



ROGUE[®]

Brukerhåndbok

R365, R425, R525, & R625
RP425, RP525, & RP625
RPS425, RPS525, & RPS625

Grillene som er illustrert i denne
bruksanvisningen kan avvike fra
modellen du har kjøpt.



Vi ønsker 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 GRILLOPPLEVELSEN DIN
BÅDE MINNEVERDIG OG TRYGT.

Les denne bruksanvisningen før du bruker apparatet for å unngå materielle skader, personskader eller dødsfall.

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

BRUKES UTENDØRS I ET GODT VENTILERT ROM.

HVIS DU KJENNER GASSLUKT:

- Slå av gassen til apparatet.
- Slukk eventuell åpen flamme.
- Åpne lokket.
- Hvis lukten fortsetter, må du holde deg unna apparatet og umiddelbart ringe gassleverandøren eller brannvesenet.



Ikke prøv å tenne på dette apparatet uten å ha lest avsnittet «TENNING» i denne bruksanvisningen.

Ikke oppbevar eller bruk bensin eller andre brennbare væsker eller damp i nærheten av dette eller andre apparater. En propanflaske som ikke er tilkoblet for bruk, må ikke oppbevares i nærheten av dette eller noe annet apparat.

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



Gjør voksne og barn oppmerksomme på faren ved varme overflatetemperaturer. Hold små barn under oppsyn i nærheten av grillen.

MERKNAD TIL INSTALLATØREN: Legg igjen disse instruksjonene hos grilleieren for fremtidig referanse.

MERKNAD TIL FORBRUKEREN: Oppbevar disse instruksjonene for fremtidig referanse.

Velkommen til Napoleon!

Sikkerhet først

ADVARSEL! Generell informasjon

Denne grillen skal installeres i samsvar med lokale forskrifter. Hvis det brukes en rotisseriemotor, må den jordes i henhold til lokale forskrifter. Hvis det brukes en ekstern strømkilde, 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, må du gå gjennom monteringsanvisningen for å sikre at den er montert riktig. Denne grillen er ikke beregnet på å installeres i eller på båter eller i eller på fritidskjøretøy. Utfør den påkrevde lekkasjetesten før grillen tas i bruk. Ikke modifier denne grillen under noen omstendigheter. La grillen avkjøles før du monterer eller fjerner deler.

Ikke bruk en sylinder som ikke er utstyrt med riktig type tilkobling. Bruk kun trykkregulatoren og slangen som følger med denne grillen, eller reservedeler som er spesielt anbefalt av NAPOLEON.

ADVARSEL! Betjening

Tetthetstest grillen før hver bruk, hvert år og når eventuelle gasskomponenter skiftes ut. Følg instruksjonene for tenning nøye. Ikke la ledningen henge ut over bordkanten. Ikke bruk denne grillen til andre formål enn det den er beregnet til. Ikke bruk grillen med en skadet ledning eller støpsel, eller etter at grillen har oppstått funksjonsfeil eller er blitt skadet på noen måte. Kontakt NAPOLEON for reparasjon.

ADVARSEL! Oppbevaring og bruk

Slå av gassen ved gassflasken eller tilførselsventilen for naturgass. Koble fra slangen mellom gassflasken og grillen. Fjern gassflasken og oppbevar den utendørs på et godt ventilert sted, utenfor barns rekkevidde. Trekk ut støpselet fra stikkkontakten når den ikke er i bruk og før rengjøring. IKKE oppbevar gassflasker i en bygning, garasje, skur eller andre lukkede rom. Koble naturgastilkoblingen fra strømforsyningen når du oppbevarer grillen innendørs. Sett støvhetten på flaskeventilens utløp når flasken ikke er i bruk. Monter kun den typen støvhette på flaskeventilens utløp som følger med flaskeventilen. Andre typer hetter eller pluggen kan føre til gasslekkasje.

ADVARSEL! Korrekt avhending av produktet



Denne merkingen indikerer at dette produktet ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall i hele EU. For å forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers helse som følge av ukontrollert avfallshåndtering, må du resirkulere det på en ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. For å returnere den brukte enheten kan du bruke retur- og innsamlingssystemene eller kontakte forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan ta imot produktet for miljømessig trygg resirkulering.

INNHOOLD

Velkommen til Napoleon!	3
Sikkerhet først	
Fullstendige systemfunksjoner	4
Komme i gang	5
Ytterligere Sikkerhetspraksis for Drift	
Plassering av Grillen Din	
Gassforbindelser	
Tekniske data	
Lekkasjetest	
Drift	11
Tenning av grillen	
Grillingsinstruksjoner	
Slik bruker du Bakbrenneren og Rotisserie	
Sjekkliste for Grillingopplevelsen	
Referer til denne listen hver gang du griller.	
Hvordan Krydre Støpejernsriser	
Guide for infrarød grilling	17
Rengjøringsinstruksjoner	18
Instruksjoner for vedlikehold	21
Justerer Luftstrømmen for Forbrenning	
Stal nierdzewna w trudnych warunkach	
Feilsøking	23
Garanti	26

Fullstendige systemfunksjoner

ACCU-PROBE™ termometer for enkel avlesning av temperaturen for perfekte resultater.

Infrarød rotisseribrenner bak for å nyte saftige rotisserimåltider.

Stort forkrommet oppvarmingsstativ for økt kokeareal.

Infrarød **SIZZLE ZONE**™ sidebrenner for perfekt grillede biffer.

Integrert flaskeåpner i nærheten av grillingen.

Bakbelyste kontrollknapper for underholdning sent på kvelden.

Kraftige brennere i rustfritt stål for langvarig kvalitet.

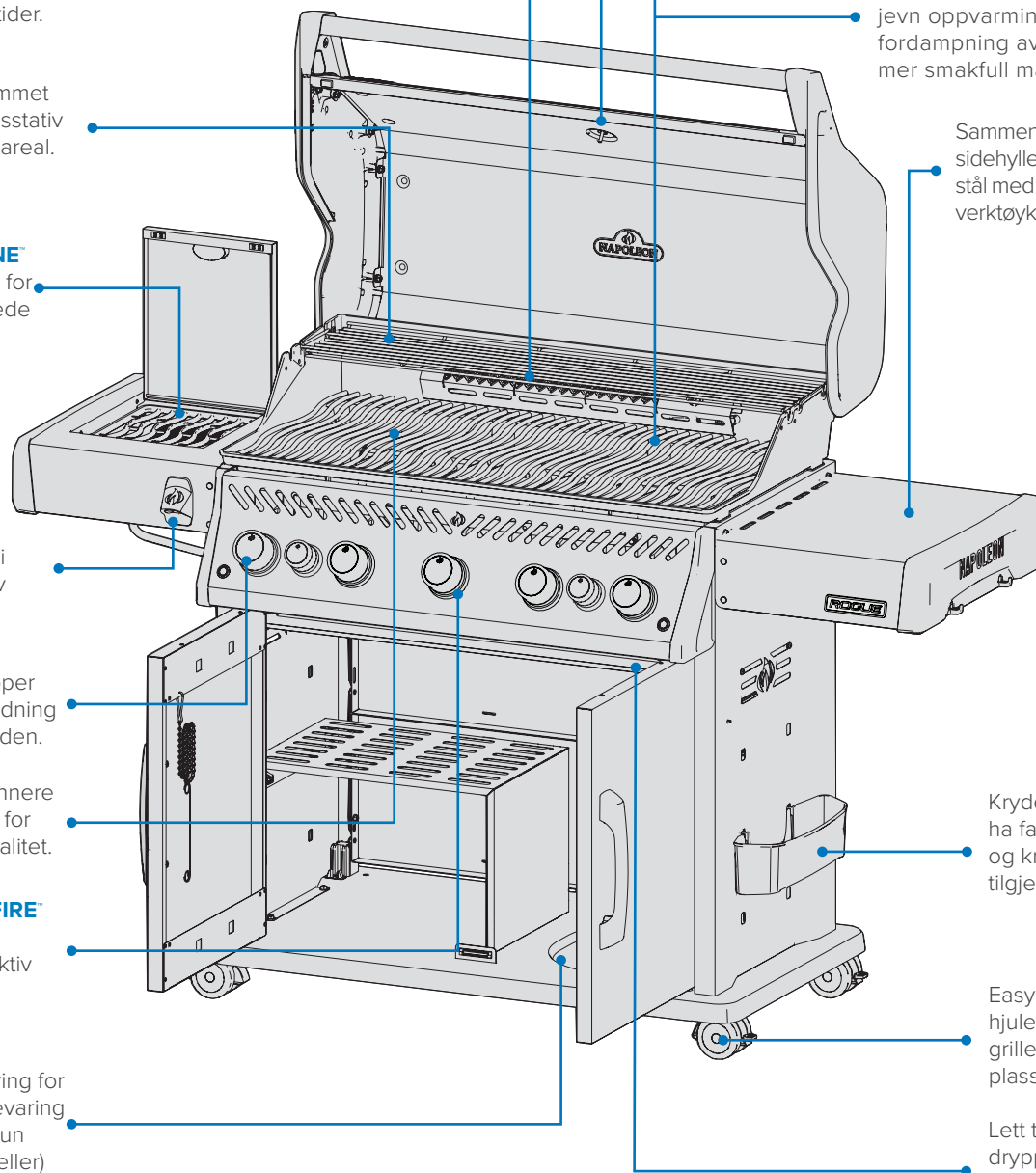
Instant **JETFIRE**™-tenning for rask og effektiv oppstart.

Propantankring for stabil oppbevaring av tanken (kun propanmodeller)

Iconic **WAVE**™-stekerist i rustfritt stål for de karakteristiske stekemerkene og jevn tilberedning.

To nivåer med stekeplater i rustfritt stål for jevn oppvarming og fordampning av dripp for mer smakfull mat.

Sammenleggbare sidehyller i rustfritt stål med integrerte verktøykroker.



Krydderkurv for å ha favorittsauser og krydder lett tilgjengelig.

Easy Locking-hjulene låser grillen trygt på plass.

Lett tilgjengelig dryppskål for effektivt vedlikehold.



Grillene som er illustrert i denne bruksanvisningen, kan avvike fra modellen du har kjøpt. Utvalgt modell: ROGUE RPS625

Komme i gang



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



ADVARSEL! Gjør oppmerksom på en fare som kan føre til mindre fysisk personskade eller skade på eiendom.



Bruk vernehansker.



Bruk sikkerhetsbriller.



FORSIKTIG! Varm overflate.



Viktig informasjon.



Ikke røyk mens du utfører en gasslekkasjetest. Gnister eller flammer kan forårsake brann, eksplosjon, materielle skader, alvorlig fysisk skade eller død.



Bruk aldri åpen flamme for å sjekke om det er gasslekkasjer. Gnister eller flammer kan forårsake brann, eksplosjon, materielle skader, alvorlige personskader eller dødsfall.



Steng gasstilførselen umiddelbart og koble fra.

