



Innebygd serie

Eierens håndbok

BI32 BI12 & BI10 | BIG32-1, BIG38-1 & BIG44-1

BIB10 BIB12 & BIB18.

Griller som er illustrert i denne håndboken, kan avvike fra modellen som er kjøpt.



Vi ønsker tilbakemeldingen din!

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



Legg inn serienummeret.



GRATULERER MED DIN NAPOLEON-GRILL!

Du har nettopp oppgradert grillspillet ditt.

VI ØNSKER AT GRILLOPPLEVELSEN DIN SKAL VÆRE MINNEVERDIG OG TRYGG.

ennligst les denne eiermanualen før du bruker apparatet for å unngå skade på eiendom, personskade eller død.

Fjern all emballasje, reklamelapper og kort fra grillen før bruk.

UTENDØRS GASSGRILL. BRUK KUN UTENDØRS I ET GODT VENTILERT OMRÅDE.

IKKE BRUK I EN BYGNING, GARASJE ELLER ANNET INNELUKKET OMRÅDE.

FARE!

HVIS DU LUKTER GASS:

- Steng av gassen til apparatet
- Slokke eventuell åpen flamme
- Åpne lokket
- Hvis lukten fortsetter, hold deg unna apparatet og ring umiddelbart gassleverandøren din eller brannvesenet.



ADVARSEL!

Ikke prøv å tenne apparatet uten å lese "TENNING"-instruksjonene i denne manualen.

Ikke oppbevar eller bruk bensin eller andre brennbare væsker eller damp i nærheten av dette eller noen annen enhet.

En gassylinder som ikke er tilkoblet bruk, må ikke oppbevares i nærheten av dette eller noen annen enhet.

Hvis informasjonen i disse instruksjonene ikke følges nøyaktig, kan det føre til brann eller eksplosjon som kan forårsake skade på eiendom, personskade eller død.



**Varsle voksne og barn om faren ved høye overflatetemperaturer.
Overvåk små barn i nærheten av grillen.**

MERKNAD TIL INSTALLATØR:

La disse instruksjonene være igjen hos grillens eier for fremtidig referanse.

MERKNAD TIL FORBRUKER:

Oppbevar disse instruksjonene for fremtidig referanse.

Velkommen til NAPOLEON!

Sikkerhet Først



ADVARSEL! GENERELL INFORMASJON

Denne grillen skal installeres i samsvar med lokale forskrifter.



ADVARSEL! ELEKTRISKE FORHOLDSREGLER

Hold alle strømledninger og drivstoffledninger borte fra oppvarmede overflater.

Koble først alle elektriske komponenter til apparatet, deretter plugg inn i stikkontakten. Bruk kun en jordfeilbryter (GFI) beskyttet krets med dette utendørs matlagningsapparatet.

Fjern aldri jordingspluggen. Bruk bare skjoteledninger som er vurdert for utstyrets effekt og godkjent for utendørs bruk med W-A-merking.

Hvis strømledningen er skadet, erstatt den med en full strømledning og transformatorsett anbefalt av NAPOLEON.

ADVARSEL! INSTALLASJON OG MONTERING



Monter denne grillen nøyaktig som angitt i monteringsveiledningen. Hvis grillen ble montert i butikken, gjennomgå monteringsinstruksjonene for å sikre at det er gjort riktig.

Utfør den påkrevde lekkasjetesten før du bruker grillen.

Ikke modifierer denne grillen under noen omstendigheter.

Bruk kun trykkregulator og slange montert med denne grillen eller reservedeler spesifikt anbefalt av NAPOLEON.



ADVARSEL! DRIFT

Les hele denne eiermanualen før du bruker denne grillen. Utfør lekkasjetest på denne grillen før hver bruk, årlig og når noen gasskomponenter blir erstattet.

Følg tennerinstruksjonene nøye.



ADVARSEL! LAGRING OG IKKE I BRUK

Slå av gassen ved tilførselsventilen.

Koble fra slangen mellom gassylinderen og grillen.

Fjern gassylinderen og lagre utendørs på et godt ventilert sted, utilgjengelig for barn.

IKKE lagre gassylindere i en bygning, garasje, skur eller annet lukket rom..



ADVARSEL! RIKTIG AVHENDING AV PRODUKTET

Denne merkingen indikerer at dette produktet ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall i hele EU. For å hindre mulig skade på miljøet eller menneskers helse fra ukontrollert avfallshåndtering, resirkuler det

ansvarlig for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. For å returnere ditt brukte apparat, bruk retur- og innsamlingssystemene eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan ta imot dette produktet for miljøvennlig gjenvinning.

Innholdsfortegnelse

Velkommen til NAPOLEON!	3
Sikkerhet Først	
Fullt Systemfunksjoner	4
Komme i gang	5
Ytterligere sikre driftspraksiser	
Utskjæringsdimensjoner	
Gassforbindelser	
Lekkasjetest	
Drift	11
Tenning av grillen	
Grilloppskrifter	
Hvordan bruke brenneren bak og rotisseriet	
Grillopplevelsessjekkliste	
Hvordan krydre støpejernsristene (hvis aktuelt)	
Infrarød grillingguide	19
Rengjøringsinstruksjoner	20
Vedlikeholdsinstruksjoner	23
Flammeutseende	
Tekniske data	
Rustfritt stål i tøffe miljøer	
Feilsøking	26
Diagram for elektriske tilkoblinger	
Garanti	30



+31 345 588655



eu.info@napoleon.com



www.napoleon.com

Fullt Systemfunksjoner

ACCU-PROBE™ Termaturlmålur
for enkel avlesning av termaturlen
for perfekte.esultater.

Dobbel bakre infrarød rotisseriebrenner.
Perfekt for høyvarmesvissing og
langsomt grillspyd-rosting.

Sømløs konstruksjon
i rustfritt stål for feilfri
installasjon og langvarig
kvalitet.

Innvendig belysning for
underholdning om kvelden.

Infrarød toppbrenner(e)
for allsidige
grillopsjoner for å
lage deilige sideretter,
sauser og mer.

Umiddelbar
JETFIRE™ tenning
for rask og enkel
opstart.

Kraftige brennere
i rustfritt stål for
langvarig kvalitet.

Sammenleggbare rotisserie-
gaffler pakkes pent i
oppbevaringsrommet.

Integrert lagringsplass
for rotisserie-kit for økt
bekvemmelighet.

Stor, krombelagt
varmerist for økt
matlagningsområde.

Store rustfrie Iconic
WAVE™ -stengerist
med dobbel posisjon
for karakteristiske
grillmønstre.

Dobbelt nivå rustfrie
stål sear-plater for
jevn oppvarming og
fordampning av drypp
for mer smakfull mat.

Matlagingssystem
med dedikert dobbel
infrarød **SIZZLE ZONE™**
brenner for perfekt
grillet biff.

Rotisserie-monteringsbraketter
for praktisk montering på
begge sider av grillen.

Bakgrunnsbelyste
kontrollknapper for
kvelsunderholdning.

Enkel tilgang til dryppbrett
med rustfrie stål rullelager for
effektivt vedlikehold.



Grillene som er illustrert i denne eiermanualen, kan avvike fra modellen du har kjøpt. Utvalgt modell: BIG 44-1

Komme i gang



FARE / ADVARSEL! Advarer om fare som kan føre til brann, eksplosjon, død eller alvorlig fysisk skade.



ADVARSEL / **FORSIKTIG!** Advarer om fare som kan føre til mindre fysisk skade eller skade på eiendom



Bruk beskyttende hansker.



Bruk vernebriller.



FORSIKTIG! Varm overflate



Viktig informasjon.



Ikke røyk under utførelse av en gasslekkasjetest. Gnister eller flammer kan forårsake brann, eksplosjon, skade på eiendom, alvorlig fysisk skade eller død.



Bruk aldri åpen flamme for å sjekke gasslekkasjer. Gnister eller flammer kan forårsake brann, eksplosjon, skade på eiendom, alvorlig fysisk skade eller død.



FARE! Slå umiddelbart av gassforsyningen og koble fra.

Ytterligere sikre driftspraksiser:

- Rut ikke slangen under dryppannen. Oppretthold tilstrekkelig klarering for slangen til bunnen av enheten.
- Forsikre deg om at sear-platene er riktig plassert i henhold til installasjonsinstruksjonene for sear-platen.
- Brennerkontrollene må være av når gassylinderens ventil slås på.
- Ikke tenn brennerne med lokket lukket.
- Ikke bruk brenneren(e) bak med hovedbrennerne.
- Ikke lukk lokket på sidebrenneren når den er i bruk eller varm.
- Ikke friter mat på sidebrenneren.
- Juster ikke kokeristene når apparatet er i bruk eller varmt.
- Ikke flytt apparatet under bruk.
- Slå av gassforsyningen ved kilden etter bruk.
- Ikke modifier apparatet.
- Vedlikehold bør kun utføres når grillen er avkjølt.
- Ikke oppbevar lightere, fyrstikker eller andre brennbare materialer inne i skapet eller krydderbrettet.
- Hold alle strømledninger og drivstoffledninger borte fra alle oppvarmede overflater.
- Rengjør fettbrettet, dryppannen og sear-platene regelmessig for å unngå oppbygging og fettbranner.
- Hold infrarødbrenneren og hovedbrennerventurirørene fri for spindelrev og andre hindringer ved å inspisere og rengjøre dem regelmessig.
- Ikke la kaldt vann (regn, sprinkler, slange osv.) komme i kontakt med den oppvarmede grillen. En umiddelbar temperaturforandring kan føre til at porselenet sprekker og keramiske brennere sprekker.
- Ikke bruk en høytrykkspyler for å rengjøre noen del av grillen.
- Ikke plasser denne grillen der den kan utsettes for høy vind, spesielt når vinden kan komme direkte bak grillen.
- Ikke bruk apparatet under noen brennbare konstruksjoner.
- Ikke dekk til mer enn 75% av matlagningsflaten med solid metall.
- Dette apparatet må holdes borte fra brennbart materiale under bruk.
- Oppretthold alltid en minimumsavstand til brennbart materiale på 17" (431 mm) bak og 9" (228,6 mm) på sidene.
- BIB18PB krever en minimumsavstand på 17" (431 mm) bak og 20" (508 mm) på sidene.
- Oppretthold alltid en minimumsavstand på 17" (431 mm) mellom andre tilleggsapparater.

FORSIKTIG! Tilkobling og installasjon av gass- og slangekoblingen må utføres av en lisensiert gassinstallatør, og det må utføres lekkasjetest før du bruker grillen.

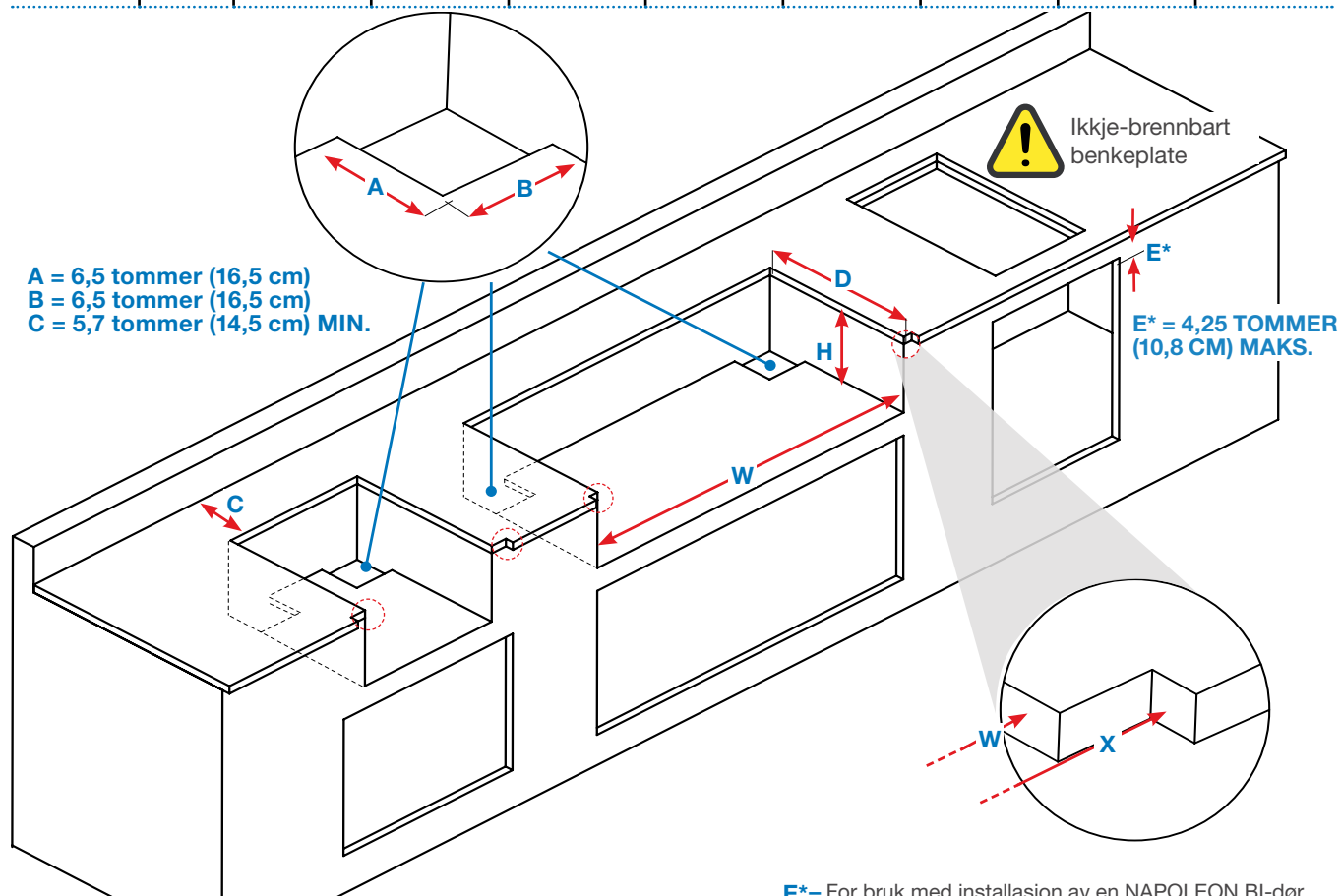
FORSIKTIG! Sørg for at slangene ikke kommer i kontakt med noen høytemperaturflater på grillen.

