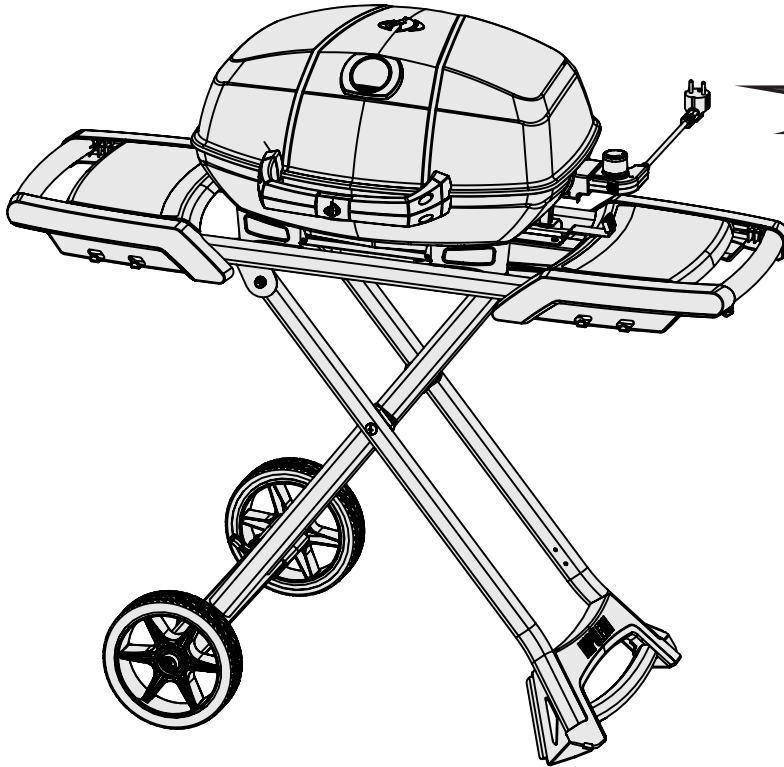


EN

DE
PG. 13FR
PG. 25NL
PG. 37ES
PG. 49PT
PG. 61SE
PG. 73FI
PG. 85DK
PG. 97NO
PG. 109IT
PG. 121
PG. 133

DO NOT DISCARD

PRO285EX



WARNING! POTENTIAL SHOCK HAZARD

This appliance is rated for
220-240 VAC – 50/60 Hz
2200 W



WARNING! Failure to follow the instructions in this manual could result in fire or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death. Read and follow all warnings and instructions in this manual prior to operating grill.



WARNING!

For Outdoor Household Use Only

When using powered appliances, basic safety precautions, including the following, should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, personal injury and material damage.

Retain this manual for future reference.



N415-0812W | A-0 | 05.12.25

Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Netherlands
eu.info@napoleon.com

www.napoleon.com



WARNING! Read all instructions prior to operating.

Safe Operating Practices

- Use this grill only as described in this manual. Any other use not recommended in this manual may cause fire, electric shock, or injury to persons.
- This grill is intended for outdoor household use only. Do not use indoors or for commercial cooking.
- Do not in any way alter this product or its use.
- Do not use charcoal or other combustible fuels in this grill. This grill is not designed for charcoal use and a fire could result. The fire could create an unsafe condition and damage to the grill.
- Do not build this model of grill in any built-in or slide-in construction. Ignoring this warning could cause a fire or an explosion that may damage property or cause serious bodily injury or death.

Electrical Safeguards:

- This appliance conforms to technical standards and the safety requirements for electrical devices.
- Always ensure that the electrical outlet being used has the correct voltage according to the input power of the appliance. Outlets must also be suitable for equipment with a power consumption of 2200 Watts.
- Make sure no other high wattage appliances are plugged into the same circuit when using grill.
- The appliance should be connected to an outlet having an earthing contact.
- The electricity supply should be provided through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA.
- Do not operate unit if plug receptacle is damaged.
- The power cord should be regularly examined for signs of damage, and the appliance is not to be used if the cord is damaged.
- Do not operate the grill with a temperature controller that has a damaged cord or plug. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special assembly available from Napoleon or a Napoleon authorized dealer.
- If using an extension cord, it must be designed for outdoor use and rated for the input power required by the appliance.
- Do not connect two or more extension cords together.

Safe Operation:

- Always plug the temperature controller into the grill before plugging the power cord into the outlet. When removing the temperature controller from the grill, unplug it from the outlet first.
- Pulling controller by the knob could cause it to come off. Remove temperature controller by gripping on its side.
- If a flare up occurs, do not use water to put out fire. Turn the grill to OFF. Unplug the power cord and wait for the grill to cool.
- Keep the plug and cord dry when in use. Do not use the electric grill in the rain.
- Operate grill only on a level, stable surface.
- Do not allow cord to touch grill when it is hot.
- The grease tray must be in place at all times during grill operation.
- Do not move the grill while it is in use.
- Do not leave grill unattended whenever in use.
- Keep young children, elderly and pets away while the grill is in use. Children must not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should be supervised if cleaning and maintaining the grill.
- Do not use grill near combustible materials such as wood, dry grass, shrubs, etc.
- Do not allow grill to come into contact with flammable materials such as paper, walls, draperies, towels, chemicals, etc.
- Do not use the grill in high traffic areas. Locate power cord away from traffic areas.
- To protect the barbecue, do not use the grill within 3 m / 10 feet of pool, pond or other body of water.
- Do not use as a heater.
- Allow the appliance to cool before moving or storing it.

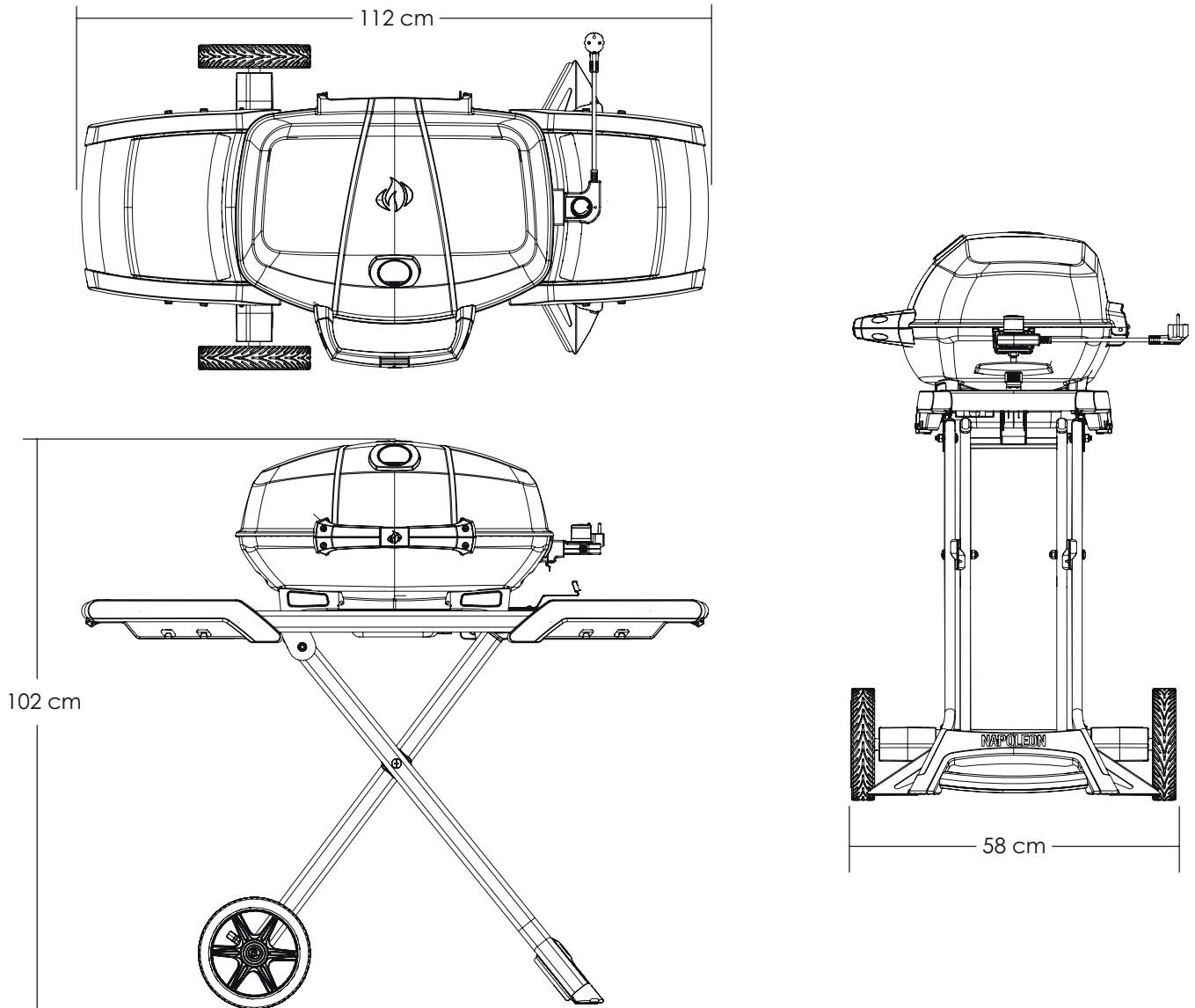
Cleaning:

- Clean the drip pan regularly.
- Do not immerse electrical components in water when cleaning.
- To protect against electrical shock, do not immerse plug, cord or temperature controller in water or any liquid.

Storage:

- Unplug the grill when not in use and keep the plug and cord dry.
- Do not leave temperature controller in the ON position during periods of non-use.
- Always store the temperature controller indoors when not in use.
- During long periods of non-use, remove the temperature controller from grill.

DIMENSIONS



CAUTION! During unpacking and assembly we recommended you wear work gloves and safety glasses for your protection. Although we make every effort to make the assembly process as problem free and safe as possible, it is characteristic of fabricated steel parts that the edges and corners might be sharp and could cause cuts if handled incorrectly.

Correct Disposal Of This Product



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.

Cooking Instructions



WARNING! Do not use this grill under extended awnings. Failure to follow these instructions could result in a fire or personal injury.



DANGER! Allow the grill to cool to the touch before moving or storing. Failure to do so could result in a fire resulting in property damage, personal injury or death.

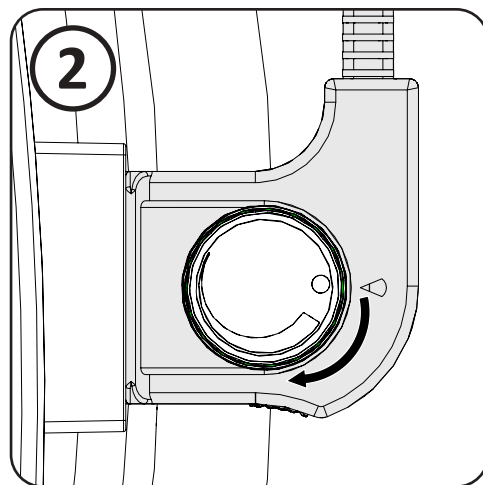
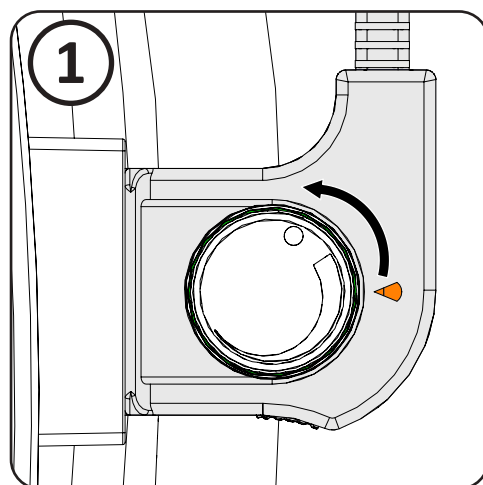
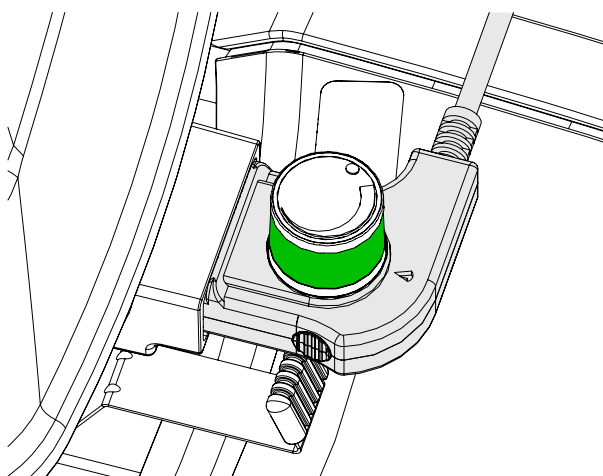
Plug the grill supply cord into a grounded electrical outlet.

1. Turn the control knob counterclockwise to the desired temperature setting and allow the grill to preheat. Once the grill has reached the desired temperature, place your food on the cooking grids.

Close the lid to ensure even cooking.

2. Turn the control knob counterclockwise to decrease heat, or clockwise to increase it.

When lit for the first time, the grill will emit a slight odour. This is a normal temporary condition caused by the burning of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and will not occur again. Simply run the thermostat on high with the lid open for approximately ½ hour. When cooking very lean meats, such as chicken breasts, or lean pork, the grids can be oiled before pre-heating to reduce sticking. Cooking meat with a high degree of fat content may create flare-ups. Either trim some fat or reduce temperatures to prevent this.



Grilling Chart

Preheat on HIGH for 15-20 minutes with a closed lid, then set to desired temperature. This is a guideline for cooking in outdoor temperature of 22°C.

To add a trademark taste to your cooking, try the Napoleon woodchip smoker as an optional accessory with mesquite- or hickory-flavoured woodchips.

Food	Control Setting	Cooking Time	Helpful Suggestions
Steak 2.54 cm (1 in.) thick	High setting, 2 min. each side High setting, 2 min. each side then Medium setting High setting, 2 min. each side then Medium setting	4 min. – Rare 6 min. – Medium 8 min. – Well done	When selecting meat for grilling, ask for marbled fat distribution. The fat acts as a natural tenderizer while cooking and keeps it moist and juicy.
Hamburger 1.27 cm (1/2 in.) thick	High setting, 2 min. each side High setting, 2 1/2 min. each side High setting, 3 min. each side	4 min. – Rare 5 min. – Medium 6 min. – Well done	Preparing hamburgers to order is made easier by varying the thickness of your patties.
Chicken pieces	High setting, 2 min. each side then Medium-Low to Low setting	20-25 min.	The joint connecting the thigh and the leg from the skinless side should be sliced 3/4 of the way though for the meat to lay flatter on the grill. This helps it to cook faster and more evenly.
Pork chops	Medium	6 min. per side	Trim off the excess fat before grilling. Choose thicker chops for more tender results.
Spare ribs	High setting for 5 minutes Low to finish	20 min. per side turn often	Choose ribs that are lean and meaty. Grill until meat easily pulls away from the bone.
Lamb chops	High setting for 5 minutes Medium to finish	15 min. per side	Trim off the excess fat before grilling. Choose extra thick chops for more tender results.
Hot dogs	Medium - Low	4-6 min.	Select the larger size wieners. Slit the skin lengthwise before grilling.

Troubleshooting

Problem	Possible Causes	Solution
No heat	Thermostat turned off. No power.	Turn thermostat to maximum setting. Ensure thermostat is fully seated in grill plate and properly plugged into outlet. Try another outlet. Check for tripped circuit breaker. Reset. Turn thermostat to maximum setting. Pre-heat grill with lid closed for 15-20 minutes.
	Faulty thermostat or grill plate.	Replace thermostat or grill plate.
Low heat.	Improper preheating	Preheat 15-20 minutes. Increase thermostat setting.
	Excessive buildup in base of grill.	Clean out excessive debris in base.
Excessive flare-ups/ uneven heat.	Excessive fat in meat.	Trim fat from meat before grilling.
	Excessive cooking temperature.	Adjust temperature as needed.
	Grease buildup.	Clean grill.
Circuit breaker trips or fuse blows.	Power surge	Turn controller to OFF position before plugging into electrical outlet.
	Another appliance plugged into same circuit as grill.	Do not use other electrical appliances on same circuit.
	Moisture or water in thermostat or electrical connections.	Keep thermostat and electrical components dry.

Cleaning Instructions



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



WARNING! To avoid the possibility of burns, maintenance should be done only when the grill is cool. Avoid unprotected contact with hot surfaces. Ensure grill is turned off. Clean grill in an area where cleaning solutions will not harm decks, lawns, or patios. Do not use oven cleaner to clean any part of this grill. Do not use a self-cleaning oven to clean cooking grids or any other parts of the grill. Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the grill components unless cleaned regularly.



Cast Iron Cooking Grids: The cast iron cooking grids supplied with your new grill offer superior heat retention and distribution. By regularly seasoning your grids you are adding a protective coating, which will aid in resisting corrosion and increase your grids non-stick capabilities.

First Time Use: Wash the cast iron grids by hand with mild dish soap and water to remove any residue from the manufacturing process (never wash in a dish washer). Rinse thoroughly with hot water and dry completely with a soft cloth. This is important to avoid moisture from entering the cast iron. When lit for the first time, the grill will emit a slight odour.

Seasoning: Using a soft cloth, spread VEGETABLE SHORTENING over the entire grid surface ensuring all grooves and corners are covered. Do not use salted fats such as butter or margarine. Pre-heat your grill for 15 minutes, then place the seasoned cooking grids in the grill. Turn the burner control knobs to medium with the lid closed. Allow the cooking grids to heat for approximately one-half hour. Turn the controller to OFF and let the cooking grids stand until cool. This procedure should be repeated several times throughout the season, although it is not required for daily use (follow daily usage procedure below).

Daily Usage: Before pre-heating and cleaning with a brass wire grill brush, coat the entire top surface of the cooking grids with vegetable shortening. Pre-heat the grill and then brush away any unwanted residue with a brass wire brush.

Cleaning Inside The Grill: Remove the cooking grids. Use a soft brass wire brush to clean loose debris from the insides of the lid. Brush all debris from inside the grill into the removable drip pan. Remove the base liner (drip pan grease catcher). Do not use abrasive cleaners to clean the porcelain base liner. To remove stubborn stains, soak in soapy water to loosen dirt. Clean with a non-abrasive cleaner and buff dry with a clean cloth. Ensure that the grill plate is placed properly when reinstalled.

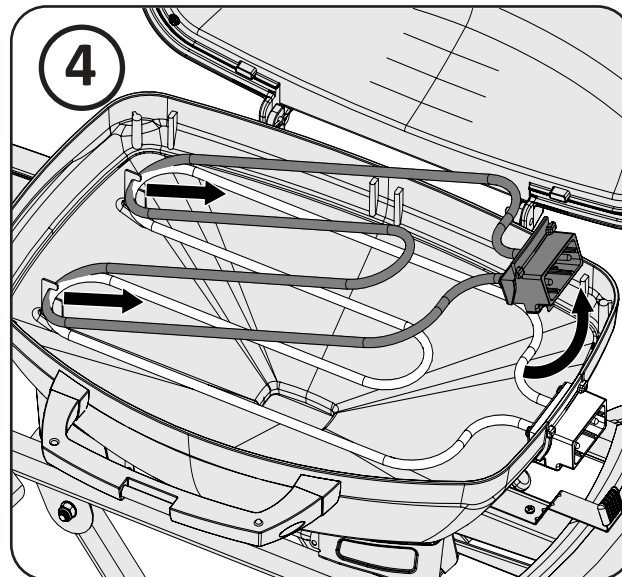
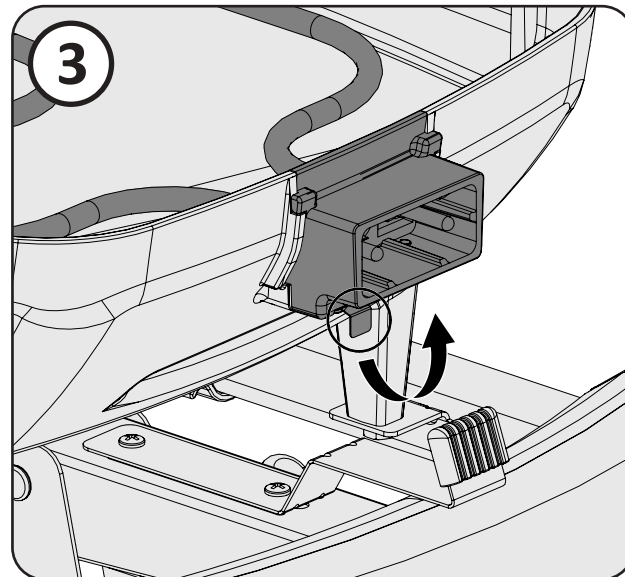
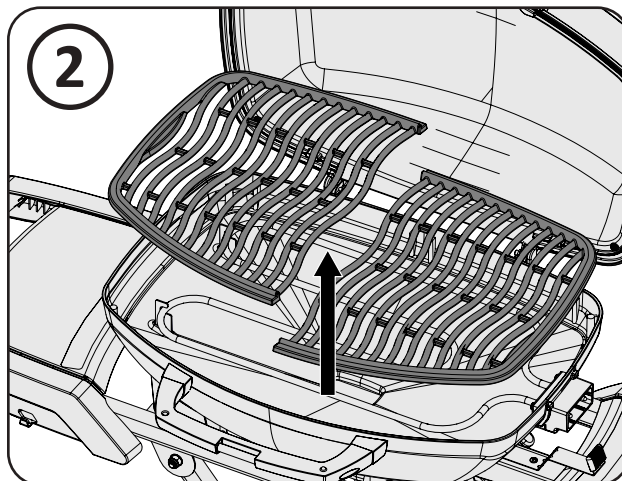
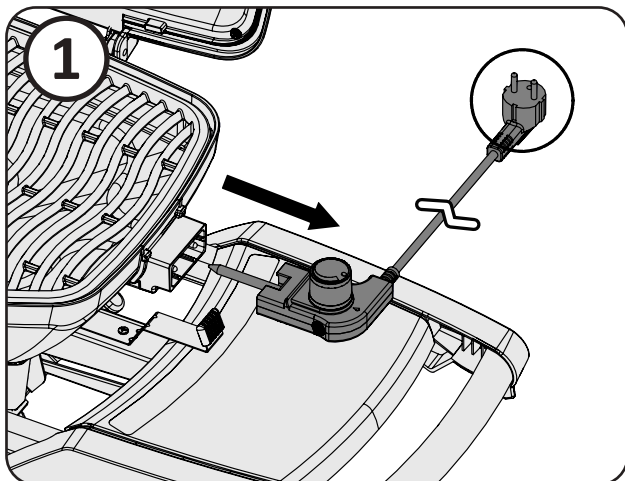
Drip Pan: Slide the drip pan out for easy cleaning. It should be cleaned frequently (every 4-5 uses) to avoid grease buildup. Grease and excess drippings accumulate in the drip pan located under the grill. Accumulated grease can cause a fire hazard. Do not line the drip pan with aluminum foil, as it can prevent the proper amount of air needed for burner to operate. The pan should be scraped out with a putty knife or scraper.

Cleaning the Outside of the Grill: Do not use any abrasive cleaners to clean painted parts. To protect the enamel finish, use a mild detergent with soft cloth or brush to wipe away and remove any acidic residue. Buff dry with a clean cloth.

Cleaning Steps

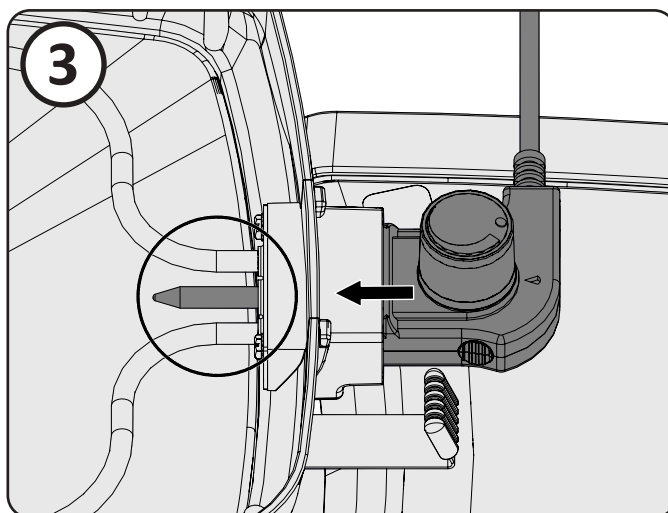
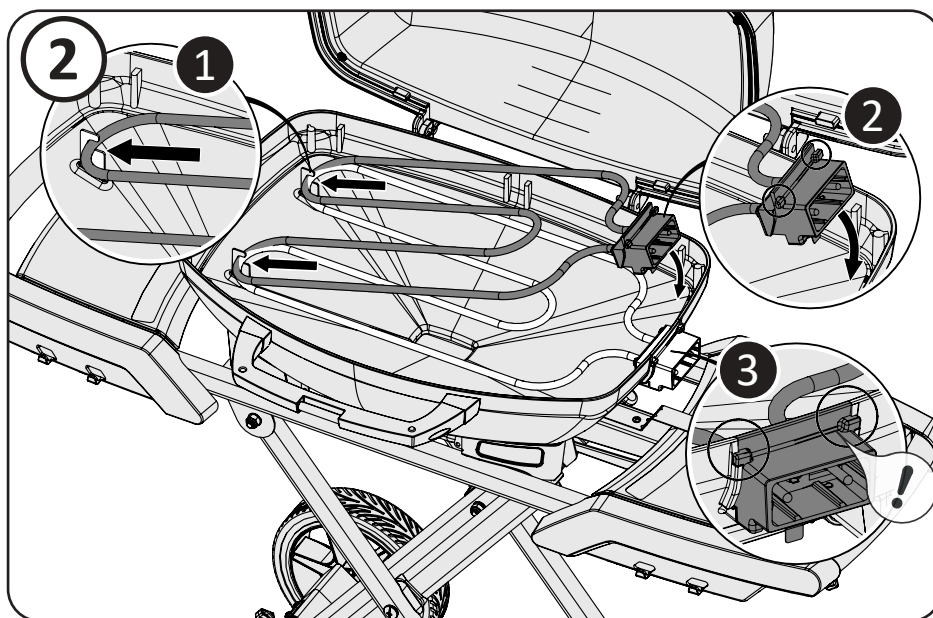
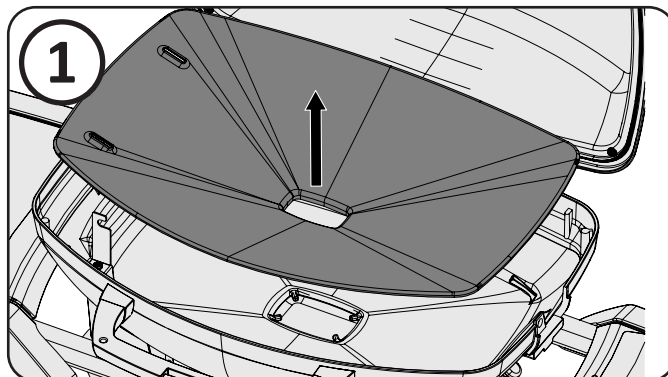
Disassembly:

1. Unplug the cord from wall and remove the thermostat.
2. Remove cooking grids.
3. Lift heating element out of grill.
4. Remove the base liner.



Reassembly:

1. Reinsert the base liner.
2. Place the curved ends of the heating element back into its support clips. Lower the heating element into place.
3. Reinsert the thermostat and cooking grids.



KEEP YOUR RECEIPT AS PROOF OF PURCHASE TO VALIDATE YOUR WARRANTY.

Ordering Replacement Parts

Warranty Information

MODEL: _____

DATE OF PURCHASE: _____

SERIAL NUMBER: _____

(Record information here for easy reference)

For replacement parts and warranty claims, contact the Napoleon dealer where the product was purchased. Before contacting the dealer, check the Napoleon Grills Website for more extensive cleaning, maintenance, troubleshooting and parts replacement instructions at www.napoleon.com.

To process a claim, the following information is required:

1. Model and serial number of the unit.
2. Part number and description.
3. A concise description of the problem ('broken' is not sufficient).
4. Proof of purchase (photocopy of the invoice).

In some cases, Napoleon could request to have the parts returned to the factory for inspection before providing replacement parts.

Before contacting Napoleon dealer, please note that the following items are not covered by the warranty:

- Costs for transportation, brokerage or export duties.
- Labour costs for removal and reinstallation.
- Costs for service calls to diagnose problems.
- Discolouration of stainless steel parts.
- Part failure due to lack of cleaning and maintenance, or use of improper cleaners (oven cleaner or other harsh chemicals).

NAPOLEON PRODUCT WARRANTY



FOR TRAVELQ™ 285E SERIES

10 Year Napoleon Portable Electric Grills Limited Warranty

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

Aluminum castings	10 years
Porcelainized cast iron cooking grids	5 years ^{plus 10}
Grease shield	5 years ^{plus 10}
Heating element and thermostat	2 years
All other parts	2 years

Plus 1d: refers to an extended warranty period, during which we supply spare parts to the purchaser at 50% of the current retail price for the lifetime* of the grill.

Plus 15: refers to an extended warranty period, during which we supply spare parts to the purchaser at 50% of the current retail price for an additional 15 years.

Plus 10: refers to an extended warranty period, during which we supply spare part to the purchaser at 50% of the current retail price for an additional 10 years.

***Lifetime** refers to a warranty period of 30 years.

This warranty is valid in: the European Union, Switzerland, Andorra, San Marino, Norway, Iceland and Liechtenstein.

The customer's legal entitlements in the event of defects in accordance with WKRL - (EU 2019/711) are not affected, restricted or altered by the present warranty. The exercise of statutory entitlements is to take place free of charge.

WARRANTY CONDITIONS AND LIMITATIONS

NAPOLEON guarantees that its products are free from defects exclusively to the original purchaser, and only insofar as the purchase took place through an official NAPOLEON dealer. The following conditions and restrictions apply:

The present manufacturer's warranty is not transferable nor viable for extension under any circumstances or by any of our representatives.

The grill must be installed by a licensed, authorized service technician or contractor. Installation must take place in accordance with the installation instructions provided, as well as all local and national building and fire codes.

This limited warranty does not cover damage caused by improper operation, lack of maintenance, grease fire, environmental exposure, accidents, modification, abuse, or neglect.

The installation of spare parts from other manufacturers voids the present warranty. The discoloration of plastic elements due to the application of chemical cleaning agents or exposure to sunlight is not covered under this warranty.

This warranty also excludes any of the following: Scratches, dents, paint defects, coatings, corrosion or discoloration caused by exposure to heat or abrasive and chemical cleaners, as

well as chips to porcelain-coated parts and any components used in the installation of the grill. If a part deteriorates to the point where it becomes inoperable (due to rusting or burning through) within the warranty period, the customer will be issued with a replacement part.

After the first year, NAPOLEON has the authority under this warranty (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Year Limited Warranty, 10 Year Limited Warranty, 3 Year Limited Warranty) to waive any warranty obligation at its free discretion by refunding the original purchaser to the tune of the wholesale price of the relevant defective warranty parts.

NAPOLEON accepts no responsibility for any installation, labor hours or other costs or expenses associated with the reinstallation of a warranty part. Costs of this nature are not covered by the present warranty.

Notwithstanding any regulations under this warranty (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Year Limited Warranty, 10 Year Limited Warranty, 3 Year Limited Warranty), NAPOLEON's liability under this warranty is defined by the foregoing, and does not cover any incidental, consequential, or indirect damage in any case whatsoever.

This warranty defines NAPOLEON's duties and liability with respect to the NAPOLEON grill. NAPOLEON assumes no further liability in connection with the sale of this product, nor does it authorize any third party to assume any other liability on its behalf.

NAPOLEON assumes no responsibility for: overheating due to environmental factors.

NAPOLEON does not accept liability for any damage to the grill caused by the weather, hail, rough handling, aggressive chemicals or cleaning agents.

Warranty claims must be accompanied by the proof of purchase or a copy thereof stating the serial and model number.

NAPOLEON reserves the right to have the product or any part thereof inspected by one of its representatives prior to the fulfilment of any warranty obligation.

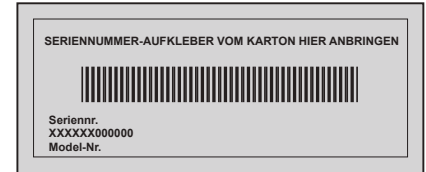
NAPOLEON does not bear shipping costs, labor hours or export duties.

GUARANTOR:

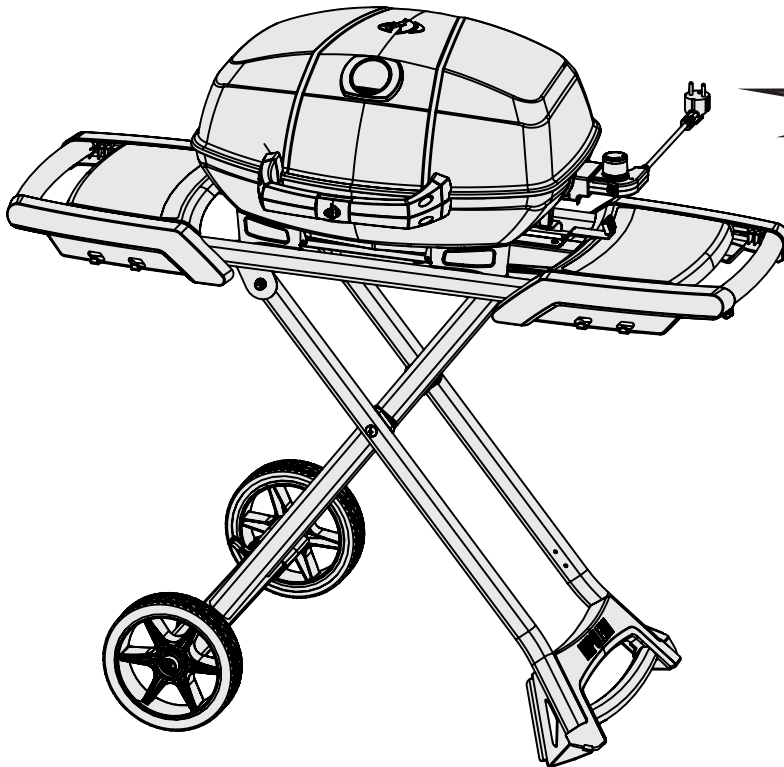
NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland Netherlands

☎ +31 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com



DE



PRO285EX



ACHTUNG!
GEFAHR DURCH STROMSCHLAG

Dieses Gerät ist für zertifiziert und zugelassen für
220-240 V - 50/60 Hz
2200 W



ACHTUNG! Nicht befolgen dieser Anleitung kann zu Brand, Sachschäden und möglichen tödlichen Verletzungen führen. Nur für den Einsatz im Außenbereich. Anleitung für künftige Referenz aufbewahren.



WARNING!

Nur für den Gebrauch im Freien.

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen, einschließlich der folgenden, befolgt werden, um das Risiko von fire, Stromschlag, Verletzungen und Sachschäden zu verringern.

Bewahren sie Dieses Handbuch zur weiteren Referenz auf



N415-0812W | --0 | 05.12.25

Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Netherlands
eu.info@napoleon.com

www.napoleon.com



ACHTUNG! Alle Anweisungen lesen vor Inbetriebnahme des Grills.

Sicherheitsanweisungen

- Der Grill ist nur wie in dieser Anleitung beschrieben zu benutzen. Unsachgemäße Benutzung kann zu Brand, Stromschlag oder persönlichen Verletzungen führen.
- Dieser Grill darf nur von Privatpersonen im Außenbereich verwendet werden. Nicht innen oder gewerblich betreiben.
- Modifizieren des Grills und unsachgemäße Benutzung sind untersagt.
- Keine Holzkohle oder andere Brennstoffe im Grill verwenden. Dieser Grill ist nicht für Holzkohle konzipiert.
- Grill nicht irgendwo einbauen oder betreiben. Dies kann zu Brand, einer Explosion, Sach- oder persönlichen, inklusive tödlichen, Schäden führen.

Elektrische Schutzmaßnahmen:

- Dieses Gerät entspricht technischen Richtlinien und Sicherheitsstandards für elektrische Geräte.
- Sorgen Sie dafür, dass die Steckdose die korrekte Stromstärke liefert. Steckdosen müssen Geräte bis 2200 Watt versorgen können.
- Keine anderen Geräte mit derselben Gruppe verbinden wenn der Grill eingeschaltet ist.
- Der Grill ist nur mit einer geerdeten Steckdose zu verbinden.
- Der Grill ist nur über einen Fehlerstromschutzschalter mit FI-Schalter von max. 30 mA anzuschließen.
- Den Grill nicht betreiben, wenn die Steckdose beschädigt ist.
- Das Netzkabel ist regelmäßig auf Spuren von Schäden zu überprüfen, den Grill nur mit intaktem Kabel zu benutzen.
- Der Grill darf nicht mit einem defekten Temperaturregler, defektem Stecker oder Kabel betrieben werden. Ein neuer Temperaturregler ist von Napoleon oder einem autorisierten Händler zu erwerben.
- Verwendete Verlängerungskabel sollten für den Außenbereich zulässig und für entsprechende Stromstärken geeignet sein. Maximal 1 Verlängerungskabel erlaubt.

Sichere Operation:

- Immer erst den Temperaturregler mit dem Grill verbinden bevor der Grill mit dem Stromnetz verbunden wird. Immer erst den Grill vom Netz trenne, bevor Sie den Temperaturregler abkoppeln.
- Temperaturregler nicht beim Knopf abziehen; dieser kann sich lösen. Regler zum Entfernen an den Seiten anfassen.
- Im Fall einer Stichflamme, NICHT mit Wasser löschen. Grill ausschalten, vom Netz trennen und abkühlen lassen.
- Grill nur auf stabiler und waagerechter Fläche betreiben.
- Kabel vor lostreten schützen.
- Kabel von Grill in Betrieb fernhalten.
- Fettwanne während des Grillens nie entfernen.
- Grill während Benutzung nicht bewegen.
- Grill nicht unbeaufsichtigt lassen wenn in Betrieb.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit beschränkten geistlichen und motorischen Vermögen, oder denjenigen mit beschränkter Erfahrung im Grillen unter Aufsicht betrieben werden. Oder nach Instruktion im Hinblick auf Sicherheit und die korrekte Bedienung des Grills, sofern Sie die mit dem Grillen verbundenen Gefahren kennen. Reinigung und Wartung durch oben genannte Personen dürfen nicht unbeaufsichtigt durchgeführt werden.
- Grill nicht in der Nähe von brennbaren Stoffen (Holz, trockenes Gras, Sträucher etc.), oder zu nah an andere brennbare Materialien (Papier, Handtücher, Wände, Vorhänge, Chemikalien etc.) betreiben.
- Grill nicht in belebter Umgebung betreiben.
- Grill mindestens 3 Meter von Wasser (Pool, Teich etc.) entfernt betreiben.
- Nicht als Heizgerät verwenden.
- Vor Transport oder Lagerung abkühlen lassen.

Reinigung:

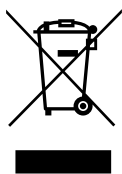
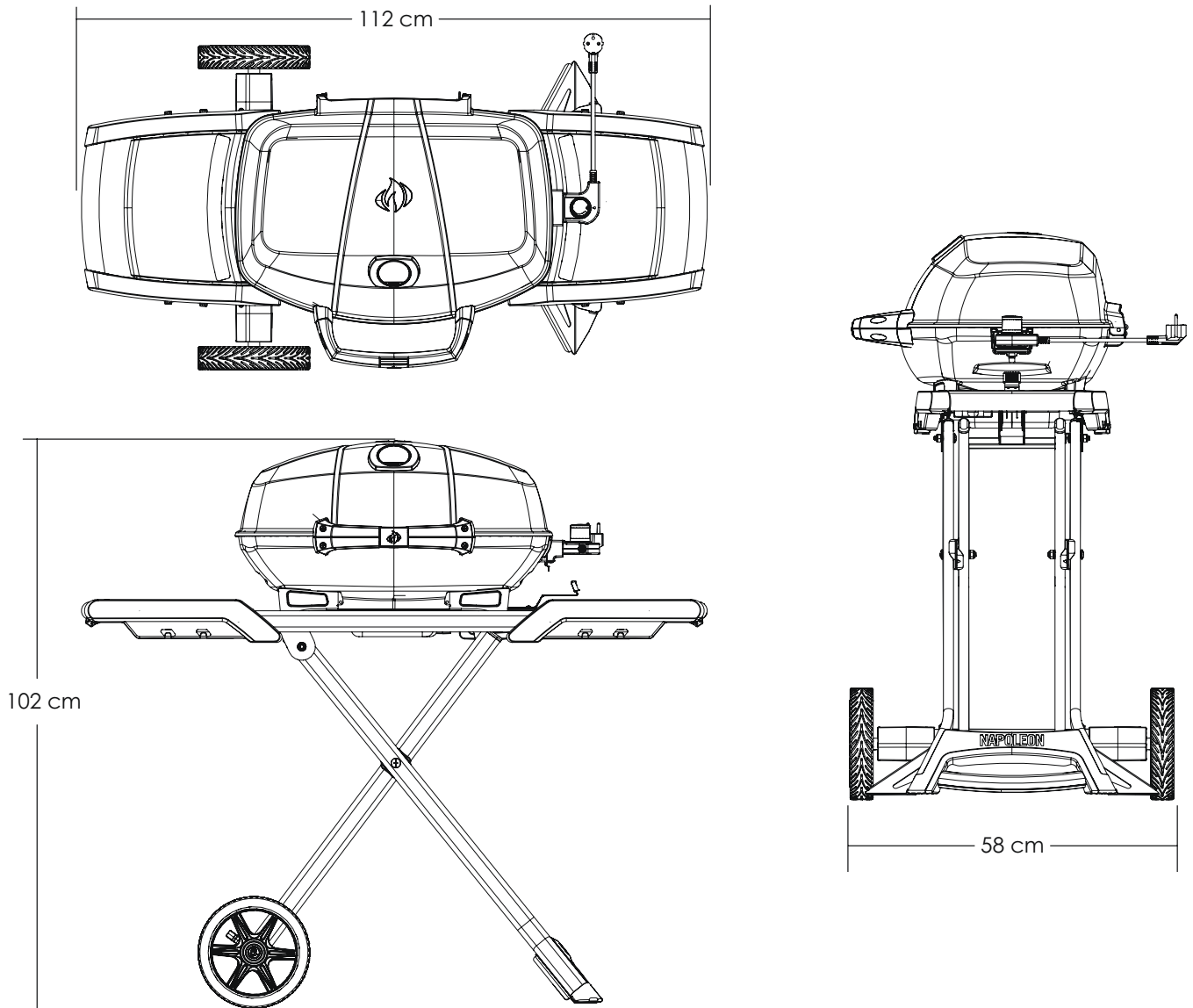
- Fettwanne regelmäßig reinigen.
- Temperaturregler und Kabel bei Reinigung nicht untertauchen.
- Zum Schutz gegen Stromschlag, Grill und Teile nicht untertauchen.

Lager:

- Kabel und Stecker während des Betrieb trocken halten.
- Do not leave temperature controller in the ON position during periods of non-use. Temperaturregler nicht auf 'eingeschaltet' lassen wenn der Grill kurz ausgeschaltet wird.
- Bei längerer Nichtbenutzung, den Temperaturregler entfernen und im Haus aufbewahren.

DIMENSIONEN

DE



ACHTUNG! Wir empfehlen beim Entpacken des Geräts und bei der Montage Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille zu tragen. Wir unternehmen alle Anstrengungen, den Montageprozess so problemlos und sicher wie möglich zu machen, doch bearbeitete Stahlteile haben üblicherweise scharfe Kanten und Ecken, die zu Schnittverletzungen führen können, wenn sie während der Montage unsachgemäß gehandhabt werden.

Entsorgung von Altgeräten aus privaten Haushalten in der EU

Dieses Symbol auf dem Produkt oder dessen Verpackung gibt an, dass das Produkt innerhalb der EU nicht zusammen mit dem Restmüll entsorgt werden darf. Die separate Sammlung und das Recyceln Ihrer alten Elektrogeräte zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung trägt zum Schutz der Umwelt bei und gewährleistet, dass sie auf eine Art und Weise recycelt werden, die keine Gefährdung für die Gesundheit des Menschen und der Umwelt darstellt. Es obliegt daher Ihrer Verantwortung, das Gerät an einer entsprechenden Rücknahmestelle für die Entsorgung oder Wiederverwertung von Elektro- oder Elektronik-Altgeräten aller Art abzugeben oder wenden Sie sich an den Händler, von dem das Produkt erworben wurde. Gemäß den lokalen Bestimmungen gewährleisten diese Stellen, dass das Gerät auf eine Art und Weise recycelt wird, die keine Gefährdung für die Umwelt darstellt.

Grillanleitung



WARNUNG! Verwenden Sie den Grill nicht unter ausgeklappten Markisen oder Sonnensegeln. Ein Unterlassen der Anweisung kann zu Feuer oder Verletzungen führen.



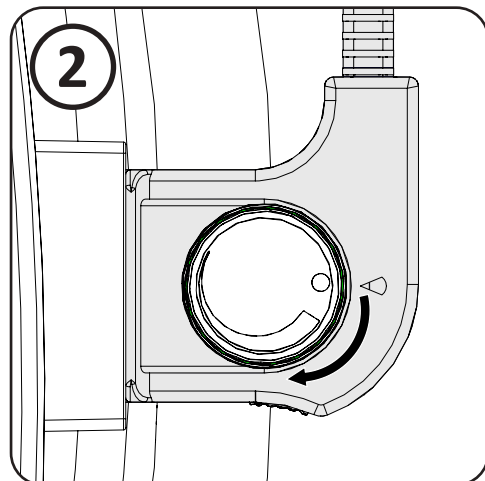
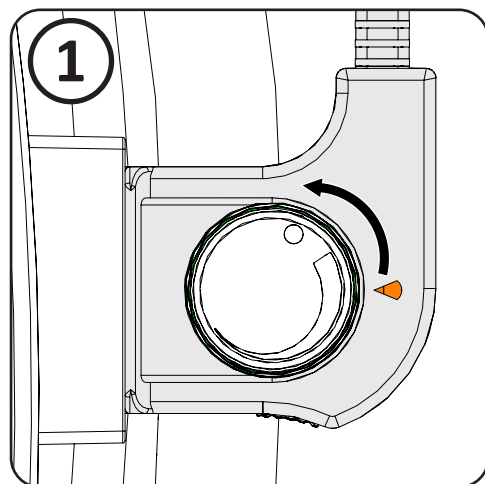
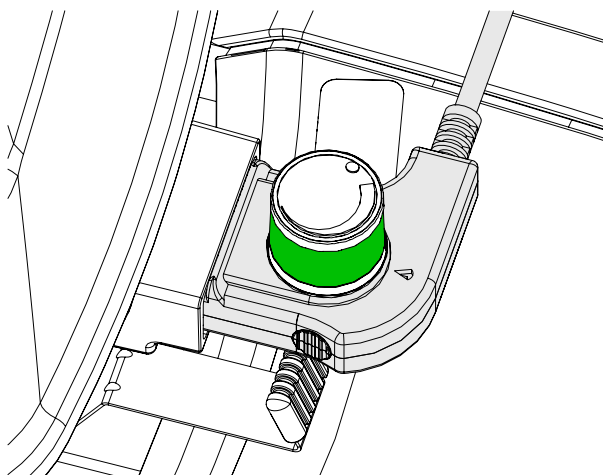
GEVAAR! Klappen Sie den Grill nicht unmittelbar nach der Verwendung in den Aufbewahrungs- bzw. Transportmodus. Lassen Sie den Grill ganz abkühlen bevor Sie ihn bewegen oder aufbewahren. Ein Unterlassen dieser Anweisung kann zu einem Feuer und Sachschaden, Verletzungen oder Tod führen.

Schließen Sie das Netzkabel des Grills an eine geerdete Steckdose an.

1. Drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatureinstellung und lassen Sie den Grill vorheizen. Sobald der Grill die gewünschte Temperatur erreicht hat, legen Sie Ihr Grillgut auf die Grillroste. Schließen Sie den Deckel, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

2. Drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn, um die Hitze zu verringern, oder im Uhrzeigersinn, um sie zu erhöhen.

Wenn Sie den Grill zum ersten Mal einschalten, wird er einen leichten Geruch verströmen. Dies ist ein normaler, vorübergehender Zustand, der durch das Verbrennen von internen Lacken und Schmiermitteln verursacht wird, die im Herstellungsprozess verwendet werden. Lassen Sie den Thermostat bei geöffnetem Deckel für etwa ½ Stunde auf höchster Stufe laufen. Beim Garen von sehr magerem Fleisch, wie z. B. Hähnchenbrust oder magerem Schweinefleisch, können die Roste vor dem Vorheizen eingeölt werden, um ein Anhaften zu vermeiden. Beim Garen von Fleisch mit einem hohen Fettgehalt kann es zu einem Anbrennen kommen. Schneiden Sie entweder etwas Fett ab oder reduzieren Sie die Temperatur, um dies zu verhindern.



Grilltemperatur-Tabelle

Preheat on HIGH for 15-20 minutes with a closed lid, then set to desired temperature. This is a guideline for cooking in outdoor temperature of 22°C.

To add a trademark taste to your cooking, try the Napoleon woodchip smoker as an optional accessory with mesquite- or hickory-flavoured woodchips.

DE

Grillgut	Brennerstufe	Grillzeit	Empfehlungen
Steak, 2,54 cm dick	2 Min. pro Seite auf höchster Stufe 2 Min. pro Seite auf höchster Stufe, dann mittlere Stufe 2 Min. pro Seite auf höchster Stufe, dann mittlere Stufe	Englisch: 4 Min. Medium: 6 Min. Durch: 8 Min.	Durchwachsenes Fleisch eignet sich am besten zum Grillen. Das Fett macht das Fleisch zart und saftig.
Hamburger, 1.27 cm dick	2 Min. pro Seite auf höchster Stufe 2,5 Min. pro Seite auf höchster Stufe 3 Min. pro Seite auf höchster Stufe	Englisch: 4 Min. Medium: 5 Min. Durch: 6 Min.	Wieweit der Hamburger durch sein soll, kann man auch durch seine Dicke bestimmen. Hickoryspäne im Räucherkasten des Napoleon-Grills gibt dem Fleisch einen exotischen Geschmack.
Hähnchenstucke	2 Min. pro Seite auf höchster Stufe, dann mittlere bis unterste Stufe	20-25 Min.	Gelenk zwischen Ober- und Unterschenkel auf der hautlosen Seite $\frac{3}{4}$ durchschneiden, damit das Fleisch flach auf dem Grill liegt. So wird es schneller und gleichmäßiger gegrillt. Mesquitspäne im Räucherkasten des Napoleon- Grills verleiht dem Fleisch einen ganz besonderen Geschmack.
Schweinekotelett	Mittlere Stufe	6 Min. pro Seite	Vor dem Grillen überschüssiges Fett abschneiden. Dicke Koteletts werden zarter.
Spare ribs	5 Min. auf höchster Stufe, dann niedrige Stufe zum Garen	20 Min. pro Seite, oft wenden	Magere, fleischige Spareribs sind die besten. Solange grillen, bis das Fleisch sich leicht von den Knochen lösen lässt.
Lammkotelette	5 Min. auf höchster Stufe, dann mittlere Stufe zum Garen	15 Min. pro Seite	Vor dem Grillen überschüssiges Fett abschneiden. Dicke Koteletts werden zarter.
Würstchen	Mittlere bis niedrigste Stufe	4-6 Min.	Dicke Würstchen sind am besten geeignet. Vor dem Grillen der Länge nach aufschlitzen.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Keine Hitze	Temperaturregler abgeschaltet	Regler auf max schalten. Kontrolliere, ob Regler korrekt mit dem Grill und dem Netz verbunden ist. Probiere eine andere Steckdose. Kontrolliere, ob Leistungsschutzschalter ausgelöst ist. Grill 10 Minuten mit geschlossener Haube vorheizen. Thermometer oder Grillplatte ersetzen.
Niedrige Temperatur	Zu kurzes Vorheizen Rückständeüberschuss im Grill	15-20 Minuten vorheizen. Temperaturregler höher drehen. Rückstände entfernen.
Stichflammen / ungleichmäßige Hitze-verteilung	Zu fettes Fleisch Grillen bei zu hoher Temperatur Zu viel Fett im Grill	Fett abschneiden. Temperatur senken. Grill reinigen.
Leistungsschutz- schalter ausgelöst.	Überlast Zu viele Geräte auf LS-Schalter. Feucht oder Wasser in Thermometer oder in elektrische Verbindungen.	Temperaturregler abschalten, bevor der Grill mit dem Netz verbunden wird. Andere Geräte entfernen. Thermometer und elektrische Teile trocken aufbewahren.

Reinigungsanleitung



VORSICHT! Beim Reinigen Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille tragen.

VORSICHT! Zum Reinigen muss der Grill abgekühlt sein. Heiße Flächen nicht ungeschützt berühren. Grill an einen Ort stellen, wo das Reinigungsmittel keine Umweltschäden verursachen kann (nicht auf der Terrasse oder dem Rasen). Kein Teil dieses Grills darf mit Ofenreiniger gereinigt werden. Grillroste oder andere Teile des Grills nicht in einem selbstreinigenden Ofen säubern. Grill regelmäßig reinigen, da Barbecue-Sauce und Salz das Metall angreifen, und Korrosionsschäden verursachen können.

DE

Gusseisen Grillroste: Die Gusseisen Grillroste Ihres neuen Grills bieten hervorragende Hitzespeicherung und –Verteilung. Durch regelmäßiges Einfetten der Grillroste entsteht eine Schutzschicht, die Korrosion reduziert und das Ankleben von Fleisch reduziert.

Erste Verwendung: Waschen Sie den Grillrost mit einem milden Spülmittel, um etwaige Produktionsrückstände zu entfernen (Nicht in der Spülmaschine waschen). Mit heißem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch trocknen, um ein Eindringen von Feuchtigkeit in das Gusseisen zu verhindern. Beim ersten Erhitzen gibt der Grill einen leichten Geruch ab. Dieser Geruch wird durch das „Einbrennen“ der Beschichtung und Verdunsten der Schmiermittel aus der Fertigung verursacht, ist normal und tritt später nicht mehr auf. Vor dem ersten Grillen einfach den Grill mit geöffnetem Deckel ca. ½ Stunde auf max. heizen.

Einbrennen: Verwenden Sie ein weiches Tuch, um die gesamte Fläche des Grillrostes mit Pflanzenfett einzureiben. Stellen Sie sicher, dass auch alle Aussparungen und Ecken mit einer Ölschicht bedeckt sind. Verwenden Sie keine salzhaltigen Fette, wie beispielsweise Butter oder Margarine. Heizen Sie den Grill 15 Minuten vor, und platzieren Sie dann die mit Öl eingeriebenen Grillroste auf dem Grillgerät. Schließen Sie die Grillhaube, und drehen Sie das Bedienelement auf mittlere Stufe. Lassen Sie die Grillroste für ca. eine halbe Stunde bei dieser Temperatur auf dem Grill „einbrennen“. Thermostat ausschalten und lassen Sie die Grillroste auf dem Grillgerät vollständig abkühlen. Während der Grillsaison sollte dieser Vorgang mehrere Male wiederholt werden, um die Grillroste gut einzubrennen. Es ist jedoch nicht nötig, diesen Vorgang bei jedem Gebrauch zu wiederholen (Tipps zur täglichen Pflege vor dem Grillen finden Sie untenstehend).

Täglicher Gebrauch: Vor dem Vorheizen und Reinigen mit einer Messingdrahtbürste die gesamte Oberfläche des Grillrosts mit Pflanzenfett einreiben. Grill vorheizen und Rückstände mit der Messingdrahtbürste entfernen.

Gasgrill Innenseite reinigen: Grillroste entfernen. Rückstände mit einer Messingbürste von Gussteilen und unter dem Grilldeckel entfernen. Alle Rückstände im Inneren des Grills in die abnehmbare Fettauffangschale fegen. Grillrost wieder einlegen. Bei Reinigung des Deckels keine aggressiven Reiniger verwenden. Hartnäckige Flecken erst in Seifenwasser einweichen lassen. Mit nicht aggressiven Reinigungsmitteln reinigen, mit sauberem Tuch trocknen.

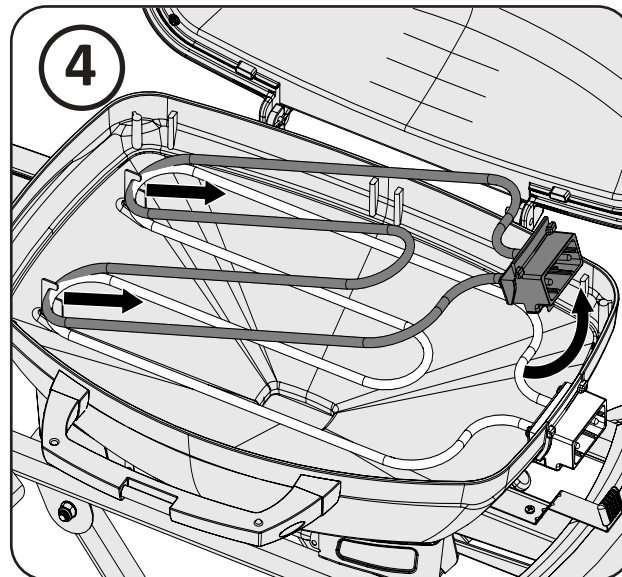
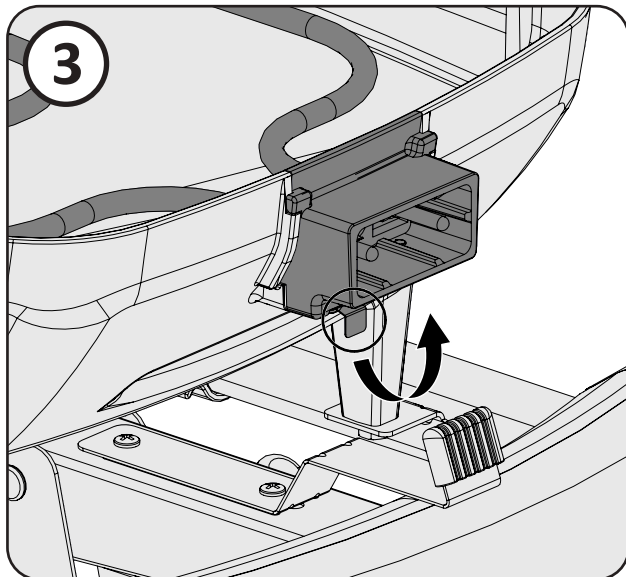
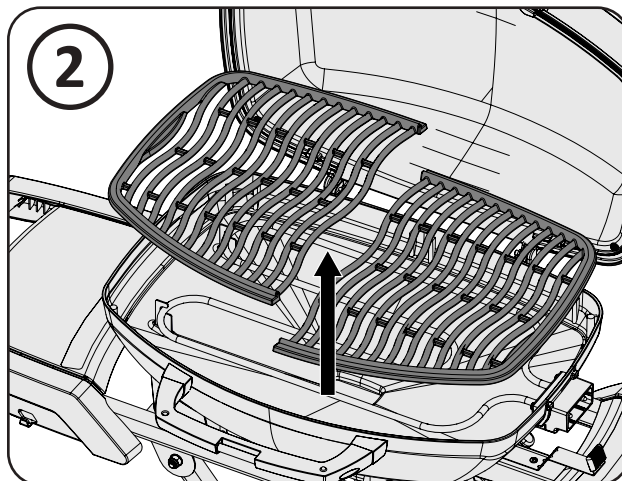
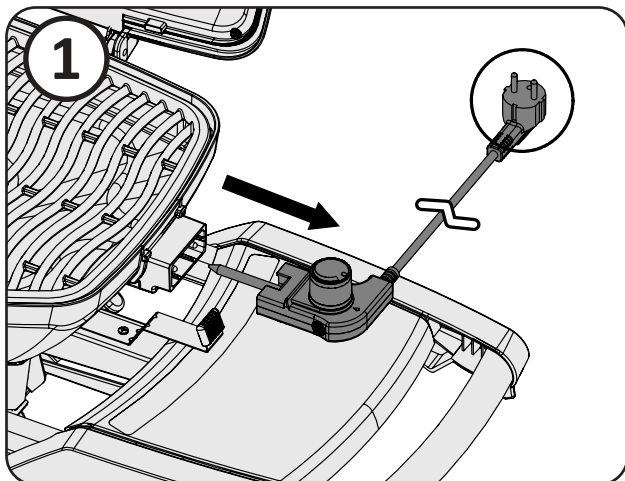
Fettwanne: Zur Reinigung aus dem Grill nehmen. Regelmäßig (nach 4-5 Mal grillen) leeren und reinigen. Fette und austretende Bratensäfte laufen gesammelt in die Auffangschale, die sich unter dem Grill befindet. Fettablagerungen bilden ein Brandrisiko. Fettwanne nicht mit Aluminiumfolie bedecken.

