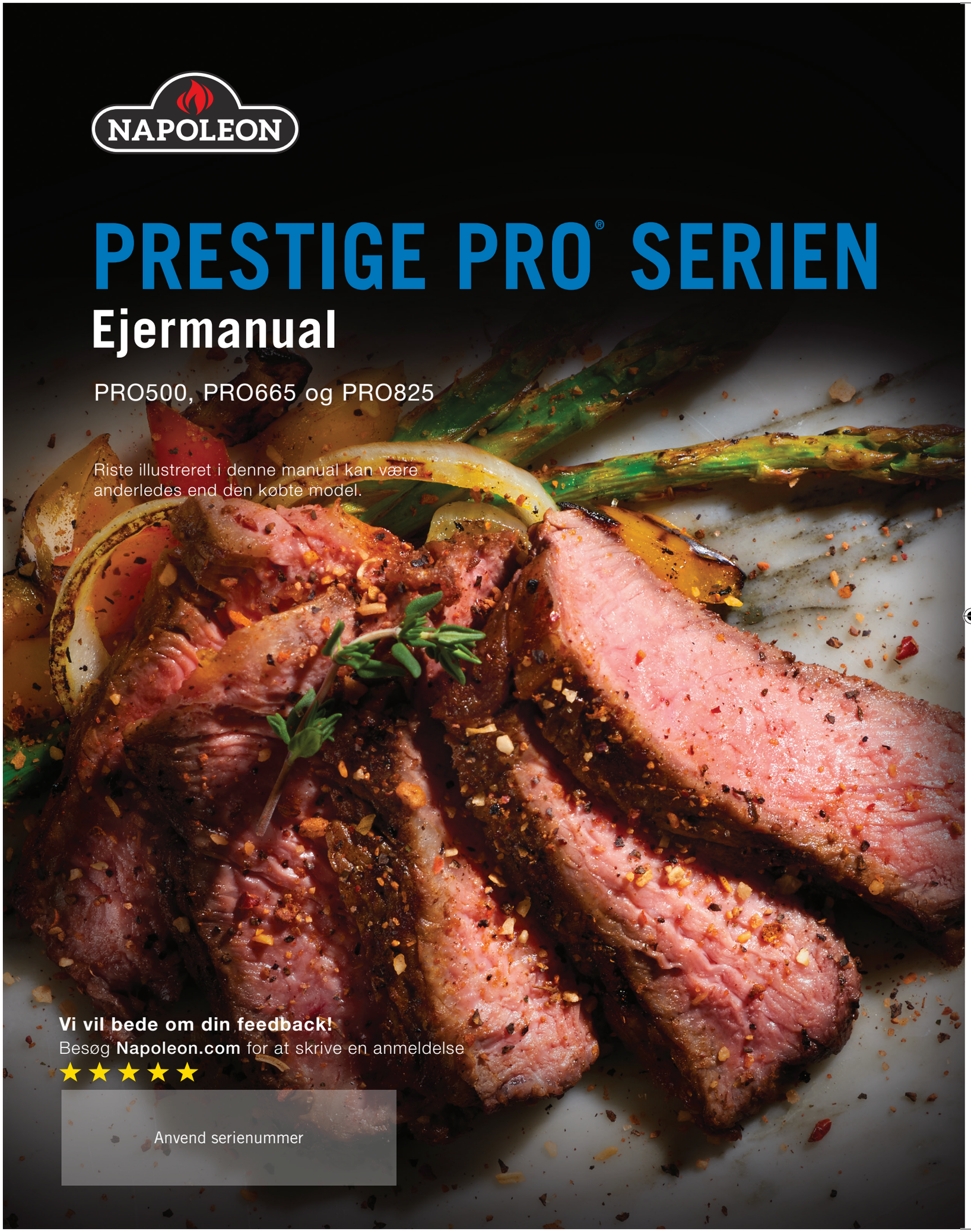
PRESTIGE PRO® SERIEN

Ejermanual

PRO500, PRO665 og PRO825

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



Vi vil bede om din feedback!
Besøg **Napoleon.com** for at skrive en anmeldelse
★★★★★

Anvend serienummer

TILLYKKE MED DIN NAPOLEON GRILL!

Du har lige opgraderet dit grill-spil.

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

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

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

BRUG UDENDØRS I ET GODT VENTILERET RUM

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

FARE!

HVIS DU KAN LUGTE GAS:

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

ADVARSEL!

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

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

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

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

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

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

Velkommen til Napoleon!

Sikkerhed kommer i første række

ADVARSEL Generel information

Denne grill skal installeres i overensstemmelse med lokale foreskrifter. Hvis der bruges en spid motor bør det have elektrisk jordforbindelse ifølge de lokale koder.

