



FREESTYLE[®] SERIE

Ejermanual

F365 and F425

Riste illustreret i denne manual kan
være anderledes end den købte model.



Vi vil bede om din feedback!

Besøg Napoleon.com for at skrive en anmeldelse



Anvend serienummer



TILLYKKE MED DIN NAPOLEON GRILL!

Du har lige opgraderet dit grill-spil.

VI ØNSKER, AT DIN GRILLOPPLEVELSE SKAL VÆRE MINDEVÆRDIG OG SIKKER.

Læs, og følg venligst denne ejermanual, før du bruger din grill, så du undgår skade på ejendele, personlige skader eller dødsfald.

Fjern al emballage, pr-mærkater og kort fra grillen før brug.

BRUG UDENDØRS I ET GODT VENTILERET RUM

BRUG IKKE I EN BYGNING, GARAGE ELLER ANDET LUKKET OMRÅDE.

FARE!

HVIS DU KAN LUGTE GAS:

- Luk for gasforsyningen
- Sluk for al åben ild
- Åbn låget
- Hvis lugten fortsætter, skal du blive væk fra anordningen og straks ringe til din gasleverandør eller brandvæsenet.



ADVARSEL!

Forsøg ikke at tænde for anordningen uden at læse "ANTÆNDINGS"-vejledningssektionen i denne manual

Opbevar eller brug ikke benzin eller andre brændbare væsker eller dampe i nærheden af denne eller nogen anden anordning

En gascylinder, som ikke er forbundet til brug, må ikke opbevares i nærheden af denne eller nogen anden anordning

Hvis informationen i denne vejledning ikke følges til punkt og prikke, kan der eventuelt opstå brand eller eksplosion og forårsages skader på ejendom, personlige skader eller dødsfald



Advar voksne og børn om farerne ved temperaturer på varme overflader. Overvåg unge børn i nærheden af grillen

BEMÆRKNING TIL INSTALLATØREN: Efterlad denne vejledning hos grillejeren, så han kan læse den i fremtiden.

BEMÆRKNING TIL FORBRUGEREN: Behold denne vejledning, så du kan læse den i fremtiden.

Velkommen til Napoleon!

SIKKERHED KOMMER I FØRSTE RÆKKE



ADVARSEL Generel information

Denne grill skal installeres i overensstemmelse med lokale foreskrifter.



ADVARSEL! Installation & samling

Saml denne grill præcis som anvist i installationsvejledning. Hvis grillen var samlet i forretningen, skal du gennemgå samlingsvejledningen for at sikre, at dette er gjort korrekt.

Udfør den påkrævede lækagetest, før du bruger grillen.

Modificer ikke denne grill under nogle omstændigheder.

Brug den kun trykregulator og slangesamling, som følger med grillen eller reservedele, som er specifikt anbefalet af Napoleon.



ADVARSEL! Betjening

Læs hele denne ejermanual, før du anvender grillen.

Kør lækagetest hver gang på denne grill, inden du bruger den, årligt, og når gas komponenterne er udskiftet.

Følg antændelsesvejledningerne omhyggeligt.



ADVARSEL! Opbevaring & manglende brug

Sluk for gassen på forsyningsventilen.

Afbryd slangen mellem gascylinderen og grillen.

Fjern gascylinderen, og opbevar den udendørs i et godt ventileret rum væk fra børn.

OPBEVAR IKKE gascylindere i en bygning, garage, et skur eller noget andet lukket rum.



ADVARSEL! Korrekt bortskaffelse af produktet

Denne mærkning anfører, at dette produkt ikke må bortskaffes med andet husholdningsaffald i EU-landene. For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers helbred pga. ukontrolleret bortskaffelse af affald, skal det genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genanvendelse af materialeressourcer. Brug venligst

returnerings- og indsamlingssystemer til at returnere din brugte enhed, eller kontakt forhandleren der, hvor produktet blev købt. De kan aflevere dette produkt til miljø sikkert genbrug.

INDHOLD

Velkommen til Napoleon!	3
Sikkerhed kommer i første række	
Ally Systemfunktioner	4
Kom Igang	5
Lækagetest	
Betjening	9
Optænding af din grill	
Grill-vejledning	
Sådan bruger du en bagbrænder & roterende spyd	
Checkliste for grilloplevelsen	
Sådan smører du madlavningsriste af støbejern	
Infrarød grill-vejledning	13
Rengøringsvejledning	14
Vedligeholdelses-vejledning	17
Forekomst af flammer	
Rustfri i barske omgivelser	
Fejlfinding	19



TELEFON:
+31 345 588655



E-MAIL
eu.info@napoleon.com



ONLINE
www.napoleon.com

Ally Systemfunktioner

ACCU-PROBE™ Temperaturmåler, som let kan læse temperaturen og give perfekte resultater

Stor krombeklædt opvarmningshylde til udvidelse af madlavningsområdet

Madlavningssystem med dertil indrettet dobbelt infrarød **SIZZLE ZONE™** blus til perfekt grillede bøffer

Integreret Flaskeåbner tæt på tilberedningen

Øjeblikkelig **JETFIRE™** antænding til hurtig og nem opstart

Nem adgang til drypbakke med rulleleje af rustfrit stål, som gør det nemt at vedligeholde

Store ikoniske **WAVE™** stangmadlavningsriste i rustfrit stål med dobbeltplacering til disse særlige svitsningsmarkeringer

Dobbelt-niveau rustfrie svitsningsplader til konsekvent og jævn opvarmning og fordampningsdrypning, der giver maden mere smag

Pulverlakerede foldbare sidehylder med integrerede værktøjskrog

Stærke måleblus i rustfrit stål til kvalitet, som holder længe

Store 7" hjul til at navigere i ethvert terræn.

Propan Tank Ring for sikker opbevaring (kun propan modellerne)



Grillen illustreret i denne ejermanuel kan adskille sig fra den model, du har købt. Skildret model: FREESTYLE F425SIB

Kom Igang



FARE/ADVARSEL! Advarsel om farer, som kan resultere i brand, eksplosion, dødsfald eller alvorlige fysiske skader.



ADVARSEL/ FORSIGTIG! Advarsel om fare, som kan resultere i mindre fysiske skader eller ejendomsskade.



Bær beskyttelseshandsker.



Bær beskyttelsesbriller.



FORSIGTIG! Varm overflade.



Vigtig information



Ryg ikke, mens du udfører en gaslækagetest. Gnister eller flammer vil forårsage en brand, eksplosion, skade på ejendom, seriøse fysiske skader eller dødsfald.



Brug aldrig åben ild til at tjekke for gaslæk. Gnister eller flammer vil forårsage en brand, eksplosion, skade på ejendom, seriøse fysiske skader eller dødsfald.



FARE! Sluk straks for gasforsyningen og afbryd.

YDERLIGERE PRAKSIS FOR SIKKER DRIFT

- Før ikke slangen under drypbakken. Oprethold ordentlig slangeafstand til bunden af enheden.
- Sørg for, at svitsningspladerne er placeret ordentligt ifølge installationsvejledningen for svitsningsplader.
- Bluskontrollen skal være slukket, når du tænder propencylinderventilen.
- Tænd ikke for blussene med lukket låg.
- Luk ikke låget på sideblusset, når det er i brug eller er varmt.
- Dybsteg ikke mad på sideblusset.
- Juster ikke på madlavningsristene, når du bruger dem, eller de er varme.
- Vedligeholdelse bør kun udføres, når grillen er kold.
- Opbevar ikke lightere, tændstikker eller andre brændbare ting i tilbehørsskuffen.
- Hold alle elektriske forsyningsledninger og brændstoffsforsyningslanger væk fra alle opvarmede overflader.
- Rengør fedtskuffen, drypskålen og svitsningspladerne regelmæssigt for at undgå opbygning af fedtbrande.
- Hold det infrarøde blus og hovedblussets venturi-rør fri for edderkoppespind og anden tilstopning ved at undersøge og rengøre dem regelmæssigt.
- Tillad ikke, at koldt vand (regn, sprinklere, vandslanger osv.) får kontakt med den varme grill. Et hurtigt skift i temperaturen vil lave skår i porcelænet og lave revner i keramikblussene.
- Brug ikke en trykspuler til at rengøre nogle dele af grillen.
- Placer ikke denne grill på steder, hvor den kan være udsat for stærk vind, særligt når vinden kan komme ind direkte bag grillen.
- Dæk aldrig mere end 75% af madlavningsoverfladen med fast metal
- Brug ikke grillen direkte under en brandbar konstruktion.
- Oprethold altid ordentlig afstand til brandbare ting på 24" (610mm) til bagenden af enheden og 7" (178mm) til siderne.
- Der anbefales at holde en yderligere afstand på 24" (610mm) i nærheden af vinylsider eller ruder af glas.