Grill Außenseite reinigen: Edelstahl nicht mit abrasiven Mitteln reinigen. Edelstahloberflächen mit einem Edelstahlreiniger oder nicht-abrasiven Reiniger reinigen. Nur die Maserung entlang reinigen. Keine Stahlwolle benutzen; diese beschädigt die Oberfläche und lässt Eisenpartikeln zurück, die zu Flugrost führen können. Edelstahl wird sich bei Aufheizung mit der Zeit verfärben, eine goldene oder braune Farbe annehmen. Diese Verfärbung ist normal und beeinträchtigt die Leistung des Grills nicht.

Reinigungsschritte

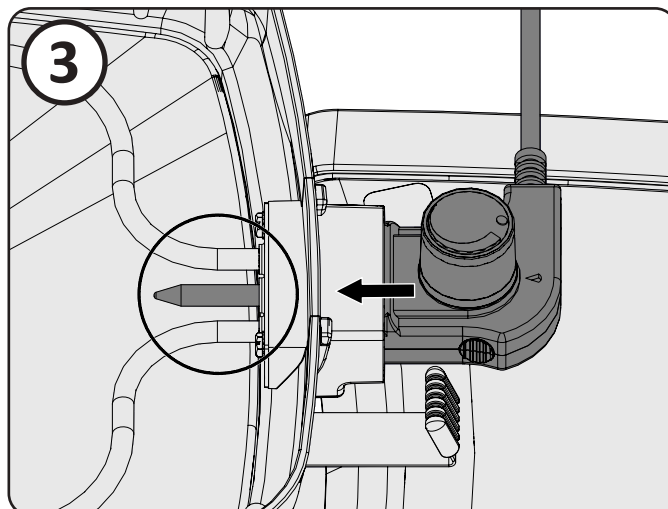
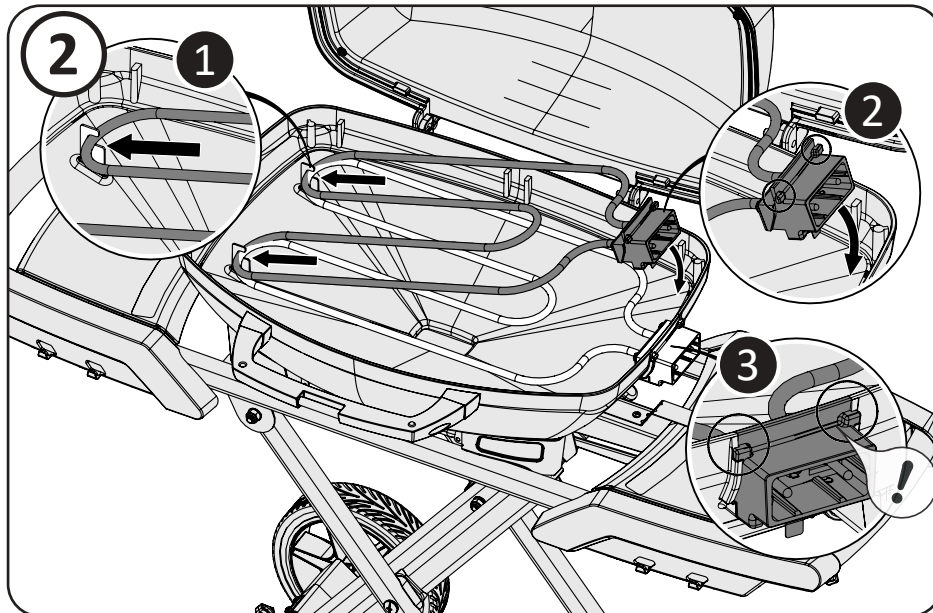
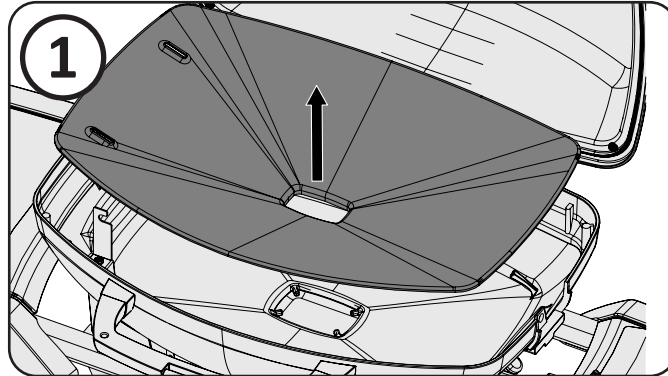
Demontage:

1. Stecker ziehen und Thermostat entfernen.
2. Grillroste entfernen.
3. Heizelement entfernen.
4. Basiseinlage entfernen.



Zusammenbau:

1. Setzen Sie die Bodenauskleidung wieder ein.
2. Setzen Sie die gebogenen Enden des Heizelements wieder in die Halteklammern ein. Senken Sie das Heizelement in seine Position.
3. Setzen Sie den Thermostat und die Kochroste wieder ein.



RECHNUNG/KASSENBON ALS KAUFBELEG FÜR GARANTIEANFRAGEN AUFBEWAHREN

ERSATZTEILBESTELLFORMULAR

GARANTIEINFORMATIONEN

MODELL: _____

KAUFDATUM: _____

SERIENNUMMER: _____

(Speichern Sie diese Informationen hier als künftige Referenz)

Für Ersatzteile und Garantieanfragen, kontaktieren Sie Ihren Napoleonhändler, bei dem das Produkt gekauft wurde.

Vor Sie Ihren Händler kontaktieren, lesen Sie bitte die Napoleon Grills Website, um mehr über Reinigung, Wartung, Troubleshooting und Ersatzteilmontage zu erfahren:

<https://www.napoleon.com/de/de/willkommen>

Um eine Reklamation einzureichen, sind folgende Unterlagen erforderlich:

1. Typenbezeichnung und Seriennummer des Geräts.
2. Artikelnummer und -Bezeichnung.
3. Bündige Problembeschreibung („defekt“ reicht nicht aus).
4. Kaufbeleg (Rechnungskopie, Kopie des Kassenbons).

Napoleon behält sich das Recht vor, als Voraussetzung für Ersatzteile, den Rückversand reklamierter Teile zu beantragen.

Bitte beachten Sie, vor Sie Ihren Händler kontaktieren, dass folgende Items keine Garantiegründe darstellen:

- Versand-, Zoll- oder sonstige Gebühren.
- Montagearbeit und -Kosten.
- Kommunikationskosten, um eine (Fern-)Diagnose zu stellen.
- Edelstahlverfärbungen.
- Schäden verursacht durch mangelnde Reinigung und Wartung, oder die Anwendung ungeeigneter Reinigungsmittel (Ofenreiniger oder abrasiver Chemikalien).

PRODUKTGEWÄHRLEISTUNG VON NAPOLEON



FÜR TRAVELQ™ 285E SERIE

10 Jahre Napoleon Portable Elektrogrills Eingeschränkte Garantie

Die Firma NAPOLEON garantiert, dass ab Kaufdatum an den Komponenten Ihres neuen NAPOLEON-Produkts weder Material- noch Verarbeitungsmängel für die folgende Dauer auftreten:

Aluminiumgussteile	10 Jahre
Kochroste aus porzellanisiertem Gusseisen	5 Jahre plus 10
Fettabschirmung	5 Jahre plus 10
Heizelement und Thermostat	2 Jahre
Alle anderen Teile	2 Jahre

Plus Id. bedeutet eine erweiterte Garantiefrist, wonach das Ersatzteil dem Käufer für die Lebensdauer* des Grills zu 50% des aktuellen Einzelhandelspreises zur Verfügung gestellt wird.

Plus15 bedeutet eine erweiterte Garantiefrist, wonach das Ersatzteil dem Käufer für zusätzliche 15 Jahre zu 50% des aktuellen Einzelhandelspreises zur Verfügung gestellt wird.

Plus10 bedeutet eine erweiterte Garantiefrist, wonach das Ersatzteil dem Käufer für zusätzliche 10 Jahre zu 50% des aktuellen Einzelhandelspreises zur Verfügung gestellt wird.

***Lebensdauer** bedeutet eine Garantiefrist von 30 Jahren.

Diese Garantie gilt für: die Europäische Union, die Schweiz, Andorra, San Marino, Norwegen, Island und Liechtenstein.

Die gesetzlichen Ansprüche des Kunden bei Mängeln gemäß WKRL - (EU) 2019/711) werden durch diese Garantie nicht berührt, eingeschränkt oder verändert. Die Ausübung der gesetzlichen Ansprüche hat unentgeltlich zu erfolgen.

BEDINGUNGEN UND BESCHRÄNKUNGEN DER GARANTIE

NAPOLEON garantiert ausschließlich gegenüber dem Erstkäufer und unter der Voraussetzung, dass der Kauf über einen offiziellen NAPOLEON-Vertragshändler erfolgt ist, eine Mängelfreiheit seiner Produkte. Dabei gelten die folgenden Bedingungen und Beschränkungen:

Die vorliegende Herstellergarantie ist nicht übertragbar und kann auf keinen Fall von einem unserer Vertreter verlängert werden.

Der Grill muss von einem lizenzierten, autorisierten Servicetechniker oder Bauunternehmer installiert werden. Die Installation muss in Übereinstimmung mit den

mitgelieferten Installationsanweisungen sowie mit allen örtlichen und nationalen Bau- und Brandschutzvorschriften erfolgen.

Diese beschränkte Garantie umfasst keine Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung, mangelhafte Wartung, Fettbrand, Umwelteinflüsse, Unfälle, Modifikationen, missbräuchliche Verwendung oder Nachlässigkeit verursacht werden.

Im Falle der Installation von Ersatzteilen anderer Hersteller erlischt die vorliegende Garantie. Verfärbungen von Plastikteilen durch den Einsatz von chemischen Reinigungsmitteln oder

die Einwirkung von Sonnenlicht sind in dieser Garantie nicht abgedeckt.

Von dieser Garantie sind ferner ausgenommen: Kratzer, Dellen, Lackschäden, Beschichtungen, Korrosion oder Verfärbungen durch Hitzeeinwirkung oder scheuernde und chemische Reinigungsmittel sowie Absplitterungen auf porzellanbeschichteten Teilen und Komponenten, die bei der Installation des grills verwendet werden.

Sollte sich der Zustand eines Teils innerhalb der Garantiefrist so sehr verschlechtern (Durchrosten oder Durchbrennen), dass es nicht mehr funktionstüchtig ist, wird dem Kunden ein Ersatzteil zur Verfügung gestellt.

Nach dem ersten Jahr ist NAPOLEON gemäß der vorliegenden Garantie (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Jahre eingeschränkte Garantie, 10 Jahre eingeschränkte Garantie, 3 Jahre eingeschränkte Garantie) befugt, sich nach eigenem Ermessen von sämtlichen Garantieverpflichtungen zu entbinden, indem sie dem Erstkäufer den Großhandelspreis eines mangelhaften Garantieteils rückerstattet.

NAPOLEON übernimmt keine Verantwortung für Installations-, Arbeits- oder andere Kosten bzw. Ausgaben, die im Zusammenhang mit der Neuinstallation eines Garantieteils entstehen. Diese Kosten sind von der vorliegenden Garantie ausgenommen.

Ungeachtet der in dieser der vorliegenden Garantie (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Jahre eingeschränkte Garantie, 10 Jahre eingeschränkte Garantie, 3 Jahre eingeschränkte Garantie) enthaltenen

Bestimmungen entspricht die Haftung von NAPOLEON gemäß dieser Garantie dem oben Dargelegten und erstreckt sich in keinem Fall auf etwaige Neben-, Folge- oder indirekte Schäden.

Die vorliegende Garantie definiert die Verpflichtung und Haftung von NAPOLEON im Hinblick auf den NAPOLEON-grill. NAPOLEON übernimmt im Zusammenhang mit dem Verkauf dieses Produkts keine weiteren Haftungen und befugt auch Dritte nicht dazu, in ihrem Namen weitere Haftungen zu übernehmen.

NAPOLEON übernimmt keine Verantwortung für: Überhitzung aufgrund von Umweltfaktoren.

Etwaige Schäden am grill durch Wettereinflüsse, Hagel, grobe Behandlung, aggressive Chemikalien oder Reinigungsmittel liegen nicht in der Verantwortung von NAPOLEON.

Im Falle eines Garantieanspruchs ist der Kaufbeleg oder eine Kopie davon unter Angabe der Serien- und Modellnummer vorzulegen.

NAPOLEON behält sich das Recht vor, vor Erfüllung der Garantiepflicht das Produkt oder ein Teil davon von einem ihrer Vertreter begutachten zu lassen.

NAPOLEON übernimmt keine Transport- und Arbeitskosten oder Ausfuhrzölle.

GARANTIEGEBER:

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

☎ +31 88 588 66 55

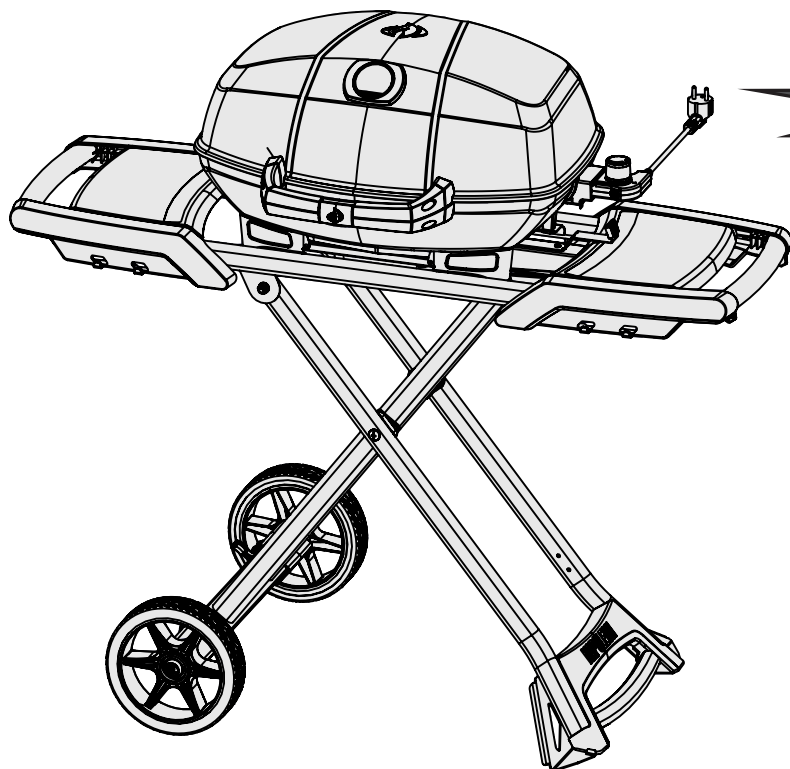
✉ eu.info@napoleon.com



APPOSEZ L'ÉTIQUETTE DU NUMÉRO DE SÉRIE DU CARTON



N° de série
XXXXXX000000
N° DE MODÈLE



NE PAS JETER

PRO285EX

FR



AVERTISSEMENT!
RISQUE DE CHOC POTENTIEL

Cet appareil est conçu pour
220-240 V – 50/60 Hz
2200 W



AVERTISSEMENT! Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel pourrait entraîner un danger de brûlure, d'usure ou d'explosion, ce qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort. Lisez et suivez tous les avertissements et instructions de ce manuel avant d'utiliser le barbecue.



AVERTISSEMENT!

- Pour extérieur usage domestique seulement.
- Lors de l'utilisation d'appareils sous tension, des mesures de sécurité basiques, y compris les suivantes, doivent toujours être suivies pour réduire les risques d'incendies, de chocs électriques, de blessures corporelles et de dommages matériels.
- Conservez ce manuel afin de pouvoir le consulter ultérieurement si nécessaire.





AVERTISSEMENT! Lire toutes les instructions avant d'utiliser le produit.

Pratiques sécuritaires d'utilisation

- Utilisez ce barbecue uniquement comme décrit dans ce manuel. Toute autre utilisation non recommandée dans ce manuel peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures corporelles.
- This Ce barbecue est destiné uniquement à l'usage domestique en extérieur. Ne l'utilisez pas à l'intérieur ou pour la cuisine commerciale.
- Ne modifiez pas ce produit ou son utilisation.
- N'utilisez pas de charbon ou autres combustibles dans ce barbecue. Ce barbecue n'est pas conçu pour l'utilisation du charbon, et son utilisation peut provoquer un incendie. Le feu risque de créer une situation dangereuse et d'endommager le barbecue.
- Ne montez pas ce modèle de barbecue dans une construction intégrée ou coulissante. Ignorer cet avertissement pourrait provoquer un incendie ou une explosion, qui pourrait endommager votre propriété ou causer des blessures corporelles graves voire la mort.

Sauvegardes Electriques:

- Cet appareil est conforme aux normes techniques et aux exigences de sécurité pour les appareils électriques..
- Assurez-vous que la prise électrique est compatible à la puissance de tension de l'appareil. Les prises de courant doivent également être compatibles avec les équipements dont la consommation électrique est de 2 200 watts.
- Assurez-vous qu'aucun autre appareil haute puissance n'est branché sur le même circuit lors de l'utilisation du barbecue.
- L'appareil doit être connecté à une prise avec un contact de mise à la terre.
- L'appareil doit être alimenté au moyen d'un disjoncteur différentiel de fuite à la terre (DDFT) avec un courant de fonctionnement résiduel nominal n'excédant pas 30 mA.
- Ne mettez pas en marche le produit si la fiche du câble est endommagée.
- The Le cordon d'alimentation doit être régulièrement vérifier pour détecter des signes de dommages, et l'appareil ne doit pas être utilisé si le cordon est endommagé.
- Ne mettez pas en marche le barbecue si le régulateur de température dispose d'un cordon ou d'une fiche endommagés. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par une pièce d'assemblage spécial disponible auprès de Napoleon ou d'un revendeur agréé Napoleon.
- Si vous utilisez une rallonge, elle doit être conçue pour une utilisation en extérieur et conforme à la puissance d'entrée de l'appareil.
- Do Si une rallonge est utilisée, assurez-vous que la puissance électrique marquée sur le cordon ou la rallonge est au moins aussi grande que la puissance électrique de l'appareil ; ne connectez pas 2 ou plusieurs rallonges ensemble.

Fonctionnement Sûr:

- Commencez toujours par brancher le régulateur de température dans le barbecue avant de brancher le cordon d'alimentation dans la prise. Lorsque vous retirez le régulateur de température du barbecue, débranchez-le d'abord de la prise.
- Tirez le régulateur par le bouton pourrait le détacher. Retirez le régulateur de température en le tenant sur son côté.
- Si une flamme apparaît, n'utilisez pas d'eau pour éteindre le feu. Mettez le barbecue sur OFF. Débranchez le cordon d'alimentation et attendez que le barbecue refroidisse.
- Veillez à ce que la fiche et le cordon restent secs pendant l'utilisation. N'utilisez pas le barbecue quand il pleut.
- Faites fonctionner le barbecue uniquement sur une surface plane et stable
- Ne laissez pas le cordon toucher le barbecue quand il fait chaud.
- Le bac à graisse doit rester en place en permanence pendant le fonctionnement du barbecue.
- Ne déplacez pas le barbecue pendant son utilisation.
- Ne laissez pas le barbecue sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- Maintenez les bébés, les personnes âgées et les animaux de compagnie à distance quand ce barbecue est en service.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus. Il peut également être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, si elles sont sous surveillance ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécuritaire et comprennent les risques inhérents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
- N'utilisez pas le barbecue près de matériaux combustibles tels que le bois, l'herbe sèche, les arbustes, etc.
- Ne laissez pas le barbecue entrer en contact avec des matériaux inflammables tels que du papier, des murs, des draps, des serviettes, des produits chimiques, etc
- Placez le cordon d'alimentation loin des zones de passage. N'utilisez pas le barbecue dans les zones à fort passage.
- Pour protéger le barbecue, utilisez-le à plus de 3 mètres d'une piscine, d'un étang ou de tout autre plan d'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme chauffage.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer ou de le ranger.

Nettoyage:

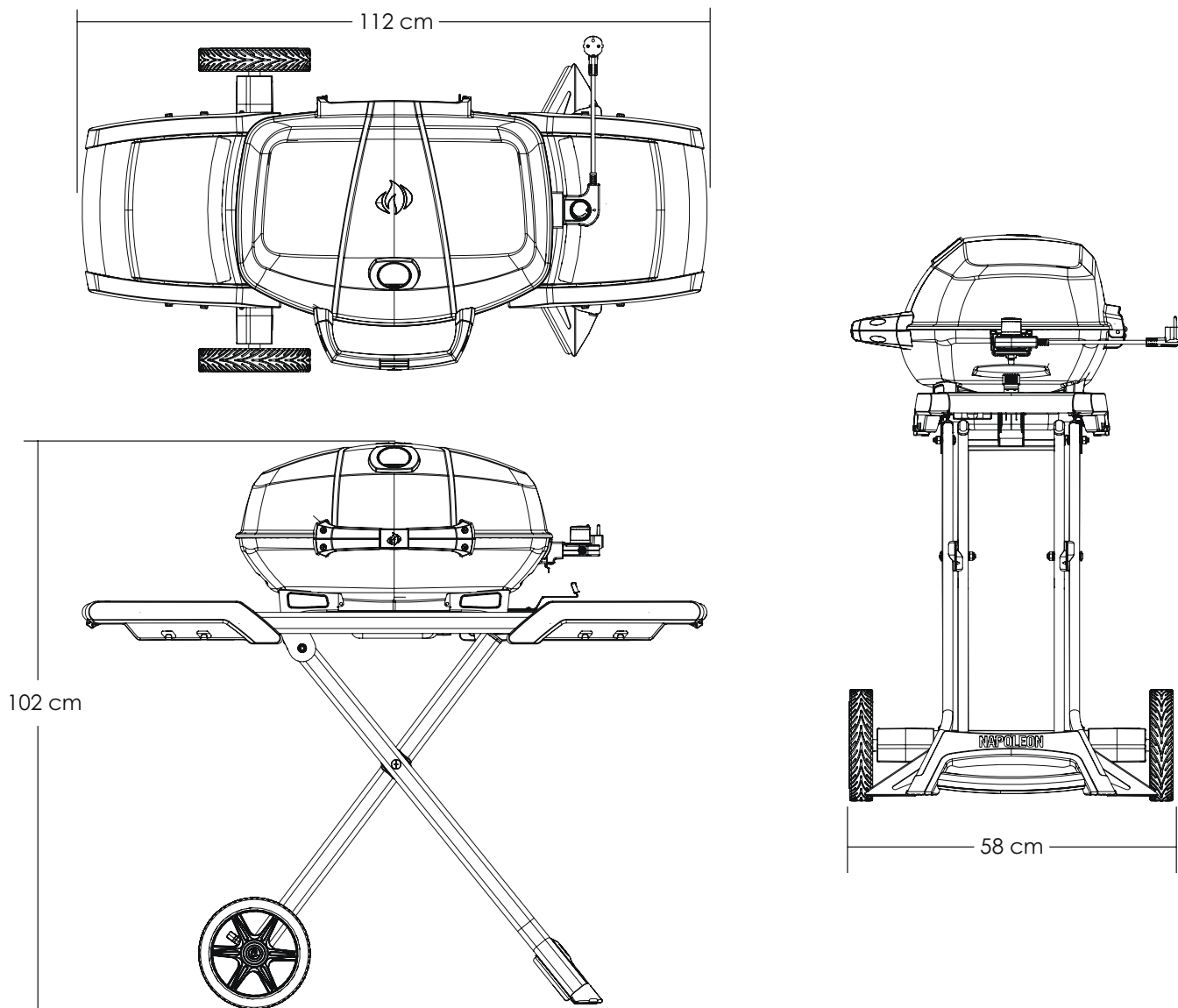
- Nettoyez régulièrement le lèche-frite..
- Pour se protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas la fiche, le cordon ou le régulateur de température dans de l'eau ou tout autre liquide.

Espace De Rangement:

- Débranchez le barbecue lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne laissez pas le régulateur de température en position ON pendant de courtes périodes de non utilisation.
- Retirez le régulateur de température du barbecue si vous n'utilisez pas l'appareil pendant longtemps. Lorsqu'il n'est pas utilisé, conservez toujours le régulateur de température à l'intérieur.

DIMENSIONS

FR



ATTENTION! Lors du déballage et de l'assemblage, nous vous conseillons de porter des gants de travail et des lunettes de sécurité pour votre protection. Malgré tous nos efforts pour assurer que l'assemblage soit aussi sécuritaire et sans problème que possible, il se peut que les bords et les coins des pièces usinées en acier soient coupants et qu'ils causent des coupures si les pièces ne sont pas manipulées correctement.

Mise au rebut du produit



À travers l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être mis au rebut avec les autres ordures ménagères. Afin de protéger l'environnement et la santé publique contre les déchets non contrôlés, veuillez recycler l'appareil de manière responsable afin d'encourager la réutilisation durable de ressources de matériaux. Afin de retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour ou de récupération ou contactez le revendeur auprès duquel l'appareil a été acheté. Ils peuvent reprendre l'appareil afin de le faire recycler et ainsi protéger l'environnement.

Instructions d'opération



AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser cet appareil sous un auvent. Le non respect de cette mesure de sécurité pourrait entraîner un incendie ou de blessures.



DANGER! Attendre que le grill soit froid avant de le ranger. Le non respect de cette mesure de sécurité pourrait entraîner un incendie causant des dommages à la propriété, des blessures ou la mort.

Branchez le cordon d'alimentation du grill sur une prise électrique reliée à la terre.

1. Tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la température souhaitée et laissez le grill se préchauffer. Une fois que le grill a atteint la température souhaitée, placez vos aliments sur les grilles de cuisson.

Fermez le couvercle pour assurer une cuisson uniforme.

2. Tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer la chaleur, ou dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'augmenter.

Lorsqu'il est allumé pour la première fois, le grill dégage une légère odeur. Il s'agit d'un phénomène normal et temporaire, dû à la combustion des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication, qui ne se reproduira plus. Il suffit de faire fonctionner le thermostat à température élevée avec le couvercle ouvert pendant environ ½ heure. Lors de la cuisson de viandes très maigres, comme les blancs de poulet ou le porc maigre, les grilles peuvent être huilées avant le préchauffage afin de réduire le collage. La cuisson de viandes très grasses peut provoquer des flambées. Pour éviter cela, il faut soit enlever un peu de graisse, soit réduire la température.

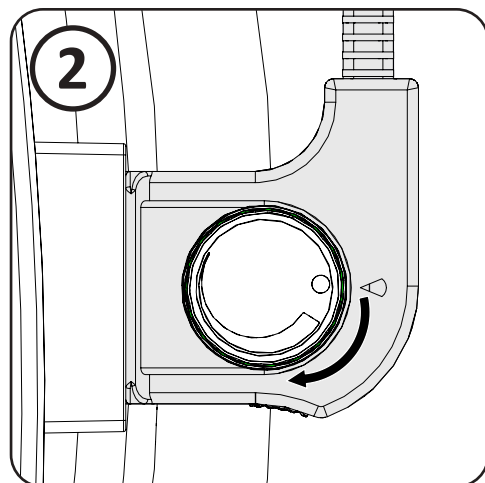
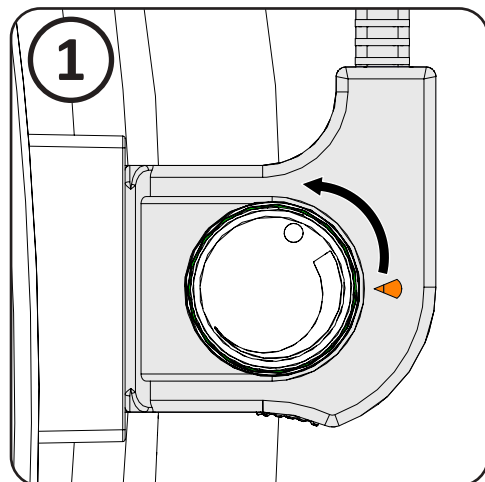
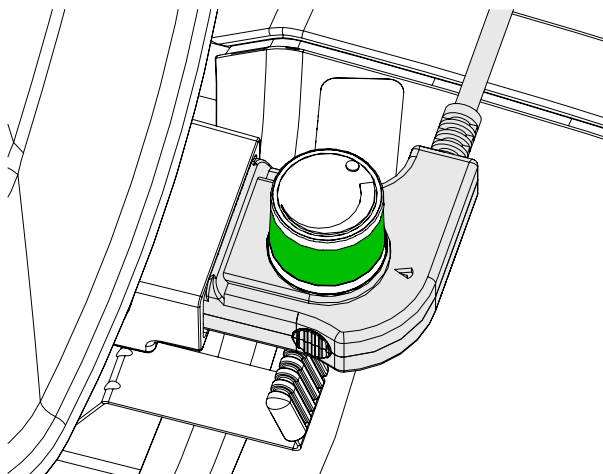


Tableau des cuissons

Préchauffer à puissance élevée pendant 15 à 20 minutes avec un couvercle fermé, puis régler à la température souhaitée. Il s'agit d'une ligne directrice pour la cuisson à une température extérieure de 22°C. Pour ajouter un goût de marque à votre cuisine, essayez le fumoir à copeaux de bois Napoléon comme accessoire optionnel avec des copeaux de bois à saveur de mesquite ou de hickory.

Aliments	Réglages de commandes	Temps de cuisson	Suggestions utiles
Steak Épaisseur 2,54 cm	Réglage haut, 2 minutes de chaque côté. Réglage haut, 2 minutes de chaque côté, puis réglage moyen. Réglage haut, 2 minutes de chaque côté, puis réglage moyen.	4 min. - Saignant 6 min. - À point 8 min. - Bien cuit	Lorsque vous choisissez la viande que vous allez cuire au barbecue, demandez à ce qu'elle soit persillée. La graisse agit comme un attendrisseur naturel pendant la cuisson et garde la viande moelleuse et juteuse.
Hamburger épaisseur 1,27 cm	Réglage haut, 2 minutes de chaque côté. Réglage haut, 2 minutes 1/2 de chaque côté Réglage haut, 3 minutes de chaque côté.	4 min. – Saignant 5 min. - À point 6 min. - Bien cuit	La préparation des hamburgers à la demande est facilitée en variant l'épaisseur de vos morceaux. Pour ajouter un goût exotique à votre viande, essayez d'ajouter des copeaux de bois aromatisés à ceux de fumage de Napoleon.
Morceaux de poulet	Réglage haut, 2 minutes de chaque côté. Puis réglage moyen-bas à bas.	20-25 min.	L'articulation qui relie la cuisse et la patte du côté sans peau doit être tranchée aux 3/4 pour que la viande repose à plat sur le barbecue. Cela permet de la cuire plus rapidement et plus uniformément. Pour ajouter un goût de marque à votre cuisine, essayez d'ajouter des copeaux de bois aromatisés à votre barbecue Napoleon, un accessoire optionnel.
Côtes de porc	À point	6 min. par côté	Ôtez l'excès de graisse avant de cuire. Choisissez des côtes plus épaisses pour des résultats plus tendres.
Travers de porc	Réglage haut, 5 minutes bas pour finir	20 min. par côté, retournez souvent	Choisissez des côtes maigres et consistantes. Faites cuire jusqu'à ce que la viande se détache facilement de l'os.
Côtelettes d'agneau	Réglage haut, 5 minutes moyen pour finir	15 min. par côté	Ôtez l'excès de graisse avant de cuire. Choisissez des côtelettes très épaisses pour obtenir des résultats plus tendres.
Hot dogs	Moyen - Bas	4-6 min.	Sélectionnez des saucisses de grande taille. Entaillez la peau dans le sens de la longueur avant de cuire.

FR

Dépannage

Problème	Causes probables	Solution
Pas de chaleur	Thermostat éteint. Pas de courant. Thermostat ou plaque grill défectueux.	Réglez le thermostat au maximum. Assurez-vous que le thermostat est bien en place dans la plaque grillagée et qu'il est correctement branché dans la prise de courant. Essayez une autre prise. Vérifier que le disjoncteur n'est pas déclenché. Réinitialiser. Réglez le thermostat au maximum. Préchauffez le grill avec le couvercle fermé pendant 15 à 20 minutes. Remplacer le thermostat ou la plaque du grill.
Faible chaleur.	Préchauffage incorrect Accumulation excessive dans la base du grill.	Préchauffez le grill pendant 15 à 20 minutes. Augmenter le réglage du thermostat. Nettoyer les débris excessifs dans la base.
Flambées excessives/ chaleur inégale.	Excès de graisse dans la viande. Température de cuisson excessive. Accumulation de graisse.	Enlevez la graisse de la viande avant de la griller. Ajustez la température si nécessaire. Nettoyer le grill.
Le disjoncteur se déclenche ou le fusible saute.	Surtension. Un autre appareil est branché sur le même circuit que le grill. Humidité ou eau dans le thermostat ou les connexions électriques.	Mettez le régulateur en position OFF avant de le brancher sur une prise électrique. Ne pas utiliser d'autres appareils électriques sur le même circuit. Gardez le thermostat et les composants électriques au sec.

Nettoyage



AVERTISSEMENT! Portez toujours des gants de protection et des lunettes de sécurité lors de l'entretien de votre barbecue.

AVERTISSEMENT! Pour éviter le risque de brûlures, l'entretien ne doit être effectué que lorsque le barbecue est froid. Évitez tout contact non protégé avec des surfaces chaudes. Assurez-vous que le barbecue est éteint. Nettoyez le barbecue dans un endroit adéquat, où les solutions de nettoyage ne peuvent pas endommager la terrasse, la pelouse ou la cour. N'utilisez en aucun cas des produits d'entretien pour les fours dans le cadre du nettoyage de ce barbecue. N'utilisez pas de four autonettoyant pour nettoyer les grilles de cuisson ou toute autre partie du barbecue. La sauce barbecue et le sel sont corrosifs et entraîneront une détérioration rapide des composants du barbecue, à moins que ces derniers ne soient nettoyés régulièrement.

Grilles de cuisson en fonte : Les grilles de cuisson en fonte fournies avec votre nouveau barbecue offrent une conservation et une distribution de la chaleur de haute qualité. En entretenant régulièrement vos grilles à l'aide d'un processus spécifique (nettoyage à l'eau, application de matière grasse et passage dans la chaleur du barbecue), vous ajoutez un revêtement protecteur qui les aidera à résister à la corrosion et augmentera leurs capacités antiadhésives.

Première utilisation : Lavez les grilles de cuisson à la main avec un produit vaisselle doux et de l'eau pour éliminer tout résidu du processus de fabrication (ne jamais laver dans un lave-vaisselle). Rincez abondamment avec de l'eau chaude et séchez avec un chiffon doux. Ceci est important pour éviter que l'humidité n'entre dans la fonte. Lorsqu'il sera allumé pour la première fois, le barbecue laissera échapper une légère odeur. Il s'agit d'un problème temporaire complètement normal, qui est causé par la combustion de peintures internes et de lubrifiants utilisés lors de la fabrication. Ce problème ne se reproduira plus. Pour y remédier, il suffit de faire fonctionner le régulateur de température sur le dessus tout en maintenant le couvercle ouvert pendant environ une heure.

Entretien : À l'aide d'un linge doux, appliquez une couche de SHORTENING VÉGÉTAL sur toute la surface de la grille en vous assurant de couvrir toutes les encoches et les coins. N'utilisez pas de corps gras salés comme du beurre ou de la margarine. Préchauffez votre gril pendant 15 minutes, puis placez les grilles de cuisson dans le gril. Tournez les boutons de commande à feu moyen puis fermez le couvercle. Laissez les grilles de cuisson chauffer environ une demi-heure. Éteindre le thermostat et laissez refroidir les grilles de cuisson. Cette procédure devrait être répétée plusieurs fois durant la saison, bien qu'elle ne soit pas requise à chaque utilisation du gril (suivez la procédure d'utilisation quotidienne ci-dessous).

Usage quotidien : Avant de préchauffer et de nettoyer avec une brosse à barbecue en laiton, recouvrez le dessus des grilles de cuisson de matière grasse végétale. Préchauffez le barbecue, puis brossez les résidus indésirables avec une brosse en laiton.

Nettoyage de l'intérieur du barbecue : Retirez la plaque de cuisson. Utilisez une brosse en laiton doux pour nettoyer les déchets à l'intérieur du couvercle. Éliminez tous les résidus qui se trouvent à l'intérieur du barbecue en les faisant passer dans le lèchefrite amovible. Assurez-vous que la plaque de cuisson est correctement placée lors de la réinstallation. Retirez le couvercle de base. N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer le couvercle de base en porcelaine. Pour retirer les taches tenaces, laissez d'abord tremper dans de l'eau savonneuse. Nettoyez ensuite avec un produit non abrasif, et séchez avec un chiffon propre.

Lèchefrite : Pour un nettoyage facile, retirez fréquemment (toutes les 4 à 5 utilisations) pour éviter l'accumulation de graisse. La graisse et les écoulements s'accumulent dans la lèchefrite, qui se trouve sous la grille de cuisson. Cette graisse accumulée peut provoquer un incendie. Ne tapissez pas la lèchefrite de papier d'aluminium, car cela peut empêcher que l'air circule normalement, ce qui nuit au bon fonctionnement du brûleur. La lèchefrite doit être grattée avec un couteau à mastic ou un grattoir.

Nettoyage de l'extérieur du barbecue : N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer les pièces en acier inoxydable. Utilisez un produit spécialement conçu pour l'acier inoxydable ou un nettoyant non abrasif. Frottez toujours dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier, car cela risque d'effrayer la finition et de laisser de petites particules de métal ferreux qui peuvent favoriser la rouille. Les pièces en acier inoxydable se décolorent avec la chaleur : elles deviendront sûrement dorées ou brunes. Cette décoloration est normale, et n'affecte pas les performances du barbecue.

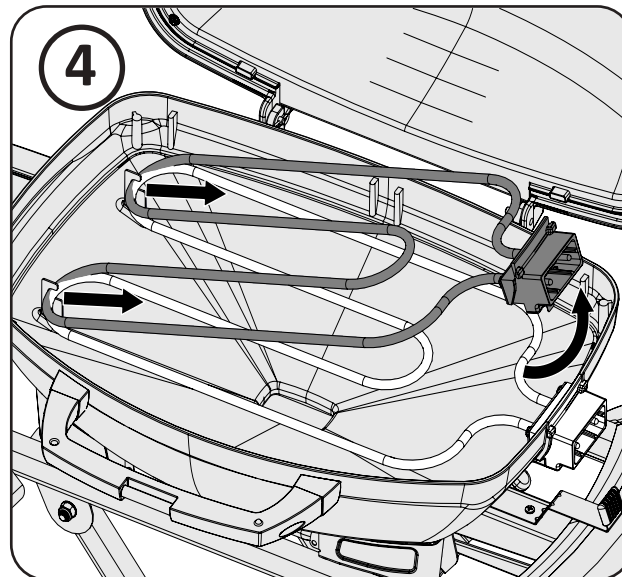
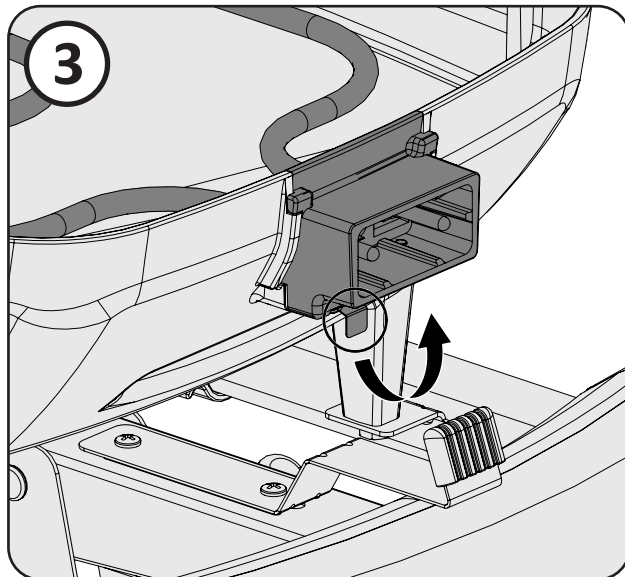
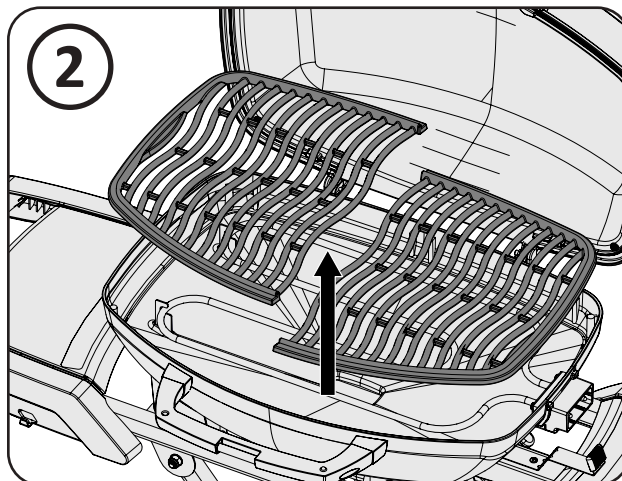
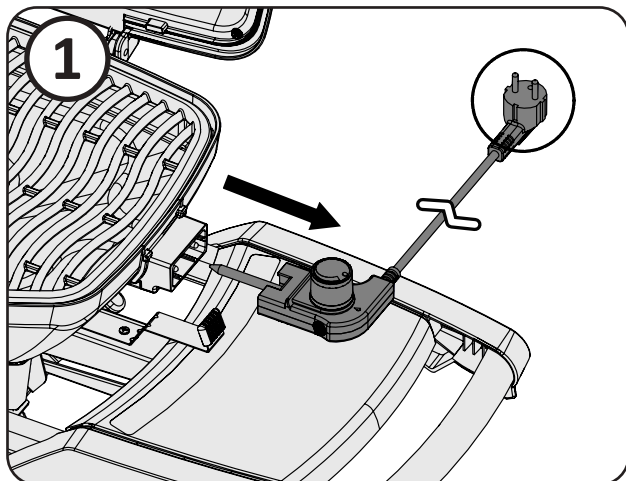
FR

Étapes de nettoyage

Désassemblage:

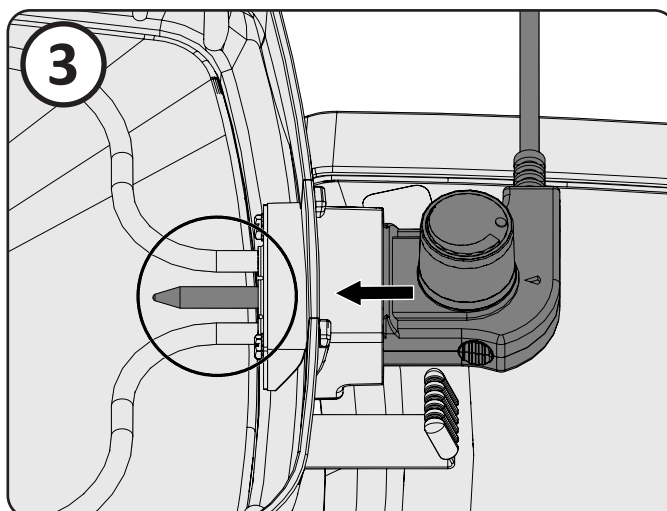
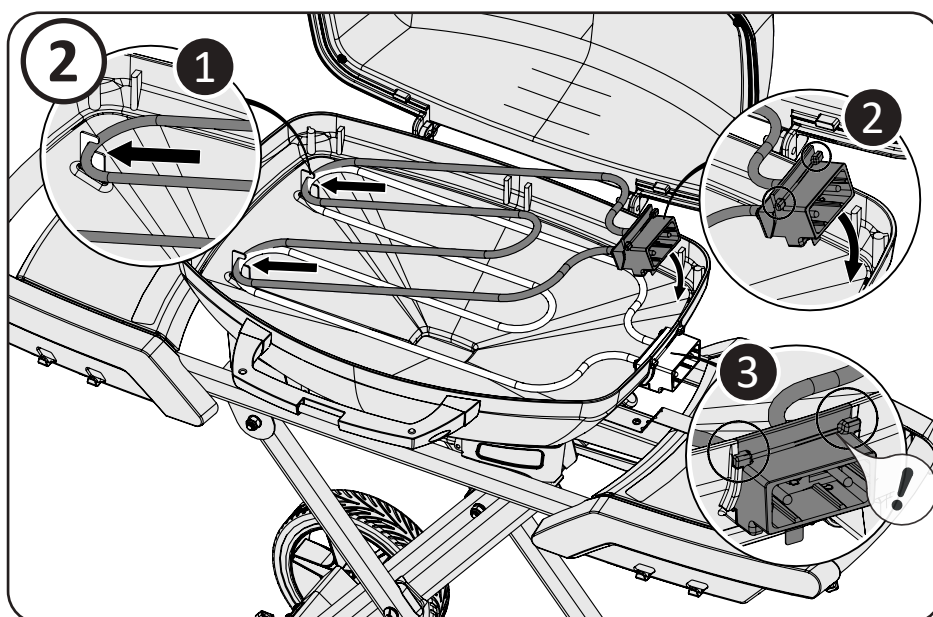
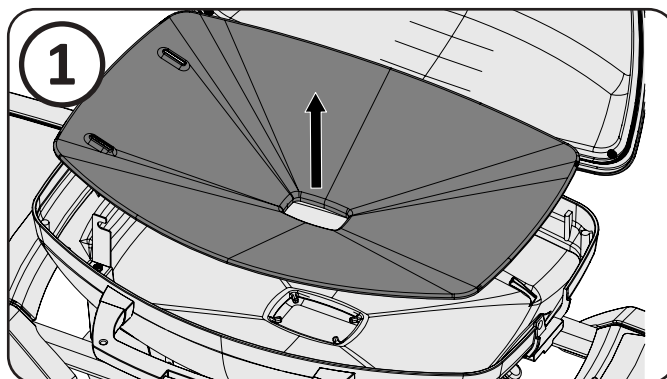
1. Débrancher le câble d'alimentation and retirer le thermostat
2. Enlever les grilles de cuisson
3. Retirer l'élément chauffant
4. Enlever la base

FR



Ré-assemblage

1. Réinsérez le revêtement de la base.
2. Replacez les extrémités incurvées de l'élément chauffant dans ses clips de support. Abaissez l'élément chauffant pour le mettre en place.
3. Remettez en place le thermostat et les grilles de cuisson.



FR

GARDEZ VOTRE REÇU COMME PREUVE D'ACHAT POUR VALIDER VOTRE

Commande de pièces de rechange

Information sur la garantie

MODÈLE : _____

DATE D'ACHAT : _____

NUMÉRO DE SÉRIE : _____

(Inscrivez l'information ici pour y avoir accès facilement.)

Pour commander des pièces de rechange ou faire une réclamation sous garantie, communiquez avec le détaillant Napoléon où le produit a été acheté.

Avant de contacter le détaillant Napoléon, consultez le site Web des grils Napoléon pour obtenir plus de renseignements sur le nettoyage, l'entretien, le dépannage et les pièces à www.napoleon.com

Pour qu'une réclamation soit traitée, l'information suivante est nécessaire :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Numéro de la pièce et description.
3. Description concise du problème (« cassé » n'est pas suffisant).
4. Preuve d'achat (copie de la facture).

Dans certains cas, Napoléon peut vous demander de retourner la pièce à des fins d'inspection avant de fournir une pièce de rechange.

Avant de contacter le détaillant Napoléon, veuillez noter que la garantie ne couvre pas les éléments suivants :

- coûts de transport, de courtage et frais d'exportation;
- coûts de main-d'oeuvre pour l'enlèvement et l'installation de la pièce;
- coûts des appels de service pour diagnostiquer le problème;
- décoloration des pièces en acier inoxydable;
- casse des pièces causée par un manque d'entretien et de nettoyage, ou par l'utilisation de nettoyeurs inappropriés (nettoyant à fourneau ou autres produits chimiques agressifs).

GARANTIE DES PRODUITS NAPOLEON



POUR TRAVELQ™ 285E SERIES

Garantie limitée de 10 ans sur les grils électriques portables Napoleon

NAPOLEON garantit que les composants de votre nouveau produit NAPOLEON sont exempts de défauts de matériaux et de fabrication à la date de l'achat pour une période de :

Caissons en aluminium.....	Garantie 10 ans
Grilles de cuisson en fonte porcelainée	Garantie 5 ans ^{plus 10 ans}
Bouclier anti-graisse	Garantie 5 ans ^{plus 10 ans}
Élément chauffant et thermostat	Garantie 2 ans
Toutes les autres pièces	Garantie 2 ans

La mention **plus durée de vie** désigne une période de garantie prolongée, pendant laquelle nous fournissons des pièces de rechange à l'acheteur à 50 % du prix de vente en vigueur pendant la durée de vie* du gril.

La mention **plus 15 ans** désigne une période de garantie prolongée, pendant laquelle nous fournissons des pièces de rechange à l'acheteur à 50 % du prix de vente en vigueur pendant 15 années supplémentaires.

La mention **plus 10 ans** désigne une période de garantie prolongée, pendant laquelle nous fournissons des pièces de rechange à l'acheteur à 50 % du prix de vente en vigueur pendant 10 années supplémentaires.

* La **durée de vie** correspond à une période de garantie de 30 ans.

Cette garantie est valable : dans l'Union européenne, en Suisse, en Andorre, à Saint-Marin, en Norvège, en Islande et au Liechtenstein.

Les droits juridiques du client en cas de défauts conformément à la directive européenne (EU) 2019/711 ne sont pas affectés, restreints ou modifiés par la présente garantie. L'exercice des droits statutaires doit être effectué à titre gratuit.

CONDITIONS ET RESTRICTIONS DE LA GARANTIE

NAPOLEON garantit que ses produits sont exempts de défauts exclusivement à l'acheteur initial, et uniquement dans la mesure où l'achat a eu lieu par l'intermédiaire d'un revendeur NAPOLEON agréé. Les conditions et restrictions suivantes s'appliquent :

La présente garantie du fabricant n'est pas transférable et ne peut en aucun cas être prolongée par l'un de nos représentants.

L'installation du gril doit être effectuée par un

technicien ou un prestataire autorisé et agréé. L'installation doit être réalisée conformément aux instructions d'installation fournies et doit répondre à tous les Codes régionaux et nationaux de construction et d'incendie.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un manque d'entretien, d'un feu de graisse, d'une exposition environnementale, d'accidents, de modifications, d'abus ou de négligence. L'installation de pièces détachées provenant

d'autres fabricants rend la présente garantie nulle et non avenue. La décoloration des éléments en plastique due à l'application de produits de nettoyage chimiques ou à l'exposition au soleil n'est pas couverte par cette garantie.

Cette garantie exclut également les éléments suivants : éraflure, bosse, défaut de peinture, revêtement, corrosion ou décoloration causée par l'exposition à la chaleur ou aux nettoyants abrasifs et chimiques, ainsi que tout éclat sur les pièces en porcelaine émaillée et tout composant utilisé pour l'installation du gril.

Si une pièce se détériore au point de devenir inutilisable (en raison de rouille ou de brûlure) pendant la période de garantie, le client recevra une pièce de remplacement.

Après la première année, NAPOLEON a, en vertu de cette garantie (Garantie limitée à vie, garantie limitée de 15 ans, garantie limitée de 10 ans, garantie limitée de 3 ans), l'autorité de renoncer à toute obligation de garantie à sa discrétion en remboursant l'acheteur initial à hauteur du prix de gros des pièces défectueuses concernées par la garantie.

NAPOLEON décline toute responsabilité pour l'installation, les heures de mise en place et toute autre dépense liée à l'installation d'une pièce sous garantie. Les dépenses de ce type ne sont pas couvertes par la présente garantie.

Nonobstant toute réglementation en vertu de la présente garantie (Garantie limitée à vie,

garantie limitée de 15 ans, garantie limitée de 10 ans, garantie limitée de 3 ans), la responsabilité de NAPOLEON sous cette garantie est définie par ce qui précède, et ne couvre en aucun cas les dommages collatéraux ou indirects.

Cette garantie définit les obligations et la responsabilité de NAPOLEON à l'égard du gril NAPOLEON. NAPOLEON décline toute autre responsabilité en lien avec la vente de ce produit et n'autorise aucun tiers à assumer toute autre responsabilité en son nom.

NAPOLEON n'assume aucune responsabilité en cas de surchauffe due à des facteurs environnementaux.

NAPOLEON décline toute responsabilité pour les dommages causés au gril par des intempéries, de la grêle, une manipulation brutale, des produits chimiques ou des produits de nettoyage agressifs.

Les réclamations liées à la présente garantie doivent être accompagnées de la preuve d'achat ou d'une copie de celle-ci indiquant le numéro de série et de modèle.

NAPOLEON se réserve le droit de faire inspecter le produit ou toute partie de celui-ci par l'un de ses représentants avant l'exécution de toute obligation de garantie.

NAPOLEON ne prend pas en charge les frais d'expédition, les heures de travail ou les droits d'exportation.

GARANT :

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gueldre
Pays-Bas

☎ +31 88 588 66 55

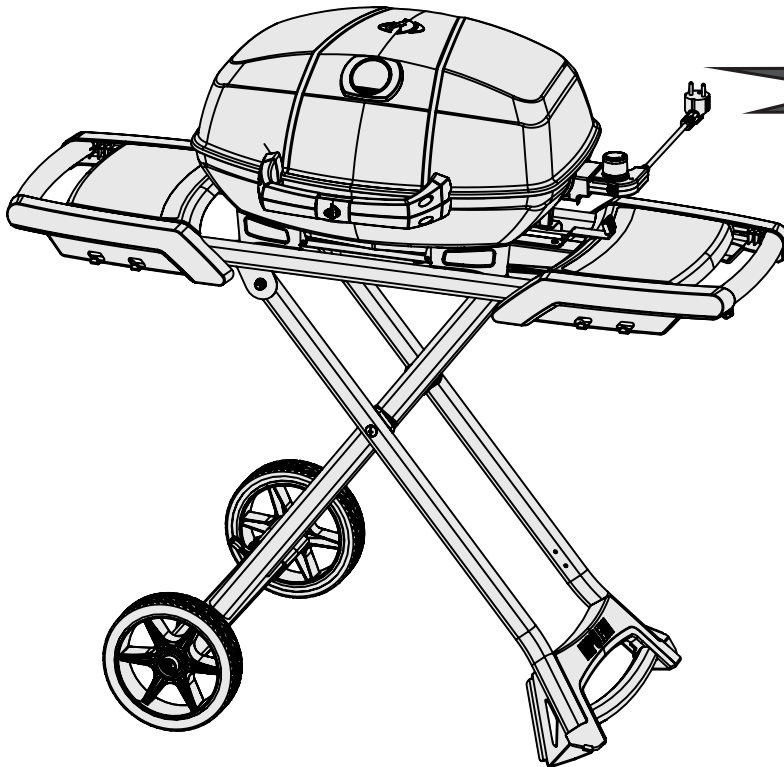
✉ eu.info@napoleon.com



Breng het serienummerlabel aan dat op de kartonnen doos staat



Serie Nr.
XXXXXX000000
Model Nr.



NIET WEGGOOIEN

PRO285EX

NL



WAARSCHUWING! POTENTIEEL
ELEKTRISCH SCHOKGEVAAR

Dit apparaat is berekend voor
220-240 V - 50/60 Hz
2200 W



WAARSCHUWING! Het niet opvolgen van de instructies in deze gebruiksaanwijzing kan leiden tot brandgevaar, explosiegevaar of verbrandingsgevaar met materiële schade, persoonlijk letsel of de dood tot gevolg. Lees en neem alle waarschuwingen en instructies in deze gebruiksaanwijzing in acht voordat u de grill gebruikt.



WAARSCHUWING!

- Alleen voor gebruik buitenshuis
- Bij het gebruik van elektrische apparaten is het raadzaam om altijd de volgende algemene voorzorgsmaatregelen te nemen om het risico op brand, elektrische schokken, persoonlijk letsel en materiële schade te minimaliseren.
- Bewaar deze handleiding als naslag.



N415-0812W | -0 | 05.12.25

Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Netherlands
eu.info@napoleon.com

www.napoleon.com



WAARSCHUWING! Lees alle instructies voordat u het apparaat gebruikt.

Veilige gebruiksmethoden

- Gebruik deze grill enkel en alleen zoals omschreven in deze gebruiksaanwijzing. Alle gebruik dat niet wordt aangeraden in deze handleiding, kan resulteren in brand, elektrische schokken of letselschade.
- Deze grill is uitsluitend bedoeld voor buitenshuis huishoudelijk gebruik. Gebruik de grill niet binnenshuis of voor commerciële doeleinden.
- Breng geen wijzigingen aan aan dit product en gebruik het niet voor andere doeleinden..
- Gebruik geen houtskool of andere brandstoffen in deze grill. Deze grill is niet ontworpen voor het gebruik van houtskool. Dit kan resulteren in brand. Het vuur kan een onveilige situatie veroorzaken en de grill beschadigen.
- Gebruik dit type grill niet in een ingebouwde of uitschuifbare constructie. Het negeren van deze waarschuwing kan resulteren in brand of een explosie met materiële schade, ernstig lichamelijk letsel of de dood tot gevolg.

Elektrische Beveiligingen:

- Dit apparaat voldoet aan technische vereisten en de veiligheidsvereisten voor elektrische apparaten.
- Zorg er altijd voor dat het stopcontact de correcte spanning levert voor het ingeplugde apparaat. Stopcontacten moeten ook geschikt zijn voor apparatuur met een stroomverbruik van 2200 Watt.
- Zorg ervoor dat er geen andere apparaten met een hoog wattage in dezelfde stroomkring ingeplugd zijn wanneer u de grill gebruikt. Het apparaat moet verbonden zijn met een stopcontact met aardcontact.
- De voeding van het apparaat moet plaatsvinden via een aardlekschakelaar (RCD) met een aardlekstroom van maximaal 30 mA.
- Gebruik het apparaat niet als de stekkeraansluiting beschadigd is.
- Het elektriciteits snoer moet regelmatig gecontroleerd worden op tekenen van schade en het apparaat mag niet gebruikt worden als het snoer beschadigd is.
- Gebruik de grill niet met een temperatuurregelaar met een beschadigd snoer of beschadigde stekker. Als het elektriciteits snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door een speciale montage verkrijgbaar bij Napoleon of een erkend Napoleon-dealer.
- Mocht u een verlengsnoer gebruiken, zorg er dan voor dat het verlengsnoer ontworpen is voor buitengebruik en berekend is op het apparaat waar u het voor gebruikt.
- Als u een verlengsnoer gebruikt, zorg er dan voor dat de aangegeven elektriciteitsgegevens van het verlengsnoer overeenkomen met de elektriciteitsgegevens van het apparaat en verbind geen 2 of meer verlengsnoeren met elkaar.

Veilig gebruik:

- Plug de temperatuurregelaar altijd eerst in de grill voordat u het elektriciteits snoer in het stopcontact steekt.
- Trek het elektriciteits snoer van de grill eerst uit het stopcontact voordat u de temperatuurregelaar van de grill verwijdert.
- De temperatuurregelaar vastpakken bij de knop kan ervoor zorgen dat de knop afbreekt. Verwijder de temperatuurregelaar door het bij de zijanten vast te pakken.
- Mocht er een steekvlam ontstaan, blus deze dan niet met water. Schakel de grill UIT. Trek de stekker eruit en wacht totdat de grill afkoelt.
- Houd de stekker en het elektriciteits snoer droog tijdens gebruik. Gebruik de grill niet als het regent.
- Bedien de grill enkel op een stabiele en vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat het elektriciteits snoer de grill niet aanraakt wanneer de grill heet is.
- De vetopvangbak moet te allen tijde op zijn plek zitten als de grill in gebruik is.
- Verplaats de grill niet tijdens het gebruik ervan. Laat het apparaat afkoelen voordat u het verplaatst of opslaat.
- Laat de grill niet zonder toezicht achter wanneer deze in gebruik is.
- Houd jonge kinderen, ouderen en huisdieren uit de buurt van de grill wanneer deze in gebruik is.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en mensen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of die de nodige ervaring of kennis niet hebben, zolang ze onder toezicht staan of uitgelegd is hoe ze het apparaat op een veilige manier moeten gebruiken en bewust zijn van de mogelijke gevaren. Dit apparaat is geen kinderspeelgoed. Laat kinderen de grill niet schoonmaken of onderhouden zonder toezicht.
- Laat de grill niet in contact komen met ontvlambare materialen zoals papier, muren, gordijnen, handdoeken, chemicaliën, enzovoort.
- Gebruik de grill niet in de buurt van brandbare materialen zoals hout, droog gras, struiken, enzovoort.
- Gebruik de grill niet in drukke gebieden. Leg het elektriciteits snoer niet in een looproute.
- Gebruik de grill niet binnen 3 meter afstand van een zwembad, plas of ander waterlichaam om de grill te beschermen.
- Gebruik de grill niet als een verwarming.

