





FREESTYLE[®] SERIES

Owner's Manual

F365 and F425 models

Grills illustrated in this manual may differ from model purchased.



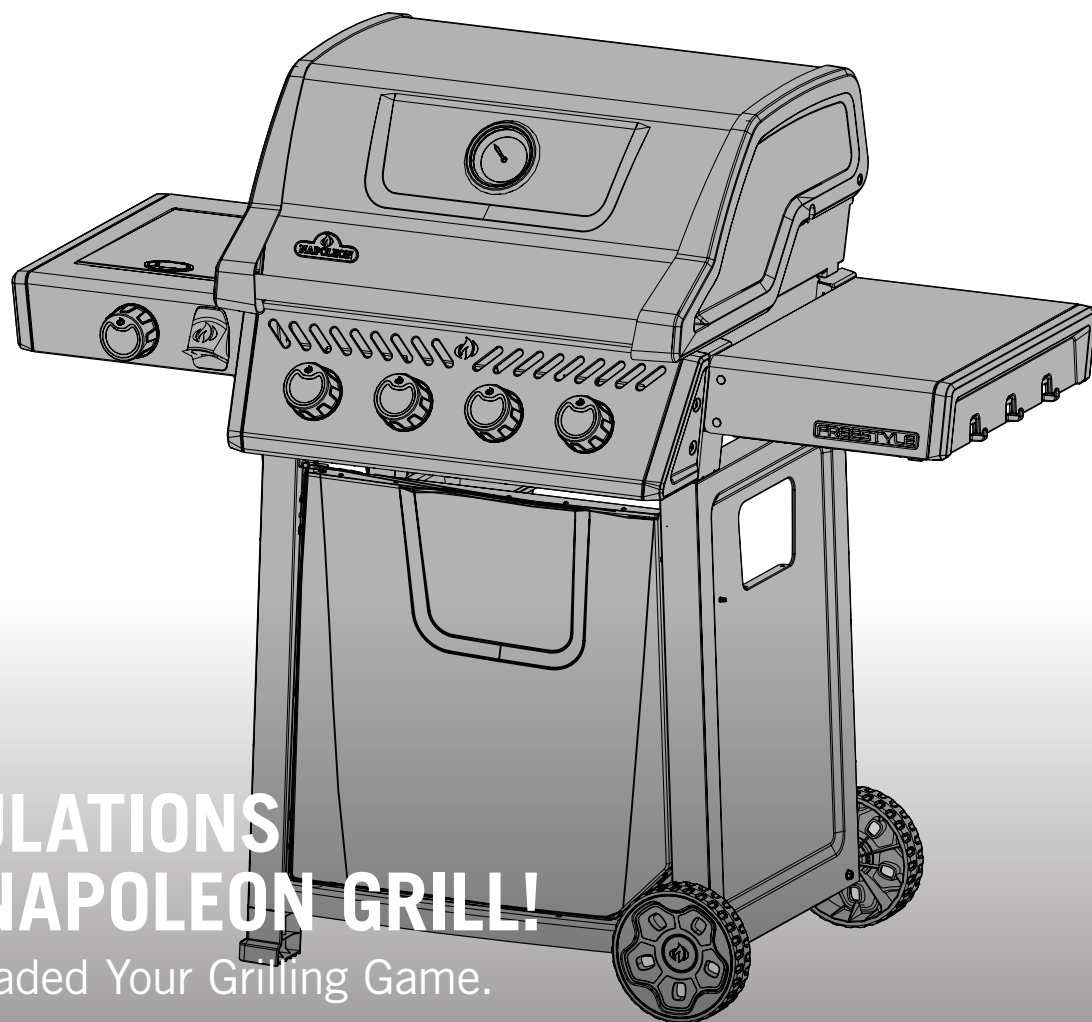
We Want Your Feedback!

Visit Napoleon.com to write a review



and register your grill.

Apply Serial Number



CONGRATULATIONS ON YOUR NAPOLEON GRILL!

You've Just Upgraded Your Grilling Game.

WE WANT YOUR GRILLING EXPERIENCE TO BE MEMORABLE AND SAFE.

Please read this Owner's Manual before using the appliance to avoid property damage, personal injury, or death.

Remove all packaging material, promotional labels and cards from the grill before use.

OUTDOOR GAS BARBECUE. USE OUTDOORS ONLY IN A WELL-VENTILATED SPACE.

DANGER!

IF YOU SMELL GAS:

- Shut off gas to the appliance
- Extinguish any open flame
- Open lid
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier, or fire department.



WARNING!

Do not try to light this appliance without reading the "LIGHTING" instructions section of this manual

Do not store or use gasoline, or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance

A gas cylinder not connected for use must not be stored in the vicinity of this or any other appliance

If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result and cause property damage, personal injury, or death.



Alert adults and children about the hazard of hot surface temperatures. Supervise young children near the grill.

NOTICE TO INSTALLER: Leave these instructions with the grill owner for future reference.

NOTICE TO CONSUMER: Keep these instructions for future reference.

Welcome to Napoleon!

SAFETY FIRST



WARNING! General Information

This grill should be installed in conformity with local codes. If a rotisserie motor is used, it must be electrically grounded in accordance with local codes.



WARNING! Installation & Assembly

Assemble this grill exactly as instructed in the Assembly Guide. If the grill was assembled in-store, review the assembly instructions to ensure it is done correctly.

Perform the required Leak Test before operating the grill.

Do not modify this grill under any circumstances.

Only use the pressure regulator and hose assembly supplied with this grill or replacement parts specifically recommended by Napoleon.



WARNING! Operation

Read this entire Owner's Manual before operating this grill.

Leak Test this grill before each use, annually and when any gas components are replaced.

Follow the lighting instructions carefully.



WARNING! Storage & Disuse

Turn off gas at the supply valve.

Disconnect the hose between the gas cylinder and grill.

Remove the gas cylinder and store outdoors in a well-ventilated space away from children.

DO NOT store gas cylinders in a building, garage, shed, or any other enclosed space.



WARNING! Correct Product Disposal

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

CONTENTS

Welcome to Napoleon!	3
Full System Features	4
Getting Started	5
Leak Test	
Grilling Instructions	
How to use the Rotisserie	
The Grilling Experience Checklist	
How to season cast iron cooking grids	
Infrared Grilling Guide	13
Cleaning Instructions	14
Maintenance Instructions	17
Flame Appearance	
Stainless in harsh environments	
Troubleshooting	19
Warranty	21



PHONE:
+31 345 588655



EMAIL
eu.info@napoleon.com



ONLINE
www.napoleon.com

Full System Features

ACCU-PROBE™ Temperature Gauge to easily read the temperature for perfect results

Large porcelain enamel Warming Rack for increased cooking area

Infrared **SIZZLE ZONE™** Side Burner for perfectly grilled steaks

Integrated Bottle Opener close to the grilling action

Instant **JETFIRE™** Ignition for quick and east start-up

Easy access drip pan for efficient maintenance

Porcelain coated **WAVE™** Cooking Grids for those distinctive sear marks and even cooking

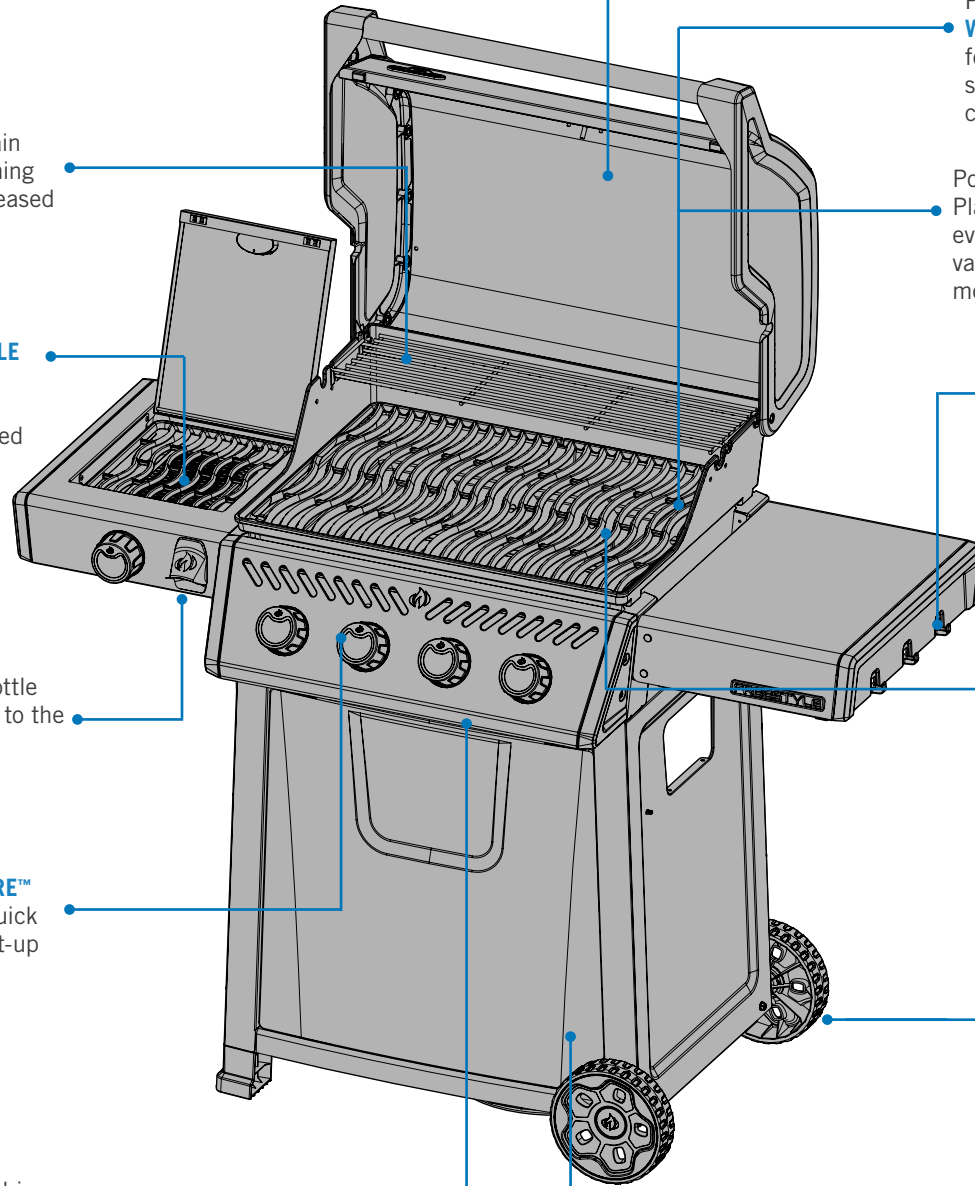
Porcelain Enamel Sear Plates for consistent even heating and vaporizing drippings for more flavorful food

Powder coated folding side shelves with integrated tool hooks

Heavy Gauge Stainless Steel Burners for long lasting quality

Large 7" wheels to navigate any terrain.

Gas Tank Support Ring for stable tank storage (models only)



The grills illustrated in this Owner's Manual may differ from the model you purchased. Featured model: FREESTYLE 425SIB

Getting Started



DANGER / WARNING! Advises of a hazard that could result in a fire, explosion, death or serious physical injury.



WARNING / CAUTION! Advises of a hazard that could result in minor physical injury or property damage.



Wear protective gloves.



Wear safety glasses.



CAUTION! Hot surface.



Important information.



Do not smoke while performing a gas leak test. Sparks or flames will cause a fire, explosion, damage to property, serious physical injury, or death.



Never use an open flame to check for gas leaks. Sparks or flames will cause a fire, explosion, damage to property, serious physical injury, or death.



DANGER! Immediately shut off the gas supply and disconnect.

ADDITIONAL SAFE OPERATING PRACTICES

- Do not route the hose underneath the drip pan. Maintain proper hose clearance to the bottom of the unit.
- Ensure sear plates are positioned properly according to sear plate installation instructions.
- Burner controls must be off when turning the gas cylinder valve on.
- Do not light burners with the lid closed.
- Do not close the side burner lid when operating or hot.
- Do not deep fry food on the side burner.
- Do not adjust the cooking grids when operating or hot.
- Do not move the appliance during use.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Do not modify the appliance.
- Maintenance should only be done when the grill is cool.
- Do not store lighters, matches or any other combustibles in the condiment tray.
- Keep all electrical supply cords and fuel supply hoses away from all heated surfaces.
- Clean the grease tray, drip pan, and sear plates regularly to avoid build-up and grease fires.
- Keep the infrared burner and main burner venturi tubes free from spider webs and other obstructions by inspecting and cleaning it regularly.
- Do not allow cold water (rain, sprinkler, hose etc.) to contact the heated grill. An immediate temperature change will chip the porcelain and crack the ceramic burners.
- Do not use a pressure washer to clean any part of the grill.
- Do not locate this grill where it can be exposed to high winds, especially when the wind can come from directly behind the grill.
- Do not operate appliance under any combustible construction.
- Never cover more than 75% of the cooking surface with solid metal.
- This appliance must be kept away from flammable materials while in use.
- Always maintain proper clearance to combustibles 20" (508mm) to rear of unit, 7" (178mm) to sides.
- Additional clearance of 24" (610mm) is recommended near vinyl siding or panes of glass.

CAUTION! The hook-up and installation of the gas and hose connection must be performed by a licensed gas fitter, and leak tested before operating the grill.

CAUTION! Ensure the hoses do not contact any high temperature surfaces of the grill.

WARNING! Accessible parts may be very hot. Keep young children away.



GAS CONNECTIONS

Option 1: To a Gas Cylinder

Use a propane cylinder of minimum 6 kg or a butane cylinder of 13 kg constructed and marked in accordance with national and regional codes. Ensure that the cylinder can provide enough fuel to operate the appliance. If in doubt, check with your local gas supplier.

Use a gas pressure regulator and hose supplied by Napoleon; if not included, use a regulator and hose that meet national and regional codes. The recommended length of the hose is 0.9 m. The hose must never be longer than 1.5 m.

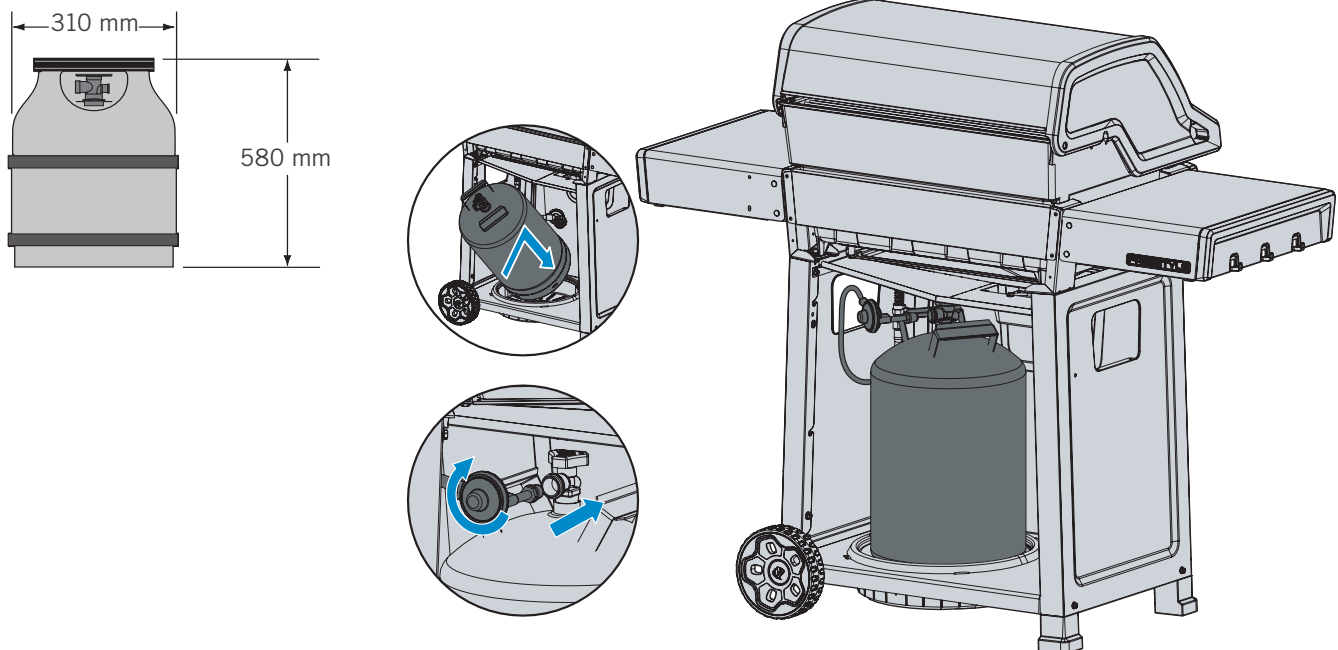
Note: The hose should be replaced before the expiry date printed on it.

Only place cylinders within the maximum width and height dimensions inside the enclosure on the bottom shelf. Cylinders that surpass the maximum dimensions must be placed outside the enclosure on level ground. Refer to the diagram below for specific measurements.

Hook-up and Installation

- Check the cylinder for dents or rust, and have it inspected by your gas supplier.
- Never use a cylinder with a damaged valve.
- Place the cylinder in its designated area on the bottom shelf.
- Ensure the gas regulator hose has no twists or kinks.
- Remove the cap or plug from the cylinder fuel valve.
- Tighten the regulator to the cylinder valve.
- Ensure the hose does not contact with the drip pan or any high temperature surfaces of the grill because it will melt and cause a fire.
- Ensure the cylinder is not left exposed to extreme heat or direct sunlight.
- Leak test all joints prior to operating the grill. See “Leak Test”.

Maximum Cylinder Dimensions



WARNING! Do not store a spare gas cylinder below the grill head or side burners.

WARNING! Never use a gas cylinder that is beyond 80% full.

WARNING! Follow all specifications and instructions exactly to prevent fire, explosion, property damage, personal injury, or death.

WARNING! Disconnect the grill and its individual shutoff valve from the gas supply piping system during any pressure testing.



Technical Data

The following table lists gross heat input, gas usage values and orifice sizes corresponding to each burner per Gas Category:

	HEAT INPUT				GAS USAGE			
	TOTAL	MAIN	FLAME SIDE	INFRARED SIDE	TOTAL	MAIN	FLAME SIDE	INFRARED 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

ORIFICE SIZE	MAIN		FLAME SIDE		INFRARED 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)

The following table lists all certified gases and pressures. Verify the information on the rating plate corresponds with this list.

Note: Only use regulators that supply the pressure listed here.

Gas Category	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3P(37)}	I _{3B/P(50)}
Orifice Sizes	I	I	I	II
Gases / Pressures	Butane 30mbar Propane 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Propane 37mbar	Butane 50mbar Propane 50mbar
Countries	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

BE CAREFUL!



The lid of the grill and the entire firebox can become very hot when in use.

WARNING! Check the hose for evidence of excessive abrasion, melting, cuts or cracks. If the hose is damaged, it must be replaced with an assembly specifically recommended by Napoleon.



LEAK TEST

Why and When to Leak Test?

A leak test confirms no gas is escaping after you connect the hose to the gas supply.

Each time the tank is refilled and reinstalled, ensure that there are no leaks in the fitting where the regulator connects to the tank.

