



# FREESTYLE<sup>®</sup>

## Brugervejledning

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

Grillene vist i denne manual kan afvige  
fra den købte model.



Vi vil gerne høre din feedback!

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



Anvend serienummer

# TILLYKKE MED DIN NAPOLEON® GRILL!

Du har lige opgraderet din grilloplevelse.



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

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

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

**BRUG UDENDØRS I ET GODT VENTILERET OMRÅDE.**

## ⚠️ FARE! ⚠️

### HVIS DU LUGTER GAS:

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

## ⚠️ ADVARSEL! ⚠️

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

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

En L.P. (propan) flaske, der ikke er tilsluttet til brug, må ikke opbevares i nærheden af dette eller andre apparater.

Hvis oplysningerne i disse instruktioner ikke følges nøjagtigt, kan der opstå brand eller eksplosion, hvilket kan medføre materielle skader, personskade eller dødsfald.



Gør voksne og børn opmærksomme på faren ved varme overflader.



Hold opsyn med små børn i nærheden af grillen.

**BEMÆRK TIL INSTALLATØREN:** Efterlad disse instruktioner hos grillejeren til fremtidig reference.

**BEMÆRK TIL FORBRUGEREN:** Gem disse instruktioner til fremtidig reference.

# Velkommen til Napoleon!

## Sikkerhed først

### ADVARSEL!

#### Generel information

Denne grill skal installeres i overensstemmelse med lokale forskrifter. Hvis der bruges en rotisserimotor, skal den jordes elektrisk i henhold til lokale forskrifter. Hvis en ekstern elektrisk kilde anvendes, skal apparatet også jordforbindes i overensstemmelse med lokale forskrifter.

### ADVARSEL!

#### Installation & Samling

Samle denne grill præcist som anvist i samlingsvejledningen. Hvis grillen blev samlet i butikken, gennemgå samlingsvejledningen for at sikre, at det er gjort korrekt.

Må ikke installeres i eller på fritidskøretøjer og/eller både.

Udfør den påkrævede lækagetest før brug af grillen.

Modificér aldrig denne grill under nogen omstændigheder.

Brug kun trykregulatoren og slangsettet, der følger med denne grill, eller reservedele, der specifikt anbefales af Napoleon.

### ADVARSEL!

#### Opbevaring & Ude af brug

Sluk for gassen ved gasflaskens forsyningsventil. Afbryd slangen mellem gasflasken og grillen. Fjern gasflasken og opbevar den udendørs i et godt ventileret område væk fra børn.

OPBEVAR IKKE gasflasker i en bygning, garage, skur eller andet lukket rum. Frakobl apparatet fra forsyningen, når grillen opbevares indendørs.

### ADVARSEL!

#### Betjening

Læs hele denne brugervejledning, før du bruger grillen. Kontroller gassystemet for utætheder inden første brug, hver gang flasken udskiftes/genopfyldes, når en gasforbindelse tilsluttes igen eller serviceres, eller når du lugter gas eller ser skader. Følg tændingsvejledningen omhyggeligt.

### ADVARSEL!

#### Korrekt bortskaffelse af produktet



Dette mærke angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i hele EU. For at undgå mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed

ved ukontrolleret affaldsbortskaffelse, skal det genanvendes ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materialeressourcer. For at returnere dit brugte apparat, benyt venligst retur- og indsamlingssystemerne eller kontakt forhandleren, hvor produktet blev købt. De kan tage imod dette produkt til miljømæssigt sikker genanvendelse.

## INDHOLD

---

<b>Velkommen til Napoleon!</b>	<b>3</b>
Sikkerhed først	3
<b>Fuldstændige systemfunktioner</b>	<b>5</b>
Yderligere sikre driftsprocedurer	6
Placering af din grill	8
Gasforbindelser	9
Lækagetest	12
<b>Betjening</b>	<b>13</b>
Tænding af din grill	13
Grillvejledning	15
Sådan bruges rotisseriet	17
Tjekliste for madlavningsoplevelsen	19
Sådan indbrænder du støbejernsristene	20
<b>Infrarød grillguide</b>	<b>21</b>
<b>Rengøringsvejledning</b>	<b>22</b>
Første gangs brug	22
Støbejernsrist	22
Rustfri stålriste	22
Infrarød sidebrænder	22
Indersiden af grillen	23
Porcelænsemalje	23
Drypbakke	23
Betjeningspanel	24
Aluminiumsstøbninger	24
Udvendig grillside	24
Insektnet og brænderporte	25
<b>Vedligeholdelsesvejledning</b>	<b>26</b>
Anbefalinger	26
Forbrændingsluftjustering	26
Rustfrit stål i barske miljøer	27
<b>Fejlfinding</b>	<b>28</b>
<b>Garanti</b>	<b>32</b>

# Fuldstændige systemfunktioner

## ACCU-PROBE™

temperaturmåler til nemt at aflæse temperaturen for perfekte resultater.

Stort rustfrit stålvarmerist for øget madlavningsareal.

Infrarød **SIZZLE ZONE™** sidebrænder eller flamme-sidebrænder til perfekt grillede bøffer.

Integreret flaskeåbner tæt på grillområdet.

Øjeblikkelig **JETFIRE™** tænding for hurtig og nem opstart.

Drypbakke med nem adgang for effektiv vedligeholdelse.

Porcelænsovertrukne **WAVE™** grillriste for de karakteristiske grillmærker og jævn tilberedning.

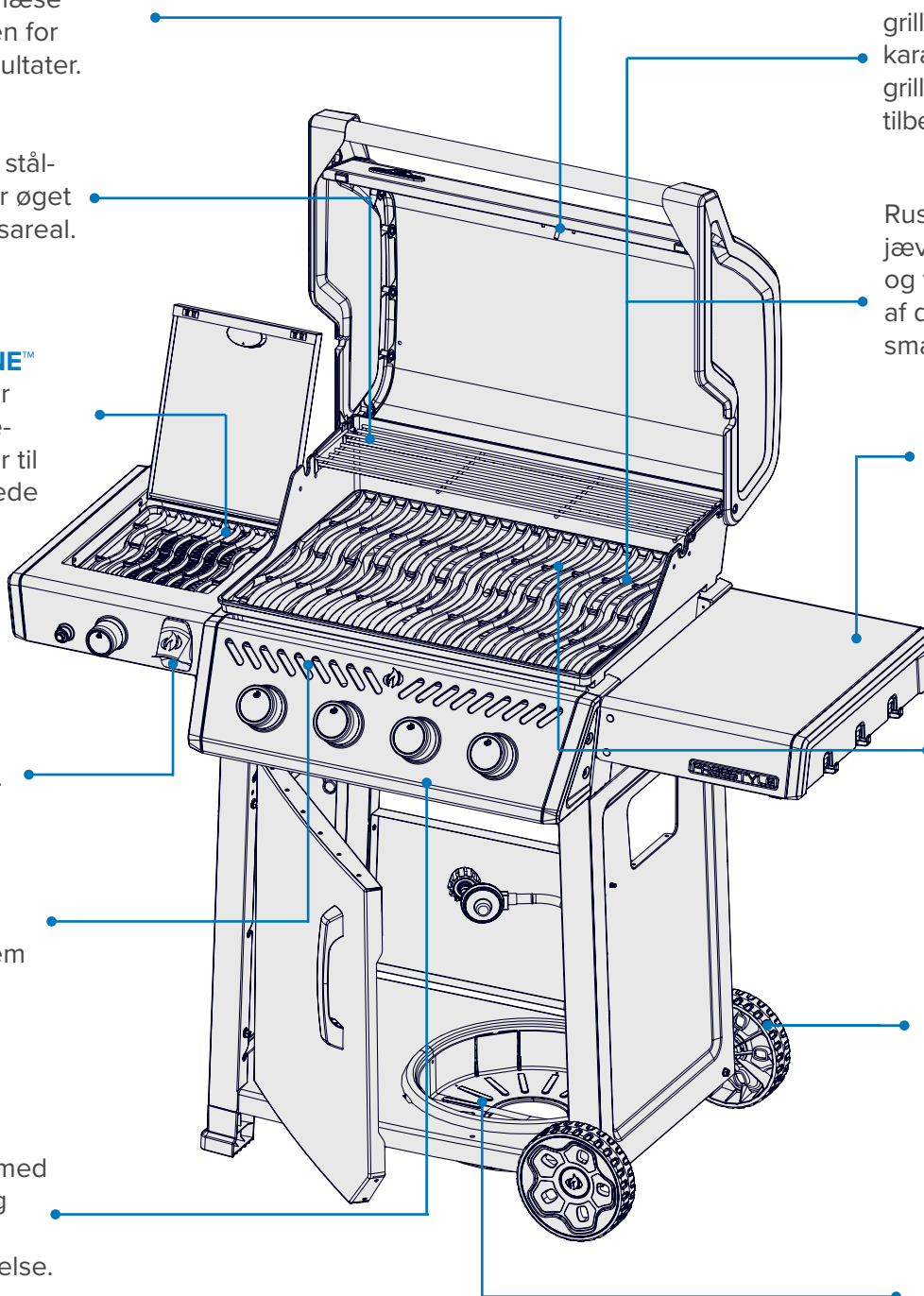
Rustfri stålplader til jævn opvarmning og fordampning af dryp for mere smagfuld mad.

Pulverlakerede foldbare sidehylder med integrerede redskabskroge.

Kraftige brændere i rustfrit stål for langvarig kvalitet.

Store 7" hjul til at navigere på ethvert terræn.

Gasflaskestøttering for stabil opbevaring af tanken.



**!** De grille, der er vist i denne brugermanual, kan afvige fra den model, du har købt. Fremhævet model: FREESTYLE PROSIB

## Kom godt i gang



### FARE!

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



### ADVARSEL!

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



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



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



**FORSIGTIG!** Varm overflade.



Luk straks for gasforsyningen og afbryd forbindelsen.



Brug sikkerhedsbriller.



Brug beskytteshandsker.



Vigtig information.