FORSIGTIG! Montering og installering af gas- og vandslangeforbindelse skal udføres af en licenseret gasmontør og lækagetestes før brug af grillen.

FORSIGTIG! Sørg for at slangerne ikke kommer i kontakt med nogle meget varme overflader på grillen.

FORSIGTIG! Flyt ikke grillen, når den er i brug eller er varm.



GASFORBINDELSER

Gascylinder

Brug en propencylinder på minimum seks kg eller en butancylinder på 13 kg konstrueret og afmærket i overensstemmelse med nationale og regionale forskrifter. Sørg for, at cylinderen kan levere nok brændstof til at køre anordningen. Spørg din lokale gasleverandør, hvis du er i tvivl.

Brug en gastryksregulator og slange leveret af Napoleon. Hvis den ikke er inkluderet, kan du bruge en regulator og ledning, som opfylder nationale og regionale forskrifter.

Anbefalet længde for slangen er 0,9 m. Slangen må aldrig være længere end 1,5 m.

Undersøg slangen regelmæssigt ift. smeltede flænger eller slid. Erstat hvis nødvendigt.

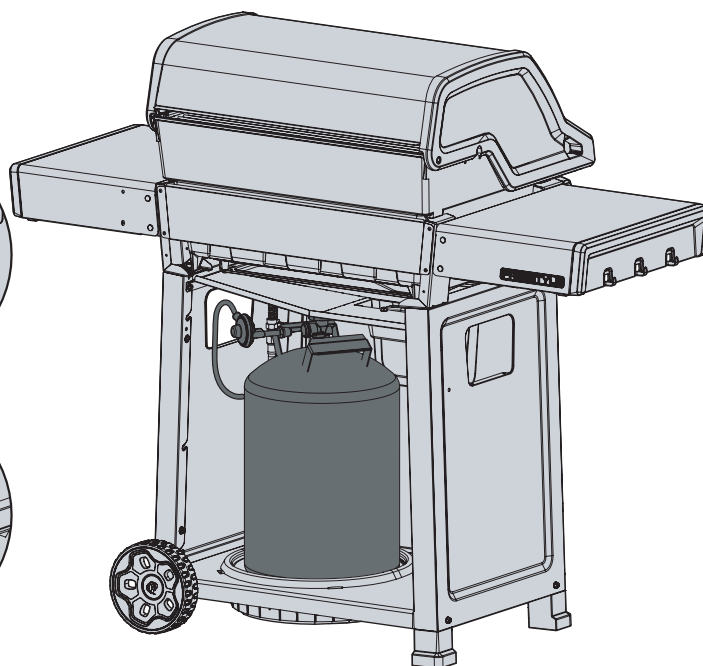
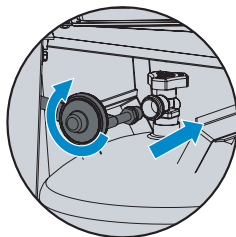
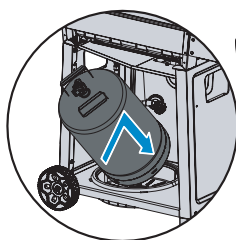
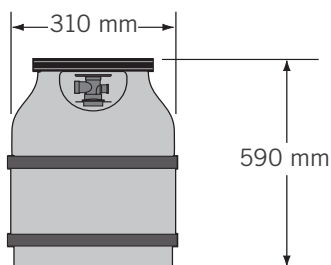
Bemærk: Slangen skal erstattes før udløbsdatoen, som er skrevet på den.

Kun cylindere forbundet til anordningen må opbevares i afskærmningen. Placer kun cylindere inden for maksimalbredde- og højdedimensionerne i den indbyggede afskærmning. Ekstra cylindere må ikke opbevares i afskærmningen eller i tæt afstand til en kørende enhed.

Montering og installering

1. Undersøg, om cylinderen har buler eller rust og få den inspiceret af din propanleverandør.
2. Placer cylinderen i dens afmærkede område i afskærmningen.
3. Sørg for at gasregulatorslangen ikke er snoet eller knækket.
4. Fjern låget eller proppen fra cylinderens brændstofventil.
5. Stram regulatoren på cylinderventilen.
6. Sørg for at slangen ikke er i kontakt med drypbakken eller nogen anden overflade med en høj temperatur på grillen, da den vil smelte og forårsage brand.
7. Sørg for at cylinderen ikke udsættes for ekstrem varme eller direkte sollys.
8. Foretag lækagetests på alle sammenføjninger, før du bruger grillen. Se "Lækagetest".

Maksimale cylinderdimensioner



ADVARSEL! Opbevar ikke en ekstra gascylinder under grillhovedet eller sideblussene.

ADVARSEL! Brug aldrig en gascylinder, som er mere end 80% fuld.

ADVARSEL! Følg alle anvisninger og instruktioner til punkt og prikke for at forhindre brand, eksplosioner, skade på ejendom, personlige skader eller dødsfald.

ADVARSEL! Kobl grillen og dens individuelle lukkehaneventil fra gasforsyningsrørene under tryktestning med.



TEKNISKE DATA

Følgende tabel angiver det samlede varmeindtag og gasforbrugsværdier pr. enhed:

	(SAMLET) VARMEINDTAG				GASFORBRUG			
	TOTAL	HOVED	FLAMMESIDE	INFRARERET SIDE	TOTAL	HOVED	FLAMMESIDE	INFRARERET SIDE
F365	12.0 kW	12.0 kW	-	-	873 g/hr	873 g/hr	-	-
F365SB	15.0 kW	12.0 kW	3.0 kW	-	1091 g/hr	873 g/hr	218 g/hr	-
F365SIB	15.0 kW	12.0 kW	-	3.0 kW	1091 g/hr	873 g/hr	-	218 g/hr
F425	13.6 kW	13.6 kW	-	-	990 g/hr	990 g/hr	-	-
F425SB	16.6 kW	13.6 kW	3.0 kW	-	1208 g/hr	990 g/hr	218 g/hr	-
F425SIB	16.6 kW	13.6 kW	-	3.0 kW	1208 g/hr	990 g/hr	-	218 g/hr

ÅBNINGSSTØRRELSE	HOVED		FLAMMESIDE		INFRARERET SIDE	
	I	II	I	II	I	II
F365	0.99mm	#66 (0.84mm)	-	-	-	-
F365SB	0.99mm	#66 (0.84mm)	0.86mm	#69 (0.74mm)	-	-
F365SIB	0.99mm	#66 (0.84mm)	-	-	0.86mm	#69 (0.74mm)
F425	0.91mm	#68 (0.79mm)	-	-	-	-
F425SB	0.91mm	#68 (0.79mm)	0.86mm	#69 (0.74mm)	-	-
F425SIB	0.91mm	#68 (0.79mm)	-	-	0.86mm	#69 (0.74mm)

Følgende tabel angiver alle certificerede gasser og tryk: Bekræft, at oplysningerne på vurderingspladen svarer til denne liste.

Bemærk: Brug kun regulatorer, som kan lave det tryk, som er angivet her.

Gaskategori	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3P(37)}	I _{3B/P(50)}
Åbningsstørrelse	I	I	I	II
Gasser/tryk	Butane 30mbar Propane 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Propane 37mbar	Butane 50mbar Propane 50mbar
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

**VÆR
FORSIGTIG!**



Låget på grillen og hele brændboksen kan blive meget varme, når de er i brug.

ADVARSEL! Undersøg slangen for tegn på overdreven slitage, nedsmeltning, snit eller revner. Hvis slangen er skadet, skal den udskiftes med en reservedel særligt anbefalet af Napoleon.



LÆKAGETEST

Hvorfor og hvornår skal man lave lækagetest?

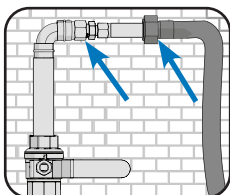
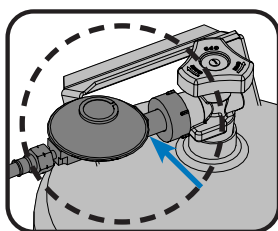
En lækagetest bekræfter, at der ikke slipper noget gas ud, når du forbinder slangen til gasforsyningen.

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

Kør lækagetest på denne grill før brug, årligt, og når en gaskomponent udskiftes.

