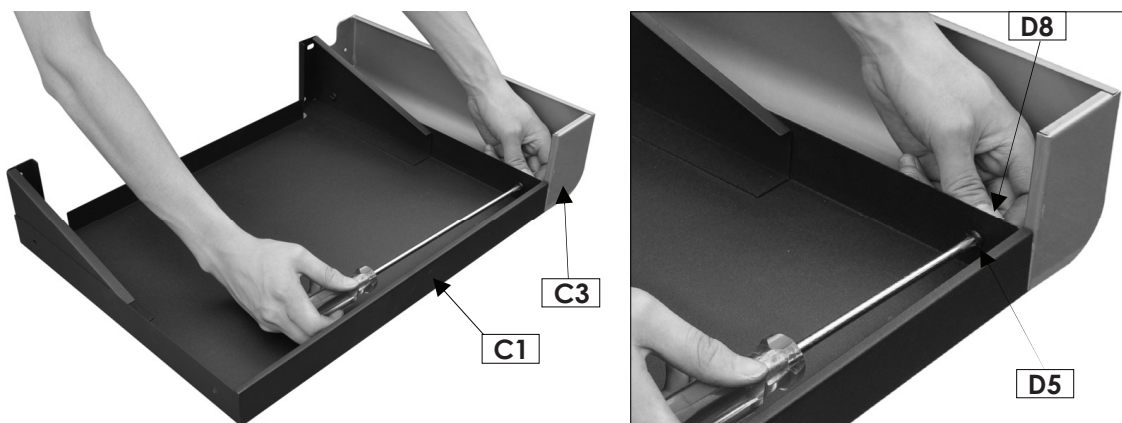
4 Aseta koottu vaunu kyljelleen. Aseta grillin runko (B1) takapuolelleen ja työnnä jalkojen väliin. **HUOMIO! Varo, ettei suojus tai kansi avaudu yhtäkkiä kesken työn tai että se vaurioituu laskettaessa maahan.** Työnnä M6x65 pultit (D6 x 8 kpl) jalkojen reikien läpi ja kiinnitä tiukasta grillin runkoon.



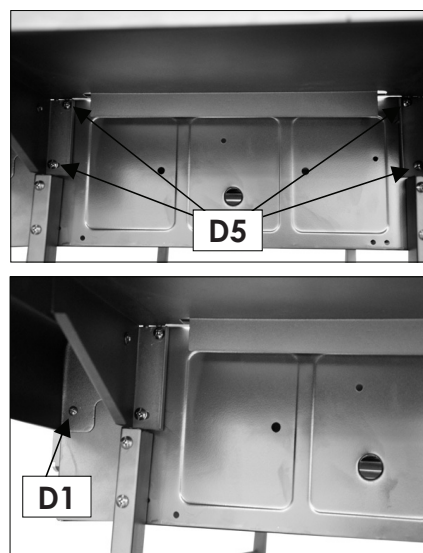
5 Kiinnitä vasen sivuhyllypaneeli (C2) toiseen sivuhyllyyn (C1) M6x15 pulteilla (D5 x 2 kpl) ja muttereilla (D8 x 2 kpl).



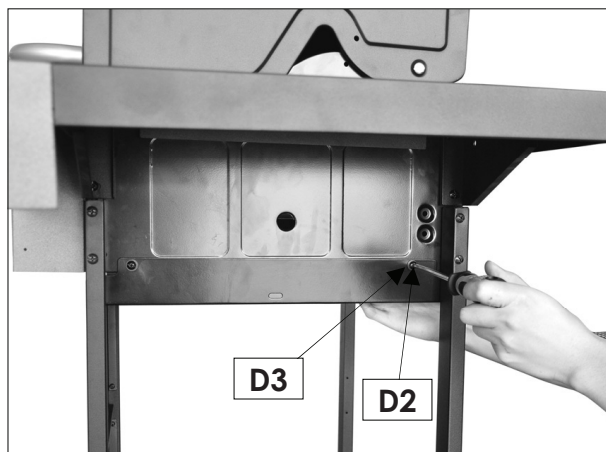
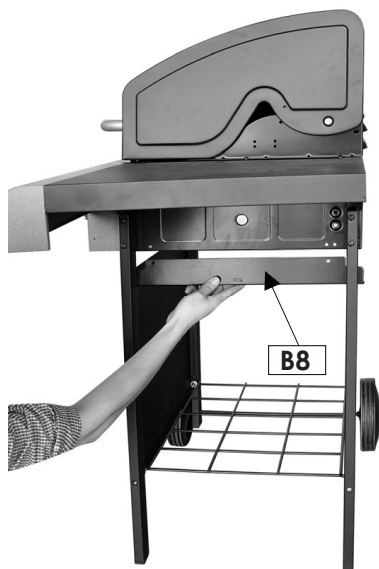
6 Kiinnitä vasen sivuhyllyasennelma grillin runkoon ST4.0x10 ruuvilla (D1) ja M6x15 pulteilla (D5 x 4 kpl) – katso kuva.



