



ROGUE[®]

Brugervejledning

R365, R425, R525, & R625
RP425, RP525, & RP625
RPS425, RPS525, & RPS625
Griller illustreret i denne vejledning
kan afvige fra den købte model.



Vi vil gerne høre din mening!
Besøg 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 GRILLOPLEVELSE
BÅDE MINDEVÆRDIG OG SIKKER.**

🔥 Læs venligst denne brugervejledning, før du bruger apparatet, for at undgå materielle skader, personskader eller dødsfald.

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

BRUG UDENDØRS I ET GODT VENTILERET RUM.

HVIS DU LUGTER GAS:

- Sluk for gassen til apparatet.
- Sluk enhver åben flamme.
- Åbn låget.
- Hvis lugten fortsætter, hold dig væk fra apparatet og kontakt straks din gasleverandør eller brandvæsenet



Forsøg ikke at tænde dette apparat uden at læse afsnittet 'TÆNDING' i denne vejledning. Opbevar eller brug ikke benzin eller andre brandfarlige væsker eller dampe i nærheden af dette eller ethvert andet apparat. En L.P. (propangas) cylinder, der ikke er tilsluttet til brug, må ikke opbevares i nærheden af dette eller ethvert andet apparat.

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



Informér voksne og børn om faren ved varme overfladetemperaturer. Overvåg små børn nær grillen.

BEKLAGER TIL INSTALLATØR: Efterlad disse instruktioner hos grillens ejer til fremtidig reference.

BEKLAGER TIL FORBRUGER: Opbevar disse instruktioner til fremtidig reference.

Velkommen til Napoleon!

Sikkerhed Først



ADVARSEL! Generel Information

Denne grill bør installeres i overensstemmelse med lokale forskrifter. Hvis en rotisserimotor bruges, skal den være elektrisk jordet i overensstemmelse med lokale forskrifter. Hvis en ekstern strømkilde benyttes, skal apparatet også være jordet i overensstemmelse med lokale forskrifter.



ADVARSEL! Installation & Samling

Saml denne grill præcist som beskrevet i Samlevejledningen. Hvis grillen blev samlet i butikken, skal du gennemgå samlingsinstruktionerne for at sikre, at det er gjort korrekt. Denne grill er ikke beregnet til at blive installeret i eller på både eller installeret i eller på fritidskøretøjer. Udfør den nødvendige lækagetest før brug af grillen. Modificer ikke denne grill under nogen omstændigheder. Lad grillen køle af, før du installerer eller fjerner dele.

Brug ikke en cylinder, der ikke er udstyret med den passende type forbindelse. Brug kun trykregulatoren og slangesamlingen, der følger med denne grill, eller reservedelene, som er specifikt anbefalet af NAPOLEON.



ADVARSEL! Betjening

Udfør lækagetest af denne grill før hver brug, årligt og når nogen gaskomponenter udskiftes. Følg tætningsinstruktionerne nøje. Lad ikke ledningen hænge over kanten af et bord. Brug ikke denne grill til andet end det tilsigtede formål. Betjen ikke denne grill med en beskadiget ledning, stik eller efter at grillen har en funktionsfejl eller er blevet beskadiget på nogen måde. Kontakt NAPOLEON for reparation.



ADVARSEL! Opbevaring & Ikke-brug

Sluk for gassen ved gascylinderen eller naturgasforsyningsventilen. Afdæk slangen mellem gascylinderen og grillen. Fjern gascylinderen og opbevar den udendørs i et godt ventileret område væk fra børn. Træk stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug og før rengøring. OPBEVAR IKKE gaskotter i en bygning, garage, skur eller noget andet lukket rum. Afdæk naturgasforbindelsen fra forsyningen, når grillen opbevares indendørs. Sæt støvkappen på cylinderens ventiludgang, når cylinderen ikke er i brug. Installer kun den type støvkappe på cylinderens ventiludgang, der følger med cylinderens ventil. Andre typer kapsler eller stik kan medføre gaslækage.



ADVARSEL! Korrekt Bortskaffelse af Produkt



Korrekt Bortskaffelse af Produkt, Denne markering angiver, at dette produkt ikke bør bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i hele EU. For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed fra ukontrolleret affaldsbortskaffelse,

skal det genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genanvendelse af materialer. For at returnere dit brugte apparat, skal du benytte retur- og indsamlingsystemer eller kontakte forhandleren, hvor produktet blev købt. De kan tage dette produkt til miljøvenlig genanvendelse.

CONTENTS

Velkommen til Napoleon! 3

Sikkerhed Først

Systemfunktioner 4

Kom godt i gang 5

Yderligere sikre betjeningspraksisser

Placering af din grill

Gasforbindelser

Tekniske data

Lækagetest

Betjening 11

Tænding af din grill

Grillingsinstruktioner

Hvordan du bruger bagbrænderen og rotisserien

Grilloplevelsescheckliste

Henvis til denne liste hver gang du griller

Hvordan du krydrer støbejernsgrillriste

Infra-rød grillguide 17

Rengøringsinstruktioner 18

Vedligeholdelsesinstruktioner 21

Forbrænding i luftjustering

Rustfrit stål i barske miljøer

Fejlfinding 23

Garanti 26

Fulde Systemfunktioner

ACCU-PROBE™ Temperaturmåler for nemt at aflæse temperaturen og opnå perfekte resultater.

Bageste infra-røde rotisseribrænder for at nyde saftige rotisserimåltider.

Stor krombelagt varmehylde for øget tilberedningsareal.

Infra-rød **SIZZLE ZONE™** sidebrænder til perfekt grillede bøffer.

Ingeniørflaskeåbner tæt på grillhandlingen.

Baggrundsbelyste kontrolknapper til sene nætterunderholdning.

Kraftige rustfri stål brændere for langvarig kvalitet.

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

Propangas tankring for stabil tankopbevaring (kun for propanmodeller).

Rustfri stål ikoniske **WAVE™** grillriste for de karakteristiske grillmærker og jævn tilberedning.

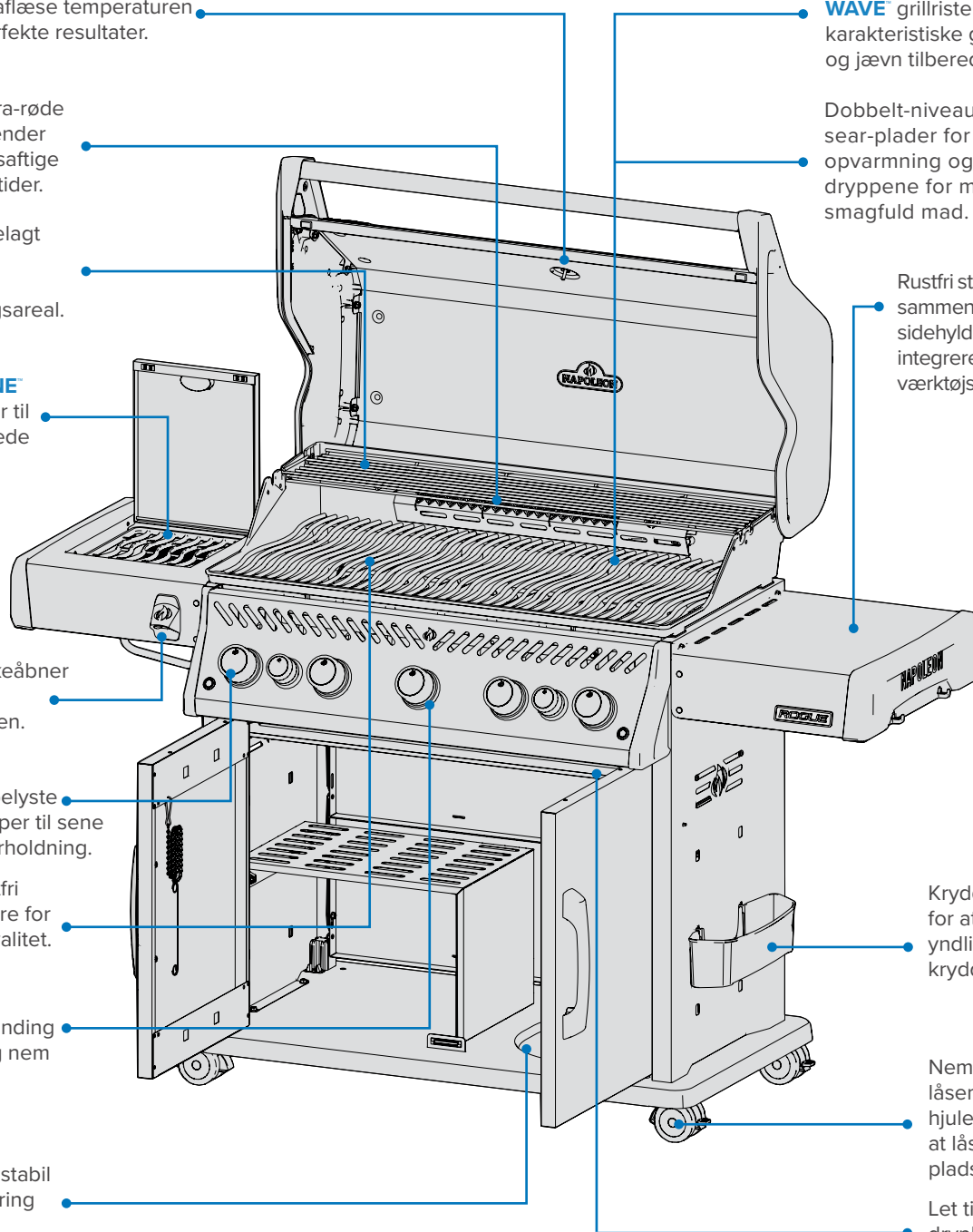
Dobbelt-niveau rustfri stål sear-plader for ensartet opvarmning og fordamper dryppene for mere smagfuld mad.

Rustfri stål sammenklæpelige sidehylder med integrerede værktøjskroge.

Krydderibasket for at holde dine yndlingssaucer og krydderier tæt på.

Nem låsemekanismer til hjulene for sikkert at låse grillen på plads.

Let tilgængelig drypbakke for effektiv vedligeholdelse.



! Grillene, der er illustreret i denne brugervejledning, kan afvige fra den model, du har købt. Fremhævet model: ROGUE RPS625

Kom godt i gang



FARLIGT! Advarer om en fare, der kan resultere i brand, eksplosion, død eller alvorlige fysiske skader.



ADVARSEL! Advarer om en fare, der kan resultere i mindre fysiske skader eller materielle skader.



Brug beskyttelseshandsker.



Brug sikkerhedsbriller.



FORSIGTIG! Varm overflade.



Vigtig Information.



Ryg ikke, mens du udfører en gaslækagetest. Gnister eller flammer kan forårsage brand, eksplosion, materielle skader, alvorlige fysiske skader eller død. Brug aldrig en åben flamme til at kontrollere for gaslækager.



Gnister eller flammer kan forårsage brand, eksplosion, materielle skader, alvorlige fysiske skader eller død.



Sluk straks for gasforsyningen og afbryd forbindelsen.

