



INDBYGNINGSPLANCHA

Brugermanual

De apparater, der er illustreret i denne manual, kan variere fra den købte model.



Vi vil gerne have din feedback!

Besøg [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) for at skrive en anmeldelse.



Anvend serienummer



TILLYKKE MED DIN NAPOLEON PLANCHA!

Du er et skridt tættere på den fuldendte grilloplevelse.

VI ØNSKER, AT DIN GRILLOPLEVELSE BLIVER MINDEVÆRDIG OG SIKKER.

Læs venligst og følg denne brugermanual, før du bruger dit apparat, for at undgå skade på ejendom, personskader eller død.

Fjern al emballagemateriale, reklameetiketter og kort fra apparatet før brug.

BRUG UDENDØRS I ET GODT VENTILERET OMRÅDE.

BRUG IKKE I EN BYGNING, GARAGE ELLER ANDRE LUKKEDE OMRÅDER.

FARLIGT!

HVIS DU LUGTER GAS:

- Luk for gassen til apparatet.
- Sluk eventuelle flammer.
- Åbn låget.
- Hvis lugten fortsætter, hold afstand fra apparatet og ring straks til din gasleverandør eller brandvæsen.

ADVARSEL!

Forsøg ikke at tænde dette apparat uden at læse afsnittet om TÆNDINGSINSTRUKTIONER i denne manual.

Opbevar ikke og brug ikke benzin eller andre brændbare væsker eller dampe i nærheden af dette eller andre apparater.

En gasflaske, der ikke er tilsluttet til brug, må ikke opbevares i nærheden af dette eller andre apparater.

Hvis oplysningerne i disse instruktioner ikke følges nøjagtigt, kan der opstå brand eller eksplosion, som kan forårsage skade på ejendom, personskader eller død.

Advar voksne og børn om faren ved høje overfladetemperaturer. Overvåg små børn i nærheden af apparatet.

BEMÆRK TIL INSTALLATØR: Efterlad disse instruktioner hos apparatets ejer til fremtidig reference.

BEMÆRK TIL FORBRUGER: Opbevar disse instruktioner til fremtidig reference.

Velkommen til Napoleon!

SIKKERHED FØRST



ADVARSEL! Generel Information

Dette apparat bør installeres i overensstemmelse med de lokale forskrifter.



ADVARSEL! Elektriske Forholdsregler

Hold alle elektriske forsyningsledninger og brændstofslinger væk fra alle opvarmede overflader.

Tilslut først alle elektriske komponenter til apparatet, og sæt derefter stikket i stikkontakten. Brug kun en jordfejlsafbryder (GFI)-beskyttet kreds med dette udendørs madlavningsapparat.

Fjern aldrig jordstikket. Brug kun forlængerkabler, der er vurderet til udstyrets effekt og godkendt til udendørs brug med W-A mærkning.

Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes med et fuldt strømkabel og transformator-samling, der er anbefalet af Napoleon.



ADVARSEL! Installation & Samling

Saml dette apparat præcist som anført i samlingsvejledningen. Hvis apparatet blev samlet i butikken, skal samlingsvejledningen gennemgås for at sikre, at det er gjort korrekt.

Udfør den krævede lækagetest, før apparatet tages i brug.

Modificér ikke dette apparat under nogen omstændigheder.

Brug kun trykregulatoren og slangesamlingen, der følger med dette apparat, eller reservedelene, der er specielt anbefalet af Napoleon.



ADVARSEL! Betjening

Læs hele denne brugermanual, før du bruger dette apparat.

Udfør lækagetest på dette apparat før hver brug, årligt og når nogen gaskomponenter udskiftes.

Følg tændingsinstruktionerne nøje.



ADVARSEL! Opbevaring og når apparatet ikke er i brug

Frakobl slangen mellem gasflasken og apparatet.

Fjern gasflasken og opbevar den udendørs i et godt ventileret område væk fra børn.

OPBEVAR IKKE gasflasker i en bygning, garage, skur eller andre lukkede områder.



ADVARSEL! Korrekt Bortskaffelse af Produkt

Denne mærkning angiver, at dette produkt ikke bør bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i hele EU. For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed fra ukontrolleret affaldsbortskaffelse, skal det genanvendes ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materialeressourcer. For at returnere dit brugte apparat, skal du bruge retur- og indsamlingssystemerne eller kontakte forhandleren, hvor produktet blev købt. De kan tage dette produkt til miljøvenlig genbrug.

INDHOLD

Velkommen til Napoleon! 3

Sikkerhed Først

Fulde Systemfunktioner 4

Kom godt i gang 5

Yderligere sikre driftspraksisser

Placering af dit apparat

Indbygningsmål

Gasforbindelser

Maksimale gasflaskedimensioner

Lækagetest

Drift 11

Tænde dit apparat

Madlavningsinstruktioner

Tjekliste til vellykket madlavning

Kan du krydre en rustfri stål plancha?

Madlavningsguide 14

Rengøringsinstruktioner 15

Vedligeholdelsesinstruktioner 18

Tekniske data

Stål i barske omgivelser

Fejlfinding 20

Diagram for elektriske forbindelser

Monteringsvejledningen 23

Erstatningsdele 29

Detaljeret oversigt

Garanti 34

Fulde Systemfunktioner

Automatisk registrering og lukning af gastilstrømning i tilfælde af, at en brænder går ud.

Konstruktion i premium rustfrit stål, designet til at sikre langvarig kvalitet og holdbarhed.

Jævn varmefordeling og hurtige opvarmningstider.

Stor stegeflade i rustfrit stål.

Dual Zone-kontrollen gør det muligt at tilberede forskellige madvarer ved forskellige temperaturer på samme tid.

Hængslet, aftageligt låg i rustfrit stål.

Samme installationsareal som vores BIG32 indbygningsgrill, for nem installation eller opgraderinger.

Safety Glow-lys skaber både sikkerhed og stemning ved at skifte fra blå til rødt, når brænderne er tændte.

Den aftagelige drypbakke foran og det integrerede værktøjsskrabesystem holder madlavningsområdet rent og organiseret.

Mulighed for at tilkoble en strømkilde til BIB-sidebrændere (ekstraustyr).

Integreret værktøjskrog.

Enkel opstart med et integreret elektrisk tændingssystem.



Det apparat, der er illustreret i denne brugermanual, kan variere fra den model, du har købt. Fremhævet model: BIG32FTPSS-XX

Kom godt i gang



FARLIGT / ADVARSEL! Advarer om en fare, der kan resultere i brand, eksplosion, død eller alvorlig fysisk skade.



ADVARSEL / FORSIGTIG! Advarer om en fare, der kan resultere i mindre fysiske skader eller skade på ejendom.



Bær beskyttelseshandsker.



Bær sikkerhedsbriller.



FORSIGTIG! Varme overflader.



Vigtig information.



Ryg ikke, mens du udfører en gaslækagetest. Gnister eller flammer kan forårsage brand, eksplosion, skade på ejendom, alvorlige fysiske skader eller død.



Brug aldrig en åben flamme til at kontrollere for gaslækager. Gnister eller flammer kan forårsage brand, eksplosion, skade på ejendom, alvorlige fysiske skader eller død.



FARLIGT! Frakobl straks gasforsyningen og afbryd forbindelsen.

YDERLIGERE SIKRE DRIFTS PRAKSISSE

- Brændernes kontrolknapper skal være slukkede, når gasregulatorens ventil åbnes.
- Betjen ikke apparatet med låget lukket.
- Flyt ikke apparatet under brug.
- Sluk for gasforsyningen ved kilden efter brug.
- Modificer ikke apparatet.
- Vedligeholdelse bør kun udføres, når apparatet er koldt.
- Opbevar ikke lighter, tændstikker eller andre brandbare materialer i kabinettet.
- Hold alle elektriske forsyningsledninger og brændstofslanger væk fra alle opvarmede overflader.
- Rengør drypbakken regelmæssigt for at undgå ophobning og fedtbrande.
- Hold brænderens venturi-rør fri for edderkoppespind og andre tilstopninger ved regelmæssig inspektion og rengøring.
- Brug ikke en højtryksrenser til at rense nogen del af apparatet.
- Placer ikke apparatet et sted, hvor det kan udsættes for stærk vind, især ikke hvor vinden kan komme direkte bagfra.
- Betjen ikke apparatet under nogen brandfarlig konstruktion.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive installeret i eller tilsluttet både eller campingkøretøjer.
- Dette apparat skal holdes væk fra brændbare materialer under brug.
- Oprethold altid korrekt afstand til brændbare materialer: 24" (610 mm) bagpå enheden, 7" (178 mm) til siderne.
- En ekstra afstand på 24" (610 mm) anbefales nær vinylbeklædning eller glaseruder.
- Oprethold altid en minimum vægafstand til brændbare materialer på 17" (431 mm) bagpå og 9" (228,6 mm) til siderne.
- Oprethold altid en minimum afstand på 17" (431 mm) mellem andre apparater.
- Den minimale omgivelsestemperatur for sikker brug af apparatet er 0°F (-17,8°C).
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og ældre samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået opsyn eller instruktioner om sikker brug af apparatet og forstår de involverede farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

FORSIGTIG! Tilslutning og installation af gas og slangeforbindelse skal udføres af en autoriseret gasinstallatør, og lækagetest skal udføres før betjening af apparatet.

FORSIGTIG! Sørg for, at slangerne ikke kommer i kontakt med apparatets overflader med høj temperatur.

ADVARSEL! Tilgængelige dele kan være meget varme. Hold små børn væk.



PLACERING AF DIT APPARAT

Det er vigtigt at vælge en korrekt placering af dit gasapparat for at sikre, at der er tilstrækkelig afstand til omkringliggende brændbare materialer. Dette apparat er beregnet til installation på en udendørs terrasse eller i din have.

- Dette apparat må kun bruges i et udendørs område med naturlig ventilation, uden stillestående luft, hvor eventuelle gaslækager og forbrændingsprodukter hurtigt spredes af vind og naturlig luftcirkulation.
- Brug ikke apparatet i en bygning, garage eller andet lukket område.
- Inkorporer ikke apparatet i indbygningskonstruktioner eller udrækssystemer
- Obstruer ikke ventilationsåbningerne i gasflaskekabinetter.

Enhver opstilling, hvori apparatet bruges, skal overholde én af følgende:

- Et apparat betragtes som udendørs, hvis det er installeret med et læskur, der har vægge på tre sider, men uden loft. (Fig. 1)
 - » Alle åbninger skal være permanent åbne.
 - » Skydedøre, garagedøre, vinduer eller skærmede åbninger **betrages ikke** som permanente åbninger.
- Et apparat betragtes som udendørs, hvis det er installeret i en opsætning, der inkluderer en overdækning og højst to sidevægge.
 - » Sidevæggene kan enten være parallelle, som i en gennemgang, eller vinkelrette på hinanden. (Fig. 2 & Fig. 3)
 - » Alle åbninger skal være permanent åbne.
 - » Skydedøre, garagedøre, vinduer eller skærmede åbninger **betrages ikke** som permanente åbninger.
- Et apparat betragtes som værende udendørs, hvis det er installeret i et skur, der ikke er mere omfattende end en delvis indhegning, som inkluderer et tagdække og tre sidevægge, så længe 30 % eller mere af den horisontale periferi af indhegningen er permanent åben. (Fig. 4 & Fig. 5)
 - » Alle åbninger skal være permanent åbne.
 - » Skydedøre, garagedøre, vinduer eller skærmede åbninger **betrages ikke** som permanente åbninger.

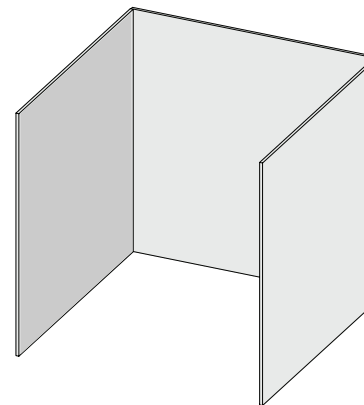


Fig. 1

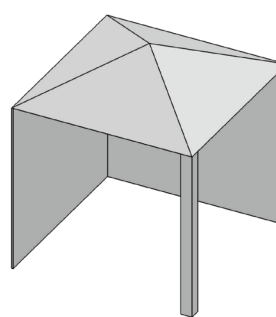


Fig. 2

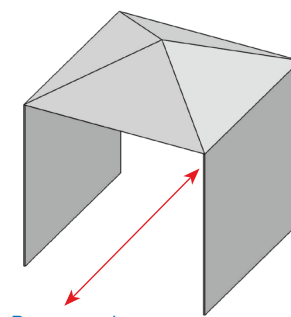


Fig. 3

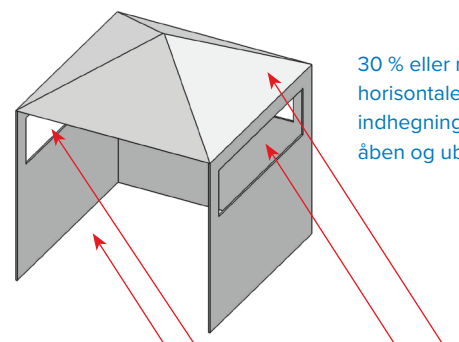


Fig. 4

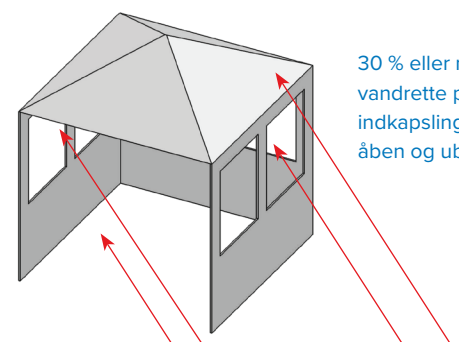
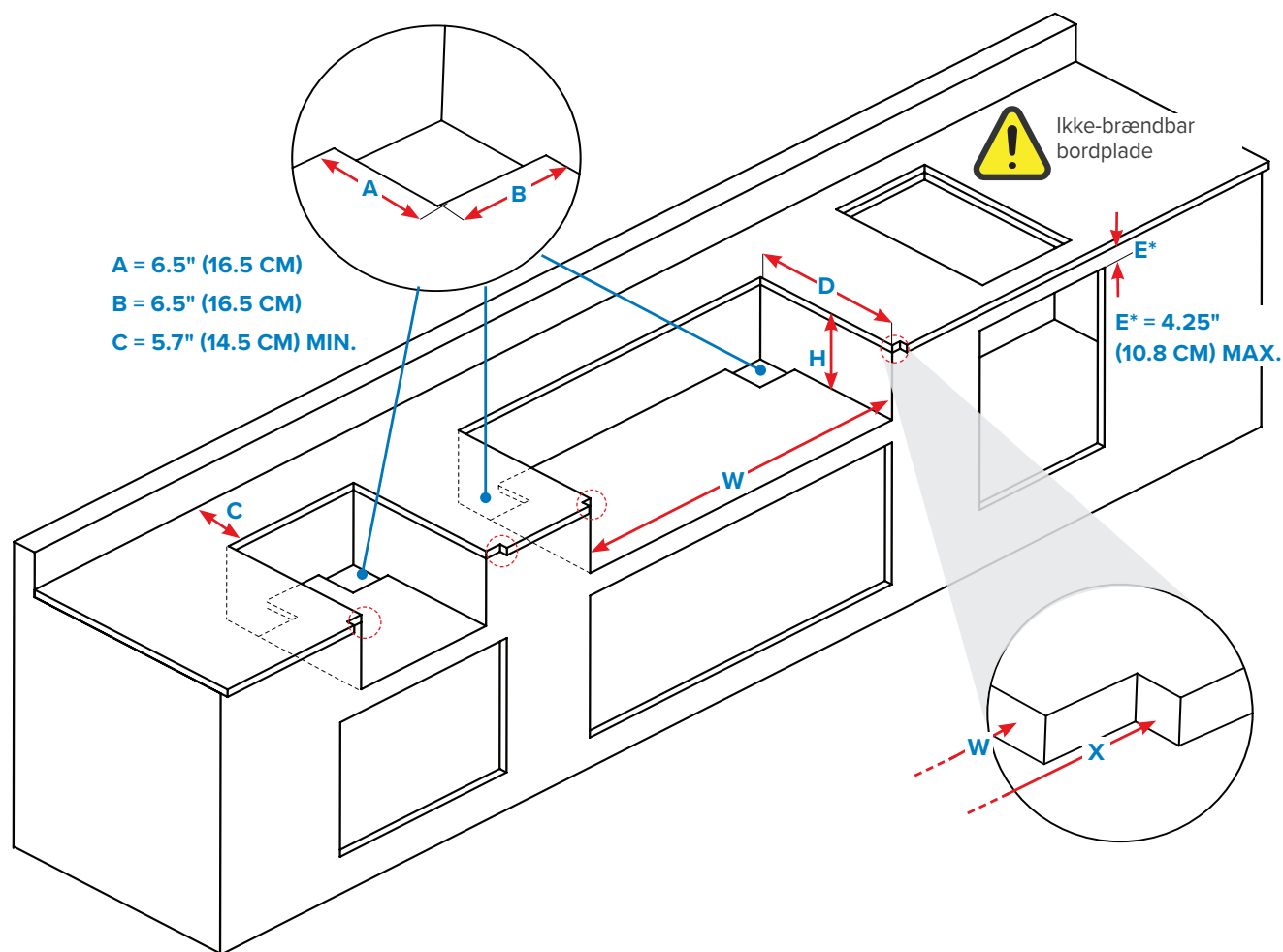


Fig. 5

INDBYGNINGSMÅL

	MÅL FOR ÅBNING (TOMMER / CM)				ÅBNINGS DIMENSIONER (TOMMER / CM) INSTALLERING AF MONTERINGSINDSAT			
	W	X	D	H	W	X	D	H
Min.	30 / 76.2	33.50 / 85.1	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	34 / 86.4	35.38 / 89.9	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
Max.	32 / 81.3	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-



E^* = Til brug ved installation af en Napoleon BI-dør.