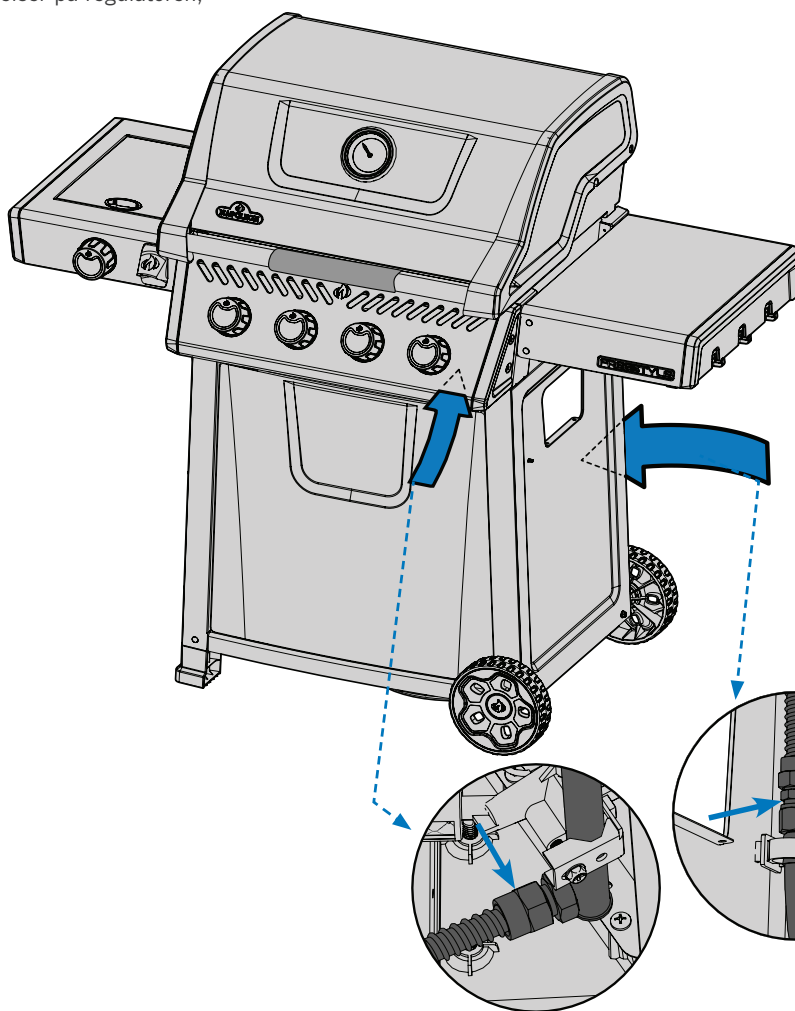
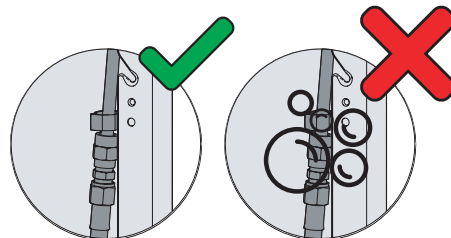
Lækagetest-trin

1. Ryg ikke under udførelse af testen.
2. Fjern alle antændingskilder.
3. Sæt alle blusknapper i sluk-position.
4. Tænd for gasforsyningsventilen.
5. Børst en opløsning af halv dele flydende sæbe og vand på alle sammenføjninger og forbindelser på regulatoren, ledningen, manifolden og ventiler.
6. Bobler indikerer et gaslæk.



Hvis du finder et læk

1. Stram alle løse sammenføjninger.
2. Hvis et læk ikke kan stoppes, skal du straks slukke for gasforsyningen og afbryde for grillen.
3. Få grillen inspiceret af en certificeret installatør eller forhandler.
4. Brug ikke grillen, før lækagen er blevet lavet.



ADVARSEL! Brug aldrig åben ild til at undersøge, om der er gaslækage. Gnister eller flammer vil forårsage en brand, eksplosion, skade på ejendom, seriøse fysiske skader eller dødsfald.

ADVARSEL! Brug kun trykregulatoren og slangesamlingen leveret sammen med grillen eller en, som er i overensstemmelse med lokale forskrifter.



Betjening

OPTÆNDING AF DIN GRILL

Er det allerførste gang? Foretag en afbrænding

Fjern opvarmingshyliden, og kør hovedbrænderne ved højeste temperatur i 30 minutter. Det er normalt for grillen at afgive en lugt den første gang, den tændes.

Denne lugt skyldes "afbrænding" af intern maling og smøremidler brugt i fremstillingsprocessen, og det vil ikke forekomme igen.

Hovedbrænderantænding

1. Åben grill-låg
2. Tryk og drej langsomt en af brænderknapperne mod uret til HØJESTE position indtil vågeblusset. Fortsæt med at trykke kontrolknappen ned, indtil brænderen lyser, og slip den så.
3. Hvis vågeblusset ikke lyser - skal du straks dreje kontrolknappen med uret til SLUK-positionen. Gentag trin 2.
4. Hvis vågeblusset og brænderen ikke tænder i løbet af fem sekunder - skal du dreje kontrolknappen med uret til SLUK-positionen. Vent fem minutter til gassen spreder sig. Gentag trin 2 og 3 eller tænd med en tændstik. (Fig. 1)

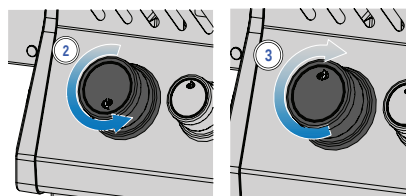
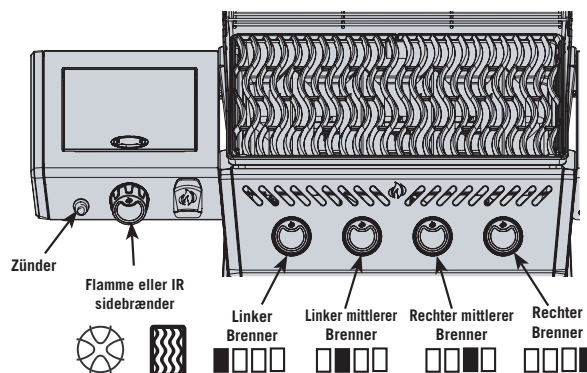


Fig. 1

Bagbrænder-optænding (hvis medfølger)

1. Åben grill-låg.
2. Fjern opvarmingshylde
3. Tryk og drej langsomt bagbrænderknappen mod uret til HØJESTE position.
4. Tryk og hold tændsats-knappen, indtil brænderen tænder eller tænd med en tændstik.
5. Hvis brænderen ikke vil tænde - drej brænderkontrolknappen med uret til SLUK-positionen. Vent fem minutter. Gentag trin 3 og 4. (Fig.2)

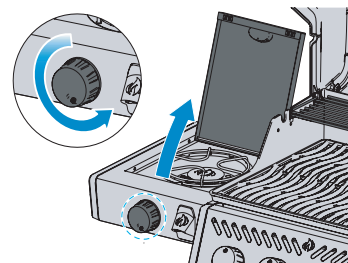


Fig. 2

Sidebrænder-optænding (hvis medfølger)

1. Åbn brændingslåget
2. Tryk og drej langsomt sideburnerknappen mod uret til HØJESTE position.
3. Tryk og hold tændsats-knappen, indtil brænderen tænder eller tænd med en tændstik.
4. Hvis brænderen ikke vil optændes- drej brænderkontrolknappen med uret til SLUK-positionen. Vent fem minutter. Gentag trin 2 og 3. (Fig. 3)

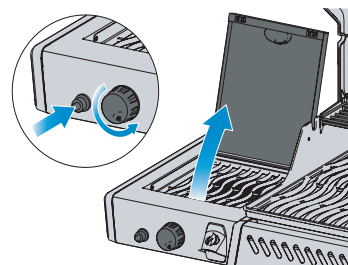


Fig. 3

Optænding med tændstik

1. Sæt tændstikken ind i den medfølgende lystang.
2. Indsæt den tændte tændstik i madlavningsristene og svitsningsplader
3. På samme tid drejer du den tilsvarende brænderknap til højeste temperatur. (Fig.4)

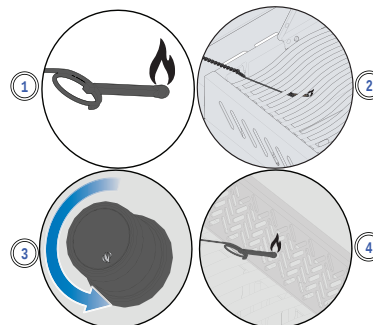


Fig. 4



ADVARSEL! Sørg for, at alle brænderkontakter er i SLUKKET position, før du langsomt tænder for gasforsyningsventilen.