Yderligere sikre betjeningspraksisser

- Rout ikke slangen under drypbakken. Oprethold tilstrækkelig afstand mellem slangen og enhedens bund.
- Sørg for, at sear-pladerne er korrekt placeret i henhold til installationsvejledningen for sear-plader.
- Brænderkontrollerne skal være slukket, når gascylinderens ventil åbnes..
- Tænd ikke brænderne med låget lukket.
- Brug ikke bagbrænderen(e) sammen med de hovedbrændere.
- Luk ikke sidebrænderens låg, når det er i brug eller varmt.
- Udfør ikke dybfrit mad på sidebrænderen.
- Justér ikke grillristene, når de er i brug eller varme.
- Flyt ikke apparatet under brug.
- Sluk for gasforsyningen ved kilden efter brug.
- Modifier ikke apparatet.
- Vedligeholdelse bør kun udføres, når grillen er kølig.
- Opbevar ikke lightere, kampe eller andre brandfarlige materialer inde i kabinettet eller krydderibakken.
- Hold alle elektriske ledninger og brændstofslanger væk fra opvarmede overflader
- Rengør fedtbakken, drypbakken og sear-pladerne regelmæssigt for at undgå ophobning og fedtbrande.
- Hold den infra-røde brænder og hovedbrænderens venturi-rør fri for edderkoppespind og andre forhindringer ved at inspicere og rengøre dem regelmæssigt.
- Lad ikke koldt vand (regn, sprinklere, slange osv.) komme i kontakt med den opvarmede grill. En øjeblikkelig temperaturændring vil chippe porcelænet og knække de keramiske brændere.
- Brug ikke en højtryksrensere til at rense nogen del af grillen.
- Placer ikke denne grill, hvor den kan udsættes for høje vinde, især når vinden kan komme direkte bagfra.
- Sørg for en sikker afstand fra brandfarlige konstruktioner, når apparatet bruges.
- Dæk aldrig mere end 75% af tilberedningsfladen med solidt metal.
- Dette apparat skal holdes væk fra brandfarlige materialer under brug.
- Oprethold altid korrekt afstand til brandfarlige materialer: 660,4 mm til enhedens bag, 254 mm til siderne.
- En yderligere afstand på 610 mm anbefales nær vinylbeklædning eller glsruder
- Den minimale omgivelsestemperatur for sikker brug af apparatet er -17.8 °C.



ADVARSEL!

- Tilslutning og installation af gas og slangeforbindelse skal udføres af en autoriseret gasinstallatør og lækagetestes før brug af grillen.
- Sørg for, at slangerne ikke kommer i kontakt med nogen høje temperaturoverflader på grillen.
- Tilgængelige dele kan være meget varme. Hold små børn væk.

Placering af din grill

Når du vælger en placering til din gasgrill, er det vigtigt at sikre, at der er tilstrækkelig afstand til nærliggende brandfarlige materialer. Dette apparat er beregnet til installation på en udendørs terrasse eller i din have.

- Dette apparat må kun bruges i en overjordisk åben luft-situation med naturlig ventilation, uden stillestående områder, hvor gaslækager og forbrændingsprodukter hurtigt spredes af vinden og naturlig konvektion.
- Brug ikke i en bygning, garage eller et andet lukket område.
- Inkorporer ikke apparatet i nogen indbygget eller indskubbar konstruktion.
- Obstruer ikke nogen ventilationsåbninger til cylinderkabinettet.

Enhver indkapsling, hvori apparatet bruges, skal overholde en af følgende:

- Et apparat betragtes som udendørs, hvis det er installeret med et skur ikke mere inklusivt end med vægge på tre sider, men uden tagoverdækning. **(Fig 1)**
 - Alle åbninger skal være permanent åbne.
 - Skydedøre, garageporte, vinduer eller screenede åbninger **betragtes ikke som** permanente åbninger.
- Et apparat betragtes som udendørs, hvis det er installeret med et skur ikke mere inklusivt end i en delvis indkapsling, der inkluderer en tagoverdækning og ikke mere end to sidevægge.
 - Sidevægge kan være parallelle, som i en gang, eller vinkelret på hinanden. **(Fig 2 & Fig 3)**
 - Alle åbninger skal være permanent åbne.
 - Skydedøre, garageporte, vinduer eller screenede åbninger **betragtes ikke som** permanente åbninger.
- Et apparat betragtes som udendørs, hvis det er installeret med et skur ikke mere inklusivt end i en delvis indkapsling, der inkluderer en tagoverdækning og tre sidevægge, så længe 30% eller mere af den vandrette periferiske del af indkapslingen er permanent åben. **(Fig 4 & Fig 5)**
 - Alle åbninger skal være permanent åbne.
 - Skydedøre, garageporte, vinduer eller screenede åbninger **betragtes ikke som** permanente åbninger.

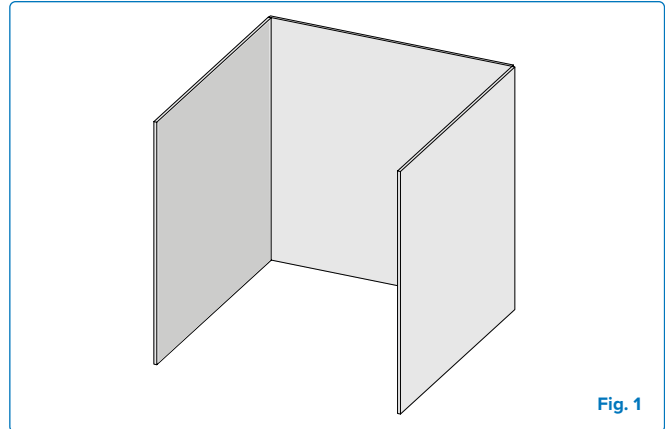


Fig. 1

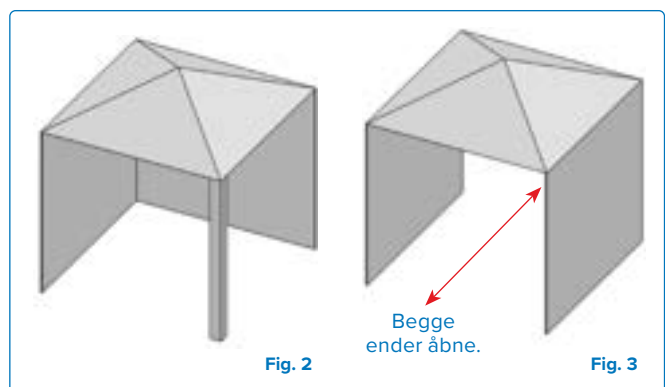


Fig. 2

Fig. 3

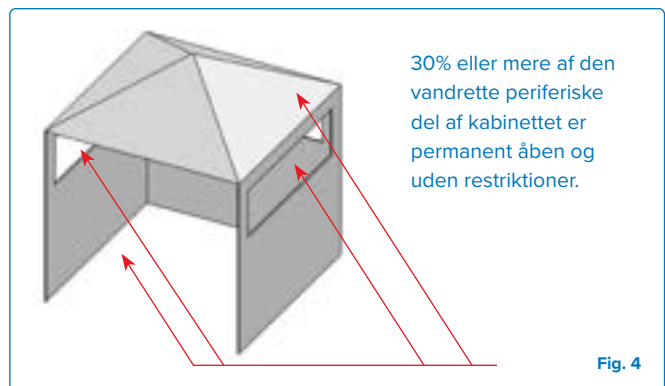


Fig. 4

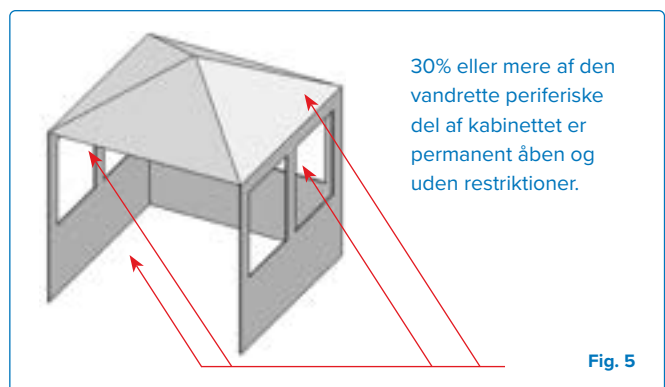



Fig. 5

Gasforbindelser

Til en gascylinder: Mulighed 1

Brug en propencylinder på mindst 6 kg eller en butangascylinder på 13 kg, der er konstrueret og mærket i overensstemmelse med nationale og regionale forskrifter. Sørg for, at cylinderen kan levere tilstrækkeligt brændstof til at betjene apparatet. Hvis du er i tvivl, skal du kontrollere med din lokale gaskontakt.

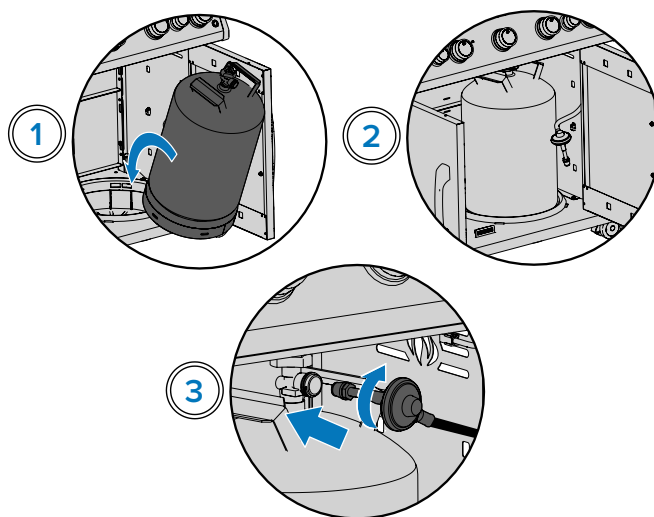
Brug en gastykregulator og slange leveret af Napoleon; hvis ikke inkluderet, brug en regulator og slange, der opfylder europæiske normer og regionale forskrifter. Den anbefalede længde af slangen er 0,9 m. Slangen må aldrig være længere end 1,5 m.


 **BEMÆRK:** Slangen bør udskiftes før udløbsdatoen, der er trykt på den.

Placer kun cylindere inden for de maksimale bredde- og højdedimensioner i kabinettet på den nederste hylde. Cylindere, der overskrider de maksimale dimensioner, skal placeres udenfor kabinettet på jævnt underlag. Henvis til diagrammet nedenfor for specifikke målinger.

