

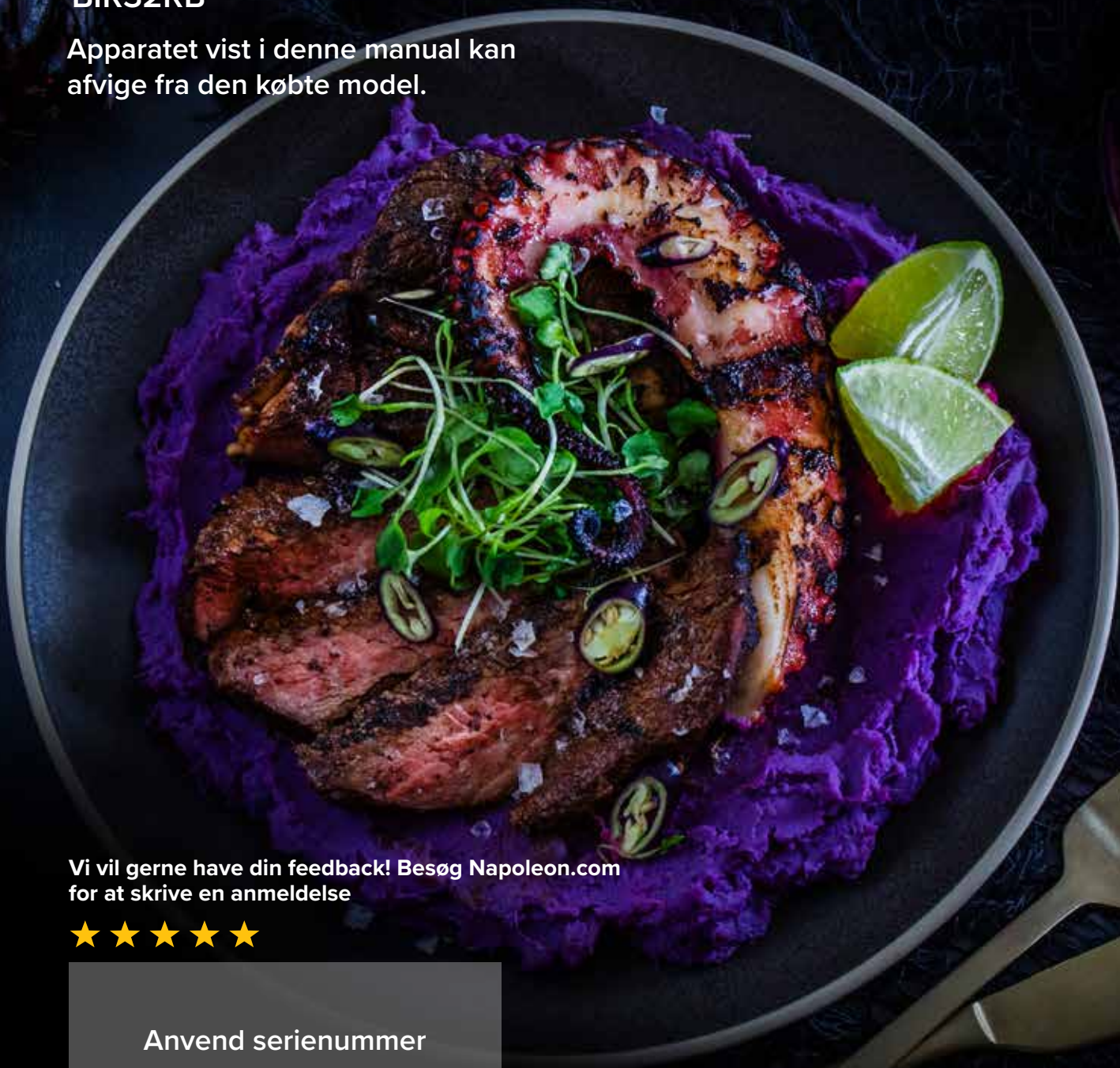


INDBYGGET SERIE

Brugervejledning

BIR32RB

Apparatet vist i denne manual kan afvige 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® GRILL!

Du har lige opgraderet din madlavningsoplevelse.



**VORES MÅL ER AT GØRE DIN MADLAVNINGSOPLEVELSE
BÅDE MINDEVÆRDIG OG SIKKER.**

🔥 Læs denne brugervejledning før brug af apparatet for at undgå materielle skader, personskade eller dødsfald.

🔥 Fjern alt emballagemateriale, reklameetiketter og kort fra grillen før brug.

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

⚠️ FARE! ⚠️

HVIS DU LUGTER GAS:

- Luk for gassen til apparatet.
- Sluk alle åbne flammer.
- Åbn låget.
- Hvis lugten fortsætter, hold dig væk fra apparatet og kontakt straks din gasleverandør eller brandvæsenet.

⚠️ ADVARSEL! ⚠️

Forsøg ikke at tænde dette apparat uden at have læst afsnittet "TÆNDING" i denne manual.

Opbevar eller brug ikke benzin eller andre brandfarlige 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, hvilket kan medføre materielle skader, personskade eller dødsfald.



Gør voksne og børn opmærksomme på faren ved varme overflader.



Hold opsyn med små børn i nærheden af grillen.

BEMÆRK TIL INSTALLATØREN: Efterlad disse instruktioner hos ejeren af grillen til fremtidig reference.
BEMÆRK TIL FORBRUGEREN: Gem disse instruktioner til fremtidig reference.

Velkommen til Napoleon!

Sikkerhed først

ADVARSEL!

Generel information

Denne grill skal installeres i overensstemmelse med lokale forskrifter. Hvis der anvendes en ekstern strømkilde, skal apparatet også jordes i henhold til lokale forskrifter.

ADVARSEL!

Installation & Samling

Samle grillen nøjagtigt som vist i samlevejledningen. Hvis din grill blev samlet i butikken, gennemgå instruktionerne for at bekræfte, at den er samlet korrekt. Udfør den påkrævede lækagetest før brug af grillen.

Modificer aldrig grillen. Brug kun trykregulatoren og slang sættet, der følger med grillen, eller reservedele godkendt af Napoleon.

ADVARSEL!

Betjening

Læs hele brugervejledningen før du bruger grillen. Dette er en udendørs gasgrill og må kun bruges udendørs i et godt ventileret område.

Betjen ikke i en bygning, garage eller andre lukkede rum.

Udfør en lækagetest før hver brug, årligt og hver gang gasdele udskiftes. Følg tændingsinstruktionerne omhyggeligt.

ADVARSEL!

Elektriske forholdsregler

Hold alle elektriske ledninger og brændstofslanger væk fra opvarmede overflader. Tilslut alle elektriske komponenter til apparatet, før det sættes i en stikkontakt.

Brug kun et kredsløb med fejlstrømsafbryder (GFI) til dette udendørs madlavningsapparat. Fjern aldrig jordstikket. Brug kun forlængerledninger, der er godkendt til apparatets effekt og til udendørs brug med W-A mærkning.

ADVARSEL!

Opbevaring & Ubrug

Luk for gassen ved forsyningsventilen. Afbryd slangen mellem gasflasken og grillen.

Fjern gasflasken og opbevar den udendørs på et godt ventileret sted, væk fra børn. OPBEVAR IKKE gasflasker i en bygning, garage, skur eller andre lukkede rum.

ADVARSEL!

Korrekt bortskaffelse af produktet



Dette mærke angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i hele EU. For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed ved ukontrolleret affaldsbortskaffelse, skal det genanvendes ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materialeressourcer. For at returnere din brugte enhed, benyt venligst retur- og indsamlingssystemerne eller kontakt forhandleren, hvor produktet blev købt. De kan tage dette produkt til miljøvenlig genanvendelse.

INDHOLD

Velkommen til Napoleon!	3
Sikkerhed først	3
Fuldstændige systemfunktioner	5
Kom godt i gang	6
Yderligere sikre driftsprocedurer	6
Udskæringsmål	8
Gasforbindelser	9
Indbygget kabinet	11
Lækagetest	12
Betjening	13
Tænding af din grill	13
Grillvejledning	15
Sådan bruger du bagbrænderen & rotisseriet	16
Tjekliste for madlavningsoplevelsen	18
Indbrænding af støbejernsrist	18
Madlavningsvejledning	19
Rengøringsinstruktioner	20
Første gangs brug	20
Støbejernsrist	20
Riste i rustfrit stål	20
Infrarød sidebrænder	20
Indersiden af grillen	21
Drypbakke	21
Kontrolpanel	22
Aluminiumsstøbninger	22
Udvendig overflade på apparatet	22
Insektnet og brænderporte	23
Vedligeholdelsesinstruktioner	24
Anbefalinger	24
Flammens udseende	24
Tekniske data	25
Rustfrit stål i barske miljøer	26
Fejlfinding	27
Garanti	30

Fuldstændige systemfunktioner

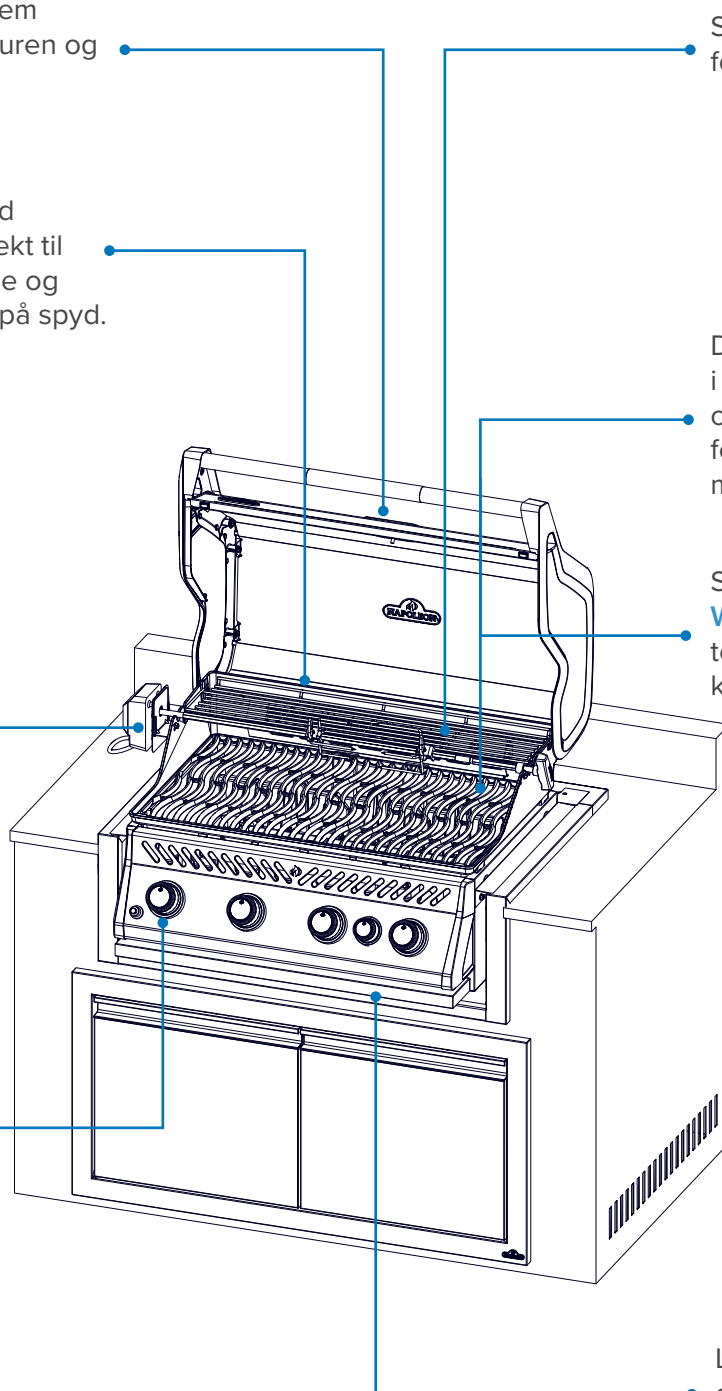
ACCU-PROBE™

temperaturmåler for nem aflæsning af temperaturen og perfekte resultater.

