



Built-In serie

Brugervejledning

BI32 BI12 & BI10 | BIG32-1, BIG38-1 & BIG44-1

BIB10 BIB12 & BIB18.

Grillene illustreret i denne vejledning kan afvige fra den købte model.



Vi ønsker din feedback!

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



Anvend serienummeret.



TILLYKKE MED DIN NAPOLEON-GRILL!

Du er et skridt tættere på den fuldendte grilloplevelse

VI ØNSKER, AT DIN GRILLOLEVELSE BLIVER MINDEVÆRDIG OG SIKKER.

Læs venligst denne brugervejledning, inden du bruger apparatet, for at undgå ejendomsskader, personskader eller død.

Fjern al emballagemateriale, reklamelabels og kort fra grillen før brug.

**UDENDØRS GASGRILL. BRUG KUN UDENDØRS I ET GODT VENTILERET OMRÅDE.
MÅ IKKE BRUGES I EN BYGNING, GARAGE ELLER ENHVER ANDET LUKKET OMRÅDE.**

FARE!

HVIS DU KAN LUGTE GAS:

- Luk for gas til apparatet
- Sluk enhver åben flamme
- Åbn låget
- Hvis lugten fortsætter, hold dig væk fra apparatet og ring straks til din gasleverandør eller brandvæsen.



ADVARSEL!

Prøv ikke at tænde dette apparat uden at have læst afsnittet "TÆNDING" i denne vejledning

Opbevar eller brug ikke benzin eller andre brandbare væsker eller dampe i nærheden af dette eller enhver anden apparat

En gasflaske, der ikke er tilsluttet brug, må ikke opbevares i nærheden af dette eller enhver anden apparat

Hvis oplysningerne i disse instruktioner ikke følges nøjagtigt, kan det medføre brand eller eksplosion og forårsage skade på ejendom, personskade eller død.



**Advar voksne og børn om risikoen ved høje overfladetemperaturer.
Hold opsyn med små børn i nærheden af grillen.**

BEMÆRK TIL INSTALLATØREN:
Efterlad disse instruktioner hos grillens ejer til fremtidig reference.

BEMÆRK TIL FORBRUGER:
Gem disse instruktioner til fremtidig reference.

Velkommen til NAPOLEON!

Sikkerhed først.



ADVARSEL! GENEREL INFORMATION

Denne grill skal installeres i overensstemmelse med lokale retningslinjer.



ADVARSEL! ELEKTRISKE FORHOLDSREGLER

Hold alle elektriske forsyningsledninger og brændstoffsylingslanger væk fra alle opvarmede overflader.

Tilslut først alle elektriske komponenter til apparatet, og slut derefter til stikkontakten. Brug kun en stikkontakt beskyttet af en jordfejlsafbryder (GFI) med denne udendørs madlavningsenhed.

Fjern aldrig jordforbindelsesstikket. Brug kun forlængerledninger, der er bedømt til udstyrets strøm og godkendt til udendørs brug med W-A-mærkning.

Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en fuld strømledning og transformermontering, som anbefales af NAPOLEON.



ADVARSEL! INSTALLATION & SAMLING

Saml denne grill nøjagtigt som angivet i samlevejledningen. Hvis grillen blev samlet i butikken, skal du gennemgå samlevejledningen for at sikre, at det er gjort korrekt.

Udfør den nødvendige lækagetest, inden du betjener grillen.

Ændr aldrig på denne grill under nogen omstændigheder.

Brug kun trykregulatoren og slangesættet, der følger med denne grill, eller erstatningsdele, der specifikt anbefales af NAPOLEON.



ADVARSEL! BETJENING

Læs hele denne brugervejledning, inden du betjener denne grill.

Udfør en lækagetest på denne grill inden hver brug, årligt og når der udskiftes gaskomponenter.

Følg tændingsinstruktionerne omhyggeligt.



ADVARSEL! OPBEVARING OG IKKE-BRUG

Sluk for gas ved forsyningsventilen.

Afbryd slangen mellem gasflasken og grillen.

Fjern gasflasken og opbevar udendørs i et godt ventileret område væk fra børn.

OPBEVAR IKKE gasflasker i en bygning, garage, skur eller enhver anden lukket plads.



ADVARSEL! KORREKT BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET

Dette mærke 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 affaldsdeponering

skal det genanvendes ansvarligt for at fremme bæredygtig genanvendelse af materielle ressourcer. For at returnere din brugte enhed, skal du bruge returnerings- og indsamlingssystemerne eller kontakte forhandleren, hvor produktet blev købt. De kan tage dette produkt til miljøvenlig genanvendelse.

INDHOLD

Velkommen til NAPOLEON! 3

Sikkerhed først.

Fulde systemfunktioner 4

Kom godt i gang 5

Yderligere sikre driftspraksisser

Dimensioner

Gasforbindelser

Lækagetest

Betjening 11

Tænd din grill

Grillningsinstruktioner

At bruge bagbrænderen og rotisseriet på din grill

Checklisten for grilloplevelsen

Sådan krydrer du støbejernsriste (hvis relevant)

Infared guide til grillning 19

Rengøringsinstruktioner 20

Vedligeholdelsesinstruktioner 23

Flame Udseende

Tekniske data

Rustfrit stål i barske miljøer

Fejlfinding 26

Diagram over elektriske tilslutninger

Garanti 30



+31 345 588655



eu.info@napoleon.com



www.napoleon.com

Fulde systemfunktioner

ACCU-PROBE™ termometer
til nem aflæsning af temperaturen
for perfekte resultater.

Dobbelt infrarød bagbrænder.
Perfekt til madlavning på rotisserie.

Sømløs rustfrit
stålkonstruktion for fejlfri
installation og langvarig
kvalitet.

Indvendige lys til at lette
betjeningen om aftenen.

Dobbelt infrarød
sidebrænder, der
giver ekstra mange
tilberedningsmuligheder.

Stor varmekilde i
rustfrit stål, som giver
ekstra meget grillplads

Store ikoniske
WAVE™ grillriste i
rustfrit stål, der sikrer
de karakteristiske
grillstreger.

Sear Plates i rustfrit
stål i to niveauer, der
sørger for en stabil
og jævn varme, mens
fordampningsoverfladen
tilfører smag til maden.

Madlavningssystem
med dedikeret dobbelt
infrarød **SIZZLE ZONE™**
-brænder til perfekt
grillet bøf

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

Kraftige brændere af rustfrit
stål i solid kvalitet, der
sikrer lang levetid.

Sammenfoldelige rotisserigafler
kan nemt opbevares i den
integrerede skuffe.

Integreret opbevaring
til rotiserisæt for mere
bequemmelighed.

Rotisserie-monteringsbeslag til
praktisk montering på begge
sider af grillen.

Bagbelyste kontrolknapper
til at lette betjeningen om
aftenen.

Nem adgang til drypbakke
med rustfrie stål rullelejer for
effektiv vedligeholdelse.



Grillene vist i denne manual kan variere fra den model, du har købt. Fremhævet model: BIG 44-1

Kom godt i gang



FARE / ADVARSEL! Advarer om en fare, der kan resultere i brand, eksplosion, død eller alvorlig fysisk skade.



ADVARSEL / FORSIGTIG! Advarer om en fare, der kan resultere i mindre fysisk skade eller ejendomsskade.



Brug beskyttelseshandsker.



Brug sikkerhedsbriller.



FORSIGTIG! Varm overflade.



Vigtig information.



Ryg ikke under udførelse af en lækagetest for gas. Gnister eller flammer kan forårsage brand, eksplosion, skade på ejendom, alvorlig fysisk skade eller død.



Brug aldrig en åben flamme til at kontrollere for gaslækager. Gnister eller flammer kan forårsage brand, eksplosion, skade på ejendom, alvorlig fysisk skade eller død.



FARE! Sluk straks for gasforsyningen og frakobl.

Yderligere sikre driftspraksisser

- Rut ikke slangen under drypbakken. Hold korrekt afstand mellem slangen og enhedens bund.
- Sørg for, at grillens sear plates er korrekt placeret i henhold til instruktionerne for installation af sear plates.
- Brænderkontroller skal være slukket, når gasflaskeventilen tændes.
- Tænd ikke brænderne med låget lukket.
- Brug ikke bagbrænder(e) sammen med hovedbrænderne.
- Luk ikke låget til sidebrænderen, når den er i bru eller varm.
- Frituresteg ikke mad på sidebrænderen.
- Juster ikke grillristene, når enheden er i brug eller varm.
- Flyt ikke apparatet under brug.
- Sluk for gasforsyningen ved kilden efter brug.
- Ændr ikke på apparatet.
- Vedligeholdelse bør kun udføres, når grillen er afkølet.
- Opbevar ikke lightere, tændstikker eller andre brandbare genstande inde i indkapslingen eller krydderikurven.
- Hold alle elektriske forsyningsledninger og brændstofforsyningslanger væk fra alle opvarmede overflader.
- Rengør fedtbakken, drypbakken og sear plates regelmæssigt for at undgå opbygning og fedtbrande.
- Hold den infrarøde brænder og hovedbrænderens venturirør fri for edderkoppespind og andre forhindringer ved regelmæssig inspektion og rengøring.
- Tillad ikke koldt vand (regn, sprinkler, slange osv.) at komme i kontakt med den opvarmede grill. En øjeblikkelig temperaturændring vil krakelere porcelænet og sprække de keramiske brændere.
- Brug ikke en højtryksrenser til at rengøre nogen del af grillen.
- Placer ikke denne grill, hvor den kan udsættes for kraftig vind, især når vinden kan komme direkte bagfra grillen.
- Brug ikke apparatet under nogen brandfarlig konstruktion.
- Dæk aldrig mere end 75% af det samlede grillrist-areal med massivt metal.
- Dette apparat skal holdes væk fra brandbare materialer under brug.
- Oprethold altid en minimumsafstand til brændbare materialer på 17" (431 mm) bagtil og 9" (228,6 mm) på siderne.
- BIB18PB kræver et minimum af 17" (431 mm) bagtil og 20" (508 mm) på siderne.
- Oprethold altid en minimumsafstand på 17" (431 mm) mellem andre yderligere apparater.

FORSIGTIG! Tilslutningen og installationen af gas- og slangesamlingen skal udføres af en licenseret gasinstallatør, og der skal udføres en lækagetest, inden grillen tages i brug.