Tilslutning og Installation

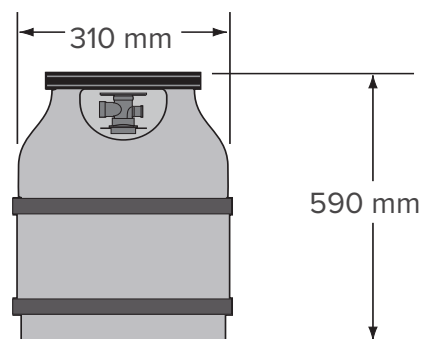
- Kontroller cylinderen for buler eller rust, og få den inspiceret af din propangasleverandør.
- Brug aldrig en cylinder med en beskadiget ventil.
- Placer cylinderen på det afmærkede område på den nederste hylde.
- Sørg for, at gasregulatorens slange ikke er bukket.
- Fjern hættten eller proppen fra cylinderens brændstofventil.
- Sæt den sorte QCC1-regulatornippel på QCC1-brændstofventilen. Skru den fast med hånden til højre. Brug ikke værktøj.
- Sørg for, at slangen ikke kommer i kontakt med drypbakken eller nogen høje temperaturoverflader på grillen, da det vil smelte og forårsage en brand.
- Lækagetest alle forbindelser før brug af grillen. Se **'Lækagetest'**.
- Cylinderen skal monteres, så udløbet af trykafslastningsventilen ikke er rettet mod den normale drift.



 **BEMÆRK:** Inspicer LP-gascylinderens ventilforsegling for revner, slid eller forringelse hver gang cylinderen udskiftes eller genopfyldes.

Enhver LP-gascylinder, der viser tegn på skader eller forringelse, herunder synlige revner og indgroede områder, skal returneres ubrugt til sælgeren.

Maksimale cylinderdimensioner



ADVARSEL!

- Opbevar ikke en reservegascylinder under grillhovedet eller sidebrænderne.
- Følg alle specifikationer og instruktioner nøje for at forhindre brand, eksplosion, materielle skader, personskader eller død.
- Brug aldrig en gascylinder, der er mere end 80% fyldt.
- Afbryd grillen og dens individuelle afspærringsventil fra gasforsyningsystemet under eventuelle trykprøvninger, der overstiger 3.5 kPa.

Tilslutning til en husgassupplylinje: Mulighed 2

- Hvis grillen skal tilsluttes direkte til en husgassupplylinje, skal den medfølgende slange og regulatorenheder fjernes og kasseres, og tilslutningsvejledningen for husgassupplylinjen skal følges. En godkendt slange kan fås hos din Napoleon grillforhandler.
- En gasforsyningslange og hurtigkobling designet til naturgas og certificeret til udendørs brug medfølger naturgasgrillene.
- Gasledningen skal levere det passende tryk til indgangen på grillen. Se tekniske data for specifikationer.
- Rør og ventiler opstrøms for den hurtige kobling medfølger ikke.
- Gasrøret skal være dimensioneret til at levere den varmeindgang, der er angivet på mærkeskiltet, baseret på længden af rørføringen.
 1. Tilslutning til en gasforsyningslinje skal udføres af en autoriseret gasinstallatør og lækagetestes før brug af grillen.
 2. Rout ikke slangen tæt på drypbakken eller over den bageste panel.
 3. Sørg for, at slangen ikke kommer i kontakt med nogen høje temperaturoverflader.

Hurtigkobling

- Installer ikke hurtigkoblingen i opadgående retning.
- En let tilgængelig manuel afspærringsventil skal installeres opstrøms for hurtigkoblingen, og så tæt på som muligt.
- Tilslut den udflarede ende af slangen til fitting på enden af manifoldrøret eller flexrøret (hvis relevant).
- Stram med to skruenøgler. Brug ikke gevindforsegling eller rørkitt.
- Lækagetest alle forbindelser før brug af gasgrillen. Se **'Lækagetest'**.



ADVARSEL!

- Luk den individuelle afspærringsventil for at isolere grillen fra gasforsyningssystemet under eventuelle trykprøvninger på 3,5 kPa eller mindre.
- Kontroller slangen for tegn på overdreven slid, smeltning, skår eller revner. Hvis slangen er beskadiget, skal den udskiftes med en samling, der specifikt anbefales af Napoleon.



VÆR FORSIGTIG!

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

Tekniske Data

Følgende tabel viser bruttovarmeindgang, gasforbrugsværdier og dysestørrelser svarende til hver brænder pr. gaskategori:

	Dyse Størrelse		Bruttovarmeindgang (Total)	Gasforbrug (Total)
	I	II	I / II	I / II
Hovedbrænder (365)	1.11 mm	#62	10.5 kW	764 g/h
Hovedbrænder (425)	#59	#64	14.25 kW	1037 g/h
Hovedbrænder (525)	#61	#65	16.6 kW	1208 g/h
Hovedbrænder (625)	#61	#65	20.75 kW	1514 g/h
Bagbrænder	#57	#62	5 kW	364 g/h
Side (2 Fliser Infra-rød)	0.86 mm	#69	3 kW	218 g/h
Side (3 Fliser Infra-rød)	#59	#64	4.5 kW	327 g/h
Side Flamme	0.86 mm	#69	3 kW	218 g/h

Følgende tabel viser alle certificerede gasser og tryk. Kontroller, at oplysningerne på mærkeskiltet svarer til denne liste.



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

Gaskategori	3B/P(30)	3+(28-30/37)	3P(37)	3B/P(50)
Dysestørrelser	I	I	I	II
Gasser / Tryk	Butan 30mbar Propan 30mbar	Butan 28-30mbar Propan 37mbar	Propan 37mbar	Butan 50mbar Propan 50mbar
Lande	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

Lækagetest

Hvorfor og Hvornår Lækagetestes?

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

Hver gang tanken bliver genopfyldt og geninstalleret, skal du sikre dig, at der ikke er nogen lækager ved forbindelsen, hvor regulatoren tilsluttes tanken.

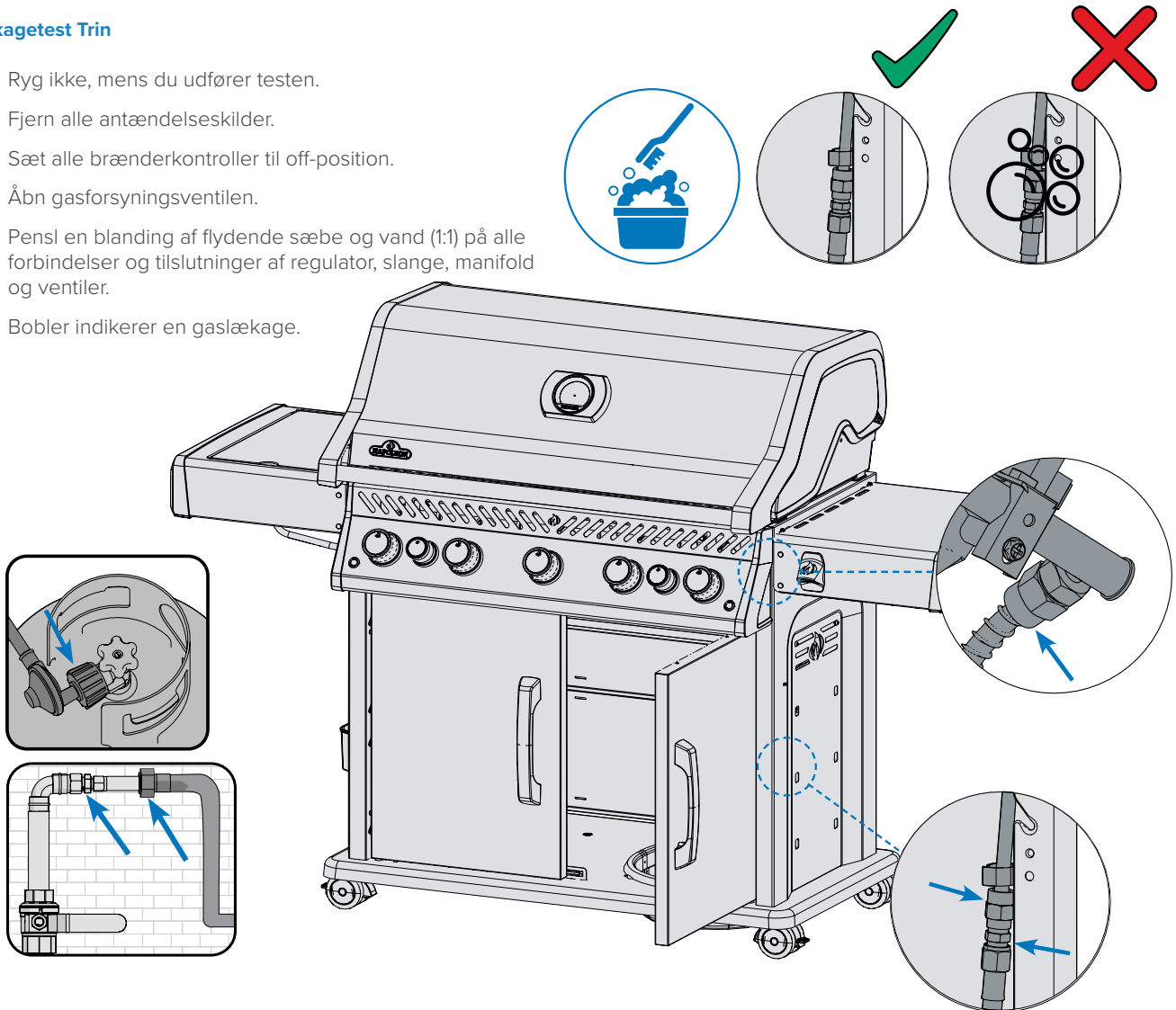
Lækagetest denne grill før brug, årligt, og når nogen gaskomponenter udskiftes.

Lækagetest Trin

1. Ryg ikke, mens du udfører testen.
2. Fjern alle antændelseskilder.
3. Sæt alle brænderkontroller til off-position.
4. Åbn gasforsyningsventilen.
5. Pensl en blanding af flydende sæbe og vand (1:1) på alle forbindelser og tilslutninger af regulator, slange, manifold og ventiler.
6. Bobler indikerer en gaslækage.

Hvis du Finder en Lækage

1. Stram eventuelle løse forbindelser.
2. Hvis lækagen ikke kan stoppes, luk straks gasforsyningen af og afbryd grillen.
3. Få grillen inspiceret af en certificeret installatør eller forhandler.
4. Brug ikke grillen, før lækagen er blevet rettet.



ADVARSEL!

- Brug aldrig en åben flamme til at kontrollere for gaslækager. Gnister eller flammer kan forårsage brand, eksplosion, materielle skader, alvorlige fysiske skader eller død.

- Brug kun det trykregulator- og slangemonteringsudstyr, der følger med grillen, eller et der er i overensstemmelse med lokale forskrifter.

Drift

Tænde din grill

Er det første gang? Udfør en brænding.

Fjern opvarmningsracket og kør hovedbrænderne på høj varme i 30 minutter. Det er normalt, at grillen afgiver en lugt første gang, den tændes. Denne lugt skyldes 'brændingen' af interne malinger og smøremidler, der er brugt i fremstillingsprocessen, og vil ikke forekomme igen.

⚠ ADVARSEL!

- Betjen ikke bagbrænderen eller sidebrænderen, mens du udfører en brænding.