Enkelt bageste infrarød rotisseribrænder. Perfekt til stegning ved høj varme og langsom grillstegning på spyd.

Rotisseribeslag for nem montering på begge sider af grillen.

Øjeblikkelig JETFIRE™ tænding for hurtig og nem opstart



Stor varmhylde i rustfrit stål for øget tilberedningsareal.

Dobbeltlags stegeplader i rustfrit stål for ensartet opvarmning og fordampning af fedt for mere smagfuld mad.

Store støbejerns Iconic WAVE™ grillriste med to positioner for de karakteristiske grillmærker.

Let adgang til drypbakken for effektiv vedligeholdelse.

 Grillen vist i denne brugervejledning kan afvige fra den model, du har købt. Fremhævet model: BUILT-IN BIR32RB

Kom godt i gang



FARE!

Advarer om en fare, der kan medføre brand, eksplosion, dødsfald eller alvorlig personskade.



ADVARSEL!

Advarer om en fare, der kan medføre mindre personskade eller materiel skade.



Ryg ikke under en gaslækagetest. Gnister eller flammer vil forårsage brand, eksplosion, skade på ejendom, alvorlig personskade eller dødsfald.



Brug aldrig åben ild til at kontrollere for gaslækager. Gnister eller flammer vil forårsage brand, eksplosion, skade på ejendom, alvorlig personskade eller dødsfald.



FORSIGTIG! Varm overflade.



Luk straks for gastilførslen og afbryd forbindelsen.



Brug sikkerhedsbriller.



Brug beskyttelsehandsker.



Vigtig information.

Yderligere sikre driftsprocedurer

- FØR IKKE slangen under drypbakken. Hold tilstrækkelig afstand mellem slangen og enhedens bund.
- Sørg for, at stegepladerne er placeret korrekt i henhold til installationsvejledningen.
- Sørg for, at brænderkontrollerne er SLUKKET, før du åbner gasflaskens ventil.
- TÆND IKKE brænderne med låget lukket.
- BETJEN IKKE bagbrænderen/brænderne samtidig med hovedbrænderne.
- LUK IKKE sidebrænderens låg under brug eller når det er varmt.
- FRITÉR IKKE mad på sidebrænderen.
- JUSTER IKKE grillristene under brug eller når de er varme.
- FLYT IKKE apparatet under brug.
- Luk for gastilførslen ved kilden efter hver brug.
- MODIFICER IKKE apparatet.
- Udfør kun vedligeholdelse, når grillen er kold.
- OPBEVAR IKKE lightere, tændstikker eller andre brandbare materialer inde i kabinettet eller krydderibakken.
- Hold alle elektriske ledninger og brændstofslanger væk fra opvarmede overflader.
- Rengør fedtbakken, drypbakken og stegepladerne regelmæssigt for at forhindre fedtophobning og brand.
- Hold den infrarøde brænder og hovedbrænderens venturirør fri for spindelvæv og andre forhindringer ved at inspicere og rengøre dem regelmæssigt.

- LAD IKKE koldt vand (regn, sprinkler eller slange) komme i kontakt med den opvarmede grill. Pludselige temperaturændringer kan beskadige porcelænsoverflader og få keramiske brændere til at revne.
- BRUG IKKE en højtryksrenser til at rengøre nogen del af grillen.
- PLACER IKKE denne grill, hvor den kan udsættes for kraftig vind, især direkte bagfra.
- BETJEN IKKE dette apparat under brændbart byggeri.
- DÆK IKKE mere end 75% af grilloverfladen med massivt metal.
- Hold apparatet væk fra brandbare materialer under brug. Hold mindst 24" (610 mm) afstand bagtil og 7" (178 mm) i siderne.
- Sørg for mindst 24" (610 mm) afstand til vinylbeklædning eller glaspaneler.
- Hold altid en minimumsafstand til brændbare materialer på 17" (431 mm) bagtil og 9" (229 mm) i siderne.
- For BIB18PB-modeller, hold en minimumsafstand på 17" (431 mm) bagtil og 20" (508 mm) i siderne.
- Hold mindst 17" (431 mm) afstand mellem denne grill og andre apparater.

**ADVARSEL!**

- Tilslutning og installation af gas- og slangeforbindelsen skal udføres af en autoriseret gasmontør, og der skal foretages en lækagetest, før grillen tages i brug.
- Sørg for, at slangerne ikke kommer i kontakt med nogen af grillens overflader med høj temperatur.
- Tilgængelige dele kan være meget varme. Hold små børn væk.

Udskæringsmål

Model		Åbningsmål (tommer/cm)				Åbningsmål (tommer/cm) Installation af Zero Clearance Liner			
		W	X	D	H	W	X	D	H
BIR32	Min	30,5 tommer 77,4 cm	Ikke relevant	20,81 tommer 52,8 cm	9,5 tommer 24 cm	34 tommer 86,4 cm	35,38 tommer 89,9 cm	21,38 tommer 54,3 cm	10,38 tommer 26,4 cm
	Maks	32 tommer 81 cm	Ikke relevant	--	--	--	--	--	--

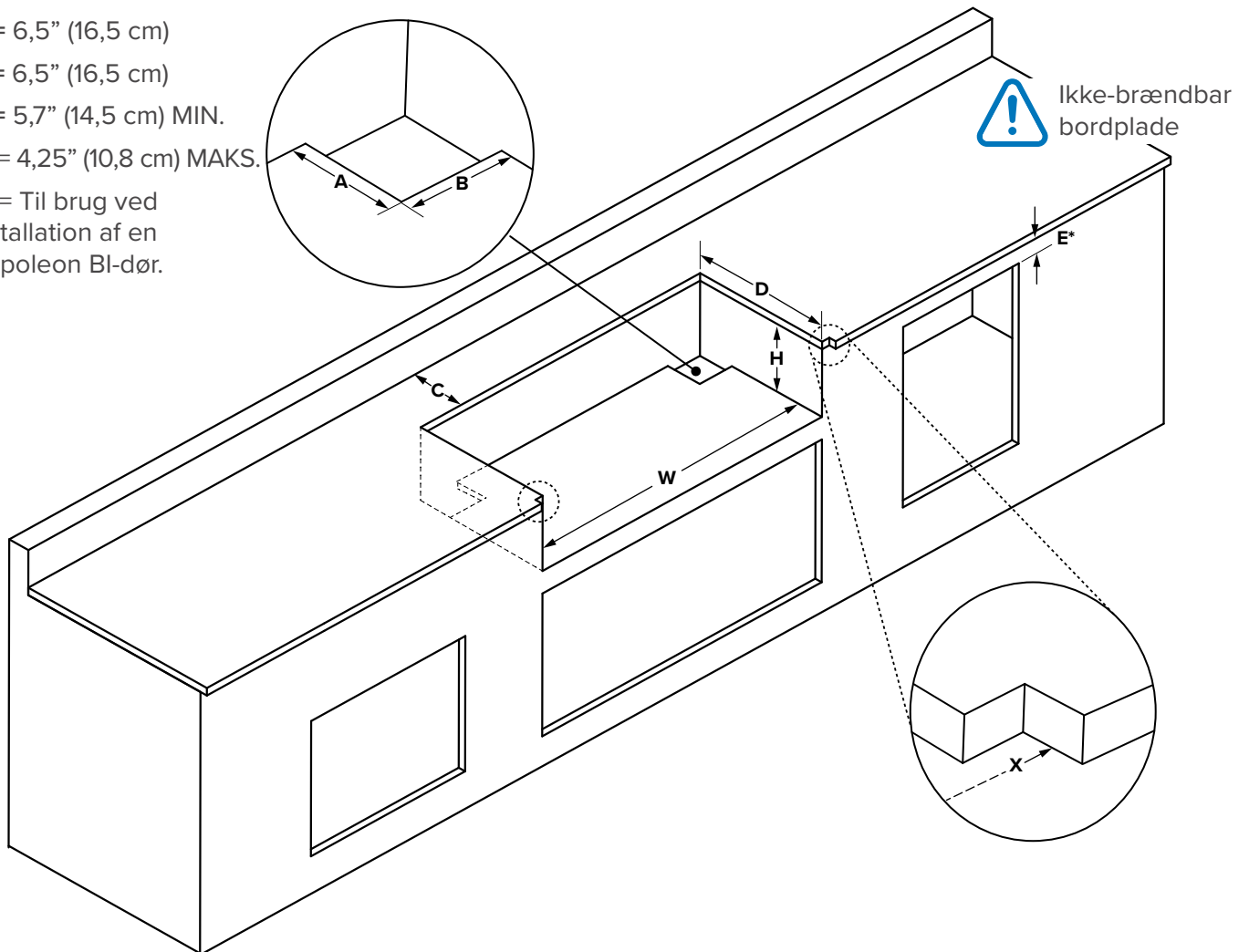
A = 6,5" (16,5 cm)

B = 6,5" (16,5 cm)

C = 5,7" (14,5 cm) MIN.

E* = 4,25" (10,8 cm) MAKS.

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



ADVARSEL!

- Skabets ramme og skab SKAL være lavet af ikke-brændbart materiale, hvis apparatet ikke er installeret med den Zero Clearance

- Liner, der er designet til din enhed. Se reservedelslisten i samvejledningen for detaljer.
- Hvis kabinettet indeholder en LPG-flaske, skal det bygges

i henhold til instruktionerne for flaskekabinettet. Se Gasforbindelser for yderligere information.

Gasforbindelser

Gasflaske

Brug en propanflaske med en minimumskapacitet på 6 kg eller en butanflaske med en kapacitet på 13 kg, konstrueret og mærket i overensstemmelse med nationale og regionale forskrifter. Sørg for, at flasken kan levere nok brændstof til at betjene apparatet. Er du i tvivl, så kontakt din lokale gasleverandør.

BEMÆRK: For bedste ydeevne bør grillen bruges med propangas.

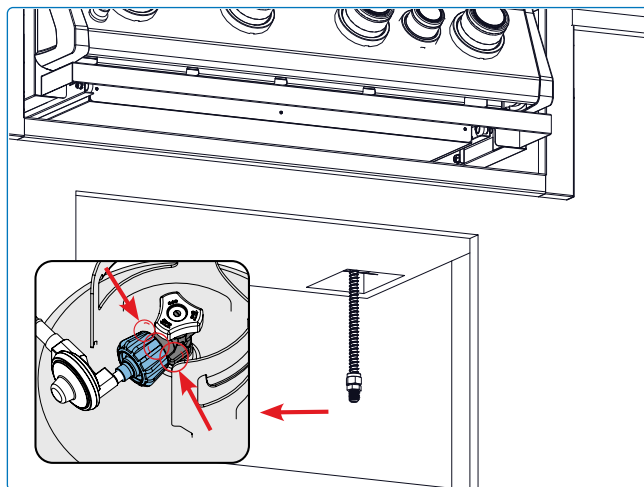
Kun flasker, der er tilsluttet apparatet, må opbevares i kabinettet. Flaskerne skal passe inden for de maksimale bredde- og højdemål for det indbyggede kabinet. **OPBEVAR IKKE** reserveflasker i kabinettet eller i nærheden af en enhed, der er i brug.