ADVARSEL! Kabinetrammen og kabinettet SKAL være lavet af ikke-brændbart materiale, når apparatet ikke er installeret med den tilhørende monteringsindsats til din enhed. Se delelisten i din Samlingsguide for specifik information.

FORSIGTIG! Fastgør forsvarligt et beskyttende betræk på apparatet for at beskytte det mod dårligt vejr.

FORSIGTIG! Hvis konstruktionen indeholder en gasflaske, skal denne konstruktion overholde instruktionerne for indbygget gasflaskeenhed. Se **Gasforbindelser**.



GASFORBINDELSER

Brug en propangasflaske på mindst 6 kg eller en butangasflaske på 13 kg, som er konstrueret og mærket i overensstemmelse med nationale og regionale koder. Det anbefales at placere gasflasken i et indbygget skab. Se: **Hvis du placerer gasflasken i et indbygget skab** for mere information. Sørg for, at gasflasken kan levere nok brændstof til at drive apparatet. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte din lokale gasleverandør. **Bemærk:** For optimal ydeevne, brug apparatet med propangas.

Kun gasflasker, der er tilsluttet apparatet, må opbevares i skabet. Placer kun gasflasker inden for de maksimale bredde- og højde-dimensioner i det indbyggede skab. Ekstra gasflasker må ikke opbevares i skabet eller tæt på et fungerende apparat. Udskiftning af gasflasken skal udføres væk fra enhver antændelseskilde.

Til en bygasforsyning

Dette apparat skal operere med et gasforsyningstryk som angivet på typeskiltet (Propangas = 24,5 mbar). Hvis gasforsyningen overstiger disse krav, skal en regulator installeres opstrøms for apparatets komponenter. Hvis gasforsyningen er lavere end kravene, vil apparatet ikke få tilstrækkelig gas underbrændt og vil ikke nå de maksimale temperaturer.

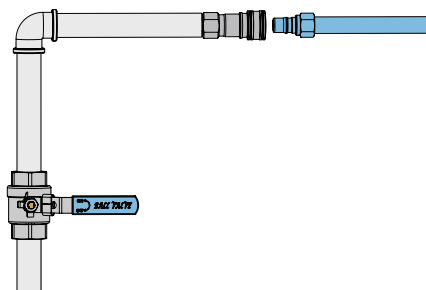
Brug en gasregulator og slange leveret af Napoleon; hvis ikke inkluderet, brug en regulator og slange, der opfylder nationale og regionale forskrifter.

Den anbefalede længde på slangen er 0,9 m. Slangen må aldrig være længere end 1,5 m. Kontroller regelmæssigt slangen for revner, smeltning eller slid. Udskift om nødvendigt. Rørføringen op til apparatet er installerens ansvar.

Bemærk: Slangen bør udskiftes før udløbsdatoen trykt på den, eller i henhold til nationale krav.

- Gasrøret skal være dimensioneret til at levere den angivne kW på typeskiltet, baseret på længden af rørføringen.
- Hvis du installerer en sidebrænder, skal en separat gasledning trækkes til enheden gennem en specifik åbning på den pågældende placering.

1. En let tilgængelig manuel afspærringsventil skal installeres opstrøms for enheden. En fleksibel metalforbinder er inkluderet for at forenkle installationen. Tilslut den anden ende af forbinderen til gasrøret.
2. Stram med to skruenøgler. Brug ikke gevindforsegling eller rørforsegling.
3. Sørg for, at forbinderen ikke passerer gennem en væg, gulv, loft eller skillevæg, og at den er beskyttet mod skader.
4. Udfør en lækagetest af alle samlinger, før apparatet tages i brug. Se **Lækagetest**.



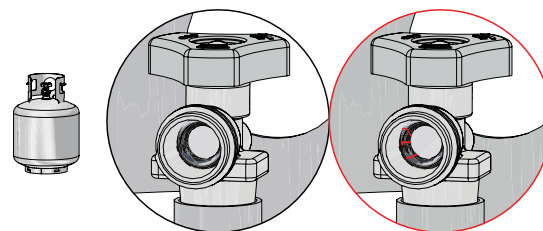
ADVARSEL! Forbinderne skal være af stift rør, kobberrør eller godkendt fleksibelt metal, som skal overholde nationale og regionale krav.

ADVARSEL! Frakobl apparatet og dets individuelle afspærringsventil fra gasforsyningsrørsystemet under tryktest.



Tilslutning og installation

1. Kontrollér gasflasken for buler eller rust, og få den inspiceret af din gasleverandør. Brug aldrig en gasflaske med en beskadiget ventil.
2. Placer gasflasken på det angivne område i kabinettet.
3. Sørg for, at gasregulatorens slange ikke er snoet eller viklet.
4. Fjern hættten eller proppen fra gasflasken.
5. Sæt regulatoren på gasflaskens ventil.
6. Sørg for, at slangen ikke kommer i kontakt med drypbakken eller nogen høje temperaturer på apparatet, da det vil smelte og forårsage brand.
7. Sørg for, at gasflasken ikke efterlades udsat for ekstrem varme eller direkte sollys.
8. Lav lækagetest på alle samlinger før brug af apparatet. Se **Lækagetest**.



ADVARSEL! Opbevar ikke en ekstra gasflaske under apparatet.

ADVARSEL! Brug ikke en gasflaske, der er mere end 80% fyldt.

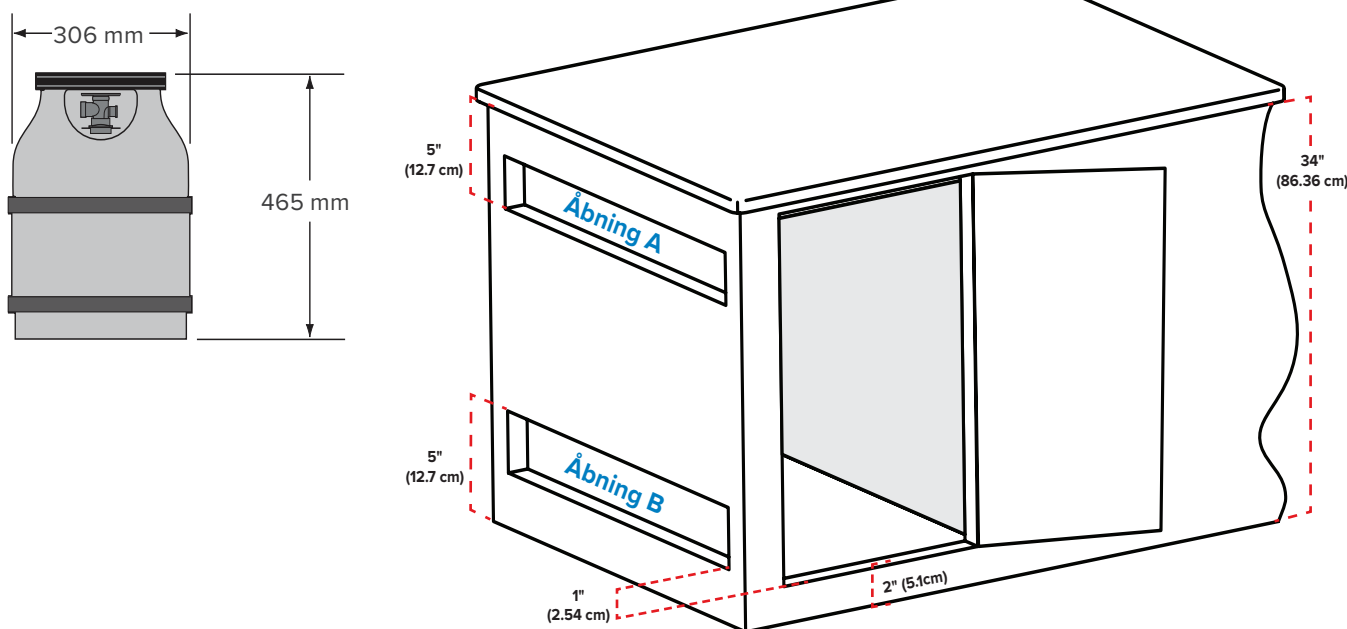


Hvis du placerer gasflasken i et indbygget kabinet

- Designet af kabinettet skal tillade, at gasflasken kan tilsluttes, frakobles og at forbindelserne kan inspiceres og testes uden for kabinettet. De forbindelser, der eventuelt kan blive forstyrret ved installation af gasflasken i kabinettet, kan lækagetestes indenfor.
- Gasflasken skal adskilles fra apparatets indkapsling og beskyttes mod stråling, flammer, varme dråber og andre fremmede eller farlige materialer.
- En låge på kabinettet til adgang til gasflasken er acceptabel, hvis den ikke er låsbar og kan åbnes uden brug af værktøj.
- Der skal være en minimumsafstand på 5,08 cm mellem gulvet i gasflaskekabinettet og jorden.
- Sørg for, at der er mindst to frie ventilationsåbninger på den synlige yderside af kabinettet, en inden for 12,7 cm fra toppen af kabinettet, og en anden inden for 2,54 cm fra bunden af gasflaskens åbning.
- Topåbningen skal have et samlet frit areal på mere end 130 cm² for en 9,1 kg gasflaske og 195 cm² for en 13,6 kg gasflaske.
- Bundåbningen skal have et samlet frit areal på mere end 65 cm² for en 9,1 kg gasflaske og 100 cm² for en 13,6 kg gasflaske. Den øvre kant må ikke være mere end 127 mm over gulvniveauet.
- Hver åbning skal være stor nok til at tillade indgangen af en 3,2 mm stang.
- Åbningen skal have et frit område afhængigt af gasflaskestørrelsen:

GASFLASKESTØRRELSE	ÅBNINGSOMRÅDE A	ÅBNINGSOMRÅDE B
20 lb (9.1 kg)	20 tommer ² (130 cm ²)	10 tommer (65 cm ²)
30 lb (13.6 kg)	30 tommer ² (195 cm ²)	15 tommer ² (100 cm ²)

MAKSIMALE GASFLASKEDIMENSIONER



Bemærk: Se **samlingsvejledningen** for yderligere gasopbevaring.

ADVARSEL! Følg alle specifikationer og instruktioner præcist for at forhindre brand, eksplosion, skader på ejendom, personskader eller død.

ADVARSEL! Kontroller slangen for tegn på overdreven slid, smeltning, snitskader eller revner. Hvis slangen er beskadiget, skal den udskiftes med en samling, der er specifikt anbefalet af Napoleon.



LÆKAGETEST

Hvorfor og hvornår skal man udføre en lækagetest?

En lækagetest bekræfter, at der ikke slipper gas ud, efter at du har tilsluttet slangen til gasforsyningen.

Hver gang gasflasken bliver genopfyldt og geninstalleret, skal du sikre dig, at der ikke er lækager i forbindelsen, hvor regulatoren tilsluttes tanken.

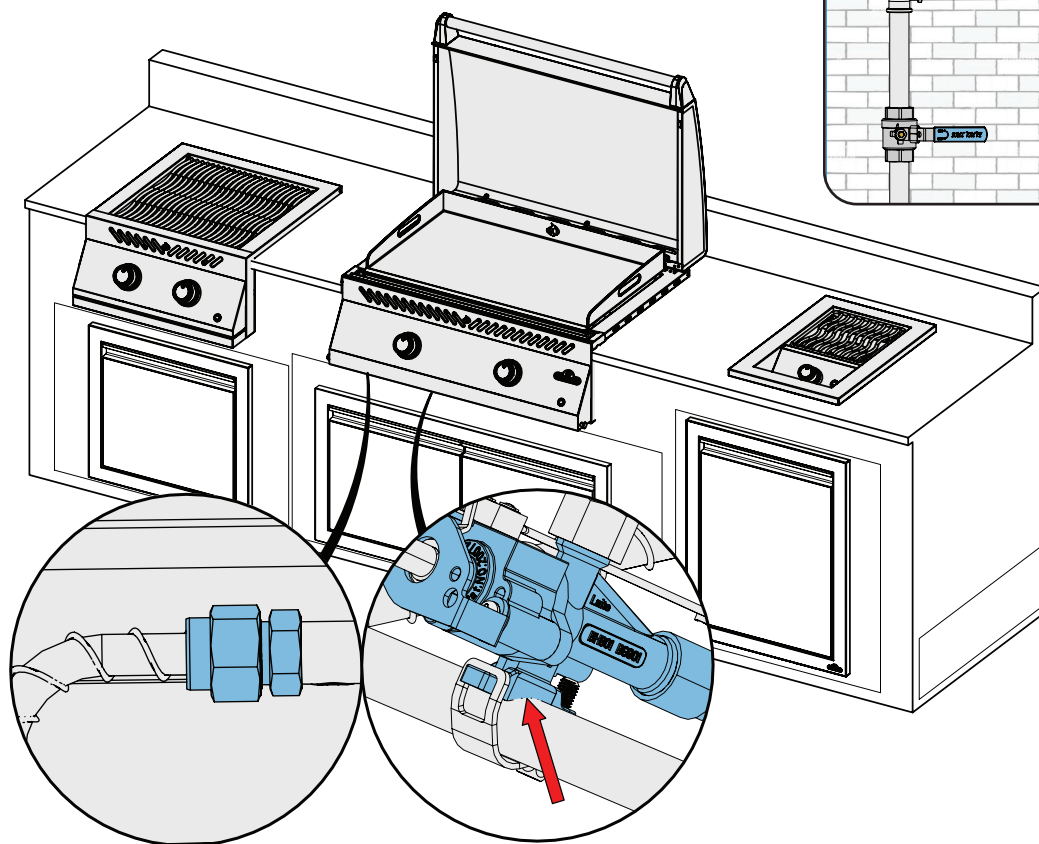
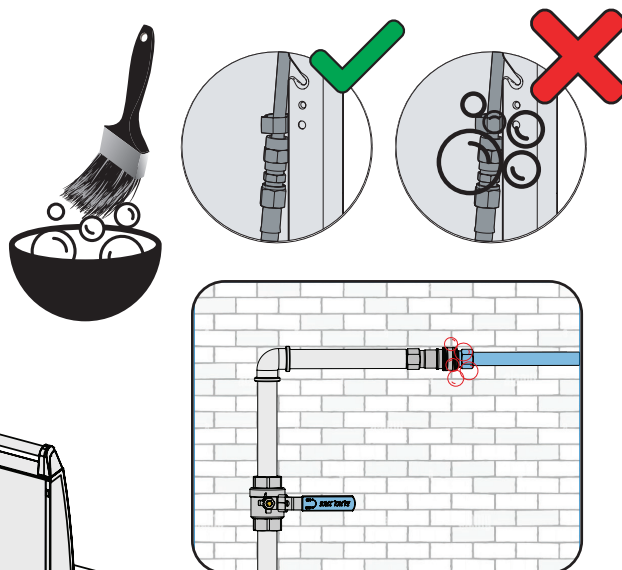
Udfør lækagetest på denne enhed før brug, årligt og når nogen af gaskomponenterne udskiftes.

