



# PRESTIGE<sup>®</sup>

## Brugsanvisning

P500V, P665V, P500VX, & P665VX.

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

Vi vil gerne have din feedback!

Besøg [Napoleon.com](http://Napoleon.com) for at skrive en anmeldelse.




Anvend serienummer

# TILLYKKE MED DIN NAPOLEON® GRILL!

Du er et skridt tættere på den fuldendte grilloplevelse



## VORES MÅL ER AT GØRE DIN GRILLOLEVELSE BÅDE MINDEVÆRDIG OG SIKKER.

 Læs venligst denne brugsanvisning, før du bruger apparatet, for at undgå materielle skader, personskade eller død.

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

### BRUG UDENDØRS I ET GODT VENTILERET OMRÅDE.

#### **FARLIGT!**

##### HVIS DU LUGTER GAS:

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

#### **ADVARSEL!**

Forsøg ikke at tænde dette apparat uden at læse afsnittet om “TÆNDING” i denne manual.

Opbevar eller brug ikke benzin eller andre brandfarlige væsker eller dampe i nærheden af dette eller ethvert andet apparat.

En L.P. (propan) gasflaske, der ikke er tilsluttet, må ikke opbevares i nærheden af dette eller ethvert andet apparat.

Hvis oplysningerne i disse instruktioner ikke følges nøje, kan der opstå brand eller eksplosion, som kan forårsage materielle skader, personskader eller død.



Gør voksne og børn opmærksomme på faren ved varme overfladetemperaturer.



Hold opsyn med små børn i nærheden af grillen.

**BEMÆRK TIL INSTALLATØR:** Læg disse instruktioner tilbage til grillens ejer til fremtidig reference.

**BEMÆRK TIL FORBRUGER:** Behold disse instruktioner til fremtidig reference.

# Velkommen til NAPOLEON®!

## Sikkerhed først

### ADVARSEL!

#### Generel information

Denne grill bør installeres i overensstemmelse med lokale forskrifter. Hvis en rotisserie-motor anvendes, skal den være elektrisk jordforbundet i overensstemmelse med lokale forskrifter. Hvis en ekstern elektrisk kilde anvendes, skal apparatet også være jordforbundet i overensstemmelse med lokale forskrifter.

### ADVARSEL!

#### Betjening

Test for lækager på denne grill før hver brug, årligt og når nogen gaskomponenter udskiftes.

Følg tændingsinstruktionerne nøje. Lad ikke ledningen hænge over kanten af et bord. Brug ikke denne grill til andre formål end tiltænkt.

Betjen ikke denne grill med en beskadiget ledning, stik eller efter grillen har malfungeret eller er blevet beskadiget på nogen måde. Kontakt NAPOLEON for reparation.

### ADVARSEL!

#### Installation & Samling

Saml denne grill præcist som beskrevet i samlingsvejledningen. Hvis grillen blev samlet i butikken, gennemgå samlingsvejledningen for at sikre, at det er gjort korrekt. Denne grill er ikke beregnet til at blive installeret i eller på både eller i eller på fritidskøretøjer.

Udfør den nødvendige lækagetest, før du bruger grillen. Modificer ikke denne grill under nogen omstændigheder. Lad grillen køle af, før du installerer eller fjerner dele.

Brug ikke en cylinder, der ikke er udstyret med den rette type forbindelse.

Brug kun det trykregulerings- og slangeudstyr, der leveres med denne grill, eller reservedelene specifikt anbefalet af NAPOLEON.

### ADVARSEL!

#### Opbevaring & Ikke-brug

Sluk for gassen ved gasflasken eller naturgasventilen. Afdrej slangen mellem gasflasken og grillen. Fjern gasflasken og opbevar den udendørs i et godt ventileret område væk fra børn.

Tag stikket ud af stikkontakten, når grillen ikke er i brug og før rengøring. OPBEVAR IKKE gasflasker i en bygning, garage, skur eller andet lukket rum. Frakobl naturgastilslutningen fra forsyningen, når grillen opbevares indendørs.

Sæt støvpladen på flaskens ventiludgang, når flasken ikke er i brug. Installer kun den type støvplade på ventiludgangen, der følger med flasken. Andre typer af kapsler eller stik kan medføre gaslækage.

### ADVARSEL!

#### Korrekt bortskaffelse af produktet



Denne markering angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i hele EU. For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed fra ukontrolleret affaldsbortskaffelse, skal det genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genanvendelse af materialer. For at returnere din brugte enhed, skal du bruge retur- og opsamlingsystemerne eller kontakte forhandleren, hvor produktet blev købt. De kan tage dette produkt til miljøvenlig genanvendelse.

# INDHOLDSFORTEGNELSE

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Velkommen til NAPOLEON®!</b>                              | <b>3</b>  |
| <b>Alle systemfunktioner</b>                                 | <b>5</b>  |
| <b>Kom i gang</b>  | <b>6</b>  |
| Yderligere sikre driftsmetoder                               | 6         |
| Placering af din grill                                       | 7         |
| Gasforbindelser  | 8         |
| Tekniske Data  | 10        |
| Lækagetest   | 11        |
| <b>Betjening</b>   | <b>12</b> |
| Tænding af din grill   | 12        |
| Grillvejledning  | 14        |
| Sådan bruger du rotisseriet                                  | 16        |
| Checkliste for Grilloplevelsen                               | 17        |
| Sådan krydrer du støbejernsgrillriste (hvis udstyret er med) | 17        |
| Hurtigstart instruktioner                                    | 18        |
| Napoleon Forbindelse   | 19        |
| <b>ACCU-PROBE® Cook Assist</b>                               | <b>21</b> |
| Skærmfunktion  | 22        |
| Systemovervågning  | 23        |
| Sikkerhedsforanstaltninger                                   | 24        |
| Afstand  | 24        |
| Opbevaring   | 24        |
| <b>Infrarød grillguide</b>                                   | <b>25</b> |
| <b>Rengøringsinstruktioner</b>                               | <b>26</b> |
| <b>Vedligeholdelsesinstruktioner</b>                         | <b>30</b> |
| Generelle krav   | 30        |
| Forbrændingsluftjustering                                    | 30        |
| Rustfrit stål i barske miljøer                               | 31        |
| <b>Fejlfinding</b>   | <b>33</b> |
| <b>Overholdelse</b>  | <b>37</b> |
| <b>GARANTI</b>   | <b>38</b> |

# Alle systemfunktionene

Infrarød bagbrænder.  
Perfekt til at tilberede  
mad på rotisser

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

Infrarød **SIZZLE ZONE**<sup>™</sup>  
sidetænder til perfekt  
grillede bøffer

Baggrundsbelyste  
kontrolknapper til  
at lette betjeningen  
om aftenen.

Skabslåger med  
nem justering

Øjeblikkelig **JETFIRE**<sup>™</sup>  
-tænding for hurtig  
og nem opstart.

## **ACCU-PROBE**

temperaturmåler for nem  
aflæsning af temperaturen  
og perfekte resultater.

Stor varmehylde i rustfrit stål,  
som giver øget grillplads

Store ikoniske **WAVE**<sup>™</sup> grillriste  
i rustfrit stål, der sikrer de  
karakteristiske grillstreger.

5" Wi-Fi & Bluetooth<sup>®</sup> aktiveret  
skærm med tilpassede  
temperaturovervågningsindstillinger.

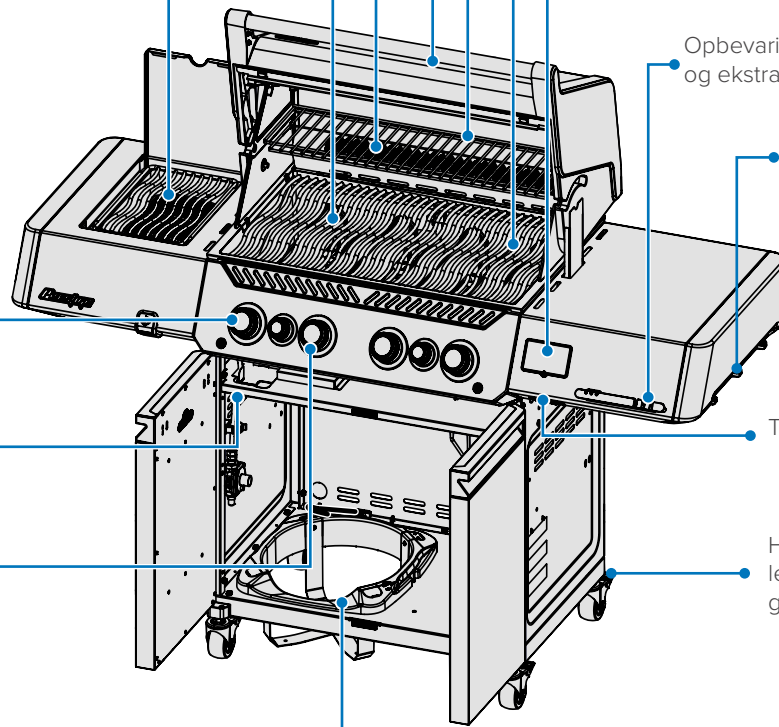
Opbevaring af temperaturprobe  
og ekstra værktøjskrog.


Integrerede  
værktøjskroge.

Temperaturprobe-stik

Højdejusterbare  
letlåselige hjul sikrer  
grillen sikkert på plads.

Gasflaskeholder  
(kun Propan VX-modeller).



 Grillene, der er illustreret i denne brugsanvisning, kan afvige fra den model, du har købt. Fremhævet model: P500VX

# Kom i gang



**FARLIGT!** Advarer om en fare, der kan resultere i brand, eksplosion, død eller alvorlig fysisk skade.



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



Brug beskyttelseshandsker.



Brug sikkerhedsbriller.



**ADVARSEL!** Varm overflade.



Vigtig information



Ryg ikke, mens du udfører en gaslækagetest. Gnister eller flammer kan forårsage brand, eksplosion, materielle skader, alvorlig fysisk skade eller død.



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



Luk straks for gasforsyningen og afbryd.

## Yderligere sikre driftsmetoder

- Før ikke slangen under drypbakken. Opbevar tilstrækkelig afstand mellem slangen og bunden af enheden.
- Sørg for, at sear-pladerne er placeret korrekt i henhold til installationsvejledningen for Sear Plates.
- Brændernes kontrolknapper skal være slukket, når du tænder gasflaskens ventil.
- Tænd ikke brænderne med låget lukket.
- Brug ikke bagbrænderen(e) sammen med hovedbrænderne.
- Luk ikke sidebrænderens låg, når det er i brug eller varmt.
- Brug ikke sidebrænderen til friturestegning.
- Juster ikke grillristene, når de er i brug eller varme.
- Flyt ikke apparatet under brug.
- Sluk for gasforsyningen ved kilden efter brug.
- Modifier ikke apparatet.
- Vedligeholdelse bør kun udføres, når grillen er kold.
- Opbevar ikke lightere, tændstikker eller andre brændbare materialer inde i kabinettet eller krydderbakken.
- Hold alle elektriske ledninger og brændstofslanger væk fra varme overflader.
- Rengør fedtbakken, drypbakken og Sear Plates regelmæssigt for at undgå ophobning og fedtbrande.
- Hold den infrarøde brænder og hovedbrænderens venturirør fri for edderkoppespin og andre forhindringer ved regelmæssigt at inspicere og rengøre dem.
- Lad ikke koldt vand (regn, sprinklere, slanger osv.) komme i kontakt med den varme grill. En pludselig temperaturændring vil få porcelænet til at skalle aog revne de keramiske brændere.
- Brug ikke en højtryksrensere til at rengøre nogen del af grillen.
- Placer ikke denne grill, hvor den kan udsættes for kraftig blæst, især når vinden kan komme direkte bagfra.
- Sørg for en sikker afstand fra brandfarlige konstruktioner, når apparatet er i brug.
- Dæk aldrig mere end 75% af madlavningsoverfladen med solid metal.
- Dette apparat skal holdes væk fra brændbare materialer under brug.
- Oprethold altid korrekt afstand til brændbare materialer: 68,6 cm bag apparatet og 17,8 cm til siderne.
- Den minimale omgivelsestemperatur for sikker brug af apparatet er -17,8 °C.



### ADVARSEL!

- Tilslutning og installation af gas og slangeforbindelse skal udføres af en autoriseret gasservice og lækagetestes før grillen tændes.
- Sørg for, at slangerne ikke kommer i kontakt med nogen høje temperaturflader på grillen.
- Tilgængelige dele kan være meget varme. Hold små børn væk.
- Hold brændstofslanger væk fra varme overflader, skarpe kanter eller dryppende fedt.



### VÆR FORSIGTIG!

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

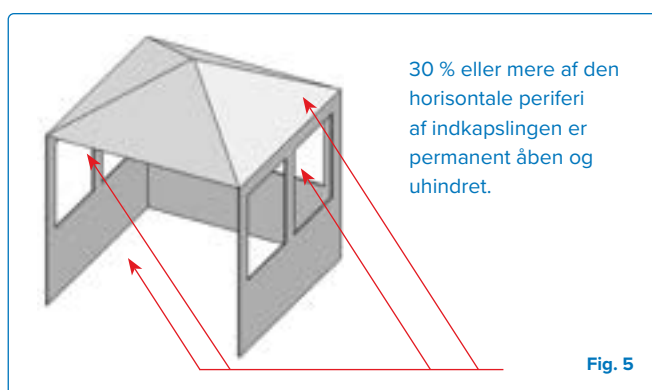
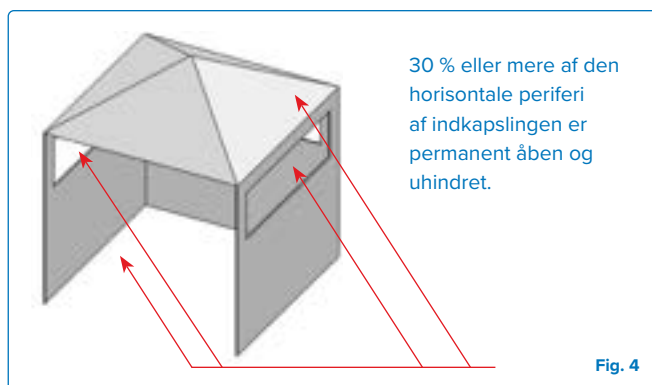
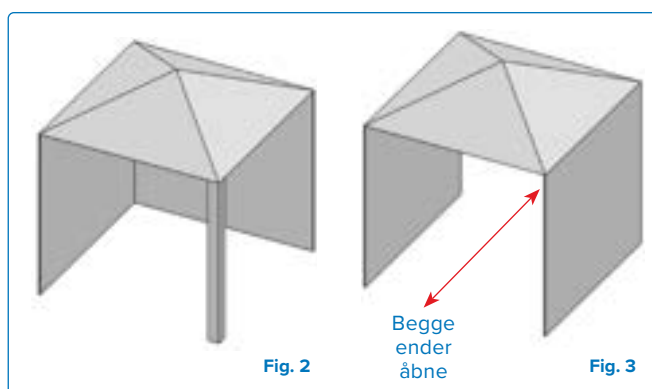
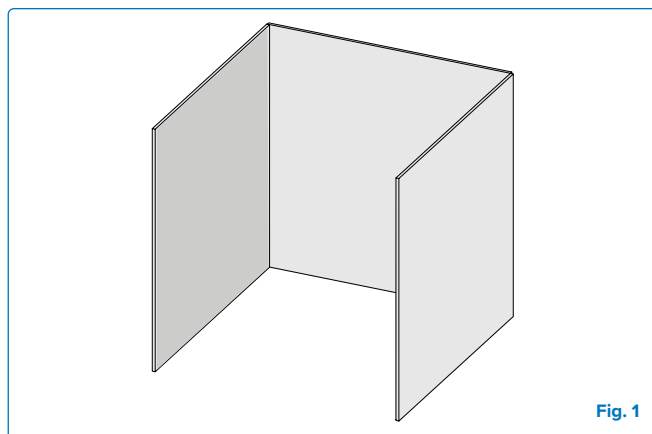
## Placering af din grill

Det er vigtigt, når du vælger en placering for din gasgrill, at sikre, at der er tilstrækkelige afstande til nærliggende brændbare materialer. Dette apparat er beregnet til installation på en udendørs terrasse eller i din have.