Tilslutning til en gasforsyningsledning

Denne grill skal fungere ved det gasforsyningstryk, der er angivet på mærkepladen. Hvis forsyningsstrykket er højere, skal der installeres en regulator opstrøms for grillen. Hvis forsyningsstrykket er lavere, vil enheden være underfyret og ikke nå maksimale temperaturer.

Brug den gastryksregulator og slange, der leveres af Napoleon. Hvis ikke inkluderet, skal du bruge en regulator og slange, der opfylder nationale og regionale forskrifter. Den anbefalede slangelængde er 0,9 m (36"). Slangen må aldrig overstige 1,5 m (60"). Kontroller regelmæssigt slangen for snit, smeltning eller slid, og udskift den om nødvendigt.

BEMÆRK: Udskift slangen før udløbsdatoen, der er trykt på den.



- Gasrøret skal dimensioneres til at levere de kW, der er angivet på mærkepladen, baseret på rørets længde.
- Hvis du installerer en sidebrænder, skal du føre en separat gasledning gennem den dertil beregnede åbning.
 1. Installer en let tilgængelig manuel afspærringsventil opstrøms for enheden. En fleksibel metalkobling medfølger for at lette installationen. Tilslut den anden ende af koblingen til gasrøret.
 2. Stram alle forbindelser med to skruenøgler. BRUG IKKE gevindtætning eller rørpasta.
 3. Sørg for, at forbindelsesstykket ikke går gennem en væg, et gulv, et loft eller en skillevæg, og at det er beskyttet mod skader.
 4. Lækagetest alle samlinger, før grillen tages i brug. Se **“Lækagetest”**.




ADVARSEL!

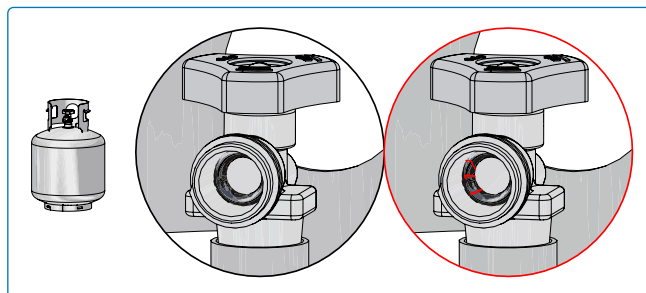
- Forbindelserne skal være af stive rør, kobberrør eller godkendt fleksibelt metal, som skal overholde nationale og regionale forskrifter.

Tilkobling og installation

- Kontroller flasken for buler eller rust, og få den inspiceret af din propanleverandør. BRUG IKKE en flaske med en beskadiget ventil.
- Placer flasken i det angivne område af kabinettet.
- Sørg for, at gassregulatorens slange er fri for snoninger eller knæk.
- Fjern hættten eller proppen fra flaskens brændstofventil.
- Spænd regulatoren sikkert fast til flaskeventilen.
- Sørg for, at slangen ikke rører drypbakken eller nogen varme overflader på grillen. Kontakt med varme kan få slangen til at smelte og starte en brand.
- LAD IKKE flasken stå udsat for ekstrem varme eller direkte sollys.
- Lækagetest alle samlinger, før grillen tages i brug. Se afsnittet **“Lækagetest”**.

 **BEMÆRK:** Inspektion af gasflaskens ventilpakning for revner, slid eller forringelse hver gang flasken udskiftes eller genopfyldes.

Enhver gasflaske, der viser tegn på skade eller forringelse, herunder synlige revner og tæring, skal returneres ubenyttet til sælgeren.



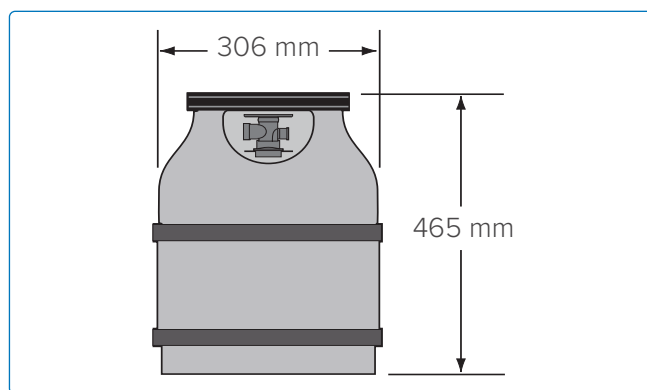
ADVARSEL!

- OPBEVAR IKKE en ekstra gasflaske under grillhovedet eller sidebrænderne.
- Afbryd grillen og dens afspærringsventil fra gasforsyningssystemet under trykprøvning.
- Kontroller slangen for tegn på overdreven slid, smeltning, snit eller revner. Hvis slangen er beskadiget, skal den udskiftes med en samling, der specifikt er anbefalet af Napoleon.
- Følg alle specifikationer og instruktioner nøjagtigt for at forhindre brand, eksplosion, materielle skader, personskade eller dødsfald.

Indbygget kabinet

- Kabinettet skal tillade, at gasflasken kan tilsluttes, afbrydes og inspiceres eller lækagetestes udenfor det. Forbindelser, der kan blive forstyrret under installationen, kan lækagetestes inde i kabinettet.
- Flasken skal være isoleret fra grillkabinettet og beskyttet mod varme, flammer, varme dryp og andre farlige materialer.
- En dør på kabinettet er acceptabel, hvis den ikke kan låses og kan åbnes uden værktøj.
- Oprethold en minimumsafstand på 2 tommer (5,08 cm) mellem bunden af flaskekabinettet og jorden.
- Sørg for mindst to ublokerede ventilationsåbninger på den udvendige side af kabinettet: én inden for 5 tommer (12,7 cm) fra toppen og en anden inden for 1 tomme (2,54 cm) fra bunden af flaskeåbningen.
- Den øverste åbning skal give et frit areal på mere end 20 in² (130 cm²) for en 20 lb (9,1 kg) flaske og mere end 30 in² (195 cm²) for en 30 lb (13,6 kg) flaske.
- Den nederste åbning skal give et frit areal på mere end 10 in² (65 cm²) for en 20 lb (9,1 kg) flaske og mere end 15 in² (100 cm²) for en 30 lb (13,6 kg) flaske.
- De nederste ventilationsåbninger må ikke være placeret mere end 5 in (127 mm) over gulvet (**Figur 0**).
- Hver åbning skal være stor nok til, at en stang på 3/16 tommer (4,8 mm) kan føres igennem.
- Størrelsen på åbningerne skal svare til flaskestørrelsen.

Maksimale flaskemål



Flaskestørrelse	Åbning A areal (top)	Åbning B areal (bund)
20 lb (9,1 kg)	20 in ² (130 cm ²)	10 in (65 cm ²)
30 lb (13,6 kg)	30 in ² (195 cm ²)	15 in ² (100 cm ²)

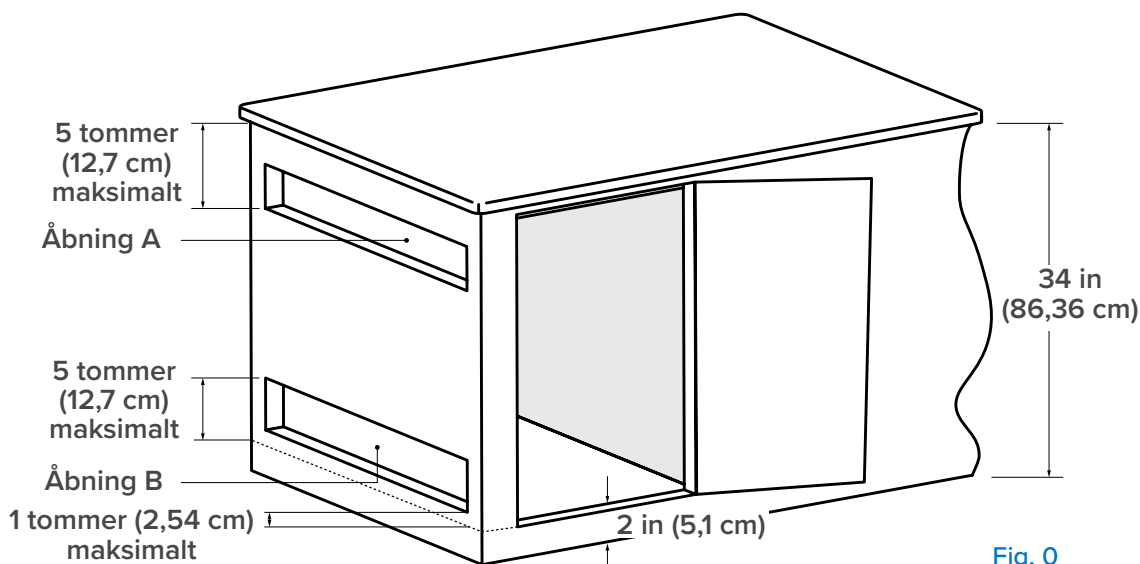


Fig. 0

Lækagetest

Hvorfor og hvornår skal der udføres lækagetest?

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

Hver gang tanken genopfyldes og geninstalleres, skal du sikre, at der ikke er lækager i samlingen, hvor regulatoren forbindes til tanken.

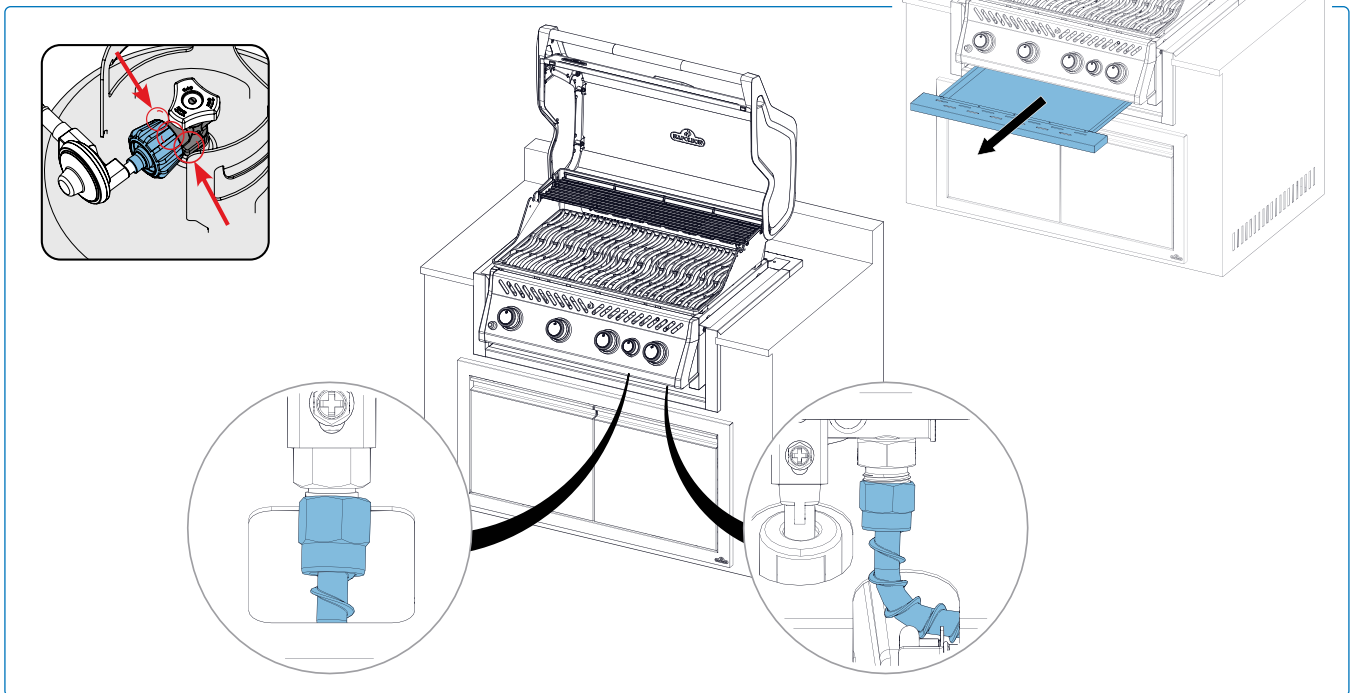
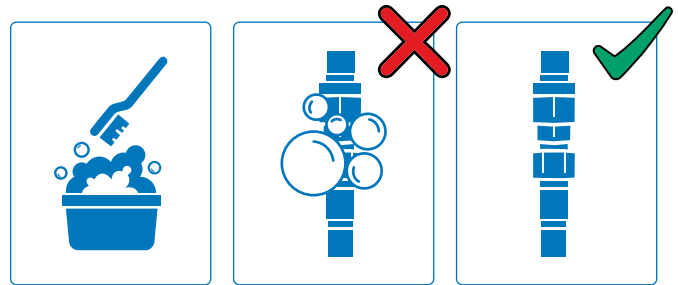
Lækagetest denne grill før brug, årligt og når nogen gaskomponenter udskiftes.

