



FREESTYLE[®]

Brukerhåndbok

F425, F425SB, FP425SIB, FP425DSIB-PHM,
F365, F365SB, FP365SIB

Griller vist i denne manualen kan avvike
fra den kjøpte modellen.



Vi vil ha din tilbakemelding!

Besøk Napoleon.com for å skrive en anmeldelse



Bruk serienummer

GRATULERER MED DIN NAPOLEON® GRILL!

Du har nettopp oppgradert grillspillet ditt.

VÅRT MÅL ER Å GJØRE DIN MATLAGINGSOPPLEVELSE
BÅDE MINNEVERDIG OG TRYGG.

🔥 Vennligst les denne brukermanualen før du bruker apparatet for å unngå skade på eiendom, personskade eller dødsfall.

🔥 Fjern alt emballasjemateriale, reklameetiketter og kort fra grillen før bruk.

BRUK UTENDØRS I ET GODT VENTILERT ROM.

⚠️ FARE! ⚠️

HVIS DU LUKTER GASS:

- Steng gassen til apparatet.
- Slukk enhver åpen flamme.
- Åpne lokket.
- Hvis lukten vedvarer, hold deg unna apparatet og ring umiddelbart din gassleverandør eller brannvesenet.

⚠️ ADVARSEL! ⚠️

Ikke forsøk å tenne dette apparatet uten å lese delen "TENNING" i denne manualen.

Ikke oppbevar eller bruk bensin eller andre brennbare væsker eller damper i nærheten av dette eller andre apparater.

En L.P. (propan) sylindere som ikke er tilkoblet for bruk, må ikke oppbevares i nærheten av dette eller andre apparater.

Hvis informasjonen i disse instruksjonene ikke følges nøye, kan det oppstå brann eller eksplosjon som kan føre til materielle skader, personskader eller dødsfall.



Advar voksne og barn om faren ved varme overflatetemperaturer.



Hold tilsyn med små barn i nærheten av grillen.

MERKNAD TIL INSTALLATØR: La disse instruksjonene følge med 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. Hvis en rotisserimotor brukes, må den jordes elektrisk i henhold til lokale forskrifter. Hvis en ekstern strømkilde benyttes, må apparatet også jordes i henhold til lokale forskrifter.

ADVARSEL!

Installasjon og montering

Monter grillen nøyaktig i henhold til instruksjonene i monteringsveiledningen. Hvis grillen ble montert i butikken, gå gjennom monteringsinstruksjonene for å sikre at det er gjort riktig.

Skal ikke installeres i eller på fritidskjøretøy og/eller båter.

Utfør den nødvendige lekkasjetesten før grillen tas i bruk.

Ikke modifier denne grillen under noen omstendigheter.

Bruk kun trykkregulatoren og slangesettet som følger med denne grillen eller reservedeler som er spesifikt anbefalt av Napoleon.

ADVARSEL!

Oppbevaring og avhending

Steng av gassen ved gassflaskens tilførselsventil. Koble fra slangen mellom gassflasken og grillen. Fjern gassflasken og oppbevar den utendørs på et godt ventilert sted utilgjengelig for barn.

Oppbevar IKKE gassflasker i en bygning, garasje, skur eller andre lukkede rom. Koble apparatet fra strømforsyningen når du oppbevarer grillen innendørs.

ADVARSEL!

Betjening

Les hele bruksanvisningen før du tar grillen i bruk. Test gasssystemet for lekkasjer før første bruk, hver gang flasken byttes/fylles på nytt, når gassforbindelsen kobles til på nytt eller vedlikeholdes, eller når du lukter gass eller ser skader. Følg tenningsinstruksjonene nøye.

ADVARSEL!

Korrekt avhending av produktet



Denne merkingen indikerer at dette produktet ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall i EU. For å forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers helse fra ukontrollert avfallshåndtering, resirkuler det ansvarlig for å fremme bærekraftig gjenbruk av materialressurser. 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 resirkulering.

INNHold

Velkommen til Napoleon!	3
Sikkerhet først	3
Fullstendige systemfunksjoner	5
Ytterligere trygge driftsrutiner	6
Plassering av grillen din	8
Gassforbindelser	9
Lekkasjetest	12
Betjening	13
Tenn grillen din	13
Instruksjoner for grilling	15
Slik bruker du rotiseriet	17
Sjekkliste for matlagingsopplevelsen	19
Hvordan klargjøre støpejernsristene	20
Infrarød grillguide	21
Rengjøringsinstruksjoner	22
Førstegangsbruk	22
Støpejernsrist	22
Rister i rustfritt stål	22
Infrarød sidebrenner	22
Innsiden av grillen	23
Porselensemalje	23
Dryppanne	23
Kontrollpanel	24
Aluminiumsstøpegods	24
Ytre grillside	24
Insektbeskyttelse og brennerporter	25
Vedlikeholdsinstruksjoner	26
Anbefalinger	26
Justering av forbrenningsluft	26
Rustfritt stål i tøffe miljøer	27
Feilsøking	28
Garanti	32

Fullstendige systemfunksjoner

ACCU-termometeret™

temperaturmåler for enkel avlesning av temperaturen for perfekte resultater.

Stort varnebrett i rustfritt stål for økt stekeflate.

Infrarød **SIZZLE ZONE™** sidebrenner eller flammebrenner for perfekt grillete biffer.

Integrert flaskeåpner i nærheten av grillingen.

Umiddelbar **JETFIRE™** tenning for rask og enkel oppstart.

Lett tilgjengelig dryppanne for effektivt vedlikehold.

Porselensbelagte **WAVE™** grillrister for de karakteristiske grillstripene og jevn steking.

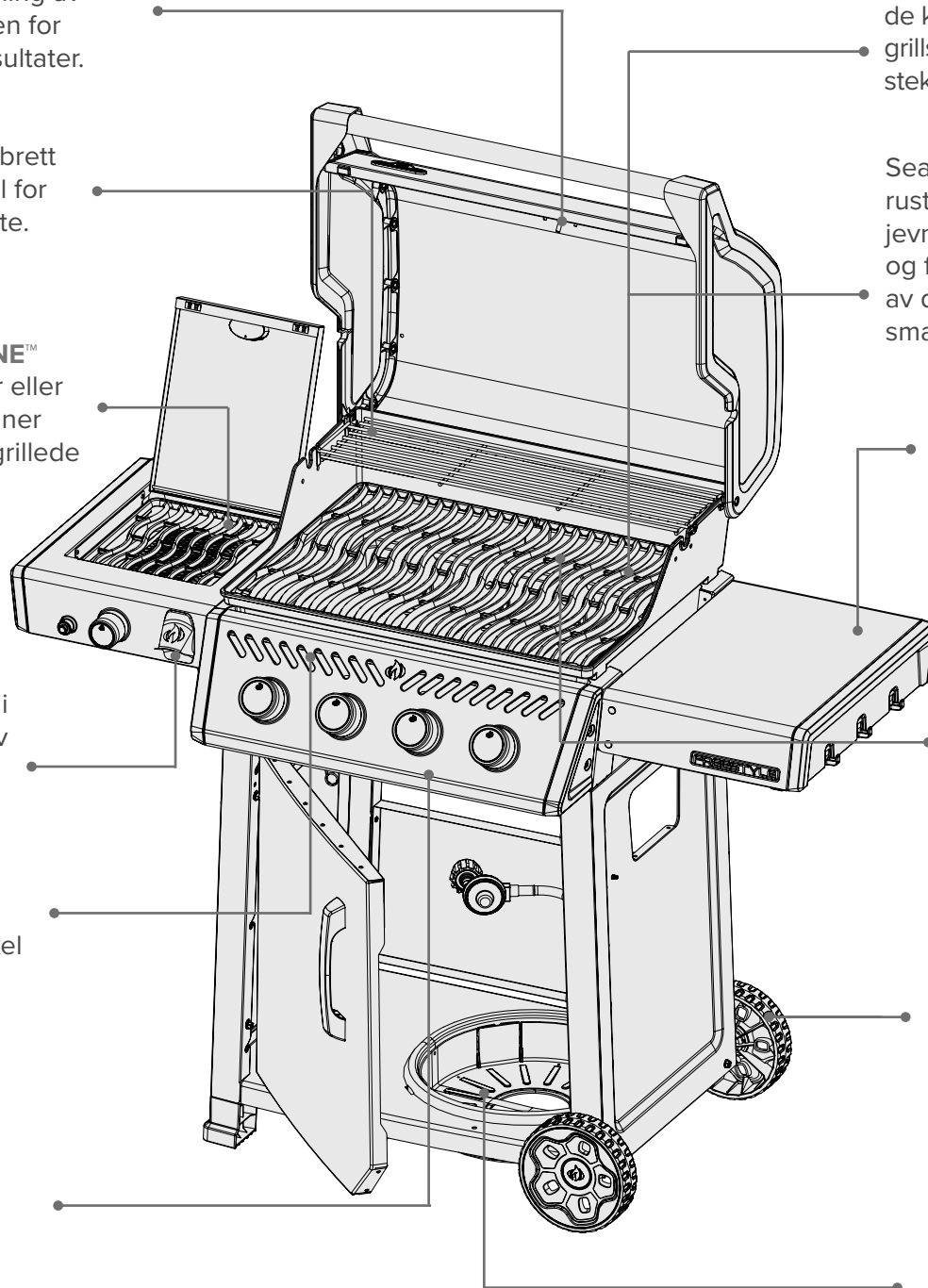
Sear-plater i rustfritt stål for jevn oppvarming og fordampning av drypp for mer smakfull mat.

Pulverlakkert sammenleggbare sidehyller med integrerte verktøykroker.

Robuste brennere i rustfritt stål for langvarig kvalitet.

Store 7" hjul for å navigere på alle underlag.

Støttering for gasstank for stabil lagring av tanken.



! Grillene som er illustrert i denne brukerhåndboken, kan avvike fra modellen du har kjøpt.
Presentert modell: FREESTYLE PROSIB

Komme i gang



FARE!

Varsler om en fare som kan føre til brann, eksplosjon, død eller alvorlig personskade.



ADVARSEL!

Varsler om en fare som kan føre til mindre personskade eller materielle skader.



Ikke røyk mens du utfører en lekkasjetest. Gnister eller flammer kan forårsake brann, eksplosjon, skade på eiendom, alvorlig personskade eller død.



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



FORSIKTIG! Varm overflate.



Steng straks gasstilførselen og koble fra.



Bruk vernebriller.



Bruk vernehansker.



Viktig informasjon.

Ytterligere trygge driftsrutiner

- Ikke legg slangen under dryppannen. Sørg for tilstrekkelig avstand mellom slangen og bunnen av enheten.
- Sørg for at stekeplatene er riktig plassert i henhold til monteringsanvisningen.
- Brennerkontrollene må være av når du åpner gassventilen.
- Ikke tenn brennerne med lokket lukket.
- Ikke lukk lokket på sidebrenneren når den er i bruk eller varm.
- Ikke frityrstek mat på sidebrenneren.
- Ikke juster grillristene når apparatet er i bruk eller varmt.
- Ikke flytt apparatet under bruk.
- Slå av gasstilførselen 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 kabinettet eller krydderbrettet.
- Hold alle elektriske ledninger og drivstoffslanger unna alle oppvarmede flater.
- Rengjør fettbrettet, dryppannen og stekeplatene regelmessig for å unngå opphopning og fettbrann.
- Hold infrarød brenner og hovedbrennerens venturirør fri for spindellev og andre hindringer ved å inspisere og rengjøre dem regelmessig.
- Ikke la kaldt vann (regn, spreder, slange osv.) komme i kontakt med den oppvarmede grillen. En plutselig temperaturendring vil skade porselenet og sprekke de keramiske brennerne.