Ytterligere Sikkerhetspraksis for Drift

- Ikke legg slangen under dryppbrettet. Sørg for tilstrekkelig slangeavstand til undersiden av enheten.
- Sørg for at stekeplatene er riktig plassert i henhold til monteringsinstruksjonene for stekeplater.
- Brennerkontrollene må være av når gassylinderens ventil åpnes.
- Ikke tenn brennerne med lokket lukket.
- Ikke bruk de bakre brennerne sammen med hovedbrennerne.
- Ikke lukk sidebrennerens lokk når den er i bruk eller varm.
- Ikke friter mat på sidebrenneren.
- Ikke juster kokegrillene når de er i bruk eller varme.
- Ikke flytt apparatet under bruk.
- Slå av gasstilførselen ved kilden etter bruk.
- Ikke modifier apparatet.
- Vedlikehold skal kun utføres når grillen er avkjølt.
- Ikke oppbevar lightere, fyrstikker eller andre brennbare gjenstander i kabinettet eller krydderhyllen.
- Hold alle elektriske ledninger og drivstoffslanger unna alle oppvarmede overflater.
- Rengjør fettbrettet, dryppbrettet og stekeplatene regelmessig for å unngå oppbygging og fettbranner.
- Hold infrarøde brennere og hovedbrennerens venturirør fri for spindellev og andre hindringer ved å inspisere og rengjøre dem regelmessig.
- Ikke la kaldt vann (regn, sprinkler, slange osv.) komme i kontakt med den oppvarmede grillen. En umiddelbar temperaturendring vil kunne skade porselenet og sprekke de keramiske brennerne.
- Ikke bruk høytrykksspyler for å rengjøre noen del av grillen.
- Ikke plasser denne grillen der den kan bli utsatt for sterk vind, spesielt når vinden kan komme rett bak grillen.
- Sørg for trygg avstand til brennbare konstruksjoner når apparatet er i bruk.
- Dekk aldri mer enn 75 % av kokeoverflaten med solid metall.
- Dette apparatet må holdes unna brennbare materialer under bruk.
- Alltid oppretthold tilstrekkelig klaring til brennbare materialer: 26" (660,4 mm) til baksiden av enheten, 10" (254 mm) til sidene.
- Ytterligere klaring på 24" (610 mm) anbefales nær vinylsiding eller glassruter.
- Den minimale omgivelsestemperaturen for sikker bruk av apparatet er 0 °F (-17,8 °C).



ADVARSEL!

- Tilkobling og installasjon av gass og slange må utføres av en lisensiert gassmontør, og lekkasjetestet før grillen tas i bruk.
- Sørg for at slangene ikke kommer i kontakt med noen høytemperaturoverflater på grillen.
- Tilgjengelige deler kan være veldig varme. Hold små barn unna.

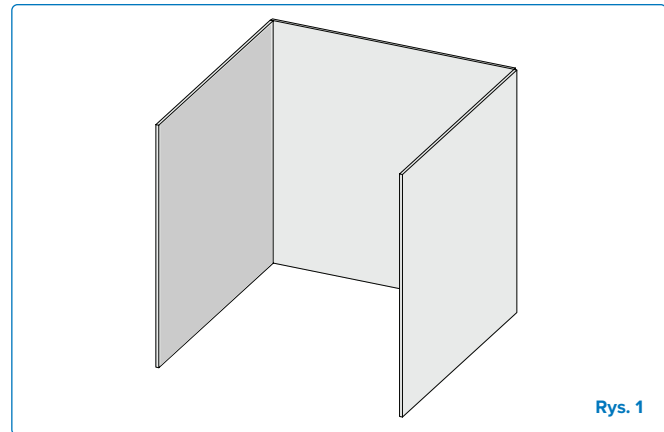
Plassering av Grillen Din

Det er viktig når du velger et sted for din gassgrill å sikre at avstandene til nærliggende brennbare materialer overholdes. Dette apparatet er beregnet for installasjon på en utendørs terrasse eller i hagen din.

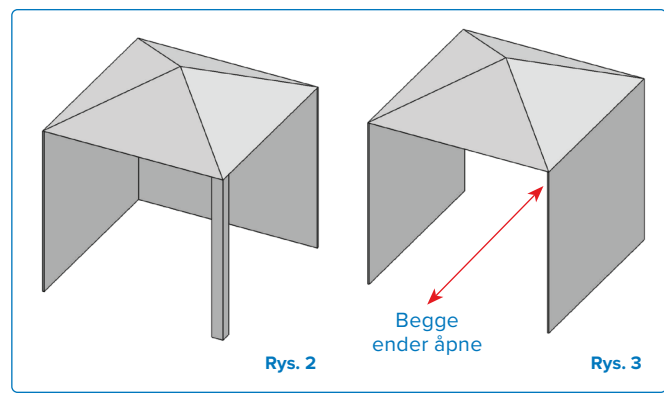
- Dette apparatet skal kun brukes i en over bakken situasjon med naturlig ventilasjon, uten stillestående områder, hvor gasslekkasje og forbrenningsprodukter raskt spres av vind og naturlig konveksjon.
- Ikke bruk i en bygning, garasje eller annet lukket område.
- Ikke bygg apparatet inn i noen innebygget eller innsatt konstruksjon.
- Ikke blokker noen ventilasjonsåpninger for sylinderrømmet.

Ethvert rom hvor apparatet brukes skal oppfylle en av følgende:

- Et apparat anses for å være utendørs hvis det er installert med et ly som ikke er mer inkluderende enn med vegger på tre sider, men uten overliggende deksel. **(Rys. 1)**
 - Alle åpninger må være permanent åpne.
 - Skyvedører, garasjeporter, vinduer eller nettingåpninger anses **ikke som** permanente åpninger.
- Et apparat anses for å være utendørs hvis det er installert med et ly som ikke er mer inkluderende enn innenfor en delvis innhegning som inkluderer et overliggende deksel og ikke mer enn to sidevegger.
 - Sideveggene kan være parallelle, som i en gjennomgang, eller vinkelrett på hverandre. **(Rys. 2 & Rys. 3)**
 - Alle åpninger må være permanent åpne.
 - Skyvedører, garasjeporter, vinduer eller nettingåpninger anses **ikke som** permanente åpninger.
- Et apparat anses for å være utendørs hvis det er installert med et ly som ikke er mer inkluderende enn innenfor en delvis innhegning som inkluderer et overliggende deksel og tre sidevegger, så lenge 30% eller mer av den horisontale omkretsen av innhegningen er permanent åpen. **(Rys. 4 & Rys. 5)**
 - Alle åpninger må være permanent åpne.
 - Skyvedører, garasjeporter, vinduer eller nettingåpninger anses **ikke som** permanente åpninger.

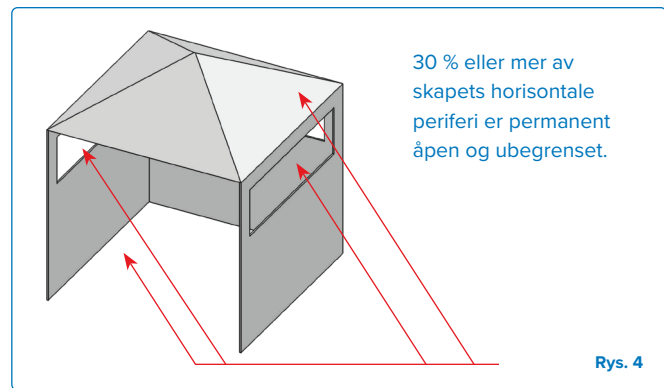


Rys. 1

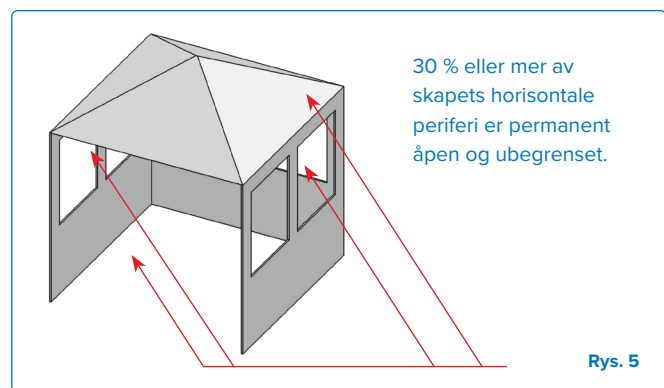


Rys. 2

Rys. 3



Rys. 4



Rys. 5

Gassforbindelser

Til en gassylinder: Alternativ 1

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

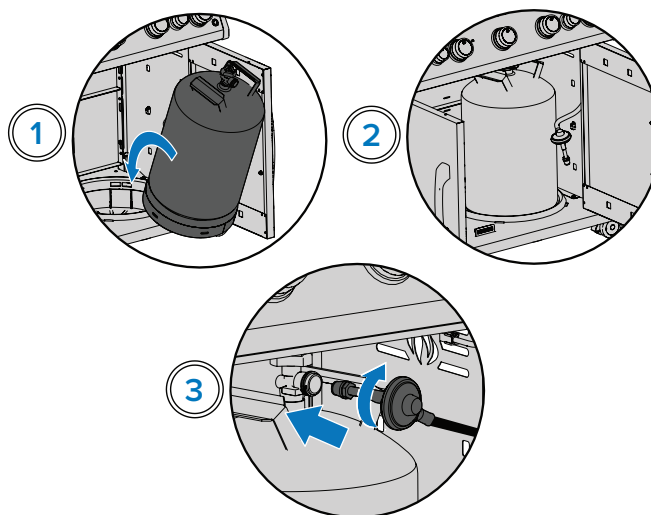
Bruk en gassregulator og slange levert av Napoleon; hvis ikke inkludert, bruk en regulator og slange som oppfyller europeiske normer og regionale forskrifter. For Sør-Afrika må en SANS 1237-godkjent regulator brukes. Den anbefalte lengden på slangen er 0,9 m. Slangen må aldri være lengre enn 1,5 m.

MERK: Slangen bør skiftes før utløpsdatoen trykt på den.

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

Tilkobling og Installasjon

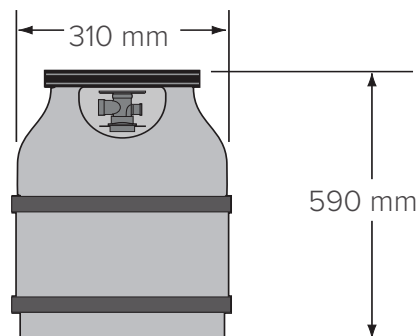
- Sjekk sylindere for bulker eller rust, og få den inspisert av din gassleverandør.
- Bruk aldri en sylinder med en skadet ventil.
- Plasser sylinderen i det tiltenkte området på den nederste hyllen.
- Sørg for at gassregulatorslangen ikke har vridninger eller knekk.
- Fjern hetten eller pluggen fra sylinderens drivstoffventil.
- Stram regulatoren til sylinderens ventil.
- Sørg for at slangen ikke kommer i kontakt med dryppbrettet eller noen høytemperaturoverflater på grillen, da den vil smelte og forårsake brann.
- Sørg for at sylinderen ikke blir utsatt for ekstrem varme eller direkte sollys.
- Lekkasjetest alle koblinger før grillen tas i bruk. Se **“Lekkasjetest”**.



MERK: Inspiser tetningen på LPG-sylinderens ventil for sprekker, slitasje eller forringelse hver gang sylinderen byttes ut eller fylles på.