Trin til lækagetest

1. Ryg ikke under udførelsen af testen.
2. Fjern alle antændelseskilder.
3. Drej alle brænderkontroller til slukket position.
4. Tænd for gasforsyningsventilen.
5. Pensl en halv-halv opløsning af flydende sæbe og vand på alle samlinger og forbindelser på regulator, slange, fordelere og ventiler.
6. Bobler indikerer en gaslækage.

Hvis du finder en lækage

1. Stram eventuelle løse samlinger.
2. Hvis lækagen ikke kan stoppes, skal du straks lukke for gasforsyningen og afbryde grillen.
3. Få grillen inspiceret af en certificeret installatør eller forhandler.
4. Brug ikke grillen, før lækagen er udbedret.



- Brug aldrig åben ild til at kontrollere for gaslækager. Gnister eller flammer vil forårsage brand, eksplosion, skade på ejendom, alvorlig personskade eller dødsfald.

- Brug kun det trykregulator- og slangesæt, der følger med grillen, eller et der overholder lokale forskrifter.

Betjening

Tænding af din grill

Er det allerførste gang? Udfør en afbrænding

Fjern varmhyllden og kør hovedbrænderne på høj i 30 minutter. Det er normalt, at grillen afgiver en lugt første gang, den tændes. Denne lugt skyldes "afbrænding" af indvendige maling og smøremidler, der bruges i fremstillingsprocessen, og vil ikke opstå igen.

Tænding af hovedbrænder

1. Åbn grillens låg.
2. Tryk og drej langsomt en hvilken som helst hovedbrænderknap mod uret til HØJ position, indtil tænderen tænder. Fortsæt med at trykke ned på kontrolknappen, indtil brænderen tænder, og slip derefter **(Figur 1A)**.
3. Hvis tænderen ikke tænder – drej straks kontrolknappen med uret til FRA-positionen. Gentag trin 2.
4. Hvis tænderen og brænderen ikke tænder inden for 5 sekunder – drej kontrolknappen med uret til FRA-positionen. Vent 5 minutter, så gassen kan forsvinde. Gentag trin 2 og 3, eller tænd med en tændstik.

 **BEMÆRK:** Brug ikke bagbrænderen, mens hovedbrænderen er i brug.

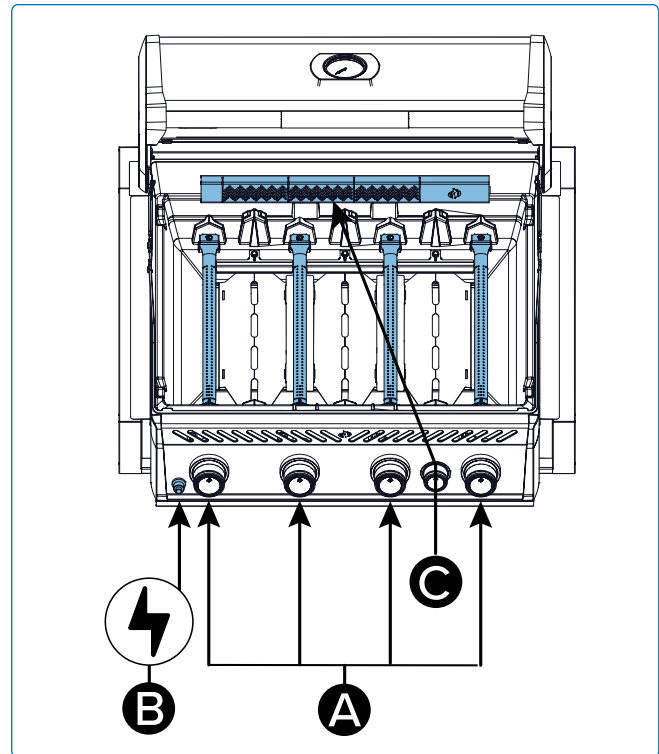
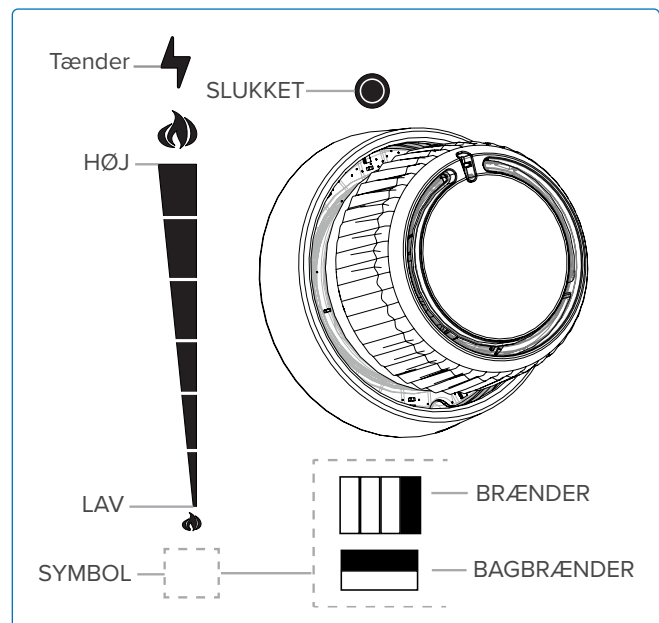
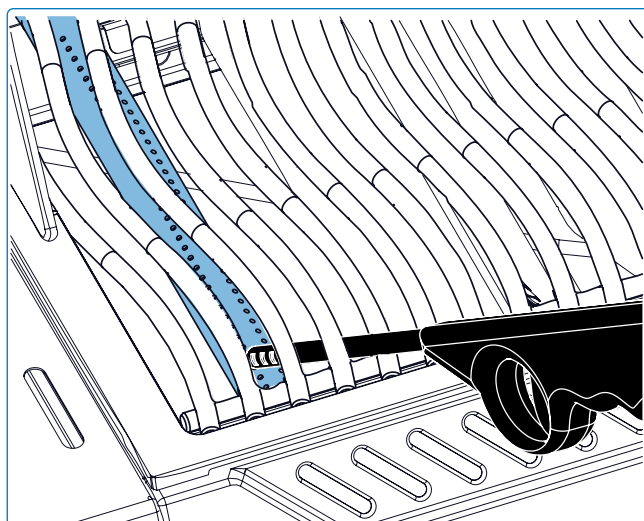


Fig. 1



Tænding af bagbrænder (hvis udstyret)

1. Åbn grillens låg.
2. Fjern varmehylden.
3. Tryk og drej langsomt bagbrænderknappen mod uret til HØJ position (**Figur 1C**).
4. Tryk og hold tændingsknappen nede, indtil brænderen tænder, eller tænd med en tændstik (**Figur 1B**).
5. Hvis brænderen ikke tænder – drej brænderens kontrolknop med uret til OFF-positionen. Vent 5 minutter. Gentag trin 3 og 4.



Alternative tændingsinstruktioner

1. Åbn grillens låg.
2. Tænd en lang tændstik eller butanlighter og placer den tæt på brænderportene (**Fig. 2**).
3. Drej den tilsvarende brænderknop mod uret til HØJ position, indtil den tænder.

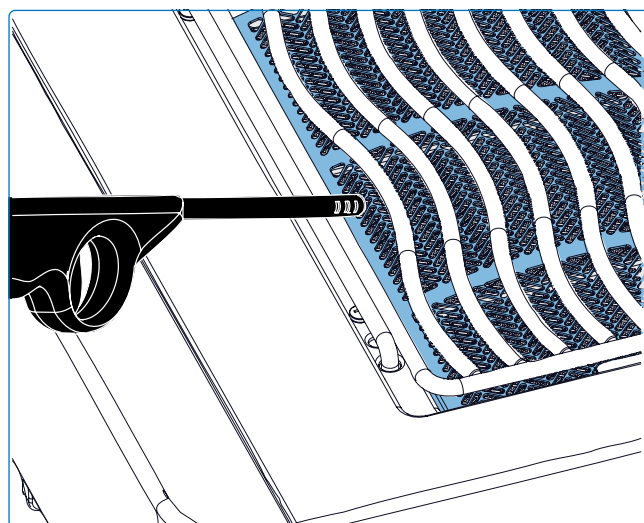
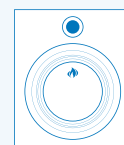


Fig. 2



ADVARSEL!

- Sørg for, at alle brænderkontroller er i SLUKKET position, før du langsomt tænder for gasforsyningsventilen.
- Følg tændingsinstruktionerne omhyggeligt.
- Sørg for, at grillens låg er ÅBENT under tænding.
- Juster ikke grillen, mens den er varm eller i brug.
- Rengør regelmæssigt fedt ud af hele enheden, inklusive fedtbakken, for at undgå ophobning og fedtbrænde.



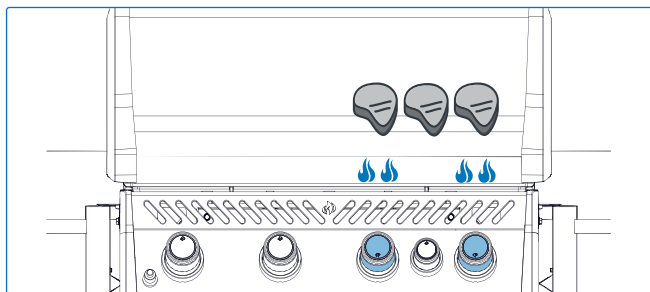
Grillvejledning

Brug af hovedbrænder

- Forvarm grillen til stegning ved at køre alle hovedbrændere på HØJ med låget lukket i cirka 10 minutter.
- Grill mad, der tilberedes hurtigt, såsom fisk og grøntsager, med låget åbent.
- Madlavning med låget lukket giver højere og mere ensartede temperaturer. Dette hjælper med at tilberede kødet jævnt og kan forkorte tilberedningstiden.
- Smør let grillristene inden forvarmning for at reducere fastklæbning, når du griller magert kød såsom kyllingebryst eller svinekød.
- Tilbered mad, der tager længere end 30 minutter, såsom stege, indirekte. Tænd brænderen modsat maden. Se Indirekte Grillning.
- Trim overskydende fedt fra kødet for at forhindre opblussen, eller sænk grilltemperaturen.
- Ved opblussen, flyt maden væk fra flammerne og sænk varmen. Hold låget åbent.

Direkte grillning

Denne metode bruges ofte til stegning eller mad, der kun tilberedes i kort tid, såsom hamburgere, bøffer, kylling eller grøntsager. Placer maden på grillristene direkte over varmen. Brun kødet først for at bevare saft og smag. Sænk grilltemperaturen for at færdiggøre tilberedningen efter din smag.



FARE!