### Yderligere sikre driftsprocedurer

- Læg ikke slangen under drypbakken. Oprethold korrekt afstand mellem slangen og enhedens bund.
- Sørg for, at stegepladerne er korrekt placeret i henhold til installationsvejledningen.
- Brænderkontrollerne skal være slukket, når gasflaskeventilen åbnes.
- Tænd ikke brænderne med låget lukket.
- Luk ikke sidebrænderens låg, når den er i brug eller varm.
- Fritér ikke mad på sidebrænderen.
- Juster ikke grillriste, når de er i brug eller varme.
- Flyt ikke apparatet under brug.
- Sluk for gasforsyningen ved kilden efter brug.
- Modificér ikke apparatet.
- Vedligeholdelse bør kun udføres, når grillen er kold.
- Opbevar ikke lightere, tændstikker eller andre brandbare materialer i kabinettet eller krydderibakken.
- Hold alle elektriske ledninger og brændstofslanger væk fra alle opvarmede overflader.
- Rengør fedtbakken, drypbakken og stegepladerne regelmæssigt for at undgå ophobning og fedtbrande.
- Hold den infrarøde brænder og hovedbrænderens venturirør fri for spindelvæv og andre forhindringer ved at inspicere og rengøre dem regelmæssigt.
- Lad ikke koldt vand (regn, sprinkler, slange osv.) komme i kontakt med den opvarmede grill. En pludselig temperaturændring vil beskadige porcelænet og få de keramiske brændere til at revne.
- Brug ikke en højtryksrenser til at rengøre nogen del af grillen.

- Placer ikke denne grill, hvor den kan udsættes for kraftig vind, især hvis vinden kan komme direkte bagfra.
- Brug ikke apparatet under nogen form for brændbar konstruktion.
- Dæk aldrig mere end 75 % af madlavningsfladen.
- Dette apparat skal holdes væk fra brandbare materialer under brug.
- Oprethold altid korrekt afstand til brændbare materialer: 24" (610 mm) bag enheden, 7" (178 mm) til siderne.
- Ekstra afstand på 24" (610 mm) anbefales nær vinylbeklædning eller glasruder.
- Den minimale omgivelsestemperatur for sikker brug af apparatet er 0 °F (-17,8 °C).



### ADVARSEL!

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

## Placering af din grill

Sørg for, at placeringen af din gasgrill opfylder alle afstandskrav til nærliggende brandbare materialer. Dette apparat er beregnet til brug på en udendørs terrasse eller i din have.

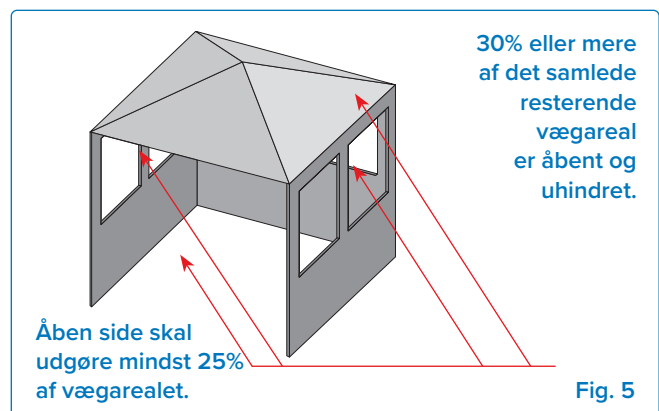
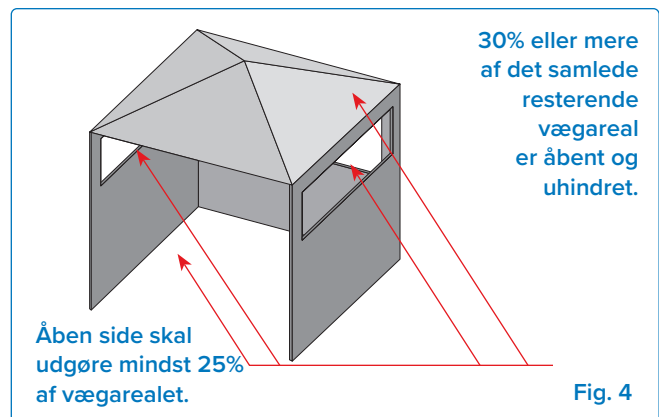
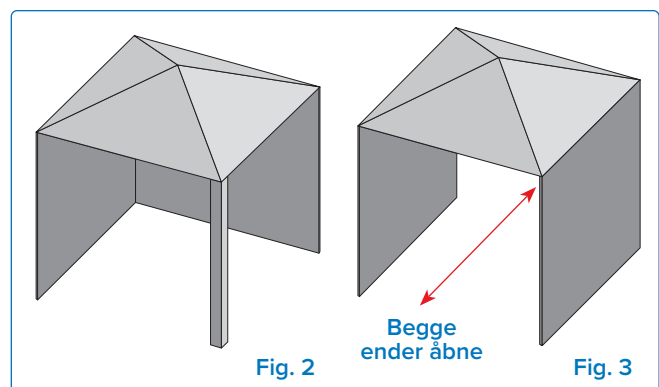
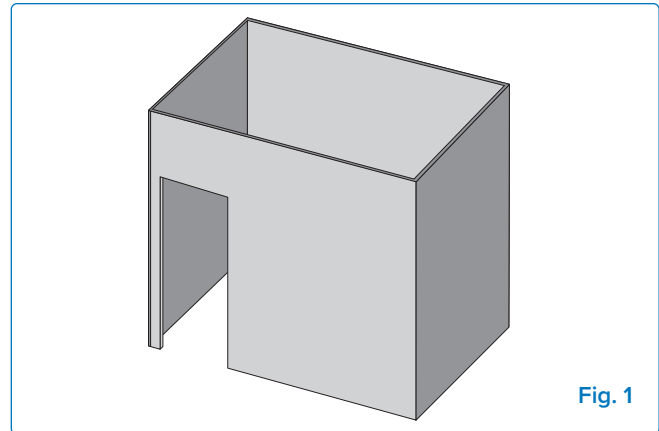
- Brug kun apparatet på et overjordisk, åbent område med naturlig ventilation og uden stillestående luft. Sørg for, at gaslækager og forbrændingsprodukter hurtigt spredes af vind og naturlig konvektion.
- Brug ikke apparatet i en bygning, garage eller andet lukket rum.
- Integrer ikke apparatet i indbyggede eller indskudte konstruktioner.
- Bloker ikke ventilationsåbningerne i cylinderindkapslingen.

Ethvert kabinet, hvor apparatet bruges, skal opfylde et af følgende krav:

- Apparatet betragtes som udendørs, hvis det er installeret i et læ med vægge på tre sider, men uden overdækning. **(Figur 1).**
- Et apparat betragtes som udendørs, hvis det er installeret i et læ med overdækning og højst to sidevægge.
  - » Sidevæggene kan være parallelle, som i en gennemgang, eller vinkelrette på hinanden. **(Figur 2 & Figur 3).**
- Et apparat betragtes som udendørs, hvis det er installeret i et læ med tre sidevægge og overdækning, så længe 30% eller mere af den vandrette omkreds af kabinettet er permanent åben. **(Figur 4 & Figur 5).**

### ! VIGTIGT!

- Alle åbninger skal være permanent åbne.
- Skydedøre, garagedøre, vinduer eller åbninger med net betragtes ikke som permanente åbninger.



## Gasforbindelser

### Til en gasflaske: Mulighed 1

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

Brug en gastyksregulator og slange leveret af Napoleon; hvis ikke inkluderet, skal du bruge en regulator og slange, der opfylder nationale og regionale krav. Den anbefalede længde på slangen er 0,9 m. Slangen må aldrig være længere end 1,5 m.

For Sydafrika skal der bruges en SANS 1237-godkendt regulator.

Bemærk: Slangen skal udskiftes inden udløbsdatoen, der er trykt på den.

Placer kun flasker inden for de maksimale bredde- og højdemål inde i kabinettet på den nederste hyld. Flasker, der overstiger de maksimale mål, skal placeres uden for kabinettet på jævnt underlag. Se diagrammet nedenfor for specifikke mål.

### Tilslutning og installation

- Kontroller flasken for buler eller rust, og få den inspiceret af din propanleverandør.
- Brug aldrig en flaske med en beskadiget ventil.
- Placer flasken i det dertil beregnede område på den nederste hyld.
- Sørg for, at gasregulatorslangen ikke har knæk.
- Fjern hættten eller proppen fra flaskens brændstofventil.
- Sørg for, at slangen ikke kommer i kontakt med drypbakken eller nogen varme overflader på grillen, da den kan smelte og forårsage brand.
- Sørg for, at flasken ikke efterlades udsat for ekstrem varme eller direkte sollys.
- Lækagetest alle samlinger, før du bruger grillen. Se "Lækagetest".

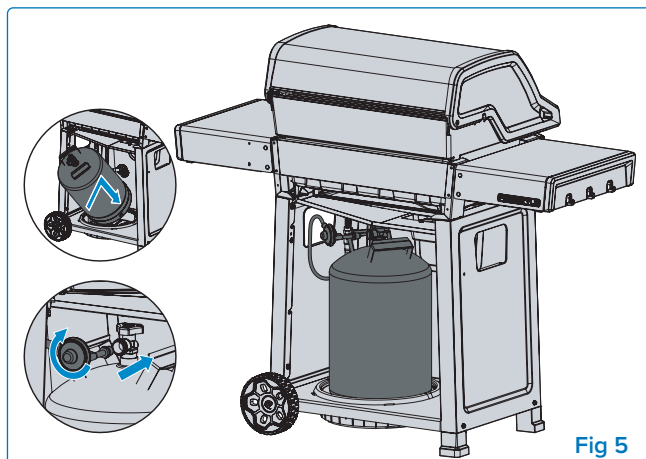


Fig 5

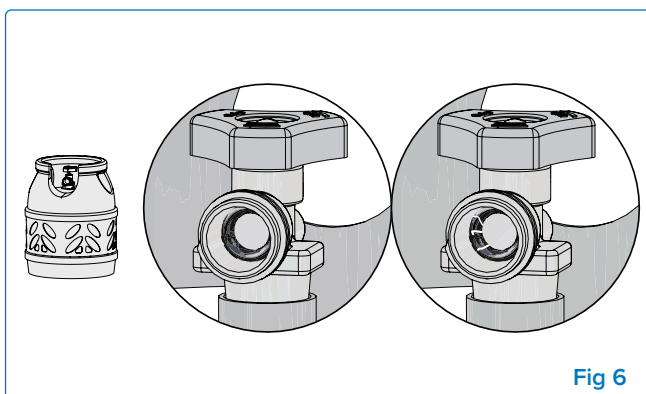


Fig 6

### **ADVARSEL!**

- Opbevar ikke en ekstra gasflaske under grillhovedet eller sidebrænderne.
- Brug aldrig en gasflaske, der er fyldt mere end 80%.

## Til en husgasforsyningsledning: Mulighed 2

- Rør og ventiler opstrøms for lynkoblingen medfølger ikke.
  - Gasrøret skal dimensioneres til at levere den kW/h, der er angivet på typeskiltet, baseret på rørets længde.
  - Se **“ADVARSEL! Generel information”** i denne manual for installationskoder.
1. Tilslutning til en gasforsyningsledning skal udføres af en autoriseret gasmontør og lækagetestes før grillen tages i brug.
  2. Før ikke slangen tæt på drypbakken eller hen over bagpanelet.
  3. Sørg for, at slangen ikke kommer i kontakt med overflader med høj temperatur.