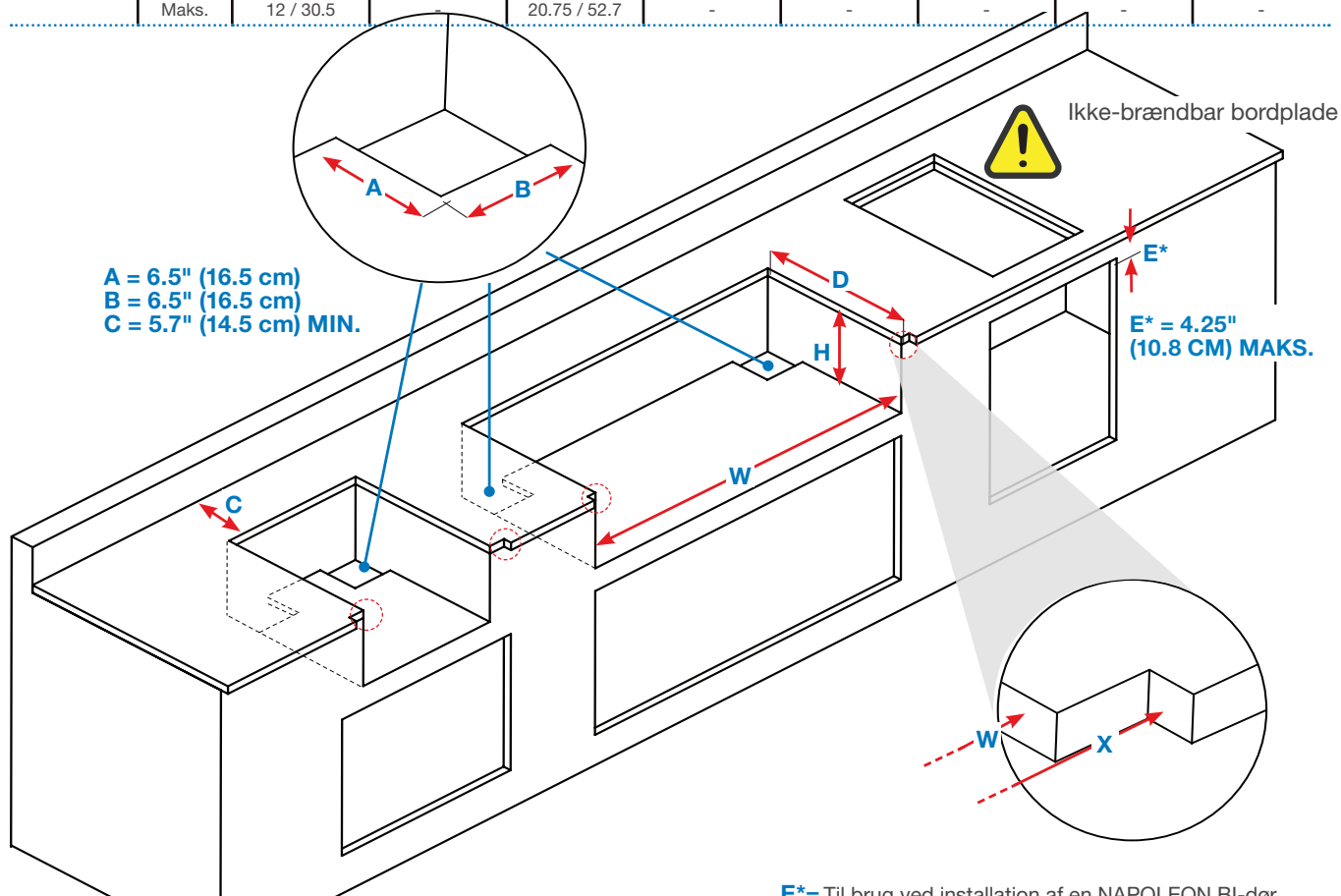
FORSIGTIG! Sørg for, at slangerne ikke kommer i kontakt med nogen overflader af grillen, der har høj temperatur.

ADVARSEL! Tilgængelige dele kan være meget varme. Hold små børn væk.



Udskæringsdimensioner

MODEL		ÅBNINGSSTØRRELSER (INCH / CM)				ÅBNINGSSTØRRELSER (INCH / CM) INSTALLATION AF ZERO CLEARANCE-LINER			
		W	X	D	H	W	X	D	H
BIG32-1 / BI32	Min.	30 / 76.2	33.50 / 85.1	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	34 / 86.4	35.38 / 89.9	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Maks.	32 / 81.3	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIG38-1	Min.	36 / 91.4	39.50 / 100.3	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	40 / 101.6	41.38 / 105.1	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Maks.	38 / 96.5	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIG44-1	Min.	42 / 106.7	45.50 / 115.6	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	46 / 116.8	47.38 / 120.3	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Maks.	44 / 111.8	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIB18	Min.	18 / 45.7	21.50 / 54.6	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	22 / 55.9	23.38 / 59.4	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Maks.	20 / 50.8	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIB12 / BI12	Min.	12 / 30.5	15.50 / 39.4	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	16 / 40.6	17.38 / 44.1	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Maks.	14 / 35.6	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIB10 / BI10	Min.	10 / 25.4	-	18.75 / 47.6	6 / 15.2	-	-	-	-
	Maks.	12 / 30.5	-	20.75 / 52.7	-	-	-	-	-



E* = Til brug ved installation af en NAPOLEON BI-dør.

ADVARSEL! Skabsrammen og skabet SKAL være lavet af et ikke-brændbart materiale, når apparatet ikke er installeret med Zero Clearance Liner, der svarer til din enhed. Henvi til reservedelslisten i din samvejledning for specifik information.

FORSIGTIG! Hvis indkapslingen indeholder en LPG-cylinder, skal denne konstruktion overholde anvisningerne til indbygget cylinderindkapsling. Se 'Gasforbindelser'.



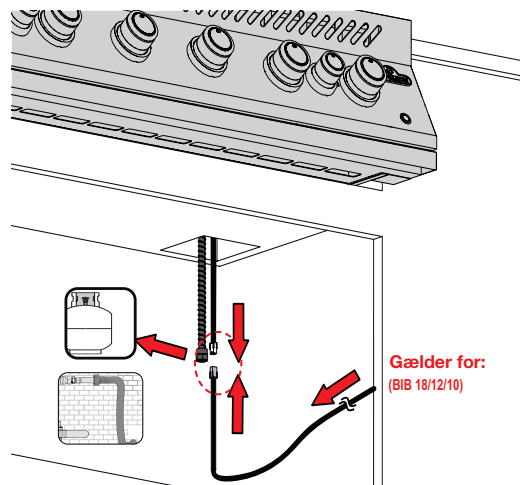
Gasforbindelser

Gasflaske

Brug en propanflaske på mindst 6 kg eller en butanflaske på 13 kg, konstrueret og markeret i overensstemmelse med nationale og regionale forskrifter. Sørg for, at flasken kan levere tilstrækkelig brændstof til at betjene apparatet. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte din lokale gasleverandør.

Bemærk: For optimal ydelse skal grillen betjenes med propan gas.

Kun flasker, der er tilsluttet apparatet, må opbevares i indkapslingen. Placer kun flasker inden for de maksimale bredde- og højdedimensioner i den indbyggede indkapsling. Reserveflasker må ikke opbevares i indkapslingen eller i nærheden af en fungerende enhed.



Til en gasforsyning fra huset.

Denne grill skal betjenes med en gasforsyningstryk som angivet på typeskiltet (Naturgas 18,5 = mbar / Propan = 24,5 mbar). Hvis gasforsyningen overstiger disse krav, skal der installeres en regulator opstrøms fra grillens komponenter. Hvis gasforsyningen er lavere end kravene, vil enheden have utilstrækkelig varme og opnår ikke maksimale temperaturer.

Brug en gstrykregulator og slange leveret af NAPOLEON; hvis det ikke medfølger, skal du bruge en regulator og slange, der opfylder nationale og regionale forskrifter.

Den anbefalede længde af slangen er 0,9 m. Slangen må aldrig være længere end 1,5 m. Kontroller slangen regelmæssigt for revner, smeltning eller slid. Udskift om nødvendigt. Rørføringen op til grillen er installatørens ansvar.

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

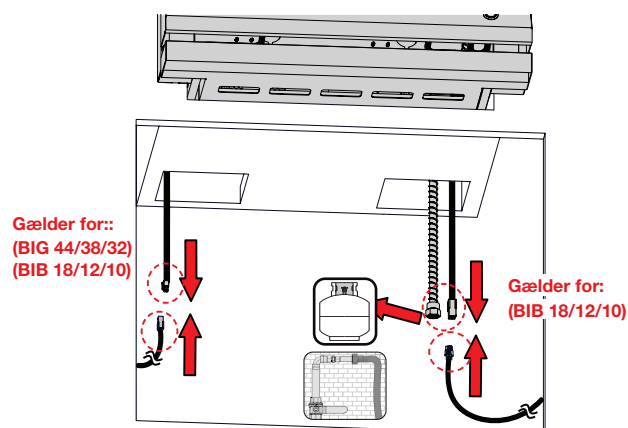
- Gasrøret skal dimensioneres til at levere den angivne kW på typeskiltet, baseret på længden af rørløbet.
 - Hvis du installerer en sidebrænder, skal en separat gasledning forgrenes til enheden gennem en specifik åbning på dette sted.
1. En lettilgængelig manuel afspærringsventil skal installeres opstrøms fra enheden. Der medfølger en fleksibel metalforbindelse for at forenkle installationen. Tilslut den anden ende af forbindelsen til gasrørføringen.
 2. Spænd med to nøgler. Brug ikke trådforsegl eller rørdope.
 3. Sørg for, at forbindelsen ikke passerer gennem en væg, gulv, loft eller skillevæg og er beskyttet mod skader.
 4. Foretag en lækagetest af alle samlinger, inden du tager grillen i brug. Se "**Lækagetest**".

ADVARSEL! Forbindelserne skal være af stive rør, kobberrør eller godkendt fleksibelt metal, der skal overholde nationale og regionale forskrifter.



Tilslutning og installation

1. Tjek gasflasken for buler eller rust og få den inspiceret af din propanleverandør. Brug aldrig en gasflaske med en beskadiget ventil.
2. Placer gasflasken på dens angivne sted i indkapslingen.
3. Sørg for, at gasregulator-slangen ikke har nogen vrid eller knæk.
4. Fjern hatten eller proppen fra gasflaskeventilen.
5. Spænd regulatoren til gasflaskeventilen.
6. Sørg for, at slangen ikke kommer i kontakt med drypbakken eller nogen overflader af grillen med høj temperatur, da det vil smelte og forårsage brand.
7. Sørg for, at gasflasken ikke udsættes for ekstrem varme eller direkte sollys.
8. Foretag en lækagetest af alle samlinger, inden du tager grillen i brug. Se "**Lækagetest**".



ADVARSEL! Opbevar ikke en ekstra gasflaske under hovedgrillen eller sidebrænderne.

ADVARSEL! Brug aldrig en gasflaske, der er mere end 80% fyldt.

ADVARSEL! Følg alle specifikationer og instruktioner nøjagtigt for at forhindre brand, eksplosion, skade på ejendom, personskade eller død.

ADVARSEL! Afbryd grillen og dens individuelle afspærringsventil fra gasforsyningen under enhver tryktestning.



Indbygget indkapsling

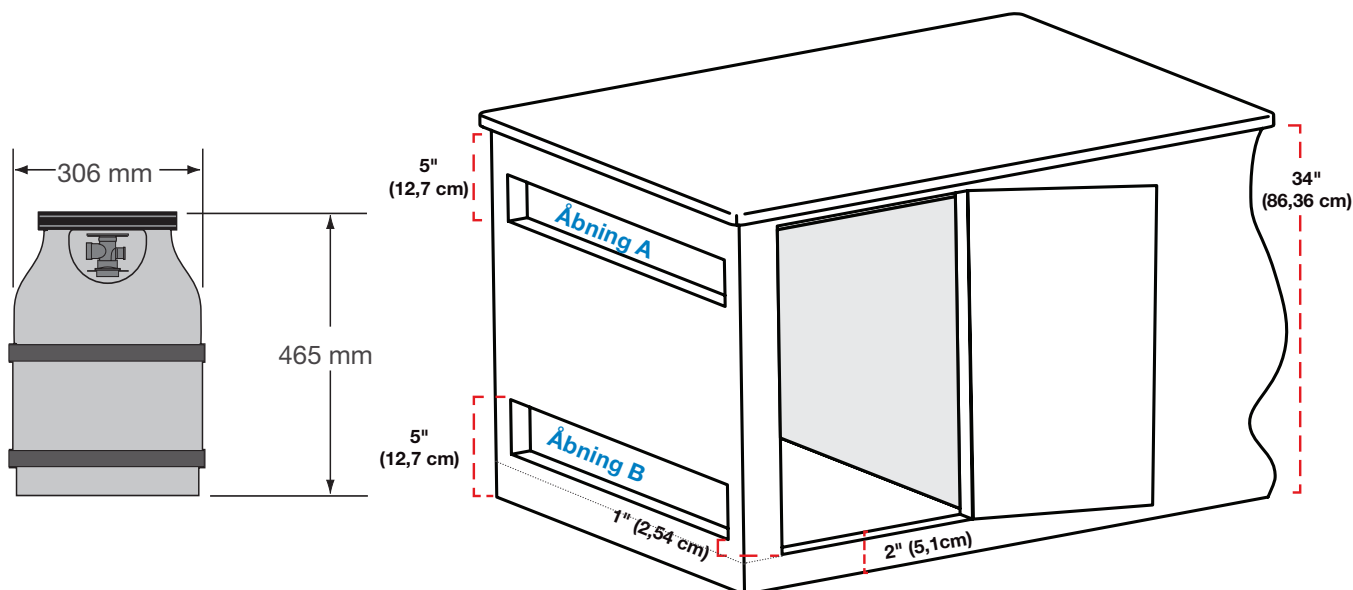
- Designet af indkapslingen skal tillade, at gasflasken kan tilsluttes, frakobles, og forbindelserne kan inspiceres og testes udenfor den. Forbindelser, der eventuelt kan forstyrres under installationen af flasken i indkapslingen, kan testes for lækager indeni.
- Gasflasken skal isoleres fra grillindkapslingen og beskyttes mod stråling, flammer, varme dryp og andre fremmede eller farlige materialer.
- En dør på indkapslingen for adgang til gasflasken er acceptabel, hvis den ikke låses og kan åbnes uden brug af værktøj.
- Der skal være en minimumsafstand på 2 tommer (5,08 cm) mellem gulvet i gasflaskeindkapslingen og jorden.
- Sørg for, at der er mindst to uhindrede ventilationsspalter på den udsatte yderside af indkapslingen, en inden for 5 tommer (12,7 cm) fra

toppen af indkapslingen og en anden inden for 1 tomme (2,54 cm) fra bundfladen af gasflaskeåbningen.