- Grill aldrig mad direkte på flamme-sidebrænderen. Den er kun beregnet til brug med gryder og pander.
- Luk ikke sidebrænderens låg, mens den er i drift eller varm.
- BRUG IKKE en gasflaske, der er fyldt over 80%.
- Rengør regelmæssigt fedt fra hele enheden, inklusive fedtbakken, for at undgå ophobning og fedtbrænde.



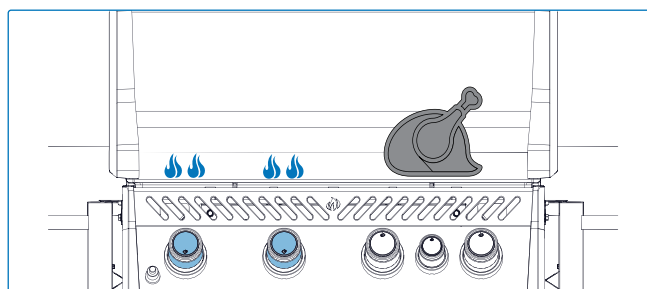
VÆR FORSIGTIG!

Grillen og hele ildkassen kan blive meget varm under brug.

Indirekte grillning

Denne metode bruger lavere temperaturer og cirkulerer varmen omkring maden, så den tilberedes langsomt og jævnt. Brug denne metode til at tilberede større stykker kød eller mad, der let blusser op, såsom steg, kylling eller kalkun.

Tænd en eller flere brændere, og placer maden på grillristen, hvor der ikke er flamme eller brænder tændt. Grillning ved lavere temperatur og længere tilberedningstid giver mere mørt kød.



Anvendelse af infrarød hovedbrænder (hvis udstyret)

Følg instruktionerne for "Tænding af hovedbrænder" og kød på høj i 5 minutter med låget lukket, eller indtil de keramiske brændere gløder rødt.

Tilbered maden direkte på risten(e) efter anvisningerne i "Infrarød Grillguide". Maden kan brunes på den infrarøde brænder og derefter flyttes til grillens hovedbrænder for at færdigtillberede over direkte eller indirekte varme, alt efter smag og præference.

Sådan bruger du bagbrænderen & rotisseriet

Samling af dit rotisserisæt (hvis udstyret)



BEMÆRK:

Fjern varmehylden før brug af bagbrænderen og spidstangen. Ekstrem varme vil beskadige varmehylden.

1. Monter rotisserimotoren på siden af grillen ved hjælp af monteringsbeslaget/beslagene. Nogle modeller har en formonteret beslag (**Fig. 3**).
2. Når beslaget er fastgjort til grillen, skub rotisserimotoren på beslaget (**Fig. 3**).
3. Forbind forlængeren til spidstangen. Skub den første rotisserigaffel lige forbi midten af spyddet og stram den fast. Træk kødet på spidstangen og skub kødet ind i gafflen. Skub den anden rotisserigaffel på den modsatte ende af spyddet og tryk gafflen ind i kødet, indtil den sidder fast. Stram gafflen fast på plads (**Fig. 4**).

4. Indsæt forsigtigt den spidse ende af spyddet i rotisserimotoren og placer den modsatte ende på holderne. Den tunge side af kødet vil naturligt hænge ned for at balancere vægten (**Fig. 5**).
5. Skub stopbøsningen på spyddet, indtil den er forbi indersiden af låget. Dette vil sikre side-til-side bevægelsen af spidstangen (**Fig. 5**).
6. Stram stopbøsningen og håndtaget på spyddet. Placer en metalbakke under kødet for at opsamle fedt og saft (**Fig. 5**).



VIGTIGT!

- Brug altid handsker, når du håndterer dele af grillen.

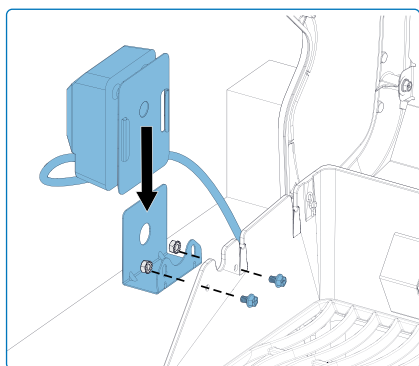


Fig. 3

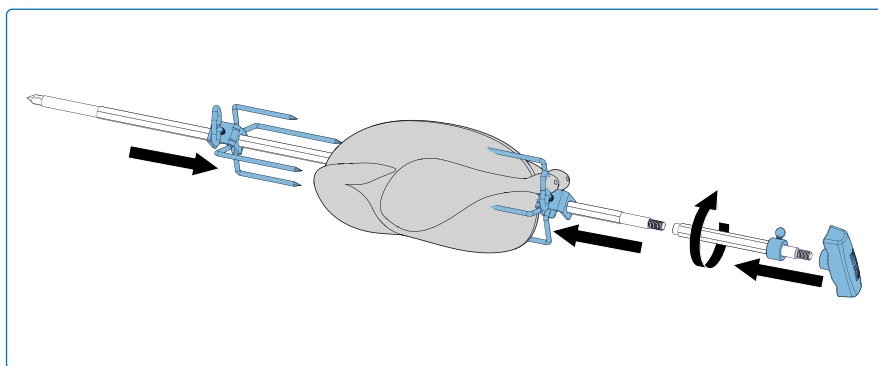


Fig. 4

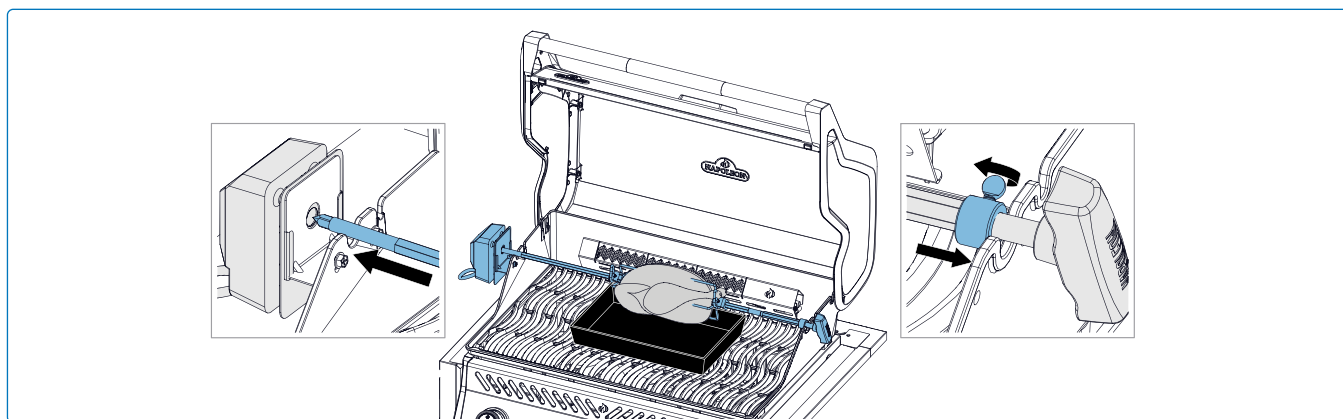


Fig. 5

Tips til brug af rotisseriet:

- Kør bagbrænderen på høj varme, indtil kødet er brunet. Skru ned for varmen. Hold låget lukket.
- Brug et termometer til at kontrollere kødets indre temperatur.
- Stege og fjerkræ skal være brunet udenpå og forblive møre indeni.
- Brug saften til at pensle og lave sovs.
- En kylling på 3 pund tager cirka 1½ time på mellem til høj varme.
- Vær opmærksom på din rotisserimotors kapacitet. Overbelast aldrig dit udstyr.
- Sørg altid for at placere en jævnt fordelt vægt på dit rotisserie.

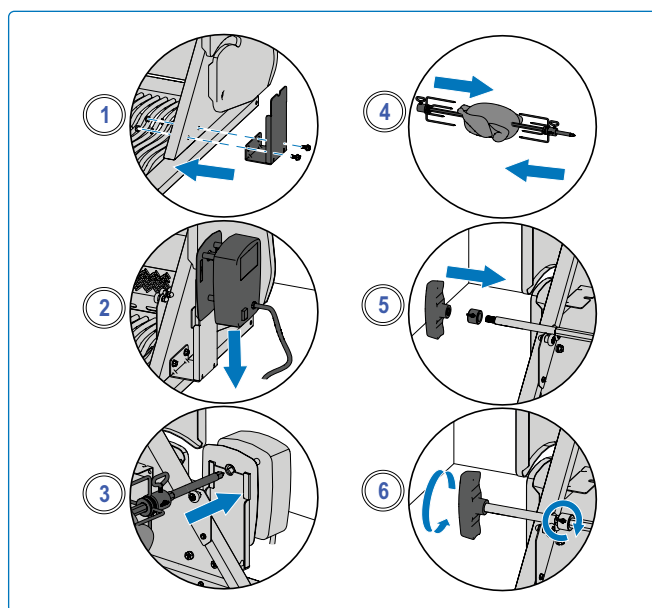


Fig. 6

Sådan tilbereder du flere kyllinger

1. Bind eller sæt vingerne fast til kyllingernes kroppe
2. Skub rotisserigaflen på spidstangen.
3. Træk den første kylling på rotisseristangen, indtil den holdes på plads af rotisserigaflen. Stram.
4. Træk de næste 2 kyllinger på spidstangen, så alle kyllingerne sidder tæt sammen.
5. Skub den anden rotisserigaffel på rotisseristangen og pres den ind i kyllingen, indtil alle 3 kyllinger sidder tæt sammen. Stram **(Fig. 6)**.



ADVARSEL!

- Tag rotisseridelene fra hinanden efter madlavning, vask dem i varmt sæbevand, og opbevar dem indendørs.
- Brug varmebestandige grillhandsker, når du håndterer de varme rotisseridele.
- Afbryd rotisseristicket fra stikkontakten, når grillen ikke er i brug.



VIDSTE DU DET?

Du kan fjerne grillristerne, hvis de er i vejen for tilberedning af større stykker kød.

Tjekliste for madlavningsoplevelsen

Henvis til denne liste hver gang du laver mad

- Læs brugervejledningen**
Læs brugervejledningen og alle sikkerhedsinstruktioner før brug.
- Rengør fedtbakken**
Rengør altid fedtbakken før stegning for at forhindre brande og opblusninger.
- Tjek slangen**
Sørg for, at grillen er slukket og afkølet. Undersøg slangen for snit eller slid. Udskift hvis beskadiget.
- Forvarm apparatet**
Smør risterne med vegetabilsk fedt og forvarm for at brænde rester af og forhindre, at maden hænger fast.
- Rengør riste**
Brug en messingbørste til støbejernsriste og en rustfri stålbørste til riste i rustfrit stål. Se afsnittet **“Rengøringsinstruktioner”**.
- Forberedelsesområde**
Hold redskaber, krydderier, saucer og fade inden for rækkevidde. Lad aldrig mad være uden opsyn.
- Vend én gang – Kig ikke under låget**
Undgå at åbne låget for ofte. Vend kun maden én gang for at bevare temperaturen og tilberedningstiden.
- Lad plads være**
Lad der være plads mellem madvarerne, så de nemt kan flyttes under tilberedning.
- Brug et termometer**
Kontroller maden med et termometer for at sikre, at den er gennemstegt. Følg temperaturvejledningen for alt kød, især fjerkræ.



BEMÆRK:

Riste af rustfrit stål er korrosionsbestandige og kræver mindre vedligeholdelse end støbejernsriste.

Indbrænding af støbejernsrist

Denne procedure skal udføres før første brug og gentages for hver 3–4. brug for at holde risterne som nye.