## Lynkobling

- Installer ikke lynkoblingen opad.
- En let tilgængelig manuel afspærringsventil skal installeres opstrøms for lynkoblingen og så tæt på som muligt.
- Tilslut den udvidede ende af slangen til beslaget på enden af manifoldrøret eller fleksrøret (hvis relevant).
- Stram med to skruenøgler. Brug ikke gevindtætning eller rørpasta.
- Lækagetest alle samlinger før gasgrillen tages i brug. Se **“Lækagetest”** afsnittet.



### ADVARSEL!

- Følg alle specifikationer og instruktioner nøjagtigt for at undgå brand, eksplosion, materielle skader, personskade eller dødsfald.
- Afbryd grillen og dens individuelle afspærringsventil fra gasforsyningssystemet under trykprøvning over ½ psi (3,5 kPa).
- Luk den individuelle afspærringsventil for at isolere grillen fra gasforsyningsystemet under trykprøvning på eller under ½ psi (3,5 kPa).
- Kontroller slangen for tegn på overdreven slid, smeltning, snit eller revner. Hvis slangen er beskadiget, skal den udskiftes med en samling, der specifikt er anbefalet af Napoleon.



### VÆR FORSIGTIG!

Grillens låg og hele ildkassen kan blive meget varme under brug.

## Tekniske data

Følgende tabel viser samlet varmeinput, gasforbrugsværdier og dyseåbninger svarende til hver brænder pr. gaskategori:

	VARMEINPUT				GASFORBRUG			
	TOTAL	HOVED	FLAMME-SIDE	INFRARØD SIDE	TOTAL	HOVED	FLAMME-SIDE	INFRARØD 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

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

**Forklaring:** XX = farvekode YY = landekode

Følgende tabel viser alle certificerede gasser og tryk. Kontroller, at oplysningerne på mærkepladen svarer til denne liste. **Bemærk:** Brug kun regulatorer, der leverer det tryk, der er angivet her.

Gaskategori	I <sub>3B/P(30)</sub>	I <sub>3+(28-30/37)</sub>	I <sub>3P(37)</sub>	I <sub>3B/P(50)</sub>
Dyse størrelser	I	I	I	II
Gasser / Tryk	Butan 30 mbar Propan 30 mbar	Butan 28-30 mbar Propan 37 mbar	Propan 37 mbar	Butan 50 mbar Propan 50 mbar
Lande	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

## Lækagetest

### Hvorfor og hvornår skal der foretages lækagetest?

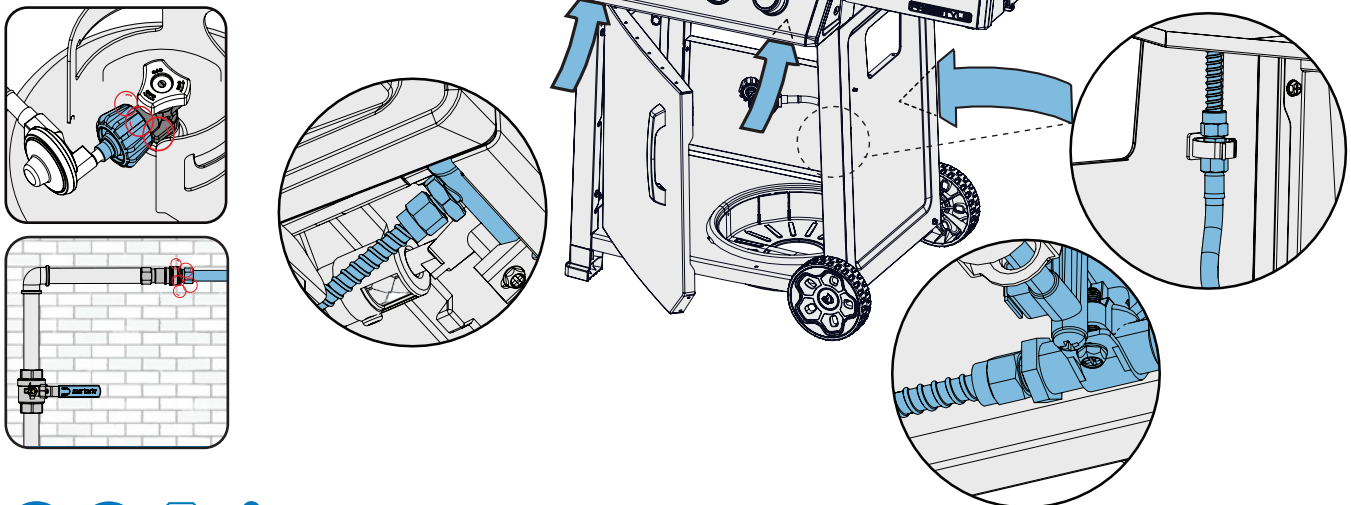
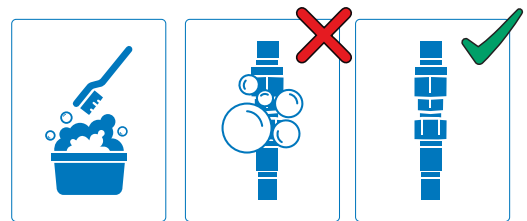
En lækagetest bekræfter, at der ikke slipper gas ud, efter du har tilsluttet slangen til gasforsyningen. Hver gang tanken genopfyldes og geninstalleres, skal du sikre, at der ikke er lækager i samlingen, hvor regulatoren forbindes til tanken. Foretag lækagetest af denne grill før brug, årligt og når nogen gaskomponenter udskiftes.

### Trin til lækagetest

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

### Hvis du finder en lækage

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



**FARE!**

- Brug aldrig åben ild til at kontrollere for gaslækager. Gnister eller flammer vil forårsage brand, eksplosion, skade på ejendom, alvorlig personskade eller dødsfald.
- Brug kun det trykregulator- og slangesæt, der følger med grillen, eller et der overholder lokale regler.

# Betjening

## Tænding af din grill

### Førstegangsbrug? Udfør en afbrænding.

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



### ADVARSEL!

- Brug ikke bag- eller sidebrænder under afbrænding.

### Tænding af hovedbrænder

1. Åbn grilllåget (**Fig. 7**).
2. Tryk og drej langsomt en hvilken som helst hovedbrænderknap mod uret til HØJ position, indtil tænderen tænder. Fortsæt med at trykke ned på kontrolknappen, indtil brænderen tænder, og slip derefter (**Fig. 7-A, Fig. 8**).
3. Hvis tænderen ikke tænder – drej straks kontrolknappen med uret til SLUK position. Gentag trin 2.
4. Hvis tænderen og brænderen ikke tænder inden for 5 sekunder – drej kontrolknappen med uret til SLUK position. Vent 5 minutter, så gassen kan forsvinde. Gentag trin 2 og 3, eller se "Alternative tændingsinstruktioner".

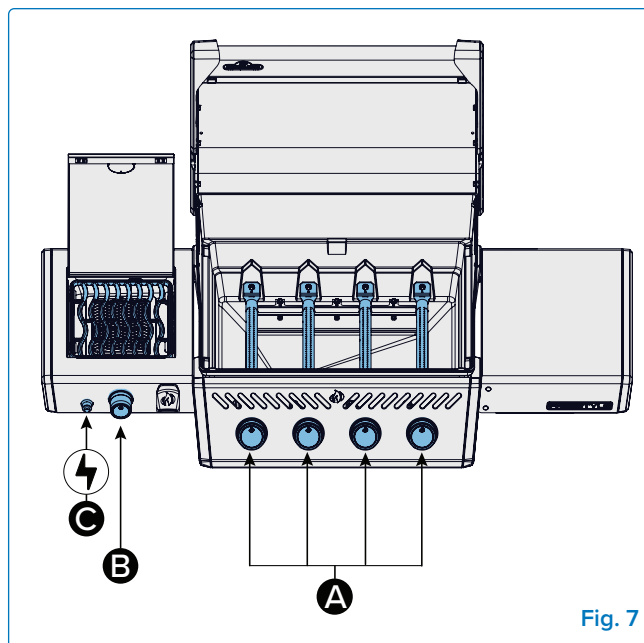


Fig. 7

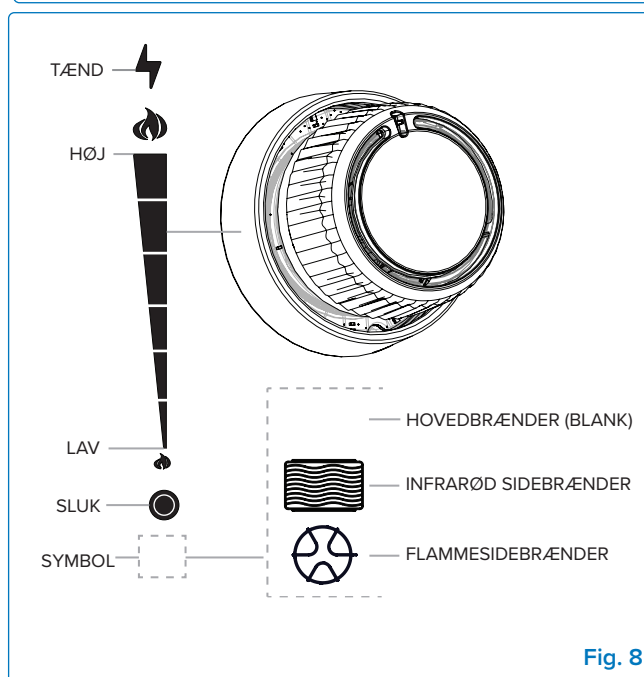


Fig. 8

### Tænding af sidebrænder (hvis udstyret)

1. Åbn brænderlåget (**Fig. 9**).
2. Tryk og drej langsomt sidebrænderknappen mod uret til HØJ position, indtil gnisten tænder brænderen. (**Fig. 7-B, Fig. 8**).
3. Fortsæt med at trykke ned på kontrolknappen, indtil brænderen tænder, og slip derefter.
4. Hvis brænderen ikke tænder – drej brænderens kontrolknop med uret til SLUK position. Vent 5 minutter. Gentag trin 2 og 3, eller se "Alternative tændingsinstruktioner".