Lækagetest Trin

1. Ryg ikke, mens testen udføres.
2. Fjern alle antændelseskilder.
3. Sluk alle brænderne via kontrolknapperne.
4. Tænd for gasventilen på regulatoren.
5. Børst en halv-halv blanding af opvaskemiddel og vand på alle samlinger og forbindelser af regulator, slange, manifold og ventiler.
6. Bobler indikerer en gaslækage.

Hvis du finder en lækage

1. Sluk for gasforsyningen.
2. Stram eventuelle løse samlinger.
3. Tænd for gasforsyningen.
4. Udfør lækagetest igen med sæbe- og vandopløsning.
5. Hvis lækagen fortsætter, sluk for gasforsyningen og frakobl apparatet.
6. Få apparatet inspiceret af en certificeret installatør eller forhandler. Brug ikke apparatet, før lækagen er blevet repareret.



ADVARSEL! Brug aldrig en åben flamme til at kontrollere for gaslækager. Gnister eller flammerne vil forårsage brand, eksplosion, skade på ejendom, alvorlige fysiske skader eller død.

ADVARSEL! Brug kun den trykregulator og slangesamling, der medfølger apparatet, eller en der overholder lokale standarder.



Drift

TÆNDING AF APPARATET

Tænder du apparatet for allerførste gang? Udfør en gennemvarmning

Lad brænderne køre på høj varme i 30 minutter med låget åbent. Det er normalt, at apparatet afgiver en lugt første gang, det tændes. Denne lugt skyldes afbrænding af indvendige malinge og smøremidler, der anvendes i fremstillingsprocessen, og vil ikke forekomme igen.

Tænding af brænderen

1. Åbn apparatets låg.
2. Ved at trykke på knappen aktiveres tænderen, og du vil høre en hurtig kliklyd. Tryk og drej brænderens kontrolknop mod uret til HØJ-positionen. Fortsæt med at trykke på kontrolknappen, indtil brænderen tænder (knapplyset bliver rødt, når brænderen tænder). Slip kontrolknappen. (Fig. 1)
3. Hvis brænderen ikke tænder, vil knappen blinke rødt, indtil den registrerer en flamme. Hvis der ikke registreres en flamme – drej kontrolknappen med uret til OFF-positionen. Vent 5 minutter, så gassen kan spredes. (Fig. 1)
4. Gentag trin 2, eller tænd med en tændstik.

Bemærk: Knapperne vil også blinke, hvis der opstår en udblæsning eller funktionsfejl. Se **Fejlfinding**.

Tænding med en tændstik

1. Fastgør tændstikken i den medfølgende tændingsstang.
2. Indsæt den tændte tændstik til siden under grillpladen.
3. Drej den tilsvarende brænderknop til høj. (Fig. 2)

Bemærk: I tilfælde af strømafbrydelse kan apparatet tændes med en tændstik.

Fjernelse af låg (valgfrit)

Apparatets låg designet til nemt at kunne fjernes. Se **Monteringsvejledningen**.

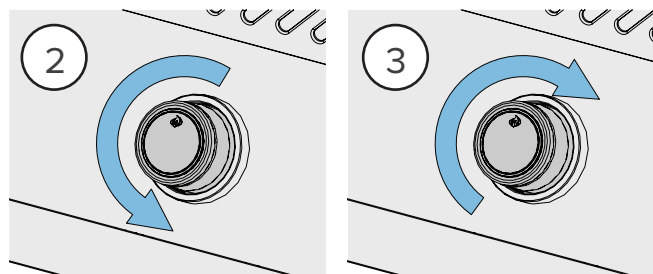
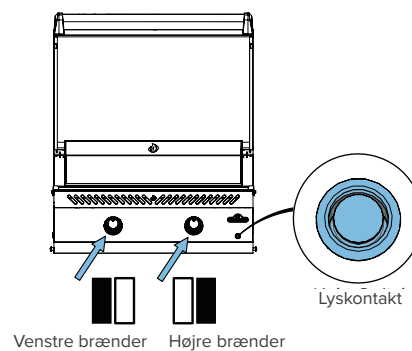


Fig. 1

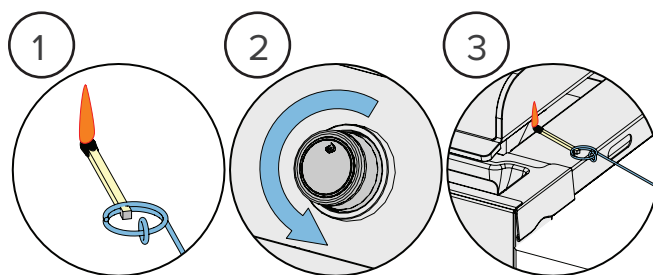


Fig. 2

VI VIL HJÆLPE!

Napoleon er her for at sikre, at din madlavningsoplevelse bliver mindeværdig. Kontakt os, hvis du har brug for yderligere hjælp.



ADVARSEL! Sørg for, at alle kontrolknapper er i OFF-position, før du langsomt åbner gasventilen.

ADVARSEL! Følg tændingsinstruktionerne omhyggeligt.

ADVARSEL! Sørg for, at låget på apparatet er ÅBENT under tænding.

ADVARSEL! Juster ikke planchaen, mens apparatet er varmt eller i brug.



MADLAVNINGSinSTRUKTIONER

Brænderbrug

- Forvarm apparatet i op til 15 minutter eller indtil stegepladen når den ønskede temperatur.
- Hold altid låget åbent under forvarmning og madlavning.
- Brug de to madlavningszoner til at tilberede forskellige typer mad ved forskellige temperaturer. (Fig. 1)
- Maden har større tendens til at klistre til stegepladen, hvis den ikke er varm nok. Brug et termometer, der er beregnet til at måle overfladetemperaturen på stegeplader for at sikre, at stegepladen har den optimale temperatur.
- Stegepladen bør olieres før madlavning for at forhindre, at maden klæber fast. Se **Kan du krydre en rustfri stål plancha?** (Fig. 2)
- Brug stegepladen til at varme saucer. Placer gryder eller pander i den ene side over lav til medium varme. (Fig. 3)

PAS PÅ!



Stegepladen og hele cookboxen kan blive meget varme under brug.

KOGE TIPS!



Brug et termometer til at tjekke den interne temperatur på kød for at sikre, at det er tilberedt perfekt.

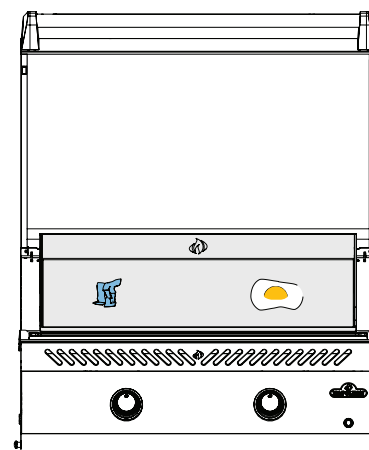


Fig. 1

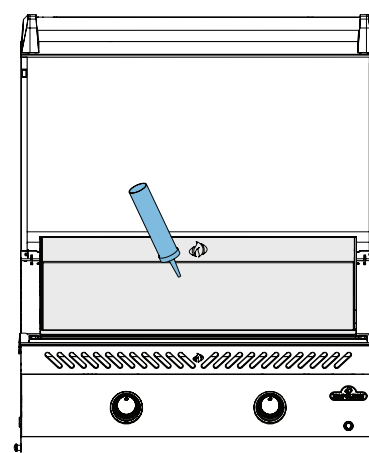


Fig. 2

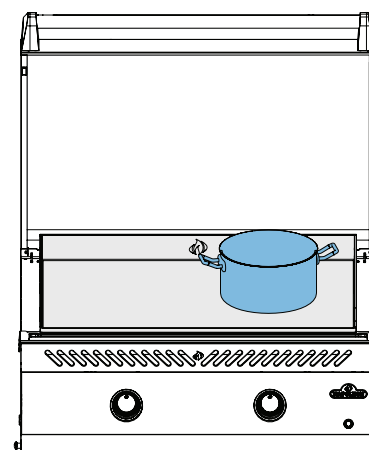


Fig. 3

ADVARSEL! Luk aldrig låget på apparatet, når det er i brug eller varmt. Lad apparatet køle helt af, før du lukker låget.

ADVARSEL! Rengør regelmæssigt fedt ud af hele apparatet for at undgå ophobning og fedtbrande.

ADVARSEL! Lad ikke maden være uden opsyn.



TJEKLISTE TIL VELLYKKET MADLAVNING

Henvis til denne liste hver gang, du laver mad.

☐ **Læs brugsanvisningen**

Sørg for at have læst brugsanvisningen og alle sikkerhedsinstruktionerne.

☐ **Rengør drypbakken**

Sørg altid for at rense drypbakken før madlavning for at undgå brande og flammer..

☐ **Tjek slangen**

Sørg for at apparatet er slukket og kølet af. Tjek slangen for tegn på overdreven slid eller skader. Udskift slangen, hvis den er beskadiget, før brug.

☐ **Forvarm apparatet**

Forvarm dit apparat til den laveste indstilling og påfør en lille mængde madolie på stegepladen. Se **Kan du krydre en rustfri stål plancha?**

Bemærk: Det anbefales at rense stegepladen efter hver brug. Se **Rengøringsinstruktioner**.

☐ **Forbered området**

Sørg for, at alt hvad du behøver under madlavning, såsom redskaber, krydderier, saucer og skåle, er inden for rækkevidde. Efterlad ikke maden uden opsyn, da den kan brænde på.

☐ **Giv plads**

Efterlad noget plads på stegepladen og mellem maden, så du har plads til at flytte maden rundt, hvis du behøver det.

☐ **Brug et termometer**

Brug et termometer for at sikre, at maden er veltilberedt. Følg de passende temperaturretningslinjer for alle typer kød, især fjerkræ.



TILBEREDNINGSTIP

Opdag inspirerende opskrifter og grillteknikker i Napoleons kokebøger, eller besøg www.napoleon.com



OLIE OG FEDT FORSLAG!

- Vindrukerneolie
- Solsikkeolie
- Sojaolie
- Ekstra jomfruolivenolie
- Rapsolie

Hvis de ikke er tilgængelige, vælg en olie eller fedt med et højt rygepunkt. Brug ikke saltede fedtstoffer som smør eller margarine.

KAN DU KRYDRE EN RUSTFRI STÅL PLANCHA?

Ja! Rustfrit stål har mikroskopiske porer, og når du krydrer stegepladen, fyldes disse porer med olie, hvilket hjælper med at forhindre, at maden hænger fast, og giver dig resultater som en professionel. Sådan gør du:

1. Vask stegepladen med varmt sæbevand og en blød klud. Dup den tør og lad stegepladen tørre helt.
2. Forvarm apparatet til den laveste indstilling.
3. Påfør en lille mængde madolie med høj rygepunkt på midten af stegepladen og fordel jævnt ved hjælp af en spatel eller en ren klud. Undgå hjørnerne.
4. Opvarm til 350°F (176°C), indtil olien begynder at ryge, og sluk derefter for planchaen og lad den køle af.
5. Når stegepladen er kølet af, tørres overskydende olie af.
6. Planchaen er nu krydret. Gentag efter rengøring.



Madlavningsguide

MAD	INDSTILLING AF KONTROLKNAP	TILBEREDNINGSTID	FORSLAG
 Bøf 1 tomme (2,54 cm) tyk	HØJ – 2 minutter på hver side	Rød – 4 minutter	Bed om fedtmarmorering i udskæringen. Fedt fungerer som en naturlig mørner og holder kødet saftigt.
	HØJ til MELLEM – Høj varme i 2 minutter på hver side, skru derefter ned til mellem varme	Mellem – 6 minutter	
		Gennemstegt - 8 minutter	
 Burgerbøffer ½ tomme (1,27 cm) tyk	HØJ – 2 minutter på hver side	Rød – 4 minutter	Hold bøfferne i samme tykkelse for ensartede tilberedningstider.
	HØJ – 2 ½ minutter på hver side	Mellem – 5 minutter	
	HØJ – 3 minutter på hver side	Gennemstegt - 6 minutter	
 Svinekoteletter	MELLEM	6 minutter på hver side	Vælg tykke udskæringer for mere mørt kød. Skær overskydende fedt fra.
 Lammekoteletter	HØJ til MELLEM – Høj varme i 5 minutter, skru derefter ned til mellem varme indtil færdig.	15 minutter på hver side	Vælg tykke udskæringer for mere mørt kød. Fjern overskydende fedt.
 Pølser	MELLEM til LAV	4 – 6 minutter	Vælg større pølser og skær dem på langs inden tilberedning.

TILBEREDNINGSTIP

Vælg de rigtige typer mad til tilberedning. Din stegeplade er fremragende til at tilberede mad hurtigt ved høj varme. Selvom du kan tilberede store stykker kød på en stegeplade ved lav varme, vil en Napoleon gas- eller kulgrill give bedre resultater.

VIDSTE DU?

Det anbefales at rengøre din stegeplade efter hver brug for at forhindre, at fedt eller madrester hælder på stegefladen.

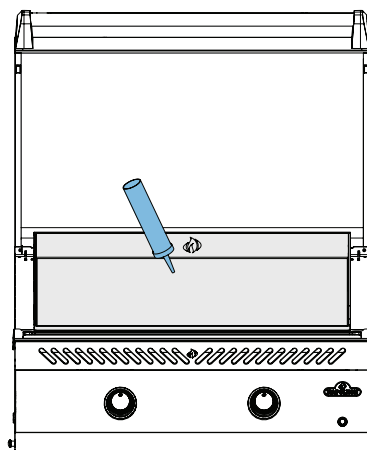
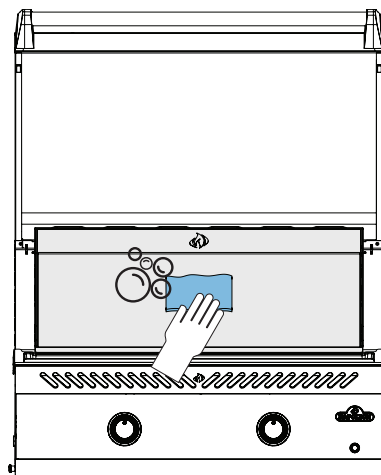
Rengøringsinstruktioner

Første brug

1. Vask stegepladen i hånden med vand og mild opvaskemiddel for at fjerne eventuelle rester fra produktionsprocessen.
2. Skyl grundigt med varmt vand og tør grundigt af med en blød klud.