ADVARSEL! Tilgjengelige deler kan være svært varme. Hold små barn unna.



Utskjæringsdimensjoner

MODELL		ÅPNINGSDIMENSJONER (TOMMER / CM)				ÅPNINGSDIMENSJONER (TOMMER / CM) INSTALLASJON AV LINER FOR NULL KLARING			
		W	X	D	H	W	X	D	H
BIG32-1 / BI32	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
	Maks.	32 / 81,3	-	19,75 / 50,2	-	-	-	-	-
BIG38-1	Min.	36 / 91,4	39,50 / 100,3	19,4 / 49,3	10,25 / 26,0	40 / 101,6	41,38 / 105,1	21,38 / 54,3	10,38 / 26,4
	Maks.	38 / 96,5	-	19,75 / 50,2	-	-	-	-	-
BIG44-1	Min.	42 / 106,7	45,50 / 115,6	19,4 / 49,3	10,25 / 26,0	46 / 116,8	47,38 / 120,3	21,38 / 54,3	10,38 / 26,4
	Maks.	44 / 111,8	-	19,75 / 50,2	-	-	-	-	-
BIB18	Min.	18 / 45,7	21,50 / 54,6	19,4 / 49,3	10,25 / 26,0	22 / 55,9	23,38 / 59,4	21,38 / 54,3	10,38 / 26,4
	Maks.	20 / 50,8	-	19,75 / 50,2	-	-	-	-	-
BIB12 / BI12	Min.	12 / 30,5	15,50 / 39,4	19,4 / 49,3	10,25 / 26,0	16 / 40,6	17,38 / 44,1	21,38 / 54,3	10,38 / 26,4
	Maks.	14 / 35,6	-	19,75 / 50,2	-	-	-	-	-
BIB10 / BI10	Min.	10 / 25,4	-	18,75 / 47,6	6 / 15,2	-	-	-	-
	Maks.	12 / 30,5	-	20,75 / 52,7	-	-	-	-	-



E* = For bruk med installasjon av en NAPOLEON BI-dør.

ADVARSEL! Kabinettets ramme og kabinettet MÅ være laget av et ikke-brennbart materiale når apparatet ikke er installert med Zero Clearance Liner som tilsvarer enheten din. Se deloversikten i monteringsveiledningen for spesifikk informasjon.

FORSIKTIG! Hvis innkapslingen inneholder en LPG-sylinder, må denne konstruksjonen følge instruksjonene for innbygget sylinderinnkapsling. Se 'Gas Connections'.



INNEBYGDE GRILLER – MINSTEAVSTANDER TIL BRENNBARE MATERIALER

ENHET	BTU'S	AVSTAND MELLOM EKSTRA APPARATER OG ROTISSERIHÅNDTAKET (HVIS AKTUELT)		AVSTAND MELLOM EKSTRA APPARATER OG ROTISSERIMOTOREN (HVIS AKTUELT)	
BI32		Se dokumentasjonen for det sekundære apparatet.		Se dokumentasjonen for det sekundære apparatet.	
BIR32RB		Se dokumentasjonen for det sekundære apparatet.		Se dokumentasjonen for det sekundære apparatet.	
BIG32RB		Se dokumentasjonen for det sekundære apparatet.		Se dokumentasjonen for det sekundære apparatet.	
BIG38RB		Se dokumentasjonen for det sekundære apparatet.		Se dokumentasjonen for det sekundære apparatet.	
BIG44RB		Se dokumentasjonen for det sekundære apparatet.		Se dokumentasjonen for det sekundære apparatet.	
BIG32FT	24,000	4 in	102 mm	11 in	279 mm
BI/BIB10	10,000	1 in	25 mm	8 in	203 mm
BI/BIB12	30,000	5 in	127 mm	12 in	305 mm
BIB18IR	30,000	5 in	127 mm	12 in	305 mm
BIB18RT	30,000	5 in	127 mm	12 in	305 mm
BIB18PB	60,000	13 in	330 mm	17 in	432 mm

Minsteavstandene er testet med Napoleon-apparater og tilhørende godkjenninger.

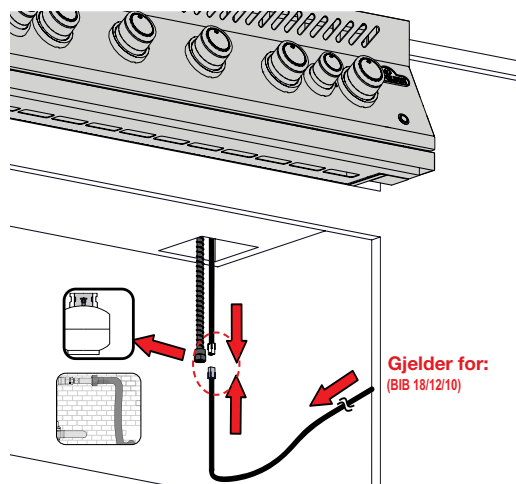
Gassforbindelser

Gassylinger

Bruk en propanflaske med minimum 6 kg eller en butangassflaske med 13 kg, konstruert og merket i samsvar med nasjonale og regionale koder. Forsikre deg om at flasken kan levere tilstrekkelig drivstoff for å drive apparatet. Hvis du er i tvil, sjekk med din lokale gassleverandør.

Merk: For optimal ytelse, bruk grillen på propan.

Bare flasker tilkoblet apparatet kan oppbevares i innkapslingen. Plasser bare flasker innenfor maksimale bredde- og høydedimensjoner i den innebygde innkapslingen. Reservecylindre må ikke oppbevares i innkapslingen eller i nærheten av en operativ enhet.



Til en gasshusforsyning

Denne grillen må fungere med en gassforsyningspress som angitt på merkeplaten (Natural Gas 18.5 = mbar / Propane = 24.5 mbar). Hvis gassforsyningen overstiger disse kravene, må det installeres en regulator oppstrøms for grillens komponenter. Hvis gassforsyningen er lavere enn kravene, vil enheten ikke bli riktig fyr og vil ikke nå maksimale temperaturer.

Bruk en gassregulator og slange levert av NAPOLEON; hvis den ikke er inkludert, bruk en regulator og slange som oppfyller nasjonale og regionale koder.

Anbefalt lengde på slangen er 0,9 m. Slangen må aldri være lengre enn 1,5 m. Sjekk slangen jevnlig for rifter, smelting eller slitasje. Bytt ut ved behov. Rørapplegget frem til grillen er installatørens ansvar.

Merk: Slangen bør byttes ut før utløpsdatoen som er trykt på den.

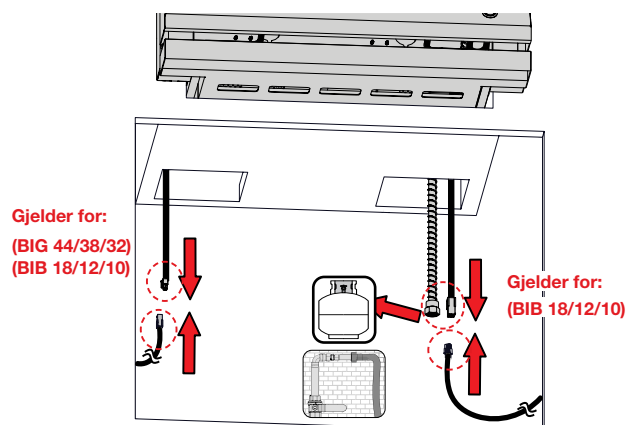
- Gassrøret må dimensjoneres for å levere kilowatt som er spesifisert på merkeplaten, basert på lengden av rørapplegget.
- Hvis du installerer en sidebrenner, må en separat gasslinje grenses av til enheten gjennom en spesifikk åpning på det stedet.
 - En lett tilgjengelig manuell avstengningsventil må installeres oppstrøms for enheten. En fleksibel metallkobling er inkludert for å forenkle installasjonen. Koble den andre enden av koblingen til gassrøret.
 - Stram med to skiftenøkler. Ikke bruk trådtetting eller rørdope.
 - Forsikre deg om at koblingen ikke går gjennom en vegg, gulv, tak eller skillevegg, og er beskyttet mot skade.
 - Utfør lekkasjetest på alle skjøter før du tar i bruk grillen. Se "Lekkasje Test".

ADVARSEL! Kontaktene må være av stiv rør, kobberrør eller godkjent fleksibel metall som må oppfylle nasjonale og regionale koder.



Tilkobling og installasjon

1. Sjekk sylindren for bulker eller rust, og få den inspisert av propanleverandøren din. Bruk aldri en sylinder med en skadet ventil..
2. Plasser sylindren på sitt angitte sted i innkapslingen.
3. Sørg for at gassregulatoren ikke har noen vridd eller knekk.
4. Fjern hetten eller pluggen fra sylinderbrenselfilteret.
5. Stram regulatoren til sylinderventilen.
6. Sørg for at slangen ikke kommer i kontakt med dryppannen eller noen høytemperaturoverflater på grillen, da den vil smelte og forårsake brann.
7. Pass på at sylindren ikke blir stående utsatt for ekstrem varme eller direkte sollys.
8. Utfør lekkasjetest på alle skjøter før du tar i bruk grillen.
Se "**Lekkasje Test**".



ADVARSEL! Ikke oppbevar en ekstra gassylinder under grillhodet eller sidebrennerne.

ADVARSEL! Bruk aldri en gassylinder som er over 80% full.

ADVARSEL! Følg alle spesifikasjoner og instruksjoner nøyaktig for å forhindre brann, eksplosjon, skade på eiendom, personskade eller død.

ADVARSEL! Koble fra grillen og dens individuelle avstengningsventil fra gassforsyningsrørssystemet under enhver trykktesting.