Enhver LPG-sylinder som viser tegn på skade eller forringelse, inkludert synlige sprekker og groper, må returneres ubrukt til selgeren.

Maksimale Sylinder Dimensjoner



ADVARSEL!

- Ikke oppbevar en ekstra gassylinder under grillhodet eller sidebrennerne.
- Følg alle spesifikasjoner og instruksjoner nøyaktig for å forhindre brann, eksplosjon, materielle skader, personskaade eller dødsfall.
- Bruk aldri en gassylinder som er mer enn 80% full.
- Koble fra grillen og dens individuelle avstengningsventil fra gasstilførselssystemet under trykktesting over ½ psi (3,5 kPa).

Til en Husgassforsyningslinje: Alternativ 2

- Hvis grillen skal kobles direkte til en husgassforsyningslinje, koble fra og kast den medfølgende slangen og regulatoren, og følg instruksjonene for tilkobling til husgassforsyningslinjen. En godkjent slange er tilgjengelig hos din Napoleon grillforhandler.
 - En gassforsyningslange og hurtigkobling designet for naturgass og sertifisert for utendørs bruk følger med naturgassgriller.
 - Gassrørleggingen må levere riktig trykk til grillens inntak. Se tekniske data for spesifikasjoner.
 - Rør og ventiler oppstrøms fra hurtigkoblingen er ikke inkludert.
 - Gassrøret må dimensjoneres for å levere varmeeffekten spesifisert på merkeplaten, basert på lengden av rørledningen.
1. Tilkobling til en gassforsyningslinje må utføres av en lisensiert gassmontør og lekkasjetestes før grillen tas i bruk.
 2. Ikke legg slangen i nærheten av dryppbrettet eller over baksiden.
 3. Sørg for at slangen ikke kommer i kontakt med noen høytemperaturoverflater.

Hurtigkobling

- Ikke installer hurtigkoblingen i oppadgående retning.
- En lett tilgjengelig manuell avstengningsventil må installeres oppstrøms fra hurtigkoblingen, og så nær den som mulig.
- Koble slangens flaredede ende til koblingen på enden av manifoldrøret eller fleksrøret (hvis aktuelt).
- Stram til med to skiftenøkler. Ikke bruk gjengesealer eller rørdope.
- Lekkasjetest alle koblinger før gassgrillen tas i bruk. Se **“Lekkasjetest”**.



ADVARSEL!

- Steng den individuelle avstengningsventilen for å isolere grillen fra gasstilførselsrørsystemet under enhver trykktesting som er lik eller mindre enn ½ Psi (3,5 kPa).
- Kontroller slangen for tegn på overdreven slitasje, smelting, kutt eller sprekker. Hvis slangen er skadet, må den skiftes ut med en enhet som er spesielt anbefalt av Napoleon.



VÆR FORSIKTIG!

Lokket på grillen og hele brennkammeret kan bli svært varmt når grillen er i bruk.

Tekniske data

Tabellen nedenfor viser brutto varmetilførsel, gassforbruksverdier og åpningsstørrelser for hver brenner per gasskategori:

	Blenderstørrelse		Brutto varmetilførsel (totalt)	Gassforbruk (totalt)
	I	II	I / II	I / II
Hoved (365)	1.11 mm	#62	10.5 kW	764 g/h
Hoved (425)	#59	#64	14.25 kW	1037 g/h
Hoved (525)	#61	#65	16.6 kW	1208 g/h
Hoved (625)	#61	#65	20.75 kW	1514 g/h
Bakside	#57	#62	5 kW	364 g/h
Side (2 fliser infrarød)	0.86 mm	#69	3 kW	218 g/h
Side (3 fliser infrarød)	#59	#64	4.5 kW	327 g/h
Side Flamme	0.86 mm	#69	3 kW	218 g/h

Følgende tabell viser alle sertifiserte gasser og trykk. Kontroller at informasjonen på typeskiltet stemmer overens med denne listen.



MERK: Bruk kun regulatorer som leverer det trykket som er oppført her.

Gasskategori	3B/P(30)	3+(28-30/37)	3P(37)	3B/P(50)
Blenderstørrelser	I	I	I	II
Gasser / trykk	Butan 30mbar Propan 30mbar	Butan 28-30mbar Propan 37mbar	Propan 37mbar	Butan 50mbar Propan 50mbar
Land	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	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, CZ, 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 gasstilførselen.

Hver gang tanken fylles på og installeres på nytt, må du sørge for at det ikke er lekkasjer i tilkoblingen der regulatoren kobles til tanken.

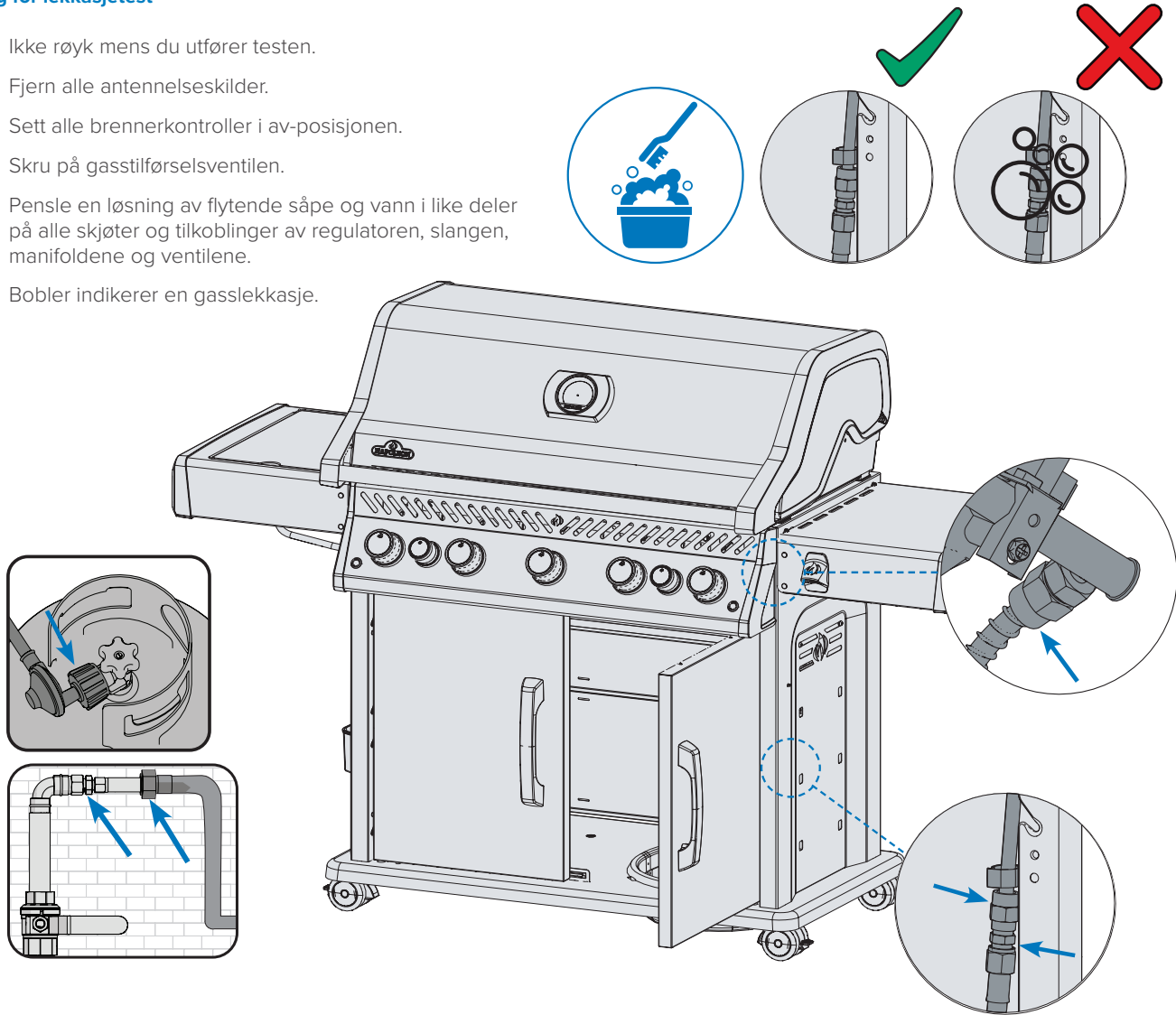
Lekkasjetest denne grillen før bruk, årlig, og når noen gasskomponenter er byttet ut.

Steg for lekkasjetest

1. Ikke røyk mens du utfører testen.
2. Fjern alle antenneskilder.
3. Sett alle brennerkontroller i av-posisjonen.
4. Skru på gasstilførselventilen.
5. Pensle en løsning av flytende såpe og vann i like deler på alle skjøter og tilkoblinger av regulatoren, slangen, manifoldene og ventilene.
6. Bobler indikerer en gasslekkasje.

Hvis du finner en lekkasje

1. Stram til alle løse skjøter.
2. Hvis lekkasjen ikke kan stoppes, steng umiddelbart av gasstilførselen og koble fra grillen.
3. Få grillen inspisert av en sertifisert installatør eller forhandler.
4. Ikke bruk grillen før lekkasjen er fikset.



FARE!

- Bruk aldri åpen flamme for å sjekke for gasslekkasjer. Gnister eller flammer vil forårsake brann, eksplosjon, skade på eiendom, alvorlig fysisk skade eller død.
- Bruk kun trykkregulatoren og slangesettet som følger med grillen, eller en som er i samsvar med lokale forskrifter.

Drift

Tenning av grillen

Er det første gang? Utfør en brenning

Fjern varmhylle og sett hovedbrennerne på høy varme i 30 minutter. Det er normalt at grillen avgir en lukt første gang den tennes. Denne lukten skyldes "brenning" av interne malinger og smøremidler brukt i produksjonsprosessen og vil ikke oppstå igjen.

! ADVARSEL!

- Ikke bruk bak- eller sidebrenneren mens du utfører en Burn-Off.