- Topåbningen skal have et samlet fri areal på mere end 20 in² (130 cm²) for en 20 lb (9,1 kg) gasflaske og 30 in² (195 cm²) for en 30 lb (13,6 kg) gasflaske.
- Bundåbningen skal have et samlet fri areal på mere end 10 in² (65 cm²) for en 20 lb (9,1 kg) gasflaske og 15 in² (100 cm²) for en 30 lb (13,6 kg) gasflaske.
- Den øverste kant må ikke være mere end 5 tommer (127 mm) over gulvniveauet.
- Hver åbning skal være stor nok til at tillade indføring af en 1/8 tomme (3,2 mm) stang.
- Åbningen skal have et frit areal afhængigt af gasflaskens størrelse:

Gasflaske størrelse	Åbning A-område	Åbning B-område
20 lb (9,1 kg)	20 inches ² (130 cm ²)	10 inches (65 cm ²)
30 lb (13,6 kg)	30 inches ² (195 cm ²)	15 inches ² (100 cm ²)

Maksimale gasflaskedimensioner



ADVARSEL! Kontroller slangen for tegn på overdreven slid, smeltning, snit eller revner. Hvis slangen er beskadiget, skal den udskiftes med en enhed, der specifikt anbefales af NAPOLEON.



Lækagetest

Hvorfor og hvornår skal der udføres en lækagetest?

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

Hver gang tanken genfyldes og geninstalleres, skal du sikre dig, at der ikke er lækager i forbindelsen, hvor regulatoren er tilsluttet tanken.

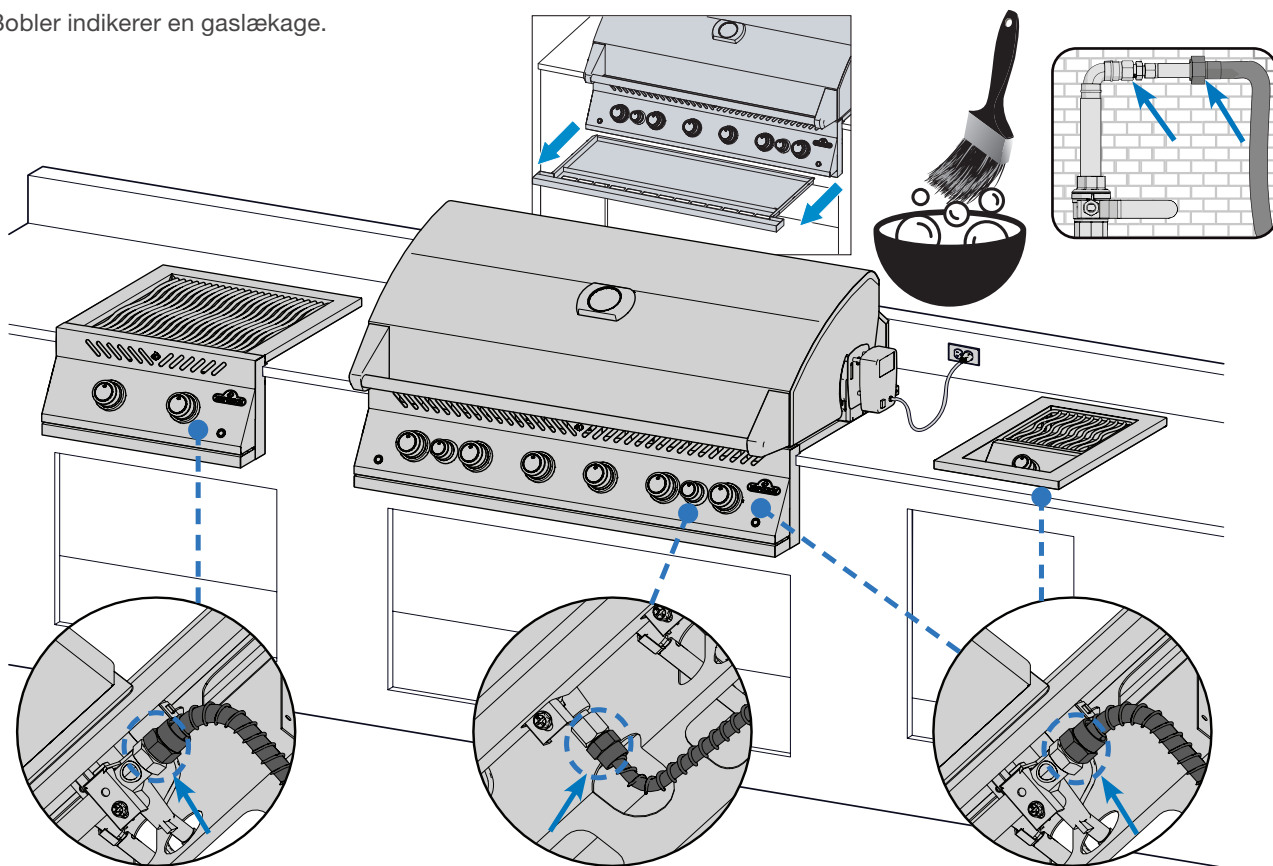
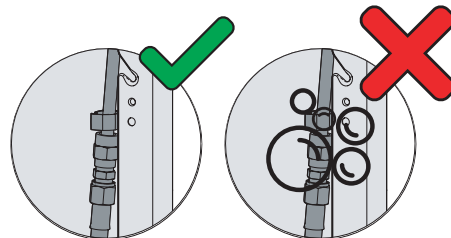
Udfør en lækagetest af denne grill før brug, årligt og når der udskiftes nogen gasdele.

Lækagetesttrin

1. Ryg ikke, mens du udfører testen.
2. Fjern alle antændelseskilder.
3. Sæt alle kontrolknapper i slukket position.
4. Tænd for gasforsyningsventilen.
5. Børst en blanding af halvt vand og halvt flydende sæbe på alle samlinger og forbindelser på regulatoren, slangen, manifolderne og ventilerne.
6. Bobler indikerer en gaslækage.

Hvis du finder en lækage

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



ADVARSEL! Brug aldrig en åben flamme til at kontrollere for gaslækager. Gnister eller flammer vil forårsage brand, eksplosion, skade på ejendom, alvorlig fysisk skade eller død.

ADVARSEL! Brug kun trykregulator og slange samling, der medfølger grillen, eller en i overensstemmelse med lokale forskrifter.



Betjening

Tænd din grill

Er det allerførste gang? Udfør en "Burn-off"

Fjern varmekilden og kørs hovedbrænderne på højeste niveau i 30 minutter. Det er normalt, at grillen udsender en lugt første gang, den tændes. Denne lugt skyldes "burn-off" af interne maling og smøremidler, der bruges i produktionsprocessen, og den vil ikke forekomme igen.

Tænding af hovedbrænder

1. Åbn grillens låg.
2. Tryk og drej langsomt enhver hovedbrænderknap mod uret til HØJ position, indtil stråleflammen tændes. Fortsæt med at trykke ned på kontrolknappen, indtil brænderen tændes, og slip derefter.
3. Hvis stråleflammen ikke tændes - drej straks kontrolknappen med uret til OFF-positionen. Gentag trin 2.
4. Hvis stråleflammen og brænderen ikke tændes inden for 5 sekunder - drej kontrolknappen med uret til OFF-positionen. Vent 5 minutter, indtil gassen forsvinder. Gentag trin 2 og 3, eller tænd med en tændstik. (Fig. 1).

ADVARSEL! Brug ikke bagbrænderen, mens hovedbrænderne er i brug.



Tænding af bagbrænderen (hvis udstyret)

1. Åbn grillens låg.
2. Fjern varmekilden.
3. Tryk og drej langsomt bagbrænderens knap mod uret til HØJ position.
4. Tryk og hold tændingsknappen nede, indtil brænderen tændes, eller tænd den med en tændstik.
5. Hvis brænderen ikke tændes - drej bagbrænderens kontrolknap med uret til OFF-positionen. Vent 5 minutter. Gentag trin 3 og 4. (**Fig. 1**)

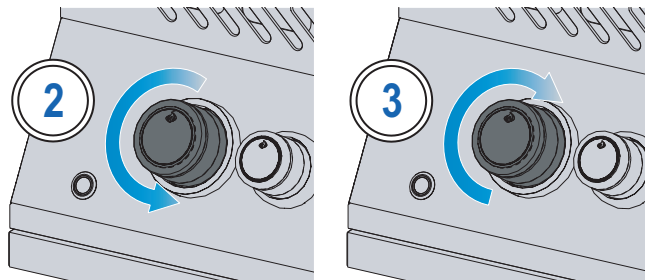
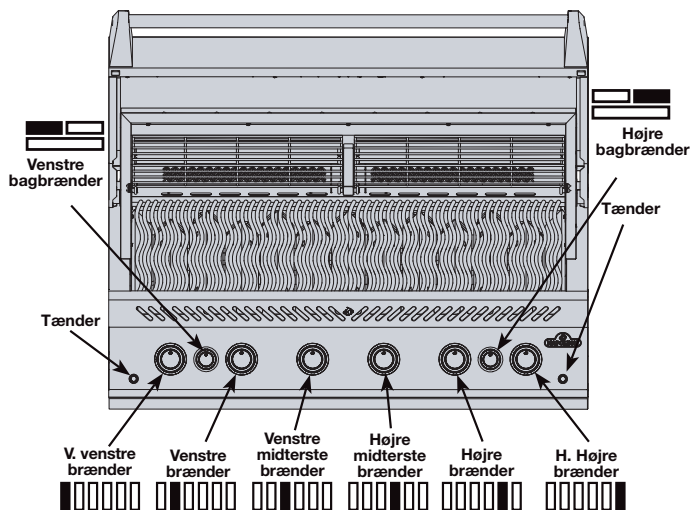


Fig. 1

Tænding af sidebrænder (hvis udstyret)

1. Åbn brænderdækslet.
2. Tryk og drej langsomt sidebrænderens knap mod uret til HØJ position.
3. Tryk og hold tændingsknappen nede, indtil brænderen tændes, eller tænd den med en tændstik.
4. Hvis brænderen ikke tændes - drej sidebrænderens kontrolknap med uret til OFF-positionen. Vent 5 minutter. Gentag trin 2 og 3. **(Fig. 2).**