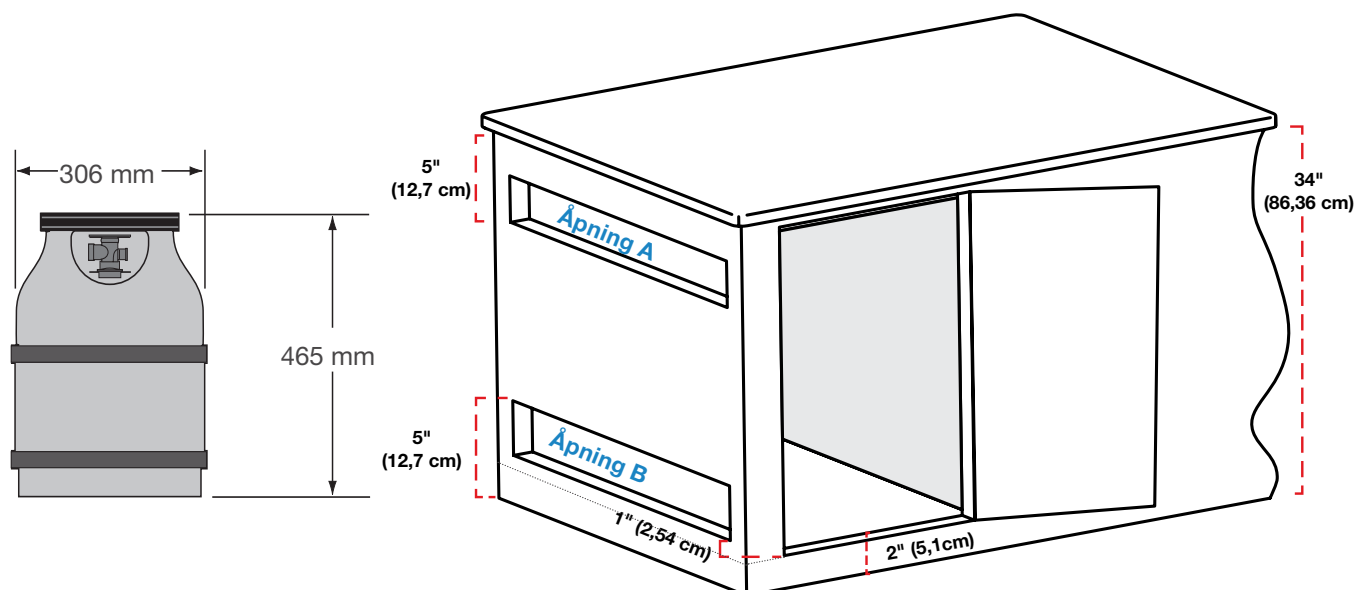


Innebygd innkapsling

- Designet av innkapslingen bør tillate at gassylindere kan kobles til, kobles fra, og tilkoblingene inspiseres og testes utenfor den. Tilkoblingene som kan bli forstyrret når sylinderen installeres i innkapslingen, kan lekkasjetestes innvendig.
- Sylinderen må isoleres fra grillinnkapslingen og beskyttes mot stråling, flammer, varme drypp, og andre fremmede eller farlige materialer.
- En dør på innkapslingen for å få tilgang til sylinderen er akseptabel hvis den ikke er låsbar og kan åpnes uten bruk av verktøy.
- Det må være et minimums klaring på 2 tommer (5,08 cm) mellom gulvet i sylinderinnkapslingen og bakken.
- Sørg for at det er minst to uhindrede ventilasjonsåpninger på den eksponerte ytre siden av innkapslingen, en innenfor 5 tommer (12,7 cm) fra toppen av innkapslingen, og en annen innenfor 1 tomme (2,54 cm) fra bunnen av sylinderåpningens underflate.
- Top åpningen må ha en total friareal på mer enn 20 kvadrattommer (130 cm²) for en 20 pounds (9,1 kg) sylinder og 30 kvadrattommer (195 cm²) for en 30 pounds (13,6 kg) sylinder.
- Bunnen åpningen må ha en total friareal på mer enn 10 kvadrattommer (65 cm²) for en 20 pounds (9,1 kg) sylinder og 15 kvadrattommer (100 cm²) for en 30 pounds (13,6 kg) sylinder.
- Øvre kanten må være ikke mer enn 5 tommer (127 mm) over gulvnivået.
- Hver åpning må være stor nok til å tillate inngangen til en 1/8 tomme (3,2 mm) stang.
- Åpningen må ha et fritt område avhengig av sylinderstørrelsen:

Sylindertørrelse	Åpningsområde A	Åpningsområde B
20 lb (9,1 kg)	20 inches ² (130 cm ²)	10 inches (65 cm ²)
30 lb (13,6 kg)	30 inches ² (195 cm ²)	15 inches ² (100 cm ²)

Maksimale sylinderdimensjoner



ADVARSEL! Sjekk slangen for tegn på overdreven slitasje, smelting, kutt eller sprekker. Hvis slangen er skadet, må den erstattes med en montering spesifikt anbefalt av NAPOLEON.



Lekkasjetest

Hvorfor og når skal du lekkasjeteste?

En lekkasjetest bekrefter at ingen gass lekker ut etter at du har koblet slangen til gassforsyningen.

Hver gang tanken fylles og reinstallerer, må du forsikre deg om at det ikke er lekkasjer i tilkoblingen der regulatoren kobles til tanken.

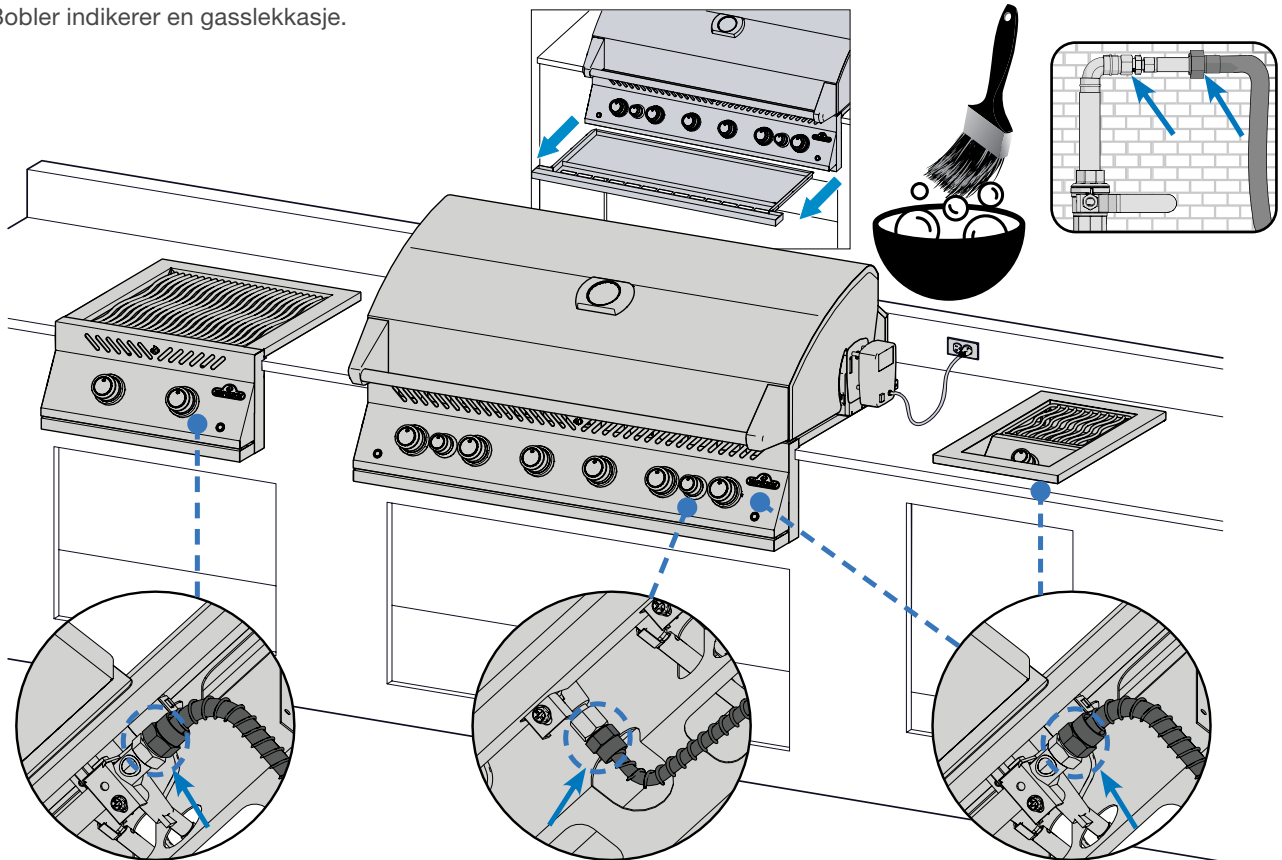
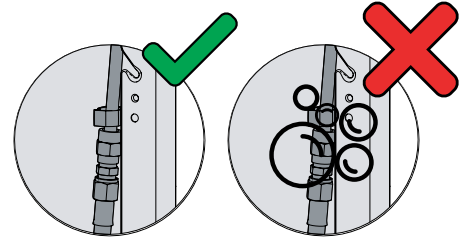
Lekktest denne grillen før bruk, årlig, og når noen gasskomponenter blir erstattet.

Trinn for lekkasjetest

1. Ikke røyk mens du utfører testen.
2. Fjern alle antenneskilder.
3. Sett alle brennerkontroller i av-posisjon.
4. Åpne gassforsyningsventilen.
5. Påfør en halvparten-vannløsning av flytende såpe og vann på alle ledd og tilkoblinger til regulatoren, slangen, manifolder og ventiler.
6. Bobler indikerer en gasslekkasje.

Hvis du oppdager en lekkasje

1. Stram eventuelle løse skjøter.
2. Hvis lekkasjen ikke kan stoppes, slå umiddelbart av gassforsyningen og koble grillen fra.
3. La grillen inspiseres av en sertifisert installatør eller forhandler.
4. Ikke bruk grillen før lekkasjen er utbedret.



ADVARSEL! Bruk aldri en åpen flamme for å sjekke gasslekkasjer. Gnister eller flammer vil forårsake brann, eksplosjon, skade på eiendom, alvorlig fysisk skade eller død.

ADVARSEL! Bruk bare trykkregulator og slange som følger med grillen, eller en som er i samsvar med lokale koder.



Tenning av grillen

Er det aller første gang? Utfør en brenn-av

Fjern varmeristen og kjør hovedbrennerne på høy i 30 minutter. Det er normalt at grillen avgir en lukt første gang den tennes. Denne lukten skyldes "brenn-av" av interne maling og smøremidler som brukes i produksjonsprosessen og vil ikke skje igjen.

Tenning av hovedbrenner

1. Åpne grilllokket.
2. Trykk og vri forsiktig på hvilken som helst hovedbrennerknott mot klokken til HØY posisjon til piloten lyser. Fortsett å trykke ned på kontrollknotten til brenneren tenner, og slipp deretter.
3. Hvis piloten ikke tenner - slå umiddelbart kontrollknotten med klokken til AV-posisjon. Gjenta trinn 2.
1. Hvis piloten og brenneren ikke tenner på 5 sekunder - slå kontrollknotten med klokken til AV-posisjon. Vent 5 minutter for at gassen skal spre seg. Gjenta trinn 2 og 3, eller tenn med en fyrstikk. **(Fig. 1)** .

ADVARSEL! Ikke bruk den bakre brenneren samtidig som hovedbrenneren er i drift.



Tenning av bakre brenner (hvis utstyrt)

1. Åpne grilllokket.
1. Fjern varmeristen.
1. Trykk og vri forsiktig på bakre brennerknott mot klokken til HØY posisjon.
1. Trykk og hold nede tennerknappen til brenneren tenner, eller tenn med fyrstikk.
1. Hvis brenneren ikke tenner - vri brennerkontrollknotten med klokken til AV-posisjon. Vent 5 minutter. Gjenta trinn 3 og 4. **(Fig. 1)**

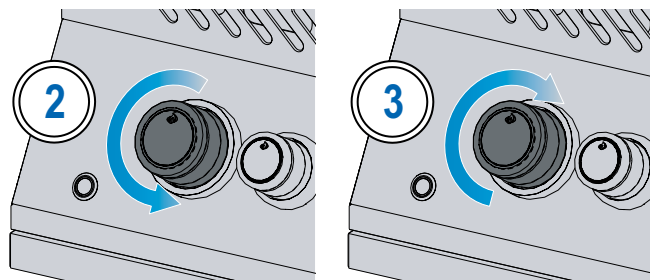
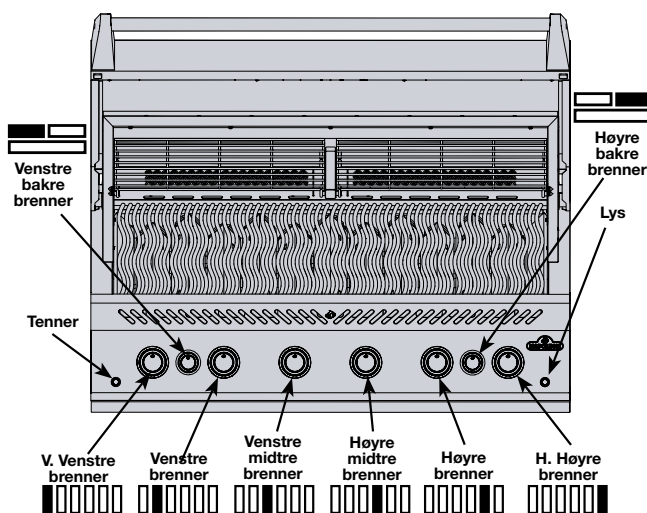


Fig. 1

Tenning av sidebrenner (hvis utstyrt)

1. Åpne brennerlokket.
2. Trykk og vri forsiktig på sidebrennerknotten mot klokken til HØY posisjon.
3. Trykk og hold nede tennerknappen til brenneren tenner, eller tenn med fyrstikk.
4. Hvis brenneren ikke tenner - vri brennerkontrollknotten med klokken til AV-posisjon. Vent 5 minutter. Gjenta trinn 2 og 3. (**Fig. 2**).

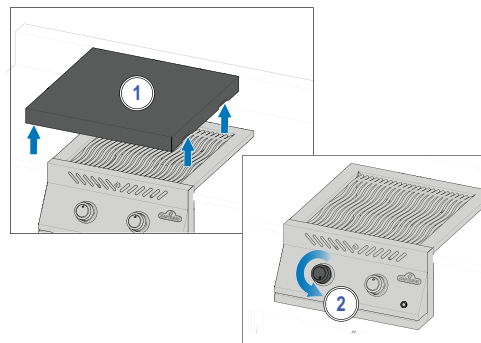


Fig. 2

Tenning med fyrstikk

1. Fest fyrstikken i den medfølgende tennerstaven.
2. Sett den tente fyrstikken gjennom ristene og sear platene.
3. Samtidig som du vrir tilsvarende brennerknott til høy. (**Fig. 3**).