- Ikke bruk høytrykksspyler til å rengjøre noen del av grillen.
- Ikke plasser denne grillen der den kan utsettes for sterk vind, spesielt hvis vinden kan komme rett bakfra.
- Ikke bruk apparatet under noen brennbar konstruksjon.
- Dekk aldri mer enn 75 % av stekeflaten.
- Dette apparatet må holdes unna brennbare materialer under bruk.
- Oppretthold alltid riktig avstand til brennbare materialer: 24" (610 mm) bak apparatet, 7" (178 mm) til sidene.
- Ekstra avstand på 24" (610 mm) anbefales nær vinylkledning eller glassruter.
- Den minimale omgivelsestemperaturen for sikker bruk av apparatet er 0 °F (-17,8 °C).

**ADVARSEL!**

- Kobling og installasjon av gass- og slangeforbindelse må utføres av en autorisert gassmontør, og lekkasjetestes før grillen tas i bruk.
- Sørg for at slangene ikke kommer i kontakt med noen varme overflater på grillen.
- Tilgjengelige deler kan være svært varme. Hold små barn unna.

Plassering av grillen din

Sørg for at plasseringen av gassgrillen oppfyller alle krav til avstand fra brennbare materialer. Dette apparatet er beregnet for bruk på en utendørs terrasse eller i hagen din.

- Bruk apparatet kun på et over bakkenivå, åpent område med naturlig ventilasjon og uten stillestående luft. Sørg for at gasslekkasjer og forbrenningsprodukter spres raskt av vind og naturlig konveksjon.
- Ikke bruk apparatet i en bygning, garasje eller annet lukket rom.
- Ikke integrer apparatet i innebygd eller innskyvbar konstruksjon.
- Ikke blokker ventilasjonsåpningene i sylinderkabinettet.

Ethvert kabinett hvor apparatet brukes må oppfylle ett av følgende krav:

- Apparatet regnes som utendørs hvis det er installert i et ly med vegger på tre sider, men uten overbygg. **(Fig 1).**
- Et apparat regnes som utendørs hvis det er installert i et ly med overbygg og maksimalt to sidevegger.
 - » Sideveggene kan være parallelle, som i en gjennomgang, eller i rett vinkel mot hverandre. **(Fig 2 & Fig 3).**
- Et apparat regnes som utendørs hvis det er installert i et ly med tre sidevegger og overbygg, så lenge 30 % eller mer av den horisontale omkretsen av kabinettet er permanent åpen. **(Fig 4 & Fig 5).**



VIKTIG!

- Alle åpninger må være permanent åpne.
- Skyvedører, garasjeporter, vinduer eller åpninger med netting regnes ikke som permanente åpninger.

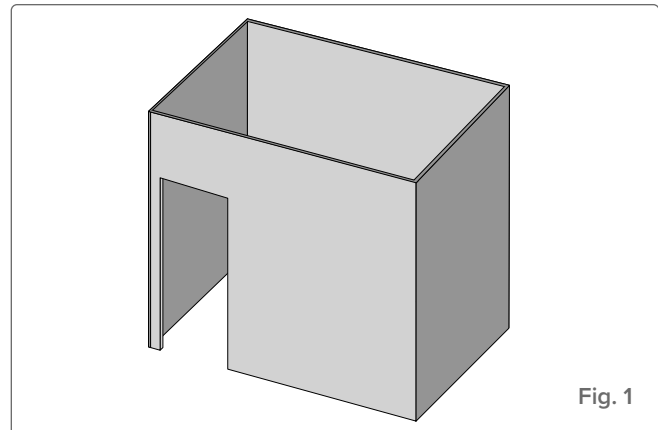


Fig. 1

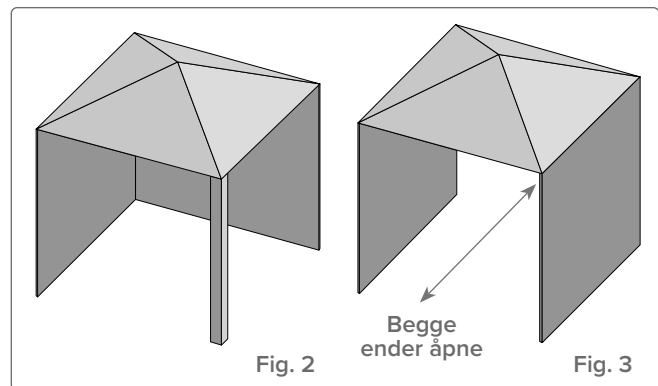
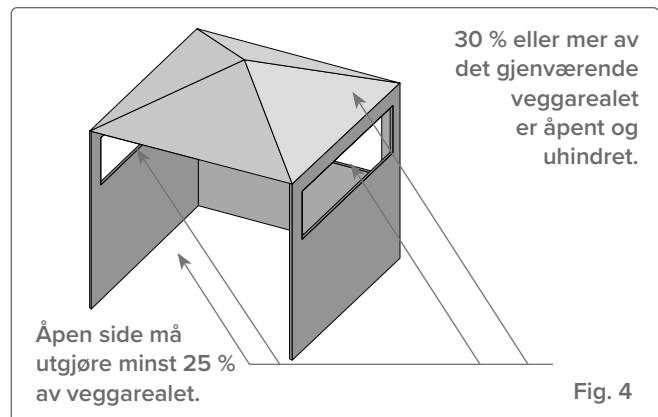


Fig. 2

Fig. 3

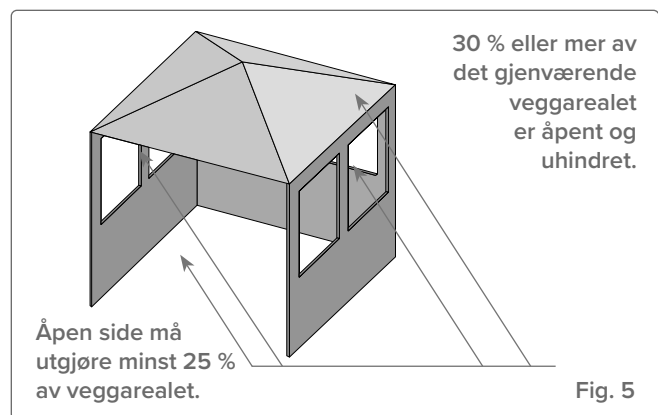
Begge ender åpne



Åpen side må utgjøre minst 25 % av veggarealet.

30 % eller mer av det gjenværende veggarealet er åpent og uhindret.

Fig. 4



Åpen side må utgjøre minst 25 % av veggarealet.

30 % eller mer av det gjenværende veggarealet er åpent og uhindret.

Fig. 5

Gassforbindelser

Til en gassylinder: Alternativ 1

Bruk en propansylinder på minimum 6 kg eller en butansylinder på 13 kg, konstruert og merket i henhold til nasjonale og regionale forskrifter. Sørg for at sylindere kan levere nok drivstoff til å drive apparatet. Hvis du er i tvil, kontakt din lokale gassleverandør.

Bruk en gassregulator og slange levert av Napoleon; hvis ikke inkludert, bruk en regulator og slange som oppfyller nasjonale og regionale forskrifter. Anbefalt lengde på slangen er 0,9 m. Slangen må aldri være lengre enn 1,5 m.

For Sør-Afrika må en SANS 1237-godkjent regulator brukes.

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

Plasser kun sylindere innenfor de maksimale bredde- og høydebegrensningene inne i kabinettet på nederste hylle. Sylindere som overskrider de maksimale dimensjonene må plasseres utenfor kabinettet på jevnt underlag. Se diagrammet nedenfor for spesifikke mål.

Tilkobling og installasjon

- Sjekk sylindere for bulker eller rust, og få den inspisert av din propanleverandør.
- Bruk aldri en sylinder med skadet ventil.
- Plasser sylindere i det angitte området på nederste hylle.
- Sørg for at gassregulatorslangen ikke har knekk.
- Fjern hetten eller pluggen fra sylinderventilen.
- Sørg for at slangen ikke kommer i kontakt med dryppbrettet eller noen varme overflater på grillen, da den kan smelte og forårsake brann.
- Sørg for at sylinderen ikke blir stående utsatt for ekstrem varme eller direkte sollys.
- Utfør lekkasjetest på alle koblinger før du bruker grillen. Se «Lekkasjetest».

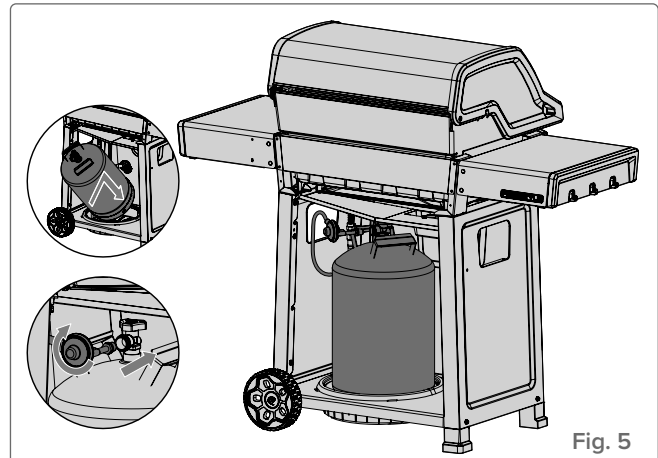


Fig. 5

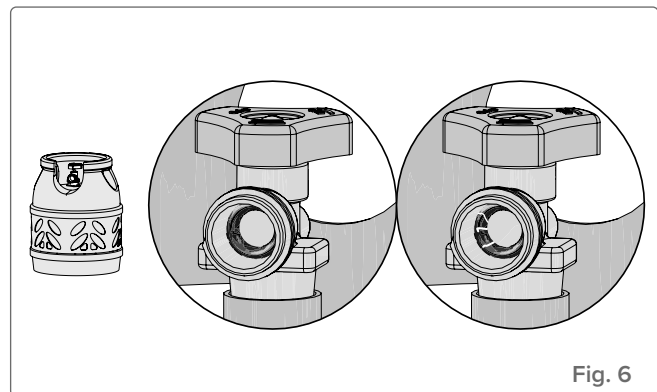


Fig. 6



ADVARSEL!

- Ikke oppbevar en ekstra gassylinder under grillhodet eller sidebrennerne.
- Bruk aldri en gassylinder som er mer enn 80 % full.