Hovedbrænder Tænding

1. Åbn grillens låg.
2. Tryk og drej langsomt en hvilken som helst hovedbrænderknap mod venstre til høj position, indtil pilotlysene tændes. Fortsæt med at trykke ned på kontrolknappen, indtil brænderen tænder, og slip derefter.
3. Hvis pilotlyset ikke tændes – drej straks kontrolknappen med uret til OFF-position. Gentag trin 2.
4. Hvis pilotlyset og brænderen ikke tændes inden for 5 sekunder – drej kontrolknappen med uret til OFF-position. Vent 5 minutter for at lade gassen fordampe. Gentag trin 2 og 3, eller tænd med en tændstik. **(Fig. 6).**

⚠ ADVARSEL!

- Brug ikke bagbrænderen, mens hovedbrænderen er i drift.

Bagbrænder Tænding (hvis udstyret)

1. Åbn grillens låg.
2. Fjern opvarmningsracket.
3. Tryk og drej langsomt bagbrænderknappen mod venstre til høj position.
4. Tryk og hold tænderen, indtil brænderen tænder, eller tænd med en tændstik.
5. Hvis brænderen ikke tænder – drej brænderkontrolknappen med uret til OFF-position. Vent 5 minutter. Gentag trin 3 og 4. **(Fig. 6).**

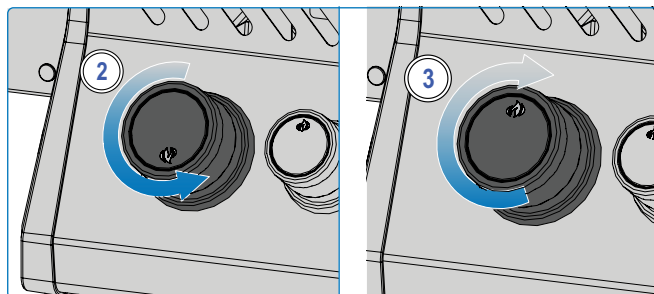
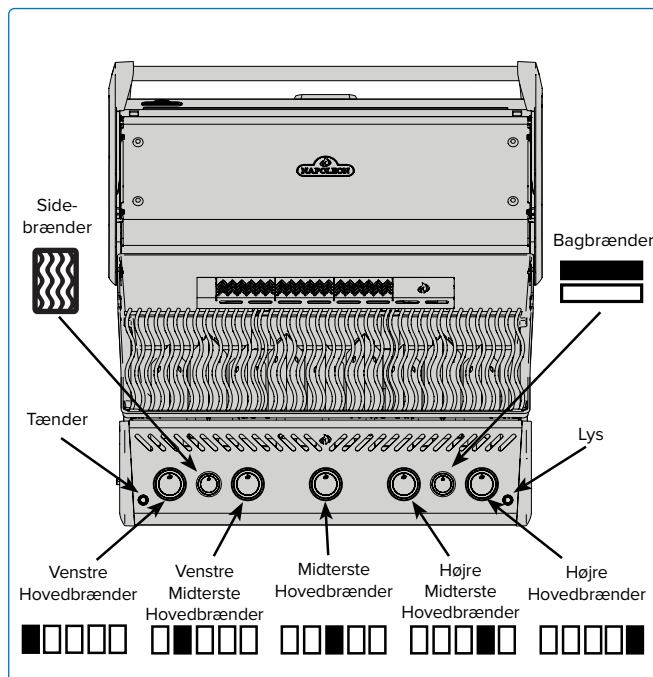


Fig. 6

Sidebrænder Tænding (hvis udstyret)

1. Åbn brænderens dække.
2. Tryk og drej langsomt sidebrænderknappen mod venstre til høj position.
3. Tryk og hold tænderen, indtil brænderen tænder, eller tænd med en tændstik.
4. Hvis brænderen ikke antændes – drej brænderkontrolknappen med uret til OFF-position. Vent 5 minutter. Gentag trin 2 og 3. **(Fig. 7).**

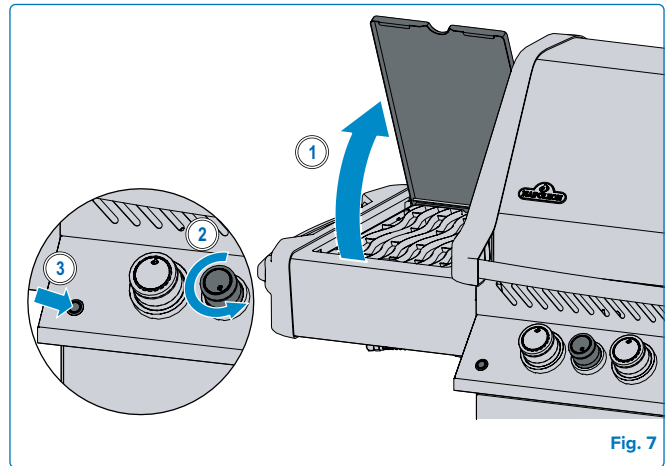


Fig. 7

Tænding med en Tændstik

1. Fastgør tændstikken til den medfølgende tændstikholder.
2. Indsæt den tændte tændstik gennem madlavningsristen og sear-pladerne, mens du drejer den tilsvarende brænderknop til høj. **(Fig. 8).**

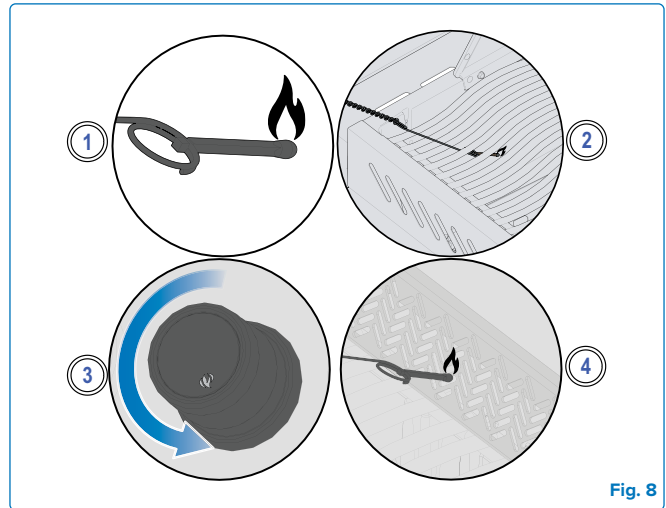
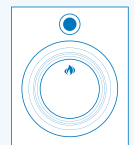


Fig. 8



ADVARSEL!

- Sørg for, at alle brænderkontroller er i OFF-position, før du langsomt åbner gasforsyningsventilen.
- Følg tændingsinstruktionerne omhyggeligt.
- Sørg for, at grillens låg er ÅBENT, mens du tænder.
- Justér ikke madlavningsristen, mens grillen er varm eller i drift.
- Rengør regelmæssigt fedt fra hele enheden, inklusive fedtopsamlingskuffen og sear-pladerne, for at undgå opbygning og fedtbrænde.



Grill Instruktioner

Hovedbrænder Brug

- Forvarm grillen, inden du bruner maden, ved at tænde alle hovedbrændere på høj med låget lukket i cirka 10 minutter.
- Mad, der kun skal tilberedes i kort tid, såsom fisk og grøntsager, kan grilles med låget åbent.
- Grilling med låget lukket sikrer højere og mere jævne temperaturer, der tilbereder kødet mere ensartet og kan reducere tilberedningstiden.
- Madlavningsristene kan smøres med olie før forvarmning for at mindske fastbrænding ved grilling af magert kød såsom kyllingebryst eller svinekød.
- Mad, der tager længere tid end 30 minutter, såsom stege, kan tilberedes indirekte med brænderen tændt på den modsatte side af maden. Se Indirekte Grillning.
- Trim overskydende fedt af kødet for at forhindre flammer, eller reducer grillens temperatur.
- Flamme – flyt maden væk fra flammerne og reducer varmen. Lad låget være åbent.

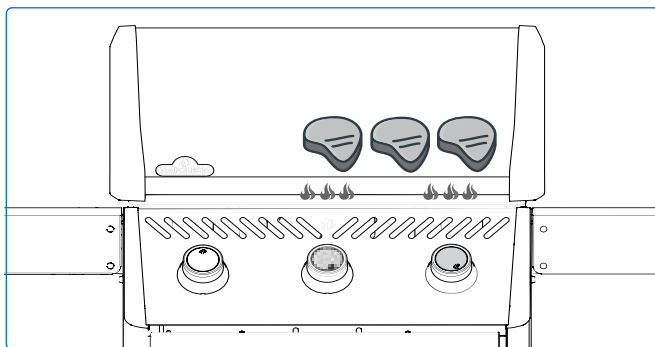
Direkte Grillning

Denne metode bruges ofte til at brune eller tilberede mad, der kun skal tilberedes i kort tid, såsom burgere, bøffer, kylling eller grøntsager.

Placer maden direkte over varmen på madlavningsristene.

Brun kødet først for at fastholde safterne og smagen.

Sænk grillens temperatur for at færdigtillberede maden efter din præference.



FARLIGT!

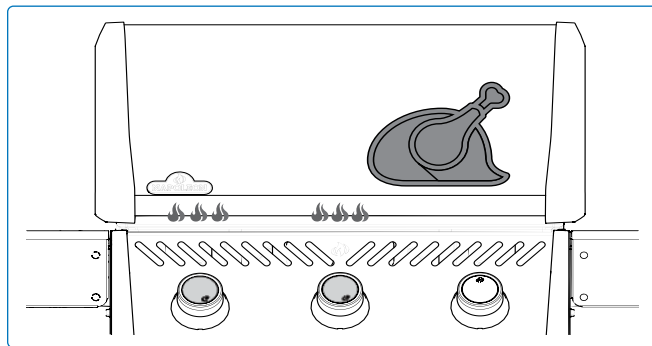
- Grill aldrig mad direkte på flamme sidebrænderen. Den er kun beregnet til brug med gryder og pander.
- Luk ikke sidebrænderens låg, mens det er i drift eller varmt.
- Lad ikke mad være uden opsyn på nogen tændte brændere.
- Friter ikke mad på sidebrænderen. Madlavning med olie kan være farligt.
- Rengør regelmæssigt fedt fra hele enheden, inklusive fedtpladen og sear-pladerne, for at undgå ophobning og fedtbrande.

Indirekte Grillning

Denne metode bruger lavere temperaturer og cirkulerer varmen rundt om maden, hvilket tilbereder den langsomt og jævnt. Brug denne metode til at tilberede større stykker kød eller mad, der er tilbøjelig til flammer, såsom stege, kylling eller kalkun.

Tænd en eller flere brændere og placer maden på madlavningsristen, hvor der ikke er flammer eller brænder.

Grilling ved lavere temperatur og længere tilberedningstid resulterer i mere mørt kød.



Flamme Sidebrænder (hvis udstyret)

Flamme sidebrænderen kan bruges som en komfurplade til at lave sovs eller suppe. Den maksimale diameter for gryden eller panden er 25 cm. Sørg for, at din grill er placeret et sted beskyttet mod vinden, da sidebrænderens ydeevne ellers vil blive påvirket.

Infra-rød Sidebrænder (hvis udstyret)

For at betjene, følg instruktionerne for “Sidebrænder Tænding”. Infra-rød varme giver et jævnt tilberedningsområde til at brune mad, når det er indstillet på høj.