- Dette apparat må kun bruges i en overjordisk udendørs situation med naturlig ventilation, uden stillestående områder, hvor gaslækager og forbrændingsprodukter hurtigt spredes af vinden og naturlig konvektion.
- Brug ikke i en bygning, garage eller andet lukket område.
- Integrer ikke apparatet i nogen indbygnings- eller indskydningskonstruktion. Obstruktion af ventilationsåbninger i flasken må ikke finde sted.
- Obstruktion af ventilationsåbninger i gasflaskeskabet må ikke finde sted.

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

- Et apparat betragtes som udendørs, hvis det er installeret med læ, men med vægge på ikke flere end tre sider og uden overdækket dækning. **(Fig 1)**
  - » Alle åbninger skal være permanent åbne.
  - » Skydedøre, garageporte, vinduer eller skærmede åbninger **betragtes ikke som** permanente åbninger.
- Et apparat betragtes som udendørs, hvis det er installeret med læ, der ikke er mere omfattende end en delvis indkapsling, der inkluderer et overdækket dæk og højst to vægge.
  - » Væggene kan være parallelle, som i en gang, eller i rette vinkler til hinanden. **(Fig 2 & Fig 3)**
  - » Alle åbninger skal være permanent åbne.
  - » Skydedøre, garageporte, vinduer eller skærmede åbninger **betragtes ikke som** permanente åbninger..
- Et apparat betragtes som udendørs, hvis det er installeret med læ, der ikke er mere omfattende end en delvis indkapsling, der inkluderer en overdækning og tre vægge, så længe 30 % eller mere af den horisontale periferi af indkapslingen er permanent åbent. **(Fig 4 & Fig 5)**
  - » Alle åbninger skal være permanent åbne.
  - » Skydedøre, garageporte, vinduer eller skærmede åbninger **betragtes ikke som** permanente åbninger.



## Gasforbindelser

### Til en gasflaske: Mulighed 1

Brug en gasflaske på minimum 6 kg maksimum 13 kg, der er konstrueret og mærket i overensstemmelse med nationale og regionale forskrifter. Sørg for, at flasken kan levere nok brændstof til at betjene grillen. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte din lokale gasleverandør.

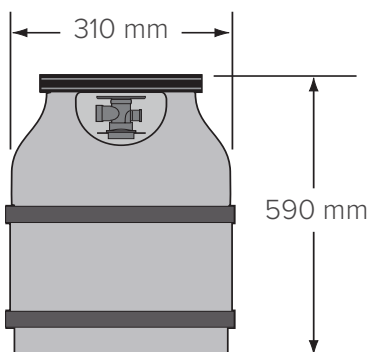
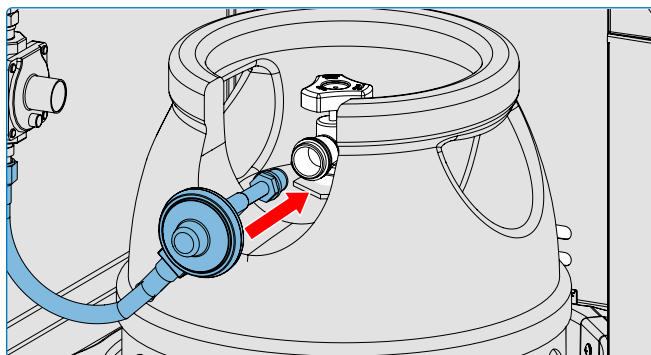
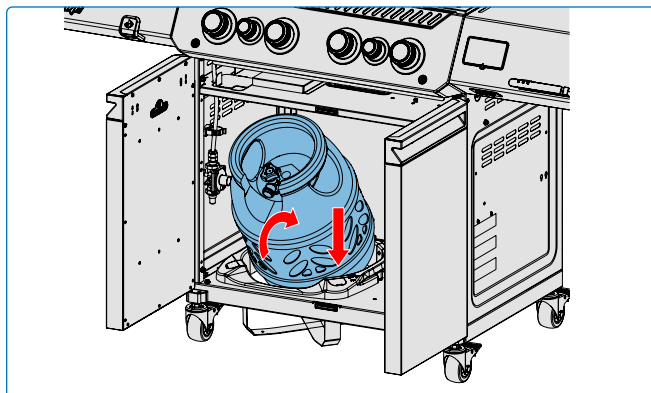
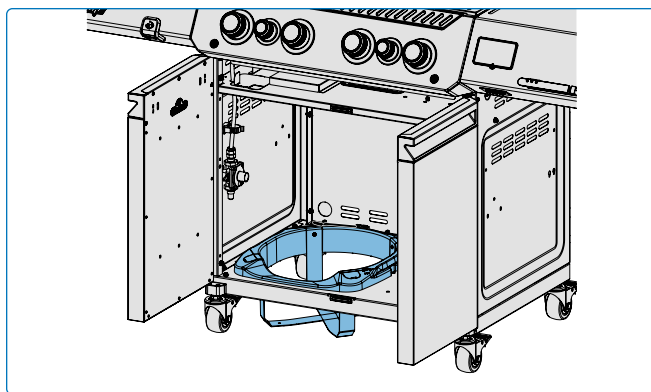
Brug en gastykregulator og slange leveret af Napoleon; hvis ikke inkluderet, brug en regulator og slange, der opfylder europæisk norm og regionale forskrifter. Den anbefalede længde på slangen er 0,9 m. Slangen må aldrig være længere end 1,5 m.

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

"Placer kun flasker inden for de maksimale bredde- og højdedimensioner på den nederste hyld i grillskabet. Flasker, der overstiger de maksimale dimensioner, skal placeres udenfor skabet på et jævnt underlag. Se diagrammet nedenfor for specifikke målinger.

### Tilslutning og installation

- Kontroller flasken for buler eller rust, og få den inspiceret af din gasleverandør.
- Brug aldrig en flaske med en beskadiget ventil.
- Placer flasken på det udpegede område på den nederste hyld.
- Sørg for, at gasregulator-slangerne ikke er bøjet.
- Fjern hættten eller proppen fra flaskens brændstofventil.
- Stram regulatoren til flaskeventilen.
- Sørg for, at slangen ikke kommer i kontakt med drypbakken eller nogen varme overflader på grillen, da den kan smelte og forårsage brand.
- Sørg for, at flasken ikke er udsat for ekstrem varme eller direkte sollys.
- Lækagetest alle forbindelser, før du bruger grillen. Se '**Lækagetest**'.
- Flasken skal monteres, så trykafslækningsventilen (hvis udstyret) ikke er rettet mod brugerens normale arbejdsposition.



## ⚠ ADVARSEL!

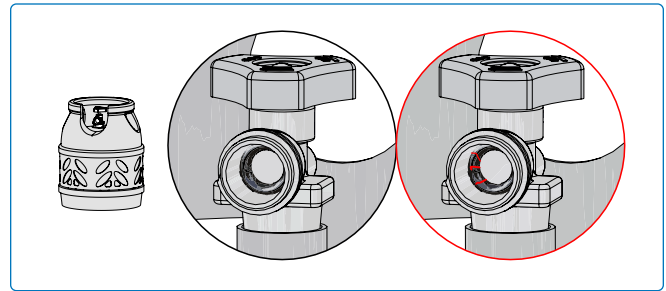
- Opbevar ikke en ekstra gasflaske under eller nær apparatet.
- Følg alle specifikationer og instruktioner præcist for at forhindre brand, eksplosion, materielle skader, personskader eller død.
- Frakobl grillen og dens individuelle afbryderventil fra gasforsyningsystemet under enhver tryktest, der overstiger ½ psi (3,5 kPa).
- Brug ikke en gasflaske, der er mere end 80 % fuld.
- Placer den fleksible slange, så den ikke udsættes for vridding.





**BEMÆRK:** Inspicér LP gasflaskens ventilforsegling for revner, slid eller nedbrydning hver gang flasken udskiftes eller genfyldes.

Enhver LP gasflaske, der viser tegn på skader eller nedbrydning, herunder synlige revner og nitter, skal returneres ubrugt til sælgeren.



## Udskiftning

Hele processen med at skifte gasflasken skal udføres væk fra alle tændkilder.

1. Luk flaskens brændstofventil.
2. Afbryd regulatoren fra flaskens ventil.
3. Fjern flasken fra den nederste hylde og udskift den med en ny flaske.
4. Følg tilslutningsinstruktionerne.

## Til en husgasforsyningsledning: Mulighed 2

- Hvis grillen skal tilsluttes direkte til en husgasforsyningsledning, skal den medfølgende slange og regulator samling frakobles og kasseres, og instruktionerne for tilslutning til husgasforsyningsledningen skal følges. En godkendt slange fås hos din Napoleon grillforhandler.
  - En gasforsyningslange og hurtigafbryder designet til naturgas og certificeret til udendørs brug er inkluderet med naturgasgriller.
  - Gasledningen skal levere det passende tryk til indgangen af grillen. Se tekniske data for specifikationer.
  - Rør og ventiler opstrøms for hurtigafbryderen medfølger ikke.
  - Gasrøret skal være dimensioneret til at levere den varmeeffekt, der er angivet på typeskiltet, baseret på længden af rørføringen.
1. Tilslutning til en gasforsyningsledning skal udføres af en autoriseret gasservice og lækagetestes før grillen tændes.
  2. Før ikke slangen i nærheden af drypbakken eller over den bageste panel.
  3. Sørg for, at slangen ikke kommer i kontakt med nogen varme overflader.

## Hurtigafbryder

- Installer ikke hurtigafbryderen i en opadgående retning.
- En let tilgængelig manuel afbryderventil skal installeres opstrøms for hurtigafbryderen og så tæt på den som muligt.
- Forbind den flaredede ende af slangen til beslaget på enden af manifoldrøret eller flexrøret (hvis relevant).
- Stram med to skrueøgler. Brug ikke gevindforsegler eller rørlim.
- Lækagetest alle forbindelser, før du bruger gasgrillen. Se '**Lækagetest**'.



## ADVARSEL!

- Luk den individuelle afbryderventil for at isolere grillen fra gasforsyningsystemet under enhver tryktest, der er lig med eller mindre end ½ psi (3,5 kPa).
- Kontroller slangen for tegn på overdrevent slid, smeltning, snit eller revner. Hvis slangen er beskadiget, skal den udskiftes med en samling, der specifikt anbefales af NAPOLEON.



## VÆR FORSIGTIG!

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

## Tekniske data

Den følgende tabel viser den samlede varmeeffekt, gasforbrugsværdier og dyse størrelser, der svarer til hver brænder pr. gaskategori:

|          |       | Dysestørrelse |         | Samlet varmeeffekt (Total) |         | Gasforbrug (Total) |          |
|----------|-------|---------------|---------|----------------------------|---------|--------------------|----------|
|          |       | I             | II      | I                          | II      | I                  | II       |
| P500V(X) | Hoved | #60           | 1,40 mm | 16,0 kW G30<br>14,0 kW G31 | 16,0 kW | 1164 g/t           | 1525 L/t |
|          | Bag   | 1,25 mm       | #50     | 5,7 kW G30<br>5,0 kW G31   | 5,7 kW  | 415 g/t            | 543 L/t  |
|          | Side  | #56           | ,65 mm  | 5,0 kW G30<br>4,5 kW G31   | 5,0 kW  | 364 g/t            | 476 L/t  |
| P665V(X) | Hoved | #60           | 1,40 mm | 20,0 kW G30<br>17,5 kW G31 | 20,0 kW | 1455 g/t           | 1906 L/t |
|          | Bag   | 1,25 mm       | #50     | 5,7 kW G30<br>5,0 kW G31   | 5,7 kW  | 415 g/t            | 543 L/t  |
|          | Side  | #56           | 1,65 mm | 5,0 kW G30<br>4,5 kW G31   | 5,0 kW  | 364 g/t            | 476 L/t  |

Den følgende tabel viser alle certificerede gasser og tryk. Kontroller, at oplysningerne på typeskiltet svarer til denne liste.



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

| Gaskategori    | 3P(30)          | 3P(37)   | 3P(50)                     | 3B/P(30)   | 3+(28-30/37)   | 3B/P(50)            | 2H   | 2E              |
|----------------|-----------------|--|----------------------------|--|--|---------------------|--|-----------------|
| Dysestørrelser | I               | I  | I                          | I  | I  | I                   | II   | II              |
| Gasser / Tryk  | G31 ved 30 mbar | G31 ved 37 mbar  | G31 ved 50 mbar            | G30/G31 ved 30 mbar  | G30 ved 28-30 mbar/<br>G31 ved 37 mbar                     | G30/G31 ved 50 mbar | G20 ved 20 mbar  | G20 ved 20 mbar |
| Lande          | FI, NL, RO      | BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, IE, IT, LT, NL, PL, PT, SI, SK | AT, CH, CZ, DE, GR, NL, SK | BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR | BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR | AT, CH, DE, FR, SK  | AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR | DE, LU, PL, RO  |



### ADVARSEL!

- Kontroller slangen for tegn på overdrevent slid, smeltning, snit eller revner. Hvis slangen er beskadiget, skal den udskiftes med en samling, der specifikt anbefales af Napoleon.

## Lækagetest

### Hvorfor og Hvornår skal man lave en lækagetest?

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

Hver gang tanken genfyldes og geninstalleres, skal du sikre dig, at der ikke er nogen lækager ved det sted, hvor regulatoren forbindes til tanken.

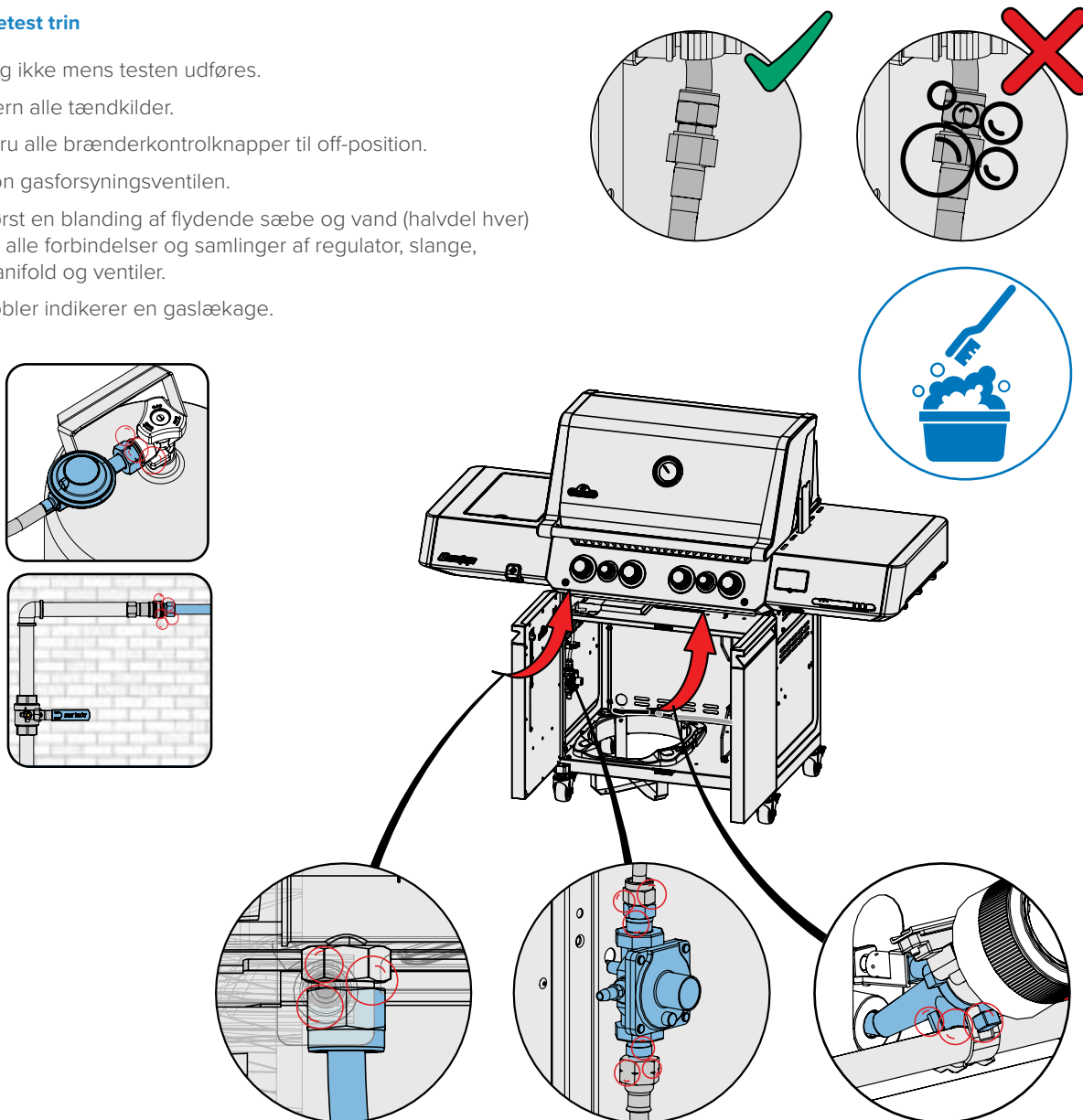
Lækagetest denne grill før brug, årligt og når nogen gaskomponenter udskiftes.