1. Fjern støbejernsriste fra grillen.
2. Vask risterne med varmt sæbevand med en blød klud. Tør af og lad dem tørre helt.
3. Påfør et tyndt, jævnt lag fedt eller olie på begge sider med en silikonepensel.
4. Forvarm grillen til 350°F–400°F (176°C–204°C).
5. Monter grillristerne og grill i 30 min.
6. Påfør et andet jævnt lag fedt eller olie på risterne og grill i yderligere 30 min.
7. Risterne er nu indsmurt og klar til brug.



BEMÆRK:

Hvis der dannes rust på støbejernsristerne, fjern det med en skuresvamp eller messingbørste og gentag indsmøringsprocessen.



MADLAVNINGSTIP!






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



MADLAVNINGSTIP!

Påføring af et tyndt lag madolie på grillpladen vil hjælpe med at forhindre, at sarte fødevarer som æg eller fisk hænger fast på overfladen.

Madlavningsvejledning

Mad	Indstilling af kontrolknop	Tilberedningstid	Forslag
 Bøf 1 tomme (2,54 cm) tyk.	HØJ 2 minutter på hver side.	Rød – 4 minutter	Bed om marmorering i udskæringen. Fedt er en naturlig mørner og holder kødet saftigt.
	HØJ til MIDDEL Høj varme 2 minutter på hver side, derefter skru ned til middel varme.	Mellem – 6 minutter	
		Gennemstegt – 8 minutter	
 Hamburger ½ tomme (1,27 cm) tyk	HØJ 2 minutter på hver side.	Rød – 4 minutter	Sørg for at bøfferne har samme tykkelse for ensartet tilberedningstid. Bøffer på 1 tomme eller mere bør tilberedes med indirekte varme.
	HØJ 2 ½ minut på hver side.	Mellem – 5 minutter	
	HØJ 3 minutter på hver side.	Gennemstegt – 6 minutter	
 Svinekoteletter	MEDIUM	6 minutter på hver side	Vælg tykke udskæringer for mere mørt kød. Skær overskydende fedt fra.
 Lammekoteletter	HØJ til MIDDEL Høj i 5 minutter, derefter middel indtil færdig.	15 minutter på hver side	Vælg tykke udskæringer for mere mørt kød. Skær overskydende fedt fra.
 Pølser	MIDDEL til LAV	4 – 6 minutter	Vælg større wienerpølser og snit dem på langs før tilberedning.

Dette er generelle retningslinjer.

Se venligst sundhedsmyndighedernes anbefalinger for mere detaljeret information.



MADLAVNINGSTIP!

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



FORSLAG TIL OLIE OG FEDT!

- Vindrukerneolie,
- Solsikkeolie,
- Hørfrøolie,
- Avocadoolie
- Rapsolie.

Hvis det ikke er tilgængeligt, vælg en olie eller et fedtstof med et højt røgpunkt.

Brug ikke saltede fedtstoffer som smør eller margarine.

Rengøringsinstruktioner

Første gangs brug

1. Vask grillristerne i hånden med vand og mild opvaskesæbe for at fjerne eventuelle rester fra produktionen. Vask IKKE risterne i en opvaskemaskine.
2. Skyl grundigt med varmt vand og tør helt af med en blød klud for at forhindre fugt i at trænge ind i støbejernet (**Fig. 7**).

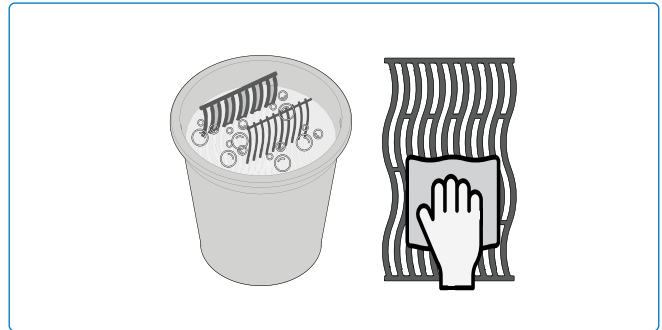


Fig. 7

Støbejernsrist

- Indsmør risterne for at skabe en beskyttende belægning, der hjælper med at forhindre korrosion. Se grilltips – Sådan indsmører du dine støbejernsgrillriste.

Riste i rustfrit stål

- Rengør grillriste i rustfrit stål ved at forvarme grillen og bruge en stålborste til at fjerne rester (**Fig. 8**).
- Riste i rustfrit stål vil permanent misfarves ved regelmæssig brug på grund af de høje grilltemperaturer.

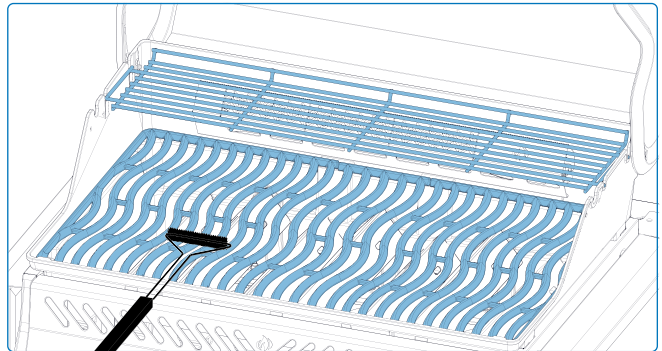


Fig. 8

Infrarød sidebrænder

- De fleste fedtdråber og madrester, der falder på den infrarøde brænder, forbrændes straks på grund af den høje varme.
- RENGØR IKKE keramiske fliser med en stålborste.
- BRUG IKKE vand eller andre væsker til at rengøre brænderen. Pludselige temperaturændringer vil få den keramiske flise til at revne.
- Tænd for brænderen og kør på høj varme i 5–10 minutter for at fjerne eventuelle rester (**Fig. 9**).

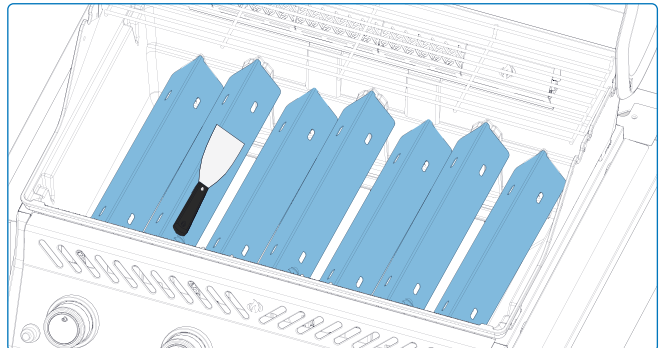


Fig. 9



- Brug altid beskyttelseshandsker og sikkerhedsbriller, når du rengør din grill.
- Ophobet fedt udgør en brandfare.

Indersiden af grillen

1. Fjern grillristene.
2. Brug en messingbørste til at fjerne løst snavs fra siderne og undersiden af låget.
3. Skrab stegepladerne med en spartel eller skraber, og brug derefter en stålbørste til at fjerne aske.
4. Fjern stegepladerne og børst snavs væk fra brænderne med en stålbørste (**Fig. 10**)
5. Fej alt snavs fra indersiden af grillen ned i drypbakken.

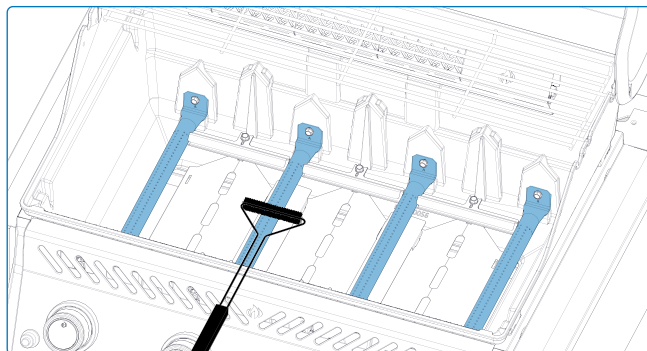


Fig. 10

Drypbakke

Hvert grillhoved, sidebrænder og indbygget brænder har en tilsvarende drypbakke. Drypbakken er let tilgængelig gennem døre eller åbninger.

- Fedt og overskydende dryp samles i drypbakken under grillen og løber ned i den engangs fedtbakke (hvis relevant).
- Brug kun Napoleon-godkendte indlæg i drypbakken. BRUG IKKE aluminiumsfolie, sand eller andet ikke-godkendt materiale, da dette forhindrer fedtet i at løbe ordentligt fra.
- Rengør drypbakken regelmæssigt—ca. hver 4.–5. gang—for at forhindre fedtophobning (**Fig. 11**).

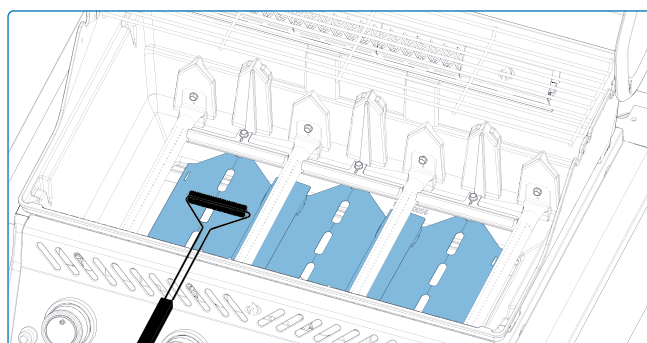


Fig. 11

Rengøringsvejledning

1. Træk drypbakken ud af grillen for at få adgang til den engangs fedtbakke eller for at rengøre drypbakken (**Fig. 12**).
2. Skrab drypbakken med en spartel eller skraber.
3. Udskift den engangs fedtbakke hver 2.–4. uge, afhængigt af grillens brug (hvis relevant).
4. Kontakt din Napoleon-forhandler for reservedele.

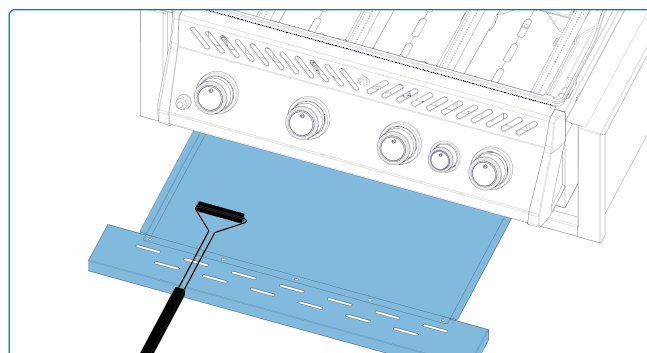


Fig. 12

⚠ ADVARSEL!

- Sørg for, at alle brændere er slukket, og at grillen er helt afkølet, før du rengør.
- Brug ikke ovnrens på nogen del af grillen.
- Placer ikke grillriste eller andre grilldele i en ovn med selvrens.
- Rengør grillen i et område, hvor rengøringsmidler ikke beskadiger terrasser, græsplæner eller terrasser.
- Barbecuesauce og salt er ætsende og vil forårsage hurtig nedbrydning af grillens komponenter, medmindre de rengøres regelmæssigt.

Kontrolpanel

Rengør kun med varmt, sæbevand. Teksten er trykt direkte på betjeningspanelet og vil gradvist slides af, hvis der bruges slibende eller rustfri stålrensere. Korrekt rengøring vil holde teksten mørk og læsbar (**Fig. 13**).

Aluminiumstøbninger

Rengør med varmt, sæbevand. Aluminium rustet ikke, men høje temperaturer og vejrpåvirkning kan forårsage overfladeoxidation, som viser sig som hvide pletter. Se **“Vedligeholdelsesinstruktioner”** for tips til at forhindre oxidation af aluminium.