Stegepladen

- Efter hver brug og når pladen er afkølet, tør grundigt pladen af med en klud for at fjerne madpartikler og andre rester fra madlavningen. Tør altid i samme retning som slibningen.
- For at fjerne ophobet snavs, påfør varmt sæbevand med en skuresvamp. Specialiserede, fødevarer sikre rengøringsmidler til stegeplader kan også være egnede. Tør altid i samme retning som slibningen.
- Skyl grundigt stegepladen med vand efter brug af rengøringsmidler.
- Tør grundigt stegepladen af med en ren klud. Pensl let pladen med din foretrukne madolie. Se **Kan du krydre en rustfri stål plancha?**
- Forvent, at stegepladen i rustfrit stål permanent ændrer farve ved regelmæssig brug ved høje temperaturer. Dette er normalt og vil ikke påvirke apparatets ydeevne.



TILBEREDNINGSTIP

At påføre et tyndt lag madolie på stegepladen hjælper med at forhindre, at delikate fødevarer som æg eller fisk hænger fast på stegepladen.

ADVARSEL! Brug altid beskyttelseshandsker og sikkerhedsbriller, når du rengør dit apparat.

ADVARSEL! Ophobet fedt er en brandfare.

ADVARSEL! Rengøring bør kun udføres, når apparatet er koldt, for at undgå risikoen for forbrændinger.



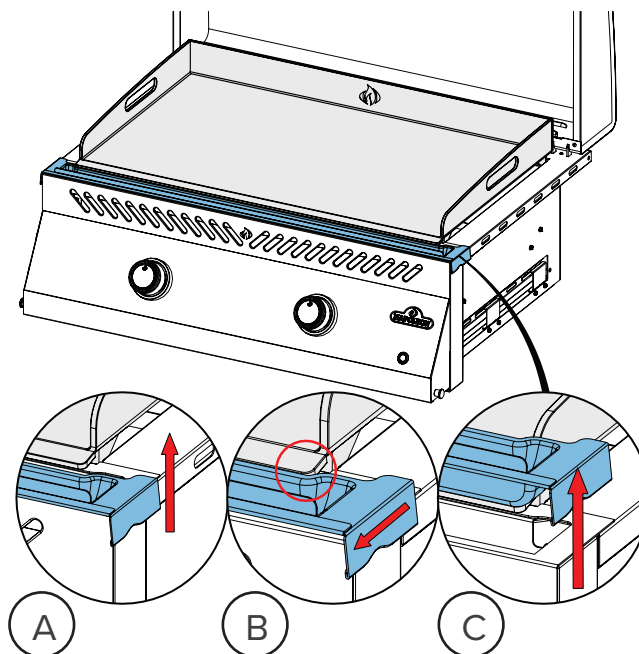
Drypbakke

Rengør drypbakken efter hver brug.

1. Når apparatet er helt afkølet, fjern drypbakken fra apparatet:
 - A. Grip drypbakken på begge sider og løft den lidt op.
 - B. Træk den mod dig, lige forbi kanten af stegepladen
 - C. Fortsæt med at løfte og trække opad i en vinkel uden at vippe den.

Bemærk: At vippe drypbakken kan medføre, at olie eller snavs trænger ind i apparatets indre.

2. Rengør bakken med varmt sæbevand. Hvis du bruger kemikalier, skal du sørge for nøje at følge producentens anvisninger for at undgå at beskadige rustfrit stål.
3. Sæt drypbakken helt ind i apparatet igen.



Kontrolpanel

Brug KUN varmt sæbevand.

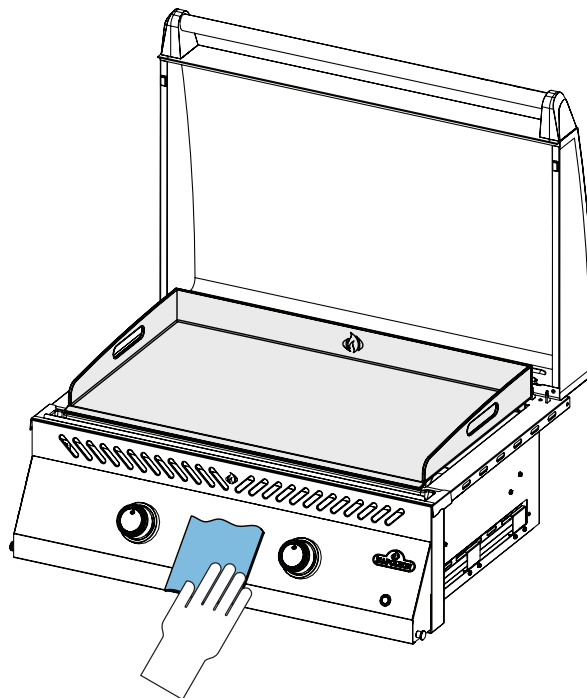
Tekst er trykt direkte på kontrolpanelet og vil gradvist blive slidt af, hvis der bruges slibemidler eller rengøringsmidler til rustfrit stål.

Korrekt rengøring af kontrolpanelet sikrer, at teksten forbliver mørk og læsbar.

Udvendig overflade på apparatet

- Brug kun et ikke-slibende rengøringsmiddel.
- Slibende rengøringsmidler eller ståluld vil ridse overfladen.
- Tør altid i retning af slibningen.
- Håndter porcelænsemaljerede komponenter forsigtigt. Emaljeoverfladen er glasagtig og vil skalle af, hvis den påføres slag.
- Stålkomponenter ændrer farve over tid, når de opvarmes, og vil få en gylden eller brun farvetone. Dette er normalt og vil ikke påvirke apparatets funktion.

Bemærk: Brug ikke slibende rengøringsmidler eller ståluld på malede, porcelæn- eller rustfrie stålkomponenter på dit apparat, da det vil ridse overfladen.



ADVARSEL! Sørg for, at alle brændere er slukket, og apparatet er kølet af, før du rengør. Brug ikke ovnrengøringsmiddel til at rense nogen del af apparatet. Sæt ikke stegeplader eller andre dele af apparatet i en selv-rengørende ovn. Rengør apparatet på et område, hvor rengøringsmidlet ikke vil skade terrasser, græsplæner eller fliser.

ADVARSEL! Barbecuesauce og salt kan være ætsende og vil forårsage hurtig forringelse af apparatets komponenter, medmindre de rengøres regelmæssigt.



Insektnet og brænderporte

Edderkopper og insekter tiltrækkes af små lukkede rum.

Napoleon har udstyret brænderen med et insektnet på luftspjældet. Dette reducerer sandsynligheden for, at insekter bygger rede inde i brænderen, men eliminerer ikke problemet.

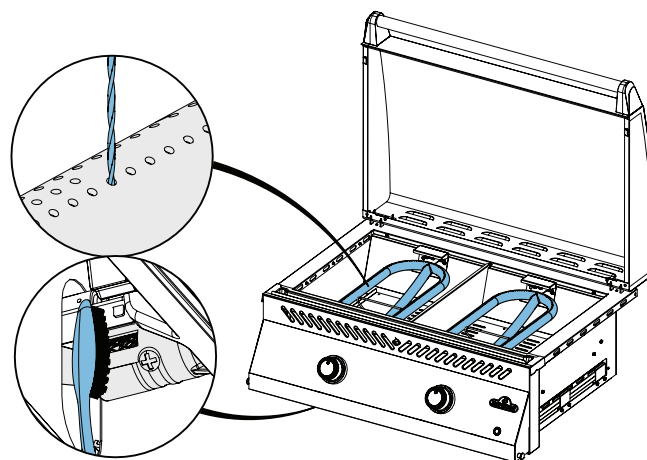
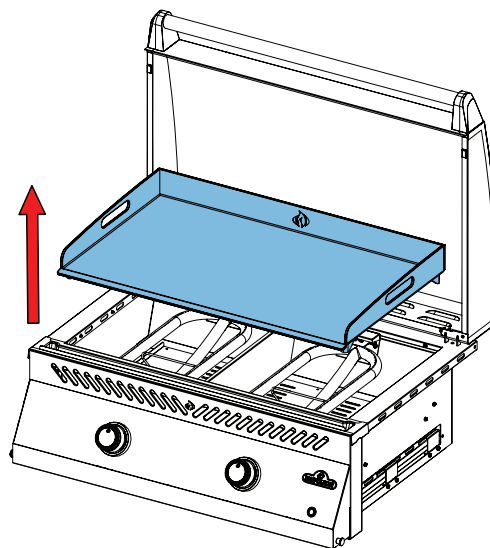
En rede eller spindelvæv kan få brænderflammen til at brænde med en blød gul eller orange farve og forårsage brand eller at ilden slår tilbage ved luftspjældet under kontrolpanelet.

1. Fjern stegepladen ved at løfte den lige op og af.

FORSIGTIG! Stegepladen er tung, det anbefales at gøre dette med to personer.



2. Kontroller brænderåbningerne for tilstopninger: brænderåbninger kan blive tilstoppet over tid på grund af madrester og korrosion.
3. Brug en åben papirclips eller den medfølgende portvedligeholdelsesbit til at rense brænderåbningerne.
4. Bor de tilstoppede huller ud med den medfølgende bor i en lille trådløs boremaskine: dette kan gøres med brænderen fastgjort til apparatet.
5. Undgå at bøje boret, mens du borer åbningerne, da det kan knække.
6. Denne bor er til brænderåbninger, IKKE til messingdyser, der regulerer gasstrømmen til brænderen.
7. Udvid ikke hullerne.
8. Sørg for, at insektnettet er rent, stramt og fri for fnug eller andre affald.



SIKKERHED FØRST!

Bær altid beskyttelseshandsker og sikkerhedsbriller, når du servicerer din enhed.

VI VIL HJÆLPE!

Kontakt Napoleon Customer Solutions-afdelingen for anbefalede erstatningsdele.
+31 345 588655

ADVARSEL! Det er meget vigtigt, at ventilen/åbningen går ind i brænderøret, når du geninstallerer brænderen efter rengøring og før tænding af apparatet, ellers kan der opstå brand eller eksplosion.

ADVARSEL! Undgå ubeskyttet kontakt med varme overflader.

ADVARSEL! Sluk for gassen ved kilden og afbryd enheden før vedligeholdelse.



Vedligeholdelsesinstruktioner

Anbefalinger

- Dette apparat bør inspiceres og serviceres grundigt årligt af en kvalificeret serviceperson.
- Hindr ikke strømmen af ventilations- og forbrændingsluft.
- Hold gasflaskekabinettets ventilationsåbninger, som er placeret på siden af vognen eller enheden samt foran og bag på den nederste hylde, fri for affald.

ADVARSEL! Hold apparatet væk fra brandbare materialer, benzin og andre brandfarlige dampe og væsker.

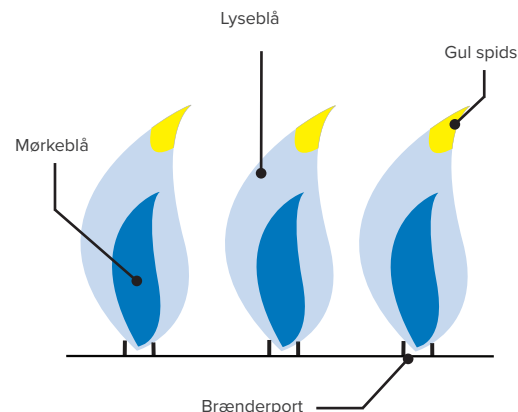


Forbrændingsluftjustering



VIGTIGT! Dette skal udføres af en kvalificeret gasinstallatør.

- Luftspjældet er fabriksindstillet og bør normalt ikke kræve justering. Justeringer kan være nødvendige under ekstreme forhold.
- Flammerne fra luftspjældet vil være mørkeblå, med lys blå spidser og lejlighedsvis gule, når de er korrekt justeret.
- For lidt luftstrøm til brænderen vil producere sod og sløve gule flammer.
- For meget luftstrøm til brænderen vil få flammerne til at løfte sig uregelmæssigt og forårsage problemer med tænding.



Justering af luftspjældet

1. Fjern stegepladen. Lad låget være åbent.
2. Løsn låseskruen på luftspjældet og åbn eller luk luftspjældet efter behov.
3. Tænd for brænderne på høj varme.
4. Undersøg udseendet af brænderflammerne.
5. Sluk for brænderne, stram låseskruerne, og sæt de fjernede dele på plads, når spjældene er korrekt indstillet.
6. Sørg for, at insektgitterne er installeret.

TEKNISKE DATA

Følgende tabel viser den samlede varmeeffekt og gasforbrug pr. enhed:

DYSEHULSSTØRRELSE	SAMLET VARMEEFFEKT (TOTAL)	GASFORBRUG (TOTAL)
1.02mm	8 kW	582 g/hr

Den følgende tabel viser alle certificerede gasarter og tryk. Kontrollér, at oplysningerne på typeskiltet stemmer overens med denne liste. **Bemærk:** Brug kun regulatorer, der leverer det tryk, der er angivet her.

Gaskategori	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(37)}	I _{3B/P(50)}
Gasser / Tryk	Butan / Propan 30mbar	Butan 28-30mbar Propan 37mbar	Butan / Propan 37mbar	Butan / Propan 50mbar
Lande	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	PL	DE, AT, CH, SK

FORSIGTIG! Madpartikler og fedt bør ikke blive på stegepladen, da det tiltrækker rotter, som er uhygiejniske og kan tygge på ledninger og forårsage permanent skade på de elektriske komponenter.



STÅL I BARSKE OMGIVELSER

Rustfrit stål oxiderer eller misfarves i nærværelse af klorider og sulfider, især i kystområder, varme og meget fugtige områder samt omkring pools og boblebad. Disse misfarvninger ligner rust, men de kan nemt fjernes eller forhindres. Vask rustfri og kromoverflader hver 3-4. uge. Rengør med varmt sæbevand.

Brændervedligeholdelse

- Ekstrem varme og et korrosivt miljø kan forårsage overfladerust, selvom brænderen er lavet af kraftig 304 rustfrit stål.



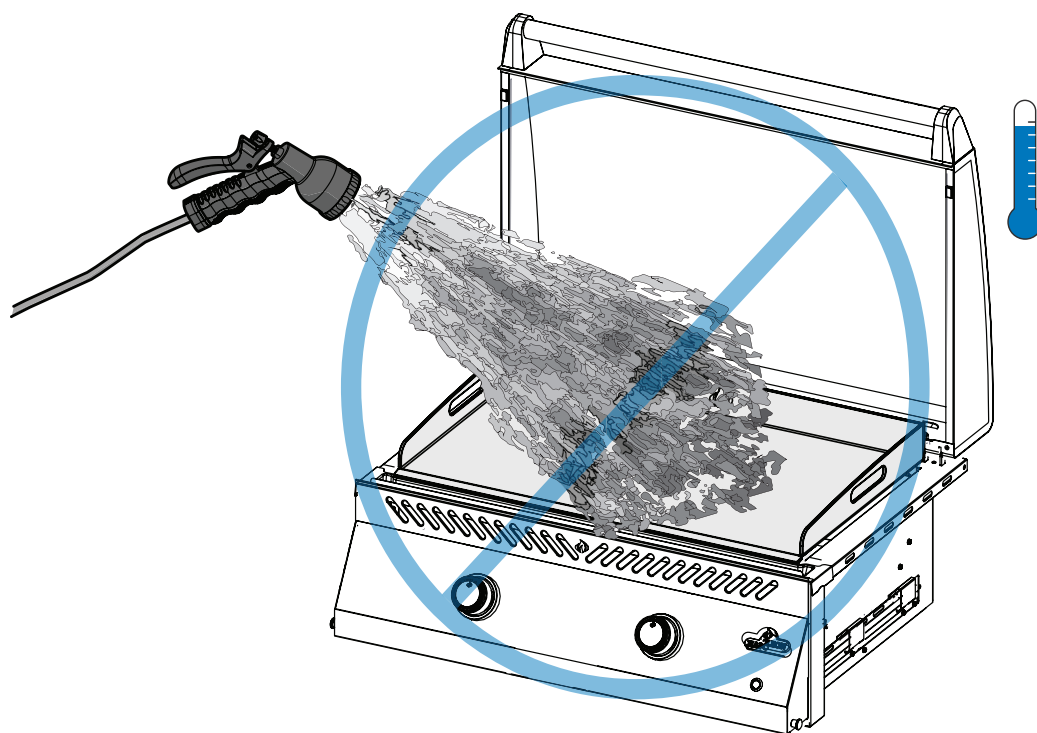
VIGTIGT! Skader, der opstår som følge af manglende overholdelse af disse instruktioner, er IKKE dækket af din apparatgaranti.