ADVARSEL! Følg antændelsesvejledningerne omhyggeligt.

ADVARSEL! Sørg for at grillens låg er ÅBENT, mens den antændes.

ADVARSEL! Juster ikke på madlavningsristene, når grillen er varm eller i brug.



GRILL-VEJLEDNING

Brug af hovedbrænder

- Forvarm grillen før svitsning af mad ved at sætte alle hovedbrænderne på højeste temperatur med lukket låg i ca. 10 minutter.
- Mad, som kun er tilberedt i kortere tid, såsom fisk og grøntsager, kan grilles med åbent låg.
- Grill med lukket låg sikrer højere og mere konsekvente temperaturer, som steger kødet mere jævnt og kan reducere kogetiden.
- Madlavningsristene kan olieres før foropvarmning for at reducere fastklæbning, når du griller mere magert kød som kyllingbryst eller svinekød.
- Mad, som tager længere end 30 minutter såsom steg, kan tilberedes indirekte med brænderlåget over for maden. Se indirekte grillning.
- Skær ekstra fedt af kød for at forebygge opflamning eller reducere temperaturen på grillen.
- Opflamning – flyt mad væk fra flammerne, og reducer varmen. Lad låget være åbent.

Direkte grill

Denne metode bruges ofte til svitsning eller mad lavet på kort tid såsom hamburgere, bøffer, kylling eller grøntsager.

Placer mad på madlavningsristene direkte over varmen.

Svits kød først for at indfange safterne og smagen.

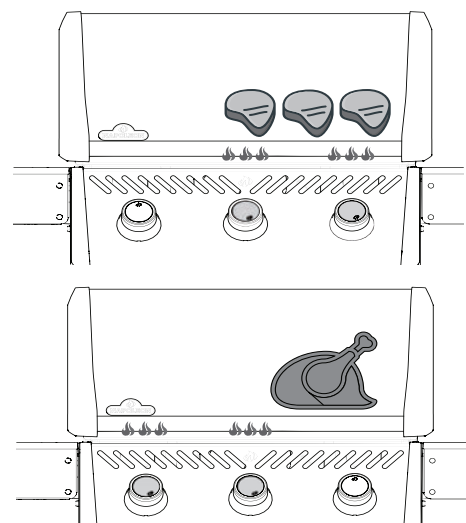
Sænk grilltemperaturen for at afslutte madlavningen, som du foretrækker det.

Indirekte grill

Denne metode bruges til lavere temperaturer og cirkulerer varmen rundt om maden ved at stege den langsomt og jævnt. Brug denne metode til at stege større skiver kød eller mad, som har tendens til opflamning såsom steg, kylling eller kalkun.

Tænd for en eller flere brændere, og placer mad på madlavningsristen, hvor der ikke er nogen flamme eller brænder tændt.

Grill ved lavere temperaturer og langsommere stegetid resulterer i mere mørt kød.



Infrarød sidebrænder (hvis medfølger)

Følg "Sidebrænder-optændings"- vejledningen for at bruge den. Den infrarøde varme giver et jævnt madlavningsområde til svitsning af mad, når den er sat til højeste temperatur.

For at lave mad som på en kogeplade skal du bruge en lavere temperatur med gryder på 10" (25 cm) til 12" (30 cm) i diameter og være forsigtig, så du ikke dækker mere end 75% af overfladen

Nogle sidebrændermodeller har en højdejusterbar madlavningsrist.

Flammesidebrænder (hvis medfølger)

Flammesidebrænderen kan bruges som en kogeplade til at lave sovs eller suppe.

Den anbefalede gryde- eller pandediameter er 10" (25 cm).

Sørg for at din grill er et sted, hvor den er beskyttet mod vind, eller du risikerer, at sidebrænderens præstation vil blive påvirket.

GRILLNING PRO TIP!

Brug et termometer til at tjekke kødets indre temperatur for at sikre, at det er stegt perfekt.

GRILLNING PRO TIP!

Tilføj Napoleons rygnings-tilbehør til din grill for at tilsætte smag til dit kød.

ADVARSEL! Grill aldrig mad direkte på flammesideblusset. Den er kun beregnet til brug med gryder og pander.

ADVARSEL! Luk ikke sidebrænderlåget, mens det er i brug eller er varmt.

ADVARSEL! Dybsteg ikke mad på sideblusset. Madlavning med olie kan være farligt.

ADVARSEL! Fjern regelmæssigt fedt fra hele enheden, inklusive fedtbakken og svitsningspladerne for at undgå fedtophobning og fedtbrande.

ADVARSEL! Efterlad ikke mad uden opsyn på nogle antændte blus.

ADVARSEL! Hold låget åbent, hvis det infrarøde hovedblus er indstillet på høj for at undgå at brænde maden på ved et uheld.



SÅDAN BRUGER DU EN BAGBRÆNDER & Roterende SPYD

Saml dit roterende spyd-kit (hvis medfølger)

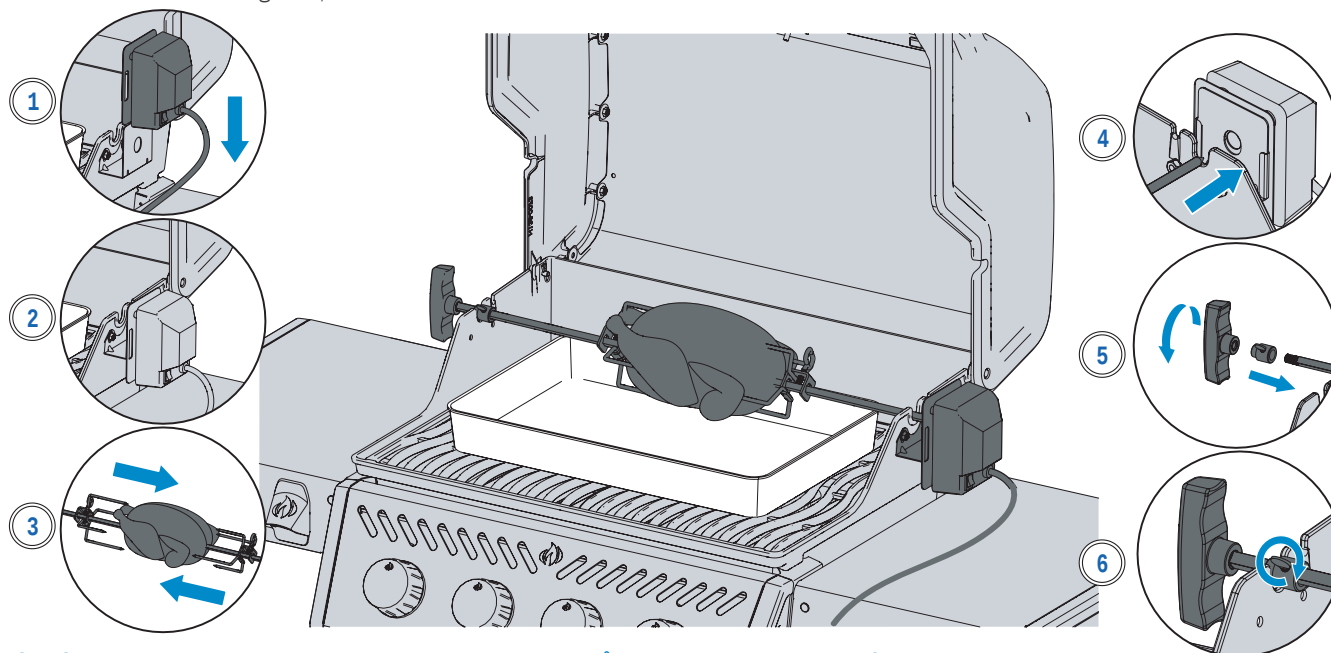
Bemærk: Fjern varmekilden før brug af bagbrænderen og spydstangen. Ekstrem varme vil skade varmekilden.

1. Installer den roterende spydmotor på siden af grillen ved at bruge monteringsbeslag(ene). Nogle modeller har for-monterede beslag.
2. Når beslagene er fastgjort til grillen, skal du skyde den roterende spydmotor ind i beslagene.
3. Skyd den første roterende spydgaffel lige forbi midten af spydstangen og stram den. Træk kødet på spydstangen, og skub kødet på gafflen. Skub den næste roterende spydgaffel på i modsatte ende af spydstangen, og skub gafflen ind i kødet, indtil den er sikret. Stram gafflen, til den sidder fast.