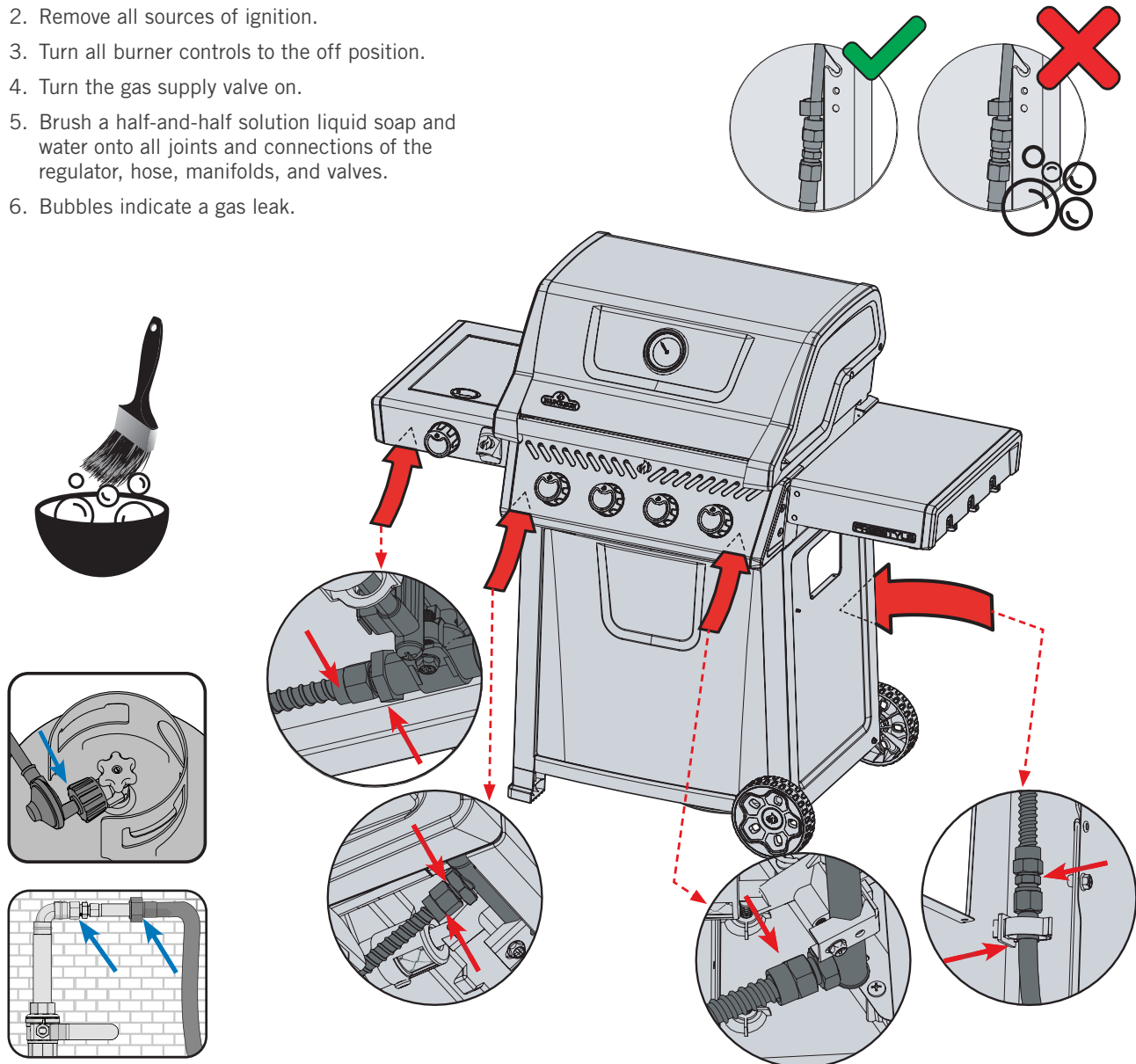
Leak test this grill before use, annually, and when any gas components are replaced.

Leak Test Steps

1. Do not smoke while performing the test.
2. Remove all sources of ignition.
3. Turn all burner controls to the off position.
4. Turn the gas supply valve on.
5. Brush a half-and-half solution liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds, and valves.
6. Bubbles indicate a gas leak.

If you find a leak

1. Tighten any loose joints.
2. If the leak cannot be stopped, immediately shut off the gas supply and disconnect the grill.
3. Have the grill inspected by a certified installer, or dealer.
4. Do not use the grill until the leak has been fixed.



WARNING! Never use an open flame to check for gas leaks. Sparks or flames will cause a fire, explosion, damage to property, serious physical injury, or death.

WARNING! Only use the pressure regulator and hose assembly supplied with the grill, or one in conformity with local codes.



LIGHTING YOUR GRILL

Is it the very first time? Perform a Burn-off

Remove warming rack and run the main burners on high for 30 minutes. It is normal for the grill to emit an odor the first time it is lit. This odor is caused by the “burn-off” of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and will not occur again.

Main Burner Lighting

1. Open grill lid.
2. Push and slowly turn any main burner knob counter clockwise to HIGH position until pilot lights. Continue to push down on the control knob until the burner lights and then release.
3. If the pilot does not light – immediately turn the control knob clockwise to the OFF position. Repeat step 2.
4. If the pilot and burner will not light in 5 seconds – turn the control knob clockwise to the OFF position. Wait 5 minutes for gas to dissipate. Repeat steps 2 and 3, or light with a match. (Fig. 1)

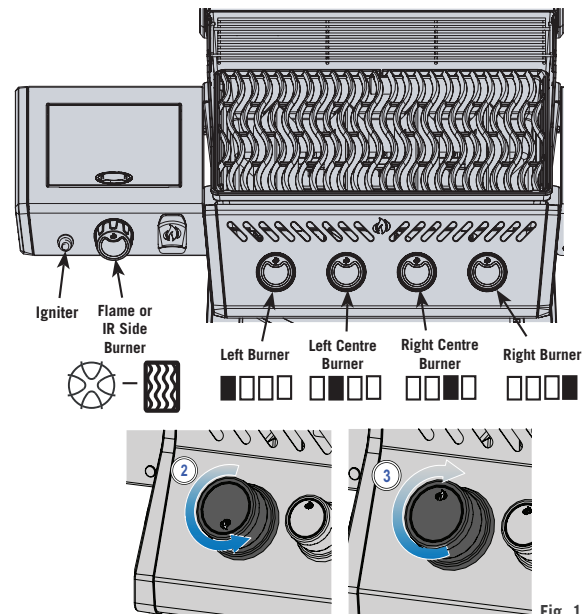


Fig. 1

Side Burner Lighting (if equipped)

1. Open burner cover.
2. Push and slowly turn side burner knob counter clockwise to HIGH position until the spark lights the burner.
3. Continue to push down on the control knob until the burner lights and then release.
4. If the burner will not ignite – turn burner control knob clockwise to the OFF position. Wait 5 minutes. Repeat step 2 and 3. (Fig. 2)

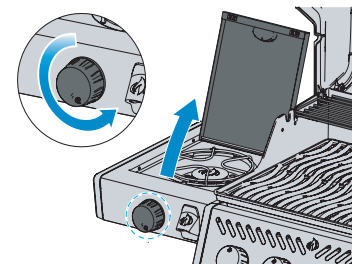


Fig. 2

Infrared Side Burner Lighting (if equipped)

1. Open burner cover.
2. Push and slowly turn side burner knob counter clockwise to HIGH position.
3. Press and hold igniter button until the burner lights, or light by match.
4. If the burner will not ignite – turn burner control knob clockwise to the OFF position. Wait 5 minutes. Repeat step 2 and 3. (Fig. 3)

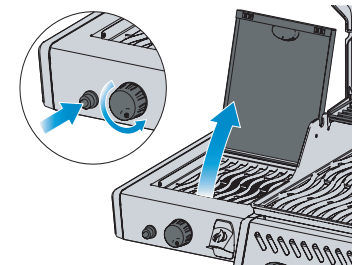


Fig. 3

Lighting with a match

1. Clip the match into the supplied lighting rod.
2. Insert the lit match through the cooking grids and sear plates
3. While turning the corresponding burner knob to high. (Fig. 4)

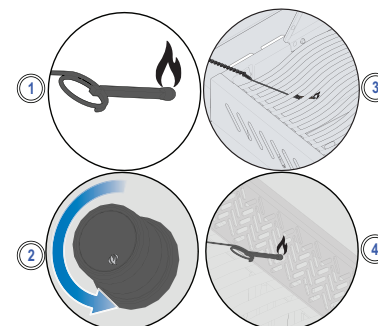


Fig. 4



WARNING! Ensure all burner controls are in the OFF position before slowly turning on gas supply valve.

WARNING! Follow the lighting instructions carefully.

WARNING! Make sure the lid of the grill is OPEN while igniting.

WARNING! Do not adjust the cooking grids while the grill is hot, or operating.



GRILLING INSTRUCTIONS

Main Burner Use

- Preheat the grill before searing food by operating all main burners on high with the lid closed for approximately 10 minutes.
- Food cooked for only a short time such as fish and vegetables can be grilled with the lid open.
- Grilling with the lid closed ensures higher and consistent temperatures that cook meat more evenly and can reduce cooking times.
- The cooking grids can be oiled before preheating to reduce sticking when grilling lean meat such as chicken breast, or pork.
- Food that takes longer than 30 minutes such as roasts can be cooked indirectly with the burner lit opposite the food. See Indirect Grilling.
- Trim excess fat off meat to prevent flare-ups, or reduce the temperature of the grill.
- Flare ups – move food away from the flames and reduce the heat. Leave the lid open.

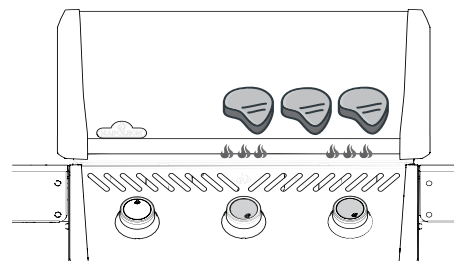
Direct Grilling

This method is often used for searing, or food cooked for only a short time such as hamburgers, steaks, chicken, or vegetables.

Place food on the cooking grids directly over the heat.

Sear meat first to trap-in the juices and flavor.

Lower the grill temperature to finish cooking to your preference.

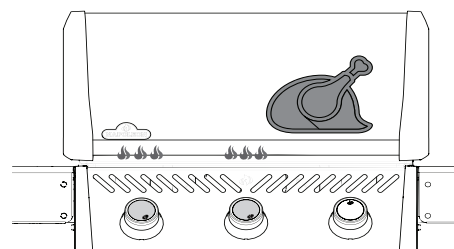


Indirect Grilling

This method uses lower temperatures and circulates heat around the food cooking it slowly and evenly. Use this method to cook larger cuts of meat, or food prone to flare-ups such as roast, chicken, or turkey.

Turn one or more burners on and place food on the cooking grid where there is no flame, or burner on.

Grilling at a lower temperature and slower cooking time results in more tender meats.



Flame Side Burner (if equipped)

The flame side burner can be used like a stove top to make gravy or soups.

The maximum pot or pan diameter is 10" (24 cm).

Be sure your grill is in a location protected from the wind, or the performance of the side burner will be affected.

Infrared Side Burner (if equipped)

To operate, follow the "Side Burner Lighting" instructions. The infrared heat provides an even cooking area for searing food when it's set to high.

Some side burner models have a height-adjustable cooking grid.

GRILLING PRO TIP!

Use a thermometer to check the internal temperature of meat to ensure it is cooked perfectly.

GRILLING PRO TIP!

Add a Napoleon smoker accessory to your grill to flavor your meat.

WARNING! Never grill food directly on the flame side burner. It is designed for use with pots and pans only.

WARNING! Do not close side burner lid while it is operating or hot.

WARNING! Do not deep fry food on the side burner. Cooking with oil can be dangerous.

WARNING! Regularly clean grease out of the entire unit, including the grease tray and the sear plates, to avoid build-up and grease fires.

WARNING! Do not leave food unattended on any lit burners.



HOW TO USE THE ROTISSERIE

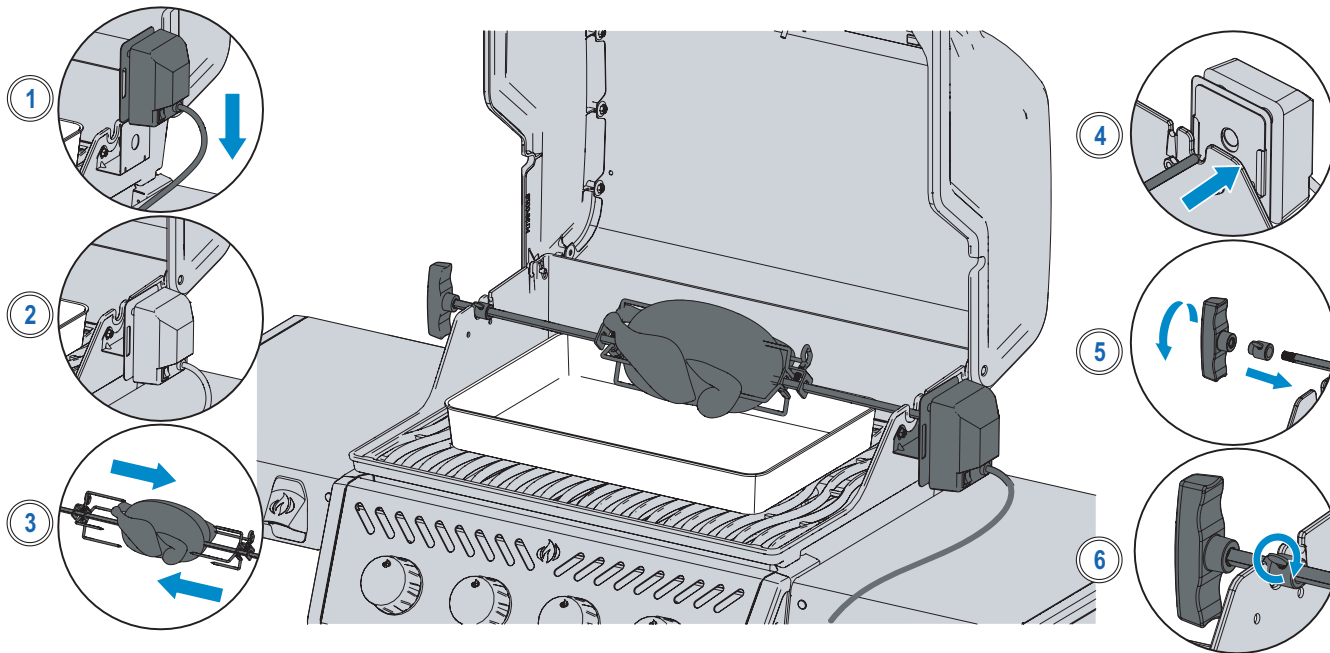
Assembling Your Rotisserie Kit (if acquired)

Note: Extreme heat will damage the warming rack. Remove it prior to installing the spit rod.

1. Install the rotisserie motor on the side of the grill using the mounting bracket(s). Some models have pre-mounted brackets.
2. Once the bracket has been fastened to the grill, slide the rotisserie motor onto the bracket.
3. Slide the first rotisserie fork just past the middle of the spit rod and tighten into place. Thread the meat onto the spit rod and push the meat into the fork. Slide the second rotisserie fork on the opposite end of the spit rod and push the fork into the meat until secure. Tighten the fork into place.
4. Carefully insert the pointed end of the spit rod into the rotisserie motor and set the opposite end across the hangers. The heavy side of the meat will naturally hang down to balance the load.
5. Slide the stop bushing onto the spit rod until it is past the inside of the hood. This will secure the side to side movement of the spit rod.
6. Tighten the stop bushing and spit rod handle. Place a metal dish under the meat to collect the drippings.



IMPORTANT! Always wear gloves when handling components of the grill.



Tips about using the Rotisserie:

- Operate the burners on high until the meat browns. Then reduce the heat keeping the lid closed.
- Use a thermometer to check the internal temperature of the meat.
- Roasts and poultry should brown on the outside and stay tender on the inside.
- Use drippings to baste and make gravy.
- A 3-pound chicken takes approximately 1 ½ hours on medium to high.
- Be mindful of your rotisserie motor capacity. Never overload your equipment.
- Be sure to always set an evenly balanced load on your rotisserie.

How to cook multiple chickens

1. Tie or skewer wings to the body of the chickens.
2. Slide rotisserie fork onto spit rod.
3. Thread first chicken onto spit rod until it is held into place by the rotisserie fork. Tighten.
4. Thread next 2 chickens onto spit rod so all the chickens are close together.
5. Slide second rotisserie fork onto spit rod and push into chicken until all 3 chickens are squeezed together tightly. Tighten.

DID YOU KNOW?

You can remove the cooking grids if they interfere with cooking larger cuts of meat.

WARNING! Disassemble rotisserie components when finished cooking, wash with warm soapy water, and store indoors.

WARNING! Use heat resistant grilling gloves when handling the hot rotisserie components.

WARNING! Disconnect rotisserie plug from the outlet when the grill is not in use.



THE GRILLING EXPERIENCE CHECKLIST

Refer to this list every time you grill

Read Owner's Manual

Be sure to have read the owner's manual and all the safety instructions.

Clean grease tray

Always ensure you clean the grease tray prior to grilling to avoid fires and flare-ups.

Check the hose

Ensure the grill is off and cool. Check the hose for evidence of excessive abrasions, or cuts. Have the hose replaced before use if the hose is damaged.

Preheat and clean grids

Coat the grids with vegetable shortening and preheat your grill to burn off excess residue and prevent sticking. Clean cast iron grids with a brass wire brush and stainless steel grids with a stainless brush. See "**Cleaning Instructions**".

NOTE: Stainless steel cooking grids are corrosion resistant and require less maintenance than cast iron grids.

Prep area

Make sure everything you need while grilling such as your utensils, seasonings, sauces, and dishes are within your reach. Don't leave your food unattended, or it could burn.

Don't peek and flip once

Try not to open the lid and peek too much, or heat will escape and throw your temperature and cooking times off. Flip your food only once, especially steak and chicken.

Leave space

Leave some space on the grill and between food, so you have room to move food around if you need to.

Use a thermometer

Use a thermometer to ensure food is cooked thoroughly. Follow the appropriate temperatures guidelines for all types of meat, especially poultry.

GRILLING PRO TIP!



Get inspired to create delicious meals from the recipes and grilling techniques at www.napoleon.com and Napoleon's cookbooks.

GRILLING PRO TIP!



Always preheat the grill before cooking to burn off leftover residue and prevent food from sticking to the grate.

OIL AND FAT SUGGESTION!



- Grapeseed Oil
- Sunflower Oil
- Soybean Oil
- Extra Virgin Olive Oil
- Canola Oil

If not available, select an oil or fat that has a high smoke point. Do not use salted fats like butter or margarine.

HOW TO SEASON CAST IRON COOKING GRIDS








This procedure **MUST** be done prior to first use and repeated every 3-4 uses to keep grids looking new.

1. Remove cast iron grids from the grill.
2. Wash grids with warm soapy water and soft cloth. Pat dry and allow grids to completely dry.
3. Apply fat/oil evenly using a silicone brush on both sides.
4. Preheat appliance to 350°F - 400°F (176°C - 204°C).
5. Install cooking grids and cook for 30 minutes.
6. Apply a second even coat of fat/oil on cooking grids, and keep cooking for 30 more minutes.
7. Grids are now seasoned.

NOTE: If rust has formed on the cast iron grids, remove the rust with scouring pad or brass brush and repeat the seasoning process.



Infrared Grilling Guide

FOOD	CONTROL KNOB SETTING	COOKING TIME	SUGGESTIONS
 Steak 1 inch (2.54 cm) thick	HIGH – 2 minutes each side	Rare – 4 minutes	Ask for marbled fat in cut. Fat is a natural tenderizer and keeps meat juicy.
	HIGH to MEDIUM – High heat 2 minutes each side then turn to medium heat	Medium – 6 minutes	
		Well done – 8 minutes	
 Hamburger ½ inch (1.27 cm) thick	HIGH – 2 minutes each side	Rare – 4 minutes	Keep patties all the same thickness for equal cooking times. Patties 1 inch thick or more should be grilled using indirect heat.
	HIGH – 2 ½ minutes each side	Medium – 5 minutes	
	HIGH – 3 minutes each side	Well done – 6 minutes	
 Chicken	HIGH, MEDIUM, LOW – 2 minutes each side then medium-low to low heat	20 – 25 minutes	Slice joint connecting the thigh and leg ¾ through for the meat to lie flat on the burner and cook evenly.
 Pork Chops	MEDIUM	6 minutes each side	Choose thick cuts for more tender meat. Trim off excess fat.
 Spare Ribs	HIGH to LOW – High for 5 minutes then low until finished	20 minutes each side turning often	Choose lean meaty ribs. Grill until meat pulls easily from the bone.
 Lamb Chops	HIGH to MEDIUM – High for 5 minutes then Medium until finished	15 minutes each side	Choose thick cuts for more tender meat. Trim off excess fat
 Hot dogs	MEDIUM to LOW	4 – 6 minutes	Select larger wieners and slit lengthwise before grilling

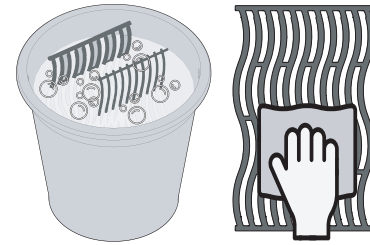
WARNING! Keep the lid open if main infrared burner is set on high to prevent accidentally burning food.



Cleaning Instructions

First Time Use

1. Wash grids by hand with water and mild dish soap to remove any residue from the manufacturing process. **DO NOT** wash in a dishwasher.
2. Rinse thoroughly with hot water and dry completely with a soft cloth to prevent moisture from entering the cast iron.



Cast Iron Grids

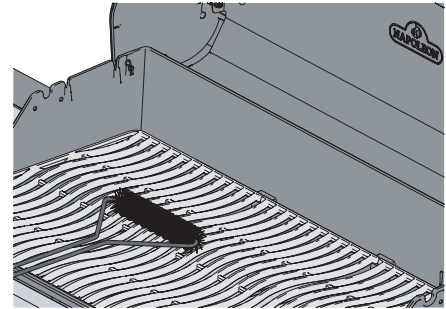
- Season your grids to add a protective coating to prevent corrosion. See Grilling Tips – **How to Season your Cast Iron Cooking Grids.**

Stainless Steel Grids

- Stainless steel cooking grids can be cleaned by preheating the grill and using a wire brush to remove residue.
- Stainless steel grids will permanently discolor from regular use because of high temperatures when grilling.