Tenning av Hovedbrenner

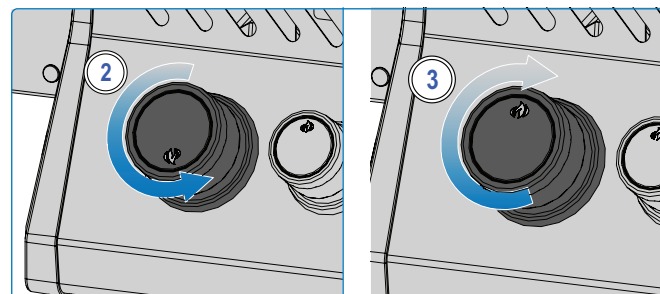
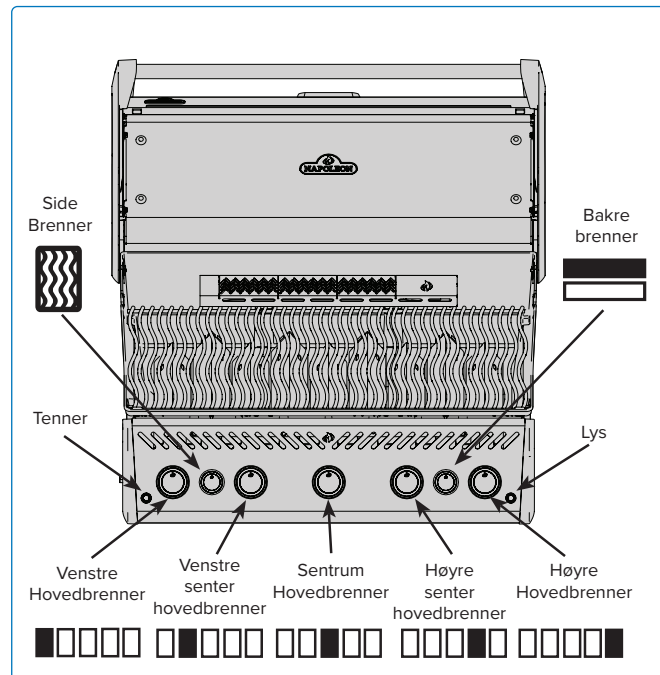
- Åpne grill-lokket.
- Trykk og vri sakte på hvilken som helst hovedbrennerknapp mot klokka til HØY posisjon til tennpluggen lyser. Fortsett å trykke ned på kontrollknappen til brenneren lyser og slipp deretter
- Hvis tennpluggen ikke lyser – vrid umiddelbart kontrollknappen med klokken til AV posisjon. Gjenta steg 2.
- Hvis tennpluggen og brenneren ikke lyser etter 5 sekunder – vrid kontrollknappen med klokken til AV posisjon. Vent 5 minutter for å la gassen forsvinne. Gjenta steg 2 og 3, eller tenn med en fyrstikk. **(Rys. 6).**

! ADVARSEL!

- Ikke bruk den bakre brenneren mens hovedbrenneren er i drift.

Tenning av Bakbrenner (hvis utstyrt)

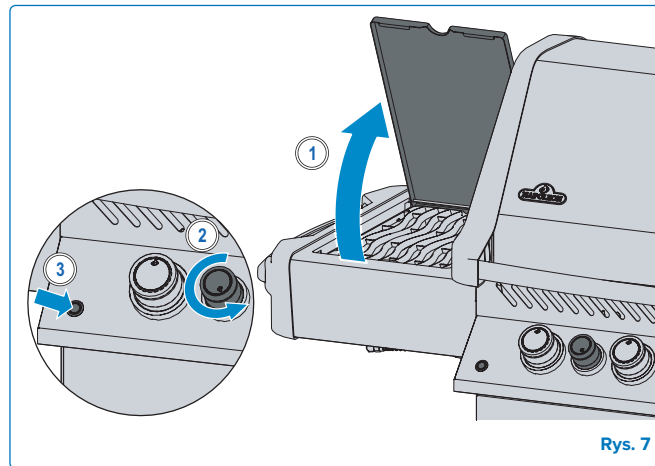
- Åpne grill-lokket.
- Fjern varmhylle.
- Trykk og vri bakbrennerknappen mot klokka til HØY posisjon.
- Trykk og hold inne tennerknappen til brenneren lyser, eller tenn med fyrstikk.
- Hvis brenneren ikke lyser – vrid brennerkontrollknappen med klokken til AV posisjon. Vent 5 minutter. Gjenta steg 3 og 4. **(Rys. 6).**



Rys. 6

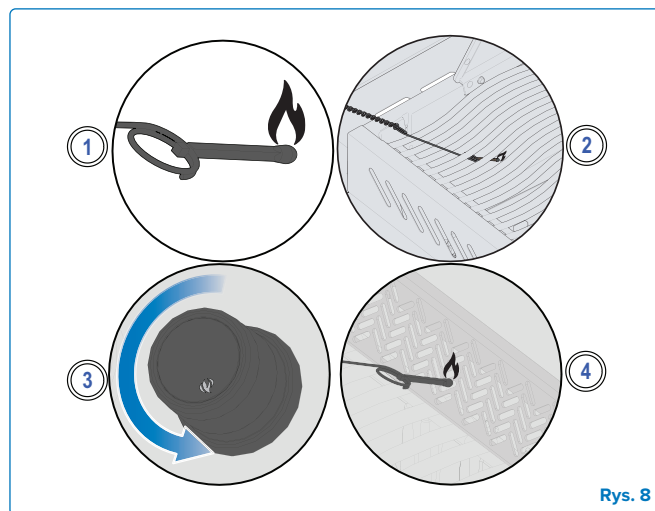
Tenning av Sidebrenner (hvis utstyrt)

1. Åpne brennerlokket.
2. Trykk og vri sidebrennerknappen mot klokka til HØY posisjon.
3. Trykk og hold inne tennerknappen til brenneren lyser, eller tenn med fyrstikk.
4. Hvis brenneren ikke tenner – vrid brennerkontrollknappen med klokken til AV posisjon. Vent 5 minutter. Gjenta steg 2 og 3. **(Rys. 7).**



Tenning med Fyrstikk

1. Fest fyrstikken til den medfølgende tennerstangen.
2. Sett den tenne fyrstikken gjennom kokegrillene og stekeplatene mens du vrir den tilsvarende brennerknappen til høy varme. **(Rys. 8).**



⚠ ADVARSEL!

- Sørg for at alle brennerkontroller er i AV-posisjonen før du sakte åpner gassforsyningsventilen.
- Følg tenningsinstruksjonene nøye.

- Sørg for at grill-lokket er ÅPEN mens du tenner.
- Ikke juster kokegrillene mens grillen er varm eller i drift.

- Rengjør regelmessig fett fra hele enheten, inkludert fettbrettet og stekeplatene, for å unngå oppbygging og fettbranner.



Grillingsinstruksjoner

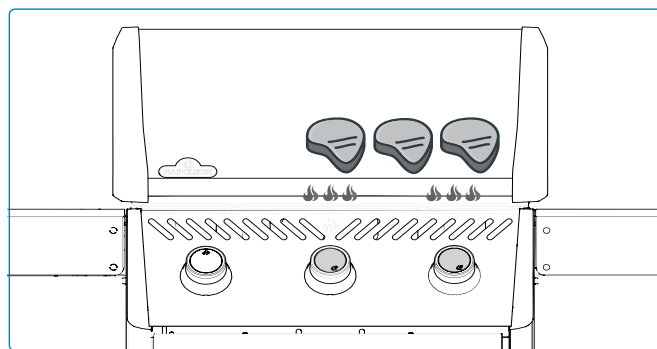
Bruk av Hovedbrenner

- Forvarm grillen før du svir maten ved å bruke alle hovedbrennerne 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 sikrer høyere og jevnere temperaturer som tilbereder kjøtt mer jevnt og kan redusere tilberedningstiden.
- Kokegrillene kan oljes før forvarming for å redusere at maten fester seg når du griller magert kjøtt som kyllingbryst eller svinekjøtt.
- Mat som tar mer enn 30 minutter, som stek, kan tilberedes indirekte med brenneren tent på motsatt side av maten. Se Indirekte Grilling.
- Fjern overflødig fett fra kjøttet for å unngå flammer, eller reduser grillens temperatur.
- Flammer – flytt maten bort fra flammene og reduser varmen. La lokket stå åpent.

Direkte Grilling

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

Plasser maten direkte over varmen på kokegrillene. Svi kjøttet først for å fange saftene og smaken. Senke grilltemperaturen for å fullføre tilberedningen etter din preferanse.



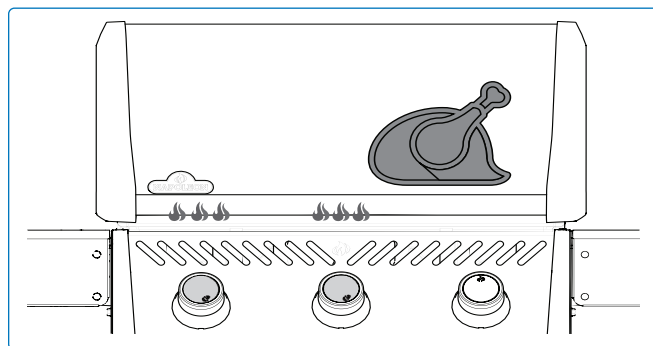
FARE!

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

Indirekte Grilling

Denne metoden bruker lavere temperaturer og sirkulerer varmen rundt maten, noe som gir en jevn og langsom tilberedning. Bruk denne metoden for å tilberede større kjøttstykker eller mat som er utsatt for flammer, som stek, kylling eller kalkun.

Slå på en eller flere brennere og plasser maten på kokegrillen der det ikke er flamme eller brenner. Grilling ved lavere temperatur og langsommere tilberedningstid resulterer i mer mørt kjøtt.



Flamme Sidebrenner (hvis utstyrt)

Flamme sidebrenneren kan brukes som en kokeplate for å lage saus eller supper. Maksimal diameter på gryte eller panne er 10" (25 cm). Sørg for at grillen din er plassert på et sted beskyttet mot vinden, ellers vil ytelsen til sidebrenneren bli påvirket.

Infrarød Sidebrenner (hvis utstyrt)

For å bruke, følg instruksjonene for "Tenning av Sidebrenner". Infrarød varme gir et jevnt kokeområde for å svi mat når den er innstilt på høy varme. Noen modeller av sidebrennere har en høydejusterbar kokegrill.

Grilling om Kvelden (hvis aktuelt)

- Lys opp kontrollknappene ved å trykke på lypæreikonet på kontrollpanelet.
- Rogue PRO-modeller har hvite bakgrunnsbelyste kontrollknapper.
- Rogue PRO-S-modeller er utstyrt med et belysningsssystem som reagerer på kontrollknappens posisjon. Når en brenner er i drift, vil den tilsvarende kontrollknappen lyse rødt, mens de andre forblir blå.



GRILLTIPS FRA EN PROFF!

Legg til et Napoleon røyketilbehør til grillen din for å sette smak på kjøttet.



GRILLTIPS FRA EN PROFF!

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

Slik bruker du Bakbrenneren og Rotisserie

Montering av Rotisserie-Kit (hvis utstyrt)

Merk: Fjern varmehyllen før du bruker bakbrenneren og spit-stangen. Ekstrem varme kan skade varmehyllen.