Undgå at beskadige varme planchaoverflader

- Lad aldrig koldt vand komme på en varm stegeplade. Dette kan forårsage deformation eller skade.
- Slå eller bank aldrig metalredskaber eller madlavningsudstyr på stegepladen.

Afstand og ventilation af varm luft

- Varm luft skal have en vej til at forlade apparatet, så brænderne fungerer korrekt.
- Brænderne kan blive berøvet ilt, hvis den varme luft ikke får lov at slippe ud, hvilket kan forårsage at ilden slår tilbage.



SIKKERHED FØRST!

Forvarm eller tilbered aldrig mad på apparatet med låget lukket.

ADVARSEL! Brug ikke slibende rengøringsmidler eller ståluld på nogen malede, porcelæn eller rustfrit stål dele af dit apparat, da det vil ridse overfladen.

ADVARSEL! Vedligeholdelse bør kun udføres, når apparatet er koldt for at undgå risikoen for forbrændinger.

ADVARSEL! En lækagetest skal udføres årligt og når nogen komponenter i gas-systemet udskiftes, eller når gaslugt er til stede.



Fejlfinding

Problemer med tænding

- Brændere tænder ikke med tænderen, men tænder med en tændstik.

Mulige årsager	Løsning
Kontroller og stram løse ledninger på elektroden eller kontakten.	Kontroller, at ledningen er korrekt tilsluttet terminalen på bagsiden af tænderen. Kontroller, at ledningerne fra modulet til tændingskontakten (hvis udstyret) er korrekt tilsluttet deres respektive terminaler.
Flammer, der løfter sig på brænderen.	Luk luftspjældet i henhold til Vedligeholdelsesinstruktionerne - sektionen Justering af luftspjældet i denne brugsanvisning. VIGTIGT! Dette skal udføres af en kvalificeret gasinstallatør.
Brænderen tænder ikke, knapperne blinker.	Knapperne vil blinke, indtil en flamme er registreret. Se Tænding af apparatet . Tjek gasforsyningen.
Brænderen tændt, knapperne blinker.	Sørg for, at sensoren er i kontakt med flammen, og at der ikke er opbygget kulstof på sensoren. Rengør den om nødvendigt.
Tænderen virker ikke, knaplysene virker ikke.	Tjek strømkilden. I tilfælde af strømafbrydelse kan apparatet tændes med en tændstik.

Støj og ujævn varme

- Brummende regulator.
- Ujævn varme.

Mulige årsager	Løsning
Normal brummelyd på varme dage.	Dette er ikke en defekt. Det skyldes interne vibrationer i regulatoren og påvirker ikke ydeevnen eller sikkerheden af apparatet. Summende regulatorer VIL IKKE blive erstattet.
Regulatorventilen blev åbnet for hurtigt.	Åbn regulatorventilen langsomt.
Ukorrekt opvarmning.	Forvarm apparatet med brænderne på høj varme i 10 til 15 minutter.

Problemer med belysning

- Kontrolpanellys fungerer ikke.

Mulige årsager	Løsning
Apparatet er ikke tilsluttet strøm.	Sæt strømkablet (fra en fungerende GFI-beskyttet stikkontakt) i den elektriske boks på bagsiden af apparatet. Sæt transformatorledningen i strømforsyningsboksen.
Sikringen er sprunget.	Erstat sikringen, der er placeret på udgangslinjen af transformatoren.
Defekt transformer.	Kontroller transformatorens udgang – det skal være 12VAC. Erstat om nødvendigt.
Terminal på kontakt eller kredsløbstavle er korroderet eller løse.	Rengør forbindelserne, og sørg for, at stikforbindelserne er sat ordentligt sammen. Adgang til kredsløbsbordet findes under den elektriske afdækning på venstre side af skabet.

Gasforsyning

- Lav varme eller lav flamme, når ventilen drejes til høj.
- Brændere brænder med gul flamme, ledsaget af gaslugt.
- Flammer løfter sig væk fra brænderen, ledsaget af gaslugt og mulige tændingsproblemer.
- Brænderens effekt på HØJ, men indstillingen er LAV. Rumlende støj og flakkende blå flamme på brænderens overflade.

Mulige årsager	Løsning
Propangas – forkert tændingsprocedure.	Sørg for at tændingsproceduren følges omhyggeligt. Alle kontrolknapper skal være i OFF-position, når regulatorventilen åbnes. Åbn ventilen langsomt for at lade trykket udligne. Se Drift – Anvisninger til tænding .
Naturgas – for lille forsyningsledning.	Røret skal dimensioneres i henhold til installationsforskrifter.
Svejsesvigt i brænderhuset.	Lad brænderen køle af og inspicer den meget nøje for revner. Kontakt din autoriserede Napoleon-forhandler for at bestille en erstatningsbrænder, hvis der findes nogen revner.
Både propangas og naturgas – forkert forvarmning.	Forvarm apparatet med begge brændere på høj varme i 10 til 15 minutter.
Mulig edderkoppespind eller andet snavs.	Fjern eventuelle reder eller spindelvæv fra brænderens dyseved at fjerne den og følge instruktionerne i denne manual. Se Rengøringsinstruktioner .
Fejljustering af luftspjæld.	Åbn eller luk luftspjældet en smule i henhold til denne manual. Se Vedligeholdelsesinstruktioner . VIGTIGT! Dette skal udføres af en kvalificeret gasinstallatør.
Mangel på gas.	Kontroller gasniveauet i gasflasken.
Forsyningsslangen er klemmt.	Flyt forsyningsslangen om nødvendigt.
Propangregulator i lavstrøms tilstand.	Sluk for brænderne og luk regulatorventilen, vent 5 minutter, før ventilen åbnes helt igen, og vent et par sekunder for trykudligning, før du følger tændingsvejledningen for at starte apparatet. Sørg for, at tændingsproceduren følges omhyggeligt hver gang du laver mad. Alle kontrolknapper skal være i OFF-position, når regulatorventilen åbnes. Åbn altid regulatorventilen langsomt.

Malingsafskalning

- Malingen ser ud til at skalle af

Mulige årsager	Løsning
Fedtophobning på indvendige overflader.	Dette er ikke en fejl. Overfladen er i rustfrit stål og skaller ikke af. Skallende partikler skyldes hærde fedt, der omdannes til flager, som ligner maling, og som løsner sig. Regelmæssig rengøring kan forhindre dette. Se Rengøringsinstruktioner .

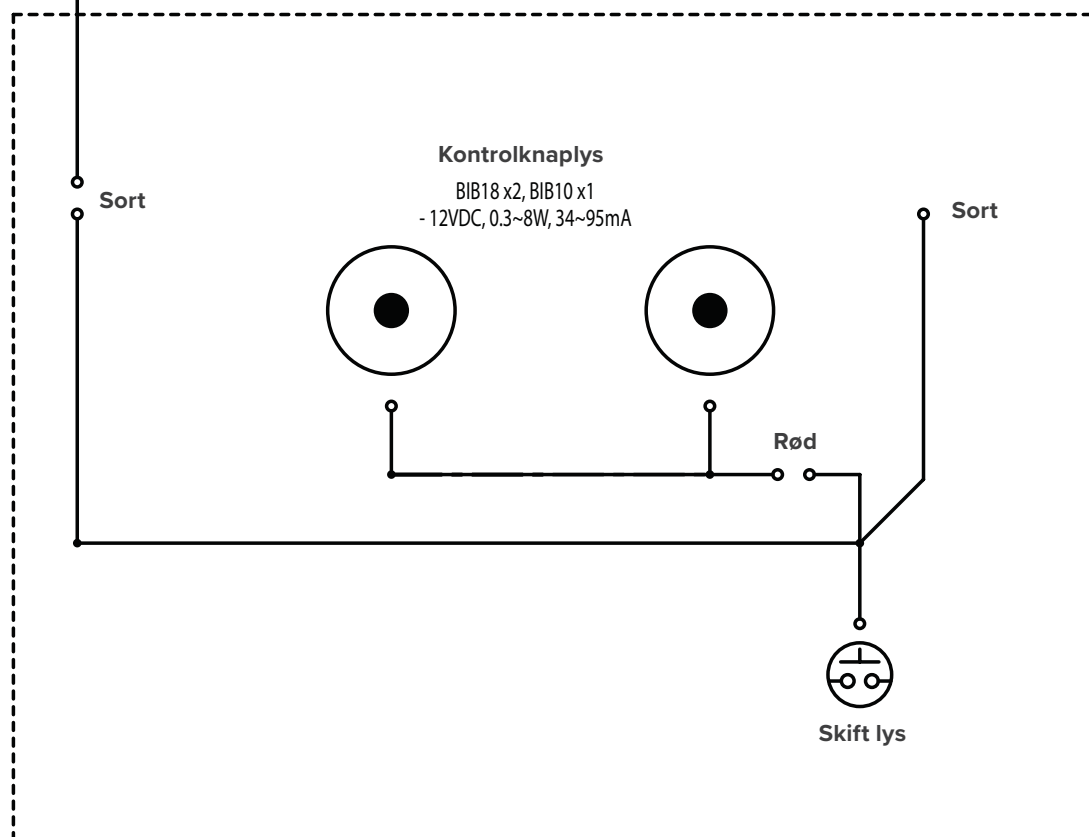
Bueformning

- Stegepladen er ujævn i midten.

Mulige årsager	Løsning
Termisk ekspansion.	Det er normalt, at stegepladen i rustfrit stål løfter sig lidt i midten (bliver en smule ujævn). Dette skyldes metallens naturlige sammentrækning og udvidelse og er en forventet del af den termiske ekspansionsproces, der sker under stegepladen.

DIAGRAM FOR ELEKTRISKE FORBINDELSER

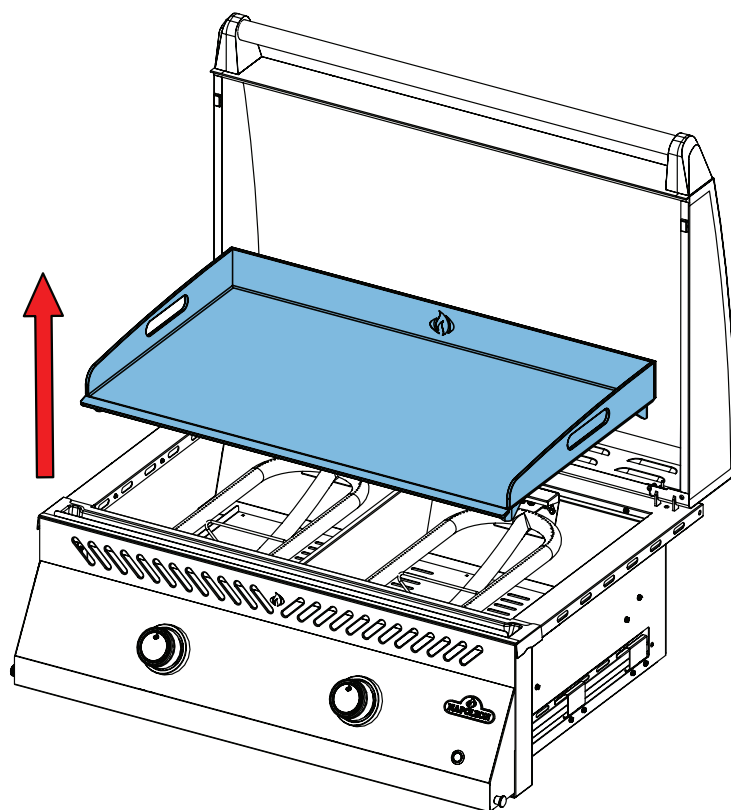
BIG32FTPSS-XX





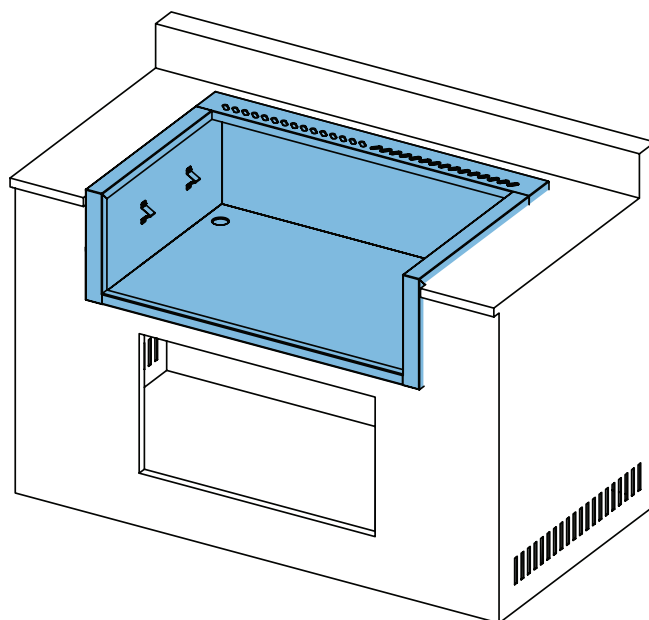
Monteringsvejledningen

1

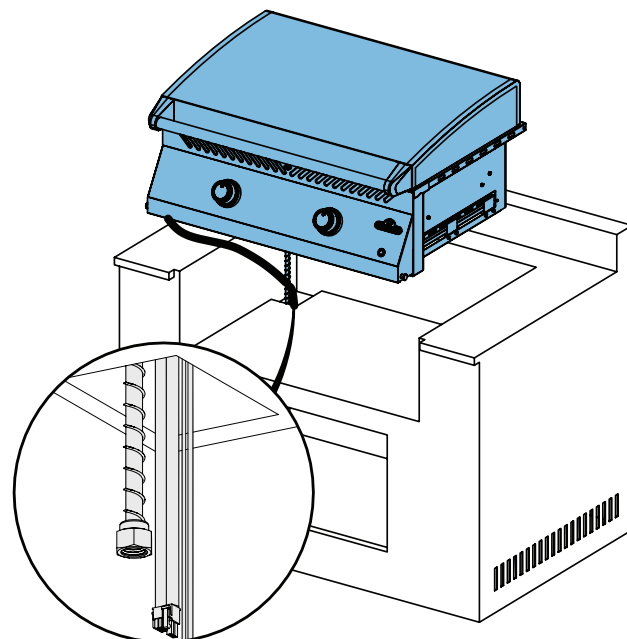


2

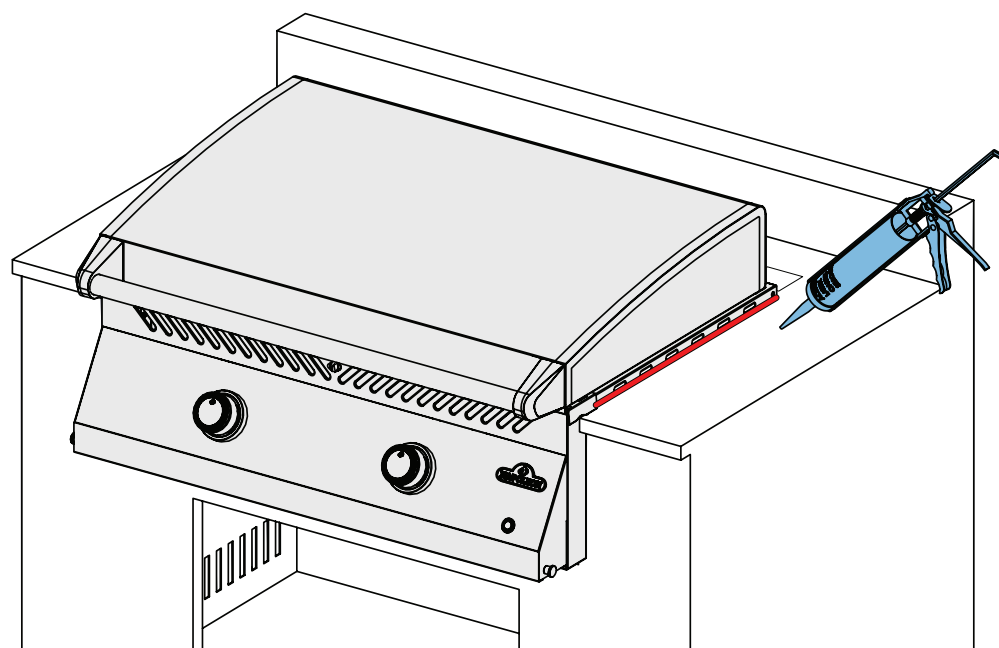
Valgfri monteringsindsats.