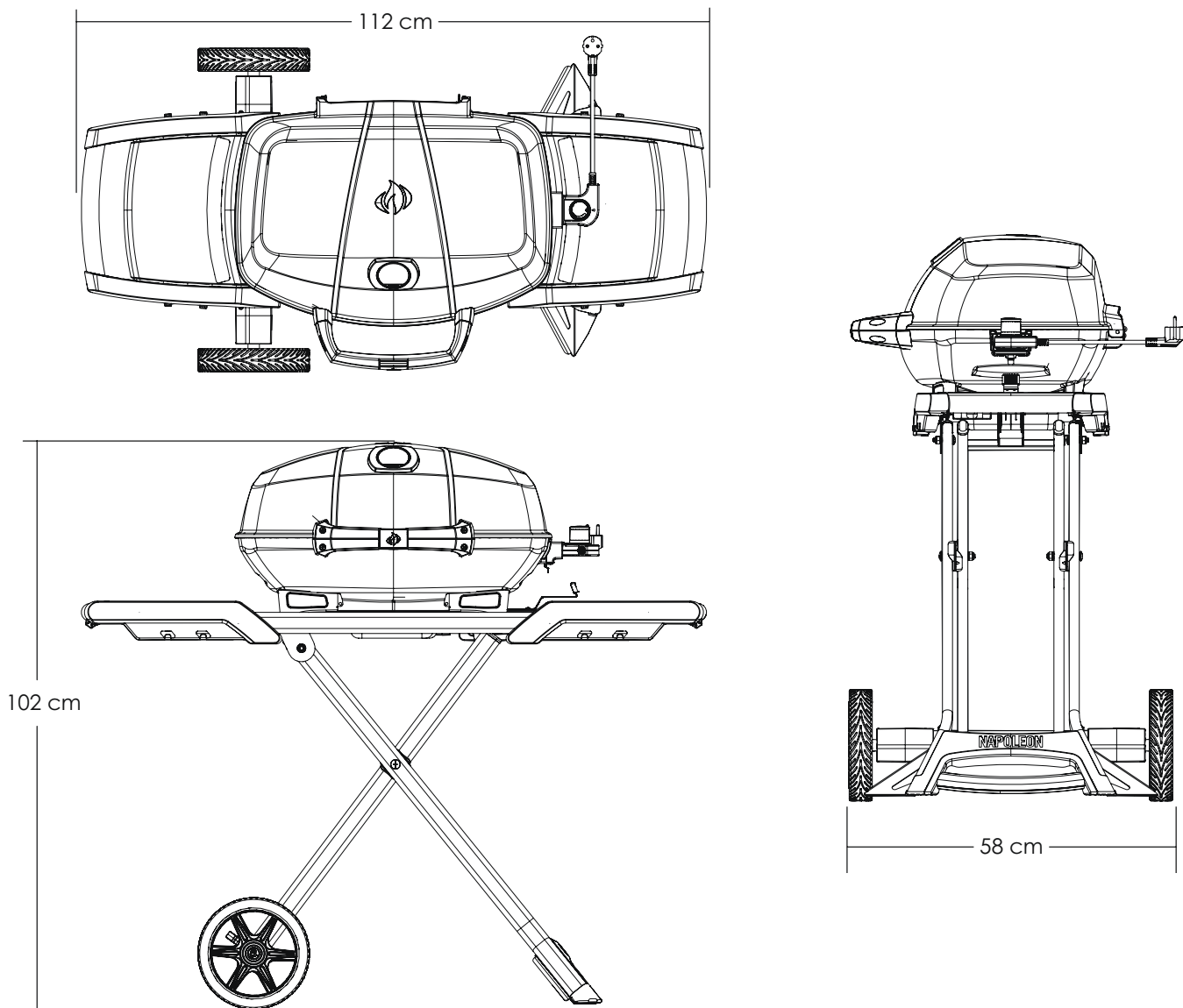
Schoonmaak:

- Maak de lekbak regelmatig schoon.
- Dompel de grill niet onder in water om te reinigen
- Dompel de temperatuurregelaar niet met het elektriciteits snoer onder in water om te reinigen.

Opslagruimte:

- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer de grill niet in gebruik is.
- Laat de temperatuurregelaar niet in de AAN-positie staan tijdens korte perioden waarin het niet gebruikt wordt.
- Verwijder de temperatuurregelaar van de grill als de grill gedurende langere tijd niet gebruikt wordt. Bewaar de temperatuurregelaar altijd binnenshuis wanneer deze niet wordt gebruikt.

AFMETINGEN



WAARSCHUWING! Het is aanbevolen om tijdens het uitpakken en monteren voor uw veiligheid werkhandschoenen aan te trekken en een veiligheidsbril op te zetten. Hoewel we er alles aan doen om het montage proces zo goed en zo veilig mogelijk te maken, is het kenmerkend voor bewerkte stalen onderdelen dat de uiteinden en hoeken scherp kunnen zijn en verwondingen kunnen veroorzaken als ze tijdens de montage niet op de juiste manier worden behandeld.

Correcte verwijdering van dit product

Deze aanduiding geeft aan dat dit product in de gehele EU niet bij het overige huishoudelijke afval mag worden gezet. Recycle het verantwoord ter bevordering van duurzaam hergebruik van grondstoffen en ter voorkoming van mogelijke schade aan het milieu en de volksgezondheid t.g.v. ongecontroleerde dumping. Gebruik a.u.b. het teruggave- en verzamelsysteem, of neem contact op met de winkel waar u het product heeft gekocht. Daar kan men dit product op een milieuvriendelijke manier recyclen.

Grillinstructies



WAARSCHUWING! Gebruik deze grill niet onder uitgetrokken luifels. Het niet volgen van deze instructies kan in brand of lichamelijk letsel resulteren.

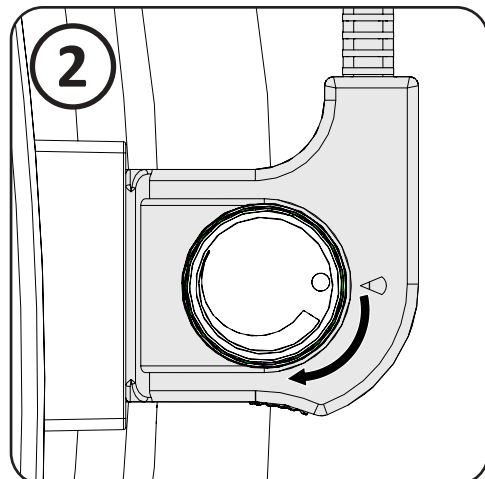
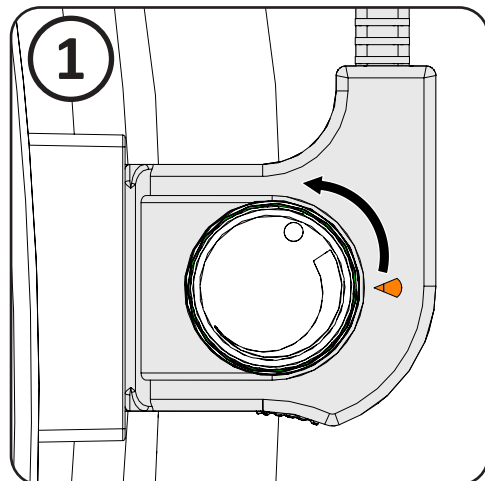
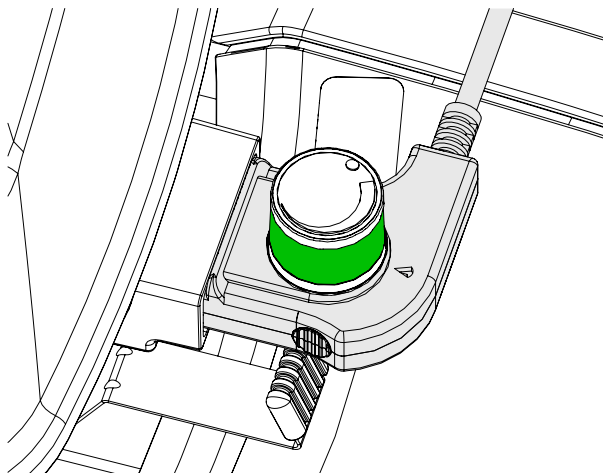


GEVAAR! Berg deze grill niet direct na gebruik op. Laat de grill afkoelen totdat u de grill kan aanraken voor deze te op te bergen of te bewegen. Als u dit niet doet kan het brand tot gevolg hebben, met als gevolg daarvan materiële schade, lichamelijk letsel of de dood.

Steek de stekker van het netsnoer van de grill in een geaard stopcontact.

1. Draai de bedieningsknop linksom naar de gewenste temperatuurinstelling en laat de grill voorverwarmen. Zodra de grill de gewenste temperatuur heeft bereikt, plaatst u uw voedsel op de grillroosters. Sluit het deksel om een gelijkmatige garing te garanderen.
2. Draai de bedieningsknop tegen de klok in om de warmte te verlagen, of met de klok mee om de warmte te verhogen.

Wanneer de grill voor de eerste keer wordt aangestoken, zal er een lichte geur vrijkomen. Dit is een normale tijdelijke toestand veroorzaakt door het verbranden van interne verf en smeermiddelen gebruikt tijdens het fabricageproces en zal niet meer voorkomen. Laat de thermostaat gewoon op hoog staan met het deksel open gedurende ongeveer 30 minuten. Bij het grillen van zeer mager vlees, zoals kipfilet of mager varkensvlees, kunnen de roosters voor het voorverwarmen worden ingeolied om aanbranden te verminderen. Het grillen van vlees met een hoog vetgehalte kan tot flare-ups leiden. Snijd wat vet weg of verlaag de temperatuur om dit te voorkomen.



Grillgrafiek

Verwarm 15-20 minuten voor op HOOG met gesloten deksel en stel dan in op de gewenste temperatuur. Dit is een richtlijn voor koken bij een buitentemperatuur van 22°C.

Probeer de Napoleon rookoven met houtsnippers als optioneel accessoire om je gerecht een kenmerkende smaak te geven.

Etenswaren	Stand regelen	Bereidingstijd	Nuttige suggesties
Biefstuk Dikte van 2,54 cm	2 min. per kant op de hoge stand. 2 min. per kant op de hoge stand, daarna op de gemiddelde stand. 2 min. per kant op de hoge stand, daarna op de gemiddelde stand.	4 min. - rare 6 min. - medium 8 min. - doorbakken	Vraag bij het uitzoeken van vlees om te grillen naar een doorregen vetverdeling. Het vet maakt het vlees mals van nature tijdens het bereiden en houdt het mals en sappig.
Hamburger met dikte van 1,27 cm	2 min. per kant op de hoge stand. 2 1/2 min. per kant op de hoge stand. 3 min. per kant op de hoge stand.	4 min. - rare 5 min. - medium 6 min. - doorbakken	Hamburgers klaarmaken precies zoals gewenst, wordt eenvoudiger door de dikte van het vlees aan te passen. Voeg houtsnippers toe aan de houtsnipperrookoven van Napoleon om een exotische smaak aan uw vlees toe te voegen.
Kippenstukjes	2 min. per kant op de hoge stand. Daarna op de gemiddeld-lage tot lage stand.	20-25 min.	Snijd het gewricht tussen de dij en het been driekwart door vanaf de huidloze kant om te zorgen dat het vlees platter op de grill kan liggen. Hierdoor gaart het sneller en gelijkmatiger. Voeg houtsnippers van toe aan uw houtsnipperrookoven van Napoleon (optioneel accessoire) om een kenmerkende smaak aan uw vlees toe te voegen.
Varkenskoteletjes	Medium	6 min. per kant	Haal overtollig vet weg voordat u begint met grillen. Kies dikkere koteletjes voor een malser eindresultaat.
Spareribs	5 min. op de hoge stand, op de lage stand om ze af te maken	20 min. per kant, vaak omdraaien	Kies spareribs uit die mager en vlezig zijn. Grill ze totdat het vlees makkelijk loslaat van het bot.
Lamskoteletjes	5 min. op de hoge stand, op de gemiddelde stand om ze af te maken	15 min. per kant	Haal overtollig vet weg voordat u begint met grillen. Kies extra dikke koteletjes voor malsere eindproducten.
Hotdogs	Gemiddeld-laag	4-6 min.	Kies worsten van een groter formaat. Snijd de huid in de lengte door voordat u begint met grillen.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oplossingen	Oplossing
Geen hitte.	Temperatuursensor is uitgeschakeld. Geen elektriciteit. Defecte temperatuursensor of grillplaat.	Zet de temperatuursensor op de maximale stand. Controleer of de temperatuursensor volledig op zijn plaats zit op de grillplaat en kijk of de stekker goed in het stopcontact zit. Probeer een ander stopcontact. Controleer of de stroomonderbreker geactiveerd is. Reset. Zet de temperatuursensor op de maximale stand. Verwarm de grill 15 minuten lang voor met de deksel dicht. Vervang de temperatuursensor of de grillplaat.
Lage hitte.	Onvoldoende voorverwarmd Overtollige opbouw in de basis van de grill.	Verwarm 15 minuten lang voor. Verhoog de stand van de temperatuursensor. Verwijder overtollige deeltjes in de basis.
Overtollig opklaaien van vuur / onregelmatige hitte	Overtollig vet in het vlees. Te hoge grilltemperatuur. Vetopbouw.	Verwijder het vet van het vlees voordat u het grilt. Pas de temperatuur naar behoefte aan. Maak de grill schoon.
Stroomonderbreker activeert of zekering brandt door.	Stroomstoot Een ander apparaat in dezelfde stroomkring ingeplugd als de grill. Vocht of water in temperatuursensor of elektrische verbindingen.	Schakel de regelaar UIT voordat u de stekker in het stopcontact steekt. Gebruik geen andere elektrische apparaten in dezelfde kring. Houd de sensor en elektrische componenten droog.

Reinigingsinstructies



WAARSCHUWING! Draag altijd beschermende handschoenen en een veiligheidsbril bij het onderhoud van uw grill.

WAARSCHUWING! Om de kans op brandwonden te voorkomen, mag onderhoud alleen worden uitgevoerd als de grill afgekoeld is. Vermijd onbeschermd contact met hete oppervlakken. Zorg ervoor dat de grill uitgeschakeld is. Reinig de grill op een plek waar reinigingsoplossingen geen schade kunnen toebrengen aan dekken, gazons of terrassen. Gebruik geen ovenreiniger om onderdelen van deze grill schoon te maken. Gebruik geen zelfreinigende oven om grillroosters of andere onderdelen van de grill schoon te maken. Barbecuesaus en zout kunnen corrosief zijn en zullen de onderdelen van de grill snel aantasten tenzij ze regelmatig worden schoongemaakt.

Gietijzeren grillroosters: De bij uw nieuwe grill inbegrepen gietijzeren grillroosters zijn uitermate goed in het vasthouden en verdelen van warmte. Door uw roosters regelmatig te laten acclimatiseren voegt u een bescherm laag toe die helpt om corrosie en aanbakken tegengaat.

Eerste gebruik: Was de grillroosters met de hand met water en afwasmiddel om restproducten van het productieproces te verwijderen (was ze nooit in een vaatwasser). Spoel ze grondig af met heet water en droog ze volledig af met een zacht doekje. Dit is van belang om ervoor te zorgen dat er geen vocht in het gietijzer komt. De grill zal een lichte geur afgeven wanneer u de grill voor de eerste keer aanzet.

Kruiden: Smeer met een zachte doek VEGETABLE SHORTENING over het hele roosteroppervlak en zorg ervoor dat alle groeven en hoeken bedekt zijn. Gebruik geen gezouten vetten zoals boter of margarine. Verwarm uw grill 15 minuten voor en plaats de gekruide grillroosters in de grill. Draai de branderknoppen naar medium met gesloten deksel. Laat de grillroosters ongeveer een half uur opwarmen. Zet de regelaar op OFF en laat de grillroosters afkoelen. Deze procedure moet verschillende keren herhaald worden tijdens het seizoen, hoewel het niet nodig is voor dagelijks gebruik (volg de procedure voor dagelijks gebruik hieronder).

Dagelijks gebruik: Voor het voorverwarmen en schoonmaken met een messing draadborstel, smeer het hele bovenoppervlak van de grillroosters in met plantaardige shortening. Verwarm de grill voor en borstel dan alle ongewenste resten weg met een messing draadborstel.

De binnenkant van de grill schoonmaken: Verwijder de grillplaat. Gebruik een zachte koperdraadborstel om losse deeltjes uit de binnenkant van de deksel te halen. Veeg alle deeltjes uit de binnenkant van de grill in de verwijderbare lekbak. Zorg ervoor dat de grillplaat op de juiste manier teruggeplaatst wordt. Verwijder de deksel van de basis. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen om de porseleinen deksel van de basis schoon te maken. Om hardnekkige vlekken te verwijderen, week het in water met zeep om het vuil los te maken. Maak het schoon met een niet-schurend reinigingsmiddel en poets het droog met een schoon doekje.

Lekbak: Schuif de lekbak uit de grill om het makkelijk schoon te maken. De lekbak moet regelmatig schoongemaakt worden (na iedere 4-5 keer grillen) om vetopbouw te vermijden. Vet en overtollig druppelen wordt opgevangen in de lekbak onder de grill. Opgehoopt vet vormt een brandgevaar. Stop geen aluminiumfolie in de lekbak, want hierdoor kan de luchttoevoer die de brander nodig heeft geblokkeerd raken. De lekbak kunt u het beste uitschrapen met een plamuurmes of een krabber.

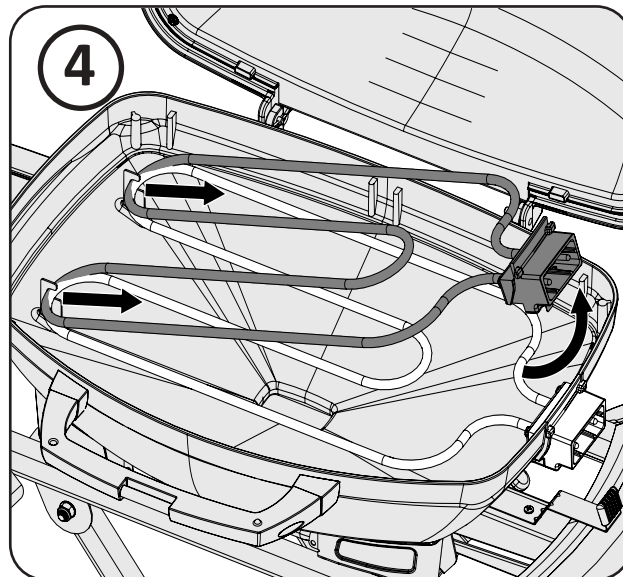
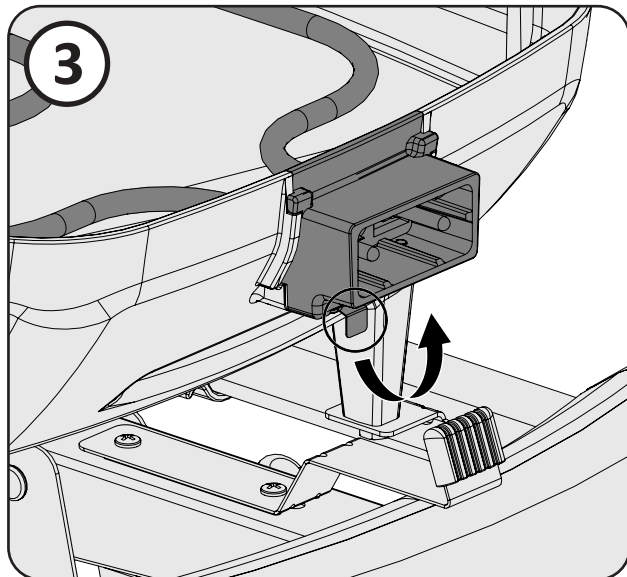
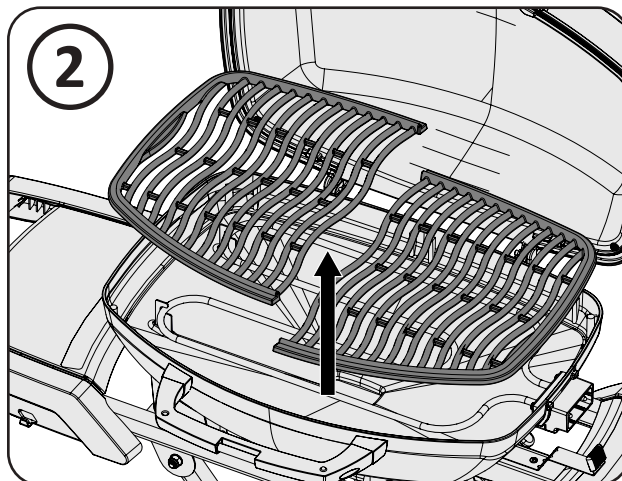
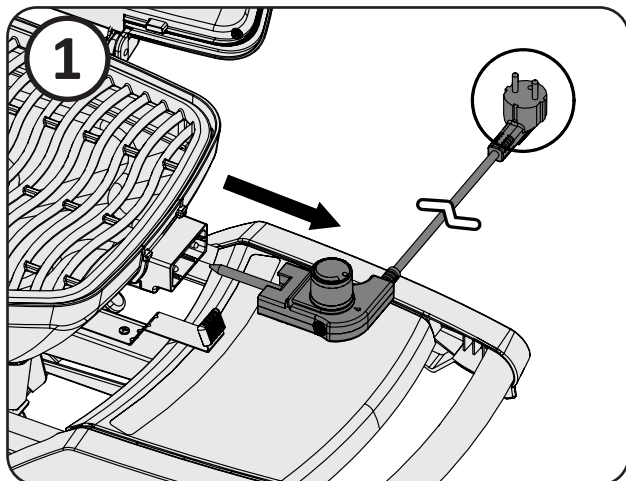
De buitenkant van de grill schoonmaken: Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen om onderdelen van roestvrij staal schoon te maken. Om roestvrije oppervlakken schoon te maken kunt u het beste gebruik maken van een reinigingsmiddel voor roestvrij staal of een niet-schurend reinigingsmiddel. Veeg altijd in de richting van de korrel. Gebruik geen staalwol, want dit kan krassen maken op het oppervlak en kleine ferrometaaldeeltjes achterlaten waardoor roestvorming erger kan worden. Onderdelen van roestvrij staal veranderen van kleur als ze verhit worden. Meestal worden ze goudkleurig of bruin. Deze verkleuring is normaal en heeft geen invloed op het functioneren van de grill.

NL

Schoonmaakstappen

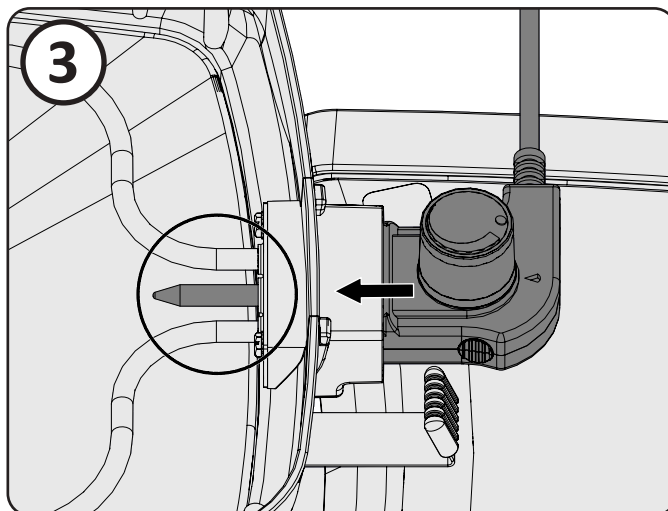
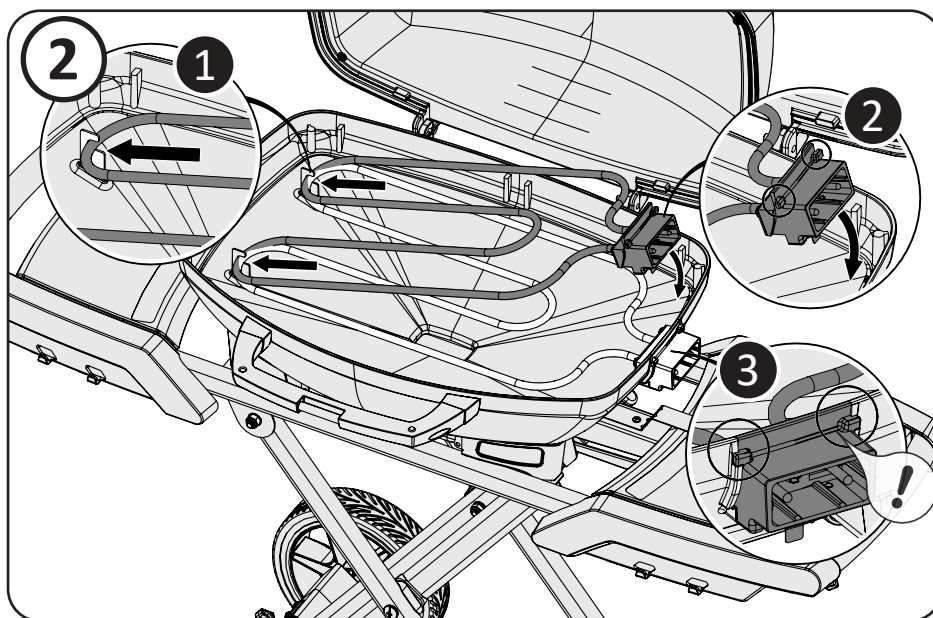
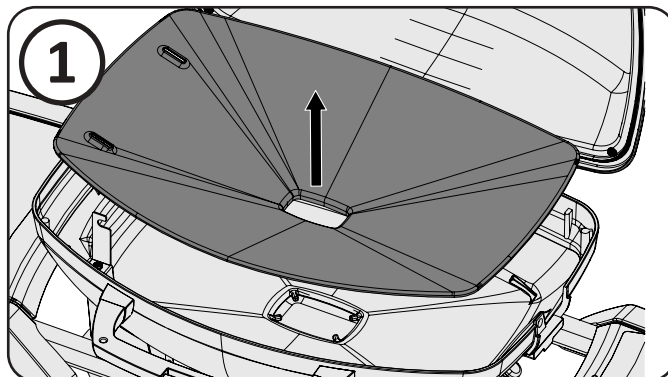
Demontage:

1. Haal de stekker uit het stopcontact en demonteer de thermostaat
2. Verwijder de roosters
3. Til het verwarmingselement uit de grill
4. Verwijder de geëmailleerde schaal



Montage:

1. Plaats de basisfolie terug.
2. Plaats de gebogen uiteinden van het verwarmingselement terug in de steunclips. Laat het verwarmingselement op zijn plaats zakken.
3. Plaats de thermostaat en de grillroosters terug.



BEWAAR UW AANKOOPBEWIJS VOOR EVENTUELE GARANTIEAANVRAGEN:

RESERVEONDERDELEN BESTELLEN
BELANGRIJKE-INFORMATIE

MODEL: _____

AANKOOPDATUM: _____

SERIENUMMER: _____

(Vul in om later makkelijk terug te kunnen vinden)

Voor reserveonderdelen kunt u contact opnemen met de Napoleon-dealer waar het product is gekocht. Bezoek de Napoleon Grills website voordat u met de dealer contact opneemt voor uitvoerige instructies m.b.t. schoonmaken, troubleshooten en onderhoud: www.napoleongrills.nl.

Om een garantieaanvraag in te dienen vragen we om de volgende informatie:

1. Model- en serienummer van het apparaat.
2. Artikelnummer en -beschrijving.
3. Een beknopte probleembeschrijving ('kapot' is niet toereikend).
4. Aankoopbewijs (kopie van de rekening).

In sommige gevallen kan Napoleon verzoeken de gereclameerde onderdelen terug te sturen voor inspectie, voordat reserveonderdelen geleverd worden.

NB: Voor u contact met uw dealer opneemt, het volgende is niet onder garantie gedekt:

- Verzendkosten, commissies, exportheffingen.
- Arbeidstijd en -kosten van de reparatie.
- Communicatiekosten t.b.v. de problemdiagnose.
- Verkleuring van roestvast staal.
- Defecten veroorzaakt door gebrekkige reiniging en/of gebrekkig onderhoud, of door verkeerd gebruik van reinigingsmiddelen (ovenreiniger en agressieve chemicaliën).

PRODUCTGARANTIE NAPOLEON



VOOR TRAVELQ™ 285E SERIES

10 jaar beperkte garantie op draagbare elektrische grills van Napoleon

NAPOLEON garandeert dat de onderdelen van uw nieuwe NAPOLEON-product geen materiaal- en productiefouten bevatten vanaf de aankoopdatum, voor een periode van:

Aluminium behuizingen	10 jaar
Porseleinen gietijzeren grillrooste	5 jaar plus 10
Vetafscherming	5 jaar plus 10
Verwarmingselement en thermostaat	2 jaar
Alle andere onderdelen	2 jaar

plus levensduur heeft betrekking op een verlengde garantietermijn, gedurende welke we aanvullende onderdelen leveren tegen 50% van de huidige verkoopprijs, voor de volledige levensduur* van de grill.

Plus 15 heeft betrekking op een verlengde garantietermijn, gedurende welke we aanvullende onderdelen leveren tegen 50% van de huidige verkoopprijs, voor nog eens 15 jaar.

Plus 10 heeft betrekking op een verlengde garantietermijn, gedurende welke we aanvullende onderdelen leveren tegen 50% van de huidige verkoopprijs, voor nog eens 10 jaar.

***Volledige levensduur** betekent een garantietermijn van 30 jaar.

Deze garantie is geldig in de Europese Unie, Zwitserland, Andorra, San Marino, Noorwegen, IJsland en Liechtenstein.

In het geval van een gebrek worden de rechten van de klant volgens WKRL - (EU) 2019/711 niet aangetast, beperkt of gewijzigd door deze garantie. Gebruik maken van wettelijke rechten is kosteloos.

GARANTIEVOORWAARDEN EN -BEPERKINGEN

NAPOLEON garandeert dat zijn producten geen productiefouten bevatten, mits het product is gekocht via een erkende NAPOLEON-dealer. De onderstaande voorwaarden en beperkingen zijn van toepassing:

Deze gebruikersgarantie is niet overdraagbaar en mag onder geen beding door een van onze vertegenwoordigers worden verlengd.

De grill moet worden geïnstalleerd door een gediplomeerde, erkende servicemonteur of aannemer. De installatie moet worden uitgevoerd volgens de bij het product geleverde installatie-instructies, alsmede alle lokale en

nationale bouw- en brandverordeningen. Deze beperkte garantie dekt geen schade veroorzaakt door verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, vetbranden, blootstelling aan bepaalde omgevingen, ongevallen, wijzigingen, misbruik of nalatigheid. De installatie van extra onderdelen van andere fabrikanten doet deze garantie vervallen. De verkleuring van kunststof onderdelen door het gebruik van chemische reinigingsproducten of blootstelling aan zonlicht wordt niet gedekt door deze garantie.

Deze garantie geldt ook niet voor: krassen, deuken, schade aan lak of deklaag, corrosie of verkleuring door blootstelling aan hitte of

schurende en chemische reinigingsmiddelen, en schade aan geëmailleerde onderdelen en onderdelen die bij de installatie van de grill zijn gebruikt.

Als een onderdeel binnen de garantietermijn zodanig is beschadigd dat het niet meer gebruikt kan worden (als gevolg van roest of doorbranden), ontvangt de klant een vervangend onderdeel.

Na het eerste jaar is het NAPOLEON onder deze garantie (President's Limited Lifetime Warranty, Limited Lifetime Warranty van 15 jaar, Limited Lifetime Warranty van 10 jaar, Limited Lifetime Warranty van 3 jaar) toegestaan naar eigen goeddunken afstand te doen van een garantieverplichting door de oorspronkelijke koper de betreffende defecte garantieonderdelen terug te betalen tegen de op dat moment geldende verkoopprijs.

NAPOLEON is niet aansprakelijk voor de installatie-, arbeids- of andere kosten of uitgaven in verband met de plaatsing van een vervangend onderdeel. Dergelijke kosten worden niet gedekt door deze garantie.

Niettegenstaande de bepalingen in deze garantie (President's Limited Lifetime Warranty, Limited Lifetime Warranty van 15 jaar, Limited Lifetime Warranty van 10 jaar, Limited Lifetime Warranty van 3 jaar) wordt de aansprakelijkheid van NAPOLEON bepaald door het voorafgaande en dekt deze geen incidentele schade, gevolgschade of indirecte schade.

Deze garantie bepaalt de verplichtingen en aansprakelijkheid met betrekking tot de grill van NAPOLEON.

NAPOLEON aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor: oververhitting door omgevingsfactoren.

NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor oververhitting en het doven van de vlam door omgevingsomstandigheden zoals sterke wind of onvoldoende ventilatie.

NAPOLEON aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade aan de grill die veroorzaakt is door het weer, hagel, onzorgvuldige omgang, bijtende chemische stoffen of reinigingsmiddelen.

Garantieclaims moeten worden vergezeld door een aankoopbewijs of een kopie daarvan, met daarop het serie- en modelnummer.

NAPOLEON behoudt zich het recht voor om het product of een onderdeel ervan door een vertegenwoordiger te laten controleren voordat aan een garantieverplichting wordt voldoen.

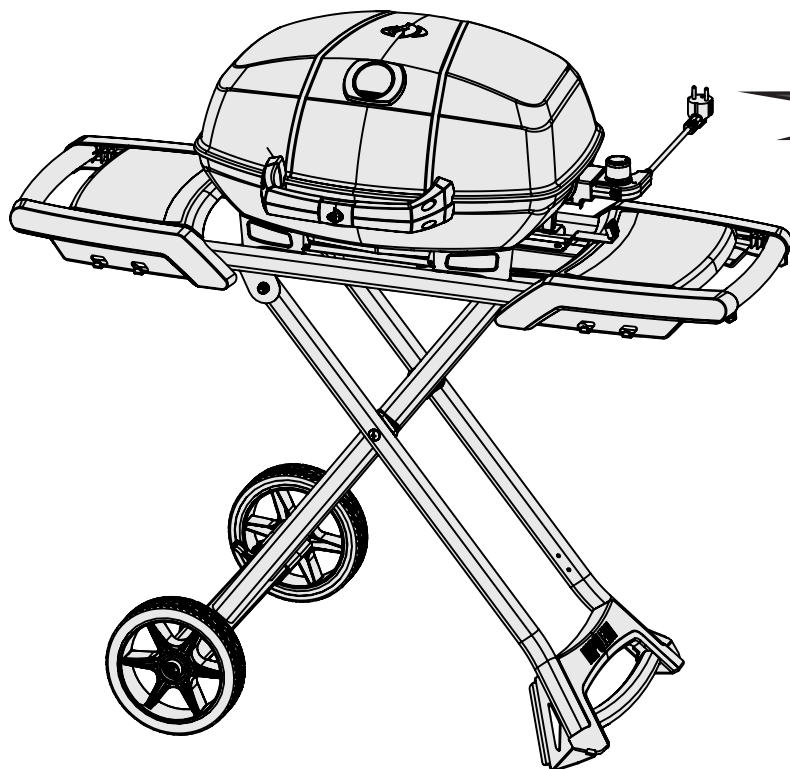
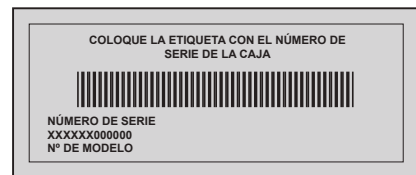
NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor verzendkosten, arbeidskosten of uitvoerrechten.

GARANTIEVERLENER:

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

☎ +31 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com



PRO285EX

ES



ADVERTENCIA PELIGRO POTENCIAL DE DESCARGA ELÉCTRICA

Este aparato está clasificado para
220-240 VAC - 50/60 Hz
2200 W



ADVERTENCIA Si no se siguen las instrucciones de este manual, podría producirse un incendio o quemaduras que podrían causar daños materiales, lesiones personales o la muerte. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones de este manual antes de utilizar la parrilla.



ADVERTENCIA

Sólo para uso doméstico en exteriores.

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes, para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y daños materiales.

Conserve este manual para futuras consultas.



N415-0812W | --0 | 05.12.25

Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Netherlands
eu.info@napoleon.com



ADVERTENCIA Lea todas las instrucciones antes de utilizar la máquina.

Prácticas de funcionamiento seguras

- Utilice esta parrilla sólo como se describe en este manual. Cualquier otro uso no recomendado en este manual puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- Esta parrilla está diseñada únicamente para uso doméstico al aire libre. No la utilice en interiores ni para cocinar con fines comerciales.
- No modifique en modo alguno este producto ni su uso.
- No utilice carbón ni otros combustibles en esta parrilla. Esta parrilla no está diseñada para el uso de carbón vegetal y podría producirse un incendio. El fuego podría crear una condición insegura y dañar la parrilla.
- No construya este modelo de parrilla en ninguna construcción empotrada o deslizante. Ignorar esta advertencia podría provocar un incendio o una explosión que podría dañar la propiedad o causar lesiones corporales graves o la muerte.

Salvaguardias eléctricas:

- Este aparato cumple las normas técnicas y los requisitos de seguridad de los dispositivos eléctricos.
- Asegúrese siempre de que la toma de corriente eléctrica utilizada tenga el voltaje correcto de acuerdo con la potencia de entrada del aparato. Los tomacorrientes también deben ser adecuados para equipos con un consumo de energía de 2200 vatios.
- Asegúrese de que no haya otros aparatos de alto voltaje enchufados en el mismo circuito cuando utilice la parrilla.
- El aparato debe conectarse a una toma de corriente con contacto de puesta a tierra.
- El suministro eléctrico debe realizarse a través de un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente residual de funcionamiento nominal no superior a 30 mA.
- No utilice el aparato si el receptáculo del enchufe está dañado.
- El cable de alimentación debe examinarse periódicamente para detectar signos de daños, y el aparato no debe utilizarse si el cable está dañado.
- No utilice el grill con un controlador de temperatura que tenga el cable o el enchufe dañado. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un conjunto especial disponible en Napoleon o en un distribuidor autorizado Napoleon.
- Si utiliza un cable alargador, debe estar diseñado para uso en exteriores y tener la capacidad nominal para la potencia de entrada requerida por el aparato.
- No conecte dos o más alargadores juntos.

Funcionamiento seguro:

- Enchufe siempre el regulador de temperatura a la parrilla antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente. Cuando retire el controlador de temperatura de la parrilla, desenchúfelo primero de la toma de corriente.
 - Si tira del regulador por el mando, podría salirse. Retire el regulador de temperatura agarrándolo por un lado.
 - Si se produce una llamarada, no utilice agua para apagar el fuego. Apague el grill. Desenchufe el cable de alimentación y espere a que el grill se enfríe.
 - Mantenga secos el enchufe y el cable cuando estén en uso. No utilice el grill eléctrico bajo la lluvia.
 - Utilice el grill sólo sobre una superficie nivelada y estable.
 - No permita que el cable toque el grill cuando esté caliente.
 - La bandeja recoge grasa debe estar en su sitio en todo momento durante el funcionamiento del grill.
 - No mueva el grill mientras esté en uso.
 - No deje la parrilla desatendida mientras esté en uso.
 - Mantenga alejados a los niños pequeños, ancianos y animales domésticos mientras el grill esté en uso. Los niños no deben jugar con el aparato.
 - Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
 - Los niños deben ser supervisados durante la limpieza y el mantenimiento de la parrilla.
 - No utilice la parrilla cerca de materiales combustibles como madera, hierba seca, arbustos, etc.
 - No permita que la parrilla entre en contacto con materiales inflamables como papel, paredes, cortinas, toallas, productos químicos, etc.
 - No utilice la parrilla en zonas de mucho tráfico. Coloque el cable de alimentación lejos de las zonas de tránsito.
 - Para proteger la barbacoa, no utilice el grill a menos de 3 m / 10 pies de una piscina, estanque u otra masa de agua.
 - No lo utilice como calefactor.
- Deje que el aparato se enfríe antes de moverlo o guardarlo.

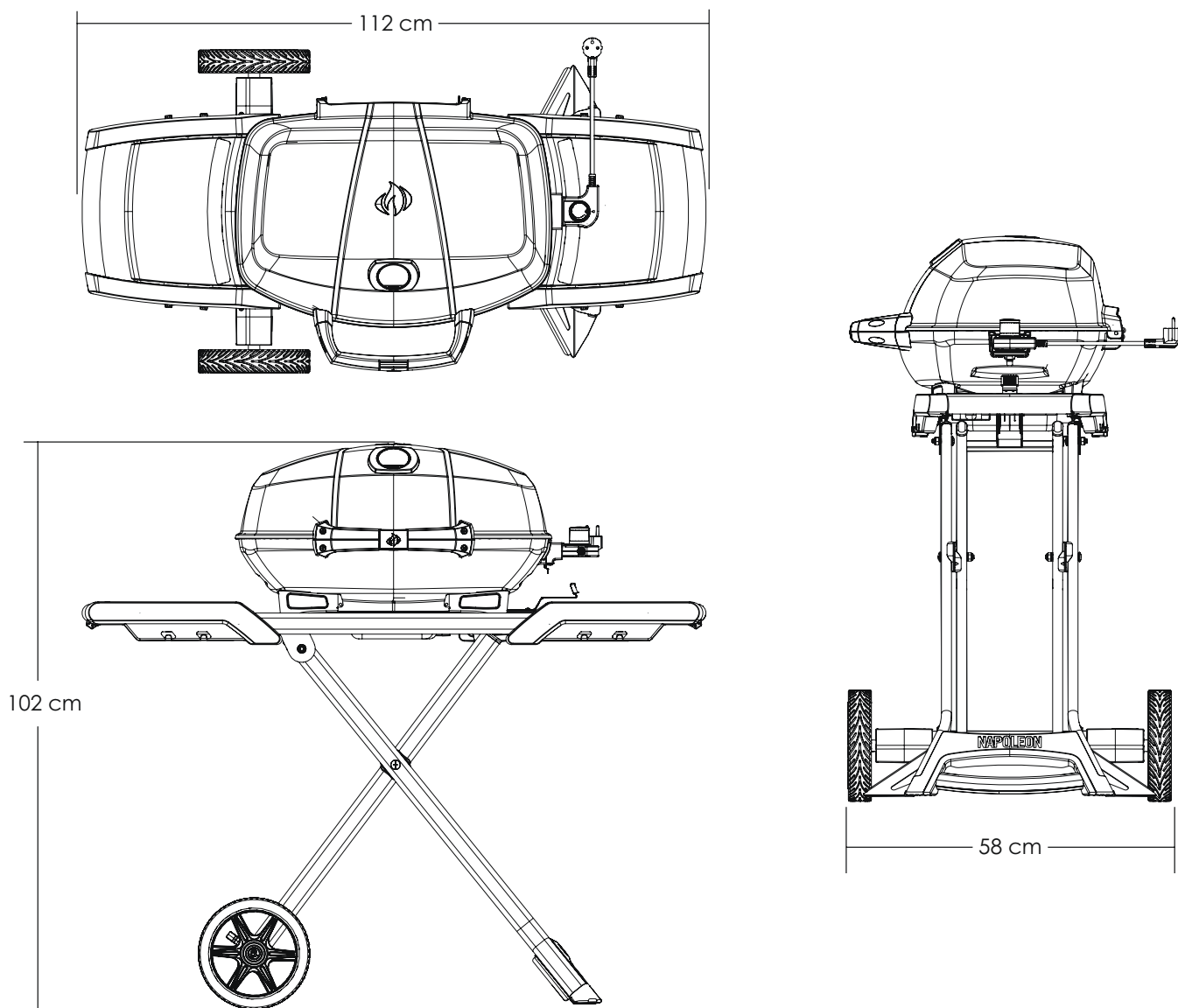
Limpieza:

- Limpie regularmente la bandeja de goteo.
- No sumerja los componentes eléctricos en agua durante la limpieza.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el enchufe, el cable ni el regulador de temperatura en agua ni en ningún otro líquido.

Almacenamiento:

- Desenchufe el grill cuando no lo utilice y mantenga el enchufe y el cable secos.
- No deje el regulador de temperatura en la posición ON durante los periodos de inactividad.
- Guarde siempre el controlador de temperatura bajo techo cuando no lo utilice.
- Durante largos periodos de inactividad, retire el controlador de temperatura del grill.

DIMENSIONES



ES



ATENCIÓN Durante el desembalaje y el montaje le recomendamos que utilice guantes de trabajo y gafas de seguridad para su protección. Aunque hacemos todo lo posible para que el proceso de montaje sea lo menos problemático y seguro posible, es característico de las piezas de acero fabricadas que los bordes y esquinas sean afilados y puedan causar cortes si se manipulan incorrectamente.

Eliminación correcta de este producto

Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana derivados de la eliminación incontrolada de residuos, reciclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos pueden hacerse cargo de este producto para reciclarlo de forma segura para el medio ambiente.

Instrucciones de cocción



ADVERTENCIA No utilice esta parrilla bajo toldos extendidos. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar un incendio o lesiones personales.



¡ATENCIÓN! Deje que el grill se enfríe al tacto antes de moverlo o guardarlo. De lo contrario, podría producirse un incendio con resultado de daños materiales, lesiones físicas o muerte.

Enchufe el cable de alimentación de la parrilla en una toma de corriente con conexión a tierra.

1. Gire el mando de control hacia la izquierda hasta el ajuste de temperatura deseado y deje que el grill se precaliente. Una vez que el grill haya alcanzado la temperatura deseada, coloque los alimentos sobre las rejillas de cocción. Cierre la tapa para asegurar una cocción uniforme.

2. Gire el mando de control en el sentido contrario a las agujas del reloj para reducir el calor, o en el sentido de las agujas del reloj para aumentarlo.

Cuando se enciende por primera vez, el grill emite un ligero olor. Se trata de una condición temporal normal causada por la combustión de pinturas y lubricantes internos utilizados en el proceso de fabricación y no volverá a producirse. Simplemente haga funcionar el termostato en alto con la tapa abierta durante aproximadamente ½ hora. Al cocinar carnes muy magras, como pechugas de pollo, o carne magra de cerdo, se pueden aceitar las rejillas antes del precalentamiento para reducir que se peguen. Cocinar carnes con un alto contenido de grasa puede crear llamaradas. Para evitarlo, elimine parte de la grasa o reduzca la temperatura.

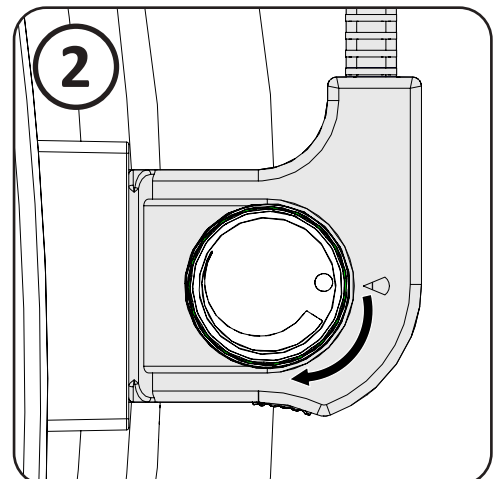
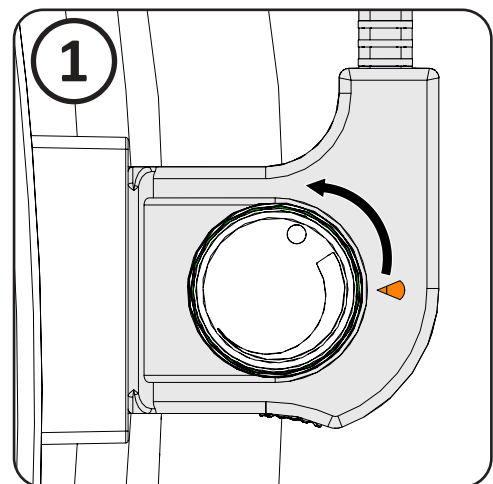
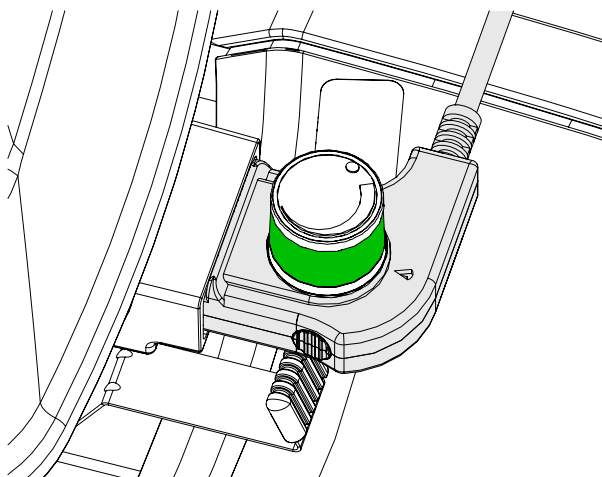


Tabla de asado

Precaliente a temperatura ALTA durante 15-20 minutos con la tapa cerrada y, a continuación, ajuste a la temperatura deseada. Esta es una guía para cocinar a una temperatura exterior de 22°C. Para añadir un sabor característico a su cocina, pruebe el ahumador de virutas de madera Napoleon como accesorio opcional con virutas de madera con sabor a mezquite o nogal.

Alimentos	Ajuste de control	Tiempo de cocción	Sugerencias útiles
Bistec 2,54 cm (1 pulg.) de grosor	Ajuste alto, 2 min. cada lado Ajuste alto, 2 min. cada lado luego ajuste medio Ajuste alto, 2 min. cada lado luego ajuste medio	4 min. - Poco hecho 6 min. - Medio 8 min. - Bien hecho	Quando elija carne para asar, pida que la grasa esté entreverada. La grasa actúa como ablandador natural durante la cocción y la mantiene húmeda y jugosa.
Hamburguesa 1,27 cm (1/2 pulg.) de grosor	Ajuste alto, 2 min. cada lado Ajuste alto, 2 1/2 min. cada lado Ajuste alto, 3 min. cada lado	4 min. - Poco hecho 5 min. - Medio 6 min. - Bien hecho	Preparar hamburguesas al momento es más fácil variando el grosor de las hamburguesas.
Trozos de pollo	Ajuste alto, 2 min. cada lado luego ajuste medio-bajo a bajo	20-25 min.	La articulación que une el muslo y la pata por el lado sin piel debe cortarse a 3/4 de su longitud para que la carne quede más plana sobre la parrilla. Esto ayuda a que se cocine más rápida y uniformemente.
Chuletas de cerdo	Medio	6 min. por lado	Recorte el exceso de grasa antes de asar. Elija chuletas más gruesas para obtener resultados más tiernos.
Costillas de cerdo	Ajuste alto durante 5 minutos Bajo para terminar	20 min. por lado girar a menudo	Elija costillas magras y carnosas. Áselas hasta que la carne se desprenda fácilmente del hueso.
Chuletas de cordero	Ajuste alto durante 5 minutos Medio para terminar	15 min. por lado	Elimine el exceso de grasa antes de asar. Elija chuletas extra gruesas para obtener resultados más tiernos
Perritos calientes	Medio - Bajo	4-6 min.	Elija las salchichas de mayor tamaño. Corte la piel longitudinalmente antes de asarlas.

Solución de problemas

Problema	Posibles causas	Solución
No hay calor	Termostato apagado. No hay corriente. Termostato o placa de la parrilla defectuosos.	Gire el termostato al ajuste máximo. Asegúrese de que el termostato esté completamente asentado en la placa de la parrilla y enchufado correctamente a la toma de corriente. Pruebe con otra toma de corriente. Compruebe si se ha disparado el disyuntor. Reinicie. Ajuste el termostato al máximo. Precaliente la parrilla con la tapa cerrada durante 15-20 minutos. Cambie el termostato o la placa de la parrilla.
Poco calor.	Precalentamiento incorrecto Acumulación excesiva en la base del grill.	Precalentar 15-20 minutos. Aumente el ajuste del termostato. Limpie el exceso de residuos en la base.
Llamaradas excesivas/calor desigual.	Excesiva grasa en la carne. Temperatura de cocción excesiva. Acumulación de grasa.	Quite la grasa de la carne antes de asarla. Ajuste la temperatura según sea necesario. Limpie la parrilla.
El disyuntor se dispara o el fusible se funde.	Subida de tensión Otro aparato enchufado en el mismo circuito que el grill. Humedad o agua en el termostato o en las conexiones eléctricas.	Gire el mando a la posición OFF antes de enchufarlo a la toma de corriente. No utilice otros aparatos eléctricos en el mismo circuito. Mantenga secos el termostato y los componentes eléctricos.

Instrucciones de Limpieza



ADVERTENCIA Utilice siempre guantes protectores y gafas de seguridad cuando realice el mantenimiento de su parrilla.



¡ATENCIÓN! Para evitar la posibilidad de quemaduras, el mantenimiento debe realizarse sólo cuando la parrilla esté fría. Evite el contacto sin protección con superficies calientes. Asegúrese de que el grill está apagado. Limpie la parrilla en un área donde las soluciones de limpieza no dañen las terrazas, el césped o los patios. No utilice limpiador de hornos para limpiar ninguna pieza de este grill. No utilice un horno autolimpiante para limpiar las rejillas de cocción ni ninguna otra parte de la parrilla. La salsa de barbacoa y la sal pueden ser corrosivas y deteriorar rápidamente los componentes de la parrilla si no se limpian con regularidad.



Parrillas de hierro fundido: Las rejillas de cocción de hierro fundido suministradas con su nueva parrilla ofrecen una retención y distribución del calor superiores. Sazonando regularmente sus rejillas usted está agregando una capa protectora, que ayudará en la resistencia a la corrosión y aumentará sus capacidades antiadherentes de las rejillas.

Primer uso: Lave las rejillas de hierro fundido a mano con jabón suave para platos y agua para eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación (nunca las lave en un lavavajillas). Aclárelas bien con agua caliente y séquelas completamente con un paño suave. Esto es importante para evitar que entre humedad en el hierro fundido. Cuando se encienda por primera vez, la parrilla desprenderá un ligero olor.

Sazonar: Con un paño suave, extienda el ACORTE VEGETAL por toda la superficie de la parrilla asegurándose de cubrir todas las ranuras y esquinas. No utilice grasas saladas como mantequilla o margarina. Precaliente la parrilla durante 15 minutos y, a continuación, coloque las rejillas de cocción sazonadas en la parrilla. Gire los mandos de los quemadores a la posición media con la tapa cerrada. Deje que las rejillas se calienten durante aproximadamente media hora. Gire el mando a la posición OFF y deje reposar las rejillas de cocción hasta que se enfríen. Este procedimiento debe repetirse varias veces a lo largo de la temporada, aunque no es necesario para el uso diario (siga el procedimiento de uso diario a continuación).

Uso diario: Antes de precalentar y limpiar con un cepillo de alambre de latón para parrillas, cubra toda la superficie superior de las rejillas de cocción con manteca vegetal. Precaliente la parrilla y, a continuación, elimine cualquier residuo no deseado con un cepillo de alambre de latón.

Limpieza del interior del grill: Retire las rejillas de cocción. Utilice un cepillo de alambre de latón suave para limpiar los residuos sueltos del interior de la tapa. Cepille todos los residuos del interior de la parrilla en la bandeja de goteo extraíble. Retire el revestimiento de la base (recogegrasa de la bandeja de goteo). No utilice limpiadores abrasivos para limpiar el revestimiento de porcelana de la base. Para eliminar manchas difíciles, sumérjalo en agua jabonosa para aflojar la suciedad. Limpie con un limpiador no abrasivo y seque con un paño limpio. Asegúrese de que la placa de la parrilla esté bien colocada cuando vuelva a instalarla.

Bandeja de goteo: Deslice la bandeja de goteo hacia fuera para facilitar su limpieza. Debe limpiarse con frecuencia (cada 4-5 usos) para evitar la acumulación de grasa. La grasa y el exceso de goteo se acumulan en la bandeja de goteo situada debajo de la parrilla. La grasa acumulada puede provocar un riesgo de incendio. No forre la bandeja de goteo con papel de aluminio, ya que puede impedir la cantidad adecuada de aire necesaria para que el quemador funcione. La bandeja debe rasparse con una espátula o un rascador.

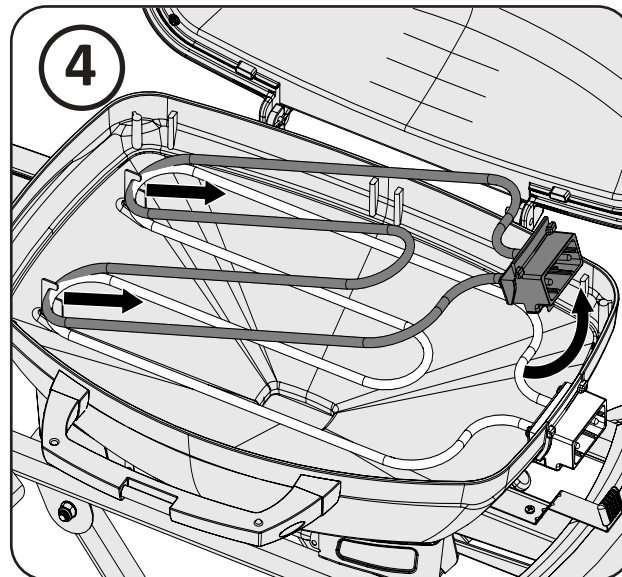
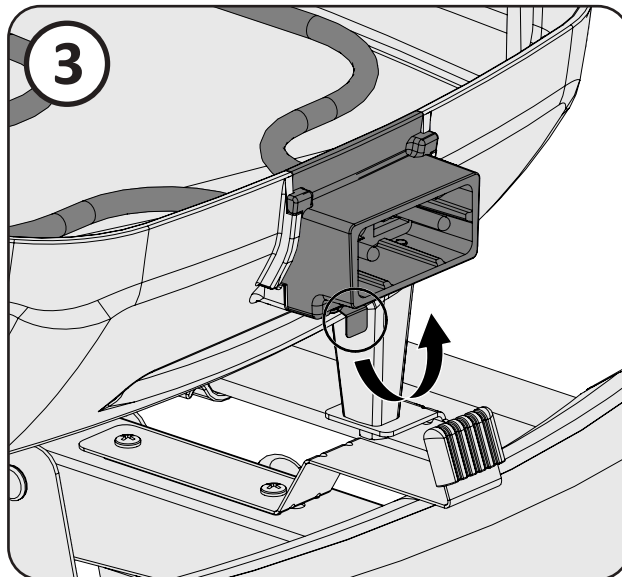
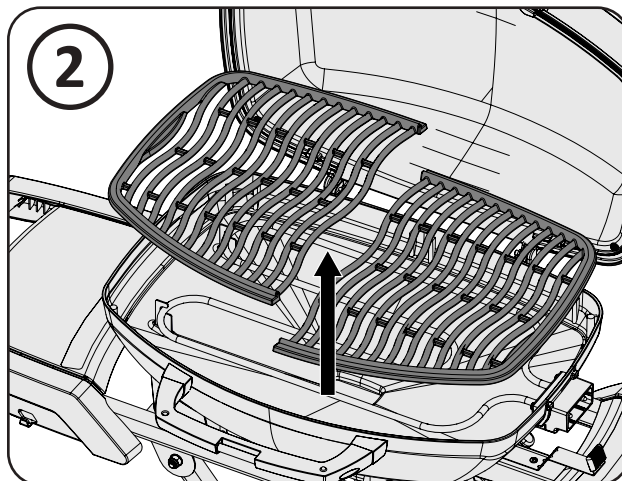
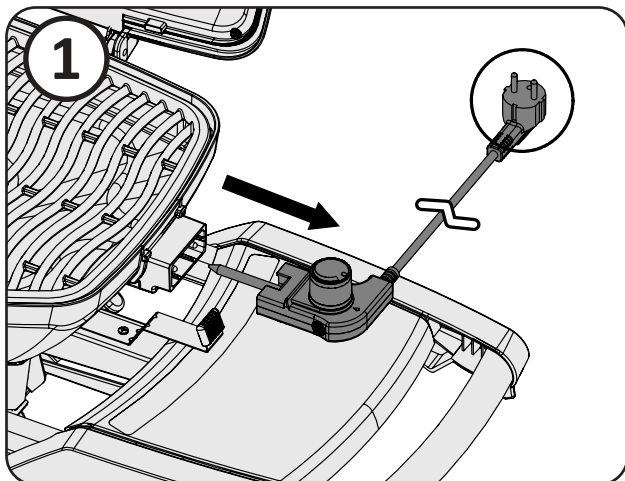
Limpieza del exterior de la parrilla: No utilice limpiadores abrasivos para limpiar las partes pintadas. Para proteger el acabado de esmalte, utilice un detergente suave con un paño suave o un cepillo para limpiar y eliminar cualquier residuo ácido. Seque con un paño limpio.