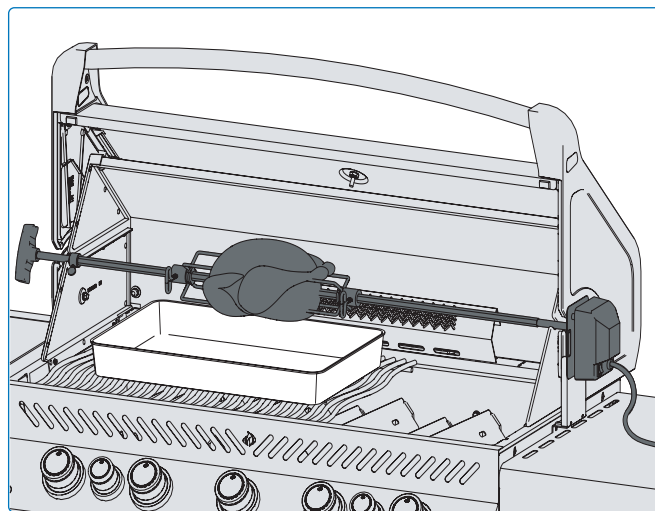
1. Monter rotisserie-motoren på siden av grillen ved hjelp av monteringsbraketten(e). Noen modeller har forhåndsmonterte braketter.
2. Når braketten er festet til grillen, skyv rotisserie-motoren på braketten.
3. Skyv den første rotisserie-gaflen rett forbi midten av spit-stangen og stram den på plass. Trø kjøttet på spit-stangen og press kjøttet inn i gaflen. Skyv den andre rotisserie-gaflen på motsatt ende av spit-stangen og press gaflen inn i kjøttet til det er sikkert. Stram gaflen på plass.
4. Sett forsiktig den spisse enden av spit-stangen inn i rotisserie-motoren og legg den andre enden over støttebøyler. Den tyngre siden av kjøttet vil naturlig henge ned for å balansere lasten.
5. Skyv stoppbøsningen på spit-stangen til den er forbi innsiden av lokket. Dette vil sikre side-til-side bevegelsen av spit-stangen.
6. Stram stoppbøsningen og spit-stanghåndtaket. Plasser en metallskål under kjøttet for å samle opp dråpene.



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

Tips om bruk av Rotisserie:

- Bruk bakbrenneren på høy varme til kjøttet blir brunt. Reduser varmen. Hold lokket lukket.
- Bruk et termometer for å sjekke den interne temperaturen på kjøttet.
- Stek og fjærfe bør brunes på utsiden og forbli møre på innsiden.
- Bruk dråpene til å pensle og lage saus.
- En 3-punds kylling tar omtrent 1 ½ time på middels til høy varme.
- Vær oppmerksom på kapasiteten til rotisserie-motoren. Overbelast aldri utstyret ditt.
- Sørg for å alltid sette en jevnt balansert last på rotisserie.



ADVARSEL!

- Ta fra hverandre rotisserie-komponentene når du er ferdig med matlagingen, vask med varmt såpevann, og oppbevar dem innendørs.
- Bruk aldri en gassylinder som er mer enn 80% full.
- Bruk varmebestandige grillhansker når du håndterer de varme rotisserie-komponentene.
- Koble fra rotisserie-støpselet fra stikkontakten når grillen ikke er i bruk.

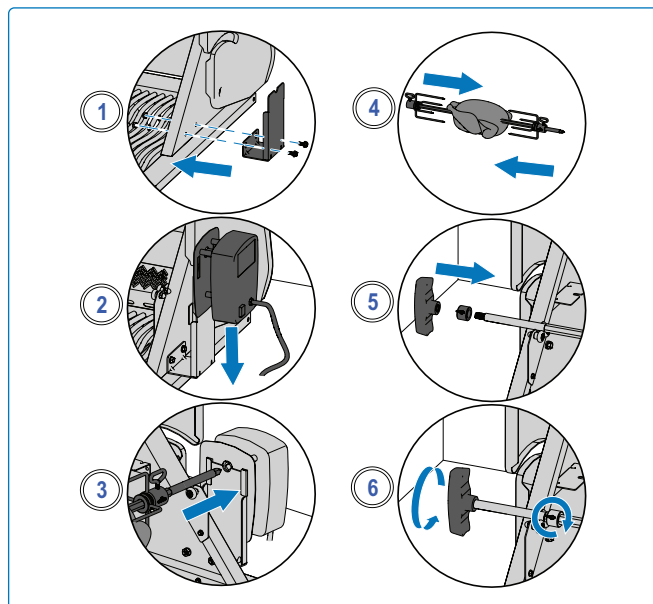


VISSTE DU AT?

Du kan fjerne grillristene hvis de er i veien for tilberedningen av større kjøttstykker.

Slik lager du flere kyllinger:

1. Bind eller stikk vingene til kroppen på kyllingene.
2. Skyv rotisserie-gafelen på spit-stangen.
3. Trø den første kyllingen på spit-stangen til den blir holdt på plass av rotisserie-gafelen. Stram til.
4. Trø de neste 2 kyllingene på spit-stangen slik at alle kyllingene er tett sammen.
5. Skyv den andre rotisserie-gafelen på spit-stangen og press den inn i kyllingene til alle 3 kyllingene er presset tett sammen. Stram til.



Sjekkliste for Grillingopplevelsen

Referer til denne listen hver gang du griller.

- Les Eierhåndboken**
Vær sikker på at du har lest eierhåndboken og alle sikkerhetsinstruksjoner.
- Rengjør Fettbrettet**
Sørg alltid for å rengjøre fettbrettet før grilling for å unngå branner og flammer.
- Sjekk Slangen**
Sjekk at grillen er av og kald. Se etter tegn på overdrevent slitasje eller kutt på slangen. Bytt ut slangen før bruk hvis den er skadet..
- Forvarm og Rengjør Ristene**
Smør ristene med vegetabilsk fett og forvarm grillen for å brenne av overflødig rester og forhindre at maten fester seg. Rengjør støpejernsriste med en messingbørste og rustfrie stålrister med en rustfri børste. Se **“Rengjøringsinstruksjoner”**.
- Forberedelsesområde**
Sørg for at alt du trenger under grilling, som redskaper, krydder, sauser og tallerkener, er innen rekkevidde. Ikke la maten stå uten tilsyn, da den kan brenne seg.
- Snu Én Gang og Ikke Kikk**
Prøv å unngå å åpne lokket og kikke for mye, da varmen vil slippe ut og påvirke temperatur og tilberedningstid. Snu maten bare én gang, spesielt biff og kylling.
- La Plass**
La det være litt plass på grillen og mellom maten, så du har rom til å flytte maten rundt hvis nødvendig.
- Bruk Termometer**
Bruk et termometer for å sikre at maten er tilberedt grundig. Følg de riktige temperaturveiledningene for alle typer kjøtt, spesielt fjærfe.



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



GRILLTIPS FRA EN PROFF!

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



GRILLTIPS FRA EN PROFF!

Forvarm alltid grillen før du begynner å lage mat for å brenne av rester og forhindre at maten fester seg til risten.



FORSLAG TIL OLJE OG FETT!

Druefrøolje
Solsikkeolje
Soyaolje
Ekstra jomfru olivenolje
Rapsolje
Hvis ikke tilgjengelig, velg en olje eller fett som har et høyt røykpunkt. Ikke bruk saltet fett som smør eller margarin.



FORSIKTIG!

Hvordan Krydre Støpejernsriste








Denne prosedyren **MÅ** gjøres før første bruk og gjentas hver 3-4 bruk for å holde ristene i god stand.

1. Fjern støpejernsristene fra grillen.
2. Vask ristene med varmt såpevann og en myk klut. Klapp dem tørre og la ristene tørke helt.
3. Påfør fett/olje jevnt med en silikonbørste på begge sider.
4. Forvarm enheten til 350 °F - 400 °F (176 °C - 204 °C).
5. Monter matlagingristene og kok i 30 minutter.
6. Påfør et andre jevnt lag med fett/olje på matlagingristene, og kok i ytterligere 30 minutter.
7. Ristene er nå krydret.



MERK: Hvis det har dannet seg rust på støpejernsristene, fjern rusten med en skrubbepad eller messingbørste og gjenta krydderprosessen.

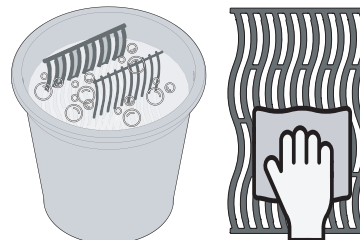
Guide for infrarød grilling

Mat	Innstilling av kontrollknapp	Tilberedningstid	Forslag
 <p>Biff 2,54 cm (1 tomme) tykk.</p>	<p>HØY 2 minutter på hver side.</p>	Gjennomstekt - 4 minutter	<p>Be om marmorert fett i stykket. Fett er en naturlig mørner og holder kjøttet saftig.</p>
	<p>HIGH til MEDIUM Høy varme 2 minutter på hver side, og vend deretter til middels varme.</p>	<p>Medium – 6 minutter Godt gjennomstekt - 8 minutter</p>	
 <p>Hamburger ½ tomme (1,27 cm) tykk.</p>	<p>HØY 2 minutter på hver side.</p>	Gjennomstekt - 4 minutter	<p>Hold alle biffene like tykke for lik steketid. Patties 1 tomme tykke eller mer bør grilles ved indirekte varme.</p>
	<p>HØY 2 ½ minutt på hver side.</p>	Medium – 5 minutter	
	<p>HØY 3 minutter på hver side.</p>	Godt gjennomstekt - 6 minutter	
 <p>Kylling</p>	<p>HØY, MIDDELS, LAV 2 minutter på hver side, deretter middels-lav til lav varme.</p>	20 – 25 minutter	<p>Skjær skjøten som forbinder lår og ben $\frac{3}{4}$ gjennom for at kjøttet skal ligge flatt på brenneren og tilberede jevnt.</p>
 <p>Svinekoteletter</p>	MEDIUM	6 minutter på hver side	<p>Velg tykke stykker for mørere kjøtt. Trim av overflødig fett.</p>
 <p>Spare Ribs</p>	<p>HIGH til LOW Høy i 5 minutter, deretter lav til de er ferdige.</p>	20 minutter på hver side, snu ofte	<p>Velg magre kjøttfulle ribber. Grill til kjøttet trekker seg lett fra beinet.</p>
 <p>Lammekoteletter</p>	<p>HIGH til MEDIUM Høy i 5 minutter, deretter Medium til de er ferdige.</p>	15 minutter på hver side	<p>Velg tykke stykker for mørere kjøtt. Trim av overflødig fett.</p>
 <p>Varme pølser</p>	MEDIUM til LAV	4 – 6 minutter	<p>Velg større pølser og skjær dem over på langs før grilling.</p>

Rengjøringsinstruksjoner

Første Gang Bruk

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

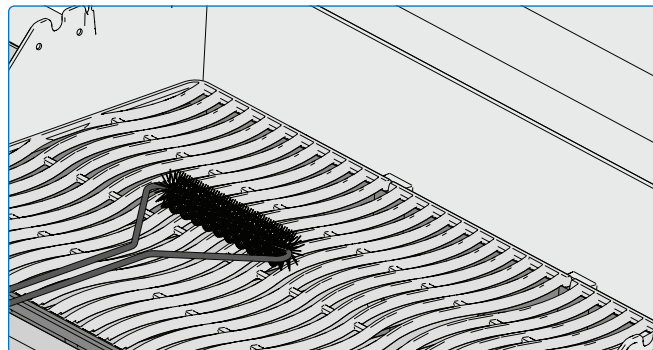


Støpejersrister

- Krydre ristene dine for å legge til et beskyttende belegg som forhindrer korrosjon. Se Grilling Tips – **Hvordan Krydre Støpejersrister.**