Til en husgassforsyningslinje: Alternativ 2

- Rør og ventiler oppstrøms for hurtigkoblingen er ikke inkludert.
 - Gassrøret må dimensjoneres for å levere kW/h som angitt på merkeskiltet, basert på lengden på rørstrekket.
 - Se «**ADVARSEL! Generell informasjon**» i denne manualen for installasjonskoder.
1. Tilkobling til en gassforsyningslinje må utføres av en autorisert gassmontør og lekkasjetestes før grillen tas i bruk.
 2. Ikke legg slangen i nærheten av dryppbrettet eller over bakpanelet.
 3. Sørg for at slangen ikke kommer i kontakt med noen varme overflater.

Hurtigkobling

- Ikke installer hurtigkoblingen oppover.
- En lett tilgjengelig manuell avstengningsventil må installeres oppstrøms for hurtigkoblingen, og så nær den som mulig.
- Koble den utvidede enden av slangen til koblingen på enden av manifoldrøret eller fleksrøret (hvis aktuelt).
- Stram til med to skiftenøkler. Ikke bruk gjengesegl eller rørpasta.
- Utfør lekkasjetest på alle koblinger før du bruker gassgrillen. Se «**Lekkasjetest**» seksjonen.



ADVARSEL!

- Følg alle spesifikasjoner og instruksjoner nøyaktig for å forhindre brann, eksplosjon, materielle skader, personskade eller død.
- Koble fra grillen og dens individuelle avstengningsventil fra gassforsyningsystemet under trykktesting over ½ psi (3,5 kPa).
- Lukk den individuelle avstengningsventilen for å isolere grillen fra gassforsyningsystemet under trykktesting lik eller mindre enn ½ psi (3,5 kPa).
- Sjekk slangen for tegn på overdreven slitasje, smelting, kutt eller sprekker. Hvis slangen er skadet, må den byttes ut med en enhet som er spesifikt anbefalt av Napoleon.



VÆR FORSIKTIG!

Lokket på grillen og hele brennkammeret kan bli svært varmt under bruk.

Tekniske data

Tabellen nedenfor viser brutto varmeeffekt, gassforbruk og dyseåpninger for hver brenner per gasskategori:

	VARMEINNGANG				GASSFORBRUK			
	TOTALT	HOVED	FLAMME-SIDE	INFRARED-SIDE	TOTALT	HOVED	FLAMME-SIDE	INFRA-RØD SIDE
F(P)365(D)PXX-YY	12.0 kW	12.0 kW	-	-	873 g/t	873 g/t	-	-
F(P)365(D)SBPXX-YY	15.0 kW	12.0 kW	3.0 kW	-	1091 g/t	873 g/t	218 g/t	
F(P)365(D)SIBPXX-YY	15.0 kW	12.0 kW	-	3.0 kW	1091 g/t	873 g/t	-	218 g/t
F(P)425(D)PXX-YY	13.6 kW	13.6 kW	-	-	990 g/t	990 g/t	-	-
F(P)425(D)SBPXX-YY	16.6 kW	13.6 kW	3.0 kW	-	1208 g/t	990 g/t	218 g/t	-
F(P)425(D)SIBPXX-YY	16.6 kW	13.6 kW	-	3.0 kW	1208 g/t	990 g/t	-	218 g/t

DYSEÅPNING	HOVED		FLAMMESIDE		INFRARED-SIDE	
	I	II	I	II	I	II
F(P)365(D)PXX-YY	0.99mm	#66 (0,84mm)	-	-	-	-
F(P)365(D)SBPXX-YY	0.99mm	#66 (0,84mm)	0.86mm	#69 (0,74mm)	-	-
F(P)365(D)SIBPXX-YY	0.99mm	#66 (0,84mm)	-	-	0.86mm	#69 (0,74mm)
F(P)425(D)PXX-YY	0.91mm	#68 (0,79mm)	-	-	-	-
F(P)425(D)SBPXX-YY	0.91mm	#68 (0,79mm)	0.86mm	#69 (0,74mm)	-	-
F(P)425(D)SIBPXX-YY	0.91mm	#68 (0,79mm)	-	-	0.86mm	#69 (0,74mm)

Forklaring: XX = fargekode YY = landskode

Tabellen nedenfor viser alle sertifiserte gasser og trykk. Kontroller at informasjonen på merkeskiltet samsvarer med denne listen. **Merk:** Bruk kun regulatorer som gir trykket som er oppført her.

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

Lekkasjetest

Hvorfor og når skal man utføre lekkasjetest?

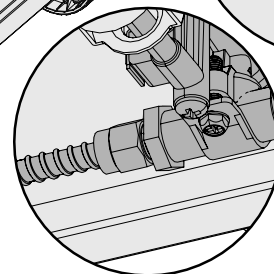
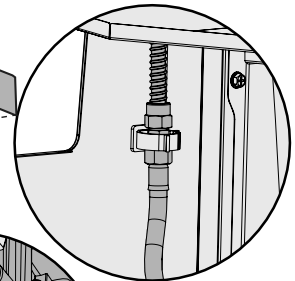
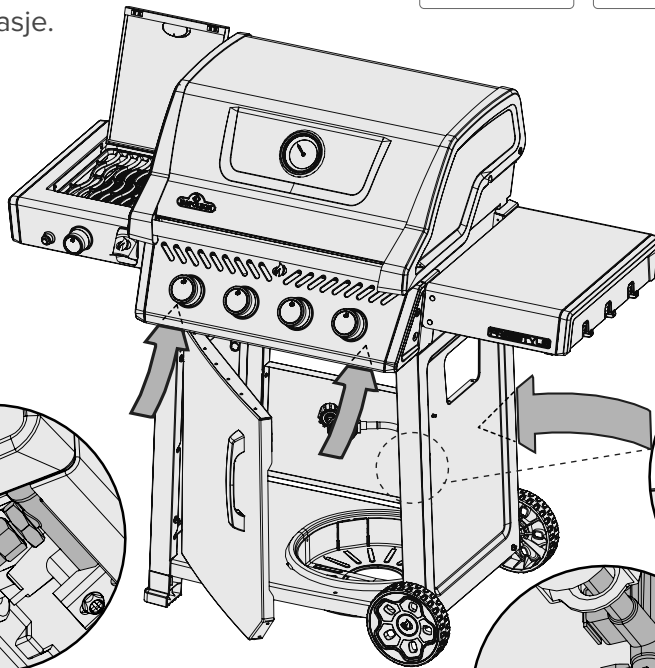
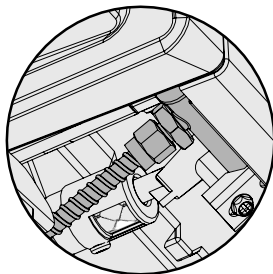
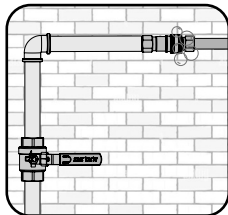
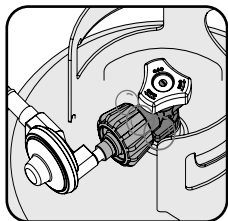
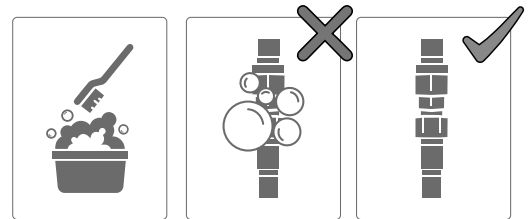
En lekkasjetest bekrefter at det ikke lekker gass etter at du har koblet slangen til gassforsyningen. Hver gang tanken fylles på og installeres på nytt, må du forsikre deg om at det ikke er lekkasjer i koblingen der regulatoren kobles til tanken. Utfør lekkasjetest på denne grillen før bruk, årlig, og når noen gasskomponenter er byttet ut.

Trinn for lekkasjetest

1. Ikke røyk mens du utfører testen.
2. Fjern alle tennkilder.
3. Sett alle brytere for brennerne i av-posisjon.
4. Åpne gassventilen.
5. Påfør en blanding av like deler flytende såpe og vann på alle skjøter og koblinger til regulator, slange, fordelere og ventiler.
6. Bobler indikerer en gasslekkasje.

Hvis du finner en lekkasje

1. Stram eventuelle løse koblinger.
2. Hvis lekkasjen ikke kan stoppes, steng straks gasstilførselen og koble fra grillen.
3. Få grillen inspisert av en sertifisert installatør eller forhandler.
4. Ikke bruk grillen før lekkasjen er utbedret.



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

- Bruk kun trykkregulatoren og sangesettet som følger med grillen, eller et som er i samsvar med lokale forskrifter.

Betjening

Tenn grillen din

Førstegangsbruk? Utfør en utbrenning.

Fjern varmehyllen og kjør hovedbrennerne på høy varme i 30 minutter. Det er normalt at grillen avgir en lukt første gang den tennes. Denne lukten skyldes utbrenning av innvendig maling og smøremidler brukt i produksjonsprosessen, og vil ikke oppstå igjen.

⚠ ADVARSEL!

- Ikke bruk bakre eller sidebrenner under utbrenning.

Tenne hovedbrenner

1. Åpne grilllokket (**Fig. 7**).
2. Trykk inn og vri sakte en hvilken som helst hovedbryter mot venstre til HØY posisjon til tennflammen tenner. Fortsett å trykke ned kontrollbryteren til brenneren tenner, og slipp deretter (**Fig. 7-A, Fig. 8**).
3. Hvis tennflammen ikke tenner – vri straks kontrollbryteren med klokken til AV-posisjon. Gjenta trinn 2.
4. Hvis tennflammen og brenneren ikke tenner innen 5 sekunder – vri kontrollbryteren med klokken til AV-posisjon. Vent 5 minutter slik at gassen kan forsvinne. Gjenta trinn 2 og 3, eller se "Alternative tenningsinstruksjoner".