ES

Pasos de limpieza

Desmontaje:

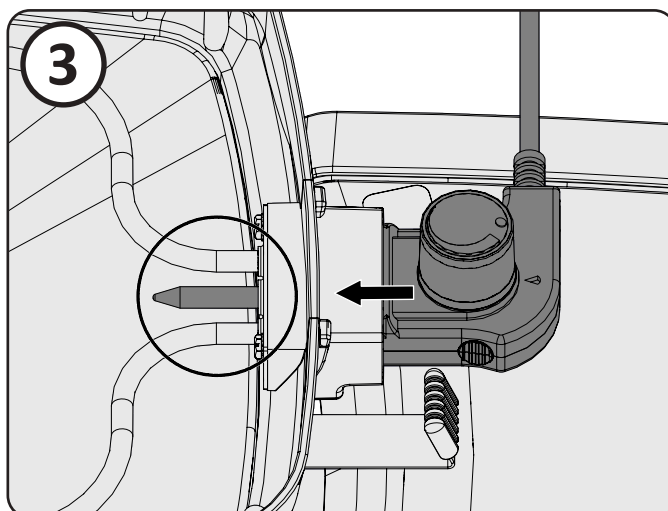
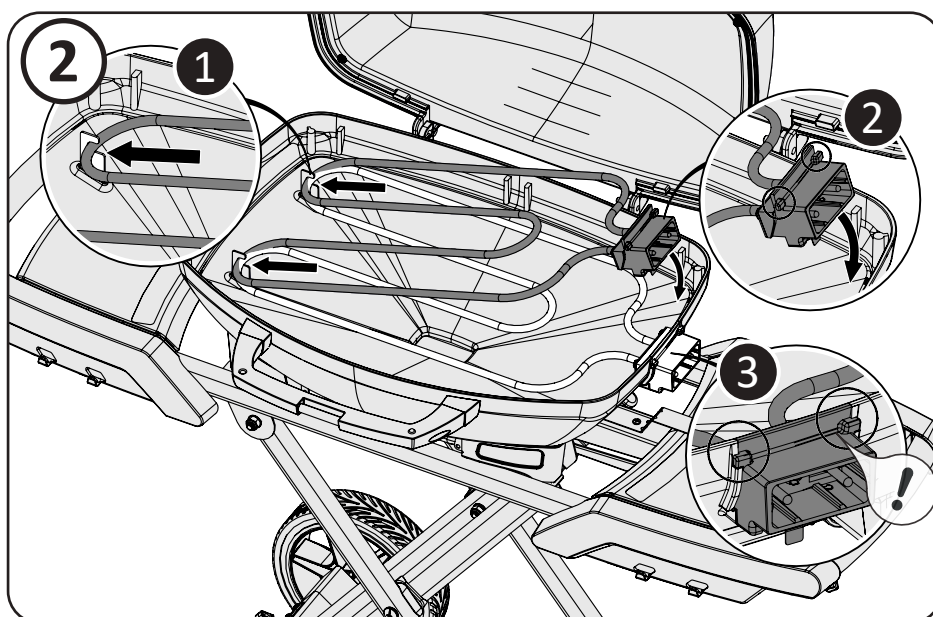
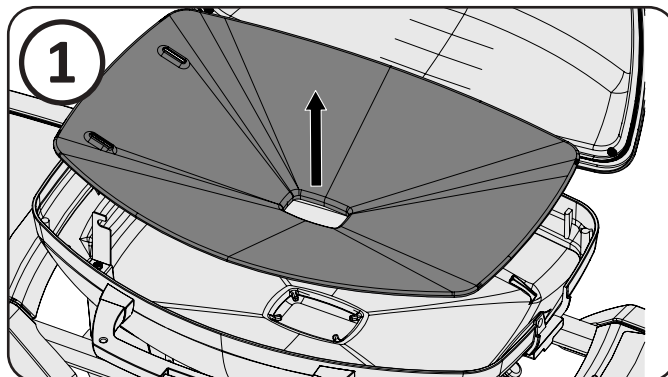
1. Desenchufe el cable de la pared y retire el termostato.
2. Retire las rejillas de cocción.
3. Retire la resistencia de la parrilla.
4. Retire el revestimiento de la base.



ES

Montaje:

1. Vuelva a colocar el revestimiento de la base.
2. Vuelva a colocar los extremos curvados del elemento calefactor en sus clips de soporte.
Coloque la resistencia en su sitio.
3. Vuelva a colocar el termostato y las rejillas de cocción..



CONSERVE SU FACTURA COMO PRUEBA DE COMPRA PARA VALIDAR SU GARANTÍA.

Solicitud para cambio de piezas

Información de la garantía

MODELO: _____

FECHA DE COMPRA: _____

NÚMERO DE SERIE: _____

(Registre la información aquí para poder recurrir a ella fácilmente cuando lo necesite)

Contacte a su distribuidor local directamente (consulte la lista de distribuidores adjunta a su asador) para solicitar un cambio de cualquier pieza o consultar garantías.

Antes de ponerse en contacto con el departamento de soluciones al cliente, consulte el sitio Web de Napoleon para obtener instrucciones más detalladas sobre limpieza, mantenimiento, solución de problemas y recambio de piezas: www.napoleon.com

Para procesar una reclamación, necesitamos que nos proporcione la siguiente información:

1. Modelo y número de serie de la unidad.
2. Número y descripción de la pieza.
3. Descripción precisa del problema ("roto" no es suficiente).
4. Prueba de compra (fotocopia de la factura).

En determinados casos, el representante de atención al cliente podrá solicitar que las piezas sean devueltas a la fábrica para su inspección antes de proporcionar las piezas de recambio.

Antes contactar a Aervicio al Cliente, tenga en cuenta que la garantía no cubre los siguientes costos:

- Costos de transporte, rotura o impuestos de exportación.
- Costos de mano de obra para extracción y reinstalación.
- Costos de llamadas de servicio para diagnosticar problemas.
- Decoloración de las piezas de acero inoxidable.
- Fallo de las piezas por falta de limpieza y mantenimiento, o uso no adecuado de limpiadores (limpiador de hornos).

GARANTÍA DEL PRODUCTO NAPOLEON



PARA TRAVELQ™ SERIE 285E

Garantía limitada de 10 años para las parrillas eléctricas portátiles Napoleon

NAPOLEON garantiza que los componentes de su producto NAPOLEON nuevo no tendrán defectos en el material y en la mano de obra desde la fecha de compra, durante un período de:

Piezas fundidas de aluminio.....	10 años
Rejillas de cocción de hierro fundido porcelanizado	5 años ^{plus 10}
Protector antigrasa	5 años ^{plus 10}
Elemento calefactor y termostato.....	2 años
Todas las demás piezas.....	2 años

plus 1d se refiere a un período de garantía extendida, durante el cual suministramos piezas de repuesto al comprador al 50 % del precio minorista actual durante la vida útil* de la parrilla.

Plus 15 se refiere a un período de garantía extendida, durante el cual suministramos piezas de repuesto al comprador al 50 % del precio minorista actual durante 15 años adicionales.

Plus 10 se refiere a un período de garantía extendida, durante el cual suministramos piezas de repuesto al comprador al 50 % del precio minorista actual durante 10 años adicionales.

***Vida útil** se refiere a un período de garantía de 30 años.

Esta garantía es válida en: Unión Europea, Suiza, Andorra, San Marino, Noruega, Islandia y Liechtenstein.

Los derechos legales del cliente en caso de defectos de acuerdo con WKRL - (UE) 2019/711 no se ven afectados, restringidos o modificados por la presente garantía. El ejercicio de los derechos legales se realizará de forma gratuita.

CONDICIONES Y LIMITACIONES DE LA GARANTÍA

NAPOLEON garantiza que sus productos están libres de defectos exclusivamente al comprador original y solo en la medida en que la compra se haya realizado a través de un distribuidor oficial NAPOLEON. Se aplican las siguientes condiciones y restricciones:

La presente garantía del fabricante no es transferible ni viable para ser extendida bajo ninguna circunstancia ni por cualquiera de nuestros representantes.

La parrilla debe ser instalada por un técnico de servicio o contratista autorizado. La instalación debe realizarse de acuerdo con las instrucciones

de instalación proporcionadas y respetando todas las normas locales y nacionales de construcción y de prevención de incendios.

Esta garantía limitada no cubre los daños causados por el uso incorrecto, la falta de mantenimiento, el fuego por grasa que arde, la exposición ambiental, los accidentes, las modificaciones, el abuso o la negligencia. La instalación de piezas de repuesto de otros fabricantes anula la presente garantía. La decoloración de los elementos plásticos debido a la aplicación de agentes químicos de limpieza o la exposición a la luz solar no está cubierta por esta garantía.

Esta garantía también excluye cualquiera de los siguientes desperfectos: arañazos, abolladuras, defectos de pintura, revestimientos, corrosión o decoloración causada por la exposición al calor o a limpiadores abrasivos y químicos, así como astillas en las piezas recubiertas de porcelana y cualquier componente utilizado en la instalación de la parrilla.

Si una pieza se deteriora hasta el punto de quedar inoperativa (debido a la oxidación o al quemado) dentro del período de garantía, el cliente recibirá una pieza de repuesto.

Después del primer año, NAPOLEON tiene la potestad en virtud de esta garantía (Garantía limitada de por vida presidencial, Garantía limitada de 15 años, Garantía limitada de 10 años, Garantía limitada de 3 años) de renunciar a cualquier obligación de garantía a su libre discreción reembolsando al comprador original la suma del precio al por mayor de las piezas en garantía defectuosas correspondientes.

NAPOLEON no acepta ninguna responsabilidad por la instalación, las horas de trabajo u otros costes o gastos asociados con la reinstalación de una pieza en garantía. Los costes de esta naturaleza no están cubiertos por la presente garantía.

Sin perjuicio de las reglamentaciones en virtud de esta garantía (Garantía limitada de por vida presidencial, Garantía limitada de 15 años, Garantía limitada de 10 años, Garantía limitada de 3 años), la responsabilidad de NAPOLEON en virtud de esta garantía queda definida por lo anterior y no cubre ningún daño incidental, consecuente o indirecto en ningún caso.

GARANTE:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.

De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland

Países Bajos

☎ +31 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com

Esta garantía define las obligaciones y la responsabilidad de NAPOLEON con respecto a la parrilla NAPOLEON.

NAPOLEON no asume ninguna otra responsabilidad en relación con la venta de este producto, ni autoriza a terceros a asumir ninguna otra responsabilidad en su nombre.

NAPOLEON no asume ninguna responsabilidad por: sobrecalentamiento debido a factores ambientales.

NAPOLEON no se hace responsable de los daños causados a la parrilla por el clima, el granizo, el manejo brusco, los productos químicos agresivos o los productos de limpieza.

Las reclamaciones en período de garantía deben ir acompañadas del justificante de compra o una copia del mismo que indique el número de serie y el modelo.

NAPOLEON se reserva el derecho de que uno de sus representantes inspeccione el producto o cualquier parte del mismo antes del cumplimiento de cualquier obligación de garantía.

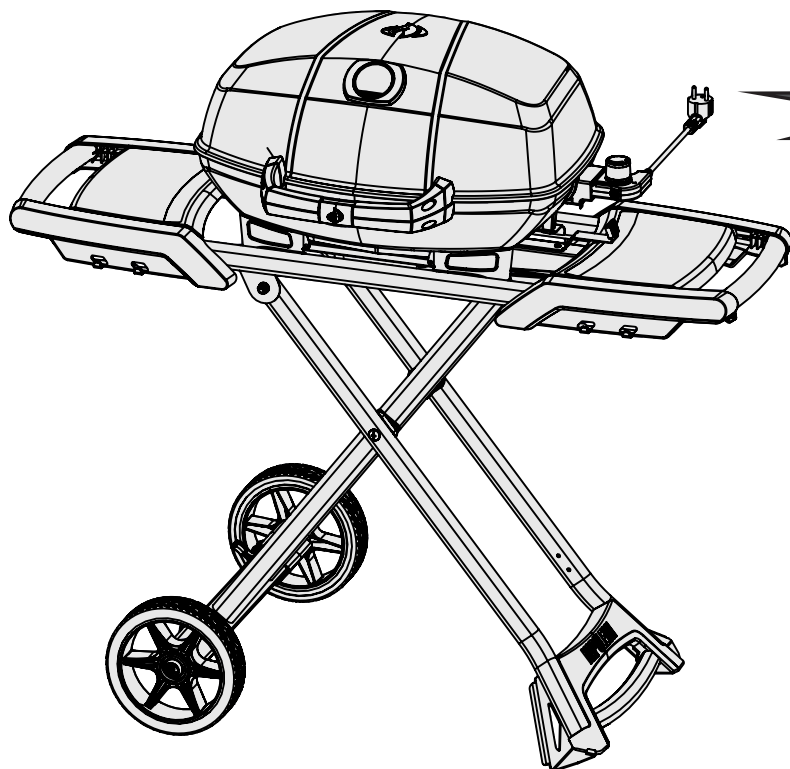
NAPOLEON no se hace cargo de los gastos de envío, las horas de trabajo ni los derechos de exportación.



APLICAR A ETIQUETA DO NÚMERO DE SÉRIE DA CAIXA



Número de série.
XXXXXX000000
MODELO NO.



NÃO DESCARTE

PRO285EX

PT



ATENÇÃO! RISCO POTENCIAL DE CHOQUE

Este aparelho está classificado para
220-240 VAC - 50/60 Hz
2200 W



ATENÇÃO! O não cumprimento das instruções deste manual pode resultar em incêndio ou perigo de queimaduras que podem causar danos materiais, ferimentos pessoais ou morte. Leia e siga todos os avisos e instruções deste manual antes de utilizar o grelhador.



ATENÇÃO!

Apenas para utilização doméstica no exterior

Ao utilizar aparelhos eléctricos, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes, para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, ferimentos pessoais e danos materiais.

Guarde este manual para referência futura.



N415-0812W | --0 | 05.12.25

Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
Países Baixos
eu.info@napoleon.com

www.napoleon.com



ATENÇÃO! Leia todas as instruções antes de operar.

Práticas de funcionamento seguras

- Utilize este grelhador apenas conforme descrito neste manual. Qualquer outra utilização não recomendada neste manual pode provocar incêndios, choques eléctricos ou ferimentos em pessoas.
- Este grelhador destina-se apenas a utilização doméstica no exterior. Não utilizar em interiores ou para cozinhar em estabelecimentos comerciais.
- Não altere de forma alguma este produto ou a sua utilização.
- Não utilize carvão ou outros combustíveis inflamáveis neste grelhador. Este grelhador não foi concebido para ser utilizado com carvão e pode provocar um incêndio. O fogo pode criar condições de insegurança e danificar o grelhador.
- Não construa este modelo de grelhador em qualquer construção embutida ou deslizante. Ignorar este aviso pode provocar um incêndio ou uma explosão que pode danificar bens ou causar lesões corporais graves ou morte.

Protecções eléctricas:

- Este aparelho está em conformidade com as normas técnicas e os requisitos de segurança para dispositivos eléctricos.
- Certifique-se sempre de que a tomada eléctrica utilizada tem a tensão correta de acordo com a potência de entrada do aparelho. As tomadas também devem ser adequadas para equipamentos com um consumo de energia de 2200 Watts.
- Certifique-se de que não existem outros aparelhos de alta potência ligados ao mesmo circuito quando utilizar o grelhador.
- O aparelho deve ser ligado a uma tomada com contacto de terra.
- A alimentação eléctrica deve ser fornecida através de um dispositivo de corrente residual (RCD) com uma corrente de funcionamento residual nominal não superior a 30 mA.
- Não utilizar o aparelho se o recetáculo da ficha estiver danificado.
- O cabo de alimentação deve ser examinado regularmente para detetar sinais de danos e o aparelho não deve ser utilizado se o cabo estiver danificado.
- Não utilize o grelhador com um controlador de temperatura que tenha um cabo ou uma ficha danificados. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um conjunto especial disponível na Napoleon ou num revendedor autorizado Napoleon.
- Se utilizar um cabo de extensão, este deve ser concebido para utilização no exterior e classificado para a potência de entrada requerida pelo aparelho.
- Não ligue dois ou mais cabos de extensão em conjunto.

Funcionamento seguro:

- Ligue sempre o controlador de temperatura ao grelhador antes de ligar o cabo de alimentação à tomada. Quando retirar o regulador de temperatura do grelhador, desligue-o primeiro da tomada.
- Puxar o regulador pelo botão pode fazer com que se solte. Retire o regulador de temperatura agarrando-o pela parte lateral.
- Se ocorrer um incêndio, não utilize água para apagar o fogo. Coloque o grelhador na posição OFF (desligado). Desligue o cabo de alimentação e espere que o grelhador arrefeça.
- Mantenha a ficha e o cabo secos quando estiver a ser utilizado. Não utilize o grelhador eléctrico à chuva.
- Utilize o grelhador apenas numa superfície nivelada e estável.
- Não permita que o cabo toque no grelhador quando este estiver quente.
- O tabuleiro para gorduras deve estar sempre no lugar durante o funcionamento do grelhador.
- Não mova o grelhador enquanto estiver a ser utilizado.
- Não deixe o grelhador sem vigilância quando estiver a ser utilizado.
- Mantenha as crianças pequenas, os idosos e os animais de estimação afastados enquanto o grelhador estiver a ser utilizado. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças devem ser supervisionadas durante a limpeza e manutenção do grelhador.
- Não utilize o grelhador perto de materiais combustíveis, como madeira, relva seca, arbustos, etc.
- Não permita que o grelhador entre em contacto com materiais inflamáveis, tais como papel, paredes, cortinas, toalhas, produtos químicos, etc.
- Não utilize o grelhador em áreas de muito trânsito. Coloque o cabo de alimentação longe de áreas de tráfego.
- Para proteger o barbecue, não utilize o grelhador a menos de 3 m / 10 pés de uma piscina, lago ou outro corpo de água.
- Não utilize o grelhador como aquecedor.
- Deixe o aparelho arrefecer antes de o deslocar ou guardar.

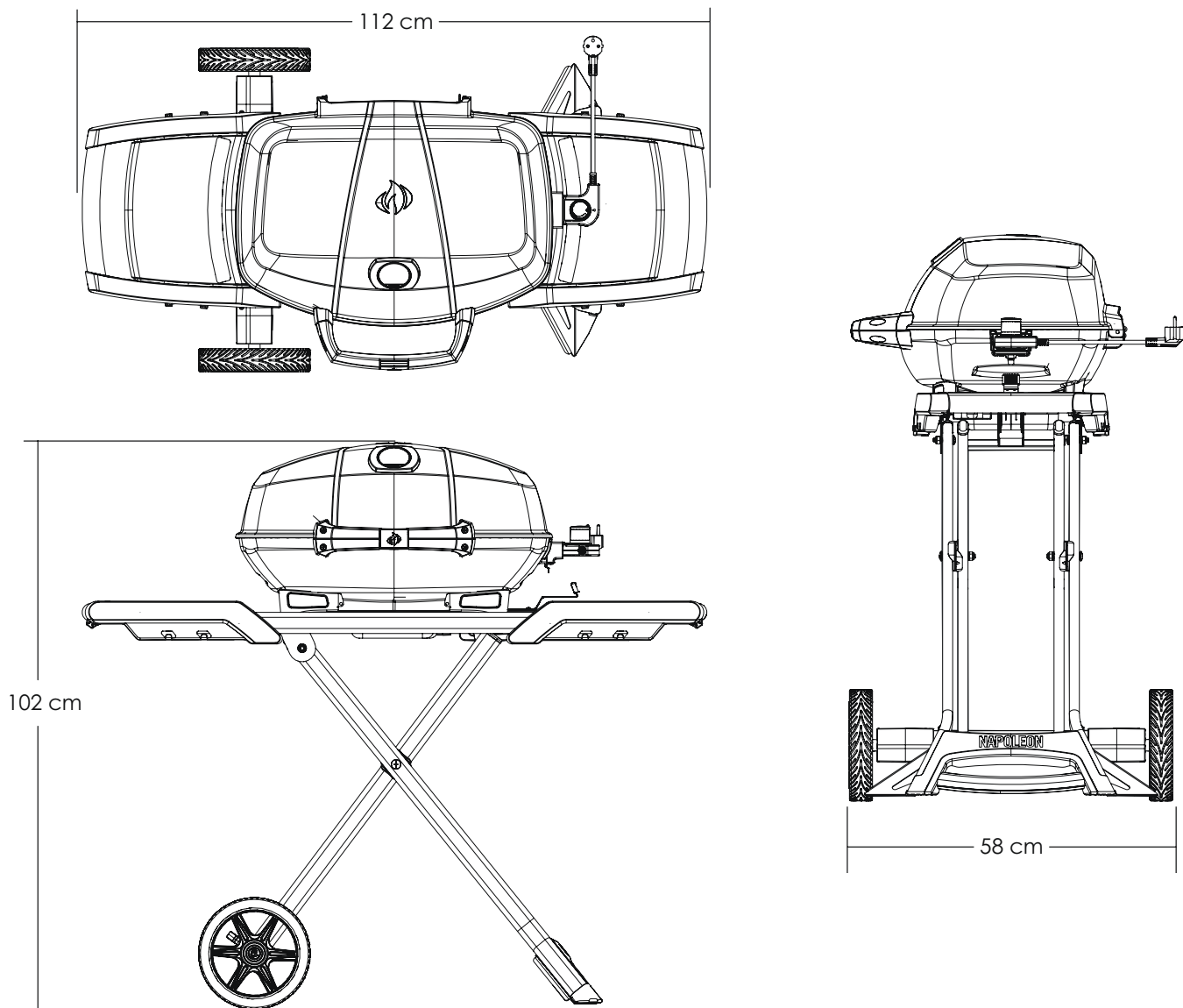
Limpeza :

- Limpar regularmente a bandeja de recolha de água.
- Não mergulhe os componentes eléctricos em água durante a limpeza.
- Para proteger contra choques eléctricos, não mergulhe a ficha, o cabo ou o controlador de temperatura em água ou em qualquer outro líquido.

Armazenamento:

- Unconecte o grelhador quando não estiver a ser utilizado e mantenha a ficha e o cabo secos.
- Não deixe o regulador de temperatura na posição ON durante períodos de não utilização.
- Guarde sempre o regulador de temperatura num local fechado quando não estiver a ser utilizado.
- Durante longos períodos de não utilização, retire o regulador de temperatura do grelhador.

DIMENSÕES



PT



ATENÇÃO! Durante a desembalagem e a montagem, recomendamos que use luvas de trabalho e óculos de segurança para sua proteção. Embora façamos todos os esforços para tornar o processo de montagem o mais seguro e isento de problemas possível, é característico das peças de aço fabricadas que as arestas e os cantos possam ser afiados e causar cortes se manuseados incorretamente.



Eliminação correta deste produto



Esta marcação indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar possíveis danos para o ambiente ou para a saúde humana resultantes da eliminação descontrolada de resíduos, recicle-os de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu dispositivo usado, utilize os sistemas de devolução e recolha ou contacte o retalhista onde o produto foi adquirido. Eles podem levar este produto para uma reciclagem ambientalmente segura.

Instruções de cozedura



ATENÇÃO! Não utilize este grelhador debaixo de toldos estendidos. O não cumprimento destas instruções pode resultar num incêndio ou em ferimentos pessoais.



PERIGO! Deixe o grelhador arrefecer ao toque antes de o deslocar ou guardar. Se não o fizer, pode provocar um incêndio que resulte em danos materiais, ferimentos pessoais ou morte.

Ligue o cabo de alimentação do grelhador a uma tomada eléctrica com ligação à terra.

1. Rode o botão de controlo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a definição de temperatura pretendida e deixe o grelhador pré-aquecer. Quando o grelhador tiver atingido a temperatura desejada, coloque os alimentos nas grelhas de cozedura.

Feche a tampa para garantir uma cozedura homogénea.

2. Rode o botão de controlo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para diminuir o calor ou no sentido dos ponteiros do relógio para o aumentar.

Quando aceso pela primeira vez, o grelhador emite um ligeiro odor. Trata-se de uma condição temporária normal causada pela queima de tintas e lubrificantes internos utilizados no processo de fabrico e não voltará a ocorrer. Basta colocar o termóstato no máximo com a tampa aberta durante cerca de ½ hora. Quando cozinhar carnes muito magras, como peitos de frango ou carne de porco magra, as grelhas podem ser oleadas antes do pré-aquecimento para reduzir a aderência. Cozinhar carne com um elevado teor de gordura pode criar crises. Para evitar que isso aconteça, corte alguma gordura ou reduza as temperaturas.

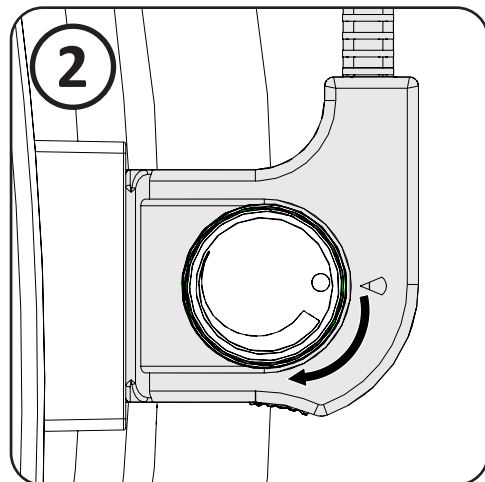
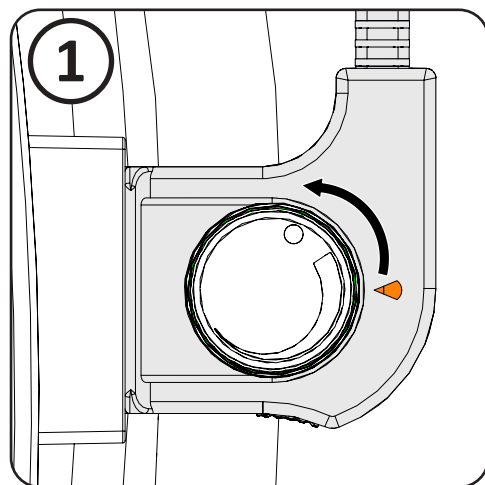
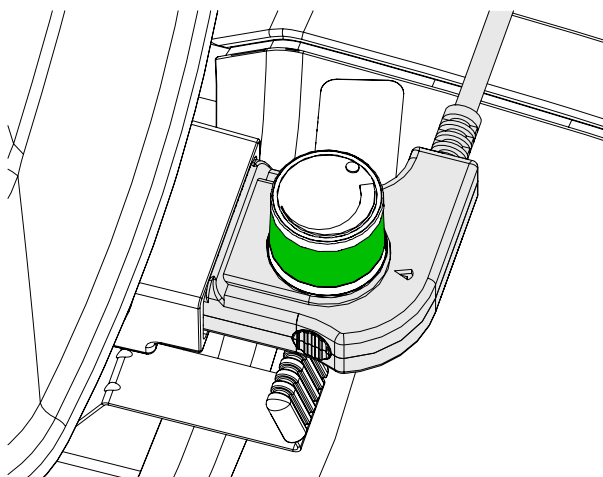


Tabela para grelhar

Pré-aqueça em ALTO durante 15-20 minutos com a tampa fechada e, em seguida, regule para a temperatura desejada. Esta é uma orientação para cozinhar a uma temperatura exterior de 22°C.

Para dar um sabor de marca aos seus cozinhados, experimente o defumador de aparas de madeira Napoleon como acessório opcional com aparas de madeira de algaroba ou de nogueira.

Alimentação	Definição de controlo	Tempo de cozedura	Sugestões úteis
Bife 2.54 cm (1 in.) de espessura	Modo alto, 2 min. de cada lado Modo alto, 2 min. de cada lado em seguida, definição Média Modo alto, 2 min. de cada lado em seguida, definição Média	4 min. - Mal passado 6 min. - Médio 8 min. - Bem passado	Quando seleccionar a carne para grelhar, peça uma distribuição de gordura marmoreada. A gordura actua como um amaciador natural durante a cozedura e mantém a carne húmida e succulenta.
Hambúrguer 1.27 cm (1/2 pol.) de espessura	Modo alto, 2 min. de cada lado Modo alto, 2 1/2 min. de cada lado Definição alta, 3 min. de cada lado	4 min. - Mal passado 5 min. - Médio 6 min. - Bem passado	A preparação de hambúrgueres por encomenda é mais fácil se variar a espessura dos seus hambúrgueres.
Pedaços de frango	Modo alto, 2 min. de cada lado e depois em médio-baixo a baixo	20-25 min.	A junta que liga a coxa e a perna do lado sem pele deve ser cortada a 3/4 para que a carne fique mais plana no grelhador. Isto ajuda-a a cozinhar mais depressa e de forma mais uniforme.
Costeletas de porco	Médio	6 min. por lado	Retire o excesso de gordura antes de grelhar. Escolha costeletas mais grossas para obter resultados mais tenros.
Entrecosto	Em potência alta durante 5 minutos Baixo até ao fim	20 min. por lado virar frequentemente	Escolha costeletas que sejam magras e carnudas. Grelhe até a carne se soltar facilmente do osso.
Costeletas de borrego	Em potência alta durante 5 minutos Médio a acabado	15 min. por lado	Retire o excesso de gordura antes de grelhar. Escolha costeletas extra grossas para obter resultados mais tenros.
Cachorros quentes	Médio - Baixo	4-6 min.	Selecione as salsichas de tamanho maior. Cortar a pele longitudinalmente antes de grelhar.

Resolução de problemas

Problema	Causas possíveis	Solução
Sem aquecimento	Termostato desligado. Sem energia. Termostato ou placa de grelhar com defeito.	Coloque o termostato na posição máxima. Certifique-se de que o termostato está totalmente encaixado na placa do grelhador e devidamente ligado à tomada. Experimente outra tomada. Verifique se o disjuntor está desativado. Repor. Coloque o termostato na posição máxima. Pré-aqueça o grelhador com a tampa fechada durante 15-20 minutos. Substitua o termostato ou a placa do grelhador.
Pouco calor.	Pré-aquecimento incorreto Acumulação excessiva na base do grelhador.	Pré-aqueça 15-20 minutos. Aumente a definição do termostato. Limpe o excesso de detritos na base.
Queimaduras excessivas/ calor irregular.	Excesso de gordura na carne. Temperatura de cozedura excessiva. Acumulação de gordura.	Aparar a gordura da carne antes de a grelhar. Ajustar a temperatura conforme necessário. Limpe o grelhador.
O disjuntor dispara ou o fusível queima.	Pico de energia Outro aparelho ligado ao mesmo circuito que o grelhador. Humidade ou água no termostato ou nas ligações eléctricas.	Coloque o controlador na posição OFF antes de o ligar à tomada eléctrica. Não utilize outros aparelhos eléctricos no mesmo circuito. Mantenha o termostato e os componentes eléctricos secos.

Instruções de limpeza



ATENÇÃO! Utilize sempre luvas de proteção e óculos de segurança quando efetuar a manutenção do grelhador.



AVISO! Para evitar a possibilidade de queimaduras, a manutenção só deve ser efectuada quando o grelhador estiver frio. Evite o contacto desprotegido com superfícies quentes. Certifique-se de que o grelhador está desligado. Limpe o grelhador numa área onde as soluções de limpeza não danifiquem decks, relvados ou pátios. Não utilize detergente para forno para limpar qualquer parte do grelhador. Não utilize um forno de auto-limpeza para limpar as grelhas de cozedura ou quaisquer outras partes do grelhador. O molho de churrasco e o sal podem ser corrosivos e provocar uma rápida deterioração dos componentes do grelhador se não forem limpos regularmente.



Grelhas de cozedura em ferro fundido: As grelhas de ferro fundido fornecidas com o seu novo grelhador oferecem uma retenção e distribuição de calor superiores. Ao temperar regularmente as grelhas, está a adicionar um revestimento protetor, que ajudará a resistir à corrosão e a aumentar as capacidades antiaderentes das grelhas.

Primeira utilização: Lave as grelhas de ferro fundido à mão com água e detergente suave para remover quaisquer resíduos do processo de fabrico (nunca lave na máquina de lavar loiça). Enxaguar abundantemente com água quente e secar completamente com um pano macio. Isto é importante para evitar a entrada de humidade no ferro fundido. Quando aceso pela primeira vez, o grelhador emite um ligeiro odor.

Tempero: Utilizando um pano macio, espalhe o ENXOFRE VEGETAL em toda a superfície da grelha, assegurando-se de que todas as ranhuras e cantos estão cobertos. Não utilizar gorduras salgadas como a manteiga ou a margarina. Pré-aqueça o grelhador durante 15 minutos e coloque as grelhas temperadas no grelhador. Colocar os botões de controlo dos queimadores na posição média com a tampa fechada. Deixar aquecer as grelhas durante cerca de meia hora. Colocar o regulador na posição OFF e deixar as grelhas arrefecer. Este procedimento deve ser repetido várias vezes ao longo da estação, embora não seja necessário para a utilização diária (seguir o procedimento de utilização diária abaixo).

Utilização quotidiana: Antes do pré-aquecimento e da limpeza com uma escova de grelhar de fio de latão, revestir toda a superfície superior das grelhas de cozedura com gordura vegetal. Pré-aqueça o grelhador e, em seguida, limpe todos os resíduos indesejados com uma escova de arame de latão.

Limpeza do interior do grelhador: Retirar as grelhas de cozedura. Utilizar uma escova de latão macia para limpar os resíduos soltos no interior da tampa. Escovar todos os resíduos do interior do grelhador para a bandeja de recolha amovível. Retire o revestimento da base (coletor de gordura da bandeja de recolha). Não utilize produtos de limpeza abrasivos para limpar o revestimento da base de porcelana. Para remover manchas difíceis, mergulhe em água com sabão para soltar a sujidade. Limpe com um produto de limpeza não abrasivo e seque com um pano limpo. Certifique-se de que a placa do grelhador é colocada corretamente quando for reinstalada.

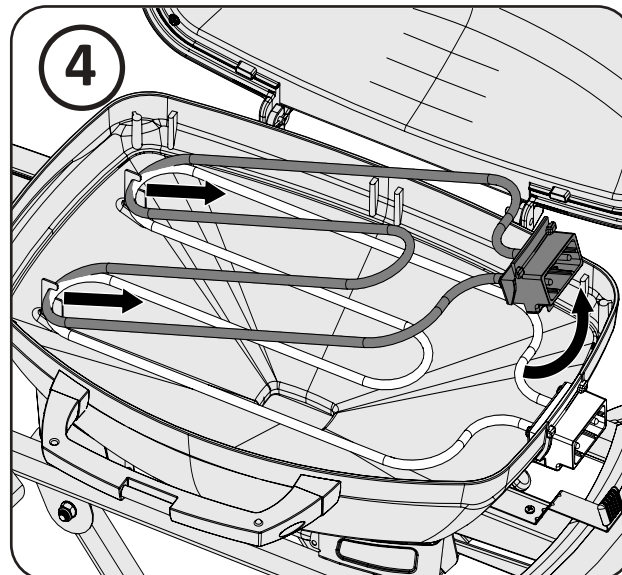
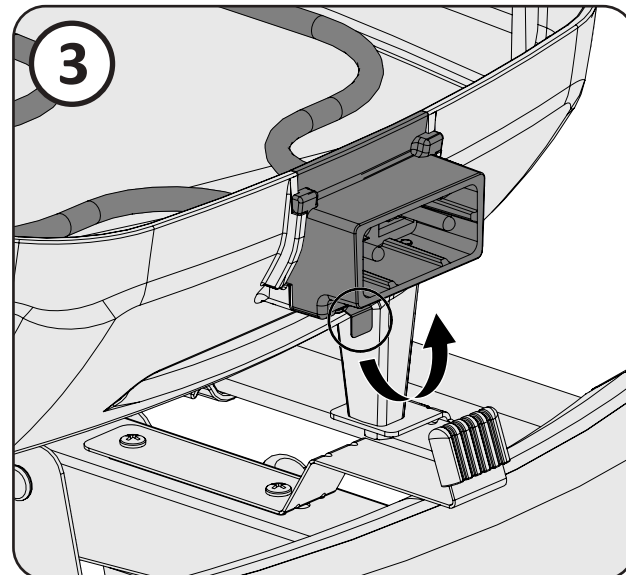
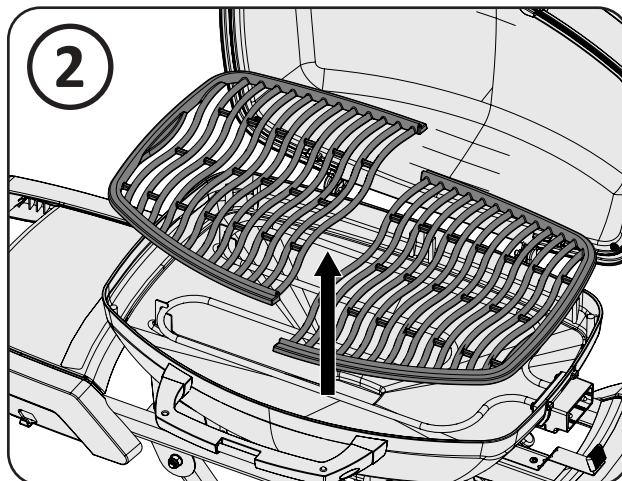
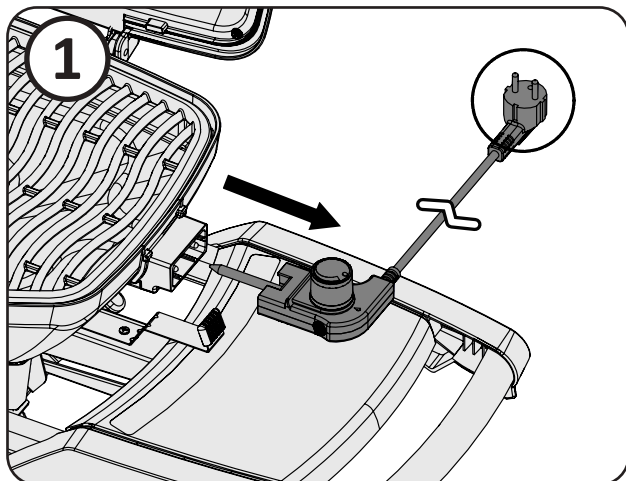
Bandeja de recolha: Deslize a bandeja de recolha de água para fora para facilitar a limpeza. Deve ser limpa frequentemente (a cada 4-5 utilizações) para evitar a acumulação de gordura. A gordura e o excesso de pingos acumulam-se na bandeja de recolha de pingos localizada por baixo do grelhador. A acumulação de gordura pode causar um risco de incêndio. Não forre o tabuleiro com folha de alumínio, pois pode impedir a quantidade de ar necessária para o funcionamento do queimador. A bandeja deve ser raspada com uma espátula ou raspador.

Limpar o exterior do grelhador: Não utilize produtos de limpeza abrasivos para limpar as partes pintadas. Para proteger o acabamento em esmalte, utilizar um detergente suave com um pano macio ou uma escova para limpar e remover qualquer resíduo ácido. Seque com um pano limpo.

Passos de limpeza

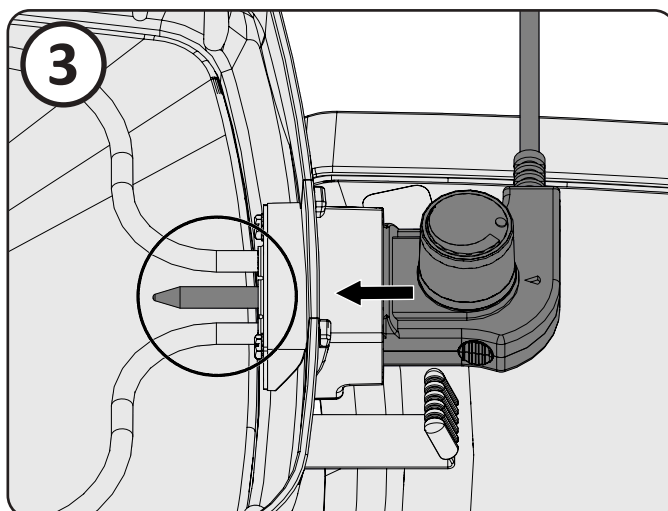
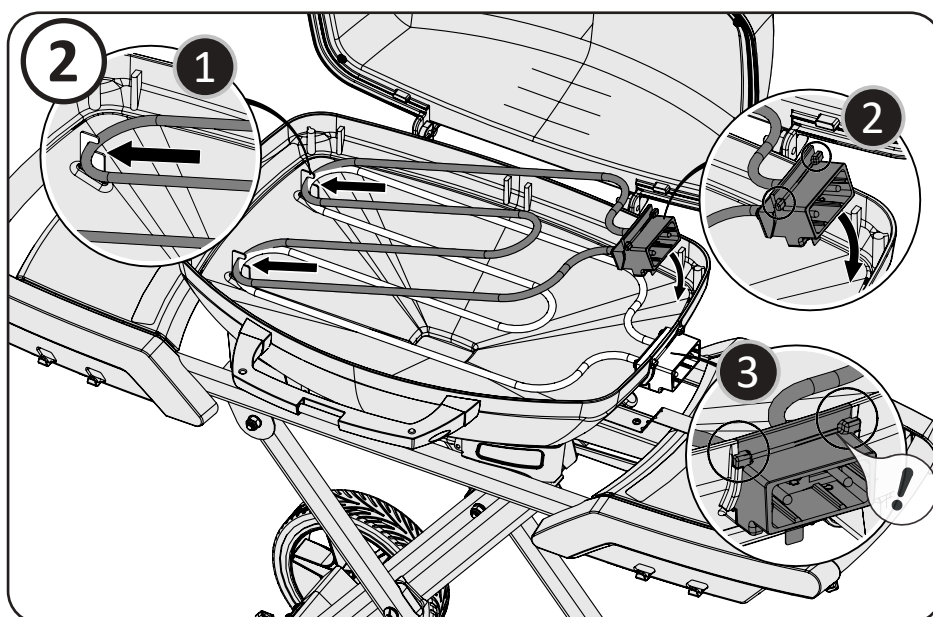
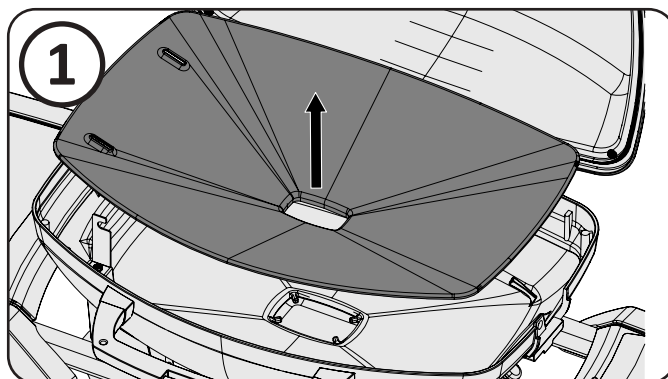
Desmontagem:

1. Desligar o cabo de alimentação da parede e retirar o termóstato.
2. Retirar as grelhas de cozedura.
3. Retirar o elemento de aquecimento do grelhador.
4. Retirar o revestimento da base.



Remontagem:

1. Voltar a colocar o revestimento de base.
2. Colocar as extremidades curvas do elemento de aquecimento de volta nos seus cliques de suporte. Baixe o elemento de aquecimento para o seu lugar.
3. Voltar a colocar o termóstato e as grelhas de cozedura.



GUARDE SEU RECIBO COMO PROVA DE COMPRA PARA VALIDAR SUA GARANTIA.

Pedindo Peças de Reposição

Informações de garantia

MODELO: _____

DATA DA COMPRA: _____

NÚMERO DE SÉRIE : _____

(Registro informações aqui para referência)

Antes de entrar em contato com a Assistência Técnica, acesse o site NAC para obter melhores instruções sobre limpeza, manutenção, solução de problemas e peças de reposição em www.napoleon.com.
Contate seu distribuidor local (verifique a lista de contato dos distribuidores fornecida com seu Grill) para peças de reposição e reclamações de garantia.

1. Modelo e número de série do aparelho.
2. Número da peça e descrição.
3. Uma descrição precisa do problema ("quebrado" não é o suficiente).
4. Prova de compra (fotocópia da fatura).

Em alguns casos, o Representante de Atendimento ao Cliente pode pedir que as peças sejam devolvidas para a fábrica para inspeção antes de fornecer peças de reposição. Estas peças devem ser enviadas pré-pagas aos cuidados do serviço de assistência técnica com as seguintes informações em anexo:

1. Modelo e número de série do aparelho.
2. Uma descrição precisa do problema ("quebrado" não é o suficiente).
3. Prova de compra (fotocópia da fatura).
4. Número de Autorização de Retorno - fornecido pelo Representante de Atendimento ao Cliente.

Antes de contatar o atendimento ao cliente, por favor, note que os seguintes itens não são cobertos pela garantia:

- Custos de transporte, corretagem ou exportação.
- Custos do trabalho de remoção e reinstalação.
- Custos para telefonemas para diagnosticar problemas.
- Descoloração de peças de aço inoxidável.
- Falha de peças devido à falta de limpeza e manutenção, ou o uso de produtos de limpeza impróprios (limpador de forno).

GARANTIA DO PRODUTO NAPOLEON



PARA A SÉRIE TRAVELQ™ 285E garantia limitada de 10 anos dos Grelhadores Eléctricos Portáteis Napoleon

A NAPOLEON garante que os componentes do seu novo produto NAPOLEON estarão livres de defeitos de materiais e de fabrico a partir da data de compra por um período de:

Fundição de alumínio	10 anos
Grelhas de cozedura em ferro fundido porcelanizado	5 anos mais 10
Proteção contra gorduras	5 anos mais 10
Elemento de aquecimento e termóstato	2 anos
Todas as outras peças	2 anos

Mais 1d: refere-se a um período de garantia alargado, durante o qual fornecemos peças sobresselentes ao comprador a 50% do preço de venda ao público atual, durante a vida útil* do grelhador.

Plus 15 refere-se a um período de garantia alargado, durante o qual fornecemos peças sobresselentes ao comprador a 50% do preço de venda ao público atual durante mais 15 anos.

Mais 10: refere-se a um período de garantia alargado, durante o qual fornecemos peças sobresselentes ao comprador a 50% do preço de venda a retalho atual durante mais 10 anos.

***Vida útil** refere-se a um período de garantia de 30 anos.

Esta garantia é válida em: união Europeia, Suíça, Andorra, São Marino, Noruega, Islândia e Liechtenstein.

Os direitos legais do cliente em caso de defeitos, de acordo com a WKRL - (UE) 2019/711), não são afectados, restringidos ou alterados pela presente garantia. O exercício dos direitos legais é efectuado a título gratuito.

CONDIÇÕES E LIMITAÇÕES DA GARANTIA

A NAPOLEON garante a ausência de defeitos dos seus produtos exclusivamente ao comprador original, e apenas na medida em que a compra tenha sido efectuada através de um revendedor oficial da NAPOLEON. Aplicam-se as seguintes condições e restrições:

A presente garantia do fabricante não é transferível nem suscetível de extensão em nenhuma circunstância ou por qualquer dos nossos representantes.

O grelhador deve ser instalado por um técnico de assistência autorizado ou por um empreiteiro. A instalação deve ser efectuada de acordo com as instruções de instalação fornecidas, bem como com todos os códigos de construção e de incêndio locais e nacionais. Esta garantia limitada não cobre danos causados por funcionamento incorreto, falta de manutenção, incêndio provocado por gordura, exposição ambiental, acidentes, modificação, abuso ou negligência.

A instalação de peças sobresselentes de outros fabricantes anula a presente garantia. A descoloração dos elementos de plástico devido à aplicação de agentes de limpeza químicos ou à exposição à luz solar não está coberta por esta garantia.

Esta garantia também exclui qualquer um dos seguintes factores: Riscos, amolgadelas, defeitos de pintura, revestimentos, corrosão ou descoloração causados pela exposição ao calor ou a produtos de limpeza abrasivos e químicos, bem como lascas em peças revestidas a porcelana e quaisquer componentes utilizados na instalação do grelhador. Se uma peça se deteriorar ao ponto de se tornar inutilizável (devido a ferrugem ou queimadura) durante o período de garantia, o cliente receberá uma peça de substituição.

Após o primeiro ano, a NAPOLEON tem a autoridade, ao abrigo desta garantia (Garantia Vitalícia Limitada do Presidente, Garantia Limitada de 15 anos, Garantia Limitada de 10 anos, Garantia Limitada de 3 anos), de renunciar a qualquer obrigação de garantia, à sua livre discrição, reembolsando o comprador original até ao montante do preço de venda por grosso das peças defeituosas em garantia.

A NAPOLEON não se responsabiliza por qualquer instalação, horas de trabalho ou outros custos ou despesas associados à reinstalação de uma peça em garantia. Os custos desta natureza não são cobertos pela presente garantia.

Sem prejuízo de qualquer regulamentação no âmbito da presente garantia (garantia vitalícia limitada do presidente, garantia limitada de 15 anos, garantia limitada de 10 anos, garantia

limitada de 3 anos), a responsabilidade da NAPOLEON no âmbito da presente garantia é definida pelo que precede e não cobre qualquer dano accidental, consequente ou indireto, seja em que caso for.

Esta garantia define os deveres e a responsabilidade da NAPOLEON em relação ao grill NAPOLEON.

A NAPOLEON não assume qualquer outra responsabilidade em relação à venda deste produto, nem autoriza qualquer terceiro a assumir qualquer outra responsabilidade em seu nome.

A NAPOLEON não assume qualquer responsabilidade por: sobreaquecimento devido a factores ambientais.

A NAPOLEON não se responsabiliza por qualquer dano no grelhador provocado pelas intempéries, granizo, manuseamento brusco, produtos químicos agressivos ou agentes de limpeza.

Os pedidos de garantia devem ser acompanhados do comprovativo de compra ou de uma cópia do mesmo, com indicação do número de série e do modelo.

A NAPOLEON reserva-se o direito de mandar inspecionar o produto ou qualquer parte do mesmo por um dos seus representantes antes do cumprimento de qualquer obrigação de garantia.

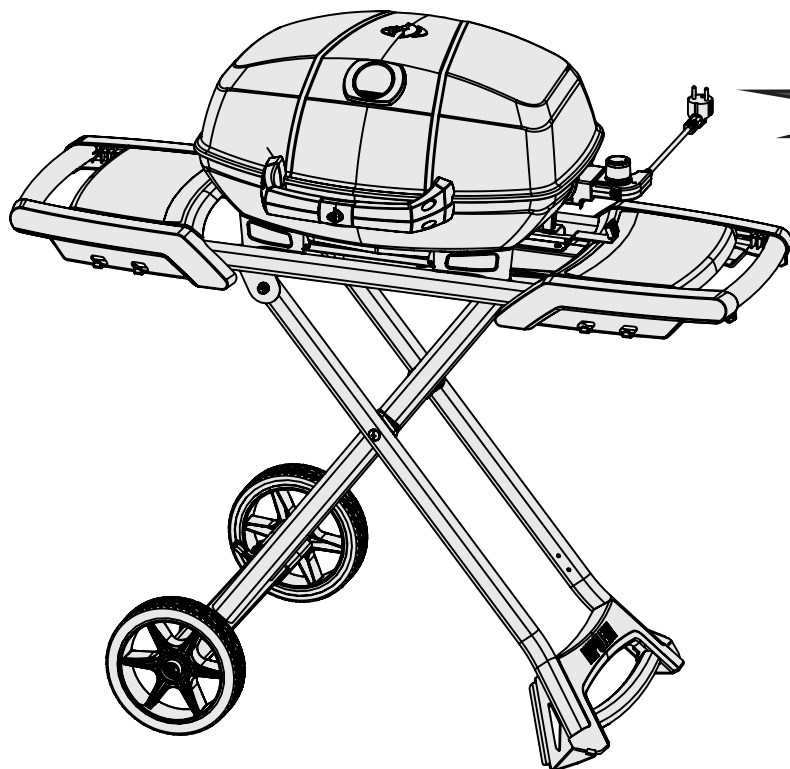
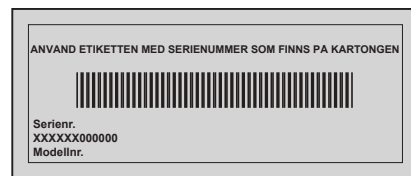
A NAPOLEON não assume os custos de transporte, as horas de trabalho ou os direitos de exportação.

GARANTIDOR:

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

☎ +31 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com



KASTAS EJ

PRO285EX

SE



WARNING! RISK FÖR ELSTÖT

Den här apparaten är klassad för
220-240 VAC – 50/60 Hz
2200 W



WARNING! Att inte följa anvisningarna i denna manual kan leda till brand- eller brännskada som kan orsaka skador på egendom, personskada eller dödsfall. Läs och följ alla varningar och instruktioner i denna manual innan du använder grill.



WARNING!

- Endast för utomhusbruk.
- Vid användning av eldrivna apparater bör grundläggande säkerhetsåtgärder, inklusive följande, alltid följas för att minska risken för brand, elektriska stötar, personskador och materiella skador.
- Spara denna manual för framtida behov.



N415-0812W | –0 | 05.12.25

Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Netherlands
eu.info@napoleon.com

www.napoleon.com



WARNING! Läs alla instruktioner före användning.

Säker användning

- Använd endast denna grill enligt beskrivningen i den här manualen. All annan användning som inte rekommenderas i den här bruksanvisningen kan orsaka brand, elektriska stötar eller personskador.
- Denna grill är endast avsedd för utomhusbruk. Använd inte inomhus eller för kommersiell matlagning.
- Bygg inte om denna produkt eller ändra dess utförande.
- Använd inte träkol eller andra brännbara bränslen i denna grill. Denna grill är inte avsedd för kolanvändning och det kan uppstå brand. Elden kan skapa ett osäkert tillstånd och skador på grillen.
- Bygg inte in den här modellen av grill i någon konstruktion. Att ignorera denna varning kan orsaka brand eller explosion som kan skada egendom eller orsaka allvarlig personskada eller död.

Elektriska skyddsåtgärder:

- Denna apparat överensstämmer med tekniska standarder och säkerhetskrav för elektriska apparater.
- Se alltid till att eluttaget som används har rätt spänning beroende på apparatens ingångseffekt. Uttag måste också vara lämpliga för utrustning med en energiförbrukning på 2200 watt.
- Se till att inga andra apparater med hög effekt är anslutna till samma säkring när du använder grillen.
- Grillen ska anslutas till ett uttag med jordning.
- Elförsörjningen ska tillhandahållas via en restströmsanordning (RCD) med en nominell kvarvarande driftsström som inte överstiger 30 mA.
- Använd inte enheten om stickkontakten är skadad.
- Sladden bör regelbundet undersökas för tecken på skador, och apparaten får inte användas om sladden är skadad.
- Använd inte grillen med ett temperaturreglage som har skadad sladd eller kontakt. Om nätsladden är skadad, måste den bytas ut av en elektriker eller annan auktoriserad.
- Om du använder en förlängningssladd måste den vara konstruerad för utomhusbruk och klassificerad för den ingående effekt som krävs av apparaten.
- Anslut inte två eller flera förlängningssladdar efter varandra.

Säkerhetsanvisning:

- Sätt alltid temperaturreglaget i grillen innan du ansluter nätsladden till uttaget.
- När du tar bort temperaturreglaget från grillen, koppla loss den från uttaget först.
- Lyft av enheten genom att hålla i vredet till att det lossnar. Ta bort temperaturreglaget genom att greppa på sidan.
- Om höga lågor uppstår, använd inte vatten för att släcka lågorna. Vrid vredet till OFF. Koppla ur nätsladden och vänta tills grillen svalnar.
- Håll kontakten och sladden torra när de används. Använd inte den elektriska grillen i regn.
- Använd grillen endast på en jämn, stabil yta.
- Låt inte sladden vidröra grillen när den är varm.
- Dropptråget måste alltid vara på plats under grillen.
- Flytta inte på grillen medan den är i bruk.
- Lämna inte grillen utan tillsyn när den används.
- Håll små barn och husdjur borta från grillen medan den används. Barn får inte leka med apparaten.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt under uppsikt av vuxen.
- Barn bör övervakas vid rengöring och underhåll av grillen.
- Använd inte grillen nära brännbara material som trä, torrt gräs, buskar etc.
- Låt inte grillen komma i kontakt med brandfarliga material som papper, väggar, draperier, handdukar, kemikalier etc.
- Använd inte grillen i områden med mycket trafik. Håll strömförsörjningskabeln bort från gångvägar/banor.
- För att skydda grillen, använd inte grillen inom 3 m från pool, damm eller annat vatten.
- Använd inte som värmare.
- Låt apparaten svalna innan den flyttas eller förvaras.

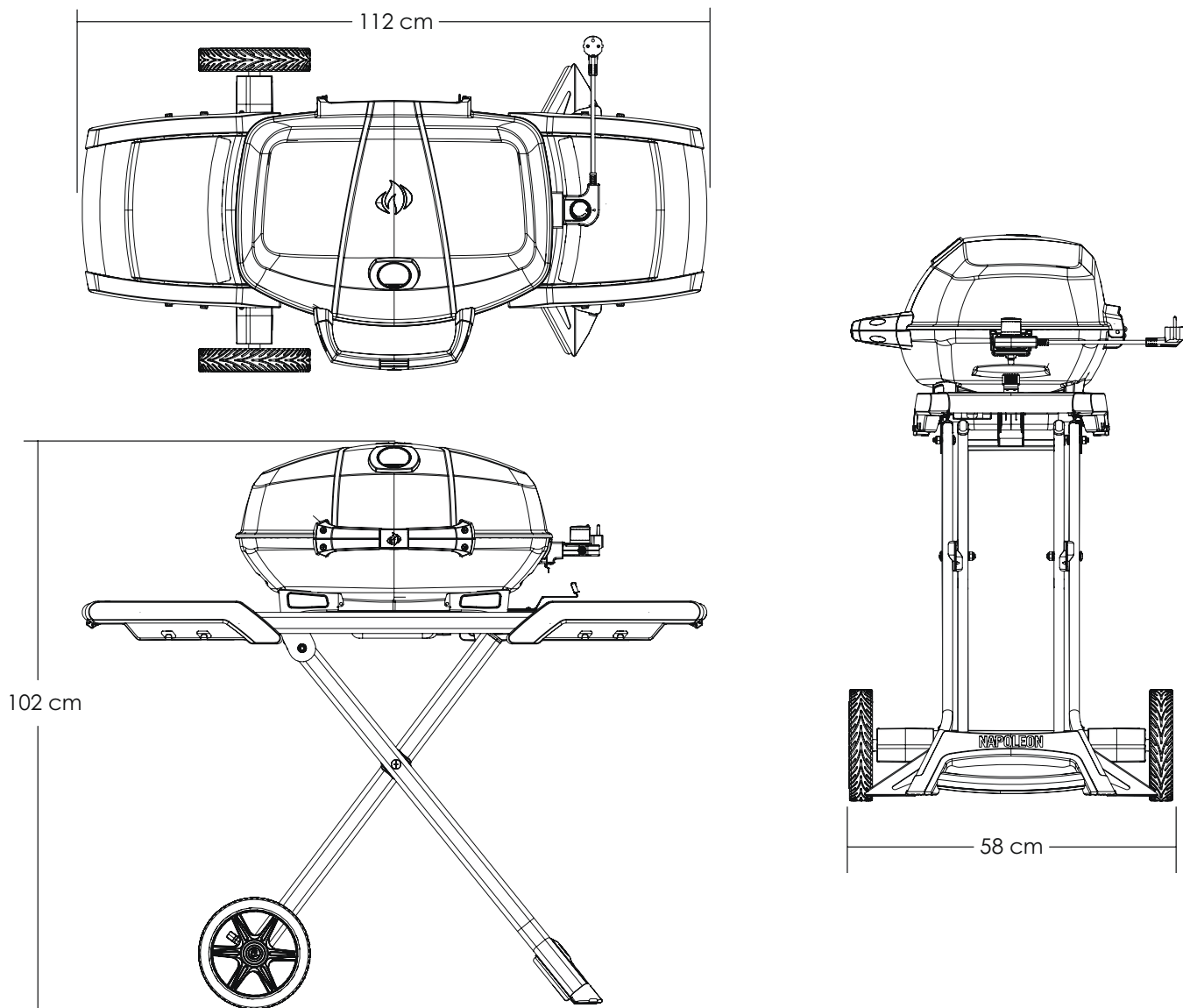
Rengöring:

- Rengör dropptråget regelbundet.
- Sänk inte ner elektriska komponenter i vatten vid rengöring.
- För att undvika elektriska stöt, sänk inte ner stickkontakten, sladden eller temperaturreglaget i vatten eller någon vätska.

Lagring:

- Dra ut stickkontakten när den inte används och håll kontakt och kabel torra.
- Lämna inte temperaturreglaget i ON-läge under perioder som inte används.
- Förvara alltid temperaturreglaget inomhus när den inte används.
- Vid längre perioder utan användning, montera bort temperaturreglaget från grillen. “

DIMENSIONER



VAR FÖRSIKTIG! Under uppackning och montering rekommenderar vi att du använder arbetshandskar och säkerhetsglasögon som skydd. Även om vi anstränger oss för att göra monteringen så problemfri och säker som möjligt, kännetecknas den av färdiga ståldelar som kan ha skarpa kanter och hörn som kan orsaka skärskador om de inte hanteras på rätt sätt.

Korrekt avfallshantering av produkten

Denna märkning indikerar att produkten inte ska kastas med annat hushållsavfall inom hela EU. Återvinn produkten ansvarsfullt för att stödja hållbar återanvändning av materiella resurser samt för att förhindra möjlig skada på miljön eller människors hälsa av okontrollerad avfallshantering. Använd retur- och insamlingssystem för att returnera din begagnade anordning eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes. De kan ta hand om produkten för en miljövänlig återvinning.

Instruktioner för tillagning



WARNING! Använd inte denna grill under utfällda markiser då det kan leda till brand eller personskada.



FARA! Placera inte denna grill i förvaringsutrymme eller reseläge direkt efter användning. Låt grillen svalna till beröringstemperatur innan den flyttas eller förvaras. Underlåtenhet att göra detta kan resultera i en brand som kan resultera i skador på egendom, personskada eller dödsfall.