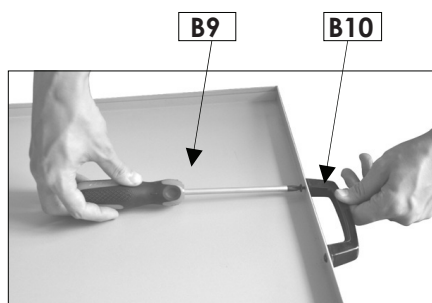
- 7** Kiinnitä oikea sivuhyllypaneeli (C3) toiseen sivuhyllyyn (C1) M6x15 pulteilla ja (D5 x 2 kpl) M6 muttereilla (D8 x 2 kpl).



- 8** Kiinnitä vasen sivuhyllyasennelma grillin runkoon ST4.0x10 ruuvilla (D1) ja M6x15 pulteilla (D5 x 4 kpl) – katso kuva



- 9** Kiinnitä rasvalevyn oikean kannatin (B8) grillin runkoon M5x15 pulteilla (D2 x 2 kpl), Ø 5 aluslevyillä (D3 x 2 kpl) ja M5 muttereilla (D4 x 2 kpl) - katso kuva. Asenna rasvalevyn vasen kannatin (B7) samalla tavoin. **HUOMAA:** Varmista, että rasvalevyn suuret kannatinkielekkeet ovat grillin edessä.



- 10** Irrota kiinnitysruuvit rasvalevy kahvasta (B10) ja kiinnitä kahva ruuveilla rasvalevyyn (B9). Liu'uta rasvalevy (B9) grillin rungon alle.



11

Aseta liekinvaimennin (B5) varovasti grillin runkoon niin, että se on rungon tasossa. Aseta grillauslevy (B6) paikalleen.



12

Kiinnitä lämpimänäpitohylly (A3) grillin runkoon – katso kuva.



13

GRILLI ON NYT VALMIKSI KOOTTU. KAIKKIEN LIITOSTEN
TIIVIYS ON TESTATTAVA ENNEN GRILLIN KÄYTTÖÄ.
LUE VUOTOTESTAUSOHJEET SIVULTA 16.



TÄRKEÄÄ! Vuototesti!

Vuototesti on tehtävä ennen grillin käyttöönottoa, joka kerran, kun pullo, säädin tai letku vaihdetaan sekä aina, jos grilli on ollut pitkään käyttämättä.

Aseta grilli paikkaan, jossa on hyvä ilmanvaihto

1 Sekoita 2 astianpesuainetta yhteen osaan vettä.

2 Sammuta kaikki avotulet, lämmönlähteet ja savukkeet testauspaikan ympäristöstä.

3 Sulje kaikki grillin säätimet asentoon "OFF".

4 Sulje kaasunsäädin ja kiinnitä se pulloon.

5 Sivele seosta kaikkiin pullon ja säätimen liitäntöihin, koko letkun pituudelle ja kaikkiin grillin venttiileihin

6 Avaan kaasunsäädin ja tarkasta huolellisesti, näkyykö jossain seoksella sivellyssä kohdassa kuplia.

7 JOS KUPLIA NÄKYY, SULJE KAASUN TULO JA KORJAA ONGELMA. TESTAA UUELLEEN. GRILLIÄ EI SAA OTTAA KÄYTTÖÖN ENNEN KUIN VARMISTETTU, ETTÄ VUOTOJA EI OLE.