Nogle sidebrænder modeller har en højdejusterbar madlavningsrist.

Grilling om Natten (hvis relevant)

- Oplys kontrolknapperne ved at trykke på lyspæreikonet på kontrolpanelet.
- Rogue PRO modeller har kontrolknapper med hvid baggrundsbelysning.
- Rogue PRO-S modeller er udstyret med et belysningssystem, der reagerer på kontrolknappens position. Når en brænder er i brug, vil den tilsvarende kontrolknop lyse rødt, mens de øvrige forbliver blå.



GRILLING PRO TIP!

Tilføj et Napoleon-røgeudstyr til din grill for at give dit kød ekstra smag.



GRILLING PRO TIP!

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

Hvordan man bruger bagbrænderen og rotisserieet

Sammensætning af dit rotisserie-sæt (hvis udstyret er)

Bemærk: Fjern varmekilden før brug af bagbrænderen og rotisserie-spidsset. Ekstrem varme vil beskadige varmekilden.

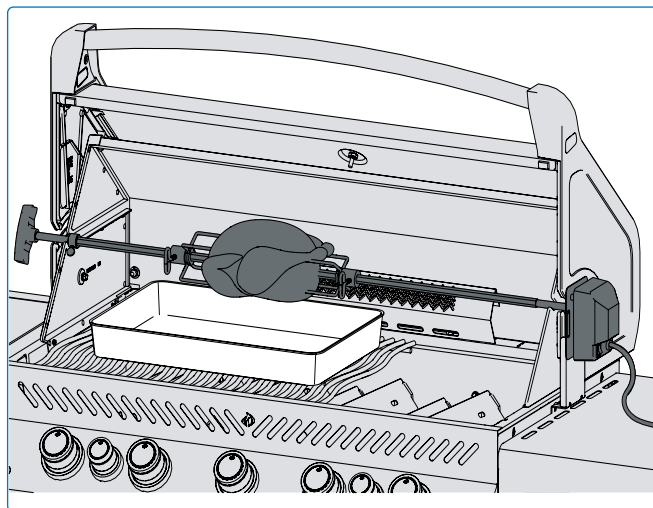
1. Installer rotisserie-motoren på siden af grillen ved hjælp af monteringsbeslagene. Nogle modeller har forudmonterede beslag.
2. Når beslaget er fastgjort til grillen, glider du rotisserie-motoren på beslaget
3. Glid den første rotisserie-gaffel lige forbi midten af spidsset og stram den på plads. Træk kødet på spidsset og skub kødet ind i gafflen. Glid den anden rotisserie-gaffel på den modsatte ende af spidsset og skub gafflen ind i kødet, indtil det er sikkert. Stram gafflen på plads.
4. Sæt forsigtigt den spidse ende af spidsset ind i rotisserie-motoren og placer den modsatte ende over ophængene. Den tunge side af kødet vil naturligt hænge ned for at balancere vægten.
5. Glid stop-bøsningen på spidsset, indtil den er forbi indersiden af låget. Dette vil sikre, at spidsset ikke bevæger sig fra side til side.
6. Stram stop-bøsningen og spidshåndtaget. Placer en metalbakke under kødet for at opsamle dråberne.



VIGTIGT! Brug altid handsker, når du håndterer grillkomponenter.

Tips til brug af rotisserie:

- Kør bagbrænderen på høj varme, indtil kødet bliver brunt. Reducer varmen. Hold låget lukket.
- Brug et termometer til at kontrollere den indre temperatur af kødet.
- Stege og fjerkræ skal blive brune på ydersiden og forblive møre på indersiden.
- Brug dråberne til at pensle og lave sauce.
- En 1,4 kg kylling tager cirka 1½ time på medium til høj varme.
- Vær opmærksom på din rotisserie-motors kapacitet. Overbelast aldrig dit udstyr.
- Sørg altid for at sætte en jævnt balanceret last på dit rotisserie.



ADVARSEL!

- Afdemonter rotisserie-komponenterne, når du er færdig med at lave mad, vask dem med varmt sæbevand og opbevar dem indendørs.
- Brug aldrig en gasflaske, der er mere end 80% fuld.
- Brug varmebestandige grillhandsker, når du håndterer de varme rotisserie-komponenter.
- Frakobl rotisserie-stikket fra stikkontakten, når grillen ikke er i brug.

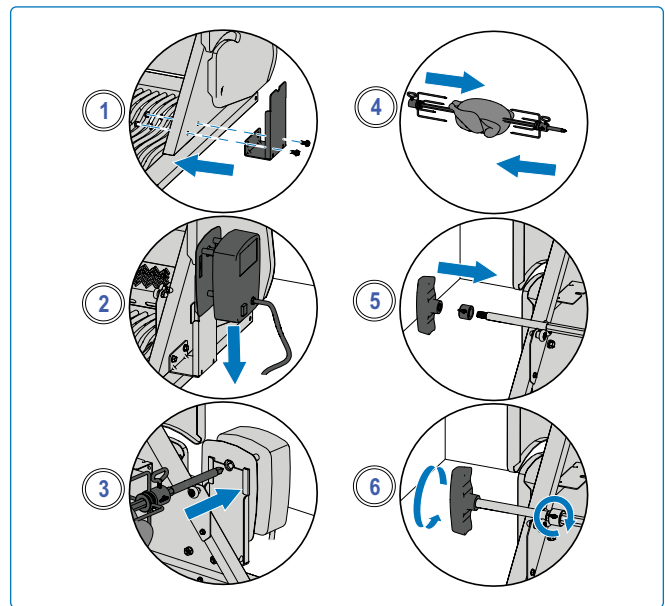


VIDSTE DU DET?

Du kan fjerne madlavningsristerne, hvis de er til hinder for tilberedning af større stykker kød.

Sådan tilbereder du flere kyllinger:


1. Bind eller stikk vingerne til kroppen af kyllingerne.
2. Glid rotisserie-gaflen på spidset.
3. Træk den første kylling på spidset, indtil den er holdt på plads af rotisserie-gaflen. Stram.
4. Træk de næste 2 kyllinger på spidset, så alle kyllingerne er tæt sammen.
5. Glid den anden rotisserie-gafler på spidset og skub ind i kyllingerne, indtil alle 3 kyllinger er presset sammen. Stram.



Tjekliste for grilloplevelsen

Henvis til denne liste hver gang du griller.

- Læs ejerhåndbogen**
Sørg for at have læst ejerhåndbogen og alle sikkerhedsinstruktioner..
- Rengør fedtbakke**
Sørg altid for at rengøre fedtbakken før grilling for at undgå brande og opblussen.
- Kontroller slangen**
Sørg for, at grillen er slukket og kold. Kontroller slangen for tegn på overdrevne slitage eller revner. Få slangen udskiftet før brug, hvis den er beskadiget.
- Forvarm og rengør risterne**
Smør risterne med vegetabilsk fedtstof og forvarm din grill for at brænde overskydende rester af og forhindre, at det hænger fast. Rengør støbejernsristene med en messingbørste og rustfri stålrister med en rustfri børste. Se "**Rengøringsinstruktioner**".
- Forberedelsesområde**
Sørg for, at alt hvad du har brug for under grilling, såsom dine redskaber, krydderier, saucer og skåle, er inden for rækkevidde. Lad ikke din mad være uden opsyn, da den kan brænde på.
- Vend én gang og kig ikke**
Forsøg ikke at åbne låget og kigge for meget, da varmen vil slippe ud og påvirke temperaturen og tilberedningstiderne. Vend din mad kun én gang, især bøf og kylling.
- Lad plads**
Lad noget plads være på grillen og mellem maden, så du har plads til at flytte rundt på maden, hvis det er nødvendigt.
- Brug et termometer**
Brug et termometer for at sikre, at maden er gennemstegt. Følg de passende temperaturretningslinjer for alle typer kød, især fjerkræ.

 **BEMÆRK:** Rustfri ståls madlavningsriste er korrosionsbestandige og kræver mindre vedligeholdelse end støbejernsristene.



GRILLING PRO TIP!

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



GRILLING PRO TIP!

Opvarm altid grillen før madlavning for at forbrænde rester og forhindre, at maden hænger fast i risten.



OLIE OG FEDT FORSLAG!

Druekerneolie
Solsikkeolie
Sojaolie
Ekstra jomfruolivenolie
Rapsolie
Hvis ikke tilgængelig, vælg en olie eller fedtstof med et højt røgpunkt. Brug ikke saltede fedtstoffer som smør eller margarine.



FORHOLDSREGLER!

Sådan krydres støbejernsgrillriste








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

1. Fjern støbejernsristene fra grillen.
2. Vask risterne med varmt sæbevand og en blød klud. Dup risterne tørre og lad dem tørre helt.
3. Påfør fedt/olie jævnt med en silikonepensel på begge sider.
4. Forvarm apparatet til 176 °C - 204 °C.
5. Installér grillristene og lad dem tilberede i 30 minutter.
6. Påfør et andet jævnt lag fedt/olie på grillristene, og fortsæt med at tilberede i yderligere 30 minutter.
7. Risterne er nu krydret..



BEMÆRK: Hvis der er dannet rust på støbejernsristene, fjern rusten med en stålbørste eller messingbørste og gentag krydringsprocessen.

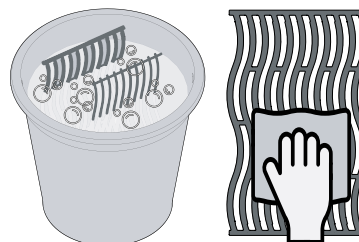
Infra-red Grilling Guide

Mad	Kontrolknappindstilling	Tilberedningstid	Forslag
 <p>Steak 2,54 cm tyk</p>	HØJ 2 minutter på hver side.	Rare – 4 minutter	Bed om marmorering af fedt i udskæringen. Fedt er en naturlig mørner og holder kødet saftigt.
	HØJ til MIDLERTIDIG Høj varme 2 minutter på hver side, derefter skift til middel varme.	Medium – 6 minutter	
		Well Done – 8 minutter	
 <p>Hamburger 1,27 cm tyk</p>	HØJ 2 minutter på hver side.	Rare – 4 minutter	Hold bøfferne ensartet tykkelse for jævne tilberedningstider. Bøffer, der er 2,54 cm tykke eller mere, bør grilles med indirekte varme.
	HØJ 2 ½ minutter på hver side.	Medium – 5 minutter	
	HØJ 3 minutter på hver side.	Well Done – 6 minutter	
 <p>Kylling</p>	HØJ, MIDLERTIDIG, LAV 2 minutter på hver side, derefter skift til middel-lav til lav varme.	20 – 25 minutter	Skær leddet, der forbinder lår og ben, $\frac{3}{4}$ igennem, så kødet ligger fladt på brænderen og tilberedes jævnt.
 <p>Svinekotelette</p>	MIDLERTIDIG	6 minutter på hver side	Vælg tykke udskæringer for mere mørt kød. Trim overskydende fedt.
 <p>Spareribs</p>	HØJ til LAV Høj varme i 5 minutter, derefter lav varme indtil færdig.	20 minutter på hver side med hyppig vending	Vælg magre ribben. Grill indtil kødet let trækker sig fra benet.
 <p>Lammekoteletter</p>	HØJ til MIDLERTIDIG Høj varme i 5 minutter, derefter middel varme indtil færdig.	15 minutter på hver side	Vælg tykke udskæringer for mere mørt kød. Trim overskydende fedt.
 <p>Pølser</p>	MIDLERTIDIG til LAV	4 – 6 minutter	Vælg større pølser og skær dem på langs før grillning.