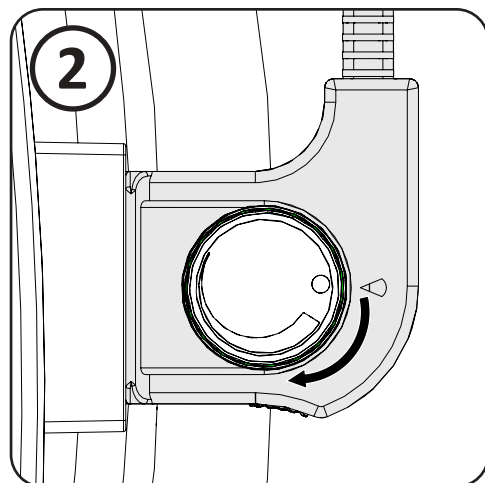
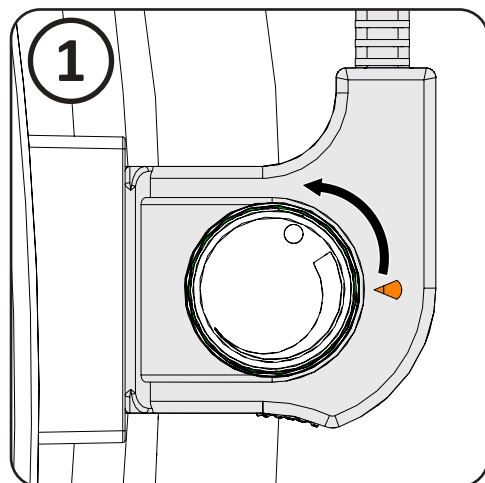
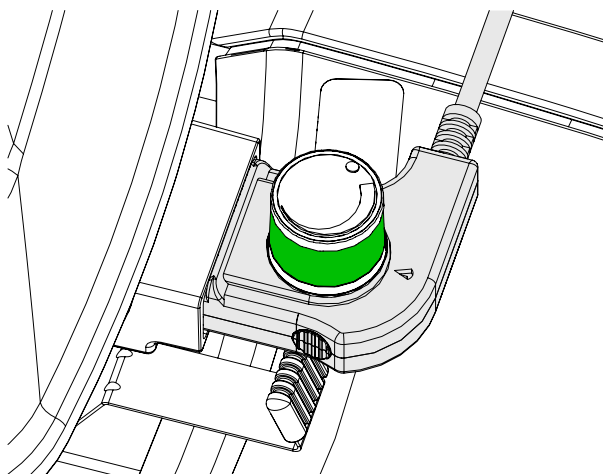
Anslut grillens nätsladd till ett jordat eluttag.

1. Vrid kontrollvredet moturs till önskad temperaturinställning och låt grillen förvärmas. När grillen har uppnått önskad temperatur placerar du maten på grillgallret. Stäng locket för att säkerställa jämn tillagning.

2. Vrid kontrollvredet moturs för att minska värmen eller medurs för att öka den.

När grillen tänds för första gången kommer den att avge en svag lukt. Detta är ett normalt tillfälligt tillstånd som orsakas av förbränning av invändiga färger och smörjmedel som används i tillverkningsprocessen och kommer inte att inträffa igen. Kör helt enkelt termostaten på hög med locket öppet i ca ½ timme.

Vid tillagning av mycket magert kött, t.ex. kycklingbröst eller magert fläskkött, kan gallren oljas in före förvärmningen för att minska risken för att de fastnar. Tillagning av kött med hög fetthalt kan skapa flammor. För att förhindra detta kan du antingen skära bort lite fett eller sänka temperaturen.



Grilla Diagram

Förvärm på HÖG temp. i 15-20 minuter med ett stängt lock och ställ sedan in på önskad temperatur. Detta är en riktlinje för tillagning vid utomhustemperatur på 22 ° C.

För att lägga till en unik smak till din matlagning, prova Napoleon rökspånn som tillbehör med t.ex. mesquite- eller hickory-smak.

Mat	kontrollinställning	Yillagningstid	Rekommendation
Biff 2.54cm (1 in.) Tjock	Hög inställning, 2 min. varje sida Hög inställning, 2 min. varje sida sedan medium inställning Hög inställning, 2 min. varje sida sedan medium inställning	4 min. –Sällsynt 6 min. – Medium 8 min. – Bra gjort	När du väljer kött för grillning, be om kött med marmorerat fett. Fettet fungerar som naturligt smörjmedel och håller köttet saftigt.
Hamburgare 1.27cm (1/2 in.) Tjock	Hög inställning, 2 min. varje sida Hög inställning, 2 1/2 min. varje sida Hög inställning, 3 min. varje sida	4 min. – Sällsynt 5 min. – Medium 6 min. – Bra gjort	Att förbereda hamburgare för beställning görs enklare genom att variera tjockleken på burgarna.
kycklingbitar	Hög inställning, 2 min. varje sida sedan medel-låg till låg inställning	20-25 min.	Skarven som förbinder låret och benet från den skinnfria sidan bör skäras upp till 3/4 för att köttet ska ligga platt på grillen. Detta hjälper till att tillaga snabbare och jämnare.
Fläskkotletter	Medium	6 min. per sida	Skär bort överskottsfettet innan du grillar. Välj tjockare skivor för bättre grillresultat..
Revbensspjäll	Hög inställning for 5 minutes låg till slut	20 min. per sida vända ofta	Välj revben som är magra och köttiga. Grilla tills köttet losnar lätt från benet..
Lammkotletter	Hög inställning for 5 minutes Medium till slut	15 min. per sida	Skär bort överskottsfettet innan du grillar. Välj extra tjocka skivor för bättre grillresultat..
Varmkorv	Medium -låg	4-6 min.	Välj tjockare korvar. Snitta i längdriktningen innan grillning.

Felsökning

Problem	Möjliga orsaker	Lösning
Ingen värme	Termostat är avstängd. Ingen ström. Felaktig termostat eller grillplatta.	Vrid termostaten till max. Se till att termostaten sitter rätt i grillen och är ordentligt ansluten till uttaget. Prova ett annat uttag. Kontrollera om jordfelsbrytare löst ut. Återställ. Vrid termostaten till max. Förvärm grillen med locket stängt i 15-20 minuter. Byt ut termostat eller grillplatta.
Låg värme	Felaktig förvärmning Överdriven fettuppsamling i bas eller grill..	Förvärm grillen med locket stängt i 15-20 minuter. Byt ut termostat eller grillplatta.
uppblossande flammor / ojämn värme	Överflödigt fett i kött. För hög tillagningstemperatur. Fettuppsamling.	Skär bort fett från köttet innan du grillar. Justera temperaturen efter behov. Rengör grillen.
Säkring löser ut	Kraftkälla. En annan apparat är ansluten till samma uttag eller fas som grillen. Fukt eller vatten i termostat eller elektriska kopplingar.	Ställ vredet i OFF-läge innan du ansluter till eluttaget. Använd inte andra elektriska apparater på samma uttag/fas. Håll termostat och elektriska komponenter torra.

Instruktioner för rengöring



VARNING! Använd alltid skyddshandskar och skyddsglasögon när du servar din grill.

VARNING! För att undvika risken för brännskador bör underhåll endast utföras när grillen är sval. Undvik oskyddad kontakt med heta ytor. Se till att grillen är avstängd. Rengör grillen i ett område där ev. rengöringsmedel inte skadar trädäck, gräsmattor eller uteplatser. Använd inte ugnrensare för att rengöra någon del av denna grill. Använd inte en självrengörande ugn för att rengöra grillgaller eller andra delar av grillen. Grillsås och salt kan vara frätande och kan orsaka snabba försämringar av grillkomponenterna såvida de inte rengörs regelbundet.

Grillgaller av gjutjärn: De grillgaller av gjutjärn som levererades med din nya grill erbjuder överlägsen värmehållning och värmespridning. Genom att regelbundet olja in dina galler så lägger du på en skyddande beläggning, som hjälper till att motstå korrosion och öka dina galler icke-stickfunktioner.

Användning vid första gången: Tvätta gjutjärngallerna för hand med mild tvål och vatten för att ta bort eventuella rester från tillverkningsprocessen (tvätt aldrig i en diskmaskin). Skölj noggrant med varmt vatten och torka med en mjuk trasa. Detta är viktigt för att undvika att fukt kommer in i gjutjärnet. När den tänds för första gången avger grillen en svag lukt.

Återfettning: Använd en mjuk trasa och gnid in vegetabilisk olja över hela gallret. Använd inte saltade fetter/oljor som smör eller margarin. Värm upp din grill i 15 minuter och placera sedan de återfettade grillgallerna i grillen. Vrid brännarreglaget till medium och låt locket vara stängt. Låt grillgallerna värmas i ungefär en halvtimme. Ställ vreden i OFF-läge och låt grillgallerna stå tills de är svala. Denna procedur bör upprepas flera gånger under säsongen, även om den inte krävs för daglig användning (se daglig användning nedan).

Daglig användning: Innan uppvärmning och rengöring med en borste med mässingsborst, ska du täcka hela ytan på grillgallerna med vegetabilisk olja. Värm upp grillen och borsta sedan bort alla oönskade fettrester med en mässingsborste.

Rengöring inuti grillen: Ta bort grillallerna. Använd en mjuk mässingsborste för att rengöra lös smuts från insidan av locket. Borsta all smuts från insidan av grillen ner i den avtagbara droppskålen. Ta bort dropptråg/fettuppsamlare. Använd inte slipande rengöringsmedel för att rengöra någon del. För att ta bort envisa fläckar, blötlägg i tvålatten för att det ska lossna. Rengör med ett icke-slipande rengöringsmedel och torka med en ren trasa. Se till att grillplattan är korrekt placerad.

Dropplåt: Ta bort droppträget för enkel rengöring. Det bör rengöras ofta (varje 4-5 användning) för att undvika fettuppsamling. Fett och annat samlas i droppträget som sitter under grillen. Uppsamlat fett kan orsaka brandrisk. Lägg inte aluminiumfolie i droppträget eftersom det kan förhindra rätt luftmängd som krävs för att brännaren ska fungera. Tråget ska skrapas ut med en kittkniv eller skrapa.

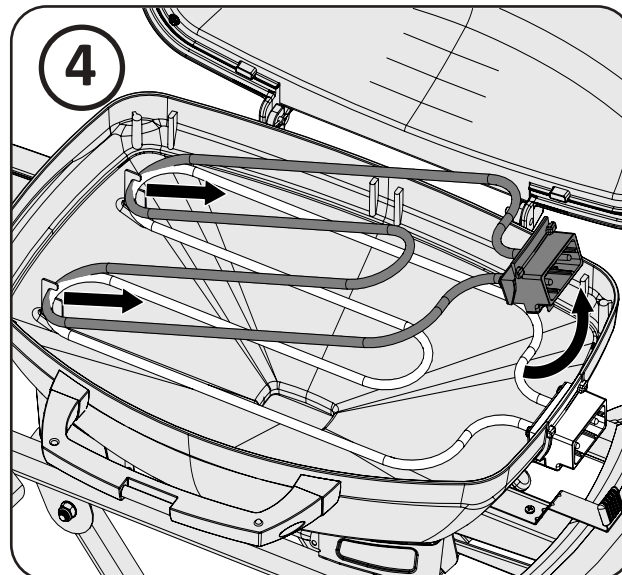
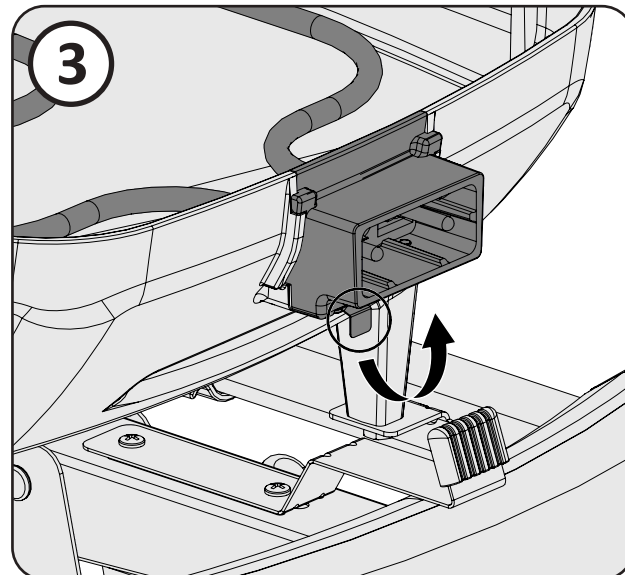
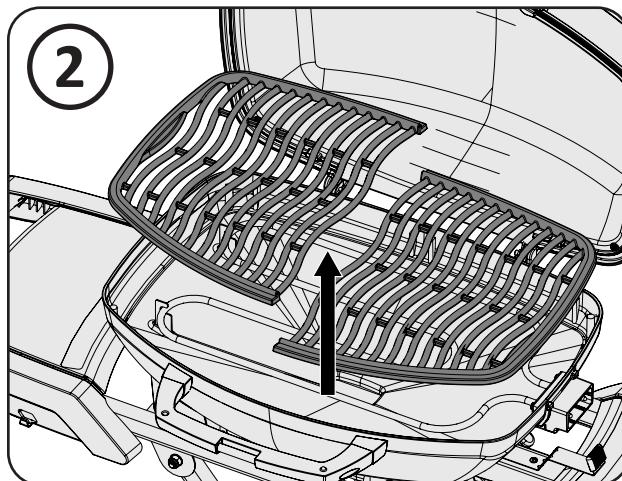
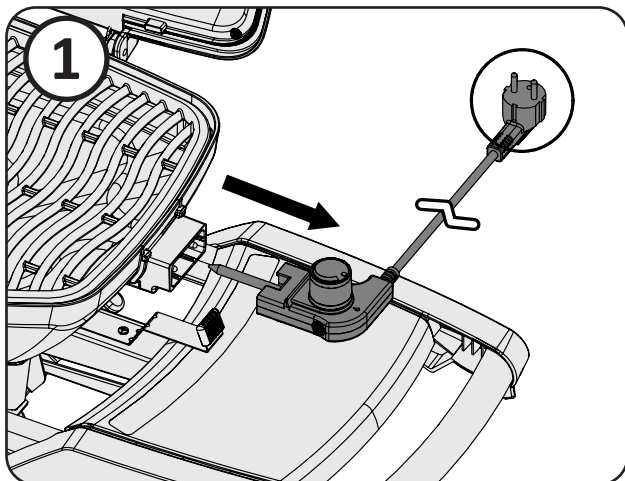
Rengöring av utsidan av grillen: Använd inte slipande rengöringsmedel för att rengöra lackerade delar. För att skydda emaljen, använd ett mildt rengöringsmedel med en mjuk trasa eller borste för att torka bort och ta bort eventuella rester. Torka av med en ren trasa.

SE

Rengöringssteg

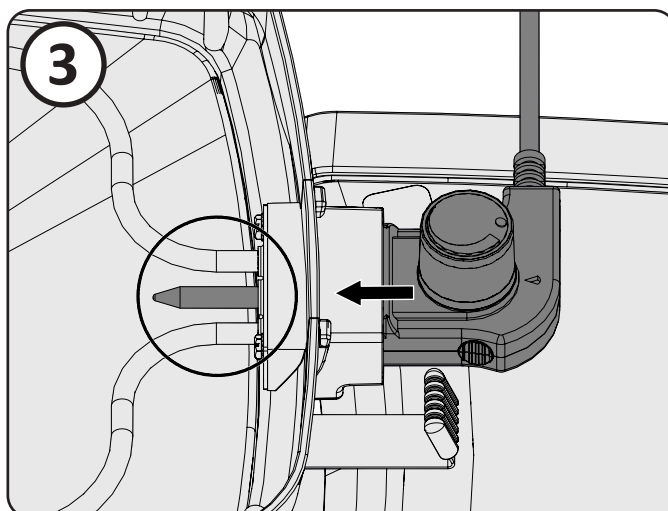
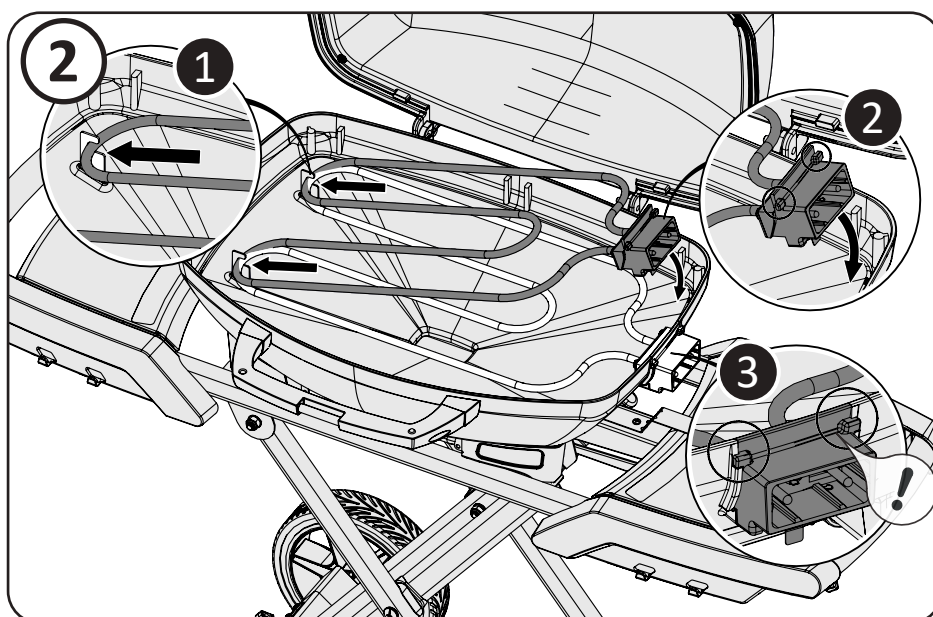
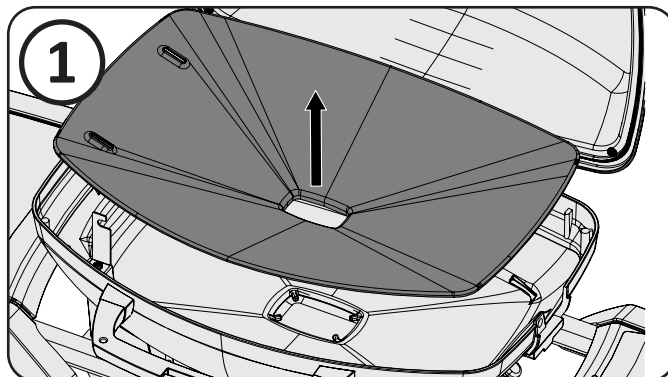
Demontering:

1. Dra ut sladden från väggen och ta bort termostaten.
2. Ta bort grillgallerna.
3. Lyft upp värmeslingan.
4. Ta bort strålningsplåten



Reassembly:

1. Sätt tillbaka basfodralet.
2. Placera tillbaka värmeelementets böjda ändar i dess stödklämmor. Sänk ner värmeelementet på plats.
3. Sätt tillbaka termostaten och värmeslingan.



BEHÅLL DITT KVITTO SOM ETT BEVIS AV INKÖPET FÖR ATT BEKRÄFTA DIN GARANTI.

Beställning av ersättningsdelar

Garantiinformation

MODELL: _____

INKÖPSDATUM: _____

SERIENUMMER: _____

(Registrera information här för enklare referens)

För reservdelar och reklimationsärenden, kontakta ditt inköpsställe.

Innan du kontaktar ditt inköpsställe, besök Napoleons webbplats för mer utförliga instruktioner om rengöring, underhåll, felsökning och byte av delar på www.napoleon.com.

För att behandla ett reklimationsärende behöver vi följande information:

1. Enhetens modell och serienummer.
2. Artikelnummer samt beskrivning.
3. En kortfattad beskrivning av problemet ("trasig" räcker inte).
4. Inköpsbevis (kopia på fakturan eller kvitto).

I vissa fall kan Napoleon begära att delarna returneras för kontroll innan ersättningsdelar tillhandahålls.

Innan ni åberopar garantin var medvetna om att följande inte omfattas:

- Kostnad för frakt, arvode eller exporttullar.
- Arbetskostnad för borttagande och ommontering.
- Kostnader för servicesamtal för att diagnostisera problem.
- Felfärgning av delar i rostfritt stål.
- Felaktigheter orsakade av bristande rengöring och underhåll eller användning av olämpliga rengöringsmedel (ugnsrengöring).

NAPOLEON PRODUKTGARANTI



FÖR TRAVELQ™ 285E-SERIEN

10 års begränsad garanti för Napoleon bärbara elektriska grillar

NAPOLEON garanterar att komponenterna i din nya NAPOLEON-produkt kommer att vara fria från defekter i material och tillverkning från inköpsdatum under en period av:

Aluminiumgjutgods.....	10 år
Grillgaller i gjutjärn	5 år plus 10
Fettavskiljare	5 år plus 10
Värmeelement och termostad	2 år
Alla övriga delar	2 år

plus livstid avser en förlängd garantiperiod, under vilken vi levererar reservdelar till köparen till 50 % av det aktuella försäljningspriset under grillens livstid*.

plus 15 avser en förlängd garantiperiod, under vilken vi levererar reservdelar till köparen till 50 % av det aktuella försäljningspriset för ytterligare 15 år.

plus 10 avser en förlängd garantiperiod, under vilken vi levererar reservdelar till köparen till 50 % av det aktuella försäljningspriset för ytterligare 10 år.

***Livstid** avser en garantiperiod på 30 år.

Denna garanti gäller i: Europeiska unionen, Schweiz, Andorra, San Marino, Norge, Island och Liechtenstein.

Kundens lagliga rättigheter vid defekter i enlighet med WKRL - (EU) 2019/711) påverkas, begränsas eller ändras inte av den föreliggande garantin. Utöandet av lagstadgade rättigheter ska ske kostnadsfritt.

GARANTIVILLKOR OCH BEGRÄNSNINGAR

NAPOLEON garanterar att dess produkter är fria från defekter uteslutande till den ursprungliga köparen och endast under förutsättning att köpet ägde rum genom en officiell NAPOLEON-återförsäljare. Följande villkor och begränsningar gäller:

Den nuvarande tillverkargarantin är inte överförbar och kan inte förlängas under några omständigheter eller av någon av våra representanter.

Grillen måste installeras av en licensierad, auktoriserad servicetekniker eller entreprenör. Installationen måste ske i enlighet med de medföljande installationsanvisningarna samt alla

lokala och nationella bygg- och brandföreskrifter.

Denna begränsade garanti täcker inte skador orsakade genom felaktig användning, bristande underhåll, fettbrand, miljöexponering, olyckor, modifiering, missbruk eller försummelse.

Installation av reservdelar från andra tillverkare upphäver den nuvarande garantin. Missfärgning av plastelement på grund av användning av kemiska rengöringsmedel eller exponering för solljus omfattas inte av denna garanti.

Denna garanti utesluter också något av följande: repor, bucklor, färgdefekter, beläggningar, korrosion eller missfärgning orsakade av

exponering för värme eller slipande och kemiska rengöringsmedel, samt spån på porslinsbelagda delar och alla komponenter som används vid installationen av grillen.

Om en del försämras så mycket inom garantiperioden att den inte går att använda (på grund av rost eller genombränning) kommer kunden att få en ersättningsdel.

Efter det första året har NAPOLEON behörighet enligt denna garanti (Presidents begränsade livstidsgaranti, 15 års begränsad garanti, 10 års begränsad garanti, 3 års begränsad garanti) att efter eget gottfinnande avstå från garantiåtaganden genom att återbetala den ursprungliga köparen till värdet av grossistpriset för de aktuella och defekta garantidelarna.

NAPOLEON tar inget ansvar för eventuella installationer, arbetstidskostnader eller andra kostnader eller utgifter i samband med ominstallation av en garantidel. Kostnader av detta slag täcks inte av den nuvarande garantin.

Oavsett eventuella bestämmelser under denna garanti (Presidents begränsade livstidsgaranti, 15 års begränsad garanti, 10 års begränsad garanti, 3 års begränsad garanti), definieras NAPOLEONs ansvar under denna garanti av det föregående och täcker inte några tillfälliga, följdriktiga eller indirekta skador i vilket fall som helst.

Denna garanti definierar skyldigheter och ansvar för NAPOLEON med avseende på NAPOLEON grill.

NAPOLEON tar inget ytterligare ansvar i samband med försäljningen av denna produkt och tillåter inte heller att någon tredje part tar på sig något annat ansvar å dess vägnar.

NAPOLEON tar inget ansvar för: överhettning på grund av miljöfaktorer.

NAPOLEON tar inget ansvar för eventuella skador på grillen orsakade av väder, hagel, vårdslös hantering, aggressiva kemikalier eller rengöringsmedel.

Garantianspråk måste åtföljas av inköpskvittot eller en kopia av detta med angivande av serie- och modellnummer.

NAPOLEON förbehåller sig rätten att få produkten eller någon del därav inspekterad av en av dess representanter innan något garantiåtagande fullgörs.

NAPOLEON står inte för fraktkostnader, arbetstidskostnader eller exportavgifter.

GARANT:

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

☎ +31 88 588 66 55

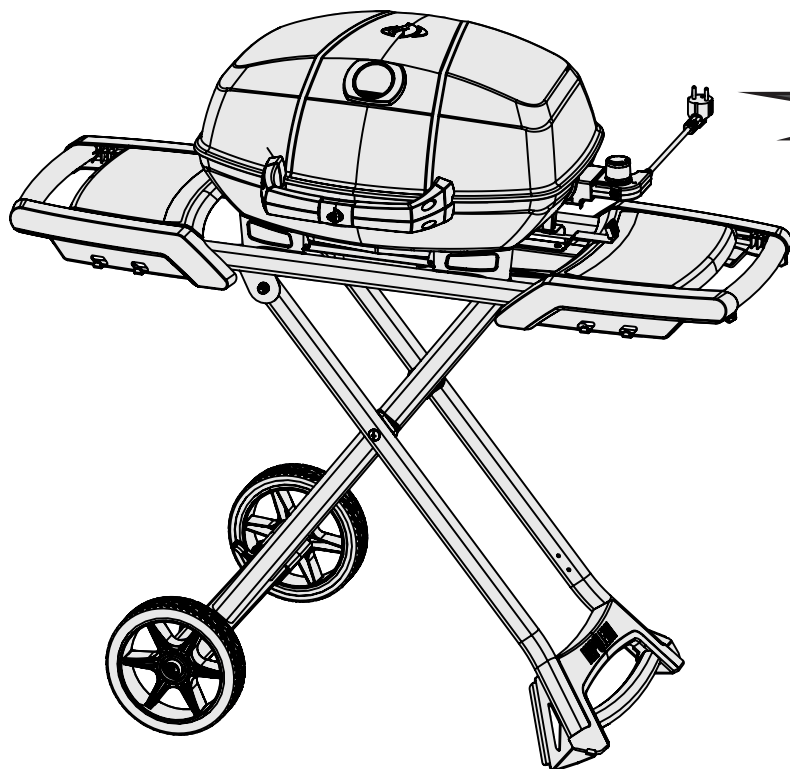
✉ eu.info@napoleon.com



APPLY SERIAL NUMBER LABEL FROM CARTON



Serial No.
XXXXXX000000
MODEL NO.



SÄILYTÄ TÄMÄ OHJE

PRO285EX



VAROITUS! MAHDOLLINEN
SÄHKÖISKUN VAARA

Laitteen tekniset arvot

220-240 V – 50/60 Hz

2200 W

FI



VAROITUS! Käyttöohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa tulipalon, räjähdysriskin tai palovaaran, joista voi koitua vahinkoa omaisuudelle, henkilöille tai jopa johtaa kuolemaan. Lue käyttöohjeet ja varoitukset huolellisesti ennen käyttöönottoa.



VAROITUS!

Ainoastaan ulkokäyttöön!

Käyttäessäsi sähkölaitteita tulisi ottaa huomioon perinteiset varotoimenpiteet, sekä noudattaa seuraavia ohjeita pienentääksesi tulipalon, sähköiskun, henkilövahingon tai omaisuusvahingon riskiä.

Säilytä tämä käyttöohje tulevaa tarvetta varten.



Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Netherlands
eu.info@napoleon.com

www.napoleon.com



VAROITUS! Lue kaikki ohjeet ennen käyttöä.

Turvallisen käytön ohjeistus

- Käytä grilliä ainoastaan tässä ohjeessa mainitulla tavalla. Ohjeen vastainen käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahingon.
- Tämä grilli on tarkoitettu ulkokäyttöön ja ainoastaan kuluttajakäyttöön. Älä käytä grilliä sisätiloissa tai ammattikäytössä.
- Älä tee muutoksia grilliin tai käytä sitä muuhun kuin käyttötarkoitukseensa.
- Älä käytä hiiltä tai muita polttoainetta tässä grillissä. Grilliä ei ole suunniteltu hiillillä käytettäväksi ja ne voivat aiheuttaa tulipalon. Tuli voi aiheuttaa vaarallisen tilanteen ja vahingoittaa grilliä.
- Grilli on vapaasti seisova ja sitä ei saa upottaa. Tämän huomioimatta jättäminen voi aiheuttaa tulipalon tai räjähdyksen josta voi olla vahinkoa omaisuudelle ja henkilöille joka saattaa johtaa vamman tai kuolemaan.

Sähköturvallisuus:

- Tämä laite täyttää sähkölaitteille asetetut tekniset standardit ja turvallisuusvaatimukset.
- Varmistu aina että käyttöjännite on laitteelle oikea. Käytä pistorasiaa joka kestää 2200W tehoisen laitteen käytön.
- Varmistu ettei samassa virtapiirissä ole käytössä yhtä aikaa muita suuritehoisia laitteita.
- Laite tulee kytkeä maadoitettuun pistorasiaan.
- Laite tulisi kytkeä vikavirtasuojattuun pistorasiaan jonka nimellinen vikavirta on enintään 30 mA
- Älä käytä laitetta, jos pistotulppa on viallinen.
- Virtajohdon kunto on tarkistettava säännöllisesti. Laitetta ei saa käyttää, jos johto on vahingoittunut
- Älä käytä grilliä mikäli sen lämpötilanohjaimen virtajohto tai pistotulppa on vioittunut. Mikäli virtajohto on vioittunut, se tulee vaihtaa alkuperäiseen Napoleon varaosaan, jota voit tiedustella maahan-tuojalta.
- Mikäli käytät jatkojohtoa, sen tulee olla ulkokäyttöön soveltuva ja mitoitukseltaan olla ottotehon mukainen.
- Älä yhdistä kahta tai useampaa jatkojohtoa toisiinsa.

Turvallinen käyttö:

- Aseta lämpötilanohjain grilliin ennen sen liittämistä sähköön. Ota pistotulppa pois seinästä ennen kun irrotat lämpötilan ohjaimen grillistä.
- Ohjaimen vetäminen säätönupista saattaa saada sen irtomaan. Irrota lämpötilanohjain ottamalla siitä kiinni sivuilta.
- Mikäli leimahduksia esiintyy, älä käytä vettä sammuttaaksesi niitä. Käännä grilli OFF-suljettu asentoon nupista ja ota grillin pistoke pois pistorasiasta ja odota että grilli viilentyy.
- Pidä pistotulppa ja sähköjohto kuivana. Älä käytä grilliä sateessa.
- Käytä grilliä ainoastaan tasaisella, vakaalla alustalla.
- Sähköjohdon tulee kulkea vapaana ja se ei saa koskea kuumaa grilliä.
- Rasvakupin tulee olla paikoillaan grillin toiminnan ajan.
- Älä siirrä grilliä kun sitä käytetään.
- Älä jätä päällä olevaa grilliä ilman valvontaa.
- Pidä lapset, lemmikit ja vanhukset loitolla grillistä kun sitä käytetään. Lapset eivät saa liekkiä laitteella.
- Yli 8-vuotiaat lapset, sekä henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on alentunut, tai henkilöt, joille ei ole käyttämiseen tarvittavaa kokemusta ja tietoa saavat käyttää laitetta ilman valvontaa ainoastaan, jos heille on kerrottu, miten laitetta käytetään turvallisesti. Lasten on ymmärrettävä, millaisia vaaratilanteita keittotason väärä käyttö voi aiheuttaa. Lapset eivät saa leikkiä keittotasolla. Lasten ei tule puhdistaa laitetta ilman koko aikaista valvomista.
- Lapsia tulisi valvoa mikäli he puhdistavat tai huoltavat grilliä.
- Älä käytä grilliä helposti syttyvien materiaalien lähellä kuten puun, kuivan nurmikon, pensaiden etc.
- Pidä grilli loitolla ja älä anna sen koskettaa helposti syttyviä materiaaleja kuten papaeri, seinät, pyyhkeet, kemikaalit, verhot etc.
- Älä sijoita grilliä kulkuväylille. Älä sijoita virtajohtoa kulkuväylille.
- Suojataksesi grilliä, älä käytä sitä 3 metriä lähempänä uima-altaasta, lamasta tai muusta vedestä. Älä käytä lämmittimenä.
- Ennen grillin siirtämistä tai varastointia, anna sen viilentyä täysin.

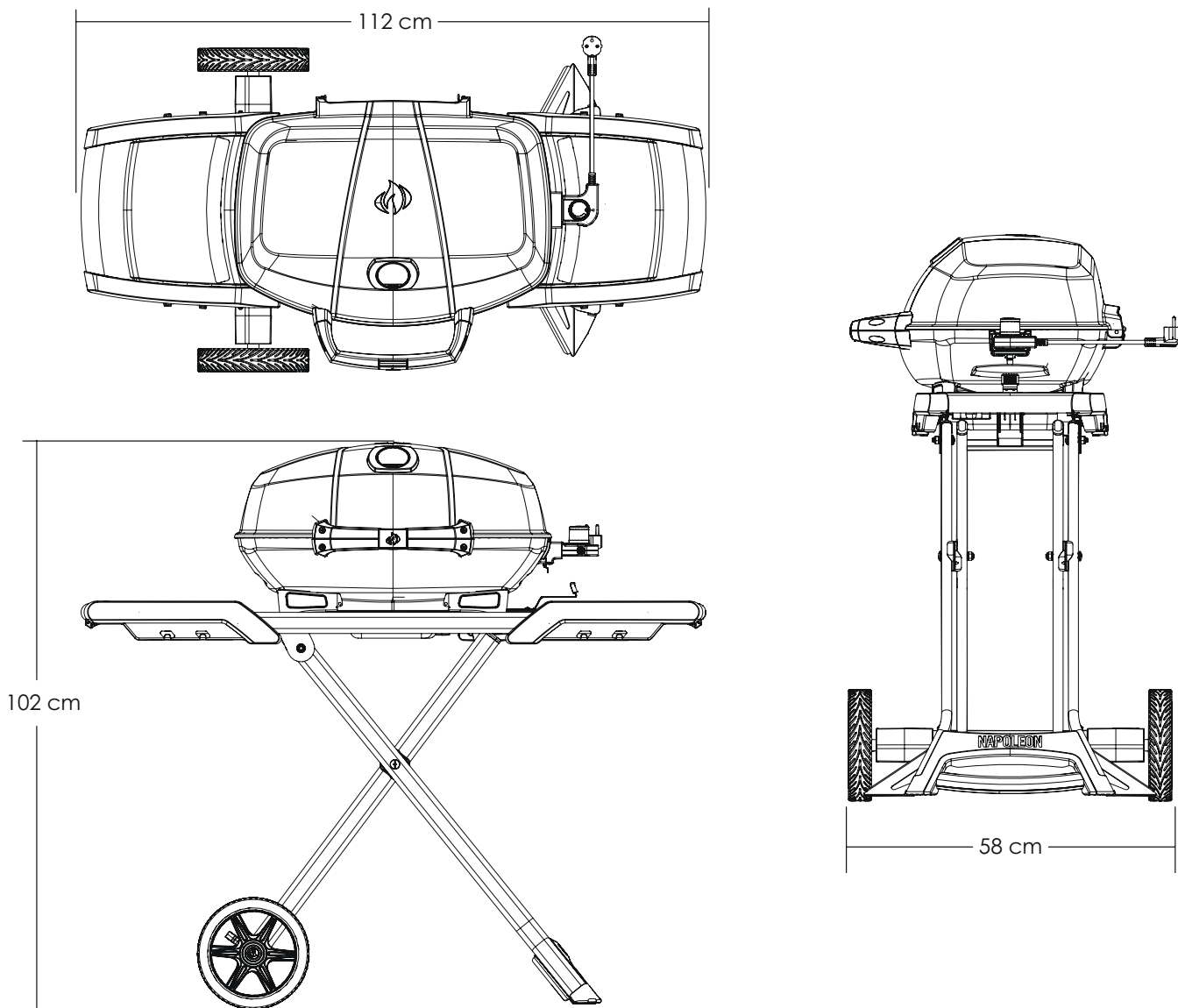
Puhdistus:

- Puhdista rasvakuppi säännöllisesti.
- Älä altista sähköosia vedelle puhdistuksen yhteydessä.
- Vältäaksesi sähköiskulta, älä altista pistotulppaa, johtoa tai lämpötilan ohjainta vedelle tai muille nesteille.

Varastointi:

- Ota grillin pistoke pois pistorasiasta, kun et käytä sitä ja pidä grillin pistoke ja johto kuivana.
- Älä jätä lämpötilanohjainta ON-päälle asentoon kun et käytä grilliä.
- Säilytä lämpötilanohjain sisätiloissa kun sitä ei käytetä.
- Pitkien käyttökatkosien aikana, irrota lämpötilanohjain grillistä.

MITAT



VAROITUS! Paketista purkamisen ja kasauksen yhteydessä suosittelemme käyttämään suojaavia työsuojakäsineitä ja turvalaseja. Olemme pyrkineet tekemään kasaamisesta mahdollisimman helppoa, mutta teräksisten osien reunat ja kulmat voivat olla teräviä ja niistä voi tulla haavoja jos niitä ei käsitellä oikein.

Tämän tuotteen hävittäminen oikein

Tämä merkintä ilmoittaa, ettei tuotetta saa hävittää muun talousjätteen mukana EU:n alueella. Hallitsemattomasta jätteidenhävittämisestä mahdollisesti ympäristölle tai ihmisille aiheutuvien haittavaikutusten ehkäisemiseksi tuote tulisi kierrättää. Kierrätys edistää myös materiaalivarojen kestävää uusiokäyttöä. Jos haluat palauttaa käytetyn laitteen, käytä kierrätystavaran keräysjärjestelmiä tai ota yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään. Jälleenmyyjä ottaa tuotteen vastaan ja kierrättää sen ympäristölle turvallisesti.

GRILLAUSVIHJEITÄ



VAROITUS! Älä käytä grilliä markiisin alla. Näiden käyttöohjeiden laiminlyönti saattaa aiheuttaa tulipalon tai henkilövahingon.



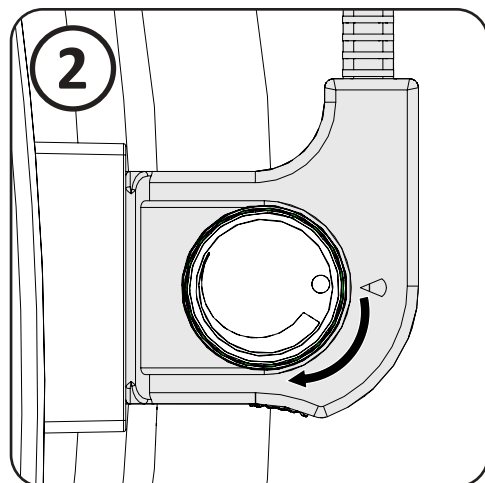
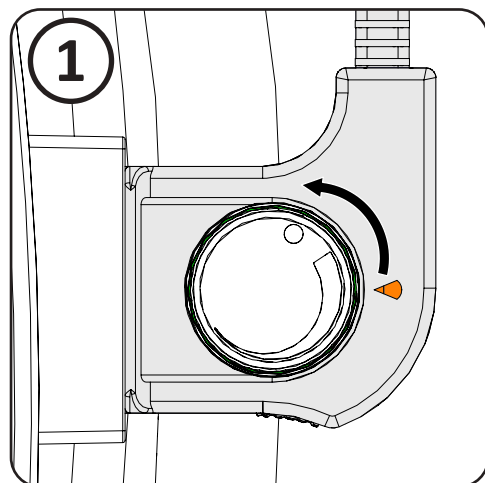
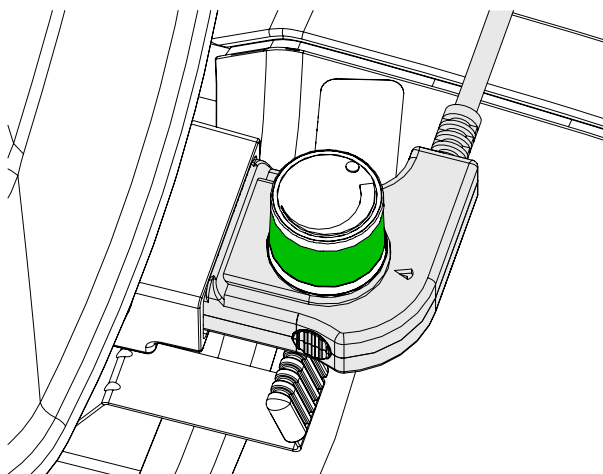
VAARA! Anna grillin jäähtyä ennen siihen koskettamista tai sen siirtämistä säilytykseen. Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa tulipalon joka vahingoittaa omaisuutta, henkilövahingon tai jopa kuoleman.

Kytke grillin syöttöjohto maadoitettuun pistorasiaan

1. Käännä säätönuppi vastapäivään haluttuun lämpötila-asetukseen ja anna grillin esilämmittää. Kun grilli on saavuttanut halutun lämpötilan, aseta ruoka ritoille. Sulje kansi tasaisen kypsymisen varmistamiseksi.

2. Käännä säätönuppia vastapäivään vähentääksesi lämpöä tai myötäpäivään lisätäksesi sitä.

Kun grilli sytytetään ensimmäistä kertaa, siitä lähtee lievä haju. Tämä on normaali tilapäinen tila, joka johtuu sisäisten maalien ja valmistusprosessissa käytettyjen voiteluaineiden palamisesta, eikä sitä esiinny uudelleen. Käynnistä termostaatti korkealla tasolla kansi auki noin ½ tunnin ajan. Kypsennettäessä hyvin vähärasvaista lihaa, kuten kananrintaa tai vähärasvaista sianlihaa, ritolet voidaan öljytä ennen esilämmitystä tarttumisen vähentämiseksi. Runsaasti rasvaa sisältävän lihan kypsentäminen voi aiheuttaa liekkejä. Tämän estämiseksi voit Trimmata rasvaa pois lihasta tai alentaa lämpötilaa.



Grillaustaulukko

Esilämmitä TÄYDELLÄ (HIGH) teholla 15-20 minuuttia kupu kiinni, ja sen jälkeen valitse haluttu lämpö. Alla oleva taulukko on ohjeistava kun grillataan 22°C lämpötilassa.

Lisätäksesi makua grillaukseen, kokeile lisävarusteena myytävää Napoleonin savulastuputkea hickory ja mesquite savulastuilla.

Ruoka	Tehoasetus	Valmistusaika	Vinkki
Pihvi 2.54cm (1 in.) paksu	Korkealla teholla, 2 min. puoli Korkealla teholla, 2 min. puoli sitten keskiteholla Korkealla teholla, 2 min. puoli sitten keskiteholla	4 min. – Puoliraaka 6 min. – Medium 8 min. – Kypsä	Valitessasi lihaa grillaukseen, pyydä marmorifile. Rasva toimii luontaisena mureuttajana pitäen lihan mehukkaana ja kosteana.
Hampurilainen 1.27cm (1/2 in.) paksu	Korkealla teholla, 2 min. puoli Korkealla teholla, 2 1/2 min. puoli Korkealla teholla, 3 min. puoli	4 min. – Puoliraaka 5 min. – Medium 6 min. – Kypsä	Hampurilaispihvit olisi hyvä tehdä samanpaksuisiksi niin voit hallita valmistusaikaa helpommin isoja määriä valmistaessa.
Kana	Korkealla lämmöllä, 2 min. puoli ja sitten keski-matalalla teholla matalaan tehoasetukseen.	20-25 min.	Nivel joka yhdistää reiden ja jalan nahattomalta puolelta tulisi siivuttaa ¼, nopeuttaksesi valmistusta ja jotta se paistuu tasaisesti.
Porsaan kyljys	Medium	6 min. puoli	Ennen grillaamista poista ylimääräinen rasva. Valitse paksut kyljykset mehukaan lopputuloksen saamiseksi.
Kylki	Korkealla teholla 5 minuuttia Matalalla teholla viimeistelyyn	20 min. puoli käännä usein	Valitse kyljet jotka ovat vähärasvaisia ja lihaisia. Grillaa kunnes liha irtoa helposti luusta.
Lampaan kyljys	Korkealla teholla 5 minuuttia Keskiteholla viimeistelyyn	15 min. puoli	Ennen grillaamista poista ylimääräinen rasva. Valitse paksut kyljykset mehukaan lopputuloksen saamiseksi.
Hot dogs - hodarit	Keskiteho - matala	4-6 min.	Valitse pitkiä nakkeja. Tee kuoreen viilto pituussuunnassa ennen grillaamista.

Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Ei lämpöä	Termostaatti pois päältä. Ei virtaa. Viallinen termostaatti tai paistopinta.	Käännä termostaatti täydelle teholle. Varmistu että termostaatti on asettu täysin paistopinnalle ja liitetty oikein pistorasiaan. Kokeile toista pistorasiaa. Tarkasta sulakkeet ja vaihda tarvittaessa. Käännä termostaatti täydelle teholle. esilämmitä grilliä kupu kiinni 15-20 minuuttia. Vaihda termostaatti tai paistopinta.
Matala lämpö.	Kelvoton esilämmitys Liiallinen rasva/lika kertymä grillin pohjassa. .	Esilämmitä 15-20 minuuttia. Lisää termostaatista tehoa. Puhdista grillin pohja.
Liiallinen leimahdus/ epätasainen lämpö.	Liiallinen rasva lihassa. Liiallinen ruoanlaitto lämpötila. Rasvakertymä.	Poista pintarasvaa lihasta ennen grillausta. Säädä lämpötilaa tarpeen mukaan. Puhdista grilli.
Sulake palaa	Virtapiikki. Toinen laite kytketty samaan pistorasiaan kun grilli. Kosteutta tai vettä kertynyt termostaattiin tai sähköliitännöihin.	Käännä grilli kiinni säätönupista OFF asentoon ennen grillin kytkemistä virtaan. Älä käytä muita sähkölaitteita samasta pistorasiasta. Pidä termostaatti ja sähköosat kuivana.



PUHDISTUSOHJEET

VAROITUS! Käytä aina suojaavia käsineitä ja suojalaseja huoltaessasi grilliä.

VAROITUS! Välttääksesi palovammat, huolto pitäisi tapahtua vasta kun grilli on viilentynyt. Vältä suojaamatonta kosketusta kuumiin pintoihin. Varmistu että grilli on kiinni. Puhdista grilli tilassa jossa ei aiheudu vahinkoa terassille, nurmikolle tai patiolle. Älä käytä uunin puhdistusainetta puhdistaksesi grilliä. Älä käytä itsepuhdistuvaa uunia puhdistaksesi paistopinnat tai muita grillin osia. Grillauskastikkeet ja suola saattavat aiheuttaa korroosiota ja johtaa grillin komponenttien huonontumiseen ellei grilliä puhdisteta säännöllisesti.

Valurautaiset paistopinnat: Grillisi mukana toimitettavat valurautaiset avoparilat tarjoavat parhaan mahdollisen lämmön varaavuuden ja lämmönjakautumisen. Ajoittainen rasvapoltto pidentää valurautapintojen ikää ja estää ruostumisen sekä ruoan kiinni tarttumisen.

Ensimmäinen käyttökerta: Pese valurautaiset paistopinnat miedolla saippuavedellä poistaaksesi mahdolliset tehdas rasvanjäämät (älä koskaan pese tiskikoneessa). Huuhtelee paistopinnat kuumalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla. Huolellinen kuivaus on tärkeää jottei kosteus pääse imeytymään valurautaan.

Valuraudan rasvapolttaminen: Käytä pehmeää kostutettua liinaa/paperia levittääksesi rypsiöljyä/oliiviöljyä/ihrää tai silavaa koko paistopinnalle varmistaen, että kaikki kulmauksetkin on voideltu öljyllä. Älä käytä suolattuja rasvoja kuten margariinia ja voita. Esilämmitä grilliä 15 minuuttia ja aseta paistopinnat paikoilleen grilliin. Käännä säädinnupit medium asennolle ja sulje grillin kupu. Anna valurautaisten paistopintojen lämmitä grillissä noin puoli tuntia. Käännä grillin polttimet kiinni "OFF" asentoon ja irrota virtajohto virrasta. Anna paistopintojen viilentyä grillissä. Tämä toimenpide tulisi toistaa useita kertoja vuoden aikana, mutta sitä ei tarvitse tehdä päivittäin grillauksen jälkeen. (katso alla päivittäinen grillauksen jälkeinen hoito)

Päivittäinen grillauksen jälkeinen hoito: Ennen esilämmitystä ja paistopintojen putsaamista messinkipäisellä harjalla, päällystä koko grillin paistopinta öljyllä/rasvalla. Esilämmitä grilli ja pyyhi jääneet marinadit ja karstat pois messinkiharjalla.

Grillin sisäosien puhdistaminen: Ota paistopinnat pois grillistä. Käytä pehmeää messinkiharjaa irrottaaksesi grillauksesta kertyneet jäänteet kuvun sisäosasta. Harjaa grillin sisäosa pohjalla olevaan irrotettavaan rasvakuppiin. Ota rasvakuppi pois. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai välineitä puhdistaksesi poslinoitua pohjatiivistettä. Poistaaksesi pinttyneet tahrat, käytä saippuavettä. Puhdista hankaamattomalla puhdistusaineella ja kiillota kuivaksi pehmeällä liinalla.

Varmistu että paistopinnat ovat paikallaan kun asetat ne takaisin grilliin.

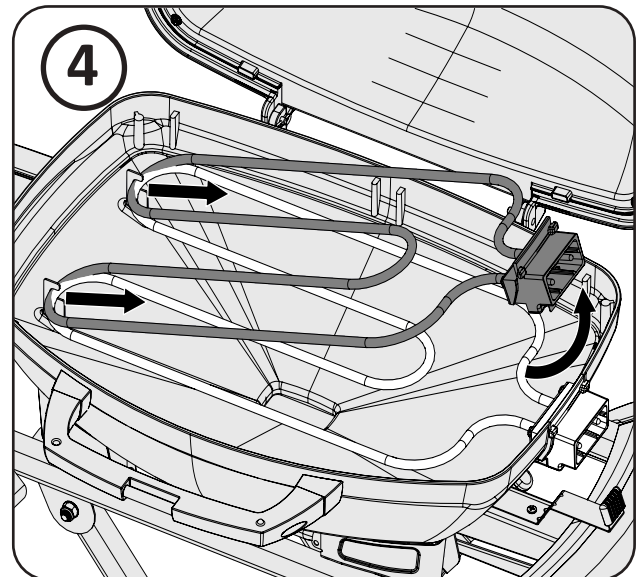
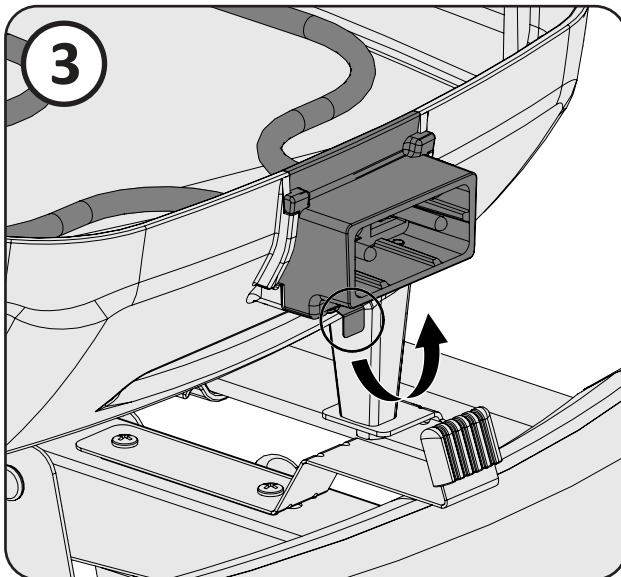
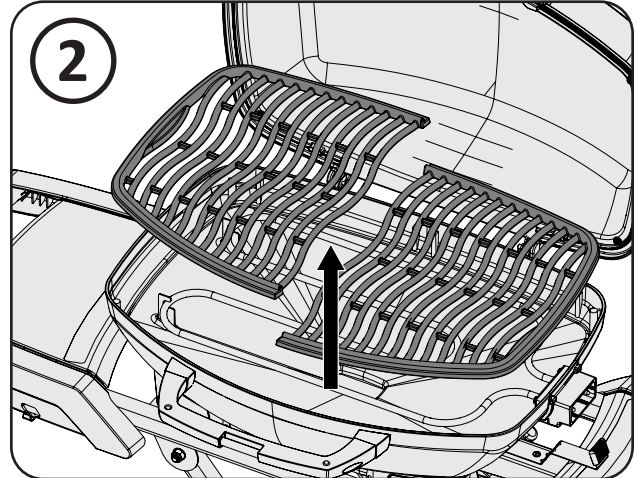
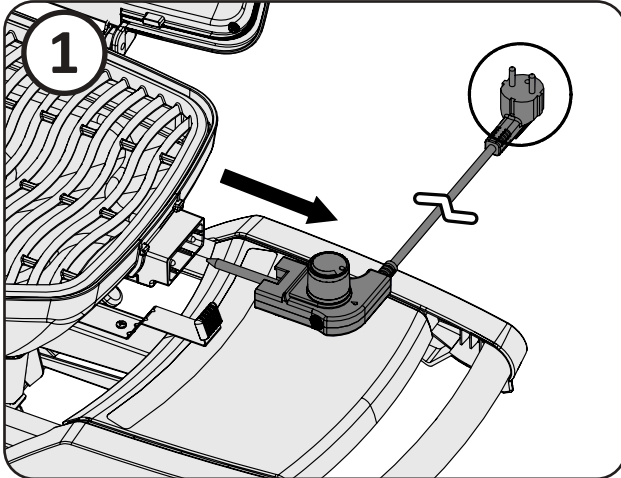
Rasvakuppi: Liu'uta rasvakuppi paikoilleen. Se tulisi puhdistaa säännöllisesti (joka 4-5 kerta) välttääksesi rasvan kertymisen ja mahdollisen rasvapalon. Rasva ja grillauksesta syntyvät nesteet kerääntyvät rasvakuppiin joka sijaitsee grillin alla. Kerääntynyt rasva voi aiheuttaa rasvapalon. Älä vuoraa rasvakuppia aluminifoliolla, se saattaa estää ilmankierron polttimolle. Rasvakuppi tulisi tyhjentää ja puhdistaa huolellisesti lastalla tai kaapimella.

Grillin ulkopintojen puhdistus: Älä käytä hankaavia puhdistusaineita puhdistaksesi maalattuja pintoja. Suojataksesi emalointia, käytä mietoa puhdistusainetta ja pehmeää sientä/liinaa pyyhkiäksesi pinnat tai poistaaksesi pinnalle jääneet liat. Kiillota puhtaaksi pehmeällä liinalla.

Puhdistusvaiheet

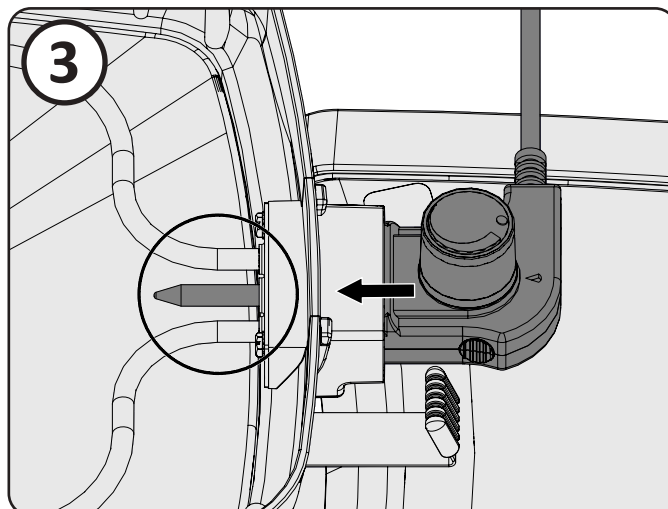
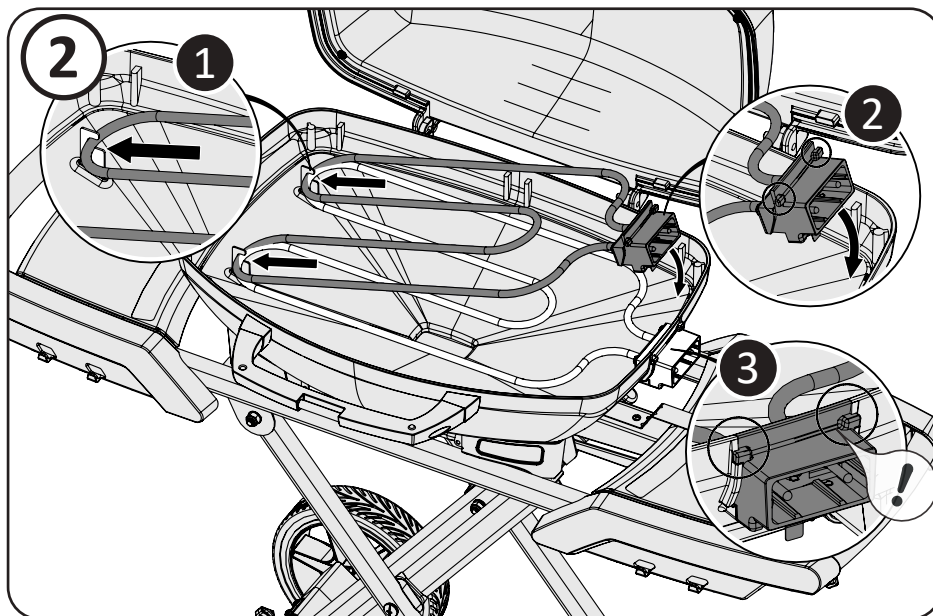
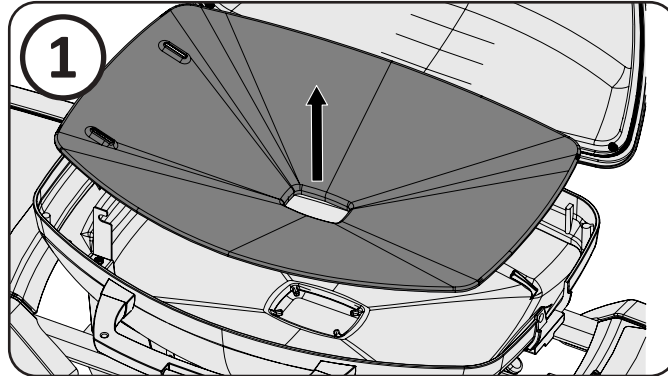
Purkaminen:

1. Irrota johto seinästä ja poista termostaatti.
2. Irrota keittotasot.
3. Nosta lämmityselementti pois grillistä.
4. Irrota pohjavuori.



Kokoonpano:

1. Aseta pohjavuori takaisin paikalleen.
2. Aseta lämmityselementin kaarevat päät takaisin tukiliittimiinsä. Laske lämmityselementti paikalleen.
3. Aseta termostaatti ja keittotasot takaisin paikoilleen.



PIDÄ TALLESSA OSTOKUITTI JOTA VASTAAN TAKUU ON VOIMASSA.

Varaosan tilauslomake

Takuuinformaatio

MALLI: _____

OSTOPÄIVÄ: _____

SARJANUMERO: _____

(Lisää tiedot yllä olevaan taulukkoon mahdollista tulevaa tarvetta varten).

Ota yhteyttä Napoleon jälleenmyyjään, jolta ostit tuotteen varaosa- ja takuuasioissa.

Ennen yhteydenottoa, katso Napoleonin verkkosivustolta www.napoleon.com laajat ylläpito-, huolto-, ja puhdistusohjeet, ongelmatilanteiden ratkaisut, sekä osien vaihtamisen ohjeistus.

Varaosaa tilattaessa tarvitsemme seuraavat tiedot:

1. Malli- ja sarjanumero
2. Osanumero ja kuvaus
3. Tarkka selostus vian laadusta ("rikki" ei ole riittävä selostus)
4. Kopion ostokuitista

Joissakin tapauksissa voi Napoleon voi pyytää palauttamaan viallisen osan, jotta vian laatu voidaan tarkistaa.

Ennen kuin otat yhteyden Napoleon jälleenmyyjään huomioi että seuraavat osat eivät kuulu takuun piiriin:

- Kuljetusmaksut eivätkä tullit.
- Osan irrottamis- ja uudelleen asentamisen aiheuttamat työkustannukset.
- Puhelinkulut.
- Ruostumattoman teräksen värimuutokset.
- Osan toimimattomuus joka johtuu puutteellisesta puhdistuksesta ja ylläpidosta, sekä väärän puhdistusaineen käytöstä (kuten uuninpuhdistusaine tai muut vahvat kemikaalit)

NAPOLEONIN TUOTETAKUU



TRAVELQ™ 285E-SARJAA VARTEN

10 vuoden Napoleon kannettavien sähkögrillien rajoitettu takuu

NAPOLEON takaa, että uuden NAPOLEON-tuotteesi osat eivät ole viallisia materiaaliensa tai laatunsa osalta ostopäivästä alkaen seuraavan ajanjakson ajan:

Alumiinivaluosat	10 vuotta
Posliiniset valurautaiset keittotasot	5 vuotta ^{plus 10}
Rasvasuoja	5 vuotta ^{plus 10}
Lämmityselementti ja termostaatti.....	2 vuotta
Kaikki Muut Osat.....	2 vuotta

plus elinikäinen viittaa pidennettyyn takuukauteen, jonka aikana tarjoamme ostajalle varaosia 50 % alennuksella nykyisestä jälleenmyyntihinnasta grillin eliniän* ajan.