Udvendig overflade på apparatet

- Brug kun et ikke-slibende rengøringsmiddel. Slibende rengøringsmidler eller ståluld vil ridse overfladen.
- Tør altid af i retning af kornet.
- Håndter porcelænsmaljerede dele med forsigtighed. Den indbrændte emaljeoverflade er glasagtig og vil slå skår af, hvis den bliver ramt.
- Rustfri ståldele misfarves over tid, når de opvarmes, og får en gylden eller brun nuance. Dette er normalt og påvirker ikke apparatets ydeevne.

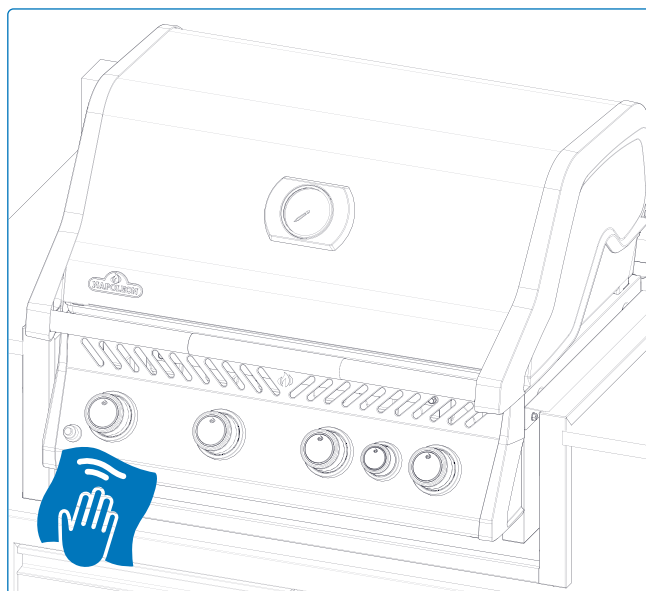


Fig. 13

FARE!

- Brug ikke slibende rengøringsmidler eller ståluld på nogen malede, porcelæns- eller rustfri ståldele af din grill, da det vil ridse overfladen.
- Undgå ubeskyttet kontakt med varme overflader.



SIKKERHED FØRST!

Brug altid beskyttelseshandsker og sikkerhedsbriller, når du servicerer dit apparat.

Insektnet og brænderporte

Edderkopper og insekter tiltrækkes ofte af små, lukkede rum. For at reducere denne risiko udstyrer Napoleon brænderne med et insektnet på luftspjældet. Dette hjælper med at forhindre reder inde i brænderen, men fjerner ikke problemet helt.

En rede eller et spindelvæv kan få brænderflammen til at blive gul eller orange og kan føre til brand eller tilbageslag ved luftspjældet under betjeningspanelet.

1. Fjern skruen/skruerne, der fastgør brænderen til grillens bagvæg. Skub brænderen bagud og opad for at fjerne den (**Fig. 14**).
2. Rengør indersiden af brænderen med en fleksibel venturirørborste. Ryst løst snavs ud af brænderen gennem gasindtaget (**Fig. 15**).
3. Undersøg brænderportene og ventilåbningerne for blokeringer. Madrester og korrosion kan med tiden lukke portene til.
4. Rengør tilstoppede brænderporte med en åben papirclips eller det medfølgende vedligeholdelsesbor.
5. Om nødvendigt bores tilstoppede porte ud med det medfølgende bor i en batteridrevet boremaskine. Dette kan gøres med brænderen monteret, men det er nemmere, hvis den fjernes.
6. Bøj ikke boret under brug, da det kan knække.
7. Brug kun boret til brænderporte. Brug det ikke på messingdyserne, der regulerer gasstrømmen.
8. Forstør ikke hullerne i brænderportene.
9. Sørg for, at insektnettet er rent, stramt og fri for fnug eller snavs.
10. Geninstaller brænderen ved at følge afmonteringsprocessen i omvendt rækkefølge.
11. Sørg for, at ventilen går korrekt ind i brænderen under installationen.
12. Geninstaller monteringen til stegepladen og spænd skruerne for at fuldføre samlingen.

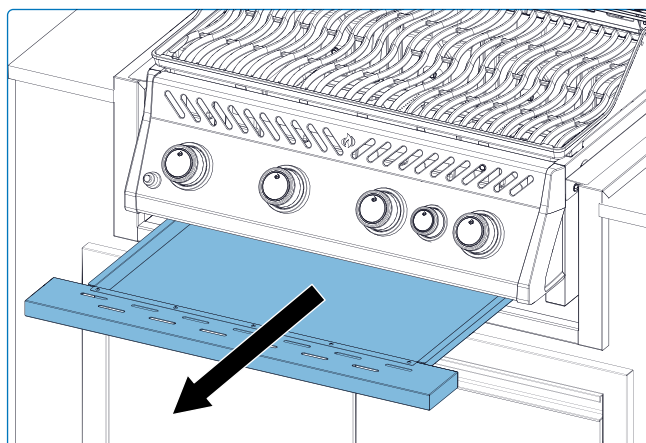


Fig. 14

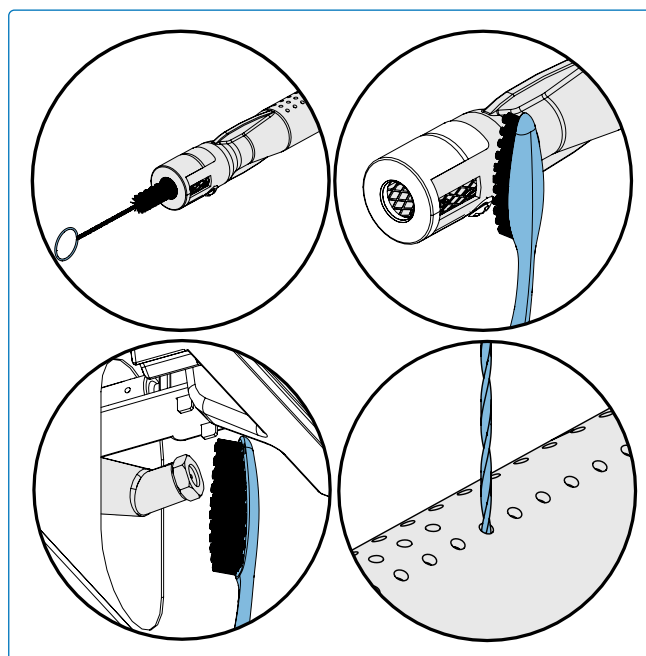


Fig. 15

FARE!

- Det er meget vigtigt, at ventilen/dysen går ind i brænderrøret, når brænderen genmonteres efter rengøring og før du tænder din grill, ellers kan der opstå brand eller eksplosion.
- Luk for gassen ved kilden og afbryd enheden, før der udføres service.

Vedligeholdelsesinstruktioner

Anbefalinger

Denne grill bør inspiceres og serviceres årligt af en kvalificeret tekniker.

- OBSTRUÉR IKKE luftstrømmen til ventilation eller forbrændingsluft.
- Hold alle ventilationsåbninger i cylinderindkapslingen fri for snavs. Disse åbninger er placeret på siderne af vognen eller indkapslingen samt på forsiden og bagsiden af den nederste hylde.

Flammens udseende

- Flammerne skal være mørkeblå med lyseblå spidser og lejlighedsvis gule (**Fig. 16**)
- Utilstrækkelig luftstrøm vil forårsage sodopbygning og sløve gule flammer.
- For meget luftstrøm vil få flammerne til at løfte sig ujævnt og gøre antændelse vanskelig. Se fejlfinding.
- Luftspjældet er fabriksindstillet og bør ikke kræve justering under normale forhold. Justeringer kan kun være nødvendige i ekstreme situationer.

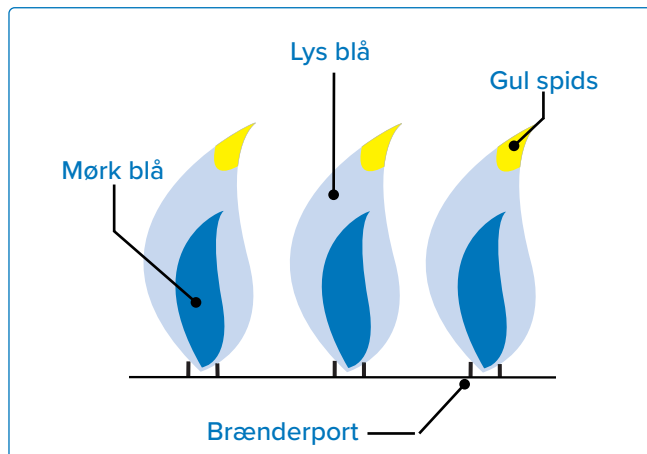


Fig. 16



BEMÆRK:

Infrarøde brændere har ingen luftjustering.



VIGTIGT!

- Ændringer af dyser og justering af luftspjæld må kun udføres af en kvalificeret gasinstallatør.



ADVARSEL!

- Hold grillen væk fra brændbare materialer, benzin og andre brandfarlige dampe og væsker.
- Lad ikke madrester eller fedt blive på grillen. De kan tiltrække

gnavere, som er uhygiejniske og kan gnave i ledninger, hvilket kan forårsage permanent skade på elektriske komponenter.



VI VIL GERNE HJÆLPE!





Kontakt Napoleons kundeserviceteam for anbefalede reservedele
+31 (0) 88 588 66 55.

Tekniske data

Følgende tabel viser brutto varmeeffekt og gasforbrug pr. enhed samt alle certificerede gasser og tryk. Kontroller, at oplysningerne på mærkepladen stemmer overens med denne liste.



BEMÆRK: Brug kun regulatorer, der leverer det tryk, der er angivet her.

Gaskategori	Hovedbrænderdyse	Bagbrænderdyse	Samlet varmeeffekt (total)	Gasforbrug (total)	Gasser / Tryk	Lande
 3B/P(30)	0.91 mm	1.0 mm	Hovedbrænder 13,6 kW Bagbrænder 3,7 kW	Hovedbrænder 989 g/t Bagbrænder 269 g/t	Butan 30 mbar Propan 30 mbar	AL, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR
 3+(28-30/37)	0.91 mm	1.0 mm			Butan 28–30 mbar, Propan 37 mbar	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR
 3P(37)	0.91 mm	1.0 mm			Propan 37 mbar	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL, PT, RO, SI, SK, TR
 3B/P(50)	0.79 mm	0.88 mm			Butan 50 mbar, Propan 50 mbar	AT, CH, CZ, DE, SK



REGISTRER DIN ENHED!

Gå til napoleon.com eller din samlevejledning for instruktioner om reservedele.



VI VIL GERNE HJÆLPE!

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

Rustfrit stål i barske miljøer

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

Vedligeholdelse af brænder

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

Vedligeholdelse og beskyttelse af infrarøde brændere

Infrarøde brændere er bygget til langvarig ydeevne. For at holde dem velfungerende, beskyt de keramiske overflader mod revner. En revnet overflade vil få brænderen til at fungere forkert.



VIGTIGT!

- Skader forårsaget af manglende overholdelse af disse instruktioner er ikke dækket af garantien.

Frigang og ventilation af varm luft

- Varm luft skal have mulighed for at slippe ud af apparatet, for at brænderne kan fungere korrekt.
- Brænderne kan blive berøvet ilt, hvis den varme luft ikke får lov at slippe ud, hvilket kan forårsage tilbageslag.