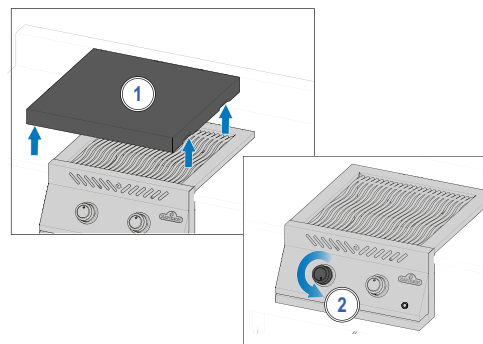


Fig. 2

Tænding med en tændstik

1. Fastgør tændstikken i den medfølgende tændstikholder.
2. Indsæt den tændte tændstik gennem grillristene og sear plates.
3. Mens du drejer den tilsvarende brænderknap til høj. **(Fig. 3).**

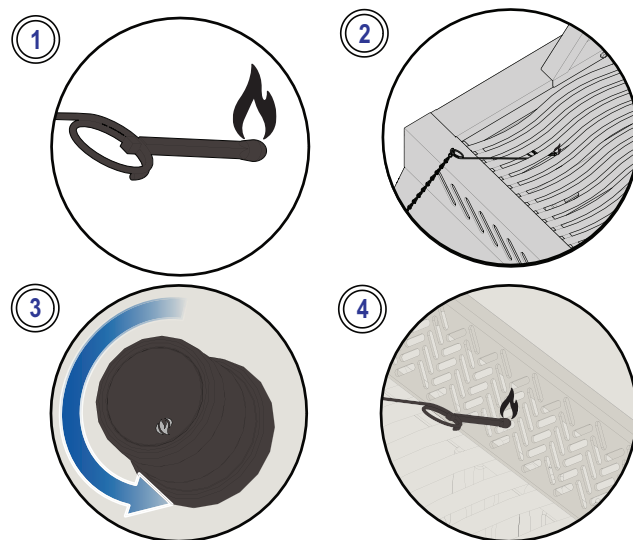


Fig. 3



ADVARSEL! Sørg for, at alle kontrolknapperne er i OFF-position, før du langsomt åbner gasforsyningsventilen.

ADVARSEL! Følg nøje tændingsinstruktionerne.

ADVARSEL! Sørg for, at låget på grillen er ÅBENT under tænding.

ADVARSEL! Juster ikke grillristene, mens grillen er varm eller i drift.



Grillningsinstruktioner

Anvendelse af hovedbrænder

- Forvarm grillen inden madlavning ved at betjene alle hovedbrændere på højeste niveau med låget lukket i cirka 10 minutter.
- Mad, der kun tilberedes i kort tid, som fisk og grøntsager, kan grilles med låget åbent.
- Grillning med lukket låg sikrer højere og mere ensartede temperaturer, der tilbereder kødet mere jævnt og kan reducere tilberedningstiderne.
- Grillristene kan olieres inden forvarmning for at reducere klæbrighed, når du griller magert kød som kyllingebryst eller svinekød.
- Mad, der tager længere tid end 30 minutter, såsom steger, kan tilberedes indirekte med brænderen tændt modsat maden. Se 'Indirekte grillning'.
- Trim overskydende fedt af kødet for at forhindre flare-ups eller reducer grillens temperatur.
- Flare ups - flyt maden væk fra flammerne og reducer varmen. Lad låget stå åbent.

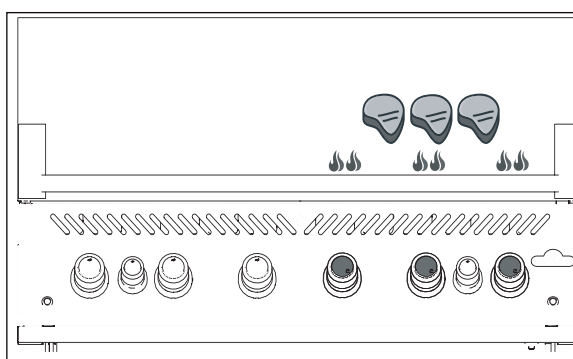
Direkte grillning

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

Placer maden direkte på grillristen over varmen.

Steg kødet først for at indkapsle saften og smagen.

Sænk grilltemperaturen for at færdiggøre tilberedningen efter dine præferencer.

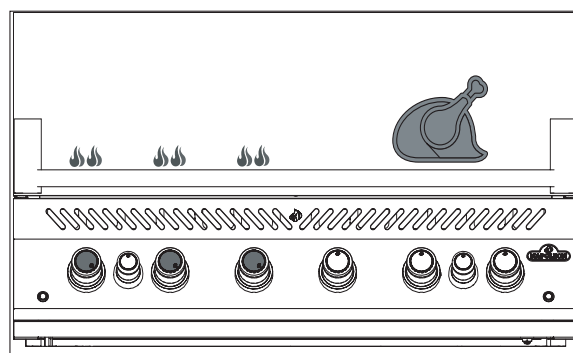


Indirekte grillning

Denne metode bruger lavere temperaturer og cirkulerer varmen rundt om maden, hvilket tilbereder det langsomt og ensartet. Brug denne metode til at tilberede større kødstykker eller mad, der er tilbøjelig til opflamning, såsom steg, kylling eller kalkun.

Tænd en eller flere brændere og placér maden på grillristen, hvor der ikke er flamme eller tændt brænder.

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



Anvendelse af infrarød hovedbrænder (hvis udstyret)

Følg "**Hovedbrænderens tænding**" instruktioner og betjen den på højeste niveau i 5 minutter med låget lukket eller indtil de keramiske brændere gløder røde.

Tilbered maden direkte på risten(e) ved at følge vejledningen i "**Infrarød grilleguide**". Mad kan steges på infrarød brænder og derefter overføres til grillens hovedbrændere for at færdiggøre tilberedningen over direkte eller indirekte varme, afhængig af din smag og præference.

Vær forsigtig!

Låget på grillen og hele cookboxen kan blive meget varme under brug.



ADVARSEL! Grill aldrig mad direkte på gasbrænder-sideblusset. Den er kun designet til brug med gryder og pander.

ADVARSEL! Luk ikke sidebrænderlåget, mens den er i brug eller varm.

ADVARSEL! Frituresteg ikke mad på sidebrænderen. Madlavning med olie kan være farligt.

ADVARSEL! Rengør regelmæssigt fedt fra hele enheden, herunder fedtbakken og sear plates, for at undgå fedtophobning og fedtbrande.

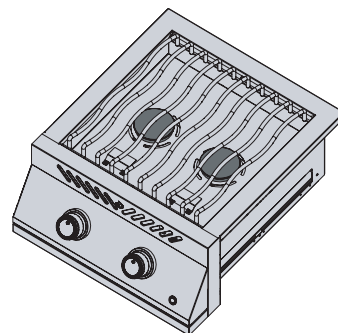


Sideblus (hvis udstyret)

Sideblusset kan bruges som en komfurplade til at lave sovs eller supper.

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

Sørg for, at din grill er placeret et sted beskyttet mod vinden, ellers vil sideblussets ydeevne blive påvirket.

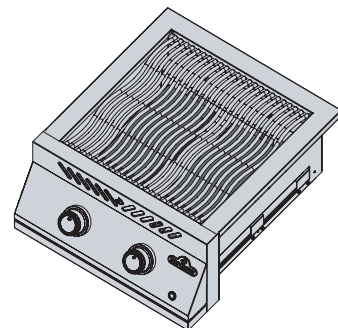


Infrarød sidebrænder (hvis udstyret)

For at betjene den, følg "**Sidebrænderens tænding**" instruktioner. Infrarød varme giver et jævnt tilberedningsområde til stegning af mad, når den er indstillet til høj.

Vær forsigtig med aldrig at dække mere end 75% af madlavningsfladen.

Nogle sidebrændermodeller har en højdejusterbar madlavningsrist.

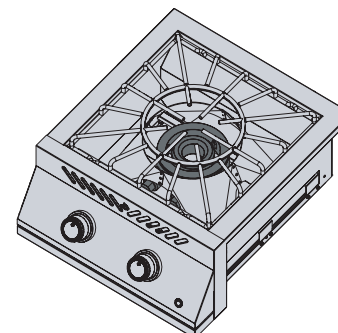


Power Burner (hvis udstyret)

En Power Burner har 2 koncentriske brændere. Brug gryder med en minimumsdiameter på 10" (25 cm), når du bruger den centrale brænder, og en minimumsdiameter på 14" (35,5 cm), når du bruger den ydre brænder.

Ved wokmadlavning skal du fjerne den centrale ring fra madlavningsristen. Respekter de mindste grydestørrelser for indre og ydre brændere.

Bemærk: Lad aldrig en brænder være tændt uden en fyldt gryde eller pande over den.



Grillning om aftenen (hvis det er relevant)

Oplys kontrolknapperne og grillens interiør (hvis det er relevant) ved at trykke på lypæreikonet på kontrolpanelet.

Når en brænder er i drift, vil den tilsvarende knap gløde rød, mens resten forbliver blå.

GRILLING PRO TIP!

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

GRILLING PRO TIP!

Tilføj et NAPOLEON røg-tilbehør til din grill for at give smag til dit kød.

ADVARSEL! Lad ikke mad stå uden opsyn på nogen tændte brændere.

ADVARSEL! Hold låget åbent, hvis hovedinfrarødbrænderen er indstillet på høj for at forhindre, at maden ved et uheld brænder på.



At bruge bagbrænderen og rotisseriet på din grill

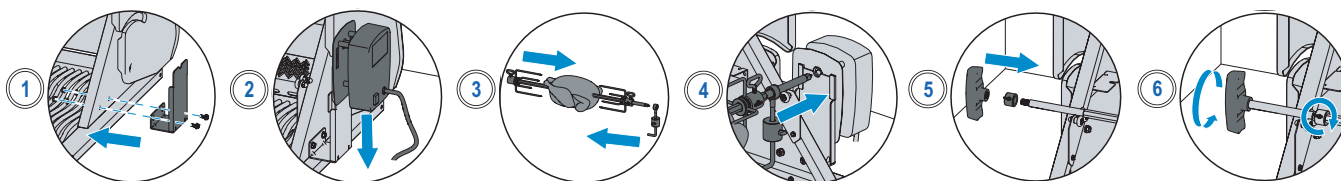
At samle dit rotisserisæt (hvis det er inkluderet):

Bemærk: Fjern varmhyliden, inden du bruger bagbrænderen og rotisseriet. Ekstrem varme kan beskadige varmhyliden.

1. Installer rotisserimotoren på siden af grillen ved hjælp af monteringsbeslagene. Nogle modeller har forudmonterede beslag.
2. Når beslaget er fastgjort til grillen, skal du skubbe rotisserimotoren på plads på beslaget.
3. Skyd den første rotisserigaffel lige forbi midten af spydet og stram den fast. Træk kødet på spydet og skub kødet ind i gafflen. Sæt den anden rotisserigaffel på den modsatte ende af spydet og skub gafflen ind i kødet, indtil den er sikker. Stram gafflen fast på plads.
4. Forsigtigt indsæt den spidse ende af spydet i rotisserimotoren og placer den modsatte ende over ophængene. Den tunge side af kødet vil naturligt hænge ned for at balancere belastningen.
5. Skyd stopbøsningen på spydet, indtil den er forbi indersiden af låget. Dette vil sikre sidebevægelsen af spydet.
6. Stram stopbøsningen og håndtaget på spydet. Placer en metalbakke under kødet for at opsamle dryppende fedt.