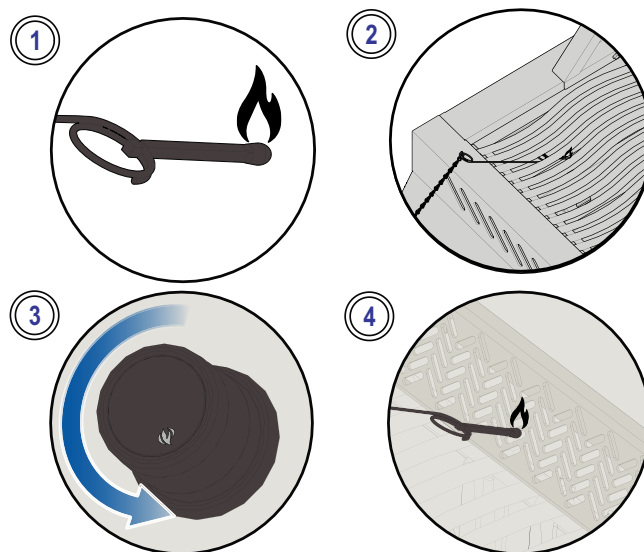


Fig. 3



ADVARSEL! Forsikre deg om at alle brennerkontroller er i AV-posisjon før du sakte åpner gassforsyningsventilen.

ADVARSEL! Følg teningsinstruksjonene nøye.

ADVARSEL! Sørg for at grilllokket er ÅPENT mens du tenner.

ADVARSEL! Ikke juster matlagingsristene mens grillen er varm eller i drift.



Grilleinstruksjoner

Bruk av hovedbrenner

- PForvarm grillen før du griller mat ved å drive alle hovedbrennerne på høy med lokket lukket i omtrent 10 minutter.
- Mat som tilberedes i kort tid, som fisk og grønnsaker, kan grilles med åpen lokk.
- Grilling med lukket lokk sikrer høyere og jevnere temperaturer som tilbereder kjøtt mer jevnt og kan redusere tilberedningstiden.
- Matlagingsristene kan oljes før forvarming for å redusere klebing når du griller magert kjøtt som kyllingbryst eller svinekjøtt.

Direkte grilling

Denne metoden brukes ofte for å svi eller mat som tilberedes i kort tid, som hamburgere, biffer, kylling eller grønnsaker.

Legg maten på matlagingsristene direkte over varmen.

Svi kjøttet først for å bevare saftene og smaken.

Senk grilltemperaturen for å fullføre tilberedningen etter din preferanse.

Indirekte grilling

Denne metoden bruker lavere temperaturer og sirkulerer varmen rundt maten, slik at den tilberedes sakte og jevnt. Bruk denne metoden for å tilberede større kjøttstykker eller mat som er utsatt for flare-ups, som stek, kylling eller kalkun.

Slå på en eller flere brennere og legg maten på matlagingsristen der det ikke er flamme eller brenner på.

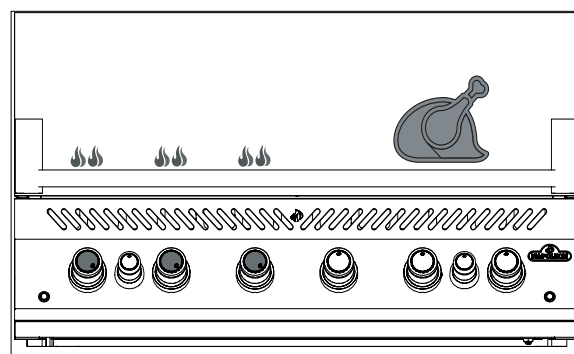
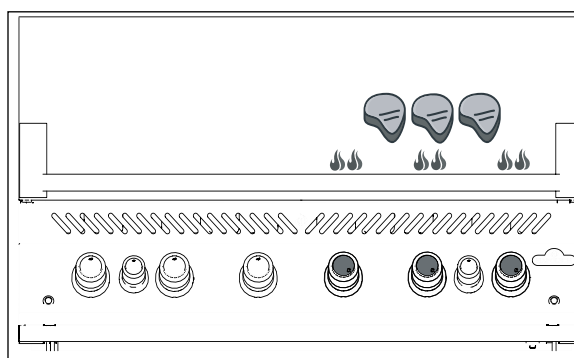
Grilling ved lavere temperatur og lengre tilberedningstid resulterer i mer mørt kjøtt

Bruk av infrarød hovedbrenner (hvis utstyrt)

Følg instruksjonene for "**Tenning av hovedbrenner**" og bruk på høy i 5 minutter med lokket lukket eller til keramiske brennere gløder rødt.

Kok maten direkte på risten(e) ved å følge anvisningene i "**Infrarød grilling guide**". Maten kan svis på infrarød brenner og deretter overføres til hovedbrennerne på grillen for å fullføre tilberedningen over direkte eller indirekte varme, avhengig av smak og preferanse.

- Mat som tar lengre enn 30 minutter, som steker, kan tilberedes indirekte med brenneren tent motsatt maten. Se 'Indirekte grilling'.
- Trim overflødig fett av kjøtt for å forhindre flare-ups eller redusere grillens temperatur.
- Flare-ups - flytt maten vekk fra flammene og reduser varmen. La lokket stå åpent.



VÆR FORSIKTIG!

Lokket på grillen og hele ildboksen kan bli svært varm under bruk.



ADVARSEL! Grill aldri mat direkte på flammesiden av sidebrenneren. Den er designet for bruk med gryter og panner bare.

ADVARSEL! Lukk ikke lokket på sidebrenneren mens den er i drift eller varm.

ADVARSEL! Friter ikke mat på sidebrenneren. Matlagning med olje kan være farlig.

ADVARSEL! Rengjør jevnlig fett ut av hele enheten, inkludert fettbrettet og sear platene, for å unngå oppbygging og fettbranner.

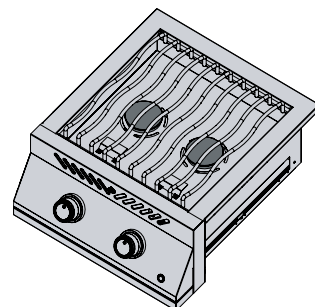


Flamme sidebrenner (hvis utstyrt)

Flamme sidebrenneren kan brukes som et komfyr for å lage saus eller supper.

Anbefalt diameter for gryte eller panne er 10 tommer (25 cm).

Pass på at grillen din er plassert beskyttet mot vinden, ellers vil ytelsen til sidebrenneren påvirkes.

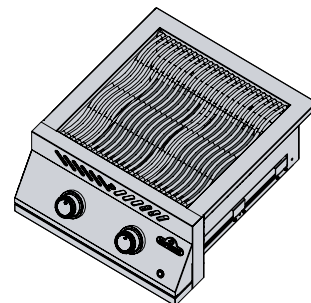


Infrarød sidebrenner (hvis utstyrt)

For å bruke den, følg instruksjonene for **"Side Burner Lighting"**. Den infrarøde varmen gir et jevnt tilberedningsområde for å svi mat når den er satt til høy.

Vær forsiktig så du aldri dekker mer enn 75% av matlagingsflaten.

Noen sidebrennermodeller har en høydejusterbar matlagingsrist.

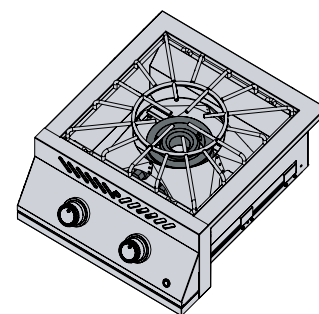


Power Burner (hvis utstyrt)

Power-brenneren har 2 konsentriske brennere. Bruk gryter med minimum 10 tommer (25 cm) i diameter når du bruker den sentrale brenneren, og minimum 14 tommer (35,5 cm) i diameter når du bruker den ytre brenneren.

For woklaging, fjern den sentrale ringen fra matlagingsristen. Respekter minimumsstørrelsene for gryter og panner for indre og ytre brennere.

Merk: La aldri en brenner stå på uten en fylt gryte eller panne over.



Grilling om natten (hvis relevant)

Opplyse kontrollknappene og grillinteriøret (hvis relevant) ved å trykke på lyspæreikonet på kontrollpanelet.

Når en brenner er i drift, vil den tilsvarende knappen gløde rødt, mens resten vil forbli blå.

GRILLING PRO TIPS!

Bruk et termometer for å sjekke den indre temperaturen på kjøttet for å sikre at det er tilberedt perfekt.

GRILLING PRO TIPS!

Legg til en røyktilbehør fra NAPOLEON til grillen din for å gi kjøttet ditt ekstra smak.

ADVARSEL! La ikke mat være uten tilsyn på noen tent brennere.

ADVARSEL! Hold lokket åpent hvis hovedinfrarødbrenneren er satt på høy for å forhindre at maten brenner ved et uhell.



Hvordan bruke bakre brenner og rotisserie:

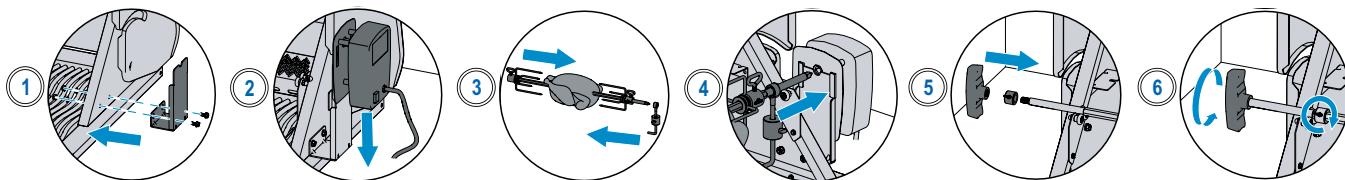
Montering av rotisserie-kit (hvis inkludert):

Merk: Fjern varmeristen før du bruker den bakre brenneren og spydet. Ekstrem varme kan skade varmeristen.

1. Monter rotisserimotoren på siden av grillen ved hjelp av monteringsbrakett(ene). Noen modeller har forhåndsmonterte braketter.
2. Når braketten er festet til grillen, skyv rotisserimotoren på plass.
3. Skyv den første rotisseriforken litt forbi midten av spiddet og stram den på plass. Tre kjøttet på spiddet og skyv det inn i gaffelen. Skyv den andre rotisseriforken på motsatt ende av spiddet og skyv gaffelen inn i kjøttet til den er sikker. Stram gaffelen på plass.
4. Forsiktig sett den spisse enden av spiddet inn i rotisserimotoren og plasser den motsatte enden over hengerne. Den tunge siden av kjøttet vil naturlig henge ned for å balansere lasten.
5. Skyv stoppbøssingen på spiddet til den er forbi innsiden av hetten. Dette vil sikre sideveis bevegelse av spiddet.
6. Stram stoppbøssingen og spiddhåndtaket. Plasser en metallskål under kjøttet for å samle opp dryppene.

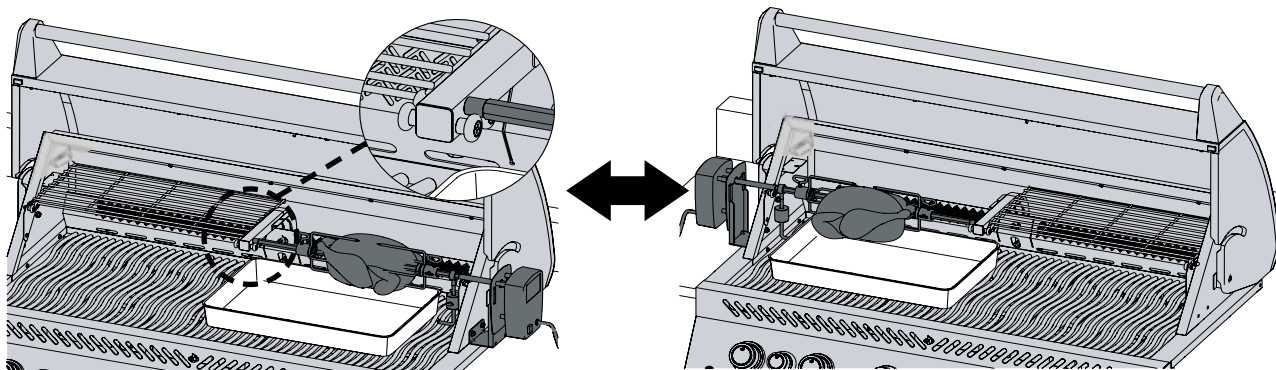


VIKTIG! Bruk alltid hansker når du håndterer komponentene på grillen.



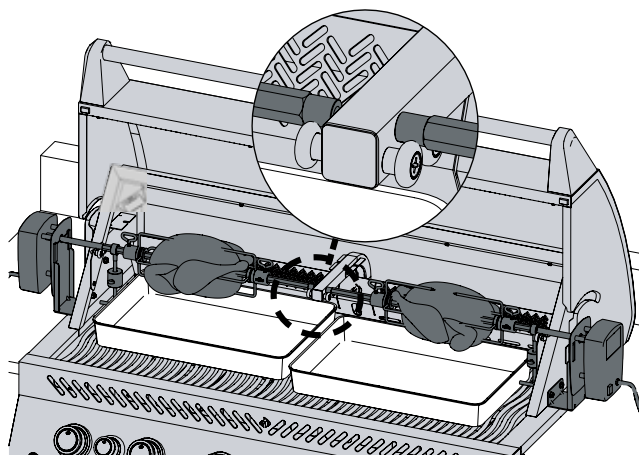
BIG 44-1 Spyd: Alternativ 1

- Rotisserimotoren kan monteres på begge sider av grillen ved hjelp av monteringsbraketten.
- Sørg for å fjerne varmeristen avhengig av hvilken side du ønsker å lage mat på.
- Følg instruksjonene 3-4 fra '**Bruk av bakre brenner og rotiserisett**'.
- Plasser en metallskål under kjøttet for å samle opp dryppene.