ADVARSEL! Elektriske sikkerhedsforanstaltninger

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

Forbind først alle elektriske komponenter til anordningen, og sæt dem herefter ind i stikkontakten. Brug kun en kredsløbsafbryder med jordbeskyttelse (GFI) sammen med denne udendørs madlavningsanordning.

Fjern aldrig jordforbindelsesstikket. Brug kun forlængerledninger, som er blevet vurderet til udstyrets elektricitet og godkendt til udendørs brug med W-A-mærkning. Elektrisk vurdering: 230 - 240V / AC - 50HZ – 0.4A.

ADVARSEL! Installering & Montering

Installer denne grill nøjagtig some forevist i Installeringsvejledningen. Hvis grillen var samlet i forretningen, skal du gennemgå samlingsvejledningen for at sikre, at dette er gjort korrekt.

Må ikke installeres i eller på fritidskøretøjer og/eller både.

Udfør den påkrævede lækagetest, før du bruger grillen.

Modificer ikke denne grill under nogle omstændigheder.

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

Brug kun trykregulatoren og slangesamlingen, som følger med grillen eller reservedele, som er specifikt anbefalet af Napoleon.

ADVARSEL! Betjening

Læs hele denne ejermanual, før du anvender grillen.

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

Følg antændelsesvejledningerne omhyggeligt.

ADVARSEL! Opbevaring & manglende brug

Sluk gassen på propan cylinderen eller ventilen til naturgasforsyningen.

Afbryd slangen mellem gascylinderen og grillen.

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

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

Afbryd forbindelsen til naturgasforsyningen når grillen opbevares indendøre.

ADVARSEL! Korrekt bortskaffelse af produktet

Denne mærkning anfører, at dette produkt ikke må bortskaffes med andet husholdningsaffald i EU-landene. For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers helbred pga. ukontrolleret bortskaffelse af affald, skal det genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genanvendelse af materialeressourcer. Brug venligst returnerings- og indsamlingssystemer til at returnere din brugte enhed, eller kontakt forhandleren der, hvor produktet blev købt. De kan aflevere dette produkt til miljøsikkert genbrug.

INHALT

Velkommen til Napoleon! 3

Sikkerhed kommer i første række

Alle systemfunktioner 4

Kom igang 5

Lækagetest

Betjening 9

Optænding af din grill
Grill-vejledning
Sådan bruger du en bagbrænder & roterende spyd
Belysningsinstruktioner.
Checkliste for grilloplevelsen
Sådan smører du madlavningsriste af støbejern