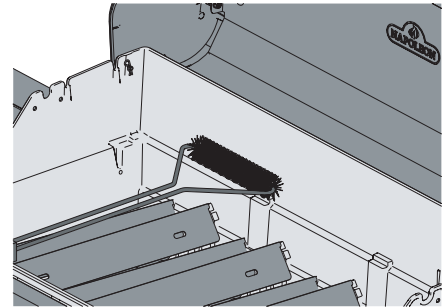
Infrared Side Burner

- Most drippings and food particles that fall on the infrared burner surface incinerates immediately because of the high intensity heat.
- Do not clean the ceramic tile with a wire brush.
- Do not use water or other liquids to clean the burner. An immediate change in temperature will cause cracking of the ceramic tile.
- Light burner and operate on high for 5-10 minutes to remove any left-over residue.



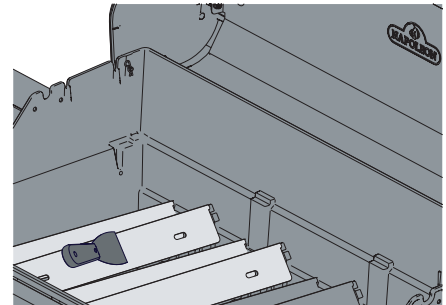
Inside of the Grill

1. Remove the cooking grids.
2. Use a brass wire brush to clean loose debris from the sides and underneath the lid.
3. Scrape the sear plates with a putty knife or scraper. Use a wire brush to remove the ash.
4. Remove the sear plates and brush debris from the burners with a wire brush.
5. Sweep debris from inside the grill into the drip pan.



Porcelain Enamel

Avoid chipping or scratching the porcelain coat on the sear plates and drip pan, as this might compromise corrosion resistance. Use plastic putty knives or scrapers when cleaning porcelain parts.



WARNING! Always wear protective gloves and safety glasses when cleaning your grill.

WARNING! Accumulated grease is a fire hazard.

WARNING! Cleaning should only be done when the grill is cool to avoid the possibility of burns.





Drip Pan

Every grill head, side burner and drop-in burner have a corresponding drip pan. It is easily accessible through doors or openings.

- Grease and excess drippings collect in the drip pan located beneath the grill and accumulate in the disposable grease tray below the drip pan (if applicable).
- Only use Napoleon approved liners on the drip pan. Never use aluminum foil, sand or any other unapproved material. This can prevent grease from flowing properly.
- Clean frequently to avoid grease build-up – approximately every 4-5 uses.

Cleaning steps:

1. Slide the drip pan from the grill to access the disposable grease tray or to clean the drip pan.
2. Scrape the drip pan out with a putty knife or scraper. (Plastic)
3. Replace the disposable grease tray every 2-4 weeks depending on grill usage (if applicable).
4. See your Napoleon Grill dealer for supplies.

Control Panel

ONLY use warm soapy water.

Text is printed directly on the control panel and will gradually rub off if abrasive or stainless steel cleaners are used.

Proper cleaning of the control panel will ensure the text remains dark and legible.

Aluminum Castings

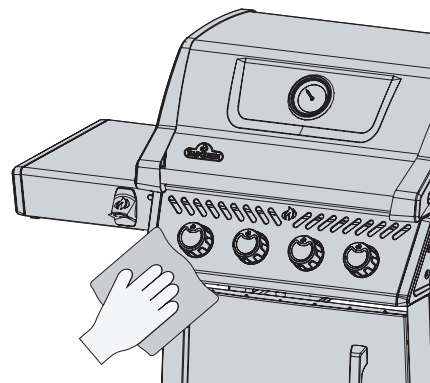
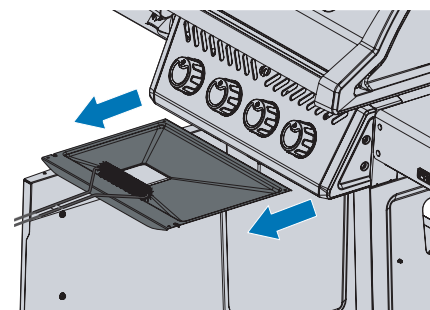
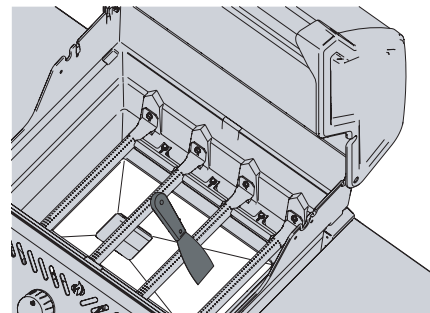
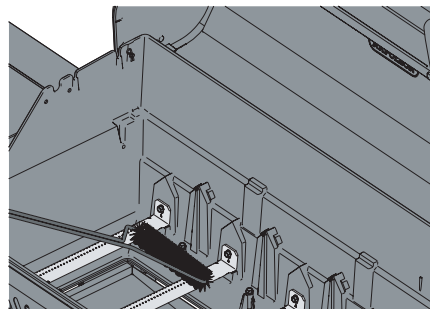
Clean with warm soapy water.

Aluminum doesn't rust, but high temperatures and weathering can cause oxidization on the surface of the castings that look like white spots.

See “**Maintenance Instructions**” for more information on how to prevent oxidized aluminum.

Outside Grill Surface

- Only use a stainless steel non-abrasive cleaner. Abrasive cleaners or steel wool will scratch the finish.
- Always wipe in the direction of the grain.
- Handle porcelain enamel components with care.
- The baked-on enamel finish is glass-like and will chip if struck.
- Stainless steel parts discolor overtime when heated and will turn a golden or brown hue. This is normal and won't affect the performance of the grill.



WARNING! Ensure all burners are turned off and grill is cool before cleaning. Do not use oven cleaner to clean any part of the grill. Do not put cooking grids or any other parts of the grill in a self-cleaning oven to clean. Clean the grill in an area where cleaning solution won't harm decks, lawns, or patios.

WARNING! Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the grill components unless cleaned regularly.



Insect Screen and Burner Ports

Spiders and insects are attracted to small enclosed spaces.

Napoleon has equipped the burner with an insect screen on the air shutter. This reduces the likelihood of insects building nests inside the burner, but doesn't eliminate the problem.

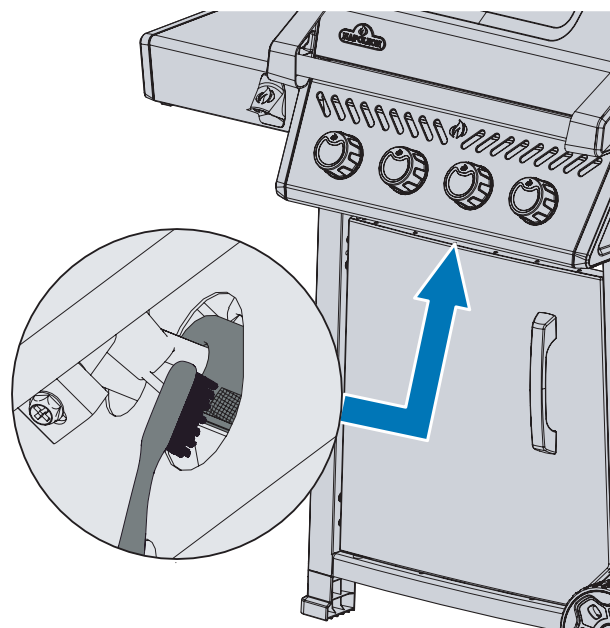
A nest or web can cause the burner flame to burn a soft yellow or orange and cause a fire or flashback at the air shutter underneath the control panel.

1. Remove the screw (s) that attaches the burner to the back wall of the grill. Slide the burner back and upwards to remove.
2. Use a flexible venturi tube brush to clean the inside of the burner.
3. Shake loose debris from the burner through the gas inlet.
4. Check the burner ports and valve orifices for blockages: burner ports can close over time because of cooking debris and corrosion.
5. Use an opened paper clip, or the supplied port maintenance bit to clean burner ports.
6. Drill out blocked ports using the supplied drill bit in a small cordless drill: this can be done with the burner attached to the grill, but it's easier if removed from the grill.
7. Do not flex the drill bit when drilling the ports because the drill bit will break.
8. This drill bit is for burner ports NOT for brass orifices that regulate the gas flow to the burner.
9. Do not enlarge the holes
10. Ensure the insect screen is clean, tight, and free of any lint or other debris.
11. Reverse the procedure to reinstall the burner.
12. Ensure the valve enters the burner when installing.
13. Replace sear plate mount and tighten screws to complete re-installation.

SAFETY FIRST!



Always wear protective gloves and safety glasses when servicing your grill.



WARNING! It is very important the valve/orifice enters the burner tube when reinstalling the burner after cleaning and before lighting your grill, or a fire or explosion could occur.

WARNING! Avoid unprotected contact with hot surfaces.

WARNING! Do not use abrasive cleaners or steel wool on any painted, porcelain, or stainless steel parts of your grill because it will scratch the finish.



Maintenance Instructions

Recommendations

This grill should be thoroughly inspected and serviced annually by a qualified service person.

- Do not obstruct the flow of ventilation and combustion air.
- Keep the cylinder enclosure ventilation openings located on the side of the cart or enclosure and front and back of the bottom shelf clear from debris.

WARNING! Keep the grill away from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.



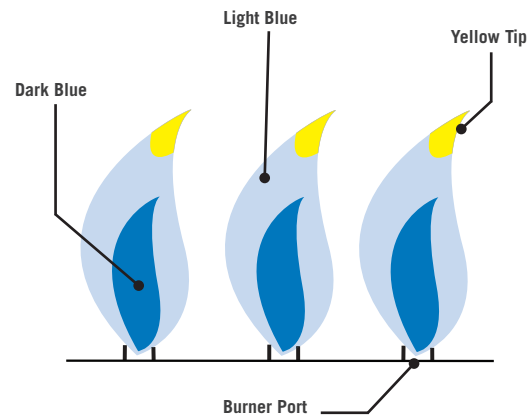
FLAME APPEARANCE



IMPORTANT! Orifice changes and air shutter adjustments must always be done by a qualified gas installer.

- The flames should always look dark blue, tipped with light blue and occasionally yellow.
- Too little air flow to the burner will produce soot and lazy yellow flames.
- Too much air flow to the burner will cause flames to lift erratically and cause igniting difficulties. See “Troubleshooting”.
- The air shutter is factory set and should not require adjusting under normal conditions. Adjustments might be required under extreme field conditions.

Note: Infrared burners have no air adjustment.



WE WANT TO HELP!



Contact the Napoleon Customer Solutions Department for recommended replacement parts.
+31 345 588655.

STAINLESS IN HARSH ENVIRONMENTS

Stainless steel oxidizes or stains in the presence of chlorides and sulfides, especially in coastal regions, warm and highly humid areas, and around pools and hot tubs. These stains look like rust, but they can be easily removed or prevented. Wash stainless and chrome surfaces every 3-4 weeks. Clean with warm soapy water.

Burner Maintenance

- Extreme heat and a corrosive environment can cause surface corrosion to occur even though the burner is made from heavy wall 304 stainless steel.

Maintenance and Protection of Infrared Burners

Your infrared burners are designed to provide a long service life, but you must be careful to prevent cracking of their ceramic surfaces. Fractures will cause the burners to malfunction.



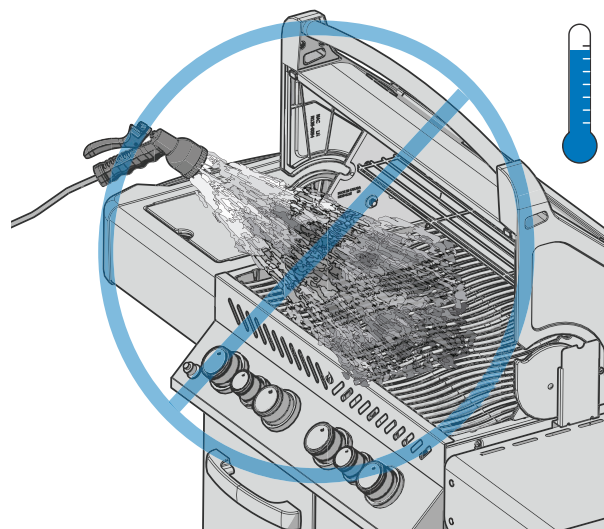
IMPORTANT! Damage resulting from by failure to follow these instructions is NOT covered by your grill warranty.

Steps to Avoid Damaging Ceramic Surfaces

1. Never douse a flame or control flare-ups with water.
2. Do not allow cold water (rain, sprinkler, hose etc.) to come in contact with hot ceramic burners. An immediate change in temperature will cause cracking of the ceramic tile.
3. A ceramic burner that becomes wet before use will create steam when operated later and produce pressure that will crack the ceramic.
4. Repeated soaking of the ceramic can cause it to swell and expand producing pressure that will make the ceramic crack and crumble.
5. Inspect the ceramic for possible water soaking if you find standing water in the grill. Remove the burner if the ceramic is wet. Turn it upside down to drain the excess water. Bring ceramic indoors to dry thoroughly.
6. Do not allow hard objects to impact the burner. Take care when inserting or removing cooking grids and using accessories.

Clearance Ventilation of hot air

- Hot air must have a way to escape the grill for the burners to function properly.
- The burners can become deprived of oxygen if the hot air is not allowed to escape causing them to back-flash. The ceramic can crack if this occurs repeatedly.



SAFETY FIRST!



Never cover more than 75% of any main or side burner cooking surface with any solid metal (e.g. griddles or pans)

WARNING! Turn off gas at the source and disconnect the unit before servicing.

WARNING! Maintenance should only be done when the grill is cool to avoid the possibility of burns.

WARNING! A leak test must be performed annually and when any component of the gas train is replaced, or when the smell of gas is present.



Troubleshooting

Lighting Problems

- Main, rear or side burners will not light with the igniter, but will light with a match.
- Burners will not cross light each other.

	Possible causes	Solution
Main Burner	JETFIRE™ outlet is dirty or clogged	Clean JETFIRE™ outlet with a soft bristle brush.
	Dirty or corroded cross light brackets.	Clean or replace as required.
Rear and Side Burners	Dead battery, or installed incorrectly.	Replace with premium heavy-duty battery.
	Loose electrode wire or switch terminal wires.	Check electrode wire is firmly pushed onto the terminal on the back of the igniter. Check the lead wires from the module to the ignition switch (if equipped) are firmly pushed onto their respective terminals.
	Lifting flames on burner.	Close air shutter according to “ Maintenance Instructions ”- Combustion Air Adjustment section in this Owner’s Manual. IMPORTANT! This must be done by a qualified gas installer.

Noises and Flare-ups

- Humming regulator.
- Excessive flare-ups and uneven heat.

Possible causes	Solution
Normal humming noise on hot days.	This isn’t a defect. It’s caused by internal vibrations in the regulator and doesn’t affect the performance or safety of the grill. Humming regulators WILL NOT be replaced.
The cylinder valve was opened too quickly.	Open cylinder valve slowly
Sear plates installed incorrectly.	Ensure sear plates are installed with holes towards the front, and the slots on the bottom. See Assembly Instructions Guide.
Improper heating.	Preheat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes.
Excessive grease and ash build on sear plates and in drip pan.	Clean sear plates and drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to “ Cleaning Instructions ”.

WE WANT TO HELP!



Napoleon is here to ensure your grilling experience is memorable. Contact us if you require additional help.

REGISTER YOUR GRILL!



Register your grill! Go to Napoleon.com or your Assembly Guide for replacement parts instructions.

Gas Flow

- Low heat or low flame when valve is turned to high.
- Burners burn with yellow flame, accompanied by the smell of gas.
- Flames lift away from burner, accompanied by the smell of gas, and possible lighting difficulties.
- Burner output on HIGH, but setting is LOW. Rumbling noise and fluttering blue flame at burner surface.

Possible causes	Solution
Gas tank – improper lighting procedure	Ensure lighting procedure is followed carefully. All gas valves must be in the OFF position when the tank valve is turned on. Turn tank on slowly to allow pressure to equalize. See Operation – " Lighting Instructions ".
Gas pipe – undersized supply line.	Pipe must be sized according to installation code.
Leaking gasket surrounding the ceramic tile, or a weld failure in the burner housing.	Allow burner to cool and inspect very closely for cracks. Contact your authorized Napoleon dealer to order replacement burner assembly if any cracks are found.
Improper preheating.	Preheat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes.
Possible spider web or other debris.	Thoroughly clean nest or webs out of your burner orifice by removing it and following instructions in this manual. See " Leak Test ".
Dirty or clogged orifice.	Clean burner orifice IMPORTANT! This must be done by a qualified gas installer.
Lack of gas	Check gas level in gas cylinder.
Supply hose is pinched.	Reposition supply hose as necessary.
Gas regulator in low flow state.	Turn the burners off and close the tank valve, wait a minute before fully re-opening the valve, allow a few seconds for the pressure to equalize before following the Lighting Instructions to start the grill. Ensure igniting procedure is followed carefully every time you cook. All gas valves must be OFF when the tank valve is turned on. Always open the tank valve slowly.

Infrared Burner Flashes Back

- During operation the burner abruptly makes a loud whoosh sound, followed by a continuous blow-torch type sound and grows dim or has a large flame on start up.

Possible causes	Solution
Ceramic tiles overloaded with grease drippings and build-up. Ports are clogged	Turner burner OFF and allow to cool for at least 2 minutes. Reignite burner and burn on HIGH for at least 5 minutes, or until the ceramic tiles are evenly glowing red.
Burner overheated because inadequate ventilation. Too much grill surface covered by griddle or pan.	Ensure no more than 75% of the grill surface is covered by objects or accessories. Turn burner OFF and allow to cool for at least 2 minutes. Reignite.
Leaking gasket surrounding the ceramic tile, or a weld failure in the burner housing.	Allow burner to cool and inspect very closely for cracks. Contact your authorized Napoleon dealer to order replacement burner assembly if any cracks are found.
Improper heating.	Preheat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes.
Excessive grease and ash build on sear plates and in drip pan.	Clean sear plates and drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to " Cleaning Instructions ".

Peeling Paint

- Paint appears to be peeling inside lid or hood.

Possible causes	Solution
Grease build-up on inside surfaces.	This is not a defect. The finish on the lid and hood is porcelain or stainless steel and will not peel. The peeling is caused by hardened grease, which dries into paint-like shards, that flake off. Regular cleaning will prevent this. See " Cleaning instructions ".

Napoleon President's 10 Year Limited Warranty



NAPOLEON products are designed with superior components and materials, and are assembled by trained craftsmen who take great pride in their work. This grill has been thoroughly inspected by a qualified technician before packaging and shipping to ensure that you, the customer, receive the quality product you expect from NAPOLEON.

NAPOLEON warrants that components in your new NAPOLEON product will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase, for the following period:

Aluminum castings / stainless steel base	10 years
Stainless steel lid	10 years
Porcelain enamel lid	10 years
Painted steel lid	5 years full coverage, plus 50% off until the 10th year
Stainless steel tube burners	5 years full coverage, plus 50% off until the 10th year
Porcelain-enameled cast iron cooking grids	5 years full coverage, plus 50% off until the 10th year
Stainless steel or porcelain sear plates	3 years full coverage, plus 50% off until the 10th year
All other parts	2 years

*Conditions and Limitations

This Limited Warranty creates a warranty period as specified in the aforementioned table, for any product purchased through an authorized NAPOLEON dealer, and entitles the original purchaser to the specified coverage in respect of any component replaced within the warranty period, either by NAPOLEON or an authorized NAPOLEON dealer, to replace a component of such product that has failed in normal private use as a result of a manufacturing defect. The "50% off" indicated in the table means the component is made available to the purchaser at a 50% discount off the regular retail price of the component for the period indicated. This Limited Warranty does not cover accessories or bonus items.

For greater certainty, "normal private use" of a product means that the product: has been installed by a licensed, authorized service technician or contractor, in accordance with the installation instructions included with the product and all local and national building and fire codes; has been properly maintained; and has not been used as a communal amenity or in a commercial application.

Similarly, "failure" does not include: over-firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds or inadequate ventilation, scratches, dents, corrosion, deterioration of painted and plated finishes, discoloration caused by heat, abrasive or chemical cleaners or UV exposure, chipping of porcelain enameled parts, or damages caused by misuse, accident, hail, grease fires, lack of maintenance, hostile environments such as salt or chlorine, alterations, abuse, neglect or parts installed from other manufacturers.

Should deterioration of parts occur to the degree of non-performance (rusted through or burnt through) within the duration of the warranted coverage, a replacement part will be provided. The replacement component is the sole responsibility of NAPOLEON defined by this Limited Warranty; in no event will NAPOLEON be responsible for installation, labor or any other costs or expenses related to the re-installation of a warranted part, for any incidental, consequential, or indirect damages or for any transportation charges, labor costs or export duties.