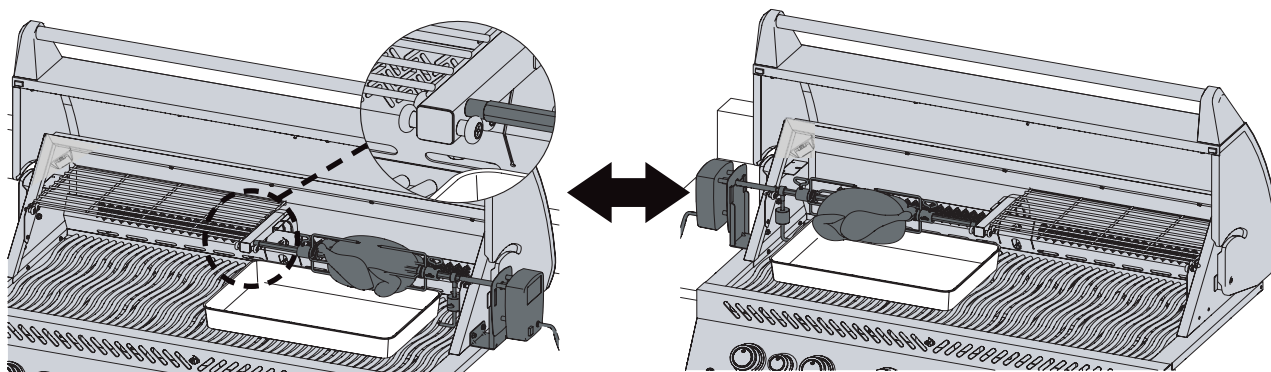


VIKTIGT! Brug altid handsker, når du håndterer grillens komponenter.



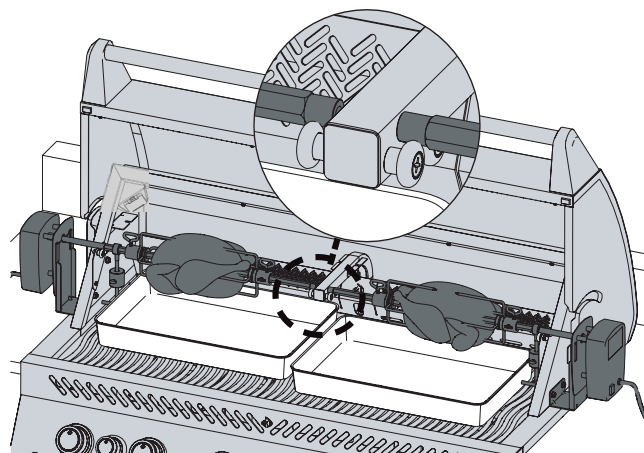
BIG 44-1 Spyd: Mulighed 1

- Rotisserie-motoren kan monteres på en hvilken som helst side af grillen ved hjælp af monteringsbeslaget.
- Sørg for at fjerne varmhyliden afhængigt af, hvilken side du ønsker at lave mad på.
- Følg instruktionerne 3-4 fra 'Brug af bagbrænderen og rotisserisættet'.
- Placer en metalbakke under kødet for at opsamle dryppende fedt.



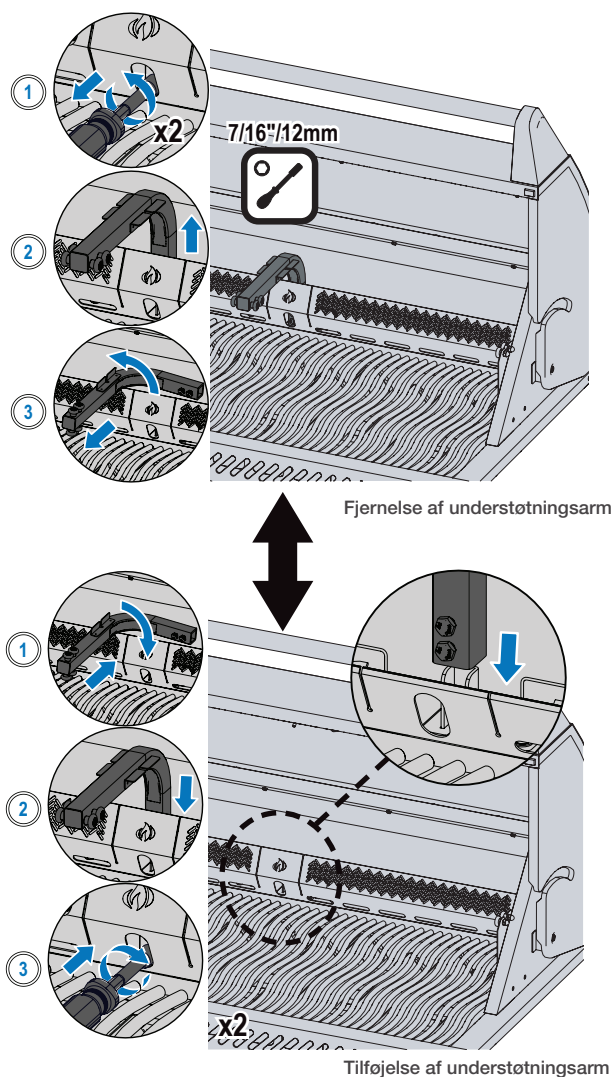
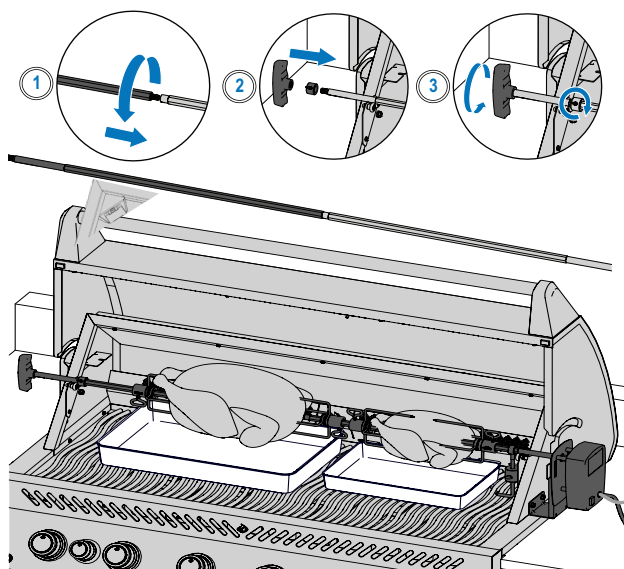
BIG 44-1 Spyd: Mulighed 2

- Med købet af rotisserie-tilbehøret kan du have to rotisserier i drift på samme tid for mere madlavningskomfort.
- Sørg for at fjerne begge varmekylder og installere den ekstra rotisserie-motor på den modsatte side.
- Følg instruktionerne 3-4 fra 'Brug af bagbrænderen og rotisserisættet' for at montere begge spyd.
- Placer en metalbakke under kødet for at opsamle dryppende fedt.



Spyd: Mulighed 3

- Efter at have fjernet begge varmekylder og installeret rotisserie-motoren skal du fjerne rotisseriets støttearm.
- Fjern forsigtigt de to fastgørelsesdele, der sikrer rotisseriets støttearm til grillen.
- Når rotisseriets støttearm er blevet fjernet, skal du installere stangforlængelsen ved at indsætte den gevindende ende og dreje med uret ind i den tilsvarende ende af spydet.
- Følg trin 3-6 fra 'Brug af bagbrænderen og rotisserisættet'.



Tips om brug af rotisseriet:

- Kør bagbrænderen på høj indtil kødet bliver brunet af. Reducer varmen. Hold låget lukket.
- Brug et termometer til at kontrollere den indre temperatur af kødet.
- Stege og fjerkræ skal brunes på ydersiden og forblive møre inde.
- Brug stegefedt til at hælde over kødet og lave sovs.
- En kylling på 1,3 kg tager cirka 1 ½ time ved medium til høj varme.
- Vær opmærksom på din rotisseri-motors kapacitet.
- Overbelast aldrig dit udstyr.
- Sørg altid for at placere en jævnt afbalanceret belastning på dit rotisseri.

Hvordan man tilbereder flere kyllinger:

1. Bind eller spyd vingerne sammen med kroppen af kyllingerne.
2. Skub rotisseri-gaflen på spyddet.
3. Sæt den første kylling på spyddet, indtil den holdes på plads af rotisseri-gaflen. Stram til.
4. Sæt de næste 2 kyllinger på spyddet, så alle kyllingerne er tæt sammen.
5. Skub den anden rotisseri-gaffel på spyddet og skub ind i kyllingen, indtil alle 3 kyllinger er presset sammen stramt. Stram til.

Vidste du det?

Du kan fjerne grillristene, hvis de forhindrer tilberedning af større kødstykker.

ADVARSEL! Skil rotisserikomponenterne ad efter madlavning, vask dem med varmt sæbevand, og opbevar indendørs.

ADVARSEL! Brug varmeresistente grillhandsker, når du håndterer de varme rotisserikomponenter.

ADVARSEL! Afmonter rotisseri-stikket fra stikkontakten, når grillen ikke er i brug.



ADVARSEL! Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover samt personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental evne eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet givet tilsyn eller instruktion vedrørende brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.



Checklisten for grilloplevelsen

Henvis til denne liste hver gang, du griller.

- ☐ **Læs brugermanualen**
Sørg for at have læst brugermanualen og alle sikkerhedsinstruktioner.
- ☐ **Rengør fedtbakken**
Sørg altid for at rengøre fedtbakken inden grillning for at undgå brande og opflamning.
- ☐ **Tjek slangen**
Sørg for, at grillen er slukket og afkølet. Tjek slangen for tegn på overdreven slid eller revner. Få slangen udskiftet, hvis den er beskadiget, inden du bruger den.
- ☐ **Forvarm og rengør ristene**
Smør ristene med vegetabilsk madolie og forvarm din grill for at brænde overskydende rester af og forhindre klæbrighed. Rengør støbejernsristene med en messingbørste og rustfri stålriste med en rustfri stål børste. Se "**Rengøringsinstruktioner**".

BEMÆRK: Grillriste i rustfrit stål er korrosionsbestandige og kræver mindre vedligeholdelse end støbejernsriste.

- ☐ **Forberedelsesområde**
Sørg for, at alt hvad du har brug for under grillningen, såsom dine redskaber, krydderier, saucer og tallerkener, er inden for rækkevidde. Efterlad ikke din mad uden opsyn, da den kan brænde på.
- ☐ **Vend kun én gang og kig ikke**
Prøv ikke at åbne låget og kigge for meget, ellers vil varmen slippe ud og ødelægge din temperatur og tilberedningstider. Vend kun din mad én gang, især bøf og kylling.
- ☐ **Efterlad plads**
Efterlad noget plads 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 tilberedt ordentligt. Følg de passende temperaturanbefalinger for alle typer kød, især fjerkræ.

GRILLING PRO TIP!

Bliv inspireret til at skabe lækre måltider og grillteknikker fra opskrifterne på www.napoleon.com og NAPOLEON kokebøger.

GRILLING PRO TIP!

Forvarm altid grillen før tilberedning for at brænde rester af og forhindre, at maden klæber til risten.

OLIE OG FEDT FORSLAG!

- Vindrukerneolie
- Solsikkeolie
- Sojabønneolie
- Ekstra jomfru olivenolie
- Canola-olie

Hvis ikke tilgængelig, vælg en olie eller fedt, der har et højt røgpunkt. Brug ikke saltede fedtstoffer som smør eller margarine.

Sådan krydrer du støbejernsriste (hvis relevant)

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

1. Fjern støbejernsristene fra grillen.
2. Vask ristene med varmt sæbevand og en blød klud.
3. Dup dem tørre, og lad dem tørre helt.
Påfør fedt/olie jævnt med en silikonebørste på begge sider.
4. Forvarm apparatet til 350°F - 400°F (176°C - 204°C).
Installer risten, og lad den stege i 30 minutter.
5. Påfør endnu et jævnt lag fedt/olie på grillristene, og steg videre i yderligere 30 minutter.
Risten er nu krydret.