### Lækagetest trin

1. Ryg ikke mens testen udføres.
2. Fjern alle tændkilder.
3. Skru alle brænderkontrolknapper til off-position.
4. Åbn gasforsyningsventilen.
5. Børst en blanding af flydende sæbe og vand (halvdel hver) på alle forbindelser og samlinger af regulator, slange, manifold og ventiler.
6. Bobler indikerer en gaslækage.

### Hvis du finder en lækage

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



**FARLIGT!**

- Brug aldrig en åben flamme til at kontrollere for gaslækager. Gnister eller flammer kan forårsage brand, eksplosion, skade på ejendom, alvorlige fysiske skader eller død.
- Brug kun det trykregulator- og slangesæt, der medfølger grillen, eller et, der er i overensstemmelse med lokale forskrifter.

# Betjening

## Tænding af din grill

### Er det første gang? Udfør en gennemvarmning

Fjern varmekilden og kørs hovedbrænderne på høj varme i 30 minutter. Det er normalt, at grillen udsender en lugt første gang, den tændes. Denne lugt skyldes 'forbrænding' af interne malinger og smøremidler, der er brugt i fremstillingsprocessen, og vil ikke opstå igen.

### ⚠ ADVARSEL!

- Tænd ikke bag- eller sidebrænderne, mens du udfører en gennemvarmning.

### Tænding af hovedbrænder

1. Åbn grillens låg.
2. Tryk og drej langsomt på enhver hovedbrænderknap mod urets retning til høj position, indtil stråleflammen tændes. Fortsæt med at trykke ned på kontrolknappen, indtil brænderen tændes, og frigiv derefter.
3. Hvis stråleflammerne ikke tænder – drej straks kontrolknappen med urets retning til OFF-position. Gentag trin 2.
4. Hvis stråleflammerne og brænderen ikke tændes inden for 5 sekunder – drej kontrolknappen med urets retning til OFF-position. Vent 5 minutter for at lade gassen forsvinde. Gentag trin 2 og 3, eller tænd med en tændstik. **(Fig. 6).**

### ⚠ ADVARSEL!

- Brug ikke bagbrænderen, mens hovedbrænderen er i brug.

### Tænding af bagbrænder (hvis udstyret)

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

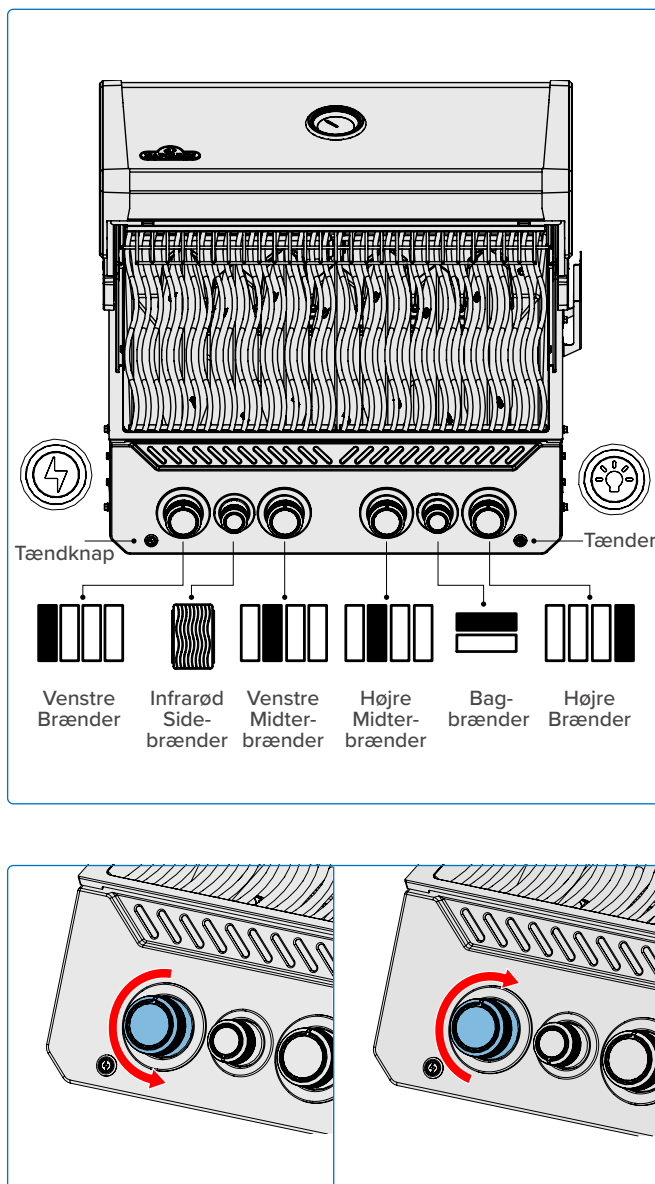


Fig. 6

### Tænding af sidebrænder (hvis udstyret)

1. Åbn brænderdækslet.
2. Tryk og drej langsomt sidebrænderknappen mod urets retning til høj position.
3. Tryk og hold tændknappen nede, indtil brænderen tændes, eller tænd med en tændstik.
4. Hvis brænderen ikke tænder inden for 5 sekunder – drej brænderkontrolknappen med urets retning til OFF-position. Vent 5 minutter. Gentag trin 2 og 3. **(Fig. 7).**

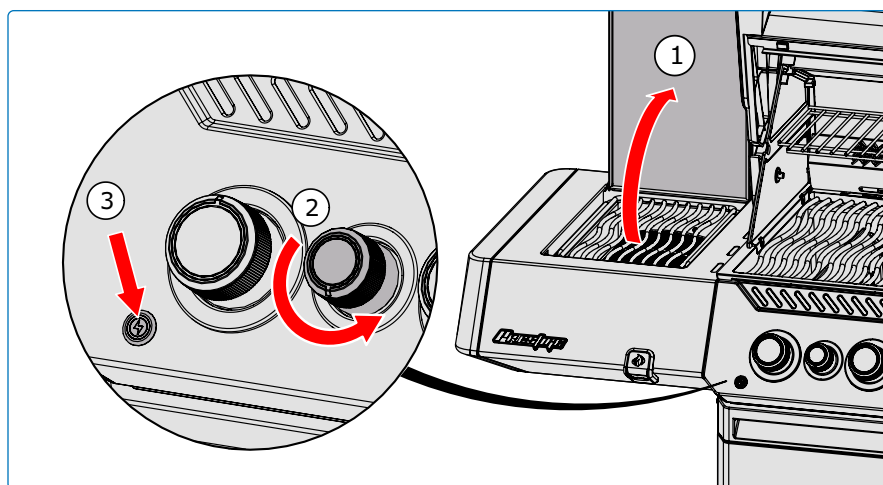


Fig. 7

### Tænding med en tændstikholder

1. Sæt tændstikken i den medfølgende tændstikholder.
2. Indsæt den tændte tændstik gennem grillristene og Sear Plates.
3. Mens du drejer den tilsvarende brænderknop til høj. **(Fig. 8).**

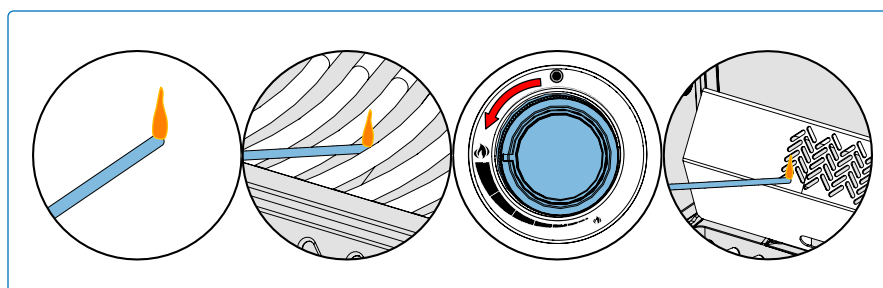


Fig. 8

### ⚠ ADVARSEL!

- Sørg for, at alle brænderkontrolknapper er i OFF-position, før du langsomt tænder for gaskilden.
- Følg tændingsinstruktionerne nøje.

- Sørg for, at grillens låg er ÅBENT, mens du tænder.
- Justér ikke grillristene, mens grillen er varm eller i drift.

- Rengør regelmæssigt fedt fra hele enheden, herunder fedtbakker og Sear Plates, for at undgå ophobning og fedtbrænde.



## Grillvejledning

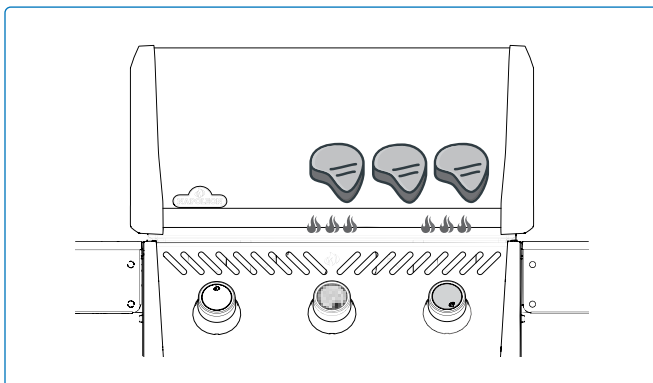
### Brug af hovedbrænder

- Forvarm grillen før stegning af maden ved at tænde alle hovedbrændere på høj varme med låget lukket i cirka 10 minutter.
- Mad, der kun skal tilberedes kort tid, som fisk og grøntsager, kan grilles med låget åbent.
- Grillning med låget lukket sikrer højere og mere ensartede temperaturer, som tilbereder kød mere jævnt og kan reducere tilberedningstiden.
- Grillristerne kan olieres inden forvarmning for at reducere, at magert kød som kyllingebryst eller svinekød hænger fast på grillen.
- Mad, der tager længere end 30 minutter at tilberede, såsom stege, kan tilberedes indirekte ved at tænde brænderen modsat maden. Se Indirekte Grillning.
- Trim overskydende fedt fra kødet for at forhindre flammer, eller reducer grillens temperatur.
- Opflamning – flyt maden væk fra flammerne og sænk varmen. Lad låget stå åbent.

### Direkte grillning

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

Placer maden direkte på grillristen over varmen. Giv først kødet en stegeskorpe for at indkapsle saft og smag. Sænk grilltemperaturen for at færdiggøre tilberedningen efter din præference.

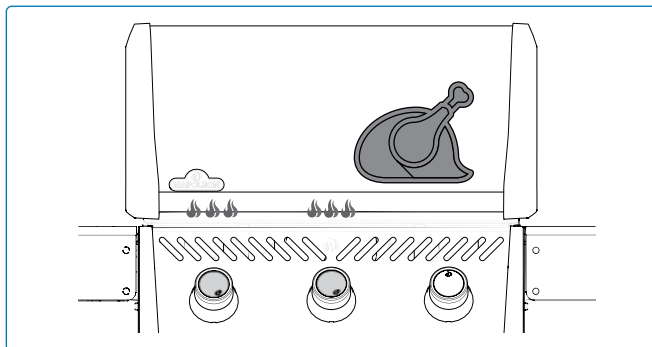


### Indirekte grillning

Denne metode bruger lavere temperaturer og cirkulerer varmen omkring maden, så den tilberedes langsomt og jævnt. Brug denne metode til at tilberede større stykker kød eller mad, der let antænder, såsom stege, kylling eller kalkun.

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

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



### Overvågning af grilltemperaturer

Nogle modeller er udstyret med to temperaturindikatorer. Et lågmonteret termometer viser lufttemperaturen inde i grillrummet og er den foretrukne reference for den indirekte grillmetode. En sensor monteret på basen måler temperaturen ved grillristerne og er den foretrukne reference for den direkte grillmetode. Selvom optimeret luftgennemstrømning i grillrummet maksimerer opvarmingshastigheden og temperaturens ensartethed, er der flere faktorer, der påvirker temperaturmålingerne, herunder:

### Placering af mad og tilbehør

- Store madvarer eller tilbehør såsom stegeplader og planchas kan fange varme over sensoren ved grillristen. Dette kan føre til forhøjede sensoraflysninger, samtidig med at aflæsningerne på lågtemperaturmåleren reduceres, da varmen ledes andre steder hen.

### Brændere i drift

- Temperaturmålinger påvirkes af brænderindstillinger samt sensorens nærhed til de brændere, der er i drift.

### FARLIGT!

- Grill aldrig mad direkte på sideblusset. Den er kun beregnet til brug med gryder og pander.
- Luk ikke låget på sidebrænderen, mens den er i drift eller varm.
- Undlad at friturestege mad på sidebrænderen. Madlavning med olie kan være farligt.
- Rengør regelmæssigt fedt fra hele enheden, inklusive fedtbakken og stegepladerne, for at undgå ophobning og fedtbrande.



### GRILLTIP!

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

### Forløbetid

- Temperaturindikatorerne har forskellige responstider og kan i starten vise forskellige aflæsninger, mens apparatet opvarmes. Dog vil lignende aflæsninger opnås, når de indre temperaturer har stabiliseret sig.

For de bedste resultater skal du bruge temperatursensorfunktionen sammen med lågtermometeret for fuldt ud at sammenligne madlavningsmiljøet med dit målområde. Giv tid til, at temperaturerne stabiliserer sig, og juster derefter brænderkontrolindstillingerne efter behov.

### Infrarød hovedbrænder brug (hvis udstyret)

Følg instruktionerne for **“Tænding af Hovedbrænder”** og brug høj varme i 5 minutter med låget lukket, eller indtil de keramiske brændere lyser rødt.

Grill maden direkte på risten(e) i henhold til instruktionerne i **“Infrarød Grillvejledning”**. Maden kan steges på den infrarøde brænder og derefter overføres til hovedbrænderne på grillen for at afslutte tilberedningen over direkte eller indirekte varme, afhængigt af din smag og præference.

### Sideblus (hvis udstyret)

Sideblusset kan bruges som en komfurplade til at lave sovs eller suppe. Den maksimale diameter for gryde eller pande er 10” (25 cm). Sørg for, at din grill er placeret et sted beskyttet mod vinden, ellers vil sideblussets ydeevne blive påvirket.

### Infrarød sidebrænder (hvis udstyret)

For at betjene, følg instruktionerne for **“Tænding af Sidebrænder”**. Den infrarøde varme giver et jævnt tilberedningsområde til stegning af mad, når den er indstillet på høj varme. Nogle modeller af sidebrændere har en højdejusterbar grillrist. Den maksimale anbefalede diameter for gryde eller pande er 25 cm.

### Grillning om natten (hvis relevant)

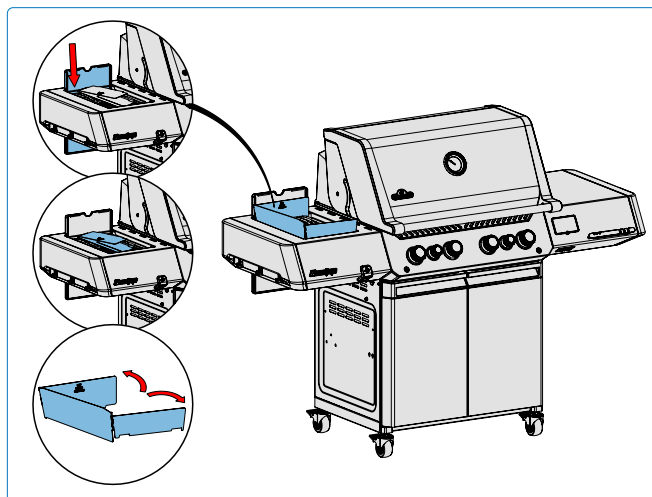
Oplys kontrolknapperne ved at trykke på pæreikonet på kontrolpanelet. Når en brænder er i drift, vil den tilsvarende knap lyse rødt, mens de andre forbliver blå.