4. Indsæt omhyggeligt den spidse ende af spydstangen på den roterende spydmotor, og sæt den modsatte ende på tværs af bøjlerne. Den tunge side af kødet vil naturligt hænge nedad for at balancere læsset.
5. Skub stop-bøsningen op på spydstangen, indtil den er forbi indersiden af hættten. Dette sikrer side-til-side-bevægelsen af spydstangen.
6. Stram stop-bøsningen og spydstangshåndtaget. Placer en metaltallerken under kødet for at opsamle dråberne.



VIGTIGT! Bær altid handsker, når du håndterer grillkomponenter.



Tips til at bruge det roterende spyd:

- Sæt bagbrænderen på højeste temperatur, indtil kødet er brunet. Skru ned for varmen. Hold låget lukket.
- Brug et termometer til at tjekke kødets indre temperatur.
- Stege og fjerkræ skal brunes på ydersiden og være bløde på indersiden.
- Brug stegefedt til at dryppe og lave sovs.
- En kylling på 1 1/2 kg. tager ca. 1 1/2 time på medium til høj.
- Vær opmærksom på din roterende spydmotors kapacitet. Overbelast aldrig dit udstyr.
- Sørg for altid at indstille en jævnt balanceret ladning på dit roterende spyd.

Sådan steger du mange kyllinger

1. Bind eller spid vinger til kyllingernes kroppe.
2. Skub den roterende spydgaffel ind i spydstangen.
3. Træk først kyllingen på spydstangen, indtil den holdes fast af den roterende spydgaffel. Stram.
4. Træk de næste to kyllinger på spydstangen, så alle kyllingerne sidder tæt sammen.
5. Træk den næste roterende spydgaffel på spydstangen og skub til kyllingen, indtil alle tre kyllinger er klemte tæt sammen. Stram.

VIDSTE DU AT?



Du kan fjerne madlavningsriste, hvis de er i vejen, når du steger større skiver kød.

ADVARSEL! Demonter roterende spyd, når du er færdig med at lave mad, vask med varmt sæbevand, og opbevar indenfor.

ADVARSEL! Brug varmeresistente grillhandsker, når du håndterer de varme roterende spyd-dele.

ADVARSEL! Demonter den roterende spyd-kontakt fra stikkontakten, når grillen ikke er i brug.



CHECKLISTE FOR GRILLOPLEVELSEN

Tjek denne liste, hver gang du griller

☐ **Læs ejermanualen**

Sørg for at læse ejermanualen og alle sikkerhedsinstruktionerne.

☐ **Rengør fedtbakken**

Sørg altid for at rengøre fedtbakken, inden du griller for at undgå brand og stikflammer.

☐ **Tjek slangen**

Sørg for at grillen er slukket og kold. Tjek slangen for beviser på slitage eller flænger. Erstat slangen før brug, hvis slangen er skadet.

☐ **Forvarm og rengør riste**

Smør ristene med grøntsagsfedtstof, og forvarm din grill for at afbrænde overskydende rester og forebygge klstring. Rens støbejernsriste med en messingstolbørste og rustfri stålriste med en rustfri børste. Se "Rengøringsvejledning".

BEMÆRK: Rustfri stål madlavningsriste er rust-resistente og kræver mindre vedligeholdelse end messing-riste.

☐ **Forberedelsesområde**

Sørg for at have alt det, du behøver, mens du griller inden for rækkevidde såsom redskaber, krydderier, sovse og tallerkener. Efterlad ikke din mad uden opsyn, da den kan brænde på.

☐ **Smukig og vend ikke på en gang**

Prøv ikke at åbne låget og smugkigge for meget, da varmen vil fordufte, så du ikke kan regne med temperatur og madlavningsstider. Vend kun din mad en enkelt gang, særligt bøffer og kylling.

☐ **Gør plads**

Gør plads på grillen og mellem maden, så du har plads til at flytte mad rundt, hvis du har brug for det.

☐ **Brug et termometer**

Brug et termometer til at sikre, at maden er ordentligt stegt. Følg de passende temperaturguidelines til alle typer kød, særligt fjerkræ.

GRILLNING PRO TIP!



Bliv inspireret til at skabe lækre måltider fra opskrifter og grill-teknikker hos www.napoleon.com og Napoleons kagebøger

GRILLNING PRO TIP!



Forvarm altid grillen før madlavning for at afbrænde rester og forebygge, at maden klister til risten.

OLIE- OG FEDTFORSLAG!



- Vindrukerneolie
- Solsikkeolie
- Sojabønneolie
- Ekstra Jomfruolivenolie
- Rapsolie

Hvis de ikke er tilgængelige, kan du vælge en type olie eller fedtstof, som har et højt rygningpunkt. Brug ikke saltede fedtstoffer som smør eller margarine.

SÅDAN SMØRER DU MADLAVNINGSRISTE AF STØBEJERN

Denne proceduren SKAL foretages før første brug og gentages efter 3.-4. gang, for at ristene bliver ved at med at se nye ud.

1. Fjern støbejernsristene fra grillen.
2. Vask ristene med varmt sæbevand og en blød klud. Dub tør, og sørg for, at ristene tørrer helt.
3. Smør fedt/olie jævnt ved at bruge en silikonebørste på begge side.
4. Forvarm anordning til 350°F - 400°F (176°C - 204°C).
5. Installer madlavningsriste, og steg i 30 minutter.
6. Smør et andet lag fedt/olie på madlavningsristene, og lad det steg i en halv time mere.
7. Ristene er nu smurte.

BEMÆRK: Hvis der er kommet rust på støbejernsristene, skal du fjerne rust med en skuresvamp eller messingbørste og gentage smørelsesprocessen.



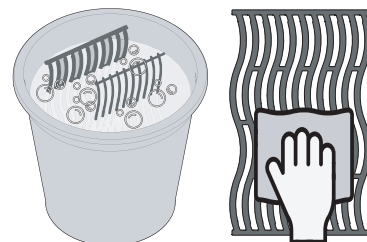
Infrarød grill-vejledning

MAD	KONTROLKNAPSINDSTILLINGER	STEGETID	FORSLAG
 Bøf 1 inch (2,54 cm) tyk	HØJ – to minutter på hver side	I sjældne tilfælde – fire minutter	Bed om marmoreret fedt udsåret. Fedt gør naturligt kødet mørt og bevarer kødsaften.
	HØJ til MEDIUM – Høj varme i to minutter på hver side og herefter skrue ned på medium varme	Medium – seks minutter	
		Gennemstegt – otte minutter	
 Hamburger ½ inch (1,27 cm) tyk	HØJ – to minutter på hver side	I sjældne tilfælde – fire minutter	Lav bøffer i samme tykkelse for at have de samme tilberedningstider. Bøffer, som er en tomme tykke eller mere, skal grilles ved hjælp af indirekte varme.
	HØJ – 2 ½ minut på hver side	Medium – fem minutter	
	HØJ – tre minutter på hver side	Gennemstegt – seks minutter	
 Kylling	HØJ, MEDIUM, LAV – to minutter på hver side og herefter medium-lav til lav varme	20 – 25 minutter	Skær stegen ved at forbinde lår og ben ¾ gennem kød, så kødet kan ligge fladt på brænderen og steges jævnt.
 Svinekotelet	MEDIUM	Seks minutter på hver side	Vælg tykke skiver for mere mørt kød. Skær overskydende fedt fra.
 Spareribs	HØJ til LAV – Høj i fem minutter og herefter lav, indtil de er færdige	20 minutter på hver side og vendes ofte	Vælg magre, kødfulde ribben. Grill indtil kødet nemt kan trækkes af benet.
 Lammekoteletter	HØJ til MEDIUM – Høj i fem minutter og herefter medium, indtil de er færdige	15 minutter på hver side	Vælg tykke skiver for mere mørt kød. Skær overskydende fedt fra
 Hotdogs	MEDIUM til LAV	Fire – seks minutter	Vælg større pølser og skær på langs, før de grilles

Rengøringsvejledning

Førstegangsbrug

1. Vask ristene i hånden med vand og mild opvaskesæbe for at fjerne rester fra fremstillingsprocessen. VASK IKKE i vaskemaskinen.
2. Rens grundigt med varmt vand og tør fuldstændigt med en blød klud for at forhindre fugt i at trænge ind i støbejernet.