This Limited Warranty is provided in addition to any rights afforded to you by local laws. Accordingly, this Limited Warranty imposes no obligation upon NAPOLEON to keep parts in stock. Based on the availability of parts, NAPOLEON may at its discretion discharge all obligations by providing a customer a prorated credit towards a new product. After the first year, with respect to this Limited Warranty NAPOLEON may, at its discretion, fully discharge all obligations with respect to this warranty by refunding to the original warranted purchaser the wholesale price of any warranted but defective part(s).

The bill of sale or copy will be required together with a serial number and a model number when making any warranty claims from NAPOLEON. NAPOLEON reserves the right to have its representative inspect any product or part prior to honoring any warranty claim. You must contact NAPOLEON Customer Service or an authorized NAPOLEON dealer to obtain the benefit of the warranty coverage.



www.napoleon.com





NAPOLEON - CELEBRATING OVER 40 YEARS OF HOME COMFORT PRODUCTS

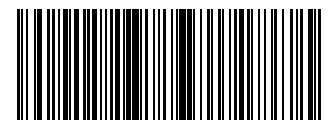


Napoleon products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.

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 | A | December 16, 2020



N415-0707CE-GB

Napoleon.com | PRESTIGE® Series



FREESTYLE® ΣΕΙΡΑ

Εγχειρίδιο Χρήστη

F365 & F425

Οι ψησταριές που απεικονίζονται σε αυτό το εγχειρίδιο ενδέχεται να διαφέρουν από το μοντέλο που αγοράσατε.



Θέλουμε Τα Σχόλιά Σας!

Επισκεφτείτε το Napoleon.com για να γράψετε
μία αξιολόγηση



Εφαρμογή Σειριακού Αριθμού



ΣΥΓΧΑΡΗΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΝΑΡΟΛΕΟΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ

ΘΕΛΟΥΜΕ Η ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΣΑΣ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΑΞΕΧΑΣΤΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΗΣ.

Παρακαλούμε διαβάστε και ακολουθήστε αυτό το Εγχειρίδιο Χρήστη πριν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά σας για να αποφύγετε υλικές ζημιές, σωματικές βλάβες ή θάνατο.

Αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας, τις ετικέτες και τα χαρτόνια από την ψησταριά πριν από τη χρήση.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΗΝ ΣΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΧΩΡΟ ΣΕ ΚΑΛΑ ΑΕΡΙΖΟΜΕΝΟ ΣΗΜΕΙΟ.

ΜΗΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΤΕ ΣΕ ΚΤΙΡΙΟ, ΓΚΑΡΑΖ ΟΡ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΑΛΛΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

ΕΑΝ ΜΥΡΙΣΕΤΕ ΥΓΡΑΕΡΙΟ:

- Κλείστε το υγραέριο στη συσκευή
- Σβήστε οποιαδήποτε ανοιχτή φλόγα
- Ανοίξτε το καπάκι
- Εάν η οσμή παραμένει, φύγετε μακριά από τη συσκευή και καλέστε αμέσως τον προμηθευτή υγραερίου ή την πυροσβεστική.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μην προσπαθήσετε να ανάψετε αυτήν τη συσκευή χωρίς να διαβάσετε την ενότητα "ΕΝΑΥΣΗ" αυτού του εγχειριδίου

Μην αποθηκεύετε ή χρησιμοποιείτε βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά ή αέρια κοντά σε αυτήν ή οποιαδήποτε άλλη συσκευή

Μία φιάλη υγραερίου που δεν είναι συνδεδεμένη για χρήση δεν πρέπει να αποθηκεύεται κοντά σε αυτήν ή σε οποιαδήποτε άλλη συσκευή

Εάν οι πληροφορίες σε αυτές τις οδηγίες δεν ακολουθούνται με ακρίβεια, μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά ή έκρηξη με αποτέλεσμα υλική ζημιά, τραυματισμό ή θάνατο.



Ενημερώστε τους ενήλικες και τα παιδιά σχετικά με τον κίνδυνο θερμών επιφανειών. Επιβλέψτε τα μικρά παιδιά κοντά στην ψησταριά.

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ: Αφήστε αυτές τις οδηγίες στον ιδιοκτήτη της ψησταριάς για μελλοντική αναφορά.

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ: Κρατήστε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.

Καλώς ήρθατε στο Napoleon!

ΠΡΩΤΑ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Γενικές Πληροφορίες

Αυτή η ψησταριά θα πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τους τοπικούς νόμους. Εάν χρησιμοποιείται περιστροφικό μοτέρ, πρέπει να γειωθεί ηλεκτρικά σύμφωνα με τους τοπικούς νόμους.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Εγκατάσταση & Συναρμολόγηση

Συναρμολογήστε αυτήν τη ψησταριά ακριβώς όπως αναφέρεται στον Οδηγό Συναρμολόγησης. Εάν η ψησταριά συναρμολογήθηκε στο κατάστημα, ανατρέξτε στις οδηγίες συναρμολόγησης για να βεβαιωθείτε ότι έχει γίνει σωστά.

Δεν πρέπει να εγκατασταθεί σε οχήματα αναψυχής ή / και σκάφη.

Πραγματοποιήστε την απαιτούμενη Δοκιμή Διαρροών, πριν από τη λειτουργία της ψησταριάς.

Μην τροποποιείτε αυτήν την ψησταριά σε καμία περίπτωση.

Μην χρησιμοποιείτε μια φιάλη που δεν έχει την κατάλληλη σύνδεση.

Χρησιμοποιείτε μόνο τον ρυθμιστή πίεσης και τον σωλήνα που παρέχεται με αυτή την ψησταριά ή τα ανταλλακτικά μέρη που συνιστώνται ειδικά από το Napoleon.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Λειτουργία

Διαβάστε ολόκληρο το Εγχειρίδιο Χρήστη προτού χρησιμοποιήσετε αυτήν την ψησταριά.

Ελέγξτε τη διαρροή της συσκευής πριν από την αρχική χρήση, κάθε χρόνο και όποτε αντικαθίστανται τα εξαρτήματα υγραερίου.

Ακολουθήστε προσεκτικά τις οδηγίες έναυσης.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αποθήκευση & Σε Αχρηστία

Απενεργοποιήστε το υγραέριο στην φιάλη προπανίου ή στη βαλβίδα τροφοδοσίας φυσικού αερίου.

Αποσυνδέστε τον εύκαμπτο σωλήνα μεταξύ των φιάλων υγραερίου και της σχάρας.

Αφαιρέστε την φιαλή υγραερίου και αποθηκεύστε σε εξωτερικούς χώρους σε καλά αεριζόμενο χώρο μακριά από παιδιά.

ΜΗΝ αποθηκεύετε τις φιάλες υγραερίου σε κτίρια, γκαράζ, υπόστεγα ή σε οποιοδήποτε άλλο κλειστό χώρο.

Αποσυνδέστε τη σύνδεση φυσικού αερίου από την τροφοδοσία κατά την αποθήκευση της ψησταριάς σε εσωτερικούς χώρους.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Σωστή Απόρριψη Προϊόντος

Αυτή η σήμανση υποδεικνύει ότι αυτό το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με άλλα οικιακά απόβλητα σε ολόκληρη την ΕΕ. Για να αποφύγετε πιθανές βλάβες στο περιβάλλον ή στην ανθρώπινη υγεία από την ανεξέλεγκτη απόρριψη αποβλήτων, ανακυκλώστε την υπεύθυνα για να προωθήσετε την βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων. Για να επιστρέψετε τη μεταχειρισμένη συσκευή σας, παρακαλούμε χρησιμοποιήστε τα συστήματα επιστροφής και παραλαβής ή επικοινωνήστε με το κατάστημα λιανικής όπου αγοράσατε το προϊόν. Μπορούν να πάρουν αυτό το προϊόν για ασφαλή για το περιβάλλον ανακύκλωση.

CONTENTS

Καλώς ήρθατε στο Napoleon! 3

Πρώτα η Ασφάλεια

Πλήρη Χαρακτηριστικά
Συστήματος 4

Ξεκινώντας 5

Συνδέσεις Υγραερίου
Τεχνικές Πληροφορίες
Έλεγχος Διαρροών

Λειτουργία 9

Ανάψτε την ψησταριά σας
Οδηγίες Ψησίματος
Πώς να χρησιμοποιήσετε την Πίσω
Εστία & Σούβλα

Η Λίστα Ελέγχου Εμπειριών
Ψησίματος

Πώς να συντηρήσετε τις σχάρες
μαγειρέματος από χυτοσίδηρο

Οδηγός Υπέυθυνου
Ψησίματος 13

Οδηγίες Καθαρισμού 14

Οδηγίες Συντήρησης 17

Εμφάνιση της Φλόγας
Ανοξείδωτες σε σκληρά
περιβάλλοντα

Επίλυση προβλημάτων 19



ΤΗΛΕΦΩΝΟ:
+31 345 588655



EMAIL
eu.info@napoleon.com



ONLINE
www.napoleon.com

Πλήρη Χαρακτηριστικά Συστήματος

ACCU-PROBE™ Μετρητής Θερμοκρασίας για εύκολη ανάγνωση της θερμοκρασίας για τέλεια αποτελέσματα

Μεγάλο Επιχρωμιωμένο Θερμαινόμενο Ράφι για μεγαλύτερη περιοχή μαγειρέματος

Υπέρυθρη Πλευρική Εστία **SIZZLE ZONE™** για τέλεια ψητές μπριζόλες

Ενσωματωμένο Ανοιχτήρι Μπουκαλιών κοντά στη ψησταριά

Άμεση ανάφλεξη **JETFIRE™** για γρήγορη και εύκολη εκκίνηση

Εύκολη πρόσβαση στο δοχείο συλλογής κατάλοιπων για αποτελεσματική συντήρηση

Μαγειρικές Εστίες από Ανοξείδωτο Χάλυβα Iconic **WAVE™** για αυτές τις διακριτικές ενδείξεις θερμοτήτας ακόμη και για το μαγείρεμα

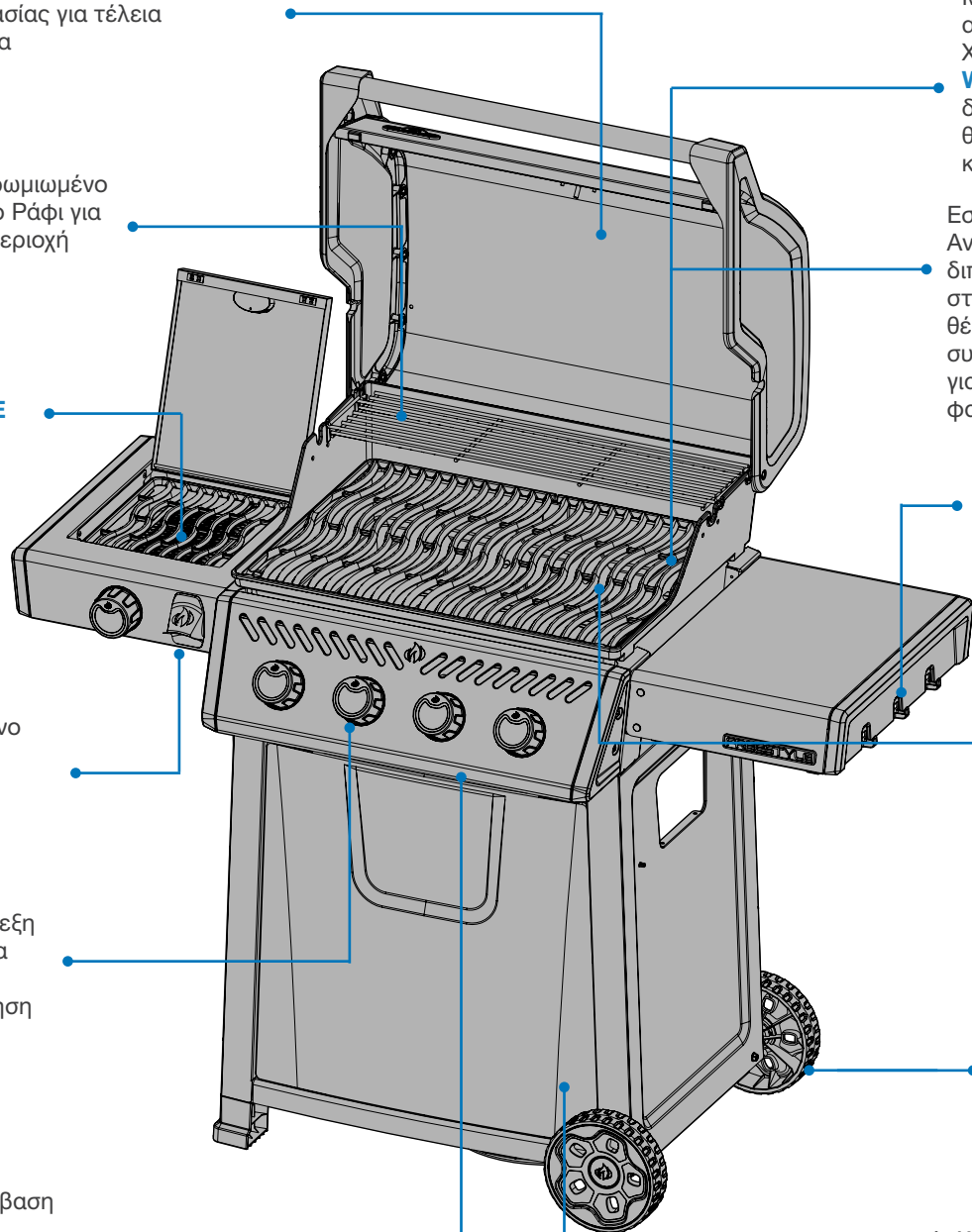
Εστίες Ψησίματος από Ανοξείδωτο Ατσάλι διπλού επιπέδου για σταθερή ομοιόμορφη θέρμανση και δοχείο συλλογής κατάλοιπων για πιο γευστικά φαγητά

Πτυσσόμενα πλαϊνά ράφια με πούδρα με ενσωματωμένα άγκιστρα εργαλείων

Εστίες από Ανοξείδωτο Ατσάλι Βαρέως Τύπου για ποιότητα για μεγάλο διάστημα

Μεγάλοι τροχοί 7" για πλοήγηση σε οποιοδήποτε έδαφος.

Φιάλη Δεξαμενής Προπανίου για σταθερή αποθήκευση της φιάλης (μόνο σε μοντέλα προπανίου)



Οι ψησταριές που απεικονίζονται σε αυτό το Εγχειρίδιο Χρήστη ενδέχεται να διαφέρουν από το μοντέλο που αγοράσατε. Προτεινόμενο μοντέλο: Freestyle F425SIB

ΞΕΚΙΝΩΝΤΑΣ



ΚΙΝΔΥΝΟΣ / ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Συμβουλές για έναν κίνδυνο που μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά, έκρηξη, θάνατο ή σοβαρό σωματικό τραυματισμό.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ / ΠΡΟΣΟΧΗ! Συμβουλές για έναν κίνδυνο που θα μπορούσε να οδηγήσει σε ελαφρύ σωματικό τραυματισμό ή υλικές ζημιές.



Φοράτε προστατευτικά γάντια.



Φοράτε γυαλιά ασφαλείας.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Καυτή επιφάνεια.



Σημαντική πληροφορία



Μην καπνίζετε κατά τη διεξαγωγή δοκιμής διαρροής υγραερίου. Οι σπινθήρες ή οι φλόγες θα προκαλέσουν πυρκαγιά, έκρηξη, καταστροφή περιουσίας, σοβαρό σωματικό τραυματισμό ή θάνατο.



Ποτέ μην χρησιμοποιείτε ανοιχτή φλόγα για να ελέγξετε για διαρροή υγραερίου. Οι σπινθήρες ή οι φλόγες θα προκαλέσουν πυρκαγιά, έκρηξη, καταστροφή περιουσίας, σοβαρό σωματικό τραυματισμό ή θάνατο.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κλείστε αμέσως την παροχή υγραερίου και αποσυνδέστε την.

ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΑΣΦΑΛΟΥΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Μην κατευθύνετε τον σωλήνα κάτω από το δοχείο συλλογής κατάλοιπων. Διατηρήστε τη σωστή απόσταση μεταξύ του σωλήνα και του κάτω μέρους της μονάδας.
- Βεβαιωθείτε ότι οι σχάρες έχουν τοποθετηθεί σωστά σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης για τις σχάρες.
- Τα χειριστήρια της εστίας πρέπει να είναι απενεργοποιημένα κατά την ενεργοποίηση της βαλβίδας της φιάλης προπανίου.
- Μην ανάβετε την εστία με το καπάκι κλειστό.
- Μην χρησιμοποιείτε την πίσω εστία (-εσ) μαζί με την κύρια εστία.
- Μην κλείνετε το καπάκι της πλευρικής εστίας όταν λειτουργεί ή είναι ζεστή.
- Μην τηγανίζετε τρόφιμα στην πλευρική εστία.
- Μην ρυθμίζετε τις σχάρες μαγειρέματος κατά τη λειτουργία ή όταν είναι ζεστές.
- Η συντήρηση πρέπει να γίνεται μόνο όταν η σχάρα είναι κρύα.
- Μην αποθηκεύετε αναπτήρες, σπίρτα ή άλλα καύσιμα στον δίσκο καρυκευμάτων.
- Διατηρείτε όλα τα καλώδια τροφοδοσίας και τους σωλήνες παροχής καυσίμων μακριά από όλες τις θερμαινόμενες επιφάνειες.
- Καθαρίζετε τακτικά τον δίσκο λίπους, το δοχείο συλλογής κατάλοιπων και τις σχάρες για να αποφύγετε τη συσσώρευση λίπους και πυρκαγιές.
- Διατηρείτε τους σωλήνες βεντούρι της εστίας υπερύθρων και της κύριας εστίας απαλλαγμένους από ιστούς αραχνών και άλλα εμπόδια ελέγχοντας και καθαρίζοντας τους τακτικά.
- Μην αφήνετε κρύο νερό (βροχή, ψεκαστήρας, σωλήνας κ.λπ.) να έρθει σε επαφή με τη θερμαινόμενη σχάρα.
- Μια άμεση αλλαγή θερμοκρασίας θα σπάσει την πορσελάνη και θα σπάσει τις κεραμικές εστίες.
- Μην χρησιμοποιείτε πλυντήριο πίεσης για να καθαρίσετε οποιοδήποτε μέρος της σχάρας.
- Μην τοποθετείτε αυτή την ψησταριά σε σημείο όπου μπορεί να εκτεθεί σε ισχυρούς ανέμους, ειδικά όταν ο άνεμος μπορεί να προέρχεται ακριβώς πίσω από την ψησταριά.
- Ποτέ μην καλύπτετε περισσότερο από το 75% της επιφάνειας μαγειρέματος με συμπαγές μέταλλο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε καύση.
- Διατηρείτε πάντα τη σωστή απόσταση από τα καύσιμα 24" (610mm) στο πίσω μέρος της μονάδας, 7" (174mm) στις πλευρές.
- Συνιστάται επιπλέον απόσταση 24" (610 mm) από διαχωριστικά βινυλίου ή υαλοπίνακες.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Η σύνδεση και η εγκατάσταση του υγραερίου και η εφαρμογή του σωλήνα πρέπει να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένο τεχνικό εγκατάστασης υγραερίου και να ελέγχεται για διαρροές πριν από τη λειτουργία της ψησταριάς.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Βεβαιωθείτε ότι οι εύκαμπτοι σωλήνες δεν έρχονται σε επαφή με επιφάνειες υψηλής θερμοκρασίας στη ψησταριά.



ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

Φιάλη Υγραερίου

Χρησιμοποιήστε μία φιάλη προπανίου τουλάχιστον 6 κιλών ή φιάλη βουτανίου 13 κιλών κατασκευασμένες και επισημασμένες σύμφωνα με τους εθνικούς και περιφερειακούς κανονισμούς. Βεβαιωθείτε ότι η φιάλη παρέχει αρκετό καύσιμο για να λειτουργήσει η συσκευή. Αν δεν είστε σίγουροι, ρωτήστε τον προμηθευτή αερίου σας.

Σημείωση: Για βέλτιστη απόδοση, λειτουργείτε την ψησταριά με φιάλη προπανίου.

Μόνο φιάλες συνδεδεμένες με τη συσκευή μπορούν να αποθηκευτούν στον χώρο αποθήκευσης. Τοποθετείτε αποκλειστικά φιάλες με το μέγιστο πλάτος και ύψος στον χώρο αποθήκευσης. Οι ανταλλακτικές φιάλες δεν πρέπει να αποθηκεύονται στον χώρο αποθήκευσης, ή κοντά στη συσκευή όταν λειτουργεί.

Χρησιμοποιήστε τον ρυθμιστή πίεσης υγραερίου και τον σωλήνα που σας παρέχει η Napoleon. Αν δεν συμπεριλαμβάνονται, χρησιμοποιήστε έναν ρυθμιστή και έναν σωλήνα που πληρούν τους εθνικούς και περιφερειακούς κανονισμούς.