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



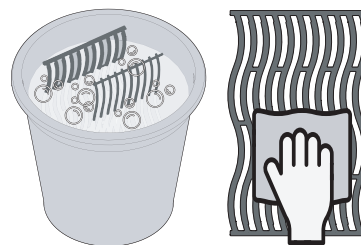
Infared guide til grillning

MAD	INDSTILLING AF KONTROLKNAP	TILBEREDNINGSTID	FORSLAG
 Bøf 2,54 cm (1 tomme) tyk	HØJ - 2 minutter på hver side. HØJ til MELLEME - Høj varme 2 minutter på hver side, derefter skrues ned til mellemvarme.	Rød - 4 minutter Medium - 6 minutter Gennemstegt - 8 minutter	Bed om en fedtmarmoreret udskæring. Fedt er en naturlig mønner og holder kødet saftigt.
 Burgerbøffer ½ tomme (1,27 cm) tyk	HØJ - 2 minutter på hver side. HØJ - 2 ½ minut på hver side. HØJ - 3 minutter på hver side.	Rød - 4 minutter Medium - 5 minutter Gennemstegt - 6 minutter	Sørg for, at bøfferne er lige tykke, så tilberedningstiden bliver den samme. Bøffer, der er 1 tomme tykke eller mere, skal grilles ved indirekte varme.
 Kylling	HØJ, MEDIUM, LAV - 2 minutter på hver side, derefter medium-lav til lav varme	20 - 25 minutter	Skær leddet, der forbinder lår og ben, ¾ igennem, så kødet ligger fladt på brænderen og steger jævnt.
 Svinekoteletter	MEDIUM	6 minutter på hver side	Vælg tykke udskæringer for at få mere mørt kød. Trim overskydende fedt af.
 Spareribs	HØJ til LAV - Høj i 5 minutter og derefter lav, indtil den er færdig.	20 minutter på hver side, vendes ofte	Vælg magre, kødfulde ribben. Grill, indtil kødet er let at trække fra benet.
 Lammekoteletter	HØJ til MEDIUM - Høj i 5 minutter og derefter medium, indtil den er færdig.	15 minutter på hver side	Vælg tykke udskæringer for at få mere mørt kød. Trim overskydende fedt af.
 Hotdogs	MEDIUM til LAV	4 - 6 minutter	Vælg større pølser, og flæk dem på langs, inden de grilles.

Rengøringsinstruktioner

Første gang brug

1. Vask risterne i hånden med vand og mild opvaskesæbe for at fjerne eventuelle rester fra produktionsprocessen. MÅ IKKE vaskes i opvaskemaskinen.
2. Skyl grundigt med varmt vand og tør helt af med en blød klud for at forhindre, at fugt trænger ind i støbejernet.

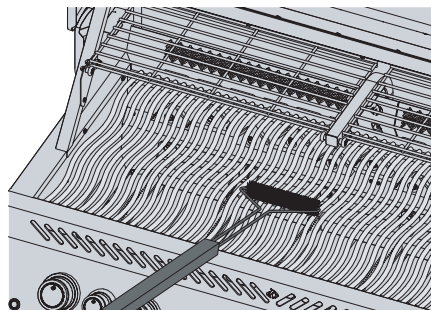


Støbejernsriste

- Olier dine riste for at tilføje et beskyttende lag og forhindre korrosion. Se Grilltips - **Sådan krydrer du dine støbejernsriste.**

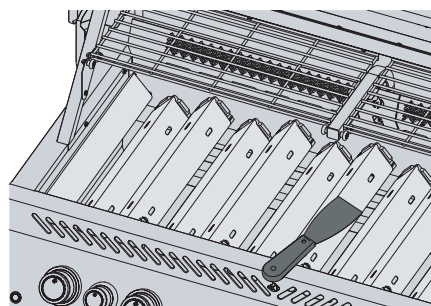
Grillriste i rustfrit stål

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



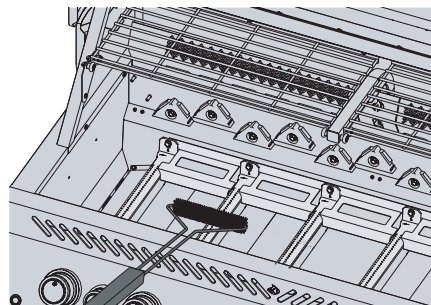
Infrarød sidebrænder

- De fleste dryp og madpartikler, der falder ned på overfladen af den infrarøde brænder, forbrændes øjeblikkeligt på grund af den høje intensitet af varmen.
- Rengør ikke det keramiske element med en stålborste.
- Brug ikke vand eller andre væsker til at rengøre brænderen. En øjeblikkelig ændring i temperatur vil forårsage revner i det keramiske element.
- Tænd brænderen og kød den på højeste indstilling i 5-10 minutter for at fjerne eventuelle tilbageværende rester.



Inde i grillen

1. Fjern grillristene.
2. Brug en messingborste til at fjerne løst snavs fra siderne og under låget.
3. Skrap grillens sear plates med en spartel eller skraber. Brug en stålborste til at fjerne asken.
4. Fjern sear plates og børst skidt væk fra brænderne med en stålborste.
5. Fej skidt fra indersiden af grillen ned i drypbakken.



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

ADVARSEL! Akkumuleret fedt udgør en brandfare.

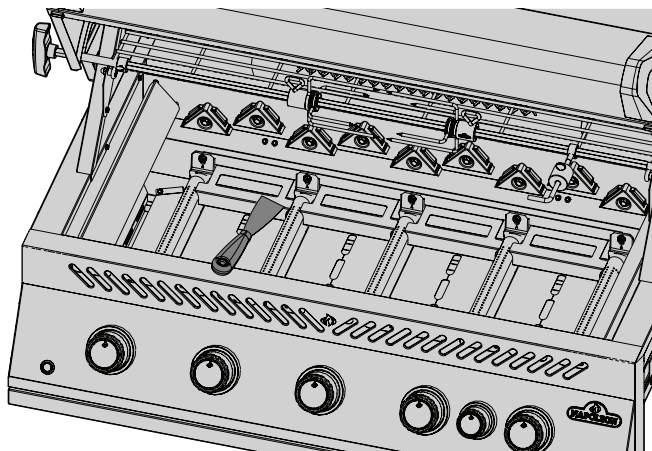
ADVARSEL! Rengøring bør kun udføres, når grillen er kølet af for at undgå risikoen for forbrændinger.



Drypbakke

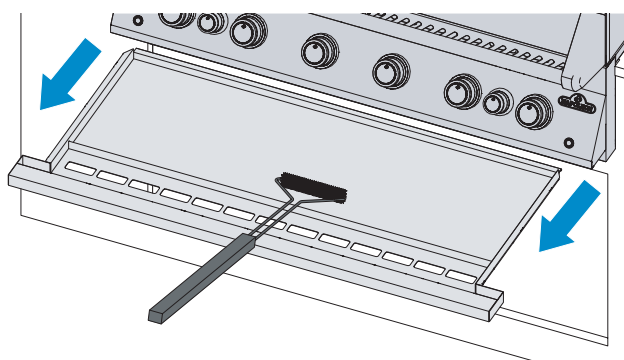
Hver grill, sidebrænder og drop-in brænder har en tilsvarende drypbakke. Den er let tilgængelig gennem låger eller åbninger.

- Fedt og overskydende madrester opsamles i drypbakken under grillen og samler sig i foliebakken under drypbakken (hvis relevant).
- Brug kun godkendte folieunderlag fra NAPOLEON på drypbakken. Brug aldrig aluminiumsfolie, sand eller andre ikke-godkendte materialer. Dette kan forhindre, at fedtet flyder ordentligt.
- Rengør ofte for at undgå ophobning af fedt - cirka hver 4-5 brug.



Rengøringsinstruktioner:

1. Tag drypbakken ud af grillen for at få adgang til foliebakken eller for at rengøre drypbakken.
2. Skrap drypbakken ren med en spatel eller skraber.
3. Udskift foliebakken hver 2-4 uger afhængigt af grillens brug (hvis relevant).
4. Besøg din lokale NAPOLEON-forhandler for at finde nyttige rengøringsprodukter og tilbehør



Kontrolpanel

BRUG KUN varmt sæbevand.

Teksten er trykt direkte på kontrolpanelet og vil gradvist gnide af, hvis der bruges abrasive eller rustfrit stålrensere.

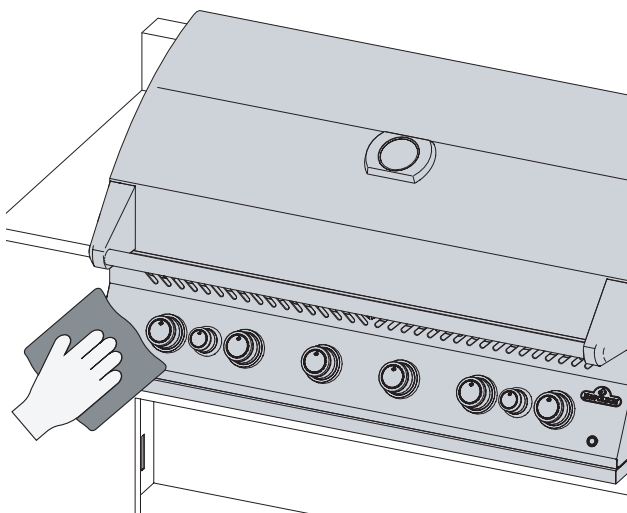
Korrekt rengøring af kontrolpanelet sikrer, at teksten forbliver mørk og læselig.

Aluminiumsdele

Rengør med varmt sæbevand.

Aluminium rustner ikke, men høje temperaturer og vejrforhold kan forårsage oxidation på overfladen af støbningerne, der ser ud som hvide pletter.

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



ADVARSEL! Sørg for, at alle brændere er slukkede, og grillen er afkølet, inden du begynder rengøringen. Brug ikke ovnrens til at rengøre nogen del af grillen. Placer ikke madlavningsriste eller andre dele af grillen i en selvrensende ovn for rengøring. Rengør grillen et sted, hvor rengøringsmidlet ikke skader dæk, græsplæner eller terrasser.

ADVARSEL! Barbecuesauce og salt kan være korrosive og forårsage hurtig forringelse af grillens komponenter, medmindre de rengøres regelmæssigt.



Ydersiden af grillfladen

- Brug kun et ikke-slibende rengøringsmiddel. Slibende rengøringsmidler eller stålskurepuder vil ridse overfladen.
- Tør altid i retning af årene.
- Håndter porcelæns emailjerede komponenter forsigtigt.
- Den emailjerede overflade er glasagtig og vil krakelere, hvis den bliver slået.

Rustfrie ståldelte vil misfarves over tid ved opvarmning og vil antage en gylden eller brun nuance. Dette er normalt og påvirker ikke grillens ydeevne.

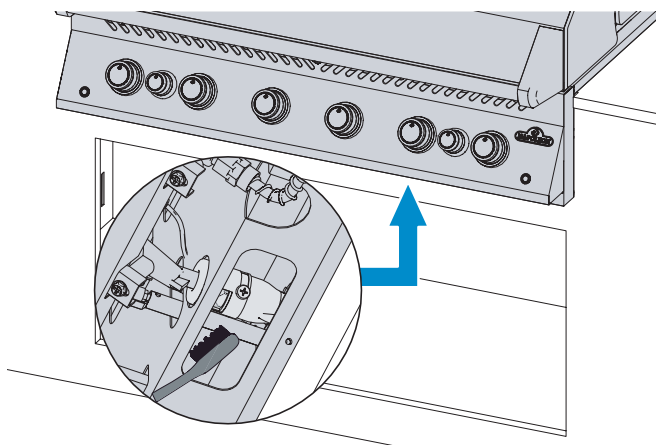
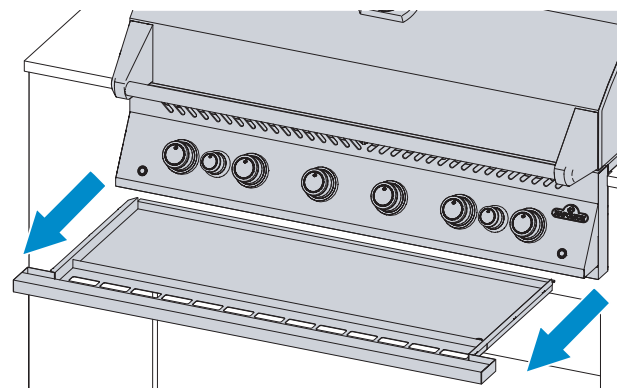
Insektnet og brænderåbninge

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 helt.