8 Jos vuotoja on edelleen havaittavissa, ota yhteys myyjään vian korjaamiseksi.

 **HUOM!**
LIEKKEJÄ EI SAA
KÄYTTÄÄ VUOTOJEN
ETSIMISEEN!

Kaasun liittäminen

**KAASUVUOTO ON TESTATTAVA ENNEN GRILLIN OTTAMISTA KÄYTTÖÖN
(KATSO OMA OSA)**

LETKU JA SÄÄDIN

- Tarkasta, onko kaasuletkussa, halkeamia, vaurioita ja haurastumia. Älä käytä vioittunutta kaasuletkua.
- Tarkasta, että säätimen liikkuva muoviosa on ehjä eivätkä grillin kuumat osat vaurioita sitä.
- Käytä hyväksyttyä kaasupulloa, johon säädin sopii. 10 kg tai suurempaa pulloa suositellaan.
- Tarkasta, että kaasupullo on lujalla ja tasaisella alustalla liitöntä alempana. Pohjoismaissa suositellaan propaanin käyttöä, mutta butaaniakin voidaan käyttää. Butaani ei sovellu kylmiin lämpötiloihin.

Seuraavia kaasuja voidaan käyttää grillin polttoaineena

- I3+ : butaani 28-30mbar, propaani 37mbar
- I3B/P(30): G30(Butaani), G31(propaani) ja niiden seokset, LPG 28-30 mbar
- I3B/P(50): G30(butaani), G31(propaani) ja niiden seokset, LPG 50mbar
- I3B/P(37): G30(butaani), G31(propaani) ja niiden seokset, LPG 37 mbar

VAROITUS!



Älä säilytä kaasupulloa toimivan grillin alla. Jos säilytät pulloa grillin alla, kun sitä ei käytetä, irrota säädin.



Älä siirrä toimivaa tai kaasupulloon liitettyä grilliä.

- Asenna säädin ja letku.
- Noudata säädinsarjan ohjeita.

Ennen grillin käyttämistä

KÄYTTÖPAIKKA

- ☒ Aseta grilli käytön ajaksi vähintään 150 cm päähän seinistä, puista ja pensaista sekä muista palavista aineista/nesteistä.
- ☒ Älä aseta grilliä katon tai katoksen alle..
- ☒ Aseta grilli paikkaan, jossa on hyvä ilmanvaihto.
- ☒ Ei saa käyttää maanpintaa syvemmillä.

VIIMEINEN TARKASTUS

- ☒ Tarkasta, että kaikki säätimet toimivat oikein.
- ☒ Tarkasta, että kaasuletkussa ei ole halkeamia eikä vaurioita. (Tarkasta joka kerran, kun otat grillin käyttöön).
- ☒ Varmista, että kaasupullo ja -letku eivät kosketa kuumia esineitä.

Vihjeitä

● **PUHDAS GRILLI** on tehokkaampi, savuttaa vähemmän ja rasvajäämät liekehtivät vähemmän. Polta grilli käytön jälkeen avaamalla kansi ja säätämällä täysi teho noin 10 minuutiksi. Anna grillin jäähtyä ja harjaa tuhka pois liekinrajoittimista ja ritilöistä.

● **SIVELE GRILLIRITILÄT KUUMUUTTA KESTÄVÄLLÄ ÖLJYLLÄ.** Se estää ruoan palamisen kiinni ritilöihin..

● **ESILÄMMITÄ GRILLIÄ** täydellä teholla noin 10 minuuttia ennen kuin asetat ruokia grilliin. Grillaustulos on parempi ja grillausaika lyhenee.

● **ÄLÄ GRILLAA JÄISTÄ TAI OSITTAIN SULANUTTA RUOKAA.** Kylmyys pidentää grillausaikaa ja tulos on huonompi.

● **.JAA GRILLI KUUMAAN JA KYLMÄÄN VYÖHYKKEESEEN.** Kun ruoka on puolikypsää, siirrä se kylmään vyöhykkeeseen ja grilla valmiiksi. Grillaustulos on parempi ja ruoka on läpikypsää, mutta ei pala.

● **ARVIOI TUOTEKOHTAINEN GRILLAUSAIKA JA GRILLAA JÄRJESTYKSESSÄ NIIN,** että ruoat valmistuvat samanaikaisesti.

● **SIVELE RUOKAA GRILLAUKSEN AIKANA SÄÄNNÖLLESTI ÖLJYLLÄ TAI MUULLA MARINADILLA.** Ruoka pysyy mehukkaana.