Το προτεινόμενο μήκος του σωλήνα είναι 0,9 μ. Ο σωλήνας δεν πρέπει ποτέ να είναι μακρύτερος από 1,50 μ.

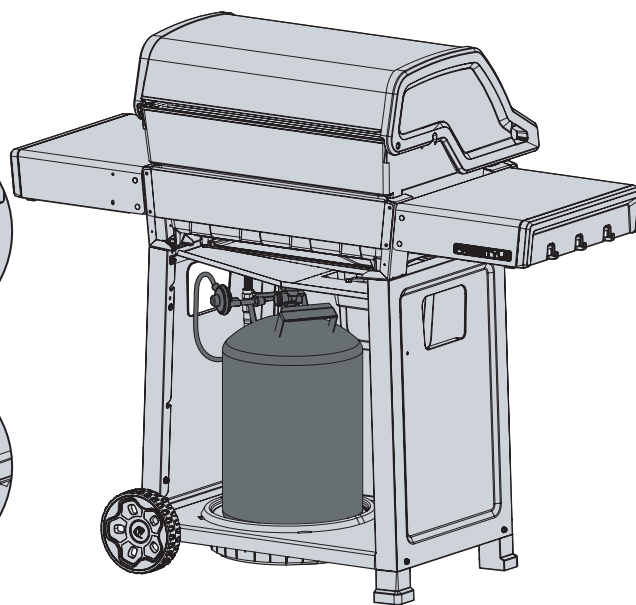
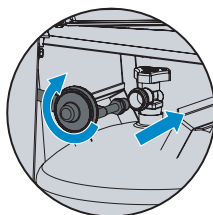
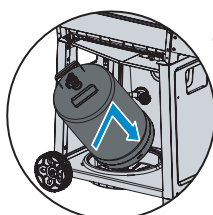
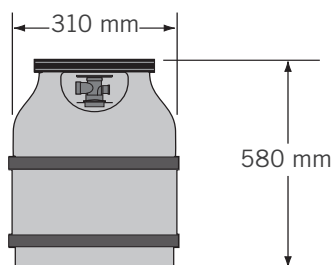
Ελέγχετε την σωλήνα τακτικά για σχισμές, λωσιμάτα ή φθορές. Αντικαταστήστε, αν χρειάζεται.

Σημείωση: Ο σωλήνας πρέπει να αντικαθίσταται πριν την τυπωμένη ημερομηνία λήξης.

Σύνδεση και Εγκατάσταση

1. Ελέγξτε εσείς και ο προμηθευτής προπανίου τη φιάλη για βαθουλώματα ή σκουριά.
2. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μία φιάλη με χαλασμένη βαλβίδα.
3. Τοποθετήστε τη φιάλη στο προκαθορισμένο σημείο στον αποθηκευτικό χώρο.
4. Βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας ρύθμισης υγραερίου δεν έχει συστροφές ή τσακίσεις.
5. Αφαιρέστε το καπάκι ή το πώμα από τη βαλβίδα καυσίμου της φιάλης.
6. Σφίξτε τον ρυθμιστή στην βαλβίδα της φιάλης.
7. Βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας δεν έρχεται σε επαφή με το δοχείο συλλογής ή με καυτές επιφάνειες της ψησταριάς, επειδή θα λιώσει και θα προκαλέσει φωτιά.
8. Βεβαιωθείτε ότι η φιάλη δεν είναι εκτεθειμένη σε υπερβολική ζέστη ή στο φως του ηλίου.
9. Ελέγξτε όλες τις ενώσεις για διαρροές πριν τη χρήση της ψησταριάς. Δείτε "Έλεγχος Διαρροών".

Μέγιστες διαστάσεις φιάλης



ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ!

Εμπνευστείτε για να δημιουργήσετε νόστιμα γεύματα από συνταγές και τεχνικές ψησίματος στη διεύθυνση www.napoleon.com τα βιβλία μαγειρικής του Napoleon.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Τα εξαρτήματα μπορεί να καίνε πολύ. Κρατήστε τα μικρά παιδιά μακριά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην αποθηκεύετε μία εφεδρική φιάλη υγραερίου κάτω από την ψησταριά ή τις πλευρικές εστίες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ποτέ μην χρησιμοποιείτε φιάλες υγραερίου που είναι γεμάτες πάνω από 80%.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ακολουθήστε ακριβώς όλες τις προδιαγραφές και τις οδηγίες για να αποτρέψετε πυρκαγιά, έκρηξη, υλικές ζημιές, τραυματισμό ή θάνατο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αποσυνδέστε την ψησταριά και την μεμονωμένη βαλβίδα διακοπής παροχής από το σύστημα σωληνώσεων παροχής υγραερίου κατά τη διάρκεια οποιασδήποτε δοκιμής πίεσης άνω του ½ psi (3,5 kPa).



ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Ο ακόλουθος πίνακας καταγράφει τη Μεικτή εισροή θερμότητας και την κατανάλωση Υγραερίου ανά μονάδα:

	ΑΚΑΘΑΡΙΣΤΗ ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ				ΧΡΗΣΗ ΑΕΡΙΟΥ			
	ΣΥΝΟΛΟ	ΚΥΡΙΟ	ΠΛΕΥΡΑ ΦΛΟΓΗΣ	ΠΛΕΥΡΙΚΟΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΥΠΕΡΥΘΡΩΝ	ΣΥΝΟΛΟ	ΚΥΡΙΟ	ΠΛΕΥΡΑ ΦΛΟΓΗΣ	ΠΛΕΥΡΙΚΟΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΥΠΕΡΥΘΡΩΝ
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

ΜΕΓΕΘΟΣ ΟΡΦΗΣ	ΚΥΡΙΟ		ΠΛΕΥΡΑ ΦΛΟΓΗΣ		ΠΛΕΥΡΙΚΟΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΥΠΕΡΥΘΡΩΝ	
	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)

Ο ακόλουθος πίνακας καταγράφει όλα τα πιστοποιημένα υγραέρια και πιέσεις. Επαληθεύστε ότι οι πληροφορίες στην ενδεικτική πινακίδα αντιστοιχούν σε αυτήν τη λίστα. **Σημείωση:** Χρησιμοποιείτε μόνο ρυθμιστές που παρέχουν την πίεση που αναφέρεται εδώ.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΕΡΙΟΥ	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3P(37)}	I _{3B/P(50)}
ΜΕΓΕΘΟΣ ΟΡΦΗΣ	I	I	I	II
Υγραέρια / Πιέσεις	Βουτάνιο 30 mbar Προπάνιο 30 mbar	Βουτάνιο 28-30 mbar Προπάνιο 37 mbar	Προπάνιο 37mbar	Βουτάνιο 50 mbar Προπάνιο 50 mbar
Χώρες	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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κλείστε τη μεμονωμένη βαλβίδα διακοπής παροχής για να απομονώσετε την ψησταριά από το σύστημα σωληνώσεων παροχής υγραερίου κατά τη διάρκεια οποιασδήποτε δοκιμής πίεσης ίσης ή μικρότερης από ½ Psi (3,5 kPa).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ελέγξτε τον σωλήνα για ενδείξεις υπερβολικής διάβρωσης, λιωσίματα, κοψίματα ή ρωγμές. Εάν ο σωλήνας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί με μια διάταξη που συνιστάται ειδικά από το Napoleon.



ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΡΡΩΝ

Πότε και Γιατί να Κάνετε Έλεγχο Διαρροών;

Ένας έλεγχος διαρροών επιβεβαιώνει ότι δεν διαρρέει αέριο αφού συνδέσετε τον σωλήνα στην παροχή υγραερίου.

Κάθε φορά που επαναγεμίζετε και εγκαθιστάτε τη φιάλη, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν διαρροές στην ένωση όπου ο ρυθμιστής συνδέεται στην φιάλη.

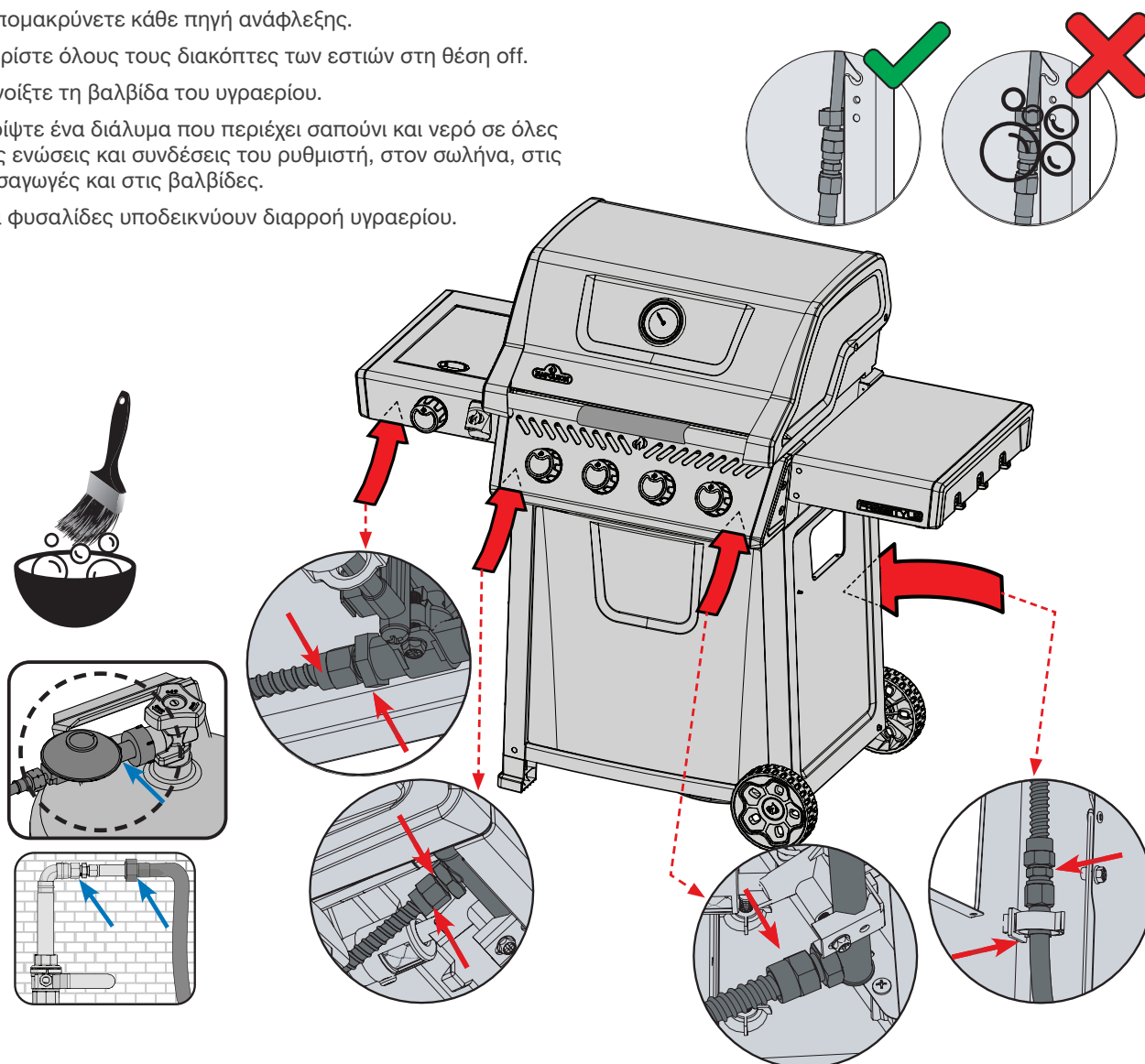
Κάντε έλεγχο διαρροών στην ψησταριά πριν τη χρήση, κάθε έτος και όταν αντικαθιστάτε οποιοδήποτε εξάρτημα υγραερίου.

Βήματα Ελέγχου Διαρροών

1. Απαγορεύεται το κάπνισμα κατά τη διεξαγωγή του ελέγχου.
2. Απομακρύνετε κάθε πηγή ανάφλεξης.
3. Γυρίστε όλους τους διακόπτες των εστιών στη θέση off.
4. Ανοίξτε τη βαλβίδα του υγραερίου.
5. Τρίψτε ένα διάλυμα που περιέχει σαπούνι και νερό σε όλες τις ενώσεις και συνδέσεις του ρυθμιστή, στον σωλήνα, στις εισαγωγές και στις βαλβίδες.
6. Οι φυσαλίδες υποδεικνύουν διαρροή υγραερίου.

Αν εντοπίσετε μία διαρροή

1. Σφίξτε κάθε χαλαρή ένωση.
2. Αν η διαρροή δεν σταματήσει, αμέσως κλείστε την παροχή υγραερίου και αποσυνδέστε την ψησταριά.
3. Καλέστε έναν πιστοποιημένο τεχνίτη ή αντιπρόσωπο για να ελέγξει την ψησταριά.
4. Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά αν δεν διορθωθούν οι διαρροές.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ποτέ μην χρησιμοποιείτε ανοιχτή φλόγα για να ελέγξετε για διαρροές αερίου. Οι σπινθήρες ή οι φλόγες θα προκαλέσουν πυρκαγιά, έκρηξη, καταστροφή περιουσίας, σοβαρό σωματικό τραυματισμό ή θάνατο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Χρησιμοποιείτε μόνο τον ρυθμιστή πίεσης και το σύστημα σωλήνα που παρέχεται με τη ψησταριά ή μια που είναι σύμφωνη με τους τοπικούς κανονισμούς.



Λειτουργία

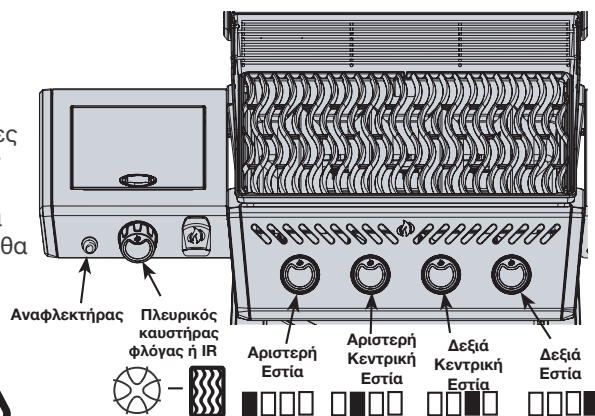
ΑΝΑΨΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΣΑΣ

Είναι η πρώτη φορά; Εκτελέστε ένα ψήσιμο

Αφαιρέστε τη θερμαινόμενη σχάρα και ενεργοποιήστε τις κύριες εστίες για 30 λεπτά. Είναι φυσιολογικό η ψησταριά να εκπέμπει μία οσμή την πρώτη φορά που ανάβει.

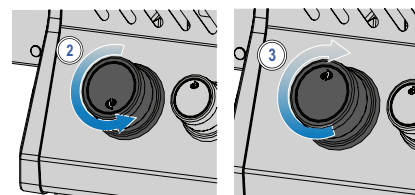
Αυτή η οσμή προκαλείται από την "καύση" εσωτερικών χρωμάτων και λιπαντικών που χρησιμοποιούνται στη διαδικασία κατασκευής και δεν θα εμφανιστεί ξανά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην χρησιμοποιείτε την πίσω ή την πλευρική εστία κατά την εκτέλεση του ψήσιματος.



Έναυση Κύριας Εστίας

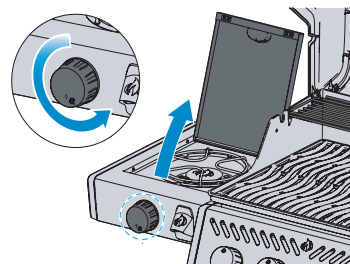
1. Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς.
2. Πιέστε και στρέψτε αργά οποιοδήποτε κεντρικό διακόπτη της εστίας αριστερόστροφα στη θέση HIGH μέχρι να ανάψει η βασική φλόγα. Συνεχίστε να πιέζετε προς τα κάτω τον διακόπτη ελέγχου έως ότου ανάψει η εστία και στη συνέχεια αφήστε τον.
3. Εάν η βασική φλόγα δεν ανάψει - γυρίστε αμέσως τον διακόπτη ελέγχου δεξιόστροφα στη θέση OFF. Επαναλάβετε το βήμα 2.
4. Εάν η βασική φλόγα και η εστία δεν ανάψουν σε 5 δευτερόλεπτα - γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου δεξιόστροφα στη θέση OFF. Περιμένετε 5 λεπτά για να διαχυθεί το υγραέριο. Επαναλάβετε τα βήματα 2 και 3 ή ανάψτε με ένα σπίρτο. (Εικ.1).



Εικ. 1

Έναυση Πίσω Εστίας (εάν διατίθεται)

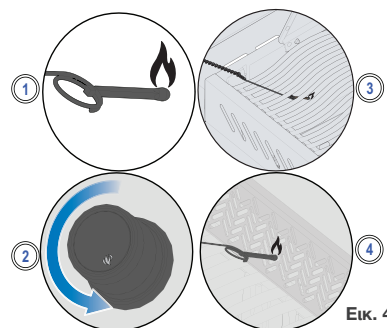
1. Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς.
2. Αφαιρέστε τη θερμαινόμενη σχάρα.
3. Πιέστε και στρέψτε αργά τον διακόπτη της πίσω εστίας αριστερόστροφα στη θέση HIGH.
4. Πατήστε και κρατήστε πατημένο τον διακόπτη ανάφλεξης έως ότου ανάψει η εστία ή ανάψτε με ένα σπίρτο.
5. Εάν η εστία δεν ανάβει - γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου της εστίας δεξιόστροφα στη θέση OFF. Περιμένετε 5 λεπτά. Επαναλάβετε τα βήματα 3 και 4. (Εικ. 2)



Εικ. 2

Έναυση Πλευρικής Εστίας (εάν διατίθεται)

1. Ανοίξτε το κάλυμμα της εστίας.
2. Πιέστε και περιστρέψτε αργά τον διακόπτη της πλευρικής εστίας αριστερόστροφα στη θέση HIGH.
3. Πατήστε και κρατήστε πατημένο τον διακόπτη ανάφλεξης έως ότου ανάψει η εστία ή ανάψτε με ένα σπίρτο.
4. Εάν η εστία δεν ανάβει - γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου της εστίας δεξιόστροφα στη θέση OFF. Περιμένετε 5 λεπτά. Επαναλάβετε τα βήματα 2 και 3. (Εικ. 3)



Εικ. 4

Ανάψτε με ένα σπίρτο

1. Τοποθετήστε το σπίρτο στην παρεχόμενη ράβδο εναύσεως.
2. Εισαγάγετε το αναμμένο σπίρτο μέσα από τις σχάρες μαγειρέματος και τις πλάκες
3. Γυρίζοντας ταυτόχρονα τον αντίστοιχο διακόπτη της εστίας στη θέση HIGH. (Εικ. 4)



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Βεβαιωθείτε ότι όλα τα χειριστήρια της εστίας βρίσκονται στη θέση OFF πριν ανοίξετε σιγά σιγά την βαλβίδα παροχής υγραερίου.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ακολουθήστε προσεκτικά τις οδηγίες έναυσης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι της ψησταριάς είναι ΑΝΟΙΧΤΟ όταν την ανάβετε.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην προσαρμόζετε τις σχάρες μαγειρέματος ενώ η ψησταριά είναι ζεστή ή σε λειτουργία.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Χρήση Κύριας Εστίας

- Προθερμάνετε την ψησταριά πριν ψήσετε το φαγητό ανοίγοντας όλες τις κυρίες εστίες στη μέγιστη θερμότητα με το καπάκι κλειστό για περίπου 10 λεπτά.
- Τρόφιμα που ψήνονται για μικρό χρονικό διάστημα, όπως ψάρια και λαχανικά, μπορούν να ψηθούν με το καπάκι ανοιχτό.
- Το ψήσιμο με το καπάκι κλειστό διασφαλίζει υψηλότερες θερμοκρασίες για περισσότερη ώρα, που ψήνουν το κρέας πιο ομοιόμορφα και μειώνουν τον χρόνο ψησίματος.
- Μπορείτε να λαδώσετε τις σχάρες ψησίματος πριν την προθέρμανση, για να αποφύγετε να κολλήσει το κρέας όταν ψήνετε κρέας χαμηλό σε λιπαρά όπως στήθος κοτόπουλου ή χοιρινό.
- Για φαγητό που χρειάζεται ψήσιμο άνω των 30 λεπτών, όπως τα ψητά, μπορεί να μαγειρευτεί έμμεσα, με την εστία να καίει απέναντι από το φαγητό. Βλέπε Έμμεσο Ψήσιμο.
- Αφαιρέστε το υπερβολικό λίπος από το κρέας για να αποφύγετε αναφλέξεις ή μειώστε την θερμοκρασία της ψησταριάς.
- Αναφλέξεις – αφαιρέστε το φαγητό από τις φλόγες και μειώστε τη θερμοκρασία. Αφήστε το καπάκι ανοιχτό.