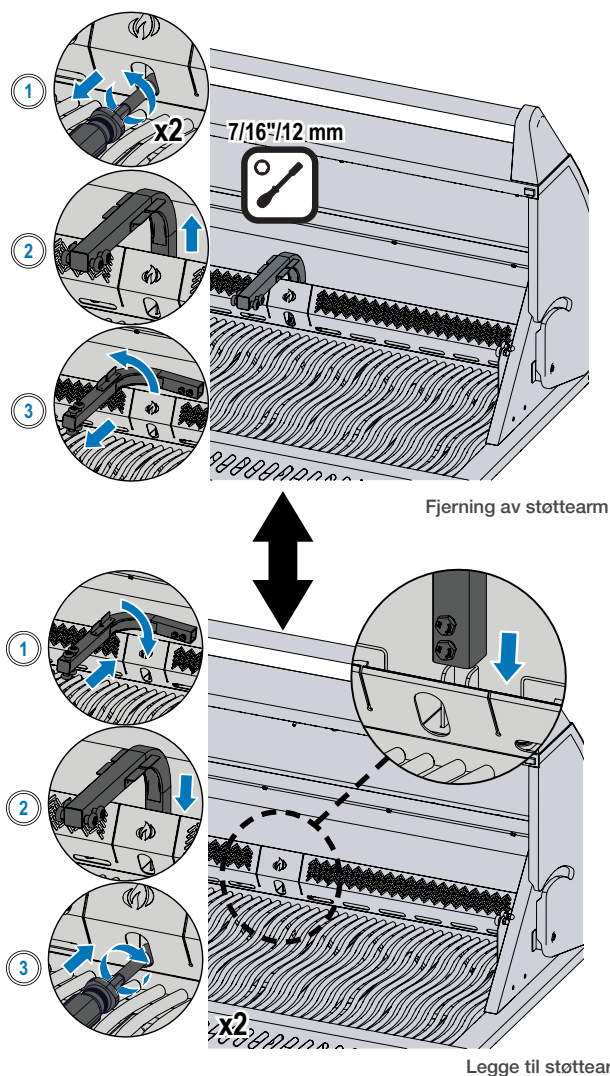
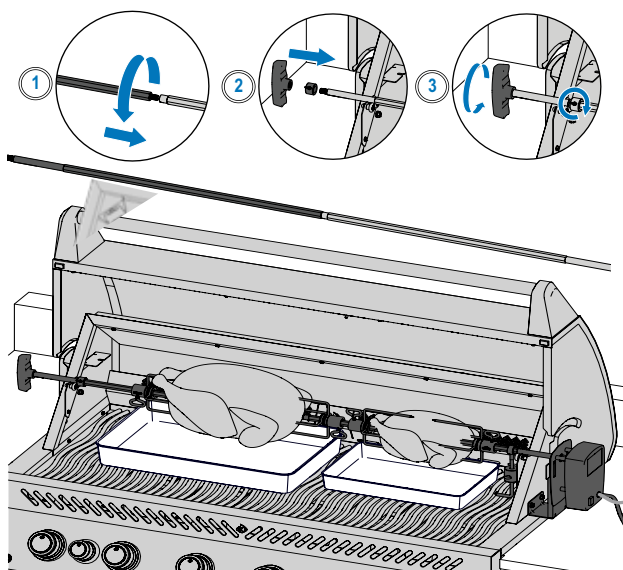
BIG 44-1 Spyd: Alternativ 2

- Ved kjøp av rotisserie-tilbehøret kan du ha to rotisserie-spidd som fungerer samtidig for mer matlagingsjarm.
- Sørg for å fjerne begge varmeristene og installer den ekstra rotisserimotoren på den motsatte siden.
- Følg instruksjonene 3-4 fra '**Bruk av bakre brenner og rotisserisett**' for å laste begge spiddene.
- Plasser en metallskål under kjøttet for å samle opp drippene.



Spiddstang: Alternativ 3

- Etter å ha fjernet begge varmeristene og installert rotisserimotoren, må du fjerne Rotisserie Support Arm.
- Fjern forsiktig de to festene som sikrer Rotisserie Support Arm til grillen.
- Når Rotisserie Support Arm er fjernet, installer stangforlengeren ved å sette inn den gjengede enden og vri med klokken inn i den tilsvarende enden av spiddstangen.
- Følg trinn 3-6 fra '**Bruk av bakre brenner og rotisserisett**'.



Tips om bruk av rotisseri:

- Betjene bakre brenner på høy varme til kjøttet blir brunt. Senk varmen. Hold lokket lukket.
- Bruk et termometer for å kontrollere den indre temperaturen på kjøttet.
- Stek og fjærkre bør bli brune på utsiden og være møre på innsiden.
- Bruk drippings til å pensle og lage saus.
- En 3-punds kylling tar omtrent 1 ½ time på middels til høy varme.
- Vær oppmerksom på kapasiteten til rotisserimotoren din.
- Overbelast utstyret aldri.
- Sørg alltid for å ha en jevnt balansert belastning på rotisseriet ditt.

Hvordan tilberede flere kyllinger

1. Bind eller fest vingene til kroppen av kyllingene.
2. Skyv rotisseriegaffelen på spydet.
3. Trø den første kyllingen på spydet til den holdes på plass av rotisseriegaffelen. Stram til.
4. Trø de neste 2 kyllingene på spydet slik at alle kyllingene er tett sammen.
5. Skyv den andre rotisseriegaffelen på spydet og press den inn i kyllingen til alle 3 kyllingene er presset sammen stramt. Stram til.

VISSTE DU DET?



Du kan fjerne grillristene hvis de forstyrrer tilberedningen av større kjøttstykker.

ADVARSEL! Demonter rotisseriekomponentene når matlagingen er ferdig, vask dem med varmt såpevann og oppbevar innendørs.

ADVARSEL! Bruk varmebestandige grillhansker når du håndterer varme rotisseriekomponenter.

ADVARSEL! Koble fra rotisseriepluggen fra stikkontakten når grillen ikke er i bruk.



ADVARSEL! Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og eldre samt personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, gitt at de blir overvåket eller gitt instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene involvert. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukerpleie må ikke utføres av barn uten tilsyn.



Grill-opplevelse sjekkliste

Referer til denne listen hver gang du griller.

☐ Les eierens manual

Sørg for å ha lest eierens manual og alle sikkerhetsinstruksjoner.

☐ Rengjør fettbrettet

Sørg alltid for å rengjøre fettbrettet før du griller for å unngå branner og flare-ups.

☐ Sjekk slangen

Sørg for at grillen er av og avkjølt. Sjekk slangen for tegn til overdreven slitasje eller kutt. Bytt ut slangen før bruk hvis den er skadet.

☐ Forvarm og rengjør ristene

Smør ristene med vegetabilsk forkortning og forvarm grillen for å brenne bort overskuddsrester og forhindre at maten fester seg. Rengjør støpejernsrister med en messingbørste og rustfrie stålrister med en rustfri børste. Se "Rengjøringsinstruksjoner".

MERK: Rustfrie stålrister er korrosjonsbestandige og krever mindre vedlikehold enn støpejernsriste.

☐ Forberedelsesområde

Sørg for at alt du trenger mens du griller, som redskaper, krydder, sauser og retter, er innen rekkevidde. La ikke maten være uten tilsyn, ellers kan den bli brent.

☐ Vend én gang og ikke titte

Prøv å ikke åpne lokket og titte for mye, ellers vil varmen slippe ut og påvirke temperaturen og tilberedningstidene dine. Vend maten bare én gang, spesielt biff og kylling.

☐ La det være plass

La det være litt plass på grillen og mellom maten, slik at du har plass til å flytte maten rundt om nødvendig.

☐ Bruk et termometer

Bruk et termometer for å sikre at maten er gjennomstekt. Følg de anbefalte temperaturgrensene for alle typer kjøtt, spesielt fjærfe.

GRILLING PRO TIPS!

Få inspirasjon til å lage deilige måltider og grillingsteknikker fra oppskriftene på www.napoleon.com og NAPOLEON kokebøker.

GRILLING PRO TIPS!

Alltid forvarm grillen før du begynner å lage mat for å brenne bort gjenværende rester og forhindre at maten kleber seg til risten.

OLJE- OG FETTFORSLAG!

- Druerkjernelje
- Solsikkeolje
- Soyabønneolje
- Extra Virgin Olivenolje
- Rapsolje

Hvis ikke tilgjengelig, velg en olje eller fett med høy røykpunkt. Ikke bruk saltede fettstoffer som smør eller margarin.

Hvordan krydre grillriste av støpejern (hvis aktuelt)

Denne prosedyren MÅ gjøres før første bruk og gjentas hver 3-4 bruk for å holde ristene ser ut som nye.

1. Fjern rister av støpejern fra grillen.
2. Vask ristene med varmt såpevann og en myk klut. Klapp tørt og la ristene tørke helt.
3. Påfør fett/olje jevnt med en silikonbørste på begge sider.
4. Forvarm apparatet til 350°F - 400°F (176°C - 204°C).
5. Monter grillristene og stek i 30 minutter.
6. Påfør et andre jevnt lag med fett/olje på grillristene og fortsett å stek i 30 minutter til.
7. Ristene er nå krydret.

MERK: Hvis det har dannet seg rust på rister av støpejern, fjern rusten med en skurepute eller messingbørste og gjenta krydderprosessen.

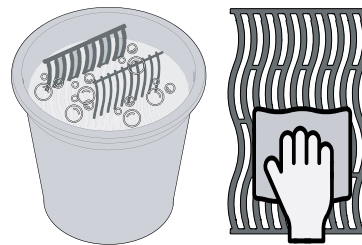
Infrarød grillingsguide

MAT	INNSTILLING AV KONTROLLKNAPPENE	MATLAGNINGSTID	FORSLAG
 Biff 1 tomme (2,54 cm) tykk	HØY – 2 minutter på hver side. HØY til MEDIUM – Høy varme i 2 minutter på hver side, deretter skru ned til middels varme.	Rå – 4 minutter Medium – 6 minutter Godt stekt – 8 minutter	Be om marmorert fett i skjæringen. Fett er en naturlig mørtmaker og holder kjøttet saftig.
 Hamburger ½ tomme (1,27 cm) tykk	HØY – 2 minutter på hver side. HØY – 2 ½ minutter på hver side. HØY – 3 minutter på hver side.	Rå – 4 minutter Medium – 5 minutter Godt stekt – 6 minutter	Hold burgerne med samme tykkelse for lik tilberedningstid. Burgere som er 1 tomme tykke eller mer, bør grilles med indirekte varme.
 Kylling	HØY, MEDIUM, LAV – 2 minutter på hver side, deretter middels-lav til lav varme.	20 – 25 minutter	Skjær leddet som forbinder lår og legg ¾ gjennom slik at kjøttet ligger flatt på brenneren og kokes jevnt.
 Svinekoteletter	MEDIUM	6 minutter på hver side	Velg tykke skiver for mer mørt kjøtt. Trim bort overflødig fett.
 Spareribs	HØY til LAV – Høy i 5 minutter, deretter lav til ferdigstilling.	20 minutter på hver side, snu ofte	Velg magre kjøttfulle ribber. Grill til kjøttet enkelt løsner fra benet.
 Lammekoteletter	HØY til MEDIUM – Høy i 5 minutter, deretter middels til ferdigstilling.	15 minutter på hver side	Velg tykke skiver for mer mørt kjøtt. Trim bort overflødig fett.
 Pølser	MEDIUM til LAV	4 – 6 minutter	Velg større pølser og snitt dem på langs før grilling.

Rengjøringsinstruksjoner

Første gangs bruk

1. Vask ristene for hånd med vann og mild oppvasksåpe for å fjerne eventuelle rester fra produksjonsprosessen. IKKE vask i oppvaskmaskin.
2. Skyll grundig med varmt vann og tørk helt med en myk klut for å forhindre fuktighet fra å trenge inn i støpejernet.