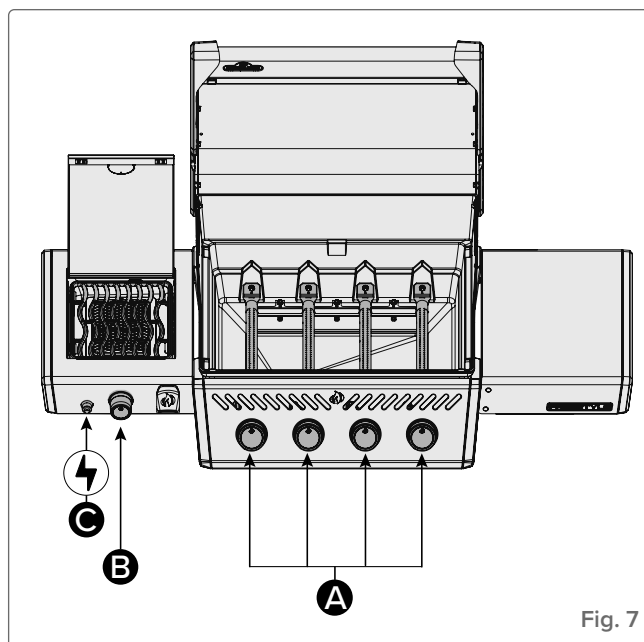


Fig. 7

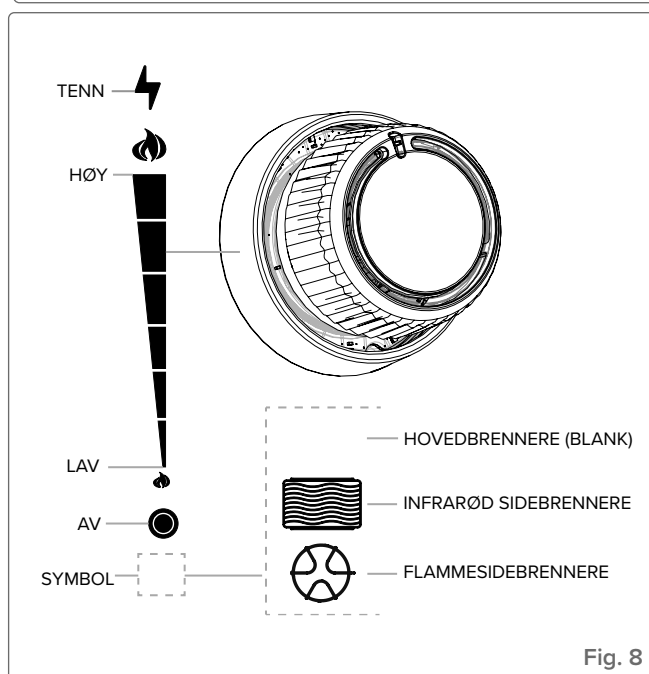


Fig. 8

Tenne sidebrenner (hvis utstyrt)

1. Åpne brennerdekselet (**Fig. 9**).
2. Trykk inn og vri sakte sidebrennerbryteren mot venstre til HØY posisjon til gnisten tenner brenneren. (**Fig. 7-B, Fig. 8**).
3. Fortsett å trykke ned kontrollbryteren til brenneren tenner, og slipp deretter.
4. Hvis brenneren ikke tenner – vri brennerkontrollbryteren med klokken til AV-posisjon. Vent 5 minutter. Gjenta trinn 2 og 3, eller se "Alternative tenningsinstruksjoner".

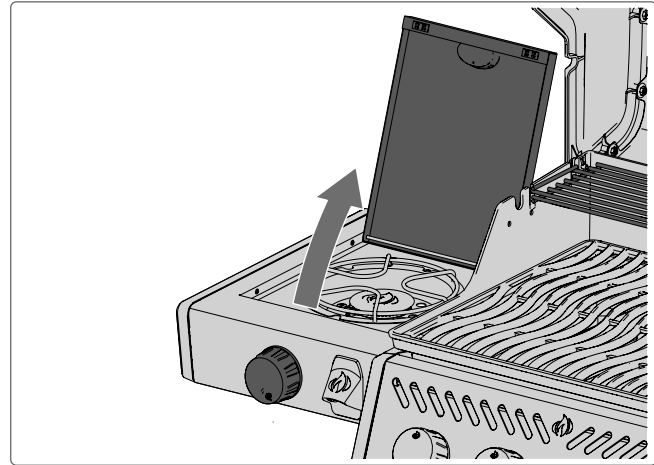


Fig. 9

Tenne infrarød sidebrenner (hvis utstyrt)

1. Åpne brennerdekselet (**Fig. 10**)
2. Trykk inn og vri sakte sidebrennerbryteren mot venstre til HØY posisjon (**Fig. 7-B, Fig. 8**).
3. Trykk inn og hold inne tennknappen til brenneren tenner, eller tenn med fyrstikk (**Fig. 7-C**).
4. Hvis brenneren ikke tenner – vri brennerkontrollbryteren med klokken til AV-posisjon. Vent 5 minutter. Gjenta trinn 2 og 3.

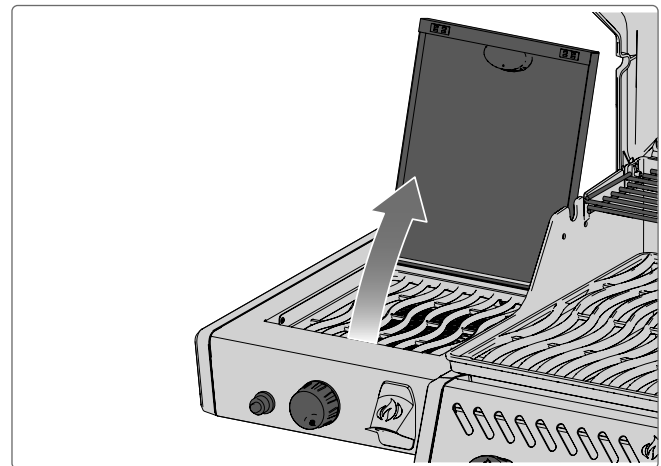


Fig. 10

Alternative tenningsinstruksjoner

1. Åpne brenner-/grilllokk. (**Fig. 11, Fig. 12**)
2. Tenn en lang fyrstikk eller butan-tenner og hold den nær brenneråpningene.
3. Vri den aktuelle brennerbryteren mot venstre til HØY posisjon til den tenner.

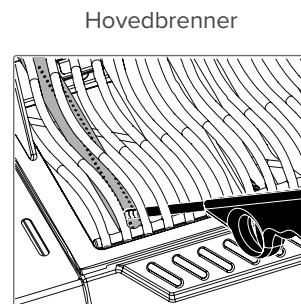


Fig. 11

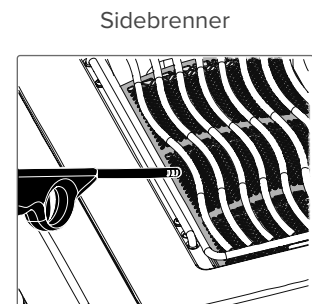


Fig. 12

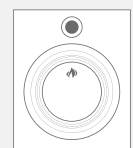


ADVARSEL!

- Sørg for at alle brytere til brennerne er i AV-posisjon før du sakte åpner gassventilen.
- Følg instruksjonene for tenning nøye.

- Pass på at lokket på grillen er ÅPENT under tenning.
- Ikke juster grillristene mens grillen er varm eller i bruk.
- Rengjør jevnlig fett fra

hele enheten, inkludert fettbrettet og stekeplatene, for å unngå opphopning og fettbrann.



Instruksjoner for grilling

Bruk av hovedbrenner

- Forvarm grillen før du bruner maten ved å bruke alle hovedbrennere på høy varme med lokket lukket i omtrent 10 minutter.
- Mat som tilberedes på kort tid, som fisk og grønnsaker, kan grilles med lokket åpent.
- Grilling med lokket lukket gir høyere og jevnere temperaturer som steker kjøttet mer jevnt og kan redusere steketiden.
- Grillristene kan oljes før forvarming for å redusere fastbrenning når du griller magert kjøtt som kyllingbryst eller svin.
- Mat som tar mer enn 30 minutter, som stek, kan tilberedes indirekte med brenneren tent på motsatt side av maten. **Se Indirekte grilling.**
- Skjær bort overflødig fett fra kjøttet for å forhindre oppflamming, eller senk temperaturen på grillen.
- Oppflamming – flytt maten bort fra flammene og senk varmen. La lokket stå åpent.

Direkte grilling

Denne metoden er ideell for å brune eller tilberede mat raskt, som hamburgere, biffer, kylling eller grønnsaker. Plasser maten direkte over varmen på grillristene. Brun kjøttet først for å bevare saft og smak, senk deretter grilltemperaturen for å steke ferdig etter ønske **(Fig 13)**.

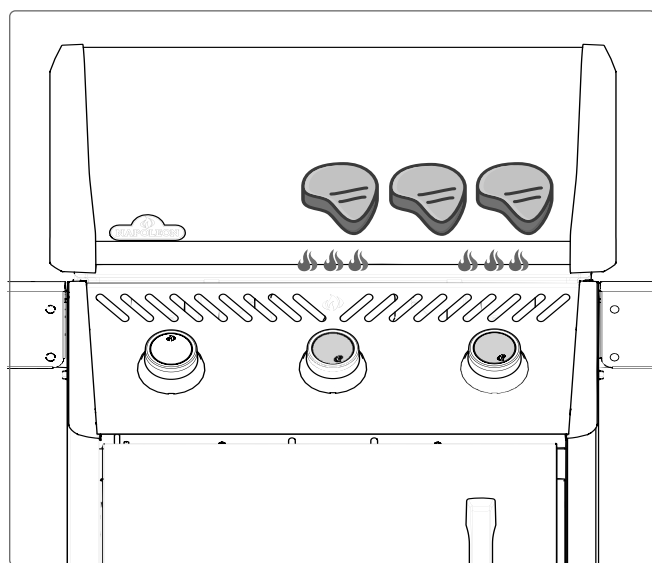


Fig. 13

Indirekte grilling

Denne metoden bruker lavere temperaturer og indirekte varme for å tilberede maten sakte og jevnt. Den er ideell for større kjøttstykker eller mat som lett flammer opp, som stek, hele kyllinger eller kalkuner.

Slå på én eller flere brennere, og plasser maten på grillristen der det ikke er flamme. Sakte tilberedning på lav temperatur gir mer mørt og smakfullt resultat **(Fig 14)**.

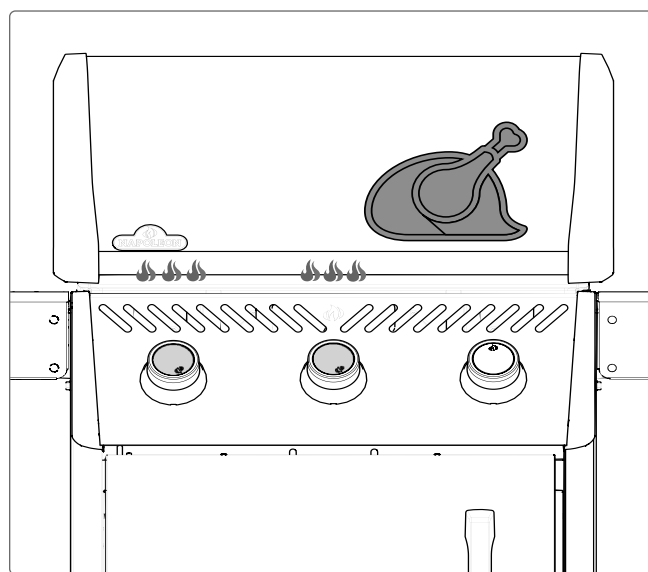


Fig. 14



PROFFTIPS FOR GRILLING!

Legg til et Napoleon røykeutstyr på grillen for å gi kjøttet ekstra smak.



PROFFTIPS FOR GRILLING!

Bruk et termometer til å kontrollere kjøttets indre temperatur for å sikre at det er perfekt stekt.

Flamme-sidebrenner (hvis utstyrt)

Flamme-sidebrenneren fungerer som en kokeplate og er ideell for å lage saus, supper eller sauser. Bruk gryter eller panner som ikke er større enn 25 cm (10") i diameter. For best resultat, bruk brenneren på et sted som er beskyttet mot vind.

Infrarød sidebrenner (hvis utstyrt)

For å bruke sidebrenneren, se "**Tenne infrarød sidebrenner (hvis utstyrt)**" på side 14 for instruksjoner. Når den er satt på høy, gir den infrarøde varmen en jevn overflate for bruning. Noen modeller har en høydejusterbar grillrist for bedre kontroll.