### Vindskærm

Hold din grill i gang under vindforhold op til 11 km/t. Designet til nem montering på din grill fungerer denne beskyttelse som et skjold mod vindstød, hvilket hjælper med at opretholde en jævn varme for ensartet tilberedning af måltider. Juster den bare til din grill, og du er klar til at grille med tillid, uanset vejret. Beskyttelsen kan foldes og opbevares under sidebrænderens låg for nem opbevaring, når sidebrænderen ikke er i brug.



**BEMÆRK:** Vindskærmen skal installeres, når du bruger sidebrænderen. Dette øger sikkerheden og reducerer tilberedningstiden.



### ADVARSEL!

- Efterlad ikke mad uden opsyn på tændte brændere.
- Hold låget åbent, hvis hovedinfrarøde brænder er indstillet på høj for at undgå at brænde maden ved et uheld.



### GRILLTIP!

Vend grillen på tværs af vindretningen for at minimere dens påvirkning.

## Sådan bruger du rotisseriet

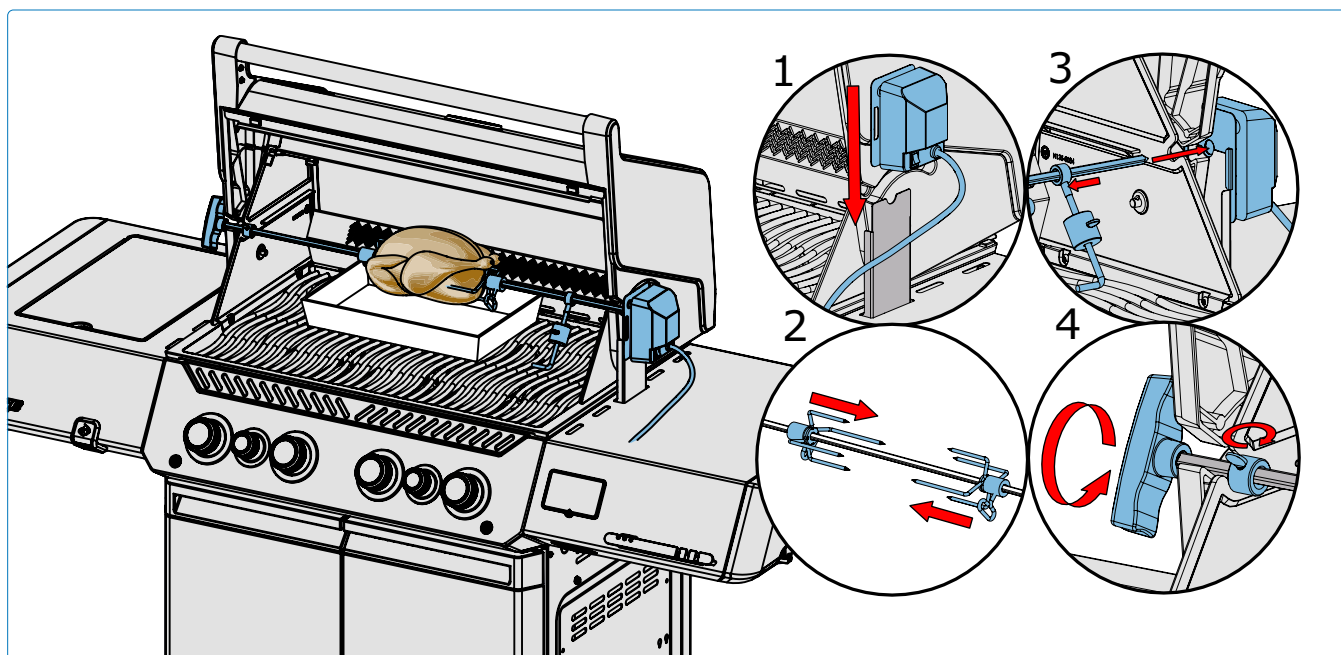
### Montering af dit rotisserie-sæt (hvis udstyret er med)

**Bemærk:** Fjern varmehylden, inden du bruger bagbrænderen og rotisserispyddet. Ekstrem varme kan beskadige varmehylden. Monter rotisserimotoren på siden af grillen ved hjælp af monteringsbeslaget/beslagene. Nogle modeller har formonterede beslag.

1. Når beslaget er fastgjort til grillen, glid rotisserimotoren på beslaget.
2. Sæt den første rotisseriegaffel lige forbi midten af rotisserispyddet og stram den på plads. Sæt kødet på rotisserispyddet og skub kødet ind i gaffelen. Sæt den anden rotisseriegaffel på den modsatte ende af rotisserispyddet og skub gaffelen ind i kødet, indtil det er sikkert. Stram gaffelen på plads.
3. Indsæt forsigtigt den spidse ende af rotisserispyddet i rotisserimotoren og sæt den modsatte ende på kroge. Den tunge side af kødet vil naturligt hænge nedad for at balancere vægten.
4. Glid stopbøsningen på rotisserispyddet, indtil den er forbi indersiden af låget. Dette vil sikre bevægelsen fra side til side af rotisserispyddet.
5. Stram stopbøsningen og rotisserihåndtaget. Placer en metalskål under kødet for at opsamle fedtet.



**VIGTIGT!** Brug altid handsker, når du håndterer grillens komponenter.



### Tips om brug af rotisseriet:

- Kør bagbrænderen på høj, indtil kødet bliver brunt. Reducer varmen. Hold låget lukket.
- Brug et termometer til at kontrollere den indre temperatur af kødet.
- Stege og fjerkræ skal være brune på ydersiden og forblive møre inde.
- Brug fedtet til at pensle og lave sauce.
- En kylling på 1,4 kg tager cirka 1 ½ time ved medium til høj varme.
- Vær opmærksom på din rotisserimotors kapacitet 7 kg.
- Overbelast aldrig dit udstyr.
- Sørg for altid at have en jævnt balanceret belastning på dit rotisserie.

### Hvordan man tilbereder flere kyllinger:

Bind eller sæt vingerne fast til kyllingernes kroppe.


1. Glid rotisseriegaffelen på rotisserispyddet.
2. Sæt den første kylling på spidserstangen, indtil den holdes på plads af rotisseriegaffelen. Stram.
3. Sæt de næste 2 kyllinger på rotisserispyddet, så alle kyllingerne er tæt sammen.
4. Glid den anden rotisseriegaffel på rotisserispyddet og skub den ind i kyllingen, indtil alle 3 kyllinger er presset tæt sammen. Stram.



## Checkliste for Grilloplevelsen

Henvis til denne liste hver gang, du griller.

- Læs brugsanvisningen**  
Sørg for, at du har læst brugsanvisningen og alle sikkerhedsinstruktioner.
- Rengør fedtopsamlere**  
Sørg altid for at rense fedtopsamlere inden grillning for at undgå brande og flammer.
- Kontroller slangen**  
Sørg for, at grillen er slukket og afkølet. Kontroller slangen for tegn på overdrevent slid eller skader. Få slangen udskiftet, før du bruger den, hvis den er beskadiget.
- Forvarm og rengør risten**  
Påfør vegetabilsk fedt på risten og forvarm din grill for at brænde overskydende rester af og forhindre, at maden hænger fast. Rengør støbejernsriste med en messingbørste og rustfrit stål-riste med en rustfri børste. Se "**Rengøringsinstruktioner**".
- Forberedelsesområde**  
Sørg for, at alt hvad du behøver under grillning, såsom redskaber, krydderier, saucer og skåle, er inden for rækkevidde. Efterlad ikke din mad uden opsyn, da den kan brænde.
- Vend én gang og undgå at kigge**  
Prøv ikke at åbne låget og kigge for meget, da varmen vil slippe ud og påvirke din temperatur og tilberedningstider. Vend din mad kun én gang, især bøffer og kylling.
- Giv plads**  
Efterlad lidt plads på grillen og mellem maden, så du har plads til at flytte maden rundt, hvis det er nødvendigt.
- Brug et termometer**  
Brug et termometer for at sikre, at maden er tilberedt grundigt. Følg de passende temperaturretningslinjer for alle typer kød, især fjerkræ.

 **BEMÆRK:** Rustfrit stål-grillriste er korrosionsbestandige og kræver mindre vedligeholdelse end støbejernsriste.



### GRILLTIP!

Opdag inspirerende opskrifter og grillteknikker i Napoleons kogebøger, eller besøg [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)



### GRILLTIP!

Forvarm altid grillen før madlavning for at brænde overskydende rester af og forhindre, at maden hænger fast på risten.



### OLIE OG FEDT FORSLAG!

Vindrukerneolie  
Solsikkeolie  
Sojaolie  
Ekstra jomfruolivenolie  
Rapsolie  
Hvis de ikke er tilgængelige, vælg en olie eller fedt med et højt rygepunkt. Brug ikke saltede fedtstoffer som smør eller margarine.



## FORSIGTIG!

### Sådan krydrer du støbejernsgrillriste (hvis udstyret er med)

Denne procedure **SKAL** udføres inden første brug og gentages efter 3-4 ganges brug for at holde riste i god stand.

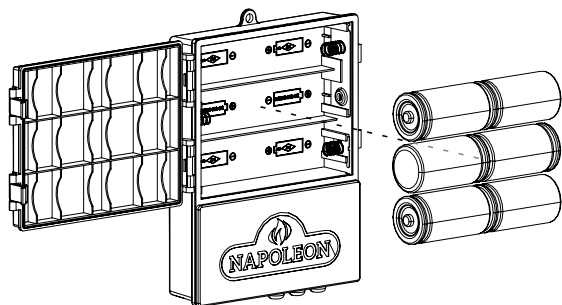
1. Fjern støbejernsristene fra grillen.
2. Vask riste med varmt sæbevand og en blød klud. Dup dem tørre og lad dem tørre helt.
3. Påfør fedt/olie jævnt med en silikonebørste på begge sider.
4. Forvarm apparatet til 176 °C - 204 °C.
5. Installer grillristene og bag i 30 minutter.
6. Påfør et andet jævnt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



**BEMÆRK:** Hvis der er dannet rust på støbejernsristene, fjern rusten med en skrubbervamp eller messingbørste og gentag krydderiprocessen.

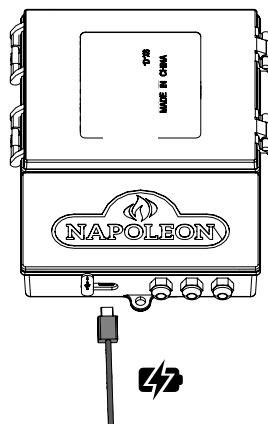
## Hurtigstart instruktioner

1



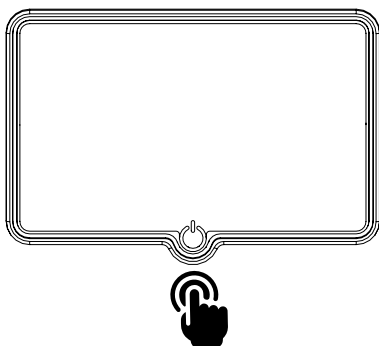
Indsæt batterierne i rum.

2



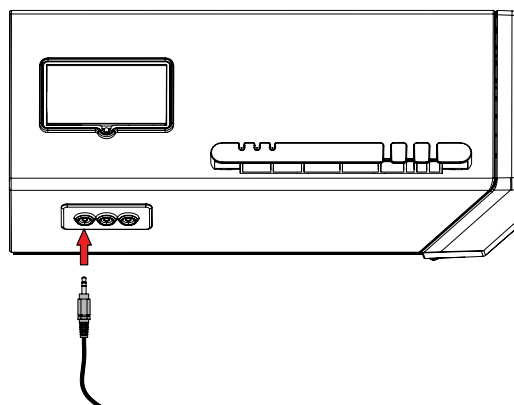
Alternativt kan enheden forsynes med strøm via en direkte tilslutning gennem USB Type C-porten. Brug en 5V 1A-adapter til dette. Det anbefales at fjerne batterierne, hvis du bruger direkte strømforstyrning, for at forhindre korrosion og forlænge batteriets levetid.

3



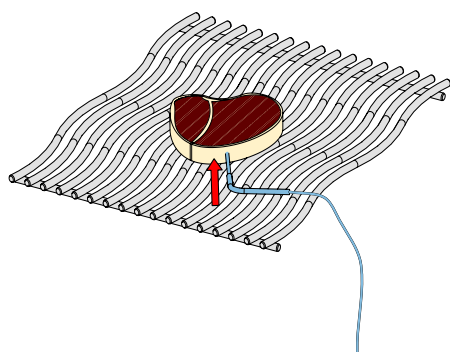
Sørg for, at din enhed er tændt.

4



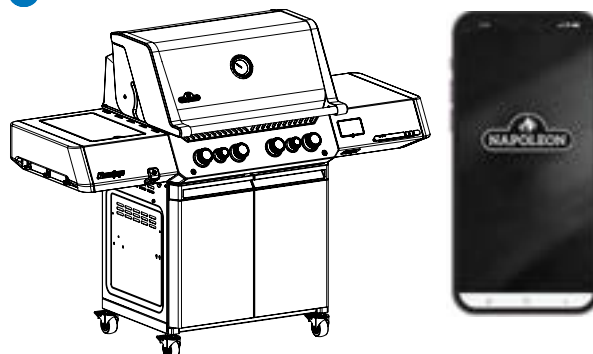
Fjern det beskyttende plast og stik en eller flere prober i din enhed.

5



Når du bruger kødprober, skal du sikre dig, at spidsen af proben er indsat i den tykkeste del af maden og undgå knogler eller fedt.

6



Følg instruktionerne i den næste sektion for at tilslutte til Napoleon Home App.  
God appetit!

## Napoleon Forbindelse

# NAPOLEON HOME APP

### HVORDAN VIRKER DET?

Få adgang til din enhed eksternt ved at downloade **Napoleon Home App** fra App Store eller Google Play.

For at få adgang til appen skal du oprette en konto ved at følge instruktionerne i appen (se nedenfor for detaljer).

Ved at sammenkoble din enhed med **Napoleon Home App** via Wi-Fi får du kontrol over alle tilstande og funktioner på enheden.

Alle meddelelser og alarmer sendes gennem appen for at holde dig let forbundet.



Scan denne QR-kode for direkte adgang til **Napoleon Home App** -webstedet.



### LAD OS KOMME I GANG

#### 1 Registrer



Registrer en konto med **Napoleon Home App** eller log ind med dine Facebook-, Google- eller Apple-kontooplysninger.

#### 2 Opret



Indtast brugeroplysninger og opret en adgangskode til kontoen. Vælg det land, hvor enheden er placeret.

#### 3 Næsten færdig



Oplysningerne indtastet i trin 3 vil blive registreret i **Napoleon Home App**, og en bekræftelse vil blive sendt til den oplyste e-mail.

#### 4 Bekræft



Åbn din e-mail-indbakke og vælg bekræftelseslinket. **Bemærk:** Bekræftelseslinket skal åbnes på den enhed, hvor **Napoleon Home App** er installeret.

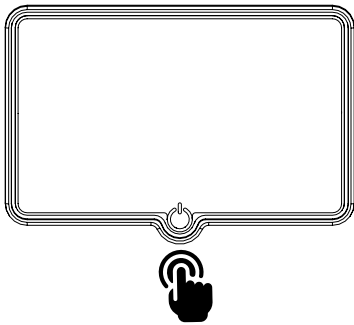
#### 5 Bekræft igen



Hvis du ikke kan finde e-mailen, skal du klikke på "Send bekræftelseslink igen" og tjekke din spam-mappe.

TILFØJ ENHED

**6 Tænd**



Sørg for, at din enhed er tændt.  
 For at afslutte den første sammenkobling med din smartphone, skal du trykke ned på din skærm i 10 sekunder, indtil den genstarter.

**7 Tilføj enhed**



Vælg "Tilføj enhed" og accepter tilladelserne.

**8 Søg**



Søg efter enheder og vælg enheden fra listen.

**9 Netværksforbindelse**



Vælg Wi-Fi-netværket og indtast dine loginoplysninger.

**10 Tilføj kælenavn**



Indtast et tilpasset navn til din enhed, eller fortsæt med det standardnavn, der er angivet.

**11 Succes**



Du er nu forbundet.