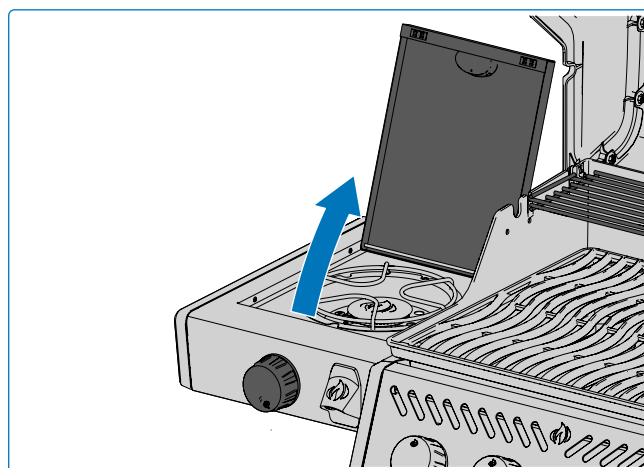


Fig. 9

### Infrarød sidebrænder tænding (hvis udstyret)

1. Åbn brænderlåget (**Fig. 10**)
1. Tryk og drej langsomt sidebrænderknappen mod uret til HØJ position (**Fig. 7-B, Fig. 8**).
2. Tryk og hold tændingsknappen nede, indtil brænderen tænder, eller tænd med en tændstik (**Fig. 7-C**).
3. Hvis brænderen ikke tænder – drej brænderens kontrolknop med uret til SLUK position. Vent 5 minutter. Gentag trin 2 og 3.

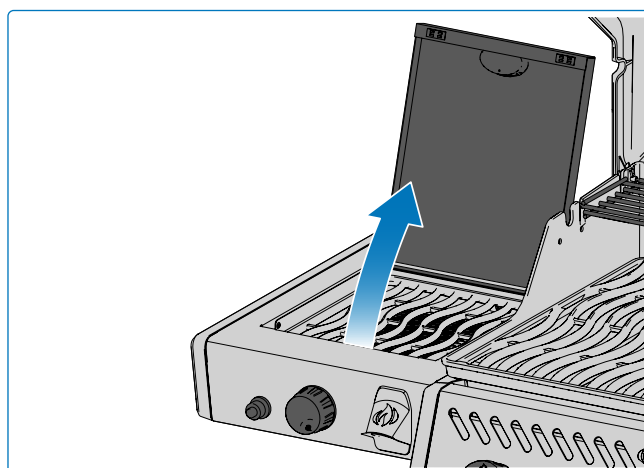


Fig. 10

### Alternative tændingsinstruktioner

1. Åbn brænder-/grilllåget. (**Fig. 11, Fig. 12**)
2. Tænd en lang tændstik eller butanlighter og placer den tæt på brænderens åbninger.
3. Drej den tilsvarende brænderknop mod uret til HØJ position, indtil den tænder.

Hovedbrænder

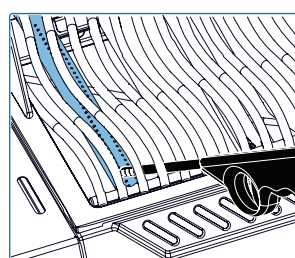


Fig. 11

Sidebrænder

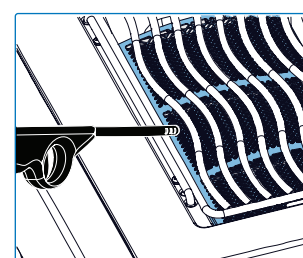


Fig. 12

### ⚠ ADVARSEL!

- Sørg for, at alle brænderkontroller er i SLUK position, før du langsomt åbner gasventilen.
- Følg tændingsvejledningen omhyggeligt.
- Sørg for, at grillens låg er ÅBENT under tænding.
- Juster ikke grillristene, mens grillen er varm eller i brug.
- Rengør regelmæssigt fedt fra hele enheden, inklusive fedtbakken og stegepladerne, for at undgå ophobning og fedtbrænde.



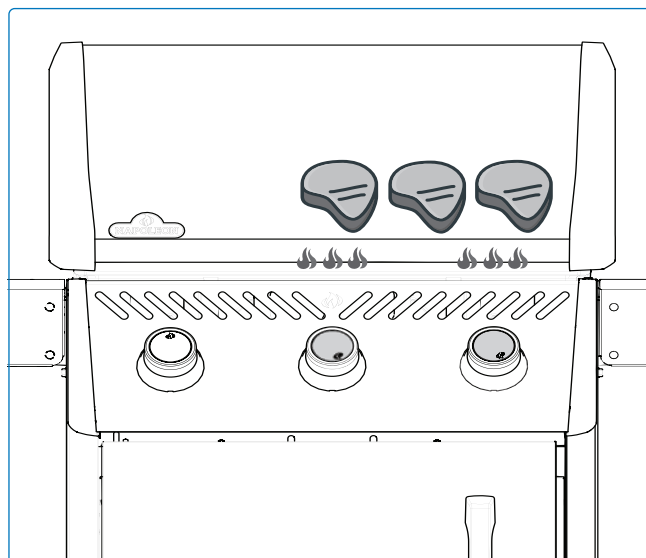
## Grillvejledning

### Brug af hovedbrænder

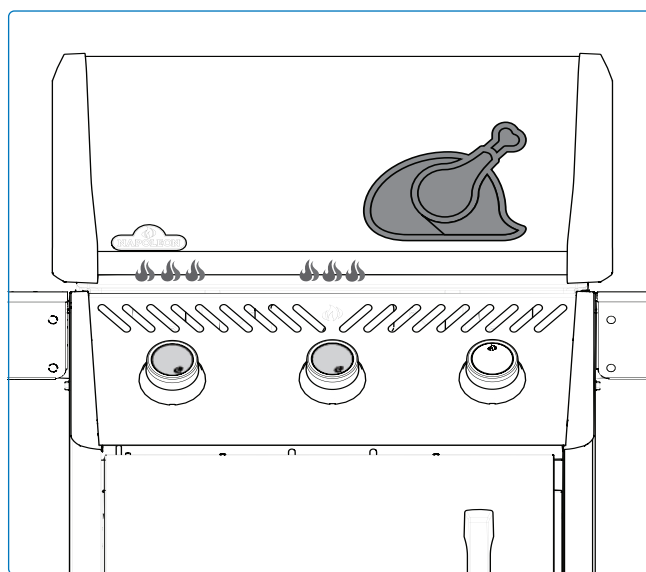
- Forvarm grillen før stegning af mad ved at køre alle hovedbrændere på høj med låget lukket i cirka 10 minutter.
- Mad, der kun skal tilberedes kort tid, såsom fisk og grøntsager, kan grilles med låget åbent.
- Grillning med låget lukket sikrer højere og mere ensartede temperaturer, som tilbereder kødet mere jævnt og kan forkorte tilberedningstiden.
- Grillristene kan olieres før forvarmning for at reducere fastklæbning, når der grilles magert kød som kyllingebryst eller svinekød.
- Mad, der tager længere end 30 minutter, såsom stege, kan tilberedes indirekte med brænderen tændt modsat maden. **Se indirekte grillning.**
- Trim overskydende fedt af kødet for at forhindre opblussen, eller sænk grillens temperatur.
- Opblussen – flyt maden væk fra flammerne og sænk varmen. Lad låget stå åbent.

### Direkte grillning

Denne metode er ideel til at brune eller tilberede mad hurtigt, såsom hamburgere, bøffer, kylling eller grøntsager. Placer maden direkte over varmen på grillristene. Brun kødet først for at forsegle saft og smag, og sænk derefter grilltemperaturen for at færdigtillberede efter din præference (**Figur 13**).



Figur 13



Figur 14

### Indirekte grillning

Denne metode bruger lavere temperaturer og indirekte varme til at tilberede maden langsomt og jævnt. Det er ideelt til større stykker kød eller mad, der er tilbøjelige til opblusninger, såsom stege, hele kyllinger eller kalkuner.

Tænd for en eller flere brændere, og placer maden på grillristen, hvor der ikke er nogen flamme. Langsom tilberedning ved lave temperaturer giver mere mørt og smagfuldt resultat (**Figur 14**).



#### GRILLTIP FRA EKSPERTEN!

Tilføj et Napoleon ryge-tilbehør til din grill for at give kødet ekstra smag.



#### GRILLTIP FRA EKSPERTEN!

Brug et termometer til at kontrollere kødets indre temperatur for at sikre, at det er perfekt tilberedt.

### Flamme-sidebrænder (hvis udstyret)

Flamme-sidebrænderen fungerer som et komfur og er ideel til at lave sovs, supper eller saucer. Brug gryder eller pander, der ikke er større end 10" (25 cm) i diameter. For bedste ydeevne bør brænderen bruges et sted, der er beskyttet mod vind.

### Infrarød sidebrænder (hvis udstyret)

For at bruge sidebrænderen, se **"Tænding af infrarød sidebrænder (hvis udstyret)" på side 14** for instruktioner. Når den er indstillet til høj, giver den infrarøde varme en jævn overflade til at brune. Nogle modeller har en højdejusterbar grillrist for øget kontrol.



#### VIGTIGT!

- Dæk ikke mere end 75% af den infrarøde brænders overflade med stegeplader eller pander—du skal have tilstrækkeligt åbent område for korrekt forbrænding og varmefordeling.



#### FARE!

- Grill aldrig mad direkte på flamme-sidebrænderen. Den er kun beregnet til brug med gryder og pander.
- Luk ikke låget til sidebrænderen, mens den er i brug eller varm.
- Lad ikke mad være uden opsyn på nogen tændte brændere.
- Fritér ikke mad på sidebrænderen. Madlavning med olie kan være farligt.
- Rengør regelmæssigt fedt fra hele enheden, inklusive fedtbakken og stegepladerne, for at undgå ophobning og fedtbrande.

## Sådan bruges rotisseriet

### Samling af dit rotisserisæt (hvis udstyret)

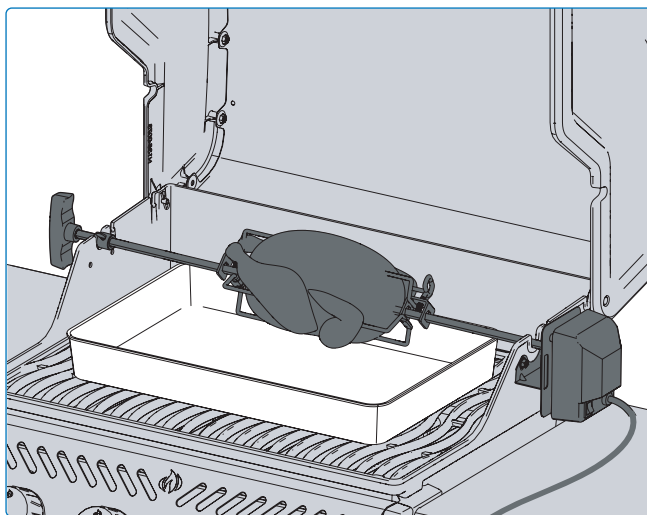


**BEMÆRK:** Fjern varmehylden, inden spidstangen bruges. Ekstrem varme vil beskadige varmehylden.

1. Monter rotisserimotoren på siden af grillen ved hjælp af monteringsbeslaget/beslagene. Nogle modeller har formonterede beslag.
2. Når beslaget er fastgjort til grillen, skubbes rotisserimotoren på beslaget.
3. Skub den første rotisserigaffel lige forbi midten af spyddet og stram den fast. Træk kødet på spyddet og skub kødet ind i gafflen. Skub den anden rotisserigaffel på den modsatte ende af spyddet og skub gafflen ind i kødet, indtil den sidder fast. Stram gafflen fast.
4. Indsæt forsigtigt den spidse ende af spyddet i rotisserimotoren og læg den modsatte ende over ophængene. Den tunge side af kødet vil naturligt hænge nedad for at balancere vægten.
5. Skub stopbøsningen på spyddet, indtil den er forbi indersiden af låget. Dette vil sikre spyddets bevægelse fra side til side.
6. Stram stopbøsningen og håndtaget på spyddet. Placer et metalfad under kødet for at opsamle saften.