Trin til at undgå beskadigelse af keramiske overflader

1. Brug aldrig vand til at slukke flammer eller kontrollere oplussen (**Fig. 17**)
2. Hold koldt vand (regn, sprinklere, slanger osv.) væk fra varme keramiske brændere. Pludselige temperaturændringer vil få keramiske fliser til at revne.
3. Brug ikke brænderen, hvis keramikken er våd. Dampophobning kan skabe tryk, der får keramikken til at revne.
4. Undgå gentagen gennemvædning. For meget vand får keramikken til at svulme op, revne og smuldre.
5. Hvis du finder stående vand i grillen, skal du kontrollere keramikken for fugt. Fjern brænderen, vend den på hovedet for at dræne, og lad den tørre grundigt indendørs.
6. Beskyt brænderen mod stød. Vær forsigtig, når du håndterer grillriste og tilbehør i nærheden af keramikken.

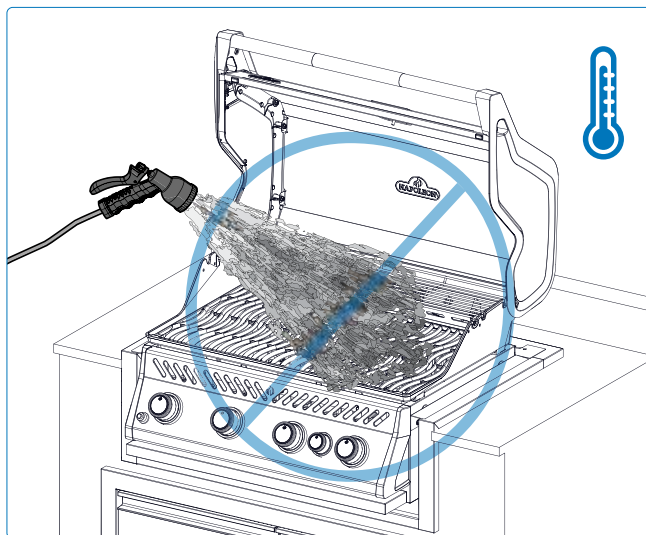


Fig. 17



FARE!

- Luk for gassen ved kilden og afbryd enheden, før der udføres service.
- Vedligeholdelse bør kun udføres, når grillen er kold, for at undgå risiko for forbrændinger.
- En lækagetest skal udføres årligt og når en komponent i gasledningen udskiftes, eller når der lugtes gas.



SIKKERHED FØRST!

Dæk aldrig mere end 75% af nogen hoved- eller sidebrænders kogeflade med noget fast metal (f.eks. riste eller pander)

Fejlfinding

Tændingsproblemer

- Hoved-, bag- eller sidebrændere tænder ikke med tænderen, men kan tændes med en tændstik.
- Brændere antænder ikke hinanden.

	Mulige årsager	Løsning
Hovedbrænder	JETFIRE™ udløbet er snavset eller tilstoppet	Rengør JETFIRE™ udløbet med en blød børste.
	Snavsede eller korroderede krydslysholdere	Rengør eller udskift efter behov.
Bag- og sidebrændere	Løftende flammer på brænderen	Luk luftspjældet som beskrevet i afsnittet “Vedligeholdelsesinstruktioner – Justering af forbrændingsluft” i denne brugervejledning. VIGTIGT! Denne justering skal udføres af en kvalificeret gasinstallatør.
	Løs elektrodeledning eller ledninger til afbryderterminaler	Kontroller, at alle ledninger fra modulet til tændingskontakten (hvis udstyret) er sikkert fastgjort til deres respektive terminaler. Sørg for, at elektrodeledningen er fast forbundet til terminalen på bagsiden af tænderen.

Afskallende maling

- Malingen ser ud til at skalle af.

	Mulige årsager	Løsning
	Fedtopbygning på indvendige overflader.	Dette er ikke en fejl. Lågets og hættens overflade er porcelæn eller rustfrit stål og vil ikke skalle af. Det, der ser ud til at skalle af, er hærdet fedt, der tørrer ind til malinglignende flager. Regelmæssig rengøring vil forhindre dette. Se afsnittet “Rengøringsinstruktioner” for detaljer.

Lyde og ujævn varme

- Summende regulator.
- Overdreven opblussen og ujævn varme.

Mulige årsager	Løsning
Normal summende lyd på varme dage.	Dette er ikke en fejl. Det skyldes interne vibrationer i regulatoren og påvirker ikke grillens ydeevne eller sikkerhed. Summende regulatorer vil IKKE blive udskiftet.
Cylinderventilen blev åbnet for hurtigt.	Åbn cylinderventilen langsomt.
Stegeplader installeret forkert.	Sørg for, at stegepladerne er installeret med hullerne mod fronten og slidserne i bunden. Se monteringsvejledningen.
Forkert opvarmning.	Forvarm apparatet med brænderne på høj i 10 til 15 minutter.
Overdreven ophobning af fedt og aske på drypbakken.	Rengør drypbakken regelmæssigt. Beklæd ikke bakken med aluminiumsfolie. Se afsnittet " Rengøringsinstruktioner ".

Infrarød brænder slår tilbage

- Under brug laver brænderen pludselig en høj susende lyd, efterfulgt af en kontinuerlig blæselampe-lignende lyd og bliver svag eller har en stor flamme ved opstart.

Mulige årsager	Løsning
Keramiske fliser overbelastet med fedtdryp og ophobning. Åbningerne er tilstoppede.	Sluk brænderen og lad den køle af i mindst 2 minutter. Tænd brænderen igen og lad den brænde på HØJ i mindst 5 minutter, eller indtil de keramiske fliser gløder jævnt røde.
Brænderen blev overophedet på grund af utilstrækkelig ventilation. For meget af grilloverfladen er dækket af rist eller pande.	Sørg for, at højst 75% af grilloverfladen er dækket af genstande eller tilbehør. Sluk for brænderen og lad den køle af i mindst 2 minutter. Tænd igen.
Lækende pakning omkring keramiske flise eller en svejsningsfejl i brænderhuset.	Lad brænderen køle af og inspicer meget nøje for revner. Kontakt din autoriserede Napoleon forhandler for at bestille en ny brænder, hvis der findes revner.
Forkert opvarmning.	Forvarm grillen med begge hovedbrændere på høj i 10 til 15 minutter.
Overdreven ophobning af fedt og aske på stegeplader og i drypbakken.	Rengør stegeplader og drypbakke regelmæssigt. Beklæd ikke bakken med aluminiumsfolie. Se " Rengøringsinstruktioner ".

Gasstrøm

- Lav varme eller lav flamme, når ventilen er sat på høj.
 - Brænderne brænder med gul flamme, ledsaget af lugt af gas.
 - Flammer løfter sig væk fra brænderen,
- ledsaget af gaslugt og eventuelle tændingsproblemer.
- Brænderudgang på HØJ, men indstilling er LAV. Buldrende lyd og flagrende blå flamme ved brænderens overflade.

Mulige årsager	Løsning
Propan – forkert tændingsprocedure.	Sørg for, at tændingsproceduren følges omhyggeligt. Alle gasventiler skal være i OFF-positionen, når tankventilen åbnes. Åbn tanken langsomt for at lade trykket udligne sig. Se Betjening – afsnittet " Tændingsinstruktioner ".
Forkert forvarmning.	Forvarm grillen med begge hovedbrændere på høj i 10 til 15 minutter.
Muligt spindelvæv eller andet snavs.	Rengør grundigt reder eller spindelvæv fra din brænderdyse ved at fjerne den og følge instruktionerne i denne manual. Se afsnittet " Rengøringsinstruktioner ".
Forkert justering af luftspjæld.	Åbn eller luk luftspjældet en smule i henhold til denne manual. Se " Vedligeholdelsesinstruktioner " afsnittet. VIGTIGT! Dette skal udføres af en kvalificeret gasinstallatør.
Mangel på gas.	Kontroller gasniveauet i propanflasken.
Forsyningsslangen er klempt.	Flyt forsyningsslangen efter behov.
Propanregulator i lavstrømstilstand.	Sluk for brænderne og luk tankventilen, vent 5 minutter før du åbner ventilen helt igen, giv et par sekunder til at trykket udlignes, før du følger tændingsinstruktionerne for at starte grillen. Sørg for at tændingsproceduren følges omhyggeligt hver gang du laver mad. Alle gasventiler skal være SLUKKET, når tankventilen åbnes. Åbn altid tankventilen langsomt.

NAPOLEON® PRODUKTGARANTI



**TIL LE, LEX (FRITSTÅENDE GRILL OG INDBYGNINGSGRILL),
ROGUE® OG PRO 605 CSS**

15 års begrænset garanti 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:

Støbte aluminiumskomponenter / bund i rustfrit stål.....	15 år
Låg i rustfrit stål	15 år
Porcelænsemaljeret låg	15 år
Grillriste i rustfrit stål	15 år
Brænderrør i rustfrit stål	10 år plus 15
Sear Plates	5 år plus 15
Porcelænsemaljerede grillriste i støbejern	5 år plus 15
Keramisk infrarød brænder (ekskl. net).....	5 år plus 15
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 udvidet garantiperiode, hvor vi leverer reservedele til køberen til 50 % af den aktuelle salgspris i yderligere 15 år.

Plus 10: henviser til en udvidet 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 overensstemmelse med WKRL - (EU) 2019/711 påvirkes, begrænses eller ændres ikke af denne garanti. Udøvelsen af lovbestemte rettigheder skal ske gratis.

GARANTIBETINGELSER OG -BEGRÆNSNINGER

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

Den nuværende producentgaranti kan ikke overdrages eller forlænges under nogen omstændigheder eller af nogen af vores repræsentanter. Gasgrillen skal installeres af en autoriseret servicetekniker eller entreprenør.

Installationen skal ske i overensstemmelse med de medfølgende installationsinstruktioner samt alle lokale og nationale bygge- og brandregler. Denne begrænsede garanti dækker

ikke skader forårsaget af forkert betjening, manglende vedligeholdelse, fedtbrand, miljøeksponering, ulykker, ændringer, misbrug eller forsømmelse.

Ved montering af reservedele fra andre producenter bortfalder denne garanti. Misfarvning af plastelementer på grund af anvendelse af kemiske rengøringsmidler eller udsættelse for sollys er ikke dækket af denne garanti.

Denne garanti omfatter heller ikke noget af følgende: Ridser, buler, malingsfejl, belægninger, korrosion eller misfarvning forårsaget af udsættelse for varme eller slibende og kemiske rengøringsmidler samt skår i porcelænsbelagte

dele og eventuelle komponenter, der er brugt ved installationen af gasgrillen.

Hvis en del forringes så meget, at den bliver ubrugelig (på grund af rust eller gennemtæring) inden for garantiperioden, vil kunden få udleveret en erstatningsdel.

Efter det første år har NAPOLEON® i henhold til denne garanti ret til at fratage enhver garantiforpligtelse efter eget skøn ved at refundere den oprindelige køber svarende til engrosprisen for de relevante defekte garantidelen.

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

Uanset eventuelle bestemmelser i denne garanti er NAPOLEON®'s ansvar i henhold til denne garanti defineret af ovenstående og dækker ikke tilfældige skader, følgeskader eller indirekte skader under nogen omstændigheder. Denne garanti definerer NAPOLEON®'s pligter

og ansvar med hensyn til NAPOLEON®'s gasgrill. NAPOLEON® påtager sig intet yderligere ansvar i forbindelse med salget af dette produkt og bemyndiger 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 miljømæssige faktorer som 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 ret til at få produktet eller en del af det inspiceret af en af sine repræsentanter, før enhver garantiforpligtelse opfyldes.

NAPOLEON® afholder ikke forsendelsesomkostninger, arbejdstimer eller eksportafgifter.

GARANTIST:

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

+31 (0) 88 588 66 55

eu.info@napoleon.com

5 YEARS
ANNIVERSARY



50 år med løsninger
til hjemmekomfort.



NAPOLEON® produkter er beskyttet af et eller flere amerikanske, og canadiske og/eller udenlandske patenter eller patentansøgninger.



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