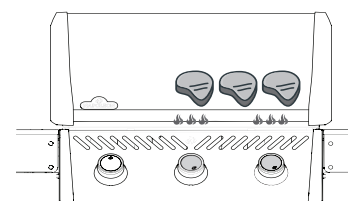
Άμεσο Ψήσιμο

Αυτή η μέθοδος χρησιμοποιείται συχνά για ψήσιμο ή για το μαγείρεμα φαγητού που απαιτεί λίγο χρόνο, όπως χάμπουργκερ, μπριζόλες, κοτόπουλο ή λαχανικά.

Τοποθετήστε το φαγητό στις σχάρες ψησίματος ακριβώς πάνω από τη φωτιά.

Ψήστε πρώτα σε δυνατή φωτιά το κρέας για να θωρακίσετε τους χυμούς και τη γεύση του.

Χαμηλώστε τη θερμοκρασία της ψησταριάς για να ολοκληρώσετε το ψήσιμο όπως σας αρέσει.

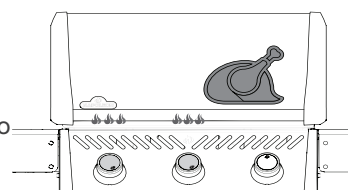


Έμμεσο Ψήσιμο

Αυτή η μέθοδος χρησιμοποιεί χαμηλότερες θερμοκρασίες και διανέμει τη θερμότητα κυκλικά, μαγειρεύοντας το φαγητό αργά και ομοιόμορφα. Χρησιμοποιήστε αυτήν τη μέθοδο για να μαγειρέψετε μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος ή φαγητό που αρπάζει φωτιά, όπως ψητά, κοτόπουλο ή γαλοπούλα.

Ανάψτε μία ή περισσότερες εστίες και τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα ψησίματος σε σημείο που δεν υπάρχει φλόγα ή ανοιχτή εστία.

Το ψήσιμο σε χαμηλότερη θερμοκρασία και μεγαλύτερης διάρκειας κάνει το κρέας πιο μαλακό.



Πλαϊνή Εστία με Φλόγες (αν διατίθεται)

Η πλαϊνή εστία με φλόγες μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν εστία μαγειρέματος για ζωμούς ή σούπες.

Η προτεινόμενη διάσταση της κατσαρόλας ή του τηγανιού είναι 10" (25 εκ.)

Βεβαιωθείτε ότι η ψησταριά σας είναι σε προστατευμένη θέση από τον αέρα, αλλιώς η απόδοση της πλαϊνής εστίας θα επηρεαστεί.

Πλαϊνή Εστία με Υπέρυθρες (αν διατίθεται)

Για τη λειτουργία της, ακολουθήστε τις οδηγίες "Έναυσης Πλαϊνής Εστίας". Η υπέρυθρη θερμότητα δημιουργεί έναν ενιαίο χώρο ψησίματος για το σωτάρισμα του φαγητού, όταν εέχει τεθεί στην υψηλότερη θέση.

Για να τη χρησιμοποιήσετε ως εστία μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε χαμηλότερη θερμοκρασία με τηγάνια διαμέτρου από 10" (25 εκ.) έως και 12" (30 εκ.), προσέχοντας να μην καλύψετε πάνω από το 75% της επιφάνειας

Ορισμένα μοντέλα με πλαϊνή εστία έχουν ρυθμιζόμενη σχάρα ψησίματος.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ!

Χρησιμοποιήστε ένα θερμομέτρο για να ελέγξετε την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος για να βεβαιωθείτε ότι έχει μαγειρευτεί τέλεια.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ!

Προσθέστε ένα εξάρτημα κάπνισσης τροφίμων Napoleon στην ψησταριά σας για να δώσετε γεύση στο κρέας σας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ποτέ μην ψήνετε τα τρόφιμα απευθείας στην θερμαινόμενη πλευρική εστία. Είναι σχεδιασμένη για χρήση μόνο με κατσαρόλες και ταψιά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην κλείνετε το καπάκι της πλευρικής εστίας όταν λειτουργεί ή είναι ζεστή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην τηγανίζετε τρόφιμα στην πλευρική εστία. Το μαγείρεμα με λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Καθαρίζετε τακτικά τα λίπη από ολόκληρη τη μονάδα, συμπεριλαμβανομένου του δίσκου για λίπη και τις σχάρες, για να αποφύγετε τη συσσώρευση λίπους και πυρκαγιές.

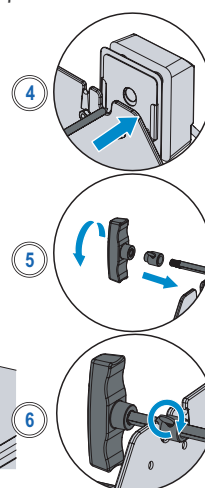
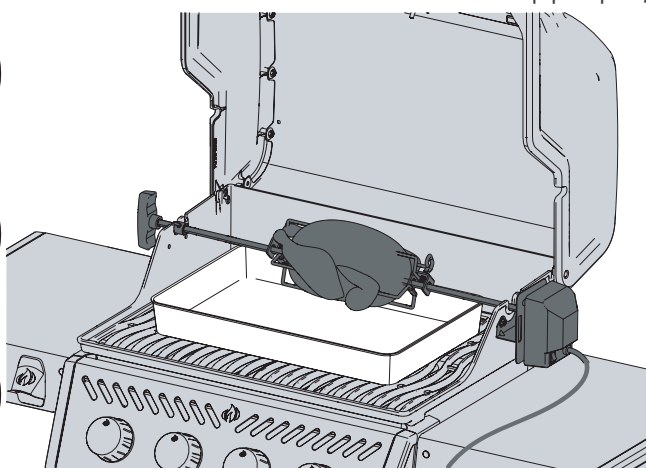
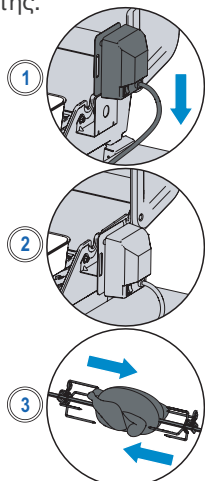


ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΠΙΣΩ ΕΣΤΙΑ & ΣΟΥΒΛΑ

Συναρμολογήστε το Σετ της Σούβλας (εάν διατίθεται)

Σημείωση: Αφαιρέστε το θερμαινόμενο ράφι πριν χρησιμοποιήσετε την πίσω εστία και τη σούβλα. Η υπερβολική θερμότητα θα προκαλέσει βλάβη στο θερμαινόμενο ράφι

1. Εγκαταστήστε το περιστροφικό μοτέρ στο πλάι της ψησταριάς χρησιμοποιώντας τα υποστηρίγματα. Ορισμένα μοντέλα διαθέτουν προεγκατεστημένα υποστηρίγματα.
2. Μόλις στερεωθεί το υποστήριγμα στην ψησταριά, σύρετε το μοτέρ στο υποστήριγμα.
3. Σύρετε την πρώτη πιρούνα ακριβώς μετά από τη μέση της σούβλας και σφίξτε τη στη θέση της. Περάστε το κρέας στη σούβλα και πιέστε το κρέας στην πιρούνα. Σύρετε τη δεύτερη πιρούνα στο αντίθετο άκρο της σούβλας και πιέστε τη πιρούνα στο κρέας μέχρι να στερεωθεί. Σφίξτε την πιρούνα στη θέση της.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Να φοράτε πάντα γάντια όταν χειρίζεστε εξαρτήματα της ψησταριάς.

Συμβουλές για τη χρήση της Σούβλας:

- Λειτουργήστε ψηλά την πίσω εστία έως ότου ροδίσει το κρέας. Μειώστε τη θερμότητα. Κρατήστε το καπάκι κλειστό.
- Χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο για να ελέγξετε την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος.
- Τα ψητά και τα πουλερικά πρέπει να ροδίσουν εξωτερικά και να παραμείνουν τρυφερά στο εσωτερικό.
- Χρησιμοποιήστε τα λιπαρά υγρά για να περιχύσετε και να φτιάξετε σάλτσα.
- Ένα κοτόπουλο 3 λιβρών παίρνει περίπου 1 ½ ώρες σε μέτρια έως υψηλή θερμοκρασία.
- Λάβετε υπόψη σας τη χωρητικότητα του μοτέρ της σούβλας σας. Μην υπερφορτώνετε ποτέ τον εξοπλισμό σας.
- Φροντίστε να τοποθετείτε πάντα ένα ομοιόμορφα ισορροπημένο βάρος στην σούβλα σας.

Πώς να μαγειρέψετε πολλά κοτόπουλα

1. Δέστε ή σουβλίστε τις φτερούγες στο σώμα των κοτόπουλων.
2. Σύρετε τη πιρούνα της ψησταριάς πάνω στη σούβλα.
3. Περάστε το πρώτο κοτόπουλο πάνω στη σούβλα μέχρι να συγκρατηθεί στη θέση του από την πιρούνα της ψησταριάς. Σφίξτε.
4. Περάστε τα επόμενα 2 κοτόπουλα στη σούβλα έτσι ώστε όλα τα κοτόπουλα να είναι κοντά.
5. Σύρετε τη δεύτερη πιρούνα της ψησταριάς στη σούβλα και σπρώξτε τη μέσα στο κοτόπουλο μέχρι να χωρέσουν και τα 3 κοτόπουλα. Σφίξτε.

ΤΟ ΓΝΩΡΙΖΑΤΕ;

Μπορείτε να αφαιρέσετε τις σχάρες μαγειρέματος εάν εμποδίζουν στο μαγείρεμα μεγαλύτερων κομματιών κρέατος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αποσυναρμολογήστε τα εξαρτήματα της σούβλας όταν τελειώσετε το μαγείρεμα, πλύνετε με ζεστό σαπουνόνερο και αποθηκεύστε την σε εσωτερικό χώρο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια ψησίματος κατά το χειρισμό των ζεστών εξαρτημάτων της σούβλας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αποσυνδέστε το βύσμα της σούβλας από την πρίζα όταν η ψησταριά δεν χρησιμοποιείται.



Η ΛΙΣΤΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΕΜΠΕΙΡΙΩΝ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Ανατρέξτε σε αυτήν τη λίστα κάθε φορά που ψήνετε στην ψησταριά

Διαβάστε το Εγχειρίδιο Χρήστη

Βεβαιωθείτε ότι έχετε διαβάσει το εγχειρίδιο χρήστη και όλες τις οδηγίες ασφαλείας.

Καθαρίστε τον δίσκο με τα λίπη

Πάντα να βεβαιώνετε ότι έχετε καθαρίσει τον δίσκο με τα λίπη πριν το ψήσιμο για να αποφύγετε πυρκαγιές και αναφλέξεις.

Ελέγξτε τον σωλήνα

Βεβαιωθείτε ότι η ψησταριά είναι απενεργοποιημένη και δροσερή. Ελέγξτε τον σωλήνα για ενδείξεις εκτεταμένων εκδορών ή κοψίματων. Αν ο σωλήνας έχει υποστεί ζημιά, αντικαταστήστε τον πριν από τη χρήση.

Προθερμάνετε και καθαρίστε τις σχάρες

Καλύψτε τις σχάρες με φυτικά μαγειρικά λίπη και προθερμάνετε τη ψησταριά σας για να κάψετε την υπερβολική ποσότητα κατάλοιπων και να αποφύγετε να κολλήσουν. Καθαρίστε τις σχάρες από χυτοσίδηρο με μια βούρτσα από ορείχαλκο και τις εστίες από ανοξειδωτο ατσάλι με μια ανοξειδωτη βούρτσα. Δείτε τις "Οδηγίες Καθαρισμού".

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι εστίες μαγειρέματος από ανοξειδωτο ατσάλι είναι ανθεκτικές στη διάβρωση και απαιτούν λιγότερη συντήρηση από τις εστίες από χυτοσίδηρο.

Χώρος προετοιμασίας

Βεβαιωθείτε ότι όλα όσα χρειάζεστε ενώ ψήνετε στην ψησταριά, όπως μαγειρικά σκεύη, καρυκεύματα, σάλτσες και πιάτα είναι εύκολα προσβάσιμα. Μην αφήνετε το φαγητό σας χωρίς επίβλεψη, διαφορετικά μπορεί να καεί.

Μην ρίχνετε απλώς μια ματιά και φεύγετε

Προσπαθήστε να μην ανοίγετε το καπάκι και μην κρυφοκοιτάζετε υπερβολικά, διαφορετικά η θερμότητα θα διαφύγει και θα ρίξει τη θερμοκρασία και θα αυξήσει το χρόνο μαγειρέματος. Γυρίστε το φαγητό σας μόνο μία φορά, ειδικά την μπριζόλα και το κοτόπουλο.

Αφήστε χώρο

Αφήστε χώρο στη σχάρα και ανάμεσα στο φαγητό, ώστε να έχετε χώρο για να μετακινήσετε το φαγητό αν χρειαστεί.

Χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο

Χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο για να βεβαιωθείτε ότι το φαγητό μαγειρεύεται καλά. Ακολουθήστε τις κατάλληλες οδηγίες θερμοκρασίας για όλους τους τύπους κρέατος, ειδικά των πουλερικών.

ΠΡΟΣΕΧΕΤΕ!



Το καπάκι της ψησταριάς και ολόκληρη η ψησταριά μπορεί να ζεσταθεί πολύ κατά τη χρήση.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ!



Προθερμαίνετε πάντα τη ψησταριά πριν από το μαγείρεμα για να κάψετε τα κατάλοιπα που παραμένουν και να αποτρέψετε το φαγητό από το να κολλήσει στη σχάρα.

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΛΑΔΙΑ ΚΑΙ ΛΙΠΑΡΑ!



- Έλαιο από κουκούτσια σταφυλιού
 - Ηλιέλαιο
 - Σογιέλαιο
 - Εξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο
 - Λάδι Κανόλας
- Εάν δεν είναι διαθέσιμο, επιλέξτε ένα λάδι ή λιπαρά που έχουν υψηλό βαθμό βρασμού. Μην χρησιμοποιείτε αλατισμένα λίπη όπως βούτυρο ή μαργαρίνη.

ΠΩΣ ΝΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΕΤΕ ΤΙΣ ΣΧΑΡΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΑΠΟ ΧΥΤΟΣΙΔΗΡΟ








Αυτή η διαδικασία ΠΡΕΠΕΙ να γίνεται πριν από την πρώτη χρήση και να επαναλαμβάνεται κάθε 3-4 χρήσεις για να διατηρούνται καινούργιες οι εστίες.

1. Αφαιρέστε τις σχάρες από χυτοσίδηρο από την ψησταριά.
2. Πλύνετε τις σχάρες με ζεστό σαπουνόνερο και μαλακό πανί. Καθαρίστε ελαφρά και αφήστε τις σχάρες να στεγνώσουν εντελώς.
3. Απλώστε ομοιόμορφα λίπος/έλαια χρησιμοποιώντας μια βούρτσα σιλικόνης και στις δύο πλευρές.
4. Προθερμάνετε τη συσκευή στους 350° F - 400° F (176° C - 204° C).
5. Εγκαταστήστε τις σχάρες μαγειρέματος και μαγειρέψτε για 30 λεπτά.
6. Απλώστε μια δεύτερη ομοιόμορφη στρώση λίπους/ελαίων στις σχάρες μαγειρέματος και συνεχίστε το μαγείρεμα για 30 ακόμη λεπτά.
7. Οι εστίες είναι τώρα έτοιμες.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν έχει συσσωρευτεί σκουριά στις σχάρες από χυτοσίδηρο, αφαιρέστε τη σκουριά με σφουγγαράκι καθαρισμού ή βούρτσα από ορείχαλκο και επαναλάβετε τη διαδικασία συντήρησης.



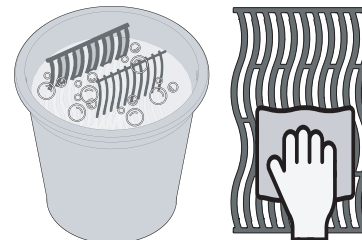
Οδηγός Υπέρυθρου Ψησίματος

ΦΑΓΗΤΟ	ΡΥΘΜΙΣΗ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ
 Μπριζόλα Πάχος 1 ίντσας (2,54 εκ.)	HIGH - 2 λεπτά κάθε πλευρά	Μισοψημένη - 4 λεπτά	Ζητήστε κοπή με ενδομυϊκό λίπος. Το λίπος είναι ο φυσικός τρόπος να διατηρηθεί το κρέας μαλακό και ζουμερό.
	HIGH έως MEDIUM - Υψηλή φωτιά για 2 λεπτά σε κάθε πλευρά και μετά γυρίστε σε μέτρια φωτιά	Μέτριο - 6 λεπτά	
		Καλοψημένο - 8 λεπτά	
 Χάμπουργκερ Πάχος ½ ίντσας (1,27 εκ.)	HIGH - 2 λεπτά κάθε πλευρά	Μισοψημένη - 4 λεπτά	Διατηρήστε όλα τα μπιφτέκια στο ίδιο πάχος για να έχετε ίσους χρόνους μαγειρέματος. Μπιφτέκια πάχους 1 ίντσας ή περισσότερο πρέπει να ψήνονται με έμμεση θερμότητα.
	HIGH - 2 ½ λεπτά κάθε πλευρά	Μέτριο - 5 λεπτά	
	HIGH - 3 λεπτά κάθε πλευρά	Καλοψημένο - 6 λεπτά	
 Κοτόπουλο	HIGH, MEDIUM, LOW - 2 λεπτά κάθε πλευρά και στη συνέχεια μέτρια-χαμηλή έως χαμηλή φωτιά	20 – 25 λεπτά	Κόψτε την άρθρωση που συνδέει το μπούτι και το πόδι έως τα ¾ ώστε το κρέας να απλωθεί οριζόντια στην εστία και να μαγειρεύεται ομοιόμορφα.
 Χοιρινές Μπριζόλες	MEDIUM	6 λεπτά κάθε πλευρά	Επιλέξτε παχιά κομμάτια για πιο τρυφερό κρέας. Αφαιρέστε το υπερβολικό λίπος.
 Παϊδάκια	HIGH έως LOW - Υψηλή για 5 λεπτά και μετά χαμηλή μέχρι να τελειώσετε	20 λεπτά κάθε πλευρά και γυρίζετε συχνά	Επιλέξτε παϊδάκια με άπαχο κρέας Ψήστε μέχρι το κρέας να αφαιρείται εύκολα από το κόκκαλο.
 Αρνίσια Παϊδάκια	HIGH έως MEDIUM - Υψηλή για 5 λεπτά και στη συνέχεια Μέτρια μέχρι να τελειώσετε	15 λεπτά κάθε πλευρά	Επιλέξτε παχιά κομμάτια για πιο τρυφερό κρέας. Αφαιρέστε το υπερβολικό λίπος
 Hot dogs	MEDIUM έως LOW	4 – 6 λεπτά	Επιλέξτε μεγαλύτερα λουκάνικα και κόψτε κατά μήκος πριν το ψήσιμο

Οδηγίες Καθαρισμού

Πρώτη Χρήση

1. Πλύνετε τις σχάρες με το χέρι με νερό και με ήπιο σαπούνι πιάτων για να αφαιρέσετε τυχόν κατάλοιπα από τη διαδικασία κατασκευής. ΜΗΝ πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.
2. Ξεπλύνετε καλά με ζεστό νερό και στεγνώστε εντελώς με ένα μαλακό πανί για να αποτρέψετε την είσοδο υγρασίας στον χυτοσίδηρο.

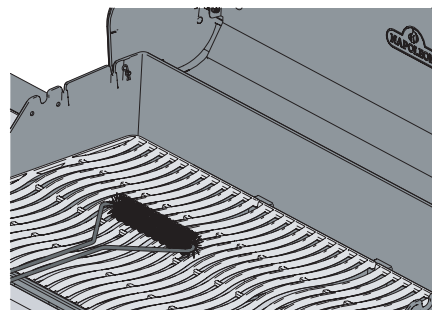


Σχάρες από Χυτοσίδηρο

- Αλείψτε τις σχάρες σας για να προσθέσετε μία προστατευτική επιστρώση για να αποφύγετε τη διάβρωση. Δείτε τις Συμβουλές Ψησίματος - Πώς να Αλείψετε Τις Σχάρες Μαγειρέματος από Χυτοσίδηρο.