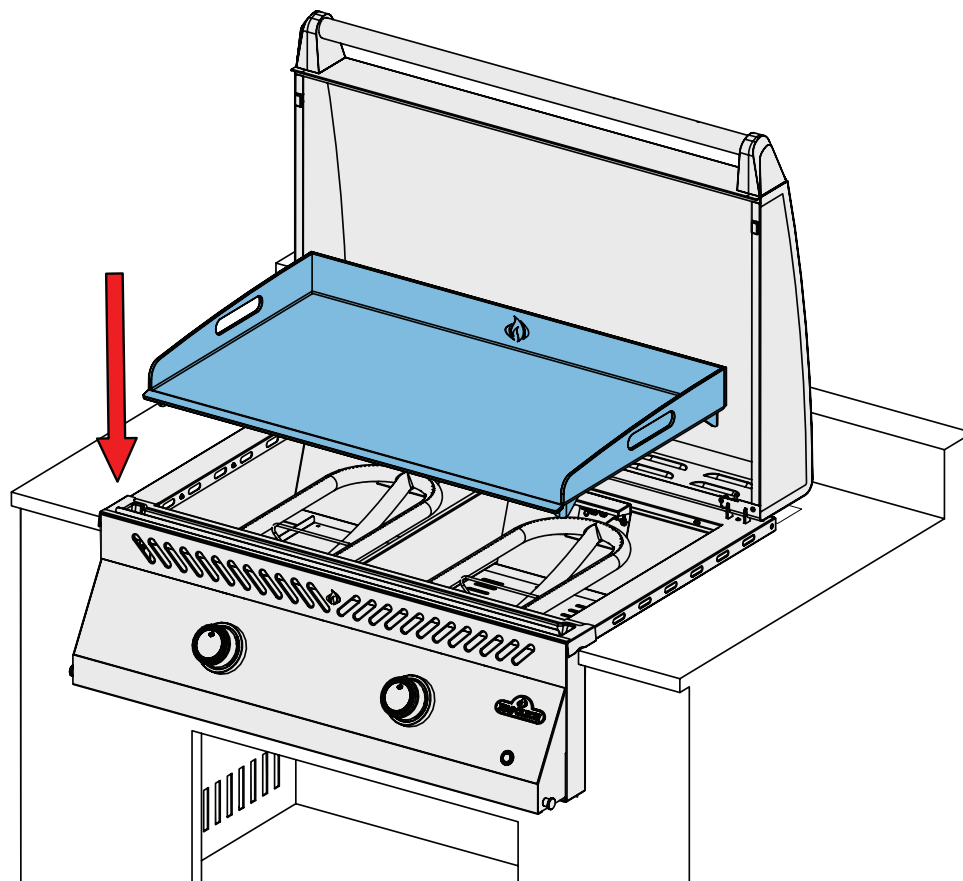
3



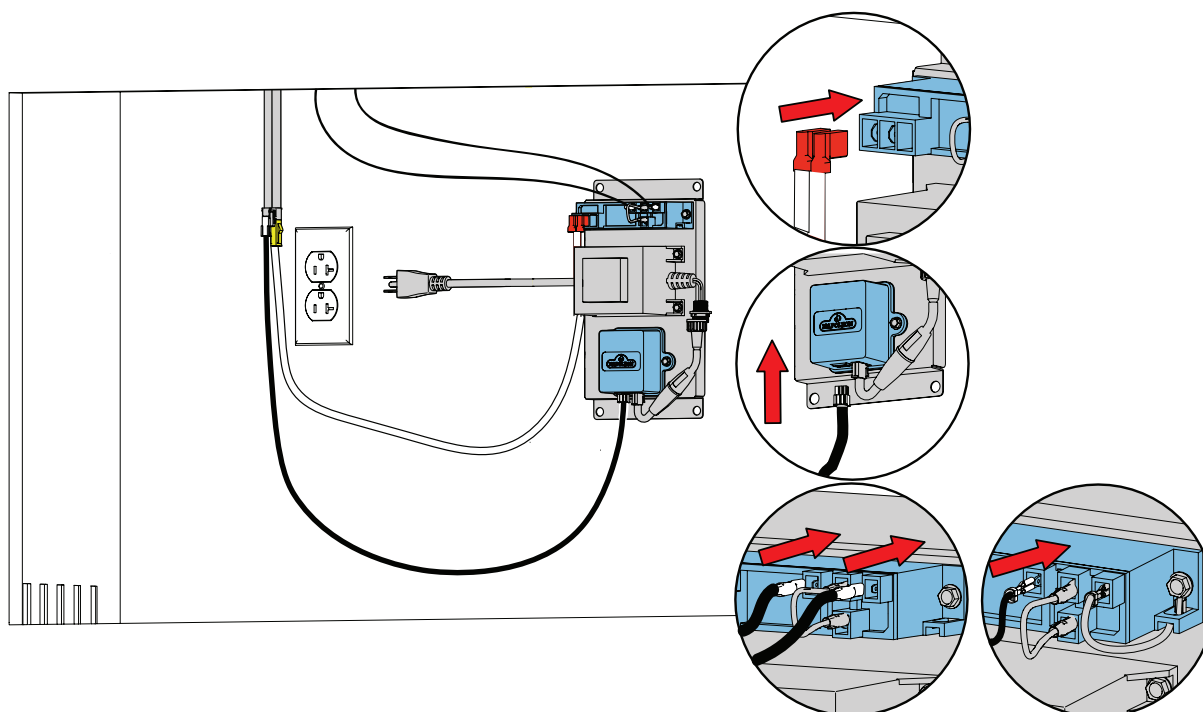
4



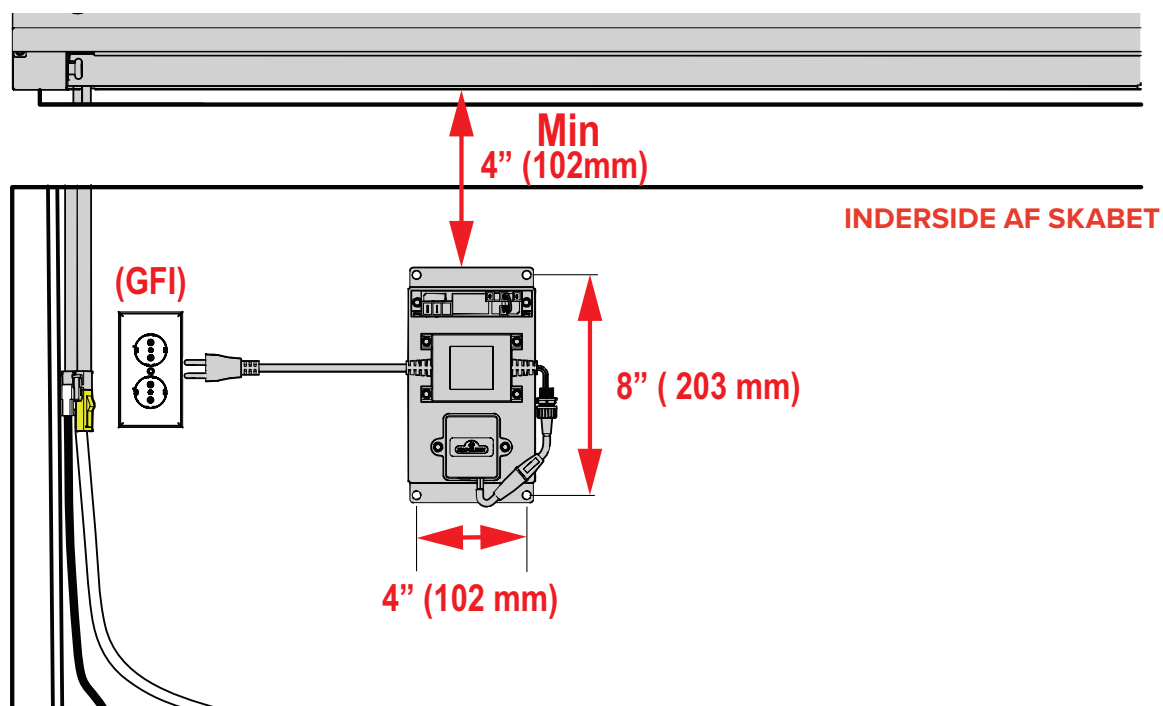
5



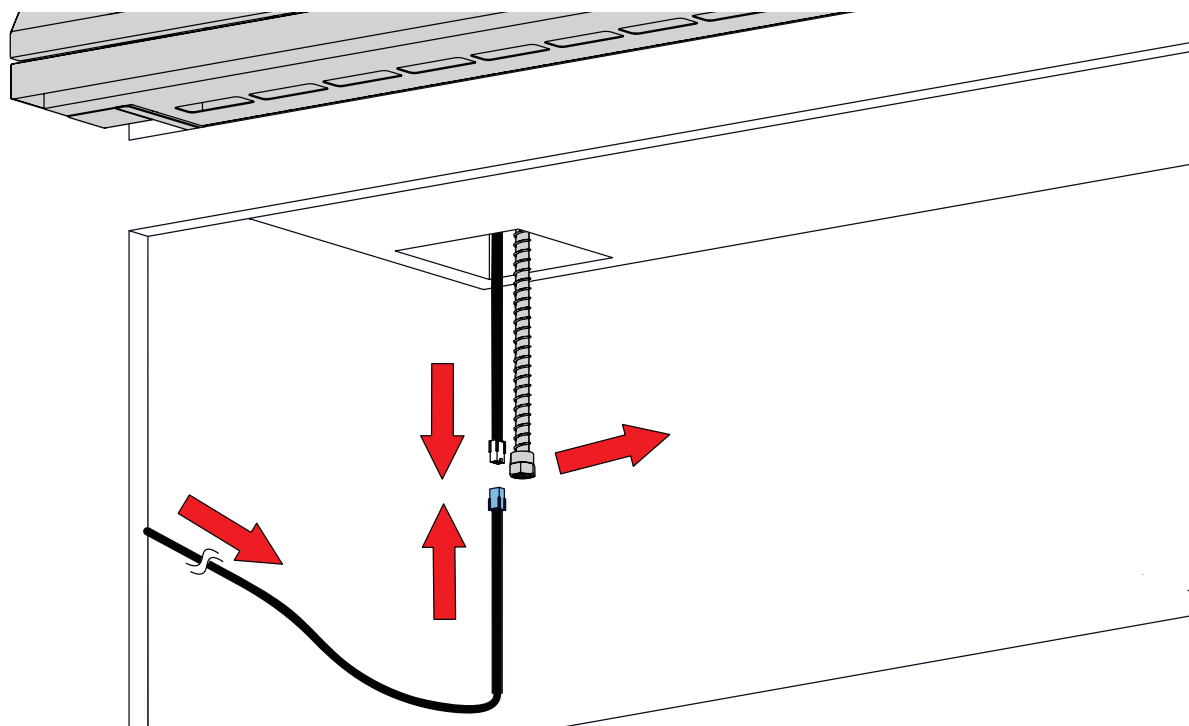
6



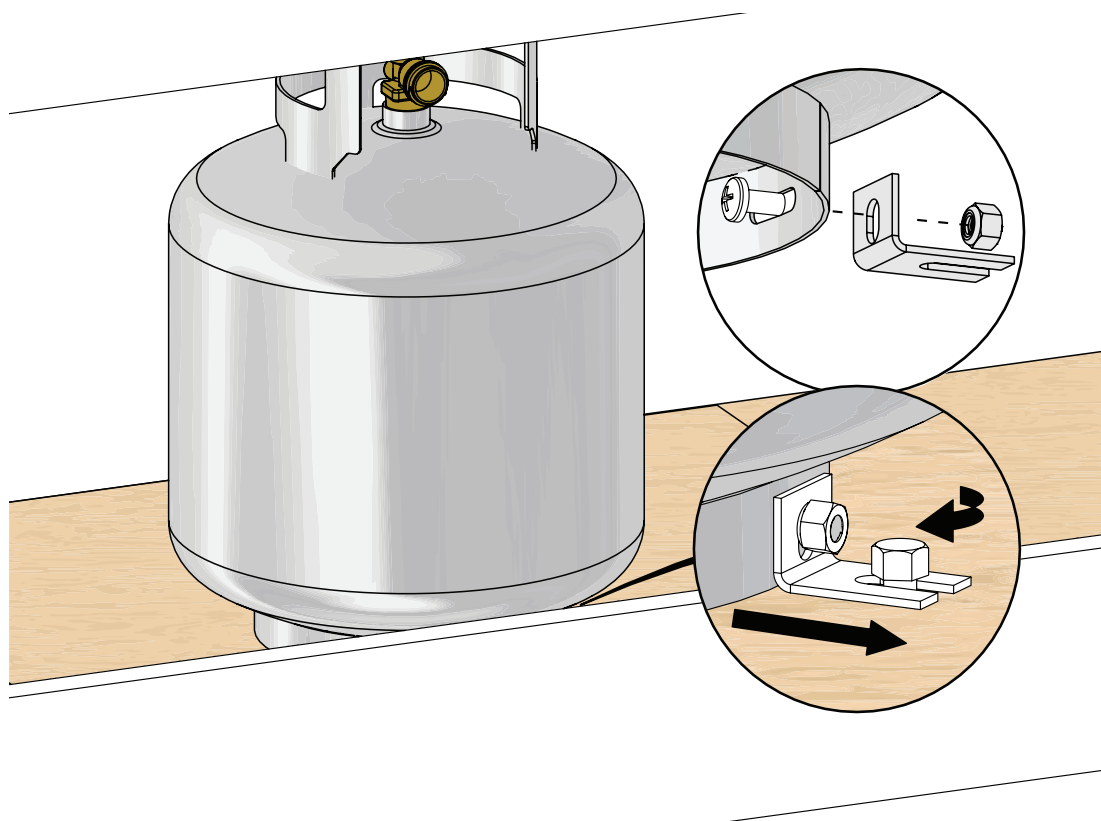
7



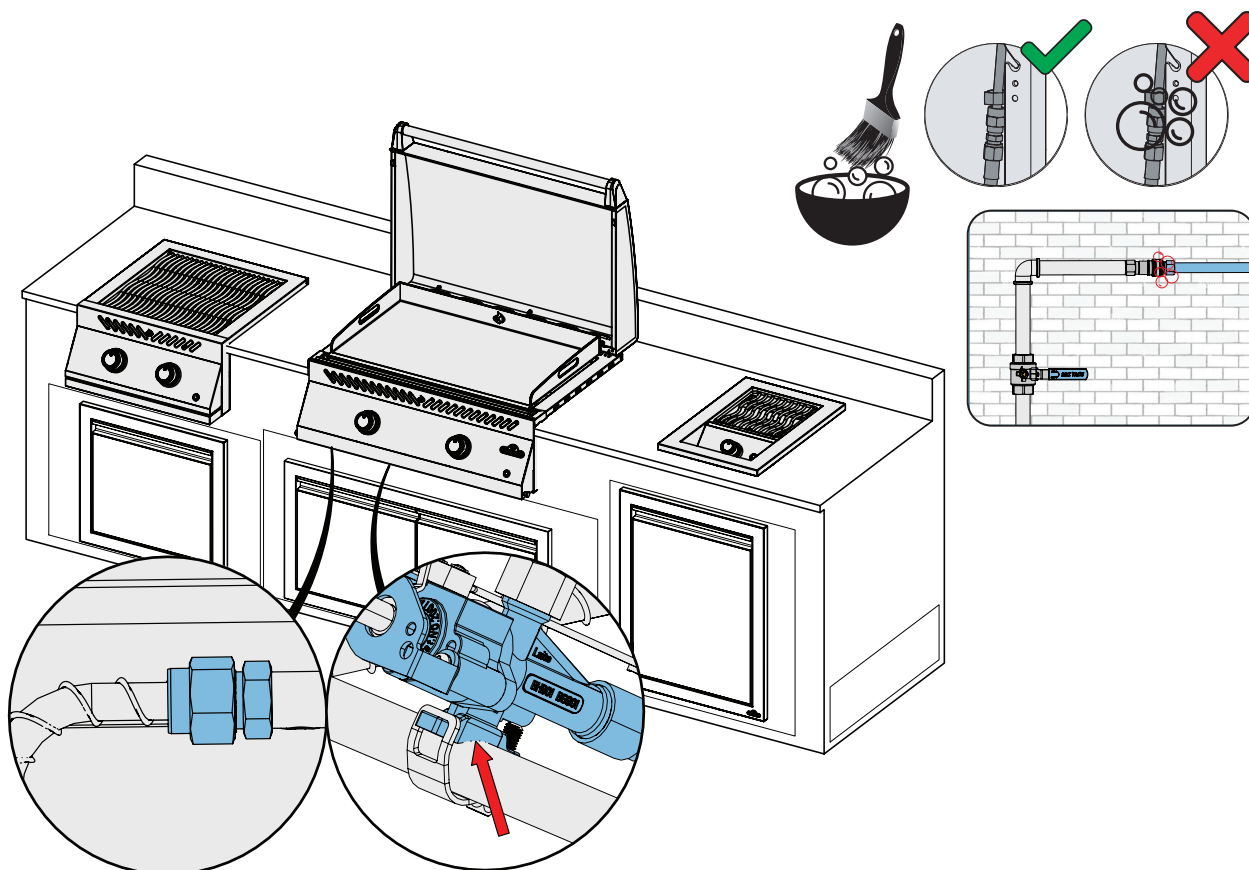
8



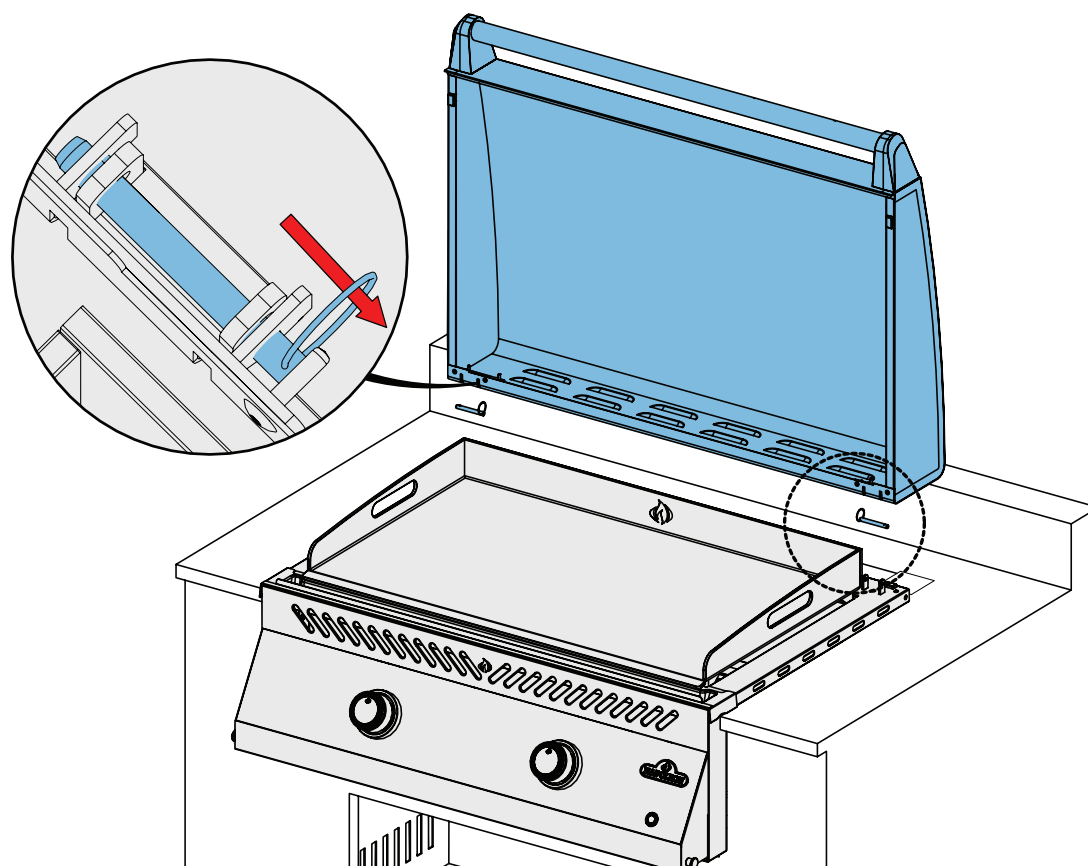
9



10



11