Plus 15 viittaa pidennettyyn takuukauteen, jonka aikana tarjoamme ostajalle varaosia 50 % alennuksella nykyisestä jälleenmyyntihinnasta 15 ylimääräisen vuoden ajan.

Plus 10 viittaa pidennettyyn takuukauteen, jonka aikana tarjoamme ostajalle varaosia 50 % alennuksella nykyisestä jälleenmyyntihinnasta 10 ylimääräisen vuoden ajan.

***Elinikäinen** viittaa 30 vuoden takuukauteen.

Tämä takuu on voimassa Euroopan unionissa, Sveitsissä, Andorrassa, San Marinossa, Norjassa, Islannissa ja Liechtensteinissa.

Nykyinen takuu ei rajoita tai muuta asiakkaan tavara kauppaa koskevan 2019/711 (EU) -direktiivin mukaisia laillisia oikeuksia vikatilanteessa tai vaikuta niihin. Laillisten oikeuksien käyttäminen on veloituksetonta.

TAKUUEHDOT JA RAJOITUKSET

NAPOLEON takaa, etteivät sen tuotteet ole viallisia, vain alkuperäiselle ostajalle ja vain, mikäli tuote on ostettu viralliselta NAPOLEON-jälleenmyyjältä. Seuraavia ehtoja ja rajoituksia sovelletaan:

Nykyinen valmistajan takuu ei ole siirrettävissä, eikä yksikään edustajamme voi pidentää sitä missään olosuhteissa.

Grilli on asennettava valtuutetun huoltoteknikon tai urakoitsijan toimesta. Asennuksen tulee tapahtua annettujen asennusohjeiden sekä paikallisten ja kansallisten rakennus- ja paloturvallisuussääntöjen mukaisesti.

Rajoitettu takuu ei kata virheellisestä käytöstä,

kunnossapidon laiminlyönnistä, rasvapaloista, ympäristöaltistuksista, onnettomuuksista, muutostöistä, väärinkäytöstä tai laiminlyönnistä johtuvia vahinkoja. Muiden valmistajien varaosien asennus mitätöi nykyisen takuun. Tämä takuu ei kata kemiallisten puhdistusaineiden tai auringonvalon aiheuttamaa muoviosien värjäytymistä.

Tämä takuu ei korvaa myöskään seuraavia: naarmut, lommot, maalipinnan viat, pinttymät, lämmön tai hankaavien ja kemiallisten puhdistusaineiden aiheuttamat syöpymät tai värjäymät, posliinipinnoitettujen osien lohkeamat ja grillin asennukseen käytetyt välineet. Jos osa vioittuu takuuajana siten, että sitä ei voida enää käyttää (ruostumisen tai

puhkipalamisen vuoksi), asiakkaalle myönnetään varaosa.

Ensimmäisen vuoden jälkeen NAPOLEONILLA on tämän takuun (rajoitettu elinikäinen President's-takuu, 15 vuoden rajoitettu takuu, 10 vuoden rajoitettu takuu, 3 vuoden rajoitettu takuu) nojalla oikeus luopua takuuvaatimuksista oman harkintansa mukaan korvaamalla alkuperäiselle ostajalle asianmukaisen viallisen takuuosan tukkuhinnan.

NAPOLEON ei korvaa asennus-, työvoima- tai muita kustannuksia, jotka liittyvät takuuosan asennukseen. Nykyinen takuu ei kata tällaisia kustannuksia.

Tämän takuun (rajoitettu elinikäinen President's-takuu, 15 vuoden rajoitettu takuu, 10 vuoden rajoitettu takuu, 3 vuoden rajoitettu takuu) säännöksistä huolimatta NAPOLEONIN tämän takuun mukaiset vastuut määräytyvät edeltävän mukaan, eikä takuu kata minkäänlaisia oheisvahinkoja tai välillisiä tai epäsuoria vahinkoja.

Tämä takuu määrittää NAPOLEONIN vastuut ja velvollisuudet NAPOLEON-grillien suhteen.

NAPOLEON ei ole vastuussa muista tämän tuotteen ostoon liittyvistä asioista, eikä se valtuuta kolmatta osapuolta ottamaan vastuuta sen puolesta.

NAPOLEON ei ota vastuuta seuraavista: ympäristötekijöistä johtuva ylikuumeneminen.

NAPOLEON ei ole vastuussa sään, rakeiden, kovakouraisen käsittelyn, voimakkaiden kemikaalien tai puhdistusaineiden aiheuttamista grillien vahingoista.

Ostotodistus tai sen kopio, josta selviää sarja- ja mallinumero, tulee esittää takuuvaatimusten yhteydessä.

NAPOLEON varaa oikeuden tarkistaa tuotteen tai minkä tahansa sen osan edustajansa kautta ennen takuuvaatimusten täyttämistä.

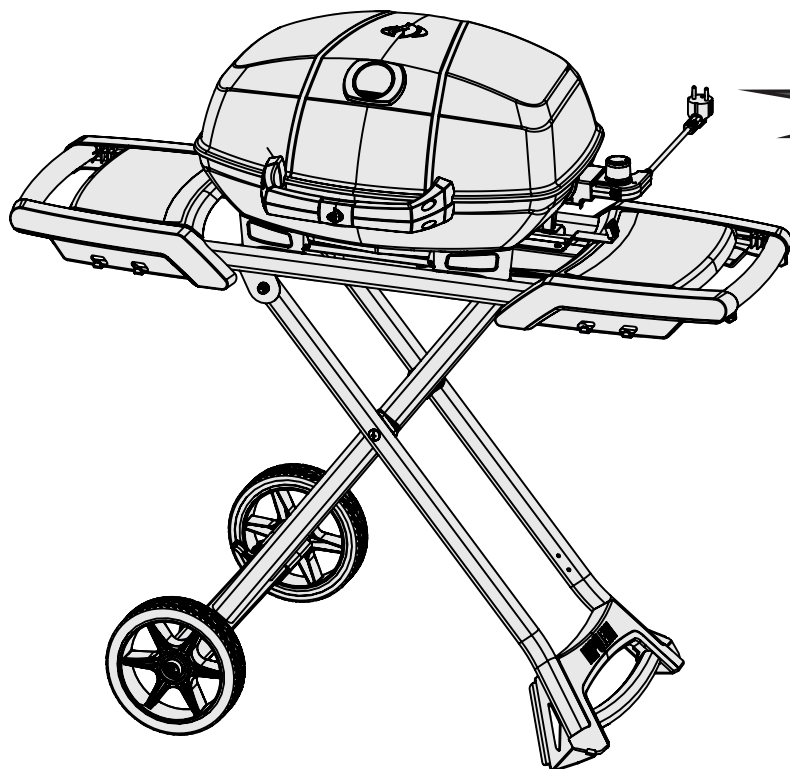
NAPOLEON ei vastaa toimituskustannuksista, työvoimakustannuksista tai vientitulleista.

TAKUUN MYÖNTÄJÄ:

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

☎ +31 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com



MÅ IKKE KASSERES

PRO285EX



ADVARSEL! RISIKO FOR STØD

Dette apparat er klassificeret til
220 V/240 V
2400 W



ADVARSEL! Hvis du ikke følger instruktionerne i denne manual kan det resultere i brand, eksplosion eller brandfare, hvilket igen kan føre til skade på ejendom, personlig skade eller død. Læs og følg alle advarsler og instruktioner i manualen før du anvender grillen.

DK



ADVARSEL!

- Kun til udendørs brug.
- Ved brug af elektriske apparater skal de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, herunder denne brugermanual, altid følges for at reducere risikoen for skader, elektrisk stød, personskade eller materielle skader.
- Gem denne brugermanual til senere brug.



N415-0812W | -0 | 05.12.25

Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Netherlands
eu.info@napoleon.com

www.napoleon.com



ADVARSEL! Læs alle instruktioner før du anvender grillen.

Sikker anvendelse

- Anvend kun denne grill som beskrevet i denne manual. Anvender du grillen på anden måde end beskrevet kan det resultere i brand, elektrisk stød eller anden personskade.
- Grillen er udelukkende beregnet til udendørs anvendelse. Anvend ikke grillen indendørs eller til kommerciel madlavning.
Lav under ingen omstændigheder ændringer på grillen eller på brugen af den.
- Anvend ikke kul, briketter eller anden brandbart materiale i denne grill. Grillen er ikke designet til brug af kul eller anden brændsel og ved brug af dette, kan der opstå brand. Brand kan skabe en usikker tilstand og skade på grillen.
- Indbyg ikke denne grillmodel i nogen form for indbygningskonstruktion. Hvis du ignorerer denne advarsel, kan det resultere i brand eller eksplosion, som kan skade ejendom, personer eller føre til død.

Elektriske sikkerhedsforanstaltninger:

- Grillen er lavet i overensstemmelse med tekniske standarder og sikkerhedskrav til elektriske apparater. Sørg altid for at den stikkontakt, der anvendes, har den korrekte spænding i henhold til grillens indgangseffekt. Stikkontakten skal være egnet til elektriske apparater med et strømforbrug på 2200 watt og 10 Ampere.
- Sørg for at der ikke er andre elektriske apparater, som er tilsluttet det samme kredsløb, når du anvender grillen. Grillen skal tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse.
Anvend ikke grillen hvis stikkontakten er beskadiget.
- Ledningen skal undersøges regelmæssigt for tegn på beskadigelse og grillen må ikke anvendes hvis ledningen er beskadiget.
- Brug ikke grillen hvis termostaten eller ledningen er beskadiget. Hvis ledningen er beskadiget skal den udskiftes med en ny, som kan skaffes hos Napoleon Grill, den danske distributør Backyard Living A/S eller en autoriseret Napoleon forhandler.
- Hvis du anvender en forlængerledning skal den være beregnet til udendørs brug og lavet til den indgangseffekt, som grillen kræver.
Forbind ikke to eller flere forlængerledninger.

Sikker anvendelse:

- Sæt altid termostaten i grillen inden du kobler strøm til grillen. Hvis du fjerner termostaten, så sørg for at strømmen er koblet fra stikkontakten.
Når du fjerner termostaten, så træk i siderne af enheden. Trækker du i selve termostaten, kan du skade enheden.
Når du fjerner termostaten, så træk i siderne
- Hvis der opstår opflamning må du ikke bruge vand til at slukke. Drej i stedet grillen til OFF. Tag stikket ud af stikkontakten og vent på at grillen køler af.
- Hold stikket og ledningen tør, når grillen er i brug. Anvend ikke den elektriske grill i regn.
- Anvend kun grillen på en plan, stabil overflade.
- Lad ikke ledningen røre ved grillen når denne er varm.
Fedtbakken skal altid være på plads under grillen.
- Flyt ikke grillen når den er i brug.
- Lad ikke grillen være uden opsyn, når den er i brug.
- Hold børn, ældre og kæledyr væk mens grillen er i brug. Børn må ikke lege med grillen.
- Grillen kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover, personer med nedsat fysik, sansemotorisk eller mentalt handicap eller manglende erfaring eller viden, såfremt de har fået vejledning eller instruktion om brugen af grillen på en sikker måde og forstår farerne derved.
- Hold børn under opsyn mens du rengør eller vedligeholder grillen.
- Anvend ikke grillen i nærheden af brændbare materialer som træ, tørt græs, buske mv.
- Lad ikke grillen komme i kontakt med brændbare materialer som papir, vægge, håndklæder, kemikalier osv.
- Anvend ikke grillen i områder med meget gennemgang. Placér strømledningen væk fra områder med gennemgang.
- For at beskytte grillen må den ikke bruges nærmere end 3 meter fra en pool, dam, hav eller andet vand.
- Grillen må ikke anvendes som varmeapparat.
- Lad grillen afkøle før den flyttes eller sættes til opbevaring.

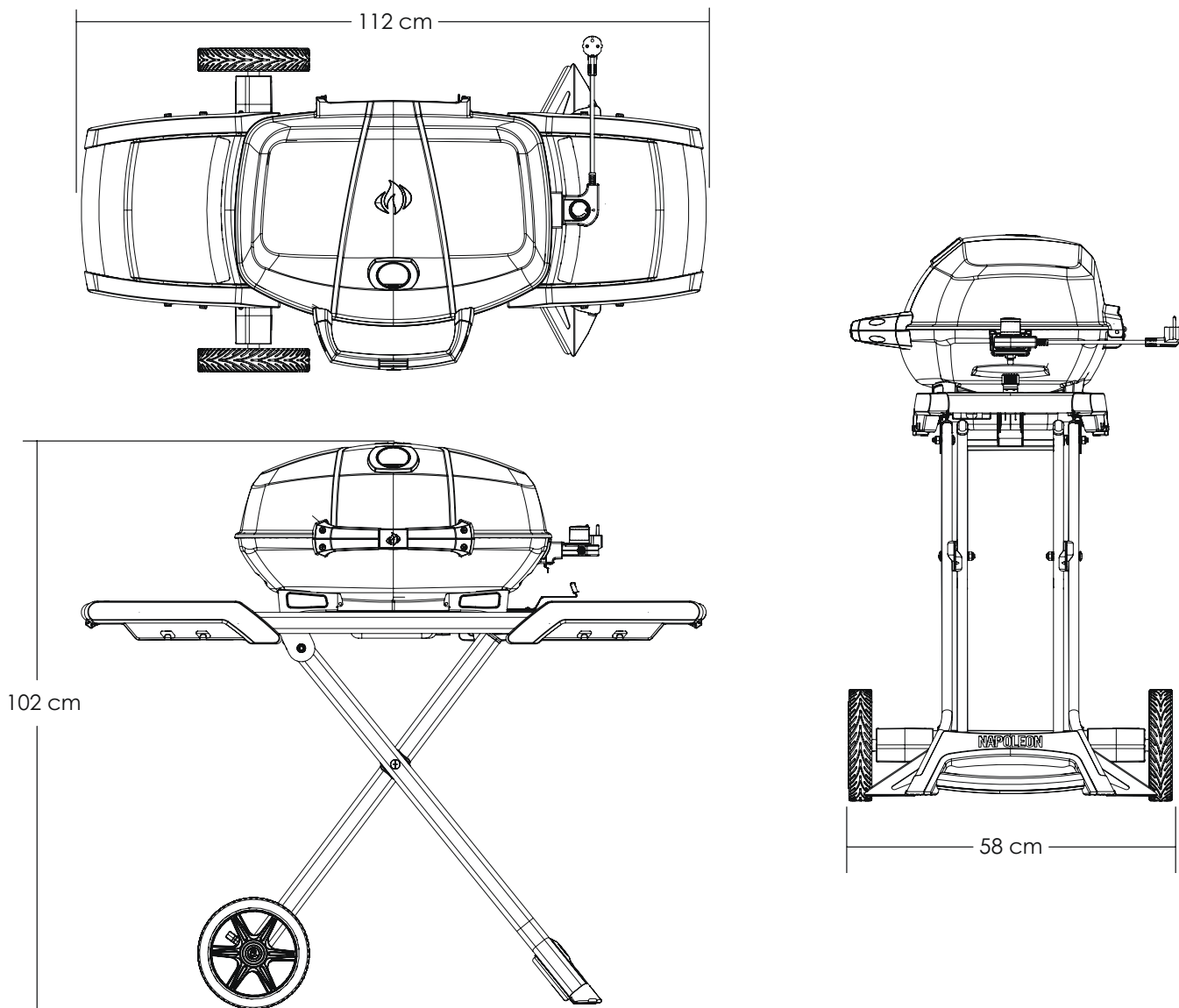
Rengøring:

- Rengør bundbakken regelmæssigt for at undgå fedtbrand.
- Dyp ikke elektriske komponenter i vand ved rengøring.
- For at beskytte mod elektriske stød må du ikke sænke stikket, ledningen eller termostaten i vand eller væske.

Opbevaring:

- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når grillen ikke er i brug. Hold stik og stikkontakt tør.
- Lad ikke termostaten stå på ON i perioder, hvor grillen ikke er i brug.
- Opbevar altid termostaten indendørs, når den ikke er i brug.
- Ved lange perioder hvor grillen ikke anvendes, skal du fjerne termostaten fra grillen.

DIMENSIONER



PAS PÅ! For din egen sikkerhed anbefaler vi at du bærer arbejdshandsker og beskyttelsesbriller, når du pakker grillen ud og samler den. På trods af, at vi gør en indsats for at lave en nem og problemfri samle-proces, så er en karakteristik for de fabriksforarbejdede dele i stål, at de kan have skarpe kanter og hjørner, hvilke kan skære, hvis de ikke håndteres korrekt.

Korrekt bortskaffelse af grillen

Denne mærkning indikerer at grillen ikke må bortskaffes med andet husholdningsaffald. Dette gælder for hele EU. For at forhindre mulig skade på miljø eller sundhed skal grillen sættes på en genbrugsstation for at fremme det bæredygtige genbrug af materielle ressourcer. For at returnere din brugte grill skal du anvende landets retur- og indsamlingssystemer eller kontakte forhandleren, hvor produktet er købt. De kan tage grillen med til miljø sikker genanvendelse.

DK

Vejledning for tilberedning



ADVARSEL! Brug ikke grillen under udhæng eller faste markiser. Undlader man at følge vejledningen kan det resultere i brand eller personskade.



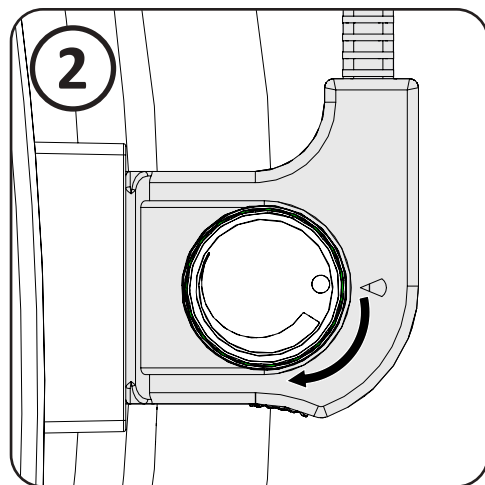
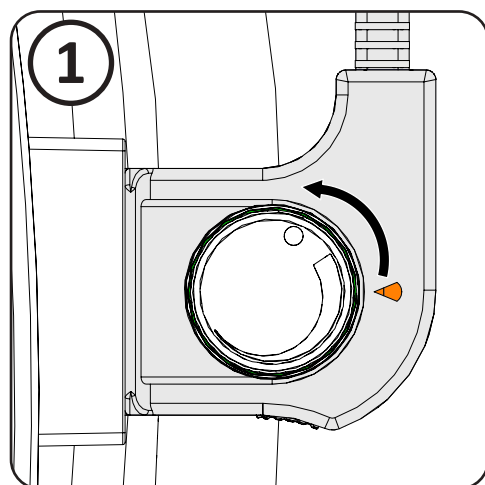
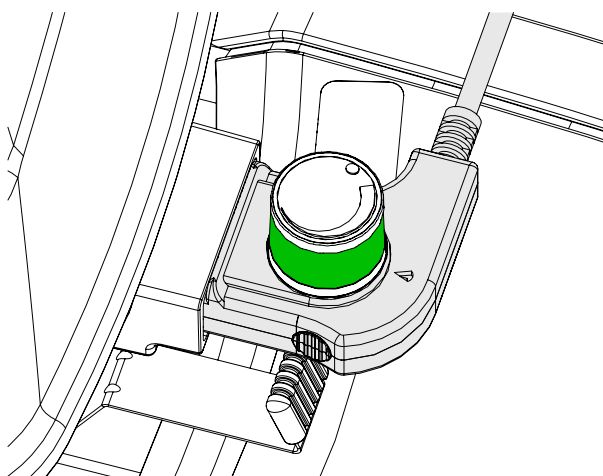
FARLIGT! Grillen bør ikke sættes til opbevaring eller transporteres umiddelbart efter brug. Lad først grillen køle helt af inden den pakkes væk. Undlader man dette kan det medføre brand eller personskade !

Sæt grillens strømledning i en stikkontakt med jordforbindelse.

1. Drej kontrolknappen mod uret til den ønskede temperaturindstilling, og lad grillen forvarme. Når grillen har nået den ønskede temperatur, placeres maden på grillristene. Luk låget for at sikre jævn tilberedning.

2. Drej kontrolknappen mod uret for at mindske varmen eller med uret for at øge den.

Når grillen tændes første gang, vil den afgive en let lugt. Dette er en normal, midlertidig tilstand, der skyldes afbrænding af indvendige malinger og smøremidler, der er brugt i fremstillingsprocessen, og som ikke vil forekomme igen. Lad blot termostaten køre på høj hastighed med åbent låg i ca. ½ time. Ved tilberedning af meget magert kød, f.eks. kyllingebryst eller magert svinekød, kan ristene smøres med olie inden forvarmning for at reducere fastbrænding. Tilberedning af kød med et højt fedtindhold kan skabe opblussen. Skær enten noget fedt fra, eller sænk temperaturen for at forhindre dette.



Vejledning vedr. stegetemperatur

Forvarm på HIGH i 15-20 minutter med låget lukket. Indstil derefter din ønskede temperatur. Dette er en guide til brug udendørs såfremt temperaturen udendørs er 22°C. For at tilføje ekstra lækker røg til din madlavning, kan du anvende et tilkøbt Napoleon Pro Røgerør med røgflis, fx. Mesquite eller Hickory.

Mad	Regulator indstilling	Tid på grillen	Forslag
Steak 2,54 cm tyk	Indstil på HIGH, 2 min. på hver side Indstil på HIGH, 2 min. på hver side Derefter indstil på MEDIUM Indstil på HIGH, 2 min. på hver side Derefter indstil på MEDIUM	4 min. – Rød 6 min. – Medium 8 min. – Gennemstegt	Når du skal vælge kød til grillmiddagen, så spørg efter godt marmoreret kød. Fedtet skaber en naturlig mørhed under grillningen og holder kødet saftigt.
Burgerbøf 1,27 cm tyk	Indstil på HIGH, 2 min. på hver side Indstil på HIGH, 2 ½ min. på hver side Indstil på HIGH, 3 min. på hver side	4 min. – Rød 5 min. – Medium 6 min. – Gennemstegt	Det bliver nemmere at tilberede burgerbøffer efter præferencer, hvis du varierer tykkelsen på bøfferne.
Kyllingestykker	Indstil på HIGH, 2 min. på hver side Indstil på MEDIUM – LAV til kødet er færdigt.	20-25 min.	Leddene mellem lår og underlår bør skæres 3/4 igennem fra den side uden skind. Så kan kødet ligge fladere på grillen og det hjælper med at grille det hurtigere og mere jævnt.
Svinekoteletter	MEDIUM	6 min. per side	Trim det overskydende fedt før du griller. Vælg tykkere koteletter for mere møre resultater.
Spareribs	Indstil på HIGH i 5 minutter. Indstil på LOW til kødet er færdigt.	20 min. per side Vend kødet ofte	Vælg ribben, som er magre og kødfulde. Grill, indtil kødet let løsner sig fra benet.
Lammekoteletter	Indstil på HIGH i 5 minutter Indstil på MEDIUM til kødet er færdigt.	15 min. per side	Trim det overskydende fedt før du griller. Vælg ekstra tykke koteletter for mere møre resultater.
Grillpølser	MEDIUM - LOW	4-6 min.	Vælg større pølser og skær riller i pølserne (i længden) inden de grilles.

Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ingen varme	Termostaten er slukket. Ingen strøm. Fejl på termostaten eller varmelegemet.	Drej termostaten til maksimal varme. Sørg for at termostaten er korrekt tilsluttet varmelegemet og korrekt sat i stikkontakten. Kontroller, om en sikring er sprunget. Nulstil om nødvendigt. Forvarm grillen med lukket låg i 15-20 minutter. Udskift termostaten eller varmelegemet.
Lav varme	Forkert forvarmning. Overdreven opbygning af skidt i bunden.	Forvarm i 15-20 minutter. Forøg varmen. Rengør bunden for skidt.
Overdreven opflamning / ujævn varme	Overdreven fedt i kød. For høj temperatur til typen af mad. Opbygning af fedt.	Trim kødet for det værste fedt. Skrue ned for temperaturen. Rengør grillen.
Kredsløbsfejl eller sikringsfejl	Ustabil strømforsyning. Et andet apparat er tilsluttet same kredsløb som grillen. Fugt eller vand i termostaten eller den elektriske forbindelse.	Drej regulatoren hen på OFF, inden du tilslutter den stikkontakten. Anvend ikke andre elektriske apparater på samme kredsløb. Hold termostaten og elektriske komponenter tørre.

Vejledning for rengøring og vedligeholdelse



ADVARSEL! Brug altid beskyttelseshandsker og sikkerhedsbriller, når du udfører vedligeholdelse på grillen.

ADVARSEL! For at undgå potentielle forbrændinger bør vedligeholdelse kun ske, når grillen er afkølet. Undgå ubeskyttet kontakt med varme overflader. Sørg for at grillen er slukket. Rengør grillen i et område, hvor rengøringsprodukter ikke vil skade terrasser, græsplæner eller belægnings. Anvend ikke ovnrens til at rengøre dele af grillen. Anvend ikke en selvrensende ovn til at rengøre grillrist eller andre dele af grillen. BBQ sauce og salt kan være ætsende og medføre hurtig forringelse af grillkomponenterne, medmindre de rengøres regelmæssigt.

Grillrist i støbejern: Din grill leveres i en grillrist i støbejern, hvilket giver en optimal varme og varmefordeling. Ved regelmæssigt at give dine grillriste olie, tilføjer du en beskyttende non-stick belægning, som også hjælper grillristen med at modstå rust.

Inden grillen tændes første gang: Vask grillristen med hånden med mild opvaskemiddel og vand. Dette fjerner eventuel produktionsolie fra fremstillingsprocessen. Grillristen må IKKE komme i opvaskemaskinen. Skyl efter med varmt vand og tør grillristen grundigt med en blød klud. Det er vigtigt, for at undgå, at der kommer fugt ind i støbejernet. Vær opmærksom på at grillen udsender en svag lugt første gang den tændes.

Jævnlig vedligeholdelse: Giv din grillrist madolie over hele overfladen med en blød klud, køkkenrulle eller en marinadebørste. Sikr dig, at alle riller og hjørner er dækket. Anvend IKKE saltede fedtstoffer som smør eller margarine. Forvarm grillen i 15 minutter, og sæt derefter de olierede grillriste på plads i grillen. Drej kontrolknapperne til 'medium', luk låget og vent ca. 30 minutter. Drej herefter kontrolknapperne til 'off', og lad grillristene stå, indtil de er kølet af. Denne proces er ikke nødvendig i det daglige, men skal gentages flere gange i løbet af sæsonen.

Daglig vedligeholdelse: Giv din grillrist et lag madlavningsolie, og varm derefter grillen op. Når grillen er varm, kan du børste eventuelle madrester væk med en grillbørste med børstehår i messing. Derefter er du klar til at grille.

Rengøring indvendigt i grillen: Fjern grillristene. Brug en blød messingbørste til at fjerne løst skidt fra lågets inderside. Børst alt skidt fra grillen ned i den aftagelige fedtbakke. Fjern bundbeklædningen (bundbakken). Anvend ikke slibende rengøringsmidler til at rengøre porcelænsunderlaget. For at fjerne genstridige pletter, kan du sætte porcelænsunderlaget i blød i sæbevand. Rengør den med et rengøringsmiddel, som ikke har en slibende effekt, og tør efter med en ren klud. Sørg for, at underlaget er anbragt korrekt, når det igen installeres.

Fedtbakke: Skub fedtbakken ud, for nemt at rengøre den. Den bør rengøres ofte (efter hver 4.-5. grillning), for at undgå opbygning af fedt. Fedt og overskydende skidt drypper ned i fedtbakken, som er placeret under grillen. Opbygget fedt kan forårsage fedtbrand. Dæk ikke drypbakken med aluminiumsfolie, da det kan forhindre tilstrækkelig lufttilførsel, som brænderen har brug for for at fungere korrekt. Bakken kan skræbes ren med en kniv eller skraber.

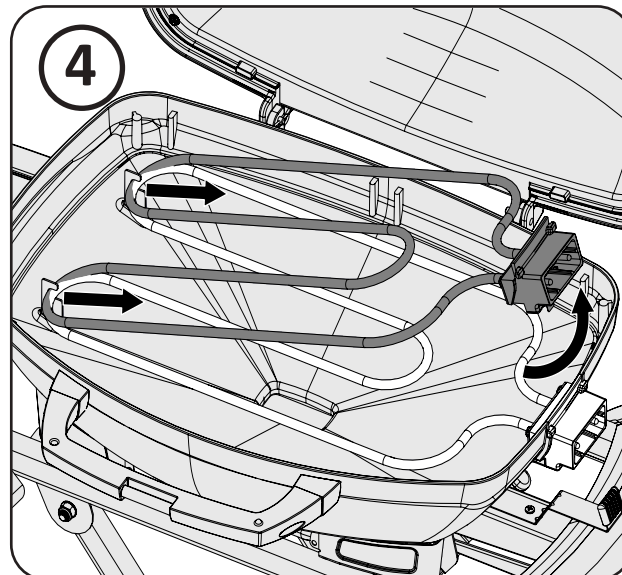
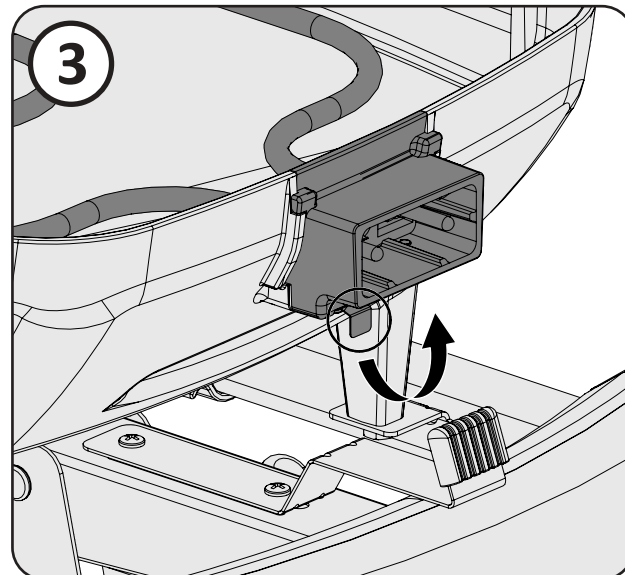
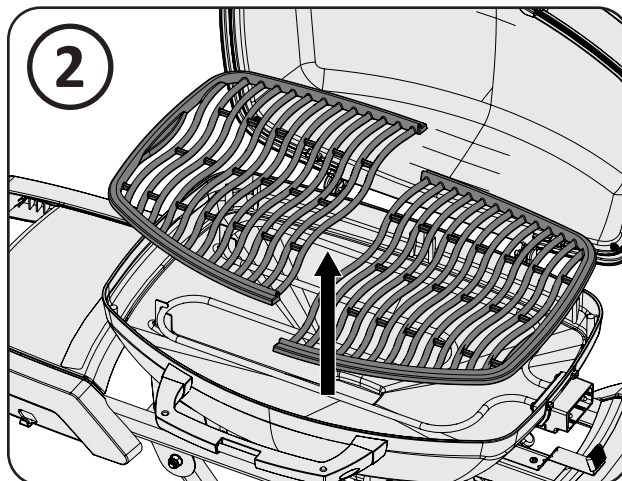
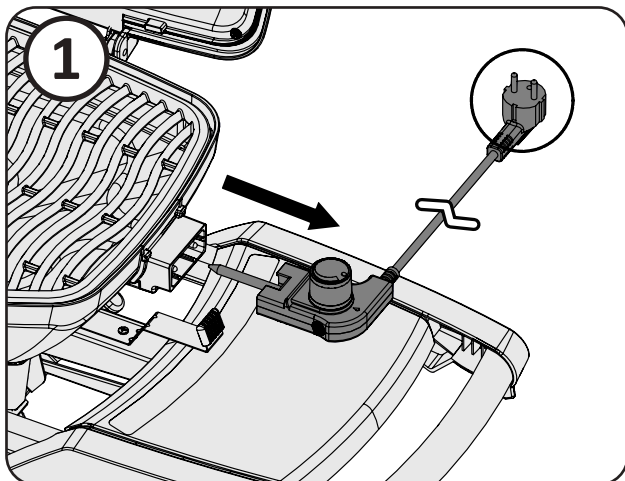
Rengøring udvendigt i grillen: Anvend ikke rengøringsmidler med slibende effekt på de malede dele af grillen. For at beskytte de emaljerede dele, skal du anvende et mildt rengøringsmiddel på en blød klud, eller børste/tørre skidt væk. Tør efter med en ren, blød klud.

DK

Rengøringstrin

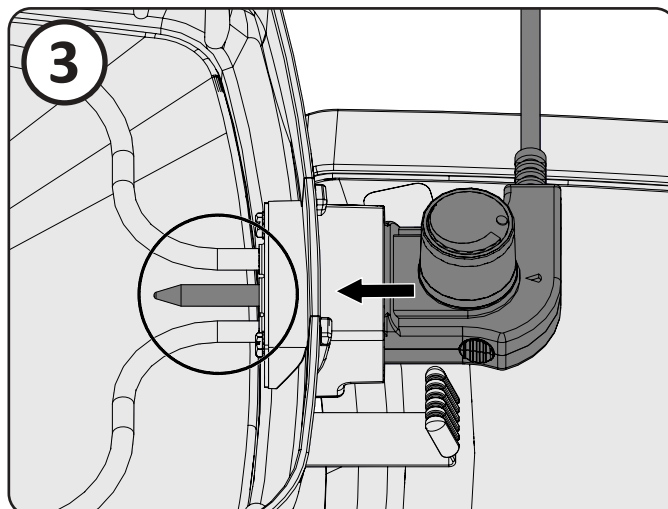
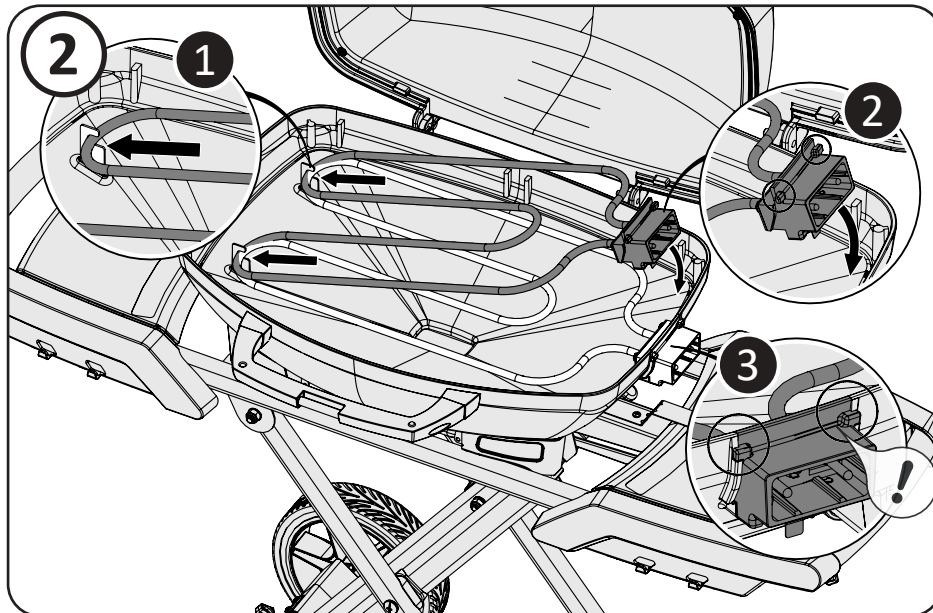
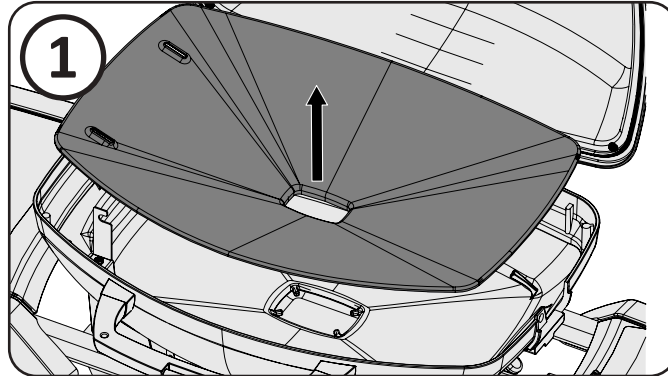
Demontering:

1. Tag stikket ud af stikkontakten og fjern termostaten
2. Fjern grillristene
3. Tryk på springfjederen og løft varmeelementet ud af grillen
4. Fjern bundbeklædningen



Genmontering:

1. Sæt basisforingen på plads igen.
2. Sæt varmeelementets buede ender tilbage i dets støtteclips. Sænk varmeelementet på plads.
3. Sæt termostaten og grillristene på plads igen.



DK

Bestilling af reservedele

Garantioplysning

MODEL: _____

KØBSDATO: _____

SERIENUMMER: _____

(Vejledning ved bes illing)

Kontakt forhandler direkte ved bestilling af reservedel samt garantispørgsmål. Ved tilfælde af reklamationer eller ønske om reservedele bedes man kontakte den NAPOLEON forhandler, hvor grillen er købt - eller nærmeste forhandler.

Inden man kontakter sin forhandler for kundeløsninger på grund af en fejl, bør man informere sig i vejledningen omkring rengøring, vedligeholdelse og fejlfinding.

For at kunne behandle en reklamation skal følgende være oplyst:

1. Model og serienummer for grillen
2. Del nr. og beskrivelse af delen som ønskes.
3. En kortfattet beskrivelse af problemet ("brækket" er ikke tilstrækkeligt)
4. Købskvittering (kopi)

For at kunne behandle reklamationen vil det i nogle tilfælde være nødvendigt at indlevere den defekte del – den må derfor ikke smides væk inden reklamationen er færdigbehandlet. Ved indlevering af defekt del skal ovenstående oplysninger medfølge.

Det bedes bemærket at følgende omkostninger ikke dækkes i tilfælde af garanti:

- Udgift til fragt ved defekte dele
- Arbejds løn ved ombytning af dele.
- Udgifter ved kontakt til forhandler ved reklamation.
- Ændring af farve på rustfri stål dele
- Defekt på dele som skyldes manglende rengøring og vedligeholdelse, eller brug af forkerte rengøringsmidler (ovnrens m.v.)

NAPOLEONS PRODUKTGARANTI



TIL TRAVELQ™ 285E-SERIEN

10 års begrænset garanti på Napoleons bærbare elektriske grill

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

Støbt aluminium	10 år
Porcelænsbehandlede støbejernsriste	5 år plus 10
Fedtskjold	5 år plus 10
Varmeelement og termostat	2 år
Alle andre dele.....	2 år

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

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

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

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

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

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

GARANTIBETINGELSER OG -BEGRÆNSNINGER

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

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

Grillen skal installeres af en autoriseret, autoriseret servicetekniker eller entreprenør. Installation skal ske i overensstemmelse med den medfølgende installationsvejledning samt alle lokale og nationale bygge- og brandforskrifter.

Denne begrænsede garanti dækker ikke skader forårsaget af forkert betjening, manglende

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

Denne garanti udelukker også ethvert af følgende: Ridser, buler, malingsfejl, belægningskorrosion eller misfarvning forårsaget af udsættelse for varme eller slidende og kemiske rengøringsmidler, samt afslag på porcelænsbelagte dele og alle komponenter, der anvendes i installationen af grillen.

Hvis en del forringes til den grad, at den bliver

ubrugelig (på grund af rust eller gennembrænding) inden for garantiperioden, vil kunden få udleveret en reservedel.

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

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

Uanset eventuelle regler under denne garanti (præsidents begrænsede livstidsgaranti, 15 års begrænset garanti, 10 års begrænset garanti, 3 års begrænset garanti), er NAPOLEONs ansvar i henhold til denne garanti defineret af det foregående og dækker ikke nogen tilfældig, resulterende eller indirekte skade under alle omstændigheder.

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

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

NAPOLEON påtager sig intet ansvar for: overophedning på grund af miljømæssige faktorer.

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

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

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

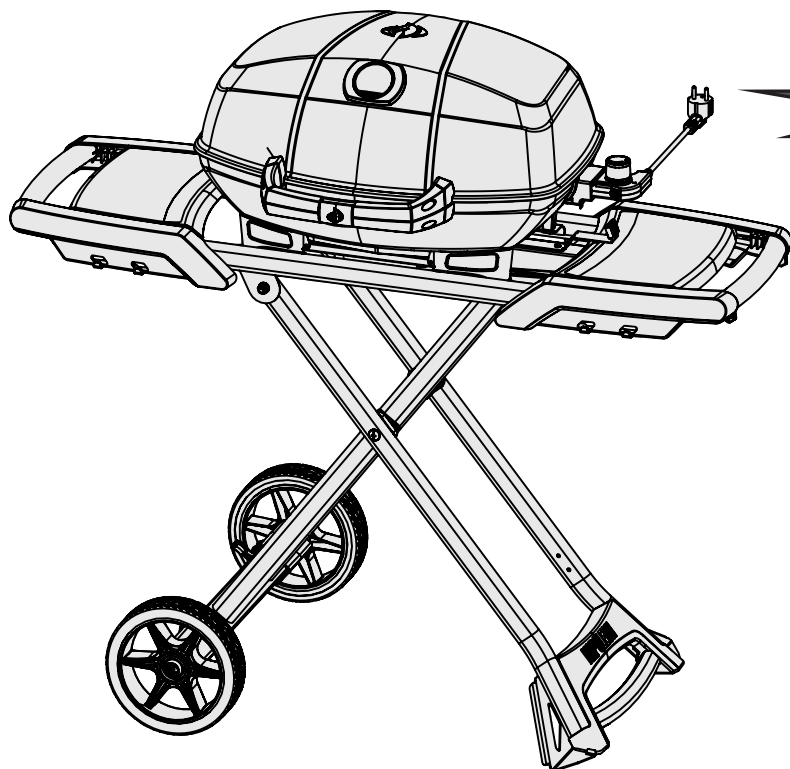
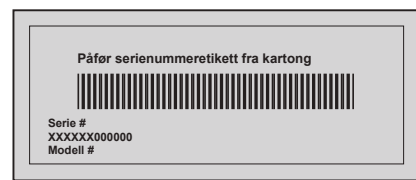
NAPOLEON afholder ikke forsendelsesomkostninger, arbejdstimer eller eksportafgifter.

GARANT:

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

☎ +31 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com



IKKE KAST
PRO285EX



ADVARSEL! Potensiell støtfare

Dette apparatet er vurdert til
220-240 VAC – 50/60 Hz
2200 W



ADVARSEL! Les og følg advarsler og instruksjoner før grillen tas i bruk. Feil bruk kan medføre brann eller skade på mennesker og/eller materiell.



ADVARSEL!

- Kun for utendørs bruk.
- Ved bruk av elektriske apparater er det viktig at standard sikkerhetsrutiner som de under benyttes for å forhindre brann, personskade eller materiell skade.
- Behold manualen for senere referanser.

NO



N415-0812W | --0 | 05.12.25

Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Netherlands
eu.info@napoleon.com

www.napoleon.com



ADVARSEL! Hvis instruksjonene ikke følges kan det føre til alvorlig personskade, død eller skade på eiendom. Les og følg alle advarsler og sikkerhetsregler i Brukerhåndboken før gassgrillen tas i bruk.

Sikker Bruk

- Bruk bare grillen som beskrevet i denne manualen.
- Ved å bruke grillen utover det anbefalte risikeres brann, elektrisk støt eller personskade. Denne grillen er kun ment til utendørs bruk, og må ikke brukes innendørs eller til kommersiell grilling.
- Det må ikke gjøres endringer på grillen.
- Ikke bruk kull eller brennbare væsker i grillen. Grillen er ikke konstruert for kullbruk og brann vil kunne oppstå. En slik brann vil kunne medføre skade på produktet og miljøet rundt.
- Denne grillen må ikke brukes i noen form for innbygging. Feilbruk vil kunne medføre brann eller eksplosjon med tilhørende alvorlige følger på mennesker og materiell.

Elektrisk Veiledning:

- Dette produktet er laget i henhold til tekniske og sikkerhetsmessige standarder.
- Sørg alltid for at stikkontakter som brukes har riktig volt størrelse i forhold til apparatets input og at de er beregnet for et forbruk på 2200 Watt.
- Sørg for at det ikke er andre apparater med høyt strømbehov på samme kurs ved bruk av grillen.
- Grillen skal være tilkoblet en jordet stikkontakt.
- Strømforsyningen skal gå gjennom en reststrømsenhet (RCD) som ikke overgår 30mA.
- Ikke bruk enheten hvis plugguttaket er skadet. Ledningen må sjekkes regelmessig. Ved tegn på skade skal ikke grillen brukes.
- Ikke bruk grillen hvis den har skade på temperaturinnstillernes kabel eller plugg. Er den skadet må den erstattes av Napoleons forhandler eller med veiledning av disse.
- Ved bruk av skjøteledning må det forsikres at den er laget for utendørs bruk og at den er riktig dimensjonert.
- Bruk aldri to eller flere skjøteledninger sammen.

Sikkerhetsinstruksjon:

- Sett alltid termostaten i grillen før du kobler strømledningen til stikkontakten. Når du skal ha ut termostaten av grillen, må du først koble den fra stikkontakten.
- Trekker du termostaten av ved å dreie på knappen, kan det føre til at den løsner. Fjern termostaten ved å gripe på sidene.
- Hvis det oppstår en oppblussing, ikke bruk vann for å slukke flammene. Slå grillen til AV. Trekk ut strømledningen og vent til grillen er avkjølt.
- Hold pluggen og ledningen tørr når den er i bruk. Ikke bruk den elektriske grillen i regnvær.
- Grillen må plasseres på et jevnt, stabilt underlag.
- Ikke la ledningen ligge inntil grillen når den er varm.
- Dryppannen må alltid være på plass under grilling.
- Flytt ikke grillen mens den er i bruk.
- Ikke la grillen være uten tilsyn når den er i bruk.
- Hold små barn, eldre og kjæledyr borte mens grillen er i bruk. Barn må ikke leke med apparatet.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har fått tilsyn eller instruksjon om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farer involvert.
- Barn skal overvåkes hvis de rengjør og vedlikeholder grillen.
- Bruk ikke grillen i nærheten av brennbare materialer som tre, tørt gress, busker osv.
- Ikke la grillen komme i kontakt med brennbare materialer som papir, vegger, gardiner, håndklær, kjemikalier, etc.
- Ikke bruk grillen i områder med mye trafikk. Fjern strømledningen vekk fra trafikkområdene.
- For å beskytte grillen, ikke bruk grillen innen 3 m fra bassenget, dam eller annen vannmasse.
- Bruk ikke som varmeovn.
- La apparatet avkjøles før du flytter eller oppbevarer det.

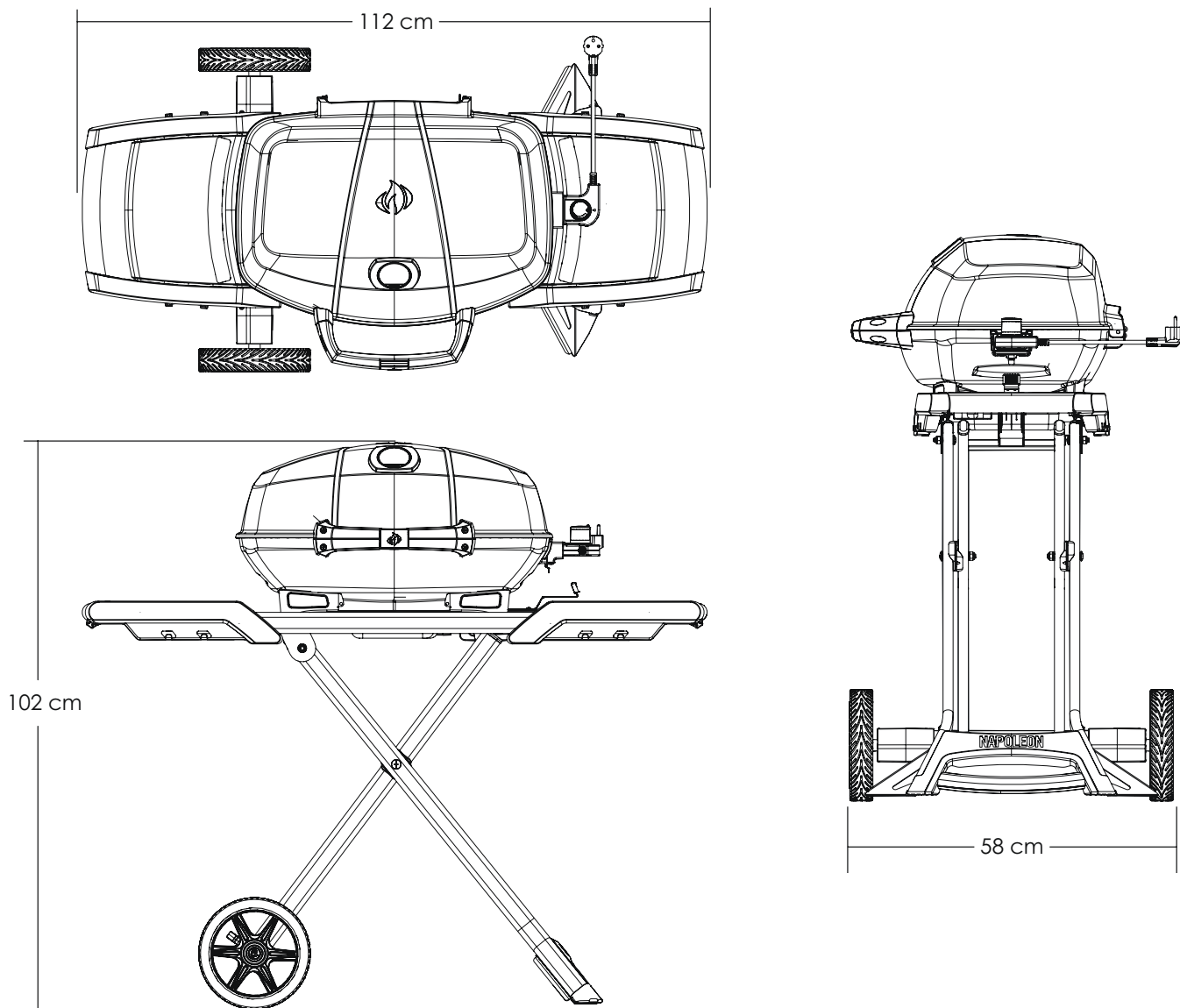
Rengjøring:

- Rengjør dryppannen regelmessig.
- Ikke senk elektriske komponenter i vann når du rengjør.
- For å beskytte mot elektrisk støt må du ikke dyppe pluggen, ledningen eller termostaten i vann eller væske.

Oppbevaring:

- Trekk ut støpselet når grillen ikke er i bruk, og hold støpselet og ledningen tørr.
- Ikke la termostaten stå i ON-stilling når ikke grillen er i bruk.
- Lagre alltid strømforsyningen på ett fuktfritt område når den ikke er i bruk.
- Trekk løs termostaten fra grillen under lange perioder uten bruk.

DIMENSJONER



FORSIKTIG! Ved utpakking og montering anbefaler vi at det benyttes arbeidshansker og vernebriller som beskyttelse. Selv om vi bestreber oss for å gjøre monteringen så problemfri og sikker som mulig, er delene av stål og kan ha skarpe kanter og hjørner som kan forårsake kutt hvis de ikke håndteres korrekt.

NO

Korrekt avfalls håndtering av dette produktet

Denne merkingen angir at dette produktet ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall i hele EU. For å hindre mulig skade på miljøet eller menneskelig helse fra ukontrollert avfallshåndtering, resirkuler det ansvarlig for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. For å returnere en brukt enhet, kan du bruke retur og innsamlingssystemer eller ta kontakt med forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan ta imot dette produktet for miljø trygg resirkulering.

Grill instruksjoner



ADVARSEL! Ikke bruk grillen under markiser. Hvis ikke disse instruksene følges kan det oppstå brann eller personskade.



FARE! Ikke sett grillen til lagring eller transport direkte etter bruk, vent til grillen har blitt kald. Hvis ikke kan det medføre skade på bygninger, personskader eller død.

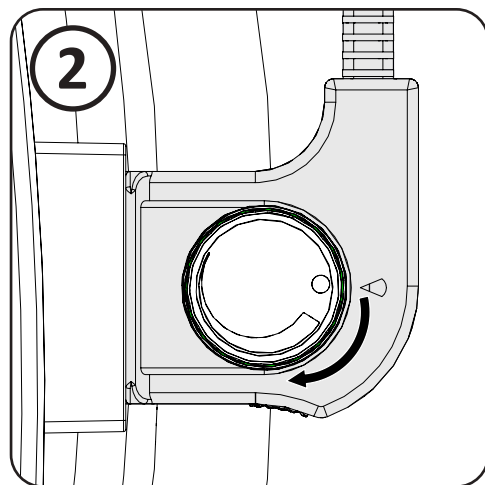
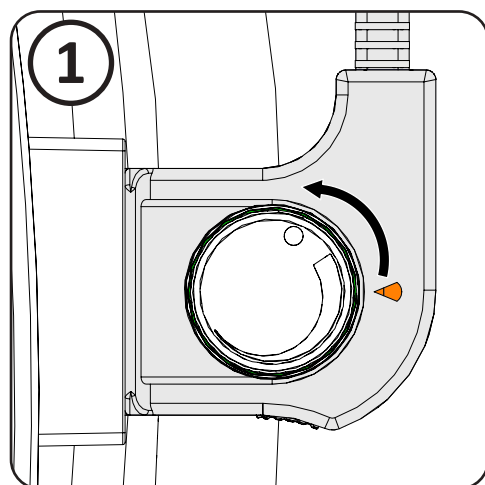
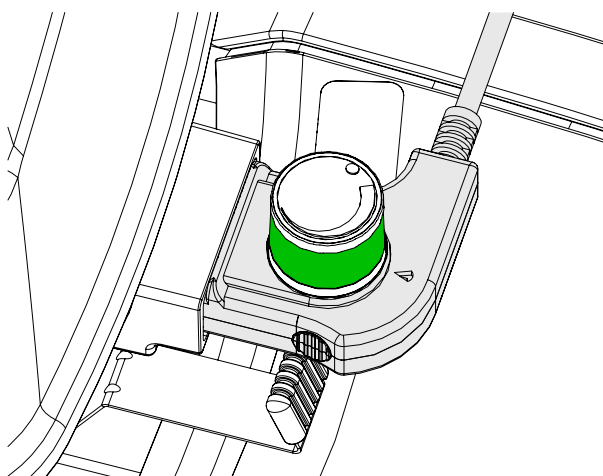
Koble grillens strømledning til en jordet stikkontakt.

1. Vri kontrollknappen mot klokken til ønsket temperaturinnstilling og la grillen forvarmes. Når grillen har nådd ønsket temperatur, legger du maten på grillristene.

Lukk lokket for å sikre jevn tilberedning.

2. Vri kontrollknappen mot klokken for å redusere varmen, eller med klokken for å øke den.

Når grillen tennes for første gang, vil den avgi en svak lukt. Dette er en normal midlertidig tilstand som skyldes forbrenning av innvendig maling og smøremidler som brukes i produksjonsprosessen, og vil ikke oppstå igjen. Kjør termostaten på høy temperatur med lokket åpent i ca. ½ time. Ved tilberedning av svært magert kjøtt, for eksempel kyllingbryst eller magert svinekjøtt, kan ristene oljes inn før forvarming for å unngå at de kleber seg fast. Tilberedning av kjøtt med høyt fettinnhold kan føre til oppblussing. For å unngå dette kan du enten trimme bort litt fett eller redusere temperaturen.



Grillingskjema

Forvarm på HIGH i 15-20 minutter med lokket igjen, deretter reguler til ønsket varmenivå. Dette er retningslinjer for grilling ved temperature på 22 grader. For å tilføre et varemerke på grillingen din, anbefaler vi Napoleons røykerør med en valgfri smakstilsetning.

Mat	Kontrollinnstilling	Matlagingsstid	Anbefaling
Biff 2.54cm (1 in.) tykk	høy innstilling, 2 min. hver side høy innstilling, 2 min. hver side deretter middels innstilling høy innstilling, 2 min. hver side then Medium setting	4 min. – Sjelden 6 min. – Medium 8 min. – Bra Gjort	Ved valg av kjøtt til grillingen vil vi anbefale et stykke med fettmarmoreringer. Fettet fungerer som mørner under grillingen og hjelper til å holde kjøttet mørt og saftig.
Hamburger 1.27cm (1/2 in.) tykk	høy innstilling , 2 min. hver side høy innstilling , 2 1/2 min. hver side høy innstilling , 3 min. hver side	4 min. – Sjelden 5 min. – Medium 6 min. – Bra Gjort	Ved å lager hamburgerene litt tynnere blir det lettere å steke dem hurtig.
Kyllingbiter	høy innstilling , 2 min. hver side deretter medium til lav innstilling	20-25 min.	Leddene som holder lår og klubbe sammen bør kuttes 3/4 gjennom for at kjøttet blir liggende flatere på grillen. Dette gjør grillingen raskere og jevnere.
Svinekoteletter	Medium	6 min. hver side	Beskjær overflødig fett før du griller. Velg tykkere koteletter for mer anbud.
Reserve Ribbeina	høy innstilling til 5 minutter Lav til slutt	20 min. hver side Snu ofte	Velg ribber som er kjøttfulle. Grill til kjøttet enkelt dras av benene.
Lammekoteletter	høy innstilling til 5 minutter Middels til ferdig	15 min. hver side	Beskjær overflødig fett før du griller. Velg ekstra tykke koteletter for mer mørt resultat.
Pølser	Middels til lav	4-6 min.	Velg ekstra tykke koteletter for mørere resultat. Velg store pølser. Lag små kutt i pølsene før grilling.

Feilsøking

Problem	Mulige feil	Løsninger
Ingen Varme	Termostat avskrudd. Ingen strøm. Feil ved termostat eller grillelement.	Skrut termostaten på maks. Sjekk at termostaten er ordentlig plugget til grillen og koblet til kontakten. Prøv en annen kontakt. Sjekk sikringsskap og slå på sikring igjen hvis avslått. Sett termostaten på fullt. Forvarm grillen med lukket lokk i 15-20 minutter. Bytt ut termostat eller grillelement.
Lav Varme	Mulige feilMangelfull forvarming For mye stekefett/matrester i bunnen av grillen.	Forvarm grillen med lukket lokk i 15-20 minutter. Rengjør for mye rusk i basen.
For store oppblussinger / ujevn varme	For mye fett på kjøttet. For høy steketemperatur For mye stekefett.	Trim fett fra kjøtt før du griller. Juster temperaturen etter behov. Rengjør grillen
Sikring av effektbryter eller sikring	Overtenning Andre apparater på samme krets. Fukt eller vann i termostaten eller elektriske koblinger.	Drei kontrollen til AV-stilling før du kobler den til stikkkontakten. Ikke bruk andre elektriske apparater på samme krets. Hold termostat og elektriske komponenter tørre.

Rengjøringsinstruksjoner



ADVARSEL! Bruk alltid vernehansker og vernebriller når du utfører service på grillen.



ADVARSEL! For å unngå fare for forbrenning bør vedlikehold kun utføres når grillen er avkjølt. Unngå ubeskyttet kontakt med varme overflater. Sørg for at grillen er slått av. Rengjør grillen på et sted der rengjøringsmidlene ikke kan skade terrasse, plen eller uteplass. Ikke bruk ovnsrens til å rengjøre noen deler av denne grillen. Ikke bruk en selvrensende ovn til å rengjøre grillrister eller andre deler av grillen. Grillsaus og salt kan være etsende og vil føre til rask nedbrytning av grillens komponenter hvis de ikke rengjøres regelmessig.



Grillrister i støpejern: Støpejernsristene som følger med den nye grillen din, gir overlegen varmeoppbevaring og -fordeling. Ved å krydre grillristene regelmessig tilfører du dem et beskyttende belegg som motvirker korrosjon og øker grillristenes non-stick-egenskaper.

Første gangs bruk: Vask støpejernsristene for hånd med mildt oppvaskmiddel og vann for å fjerne eventuelle rester fra produksjonsprosessen (må aldri vaskes i oppvaskmaskin). Skyll grundig med varmt vann og tørk helt med en myk klut. Dette er viktig for å unngå at fuktighet trenger inn i støpejernet. Når grillen tennes for første gang, vil den avgi en svak lukt.