Rengøringsinstruktioner

Første gang brug

1. Vask ristene i hånden med vand og mild opvaskemiddel for at fjerne eventuelle rester fra fremstillingsprocessen. Vask IKKE i opvaskemaskine.
2. Skyl grundigt med varmt vand og tør helt af med en blød klud for at forhindre fugt i at trænge ind i støbejernet.

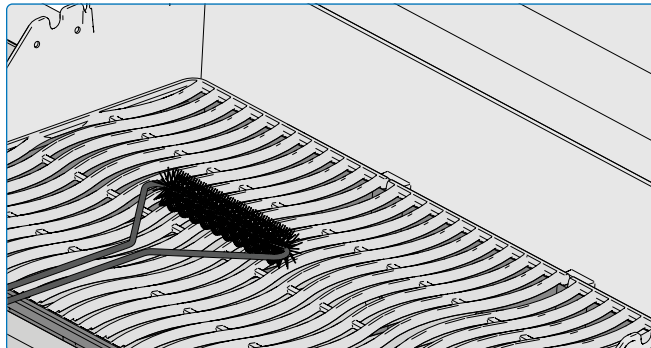


Støbejernsristene

- Krydr dine ristefor at tilføje en beskyttende belægning, der forhindrer korrosion. Se Grilltips – **Sådan krydrer du dine støbejernsgrillriste.**

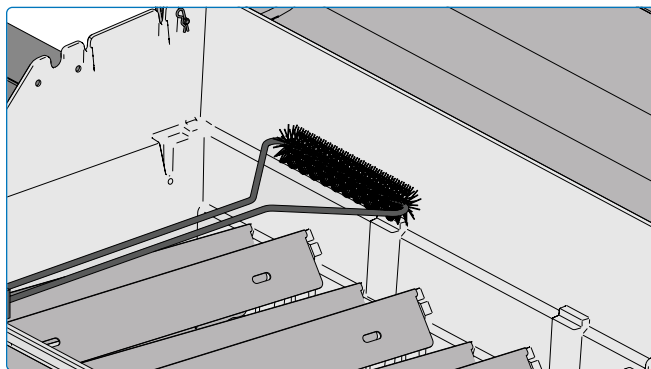
Rustfrie stålrister

- Rustfri stålgrillriste kan rengøres ved at forvarme grillen og bruge en stålbørste til at fjerne rester.
- Rustfri stålrister vil permanent misfarves ved regelmæssig brug på grund af de høje temperaturer under grillning.



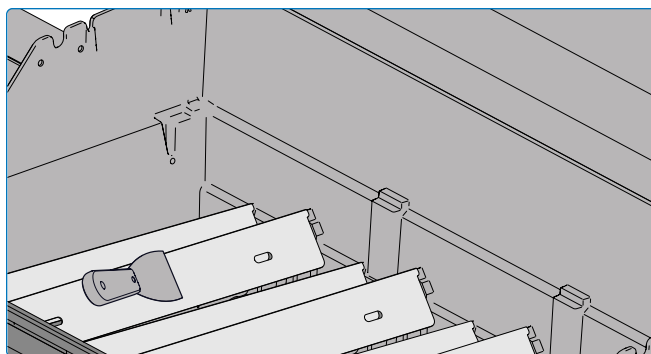
Infrarød sidebrænder

- De fleste dråber og madpartikler, der falder på den infrarøde brænderoverflade, forbrændes øjeblikkeligt på grund af den høje varmeintensitet.
- Rengør ikke keramiske fliser med en stålbørste.
- Brug ikke vand eller andre væsker til at rengøre brænderen. En øjeblikkelig temperaturændring vil forårsage revner i den keramiske flise.
- Tænd brænderen og kød på høj varme i 5-10 minutter for at fjerne eventuelle rester.



Indersiden af grillen

1. Fjern grillristene..
2. Brug en messingbørste til at fjerne løst snavs fra siderne og under låget.
3. Skrab sear-pladerne med en spatel eller skraber. Brug en stålbørste til at fjerne asken
4. Fjern sear-pladerne og børst snavs fra brænderne med en stålbørste.
5. Fej snavs fra grillens inderside ned i drypbakken.



FARE!

- Brug altid beskyttelsehandsker og sikkerhedsbriller, når du rengør din grill.
- Akkumuleret fedt udgør en brandfare.
- Rengøring bør kun udføres, når grillen er kølet af, for at undgå risikoen for forbrændinger.

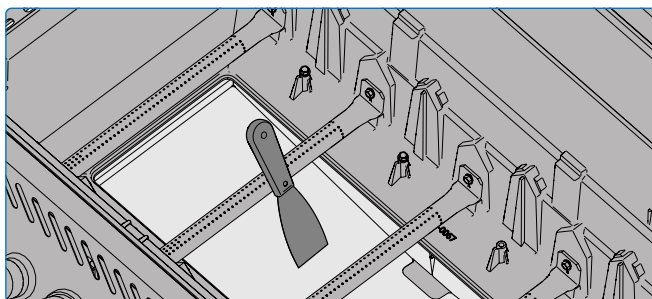
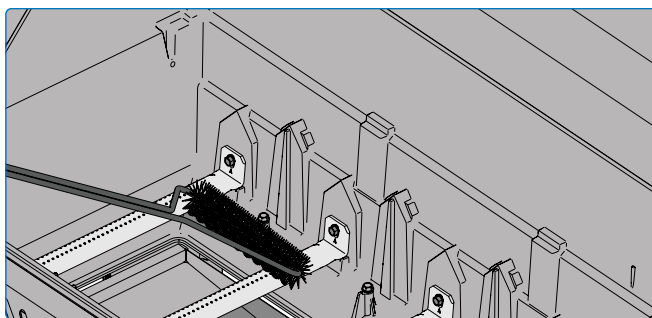
Drypbakke

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

- Fedt og overskydende dryp samles i drypbakken, der er placeret under grillen, og akkumuleres i den engangs-fedtbakke under drypbakken (hvis relevant).
- Brug kun Napoleon-godkendte liners i drypbakken. Brug aldrig aluminiumsfolie, sand eller andre ikke-godkendte materialer. Dette kan forhindre fedt i at flyde ordentligt.
- Rengør hyppigt for at undgå fedtopbygning – cirka hver 4.-5. brug.

Rengøringstrin:

1. Træk drypbakken ud fra grillen for at få adgang til den engangs-fedtbakke eller for at rengøre drypbakken.
2. Skrab drypbakken ud med en spartel eller skraber.
3. Udskift den engangs-fedtbakke hver 2-4 uge afhængigt af grillens brug (hvis relevant).
4. Se din Napoleon Grill forhandler for forsyninger.



Kontrolpanel

BRUG KUN varmt sæbevand.

Teksten er trykt direkte på kontrolpanelet og vil gradvist blive slidt af, hvis der anvendes slibemidler eller rengøringsmidler til rustfrit stål.

Korrekt rengøring af kontrolpanelet vil sikre, at teksten forbliver mørk og læsbar.

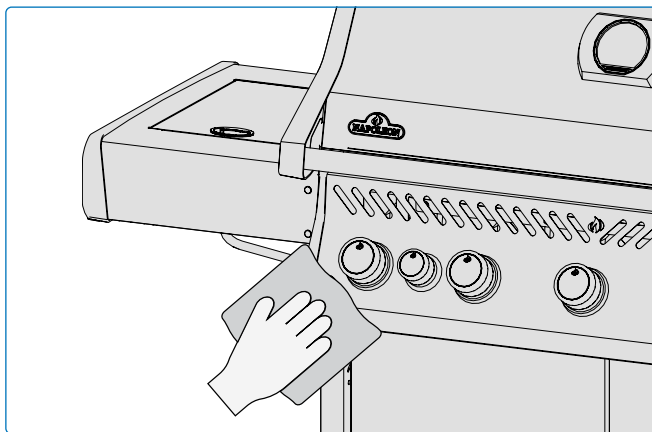
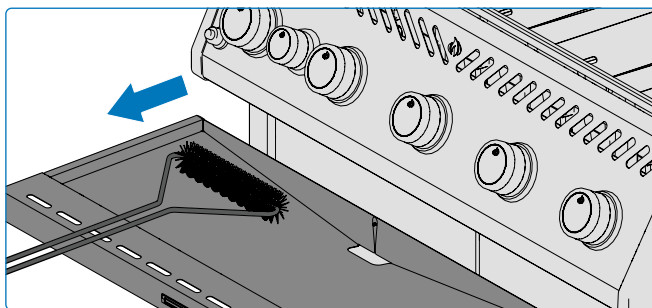
Aluminiumsstøbninger

Rengør med varmt sæbevand. Aluminium rustet ikke, men høje temperaturer og vejrforhold kan forårsage oxidation på overfladen af støbningerne, hvilket ligner hvide pletter.

Se **“Vedligeholdelsesinstruktioner”** for mere information om, hvordan man forhindrer oxideret aluminium.

Ydersiden af grillen

- Brug kun en ikke-slibende rengøringsmiddel. Slibemidler eller ståluld vil ridse finishen.
- Aftør altid i retning af kornet.
- Håndter porcelænsemaljekomponenter med omhu.
- Den indbrændte emaljefinish er glaslignende og vil chippe, hvis den rammes.
- Rustfri ståldele misfarves over tid, når de opvarmes, og vil få en gylden eller brun nuance. Dette er normalt og vil ikke påvirke grillens ydeevne.



ADVARSEL!

- Sørg for, at alle brændere er slukket, og grillen er kølet af, før rengøring. Brug ikke ovnrens til at rengøre nogen del af grillen.
- Læg ikke grillriste eller andre dele af grillen i en selvrensende ovn til rengøring. Rengør grillen i et område, hvor rengøringsmidler ikke vil skade terrasser, græsplæner eller patioer.
- Barbecuesauce og salt kan være ætsende og vil forårsage hurtig forringelse af grillens komponenter, medmindre de rengøres regelmæssigt.