● **KUN KANSI AVATAAN,** lämpöä poistuu paljon, joten toimi nopeasti.

NB!

● **YOUR BARBECUE IS NOT DESIGNED TO BE USED WITH MORE THAN 50% OF THE COOKING AREA AS A SOLID PLATE — THIS INCLUDES BAKING DISHES.**

● **FULL COVERAGE WILL CAUSE EXCESSIVE BUILD-UP OF HEAT AND DAMAGE THE BARBECUE. THIS IS NOT COVERED BY WARRANTY.**

Sytyttämisohjeet

GRILLIN SYTYTTÄMINEN

- 1** Avaa kansi (kannen on oltava aina auki, kun grilli sytytetään).
- 2** Tarkasta, että kaikki säätimet ovat kiinni ("OFF").
- 3** Avaa säädin.
- 4** Käytä paneelin vasemmanpuoleista säädintä ja käännä se täydelle teholle. Odota 5 sekuntia. Paina sytytinpainiketta toistuvasti, kunnes grilli syttyy. Jos poltin ei syty 5 sekunnin kuluessa, sulje kaasun tulo ja odota 5 minuuttia ennen uutta yritystä.
- 5** Jos poltin ei syty usean yrityksen jälkeen, sytytä tulitikulla.
- 6** Kun ensimmäinen poltin palaa, sytytä muut järjestyksessä vasemmalta oikealle. Sytytä yksi kerrallaan kääntämällä säädin täyden tehon asentoon. Tarkasta, että jokainen poltin palaa ennen seuraavan sytyttämistä.
- 7** Esilämmitä grilliä täydellä teholla noin 10 minuuttia ennen kuin asetat ruokia grilliin. Grillaustulos on parempi ja grillausaika lyhenee.

GRILLIN SYTYTTÄMINEN KÄSIN

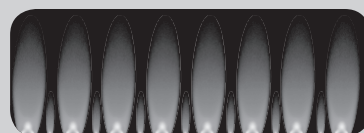
Jos grilli ei syty normaalilla sytyttimellä, noudata seuraavia ohjeita. Käytä pitkää tulitikunpidintä tai sytytintä.

- Avaa kansi.
- Aseta tulitikku/sytytin jonkun polttimen lähelle.
- Älä kumarru grillin ylle.
- Käännä sytytettävän polttimen säädin täyden tehon asentoon.
- Sytytä loput polttimet kääntämällä palavan polttimen viereisen polttimen säädin täysin auki.
- Sytytä yksi poltin kerrallaan.

JOS GRILLI EI SYTY NORMAALISTI TAI MANUAALISESTI, KATSO VIANETSINTÄOHJEET TAI OTA YHTEYS MYYJÄÄN.

GRILLIN SAMMUTTAMINEN

Sulje ensin kaasupullon venttiili ja sitten grillin säätimet.



LIEKKIEN ON OLTAVA SINISET JA TASAISESTI PALAVAT. JOS LIEKKI ON KELLAHTAVA, HULMAHTELEE TAI ON "RIKKONAINEN", KATSO VIANETSINTÄOHJEET.

VAROITUS!



Pidä toimivaa grilliä silmällä. Pidä lapset, eläimet ja valvontaa vaativat turvallisella etäisyydellä.



Grilli on tarkoitettu vain ulkokäyttöön eikä sitä saa käyttää katon alla. Grilliä ei saa käyttää maanpintaa syvemmällä. Kaasua voi kertyä syvennyksiin ja se voi räjähtää. Kaasun kertyminen voi johtaa myös hapen puutteeseen.



Grillissä käytetään vain kaasua. ÄLÄ käytä laavakiviä, brikettejä, grillihiiliä, sytytysaineita jne. tässä grillissä.



Älä sytytä grilliä, kun kansi on kiinni.



Tarkasta vuodot säännöllisesti ja aina, kun kaasupullo vaihdetaan tai pitkän varastoinnin jälkeen. Tarkasta aina ennen grillin käyttöä, onko kaasuletkussa, halkeamia ja vaurioita.



Irrota grilli pullosta, kun sitä ei käytetä, ja ennen siirtämistä.



Jos grilliä säilytetään kellarissa tai muussa maanalaisessa tilassa, pulloa ei saa säilyttää samassa paikassa, vaan se on säilytettävä maanpinnan tasolla.