Krydder: Bruk en myk klut og smør VEGETABILSK FORKORTING over hele risten, slik at alle riller og hjørner er dekket. Ikke bruk saltet fett som smør eller margarin. Forvarm grillen i 15 minutter, og legg deretter de krydrede grillristene i grillen. Vri kontrollknappene på brennerne til medium med lokket lukket. La grillristene varme i omtrent en halv time. Slå kontrolleren på OFF og la grillristene stå til de er avkjølt. Denne prosedyren bør gjentas flere ganger i løpet av sesongen, selv om det ikke er nødvendig ved daglig bruk (følg prosedyren for daglig bruk nedenfor).

Daglig bruk: Før forvarming og rengjøring med en grillbørste av messing, smør inn hele overflaten på grillristene med vegetabilsk matfett. Forvarm grillen og børst deretter bort uønskede rester med en messingbørste.

Rengjøring av innsiden av grillen: Fjern grillristene. Bruk en myk stålbørste av messing til å rengjøre innsiden av lokket for løst rusk. Børst alt rusk fra innsiden av grillen ned i den avtakbare dryppskålen. Fjern bunnforingen (fettoppsamleren i dryppskålen). Ikke bruk slipende rengjøringsmidler til å rengjøre porselensunderlaget. For å fjerne vanskelige flekker, bløtlegg i såpevann for å løsne smuss. Rengjør med et ikke-slipende rengjøringsmiddel, og tørk av med en ren klut. Sørg for at grillplaten er riktig plassert når den monteres på nytt.

Dryppeskål: Skyv drypppannen ut for enkel rengjøring. Den bør rengjøres ofte (hver 4.-5. gang grillen brukes) for å unngå opphopning av fett. Fett og overflødig drypp samler seg i dryppeskålen som er plassert under grillen. Akkumulert fett kan forårsake brannfare. Ikke dekk dryppskålen med aluminiumsfolie, da det kan hindre riktig luftmengde som er nødvendig for at brenneren skal fungere. Skålen bør skrapes ut med en sparkel eller skrape.

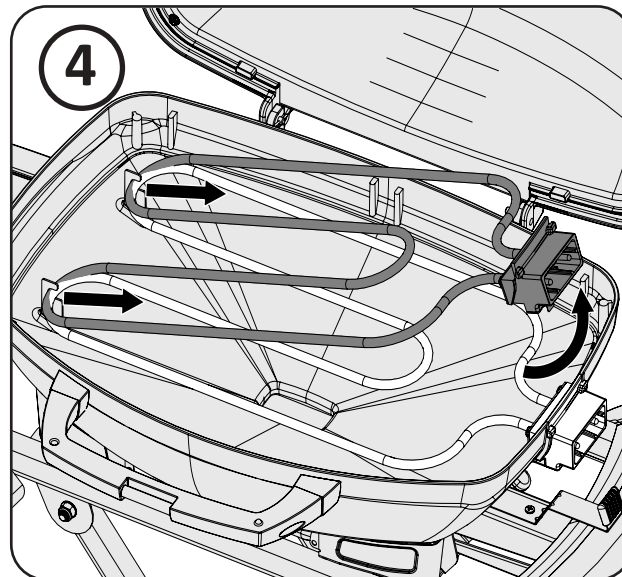
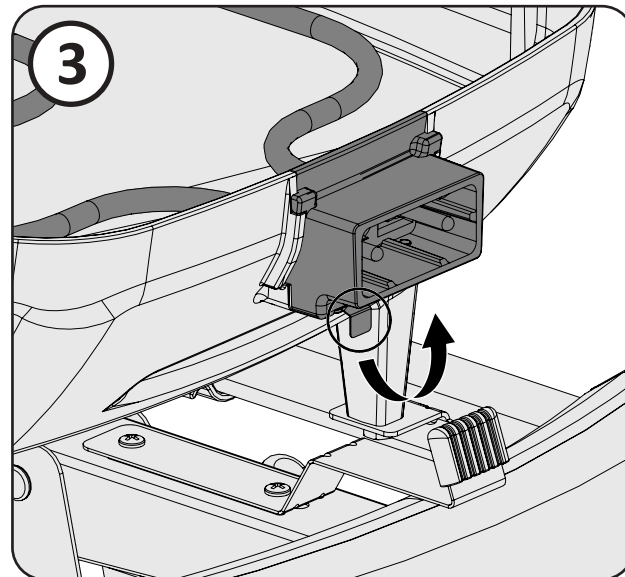
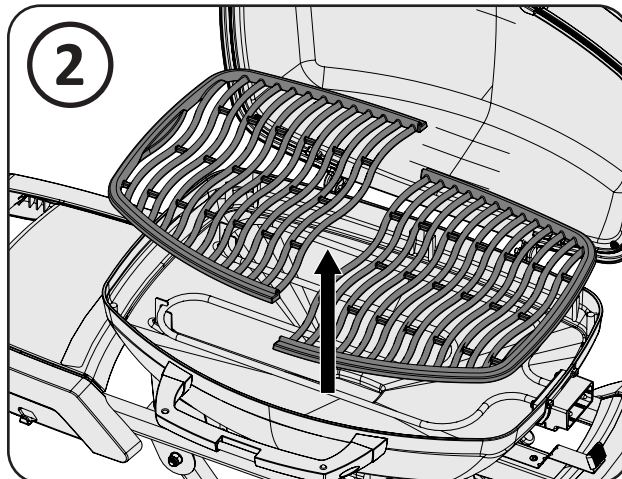
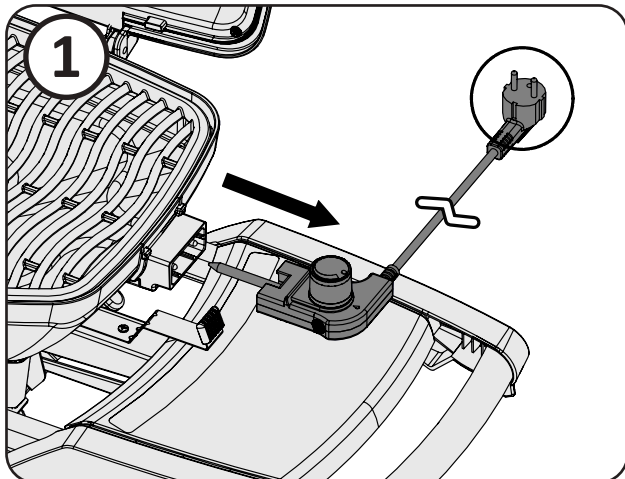
Rengjøring av utsiden av grillen: Ikke bruk slipende rengjøringsmidler til å rengjøre lakkerte deler. For å beskytte emaljen, bruk et mildt rengjøringsmiddel med en myk klut eller børste for å tørke bort og fjerne eventuelle sure rester. Tørk av med en ren klut.

NO

Rengjøringsstrinn

Demontering:

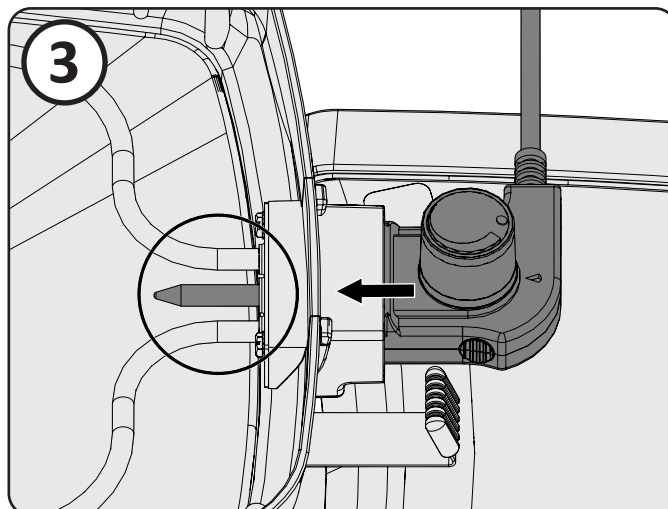
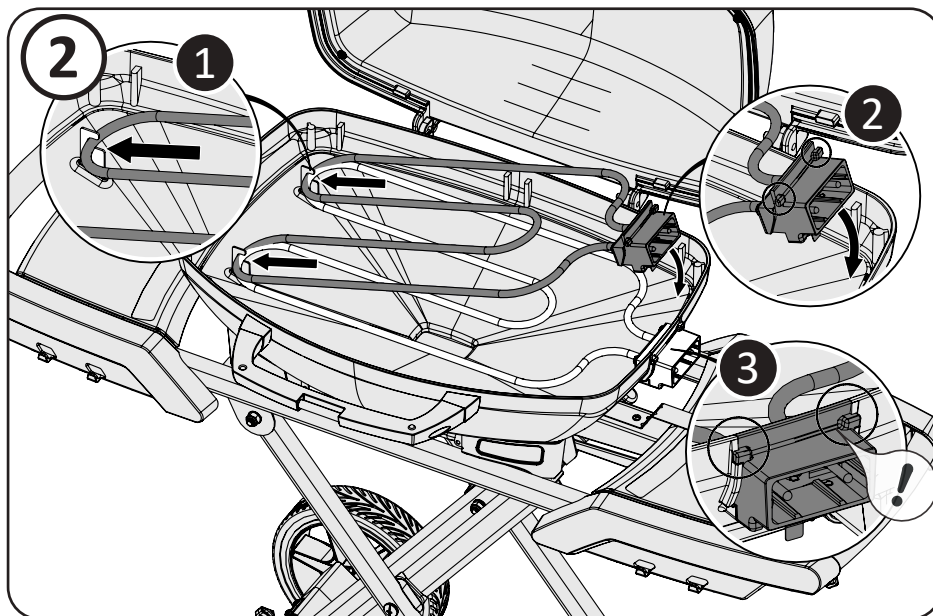
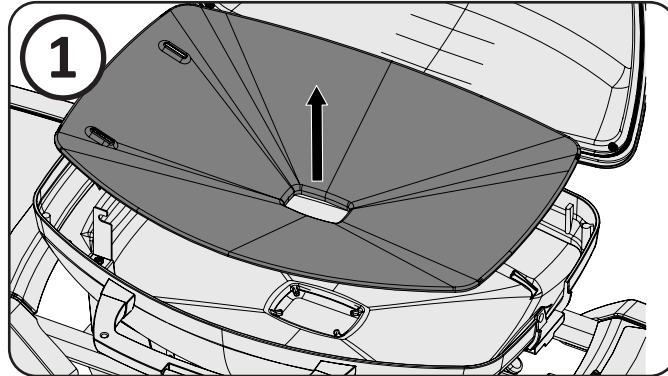
1. Koble ledningen fra veggen og fjern termostaten.
2. Fjern kokeplater.
3. Løft varmeelementet ut av grillen.
4. Fjern basisforingen.



NO

Remontering:

1. Sett inn basisforingen igjen.
2. Plasser de buede endene av varmeelementet tilbake i støtteklammene. Senk varmeelementet på plass.
3. Sett inn termostaten og kokeplaten på nytt.



NO

OPPBEVAR KVITTERING SOM BEVIS FOR GYLDIG GARANTIPERIODE

Bestilling av reservedeler:

Garantiinformasjon

MODELL: _____

DATO FOR KJØP: _____

SERIENUMMER: _____

(Registrer informasjon her for enkel referanse)

Ta direkte kontakt med din lokale forhandler eller der du har kjøpt grillen for reservedeler og garantikrav. Før du kontakter forhandler sjekk Napoleons nettside, www.napoleon.com, for mer omfattende instruksjon om rengjøring, vedlikehold, feilsøking og utskifting av deler.

For å behandle reklamasjonskrav trenger vi følgende informasjon:

1. Modell og serienummer på enheten.
2. Del nummer og beskrivelse.
3. En kortfattet beskrivelse av problemet («ødelagt» er ikke tilstrekkelig).
4. Kjøpsbevis (kopi av faktura/kvittering).

I noen tilfeller kan vår forhandler be om at delene returneres til fabrikken for kontroll innen du får en ny reservedel.

Før du kontakter forhandler, vær oppmerksom på at følgende ikke dekkes av garantien:

- Kostnad for transport, avgifter og eksportavgifter.
- Arbeidskostnader for ombygging og utskifting av deler.
- Utgifter ved kontakt til forhandler ved reklamasjon.
- Misfarging av deler i rustfritt stål.
- Feil som har oppstått på grunn av manglende vedlikehold og renhold eller ved bruk av feil rengjøringsmidler (ovn rens).

NAPOLEON-PRODUKTGARANTI



FOR TRAVELQ™ 285E-SERIEN

10 års begrenset garanti på Napoleon bærbare elektriske griller

NAPOLEON garanterer at komponentene i ditt nye NAPOLEON-produkt vil være fri for defekter i materialer og produksjon fra kjøpsdatoen i en periode på:

Aluminiumsavstøpning	10 år
Griller av porselensbelagt støpejern	5 år pluss 10
Fettskjold	5 år pluss 10
Varmeelement og termostat	2 år
Alle andre deler	2 år

«Mer enn»-levetid refererer til en utvidet garantiperiode, hvor vi leverer reservedeler til kjøperen til 50 % av gjeldende utsalgspris for grillens livstid*.

Pluss 15 refererer til en utvidet garantiperiode, hvor vi leverer reservedeler til kjøperen til 50 % av gjeldende utsalgspris i ytterligere 15 år.

Pluss 10 refererer til en utvidet garantiperiode, hvor vi leverer reservedeler til kjøperen til 50 % av gjeldende utsalgspris i ytterligere 10 år.

***Levetid** refererer til en garantiperiode på 30 år.

Denne garantien er gyldig i: EU, Sveits, Andorra, San Marino, Norge, Island og Liechtenstein.

Kundens juridiske rettigheter i tilfellet defekter i henhold til WKRL – (EU) 2019/711 vil ikke påvirkes, begrenses eller endres av denne garantien. Utøvelse av lovfestede rettigheter skal skje fri for omkostning.

GARANTIBETINGELSER OG BEGRENSNINGER

NAPOLEON garanterer at produktene deres er fri for defekter utelukkende til den opprinnelige kjøperen, og kun i den grad kjøpet skjedde gjennom en offisiell NAPOLEON-forhandler. Følgende betingelser og restriksjoner gjelder:

Den nåværende produsentens garanti kan ikke overføres eller forlenges under noen omstendigheter eller av noen av våre representanter.

Grillen må installeres av en lisensert, autorisert servicetekniker eller leverandør. Installasjonen må skje i henhold til de medfølgende monteringsanvisningene, samt alle lokale og nasjonale bygge- og brannforskrifter.

Denne begrensede garantien dekker ikke

skade forårsaket av feil bruk, manglende vedlikehold, fettbrann, miljøeksponering, ulykker, modifikasjoner, misbruk eller forsømmelse. Installasjon av reservedeler fra andre produsenter opphever denne garantien. Misfarging av plastelementer på grunn av bruk av kjemiske rengjøringsmidler eller eksponering for sollys dekkes ikke av denne garantien.

Denne garantien utelukker også noe av følgende: Riper, bulker, malingsdefekter, belegg, korrosjon eller misfarging forårsaket av eksponering for varme eller slipende og kjemiske rengjøringsmidler, samt avflisninger på porselensbelagte deler og alle komponenter som brukes i installasjonen av grillen.

NO

Hvis en del forringes til et punkt hvor den blir ubrukelig (på grunn av rust eller gjennombrenning) innenfor garantiperioden, vil kunden få utstedt en reservedel.

Etter det første året har NAPOLEON myndighet under denne garantien (Begrenset livstidsgaranti, 15 års begrenset garanti, 10 års begrenset garanti, 3 års begrenset garanti) til å frafalle enhver garantiforpliktelse etter eget skjønn ved å refundere den opprinnelige kjøperen tilsvarende av engrosprisen for de relevante defekte garantidelene.

NAPOLEON påtar seg ingen ansvar for installasjon, arbeidstimer eller andre kostnader eller utgifter forbundet med reinstallering av en garantidel. Kostnader av denne art dekkes ikke av denne garantien.

Til tross for eventuelle forskrifter under denne garantien (Begrenset livstidsgaranti, 15 års begrenset garanti, 10 års begrenset garanti, 3 års begrenset garanti), er NAPOLEONs ansvar under denne garantien definert av det foregående, og dekker ikke under noen tilfeller tilfeldige, følgemessige eller indirekte skade.

Denne garantien definerer NAPOLEONs plikter og ansvar med hensyn til NAPOLEON-grill. NAPOLEON påtar seg ikke noe ytterligere ansvar i forbindelse med salget av dette produktet, og autoriserer heller ingen tredjepart til å påta seg noe annet ansvar på deres vegne.

NAPOLEON påtar seg intet ansvar for: overoppheting på grunn av miljøfaktorer.

NAPOLEON påtar seg ikke ansvar for skader på grillen forårsaket av vær, hagl, røff håndtering, aggressive kjemikalier eller rengjøringsmidler.

Garantikrav må skal være i følge med kjøpsbeviset eller en kopi av dette med angivelse av serie- og modellnummer.

NAPOLEON forbeholder seg retten til å få produktet eller deler av det inspisert av en av deres representanter før oppfyllelse av enhver garantiforpliktelse.

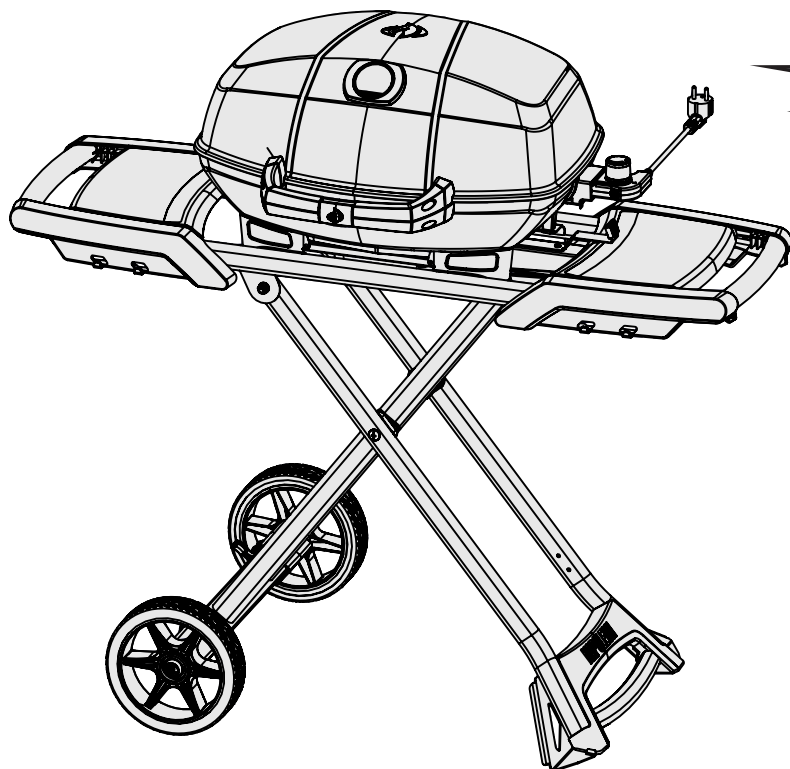
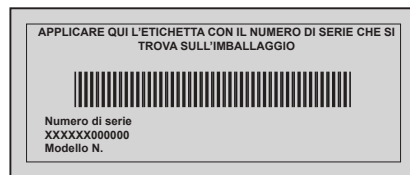
NAPOLEON påtar seg ikke fraktkostnader, arbeidstimer eller eksportavgifter.

GARANTI:

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

☎ +31 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com



PRO285EX



ATTENZIONE!
RISCHIO FULMINAZIONE

Questo apparecchio è classificato per
220-240 V - 50/60 Hz
2200 W



AVVERTIMENTO! La mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo manuale potrebbe causare incendi o bruciature che potrebbero causare danni alla proprietà, lesioni personali o morte. Leggere e seguire tutte le avvertenze e le istruzioni contenute in questo manuale prima di utilizzare il grill.



ATTENZIONE!

- Solo per uso in esterno
- Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario rispettare le precauzioni di sicurezza fondamentali, tra cui quelle seguenti, per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni personali e danni materiali.
- Conservare questo manuale per un riferimento futuro.

IT



N415-0812W | --0 | 05.12.25

Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Netherlands
eu.info@napoleon.com

www.napoleon.com



ATTENZIONE! Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare.

Pratiche operative sicure

- Utilizzare questa griglia solo come descritto in questo manuale. Qualsiasi altro uso non consigliato in questo manuale può causare incendi, scosse elettriche o lesioni personali.
- Questa griglia è destinata esclusivamente all'uso domestico esterno. Non utilizzare all'interno o per la cottura professionale.
- Non modificare in alcun modo questo prodotto o il suo utilizzo.
- Non utilizzare carbone o altri combustibili in questa griglia. Questa griglia non è progettata per l'uso del carbone e potrebbe provocare un incendio. Il fuoco potrebbe creare una condizione pericolosa e danneggiare la griglia.
- Non utilizzare questo modello di grill in qualsiasi cucina ad incasso o scorrevole. Ignorare questo avvertimento potrebbe causare un incendio o un'esplosione che potrebbe danneggiare la proprietà o causare gravi lesioni fisiche o morte.

Misure di salvaguardia elettrica:

- Questo apparecchio è conforme alle norme tecniche e ai requisiti di sicurezza per i dispositivi elettrici.
- Assicurarsi sempre che la presa elettrica utilizzata abbia la tensione corretta in base alla potenza di ingresso dell'apparecchio. Le prese devono inoltre essere adatte ad apparecchiature con un consumo di corrente di 2200 Watt.
- Assicurarsi che nessun altro apparecchio ad alta potenza sia collegato allo stesso circuito quando si utilizza la griglia.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una presa con contatto di messa a terra.
- L'alimentazione elettrica deve essere fornita tramite un dispositivo di corrente residua (RCD) avente una corrente di funzionamento residua nominale non superiore a 30 mA.
- Non azionare l'unità se la spina è danneggiata.
- Il cavo di alimentazione deve essere controllato regolarmente per segni di danno e l'apparecchio non deve essere utilizzato se il cavo è danneggiato.
- Non utilizzare la griglia con un regolatore di temperatura che presenta un cavo o una spina danneggiati. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un gruppo speciale disponibile presso Napoleon o un rivenditore autorizzato Napoleon.
- Se si utilizza un cavo di prolunga, deve essere progettato per uso esterno e valutato per la potenza di ingresso richiesta dall'apparecchio.
- Non collegare due o più cavi di prolunga insieme.

Operazioni di sicurezza:

- Collegare sempre il regolatore di temperatura alla griglia prima di collegare il cavo di alimentazione alla presa. Quando si rimuove il regolatore di temperatura dalla griglia, scollegarlo dapprima dalla presa.
- Il controllo del regolatore dalla manopola potrebbe provocare la disattivazione. Rimuovere il regolatore di temperatura bloccandolo sul lato.
- Se si verifica una scarica, non utilizzare acqua per spegnere il fuoco. Girare la griglia su OFF. Scollegare il cavo di alimentazione e attendere che la griglia si raffreddi.
- Tenere la spina e il cavo asciutti quando sono in uso. Non utilizzare la griglia elettrica sotto la pioggia.
- Utilizzare il grill solo su una superficie livellata e stabile.
- Non consentire al cavo di toccare la griglia quando è caldo.
- Il vassoio raccogli grasso deve essere sempre in posizione durante il funzionamento della griglia.
- Non spostare la griglia mentre è in uso.
- Non lasciare la griglia incustodita ogni volta che si utilizza.
- Tenere i bambini piccoli, gli anziani e gli animali domestici lontani mentre la griglia è in uso. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore ai 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati sottoposti a supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendere i rischi coinvolti.
- I bambini devono essere sottoposti a supervisione in caso di pulizia e manutenzione della griglia.
- Non utilizzare griglie vicino a materiali combustibili come il legno, l'erba secca, i cespugli, ecc.
- Non consentire al grill di entrare in contatto con materiali infiammabili quali carta, pareti, drappi, asciugamani, prodotti chimici, ecc.
- Non utilizzare la griglia in aree affollate. Utilizzare il cavo di alimentazione lontano dalle aree affollate.
- Per proteggere il barbecue, non utilizzare la griglia entro 3 m / 10 piedi da piscina, stagno o altro corpo d'acqua.
- Non utilizzare come riscaldatore.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di spostarla o di conservarla.

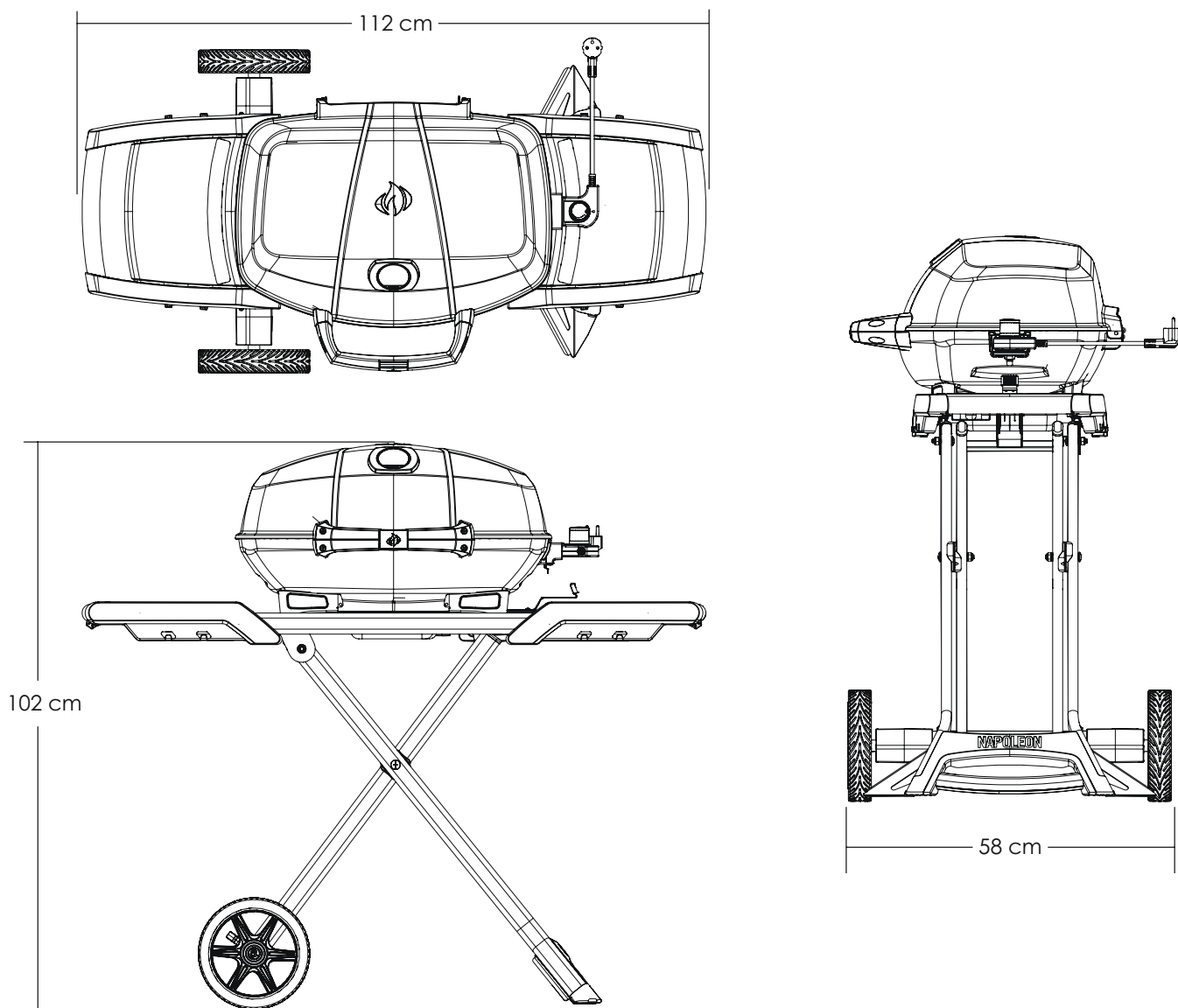
Pulizia:

- Pulire regolarmente la vasca raccogli grasso.
- Durante la pulizia non immergere i componenti elettrici in acqua.
- Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il connettore, il cavo o il regolatore di temperatura in acqua o in qualsiasi liquido.

Custodia:

- Scollegare la griglia quando non è in uso e tenere la spina e il cavo asciutti.
- Non lasciare il regolatore di temperatura in posizione ON durante periodi di non utilizzo.
- Quando non è in uso, conservare sempre il regolatore di temperatura all'interno.
- Durante lunghi periodi di non utilizzo, rimuovere il regolatore di temperatura dalla griglia.

DIMENSIONI



ATTENZIONE! Durante il disimballaggio e l'assemblaggio, si raccomanda di indossare guanti da lavoro e occhiali di protezione. Nonostante siano state prese tutte le misure necessarie per rendere il processo di assemblaggio il più semplice e sicuro possibile, le parti fabbricate in acciaio hanno tipicamente bordi e angoli affilati che potrebbero causare tagli se maneggiate in modo errato durante il montaggio.

Corretto smaltimento del prodotto

Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito come un qualsiasi rifiuto domestico, in nessun paese dell'Unione Europea. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana causati da uno smaltimento non controllato, si prega di riciclare il prodotto in modo da incoraggiare il riutilizzo sostenibile di risorse materiali. Per restituire l'apparecchio usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta oppure contattare la rivendita dove il prodotto è stato originariamente acquistato. Il rivenditore si occuperà di smaltire il prodotto in maniera sicura per l'ambiente.

Istruzioni Per La Cottura



ATTENZIONE! Non utilizzare questa griglia sotto i tendoni. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare incendi o lesioni personali.



PERICOLO! Non mettete via la griglia subito dopo l'uso. Lasciate raffreddare il grill al tatto prima di spostarlo o immagazzinarlo. In caso contrario si potrebbe causare un incendio causando danni materiali, lesioni personali o la morte.

Collegare il cavo di alimentazione del grill a una presa elettrica con messa a terra.

1. Ruotare la manopola di controllo in senso antiorario per impostare la temperatura desiderata e lasciare che il grill si preriscaldi. Una volta che il grill ha raggiunto la temperatura desiderata, posizionare il cibo sulle griglie di cottura.

Chiudere il coperchio per garantire una cottura uniforme.

2. Ruotare la manopola di controllo in senso antiorario per diminuire il calore o in senso orario per aumentarlo.

Quando viene acceso per la prima volta, il grill emette un leggero odore. Si tratta di una normale condizione temporanea causata dalla combustione delle vernici e dei lubrificanti interni utilizzati nel processo di fabbricazione e non si ripresenterà più. È sufficiente far funzionare il termostato al massimo con il coperchio aperto per circa ½ ora. Quando si cucinano carni molto magre, come petti di pollo o carne di maiale magra, le griglie possono essere oliate prima del preriscaldamento per ridurre l'attaccamento. La cottura di carni con un elevato contenuto di grassi può provocare delle fiammate. Per evitare che ciò accada, tagliare un po' di grasso o ridurre le temperature.

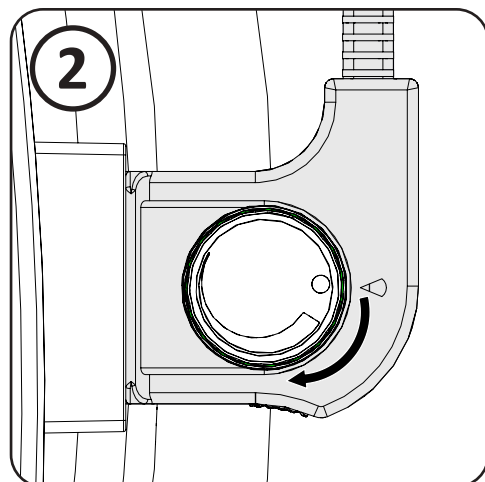
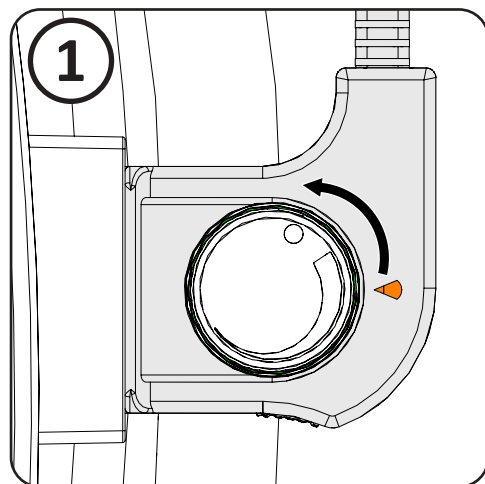
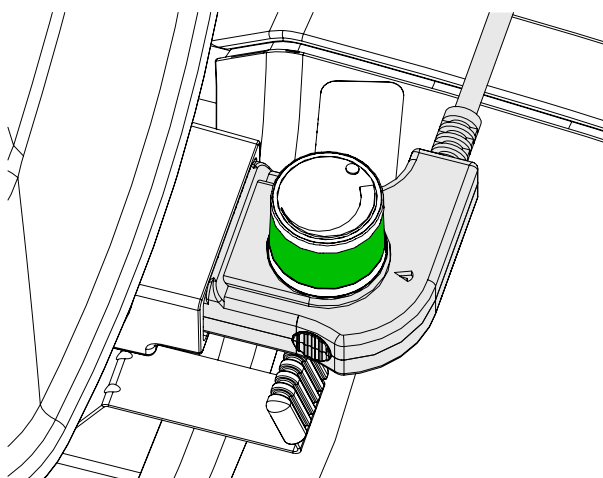


Tabella di cottura

Preriscaldare su HIGH per 15-20 minuti con un coperchio chiuso, quindi impostare la temperatura desiderata. Questa è una linea guida per la cottura in temperatura esterna di 22 ° C.

Per personalizzare la cottura, provate l'affumicatore Napoleon come accessorio opzionale con legno di mesquite o quercia.

Cibo	Impostazione di controllo	Tempo di cottura	Informazioni utili
Bistecca 2.54 cm (1 in.) spessore	Temperatura alta 2 min. ogni lato Temperatura alta 2 min. ogni lato poi temperature media Temperatura alta 2 min. ogni lato poi temperature media	4 min. – Sangue 6 min. – Media 8 min. – Ben cotta	Quando si seleziona la carne per la griglia, verificare la marezza. Il grasso aiuta la carne a rimanere morbida durante la cottura e la mantiene umida e succosa.
Hamburger 1.27 cm (1/2 in.) spessore	Temperatura alta 2 min. ogni lato Temperatura alta 2 min. e mezzo ogni lato Temperatura alta 3 min. ogni lato	4 min. – Sangue 5 min. – Media 6 min. – Ben cotta	Preparare gli hamburger è più facile variando lo spessore degli stessi.
Pezzi di pollo	Temperatura alta 2 min. ogni lato poi da medio-bassa a bassa	20-25 min.	Il giunto che collega la coscia e la gamba dal lato senza pelle dovrebbe essere tagliato 3/4 in modo da essere più aperta e sottile. Questo la aiuta a cuocere più velocemente e in modo più uniforme.
Braciola	Media	6 min per lato	Togliere il grasso in eccesso prima di grigliare. Scegli i tagli più spessi per ottenere risultati più teneri.
Costine	Temperatura alta per 5 min Bassa fino alla fine	20 min per lato Girare spesso	Scegli le costine che sono magre e carnose. Grigliate fino a quando la carne si allontana facilmente dall'osso.
Costine di agnello	Temperatura alta per 5 min media fino alla fine	15 min per lato	Tagliare il grasso in eccesso prima di grigliare. Scegli i tagli di spessore extra per risultati più teneri.
Hot dogs	Medio –basso	4-6 min.	Seleziona i wurstel più grandi. Incidere la pelle in senso longitudinale prima della grigliatura.

Risoluzione dei problemi

Problema	Cause possibili	Soluzione
Assenza di calore	Termostato spento. Assenza di alimentazione. Termostato o piastra del grill difettosi.	Portare il termostato all'impostazione massima. Assicurarsi che il termostato sia completamente inserito nella piastra della griglia e che sia correttamente collegato alla presa di corrente. Provare con un'altra presa. Verificare che non sia scattato l'interruttore automatico. Ripristinare. Portare il termostato all'impostazione massima. Preriscaldare il grill con il coperchio chiuso per 15-20 minuti. Sostituire il termostato o la piastra della griglia.
Basso calore.	Preriscaldamento non corretto Eccessivo accumulo di grassi nella base della griglia.	Preriscaldare per 15-20 minuti. Aumentare l'impostazione del termostato. Eliminare i detriti in eccesso nella base.
Eccessivi brillamenti/ calore non uniforme.	Eccesso di grasso nella carne. Temperatura di cottura eccessiva. Accumulo di grasso.	Eliminare il grasso dalla carne prima di grigliarla. Regolare la temperatura come necessario. Pulire la griglia.
Interruttore automatico scattato o fusibile bruciato.	Sbalzo di tensione Un altro apparecchio è collegato allo stesso circuito del grill. Umidità o acqua nel termostato o nei collegamenti elettrici.	Portare il regolatore in posizione OFF prima di collegarlo alla presa elettrica. Non utilizzare altri apparecchi elettrici sullo stesso circuito. Mantenere il termostato e i componenti elettrici asciutti.

Istruzioni Per La Pulizia



AVVERTIMENTO! Indossare sempre guanti protettivi e occhiali di protezione durante la manutenzione del grill.



ATTENZIONE! Per evitare la possibilità di ustioni, la manutenzione deve essere effettuata solo quando la griglia è fredda. Evitare il contatto non protetto con superfici calde. Accertarsi che la griglia sia spenta. Pulire la griglia in una zona in cui le soluzioni di pulizia non danneggiano piani, prati o patii. Non utilizzare il detergente per pulire qualsiasi parte di questa griglia. Non utilizzare un forno autopulente per pulire le griglie di cottura o altre parti della griglia. La salsa barbecue e il sale possono essere corrosivi e provocano un rapido deterioramento dei componenti del grill a meno che non siano puliti regolarmente.



Griglie di cottura in ghisa: Le griglie di cottura in ghisa fornite con la nuova griglia offrono una maggiore conservazione e distribuzione del calore. Trattando regolarmente le griglie aggiungete un rivestimento protettivo che aiuterà a resistere alla corrosione e ad aumentare la capacità di antiaderenza.

Primo utilizzo: Lavare le griglie di ghisa a mano con sapone delicato e acqua per rimuovere eventuali residui dal processo di fabbricazione (non lavare mai in una lavastoviglie). Sciacquare accuratamente con acqua calda e asciugare completamente con un panno morbido. Ciò è importante per evitare che l'umidità entri nella ghisa. Quando acceso per la prima volta, la griglia emette un leggero odore.

Trattamento: Usando un panno morbido, diffondere l'OLIO VEGETALE IDROGENATO su tutta la superficie della griglia garantendo che tutte le scanalature e gli angoli siano coperti. Non utilizzare grassi salati come il burro o la margarina. Preriscaldare la griglia per 15 minuti, quindi posizionare le griglie trattate nel grill. Ruotare le manopole del bruciatore sulla posizione media con il coperchio chiuso. Lasciare riscaldare le griglie di cottura per circa una mezz'ora. Ruotare il regolatore su OFF e lasciare che le griglie di cottura si raffreddino. Questa procedura deve essere ripetuta più volte durante tutta la stagione, anche se non è necessaria per l'uso quotidiano (seguire la procedura di utilizzo quotidiana di seguito).

Uso quotidiano: Prima di preriscaldare e pulire con una spazzola di filo di ottone, rivestire l'intera superficie superiore delle griglie di cottura con l'olio vegetale idrogenato. Pre-riscaldare la griglia e poi spazzolare via qualsiasi residuo indesiderato con una spazzola in ottone.

Pulizia all'interno della griglia: Rimuovere le griglie di cottura. Utilizzare una spazzola con fili di ottone morbido per pulire i detriti sciolti dalle parti del coperchio. Spazzolare tutti i detriti dall'interno della griglia nella vaschetta di raccolta rimovibile. Rimuovere il rivestimento di base (raccolgitore del grasso). Non utilizzare detergenti abrasivi per pulire il rivestimento base della porcellana. Per rimuovere le macchie ostinate, immergere nell'acqua saponata per allentare la sporcizia. Pulire con un detergente non abrasivo e asciugare con un panno pulito. Assicurarsi che la piastra grill sia posizionata correttamente quando viene reinstallata.

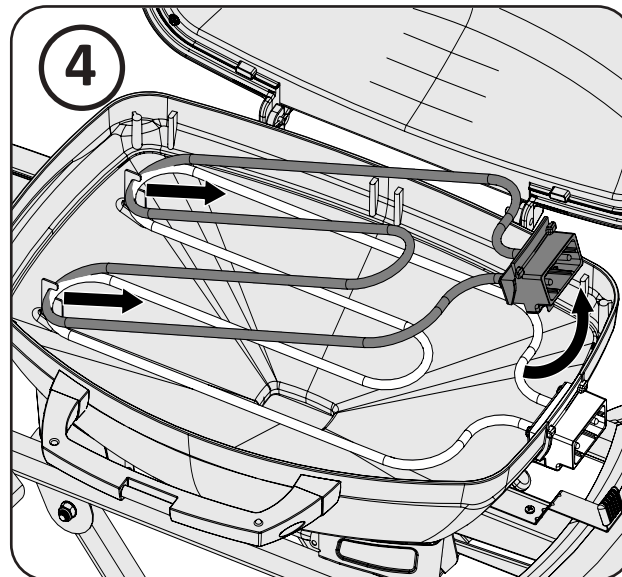
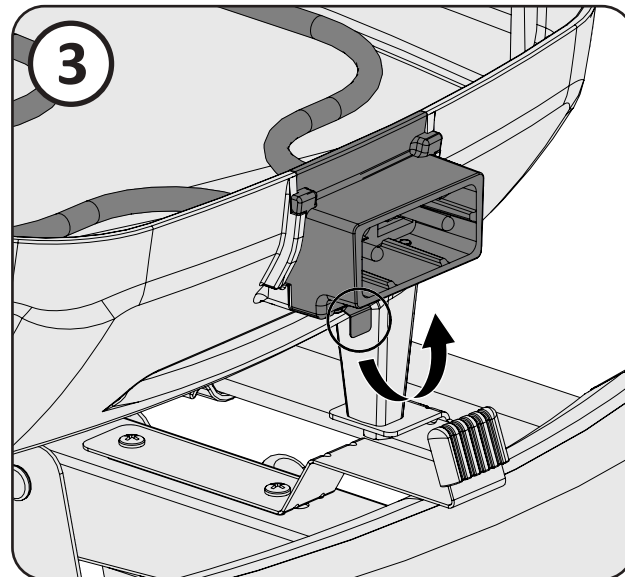
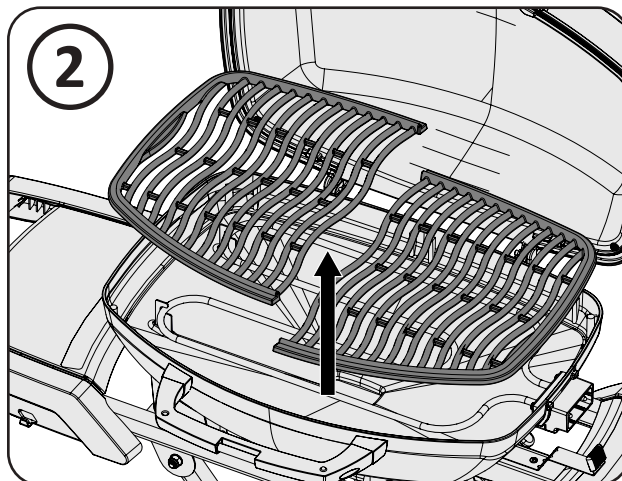
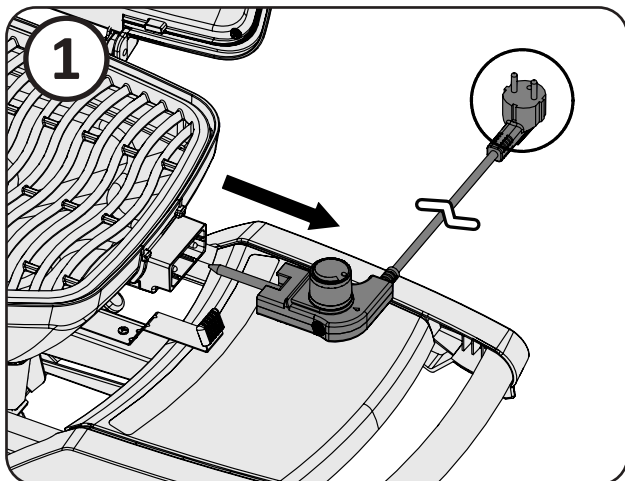
Vasca raccogli grasso: Far scivolare la vaschetta per una facile pulizia. Deve essere pulito frequentemente (ogni 4-5 impieghi) per evitare l'accumulo di grasso. Il grasso e gli eccessi di gocciolamento si accumulano nella gocciolata posta sotto la griglia. Il grasso accumulato può causare un pericolo di incendio. Non coprire la vaschetta di gocciolamento con il foglio di alluminio, poiché può impedire la corretta quantità di aria necessaria per il funzionamento del bruciatore. La vaschetta deve essere raschiata con un coltello o un raschietto.

Pulizia dell'esterno della griglia: Non utilizzare detergenti abrasivi per pulire le parti verniciate. Per proteggere la finitura dello smalto, utilizzare un detergente delicato con panno morbido o pennello per asciugare e rimuovere eventuali residui acidi.

Passaggi per la pulizia

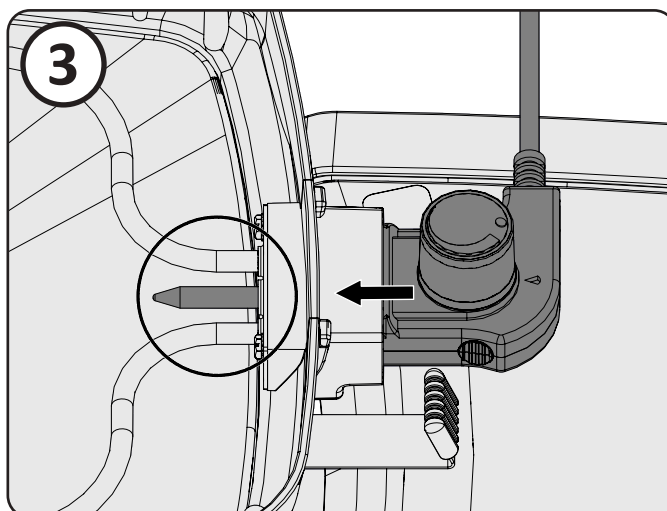
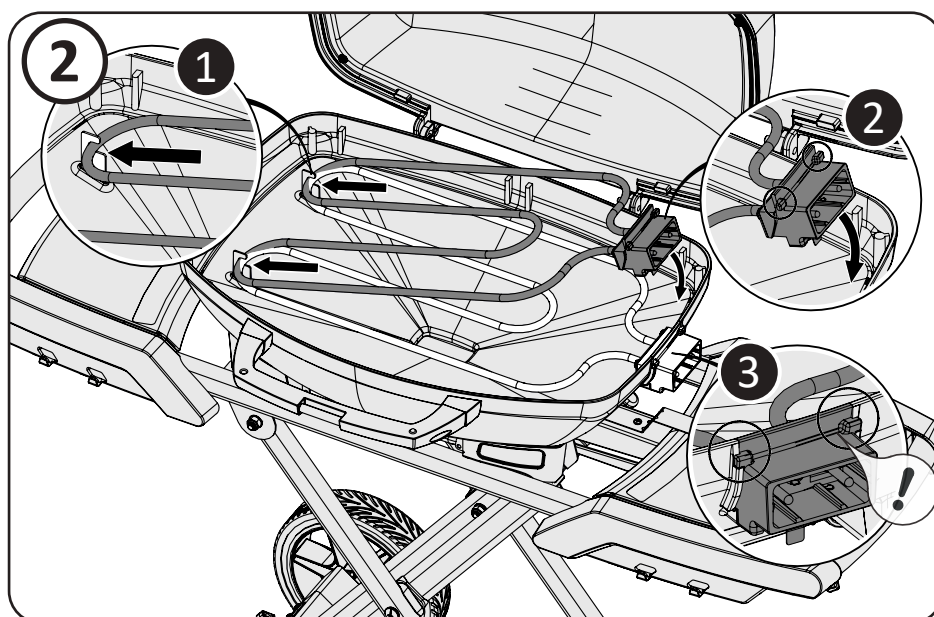
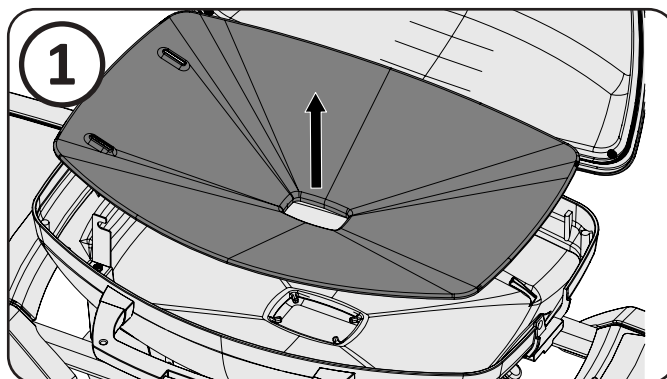
Smontaggio

1. Staccare la presa dal muro e rimuovere il termostato
2. Togliere le griglie
3. Sollevare l'elemento riscaldante dalla griglia
4. Togliere la vasca raccogli grasso



Montaggio

1. Reinserire la vasca raccogli grasso
2. Posizionare le estremità curve dell'elemento riscaldante nelle sue clip di supporto. Inserire l'elemento riscaldante in posizione.
3. Rimettere il termostato e le griglie di cottura



PER CONVALIDARE LA GARANZIA È NECESSARIO CONSERVARE LA RICEVUTA COME PROVA D'ACQUISTO

Come Ordinare Parti Di Ricambio

Informazioni Sulla Garanzia

MODELLO: _____

DATA DI ACQUISTO: _____

NUMERO DI SERIE: _____

(Per comodità, annotare qui le informazioni)

Per pezzi di ricambio e richieste di garanzia contattate direttamente il vostro rivenditore locale (fate riferimento alla lista dei rivenditori che trovate insieme al vostro barbecue).

Prima di contattare il rivenditore Napoleon, visitate il sito www.napoleon.com per maggiori informazioni sulla pulizia, la manutenzione, la risoluzione dei problemi e le istruzioni su come richiedere parti di ricambio.

Al fine di migliorare il servizio, prima di contattare il rivenditore, accertatevi di avere a disposizione le seguenti informazioni:

1. Modello e numero di serie dell'unità.
2. Codice e descrizione del ricambio richiesto.
3. Una breve descrizione del problema ('rotto' non è sufficiente).
4. Prova di acquisto (fotocopia della fattura o dello scontrino).

In ogni caso la garanzia Napoleon non copre i seguenti costi:

- costi di trasporto, intermediazione o dazi di esportazione
- costo della manodopera per disinstallazione e reinstallazione
- costo delle chiamate di servizio per l'individuazione dei problemi
- discolorazione delle parti in acciaio inossidabile
- mancato funzionamento della parte dovuto a mancanza di pulizia o manutenzione, o uso di detergenti inadatti (detergenti per forno)

GARANZIA DEI PRODOTTI NAPOLEON



PER LA SERIE TRAVELQ™ 285E

10 anni di garanzia limitata sulle griglie elettriche portatili Napoleon

NAPOLEON garantisce che i componenti del nuovo prodotto NAPOLEON saranno esenti da difetti nei materiali e nella lavorazione a partire dalla data di acquisto per un periodo di:

Getti di alluminio	10 anni
Griglie di cottura in ghisa porcellanata	5 anni più 10
Protezione antigrasso	5 anni più 10
Elemento riscaldante e termostatoa	2 anni
Tutte le altre parti	2 anni

più 10 si riferisce a un periodo di garanzia estesa, durante il quale forniamo parti di ricambio all'acquirente al 50% del prezzo attuale al dettaglio per tutto il ciclo di vita* della griglia.

Più 15 si riferisce a un periodo di garanzia estesa, durante il quale forniamo parti di ricambio all'acquirente al 50% del prezzo attuale al dettaglio per altri 15 anni.

Più 10 si riferisce a un periodo di garanzia estesa, durante il quale forniamo parti di ricambio all'acquirente al 50% del prezzo attuale al dettaglio per altri 10 anni.

***Per tutto il ciclo di vita** si riferisce a un periodo di garanzia di 30 anni.

Questa garanzia è valida in: Unione Europea, Svizzera, Andorra, San Marino, Norvegia, Islanda e Liechtenstein.

I diritti legali del cliente in caso di difetti secondo la WKRL - (UE) 2019/711) non sono influenzati, limitati o modificati dalla presente garanzia. L'esercizio dei diritti statuari deve avvenire gratuitamente.

CONDIZIONI E LIMITAZIONI DELLA GARANZIA

NAPOLEON garantisce che i suoi prodotti sono privi di difetti esclusivamente all'acquirente originale, e solo nella misura in cui l'acquisto è avvenuto tramite un rivenditore ufficiale NAPOLEON. Si applicano le seguenti condizioni e restrizioni:

La presente garanzia del fabbricante non è trasferibile e non può essere prolungata in alcun caso e da nessuno dei nostri rappresentanti.

La griglia deve essere installata da un tecnico di servizio o da un appaltatore autorizzato e munito di licenza. L'installazione deve essere effettuata in conformità con le istruzioni di installazione

fornite, nonché con tutte le norme locali e nazionali di costruzione e antincendio.

Questa garanzia limitata non copre i danni causati da funzionamento improprio, mancanza di manutenzione, incendio di grasso, esposizione ambientale, incidenti, modifiche, abuso o negligenza. L'installazione di pezzi di ricambio di altri produttori invalida la presente garanzia. Lo scolorimento degli elementi in plastica dovuto all'applicazione di detergenti chimici o all'esposizione alla luce del sole non è coperto da questa garanzia.

Questa garanzia esclude anche quanto segue:

graffi, ammaccature, difetti di verniciatura, rivestimenti, corrosione o scolorimento causati dall'esposizione al calore o a detergenti abrasivi e chimici, nonché scheggiature alle parti rivestite in porcellana e a qualsiasi componente utilizzato nell'installazione della griglia.

Se una parte si deteriora al punto da diventare inutilizzabile (a causa della ruggine o della bruciatura) durante il periodo di garanzia, il cliente riceverà una parte sostitutiva.

Dopo il primo anno, NAPOLEON ha l'autorità, nell'ambito di questa garanzia (Garanzia limitata del Presidente per tutto il ciclo di vita, Garanzia limitata di 15 anni, Garanzia limitata di 10 anni, Garanzia limitata di 3 anni) di revocare qualsiasi obbligo di garanzia a sua libera discrezione, rimborsando l'acquirente originale per un importo pari al prezzo all'ingrosso dei relativi pezzi difettosi in garanzia.

NAPOLEON non accetta alcuna responsabilità relativa a qualsiasi installazione, ore di lavoro o altri costi o spese associati alla reinstallazione di un pezzo in garanzia. I costi di questa natura non sono coperti dalla presente garanzia.

In deroga a qualsiasi regolamento di questa garanzia (Garanzia limitata del Presidente per tutto il ciclo di vita, Garanzia limitata di 15 anni, Garanzia limitata di 10 anni, Garanzia limitata di 3 anni), la responsabilità di NAPOLEON in questa garanzia è definita da quanto sopra, e non copre alcun danno incidentale, consequenziale o indiretto in alcun caso.

La presente garanzia definisce gli obblighi e la responsabilità di NAPOLEON in relazione alla griglia NAPOLEON.

NAPOLEON non si assume ulteriori responsabilità in relazione alla vendita di questo prodotto, né autorizza terzi ad assumersi altre responsabilità per suo conto.

NAPOLEON non si assume alcuna responsabilità per: surriscaldamento dovuto a fattori ambientali.

NAPOLEON non si assume alcuna responsabilità relativa a eventuali danni alla griglia a causati dalle intemperie, dalla grandine, da un trattamento brusco, da prodotti chimici aggressivi o da detergenti.

Le richieste di assistenza in garanzia devono essere accompagnate dalla prova d'acquisto o da una sua copia che indichi il numero di serie e di modello.

NAPOLEON si riserva il diritto di far ispezionare il prodotto o qualsiasi parte di esso da uno dei suoi rappresentanti prima dell'adempimento di qualsiasi obbligo di garanzia.

NAPOLEON non si fa carico delle spese di spedizione, delle ore di lavoro né dei dazi all'esportazione.

GARANTE:

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

☎ +31 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com



CAUTION! During unpacking and assembly we recommended you wear work gloves and safety glasses for your protection. Although we make every effort to make the assembly process as problem free and safe as possible, it is characteristic of fabricated steel parts that the edges and corners might be sharp and could cause cuts if handled incorrectly.



ACHTUNG! Beim Auspacken und Zusammenbau empfehlen wir Ihnen, zu Ihrem Schutz Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille zu tragen. Obwohl wir uns bemühen, den Montageprozess so problemlos und sicher wie möglich zu gestalten, ist es charakteristisch für gefertigte Stahlteile, dass die Kanten und Ecken scharf sein können und bei unsachgemäßer Handhabung Schnittverletzungen verursachen können.



ATTENTION ! Lors du déballage et de l'assemblage, nous vous recommandons de porter des gants de travail et des lunettes de sécurité pour votre protection. Bien que nous fassions tout notre possible pour que le processus d'assemblage se déroule sans problème et en toute sécurité, il est caractéristique des pièces fabriquées en acier que les bords et les coins puissent être tranchants et causer des coupures s'ils sont manipulés de manière incorrecte.



LET OP! Tijdens het uitpakken en monteren raden we je aan werkhandschoenen en een veiligheidsbril te dragen voor je eigen bescherming. Hoewel we er alles aan doen om het assemblageproces zo probleemloos en veilig mogelijk te laten verlopen, is het kenmerkend voor gefabriceerde stalen onderdelen dat de randen en hoeken scherp kunnen zijn en snijwonden kunnen veroorzaken als er verkeerd mee wordt omgegaan.



ATENCIÓN Durante el desembalaje y el montaje le recomendamos que utilice guantes de trabajo y gafas de seguridad para su protección. Aunque hacemos todo lo posible para que el proceso de montaje sea lo menos problemático y seguro posible, es característico de las piezas de acero fabricadas que los bordes y esquinas sean afilados y puedan causar cortes si se manipulan incorrectamente.



ATENÇÃO! Durante a desembalagem e a montagem, recomendamos o uso de luvas de trabalho e óculos de segurança para sua proteção. Apesar de envidarmos todos os esforços para tornar o processo de montagem o mais seguro e isento de problemas possível, é característico das peças de aço fabricadas que as arestas e os cantos possam ser afiados e causar cortes se manuseados incorretamente.



VARNING OCH FÖRSIKTIGHET! Vid uppackning och montering rekommenderar vi att du använder arbetshandskar och skyddsglasögon för att skydda dig. Även om vi gör vårt yttersta för att göra monteringsprocessen så problemfri och säker som möjligt, är det typiskt för tillverkade ståldelar att kanter och hörn kan vara vassa och orsaka skärskador om de hanteras felaktigt.



VAROITUS! Suosittelemme, että käytät purkamisen ja kokoamisen aikana suojakäsineitä ja suojalaseja. Vaikka pyrimme kaikin tavoin tekemään kokoonpanoprosessista mahdollisimman ongelmattoman ja turvallisen, valmistetuille teräsosille on ominaista, että reunat ja kulmat voivat olla teräviä ja aiheuttaa viiltoja, jos niitä käsitellään väärin.



FORSIGTIG! Under udpakning og montering anbefaler vi, at du bruger arbejdshandsker og sikkerhedsbriller for at beskytte dig selv. Selvom vi gør alt for at gøre monteringsprocessen så problemfri og sikker som muligt, er det karakteristisk for fabrikerede ståledele, at kanter og hjørner kan være skarpe og forårsage snitsår, hvis de håndteres forkert.