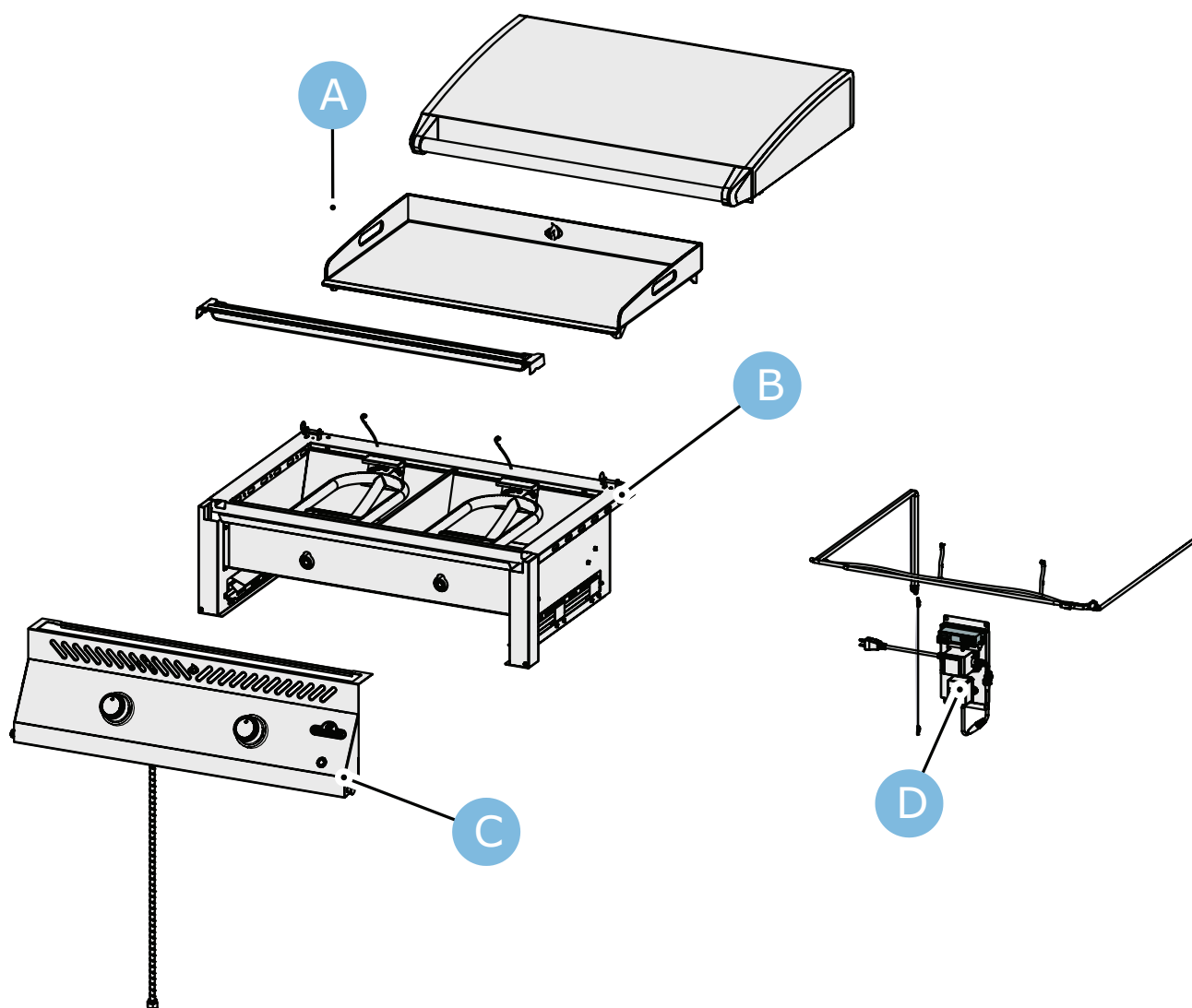


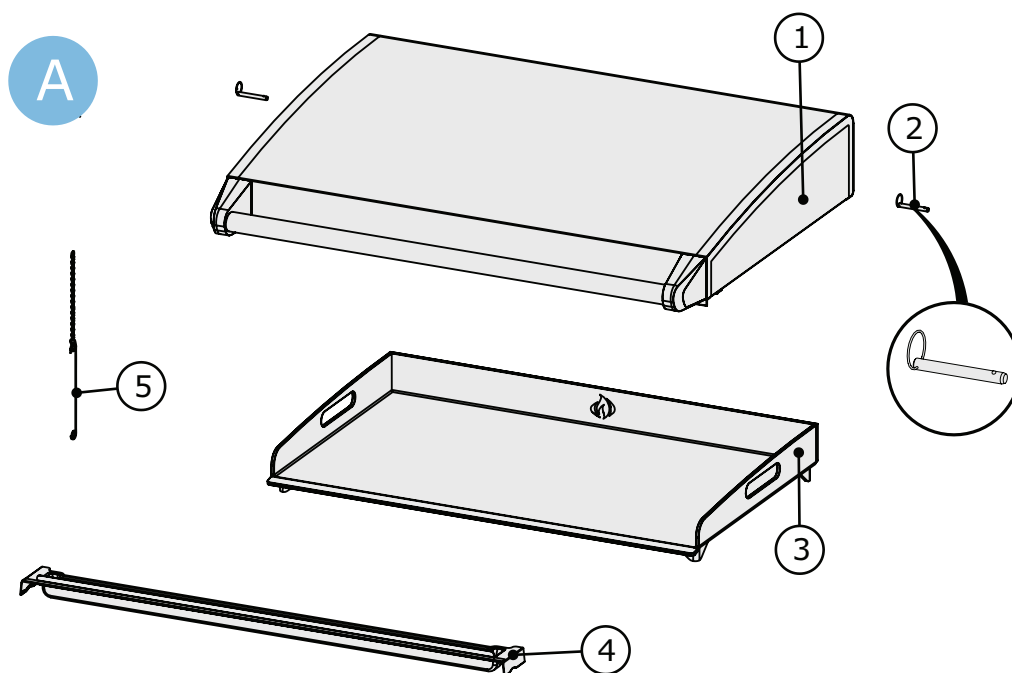
Erstatningsdele

DETALJERET OVERSIGT

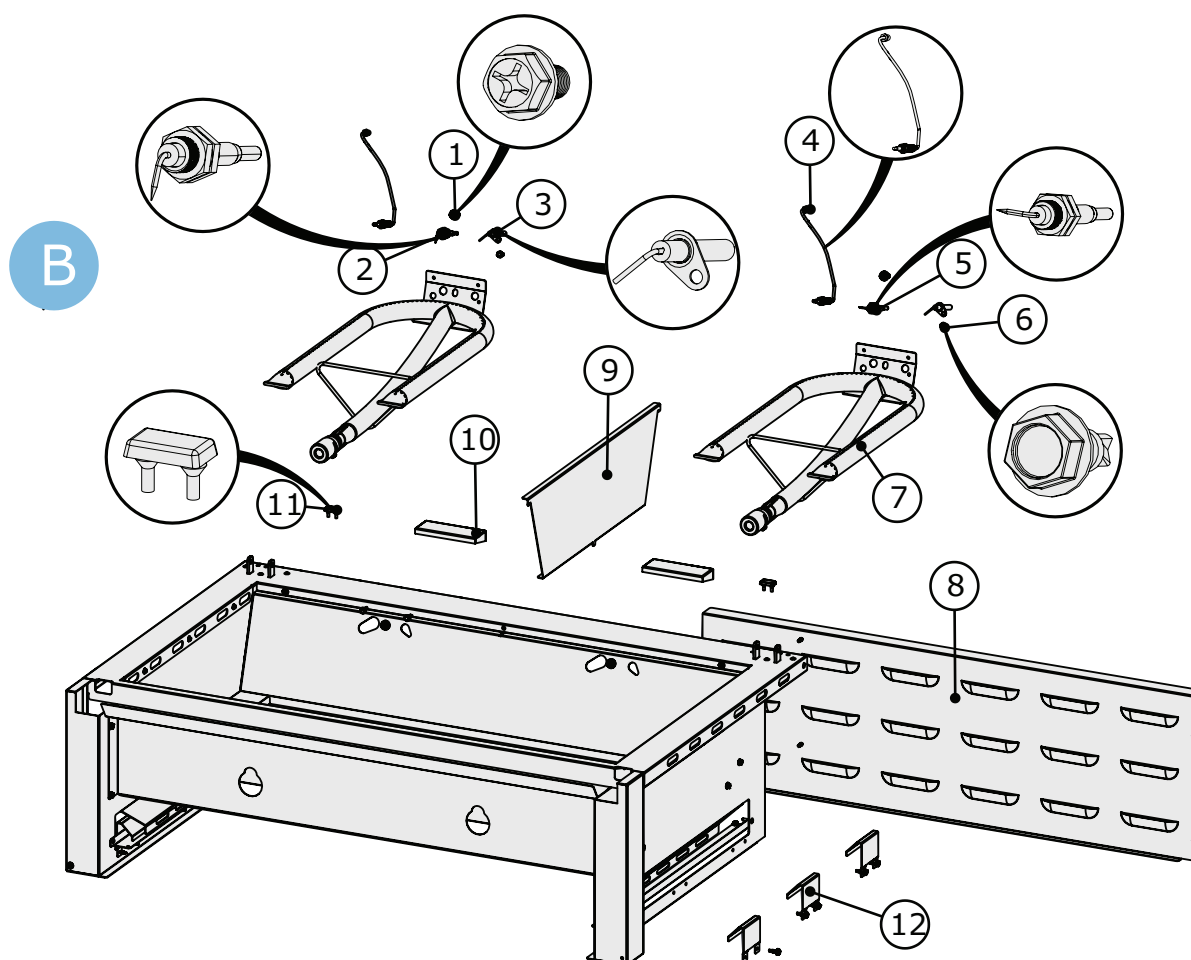
	Beskrivelse
A	Komponenter
B	Montering af base
C	Kontrolpanel Samling
D	Ledningskomponenter

For oversigt over samlingsdele, se de specifikke delelister for samlingen.