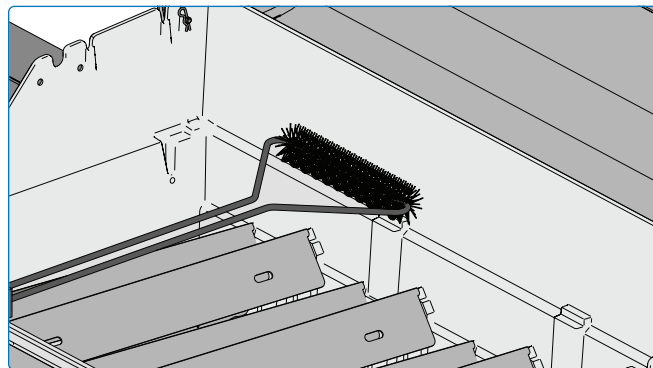
Rustfrie Stålrister

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



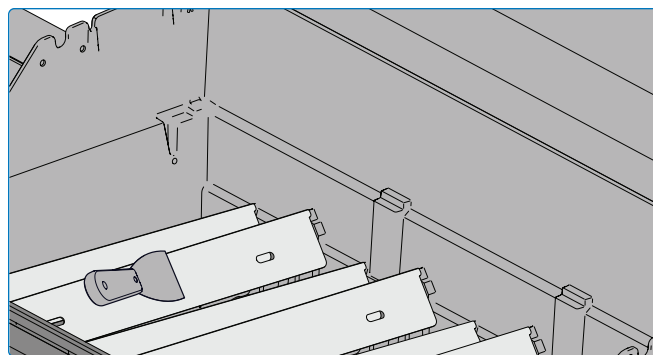
Infra-rød Sidebrenner

- De fleste dråper og matpartikler som faller på Infra-rød-brennerens overflate brenner umiddelbart på grunn av den høye intensiteten av varmen.
- Ikke rengjør keramikkflisen med en wirebørste.
- Ikke bruk vann eller andre væsker for å rengjøre brenneren. En umiddelbar temperaturforandring vil forårsake sprekkdannelse i keramikkflisen.
- Tenne brenneren og bruk på høy varme i 5-10 minutter for å fjerne eventuelle rester.



Inne i Grillen

1. Fjern matlagingristene.
2. Bruk en messingbørste for å rengjøre løse partikler fra sidene og under lokket.
3. Skrap sear-platene med en sparkel eller skrapec. Bruk en wirebørste for å fjerne asken.
4. Fjern sear-platene og børst partikler fra brennerne med en wirebørste.
5. Fei partikler fra innsiden av grillen inn i fettbrettet.



FARE!

- Bruk alltid vernehansker og vernebriller når du rengjør grillen din.
- Oppsamlet fett er en brannfare.
- Rengjøring bør kun gjøres når grillen er kald for å unngå risiko for brannskader.

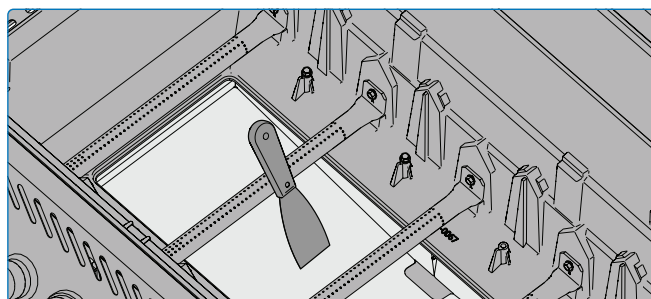
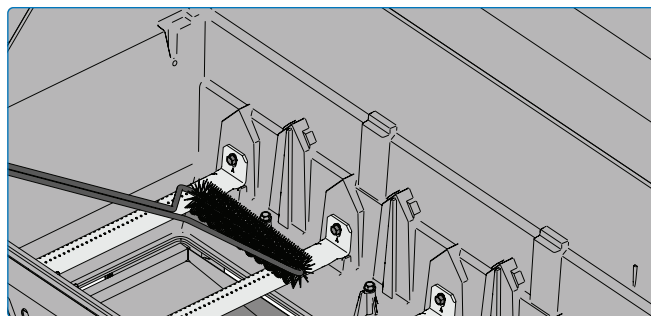
Fettbrett

Hver grillhode, sidebrenner og nedfelt brenner har et tilsvarende fettbrett. Det er lett tilgjengelig gjennom dører eller åpninger.

- Fett og overskytende dråper samles i fettbrettet som er plassert under grillen og akkumuleres i den engangs fetttrays under fettbrettet (hvis aktuelt).
- Bruk kun Napoleon-godkjente beskyttelseslag på fettbrettet. Bruk aldri aluminiumsfolie, sand eller annet ikke-godkjent materiale. Dette kan hindre fett i å flyte ordentlig.
- Rengjør ofte for å unngå fettoppbygging – cirka hver 4-5 bruk.

Rengjøringstrinn:

1. Skyv fettbrettet ut av grillen for å få tilgang til den engangs fetttrays eller for å rengjøre fettbrettet.
2. Skrap fettbrettet med en sparkel eller skrapet.
3. Bytt den engangs fetttrays hver 2-4 uke avhengig av grillbruk (hvis aktuelt).
4. Se din Napoleon Grill-forhandler for forsyninger.



Kontrollpanel

BRUK KUN varmt såpevann.

Teksten er trykt direkte på kontrollpanelet og vil gradvis slites av hvis det brukes slipende eller rustfritt stål-rengjøringsmidler.

Korrekt rengjøring av kontrollpanelet vil sikre at teksten forblir mørk og lesbar.

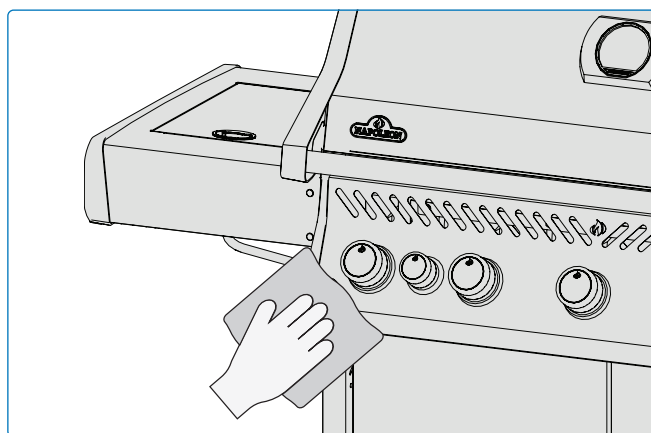
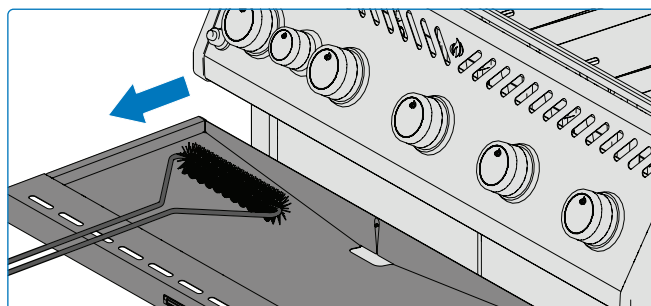
Aluminiumstøping

Rengjør med varmt såpevann. Aluminium ruster ikke, men høye temperaturer og værforhold kan forårsake oksidasjon på overflaten av støpingene som ser ut som hvite flekker.

Se **“Vedlikeholdsinstruksjoner”** for mer informasjon om hvordan du forhindrer oksidert aluminium.

Utvendig Grilloverflate

- Bruk kun et ikke-slipende rengjøringsmiddel. Slipende rengjøringsmidler eller stålull vil ripe finishen.
- Tørk alltid i retning av kornet.
- Håndter porselens-emaljerte komponenter med forsiktighet.
- Den bakte emaljefinishen er glassaktig og vil flise seg av hvis den blir truffet.
- Rustfrie stål-deler misfarges over tid når de varmes opp og vil få en gylden eller brun nyanse. Dette er normalt og vil ikke påvirke grillens ytelse. affect the performance of the grill.



ADVARSEL!

- Sørg for at alle brennere er slått av og grillen er kald før rengjøring. Bruk ikke ovnsrens for å rengjøre noen del av grillen.
- Ikke sett kokegriller eller noen andre deler av grillen i en selv-rengjøringsovn for å rengjøre.

Rengjør grillen i et område der rengjøringsmidlet ikke vil skade dekk, plener eller terrasser.

- Barbecuesaus og salt kan være korrosive og forårsake rask forringelse av grillkomponentene med mindre de rengjøres regelmessig.

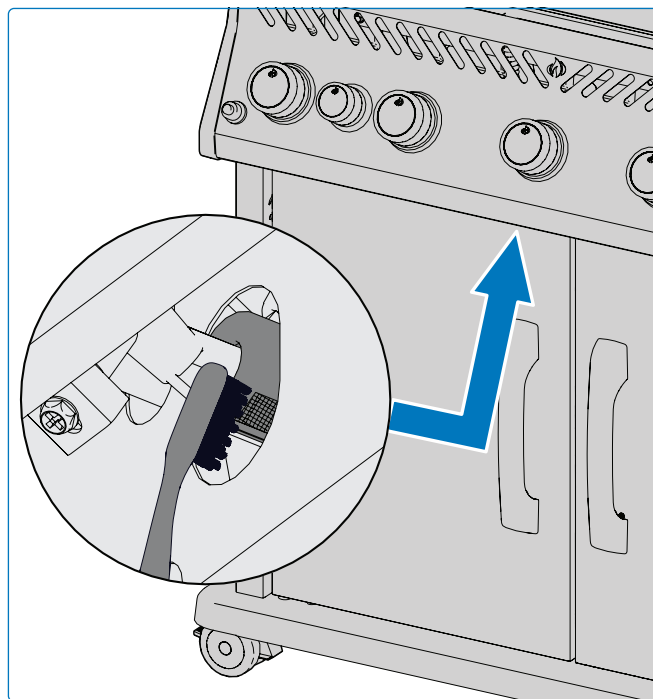
Insektskjerm og Brennerporter

Sparer og insekter tiltrekkes av små lukkede rom.

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

Et reir eller nett kan få brennerflammen til å brenne med en myk gul eller oransje farge, og kan forårsake brann eller tilbakeløp ved luftspjeldet under kontrollpanelet.

1. Fjern skruen(e) som fester brenneren til bakveggen på grillen. Skyv brenneren tilbake og oppover for å fjerne den.
2. Bruk en fleksibel venturirørborste for å rense innsiden av brenneren.
3. Rist løs skitt fra brenneren gjennom gassinntaket.
4. Sjekk brennerportene og ventilhullene for blokkeringer: brennerportene kan lukkes over tid på grunn av matrester og korrosjon.
5. Bruk en utvidet binders eller det medfølgende vedlikeholdsverktøyet for å rense brennerportene.
6. Bor ut blokkerte porter med den medfølgende bor i en liten trådløs drill: dette kan gjøres med brenneren festet til grillen, men det er lettere hvis den fjernes fra grillen.
7. Ikke bøye borehodet når du borer portene, da borehodet vil brette.
8. Denne boren er for brennerporter, IKKE for messingorificer som regulerer gassstrømmen til brenneren.
9. Ikke utvid hullene.
10. Sørg for at insektskjermen er ren, stram, og fri for lodd eller annet rusk.
11. Reverser prosedyren for å installere brenneren igjen.
12. Sørg for at ventilen går inn i brenneren ved installering.
13. Erstatt monteringsplaten og stram skruene for å fullføre reinstalleringen.