Grillin tuuletusaukkoja ei saa missään tapauksessa tukkia tai sulkea.



Tarkasta ennen käyttöä, että polttimen ja sivupolttimen suutin (venturi) ei ole tukossa.



Käytä suojakäsineitä grilliä koottaessa ja nostettaessa – terävät reunat voivat vahingoittaa.



Älä aseta grillipeitettä tai muuta palavaa grillin alle, kun sitä käytetään tai se on kuuma.



Puhdista grilli säännöllisesti ja huolellisesti.

RASVAPALO!

Puutteellinen huolto voi johtaa vanhan rasvan syttymiseen ja rasvapaloon.

ESTÄMÄÄN RASVAA TULIPALO

- Estä rasvapalot pitämällä grilli puhtaana.

- Täytä rasvakuppi rasvaa imevällä materiaalilla, kuten kissanhiekalla. Se imee rasvan ja ruokaöljyn ja estää rasvapalon. Alle asetettava alumiinifolio helpottaa puhdistamista.

SATTUESSA RASVAN PALO

Jos rasva palaa, sulje kaasun tulo ja irrota säädin, jätä kansi auki ja odota, kunnes palo sammuu itsestään.



Rasvapalot vahingoittavat metallia, maalia ja emalointia. Takuu ei koske rasvapalosta aiheutuvia grillin vaurioita, koska syynä on väärinkäyttö.



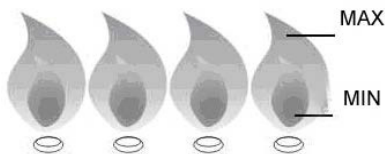
HUOM!

Älä käytä vettä palon sammuttamiseen! Vältä rasvapalot puhdistamalla grilli säännöllisesti.

Kunnossapito

KUNNOSSAPITO

- ☒ Tarkasta säännöllisesti, että polttimet palavat oikein.
- ☒ Poista grilliritilä ja liekinvaimentimet.
- ☒ Sytytä grilli normaalisti.
- ☒ Käännä säätimiä pienen tehon asennosta suuren tehon asentoon, ja tarkasta, eroavatko tehot, ja että liekki on kirkkaan sininen, ei oranssi. Jos poltin käyttäytyy epänormaalisti, katso vianetsintätaulukko.
- ☒ Jos rasva tai vanhat ruokajäämät peittävät polttimen, poista ne grilliharjalla.



HYÖNTEISET JA TUHOELÄIMET

Hyönteiset tai muut tuhoeläimet voivat "asettua asumaan" grilliin, kun se seisoo pitkään varastoituna. Jos sytyttämisen kanssa on ongelmia tai liekit ovat epätasaisia, kutsumattomat vieraat voivat estää kaasun tulon. Pura silloin polttimet ja puhdista ne. Asenna polttimet takaisin, kun ne ovat täysin kuivat.

Tarkasta, että hiiret tai rotat eivät ole vahingoittaneet kaasuletkua.



PUHDISTAMINEN

- Käytä yleiseen puhdistamiseen vain vettä ja mahdollisesti mietoa puhdistusainetta.
- Älä käytä palavia puhdistusaineita.
- Ennen kuin puhdistat ritilät, jätä kansi auki ja polta grilliä käytön jälkeen noin 10 minuuttia. Puhdista ritilät sitten grilliharjalla. Kun puhdistat vedellä, käytä normaalia astianpesuainetta, ei hankaavia puhdistusaineita. Grilliritiloita ei saa pestä koneessa, koska se vahingoittaa emalointia. Kuivaa ritilät huolellisesti pesun jälkeen ja sivele ne ruokaöljyllä.
- Pese rasvakuppi säännöllisesti, jotta se ei houkuttele tuholaisia ja ala haisemaan.
- Säilytä grilli kuivassa paikassa tai peitä se peitteellä, kun et käytä sitä.
- Estä ulkopuolisten osien ruostuminen suojaamalla ne autovahalla vuosittain. Jos meri on alle 5 km etäisyydellä, grilli kannattaa säilyttää sisätiloissa, koska suolapitoinen ilma voi lyhentää grillin käyttöikää.
- Aseta rasvakupin pohjalle kissanhiekkaa, joka imee rasvaa. Se estää rasvapalot ja helpottaa rasvakupin puhdistamista.
- Poista ruoista poistuva rasva grillistä.
- Puhdista rasvakuppi säännöllisesti, jotta rasvaa ei valu yli.
- Valurauta- ja teräsosat ruostuvat luonnollisesti, mutta se ei vaikuta grilliin. Pese/poista pintaruoste.
- Grillipeitettä käytettäessä grillin on oltava puhdas ja kuiva, ja ilman on vaihduttava riittävästi. Peitteen sisäpuolelle kertyy muuten kosteutta, joka voi aiheuttaa suuria ruostevaurioita.