# ACCU-PROBE® Cook Assist

Hold nemt øje med din grilltilberedning ved hjælp af den integrerede ACCU-PROBE® teknologi. Overvåg den interne grilltemperatur. Programér nemt din madtype, måltemperatur og tilberedningstid ved hjælp af din smartphone med

## Napoleon Home App.

Du vil modtage meddelelser på din enhed, når din mad er tilberedt til perfektion. ACCU-PROBE® understøtter både Wi-Fi og Bluetooth®-forbindelse. Hvis dit standard-Wi-Fi ikke er tilgængeligt, gør Bluetooth®-funktionen det nemt at oprette forbindelse til ACCU-PROBE®. Enheden skal først konfigureres via Wi-Fi, hvorefter Bluetooth®-funktionen vil være tilgængelig.

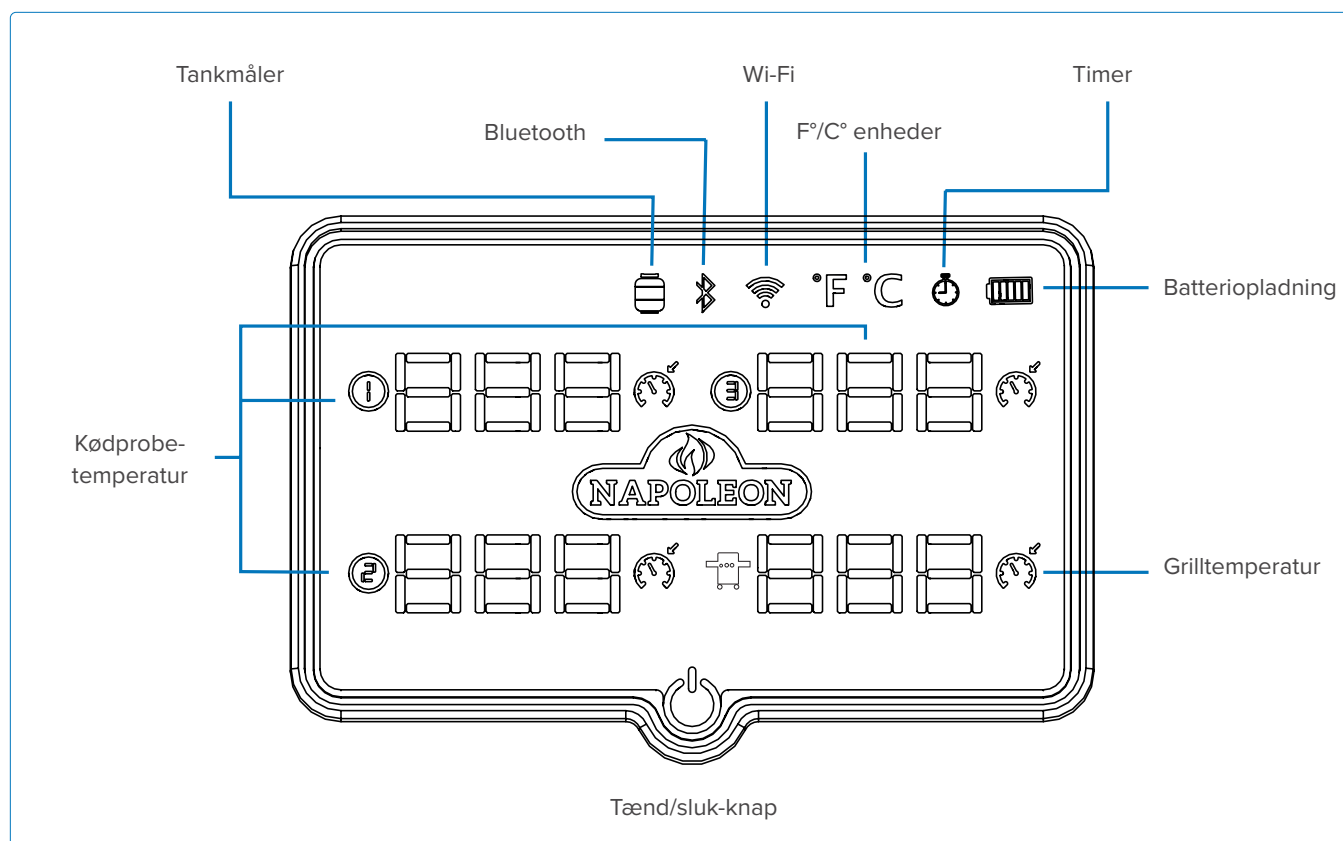
Se sektionerne "Hurtigstart instruktioner" og "Napoleon Home App" for yderligere oplysninger om, hvordan du opretter forbindelse. Download **Napoleon Home App** og nyd smart madlavning.

Enhver brug af sådanne mærker og logoer, som angivet, tilhører de respektive ejere, og enhver sådan brug af Wolf Steel Ltd. er under licens: Bluetooth® af Bluetooth SIG, Inc. Andre varemærker og handelsnavne tilhører de respektive ejere: Android™ og Google Play™ er varemærker tilhørende Google Inc.; Apple, iPhone® og Apple App Store er varemærker tilhørende Apple Inc.; iOS er et varemærke eller registreret varemærke tilhørende Cisco Inc.

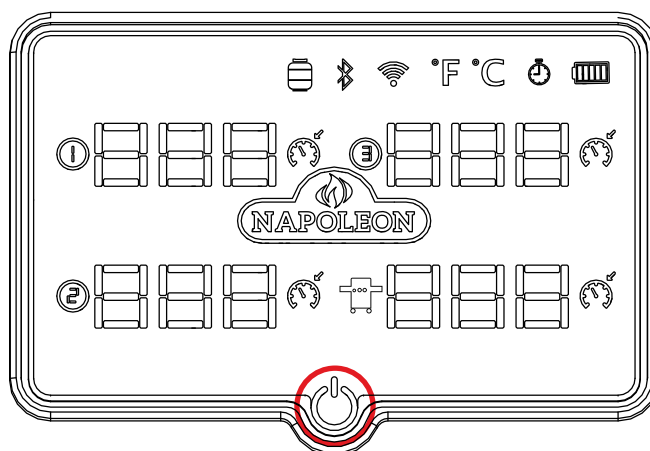
## Kompatible enheder

Napoleon Home App er designet til at fungere med en bred vifte af Android- og iOS-enheder. Enhedskompatibilitet kan ikke garanteres på grund af de mange forskellige modeller og produktionsstandarder.

## Oversigt over skærmen



## Skærmfunktion



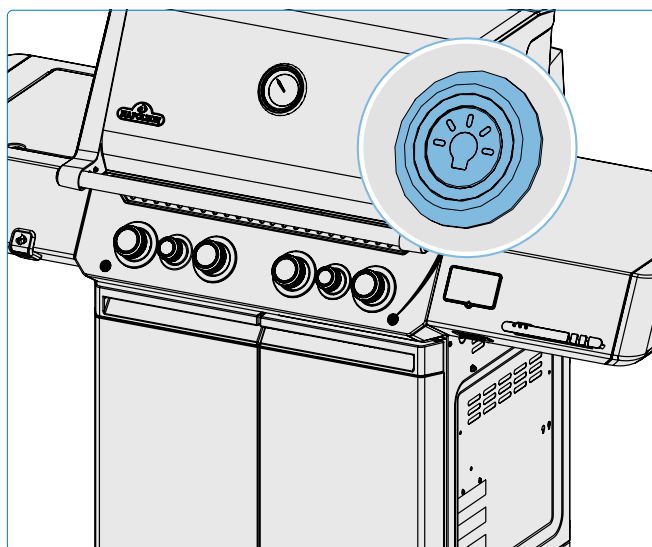
| Funktion                           | Handling     | Varighed    | Beskrivelse  |
|------------------------------------|--------------|-------------|--|
| Parringstilstand                   | Tryk og hold | 10 sekunder | Når systemet genstarter, vil Napoleon-logoet blive vist. Wi-Fi- og Bluetooth®-ikonerne vil blinke, hvilket indikerer, at enheden er i parringstilstand (Adgangspunktstilstand). Du skal konfigurere enheden igen ved hjælp af <b>Napoleon Home App</b> .<br><br>Denne proces skal gennemføres, når skærmen er aktiv. Hvis skærmen er slukket eller i skærmtilsløbet, skal du fortsætte med at trykke og holde knappen, indtil Adgangspunktstilstand er nået. |
| Skærm Tænd/Sluk                    | Tryk og hold | 3 sekunder  | Napoleon-logoet vil blive vist, ledsaget af en lydalarm. Skærmen vil skifte mellem tændt og slukket, afhængigt af dens nuværende tilstand.   |
| Væk Skærm<br>(På batteristrøm kun) | Enkeltryk    | N/A         | Efter opvågningen vil skærmen nemt vende tilbage til sin tidligere tilstand.   |
| Temperatur Enhedsskift             | Enkeltryk    | N/A         | Skift mellem Celsius og Fahrenheit.  |

### Under vinterforhold

For den bedste oplevelse under vinterforhold skal du bruge kontrolpanelets knap til at tænde eller slukke skærmen. Dette muliggør funktionalitet uden behov for at fjerne handsker. Tryk blot og hold kontrolpanelets knap i mere end 3 sekunder.



**Bemærk:** Skærmen slukker efter 5 minutters inaktivitet og vender tilbage til standardlysstyrken, når der er brugerhandling. Hvis der sker nogen aktivitet i løbet af denne tid, nulstilles 5-minuttersperioden.



## Systemovervågning

### Sikkerhedslys

Oplys kontrolknapperne ved at trykke på lyspærenikonet på kontrolpanelet. Når en brænder er i brug, vil den tilsvarende knap lyse rødt, mens de andre forbliver blå. For at bevare batterilevetiden vil knapperne, der lyser blå, som standard slukkes efter 1 time, mens de røde knapper forbliver tændte. Afbrydelsestiden på 1 time for batteridrevet drift kan justeres i appen. Når du bruger en USB-strømkilde, vil afbrydelsestimeren for lysene blive annulleret.

### Lavt batteri

Overvåg batteriniveauet gennem appen og skærmen. Når systemet får strøm fra en batterikilde, vil blinkende knapper indikere lavt batteri. Systemet sender en advarsel til din enhed og vil slukke, når batteriet er næsten udtømt. Udskift batterierne efter behov. Følgende indikatorer repræsenterer de omtrentlige niveauer af opladning, der er tilbage i batterierne:



### Temperaturalarmer

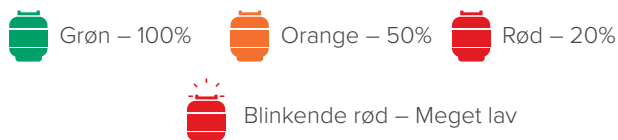
Systemet kan give lydalarmer, når måltemperaturer er nået. Skærmen vil vise, hvilke prober der har en måltemperatur indstillet.

### Timeralarmer

Skærmen vil indikere, når en timer er sat. Systemet kan give lydalarmer, når en timer er udløbet.

### Propantankmål

Systemet kan kontinuerligt overvåge det resterende propane i tanken og give status ved et hurtigt kig.



### Nulstil vægten

#### Før kalibrering:

- Fjern den tomme tank fra vægten. Tryk på den angivne knap for at starte nulstilling af vægten.
- Vent 20 sekunder for nulstillingsprocessen.
- Placer den nye tank på vægten efter nulstilling af vægten er afsluttet.

### Vælg tanken

- Start Napoleon Home App.
- Navigér til sektionen for tankmål.

### Vælg tank og region:

- Vælg "Ny tankmål."
- Vælg din region (Nordamerika, Europa eller Tilpasset).
- For Nordamerika vælges standard tankvægte.
- For Europa skal du vælge fra listen over tilgængelige tankspecifikationer.

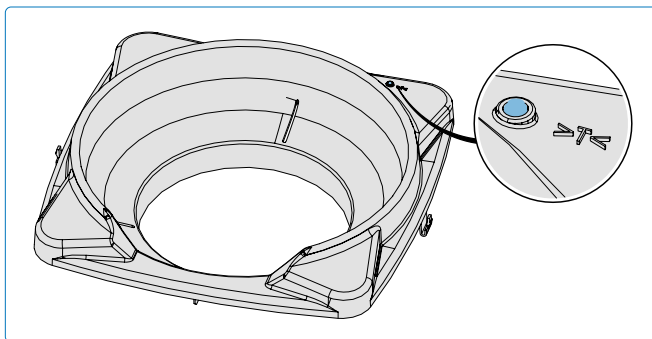


### Tilpasset tank (valgfrit):

- Hvis du vælger en tilpasset tank, skal du indtaste vægten af den tomme tank og dens fulde vægt. Dette sikrer præcise målinger.
  - » Tom tankvægt (lbs/kg): Indtast vægten af den tomme tank.
  - » Fuldt tankvægt (lbs/kg): Indtast vægten af den fulde tank.
- Sørg for nøjagtige værdier, før du fortsætter med at placere tanken i holderen.



**Bemærk:** Det kan tage cirka 1 minut at få opdateret dataene til appen.



## Sikkerhedsforanstaltninger

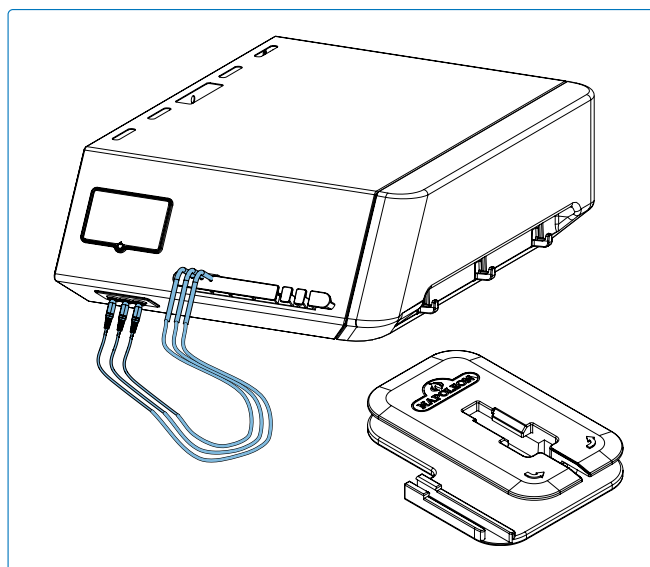
- Undgå høj luftfugtighed eller ekstreme temperaturer.
- Undgå langvarig eksponering for direkte sollys eller stærkt ultraviolet lys.
- Forsøg ikke at adskille eller reparere enheden selv.
- Udsæt ikke enheden eller dens tilbehør for brandfarlige væsker, gasser eller andre eksplosiver.
- Prober kan operere fra 20 °C til 300 °C.
- Probekabler kan operere fra -20 °C til 380 °C.
- **VIGTIGT:** Lad ikke proberne blive direkte udsat for flammer eller temperaturer over 300 °C.
- For nøjagtige målinger skal du indsætte proberne i midten af kødet, helst før det placeres på grillen.
- **VIGTIGT:** Peg spidserne af proberne nedad, men lad ikke spidserne røre ved grillristene. Prøv også at sikre, at proberne ikke rører ved grillens krop.
- Placer kødet på den side af grillen, der er tættest på termometeret.
- Placer kablet ved et højt udgangspunkt, så kablet forbliver tilstrækkeligt over grillristene, når låget er lukket.
- Placer kablet ved et højt udgangspunkt, så kablet forbliver tilstrækkeligt over grillristene, når låget er lukket. Alternativt kan probehåndtagene placeres under lågforseglingen. Sørg for, at siderne af grillen ikke overskrider den højeste temperatur, som proberne kan tåle.
- Når du bruger mere end én probe, kan farvede probe-ringe hjælpe med at identificere nummeret på hver probe. Placer hver ring omkring sondespidsen og skub, indtil den når bunden af holderen.

## Afstand

- Kontroller, at madlavningsområdet ikke overskrider den maksimale temperatur, og at kablerne ikke er bøjet eller slidt af lukkede skabsdøre eller låg.
- Kontrollér først kabelafstanden ved stuetemperatur med låget lukket. Undersøg kablet for alvorlige bøjelser eller knæk. Tænd derefter grillen og kontroller for varme pletter, hvor kablet muligvis kan komme i kontakt med overfladen.

## Opbevaring

- Brug probens opbevaringsmuligheder på sidehylden, når du forbereder dig på at grille. Afbryd probens tilslutning og bring dem indendørs, når de ikke er i brug, for at beskytte dem mod vejret.










### ADVARSEL!

- Efter madlavning skal proberne ikke returneres til holderen, før de er kølet af.