VIKTIG!

- Dekk ikke mer enn 75 % av overflaten på den infrarøde brenneren med stekeplater eller panner—du trenger tilstrekkelig åpen flate for riktig forbrenning og varmeglyt.



FARE!

- Grill aldri mat direkte på flamme-sidebrenneren. Den er kun beregnet for bruk med gryter og panner.
- Ikke lukk lokket på sidebrenneren mens den er i bruk eller varm.
- Ikke la mat stå uten tilsyn på noen tente brennere.
- Ikke frityrstek mat på sidebrenneren. Matlaging med olje kan være farlig.
- Rengjør jevnlig fett fra hele enheten, inkludert fettbrettet og stekeplatene, for å unngå opphopning og fettbrann.

Slik bruker du rotisseriet

Montering av rotisserisettet (hvis utstyrt)



MERK: Fjern varmebrettet før du bruker spydstangen. Ekstrem varme vil skade varmebrettet.

1. Monter rotisseriemotoren på siden av grillen ved hjelp av monteringsbraketten(e). Noen modeller har ferdigmonterte braketter.
2. Når braketten er festet til grillen, skyver du rotisseriemotoren på braketten.
3. Skyv den første rotisseriegaffelen rett forbi midten av spydstangen, og stram til. Tre kjøttet på spydstangen og skyv kjøttet inn i gaffelen. Skyv den andre rotisseriegaffelen på motsatt ende av spydstangen og skyv gaffelen inn i kjøttet til den sitter godt fast. Stram gaffelen på plass.
4. Sett forsiktig den spisse enden av spiddet inn i rotisserimotoren og legg den motsatte enden over opphengene. Den tunge siden av kjøttet vil naturlig henge ned for å balansere vekten.
5. Skyv stoppbøssingen på spydstangen til den er forbi innsiden av panseret. Dette sikrer at spydstangen ikke kan bevege seg fra side til side.
6. Stram til stoppbøssingen og håndtaket på spyttstangen. Plasser et metallfat under kjøttet for å samle opp drypp.

Tips om bruk av rotisseri:

- Bruk brennerne på høy varme til kjøttet blir brunt. Skru ned varmen. Hold lokket lukket.
- Bruk et termometer for å kontrollere kjøttets indre temperatur.
- Stek og fjærkre skal være brunt på utsiden og mørt på innsiden.
- Bruk stekefettet til å pensle og lage saus.
- En kylling på 1,5 kilo tar ca. 1 ½ time på middels til høy varme.
- Vær oppmerksom på rotisseriets motorkapasitet. Overbelast aldri utstyret ditt.
- Pass på å alltid sette en jevnt balansert last på rotisseriet ditt (**Fig 15**).

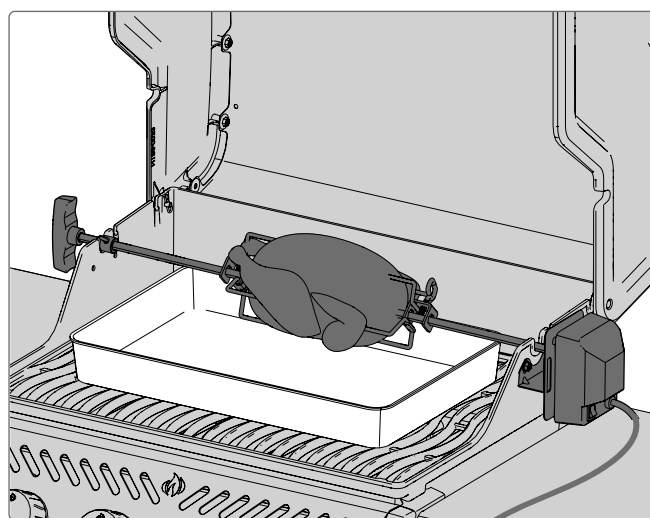


Fig. 15



VIKTIG!

- Bruk alltid hansker når du håndterer komponenter på grillen.



ADVARSEL!

- Demonter rotisseriets komponenter når du er ferdig med å lage mat, og komponentene har kjølt seg ned. Vask med varmt såpevann og oppbevar innendørs.
- Bruk aldri en gassylinder som er mer enn 80 % full.
- Bruk varmebestandige grillhansker når du håndterer de varme rotisserikomponentene.
- Koble rotisseriets støpsel fra stikkkontakten når grillen ikke er i bruk.



VISSTE DU?

Du kan fjerne grillristene hvis de er i veien for større kjøttstykker, men sørg for at de er avkjølt før du håndterer dem.

Hvordan steke flere kyllinger

1. Bind eller spidd vingene til kyllingens kropp.
2. Skyv rotisserigaffelen på spiddstangen.
3. Tre den første kyllingen på spiddstangen til den holdes på plass av rotisserigaffelen. Stram til.
4. Tre de neste to kyllingene på spiddstangen slik at alle kyllingene ligger tett sammen.
5. Skyv den andre rotisserigaffelen på spiddstangen og skyv den inn i kyllingen til alle 3 kyllingene er klemt tett sammen. Stram til (**Fig 16**).

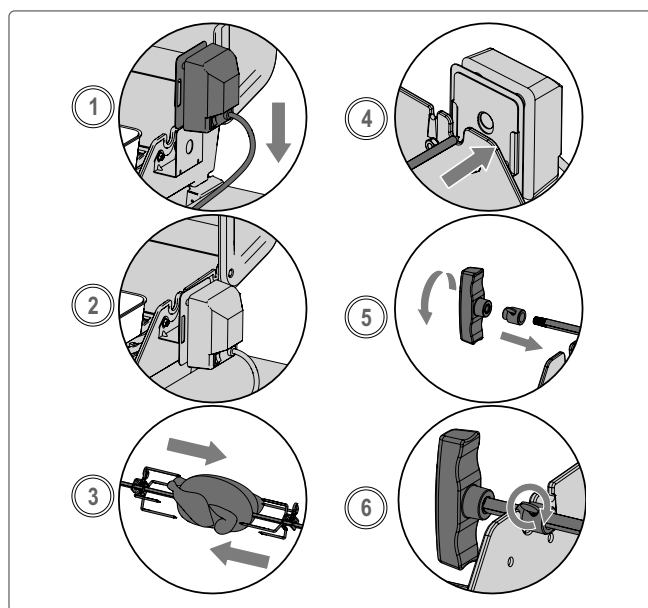


Fig. 16

Sjekkliste for matlagingsopplevelsen

Se på denne listen hver gang du lager mat

Les brukermanualen

Sørg for at du har lest brukermanualen og alle sikkerhetsinstruksjoner før du bruker grillen.

Rengjør fettbrettet

Rengjør alltid fettbrettet før matlaging for å forhindre brann og oppflammer.

Sjekk slangen

Sørg for at apparatet er av og avkjølt. Inspiser slangen for overdreven slitasje, skraper eller kutt. Bytt den ut umiddelbart hvis den er skadet—ikke bruk en kompromittert slange.

Kontroller for lekkasjer

Bruk en såpevannsløsning for å sjekke etter gasslekkasjer før første gangs bruk og deretter med jevne mellomrom. Bobler indikerer en lekkasje som må utbedres umiddelbart.

Forvarm apparatet

Smør grillristene med vegetabilsk fett eller olje med høyt røykpunkt. Forvarm grillen for å brenne bort rester og forhindre at maten setter seg fast

- **Rister i rustfritt stål:** Bruk en børste i rustfritt stål. Se «**Rengjøringsinstruksjoner**» for mer informasjon.

- **Rister i støpejern:** Rengjør med en messingbørste.



MERK:

Grillrister i rustfritt stål er motstandsdyktige mot korrosjon og krever mindre vedlikehold enn rister i støpejern.

Klargjøringsområde

Hold redskaper, krydder, sauser og serveringsfat innen rekkevidde. Et godt organisert matlagingsområde reduserer stress og forhindrer ulykker.

La aldri maten være uten tilsyn

Mat uten tilsyn kan brenne seg raskt. Hold deg i nærheten, spesielt når du tilbereder fettrike matvarer.

Vend kun én gang og unngå å løfte lokket

Å åpne lokket for ofte slipper ut varme og påvirker steketid og temperatur. For best resultat—spesielt med biffer og kylling—vend maten kun én gang.

La det være plass mellom matvarene

La det være nok plass på stekeplaten eller grillen for luftsirkulasjon og enklere håndtering når du snur eller flytter maten.

Bruk et termometer

Bruk alltid et termometer for å sikre riktig kjernetemperatur. Dette er spesielt viktig for fjærkre, kjøttdeig og sjømat.

Unngå overfylling

Å lage for mye mat samtidig senker temperaturen og gir ujevn steking.



ANBEFALTE OLJER OG FETTSTOFFER

- Avokadoolje
- Tistelolje
- Solsikkeolje
- Oksetalg

Hvis disse ikke er tilgjengelige, velg en annen olje med høyt røykpunkt. Ikke bruk saltet fett som smør eller margarin.



MATLAGINGSTIPS!

Forvarm alltid grillen før du begynner å lage mat for å brenne bort rester og forhindre at maten setter seg fast på risten.

Hvordan klargjøre støpejernsristene



FORSIKTIG!

- Denne prosedyren **MÅ** gjennomføres før første gangs bruk og gjentas hver 3.–4. gang for å holde ristene som nye.

Hvorfor krydre støpejernsristene?

- **Rustbeskyttelse:** Støpejern er porøst og ruster lett—kryddring skaper en beskyttende barriere.
- **Non-stick egenskaper:** Polymeriserte oljelag danner en naturlig, slipp-lett overflate.
- **Smak & holdbarhet:** Forbedrer stekeskorpe og grillsmak, forlenger levetiden ved å forhindre korrosjon.

Trinn-for-trinn-instruksjoner

1. Fjern støpejernsristene fra grillen.
2. Vask med varmt såpevann ved bruk av en myk klut. Skyll og tørk forsiktig. La ristene tørke helt.
3. Bruk en olje med høyt røykpunkt. Påfør et tynt, jevnt lag på alle overflater med en pensel eller et håndkle.
4. Sett ristene tilbake på grillen ved 176–204 °C (350–400 °F). Varm opp i 30–60 minutter.
5. Påfør 1–2 lag til, og varm opp hver gang for best resultat.
6. Ristene er nå krydret og klare til bruk.



MERK:

Hvis det dannes rust på støpejernsristene, fjern det med en skurepute eller messingbørste, og gjenta kryddringsprosessen.



ADVARSEL!

- Rengjør jevnlig fett ut av hele enheten, inkludert fettbrettet, for å unngå opphopning og fettbrann.
- Ikke la maten stå uten tilsyn.
- Kle deg trygt. Unngå løse klær, lange ermer og dinglende tilbehør når du lager mat over åpen flamme.