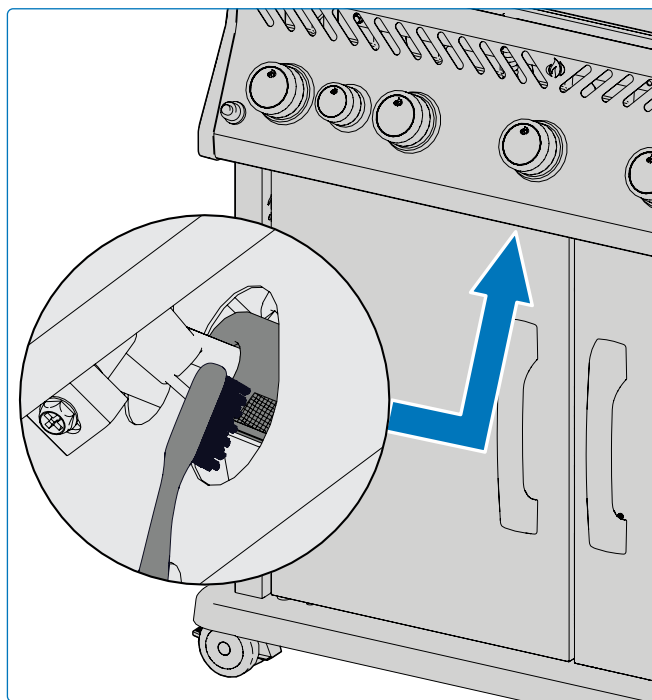
Insektet og brænderporte

Edderkopper og insekter tiltrækkes af små lukkede rum.

Napoleon har udstyret brænderen med et insektnet på luftspjældet. Dette reducerer sandsynligheden for, at insekter bygger rede inde i brænderen, men eliminerer ikke problemet.

En rede eller et spindelvæv kan få brænderflammen til at brænde med en blød gul eller orange farve og forårsage en brand eller tilbageslag ved luftspjældet under kontrolpanelet.

1. Fjern skruen(e), der fastgør brænderen til bagvæggen på grillen. Skub brænderen tilbage og opad for at fjerne den.
2. Brug en fleksibel venturi-rørbørste til at rengøre indersiden af brænderen.
3. Ryst løst snavs ud af brænderen gennem gasindløbet.
4. Kontrollér brænderportene og ventilorificerne for blokeringer: brænderportene kan blive tilstoppede over tid på grund af madrester og korrosion.
5. Brug en åbnet papirclip eller det medfølgende portvedligeholdelsesværktøj til at rense brænderportene.
6. Bor tilstoppede porte ud med det medfølgende bor i en lille akku-boremaskine: dette kan gøres med brænderen monteret på grillen, men det er lettere, hvis den fjernes fra grillen.
7. Bøj ikke borret, når du borer portene, da borret kan knække.
8. Dette bor er til brænderporte, IKKE til messing-orificer, der regulerer gasstrømmen til brænderen.
9. Forstør ikke hullerne.
10. Sørg for, at insektnettet er rent, stramt og fri for fnug eller andet snavs.
11. Vend proceduren om for at geninstallere brænderen..
12. Sørg for, at ventilen går ind i brænderen under installationen.
13. Udskift sear-pladebeslaget og stram skruerne for at afslutte geninstallationen.



ADVARSEL!

- Det er meget vigtigt, at ventilen/orificen går ind i brænderøret, når du geninstallerer brænderen efter rengøring og før du tænder din grill, ellers kan der opstå brand eller eksplosion.
- Undgå ubeskyttet kontakt med varme overflader.
- Brug ikke slibemidler eller ståluld på nogen malede, porcelæns- eller rustfri ståldele af din grill, da det vil ridse finishen.



SIKKERHED FØRST!

Brug altid beskyttelseshandsker og sikkerhedsbriller, når du servicere din grill.

Vedligeholdelsesinstruktioner

ANBEFALINGER

Denne grill bør inspiceres og serviceres grundigt årligt af en kvalificeret servicetekniker.

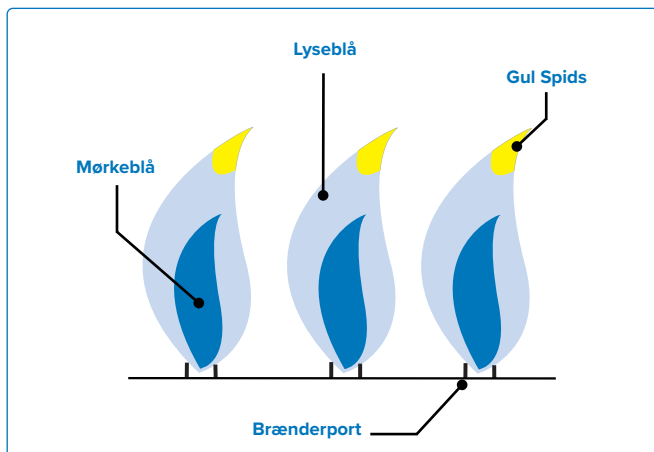
- Hindr ikke luftstrømmen til ventilation og forbrænding.
- Hold ventilationsåbningerne på cylinderen, der er placeret på siden af vognen eller kabinettet, samt for- og bagsiden af den nederste hylde fri for snavs.

Forbrænding i luftjustering



VIGTIGT! Dette skal udføres af en kvalificeret gasinstallatør.

- Luftspjældet er fabriksindstillet og bør ikke kræve justering under normale forhold. Justeringer kan være nødvendige under ekstreme forhold.
- Flammerne fra luftspjældet vil være mørkeblå, spidset med lyseblå og lejlighedsvis gul, når de er korrekt justeret.
- For lidt luftstrøm til brænderen vil producere sod og dovne gule flammer.
- For meget luftstrøm til brænderen vil få flammerne til at løfte uregelmæssigt og forårsage tændingsvanskeligheder..



Justering af luftspjæld

1. Fjern grillristene og sear-pladerne. Lad låget være åbent.
2. Du skal muligvis åbne skabsdøren eller fjerne den øverste skuffe (hvis udstyret) for at få adgang til luftspjældskruen, der er placeret ved brænderens munding.
3. Fjern bagdækslet for at justere luftspjældet på den bageste rørbrænder.
4. Løsne luftspjældets låseskrue og åbne eller lukke luftspjældet efter behov.
5. Tænd brænderne på høj varme.
6. Inspicér visuelt brænderflammerne.
7. Sluk brænderne, stram låseskruerne, og geninstaller de fjernede dele, når spjældene er korrekt indstillet.
8. Sørg for, at insektnettene er installeret.



BEMÆRK: Infrarøde brændere har ingen luftjustering.



ADVARSEL!

- Hold grillen væk fra brandbare materialer, benzin og andre brændbare dampe og væsker.



VI VIL HJÆLPE!

Kontakt Napoleons
kundeserviceafdeling for
anbefalede reservedele
+31 345 588655

Rustfrit stål i barske miljøer

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

Brændervedligeholdelse

- Ekstreme temperaturer og et korrosivt miljø kan forårsage overfladekorrosion, selvom brænderen er lavet af kraftigt 304 rustfrit stål.

Vedligeholdelse og Beskyttelse af Infrarøde Brændere

Dine infrarøde brændere er designet til at give en lang levetid, men du skal være forsigtig med at forhindre revner i deres keramiske overflader. Brud vil få brænderne til at fungere dårligt.



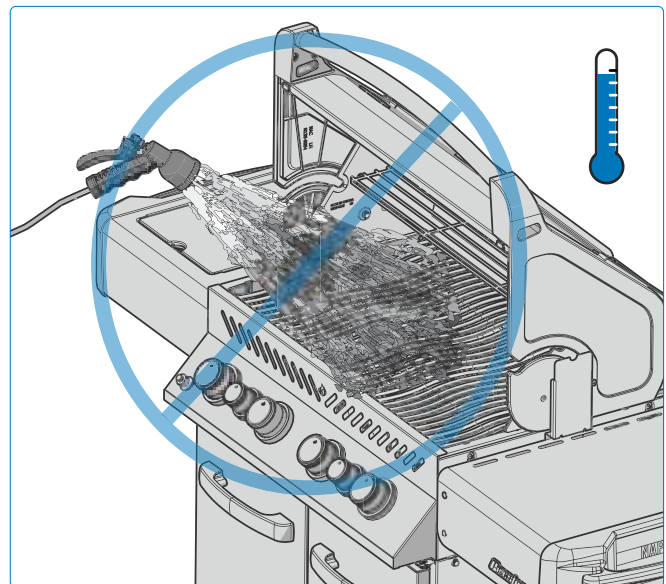
VIGTIGT! Skader som følge af unddladelse af at følge disse instruktioner dækkes IKKE af din grillgaranti.

Ventilation af varm luft

- Varm luft skal have en måde at undslippe grillen på, for at brænderne kan fungere korrekt.
- Brænderne kan blive iltmangel, hvis den varme luft ikke får lov til at undslippe, hvilket kan forårsage tilbageslag. Den keramiske overflade kan revne, hvis dette sker gentagne gange.

Trin til at undgå skader på keramiske overflader

1. Hæld aldrig en flamme eller kontroller flammer med vand.
2. Lad ikke koldt vand (regn, sprinkler, slange osv.) komme i kontakt med varme keramiske brændere. En øjeblikkelig temperaturændring vil forårsage revner i den keramiske flise.
3. En keramisk brænder, der bliver våd før brug, vil skabe damp, når den anvendes senere, og producere tryk, der vil krakelere den keramiske overflade.
4. Gentagen gennemblødning af den keramiske overflade kan få den til at svulme og udvide sig, hvilket skaber tryk, der får den keramiske flise til at krakelere og smuldre.
5. Kontroller den keramiske overflade for mulig vandindtrængning, hvis du finder stående vand i grillen. Fjern brænderen, hvis den keramiske overflade er våd. Vend den om for at dræne det overskydende vand. Bring den keramiske del indendørs for at tørre grundigt.
6. Undgå at lade hårde genstande ramme brænderen. Vær forsigtig, når du indsætter eller fjerner grillriste og bruger tilbehør.



ADVARSEL!

- Sluk for gasen ved kilden og afbryd enheden, før du udfører service.
- Vedligeholdelse bør kun udføres, når grillen er kølet af, for at undgå risikoen for forbrændinger.
- En lækagetest skal udføres årligt og når nogen komponent i gasstrengen udskiftes, eller når der er lugt af gas.



SIKKERHED FØRST!

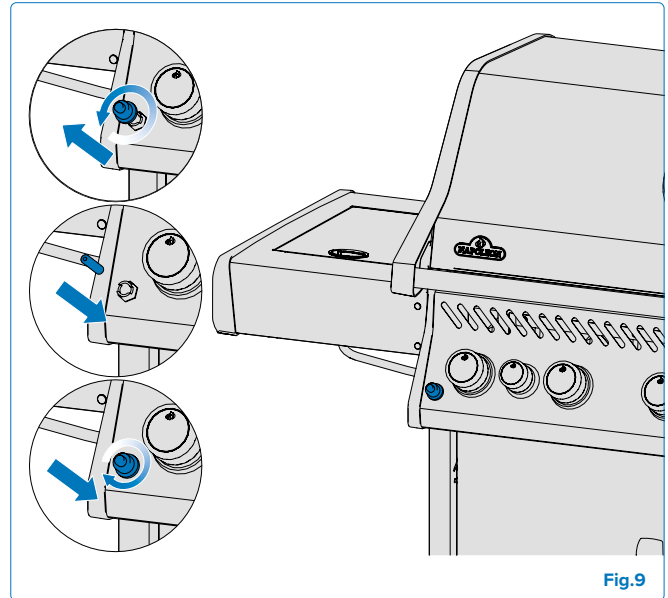
Dæk aldrig mere end 75% af nogen hoved- eller sidebrænderes madlavningsflade med nogen solid metal (f.eks. grillplader eller pander).