### Tips til brug af rotisseriet:

- Kør brænderne på høj indstilling, indtil kødet er brunet. Skru ned for varmen. Hold låget lukket.
- Brug et termometer til at kontrollere kødets indre temperatur.
- Stege og fjerkræ skal være brunet udenpå og forblive møre indeni.
- Brug saften til at dryppe over kødet og lave sovs.
- En kylling på 3 pund tager cirka 1 ½ time ved middel til høj varme.
- Vær opmærksom på din rotisseriemotors kapacitet. Overbelast aldrig dit udstyr.
- Sørg altid for at placere en jævnt fordelt belastning på din rotisserie (**Figur 15**).



Figur 15



### VIKTIGT!

- Brug altid handsker, når du håndterer grillens dele.



### ADVARSEL!

- Tag rotisseriedelene fra hinanden, når du er færdig med at grille, og delene er kølet af. Vask dem i varmt sæbevand og opbevar dem indendørs.
- Brug aldrig en gasflaske, der er fyldt mere end 80%.
- Brug varmebestandige grillhandsker, når du håndterer de varme rotisseriedele.
- Afbryd rotisseriens stik fra stikkontakten, når grillen ikke er i brug.



### VIDSTE DU?

Du kan fjerne grillriste, hvis de er i vejen for tilberedning af større stykker kød, men sørg for, at de er kølet af, før du håndterer dem.

### Sådan tilbereder du flere kyllinger

1. Bind eller spid vingerne fast til kyllingernes krop.
2. Skub rotisseriegaflen på spiddet.
3. Træk den første kylling på spiddet, indtil den holdes på plads af rotisseriegaflen. Stram til.
4. Træk de næste 2 kyllinger på spiddet, så alle kyllingerne sidder tæt sammen.
5. Skub den anden rotisseriegafel på spiddet og pres den ind i kyllingen, indtil alle 3 kyllinger sidder tæt sammen. Stram til (**Figur 16**).

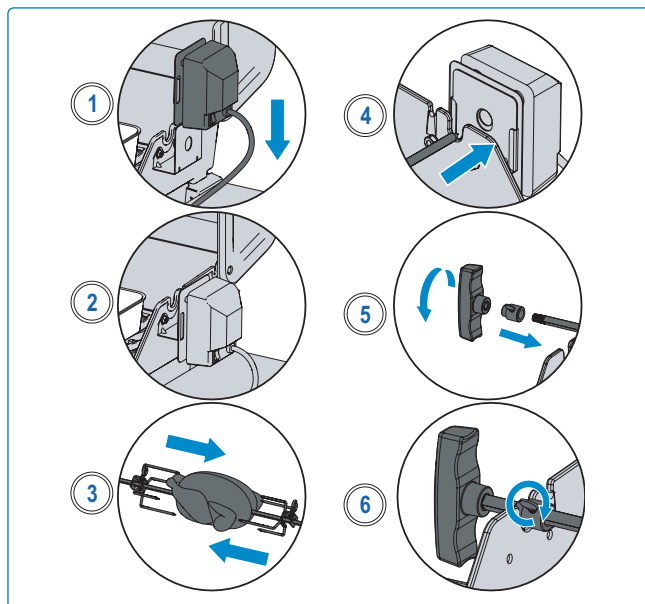


Fig. 16

## Tjekliste for madlavningsoplevelsen

Henvis til denne liste hver gang du laver mad

### Læs brugermanualen

Sørg for at have læst brugermanualen og alle sikkerhedsinstruktioner, før du bruger din grill.

### Rengør fedtbakken

Rengør altid fedtbakken før madlavning for at forhindre brand og opblussen.

### Tjek slangen

Sørg for, at apparatet er slukket og afkølet. Undersøg slangen for overdreven slitage, slid eller revner. Udskift den straks, hvis den er beskadiget—brug aldrig en defekt slange.

### Tjek for lækager

Brug en sæbevandopløsning til at tjekke for gaslækager før første brug og derefter med jævne mellemrum. Bobler indikerer en lækage, der kræver øjeblikkelig reparation.

### Forvarm apparatet

Smør grillristene med vegetabilsk fedt eller olie med højt røgpunkt. Forvarm grillen for at brænde rester af og forhindre, at maden hænger fast

- **Riste i rustfrit stål:** Brug en børste i rustfrit stål. Se “**Rengøringsinstruktioner**” for flere detaljer.
- **Riste i støbejern:** Rengør med en messingbørste.



#### BEMÆRK:

Madristene i rustfrit stål er korrosionsbestandige og kræver mindre vedligeholdelse end støbejernsristene.

### Klargøringsområde

Hold redskaber, krydderier, saucer og serveringsfade inden for rækkevidde. Et velorganiseret madlavningsområde mindsker stress og forebygger ulykker.

### Lad aldrig mad være uden opsyn

Mad uden opsyn kan hurtigt brænde på. Bliv i nærheden, især når du tilbereder fedtholdige varer.

### Vend kun én gang og undgå at løfte låget

Hvis du åbner låget for ofte, slipper varmen ud, hvilket påvirker tilberedningstid og temperatur. For det bedste resultat—særligt med bøffer og kylling—vend kun maden én gang.

### Lad plads mellem maden

Sørg for nok plads på stegepladen eller grillen til luftcirkulation og nemmere håndtering, når du vender eller flytter maden.

### Brug et termometer

Brug altid et madtermometer for at sikre korrekte indre temperaturer. Dette er især vigtigt for fjerkræ, hakket kød og skaldyr.

### Undgå overfyldning

Hvis du tilbereder for meget på én gang, sænkes temperaturen, og det giver ujævn tilberedning.



#### ANBEFALEDE OLIER OG FEDTSTOFFER

- Avocadoolie
- Tidselolie
- Solsikkeolie
- Oksetalg

Hvis disse ikke er tilgængelige, vælg en anden olie med et højt røgpunkt. Brug ikke salte fedtstoffer som smør eller margarine.



#### MADLAVNINGSPRO TIP!

Forvarm altid grillen før madlavning for at brænde rester af og forhindre, at maden hænger fast på risten.

## Sådan indbrænder du støbejernsristene



### FORSIGTIG!

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

### Hvorfor indbrænde støbejernsristene?

- **Rustbeskyttelse:** Støbejern er porøst og rustet let—indbrænding skaber en beskyttende barriere.
- **Slip-let egenskaber:** Polymeriserede olielag danner en naturlig, slip-let overflade.
- **Smag & holdbarhed:** Forbedrer stegeskorpe og grillsmag, forlænger levetiden ved at forhindre korrosion.

### Trin-for-trin instruktioner

1. Fjern støbejernsristene fra grillen.
2. Vask med varmt, sæbevand med en blød klud. Skyl og dup tør. Lad ristene tørre helt.
3. Brug en olie med højt røgpunkt. Påfør et tyndt, jævnt lag på alle overflader med en pensel eller klud.
4. Læg ristene tilbage på grillen ved 176–204 °C (350–400 °F). Opvarm i 30–60 minutter.
5. Påfør 1–2 lag mere og opvarm hver gang for det bedste resultat.
6. Ristene er nu indbrændt og klar til brug.



### BEMÆRK:

Hvis der dannes rust på støbejernsristene, fjern det med en skuresvamp eller messingbørste, og gentag derefter indbrændingsprocessen.



### ADVARSEL!

- Rengør regelmæssigt fedt fra hele enheden, inklusive fedtbakken, for at undgå ophobning og fedtbrande.
- Lad ikke maden være uden opsyn.
- Klargør dig sikkert. Undgå løstsiddende tøj, lange ærmer og hængende tilbehør, når du laver mad over åben ild.

### Bedste praksis for indbrænding








- **Påfør kun tynde olielag** For meget olie kan give en klistret overflade. Tør overskydende olie af før opvarmning.
- **Gentag indbrændingen regelmæssigt.** Gør dette for hver 3.–4. brug for at bevare en glat, slip-let overflade og forhindre rust.
- **Brug olier med højt røgpunkt** Gode muligheder: Avocadoolie, tidselolie, solsikkeolie, oksetalg. Undgå smør eller margarine.
- **Undgå slip-let sprays.** Disse indeholder ofte tilsætningsstoffer, der kan gøre overfladen klistret.
- **Sæbe er okay—bare olie igen efter vask** Mild sæbe ødelægger ikke indbrændingen. Tør helt og påfør olie efter vask
- **Fjern rust** Hvis der opstår rust, skrub det af med en skuresvamp eller messingbørste, og indbrænd straks igen.
- **Forvarm før indbrænding.** Hvis du opvarmer grillen let før påføring af olie, binder belægningen sig bedre.
- **Undgå indbrænding på en kold grill.** Koldt metal optager ikke olien ordentligt — varm det op først for det bedste resultat.
- **Inspicér dine riste før hver brug.** Hvis overfladen ser mat eller tør ud, påfør et let lag olie før madlavning.
- **Opbevar på et tørt sted.** Hvis du opbevarer i længere tid, påfør et let lag olie og hold din grill dækket for at undgå fugtophobning.