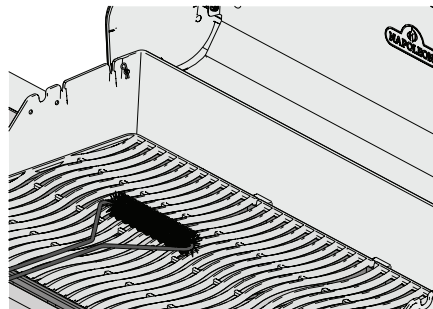


Støbejernsriste

- Smør dine riste for at tilføje et ekstra beskyttelseslag for at forhindre rustangreb. Se grill-tips – **Sådan smører du dine madlavningsriste i støbejernet.**

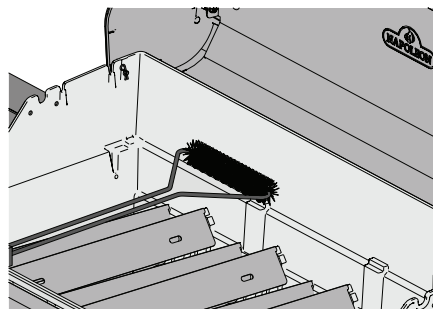
Riste af rustfrit stål

- Madlavningsriste af rustfrit stål kan rengøres ved at forvarme grillen og bruge en stålbørste til at fjerne rester.
- Riste af rustfrit stål vil blive permanent misfarvet ved regelmæssigt brug pga. høje temperaturer ved grill.



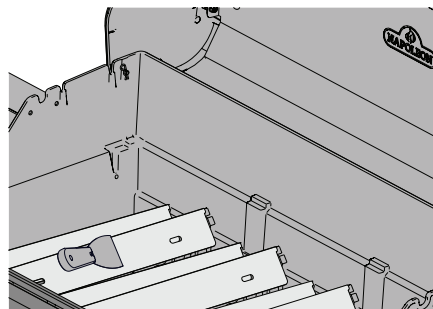
Infrarød sidebrænder

- De fleste dryp- og madpartikler, som falder ned på den infrarøde brænderoverflade forbrændes med det samme pga. den høje varmeintensitet.
- Rengør ikke den keramiske flise med en stålbørste.
- Brug ikke vand eller andre væsker til at rengøre brænderen. Et hurtigt temperaturskift vil forårsage revner i den keramiske flise.
- Tænd brænderen, og sæt den på høj i 5-10 minutter for at fjerne alle overskydende rester.



Inde i grillen

1. Fjern madlavningsristene
2. Brug en stålbørste til at rengøre løse rester fra siderne og under låget.
3. Skrab svitsningspladerne med en lerkniv eller skraber. Brug en stålbørste til at fjerne asken.
4. Fjern svitsningspladerne, og børst rester fra brænderne med en stålbørste.
5. Fej rester inde fra grillen og ned i drypbakken.



ADVARSEL! Brug altid beskyttelseshandsker og sikkerhedsbriller, når du rengør din grill.

ADVARSEL! Ophobet fedt udgør en brandrisiko.

ADVARSEL! Rengøring bør kun foretages, når grillen er kold for at undgå risikoen for brandskader.



Drypbakke

Hvert grillhoved, sidebrænder og drop-in-brænder har en tilsvarende drypbakke. Den kan nemt tilgås gennem dørene eller åbningerne.

- Fedt og overskydende dråber samles i drypbakken, som er placeret neden for grillen og samles i engangsfedtskuffen under drypbakken (hvis det er relevant).
- Brug kun smørelse godkendt af Napoleon på drypbakken. Brug aldrig sølpapir, sand eller noget andet materiale, som ikke er godkendt. Det kan forhindre fedtet i at flyde ordentligt.
- Rengør ofte for at undgå, at fedtet hober sig op - ca. efter hver 4.-5. gang, den bruges.

Rengøringsstrin:

1. Fjern drypbakken fra grillen for at få adgang til engangsfedtbakken eller for at rengøre drypbakken.
2. Skrap drypbakken ud med en lerkniv eller skraber.
3. Erstat engangsfedtbakken hver 2.-4. uge afhængigt af, hvor meget grillen bruges (hvis relevant).
4. Se hos din Napoleon grill-forhandler for at finde forsyninger.

Kontrolpanel

Brug KUN varmt sæbevand

Teksten er printet direkte på kontrolpanelet og vil gradvist forsvinde, hvis du bruger grove eller rustfri stål-rengøringsmidler.

Ordentlig rengøring af kontrolpanelet vil sikre, at teksten forbliver mørk og letlæselig.

Aluminiumsstøbninger

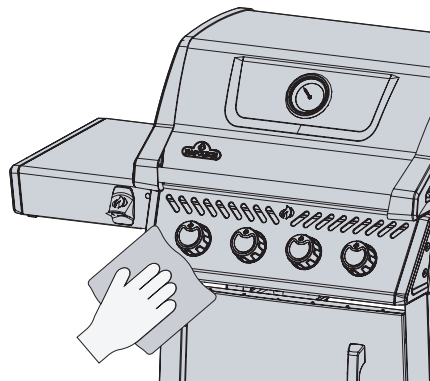
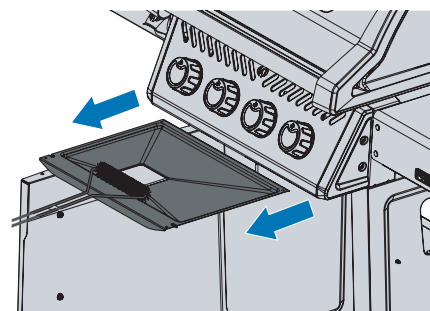
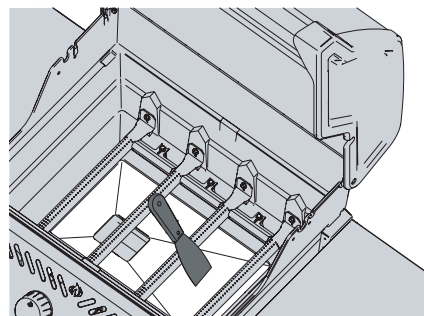
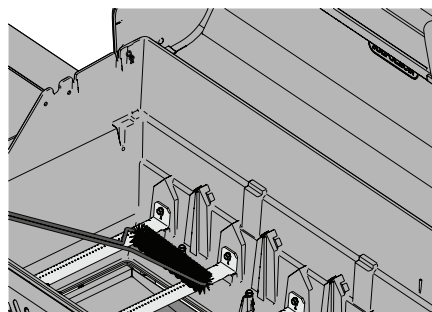
Rens med varmt sæbevand.

Aluminium rustet ikke, men høje temperaturer og vejret kan forårsage iltning af overfladen på støbningerne, som ligner hvide pletter.

Se **“Vedligeholdelsesvejledning”** for yderligere oplysninger om, hvordan man forebygger oxideret aluminium.

Udendørs grill-overflade

- Brug kun et ikke-groft rengøringsmiddel til rustfrit stål. Grove rengøringsmidler eller ståluld vil ridse overfladen.
- Aftør altid i kornretningen.
- Håndter porcelæsemaljekomponenter med forsigtighed.
- Den brændte porcelæsemaljeoverflade er glasagtig og vil krakke, hvis den rammes.
- Rustfri ståldele bliver misfarvede over tid, når de bliver opvarmet og vil få en gylden eller brun farve. Det er normalt og vil ikke påvirke grillens ydeevne.



ADVARSEL! Sørg for, at alle blus er slukket, og grillen er kold før rengøring. Brug ikke ovnrens til at rengøre nogen del af grillen. Put ikke madlavningsriste eller andre dele af grillen i en selvrensende ovn for at rengøre dem. Rengør grillen i et område, hvor rengøringsopløsning ikke ødelægger terrasser, græsplæner eller verandaer.

ADVARSEL! Barbecuesovs og salt kan være ætsende og vil forårsage hurtig nedbrydning af grill-komponenterne, med mindre de rengøres regelmæssigt.



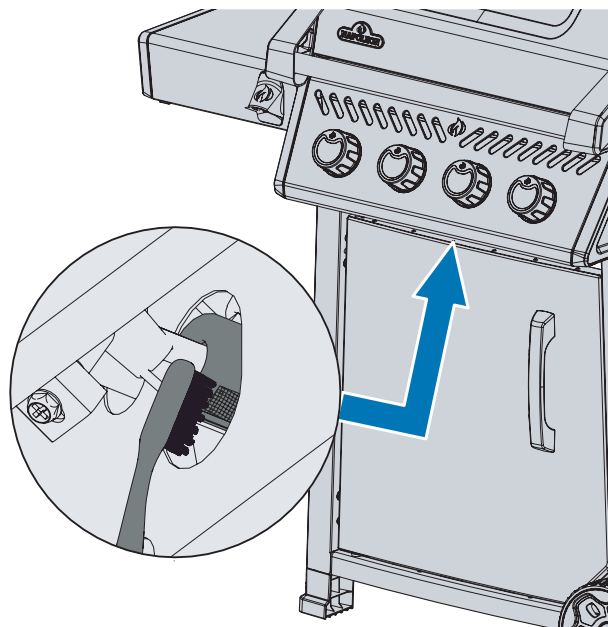
Insektskærm- og brænderåbninger

Edderkopper og insekter er tiltrukket af små lukkede rum

Napoleon har udstyret brænderen med en insektskærm på luftskodderne. Det reducerer sandsynligheden for, at insekter bygger rede inde i brænderen, men det eliminerer ikke problemet.