Fejlfinding

Tændingsproblemer

- Hoved-, bag- eller sidebrændere tændes ikke med tænderen, men kan tændes med en tændstik.
- Brænderne krydser ikke lys til hinanden.

	Mulige årsage	Løsning
Hovedbrænder	JETFIRE™ udløbet er snavset eller tilstoppet.	Rengør JETFIRE™ -udløbet med en blød børste tandbørste.
	Snavsede eller korroderede krydsløsningsbeslag.	Rengør eller udskift efter behov.
Bag- og sidebrændere	Løftende flammer på brænderen.	Luk luftspjældet i henhold til afsnittet “Vedligeholdelsesinstruktioner”- Forbrændingsluftjustering i denne brugervejledning. VIGTIGT! Dette skal udføres af en kvalificeret gasinstallatør.
	Løs elektrotråd eller switch-terminaltråde.	Kontroller, at elektrotråden er sikkert påskudt terminalen på bagsiden af tænderen. Kontroller, at ledningskablerne fra modulet til tændingskontakten (hvis udstyret) er sikkert påskudt deres respektive terminaler.
	Dødt batteri eller forkert installeret.	Udskift med et premium, kraftigt batteri. (Fig 9).



VI VIL HJÆLPE!

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

Lyde og Flammer

- Brummende regulator.
- Overdrevne flammer og ujævn varme.

Mulige årsage	Løsning
Normal brummelyd på varme dage.	Dette er ikke en defekt. Det skyldes interne vibrationer i regulatoren og påvirker ikke grillens ydeevne eller sikkerhed. Brummende regulatorer VIL IKKE blive udskiftet.
Cylinderventilen blev åbnet for hurtigt.	Åbn cylinderventilen langsomt.
Sear-plader installeret forkert.	Sørg for, at sear-pladerne er installeret med hullerne vendt mod fronten, og de riller på bunden. Se samlevejlningen.
Forkert opvarmning.	Forvarm grillen med alle hovedbrændere på høj varme i 10 til 15 minutter.
Overdreven fedt- og askeopbygning på sear-pladerne og i drypbakken.	Rengør sear-pladerne og drypbakken regelmæssigt. Læg ikke bakken med aluminiumsfolie. Se " Rengøringsinstruktioner ".

Gas Flow

- Lav varme eller lav flamme, når ventilen er drejet til høj.
- Brændere brænder med gul flamme, ledsaget af lugt af gas.
- Flammer løfter sig væk fra brænderen, ledsaget af lugt af gas og mulige tændingsvanskeligheder.
- Brænderens output er på HØJ, men indstillingen er LAV. Rumlende støj og flakkende blå flamme på brænderens overflade.

Mulige årsage	Løsning
Propangas – forkert tændingsprocedure.	Sørg for, at tændingsproceduren følges nøje. Alle gasventiler skal være i OFF-position, når tankventilen åbnes. Tænd tanken langsomt for at tillade trykket at udligne. Se Betjening – " Tændingsinstruktioner ".
Naturgas – utilstrækkelig forsyningsledning.	Røret skal være dimensioneret i henhold til installationskoden.
Lækage fra pakningen omkring den keramiske flise eller en svejsevigt i brænderhuset.	Lad brænderen køle af, og inspicér den meget grundigt for revner. Kontakt din autoriserede Napoleon-forhandler for at bestille en udskiftningsbrænder, hvis der findes revner.
Både propangas og naturgas – forkert forvarmning.	Forvarm grillen med begge hovedbrændere på høj varme i 10 til 15 minutter.
Mulig edderkoppespind eller andet snavs.	Rengør grundigt for edderkoppespind eller webs i brænderens åbning ved at fjerne den og følge instruktionerne i denne manual. Se " Lækagetest ".
Forkert justering af luftspjældet.	Åbn eller luk luftspjældet lidt i henhold til denne manual. Se " Vedligeholdelsesinstruktioner ". VIGTIGT! Dette skal udføres af en kvalificeret gasinstallatør.
Manglende gas.	Kontroller gasniveauet i propanflasken.
Forsyningsslange er klempt.	Repositionér forsyningsslangen efter behov.
Propangasregulator i lavstrømtilstand.	Sluk for brænderne og luk tankventilen, vent 5 minutter, før du åbner ventilen helt igen. Lad et par sekunder for trykket at udligne, før du følger tændingsinstruktionerne for at starte grillen. Sørg for, at tændingsproceduren følges nøje hver gang du griller. Alle gasventiler skal være OFF, når tankventilen åbnes. Åbn altid tankventilen langsomt.

Afskallende maling

- Maling ser ud til at afskalle indvendigt på låget eller hættten.

Mulige årsage	Løsning
Fedtopbygning på indvendige overflader.	Dette er ikke en defekt. Finishen på låget og hættten er porcelæn eller rustfrit stål og vil ikke afskalle. Afskallingen skyldes hærdet fedt, der tørrer ud i malaglignende flager, som flager af. Regelmæssig rengøring vil forhindre dette. Se " Rengøringsinstruktioner ".

Infra-rød brænder blæser tilbage

- Under drift laver brænderen pludselig en høj "whoosh"-lyd, efterfulgt af en kontinuerlig flammerør-lignende lyd og bliver svagere eller har en stor flamme ved opstart.

Mulige årsage	Løsning
Keramiske fliser overbelastet med fedtdråber og opbygning. Portene er tilstoppede.	Sluk brænderen og lad den køle af i mindst 2 minutter. Genstart brænderen og lad den brænde på HØJ varme i mindst 5 minutter, eller indtil de keramiske fliser lyser jævnt røde.
Brænder overophedet på grund af utilstrækkelig ventilation. For meget grilloverflade dækket af en bageplade eller pande.	Sørg for, at ikke mere end 75% af grilloverfladen er dækket af objekter eller tilbehør. Sluk brænderen og lad den køle af i mindst 2 minutter. Genstart.
Lækage fra pakningen omkring den keramiske flise eller svejsesvigt i brænderhuset.	Lad brænderen køle af og inspicér den meget grundigt for revner. Kontakt din autoriserede Napoleon-forhandler for at bestille en udskiftningsbrænder, hvis der findes revner.
Forkert opvarmning.	Forvarm grillen med begge hovedbrændere på høj varme i 10 til 15 minutter.
Overdreven fedt- og askeopbygning på sear-pladerne og i drypbakken.	Rengør sear-pladerne og drypbakken regelmæssigt. Dæk ikke bakken med aluminiumsfolie. Se " Rengøringsinstruktioner ".

NAPOLEONS PRODUKTGARANTI

De nuværende garantioplysninger gælder for produkter, der er købt efter 1. januar 2022.

Se brugervejledningen til din Napoleon-grill for detaljerede oplysninger om din garanti.



TIL LE, LEX (GRILLVOGNE OG OVERTRÆK), ROGUE® OG PRO 605 CSS 15 års begrænset garanti på Napoleon gasgrill

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

Aluminiumsstøbegods / bund i rustfrit stål.....	15 år
Låg i rustfrit stål	15 år
Porcelæsemaljeret låg	15 år
Kogeplader i rustfrit stål	15 år
Rørbrænder i rustfrit stål	10 år plus 15
Flammebeskyttelsesindsatser i rustfrit stål	5 år plus 15
Porcelæsemaljerede kogeplader i støbejern	5 år plus 15
Keramisk infrarød brænder (ekskl. net).....	5 år plus 15
Alle andre dele	2 år

Plus livstid: henviser til en udvidet garantiperiode, hvor vi leverer reservedele til køberen til 50 % af den aktuelle salgspris i grillens levetid*

Plus 15: henviser til en udvidet garantiperiode, hvor vi leverer reservedele til køberen til 50 % af den aktuelle detailpris i yderligere 15 år.

Plus 10: henviser til en udvidet garantiperiode, hvor vi leverer reservedele til køberen til 50 % af den aktuelle udsalgspris i yderligere 10 år.

*Livstid: henviser til en garantiperiode på 30 år.

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

Kundens juridiske rettigheder i tilfælde af mangler i overensstemmelse med WKRL - (EU) 2019/711 påvirkes, begrænses eller ændres ikke af denne garanti. Udøvelsen af lovbestemte rettigheder skal ske gratis.

GARANTIBETINGELSER OG -BEGRÆNSNINGER

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

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

Installationen skal ske i overensstemmelse med de medfølgende installationsinstruktioner samt alle lokale og nationale bygge- og brandregler. Denne begrænsede garanti dækker ikke skader forårsaget af forkert betjening, manglende vedligeholdelse, fedtbrand, miljøeksponering, ulykker, ændringer, misbrug eller forsømmelse.

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

Denne garanti omfatter heller ikke noget af følgende: Ridser, buler, malingsfejl, belægnings, korrosion eller misfarvning forårsaget af udsættelse for varme eller slibende og kemiske rengøringsmidler samt skår i porcelænsbelagte dele og eventuelle komponenter, der er brugt ved installationen af gasgrillen.

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

Efter det første år har NAPOLEON i henhold til denne garanti (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Year Limited Warranty, 10 Year Limited Warranty, 3 Year Limited Warranty) ret til at fratage enhver garantiforpligtelse efter eget skøn ved at refundere den oprindelige køber svarende til engrosprisen for de relevante defekte garantidelen.

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

Uanset eventuelle bestemmelser i denne garanti (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Year Limited Warranty, 10 Year Limited Warranty, 3 Year Limited Warranty) er NAPOLEON's ansvar i henhold til denne garanti defineret af ovenstående og dækker ikke tilfældige skader, følgeskader eller indirekte skader under nogen omstændigheder.

Denne garanti definerer NAPOLEONs pligter og ansvar med hensyn til NAPOLEONs gasgrill. NAPOLEON påtager

sig intet yderligere ansvar i forbindelse med salget af dette produkt og bemyndiger heller ikke nogen tredjepart til at påtage sig noget andet ansvar på dets vegne.

NAPOLEON påtager sig intet ansvar for: Overophedning, slukning af flammen på grund af miljømæssige faktorer som stærk vind eller utilstrækkelig ventilation.

NAPOLEON påtager sig intet ansvar for skader på gasgrillen forårsaget af vejret, hagl, hårdhændet håndtering, aggressive kemikalier eller rengøringsmidler. Garantikrav skal ledsages af købsbeviset eller en kopi heraf med angivelse af serie- og modelnummer.

NAPOLEON forbeholder sig ret til at få produktet eller en del af det inspiceret af en af sine repræsentanter, før enhver garantiforpligtelse opfyldes.

NAPOLEON afholder ikke forsendelsesomkostninger, arbejdstimer eller eksportafgifter.

GARANT:

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

 +31 345 588 655

 +31 345 588 655

 de.info@napoleon.com

NAPOLEON®

FEJRER OVER 40 ÅR MED AT LEVERE
HJEMMEKOMFORT PRODUKTER



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-DK