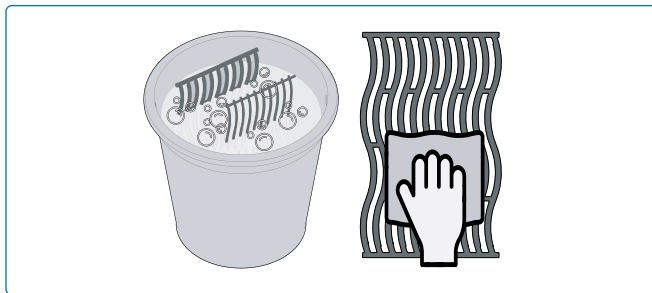
# Infrarød grillguide

| Mad  | Indstillingsknap  | Tilberedningstid                    | Forslag   |
|--|---|-------------------------------------|---|
|  <p><b>Bøf</b><br/>2,54 cm tyk</p>          | <p><b>HØJ</b><br/>2 minutter på hver side.</p>  | <b>Rødt</b> – 4 minutter            | <p>Bed om fedtmarmorering i udskæringen.</p> <p>Fedt er en naturlig mørner og holder kødet saftigt.</p>   |
|  | <p><b>HØJ til MIDDEL</b><br/>Høj varme 2 minutter på hver side, derefter skru ned til middel varme.</p> | <b>Medium</b> – 6 minutter          |   |
|  |   | <b>Gennemstegt</b> – 8 minutter     |   |
|  <p><b>Burgerbøffer</b><br/>1,27 cm tyk</p> | <p><b>HØJ</b><br/>2 minutter på hver side.</p>  | <b>Rødt</b> – 4 minutter            | <p>Hold bøfferne i samme tykkelse for ensartede tilberedningstider. Bøffer, der er 1 tomme tykke eller mere, bør grilles ved indirekte varme.</p> |
|  | <p><b>HØJ</b><br/>2 ½ minut på hver side.</p>   | <b>Medium</b> – 5 minutter          |   |
|  | <p><b>HØJ</b><br/>2 ½ minut på hver side.</p>   | <b>Gennemstegt</b> – 6 minutter     |   |
|  <p><b>Kylling</b></p>                      | <p><b>HØJ, MIDDEL, LAV</b><br/>2 minutter på hver side, derefter middel-lav til lav varme.</p>          | 20 – 25 minutter                    | <p>Skær leddet, der forbinder lår og ben, <math>\frac{3}{4}</math> igennem, så kødet kan ligge fladt på brænderen og stege jævnt.</p>             |
|  <p><b>Svinekoteletter</b></p>            | <b>MIDDEL</b>   | 6 minutter på hver side             | <p>Vælg tykke udskæringer for mere mørt kød. Skær overskydende fedt fra.</p>  |
|  <p><b>Spareribs</b></p>                  | <p><b>HØJ til LAV</b><br/>Høj i 5 minutter, derefter lav indtil færdig.</p>                             | 20 minutter på hver side, vend ofte | <p>Vælg magre, kødfulde ribben. Grill indtil kødet let trækkes fra benet.</p>   |
|  <p><b>Lammekoteletter</b></p>            | <p><b>HØJ til MIDDEL</b><br/>Høj i 5 minutter, derefter middel indtil færdig.</p>                       | 15 minutter på hver side            | <p>Vælg tykke udskæringer for mere mørt kød. Skær overskydende fedt fra.</p>  |
|  <p><b>Hotdogs</b></p>                    | <b>MIDDEL til LAV</b>   | 4 – 6 minutter                      | <p>Vælg større pølser og skær dem på langs, inden de grilles.</p>   |

# Rengøringsinstruktioner

## Første brug

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

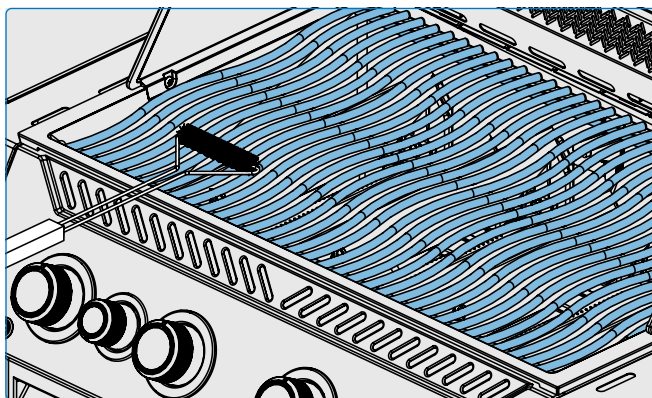


## Støbejernsriste

- Smør dine riste efter 3-4. ganges brug for at tilføje en beskyttende belægning, der forhindrer korrosion. Se Grilltips – **Hvordan du krydrer dine støbejernsriste.**

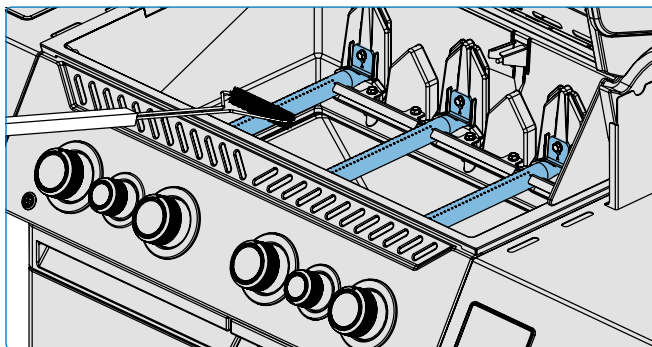
## Rustfrit stål riste

- Riste i rustfrit stål kan rengøres ved at forvarme grillen ved hver brug og bruge en stålbørste til at fjerne rester.
- Riste i rustfrit stål vil permanent ændre farve fra regelmæssig brug på grund af høje temperaturer under grillning.



## Infrarød sidebrænder

- De fleste fedtstoffer og madpartikler, der falder på den infrarøde brænderflade, forbrændes straks på grund af den høje intensitet af varmen.
- Rengør ikke den keramiske flise med en stålbørste.
- Brug ikke vand eller andre væsker til at rengøre brænderen. En pludselig ændring i temperatur vil forårsage revner i den keramiske flise.
- Efter 3-4. ganges brug, tænd brænderen og kør den på høj varme i 5-10 minutter for at fjerne eventuelle rester.

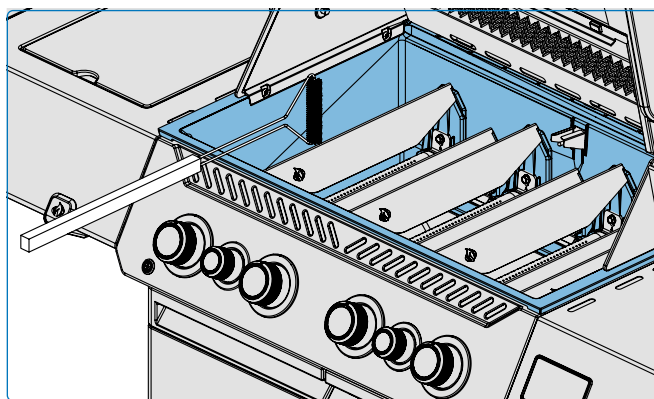


### FARLIGT!

- Brug altid beskyttelseshandsker og sikkerhedsbriller, når du rengør din grill.
- Ophobet fedt er en brandfare.
- Rengøring bør kun udføres, når grillen er afkølet for at undgå risikoen for forbændinger.

## Inde i grillen

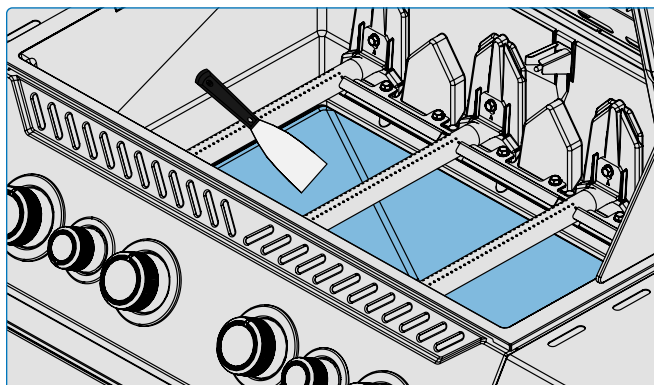
1. Fjern grillristene.
2. Rengør indersiden af grillen mindst hver 3. måned ved moderat brug, eller oftere efter behov.
3. Brug en messingbørste til at rense løse rester fra siderne og under låget.
4. Skrab Sear Plates med en spartel eller skraber. Brug en stålbørste til at fjerne asken.
5. Fjern Sear Plates og børst rester fra brænderne med en stålbørste.
6. Fej rester fra indersiden af grillen ned i drypbakken.



## Aluminiumsstøbninger

Rengør med varmt sæbevand mindst en gang per sæson. Aluminium rustet ikke, men høje temperaturer og vejrfaktorer kan forårsage oxidation på overfladen af støbegodset, som ligner hvide pletter.

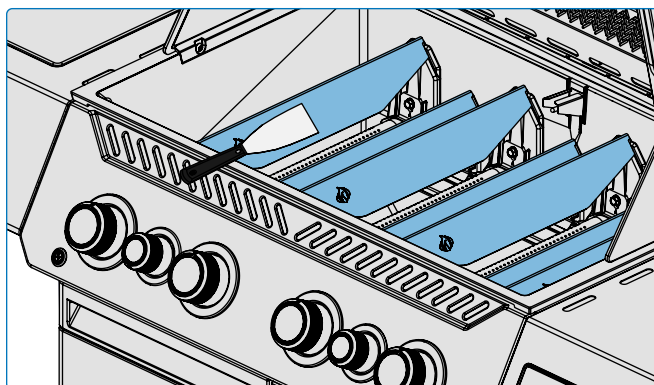
Se "**Vedligeholdelsesinstruktioner**" for mere støbninger om, hvordan man forhindrer oxideret aluminium.



## Drypbakke

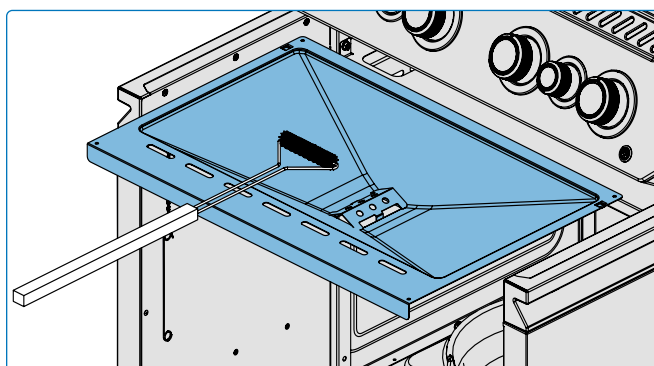
Hver grill, sidebrænder og indbygningsbrænder har en tilsvarende drypbakke. Den er let tilgængelig gennem låger eller åbninger..

- Fedt og overskydende væsker opsamles i drypbakken, der er placeret under grillen, og akkumuleres i den udskiftelige fedtbakke under drypbakken (hvis relevant).
- Brug kun Napoleon-godkendte folieunderlag i drypbakken. Brug aldrig aluminiumsfolie, sand eller andre ikke-godkendte materialer. Dette kan forhindre fedt i at flyde ordentligt.
- Rengør ofte for at undgå fedtopbygning – cirka efter 4-5. ganges brug.



## Rengøringstrin:

1. Træk drypbakken ud af grillen for at få adgang til den udskiftelige fedtbakke eller for at rengøre drypbakken.
2. Skrab drypbakken med en spartel eller skraber.
3. Skift den udskiftelige foliebakke hver 2-4 uge afhængigt af grillens brug (hvis relevant).
4. Besøg din lokale Napoleon-forhandler for at finde nyttige rengøringsprodukter og tilbehør.



## Kontrolpanel

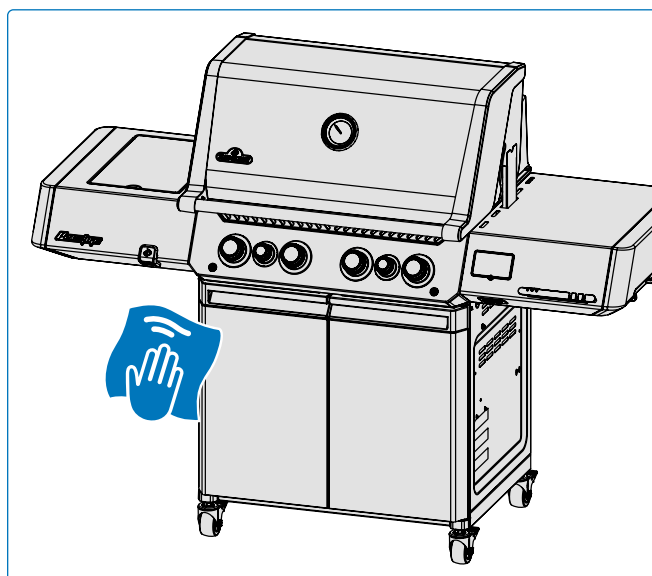
BRUG KUN varmt sæbevand. Teksten er trykt direkte på kontrolpanelet og vil gradvist blive slidt af, hvis der anvendes slibemidler eller rustfri stål rengøringsmidler. Korrekt rengøring af kontrolpanelet, når det bliver beskidt, vil sikre, at teksten forbliver mørk og læsbar.

## Ydre grilloverflade

Rengør ydersiden af grillen en gang om måneden ved moderat brug, eller oftere efter behov.

- Brug kun et ikke-slibende rengøringsmiddel. Slibende rengøringsmidler eller ståluld vil ridse overfladen.
- Sørg altid for at tørre i sliberetningen på stålet.
- Håndter porcelænsemalje-komponenter med omhu.
- Den bagte emaljeoverflade er glaslignende og kan flække, hvis den modtager stød.

Rustfri stålede ændrer farve over tid, når de varmes op, og vil få en gylden eller brun tone. Dette er normalt og vil ikke påvirke grillens ydeevne.



## ADVARSEL!

- Barbecuesauce og salt kan være korrosive og forårsage hurtig nedbrydning af grillkomponenterne, medmindre de rengøres regelmæssigt.
- Sørg for, at alle brændere er slukket, og grillen er afkølet, før du rengør den. Brug ikke ovenrens til at rengøre nogen del af grillen.
- Sæt ikke grillriste eller andre dele af grillen i en selv-rensende ovn for at rengøre dem. Rengør grillen i et område, hvor rengøringsmidlet ikke vil skade dæk, græsplæner eller terrasser.

## Insektgitter og brænderporte

Edderkopper og insekter tiltrækkes af små lukkede rum.

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

Et rede eller spind kan få brænderflammen til at brænde blødt gult eller orange og forårsage brand eller at ilden slår tilbage ved luftindtaget under kontrolpanelet. Følg de følgende trin, hvis dette sker.

1. Fjern skruen(e), der fastgør brænderen til bagvæggen af grillen. Træk brænderen tilbage og opad for at fjerne den. (Fig.9)
2. Rengør indersiden af brænderen ved hjælp af en fleksibel rensbørste eller, eller brug en blød børste til mere sarte områder for forsigtigt at fjerne snavs.
3. Ryst løst snavs ud af brænderen gennem gasindtaget.
4. Kontroller brænderportene og ventilåbningerne for blokeringer: brænderportene kan tilstoppe over tid på grund af madrester og korrosion.
5. Brug en udfoldet papirclips eller den medfølgende vedligeholdelsesbit til at rense brænderportene.
6. Bor de tilstoppede porte ud ved hjælp af den medfølgende borekrone i en lille batteridrevet boremaskine: dette kan gøres med brænderen fastgjort til grillen, men det er lettere, hvis den er fjernet fra grillen.
7. Bøj ikke borekronen, når du borer portene, da borekronen kan knække.
8. Denne borekrone er til brænderporte, IKKE til messingåbninger, der regulerer gasstrømmen til brænderen.
9. Udvid ikke hullerne.
10. Sørg for, at insektgitteret er rent, stramt og fri for frug eller andet snavs.
11. Foretag proceduren omvendt for at geninstallere brænderen.
12. Sørg for, at ventilen går ind i brænderen under installationen.
13. Sæt Sear Plates-beslaget på plads igen og stram skrueerne for at fuldføre geninstallationen.