Beste praksis for kryddring

- **Påfør kun tynne lag med olje** For mye olje kan gi et klebrig belegg. Tørk bort overflødig olje før oppvarming.
- **Gjenta kryddringen jevnlig.** Gjør dette hver 3.–4. gang for å opprettholde en glatt, slipp-lett overflate og forhindre rust.
- **Bruk oljer med høyt røykpunkt** Gode alternativer: avokadoolje, tistelolje, solsikkeolje, oksetalg. Unngå smør eller margarin.
- **Unngå slipp-lett-sprayer.** Disse inneholder ofte tilsetningsstoffer som kan gjøre overflaten klissete.
- **Såpe er greit—bare påfør olje etter vask** Mild såpe ødelegger ikke kryddringen. Tørk helt og påfør olje etter vask
- **Fjern rust** Hvis det dannes rust, skrub det bort med en skurepute eller messingbørste, og krydre umiddelbart på nytt.
- **Forvarm før kryddring.** Å varme opp grillen litt før du påfører olje hjelper belegget å feste seg bedre.
- **Unngå å krydre på en kald grill.** Kaldt metall absorberer ikke oljen ordentlig — varm det opp først for best resultat.
- **Inspiser ristene før hver bruk.** Hvis overflaten ser matt eller tørr ut, påfør et tynt lag olje før matlaging.
- **Oppbevar på et tørt sted.** Hvis du skal lagre over lengre tid, påfør et tynt lag olje og hold grillen tildekket for å unngå fuktansamling.



MATLAGINGSTIPS!

Oppdag inspirerende oppskrifter og grillteknikker i Napoleons kokebøker eller på www.napoleon.com

Infrarød grillguide

Mat	Innstilling av kontrollknapp	Steketid	Forslag
 Biff 1 tomme (2,54 cm) tykk.	HØY 2 minutter på hver side	Rå – 4 minutter	Be om marmorert fett i kuttet. Fett er en naturlig mørner og holder kjøttet saftig.
	HØY til MIDDELS Høy varme 2 minutter på hver side, deretter over på middels varme.	Middels – 6 minutter	
		Godt stekt – 8 minutter	
 Hamburger ½ tomme (1,27 cm) tykk	HØY 2 minutter på hver side.	Rå – 4 minutter	Hold alle burgerne like tykke for jevn steketid. Burgere som er 1 tomme tykke eller mer bør grilles med indirekte varme.
	HØY 2 ½ minutter på hver side.	Middels – 5 minutter	
	HØY 3 minutter på hver side.	Godt stekt 6 minutter	
 Kylling	HØY, MIDDELS, LAV 2 minutter på hver side, deretter middels-lav til lav varme.	20 - 25 minutter	Skjær leddet som forbinder lår og legg $\frac{3}{4}$ gjennom slik at kjøttet ligger flatt på brenneren og stekes jevnt.
 Svinekotletter	MEDIUM	6 minutter på hver side	Velg tykke kjøttstykker for mørere kjøtt. Skjær bort overflødig fett.
 Spare Ribs	HØY til LAV Høy i 5 minutter, deretter lav til ferdig.	20 minutter på hver side, snu ofte	Velg magre, kjøttfulle ribber. Grill til kjøttet løsner lett fra beinet.
 Lammekoteletter	HØY til MIDDELS Høy i 5 minutter, deretter middels til ferdig.	15 minutter på hver side	Velg tykke kjøttstykker for mørere kjøtt. Skjær bort overflødig fett.
 Pølser	MIDDELS til LAV	4 - 6 minutter	Velg større pølser og skjær dem over på langs før grilling.

Dette er generelle retningslinjer. Vennligst se helsemyndighetenes anbefalinger for mer detaljert informasjon.

Rengjøringsinstruksjoner

Førstegangsbruk

1. Vask grillristene for hånd med varmt vann og mildt oppvaskmiddel for å fjerne eventuelle produksjonsrester. **Ikke legg** risten i oppvaskmaskinen.
2. Skyll med varmt vann og tørk grundig med en myk klut for å forhindre rust (**Fig 17**).

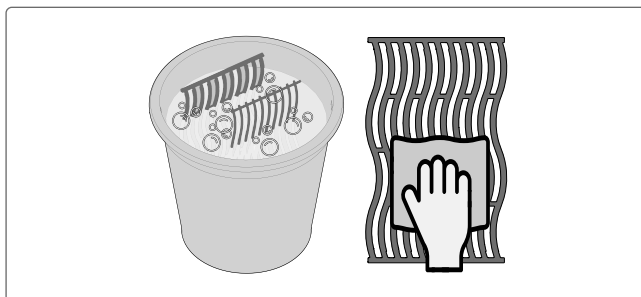


Fig. 17

Støpejernsrist

- Forbehandle risten før bruk for å lage et beskyttende belegg som hjelper til å forhindre rust. For instruksjoner, se **“Slik forbehandler du støpejernsristen.”**

Rister i rustfritt stål

- For rengjøring, forvarm grillen og bruk en stålbørste for å fjerne matrester (**Fig 18, 19, 20**).
- Misfarging er normalt. Rister i rustfritt stål vil permanent mørkne over tid på grunn av høye grilltemperaturer.

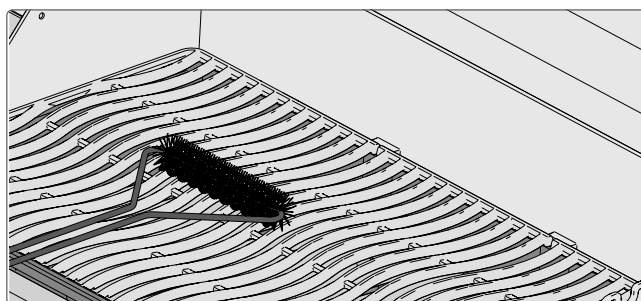


Fig. 18

Infrarød sidebrenner

- De fleste drypp og matpartikler brenner bort umiddelbart på grunn av brennerens intense varme.
- **Ikke** rengjør den keramiske overflaten med en stålbørste — det kan forårsake skade.
- **Ikke** bruk vann eller andre væsker for å rengjøre brenneren. Plutselige temperaturendringer kan sprekke den keramiske flisen.
- **For rengjøring:** Slå på brenneren og la den stå på høy i 5–10 minutter for å brenne bort eventuelle rester.

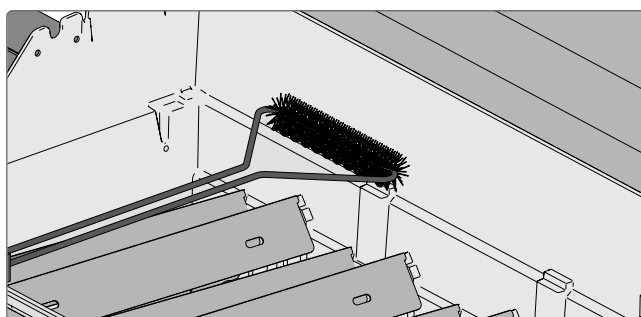


Fig. 19

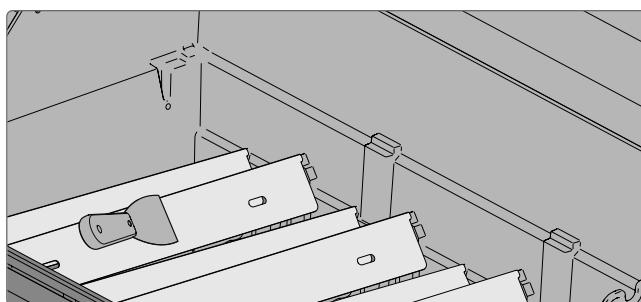


Fig. 20



FARE!

- Bruk alltid vernehansker og vernebriller når du rengjør grillen din.
- Akkumulert fett utgjør en brannfare.
- Rengjøring bør kun utføres når grillen er avkjølt for å unngå fare for brannskader.

Innsiden av grillen

1. Fjern grillristene.
2. Bruk en messingbørste for å fjerne løst smuss fra sidene og undersiden av lokket.
3. Skrap stekeplatene med en sparkel eller skrape. Bruk en stålbørste for å fjerne eventuell aske.
4. Fjern stekeplatene og børst bort smuss fra brennerne med en stålbørste.
5. Fei alt gjenværende smuss fra innsiden av grillen ned i dryppannen (**Fig 21, 22**).

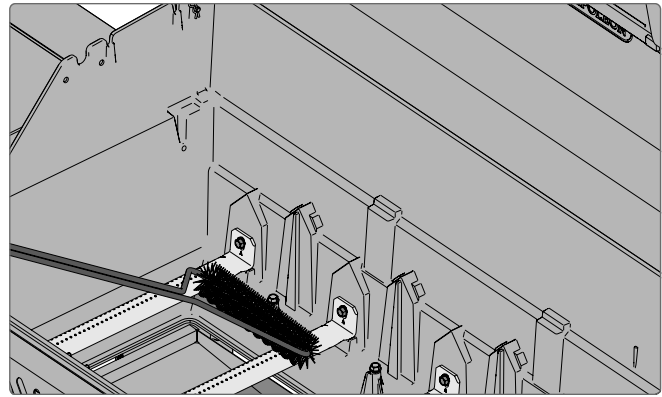


Fig. 21

Porselensemålje

Unngå å flise opp eller ripe porselensbelegget på stekeplatene og dryppannen, da dette kan svekke korrosjonsmotstanden. Bruk plastsparkel eller skraper når du rengjør porselensdeler.

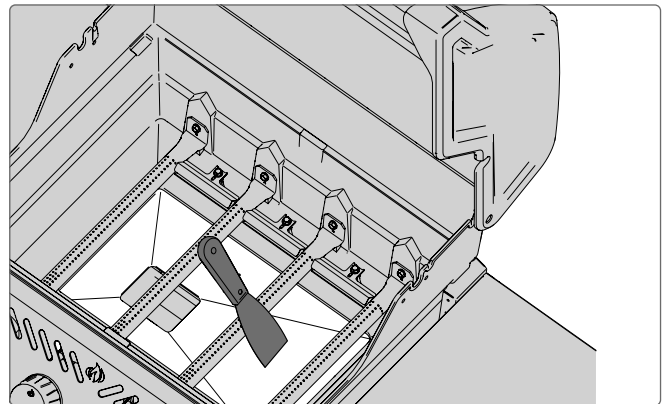


Fig. 22

Dryppanne

Hvert grillhode, sidebrenner og innfellbar brenner har en egen dryppanne, tilgjengelig via skapdørene eller angitte åpninger.

- Fett og avrenning samles i dryppannen under grillen og kan renne ned i et engangs fettbrett under (hvis utstyrt).
- Bruk kun Napoleon-godkjente innlegg i dryppannen. **Ikke** bruk aluminiumsfolie, sand eller andre ikke-godkjente materialer, da dette kan hindre riktig fettflyt.
- Rengjør dryppannen hver 4.–5. gang for å forhindre oppbygging av fett (**Figur 23**).

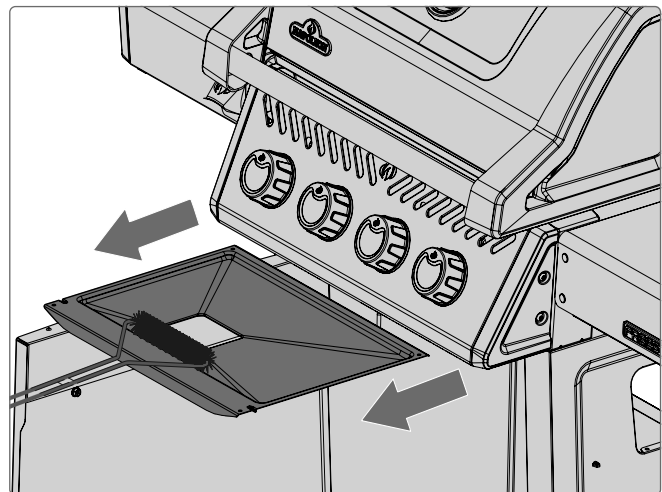


Fig. 23



ADVARSEL!