En rede eller et spind kan forårsage, at brænderflammen brænder blødt gult eller orange og forårsage en brand eller at ilden slår tilbage ved luftindtaget under kontrolpanelet.

1. Fjern skruen(e), der fastgør brænderen til bagvæggen af grillen. Træk brænderen tilbage og opad for at fjerne den.
2. Brug en fleksibel børste til venturirøret til at rense indersiden af brænderen.
3. Ryst løs snavs ud fra brænderen gennem gasindtaget.
4. Tjek brænderåbningerne og ventilåbningen for blokeringer: Brænderåbningerne kan lukke sig over tid på grund af madrester og korrosion.
5. Brug en åben papirclips eller den medfølgende vedligeholdelsesbit til at rense brænderportene.
6. Bor blokerede åbninger fri ved hjælp af den medfølgende borebit i en lille trådløs boremaskine: Dette kan gøres med brænderen fastgjort til grillen, men det er lettere, hvis den er fjernet fra grillen.
7. Bøj ikke boret, når du borer i portene, fordi boret vil knække.
8. Denne borebit er til brænderåbninger, IKKE til messingdyser der regulerer gasstrømmen til brænderen.
9. Forstør ikke hullerne.



10. Sørg for, at insektnettet er rent, stramt og fri for eventuel fnug eller andet snavs.
11. Foretag proceduren omvendt for at geninstallere brænderen.
12. Sørg for, at ventilen kommer ind i brænderen under installation.
13. Sæt sear plate-monteringen tilbage og stram skruerne for at fuldføre geninstallationen.

SIKKERHED FØRST

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



ADVARSEL! Det er meget vigtigt, at ventilen/dysen kommer ind i brænderrøret ved geninstallation af brænderen efter rengøring, og inden du tænder din grill, ellers kan der opstå brand eller eksplosion.

ADVARSEL! Undgå ubeskyttet kontakt med varme overflader.

ADVARSEL! Brug ikke slibende rengøringsmidler eller stålskurepuder på nogen malet, emailjeret eller rustfri ståldel af din grill, da det vil ridse overfladen.



Vedligeholdelsesinstruktioner

Anbefalinger

Denne grill bør gennemgå en grundig inspektion og service årligt af en kvalificeret servicetekniker.

- Du må ikke blokere strømmen af ventilation og forbrændingsluft.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne på gasflaskeafskærmningen, som er placeret på siden af vognen eller omslutningen, og foran og bagpå bundhylden, holdes fri for snavs.

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



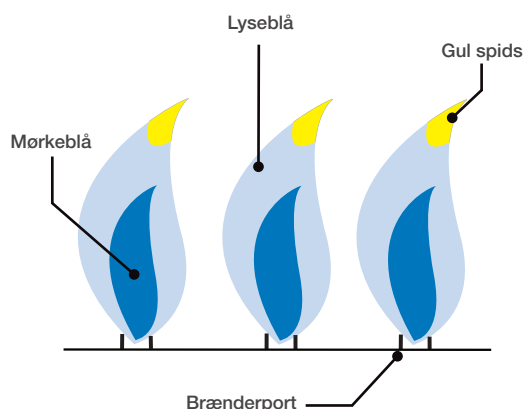
Flammeudseende



VIGTIGT! Ændringer i dyser og justeringer af luftindtaget skal altid udføres af en kvalificeret gasinstallatør.

- Flammerne skal altid se mørkeblå ud, toppet med lyseblå og lejlighedsvis gule.
- For lidt luftstrøm til brænderen vil producere sod og dovne gule flammer.
- For meget luftstrøm til brænderen vil få flammerne til at løfte sig uregelmæssigt og forårsage vanskeligheder med tænding. Se "Fejlfinding".
- Luftindtaget er fabriksindstillet og bør ikke kræve justering under normale forhold.

Bemærk: Infrarøde brændere har ingen luftjustering.



VI VIL HJÆLPE!



Kontakt NAPOLEON
kundeserviceafdeling
for anbefalede
reservedele.
+45 77 30 40 00

Tekniske data

Følgende tabel viser bruttovarmeinput og gasforbrugsværdier pr. enhed:

		DYSESTØRRELSE	BRUTTOVARMEINPUT (I ALT)	GASFORBRUG (I ALT)
		I	I	I
BIG 32-1 RB	Hovedbrænder	#60	16 kW	1164 g/time
	Bagbrænder	1,25 mm	5,5 kW	400 g/time
BIG 38-1 RB	Hovedbrænder	#60	20 kW	1455 g/time
	Bagbrænder	1,25 mm	5,5 kW	400 g/time
BIG 44-1 RB	Hovedbrænder	#60	24 kW	1747 g/time
	Bagbrænder	1,25 mm	11 kW	800 g/time
BIB 10 RT & BIB 10 IR	Hovedbrænder	#64	3 kW	255 g/time
BIB 12 RT	Hovedbrænder	1,20 mm	10 kW	728 g/time
BIB 18 RT & BIB 18 IR	Hovedbrænder	1,20 mm	10 kW	728 g/time
BIB 18 PB (Ydre ring)	Hovedbrænder	1,35 mm	7 kW	509 g/time
BIB 18 PB (Indre ring)	Hovedbrænder	1,15 mm	5 kW	364 g/time
BI 32	Hovedbrænder	#60	16 kW	1164 g/time
BI 12 RT	Hovedbrænder	1,20 mm	10 kW	728 g/time
BI 10 RT	Hovedbrænder	#64	3 kW	255 g/time

Følgende tabel viser alle certificerede gasser og tryk. Kontrollér, at oplysningerne på typeskiltet stemmer overens med denne liste. **Bemærk:** Brug kun regulatorer, der leverer det tryk, der er angivet her.

Gas Kategori	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(37)}	I _{3B/P(50)}
Dysestørrelse	I	I	I	I
Gasser / tryk	Butan / Propan 30mbar	Butan 28-30mbar Propan 37mbar	Butan / Propan 37mbar	Butan / Propan 50mbar
Lande	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	PL	DE, AT, CH, SK

Rustfrit stål i barske miljøer

Rustfrit stål oxiderer eller pletter i nærværelse af chlorider og sulfider, især i kystområder, varme og meget fugtige områder samt omkring pools og spabade. Disse pletter ligner rust, men de kan let fjernes eller forebygges. Vask rustfrit stål og kromoverflader hver 3-4 uge. Rengør med varmt sæbevand.

Brændervedligeholdelse

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

Vedligeholdelse og beskyttelse af infrarøde brændere

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

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

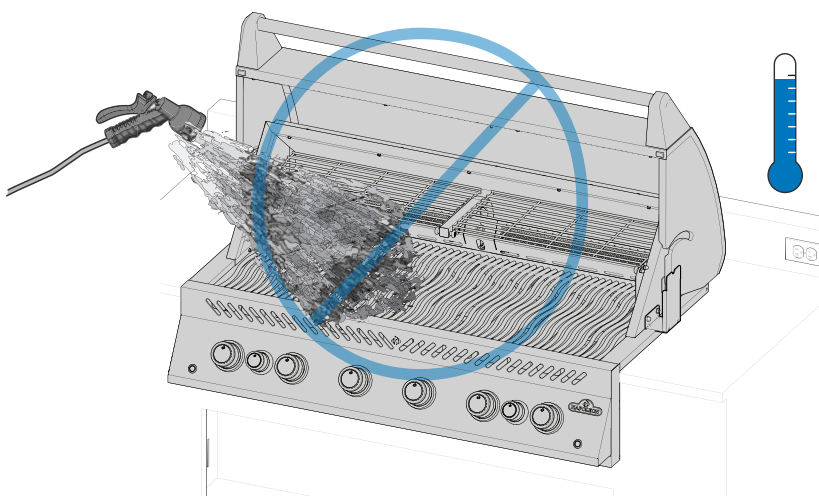
Trin for at undgå beskadigelse af keramiske overflader

1. Sprøjt aldrig en flamme eller kontroller opflamning med vand.

2. Lad ikke koldt vand (regn, sprinkler, slange osv.) komme i kontakt med varme keramiske brændere. En øjeblikkelig ændring i temperatur vil forårsage revner i det keramiske element.
3. En keramisk brænder, der bliver våd, før den bruges, vil skabe damp, når den senere betjenes, og producere tryk, der vil få keramikken til at revne.
4. Gentagen opblødning af keramikken kan få den til at hæve og udvide sig, hvilket producerer tryk, der vil få keramikken til at revne og smuldre.
5. Undersøg keramikken for mulig vandindtrængning, hvis du finder vand i grillen. Fjern brænderen, hvis keramikken er våd. Vend den om for at dræne overskydende vand. Tag keramikken indendørs for at tørre grundigt.
6. Lad ikke hårde genstande påvirke brænderen. Vær forsigtig ved indsættelse eller fjernelse af madlavningsriste og brug af tilbehør.

Clearance ventilation af varm luft

- Varm luft skal have en vej ud af grillen for, at brænderne fungerer korrekt.
- Brænderne kan blive berøvet ilt, hvis den varme luft ikke får lov til at slippe ud, hvilket får dem til at lave stikflammer. Keramikken kan revne, hvis dette sker gentagne gange.



SIKKERHED FØRST

Dæk aldrig mere end 75% af en hoved- eller sidebrænderoverflade med solidt metal (f.eks. grillplader eller pander).

ADVARSEL! Sluk for gassen ved kilden, og frakobl enheden før service.

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

ADVARSEL! Der skal udføres en lækagetest hvert år, og når en komponent i gassystemet udskiftes, eller når der lugter af gas.



Fejlfinding

Optændingsproblemer

- Hoved-, bag- eller sidebrændere tændes ikke med tændingsanordningen, men tændes med en tændstik.
- Brænderne vil ikke tænde hinanden på tværs.

	Mulige årsager	Løsning
Hovedbrænder	JETFIRE™-udløbet er snavset eller tilstoppet.	Rengør JETFIRE™-udløbet med en blød børste.
	Snavsede eller korroderede Cross Light beslag.	Rengør eller udskift efter behov.
Bag- og sidebrændere	Død batteri eller installeret forkert.	Udskift med et kraftigt kvalitetsbatteri.
	Løs elektrodeledning ellerforsyningsledninger.	Kontroller, at elektrodeledningen er fastsat på terminalen på bagsiden af tændingsanordningen. Kontroller, at ledningerne fra modulet til tændingskontakten (hvis monteret) er fast skubbet på deres respektive terminaler.
	Flammer løfter sig på brænderen.	Luk luftindtaget i overensstemmelse med "Vedligeholdelsesinstruktioner" - sektionen "Justering af forbrændingsluft" i denne brugermanual. VIGTIGT! Dette skal udføres af en kvalificeret gasinstallatør.

Lyde og stikflammer

- Summende regulator.
- Overdreven opflamning og ujævn varme.

Mulige årsager	Løsning
Normal summende støj på varme dage.	Dette er ikke en defekt. Det skyldes interne vibrationer i regulatoren og påvirker ikke grillens ydeevne eller sikkerhed. Summende regulatorer VIL IKKE blive udskiftet.
Gasflaskeventilen blev åbnet for hurtigt.	Åbn gasflaskeventilen langsomt.
Sear plates installeret forkert.	Sørg for, at grillens sear plates er installeret med huller mod forsiden og åbningerne nederst. Se monteringsinstruktionerne.
Ukorrekt opvarmning.	Forvarm grillen med alle hovedbrændere på højeste indstilling i 10 til 15 minutter.
Overdreven opbygning af fedt og aske på sear plates og i drypbakken.	Rengør sear plates og drypbakke regelmæssigt. Beklæd ikke bakken med aluminiumsfolie. Se " Rengøringsinstruktioner ".