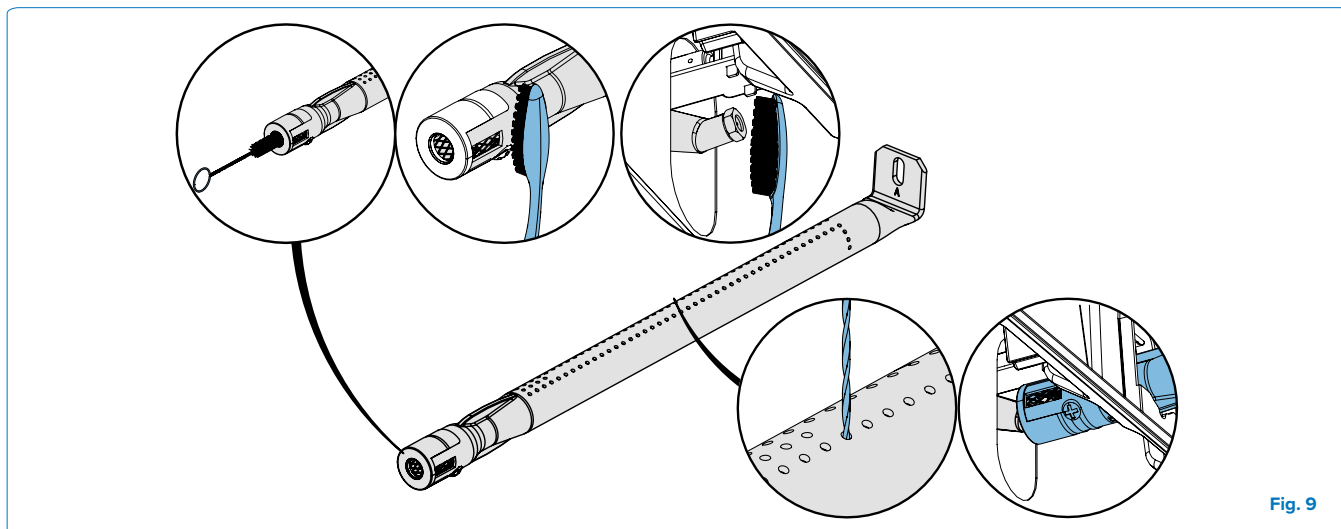


Fig. 9

## Temperaturprober

- Rengør proberne før første brug.
- Vask metaldelen af proberne i hånden og tør grundigt efter hver brug. Vask ikke i opvaskemaskine.
- Proberne er rustfri og korrosionsbestandige. Brug ikke kemikalier eller rengøringsmidler til at rengøre proberne, undtagen mild sæbe.



**Bemærk:** Probe-stik, probekabler og displayenhed er vandafvisende, men bør ikke efterlades i regnen. Apparatet må aldrig nedsænkes i vand.



### FARLIGT!

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



### SIKKERHED FØRST!

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

# Vedligeholdelsesinstruktioner

## Generelle krav

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

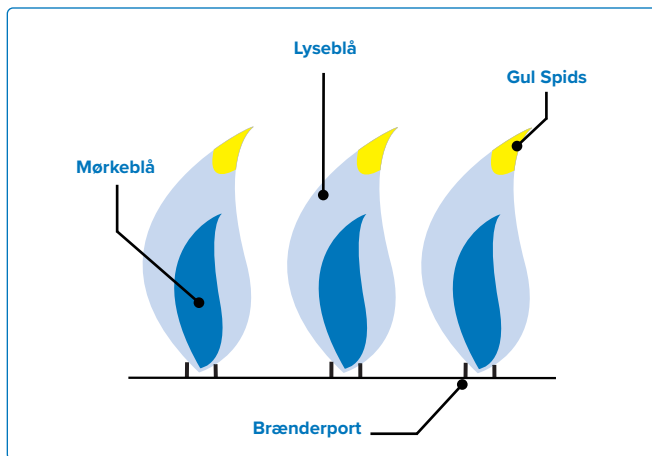
- Forhindr ikke luftstrømmen til ventilation og forbrænding.
- Hold ventilationsåbningerne på flasken, som er placeret på siden af vognen eller indkapslingen og foran og bagpå den nederste hylde, fri for affald.
- Lukkede dele må ikke manipuleres af brugeren.

## Forbrændingsluftjustering



**VIGTIGT!** Dette skal udføres af en kvalificeret gasinstallatør.

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



## Justerer luftspjældet

1. Fjern grillriste og Sear Plates. Lad låget være åbent.
2. Du skal muligvis åbne skabsdøren eller fjerne den øverste skuffe (hvis udstyret) for at få adgang til luftspjælds-skruen, der er placeret ved munden af brænderen.
3. Fjern den bageste dækplade for at justere luftspjældet på den bageste rørbrænder.
4. Løsn låseskruen på luftspjældet og åbn eller luk luftspjældet efter behov.
5. Tænd brænderne på høj varme.
6. Inspicer visuelt brænderflammerne.
7. Sluk brænderne, stram låseskruerne, og sæt de fjernede dele på plads, når spjældene er korrekt indstillet.
8. Sørg for, at insektgitterne er installeret.



**Bemærk:** Infrarøde brændere har ingen luftjustering.



## ADVARSEL!

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



## VI VIL HJÆLPE!

Kontakt Napoleon  
kundeserviceafdeling for  
anbefalede reservedel  
1-866-820-8686.

## Rustfrit stål i barske miljøer

Rustfrit stål oxiderer eller bliver plettet i nærvær af klorider og sulfider, især i kystområder, varme og meget fugtige områder, samt omkring pools og spa-bad. Disse pletter ligner rust, men de kan nemt fjernes eller forhindres. Vask rustfrie og kromoverflader hver 3-4 uge. Rengør med varmt sæbevand.

### Brændervedligeholdelse

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

### Vedligeholdelse og Beskyttelse af Infrarøde Brændere

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



**VIGTIGT!** Skader som følge af manglende overholdelse af disse instruktioner er IKKE dækket af din grillgaranti.

### Lågejustering

Apparatvognens låger kan justeres, hvis de er ujævne.

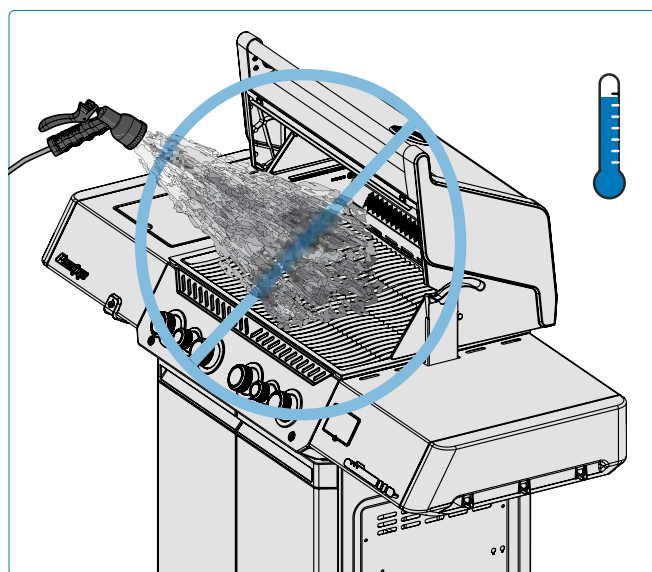
1. Find justeringsbeslaget øverst på lågen.
2. Brug en skruetrækker til at dreje lågejusteringsskruen med uret for at hæve lågen, eller mod uret for at sænke den.
3. Efter en eller to drejninger med skruetrækkeren, åbn og luk lågen og kontroller justeringen øverst på lågerne.
4. Hvis nødvendigt, gentag disse trin, indtil lågerne er justeret korrekt.

### Ventilation af varm luft

- Varm luft skal have en vej til at undslippe grillen, så brænderne kan fungere korrekt.
- Brænderne kan blive iltmangel, hvis den varme luft ikke får lov til at undslippe, hvilket kan forårsage at ilden slår tilbage. Keramikken kan revne, hvis dette sker gentagne gange.

### Trin for at Undgå Skader på Keramiske Overflader

1. Sluk aldrig en flamme eller oplusning med vand.
2. Lad ikke koldt vand (regn, sprinklere, slange osv.) komme i kontakt med varme keramiske brændere. En øjeblikkelig temperaturændring vil forårsage revner i den keramiske flise.
3. En keramisk brænder, der bliver våd før brug, vil skabe damp, når den senere anvendes, og producere tryk, der vil få keramikken til at revne.
4. Gentagen opblødning af keramikken kan få den til at svulme op og udvide sig, hvilket skaber tryk, der får keramikken til at revne og smuldre.
5. Inspicer keramikken for mulig vandoptagelse, hvis du finder vand i grillen. Fjern brænderen, hvis keramikken er våd. Vend den på hovedet for at dræne det overskydende vand. Tag keramikken indendørs for at tørre grundigt.
6. Lad ikke hårde genstande ramme brænderen. Vær forsigtig, når du indsætter eller fjerner grillriste og bruger tilbehør.



### FARLIGT!

- Sluk for gasen ved kilden og frakobl enheden, før du servicerer den.
- Vedligeholdelse bør kun udføres, når grillen er afkølet for at undgå risiko for forbrændinger.
- En lækagetest skal udføres årligt og når en komponent i gasinstallationen udskiftes, eller når der er lugt af gas.



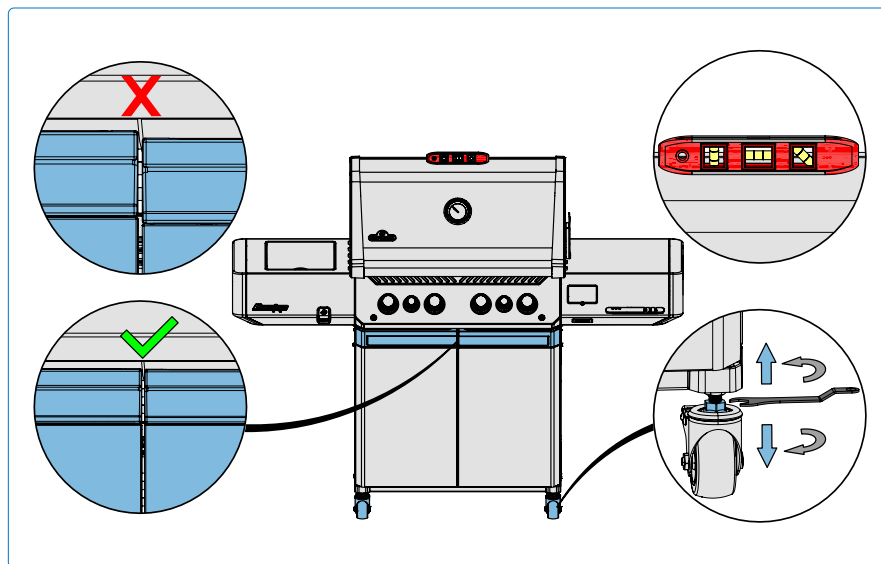
### SIKKERHED FØRST!

Dæk aldrig mere end 75% af nogen hoved- eller sidebrænderens madlavningsoverflade med noget solidt metal (f.eks. grillplader eller pander).

## Juster grillen

Justerbare hjul hjælper med at nivellere grillen.

1. Aktivér hjulbremserne på de hjul, der er modsat det, der justeres.
2. Løft forsigtigt og støt den relevante side af grillen for at lade hjulet rotere frit.
3. Løsn fastgørelsesmøtrikken øverst på hjulakslen.
4. Brug en skruenøgle til at dreje den nederste hjulmøtrik mod uret for at sænke det hjørne af grillen, eller med uret for at hæve det.
5. Når den ønskede højde er nået, stram fastgørelsesmøtrikken mod grillen for at sikre hjulet i sin nye position. Gentag denne procedure på de øvrige hjul, indtil grillen er jævn og fuldstændig understøttet på hvert hjørne.



### ADVARSEL!

- Hæv kun den ene side af grillen ad gangen. Undgå at vippe grillen fremad eller bagud.



### VÆR FORSIGTIG!

Gasflasken sidder tæt på jorden. Forøg højden på apparatets hjul, før du flytter det over ujævnt terræn for at undgå at beskadige gasflasken eller gasflaskegitteret.



# Fejlfinding

## Tændingsproblemer

- Hoved-, bag- eller sidebrændere vil ikke tænde med tænderen, men vil tænde med en tændstik.
- Brænderne vil ikke tænde hinanden.

|                      | Mulige årsager                                 | Løsning  |
|----------------------|--|--|
| Hovedbrænder         | JETFIRE™ -udløbet er beskidt eller tilstoppet. | Rengør JETFIRE™ -udløbet med en blød børste.   |
|                      | Snavsede eller korroderede Cross Light-beslag. | Rengør eller udskift efter behov.  |
| Bag- og Sidebrændere | Død batteri eller installeret forkert.         | Udskift med et premium kraftigt batteri.   |
|                      | Løs elektrodekabel eller forsyningsledninger.  | Kontroller, at ledningen er korrekt tilsluttet terminalen på bagsiden af tænderen. Kontroller, at ledningerne fra modulet til tændingskontakten (hvis udstyret) er korrekt tilsluttet deres respektive terminaler. |
|                      | Flammer, der løfter sig på brænderen.          | Luk luftspjældet i henhold til <b>“Vedligeholdelsesinstruktioner”-sektionen for forbrændingsluftjustering</b> i denne brugermanual. VIGTIGT! Dette skal udføres af en kvalificeret gasinstallatør.                 |

## Støj og stikflammer

- Summende regulator.
- Overdrevne stikflammer og ujævn varme.

| Mulige årsager   | Løsning  |
|--|--|
| Normalt summelyd på varme dage.                                  | Dette er ikke en defekt. Det skyldes interne vibrationer i regulatoren og påvirker ikke grillens ydeevne eller sikkerhed. Summende regulatorer VIL IKKE blive udskiftet. |
| gasflaskeventilen blev åbnet for hurtigt.                        | Åbn gasflaskeventilen langsomt.  |
| Sear Plates installeret forkert.                                 | Sørg for, at Sear Plates er installeret med hullerne mod fronten og med slidsene på bunden. Se Samlevejledningen.  |
| Forkert opvarmning.  | Forvarm grillen med alle hovedbrændere på høj varme i 10 til 15 minutter.  |
| Overdreven fedt og askeopbygning på Sear Plates og i drypbakken. | Rengør Sear Plates og drypbakken regelmæssigt. Brug ikke aluminiumsfolie i bakken. Se <b>“Rengøringsinstruktioner”</b> .   |



### VI VIL HJÆLPE!

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



### REGISTRER DIN GRILL!

Gå til [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) eller din Samlevejledning for instruktioner om udskiftningsdele.