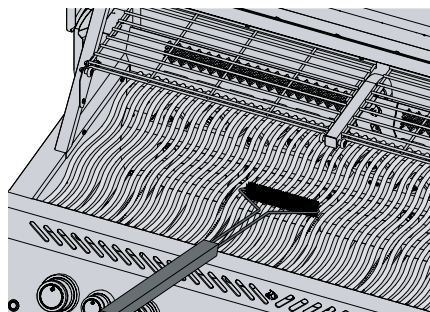


Støpejernsrister

- Krydre ristene for å legge til et beskyttende belegg og forhindre korrosjon. Se Grilling Tips – **Hvordan krydre støpejernsrister.**

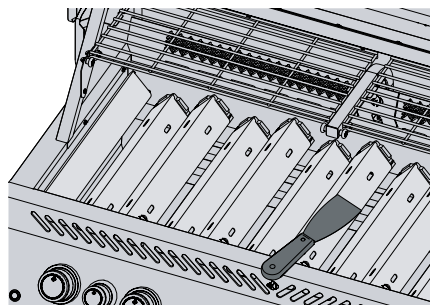
Rustfrie stålrister

- Rustfrie stålrister kan rengjøres ved å forvarme grillen og bruke en stålbørste for å fjerne rester.
- Rustfrie stålrister vil permanent misfarges fra regelmessig bruk på grunn av høye temperaturer under grilling.



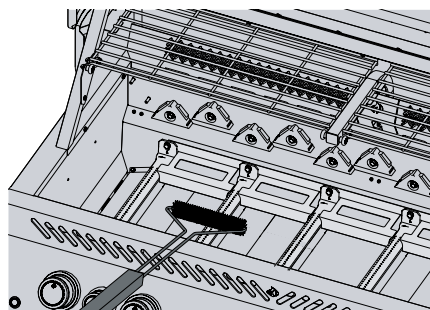
Infrarød sidebrenner

- De fleste drypp og matpartikler som faller på overflaten av infrarød brenner forbrennes umiddelbart på grunn av høy intensitet av varme.
- Ikke rengjør keramikkflisen med en stålbørste.
- Ikke bruk vann eller andre væsker for å rengjøre brenneren. Umiddelbare temperaturforandringer kan føre til sprekker i keramikkflisen.
- Tenn brenneren og bruk på høy varme i 5-10 minutter for å fjerne eventuelle gjenværende rester.



Innsiden av grillen

1. Bruk en messingbørste for å fjerne løse rusk fra sidene og under lokket.
2. Skrap sear-platene med en sparkel eller skrape. Bruk en stålbørste for å fjerne asken.
3. Fjern sear-platene og børst rusk fra brennerne med en stålbørste.
4. Sveip rusk fra innsiden av grillen ned i dryppannen.



ADVARSEL! Bruk alltid beskyttelseshansker og sikkerhetsbriller når du rengjør grillen.

ADVARSEL! Oppsamlet fett utgjør en brannfare.

ADVARSEL! Rengjøring bør kun utføres når grillen er avkjølt for å unngå muligheten for forbrenninger.



Dryppskuff

Hver grillhode, sidebrenner og innfellbar brenner har en tilsvarende dryppskuff. Den er lett tilgjengelig gjennom dører eller åpninger.

- Fett og overskuddsdrupp samles i dryppskuffen under grillen og samles i den engangs fettbrettet under dryppskuffen (hvis relevant).
- Bruk kun godkjente liner fra NAPOLEON på dryppskuffen. Bruk aldri aluminiumsfolie, sand eller annet ikke-godkjent materiale. Dette kan hindre at fettrenner ordentlig.
- Rengjør jevnlig for å unngå opphopning av fett - omtrent hver 4-5 bruk.

Rengjøringsprosedyre:

1. Skyv dryppskuffen ut fra grillen for å få tilgang til det engangsfettbrettet eller for å rengjøre dryppskuffen
2. Skrap ut dryppskuffen med en sparkel eller skrape.
3. Bytt ut det engangs fettbrettet hver 2-4 uker avhengig av bruken av grillen (hvis relevant).
4. Se din NAPOLEON Grill-forhandler for forsyninger.

Kontrollpanel

BRUK KUN lunkent såpevann.

Teksten er trykt direkte på kontrollpanelet og vil gradvis bli borte hvis det brukes abrasive eller rustfrie stålrensemidler.

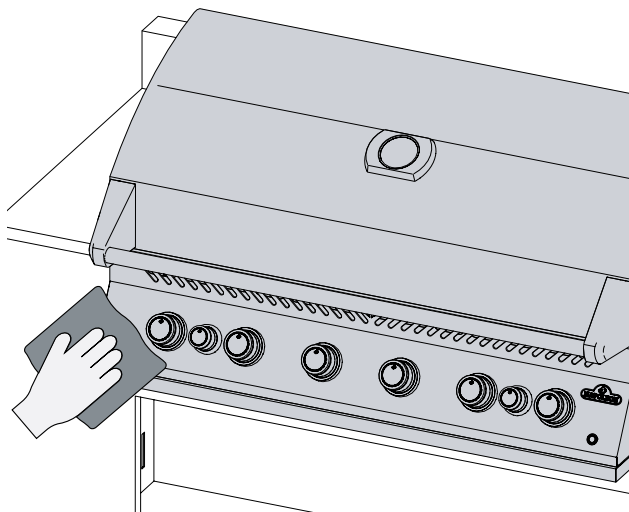
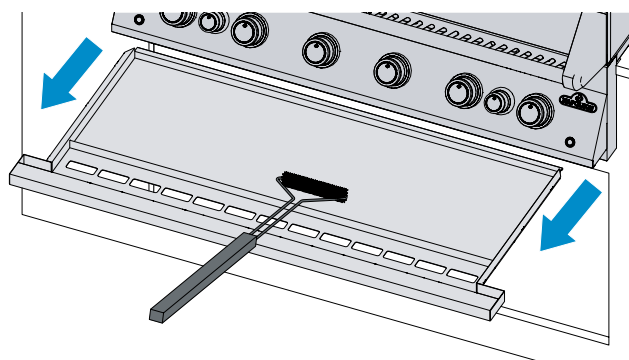
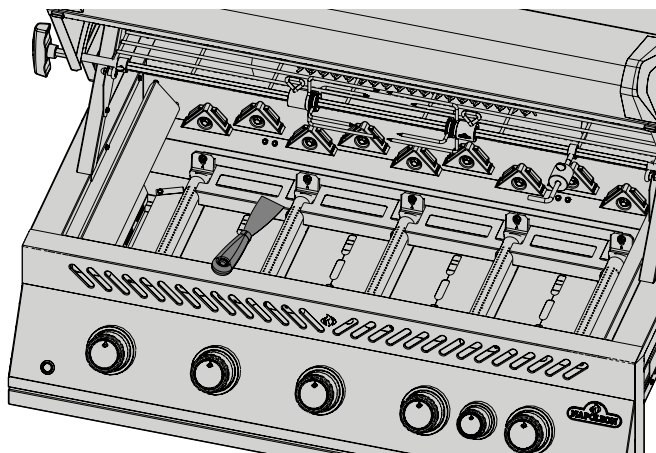
Riktig rengjøring av kontrollpanelet vil sikre at teksten forblir mørk og lesbart.

Aluminiumsstøpinger

Rengjør med lunkent såpevann.

Aluminium ruster ikke, men høye temperaturer og værforhold kan forårsake oksidasjon på overflaten av støpningene som ser ut som hvite flekker.

Se "**Vedlikeholdsinstruksjoner**" for mer informasjon om hvordan du kan forhindre oksidert aluminium.



ADVARSEL! Forsikre deg om at alle brennere er slått av, og grillen er avkjølt før rengjøring. Ikke bruk ovnsrens for å rengjøre noen del av grillen. Ikke sett grillristene eller noen andre deler av grillen i en selvrensende ovn for rengjøring. Rengjør grillen på et sted der rengjøringsløsningen ikke vil skade terrasser, plener eller uteplasser.

ADVARSEL! Barbequesaus og salt kan være korrosive og vil forårsake rask forringelse av grillkomponentene med mindre de rengjøres jevnlig.



Utvendig grillflate

- Bruk kun en ikke-slipende rengjøringsmiddel. Slipende rengjøringsmidler eller stålull vil ripe overflaten.
- Tørk alltid i retning av kornet.
- Behandle porselensemalerkomponenter forsiktig.
- Den bakte emaljeoverflaten er glassaktig og vil flasse hvis den blir truffet.

Rustfrie ståldeler vil misfarges over tid når de blir oppvarmet og vil få en gylden eller brun farge. Dette er normalt og vil ikke påvirke grillens ytelse.

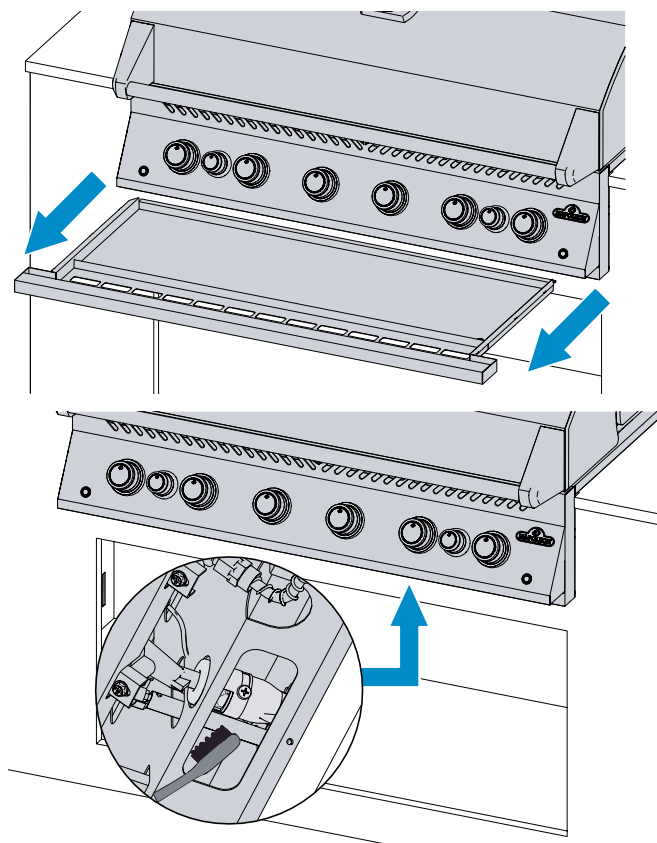
Insektsskjerm og brennerporter

Edderkopper og insekter tiltrekkes av små lukkede rom.

NAPOLEON har utstyrt brenneren med en insektsskjerm på luftspjeldet. Dette reduserer sannsynligheten for at insekter bygger reir inne i brenneren, men eliminerer ikke problemet helt.

Et reir eller et spindelvev kan føre til at brennerflammen brenner i en myk gul eller oransje farge og forårsake brann eller tilbakeslag ved luftspjeldet under kontrollpanelet.

1. Fjern skruen(e) som fester brenneren til baksiden av grillen. Skyv brenneren bakover og oppover for å fjerne den.
2. Bruk en fleksibel børste for venturirør til å rengjøre innsiden av brenneren.
3. Rist løs rusk fra brenneren gjennom gassinntaket.
4. Sjekk brennerportene og ventilorificene for blokkeringer: brennerportene kan lukke seg over tid på grunn av matrester og korrosjon.
5. Bruk en åpen binders eller den medfølgende vedlikeholdsbitten for å rengjøre brennerportene.
6. Bor ut blokkerte porter med den medfølgende drillen i en liten batteridrevet drill: dette kan gjøres med brenneren festet til grillen, men det er enklere hvis den er fjernet fra grillen.
7. Ikke bøy drillen når du borer i portene, fordi drillen vil knekke.
8. Denne drillen er for brennerporter, IKKE for messingorifices som regulerer gassstrømmen til brenneren.
9. Ikke forstørre hullene.
10. Sørg for at insektsskjermen er ren, stram og fri for lo eller annet rusk.
11. Gjenta prosedyren for å reinstallere brenneren.
12. Sørg for at ventilen går inn i brenneren ved installasjon.
13. Monter sear plate-festet og stram skruene for å fullføre reinstallasjonen.



SIKKERHET FØRST!

Bruk alltid beskyttelseshansker og sikkerhetsbriller når du utfører service på grillen.

ADVARSEL! Det er svært viktig at ventilen/orificet går inn i brennerøret når du installerer brenneren etter rengjøring og før du tenner grillen din, ellers kan det oppstå brann eller eksplosjon.

ADVARSEL! Unngå ubeskyttet kontakt med varme overflater.

ADVARSEL! Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller stålull på noen malte, porselens- eller rustfrie ståldeler av grillen din, da det vil ripe overflaten.



Vedlikeholdsinstruksjoner

Anbefalinger

Denne grillen bør grundig inspiseres og vedlikeholdes årlig av kvalifisert servicepersonell.

- Ikke blokker luftstrømmen for ventilasjon og forbrenningsluft.
- Hold ventilasjonsåpningene for sylindrinnekaplingen som er plassert på siden av vogna eller innkaplingen, samt foran og bak på den nedre hyllen, fri for rusk.

ADVARSEL! Hold grillen borte fra brennbart materiale, bensin og andre brennbare damper og væsker.