- Sørg for at alle brennere er slått av og at grillen er avkjølt før rengjøring. Ikke bruk ovnsrens til å rengjøre noen del av grillen.
- Ikke sett grillristene eller andre deler av grillen inn i en selvrensende ovn for å rengjøre den. Rengjør grillen på et sted hvor rengjøringsmiddelet ikke skader terrasser, plener eller uteplasser.
- Barbecueaus og salt kan være korroderende og vil føre til rask forringelse av grillens komponenter med mindre de rengjøres regelmessig.

Rengjøringstrinn:

1. Trekk ut dryppannen for å få tilgang til engangs fettbrettet eller for rengjøring.
2. Skrap ut fett med en sparkel eller skrape.
3. Bytt ut engangs fettbrettet hver 2.–4. uke, avhengig av bruk (hvis aktuelt).
4. For rekvisita, kontakt din Napoleon-forhandler.

Kontrollpanel

Rengjør kun med **varmt såpevann og en myk klut**. Unngå grove kluter eller sterke rengjøringsmidler, da dette kan slite bort trykket tekst. **Test først på et lite, skjult område** for å sikre trygg rengjøring.

- Deler i rustfritt stål vil misfarges over tid av varme, og få et gyllent eller brunt skjær. Dette er normalt og påvirker ikke grillens ytelse (**Figur 24**).

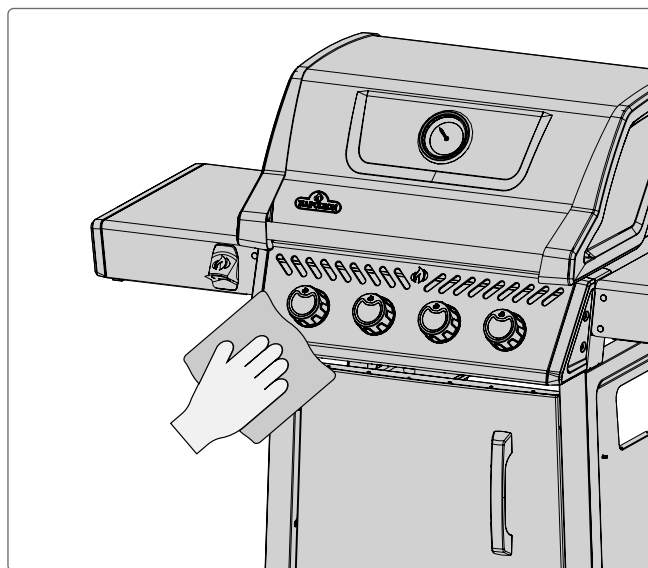


Fig. 24

Aluminiumsstøpegods

Rengjøres med varmt såpevann. Selv om aluminium ikke ruster, kan eksponering for høy varme og vær føre til overflateoksidasjon, som kan vise seg som hvite flekker. Se «**Vedlikeholdsinstruksjoner**» for tips om å forhindre oksidasjon.

Ytre grillside

- Bruk kun et ikke-slipende rengjøringsmiddel. Slipende produkter eller stålull kan ripe overflaten.
- Tørk alltid i retning av stålets struktur.
- Håndter komponenter med porselensemalje med forsiktighet.
- Emaljebelegget er glassaktig og kan flises av hvis det blir slått.

**FARE!**

- Unngå kontakt med varme overflater.
- Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller stålull på

malte, porselens- eller rustfrie staldeler. Disse materialene vil ripe opp og skade overflaten.

**SIKKERHET FØRST!**

Bruk alltid vernehansker og vernebriller når du utfører service på grillen.

Insektbeskyttelse og brennerporter

Edderkopper og insekter tiltrekkes av små, lukkede rom. Selv om Napoleon-brennere har et insektnett på luftspjeldet for å hindre reir, eliminerer det ikke risikoen. Reir eller spindelvev kan føre til at flammen brenner gult eller oransje, og kan føre til brann eller tilbakeslag nær luftspjeldet under kontrollpanelet.

Følg disse trinnene for å rengjøre og vedlikeholde brenneren:

1. Fjern brenneren:

- Skru løs brenneren fra bakveggen på grillen. Skyv brenneren bakover og oppover for å fjerne den.

2. Rengjør brenneren:

- Rengjør innsiden av brenneren med en fleksibel venturirørborste eller, for sensitive områder, en myk børste for forsiktig å fjerne rusk (**Figur 25**).
- Rist ut løst rusk gjennom gasstilførselen.
- Inspiser brennerportene og ventilåpningene for blokkeringer. Rusk og korrosjon kan tette dem over tid.



FARE!

- Ved reinnstallasjon av brenneren etter rengjøring, sørg for at ventilen eller åpningen er helt satt inn i brennerrøret. Unnlatelse av dette kan føre til brann eller eksplosjon.

3. Rens tette porter

- Bruk en utstrekt binders eller den medfølgende portvedlikeholdsbiten for å rense tette brennerporter.
- Om nødvendig, bor forsiktig ut tette porter med den medfølgende boret og en liten batteridrill.



MERK:

Dette boret er kun for brennerportene. Ikke bruk det på messingdyser.

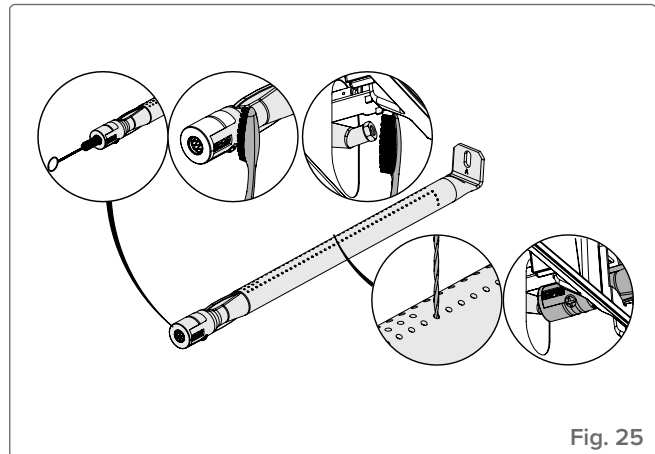


Fig. 25



VIKTIG!

- Bøy ikke boret under boring—dette kan føre til at det knekker. Ikke utvid portåpningene.

4. Inspiser insektnettet:

- Sørg for at nettet er rent, sikkert og fritt for lo eller rusk.

5. Reinstaller brenneren:

- Sørg for at ventilen går inn i brenneren ved installasjon.
- Monter stekeplaten på plass igjen og stram skruene for å fullføre reinnstallasjonen.

Vedlikeholdsinstruksjoner

Anbefalinger

Denne grillen bør inspiseres grundig og få service årlig av en kvalifisert servicetekniker.

- Ikke blokker luftstrømmen for ventilasjon eller forbrenning.
- Hold ventilasjonsåpningene fri for rusk og smuss. Disse er plassert på sidene av vognen eller innkapslingen, og på forsiden og baksiden av den nederste hyllen.

Justering av forbrenningsluft



VIKTIG!

- Dette må utføres av en kvalifisert servicetekniker.

- Luftspjeldet er fabrikkinnstilt og krever vanligvis ingen justering under normale forhold. Justering kan bare være nødvendig under ekstreme forhold.
- Når den er riktig justert, skal flammen være mørk blå med lyseblå tupper, og kan ha sporadiske gule flammer.
- For lite luft vil føre til gule, sotete og slappe flammer (**se Fig 26**).
- For mye luft kan føre til at flammen løfter seg eller blåses ut, noe som kan gi tenningsproblemer.

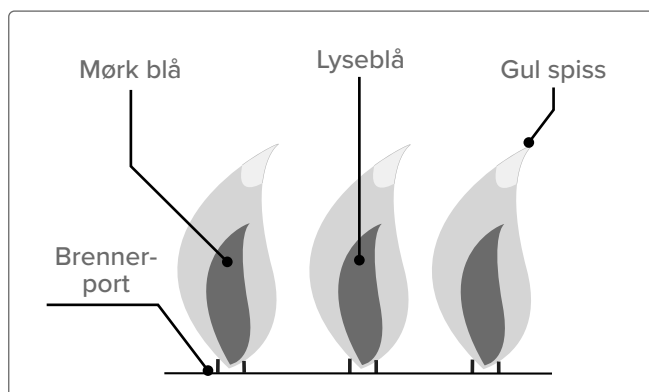


Fig. 26



ADVARSEL!

- Hold grillen fri for brennbare materialer og alle brennbare væsker eller damper, inkludert bensin.

Justering av luftspjeldet

1. Fjern grillristene og stekeplatene. Hold lokket åpent for ventilasjon.
2. Åpne skapdøren eller fjern den øverste skuffen (hvis utstyrt) for å nå luftspjeldskruen ved brenneråpningen. For bakre rørbrennere, fjern bakdekselet for å få tilgang til spjeldet.
3. Fjern bakdekselet for å justere luftspjeldet til bakre rørbrenner.
4. Løsne låseskruen til luftspjeldet. Åpne eller lukk spjeldet etter behov for å oppnå riktig flamme.
5. Tenn brennerne og sett dem på høy. Inspiser flammen. En riktig flamme skal være for det meste blå med en liten gul spiss.
6. Slå av brennerne. Stram låseskruen. Monter alle fjernede deler på plass igjen. Sørg for at insektsnettene er riktig montert.



MERK:

Infrarøde brennere har ingen luftjustering.

Rustfritt stål i tøffe miljøer

Rustfritt stål oksiderer eller får flekker i nærvær av klorider og sulfider, spesielt i kystområder, varme og svært fuktige områder og rundt bassenger og boblebad. Disse flekkene ser ut som rust, men de kan enkelt fjernes eller forebygges. Vask rustfrie og kromoverflater hver 3.–4. uke. Rengjør med varmt 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

Dine infrarøde brennere er designet for lang levetid, men du må være forsiktig for å unngå sprekker i deres keramiske overflater. Sprekker vil føre til at brennerne ikke fungerer som de skal.



VIKTIG!

- Skader som oppstår ved å ikke følge disse instruksjonene dekkes IKKE av grillens garanti.

Klaring og ventilasjon av varm luft

- Varm luft må ha en vei ut av grillen for at brennerne skal fungere riktig.
- Brennerne kan bli fratatt oksygen hvis den varme luften ikke får slippe ut, noe som kan føre til tilbakeslag. Keramikken kan sprekke hvis dette skjer gjentatte ganger.



SIKKERHET FØRST!

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



FARE!

- Steng gassen ved kilden og koble fra enheten før service.
- Vedlikehold bør kun utføres når grillen er kald for å unngå fare for brannskader.
- En lekkasjetest må utføres årlig og når en komponent i gassystemet byttes ut, eller når det lukter gass.