En rede eller et spin kan forårsage, at brænderflammen bliver gul eller orange og forårsage en brand eller et flashback på luftskodderne under kontrolpanelet.

1. Fjern skruer(ne) som forbinder brænderen til bagvæggen på grillen. Skub brænderen tilbage og opad for at fjerne den.
2. Brug en fleksibel venturi rørbørste for at rengøre det indvendige af brænderen.
3. Ryst resterne løs fra brænderen via gasindtaget.
4. Tjek brænderåbningerne og ventilåbningen for blokeringer: Brænderåbninger kan lukkes over tid pga. blokeringer fra madlavningsrester og rust.
5. Brug en åben papirclips eller den forsynede åbningsvedligeholdelsesdel for at rengøre brænderåbningerne.
6. Bor de blokerede åbninger ud ved at bruge de medfølgende borekroner i et lille ledningsløst bor: Det kan gøres med brænderen fastsat til grillen, men det er nemmere, hvis den fjernes fra grillen.
7. Lad være med at bøje boredelen, når du borer i åbningerne, da borbittet vil gå i stykker.
8. Dette borbit er til brænderåbninger, IKKE til messingåbninger, som regulerer gastilførslen til brænderen.
9. Gør ikke hullerne større
10. Sørg for at insektskærmen er ren, stram og fri for alle fnug eller andre rester.
11. Byt om på proceduren for at reinstallere brænderen.
12. Sørg for at ventilen er inde i brænderen, når den installeres.
13. Erstat svitsningspladebeslaget for at færdiggøre geninstallationen.



SIKKERHED KOMMER I FØRSTE RÆKKE!

Bær altid beskyttelseshandsker og sikkerhedsbriller, når du bruger din grill.

ADVARSEL! Det er meget vigtigt, at ventilen/åbningen kommer ind i brænderrøret, når du reinstallere brænderen efter rengøring og før optænding af din grill, ellers kan opstå en brand eller en eksplosion.

ADVARSEL! Undgå ubeskyttet kontakt med varme overflader.

ADVARSEL! Brug ikke slibemidler eller stålud på nogle malede, porcelæns- eller rustfri stædele af din grill, da det vil ridse overfladen.



Vedligeholdelses-vejledning

Anbefalinger

Denne grill skal grundigt inspiceres og serviceres årligt af en kvalificeret serviceperson.

- Lad være med at blokere ventilationsstrømmen og forbrændingsluft.
- Hold cylinderafskærmningens ventilationsåbninger placeret på siden af vognen eller afskærmningen og forside og bagside på bunden af hylden fri for rester.

ADVARSEL! Hold grillen væk fra letantændelige materialer, benzin og andre brændbare dampe og væsker.



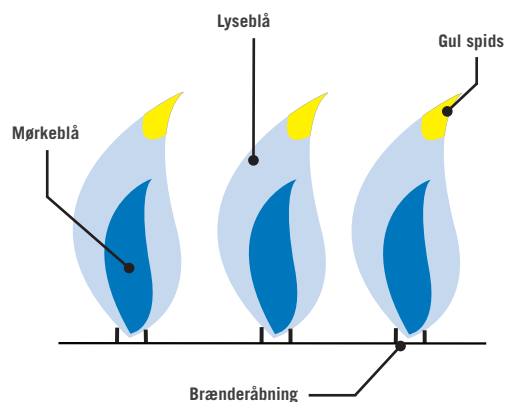
FOREKOMST AF FLAMMER



VIGTIGT! Ændringer af åbninger og luftskodejusteringer skal altid udføres af en kvalificeret gasinstallatør.

- Flammerne skal altid se mørkeblå ud med lyseblå toppe og ind i mellem gule.
- For lidt ilttilførsel til brænderen vil producere sod og dovne gule flammer.
- For meget ilttilførsel til brænderen vil forårsage, at flammerne tilfældigt løfter sig og forårsage vanskeligheder med antænding. Se "Fejlfinding".
- Luftskodden er fabriksindstillet og bør ikke kræve justering under normale forhold. Justering kan være påkrævet under ekstreme forhold.

Bemærk: Infrarøde brændere har ingen iltjustering.



**VI ØNSKER
AT HJÆLPE!**



Kontakt Napoleons
kundeløsnings-afdeling
for at få de anbefalede
reservedele.
+31 345 588655.

RUSTFRI I BARSKE OMGIVELSER

Rustfrit stål oxiderer eller plettes i tilstedeværelsen af klorid og sulfid, særligt i kystregioner, varme og meget fugtige områder og omkring pools og varme badekar. Disse pletter ligner rust, men det kan nemt fjernes eller forhindres. Vask rustfrie og kromoverflader hver 3.-4. uge. Rengør med varmt sæbevand.

Brændervedligeholdelse

- Ekstrem varme og et ætsende miljø kan forårsage rustning af overfladen, selvom brænderen er lavet af tungt væg 304 rustfrit stål.

Vedligeholdelse og beskyttelse af infrarøde brændere

Dine infrarøde brændere er designet til at have en lang holdbarhed, men du skal være forsigtig for at forebygge revner i de keramiske overflader. Brud vil forårsage, at brænderne vil svigte.



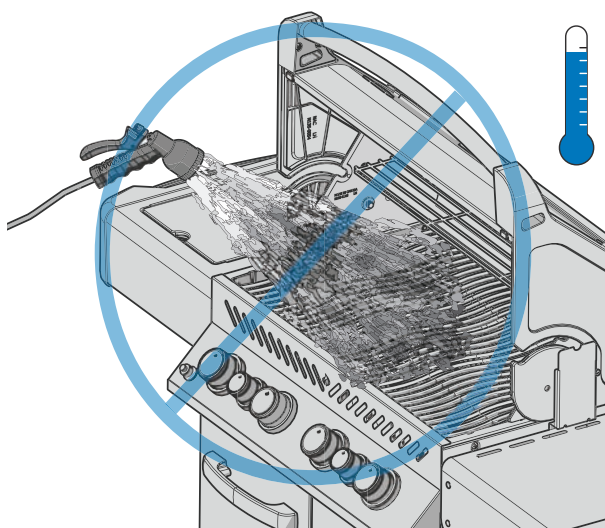
VIGTIGT! Skader, som er opstået ved undladelse af at følge disse instruktioner er IKKE dækket af din grill-garanti.

Trin til at undgå at skade den keramiske overflade

1. Sluk aldrig en flamme eller kontroller stikflammer med vand.
2. Tillad ikke, at koldt vand (regn, sprinkler, slange osv.) kommer i kontakt med varme keramiske brændere. Et hurtigt temperaturskift vil forårsage revner i den keramiske flise.
3. En keramisk brænder, som bliver våd før brug, vil skabe damp, når den senere bruges og producere et tryk, som vil få keramikken til at revne.
4. Gentagen opblødning af keramikken kan forårsage, at den svulmer op og udvider sig, hvilket skaber et pres, som vil få keramikken til at revne og smuldre.
5. Undersøg om keramikken har potentiel vandopblødning, hvis du finder vand stående i grillen. Fjern brænderen, hvis keramikken er våd. Vend den på hovedet for at tømme den for overskydende vand. Tag keramikken indendørs, så den kan tørre grundigt.
6. Tillad ikke, at hårde objekter påvirker brænderen. Pas på, når du indsætter eller fjerner madlavningsristene og bruger tilbehør.

Afstandsventilering af varm luft

- Varm luft skal have en måde at komme ud af grillen, for at brænderne kan fungere ordentligt.
- Brænderne kan blive frataget ilt, hvis den varme luft ikke har mulighed for at slippe ud, hvilket kan få dem til at lave stikflammer. Keramikken kan revne, hvis dette sker flere gange.



SIKKERHED KOMMER I FØRSTE RÆKKE!

Dæk aldrig mere end 75% af nogle af hoved- eller sidebrændernes madlavningsoverflade med noget fast metal (fx stegeplader eller pander)

ADVARSEL! Sluk for gassen ved udspringet, og afbryd enheden før servicering.