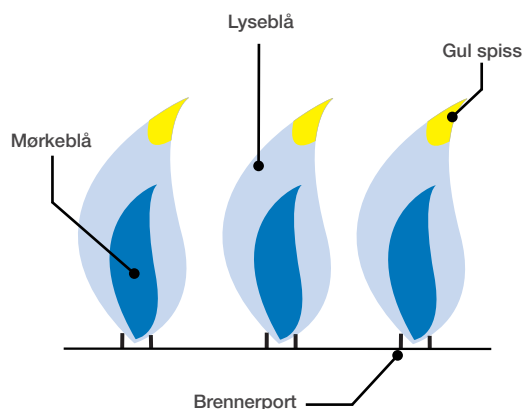
Flammeutseende



VIKTIG! Bytte av orifice og justeringer av luftspjeld må alltid utføres av kvalifisert gassinstrumentatør.

- Flammene skal alltid se mørkeblå ut, toppet med lyseblått og av og til gul.
- For lite luftstrøm til brenneren vil produsere sot og late gule flammer.
- For mye luftstrøm til brenneren vil føre til at flammene løfter seg uregelmessig og forårsaker problemer med tenningen. Se "Feilsøking".
- Luftspjeldet er fabrikkinnstilt og bør ikke kreve justering under normale forhold.

Merk: Infrarøde brennere har ingen luftjustering.



**VI ØNSKER
Å HJELPE!**



Kontakt NAPOLEON
kundeløsninger for
anbefalte reservedeler.
+31 345 588655.

Tekniske data

Følgende tabell viser brutto varmeinngang og gassforbruk verdier per enhet:

		ORIFICE SIZE	BRUTTO VARMEINNGANG (TOTAL)	GASSFORBRUK (TOTAL)
		I	I	I
BIG 32-1 RB	HOVEDFLAMME	#60	16 kW	1164 g/timen
	BAKRE	1,25mm	5.5 kW	400 g/timen
BIG 38-1 RB	HOVEDFLAMME	#60	20 kW	1455 g/timen
	BAKRE	1,25mm	5.5 kW	400 g/timen
BIG 44-1 RB	HOVEDFLAMME	#60	24 kW	1747 g/timen
	BAKRE	1,25mm	11 kW	800 g/timen
BIB 10 RT & BIB 10 IR	HOVEDFLAMME	#64	3 kW	255 g/timen
BIB 12 RT	HOVEDFLAMME	1,20 mm	10 kW	728 g/timen
BIB 18 RT & BIB 18 IR	HOVEDFLAMME	1,20 mm	10 kW	728 g/timen
BIB 18 PB (Ytre ring)	HOVEDFLAMME	1,35 mm	7 kW	509 g/timen
BIB 18 PB (Indre ring)	HOVEDFLAMME	1,15 mm	5 kW	364 g/timen
BI 32	HOVEDFLAMME	#60	16 kW	1164 g/timen
BI 12 RT	HOVEDFLAMME	1,20 mm	10 kW	728 g/timen
BI 10 RT	HOVEDFLAMME	#64	3 kW	255 g/timen

Den følgende tabellen viser alle sertifiserte gasser og trykk. Verifiser at informasjonen på merkeplaten samsvarer med denne listen. **Merk:** Bruk kun regulatorer som leverer det oppgitte trykket her.

Gasskategori	I 3B/P(30)	I 3+(28-30/37)	I 3B/P(37)	I 3B/P(50)
Dysestørrelser	I	I	I	I
Gasser / Trykk	Butan / Propan 30mbar	Butan 28-30mbar Propan 37mbar	Butan / Propan 37mbar	Butan / Propan 50mbar
Land	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

Rustfritt stål i tøffe miljøer

Rustfritt stål oksiderer eller flekker i nærvær av klorider og sulfider, spesielt i kystområder, varme og høyt fuktige områder, og rundt bassenger og boblebad. Disse flekkene ser ut som rust, men de kan enkelt fjernes eller forebygges. Vask rustfritt stål- og kromflater hver 3-4 uke. Rengjør med lunkent såpevann.

Vedlikehold av brenner

- Ekstrem varme og et korrosivt miljø kan føre til overflatekorrosjon selv om brenneren er laget av kraftig 304 rustfritt stål.

Vedlikehold og beskyttelse av infrarøde brennere

De infrarøde brennerne er designet for å gi lang levetid, men du må være forsiktig for å forhindre sprekking av deres keramiske overflater. Sprekker vil føre til feilfunksjon av brennerne.

VIKTIG! Skade som følge av manglende etterlevelse av disse instruksjonene dekkes IKKE av grillens garanti.

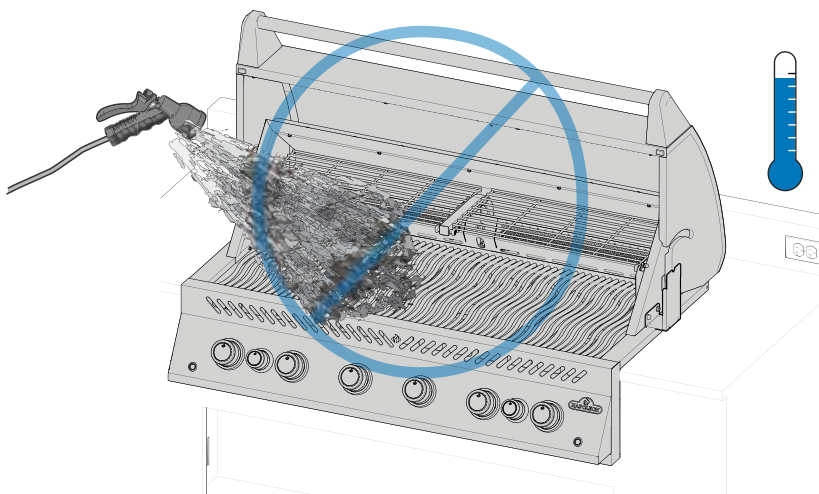
Skritt for å unngå skade på keramiske overflater

- Dytt aldri en flamme eller kontroller flare-ups med vann.
- Ikke la kaldt vann (regn, sprinkler, slange osv.) komme i kontakt med varme keramiske brennere. Umiddelbare temperaturforandringer vil føre til sprekker i keramikkflisen.

- En keramisk brenner som blir våt før bruk, vil skape damp når den brukes senere, og produsere trykk som vil få keramikken til å sprekke.
- Gjentatt bløtlegging av keramikken kan føre til at den svulmer opp og utvider seg, noe som gir trykk som vil få keramikken til å sprekke og smuldre.
- Inspeksjoner keramikken for mulig bløtlegging hvis du finner stående vann i grillen. Fjern brenneren hvis keramikken er våt. Vend den opp ned for å tømme overskuddsvannet. Ta keramikken innendørs for å tørke grundig.
- Ikke la harde gjenstander påvirke brenneren. Vær forsiktig når du setter inn eller fjerner grillristene og bruker tilbehør.

Ventilasjon av varm luft

- Varm luft må ha en vei ut av grillen for at brennerne skal fungere ordentlig.
- Brennerne kan bli berøvet oksygen hvis den varme luften ikke får lov til å slippe ut, noe som får dem til å flamme bakover. Keramikken kan sprekke hvis dette skjer gjentatte ganger.



SIKKERHET FØRST!

Dekk aldri mer enn 75% av noen hoved- eller sidebrennerens matlagingsflate med noe solid metall (f.eks. steketakke eller panner).

ADVARSEL! Slå av gassen ved kilden og koble enheten fra før vedlikehold.

ADVARSEL! Vedlikehold bør kun utføres når grillen er avkjølt for å unngå muligheten for forbrenninger.

ADVARSEL! En lekkasjetest må utføres årlig og når noen komponent av gassystemet blir erstattet, eller når gasslukt er til stede.



Feilsøking

Problemer med tenningen

- Hoved-, bak- eller sidebrennere tenner ikke med tenneren, men tenner med en fyrstikk.
- Brennerne krysser ikke tenn hverandre.

	Mulige årsaker	Løsning
Hovedbrenner	Utgangen til (navn) er skitten eller tilstoppet.	Rengjør JETFIRE™ -utløpet med en myk børste med stive børster.
	Skitne eller korroderte krysslysbraketter.	Rengjør eller bytt ut etter behov.
Bak- og sidebrennere	Død batteri eller feil installert.	Bytt med et førsteklasses kraftig batteri.
	Løs elektrodeledning eller løse bryterterminalledninger.	Sjekk at elektrodeledningen er festet godt til terminalen på baksiden av tenneren. Sjekk at ledningene fra modulen til tenningsswitchen (hvis installert) er godt koblet til sine respektive terminaler.
	Flammene løfter seg på brenneren.	Lukk luftspjeldet i henhold til 'Vedlikeholdsinstruksjoner' - seksjonen for Justering av forbrenningsluft i denne brukerhåndboken. VIKTIG! Dette må gjøres av en kvalifisert gassinstrumentatør.

Støy og flare-ups

- Summing fra regulatoren.
- Overdreven flare-ups og ujevn varme.

Mulige årsaker	Løsning
Normal summinglyd på varme dager.	Dette er ikke en defekt. Det skyldes interne vibrasjoner i regulatoren og påvirker ikke ytelsen eller sikkerheten til grillen. Summende regulatorer VIL IKKE bli erstattet.
Gassylinderens ventil ble åpnet for raskt.	Åpne gassylinderens ventil sakte.
Sear-platene er installert feil.	Sørg for at sear-platene er installert med hullene mot forsiden, og sporene på undersiden. Se monteringsanvisningene.
Feilaktig oppvarming.	Forvarm grillen med alle hovedbrennere på høy varme i 10 til 15 minutter.
Overdreven oppbygging av fett og aske på sear-platene og i dryppannen.	Rengjør sear-platene og dryppannen jevnlig. Ikke legg aluminiumsfolie i pannen. Se " Rengjøringsinstruksjoner ".

Gasstrøm

- Lav varme eller lav flamme når ventilen er skrudd til høy.
- Brennerne brenner med gul flamme, ledsaget av gasslukt.
- Flammene løfter seg bort fra brenneren, ledsaget av gasslukt og mulige tenningsssvårigheter.
- Brennerutgang på HØY, men innstillingen er LAV. Brummende støy og flakrende blå flamme på brenneroverflaten.

Mulige årsaker	Løsning
Propan – feilaktig tenningsprocedure	Sørg for å følge tenningsprosedyren nøye. Alle gassventiler må være i AV-posisjon når tankventilen slås på. Slå på tanken sakte for å la trykket utjevne seg. Se Drift – "Tenningsinstruksjoner" .
Naturgass – underdimensjonert forsyningslinje.	Røret må dimensjoneres i henhold til installasjonskoden.
Lekkende pakning rundt keramikkflisen, eller sveisesvikt i brennerhuset.	La brenneren avkjøles og inspiser svært nøye for sprekker. Kontakt din autoriserte NAPOLEON-forhandler for å bestille erstatningsbrenner hvis det oppdages sprekker.
Både propan og naturgass – feil forvarming.	Forvarm grillen med begge hovedbrennere på høy varme i 10 til 15 minutter.
Mulig edderkoppnett eller annet rusk.	Rengjør grundig reir eller spindelrev ut av brennerdyse ved å fjerne den og følge instruksjonene i denne manualen. Se "Lekkasjeprobe" .
Feil luftspjeldjustering.	Åpne eller lukke luftspjeldet litt i henhold til denne manualen. Se "Vedlikeholdsinstruksjoner" . VIKTIG! Dette må gjøres av en kvalifisert gassinstrumentatør.
Mangel på gass	Sjekk gassnivået i propanflasken.
Forsyningsrøret er klemmet.	Reposisjonere forsyningsrøret om nødvendig.
Propanregulatoren i lavflyttilstand.	Slå av brennerne og lukk tankventilen, vent 5 minutter før du åpner ventilen helt igjen, la noen sekunder gå for at trykket skal utjevnes før du følger tenningsinstruksjonene for å starte grillen. Forsikre deg om at tenningsprosedyren følges nøye hver gang du lager mat. Alle gassventiler må være AV når tankventilen slås på. Åpne alltid tankventilen sakte.

Infrarød brenner flammer tilbake

- Under drift lager brenneren plutselig en høy hvosj-lyd, etterfulgt av en kontinuerlig blåselignende lyd og blir dempet eller har en stor flamme ved oppstart.

Mulige årsaker	Løsning
Keramiske fliser overbelastet med fett og oppsamling. Porter er tilstoppet.	Slå av brenneren og la den avkjøles i minst 2 minutter. Tenn brenneren igjen og brenn på HØY i minst 5 minutter, eller til keramikkflisene gløder jevnt rødt.
Brenner overopphetet på grunn av utilstrekkelig ventilasjon. For mye grillflate dekket av grillplate eller panne.	Sørg for at ikke mer enn 75% av grillflaten er dekket av objekter eller tilbehør. Slå av brenneren og la den avkjøles i minst 2 minutter. Tenn igjen.
Lekkasje av pakning rundt keramikkflisen, eller sveisesvikt i brennerhuset.	La brenneren avkjøles og inspiser nøye for sprekker. Kontakt din autoriserte NAPOLEON-forhandler for å bestille erstatningsbrenner hvis det oppdages sprekker.
Feilaktig oppvarming.	Forvarm grillen med begge hovedbrennere på høy varme i 10 til 15 minutter.
Overdreven oppbygging av fett og aske på sear-platene og i dryppannen.	Rengjør sear-platene og dryppannen jevnlig. Ikke legg aluminiumsfolie i pannen. Se "Rengjøringsinstruksjoner" .