### MADLAVNINGSPRO TIP!

Opdag inspirerende opskrifter og grillteknikker i Napoleons kokebøger eller på [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)

# Infrarød grillguide

Mad	Indstilling af kontrolknop	Stegetid	Forslag
 <p><b>Bøf</b> 1 tomme (2,54 cm) tyk.</p>	HØJ 2 minutter på hver side	Rød – 4 minutter	Bed om marmorering i udskæringen. Fedt er en naturlig mørner og holder kødet saftigt.
	HØJ til MIDDEL Høj varme 2 minutter på hver side, derefter skru ned til middel varme.	Medium – 6 minutter	
		Gennemstegt – 8 minutter	
 <p><b>Hamburger</b> ½ tomme (1,27 cm) tyk</p>	HØJ 2 minutter på hver side.	Rød – 4 minutter	Hold bøfferne i samme tykkelse for ensartede stegetider. Bøffer på 1 tomme eller mere bør grilles ved indirekte varme.
	HØJ 2 ½ minut på hver side.	Medium – 5 minutter	
	HØJ 3 minutter på hver side.	Gennemstegt 6 minutter	
 <p><b>Kylling</b></p>	HØJ, MIDDEL, LAV 2 minutter på hver side, derefter middel-lav til lav varme.	20 – 25 minutter	Skær leddet mellem lår og ben ¾ igennem, så kødet kan ligge fladt på brænderen og stege jævnt.
 <p><b>Svinekoteletter</b></p>	MEDIUM	6 minutter på hver side	Vælg tykke udskæringer for mere mørt kød. Trim overskydende fedt væk.
 <p><b>Spareribs</b></p>	HØJ til LAV Høj i 5 minutter, derefter lav indtil færdig.	20 minutter på hver side, vend ofte	Vælg magre, kødfulde ribben. Grill indtil kødet let kan trækkes af benet.
 <p><b>Lammekoteletter</b></p>	HØJ til MIDDEL Høj i 5 minutter, derefter middel indtil færdig.	15 minutter på hver side	Vælg tykke udskæringer for mere mørt kød. Trim overskydende fedt væk.
 <p><b>Pølser</b></p>	MIDDEL til LAV	4 – 6 minutter	Vælg større pølser og snit dem på langs før grillning.

Dette er generelle retningslinjer. Se venligst sundhedsmyndighedernes anbefalinger for mere detaljeret information.

# Rengøringsvejledning

## Første gangs brug

1. Vask grillristerne i hånden med varmt vand og mild opvaskesæbe for at fjerne eventuelle rester fra produktionen. **Læg ikke** risterne i en opvaskemaskine.
2. Skyl med varmt vand og tør grundigt med en blød klud for at forhindre rust (**Figur 17**).

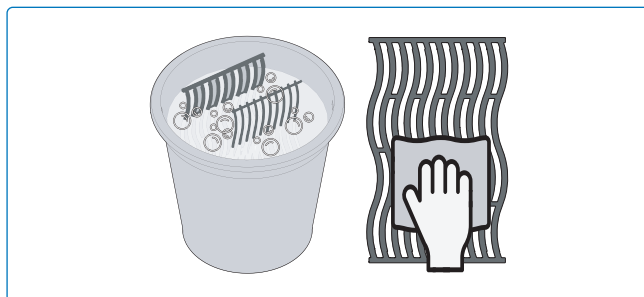


Fig. 17

## Støbejernsrist

- Inden brug skal risterne indsmøres for at skabe en beskyttende belægning, der hjælper med at forhindre rust. For instruktioner, se **“Sådan indsmører du dine støbejernsgrillriste.”**

## Rustfri stålriste

- For at rengøre, forvarm grillen og brug en stålborste til at fjerne madrester (**Figur 18, 19, 20**).
- Misfarvning er normalt. Riste af rustfrit stål vil permanent blive mørkere over tid på grund af høje grilltemperaturer.

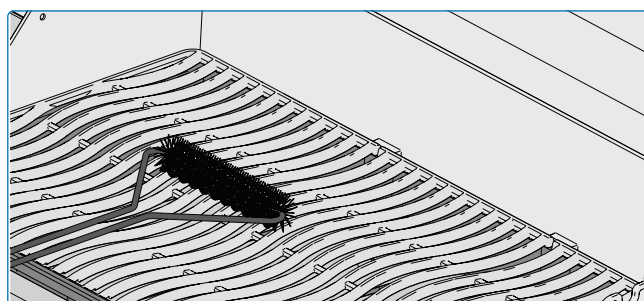


Fig. 18

## Infrarød sidebrænder

- De fleste fedtstænk og madrester brænder straks væk på grund af brænderens intense varme.
- **Brug ikke** en stålborste til at rengøre den keramiske overflade — det kan forårsage skade.
- **Brug ikke** vand eller andre væsker til at rengøre brænderen. Pludselige temperaturændringer kan få den keramiske flise til at revne.
- **For at rengøre:** Tænd for brænderen og lad den køre på høj i 5–10 minutter for at brænde eventuelle rester væk.

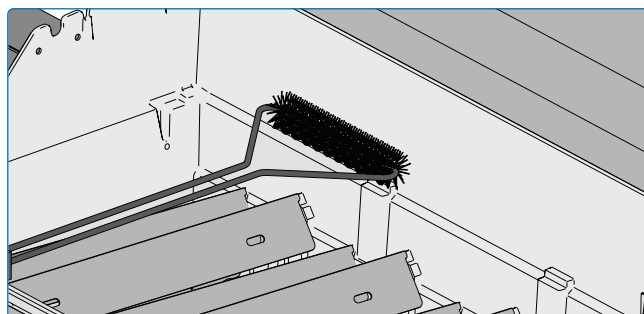


Fig. 19

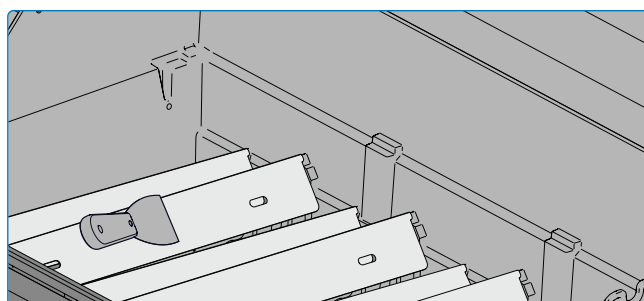


Fig. 20



- Brug altid beskyttelseshandsker og sikkerhedsbriller, når du rengør din grill.
- Ophobet fedt udgør en brandfare.
- Rengøring bør kun foretages, når grillen er kold, for at undgå risiko for forbrændinger.

## Indersiden af grillen

1. Fjern grillristerne.
2. Brug en messingbørste til at fjerne løst snavs fra siderne og undersiden af låget.
3. Skrab stegepladerne med en spartel eller skraber. Brug en stålbørste til at fjerne aske.
4. Fjern stegepladerne og børst snavs væk fra brænderne med en stålbørste.
5. Fej alt resterende snavs inde i grillen ned i drypbakken (**Figur 21, 22**).

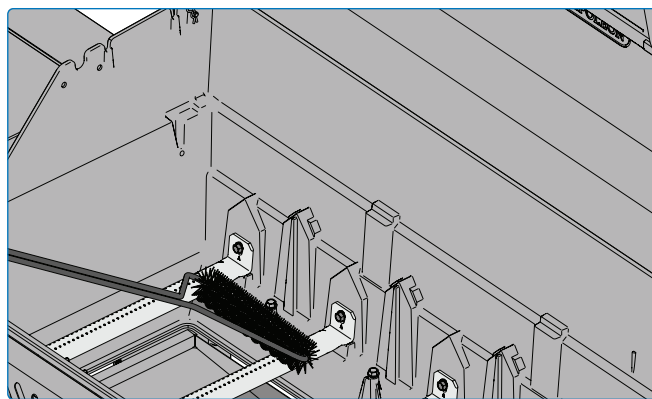


Fig. 21

## Porcelæsemalj

Undgå at slå stykker af eller ridse porcelæsoverfladen på stegepladerne og drypbakken, da dette kan forringe korrosionsbestandigheden. Brug plastspartler eller skraber, når du rengør porcelænsdele.

## Drypbakke

Hvert grillhoved, sidebrænder og indbygget brænder har en dedikeret drypbakke, som kan tilgås via skabsdørene eller særlige åbninger.

- Fedt og saft samles i drypbakken under grillen og kan løbe ned i en engangsfedtbeholder nedenunder (hvis udstyret).
- Brug kun Napoleon-godkendte indlæg i drypbakken. **Brug ikke** aluminiumsfolie, sand eller andre ikke-godkendte materialer, da dette kan blokere for korrekt fedtafløb.
- Rengør drypbakken for hver 4.–5. brug for at forhindre fedtophobning (**Figur 23**).

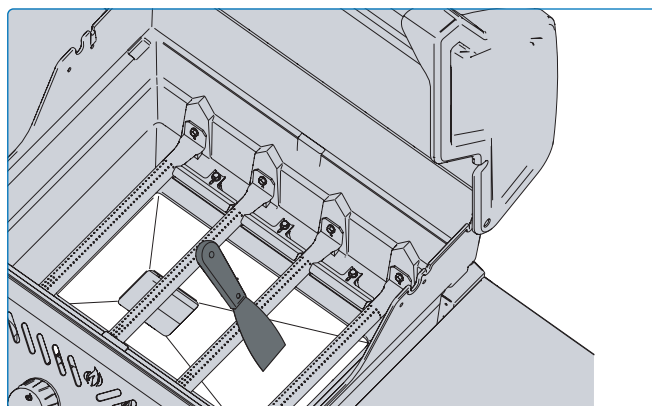


Fig. 22

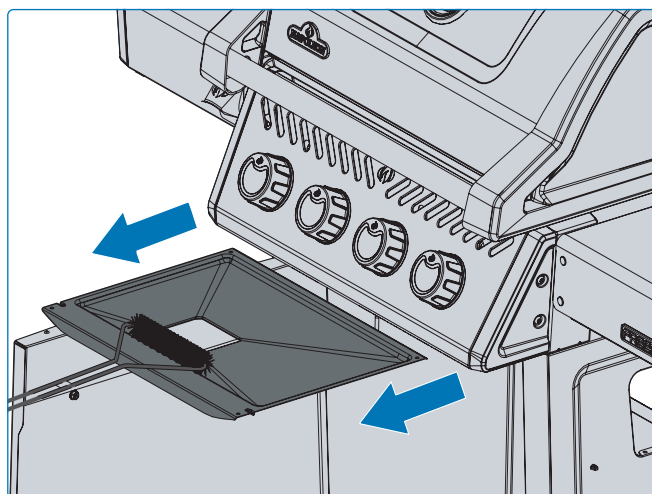


Fig. 23

## ⚠ ADVARSEL!

- Sørg for, at alle brændere er slukket, og at grillen er kold, før du rengør. Brug ikke ovnrens til at rengøre nogen del af grillen.
- Læg ikke grillriste eller andre dele af grillen i en

- pyrolyseovn for at rengøre dem. Rengør grillen et sted, hvor rengøringsmidlet ikke skader terrasser, græsplæner eller fliser.
- Barbecuesauce og salt kan være ætsende og vil forårsage

hurtig nedbrydning af grillens dele, medmindre de rengøres regelmæssigt.