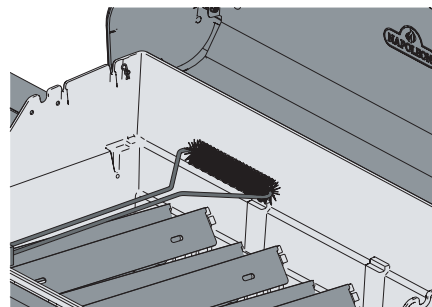
Εστίες από Ανοξειδωτο Ατσάλι

- Οι εστίες μαγειρέματος από ανοξειδωτο ατσάλι μπορούν να καθαριστούν προθερμαίνοντας την ψησταριά και χρησιμοποιώντας μια συρμάτινη βούρτσα για να αφαιρέσετε τα κατάλοιπα.
- Οι εστίες από ανοξειδωτο ατσάλι θα αποχρωματιστούν μόνιμα από τη συχνή χρήση λόγω της υψηλής θερμοκρασίας.



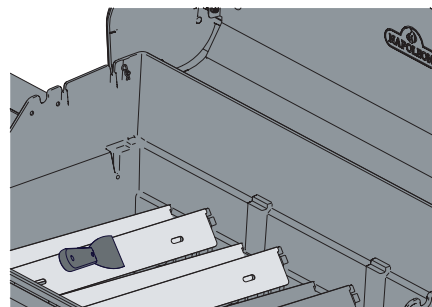
Πλαϊνή Εστία Υπερύθρων

- Τα περισσότερα κατάλοιπα και σωματίδια τροφίμων που πέφτουν στην επιφάνεια της εστίας υπερύθρων καίγονται αμέσως λόγω της υψηλής έντασης της θερμότητας.
- Μην καθαρίζετε τις κεραμικές πλάκες με συρμάτινη βούρτσα.
- Μην χρησιμοποιείτε νερό ή άλλα υγρά για να καθαρίσετε την εστία. Μία απότομη αλλαγή στη θερμοκρασία θα προκαλέσει ρωγμή στην κεραμική πλάκα.
- Ανοίξτε την εστία και λειτουργήστε σε υψηλή θερμοκρασία για 5-10 λεπτά για να αφαιρέσετε τυχόν κατάλοιπα.



Στο Εσωτερικό της Ψησταριάς

1. Αφαιρέστε τις εστίες μαγειρέματος.
2. Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα από ορείχαλκο για να καθαρίσετε μικρά κατάλοιπα από τις πλευρές και κάτω από το καπάκι.
3. Ξύστε τις πλάκες με μία σπάτουλα ή ξύστρα. Χρησιμοποιήστε μια συρματόβουρτσα για να αφαιρέσετε την στάχτη.
4. Αφαιρέστε τις πλάκες και βουρτσίστε τα κατάλοιπα από τις εστίες με συρμάτινη βούρτσα.
5. Σκουπίστε τα κατάλοιπα από το εσωτερικό της ψησταριάς στο δοχείο συλλογής.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Να φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια και γυαλιά ασφαλείας όταν καθαρίζετε την ψησταριά σας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Τα συσσωρευμένα λίπη αποτελούν κίνδυνο πυρκαγιάς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ο καθαρισμός πρέπει να γίνεται μόνο όταν η ψησταριά είναι κρύα για να αποφευχθεί η πιθανότητα εγκαυμάτων.



Δοχείο Συλλογής Κατάλοιπων

Κάθε κεφαλή ψησίματος, πλευρική εστία και εστία συλλογής έχουν αντίστοιχο δοχείο συλλογής κατάλοιπων. Είναι εύκολα προσβάσιμο μέσω θυρών ή ανοιγμάτων.

- Τα λίπη και τα περιττά κατάλοιπα συλλέγονται στο δοχείο συλλογής κατάλοιπων που βρίσκεται κάτω από τη σχάρα και συσσωρεύονται στον αφαιρούμενο δίσκο για λίπη κάτω από το δοχείο συλλογής κατάλοιπων (εάν διατίθεται).
- Χρησιμοποιείτε μόνο εγκεκριμένα σκεύη της Napoleon στο δοχείο συλλογής κατάλοιπων. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο, άμμο ή οποιοδήποτε άλλο μη εγκεκριμένο υλικό. Αυτό μπορεί να αποτρέψει τη σωστή ροή των λιπαρών υγρών.
- Καθαρίζετε συχνά για να αποφύγετε τη συσσώρευση λίπους - περίπου ανά 4-5 χρήσεις.

Βήματα καθαρισμού:

1. Σύρετε το δοχείο συλλογής κατάλοιπων από την ψησταριά για πρόσβαση στον αφαιρούμενο δίσκο για λίπη ή για να καθαρίσετε το δοχείο συλλογής κατάλοιπων.
2. Ξύστε το δοχείο συλλογής με μία σπάτουλα ή ξύστρα.
3. Αντικαταστήστε τον αφαιρούμενο δίσκο για λίπη κάθε 2-4 εβδομάδες ανάλογα με τη χρήση της ψησταριάς (εάν εφαρμόζεται).
4. Αναζητήστε αναλώσιμα από τον αντιπρόσωπο για τις ψησταριές της Napoleon.

Πίνακας Ελέγχου

Χρησιμοποιείτε ΜΟΝΟ ζεστό σαπουνόνερο.

Το κείμενο έχει τυπωθεί απευθείας πάνω στον πίνακα ελέγχου και σταδιακά θα σβηστεί αν χρησιμοποιείτε δραστικά καθαριστικά ή καθαριστικά για ανοξειδωτο ατσάλι. Ο κατάλληλος καθαρισμός του πίνακα ελέγχου διασφαλίζει ότι το κείμενο θα παραμείνει σκούρο και ευανάγνωστο.

Χυτεύματα Αλουμινίου

Καθαρίστε με ζεστό σαπουνόνερο.

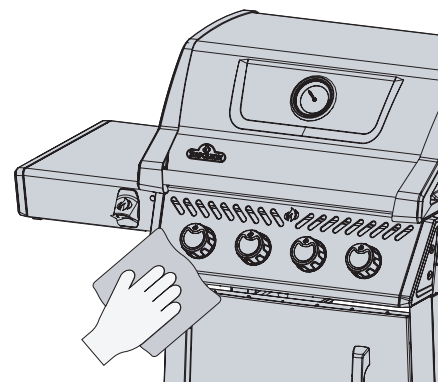
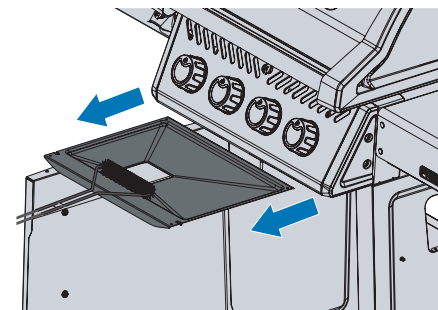
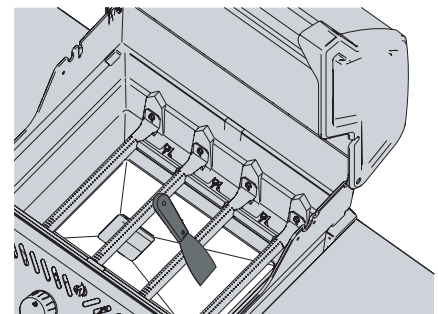
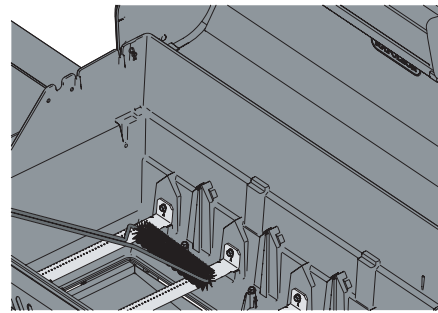
Το αλουμίνιο δεν σκουριάζει, αλλά οι υψηλές θερμοκρασίες και οι καιρικές συνθήκες μπορεί να προκαλέσουν οξείδωση στην επιφάνεια των χυτεύματων που μοιάζουν με λευκές κηλίδες.

Ανατρέξτε στην ενότητα "**Οδηγίες Συντήρησης**" για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο αποφυγής οξείδωσης του αλουμινίου.

Εξωτερική Επιφάνεια της Ψησταριάς

- Χρησιμοποιείτε μόνο ένα μη δραστικό καθαριστικό για ανοξειδωτο χάλυβα. Τα δραστικά καθαριστικά ή το σύρμα καθαρισμού θα χαράξουν το φινίρισμα.
- Σκουπίστε πάντα προς την κατεύθυνση των ινών.
- Χειριστείτε τα εξαρτήματα εφιαλωμένης πορσελάνης με προσοχή.
- Το φινίρισμα από ψημένο σμάλτο ομοιάζει με γυαλί και θα σπάσει εάν χτυπηθεί.
- Τα μέρη από ανοξειδωτο ατσάλι αποχρωματίζονται με τον χρόνο όταν θερμανθούν και θα μετατραπούν σε χρυσή ή καφέ απόχρωση. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν θα επηρεάσει την απόδοση της ψησταριάς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Βεβαιωθείτε ότι όλες οι εστίες είναι απενεργοποιημένες και η ψησταριά έχει κρυώσει πριν από το καθαρίσμα. Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου για να καθαρίσετε οποιοδήποτε μέρος αυτής της ψησταριάς υγραερίου. Μην τοποθετείτε τις σχάρες μαγειρέματος ή άλλα μέρη της ψησταριάς σε αυτοκαθαριζόμενο φούρνο για καθαρίσμα. Καθαρίστε την ψησταριά σε χώρο όπου τα διαλύματα καθαρισμού δεν θα βλάψουν το δάπεδο, το γκαζόν ή το αίθριο.



Πλέγματα Προστασίας από Έντομα και Θύρες της Εστίας

Οι αράχνες και τα έντομα ελκύονται σε μικρούς κλειστούς χώρους.

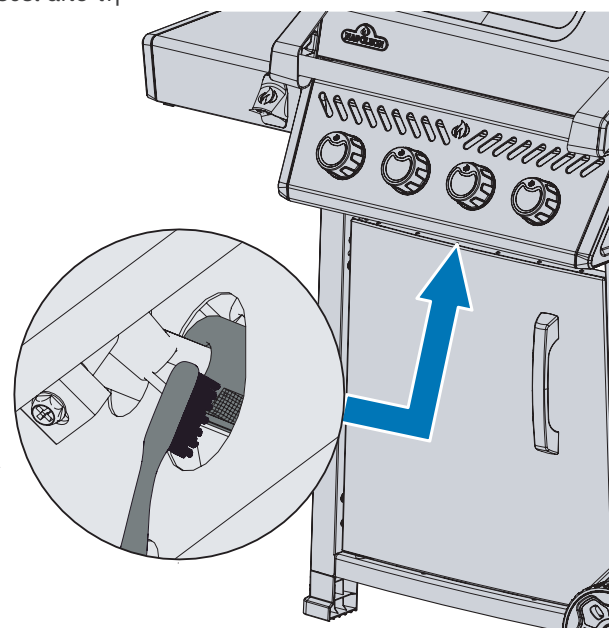
Η Napoleon έχει εφοδιάσει την εστία με ένα πλέγμα προστασίας από έντομα στον αεραγωγό. Αυτό μειώνει την πιθανότητα των εντόμων να δημιουργήσουν φωλιές μέσα στην εστία, αλλά δεν εξαλείφει το πρόβλημα.

Μία φωλιά ή ένας ιστός μπορεί να προκαλέσει φλόγες με ένα ελαφρύ κίτρινο ή πορτοκαλί χρώμα στην εστία και να προκαλέσει πυρκαγιά ή ανάφλεξη στον αεραγωγό κάτω από τον πίνακα ελέγχου.

1. Αφαιρέστε τη βίδα (ες) που συνδέουν την εστία στο πίσω τοίχωμα της ψησταριάς. Σύρετε την εστία προς τα πίσω και προς τα πάνω για να την αφαιρέσετε.
2. Χρησιμοποιήστε μια εύκαμπτη βούρτσα για να καθαρίσετε το εσωτερικό της εστίας.
3. Ανακινήστε τα χαλαρά κατάλοιπα από την εστία μέσω της εισόδου του υγραερίου.
4. Ελέγξτε τις θύρες της εστίας και τα στόμια των βαλβίδων για μπλοκαρίσματα: οι θύρες της εστίας μπορεί να κλείσουν με την πάροδο του χρόνου λόγω μαγειρικών υπολειμμάτων και διάβρωσης.
5. Χρησιμοποιήστε έναν ανοιχτό συνδετήρα ή το παρεχόμενο εργαλείο συντήρησης για να καθαρίσετε τις θύρες της εστίας.
6. Ανοίξτε τις μπλοκαρισμένες θύρες χρησιμοποιώντας το παρεχόμενο τρυπάνι με ένα μικρό ασύρματο τρυπάνι: αυτό μπορεί να γίνει με την εστία συνδεδεμένη στη ψησταριά, αλλά είναι ευκολότερο εάν αφαιρεθεί από τη ψησταριά.
7. Μην λυγίζετε το τρυπάνι κατά τη διάτρηση των θυρών επειδή το τρυπάνι θα σπάσει.
8. Αυτό το τρυπάνι είναι για θύρες εστιών ΟΧΙ για στόμια ορείχαλκου που ρυθμίζουν τη ροή υγραερίου στην εστία.
9. Μην μεγεθύνετε τις οπές
10. Βεβαιωθείτε ότι το πλέγμα προστασίας από έντομα είναι καθαρό, σφικτό και απαλλαγμένο από σκουπίδια ή άλλα κατάλοιπα.
11. Αντιστρέψτε τη διαδικασία για την επανεγκατάσταση της εστίας.
12. Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα εισέρχεται στην εστία κατά την εγκατάσταση.
13. Αντικαταστήστε τη βάση στερέωσης της σχάρας και σφίξτε τις βίδες για να ολοκληρωθεί η επανεγκατάσταση.

ΠΡΩΤΑ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ!

Να φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια και γυαλιά ασφαλείας όταν καθαρίζετε τη ψησταριά σας.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η σάλτσα μπάρμπεκιου και το αλάτι μπορεί να είναι διαβρωτικά και θα προκαλέσουν ταχεία αλλοίωση των μερών της ψησταριάς υγραερίου, εκτός εάν καθαρίζονται τακτικά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Είναι πολύ σημαντικό η βαλβίδα / στόμιο να εισέλθει στον σωλήνα της εστίας κατά την επανεγκατάσταση της εστίας μετά τον καθαρισμό και πριν ανάψετε τη ψησταριά σας, διαφορετικά μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά ή έκρηξη.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αποφύγετε τη μη προστατευμένη επαφή με ζεστές επιφάνειες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή σύρμα καθαρισμού σε βαμμένα, πορσελάνινα ή ανοξείδωτα μέρη της σχάρας σας, γιατί θα χαράξουν την επιφάνεια.

Οδηγίες Συντήρησης

Συστάσεις

Αυτή η ψησταριά πρέπει να ελέγχεται διεξοδικά και να συντηρείται ετησίως από εξειδικευμένο τεχνικό.

- Μην εμποδίζετε τη ροή του εξαερισμού και ανάφλεξης.
- Διατηρήστε τα ανοίγματα εξαερισμού της φιάλης που βρίσκονται στο πλάι του καροτσιού ή του περιβλήματος και το μπροστά και πίσω μέρος του κάτω ραφίου καθαρό από κατάλοιπα.

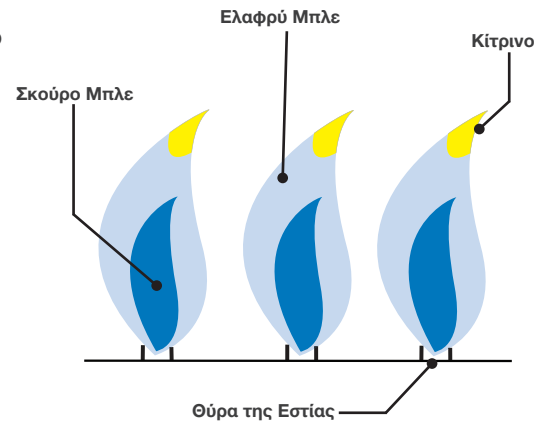
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Διατηρείτε πάντα την περιοχή της ψησταριάς υγραερίου απαλλαγμένη από εύφλεκτα υλικά, βενζίνη και άλλους εύφλεκτους ατμούς και υγρά.



ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΤΗΣ ΦΛΟΓΑΣ

! **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!** Οι αλλαγές στο στόμιο και οι ρυθμίσεις του αεραγωγού πρέπει πάντα να γίνονται από έναν εξειδικευμένο εγκαταστάτη υγραερίου.

- Οι φλόγες πρέπει πάντα να φαίνονται σκούρες μπλε, με ελαφρώς ανοιχτό μπλε στην κορυφή τους και περιστασιακά κίτρινο.
 - Η πολύ μικρή ροή αέρα στην εστία θα παράγει αιθάλη και μικρές κίτρινες φλόγες.
 - Η υπερβολική ροή αέρα προς την εστία θα προκαλέσει την ακατάστατη ενδυνάμωση της φλόγας και θα προκαλέσει δυσκολίες ανάφλεξης. Ανατρέξτε στην ενότητα "Αντιμετώπιση Προβλημάτων".
 - Ο αεραγωγός είναι εργοστασιακά ρυθμισμένος και δεν πρέπει να απαιτείται ρύθμιση υπό κανονικές συνθήκες. Ενδέχεται να απαιτούνται προσαρμογές υπό ακραίες συνθήκες πεδίου.
- Σημείωση:** Οι εστίες υπερύθρων δεν έχουν ρύθμιση αέρα.



ΘΕΛΟΥΜΕ ΝΑ ΒΟΗΘΗΣΟΥΜΕ!



Επικοινωνήστε με το Τμήμα Υποστήριξης Πελατών του Napoleon για προτεινόμενα ανταλλακτικά. + 31 345 588655.

ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΕΣ ΣΕ ΣΚΛΗΡΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΑ

Ο ανοξειδωτός χάλυβας οξειδώνεται ή λεκιάζει στην παρουσία χλωριδίων και θειωδών, ειδικά σε παράκτιες περιοχές, θερμές και πολύ υγρές περιοχές, και γύρω από πισίνες και υδρομασάζ. Αυτοί οι λεκέδες μοιάζουν με σκουριά, αλλά μπορούν εύκολα να αφαιρεθούν ή να αποφευχθούν. Πλύνετε τις ανοξειδωτες και τις επιφάνειες χρωμίου κάθε 3-4 εβδομάδες. Καθαρίστε με ζεστό σαπουνόνερο.

Συντήρηση της Εστίας

- Η υπερβολική θερμότητα και ένα διαβρωτικό περιβάλλον μπορεί να προκαλέσουν διάβρωση της επιφάνειας, παρόλο που η εστία είναι κατασκευασμένη από βαρέως τύπου ανοξειδωτο χάλυβα 304.

Συντήρηση και Προστασία των Εστιών Υπερύθρων

Οι εστίες υπερύθρων έχουν σχεδιαστεί για να παρέχουν μεγάλη διάρκεια ζωής, αλλά πρέπει να είστε προσεκτικοί για να αποφύγετε το σπάσιμο των κεραμικών τους επιφανειών. Οι ρωγμές θα προκαλέσουν δυσλειτουργία στις εστίες



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Ζημιά που οφείλεται σε μη τήρηση αυτών των οδηγιών ΔΕΝ καλύπτεται από την εγγύηση της ψησταριάς.

Βήματα για την Αποφυγή Ζημιών σε Κεραμικές Επιφάνειες

Ποτέ μην καταβρέχετε τις φλόγες ή μην περιορίζετε τις αναφλέξεις με νερό.

Μην αφήνετε το κρύο νερό (βροχή, ψεκαστήρας, λάστιχο κ.λπ.) να έρθει σε επαφή με τις ζεστές κεραμικές εστίες. Μία απότομη αλλαγή στη θερμοκρασία θα προκαλέσει ρωγμή στην κεραμική πλάκα.

Μία κεραμική εστία που έχει βραχεί πριν από τη χρήση θα δημιουργήσει ατμούς όταν λειτουργήσει αργότερα και θα παράγει πίεση που θα σπάσει την κεραμική πλάκα.

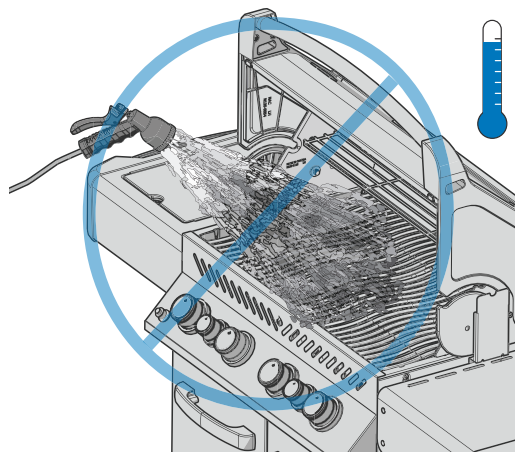
Το επαναλαμβανόμενο μούλιασμα της κεραμικής πλάκας μπορεί να προκαλέσει διόγκωση και επέκταση προκαλώντας πίεση που θα κάνει την κεραμική πλάκα να σπάσει και να θρυμματιστεί.