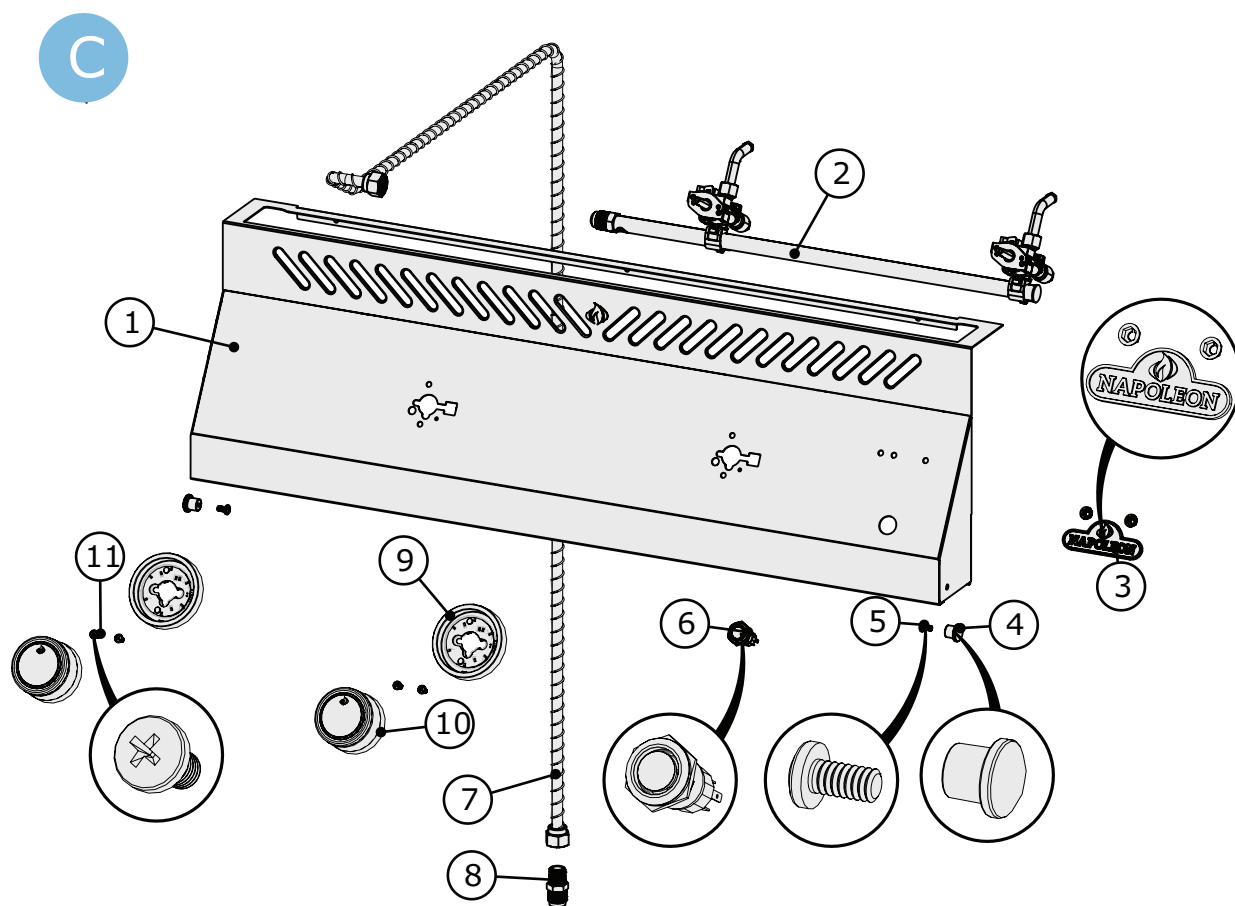




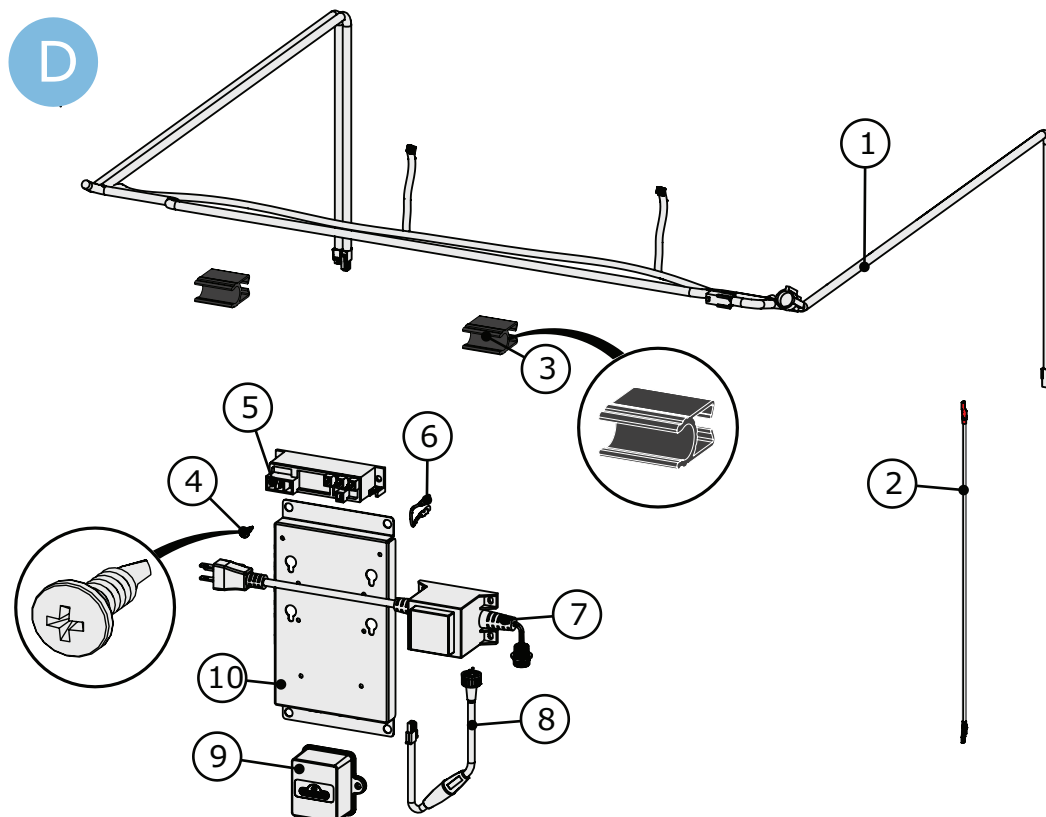
	Del nr.	Beskrivelse
A	-	Komponenter
1	Z010-0120-SER	Montering, låg
2	Z485-0004	Stift, Clevis-låsning
3	Z010-0118	Samling, Griddle Svejset
4	Z710-0006	Drypbakke, Rustfrit Stål
5	Z555-0010	Stang, Tændstik, Fast



	Del nr.	Beskrivelse
B	Z010-0117-SER	Montering af base
1	N570-0038	Skrue, 1/4-20 x 1/2 rustfrit stål, sekskant
2	Z680-0001	Flammesensor, venstre (rød)
3	N240-0032	Tændingselektrode
4	N680-0001	Termoelement
5	Z680-0002	Flammesensor, højre (grøn)
6	N570-0008	Skrue, #8 X 1/2 Hex Head Tek Rustfrit stål
7	Z100-0007	Brænder, U-formet rør
8	Z200-0001	Bagpanel
9	Z035-0022	Panel til opdeling af varmezoner
10	Z350-0001	Hus, tænding/sensor
11	N510-0013	Sort silikone-kofanger
12	N080-0462	Beslag til slangeklemme



	Del nr.	Beskrivelse
C	N010-1790-LP	Kontrolpanel Samling (Propan)
	N010-1790-NG	Kontrolpanel Samling (Naturgas)
1	Z475-0025	Kontrolpanel, rustfrit stål
2	Z010-0119	Manifold (propan)
	Z010-0121	Manifold (Naturgas)
3	N385-0513-SER	Logo, Napoleon med clips
4	Z340-0001	Værktøjskrog
5	N570-0042	Skrue, 10-24 X 3/8 rundhoved Philip rustfrit stål
6	N660-0005	Lyskontakt
7	N720-0094	Flexrør i rustfrit stål 60in X 1/2in
8	N255-0026	Samlemuffe 1/2 - 3/8«
9	Z387-0001	LED-ramme, rød/blå stor
10	N380-0035-CL	Betjeningsknap med magnet
11	N570-0078	Skrue, M4 X 8mm Pan Head Philip Zinc



	Del nr.	Beskrivelse
D	Z370-0208-CE	Ledningskomponenter
1*	Z750-0002	Hovedledningsnettet
2*	N750-0038	Tænderørsledning 75«
3*	N160-0048	Klemme, ledninger til kontrolpanel
4	N570-0013	Screw #8 X 5/8 In Pan Head Philip Stainless Steel
5	N357-0022	Igniter, Block 4 Spark 12VAC/D
6	N750-0034	Igniter Jumper Wire
7	N707-0020	Transformer, 230VAC IN, 12VDC OUT CE
8	N750-0086	Ledning, transformatortilslutning
9	Z190-0001	Kontrolboks
10	N475-0532	Panel, elektriske komponenter

*Medfølger ikke i Z370-0208-CE-sættet.

NAPOLEONS PRODUKTGARANTI

De nuværende garantioplysninger gælder for produkter, der er købt efter 1. januar 2022.

Se din Napoleon Grills brugervejledning for detaljerede oplysninger om din garanti.



TIL PRESTIGE®/PRO™ GASGRILL OG INDBYGNINGSGRILL President's Limited livstidsgaranti på Napoleon gasgrill

NAPOLEON garanterer, at komponenterne i dit nye NAPOLEON-produkt vil være fri for defekter i materialer og udførelse fra købsdatoen i en periode på:

Aluminiumsafstøbning/ramme i rustfrit stål.....	Livstid*
Låg i rustfrit stål.....	Livstid*
Porcelæsemaljeret låg.....	Livstid*
Grillriste i rustfrit stål.....	Livstid*
Sidebord i rustfrit stål.....	Livstid*
Rørbrænder i rustfrit stål.....	10 år plus livstid
Porcelænsbelagte kogejernsgitre.....	10 år plus livstid
Flammespærre-indlæg i rustfrit stål.....	5 år plus livstid
Infrarød brænder til rotisserie i rustfrit stål.....	5 år plus livstid
Underliggende keramisk infrarød brænder eller keramisk infrarød sidebrænder (ekskl. skærm).....	5 år plus livstid
Keramisk infrarød brænder til rotisserie (ekskl. net).....	5 år plus livstid
Alle andre dele.....	2 år

Plus livstid: henviser til en udvidet garantiperiode, hvor vi leverer reservedele til køberen til 50 % af den aktuelle salgspris i grillens levetid*.

Plus 15: henviser til en forlænget garantiperiode, hvor vi leverer reservedele til køberen til 50 % af den aktuelle udsalgspris i yderligere 15 år.

Plus 10: henviser til en forlænget garantiperiode, hvor vi leverer reservedele til køberen til 50 % af den aktuelle salgspris i yderligere 10 år.

*Livstid henviser til en garantiperiode på 30 år.

Denne garanti er gyldig i: Den Europæiske Union, Schweiz, Andorra, San Marino, Norge, Island og Liechtenstein.

Kundens juridiske rettigheder i tilfælde af mangler i henhold til WKRL - (EU) 2019/711 er ikke påvirket, begrænset eller ændret af nærværende garanti. Udvøelse af lovbestemte rettigheder skal ske gratis.

GARANTIBETINGELSER OG -BEGRÆNSNINGER

NAPOLEON garanterer, at dets produkter er fri for fejl udelukkende til den oprindelige køber, og kun i det omfang købet er sket gennem en officiel NAPOLEON-forhandler. Følgende betingelser og begrænsninger gælder:

Den nuværende producents garanti kan ikke overføres eller forlænges under nogen omstændigheder eller af nogen af vores repræsentanter.

Gasgrillen skal installeres af en autoriseret, autoriseret servicetekniker eller entreprenør. Installation skal ske i overensstemmelse med den medfølgende installationsvejledning samt alle lokale og nationale bygge- og brandforskrifter.

Denne begrænsede garanti dækker ikke skader forårsaget af forkert betjening, manglende vedligeholdelse, fedtbrand, miljøeksponering, ulykker, ændring, misbrug eller forsømmelse. Installation af reservedele fra andre producenter uggyldiggør nærværende garanti. Misfarvning af plastikelementer på grund af påføring af kemiske rengøringsmidler eller udsættelse for sollys er ikke dækket af denne garanti.

Denne garanti udelukker også ethvert af følgende: Ridser, buler, malingsfejl, belægninger, korrosion eller misfarvning forårsaget af udsættelse for varme eller slibende og kemiske rengøringsmidler, samt afslag på porcelænsbelagte dele og alle komponenter, der anvendes i installationen af gasgrillen.



Hvis en del forringes til det grad, at den bliver ubrugelig (på grund af rust eller gennembrænding) inden for garantiperioden, vil kunden få udleveret en reservedel.

Efter det første år har NAPOLEON i henhold til denne garanti (Præsidents begrænsede livstidsgaranti, 15 års begrænset garanti, 10 års begrænset garanti, 3 års begrænset garanti) bemyndigelse til at frafalde enhver garantiforpligtelse efter eget skøn ved at refundere den oprindelige køber engrosprisen for de relevante defekte garantidele.

NAPOLEON påtager sig intet ansvar for nogen installation, arbejdstimer eller andre omkostninger eller udgifter forbundet med geninstallation af en garantidel. Omkostninger af denne art er ikke dækket af nærværende garanti.

Uanset eventuelle regler under denne garanti (præsidents begrænsede livstidsgaranti, 15 års begrænset garanti, 10 års begrænset garanti, 3 års begrænset garanti), er NAPOLEONs ansvar i henhold til denne garanti defineret af det foregående og dækker ikke nogen tilfældig, resulterende eller indirekte skade under alle omstændigheder.

Denne garanti definerer NAPOLEONs pligter og ansvar med hensyn til NAPOLEON gasgrillen. NAPOLEON påtager sig intet yderligere ansvar i forbindelse med salget af dette produkt, og autoriserer heller ikke nogen tredjepart til at påtage sig noget andet ansvar på dets vegne.

NAPOLEON påtager sig intet ansvar for: Overophedning, slukning af flammen på grund af miljøfaktorer såsom stærk vind eller utilstrækkelig ventilation.

NAPOLEON påtager sig intet ansvar for skader på gasgrillen forårsaget af vejret, hagl, hårdhændet håndtering, aggressive kemikalier eller rengøringsmidler. Garantikrav skal ledsages af købsbeviset eller en kopi heraf med angivelse af serie- og modelnummer.

NAPOLEON forbeholder sig retten til at få produktet eller en del deraf inspiceret af en af dets repræsentanter, før garantiforpligtelsen opfyldes.

NAPOLEON afholder ikke forsendelsesomkostninger, arbejdstimer eller eksportafgifter.

GARANT:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland Netherlands

Telefon: +31 345 588 655

Fax: +31 345 588 655

E-mail: de.info@napoleon.com

NAPOLEON - FEJRER OVER 40 ÅR AF KOMFORTPRODUKTER TIL HJEMMET



Napoleon products are protected
by one or more U.S. and Canadian
and/or foreign patents or patents
pending.

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, The Netherlands
10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell, CV7 7SL, United Kingdom
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8, Canada

TELEFON: +31 345 588655
www.napoleon.com
eu.info@napoleon.com



N415-0804CE-DK