**Rengøringsvejledning:**

1. Træk drypbakken ud for at få adgang til engangsfedtbeholderen eller for rengøring.
2. Fjern fedt med en spatel eller skraber.
3. Udskift engangsfedtbeholderen hver 2.–4. uge, afhængigt af brug (hvis relevant).
4. For tilbehør, kontakt din Napoleon-forhandler.

**Betjeningspanel**

Rengør kun med **varmt sæbevand og en blød klud**. Undgå slibende klude eller skrappe rengøringsmidler, da de kan slide teksten af. **Test først på et lille, skjult område** for at sikre sikker rengøring.

- Dele af rustfrit stål vil med tiden misfarves af varmen og få et gyldent eller brunt skær. Dette er normalt og påvirker ikke grillens ydeevne (**Figur 24**).

**Aluminiumstøbninger**

Rengør med varmt sæbevand. Selvom aluminium ikke rustner, kan udsættelse for høj varme og vejr forårsage overfladeoxidation, som kan vise sig som hvide pletter. Se **“Vedligeholdelsesinstruktioner”** for tips til at forhindre oxidation.

**Udvendig grillside**

- Brug kun et ikke-slibende rengøringsmiddel. Slibende produkter eller ståluld kan ridse overfladen.
- Tør altid i retning af årerne.
- Håndter porcelæsemaljerede dele med forsigtighed.
- Emaljeoverfladen er glasagtig og kan slå stykker af, hvis den bliver ramt.

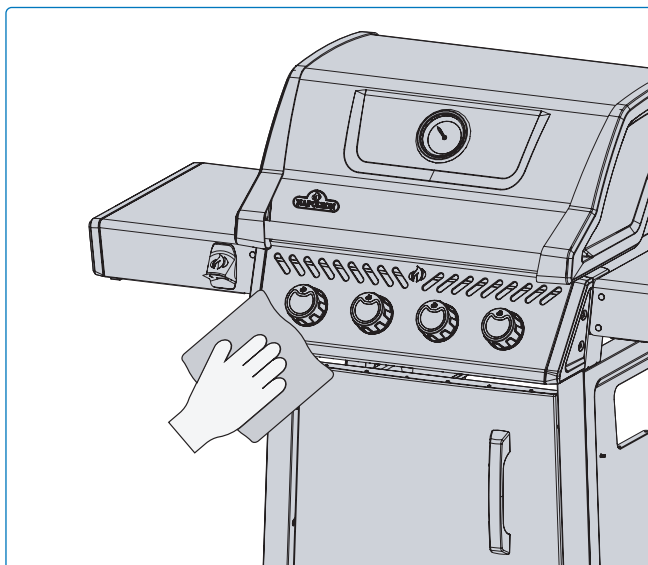


Fig. 24


**FARE!**

- Undgå kontakt med varme overflader.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler eller ståluld på

malede, porcelæns- eller rustfri ståledele. Disse materialer vil ridse og beskadige overfladen.

**SIKKERHED FØRST!**

Brug altid beskyttelseshandsker og sikkerhedsbriller, når du servicerer grillen.

## Insektnet og brænderporte

Edderkopper og insekter tiltrækkes af små, lukkede rum. Selvom Napoleon-brændere har et insektnet på luftspjældet for at forhindre reder, eliminerer det ikke risikoen. Reder eller spindelvæv kan få flammen til at brænde gult eller orange og kan føre til brand eller tilbageslag nær luftspjældet under betjeningspanelet.

Følg disse trin for at rengøre og vedligeholde brænderen:

### 1. Fjern brænderen:

- Skru brænderen af bagvæggen på grillen. Skub brænderen bagud og opad for at fjerne den.

### 2. Rengør brænderen:

- Rengør indersiden af brænderen med en fleksibel venturirørborste eller, til sarte områder, en blød børste for forsigtigt at fjerne snavs (**Figur 25**).
- Ryst løst snavs ud gennem gasindtaget.
- Kontroller brænderens åbninger og ventilens dyser for blokeringer. Snavs og korrosion kan tilstoppe dem over tid.

### ! FARE!

- Når du genmonterer brænderen efter rengøring, skal du sikre dig, at ventilen eller dysen er fuldt indsat i brænderøret. Hvis dette ikke gøres, kan det medføre brand eller eksplosion.

### 3. Rens tilstoppede åbninger

- Brug en udrettet papirclips eller det medfølgende vedligeholdelsesbor til at rense tilstoppede brænderåbninger.
- Om nødvendigt kan du forsigtigt bore tilstoppede åbninger op med det medfølgende bor og en lille batteridrevet boremaskine.



### BEMÆRK:

Dette bor er kun til brænderåbninger. Brug det ikke på messingdyser.

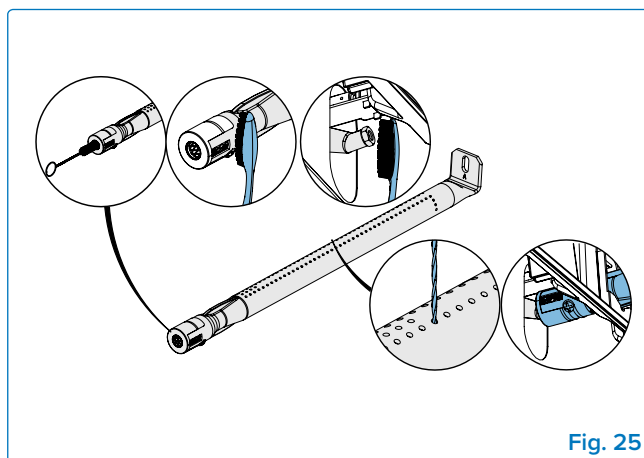


Fig. 25



### VIGTIGT!

- Bøj ikke boret under boring—det kan få det til at knække. Udvid ikke åbningerne.

### 4. Kontroller insektnettet:

- Sørg for, at nettet er rent, fastgjort og fri for frug eller snavs.

### 5. Genmonter brænderen:

- Sørg for, at ventilen går ind i brænderen under montering.
- Monter stegepladens beslag igen og stram skrueerne for at fuldføre genmonteringen.

# Vedligeholdelsesvejledning

## Anbefalinger

Denne grill bør inspiceres og serviceres grundigt én gang om året af en kvalificeret servicetekniker.

- Bloker ikke luftstrømmen til ventilation eller forbrænding.
- Hold ventilationsåbningerne fri for snavs. Disse er placeret på siderne af vognen eller kabinettet samt på forsiden og bagsiden af den nederste hylde.

## Forbrændingsluftjustering



### VIGTIGT!

- Dette skal udføres af en kvalificeret servicetekniker.

- Luftspjældet er fabriksindstillet og kræver normalt ikke justering under almindelige forhold. Justering kan kun være nødvendig under ekstreme forhold.
- Når den er korrekt justeret, bør flammen fremstå mørkeblå med lyseblå spidser og kan have lejlighedsvis gule flammer.
- For lidt luft vil give gule, sodede, sløve flammer (**se Fig. 26**).
- For meget luft kan få flammen til at løfte sig eller blæse ud, hvilket kan føre til tændingsproblemer.

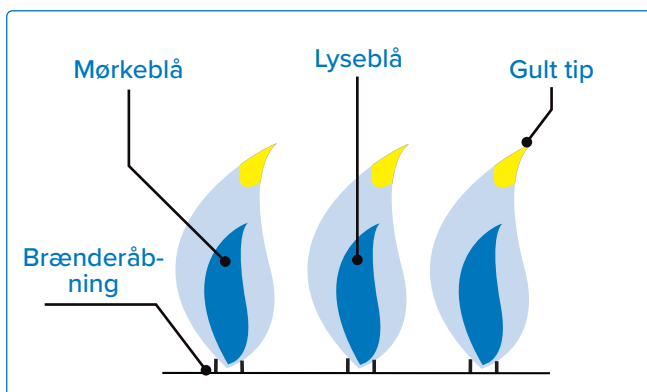


Fig. 26

## Justering af luftspjældet

1. Fjern grillriste og stegeplader. Lad låget stå åbent for ventilation.
2. Åbn skabsdøren eller fjern den øverste skuffe (hvis udstyret) for at få adgang til luftspjældsskruen ved brænderåbningen. For bageste rørbrændere, fjern bagbeklædningen for at få adgang til spjældet.
3. Fjern bagbeklædningen for at justere luftspjældet på den bageste rørbrænder.
4. Løsn luftspjældets låseskruer. Åbn eller luk spjældet efter behov for at opnå korrekt flamme.
5. Tænd for brænderne og indstil dem til høj. Inspicér flammen. En korrekt flamme bør være overvejende blå med en lille gul spids.
6. Sluk for brænderne. Stram låseskruen. Genmonter alle fjernede dele. Sørg for, at insektnettene er korrekt installeret.



### BEMÆRK:

Infrarøde brændere har ingen luftjustering.



### ADVARSEL!

- Hold grillen fri for brændbare materialer og alle brandfarlige væsker eller dampe, herunder benzin.

## Rustfrit stål i barske miljøer

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

## Vedligeholdelse af brænder

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

## Vedligeholdelse og beskyttelse af infrarøde brændere

Dine infrarøde brændere er designet til at give lang levetid, men du skal være forsigtig for at undgå revner i deres keramiske overflader. Revner vil få brænderne til at fungere forkert.



### VIGTIGT!

- Skader som følge af manglende overholdelse af disse instruktioner er IKKE dækket af din grillgaranti.

## Frigang og ventilation af varm luft

- Varm luft skal kunne slippe ud af grillen, for at brænderne kan fungere korrekt.
- Brænderne kan blive iltfattige, hvis den varme luft ikke får lov at slippe ud, hvilket kan forårsage tilbageslag. Keramikken kan revne, hvis dette sker gentagne gange.



### SIKKERHED FØRST!

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



### FARE!

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

## Sådan undgår du at beskadige keramiske overflader

1. Sluk aldrig en flamme eller kontroller opblusninger med vand (**Fig. 27**)
2. Lad ikke koldt vand (regn, sprinkler, haveslange osv.) komme i kontakt med varme keramiske brændere. En pludselig temperaturændring vil få keramiske fliser til at revne.
3. En keramisk brænder, der bliver våd før brug, vil danne damp under opvarmning og skabe tryk, der får keramikken til at revne.
4. Gentagen opblødning af keramikken kan få den til at svulme op og udvide sig, hvilket skaber tryk, der får keramikken til at revne og smuldre.
5. Undersøg keramikken for mulig opblødning, hvis du finder stående vand i grillen. Fjern brænderen, hvis keramikken er våd. Vend den på hovedet for at dræne overskydende vand. Tag keramikken indendørs for at tørre grundigt.
6. Lad ikke hårde genstande ramme brænderen. Vær forsigtig, når du indsætter eller fjerner grillriste og bruger tilbehør.