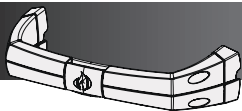
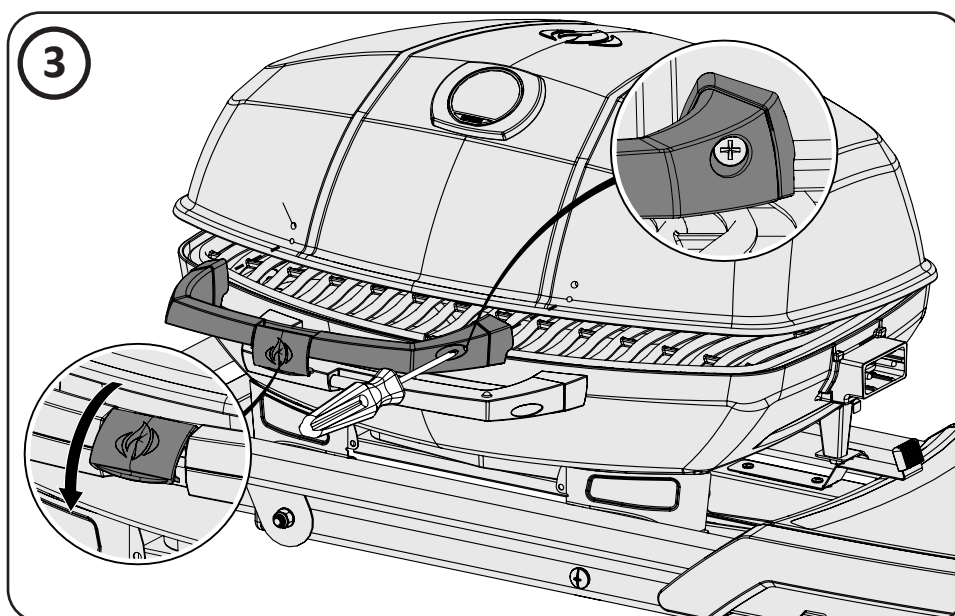
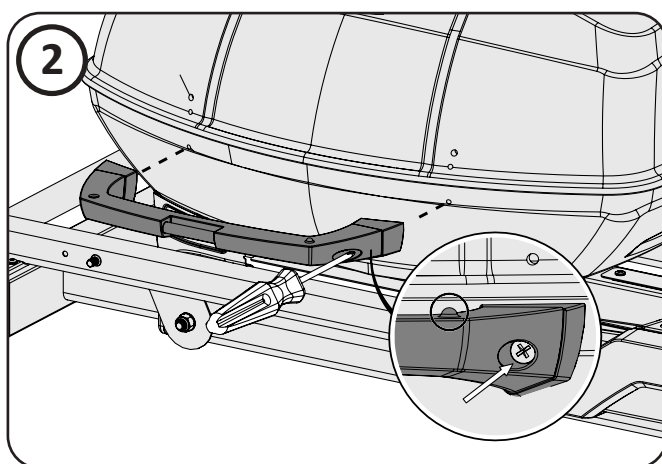
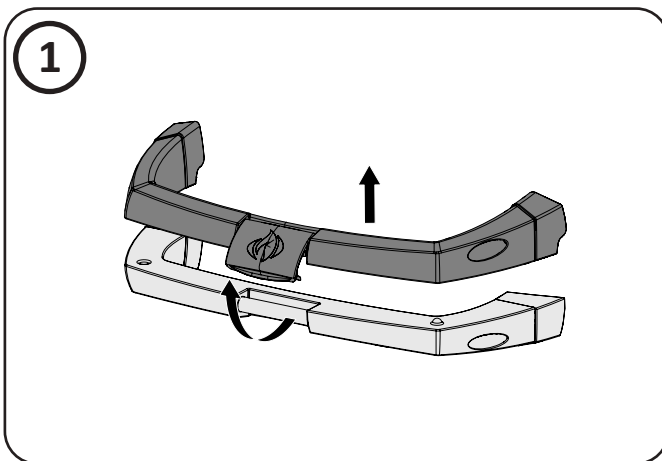
FORSIGTIG! Under utpakking og montering anbefaler vi at du bruker arbeidshansker og vernebriller for å beskytte deg. Selv om vi gjør vårt ytterste for å gjøre monteringsprocessen så problemfri og sikker som mulig, er det karakteristisk for ståldeler at kantene og hjørnene kan være skarpe og forårsake kutt hvis de håndteres feil.



ATTENZIONE! Durante il disimballaggio e l'assemblaggio si consiglia di indossare guanti da lavoro e occhiali di sicurezza per proteggersi. Sebbene ci sforziamo di rendere il processo di assemblaggio il più possibile privo di problemi e sicuro, è caratteristico delle parti in acciaio fabbricate che i bordi e gli angoli possano essere affilati e possano causare tagli se maneggiati in modo non corretto.

3/8" (10 mm)



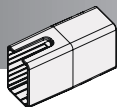
**x1**



x2



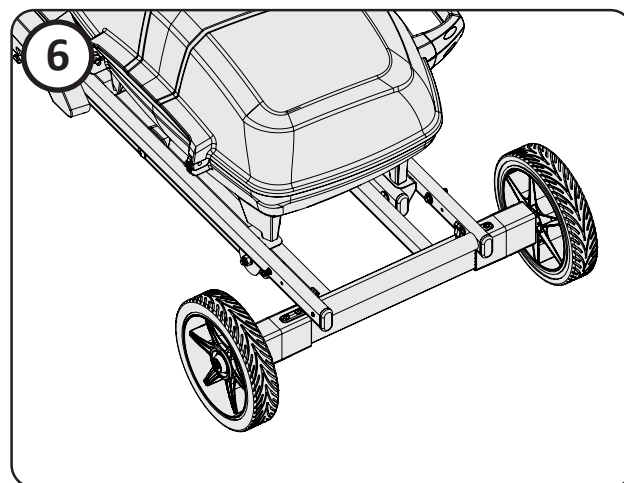
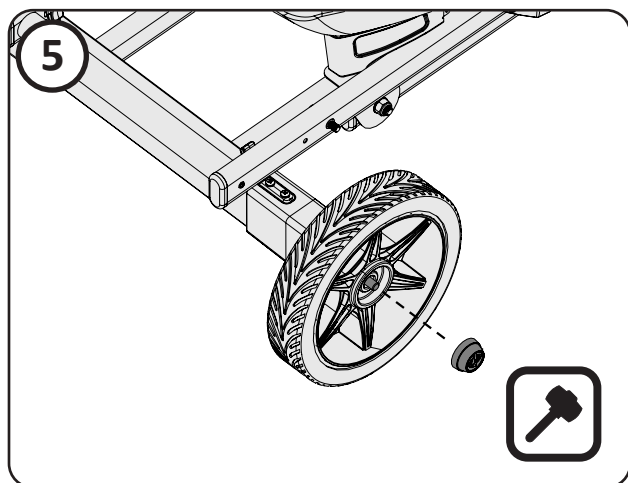
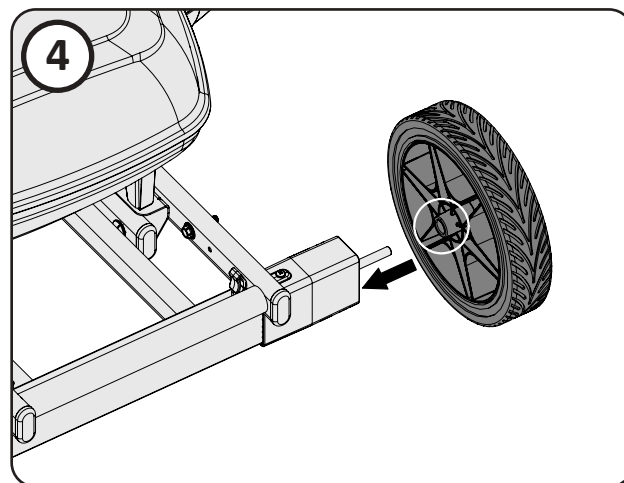
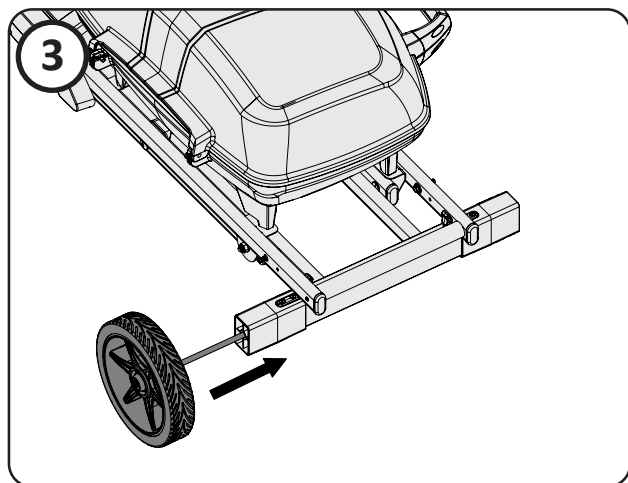
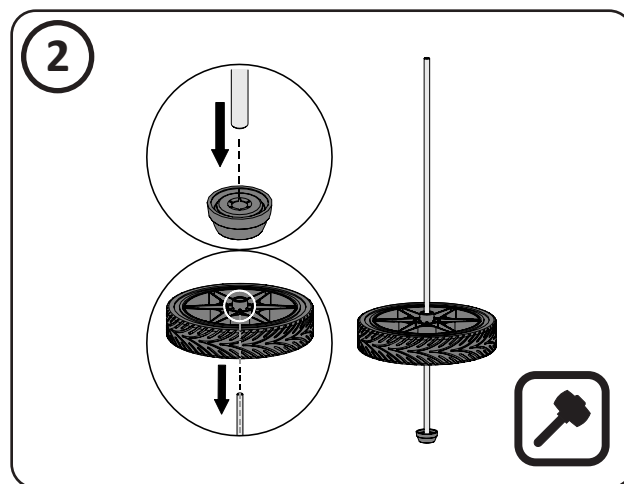
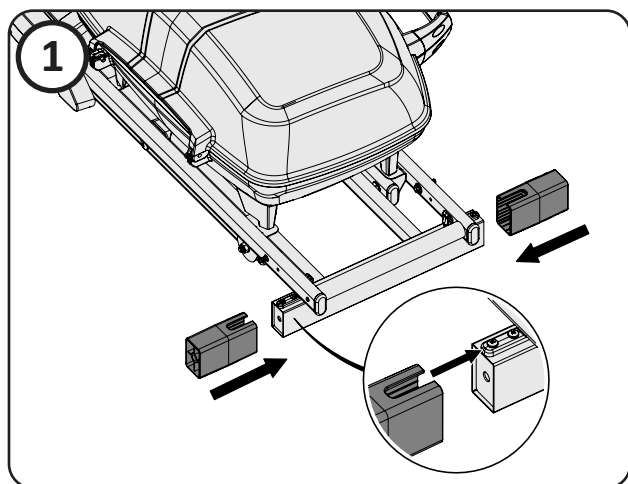
x1

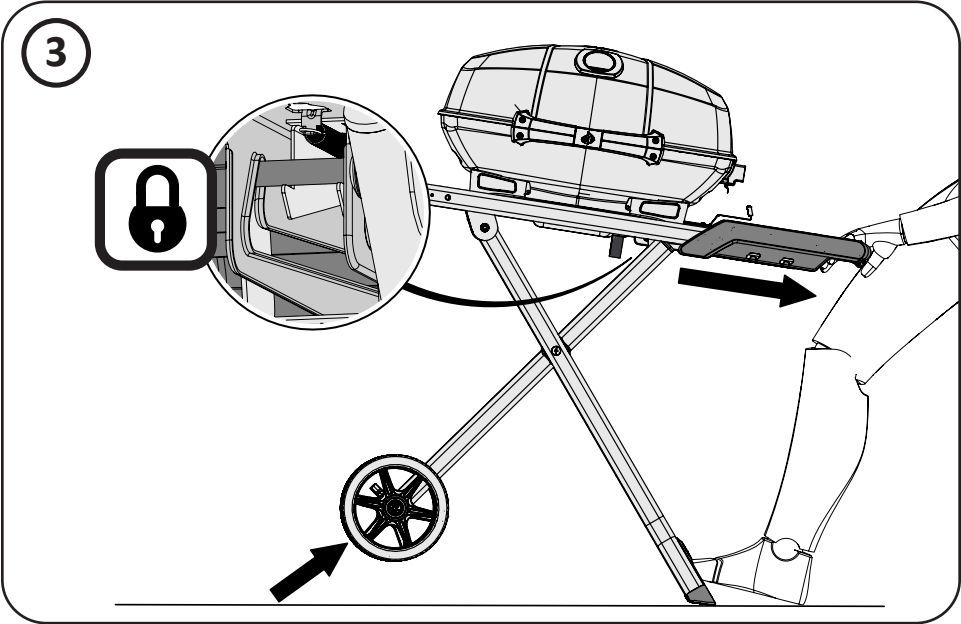
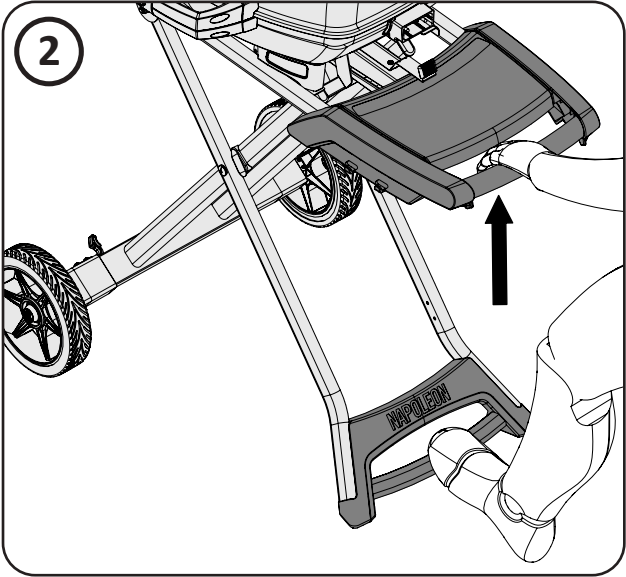
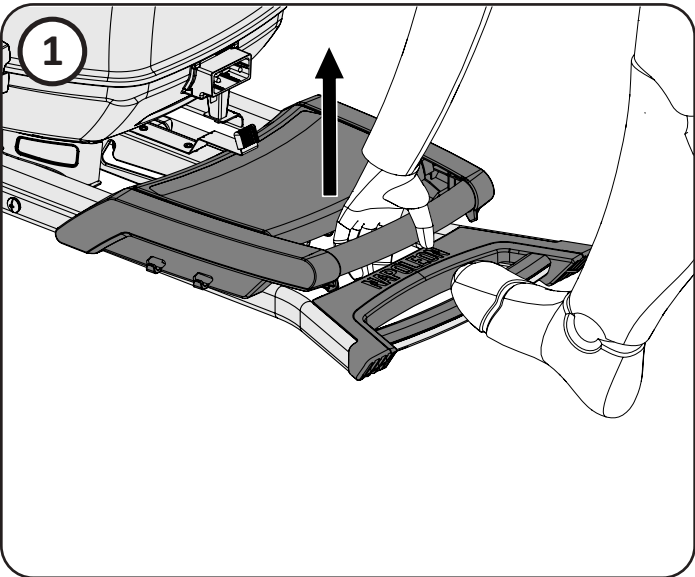
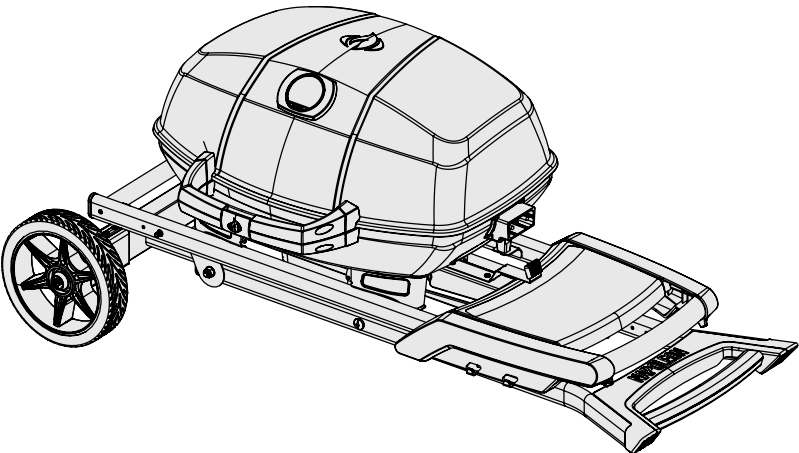


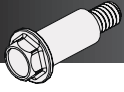
x2



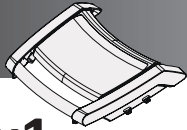
If necessary the axle cap can be tapped with a rubber mallet. | Tarvittaessa akselin korkkia voidaan napauttaa kumivasaralla. | V případě potřeby lze na víčko nápravy poklepat gumovou paličkou. | V prípade potreby môžete na uzáver nápravy poklepať gumovou paličkou. | Ako je potrebné, kapica osoviny môže byť kúpaná gumeným čekičom. | Če je treba, lahko pokrovček osi prebodete z gumijasto paličico. | W razie potrzeby zaślepkę osi można dobić gumowym młotkiem. | Gerekirse aks kapağına lastik bir tokmakla vurulabilir. | Εάν είναι απαραίτητο, το καπάκι του άξονα μπορεί να χτυπηθεί με ένα λαστιχένιο σφυρί. | За необхідності кришку осі можна постукати гумовим молотком.



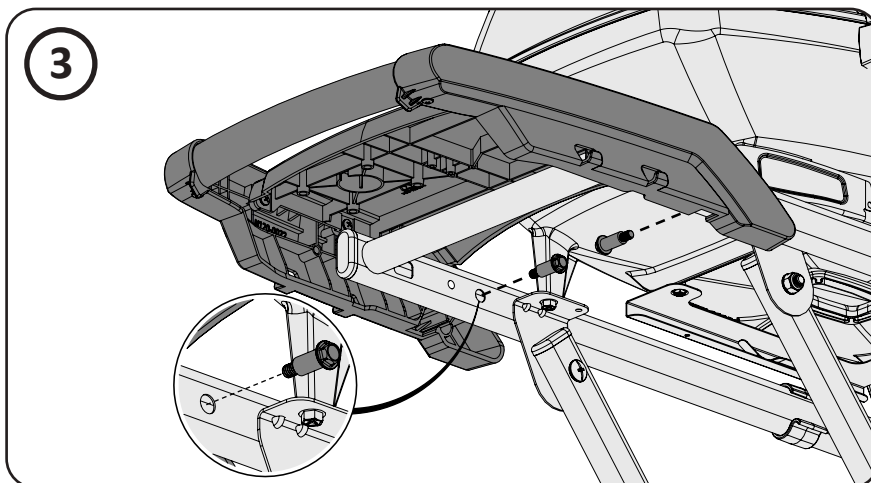
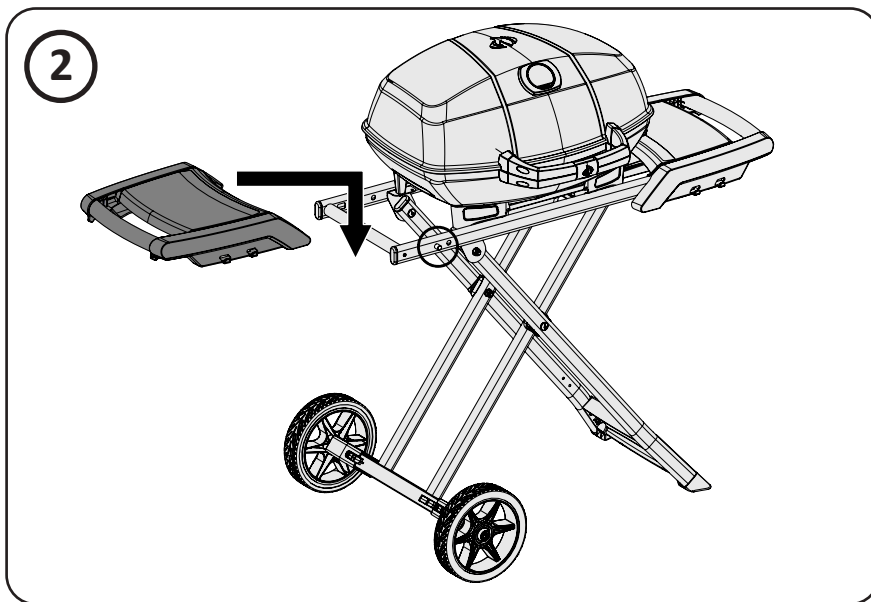
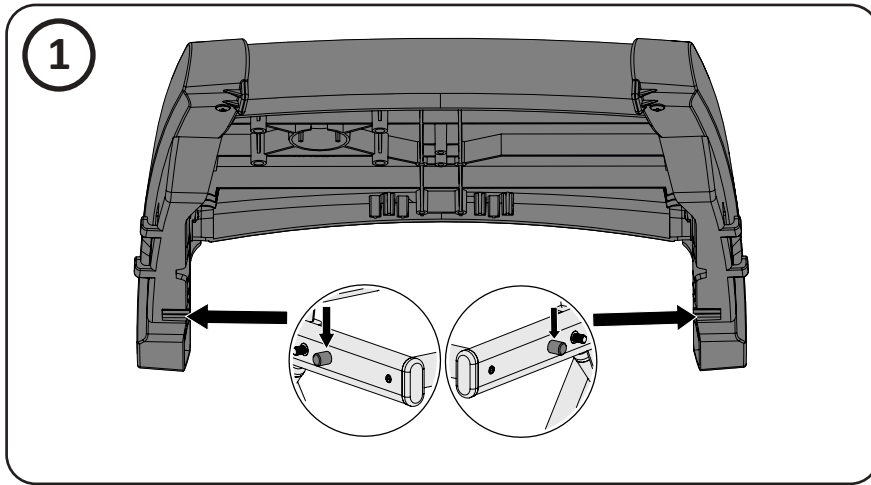




x2



x1



**CAUTION!**

Ensure drip pan is empty and clean before transporting grill in vertical position.

**VORSICHT!**

Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale leer und sauber ist, bevor Sie den Grill in vertikaler Position transportieren.

**ATTENTION !**

Assurez-vous que la lèchefrite est vide et propre avant de transporter le gril en position verticale.

**LET OP!**

Zorg ervoor dat de lekbak leeg en schoon is voordat u de grill in verticale positie vervoert.

**¡PRECAUCIÓN!**

Asegúrese de que la bandeja de goteo esté vacía y limpia antes de transportar la parrilla en posición vertical.

**ATENÇÃO!**

Certifique-se de que a bandeja de recolha de água está vazia e limpa antes de transportar o grelhador na posição vertical.

**FÖRSIKTIGHET!**

Se till att droppskålen är tom och ren innan du transporterar grillen i vertikalt läge.

**VAROITUS!**

Varmista, että tippakaukalo on tyhjä ja puhdas ennen grillin kuljettamista pystyasennossa.

**FORSIGTIG!**

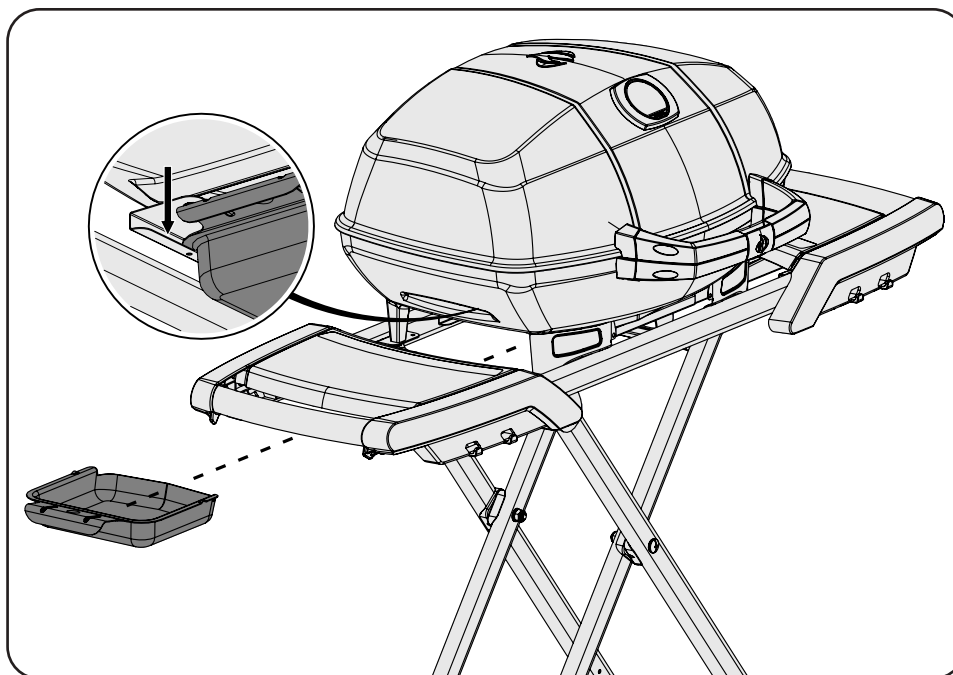
Sørg for, at drypbakken er tom og ren, før grillen transporteres i lodret position.

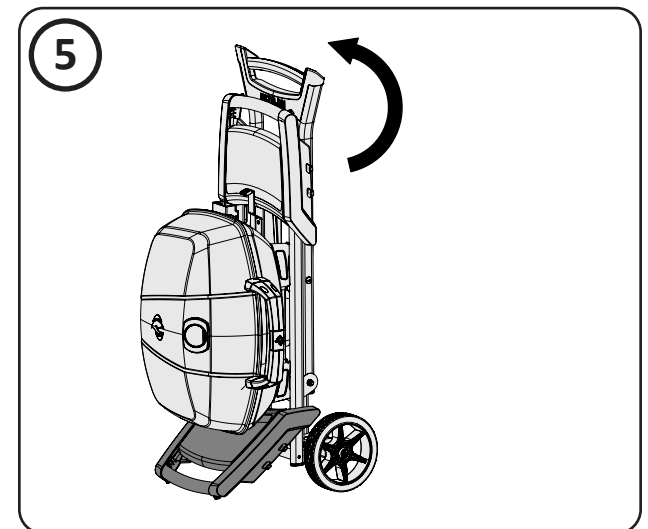
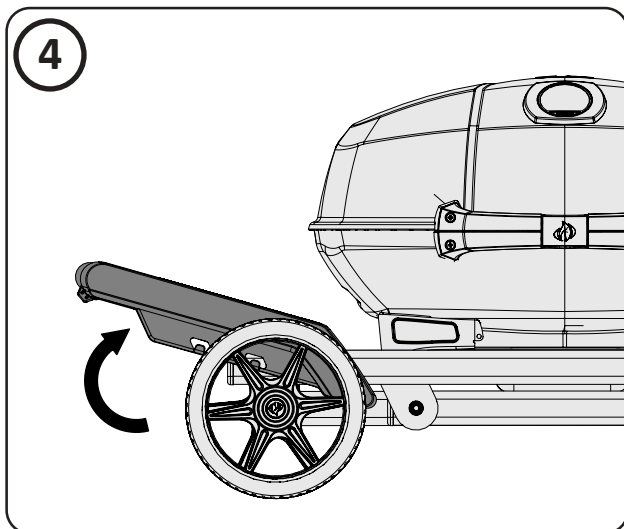
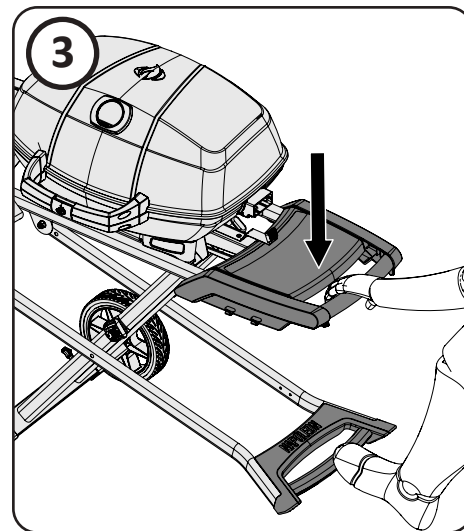
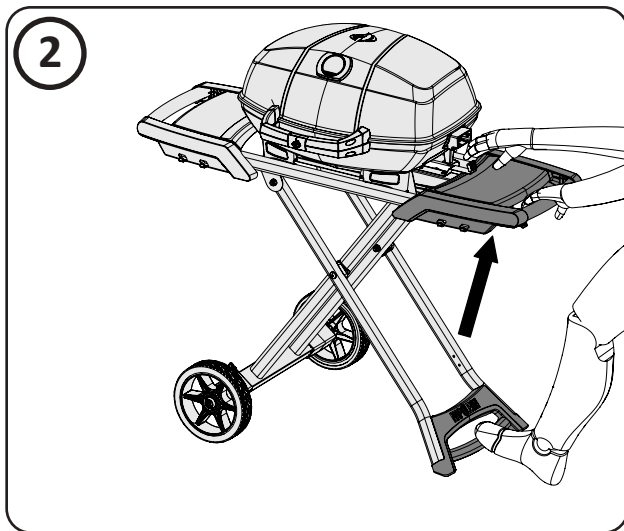
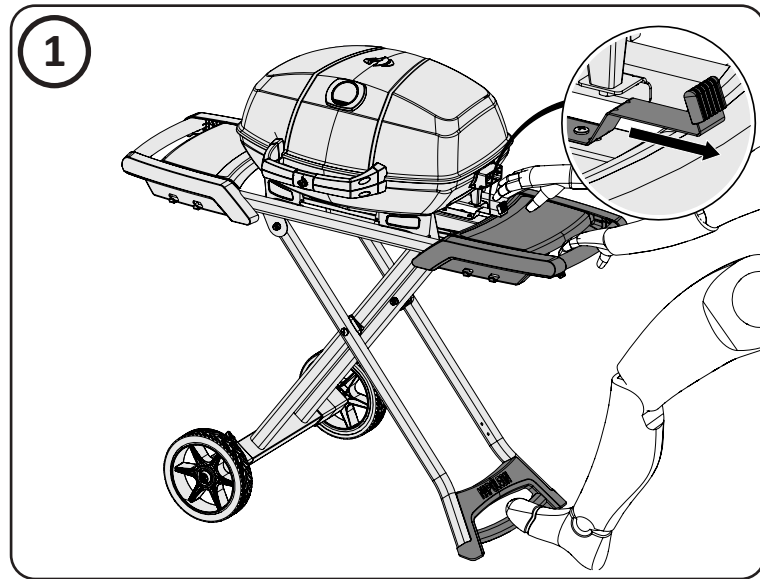
**FORSIKTIG!**

Sørg for at dryppskålen er tom og ren før grillen transporteres i vertikal stilling.

**ATTENZIONE!**

Assicurarsi che la leccarda sia vuota e pulita prima di trasportare il grill in posizione verticale.



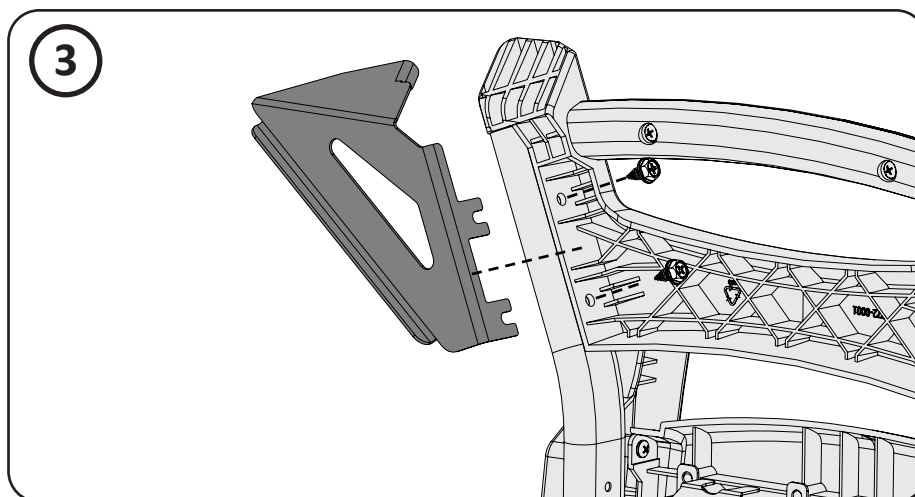
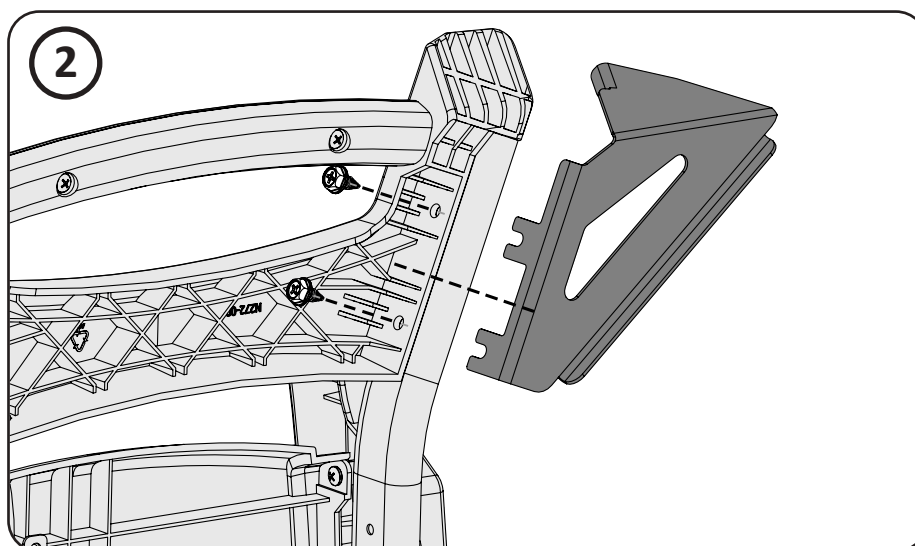
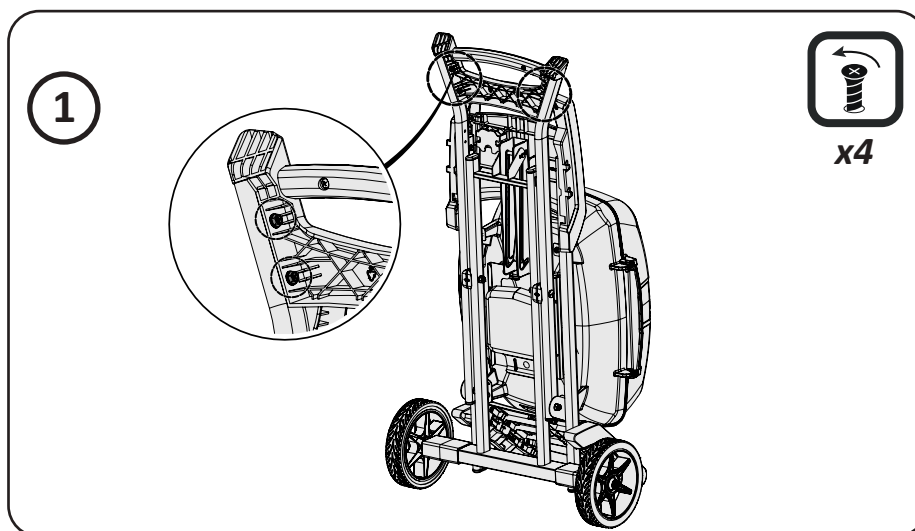


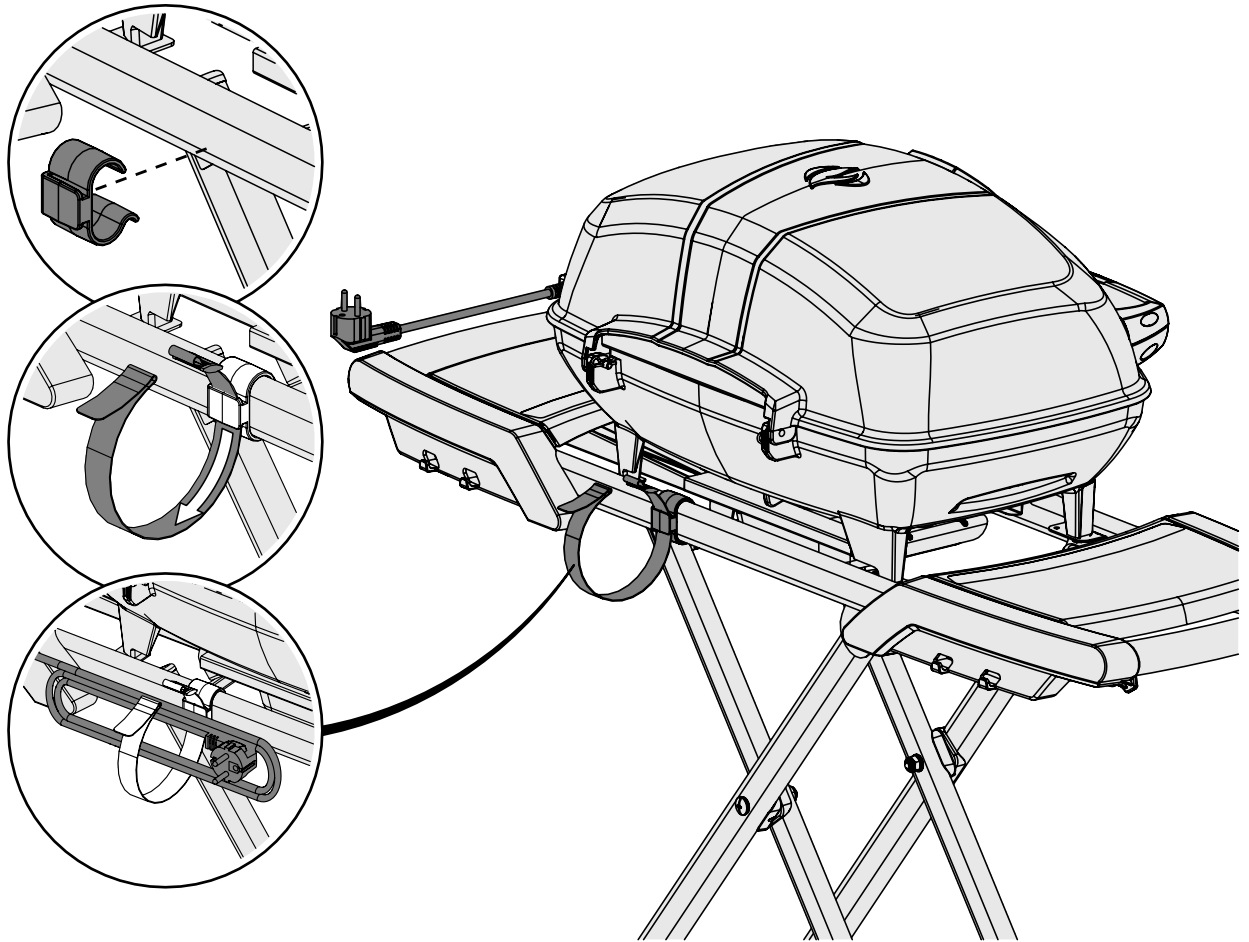


x1

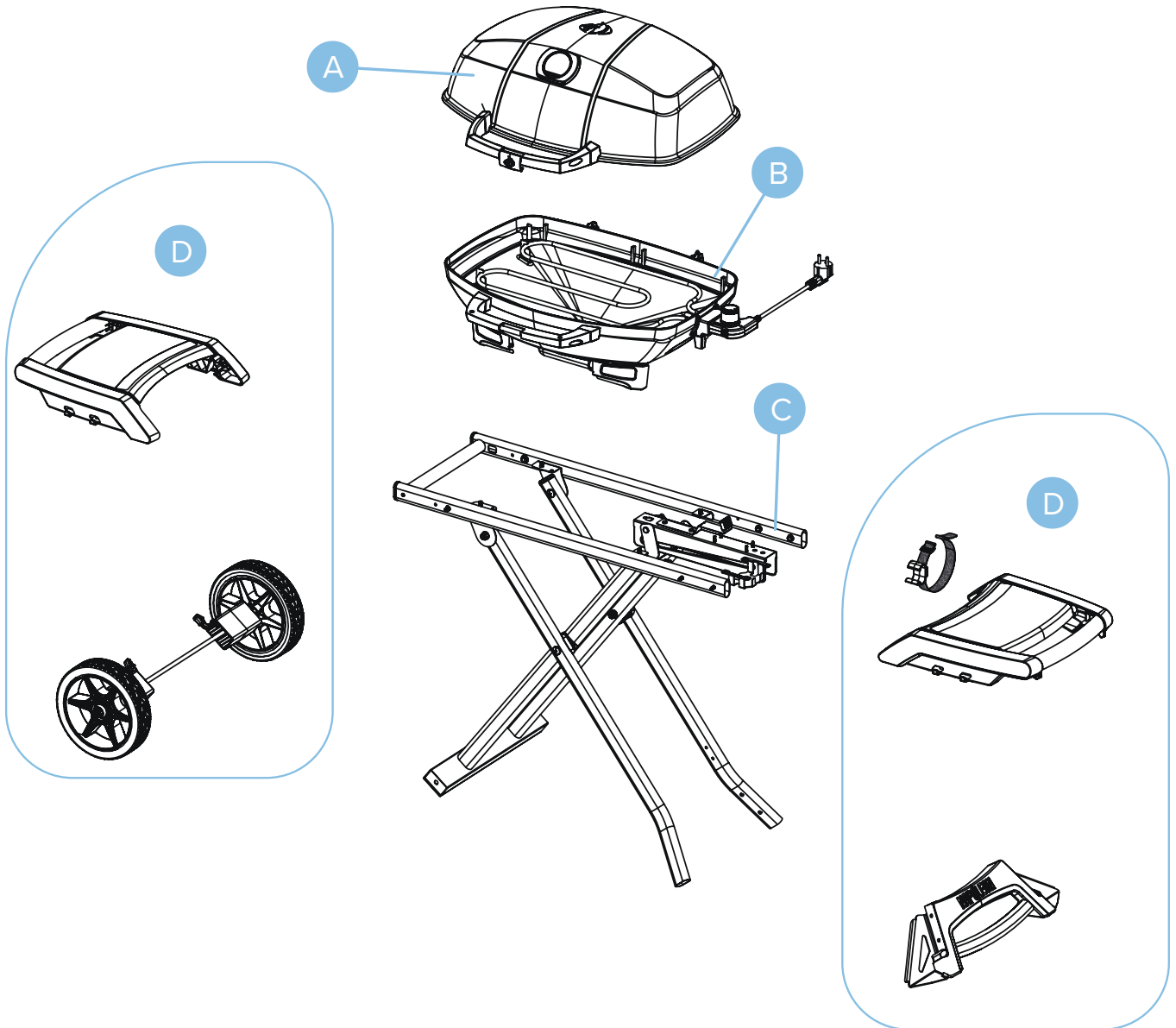


x1

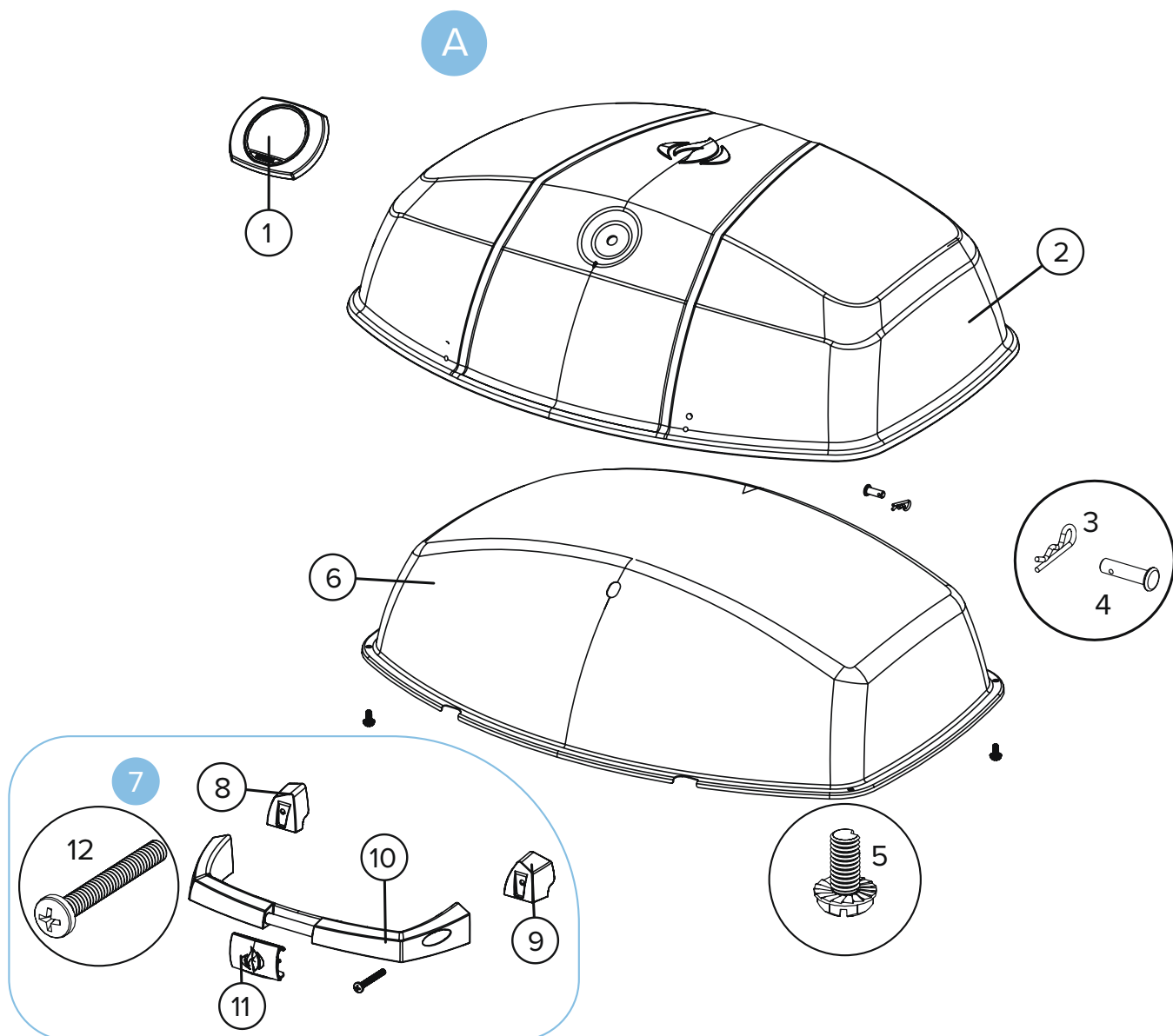




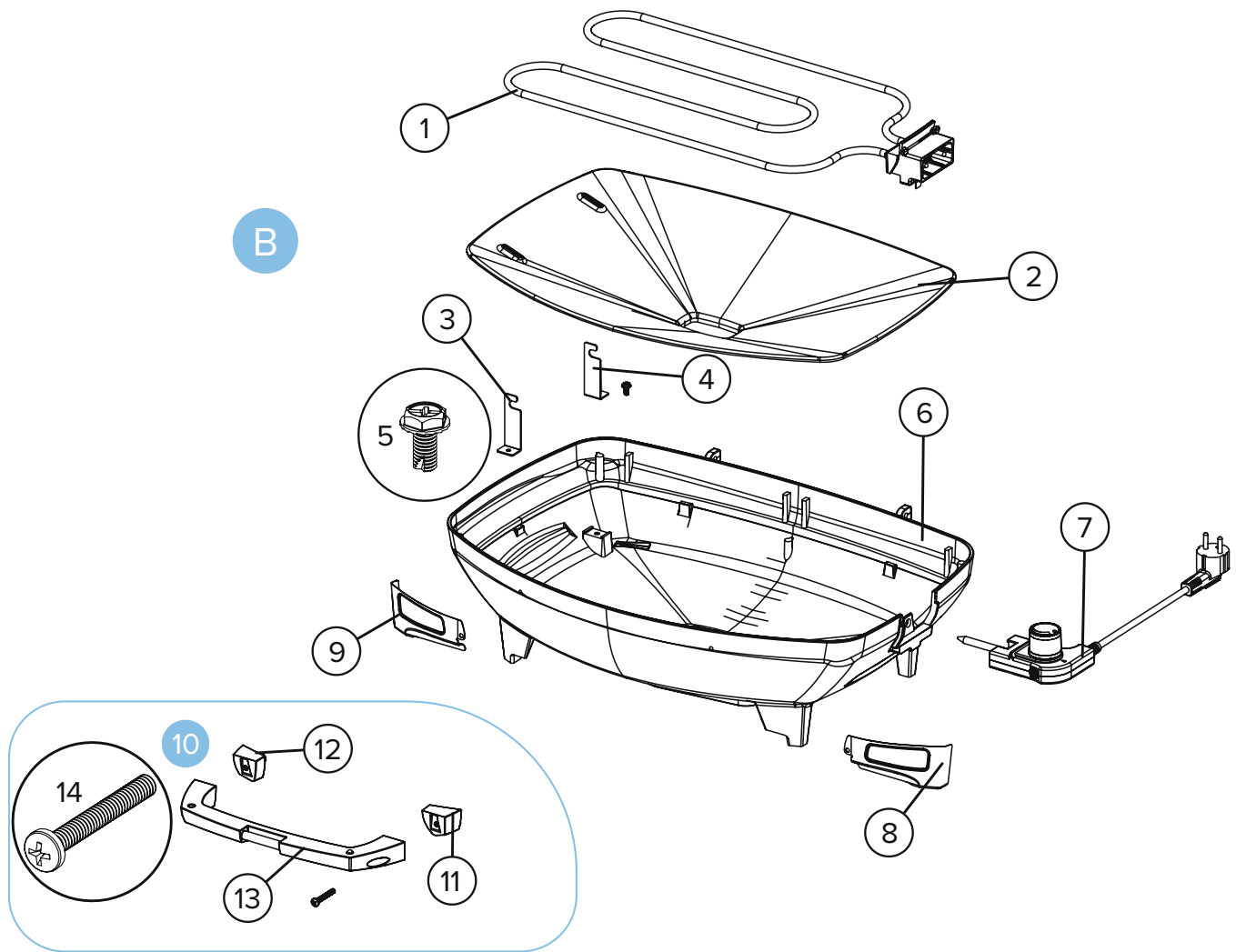
PRO285EX Parts Overview



- A** LID ASSEMBLY
- B** BASE ASSEMBLY
- C** CART ASSEMBLY
- D** SHELF/WHEELS/GRID ASSEMBLY

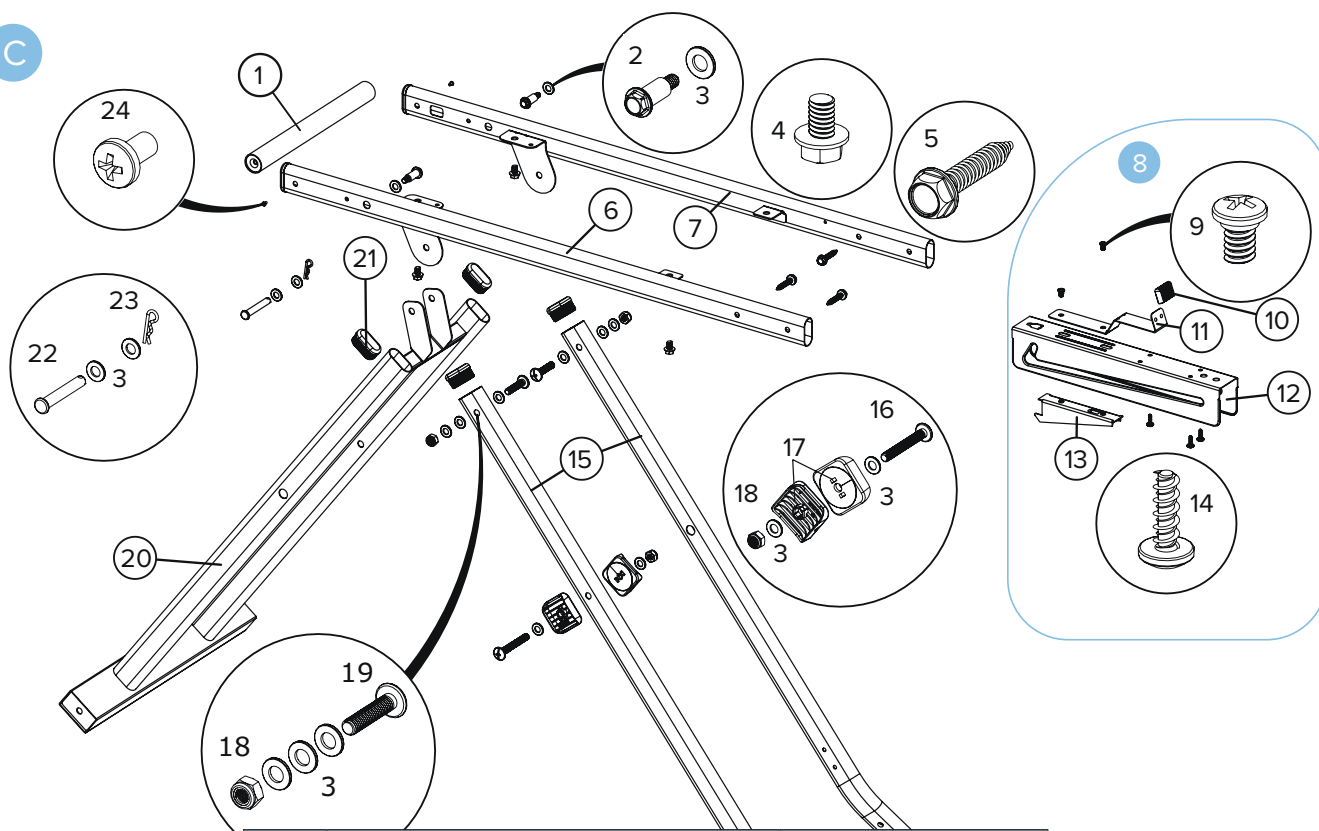


A	LID ASSEMBLY	N010-1008-SER
1	GAUGE, TEMP	N685-0023
2	CASTING LID BLACK	N135-0048-BK1HG
3	PIN, HAIRPIN COTTER	N485-0021
4	PIN CLEVIS 8MM X 50MM	N485-0023
5	SCREW 10-24 X 3/8 IN HEX HD STN	N570-0104
6	LID HEAT SHIELD	Z585-0014
7	ASSEMBLY HANDLE TOP	N010-0943
8	LID HANDLE SUPPORT LEFT	N655-0200
9	LID HANDLE SUPPORT RIGHT	N655-0201
10	HANDLE TOP/BOTTOM	N325-0082
11	LATCH HANDLE LID	N390-0003
12	SCREW, 10-24 42 MM STN STL PAN HEAD	Z570-0037

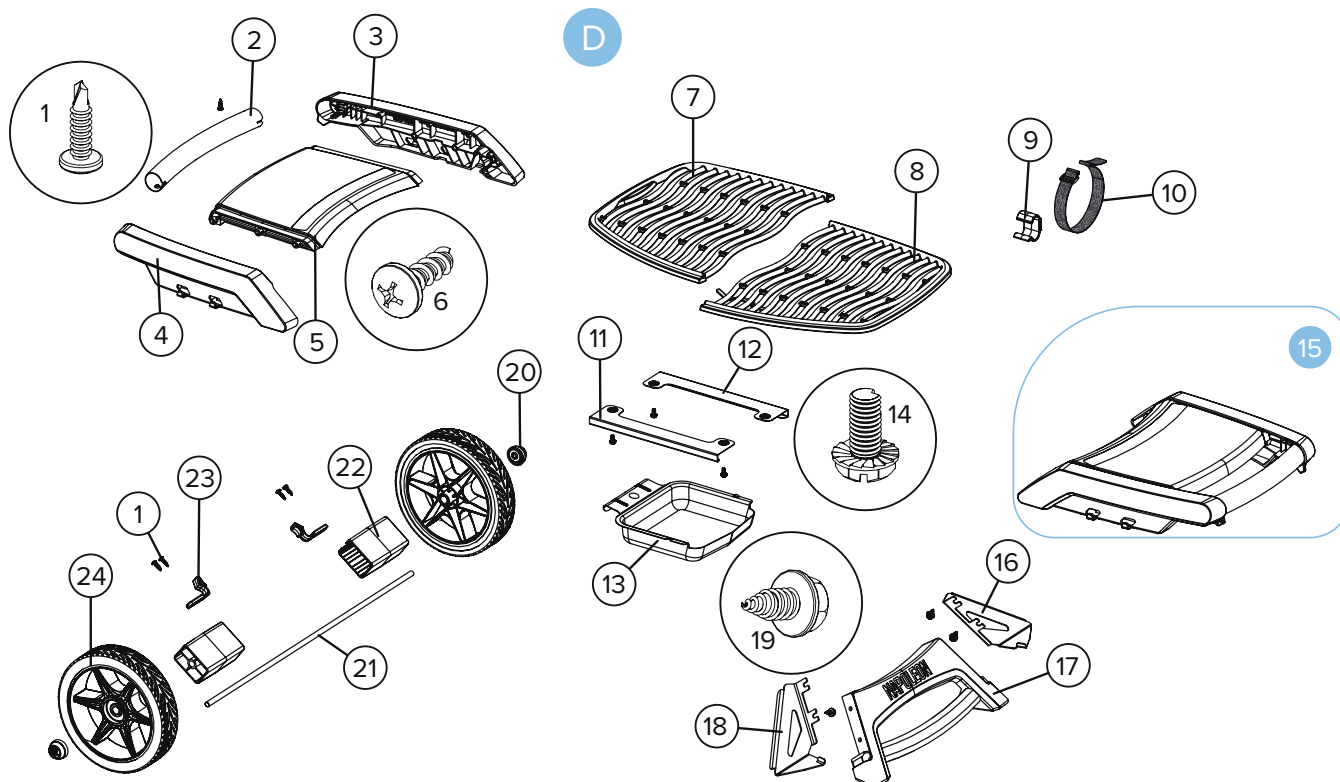


B	BASE ASSEMBLY	
1	ELEMENT CE	Z010-0048
2	BASE LINER	Z585-0015-BK2GL
3	CLIP FOR THE ELMENT ASSEMBLY	Z080-0037
4	FRONT BRACKET, ELEMENT	Z080-0036
5	SCREW 10-24 X 3/8 IN HEX HD STN 285	N570-0104
6	BASE CASTING	N135-10004529
7	THERMOSTAT CE	Z690-0001
8	COVER RIGHT LEG	N200-0109-BK1HT
9	COVER LEFT LEG	N200-0108-BK1HT
10	BOTTOM HANDLE ASSEMBLY	N325-0082B-SER
11	SUPPORT, BASE HANDLE RIGHT	N655-0159
12	SUPPORT, BASE HANDLE LEFT	N655-0158
13	HANDLE TOP/BOTTOM	N325-0082
14	SCREW, 10-24 42 MM STN STL PAN HEAD	Z570-0037

C



C	CART ASSEMBLY	
1	HANDLE CART CHASSIS	N325-0085-SS1SG
2	SCREW SHOULDER BLACK 1/4-20	N570-0110
3	WASHER, 8MM NYLON	N735-0019
4	SCREW, 1/4-20 X 3/8 S/S HEX WASHER HD	N570-0073
5	SCREW #14 X 1-1/4 ZINC HEX HD	N570-0111
6	CART FRONT BEAM ASSEMBLY	N010-0804-SS1SG
7	CART REAR BEAM ASSEMBLY	N010-0805-SS1SG
8	RAIL, SLIDING TRACK	N525-10004629-BK1SG
9	SCREW 10-24 X 6MM STN STL PAN HD	Z570-0023
10	HANDLE, LID VENT	N500-0042B
11	LATCH, SLIDE HANDLE	N390-10004658
12	RAIL, SLIDING TRACK	N525-0047-BK1SG
13	LATCH SLIDE LOCK	N390-0004-BK1SG
14	SCREW, #8X1/2 HI/LO TAP PHIL PAN HD	N570-0076
15	TUBE, CART FOOT SIDE	N720-0067-SS1SG
16	SCREW M8 X 60MM PAN HD BLK	N570-0109
17	WASHER, LEG PIVOT	N735-0018
18	NUT M8 BLK ZINC NYLOCK	Z450-0015
19	SCREW M8 X 35MM PAN HD BLK	N570-0108
20	CART WHEEL SIDE ASSEMBLY	N010-0806-SS1SG
21	CAP NYLON WHEEL FRAME	N120-0023
22	PIN CLEVIS 8MM X 50MM	N485-0022
23	PIN, HAIRPIN COTTER 2MM X 28MM	N485-0021
24	SCREW, 1/4-20 X 1 1/8" PAN HEAD BLK	Z570-0036



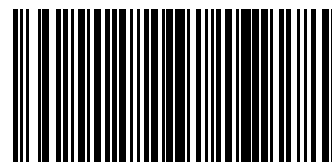
D	SHELF/WHEELS/GRIDS ASSEMBLY	
1	SCREW #8 X 5/8 IN ST.ST. PAN HD. PHIL.	N570-0013
2	HANDLE CART SHELF	N325-0086-SS1SG
3	END CAP SD SHELF LEFT	N120-0022
4	END CAP SD SHELF RIGHT	N120-0021
5	SHELF, LEFT/RIGHT	N590-0237
6	SCREW, #8X1/2 HI/LO TAP PHIL PAN HD	N570-0076
7	GRID COOKING CAST LEFT	Z305-0012-BK2FL
8	GRID COOKING CAST RIGHT	Z305-0013-BK2FL
9	CLIP, RETAINER PLASTIC CE	N160-0037
10	STRAP	N640-0003
11	BRACKET LEFT DRIP PAN ASSEMBLY	N010-0821
12	BRACKET RIGHT DRIP PAN ASSEMBLY	N010-0822
13	DRIP PAN	N710-0079
14	SCREW 10-24 X 3/8 IN HEX HD STN	N570-0104
15	ASSEMBLY SIDE SHELF	N010-0820-SER
16	BRACKET, CART RIGHT	N080-0439-BK1SG
17	ASSEMBLY HANDLE SCISSOR CART FOOT	N325-0084-SER
18	BRACKET, CART LEFT	N080-0438-BK1SG
19	SCREW, AB THREAD 14 X 1/2 HEX HD WASHER	N570-0086
20	NUT, AXLE PLASTIC CAP	N450-0043
21	AXLE, WHEEL	N015-0013
22	SPACER, AXLE	N615-0014
23	CLIP, NYLON	N160-0026
24	WHEEL, NAP 8"- 6 SPOKE	Z745-0001
25	TRAY, GREASE DISPOSABLE	62006

Notes



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

www.napoleon.com



N415-0812W