Steg for å unngå skade på keramiske overflater

1. Slukk aldri en flamme eller kontroller oppflammer med vann (**Fig. 27**)
2. Ikke la kaldt vann (regn, spreder, slange osv.) komme i kontakt med varme keramiske brennere. En umiddelbar temperaturendring vil føre til sprekker i keramikkflisen.
3. En keramisk brenner som blir våt før bruk vil danne damp ved senere bruk og skape trykk som får keramikken til å sprekke.
4. Gjennomvåting av keramikken gjentatte ganger kan føre til at den sveller og utvider seg, noe som skaper trykk som får keramikken til å sprekke og smuldre opp.
5. Inspiser keramikken for mulig vannopptak hvis du finner stående vann i grillen. Fjern brenneren hvis keramikken er våt. Vend den opp ned for å tømme ut overflødig vann. Ta keramikken innendørs for å tørke grundig.
6. Ikke la harde gjenstander treffe brenneren. Vær forsiktig når du setter inn eller tar ut grillrister og bruker tilbehør.

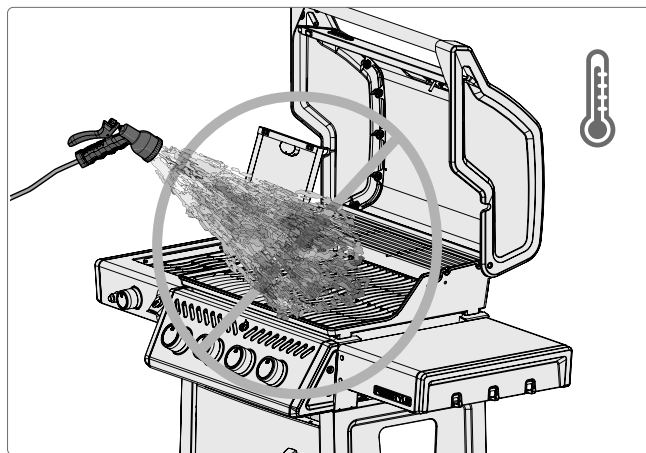


Fig. 27

Feilsøking

Tenningsproblemer

- Hoved-, bak- eller sidebrennere tenner ikke med tenneren, men tenner med en fyrstikk.
- Brennere vil ikke tenne hverandre.

	Mulige årsaker	Løsning
Hovedbrenner	JETFIRE™-uttaket er skittent eller tilstoppet.	Rengjør JETFIRE™-uttaket med en myk tannbørste.
	Skitne eller korroderte tenningsbraketter.	Rengjør eller bytt ut ved behov.
Bak- og sidebrennere	Løftende flammer på brenneren.	Lukk luftspjeldet i henhold til " Vedlikeholdsinstruksjoner " Justering av forbrenningsluft -delen i denne brukermanualen. VIKTIG! Dette må utføres av en kvalifisert gassinstillatør.
	Løs elektrodeledning eller bryter-terminal-leadninger.	Sjekk at elektrodeledningen er trykket godt inn på terminalen bak på tenneren. Sjekk at ledningene fra modulen til tenningsbryteren (hvis utstyrt) er trykket godt inn på sine respektive terminaler.
	Utslitt batteri, eller feil installert.	Bytt til et førsteklasses, kraftig batteri.

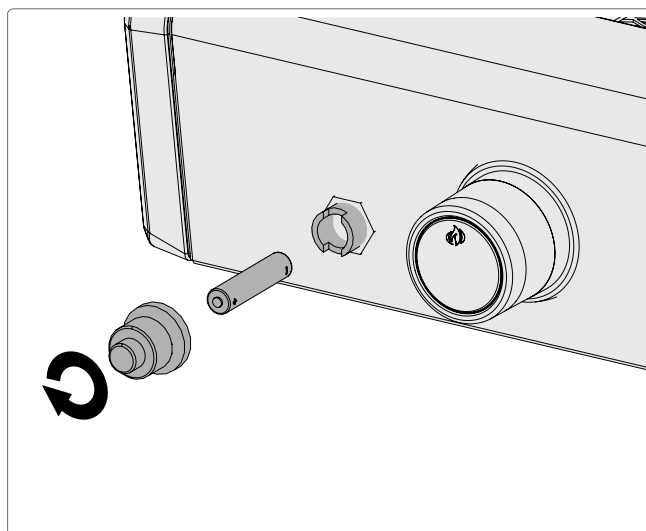


Fig. 28



REGISTRER GRILLEN DIN!

Gå til napoleon.com eller din monteringsveiledning for instruksjoner om reservedeler.



VI ØNSKER Å HJELPE!

Napoleon er her for å sikre at din grillopplevelse blir minneverdig. Kontakt oss hvis du trenger ytterligere hjelp.

Lyd og oppflammer

- Surrende regulator.
- For mye oppflammer og ujevn varme.

Mulige årsaker	Løsning
Normal summelyd på varme dager.	Dette er ikke en feil. Det skyldes interne vibrasjoner i regulatoren og påvirker ikke ytelsen eller sikkerheten til grillen. Summende regulatorer VIL IKKE bli erstattet.
Sylinderens ventil ble åpnet for raskt.	Åpne sylinderens ventil sakte.
Stekeplater installert feil.	Sørg for at stekeplatene er installert med hullene mot fronten og sporene på bunnen. Se monteringsveiledningen.
Feil oppvarming.	Forvarm grillen med alle hovedbrennere på høy i 10 til 15 minutter.
Overflødig fett og aske bygger seg opp på stekeplatene og i dryppannen.	Rengjør stekeplater og dryppanne regelmessig. Ikke dekk pannen med aluminiumsfolie. Se " Rengjøringsinstruksjoner " for detaljer.

Gassflyt

- Lav varme eller lav flamme når ventilen er satt til **HØY**.
- Brennere brenner med gul flamme, ledsaget av gasslukt.
- Flammer løfter seg fra brenneren, ledsaget av gasslukt og mulige tenningsproblemer.
- Brennerutgang på **HØY**, men innstillingen er **LAV**. Rumlelyd og flimrende blå flamme på brenneroverflaten.

Mulige årsaker	Løsning
Propan – feil tenningsprosedyre	Sørg for at tenningsprosedyren følges nøye. Alle gassventiler må være i AV-posisjon når tankventilen åpnes. Åpne tanken sakte for å la trykket utjevnes. Se Bruk – " Tenningsinstruksjoner " for detaljer.
For liten forsyningsledning.	Røret må dimensjoneres i henhold til installasjonskoden.
Lekk pakning rundt keramikkflisen, eller en sveisefeil i brennerhuset.	La brenneren avkjøles og inspiser nøye for sprekker. Kontakt din autoriserte Napoleon-forhandler for å bestille ny brennerenhet hvis det oppdages sprekker.
Feil forvarming.	Forvarm grillen med begge hovedbrennere på HØY i 10 til 15 minutter.

Mulige årsaker	Løsning
Mulig spindelrev eller annet rusk.	Rengjør grundig reir eller spindelrev ut av brenneråpningen ved å fjerne den og følge instruksjonene i denne manualen. Se "Insektbeskyttelse og brennerporter" for detaljer.
Feil justering av luftspjeld.	Åpne eller lukk luftspjeldet litt i henhold til denne manualen. Se "Vedlikeholdsinstruksjoner" . VIKTIG! Dette må utføres av en kvalifisert gassinstallatør.
Mangel på gass.	Sjekk gassnivået i gassflasken.
Forsyningsslangen er klemt.	Flytt forsyningsslangen etter behov.
Gass trykkregulator i lavstrømstilstand.	Slå av brennerne og lukk tankventilen, vent 5 minutter før du åpner ventilen helt igjen, la trykket utjevnes noen sekunder før du følger tenningsinstruksjonene for å starte grillen. Sørg for at tenningsprosedyren følges nøye hver gang du lager mat. Alle gassventiler må være AV når tankventilen åpnes. Åpne alltid tankventilen sakte.

Avskallende maling

- Malingen ser ut til å flasse av på innsiden av lokket eller hetten.

Mulige årsaker	Løsning
Fettavleiringer på innvendige overflater.	Dette er ikke en defekt. Lokket og hetten er ferdig med porselen eller rustfritt stål, som ikke vil flasse av. Det som ser ut som avflassing er faktisk herdet fett som tørker inn til malinglignende flak. Regelmessig rengjøring vil forhindre denne oppbyggingen. Se «Rengjøringsinstruksjoner» for detaljer.

Infrarød brenner blusser opp

- Under bruk lager brenneren plutselig en høy suselyd, etterfulgt av en kontinuerlig blåselampeaktig lyd og blir svak eller har en stor flamme ved oppstart.

Mulige årsaker	Løsning
Keramiske fliser overbelastet med fett og oppbygging. Åpningene er tette.	Slå av brenneren AV og la den avkjøles i minst 2 minutter. Tenn brenneren på nytt og la den brenne på HØY i minst 5 minutter, eller til de keramiske flisene gløder jevnt rødt.
Brenneren overopphetet på grunn av eller som følge av ventilasjon. For mye av grillflaten er dekket av stekeplate eller panne.	Sørg for at ikke mer enn 75 % av grillflaten er dekket av gjenstander eller tilbehør. Slå av brenneren AV og la den avkjøles i minst 2 minutter. Tenn på nytt.
Lekk pakning rundt keramikkflisen, eller en sveisefeil i brennerhuset.	La brenneren avkjøles og inspiser nøye for sprekker. Kontakt din autoriserte Napoleon-forhandler for å bestille ny brenner hvis det oppdages sprekker.
Feil oppvarming.	Forvarm grillen med begge hovedbrennerne på høy i 10 til 15 minutter.
Overflødig fett og aske bygger seg opp på stekeplatene og i dryppannen.	Rengjør stekeplater og dryppanne regelmessig. Ikke dekk pannen med aluminiumsfolie. Se " Rengjøringsinstruksjoner ".

NAPOLEON®-PRODUKTGARANTI



FOR FREESTYLE-OG TRAVELQ™ 285-SERIEN (INKLUDERT PRO285) 10 års begrenset garanti 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 / understell i rustfritt stål	10 år
Lokk i rustfritt stål	10 år
Porselensemaljert lokk	10 år
Lakkert lokk i stål	5 år <small>pluss 10</small>
Rørbrenner i rustfritt stål 5 år pluss 10 Rustfrie flammebeskyttelsestillegg	5 år <small>pluss 10</small>
Grillrist i porselenisert støpejern	5 år <small>pluss 10</small>
Keramisk infrarød brenner (unntatt. gitter)	5 år <small>pluss 10</small>
Flammebeskyttelsestillegg av porselen	3 år <small>pluss 10</small>
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 reinstallerings 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 NAPOLEON®s ansvar under denne garantien definert av det foregående, og dekker ikke under noen tilfeller tilfeldige, følgemessige eller indirekte skade.

GARANTI:

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

☎ +31 (0) 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com

Denne garantien definerer NAPOLEON®s 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 med kjøpsbeviset 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.

NAPOLEON®

FEIRER OVER 40 ÅR MED LEVERING AV HJEMMEKOMFORTPRODUKTER



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