Vianetsintä

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Sytytin ei sytytä poltinta	Elektrodi on rasvan tai ruoanjäänteiden likaama	Puhdista elektrodi
	Elektrodin johto on irti tai löystynyt	Kiinnitä johdin
	Kaasun tulo on estynyt	Etsi tukoksia
	Johto on rikki	Vaihda uusi johto
Poltin ei syty manuaalisesti	Kaasu on loppunut	Tarkasta kaasupullo
	Kaasua virtaa epätasaisesti	Puhdista poltin ja venttiilit. Tarkasta, onko letkuun kertynyt vettä
	Letku ja säädin asennettu väärin	Kiinnitä uudelleen
Keltainen/oranssi liekki ja kaasun hajua.	Väärä kaasun paine tai vika venttiileissä.	Vaihda säädin, kaasupullo tai ota yhteys myyjään
Pieni lämpö	Komposiittipulloa säilytetty ulkona pakkasella	Kokeile toista pulloa
	Kaasupullo on lähes tyhjä	Kokeile toista pulloa
	Viallinen säädin	Kokeile toista säädintä
	Poltin tai venttiili tukossa	Pura ja puhdista poltin. Puhdista venttiili nuppineulalla. HUOMAA! Polttimen on oltava täysin kuiva ennen kuin sitä käytetään uudelleen
	Grilliä ei ole esilämmitetty	Grilliä on esilämmitettävä 10 minuuttia ennen grillaamista, jotta tulos olisi hyvä
Liekehtiminen	Ruoan rasva on syttynyt tuleen.	Sulje kaasun tulo ja odota, kunnes tuli on sammunut. Puhdista huolellisesti
	Liian suuri grillauslämpötila	Säädä lämpöä
	Rasvankerääjä on täysi	Tyhjennä rasvankerääjä
Grilli sammuu	Kova tuuli	Aseta grilli tuulensuojaan
	Pullo on tyhjä	Kokeile toista pulloa
Liekki lyö takaisin polttimesta.	Poltin tai venttiili on täysin tai osittain tukossa	Pura ja puhdista poltin. Puhdista venttiili nuppineulalla. HUOMAA! Polttimen on oltava täysin kuiva ennen kuin sitä käytetään uudelleen
Rasvapalo	Grillattava ruoka-aine on erittäin rasvaista	Käännä säätimet asentoon OFF, sulje paineensäädin, avaa kansi ja anna liekkien palaa loppuun

Varaosat, kuluttajapalvelu ja reklamaatiot

Tuotteella on Suomen kuluttajansuojalain mukainen reklamaatio-oikeus. Tuotteen ja materiaalien laatua valvotaan ja testataan säännöllisesti tehtaalla. Jos pakkauksesta puuttuu kuitenkin osia tai tuote on vioittunut, ota yhteys myyjään tai kuluttajapalveluun, jonka yhteystiedot ovat alla.

Takuu ei korvaa vikoja, joiden syynä on väärinkäyttö, puutteellinen hoito ja huolto tai tuotteen muuttaminen.

Vioittuneista osista, jotka eivät ole tuotteen vian syynä, laskutetaan hinnaston mukainen hinta + rahti ja käsittelymaksu.

Jos tarvitset osia tai haluat esittää reklamaation, ota yhteys myyjään tai kuluttajapalveluun.

KULUTTAJAPALVELU



Nordic Season Products AS

☎ 031 189095
+47 924 78600

✉ support@nordicseason.no
www.nordicseason.no

Reklamaatioihin on liitettävä kuitti ja sarjanumero.
Sarjanumero on pohjahyllyn hopeanvärisessä tarrassa.

Tuote on valmistettu Kiinassa. Valmistuttaja Nordic Season Products AS