Ελέγξτε την κεραμική πλάκα για πιθανό μούλιασμα με νερό, εάν βρείτε στάσιμα νερά στην ψησταριά. Αφαιρέστε την εστία εάν το κεραμικό είναι βρεγμένο. Γυρίστε την ανάποδα για να στραγγίξετε το περίσσειο νερό. Φέρτε την κεραμική πλάκα σε εσωτερικό χώρο για να στεγνώσει τελείως.

Μην αφήνετε σκληρά αντικείμενα να προσκρούσουν στην εστία. Προσέξτε όταν εισάγετε ή αφαιρείτε σχάρες μαγειρέματος και χρησιμοποιείτε αξεσουάρ.

Καθαρισμός Εξαερισμού Ζεστού αέρα

- Ο ζεστός αέρας πρέπει να έχει έναν τρόπο διαφυγής από την ψησταριά για να λειτουργούν σωστά οι εστίες.
- Οι εστίες μπορεί να στερηθούν οξυγόνου εάν ο θερμός αέρας δεν μπορεί να διαφύγει προκαλώντας τις να αναβοσβήνουν. Το κεραμικό μπορεί να σπάσει εάν αυτό συμβεί επανειλημμένα.



ΠΡΩΤΑ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ!



Ποτέ μην καλύπτετε περισσότερο από το 75% της επιφάνειας μαγειρέματος, είτε της κύριας είτε της πλευρικής εστίας, με οποιοδήποτε συμπαγές μέταλλο (π.χ. ταψιά ή κατσαρόλες)

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Απενεργοποιήστε το υγραέριο στην πηγή και αποσυνδέστε τη μονάδα πριν από τη συντήρηση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η συντήρηση πρέπει να γίνεται μόνο όταν η ψησταριά έχει κρυώσει για να αποφευχθεί η πιθανότητα εγκαυμάτων.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Πρέπει να πραγματοποιείται έλεγχος για διαρροές ετησίως και όταν αντικαθίσταται οποιοδήποτε εξάρτημα του αγωγού υγραερίου ή όταν υπάρχει μυρωδιά υγραερίου.



Επίλυση προβλημάτων

Προβλήματα Έναυσης

- Οι κύριες, οπίσθιες ή πλευρικές εστίες δεν θα ανάψουν με το διακόπτη ανάφλεξης, αλλά θα ανάψουν με ένα σπύρτο.
- Οι εστίες δεν θα ανάψουν η μία την άλλη.

	Πιθανές αιτίες	Λύση
Κύρια Εστία	Η πρίζα JETFIRE™ είναι βρώμικη ή φραγμένη	Καθαρίστε την πρίζα JETFIRE™ με μια μαλακή βούρτσα.
	Βρώμικα ή διαβρωμένα υποστηρίγματα φωτισμού.	Καθαρίστε ή αντικαταστήστε όπως απαιτείται.
Πίσω και Πλευρικές Εστίες	Η μπαταρία έχει εξαντληθεί ή δεν έχει εγκατασταθεί σωστά	Αντικαταστήστε με υψηλής ποιότητας μπαταρία βαρέως τύπου.
	Χαλαρά καλώδια ηλεκτροδίων ή καλώδια τερματικού.	Ελέγξτε ότι το καλώδιο ηλεκτροδίου βρίσκεται σταθερά στον ακροδέκτη στο πίσω μέρος του αναφλεκτήρα. Ελέγξτε ότι τα αγώγιμα καλώδια από τη μονάδα στον διακόπτη ανάφλεξης (εάν υπάρχει) βρίσκονται σταθερά στους αντίστοιχους ακροδέκτες τους.
	Ανύψωση φλογών στην εστία.	Κλείστε τον αεραγωγό σύμφωνα με την ενότητα " Οδηγίες Συντήρησης " - ενότητα " Ρύθμιση Αέρα Καύσης " στο παρόν Εγχειρίδιο Χρήστη. ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Αυτό πρέπει να γίνει από έναν εξειδικευμένο εγκαταστάτη υγραερίου.

Θόρυβοι και Αναφλέξεις

- Ρυθμιστής Βουητού.
- Υπερβολική ανάφλεξη και ανομοιόμορφη θερμότητα.

Πιθανές αιτίες	Λύση
Κανονικός θόρυβος βουητού τις ζεστές μέρες	Αυτό δεν είναι ελάττωμα. Προκαλείται από εσωτερικές δονήσεις στον ρυθμιστή και δεν επηρεάζει την απόδοση ή την ασφάλεια της ψησταριάς. Οι ρυθμιστές που κάνουν θόρυβο DEN θα αντικατασταθούν.
Η βαλβίδα της φιάλης άνοιξε πολύ γρήγορα.	Ανοιξτε αργά τη βαλβίδα της φιάλης
Οι σχάρες δεν έχουν εγκατασταθεί σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι οι σχάρες έχουν εγκατασταθεί με τις οπές προς τα εμπρός και τις εγκοπές στο κάτω μέρος. Ανατρέξτε στις Οδηγίες Συναρμολόγησης.
Ακατάλληλη θέρμανση.	Προθερμάνετε την ψησταριά και με τις δύο κύριες εστίες σε υψηλή θερμοκρασία για 10 έως 15 λεπτά.
Υπερβολικά λιπαρά υγρά και στάχτη έχουν συσσωρευτεί στις σχάρες και στο δοχείο συλλογής.	Καθαρίζετε τακτικά τις σχάρες και το δοχείο συλλογής. Μην καλύπτετε το δοχείο συλλογής με αλουμινόχαρτο. Ανατρέξτε στην ενότητα " Οδηγίες Καθαρισμού ".

ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΣΑΣ!



Καταχωρήστε την ψησταριά σας! Μεταβείτε στη διεύθυνση Napoleon.com ή στον Οδηγό Συναρμολόγησης για οδηγίες αντικατάστασης ανταλλακτικών.

Ροή Υγραερίου

- Χαμηλή θερμότητα ή χαμηλή φλόγα όταν η βαλβίδα είναι ρυθμισμένη στο υψηλό.
- Οι εστίες ανάβουν με κίτρινη φλόγα, συνοδευόμενη από την οσμή του υγραερίου.
- Οι φλόγες απομακρύνονται από την εστία, συνοδευόμενες από την οσμή του υγραερίου και από πιθανές δυσκολίες έναυσης.
- Έξοδος της εστίας στη θέση HIGH, αλλά η ρύθμιση είναι στη θέση LOW. Δυνατός θόρυβος και κυματιστές μπλε φλόγες στην επιφάνεια της εστίας.

Πιθανές αιτίες	Λύση
Προπάνιο - ακατάλληλη διαδικασία έναυσης	Βεβαιωθείτε ότι ακολουθείται προσεκτικά η διαδικασία έναυσης. Όλες οι βαλβίδες υγραερίου πρέπει να βρίσκονται στη θέση OFF όταν είναι ενεργοποιημένη η βαλβίδα της φιάλης. Ενεργοποιήστε αργά την φιάλη για να επιτρέψετε την εξισορρόπηση της πίεσης. Βλ. Λειτουργία - " Οδηγίες Έναυσης ".
Φυσικό αέριο - γραμμή τροφοδοσίας μικρού μεγέθους.	Ο σωλήνας πρέπει να έχει μέγεθος σύμφωνα με τον οδηγό εγκατάστασης.
Διαρροή καυσίμου στο περίβλημα του κεραμικού πλακιδίου ή αστοχία συγκόλλησης στο περίβλημα της εστίας.	Αφήστε την εστία να κρυώσει και ελέγξτε πολύ προσεκτικά για ρωγμές. Επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο της Napoleon για να παραγγείλετε ανταλλακτικό για την εστία αν εντοπιστούν ρωγμές.
Τόσο για προπάνιο όσο και για φυσικό αέριο - ακατάλληλη προθέρμανση.	Προθερμάνετε την ψησταριά και με τις δύο κύριες εστίες σε υψηλή θερμοκρασία για 10 έως 15 λεπτά.
Πιθανοί ιστοί αράχνης ή άλλα κατάλοιπα.	Καθαρίστε σχολαστικά τη φωλιά ή τους ιστούς από το στόμιο της εστίας αφαιρώντας την και ακολουθώντας τις οδηγίες αυτού του εγχειριδίου. Ανατρέξτε στην ενότητα " Έλεγχος Διαρροών ".
Ακατάλληλη ρύθμιση αεραγωγού.	Ανοίξτε ή κλείστε ελαφριά τον αεραγωγό σύμφωνα με αυτό το εγχειρίδιο. Βλέπε " Οδηγίες Συντήρησης ". ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Αυτό πρέπει να γίνει από έναν εξειδικευμένο εγκαταστάτη υγραερίου.
Έλλειψη υγραερίου	Ελέγξτε τη στάθμη του υγραερίου στην φιαλή προπανίου.
Ο σωλήνας τροφοδοσίας είναι τρυπημένος.	Επανατοποθετήστε τον εύκαμπτο σωλήνα τροφοδοσίας όπως απαιτείται.
Ο ρυθμιστής προπανίου σε κατάσταση χαμηλής ροής.	Σβήστε τις εστίες και κλείστε τη βαλβίδα της φιάλης, περιμένετε ένα λεπτό πριν ανοίξετε ξανά τη βαλβίδα, αφήστε μερικά δευτερόλεπτα για να εξισορροπηθεί η πίεση πριν ακολουθήσετε τις Οδηγίες Έναυσης για να ανάψετε την ψησταριά. Βεβαιωθείτε ότι η διαδικασία ανάφλεξης ακολουθείται προσεκτικά κάθε φορά που μαγειρεύετε. Όλες οι βαλβίδες υγραερίου πρέπει να είναι στη θέση OFF όταν είναι ανοιχτή η βαλβίδα της φιάλης. Ανοίξτε πάντα σιγά σιγά τη βαλβίδα φιάλης.

Η Εστία Υπερύθρων Αναβοσβήνει

- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας η εστία βγάζει απότομα έναν δυνατό ήχο ακολουθούμενο από έναν συνεχή ήχο στη συσκευή και μεγαλώνει ελαφριά ή έχει μία μεγάλη φλόγα κατά την εκκίνηση.

Πιθανές αιτίες	Λύση
Οι κεραμικές πλάκες είναι υπερφορτωμένες με λίπος και κατάλοιπα. Οι θύρες είναι φραγμένες	Σβήστε την εστία και αφήστε την να κρυώσει για τουλάχιστον 2 λεπτά. Επανεκκινήστε την εστία και μαγειρέψτε στη θέση HIGH για τουλάχιστον 5 λεπτά, ή έως ότου οι κεραμικές πλάκες να είναι ομοιόμορφα λαμπερά κόκκινες.
Η εστία υπερθερμάνθηκε λόγω ανεπαρκούς εξαερισμού. Υπερβολική επιφάνεια ψησίματος που καλύπτεται από ταψάκι ή τηγάνι.	Βεβαιωθείτε ότι δεν καλύπτεται περισσότερο από το 75% της επιφάνειας της ψησταριάς από αντικείμενα ή αξεσουάρ. Σβήστε την εστία και αφήστε την να κρυώσει για τουλάχιστον 2 λεπτά. Ανάψτε την ξανά.
Διαρροή καυσίμου στο περίβλημα του κεραμικού πλακιδίου ή αστοχία συγκόλλησης στο περίβλημα της εστίας.	Αφήστε την εστία να κρυώσει και ελέγξτε πολύ προσεκτικά για ρωγμές. Επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο της Napoleon για να παραγγείλετε ανταλλακτικό για την εστία αν εντοπιστούν ρωγμές.
Ακατάλληλη θέρμανση.	Προθερμάνετε την ψησταριά και με τις δύο κύριες εστίες σε υψηλή θερμοκρασία για 10 έως 15 λεπτά.
Υπερβολικά λιπαρά υγρά και στάχτη έχουν συσσωρευτεί στις σχάρες και στο δοχείο συλλογής.	Καθαρίζετε τακτικά τις σχάρες και το δοχείο συλλογής. Μην καλύπτετε το δοχείο συλλογής με αλουμινόχαρτο. Ανατρέξτε στην ενότητα "Οδηγίες Καθαρισμού" .

Ξεφλουδισμένο Χρώμα

- Το χρώμα φαίνεται να ξεφλουδίζει μέσα στο καπάκι ή τον απορροφητήρα.

Πιθανές αιτίες	Λύση
Συσσωρευση λίπους σε εσωτερικές επιφάνειες.	Αυτό δεν είναι ελάττωμα. Το φινίρισμα στο καπάκι και τον απορροφητήρα είναι από πορσελάνη ή ανοξείδωτο ατσάλι και δεν ξεφλουδίζει. Το ξεφλούδισμα προκαλείται από ξηραμένα λίπη, τα οποία στεγνώνουν σε μικρά κομμάτια, που ξεφλουδίζουν. Ο τακτικός καθαρισμός θα το αποτρέψει. Βλέπε "Οδηγίες Καθαρισμού" .

10 ετής Περιορισμένη Εγγύηση του Προέδρου της Napoleon



Τα προϊόντα NAPOLEON έχουν σχεδιαστεί με ανώτερης ποιότητας εξαρτήματα και υλικά και συναρμολογούνται από εκπαιδευμένους τεχνίτες οι οποίοι είναι υπερήφανοι για το έργο τους. Το συγκρότημα καυστήρα και βαλβίδας υπόκεινται σε δοκιμή διαρροής και πυρός σε σταθμό ελέγχου ποιότητας. Αυτή η ψησταριά έχει επιθεωρηθεί διεξοδικά από εξειδικευμένο τεχνικό πριν από τη συσκευασία και την αποστολή προκειμένου να διασφαλιστεί ότι εσείς, ο πελάτης, θα λάβετε το προϊόν ποιότητας που αναμένετε από τη NAPOLEON.

Η NAPOLEON εγγυάται ότι τα εξαρτήματα του νέου σας προϊόντος NAPOLEON θα είναι απαλλαγμένα από ελαττώματα υλικού και ανθρώπινης κατασκευής από την ημερομηνία αγοράς, για την ακόλουθη περίοδο:

Χυτά μέρη αλουμινίου / βάση ανοξείδωτου χάλυβα	10ετής κάλυψη
Καπάκι ανοξείδωτου χάλυβα	10ετής κάλυψη
Καπάκι με σμάλτο πορσελάνης	10ετής κάλυψη
Βαμμένη ατσάλινη κουκούλα	5ετής πλήρης κάλυψη, συν έκπτωση 50% έως το 10^ο έτος
Καυστήρες σωλήνων από ανοξείδωτο ατσάλι	5ετής πλήρης κάλυψη, συν έκπτωση 50% έως το 10^ο έτος
Πλέγμα μαγειρέματος από σμάλτο πορσελάνης	5ετής πλήρης κάλυψη, συν έκπτωση 50% έως το 10^ο έτος
Πλάκες ψησίματος από ανοξείδωτο ατσάλι ή σμάλτο	3ετής πλήρης κάλυψη, συν έκπτωση 50% έως το 10^ο έτος
Όλα τα λοιπά μέρη	2ετής κάλυψη

*Προϋποθέσεις και περιορισμοί

Αυτή η Περιορισμένη Εγγύηση δημιουργεί μια περίοδο εγγύησης όπως ορίζεται στον προαναφερόμενο πίνακα, για οποιοδήποτε προϊόν το οποίο αγοράζεται μέσω εξουσιοδοτημένου αντιπροσώπου της NAPOLEON και εκχωρεί το δικαίωμα στον αρχικό αγοραστή για την προβλεπόμενη κάλυψη για οποιοδήποτε στοιχείο αντικατασταθεί εντός της περιόδου εγγύησης, είτε από τη NAPOLEON είτε από εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο της NAPOLEON, που θα αντικαταστήσει ένα στοιχείο αυτού του προϊόντος που έχει αποτύχει κατά την κανονική ιδιωτική χρήση ως αποτέλεσμα κατασκευαστικού ελαττώματος. Η «έκπτωση 50%» που αναφέρεται στον πίνακα σημαίνει ότι το στοιχείο διατίθεται στον αγοραστή με έκπτωση 50% από την κανονική λιανική τιμή του στοιχείου για την περίοδο που υποδεικνύεται. Αυτή η περιορισμένη εγγύηση δεν καλύπτει αξεσουάρ ή προϊόντα μπόνους.

Για μεγαλύτερη βεβαιότητα, η «κανονική ιδιωτική χρήση» ενός προϊόντος σημαίνει ότι το προϊόν: έχει εγκατασταθεί από εγκεκριμένο, εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις ή εργολάβο, σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης που περιλαμβάνονται στο προϊόν και όλους τους τοπικούς και εθνικούς κώδικες κτιρίων και πυρκαγιάς, έχει συντηρηθεί σωστά και δεν έχει χρησιμοποιηθεί ως κοινόχρηστη παροχή ή σε εμπορική εφαρμογή.

Παρομοίως, η «αστοχία» δεν περιλαμβάνει: υπερβολική πυρκαγιά, εκρήξεις που προκαλούνται από περιβαλλοντικές συνθήκες όπως ισχυρούς ανέμους ή ανεπαρκή αερισμό, γρασσουιές, βαθουλώματα, διάβρωση, φθορά βαμμένων και επιμεταλλωμένων φινιρισμάτων, αποχρωματισμό λόγω θερμότητας, λειαντικών ή χημικών καθαριστικών ή έκθεση σε υπεριώδη ακτινοβολία, τρίμματα από σμάλτο πορσελάνης ή ζημιές που προκαλούνται από κακή χρήση, ατύχημα, χαλάζι, πυρκαγιές λίπους, έλλειψη συντήρησης, εχθρικά περιβάλλοντα όπως αλάτι ή χλώριο, αλλοιώσεις, κατάχρηση, παραμέληση ή εξαρτήματα που έχουν εγκατασταθεί από άλλους κατασκευαστές.

Σε περίπτωση φθοράς εξαρτημάτων σε βαθμό μη απόδοσης (ολοσχερώς σκουριασμένα ή καμένα) κατά τη διάρκεια της εγγυημένης κάλυψης, θα παρέχεται ανταλλακτικό. Το ανταλλακτικό εξάρτημα είναι αποκλειστική ευθύνη της NAPOLEON που ορίζεται από αυτήν την Περιορισμένη Εγγύηση. Σε καμία περίπτωση η NAPOLEON δεν θα είναι υπεύθυνη για την εγκατάσταση, την εργασία ή οποιοδήποτε άλλο κόστος ή δαπάνη που σχετίζεται με την επανεγκατάσταση ενός εγγυημένου μέρους, για τυχόν παρεπόμενες, επακόλουθες ή έμμεσες ζημιές ή για τυχόν έξοδα μεταφοράς, κόστους εργατικών ή εξαγωγικούς δασμούς.

Αυτή η Περιορισμένη Εγγύηση παρέχεται πρόσθετα σε δικαιώματα που τυχόν σας παρέχονται από την τοπική νομοθεσία. Κατά συνέπεια, αυτή η Περιορισμένη Εγγύηση δεν επιβάλλει καμία υποχρέωση στη NAPOLEON να διατηρεί απόθεμα ανταλλακτικών. Με βάση τη διαθεσιμότητα των ανταλλακτικών, η NAPOLEON μπορεί, κατά τη διακριτική της ευχέρεια, να εκπληρώσει όλες τις υποχρεώσεις της παρέχοντας στον πελάτη μια αναλογική πίστωση για ένα νέο προϊόν. Μετά το πρώτο έτος, σε σχέση με αυτήν την Περιορισμένη Εγγύηση, η NAPOLEON μπορεί, κατά τη διακριτική της ευχέρεια, να εκπληρώσει πλήρως όλες τις υποχρεώσεις από την παρούσα εγγύηση επιστρέφοντας στον αρχικό εγγυημένο αγοραστή την τιμή χονδρικής για κάθε εγγυημένο αλλά ελαττωματικό εξάρτημα.

Η απόδειξη πώλησης ή ένα αντίγραφο θα απαιτείται μαζί με τον αριθμό σειράς και τον αριθμό μοντέλου κατά την υποβολή αξιώσεων εγγύησης από τη NAPOLEON. Η NAPOLEON διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από τον αντιπρόσωπό της να επιθεωρήσει οποιοδήποτε προϊόν ή εξάρτημα προτού εκπληρώσει οποιαδήποτε αξίωση εγγύησης. Πρέπει να επικοινωνήσετε με την Εξυπηρέτηση Πελατών της NAPOLEON ή έναν εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο της NAPOLEON για να λάβετε το όφελος από την εγγυητική κάλυψη.



www.napoleon.com



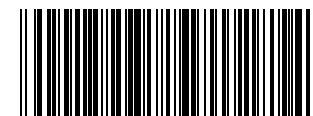
ΝΑΡΟΛΕΟΝ - ΓΙΟΡΤΑΖΟΥΜΕ ΠΑΝΩ ΑΠΟ 40 ΧΡΟΝΙΑ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ



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



N415-0707CE-GR