Gastilførsel

- Lav varme eller svag flamme, når ventilen er drejet til høj.
- Brænderne brænder med en gul flamme, ledsaget af lugten af gas.
- Flammer løfter sig væk fra brænderen, ledsaget af lugten af gas og mulige tændingsproblemer.
- Brænderudgangen er HØJ, men indstillingen er LAV. Rumlelyd og blafrende blå flamme ved brænderoverfladen.

Mulige årsager	Løsning
Propan – forkert tændingsprocedure.	Sørg for at følge tændingsproceduren omhyggeligt. Alle gasventiler skal være i OFF-position, når tankventilen tændes. Åbn tanken langsomt for at lade trykket udligne. Se Betjening - "Tændingsinstruktioner" .
Naturgas – underdimensioneret forsyningslinje.	Røret skal dimensioneres i overensstemmelse med installationsforskriften.
Utæt pakning omkring det keramiske element eller svejsningsfejl i brænderhuset.	Lad brænderen køle af og inspicér meget nøje for revner. Kontakt din autoriserede NAPOLEON-forhandler for at bestille en erstatningsbrænderenhed, hvis der findes revner.
Både gaspropan og naturgas – forkert forvarmning.	Forvarm grillen med begge hovedbrændere på højeste indstilling i 10 til 15 minutter.
Mulige edderkoppespind eller andet snavs	Rengør omhyggeligt rede eller spindelvæv fra din brænderdyse ved at fjerne den og følge instruktionerne i denne vejledning. Se "Læktest" .
Forkert luftindtagsjustering.	Åbn eller luk luftskodden en smule i overensstemmelse med denne manual. Se "Vedligeholdelsesinstruktioner" . VIGTIGT! Dette skal udføres af en kvalificeret gasinstallatør.
Mangel på gas.	Kontroller gasniveauet i propanflasken.
Forsyningsslangen er klemmt.	Ompositionér forsyningsslangen efter behov.
Propanregulatoren er i en tilstand med lavt flow.	Sluk brænderne og luk tankventilen, vent 5 minutter, før du åbner ventilen fuldt ud, lad et par sekunder gå for at lade trykket udligne, før du følger tændingsinstruktionerne for at starte grillen. Sørg for, at tændingsproceduren følges omhyggeligt hver gang du laver mad. Alle gasventiler skal være OFF, når tankventilen tændes. Åbn altid tankventilen langsomt.

Infrarød brænder hvæser

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

Mulige årsager	Løsning
Det keramiske element overbelastet med fedtdryp og ophobninger. Huller er tilstoppede.	Sluk for brænderen og lad den køle af i mindst 2 minutter. Tænd brænderen igen og lad den brænde på HØJ i mindst 5 minutter eller indtil det keramiske element fliser lyser ensartet rødt.
Brænder overophedet på grund af utilstrækkelig ventilation. For stor del af grilloverfladen dækket af grillplade eller pande.	Sørg for, at ikke mere end 75% af grillens overflade er dækket af genstande eller tilbehør. Sluk for brænderen og lad den køle af i mindst 2 minutter. Tænd igen.
Utæt pakning omkring det keramiske element eller svejsesvigt i brænderhuset.	Lad brænderen køle af og inspicér meget nøje for revner. Kontakt din autoriserede NAPOLEON-forhandler for at bestille en erstatningsbrænderenhed, hvis der findes revner.
Ukorrekt opvarmning.	Forvarm grillen med begge hovedbrændere på højeste indstilling i 10 til 15 minutter.
Overdreven fedt- og askeophobning på sear plates og i drypbakken.	Rengør sear plates og drypbakke regelmæssigt. Beklæd ikke bakken med aluminiumsfolie. Se "Rengøringsinstruktioner" .

Skallende maling

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

Mulige årsager	Løsning
Fedtophobning på indersiden af overfladerne.	Dette er ikke en defekt. Overfladen på låget er porcelæn eller rustfrit stål og vil ikke skalle af. Afskalningen skyldes hærdeet fedt, der tørrer og bliver til malingslignende skår, der skaller af. Regelmæssig rengøring vil forhindre dette. Se " Rengøringsinstruktioner ".

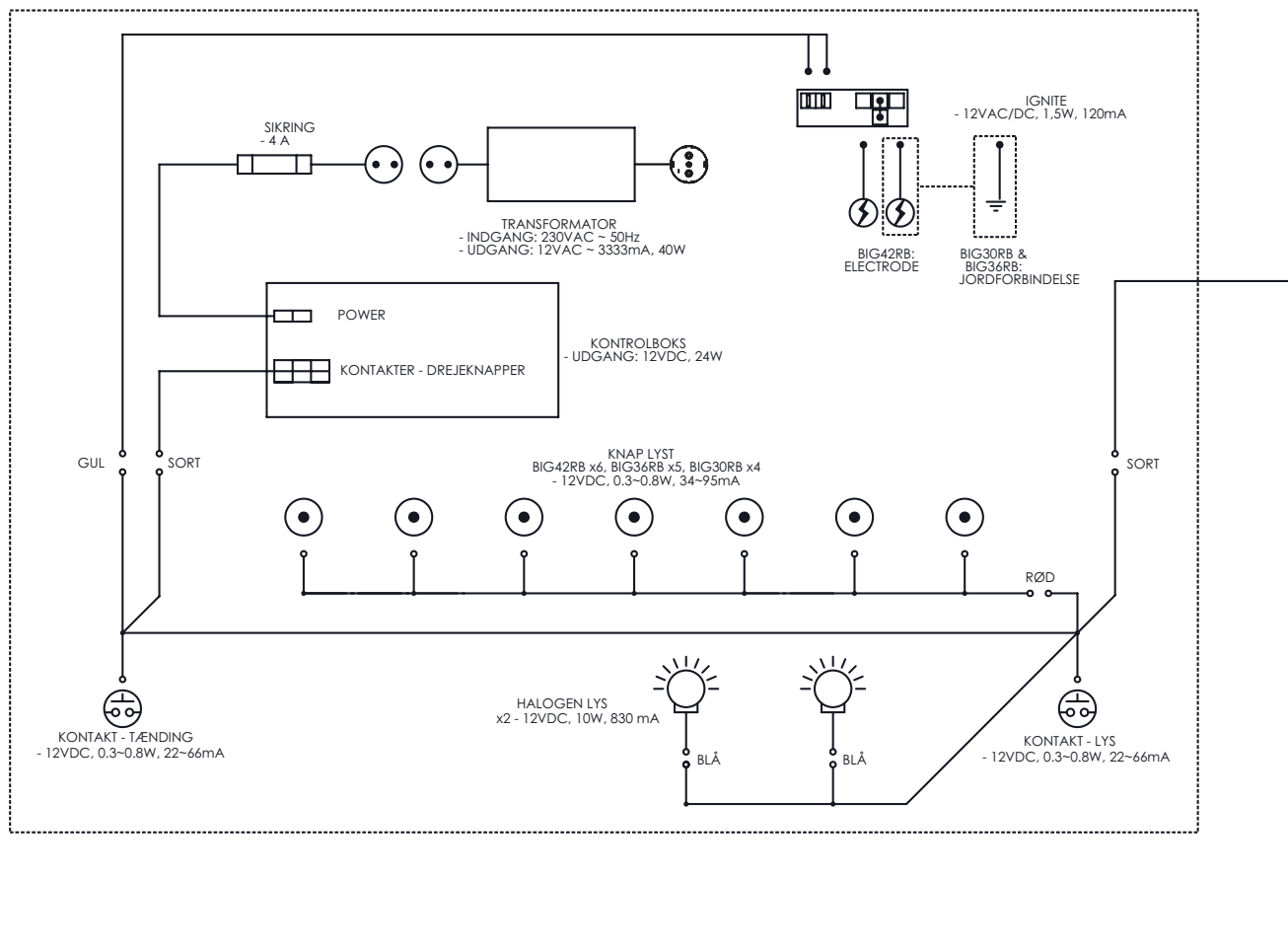
Illuminationsproblemer

- Grillhalogenpærer fungerer ikke.
- Lysene på betjeningspanelet fungerer ikke.

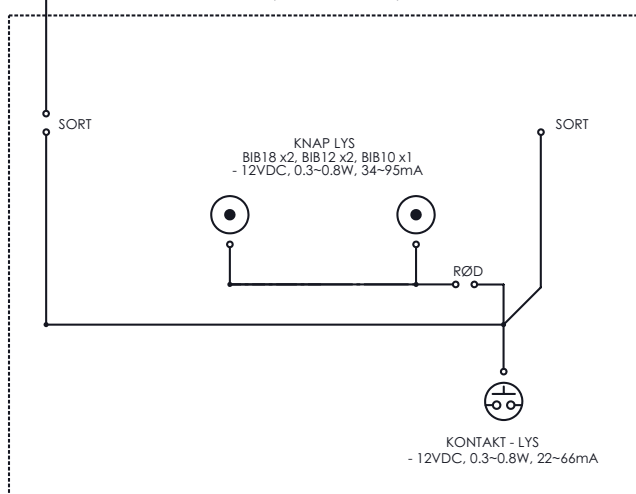
Mulige årsager	Løsning
Enheden er ikke tilsluttet strøm.	Tilslut strømkablet (fra en fungerende GFI-beskyttet stikkontakt) til el-boksen på bagsiden af grillen. Tilslut transformerkablet til strømboksen.
Sikringen er sprunget.	Udskift sikringen, som er placeret på strømlinjen fra transformeren.
Defekt transformer.	Kontroller transformerens udgang - den skal være 12VAC. Udskift den, hvis det er nødvendigt.
Terminalerne på kontakten eller kredsløbskortet er korroderede eller løse.	Rengør forbindelserne og sørg for, at stikket er skubbet godt sammen. Adgang til kredsløbskortet er under det elektriske dække på venstre side af kabinettet.
Halogenpærene er sprunget (kun grillbelysning).	Udskift pærene som beskrevet i " Vedligeholdelsesinstruktioner " - afsnittet " Udskiftning af ovnhalogenpærer " i denne ejermanual.

Diagram over elektriske tilslutninger

BIG44RB-1, BIG38RB-1, BIG32RB-1



BIB18, BIB12, BIB10



NAPOLEONS PRODUKTGARANTI

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

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



TIL PRESTIGE®/PRO™ GRILLVOGNE OG INDBYGGEDE OVERTRÆK Præsidentens begrænsede livstidsgaranti 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:

Aluminiumsafstøbning/ramme i rustfrit stål.....	Livstid*
Låg i rustfrit stål.....	Livstid*
Porcelænsbelagte låg.....	Livstid*
Grillriste i rustfrit stål.....	Livstid*
Sidebord i rustfrit stål.....	Livstid*
Rørbrænder i rustfrit stål.....	10 år plus livstid
Porcelænsbelagte kogejernsgitre.....	10 år plus livstid
Flammespærre-indlæg i rustfrit stål.....	5 år plus livstid
Infrarød brænder til rotisseri i rustfrit stål.....	5 år plus livstid
Underliggende keramisk infrarød brænder eller keramisk infrarød sidebrænder (ekskl. skærm).....	5 år plus livstid
Keramisk infrarød brænder til rotisserie (ekskl. net).....	5 år plus livstid
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 ugyldiggør nærværende garanti. Misfarvning af plastikelementer på grund af påføring af kemiske rengøringsmidler eller udsættelse for sollys er ikke dækket af denne garanti.

Denne garanti udelukker også ethvert af følgende: Ridser, buler, malingsfejl, belægninger, korrosion 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

Telefon: +31 345 588 655

Fax: +31 345 588 655

E-mail: de.info@napoleon.com

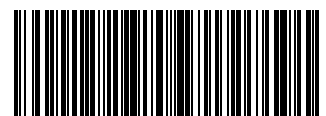
NAPOLEON - FEJRER OVER 40 ÅR MED KOMFORTPRODUKTER TIL HJEMMET



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



N415-0788CE-DK