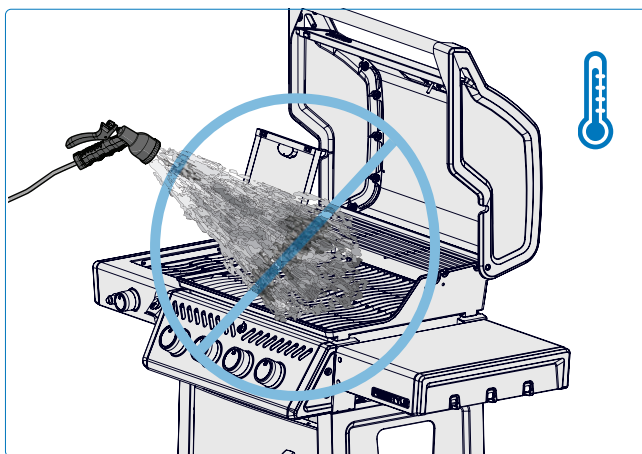


Fig. 27

# Fejlfinding

## Tændingsproblemer

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

	Mulige årsager	Løsning
Hovedbrænder	JETFIRE™-udløbet er snavset eller tilstoppet.	Rengør JETFIRE™-udløbet med en blød tandbørste.
	Snavsede eller korroderede krydstændingsbeslag.	Rengør eller udskift efter behov.
Bag- og sidebrændere	Løftende flammer på brænderen.	Luk luftspjældet i henhold til <b>“Vedligeholdelsesinstruktioner” Justering af forbrændingsluft</b> -afsnittet i denne brugermanual. <b>VIGTIGT!</b> Dette skal udføres af en kvalificeret gasinstallatør.
	Løs elektrodeledning eller ledninger til afbryderterminaler.	Kontroller, at elektrodeledningen er skubbet helt ind på terminalen bag på tænderen. Kontroller, at ledningerne fra modulet til tændingskontakten (hvis udstyret) er skubbet helt ind på deres respektive terminaler.
	Afbrudt batteri eller forkert installeret.	Udskift med et kraftigt kvalitetsbatteri.

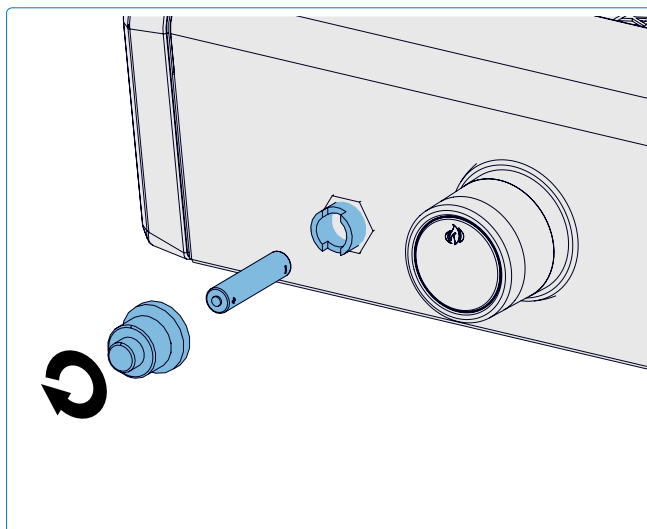


Fig. 28



### REGISTRER DIN GRILL!

Gå til [napoleon.com](http://napoleon.com) eller din samvejledning for instruktioner om reservedele.



### VI VIL GERNE HJÆLPE!

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

## Støj og opblussen

- Summende regulator.
- For meget opblussen og ujævn varme.

Mulige årsager	Løsning
Normal summende lyd på varme dage.	Dette er ikke en fejl. Det skyldes interne vibrationer i regulatoren og påvirker ikke grillens ydeevne eller sikkerhed. Summende regulatorer VIL IKKE blive udskiftet.
Cylinderventilen blev åbnet for hurtigt.	Åbn cylinderventilen langsomt.
Stegeplader installeret forkert.	Sørg for, at stegepladerne er installeret med hullerne mod fronten og slidserne i bunden. Se monteringsvejledningen.
Forkert opvarmning.	Forvarm grillen med alle hovedbrændere på høj i 10 til 15 minutter.
For meget fedt og aske på stegepladerne og i drypbakken.	Rengør stegeplader og drypbakke regelmæssigt. Læg ikke folie i bakken. Se " <b>Rengøringsinstruktioner</b> " for detaljer.

## Gasstrøm

- Lav varme eller lav flamme, når ventilen er drejet til **HØJ**.
- Brændere brænder med gul flamme, ledsaget af gaslugt.
- Flammer løfter sig væk fra brænderen,
- ledsaget af gaslugt og eventuelle tændingsproblemer.
- Brænderudgang på **HØJ**, men indstillingen er **LAV**. Rumlen og flakkende blå flamme på brænderens overflade.

Mulige årsager	Løsning
Propan – forkert tændingsprocedure	Sørg for, at tændingsproceduren følges omhyggeligt. Alle gasventiler skal være i OFF-positionen, når tankventilen åbnes. Åbn tanken langsomt for at lade trykket udligne sig. Se Betjening – " <b>Tændingsinstruktioner</b> " for detaljer.
For lille forsyningsledning.	Røret skal dimensioneres i henhold til installationskoden.
Lækende pakning omkring keramiske flise eller en svejsningsfejl i brænderhuset.	Lad brænderen køle af og inspicér nøje for revner. Kontakt din autoriserede Napoleon-forhandler for at bestille en ny brænder, hvis der findes revner.
Forkert forvarmning.	Forvarm grillen med begge hovedbrændere på <b>HØJ</b> i 10 til 15 minutter.

Mulige årsager	Løsning
Muligt spindelvæv eller andet snavs.	Rens grundigt reder eller spind ud af brænderens åbning ved at fjerne den og følge instruktionerne i denne manual. Se " <b>Insektnet og brænderporte</b> " for detaljer.
Forkert justering af luftspjæld.	Åbn eller luk luftspjældet en smule i henhold til denne manual. Se " <b>Vedligeholdelsesinstruktioner</b> ". <b>VIGTIGT!</b> Dette skal udføres af en kvalificeret gasinstallatør.
Mangel på gas.	Kontrollér gasniveauet i gasflasken.
Forsyningsslangen er klempt.	Flyt forsyningsslangen efter behov.
Gastryksregulatoren er i lavstrømstilstand.	Sluk for brænderne og luk tankventilen, vent 5 minutter før du åbner ventilen helt, giv et par sekunder til at trykket kan udligne sig, før du følger tændingsinstruktionerne for at starte grillen. Sørg for, at tændingsproceduren følges omhyggeligt hver gang du laver mad. Alle gasventiler skal være <b>OFF</b> , når tankventilen åbnes. Åbn altid tankventilen langsomt.

### Afskallende maling

- Malingen ser ud til at skalle af indvendigt i låget eller hættten.

Mulige årsager	Løsning
Fedtopbygning på indvendige overflader.	Dette er ikke en fejl. Låget og hættten er belagt med porcelæn eller rustfrit stål, som ikke skaller af. Det, der ser ud til at skalle af, er faktisk hærdet fedt, der tørrer ind til malinglignende flager. Regelmæssig rengøring vil forhindre denne opbygning.  Se " <b>Rengøringsinstruktioner</b> " for detaljer.

## Infrarød brænder blusser op

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

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

# NAPOLEONS PRODUKTGARANTI



## TIL FREESTYLE -OG TRAVELQ™ 285-SERIEN (INKLUSIVE PRO285) 10 års begrænset garanti på Napoleon® gasgrill

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

Støbte aluminiumskomponenter/bund i rustfrit stål .....	10 år
Låg i rustfrit stål .....	10 år
Porcelænsemaljeret låg .....	10 år
Låg af lakeret stål .....	5 år plus 10
Brænderrør i rustfrit stål .....	5 år plus 10
Sear Plates i rustfrit stål .....	5 år plus 10
Porcelænsemaljerede grillriste i støbejern .....	5 år plus 10
Keramisk infrarød brænder (ekskl. net) .....	5 år plus 10
Sear Plates af porcelæn .....	3 år plus 10
Alle andre dele.....	2 år

**plus livstid** henviser til en udvidet garantiperiode, hvor vi leverer reservedele til køberens til 50 % af den aktuelle salgspris i grillens levetid\*.

**Plus 15** henviser til en forlænget garantiperiode, hvor vi leverer reservedele til køberens til 50 % af den aktuelle salgspris i yderligere 15 år.

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

\***Livstid** henviser til en garantiperiode på 30 år.

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

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

## GARANTIBETINGELSER OG -BEGRÆNSNINGER

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

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

Gasgrillen skal installeres af en autoriseret, autoriseret servicetekniker eller. Installation skal

ske i overensstemmelse med den medfølgende installationsvejledning samt alle lokale og nationale bygge- og brandforskrifter.

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

Denne garanti udelukker også ethvert af følgende:

Ridser, buler, malingsfejl, belægningskorrosion eller misfarvning forårsaget af udsættelse for varme eller slibende og kemiske rengøringsmidler, samt afslag på porcelænsbelagte dele og alle komponenter, der anvendes i installationen af gasgrillen.

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

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

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

Uanset eventuelle regler under denne garanti (præsidents begrænsede livstidsgaranti, 15 års begrænset garanti, 10 års begrænset garanti, 3 års begrænset garanti), er NAPOLEON®s

ansvar i henhold til denne garanti defineret af det foregående og dækker ikke nogen tilfældig, resulterende eller indirekte skade under alle omstændigheder.

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

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

NAPOLEON® påtager sig intet ansvar for skader på gasgrillen forårsaget af vejret, hagl, hårdhændet håndtering, aggressive kemikalier eller rengøringsmidler.

Garantikrav skal ledsages af købsbeviset eller en kopi heraf med angivelse af serie- og modelnummer.

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

NAPOLEON® afholder ikke forsendelsesomkostninger, arbejdstimer eller eksportafgifter.

#### **GARANT:**

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

+31 (0) 88 588 66 55

eu.info@napoleon.com





# NAPOLEON®

## VI FEJRER OVER 40 ÅR MED LEVERING AF HJEMMEKOMFORT PRODUKTER



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



#### Adresse

Wolf Steel Ltd.

De Riemsdijk 22, 4004 LC,  
Tiel, The Netherlands

10-12 Home Farm, Meriden Road,  
Berkswell, CV7 7SL,  
United Kingdom

24 Napoleon Road, Barrie,  
Ontario, L4M 0G8, Canada



#### Telefon

Europa

+31 (0) 88 588 66 55

#### Online

✉ [eu.info@napoleon.com](mailto:eu.info@napoleon.com)

🌐 [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)