FARE!

- Det er svært viktig at ventilen/orificene går inn i brennerøret når du reinstallere brenneren etter rengjøring og før du tenner grillen, ellers kan det oppstå brann eller eksplosjon.
- Unngå ubeskyttet kontakt med varme overflater! Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller stålull på malte, porselen- eller rustfrie stål deler av grillen, da det vil ripe opp overflaten.



SIKKERHET FØRST!

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

Instruksjoner for vedlikehold

ANBEFALINGER

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

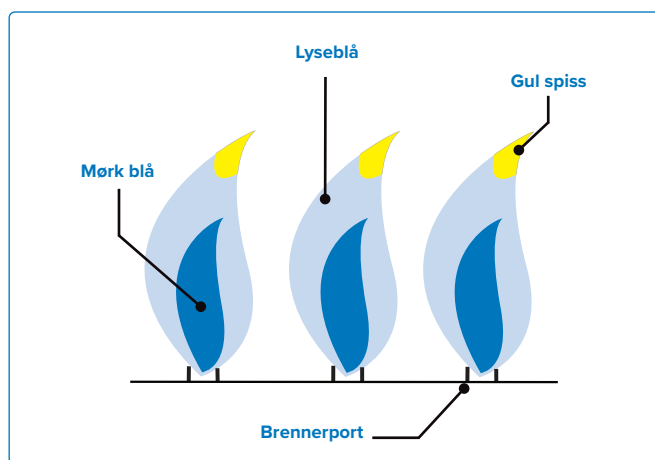
- Ikke blokkér ventilasjonen og forbrenningsluftens strøm.
- Hold ventilasjonsåpningene for sylinderen som ligger på siden av vognen eller kabinettet og foran og bak på bunnhyllen fri for rusk.

Justerer Luftstrømmen for Forbrenning



VIKTIG! Dette må gjøres av en kvalifisert gassinstallatør.

- Luftspjeldet er fabrikkinnstilt og skal normalt ikke kreve justering under normale forhold. Justeringer kan være nødvendig under ekstreme feltforhold.
- Flammene fra luftspjeldet vil være mørkeblå, med spisser av lys blått og av og til gult når de er korrekt justert.
- For lite lufttilførsel til brenneren vil produsere sot og sløve gule flammer.
- For mye lufttilførsel til brenneren vil føre til at flammene løfter seg ujevnt og forårsake tenneproblemer.



Justering av Luftspjeld

1. Fjern matlagingsristene og stekeflatene. La lokket stå åpent.
2. Du må kanskje åpne skapdøren eller fjerne den øverste skuffen (hvis utstyrt) for å få tilgang til luftspjeldskruen som ligger ved munningen av brenneren.
3. Fjern bakdekselet for å justere luftspjeldet på bakre rørbrenner.
4. Løsne låseskruen for luftspjeldet og åpne eller lukk luftspjeldet etter behov.
5. Tenn brennerne på høy.
6. Visuelt inspiser brennerflammene.
7. Slå av brennerne, stram låseskruene og sett tilbake de fjernede delene når spjeld er riktig innstilt.
8. Sørg for at insekt-skjermene er installert.



MERK: Infrarøde brennere har ingen luftjustering.



ADVARSEL!

- Hold grillen unna brennbare materialer, bensin og andre brennbare damper og væsker.



VI ØNSKER Å HJELPE!

Kontakt Napoleons
avdeling for
kundeløsninger for
anbefalte reservedeler
+31 345 588655

Stal nierdzewna w trudnych warunkach

Stal nierdzewna utlenia się lub rdzewieje w obecności chlorków i siarczków, szczególnie w regionach nadmorskich, w ciepłych i bardzo wilgotnych obszarach, oraz w pobliżu basenów i jacuzzi. Te plamy wyglądają jak rdza, ale można je łatwo usunąć lub zapobiec ich powstawaniu. Myj powierzchnie stalowe i chromowane co 3-4 tygodnie. Czyść ciepłą wodą z mydłem.

Konserwacja palników

- Skrajne temperatury i środowisko korozyjne mogą powodować korozję powierzchni, mimo że palnik jest wykonany z grubego stalowego wall 304.

Konserwacja i ochrona palników infra-czerwieni

Twoje palniki infra-czerwieni są zaprojektowane, aby zapewnić długi okres użytkowania, ale musisz uważać, aby zapobiec pękaniu ich ceramicznych powierzchni. Pęknięcia mogą powodować nieprawidłowe działanie palników.



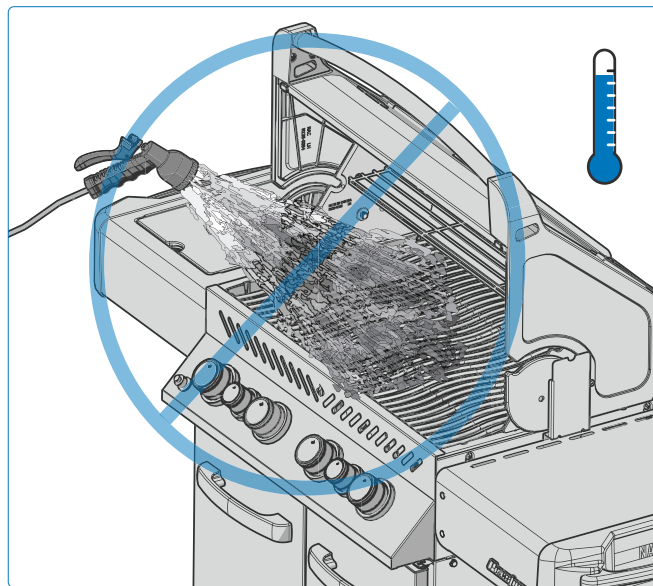
WAŻNE! Uszkodzenia wynikłe z nieprzestrzegania tych instrukcji NIE są objęte gwarancją na grill.

Wentylacja gorącego powietrza

- Gorące powietrze musi mieć możliwość ucieczki z grilla, aby palniki mogły prawidłowo funkcjonować.
- Palniki mogą być pozbawione tlenu, jeśli gorące powietrze nie jest pozwolone na ucieczkę, co może prowadzić do wstecznego zapłonu. Ceramiczna powierzchnia może pęknąć, jeśli to się zdarzy wielokrotnie.

Kroki, aby uniknąć uszkodzenia ceramicznych powierzchni

- Nigdy nie polewaj płomienia ani nie kontroluj ognia wodą.
- Nie pozwól, aby zimna woda (deszcz, zraszacz, wąż itp.) miała kontakt z gorącymi palnikami ceramicznymi. Nagła zmiana temperatury spowoduje pęknięcie ceramiki.
- Palnik ceramiczny, który staje się wilgotny przed użyciem, wytworzy parę podczas późniejszej pracy, co spowoduje ciśnienie, które może pęknąć ceramikę.
- Powtarzające się namaczanie ceramiki może powodować jej puchnięcie i rozszerzanie się, co prowadzi do pęknięcia i kruszenia ceramiki.
- Sprawdź ceramikę pod kątem ewentualnego namoknięcia, jeśli znajdziesz stojącą wodę w grillu. Usuń palnik, jeśli ceramika jest mokra. Odwróć go, aby odprowadzić nadmiar wody. Przynies ceramikę do wnętrza, aby dokładnie wyschła.
- Nie pozwól, aby twarde przedmioty uderzały w palnik. Uważaj podczas wkładania lub wyjmowania rusztów i używania akcesoriów.



FARE!

- Wyłącz gaz u źródła i odłącz urządzenie przed serwisowaniem.
- Konserwacja powinna być przeprowadzana tylko wtedy, gdy grill jest zimny, aby uniknąć ryzyka poparzeń.
- Test szczelności musi być przeprowadzany corocznie oraz gdy jakkolwiek komponent instalacji gazowej zostanie wymieniony, lub gdy wyczuwalny jest zapach gazu.



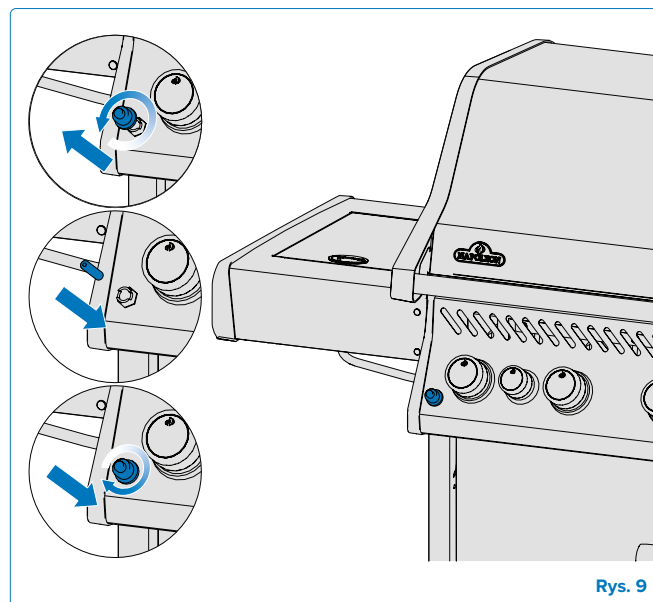
SIKKERHET FØRST!

Dekk aldri til mer enn 75 % av en hoved- eller sidebrenners kokeflate med noe solid metall (f.eks. stekeplater eller panner).

Feilsøking

- Głównie, tylne lub boczne palniki nie zapalają się za pomocą zapalnika, ale zapalają się za pomocą zapałki.
- Palniki nie zapalają się wzajemnie.

	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Główny Palnik	Wyjście JETFIRE™ jest brudne lub zablokowane.	Wyczyść wyjście JETFIRE™ miękką szczoteczką do zębów.
	Brudne lub skorodowane uchwyty do zapłonu wzajemnego.	Wyczyść lub wymień, jeśli to konieczne.
Tylne i Boczne Palniki	Płomienie unoszą się na palniku.	Zamknij przepust powietrza zgodnie z sekcją „Instrukcje konserwacji” - Regulacja powietrza do spalania w tym podręczniku właściciela. WAŻNE! To musi być wykonane przez wykwalifikowanego instalatora gazu.
	Luźne przewody elektrody lub przewody terminala przełącznika.	Sprawdź, czy przewód elektrody jest mocno wsunięty na terminalu z tyłu zapalacza. Sprawdź, czy przewody prowadzące od modułu do przełącznika zapłonu (jeśli jest) są mocno wsunięte w odpowiednie terminale.
	Wyładowana bateria lub źle zainstalowana.	Wymień na baterię o wysokiej jakości i dużej mocy. (Rys. 9).



Rys. 9



VI ØNSKER Å HJELPE!

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

Hałasy i Ognie

- Buczący regulator.
- Nadmierne płomienie i nierównomierne ogrzewanie.