## Afløbsfarve

- Malingen ser ud til at skrælle af indeni låget eller hættten.

| Mulige årsager                          | Løsning   |
|---|---|
| Fedtophobning på indvendige overflader. | Dette er ikke en defekt. Finishen på låget og hættten er porcelæn eller rustfrit stål og vil ikke skrælle af. Afløbet skyldes hærdet fedt, som tørrer op til malelignende flager, der flager af. Regelmæssig rengøring vil forhindre dette. Se <b>"Rengøringsinstruktioner"</b> . |

## Gasflow

- Lav varme eller lav flamme, når ventilen er sat på høj.
- Brændere brænder med gul flamme, ledsaget af gaslugt.
- Flammer løfter sig væk fra brænderen, ledsaget af gaslugt og mulige tændingsvanskeligheder..
- Brænderudgang på HØJ, men indstillingen er LAV. Brummelyd og flakkende blå flamme ved brænderens overflade.

| Mulige årsager   | Løsning  |
|--|--|
| Propangas – forkert tændingsprocedure.                                       | Sørg for, at tændingsproceduren følges nøje. Alle gasventiler skal være i OFF-position, når tankventilen åbnes. Tænd tanken langsomt for at tillade trykket at udligne. Se Operation – <b>"Tændingsinstruktioner"</b> .  |
| Naturgas – utilstrækkelig forsyningsledning.                                 | Røret skal være dimensioneret i henhold til installationskoden.  |
| Lækage af pakning omkring keramisk flise eller en svejsefejl i brænderhuset. | Lad brænderen køle af og inspicer grundigt for revner. Kontakt din autoriserede Napoleon-forhandler for at bestille en erstatningsbrænder, hvis der findes revner.   |
| Både propan og naturgas – forkert forvarmning.                               | Forvarm grillen med begge hovedbrændere på høj varme i 10 til 15 minutter.   |
| Mulig edderkoppespind eller andre fremmedlegemer.                            | Rengør grundigt eventuelle edderkoppespind eller webs fra din brænderindsats ved at fjerne den og følge instruktionerne i denne manual. Se <b>"Lækagetest"</b> .   |
| Forkert justering af luftspjældet.   | Åbn eller luk luftspjældet let i henhold til denne manual. Se <b>"Vedligeholdelsesinstruktioner"</b> . VIGTIGT! Dette skal udføres af en kvalificeret gasinstallatør.  |
| Mangel på gas.   | Kontroller gasniveauet i propantanken.   |
| Forsyningsslange er klempt.  | Repositioner forsyningsslangen efter behov.  |
| Propangasregulator i lavt flow-tilstand.                                     | Sluk for brænderne og luk tankventilen. Vent 5 minutter før du åbner ventilen helt igen. Lad et par sekunder for trykket at udligne, før du følger Tændingsinstruktionerne for at starte grillen. Sørg for, at tændingsproceduren følges nøje hver gang du laver mad. Alle gasventiler skal være OFF, når tankventilen åbnes. Åbn altid tankventilen langsomt. |

## Infrared-brænder flammer tilbage

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

| Mulige årsager  | Løsning  |
|---|--|
| Keramiske fliser overbelastet med fedtstæk og ophobning. Portene er tilstoppede.  | Sluk brænderen og lad den køle af i mindst 2 minutter. Tænd brænderen igen og lad den brænde på høj i mindst 5 minutter, eller indtil de keramiske fliser gløder jævnt røde. |
| Brænderen overophedet på grund af utilstrækkelig ventilation. For meget grilloverflade dækket af en grillplade eller pande. | Sørg for, at ikke mere end 75 % af grilloverfladen er dækket af objekter eller tilbehør. Sluk brænderen og lad den køle af i mindst 2 minutter, og tænd derefter igen.       |
| Utæt pakning omkring den keramiske flise, eller svejsevigter i brænderhuset.  | Lad brænderen køle af og inspicér den nøje for revner. Kontakt din autoriserede Napoleon-forhandler for at bestille en ny brænder, hvis der findes revner.                   |
| Forkert opvarmning.   | Forvarm grillen med begge hovedbrændere på høj i 10-15 minutter.   |
| Overdreven ophobning af fedt og aske på sear-plader og i drypbakke.   | Rengør sear-plader og drypbakke regelmæssigt. Brug ikke aluminiumsfolie i drypbakken. Se "Rengøringsinstruktioner" for flere detaljer.                                       |

## Parring af appen med grillen

- På displayet skal du altid sikre dig, at Bluetooth® og Wi-Fi-ikonet blinker, hvilket indikerer, at grillen er klar til at blive parret med en smart enhed.

| App Problemer  | Mulige Årsager / Løsning  |
|--|---|
| Appen er ikke installeret eller er ikke korrekt installeret.                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tilslut til internettet via Wi-Fi og download appen fra Apple App Store eller Google Play™.</li> <li>• Følg anvisningerne for automatisk installation og åbning af appen.</li> <li>• Tjek app-ikonet på startskærmen.</li> <li>• Afinstaller og geninstaller appen om nødvendigt (se "Napoleon Home App" for flere detaljer).</li> <li>• Udvid app-tilladelser.</li> </ul>   |
| Appen er installeret, men viser en skærm med teksten "probe is not connected". | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sørg for, at proberne er korrekt indsat i holderne på din grill.</li> <li>• Maksimer modtagelsen ved at rette skærmen på grillen mod din smartphone i tæt rækkevidde.</li> <li>• Luk appen helt og genstart den (vær bevidst om din enheds grundlæggende funktioner og indstillinger).</li> <li>• Luk eventuelle unødvendige programmer på din smartphone, der kan bruge hukommelse.</li> </ul>  |
| Appen fungerede før, men enhedens navn vises ikke i Appens enhedsoversigt.     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appen søger ikke eller kan ikke finde enheden.</li> <li>• Klik på "Prøv igen" på siden med "ingen enheder fundet" eller tryk på tilbagemåstasten på siden med "enheder fundet" for at genstarte scanningen.</li> <li>• Sluk for skærmen og tænd den igen ved at holde tænd/sluk-knappen nede i 5 sekunder. Sørg for, at Bluetooth® er aktiveret i indstillingerne på din smart enhed.</li> <li>• Tag din smartphone tættere på det digitale display.</li> <li>• Opdater hukommelsescachen ved at lukke og åbne appen igen.</li> <li>• Sørg for, at din enheds placeringsindstilling er tændt.</li> <li>• Vent mellem 30 og 60 sekunder mellem trin.</li> </ul> |
| Grillen mistede forbindelsen under brug og viser en "connection lost"-skærm.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Forsøg at lokalisere årsagen til frekvensinterferens eller fysisk blokering.</li> <li>• Sørg for, at både grillen og smartphonen har internetadgang, og at Bluetooth® er aktiveret på din smartphone.</li> <li>• Sluk for det digitale display og tænd det igen.</li> <li>• Tvangsluk appen og åbn den igen som en sidste udvej.</li> </ul>  |
| Alarmerne fungerer ikke.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontroller enhedsforbindelsen.</li> <li>• Kontroller, at de passende lyde eller meddelelser er aktiveret i indstillingerne på din smartphone.</li> <li>• Kontroller, at alarm (eller vibrer) meddelelse er valgt i <b>Napoleon Home App</b>.</li> </ul>  |
| Grillen kan ikke oprette forbindelse til Wi-Fi.                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grillen understøtter kun 2,4 GHz Wi-Fi-båndet. Kontroller dine routerindstillinger. Sørg for, at din router udsender på 2,4 GHz. Nogle routere har mulighed for at udsende på flere bånd. Kontroller din routers indstillinger for at sikre, at 2,4 GHz-båndet er aktiveret.</li> <li>• Andre elektroniske enheder kan forstyrre Wi-Fi-signalet. Prøv at flytte enheden væk fra elektroniske apparater, der kan forårsage interferens.</li> </ul>  |

# Overholdelse

| Produktnavn | Modelnummer     | FCC ID            | IC ID           |
|-------------|-----------------|-------------------|-----------------|
| PRESTIGE    | P500VX - P665VX | VA8-P665VXRSIBPSS | 7114A-P665VXRSI |

Dette apparat overholder del 15 af FCC-reglerne. Driften er underlagt følgende to betingelser:

1. Apparatet må ikke forårsage skadelig interferens.
2. Apparatet skal acceptere enhver interferens, der modtages, inklusive interferens, der kan forårsage uønsket drift. Ændringer eller modifikationer, der ikke er udtrykkeligt godkendt af den ansvarlige for overholdelse, kan annullere brugerens ret til at betjene udstyret.

## FCC Overholdelse:

Dette udstyr er blevet testet og fundet i overensstemmelse med grænserne for en Klasse B digital enhed, i henhold til del 15 af FCC-reglerne. Disse grænser er designet til at give rimelig beskyttelse mod skadelig interferens i en boliginstallation. Dette udstyr genererer, bruger og kan udsende radiofrekvensenergi, og hvis det ikke er installeret og brugt i overensstemmelse med instruktionerne, kan det forårsage skadelig interferens med radiokommunikation. Der er dog ingen garanti for, at interferens ikke vil opstå i en bestemt installation.

Hvis dette udstyr forårsager skadelig interferens med radio- eller tv-modtagelse, som kan bestemmes ved at slukke og tænde udstyret, opfordres brugeren til at forsøge at rette interferensen ved en eller flere af følgende foranstaltninger:

- Reorienter eller flyt den modtagende antenne.
- Øg afstanden mellem udstyret og modtageren.
- Tilslut udstyret til en stikkontakt på en anden kreds end den, som modtageren er tilsluttet.
- Kontakt forhandleren eller en erfaren radio/TV-tekniker for hjælp.

Dette udstyr er blevet testet og fundet i overensstemmelse med grænserne for en Klasse A digital enhed, i henhold til del 15 af FCC-reglerne. Disse grænser er designet til at give rimelig beskyttelse mod skadelig interferens, når udstyret anvendes i et kommercielt miljø. Dette udstyr genererer, bruger og kan udsende radiofrekvensenergi, og hvis det ikke er installeret og brugt i overensstemmelse med brugsanvisningen, kan det forårsage skadelig interferens med radiokommunikation. Drift af dette udstyr i et boligområde vil sandsynligvis forårsage skadelig interferens, i hvilket tilfælde brugeren vil være nødt til at rette interferensen for egen regning.

Dette udstyr overholder FCC's grænser for strålingseksponering fastsat for et ukontrolleret miljø. Slutbrugeren skal følge de specifikke betjeningsinstruktioner for at overholde RF-eksponeringskravene. Denne sender må ikke være placeret sammen med eller betjene sammen med nogen anden antenne eller sender. Den mobile enhed er designet til at opfylde kravene for eksponering for radiobølger

fastsat af Federal Communications Commission (USA). Disse krav sætter en SAR-grænse på 1,6 W/kg gennemsnitligt over ét gram væv. Den højeste SAR-værdi rapporteret under denne standard under produktcertificering til brug, når den korrekt bæres på kroppen, er 0,515 W/kg.

Dette udstyr overholder FCC's grænser for strålingseksponering fastsat for et ukontrolleret miljø. Dette udstyr bør installeres og betjenes med en minimumsafstand på 20 cm mellem radiator og din krop. Denne sender må ikke være placeret sammen med eller betjene sammen med nogen anden antenne eller sender.

## ISED Canada-erklæring:

Dette apparat indeholder licensfrie sender(e)/modtager(e), der overholder Innovation, Science and Economic Development Canadas licensfrie RSS(er). Drift er underlagt følgende to betingelser:

1. Dette apparat må ikke forårsage interferens; og
2. Dette apparat skal acceptere enhver interferens, inklusive interferens, der kan forårsage uønsket drift af apparatet

## Radioudstyrsdirektiv:

Hermed erklærer Napoleon, at radioudstyretypen PRESTIGE P500VX - P665VX er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU.

**Strålingseksponering:** Dette udstyr overholder Canadas grænser for strålingseksponering fastsat for et ukontrolleret miljø.

## RF-eksponeringsudtalelse:

For at opretholde overholdelse af IC's RF-eksponeringsretningslinjer bør dette udstyr installeres og betjenes med en minimumsafstand på 20 cm mellem radiator og din krop.

Denne enhed og dens antenne(r) må ikke være placeret sammen med eller betjene sammen med nogen anden antenne eller sender.

# NAPOLEON PRODUKT GARANTI

## FOR PRESTIGE® KØRESTOLE OG INDBYGGEDE HOVEDENHEDER Præsidentens begrænsede livstidsgaranti på Napoleon gasgrill.



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

|   |               |
|---|---------------|
| Aluminiumstøbegods / Rustfrit Stålramme .....   | Livstid*      |
| Rustfrit Stål-låg .....   | Livstid*      |
| Porcelænsemaileret låg.....   | Livstid*      |
| Rustfrit Stål madlavningsriste .....  | Livstid*      |
| Rustfrit Stål-sidetabel .....   | Livstid*      |
| Rustfrit Stål-rørbrænder.....   | 10 år plus ld |
| Porcelænsovertrukne støbejernsmadlavningsriste .....                                      | 10 år plus ld |
| Rustfrit Stål flammereduceringsindsatser.....   | 5 år plus ld  |
| Rustfrit Stål infrarød brænder til rotisserie.....  | 5 år plus ld  |
| Bund infrarød keramisk brænder eller keramisk infrarød sidbrænder (eksklusive skærm)..... | 5 år plus ld  |
| Keramisk infrarød brænder til rotisserie (eksklusive net) .....                           | 5 år plus ld  |
| Elektriske komponenter .....  | 3 år          |
| Alle andre dele.....  | 2 år          |

**Plus ld:** Refererer til en udvidet garantiperiode, hvor vi leverer reservedele til køberen til 50% af den aktuelle detailpris for produktets livstid\*.

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

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

**\*Livstid:** Refererer til en garantiperiode på 30 år.

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

Kundens lovbestemte rettigheder i tilfælde af defekter i henhold til WKRL - (EU) 2019/711 påvirkes ikke, begrænses eller ændres af den nuværende garanti. Udøvelse af lovbestemte rettigheder skal ske uden omkostninger.

### GARANTI BETINGELSER OG BEGRÆNSNINGER

NAPOLEON garanterer, at deres produkter er fri for defekter udelukkende til den oprindelige køber og kun, hvis købet er foretaget gennem en officiel NAPOLEON-forhandler.

Følgende betingelser og begrænsninger gælder:

Den nuværende producentgaranti er ikke overførbart og kan ikke udvides under nogen omstændigheder eller af nogen af vores repræsentanter. Gasgrillen skal installeres af en autoriseret, licenseret servicetekniker eller entreprenør. Installationen skal finde sted i overensstemmelse med de medfølgende installationsinstruktioner samt alle lokale og nationale bygge- og brandkoder.

Denne begrænsede garanti dækker ikke skader forårsaget af forkert betjening, manglende vedligeholdelse, fedtbrand, miljøpåvirkning, ulykker, ændringer, misbrug eller forsømmelse. Installation af reservedele fra andre producenter annullerer den nuværende garanti. Misfarvning af plastdele på grund af anvendelse af kemiske

rengøringsmidler eller udsættelse for sollys er ikke dækket af denne garanti.

Denne garanti udelukker også følgende: Ridser, buler, malefejl, belægninger, korrosion eller misfarvning forårsaget af eksponering for varme eller slidte og kemiske rengøringsmidler, samt skår i porcelænsovertrukne dele og alle komponenter brugt i installationen af gasgrillen. Hvis en del forværres til det punkt, hvor den bliver ubrugelig (på grund af rust eller gennembrænding) inden for garantiperioden, vil kunden modtage en erstatningsdel.

Efter det første år har NAPOLEON ret til under denne garanti (Præsidentens begrænsede livstidsgaranti, 15 års begrænsede garanti, 10 års begrænsede garanti, 3 års begrænsede garanti) at fratage enhver garanti-forpligtelse efter eget skøn ved at refundere den oprindelige køber det engrosbeløb, som svarer til prisen på de defekte garantidele.

NAPOLEON påtager sig intet ansvar for installationsomkostninger, arbejdstimer eller andre omkostninger forbundet med geninstallation af en garantidel. Omkostninger af denne art er ikke dækket af den nuværende garanti.

Uanset eventuelle bestemmelser under denne garanti (Presidentens begrænsede livstidsgaranti, 15 års begrænsede garanti, 10 års begrænsede garanti, 3 års begrænsede garanti) er NAPOLEONs ansvar under denne garanti defineret af ovenstående og dækker ikke nogen tilfældige, følge- eller indirekte skader i nogen som helst tilfælde.

Denne garanti definerer NAPOLEONs pligter og ansvar i forbindelse med NAPOLEON gasgrillen. NAPOLEON påtager sig intet yderligere ansvar i forbindelse med salget af dette produkt og bemyndiger ikke nogen tredjepart til at påtage sig noget andet ansvar på vegne af NAPOLEON.

NAPOLEON påtager sig intet ansvar for: Overophedning, slukning af flammen forårsaget af miljøfaktorer som stærk vind eller utilstrækkelig ventilation.

NAPOLEON accepterer ikke ansvar for nogen skader på gasgrillen forårsaget af vejret, hagl, hårdhændet håndtering, aggressive kemikalier eller rengøringsmidler.

Garantikrav skal ledsages af købsbevis eller en kopi heraf, der angiver serienummer og modelnummer.

NAPOLEON forbeholder sig ret til at lade produktet eller en del heraf inspicere af en af sine repræsentanter, inden nogen garanti-forpligtelse opfyldes.

NAPOLEON dækker ikke forsendelsesomkostninger, arbejdstimer eller eksportafgifter.

#### **GARANT:**

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

**Telefon:** +31 345 588 655

**Fax:** +31 345 588 655

**E-mail:** eu.info@napoleon.com

# NAPOLEON®

## EJRER OVER 40 ÅR MED AT LEVERE HJEMMEKOMFORTPRODUKTER



NAPOLEON® produkter er beskyttet af én eller flere amerikanske og canadiske og/eller udenlandske patenter eller patenter under behandling.



#### Adresse

#### Wolf Steel Ltd.

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, The Netherlands  
10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell,  
CV7 7SL, United Kingdom  
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8, Canada



#### Telefon

Europe  
+31 345 588655

#### Online

E-mail: [eu.info@napoleon.com](mailto:eu.info@napoleon.com)  
Hjemmeside: [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)



N415-0800CE-DK