ADVARSEL! Vedligeholdelse bør kun udføres, når grillen er kold for at undgå risikoen for forbrændinger.

ADVARSEL! En lækagetest skal udføres årligt, og når en komponent i gasrøret er udskiftet, eller når der er en lugt af gas til stede.



Fejlfinding

Optændingsproblemer

- Hoved-, bag- eller sidebrændere vil ikke tændes med tændsatseren, men vil tændes med en tændstik.
- Brændere vil ikke krydstænde hinanden.

	Mulige årsager	Løsning
Hovedbrænder	JETFIRE™ udmunding er snavset eller stoppet	Rengør JETFIRE™ udmundingen med en blød børste.
	Snavsede eller rustne krydslys-beslag.	Rengør eller erstat som påkrævet.
Bag- eller sidebrændere	Dødt batteri eller installeret ukorrekt.	Erstat med robust kvalitetsbatteri.
	Løsn elektrodekabel, eller skift terminalkabler.	Undersøg om elektrodekablet er ordentligt på plads på terminalen bag på tændsatsen. Tjek om de førende kabler fra modulet til tændsatsknappen (hvis medfølger) er ordentligt skubbet op på deres respektive terminaler.
	Stigende flammer på brænderen.	Luk luftskodden i overensstemmelse med "Vedligeholdelsesvejledningerne"-Forbrændingsluft-justerings sektionen i denne ejermanual. VIGTIGT! Dette skal gøres af en kvalificeret gasinstallatør.

Lyde og stikflammer

- Brummeregulator.
- Overdrevne stikflammer og udjævn varme.

Mulige årsager	Løsning
Normale brummelyde på varme dage.	Dette er ikke en defekt. Det skyldes interne vibrationer i regulatoren og påvirker ikke grillens ydeevne eller sikkerhed. Brummeregulatorer BLIVER IKKE udskiftet.
Cylinderventilen blev åbnet for hurtigt.	Åbn cylinderventilen langsomt
Svitsningspladerne installeret korrekt.	Sørg for at svitsningspladerne er installeret med huller mod fronten og åbningerne på bunden. Se Samlingsinstruktionsvejledningen.
Forkert varme	Forvarm grillen med begge hovedbrændere på høj i 10-15 minutter.
Overskydende fedt og aske opbygges på svitsningspladerne og i drypbakken.	Rengør svitsningspladerne og drypbakken regelmæssigt. Brug ikke sølvpapir på panden. Se "Rengøringsvejledning" .

Gastilførsel

- Lav varme eller lave flammer, når ventilen er sat på høj.
- Brændere brænder med gul flamme ledsaget af lugten af gas.
- Flamme løftes væk fra brænderen ledsaget af lugten af gas og muligvis problemer med optænding.
- Brænder-output på HØJ, men indstillinger er LAVE. Rumlelyde og blafrende blå flamme på brænderoverfladen.

Mulige årsager	Løsning
Propan – Forkert optændingsprocedure	Sørg for at optændingsproceduren er omhyggeligt fulgt. Alle gasventiler skal være i SLUKKET position, når tankventilen tændes. Tænd langsomt for tanken for at give presset mulighed for at fordele sig. Se Udførsel– "Optændingsvejledning" .
Naturgas – Forsyningslinje under normal størrelse.	Røret skal have en størrelse, som svarer til installationsforskriften.
Lækagepakningen som omgiver keramikflisen eller en svejsningsfejl i brændingshuset.	Giv brænderen mulighed for at nedkøle og undersøg omhyggeligt, om der er revner. Kontakt en autoriseret Napoleon-forhandler for at bestille en erstatningsbrænder-reservedel, hvis du finder nogle revner.
Både gaspropan og naturgas - utilstrækkelig opvarmning.	Forvarm grillen med begge hovedbrændere på høj i 10-15 minutter.
Mulige edderkoppespind og andre rester.	Rens grundigt reder og spind ud af din brænderåbning ved at fjerne den og følge vejledningen i manualen. Se "Lækagetest" .
Forkert luftskodde-justering.	Åbn eller luk luftskodden en smule i overensstemmelse med denne manual. Se "Vedligeholdelsesvejledning" . VIGTIGT! Dette skal gøres af en kvalificeret gasinstallatør.
Mangel på gas	Check gasniveauet i propan-cylinderen.
Forsyningsslangen er klempt.	Flyt forsyningsslangen om nødvendigt.
Propanregulatoren i lav tilførsels-tilstand.	Sluk for brænderne, og luk tankventilen. Vent et minut, før du genåbner ventilen helt, og lad der gå et par sekunder, så trykket kan fordele sig, før du følger Optændingsvejledningen til at starte grillen op. Sørg for at antændingsproceduren følges omhyggeligt, hver gang du laver mad. Alle gasventiler skal være SLUKKET, når tankventilen er tændt. Åbn altid tankventilen langtsomt.

**VI ØNSKER
AT HJÆLPE!**



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

Infrarød brænder flasher tilbage

- Under brug laver brænderen pludselig en høj suselyd efterfulgt af fortsatte blæselampeagtige lyde og vokser sig svag eller har en stor flamme ved opstart.

Mulige årsager	Løsning
Keramikfliser overbelagt med fedtdråber og obhobninger. Åbninger er tilstoppede.	SLUK for brænderen og lad den køle ned i mindst to minutter. Optænd brænderen igen, og brænd på HØJ i mindst fem minutter, eller indtil keramikfliserne gløder lige rødt.
Brænder overophedet pga. utilstrækkelig ventilation. For meget grilloverflade dækket af stegeplade eller pande	Sørg for at ikke mere end 75% af grilloverfladen er dækket af objekter eller tilbehør. SLUK for brænderen og lad den køle af i mindst to minutter. Genoptænd.
Lækagepakningen som omgiver keramikflisen eller en svejsningsfejl i brændingshuset.	Giv brænderen mulighed for at nedkøle og undersøg omhyggeligt, om der er revner. Kontakt en autoriseret Napoleon-forhandler for at bestille en erstatningsbrænder-reservedel, hvis du finder nogle revner.
Forkert varme	Forvarm grillen med begge hovedbrændere på høj i 10-15 minutter.
Overskydende fedt og aske opbygges på svitsningspladerne og i drypbakken.	Rengør svitsningspladerne og drypbakken regelmæssigt. Brug ikke sølvpapir på panden. Se "Rengøringsvejledning" .

Skallende maling

- Malingen ser ud som om, den skaller af inde i låget eller røgspjælde.

Mulige årsager	Løsning
Fedtophobning på indersiden af overfladerne.	Dette er ikke en fejl. Overfladen på låget og røgspjældet er af porcelæn eller rustfrit stål og skaller ikke af. Afskalningen skyldes hærdet fedt, som tørrer ind til malingagtige skår, som falder af. Regelmæssig rengøring vil forhindre dette. Se "Se "Rengøringsvejledning" .

NAPOLEONS PRODUKTGARANTI

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

Se din Napoleon Grills brugervejledning for detaljerede oplysninger om din garanti.



TIL TRIUMPH®, FREESTYLE -OG TRAVELQ™ 285-SERIEN (INKLUSIVE PRO285) 10 års begrænset garanti på Napoleon gas- og elektriske grill

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

Aluminumsafstøbning/bund i rustfrit stål	10 år
Låg i rustfrit stål	10 år
Porcelænsemaljeret låg	10 år
Låg af lakeret stål	5 år plus 10
Rørbrænder i rustfrit stål 5 år plus 10 flammebeskyttelsesindlæg i rustfrit stål	5 år plus 10
Porcelæn belagte riste i støbejern	5 år plus 10
Keramisk infrarød brænder (ekskl. net)	5 år plus 10
Flammebeskyttende indlæg af porcelæn	3 år plus 10
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 forlænget garantiperiode, hvor vi leverer reservedele til køberen til 50 % af den aktuelle udsalgspris i yderligere 15 år.

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

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

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

Kundens juridiske rettigheder i tilfælde af mangler i 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 entreprenør. 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 uggyldiggør 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 frafalde 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 NAPOLEONs 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 NAPOLEONs 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

☎ +31 345 588 655

☎ +31 345 588 655

✉ de.info@napoleon.com

NAPOLEON - FEJRER OVER 40 ÅR MED BEKVEMME PRODUKTER TIL HJEMMET



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

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: +31 345 588655
www.napoleon.com
eu.info@napoleon.com

Last Revision | C-0 | August 14, 2024



N415-0707CE-DK

Napoleon.com | Freestyle® Serie