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Normalny dźwięk buczenia w gorące dni.	To nie jest wada. Jest spowodowane wewnętrznymi wibracjami w regulatorze i nie wpływa na wydajność ani bezpieczeństwo grilla. Buczące regulatory NIE BĘDĄ wymieniane.
Zawór butli został otwarty zbyt szybko.	Otwórz zawór butli powoli.
Płyty sear zostały zainstalowane nieprawidłowo.	Upewnij się, że płyty sear są zainstalowane z otworami skierowanymi do przodu i szczelinami na dole. - Zobacz przewodnik montażu.
Niewłaściwe nagrzewanie.	Nagrzewaj grill z wszystkimi głównymi palnikami na wysokim ustawieniu przez 10 do 15 minut.
Nadmiar tłuszczu i popiołu na płytach sear i w tacce ociekowej.	Regularnie czyść płyty sear i tackę ociekową. Nie używaj folii aluminiowej do wyłożenia tacki. Zobacz “Instrukcje czyszczenia” .

Przepływ gazu

- Niska temperatura lub niski płomień przy ustawieniu zaworu na wysokie.
- Palniki palą się żółtym płomieniem, towarzyszy temu zapach gazu.
- Płomienie oddzielają się od palnika, towarzyszy temu zapach gazu i możliwe trudności w zapalaniu.
- Wydajność palnika na HIGH, ale ustawienie jest LOW. Huk i migoczący niebieski płomień na powierzchni palnika.

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Propano – niewłaściwa procedura zapalania.	Upewnij się, że procedura zapalania jest przestrzegana dokładnie. Wszystkie zawory gazu muszą być w pozycji OFF, gdy zawór zbiornika jest włączany. Włącz zbiornik powoli, aby umożliwić wyrównanie ciśnienia. Zobacz Operacja – “Instrukcje zapalania” .
Gaz ziemny – zbyt mała średnica rury dostawczej.	Rura musi być dobrana zgodnie z kodem instalacyjnym.
Nieszczelna uszczelka wokół ceramicznej płytki lub awaria spawów w obudowie palnika.	Pozwól palnikowi ostygnąć i dokładnie sprawdź go pod kątem pęknięć. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem Napoleon w celu zamówienia wymiennego zestawu palnika, jeśli znajdziesz jakiegokolwiek pęknięcia.
Gaz propanowy i gaz ziemny – niewłaściwe wstępne nagrzewanie.	Wstępnie nagrzej grill z dwoma głównymi palnikami ustawionymi na wysoką temperaturę przez 10 do 15 minut.
Możliwa sieć pająków lub inne zanieczyszczenia.	Dokładnie oczyść gniazdo lub sieci pajęcze z otworu palnika, usuwając go i postępując zgodnie z instrukcjami w tym podręczniku. Zobacz „Test szczelności” .
Niewłaściwe ustawienie przestony powietrznej.	Otwórz lub zamknij przestonę powietrzną nieznacznie zgodnie z tym podręcznikiem. Zobacz „Instrukcje konserwacji” . WAŻNE! To musi być wykonane przez wykwalifikowanego instalatora gazu.
Brak gazu.	Sprawdź poziom gazu w butli propanowej.
Wąż zasilający jest zgnieciony.	Przestaw wąż zasilający w razie potrzeby.
Regulator propanowy w stanie niskiego przepływu.	Wyłącz palniki i zamknij zawór butli, poczekaj 5 minut przed pełnym otwarciem zaworu, pozwól kilku sekundom na wyrównanie ciśnienia przed przystąpieniem do instrukcji zapalania grilla. Upewnij się, że procedura zapalania jest dokładnie przestrzegana za każdym razem, gdy gotujesz. Wszystkie zawory gazu muszą być w pozycji OFF, gdy zawór butli jest włączany. Zawsze otwieraj zawór butli powoli.

Łuszcząca się farba

- Farba wydaje się łuszczyć wewnątrz pokrywy lub klapy.

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Nagromadzenie tłuszczu na wewnętrznych powierzchniach.	To nie jest wada. Wykończenie pokrywy i klapy to porcelana lub stal nierdzewna, która nie łuszczy się. Łuszczenie jest spowodowane stwardniałym tłuszczem, który wysycha na podobne do farby kawałki, które łuszczą się. Regularne czyszczenie zapobiega temu. Zobacz “Instrukcje czyszczenia” .

Palenie wsteczne palnika na podczerwień

- Podczas pracy palnik nagle wydaje głośny dźwięk „whoosh”, po którym następuje ciągły dźwięk przypominający palnik i staje się przyćmiony lub ma dużą płomieni na początku działania.

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Nadmierne nagromadzenie tłuszczu i zanieczyszczeń na kafelkach ceramicznych. Zatkane otwory.	Wyłącz palnik i pozwól mu ostygnąć przez co najmniej 2 minuty. Ponownie zapal palnik i pal go na WYSOKIM ustawieniu przez co najmniej 5 minut, aż kafelki ceramiczne będą równomiernie czerwone.
Przeegrzanie palnika z powodu niewystarczającej wentylacji.	Zbyt duża powierzchnia grilla pokryta patelnią lub naczyniem. Upewnij się, że nie więcej niż 75% powierzchni grilla jest pokryta przedmiotami lub akcesoriami. Wyłącz palnik i pozwól mu ostygnąć przez co najmniej 2 minuty. Ponownie zapal.
Nieszczelna uszczelka wokół kafelka ceramicznego lub awaria spawania w obudowie palnika.	Pozwól palnikowi ostygnąć i dokładnie sprawdź pod kątem pęknięć. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem Napoleon, aby zamówić zestaw wymienny palnika, jeśli znajdziesz pęknięcia.
Niewłaściwe podgrzewanie.	Podgrzej grill z oboma głównymi palnikami na wysokim ustawieniu przez 10 do 15 minut.
Nadmierne nagromadzenie tłuszczu i popiołu na płytkach searujących i w tacce na tłuszcz.	Regularnie czyść płytki searujące i tackę na tłuszcz. Nie wyściełaj tacy folią aluminiową. Zobacz „Instrukcje czyszczenia” .

NAPOLEON-PRODUKTGARANTI

Denne garantien gjelder for produkter kjøpt etter 1. januar 2022.

Se din Napoleon Grills brukerveiledning for detaljert informasjon om garantien din.



FOR LE, LEX (GRILLVOGN OG HOVEDER), ROGUE® OG PRO 605 CSS 15 Års Begrenset Garanti for Napoleon Gassgriller

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

Aluminiumstøpinger / Rustfritt stålbase	15 år
Rustfritt stålhette	15 år
Porselen-emallert hette	15 år
Rustfrie stålgriller.....	15 år
Rustfri stålørbrenner	10 år pluss 15
Rustfrie stålflammebeskyttelsesinnsatser	5 år pluss 15
Porselen-emallerte støpejernsgriller.....	5 år pluss 15
Keramisk infrarød brenner (unntatt nett)	5 år pluss 15
Alle andre deler	2 år

Pluss 1d: Henviser til en utvidet garantiperiode der vi leverer reservedeler til kjøperen til 50% av gjeldende veiledende pris i levetiden* til grillen.

Pluss 15: Henviser til en utvidet garantiperiode der vi leverer reservedeler til kjøperen til 50% av gjeldende veiledende pris i ytterligere 15 år.

Pluss 10: Henviser til en utvidet garantiperiode der vi leverer reservedeler til kjøperen til 50% av gjeldende veiledende pris i ytterligere 10 år.

***Levetid:** Henviser til en garantiperiode på 30 år.

Denne garantien gjelder i: Den europeiske unionen, Sveits, Andorra, San Marino, Norge, Island og Liechtenstein.

Kundens lovfestede rettigheter ved feil i samsvar med WKRL - (EU) 2019/711 påvirkes ikke, begrenses eller endres av denne garantien. Utøvelsen av lovfestede rettigheter skal skje kostnadsfritt.

WARRANTY CONDITIONS AND LIMITATIONS

NAPOLEON garanterer at produktene er fri for feil utelukkende for den opprinnelige kjøperen, og bare i den grad kjøpet fant sted gjennom en offisiell NAPOLEON-forhandler. Følgende vilkår og begrensninger gjelder:

Denne produsentens garanti kan ikke overføres eller forlenges under noen omstendigheter eller av noen av våre representanter. Gassgrillen må installeres av en lisensiert, autorisert servicetekniker eller entreprenør.

Installasjonen må skje i samsvar med de medfølgende installasjonsinstruksjonene, samt alle lokale og nasjonale bygnings- og brannforskrifter. Denne begrensede garantien dekker ikke skader forårsaket av feil bruk, manglende vedlikehold, fettbrann, miljøpåvirkning, ulykker, modifikasjon, misbruk eller forsømmelse.

Installasjon av reservedeler fra andre produsenter ugyldiggjør den nåværende garantien. Misfarging av plastelementer på grunn av påføring av kjemiske rengjøringsmidler eller eksponering for sollys dekkes ikke av denne garantien.

Denne garantien ekskluderer også følgende: Riper, bulker, malingfeil, belegg, korrosjon eller misfarging forårsaket av eksponering for varme eller abrasive og kjemiske rengjøringsmidler, samt spon til porselensbelagte deler og eventuelle komponenter som brukes i installasjonen av gassgrillen. Hvis en del forringes til det punktet hvor den blir ubrukelig (på grunn av rustdannelse eller gjennombrenning) innen garantiperioden, vil kunden få utstedt en erstatningsdel.

Etter det første året har NAPOLEON myndighet i henhold til denne garantien (Presidentens Begrenset Livstidsgaranti, 15 Års Begrenset Garanti, 10 Års Begrenset Garanti, 3 Års Begrenset Garanti) til å frafalle enhver garantiforpliktelse etter egen fri vilje ved å tilbakebetale den opprinnelige kjøperen tilsvarende engrosprisen for de relevante defekte garantideler.

NAPOLEON påtar seg ikke ansvar for noen installasjon, arbeidstimer eller andre kostnader eller utgifter knyttet til reinstallasjon av en garantidel. Kostnader av denne arten dekkes ikke av den nåværende garantien.

Uavhengig av eventuelle bestemmelser i denne garantien (Presidentens Begrenset Livstidsgaranti, 15 Års Begrenset Garanti, 10 Års Begrenset Garanti, 3 Års Begrenset Garanti), er NAPOLEONs ansvar i henhold til denne garantien definert av det foregående, og dekker ikke noen tilfeldige, følgeskader eller indirekte skader under noen omstendigheter.

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

NAPOLEON påtar seg ikke ansvar for: Overoppheting, slokking av flammen på grunn av miljøfaktorer som kraftig vind eller utilstrekkelig ventilasjon.

NAPOLEON påtar seg ikke ansvar for skader på gassgrillen forårsaket av været, hagl, uforsiktig håndtering, aggressive kjemikalier eller rengjøringsmidler. Garantikrav må vedlegges kjøpsbevis eller en kopi derav som angir serienummer og modellnummer.

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

NAPOLEON dekker ikke fraktkostnader, arbeidstimer eller eksportavgifter.

GARANTI:

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

☎ +31 345 588 655

📠 +31 345 588 655

✉ de.info@napoleon.com

NAPOLEON®

VI FEIRER OVER 40 ÅR MED
MED Å LEVERE KOMFORTPRODUKTER TIL HJEMMET



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



Address

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



Phone

Canada

+31 345 588655

Online

Email: eu.info@napoleon.com

Website: www.napoleon.com



N415-10001900CE-NO