Avflassing av maling

- Malingen ser ut til å flasse av inne i lokket eller hetten.

Mulige årsaker	Løsning
Oppbygging av fett på innsiden av overflatene.	Dette er ikke en defekt. Overflaten på lokket og hetten er porselen eller rustfritt stål og vil ikke flasse. Avflassingen skyldes herdet fett som tørker inn i malinglignende flak som flaker av. Regelmessig rengjøring vil forhindre dette. Se " Rengjøringsinstruksjoner ".

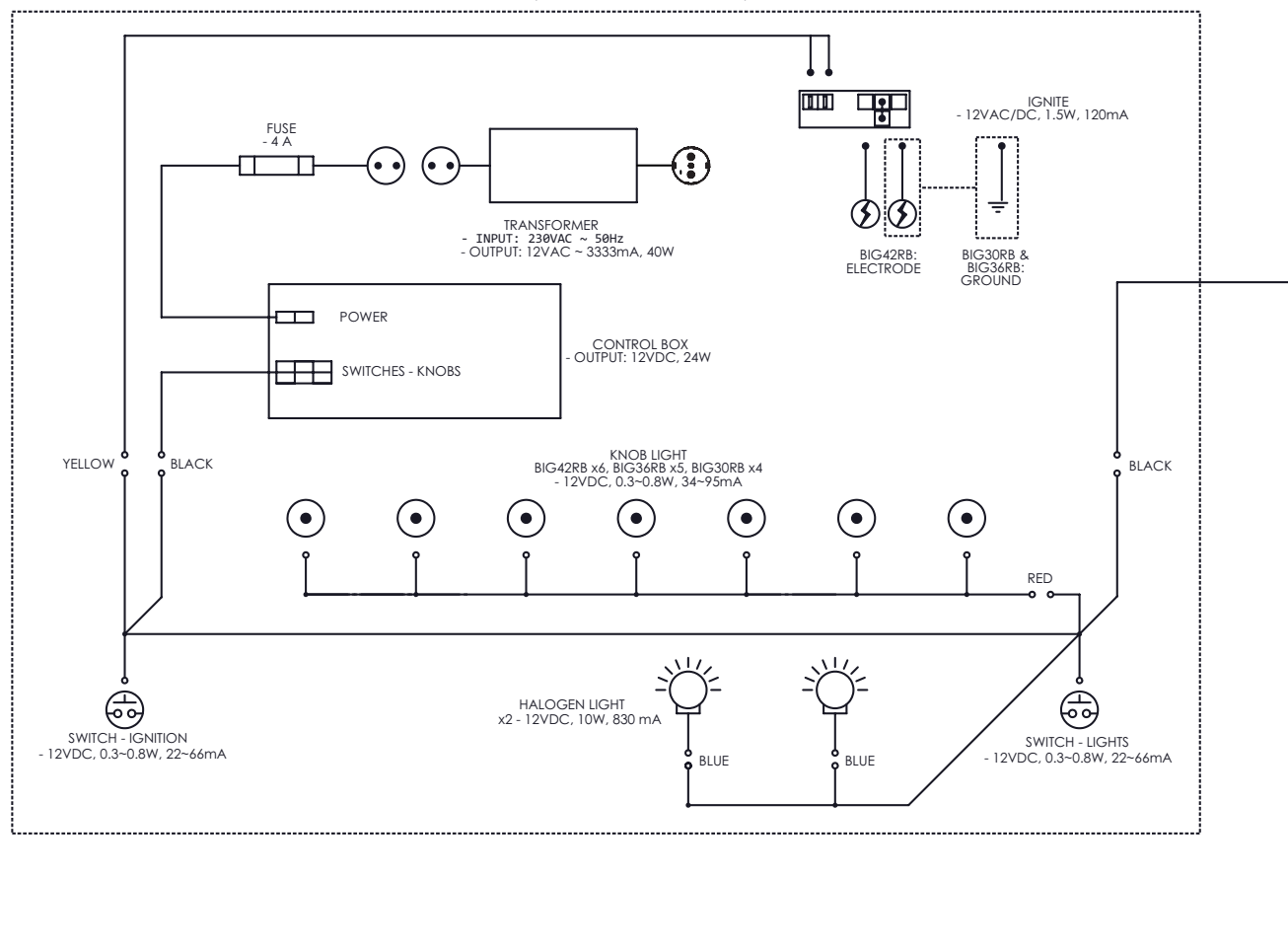
Problemer med belysning

- Ovnshalogenpærer fungerer ikke.
- Lysene på kontrollpanelet fungerer ikke.

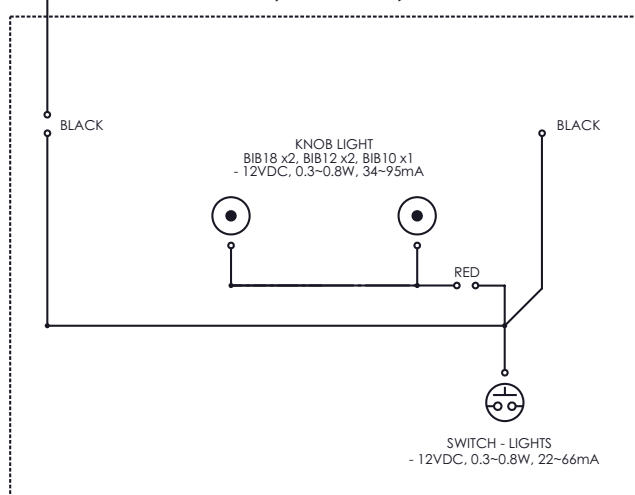
Mulige årsaker	Løsning
Enheten er ikke tilkoblet strøm.	Plugg strømkabelen (fra fungerende GFI-beskyttet stikkontakt) inn i elektrisk boks på baksiden av grillen. Plugg transformatorledningen inn i strømboksen.
Sikringen er gått.	Bytt ut sikringen som befinner seg på strømlinjen til transformator.
Feil transformer.	Sjekk transformatorutgangen – den skal være 12VAC. Bytt ut om nødvendig.
Terminal på bryteren eller kretskortet er korrodert eller løs.	Rengjør tilkoblingene og forsikre deg om at kontaktene er skjøvet sammen på en sikker måte. Tilgang til kretskortet er under den elektriske dekselet på venstre side av skapet.
Halogenpærer er ødelagt (kun ovnbelysning).	Bytt ut pærer i henhold til instruksjonene i " Vedlikeholdsinstruksjoner " - Seksjonen " Bytte av ovnshalogenpærer " i denne brukerhåndboken.

Diagram for elektriske tilkoblinger

BIG44RB-1, BIG38RB-1, BIG32RB-1



BIB18, BIB12, BIB10



NAPOLEON-PRODUCTGARANTI

De nåværende garantidetallene gjelder for produkter kjøpt etter 1. januar 2022.

Se brukerhåndboken for Napoleon-griller for detaljert informasjon om garantien.



FOR PRESTIGE®/PRO™-GRILLVOGNER OG -INNBYGDE HODER Begrenset livstidsgaranti på Napoleon-gassgriller

NAPOLEON garanterer at komponentene i ditt nye NAPOLEON-produkt vil være fri for defekter i materialer og produksjon fra kjøpsdatoen i en periode på:

Aluminiumsavstøpning / ramme i rustfritt stål.....	Levetid*
Lokk i rustfritt stål	Levetid*
Porselensemalt lokk	Levetid*
Grillrist i rustfritt stål	Levetid*
Sidebord i rustfritt stål.....	Levetid*
Rustfri rørbrenner	mer enn 10 års levetid
Porselensbelagte grillrister i støpejern.....	mer enn 10 års levetid
Flammesperretillegg i rustfritt stål	mer enn 5 års levetid
Infrarød brenner i rustfritt stål for roterende stekespidd	mer enn 5 års levetid
Nedre keramisk infrarød brenner eller keramisk infrarød sidebrenner (unntatt. skjerm)	mer enn 5 års levetid
Keramisk infrarød brenner for roterende stekespidd (unntatt gitter)	mer enn 5 års levetid
Alle andre deler	2 år

«Mer enn»-levetid refererer til en utvidet garantiperiode, hvor vi leverer reservedeler til kjøperen til 50 % av gjeldende utsalgspris for grillens livstid*.

Pluss 15 refererer til en utvidet garantiperiode, hvor vi leverer reservedeler til kjøperen til 50 % av gjeldende utsalgspris i ytterligere 15 år.

Pluss 10 refererer til en utvidet garantiperiode, hvor vi leverer reservedeler til kjøperen til 50 % av gjeldende utsalgspris i ytterligere 10 år.

*Levetid refererer til en garantiperiode på 30 år.

Denne garantien er gyldig i: EU, Sveits, Andorra, San Marino, Norge, Island og Liechtenstein.

Kundens juridiske rettigheter i tilfellet defekter i henhold til WKRL – (EU) 2019/711) vil ikke påvirkes, begrenses eller endres av denne garantien. Utøvelse av lovfestede rettigheter skal skje fri for omkostning.

GARANTIBETINGELSER OG BEGRENSNINGER

NAPOLEON garanterer at produktene deres er fri for defekter utelukkende til den opprinnelige kjøperen, og kun i den grad kjøpet skjedde gjennom en offisiell NAPOLEON-forhandler. Følgende betingelser og restriksjoner gjelder:

Den nåværende produsentens garanti kan ikke overføres eller forlenges under noen omstendigheter eller av noen av våre representanter. Gassgrillen må installeres av en lisensert, autorisert servicetekniker eller leverandør.

Installasjonen må skje i henhold til de medfølgende monteringsanvisningene, samt alle lokale og nasjonale bygge- og brannforskrifter.

Denne begrensede garantien dekker ikke skade forårsaket av feil bruk, manglende vedlikehold, fettbrann, miljøeksponering, ulykker, modifikasjoner, misbruk eller forsømmelse. Installasjon av reservedeler fra andre produsenter opphever denne garantien. Misfarging av plastelementer på grunn av bruk av kjemiske rengjøringsmidler eller eksponering for sollys dekkes ikke av denne garantien.

Denne garantien utelukker også noe av følgende: Riper, bulker, malingsdefekter, belegg, korrosjon eller misfarging forårsaket av eksponering for varme eller slipende og kjemiske rengjøringsmidler, samt avflisninger på porselensbelagte deler og alle komponenter som brukes i installasjonen av gassgrillen.

Hvis en del forringes til et punkt hvor den blir ubrukelig (på grunn av rust eller gjennombrenning) innenfor garantiperioden, vil kunden få utstedt en reservedel. Etter det første året har NAPOLEON myndighet under denne garantien (Begrenset livstidsgaranti, 15 års begrenset garanti, 10 års begrenset garanti, 3 års begrenset garanti) til å frafalle enhver garantiforpliktelse etter eget skjønn ved å refundere den opprinnelige kjøperen tilsvarende av engrosprisen for de relevante defekte garantidelene.

NAPOLEON påtar seg ingen ansvar for installasjon, arbeidstimer eller andre kostnader eller utgifter forbundet med reinstallering av en garantidel. Kostnader av denne art dekkes ikke av denne garantien.

Til tross for eventuelle forskrifter under denne garantien (Begrenset livstidsgaranti, 15 års begrenset garanti, 10 års begrenset garanti, 3 års begrenset garanti), er NAPOLEONs ansvar under denne garantien definert av det foregående, og dekker ikke under noen tilfeller tilfeldige, følgemessige eller indirekte skade.

Denne garantien definerer NAPOLEONs plikter og ansvar med hensyn til NAPOLEON-gassgrill. NAPOLEON påtar seg ikke noe ytterligere ansvar i forbindelse med salget av dette produktet, og autoriserer heller ingen tredjepart til å påta seg noe annet ansvar på deres vegne.

NAPOLEON påtar seg ingen ansvar for: overoppheting, slukking av flammen på grunn av miljøfaktorer som sterk vind eller utilstrekkelig ventilasjon.

NAPOLEON påtar seg ikke ansvar for skader på gassgrillen forårsaket av vær, hagl, røff håndtering, aggressive kjemikalier eller rengjøringsmidler.

Garantikrav må skal være i følge medkjøpsbeviset eller en kopi av dette med angivelse av serie- og modellnummer.

NAPOLEON forbeholder seg retten til å få produktet eller deler av det inspisert av en av deres representanter før oppfyllelse av enhver garantiforpliktelse.

NAPOLEON påtar seg ikke fraktkostnader, arbeidstimer eller eksportavgifter.

GARANTI:

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

 +31 88 588 66 55

 eu.info@napoleon.com

50 YEARS
ANS



50 år med løsninger
for hjemmekomfort.



NAPOLEON®-produkter er beskyttet av ett eller flere amerikanske, kanadiske og/eller utenlandske patenter eller patentsøknader.



Adresse

Wolf Steel Ltd.®

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

Europa

+31 (0) 88 588 66 55

Online

✉ eu.info@napoleon.com
🌐 www.napoleon.com