Infrarød grill-vejledning 15

Rengøringsvejledning 16

Vedligeholdelses-vejledning 19

Forekomst af flammer
Rustfri i barske omgivelser

Fejlfinding 21

Diagram over elektriske forbindelser

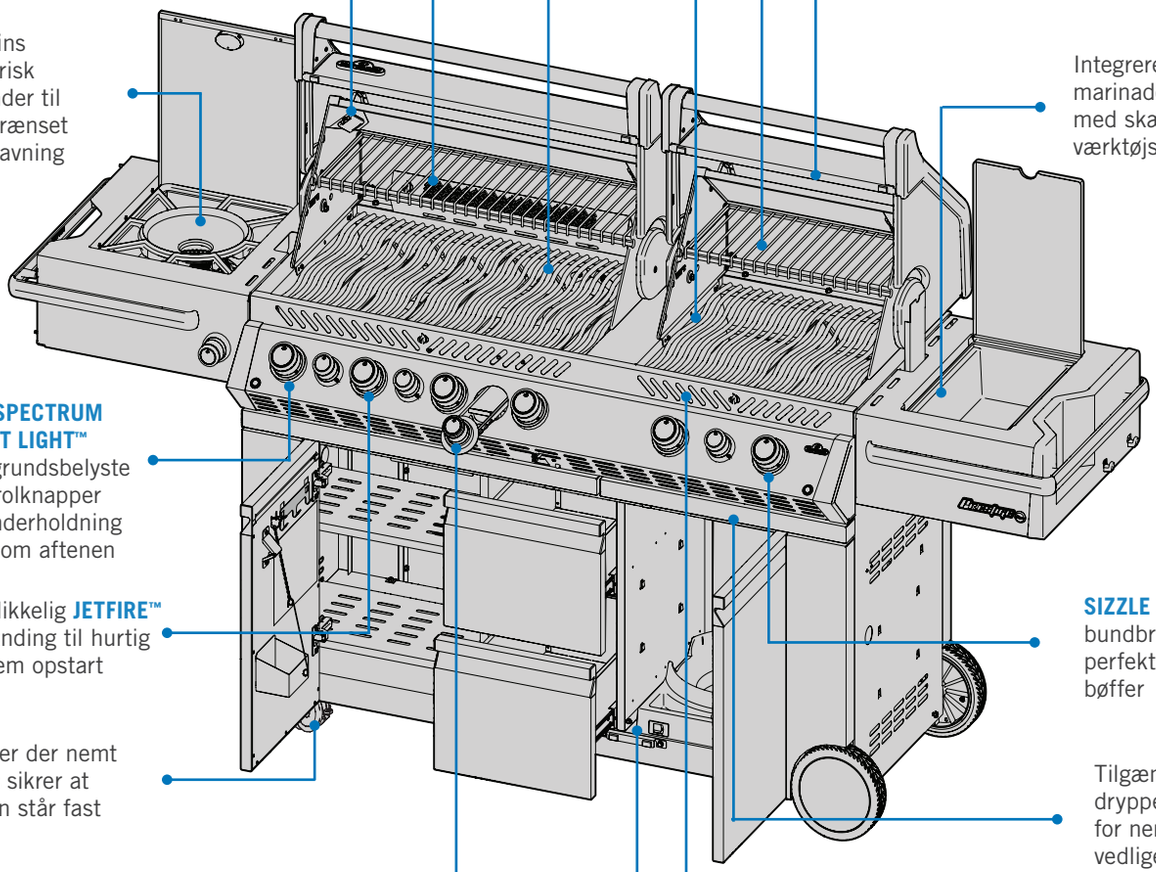
Garanti 27

TELEFON: +31 345 588655

E-MAIL: eu.info@napoleon.com

ONLINE: www.napoleon.com

Alle systemfunktioner



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

Infrarød Spid Bagbrænder så du kan nyde saftige spidstegte måltider

Indvendige lamper til sen natunderholdning

To-trins elektrisk brænder til ubegrænset madlavning

LED SPECTRUM NIGHT LIGHT™ Baggrundsbelyste kontrolknapper til underholdning sent om aftenen

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

Fødder der nemt låses sikrer at grillen står fast

Rygerbakke for at forbedre smagen

Rustfri Stål Ikoniske **WAVE™** madlavningsriste for de velkendte stegemærker og endda madsmag

Stor krombeklædt opvarmningshylde til udvidelse af madlavningsområdet

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

Integreret is- og marinadespand med skærebræt og værktøjskroge

SIZZLE ZONE™ bundbrændere til perfekt grillede bøffer

Tilgængeligt dryppe fad for nem vedligeholdelse

Stærke måleblus i rustfrit stål til kvalitet, som holder længe

Propan Tank Ring for sikker opbevaring (kun propan modellerne)

Grillen illustreret i denne ejermanuel kan adskille sig fra den model, du har købt. Fremvist model: PRESTIGE PRO825

Kom igang

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

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

Bær beskyttelseshandsker.

Bær beskyttelsesbriller.

FORSIGTIG! Varm overflade.

Vigtig information

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

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

FARE! Sluk straks for gasforsyningen og afbryd.

Yderligere praksis for sikker drift

- Før ikke slangen under drypbakken. Oprethold ordentlig slangeafstand til bunden af enheden.
- Sørg for, at svitsningspladerne er placeret ordentligt ifølge installationsvejledningen for svitsningsplader.
- Bluskontrollen skal være slukket, når du tænder propancylinderventilen.
- Tænd ikke for blussene med lukket låg.
- Brug ikke bagblus(sene) med hovedblussene.
- Luk ikke låget på sideblusset, når det er i brug eller er varmt.
- Dybsteg ikke mad på sideblusset.
- Juster ikke på madlavningsristene, når du bruger dem, eller de er varme.
- Vedligeholdelse bør kun udføres, når grillen er kold.
- Opbevar ikke lightere, tændstikker eller andre brændbare ting i tilbehørsskuffen.
- Hold alle elektriske forsyningsledninger og brændstofsforsyningsslanger væk fra alle opvarmede overflader.
- Rengør fedtskuffen, drypskålen og svitsningspladerne regelmæssigt for at undgå opbygning af fedtbrande.
- Hold det infrarøde blus og hovedblussets venturi-rør fri for edderkoppespind og anden tilstopning ved at undersøge og rengøre dem regelmæssigt.
- Tillad ikke, at koldt vand (regn, sprinklere, vandslanger osv.) får kontakt med den varme grill. Et hurtigt skift i temperaturen vil lave skår i porcelænet og lave revner i keramikblussene.
- Brug ikke en trykspuler til at rengøre nogle dele af grillen.
- Placer ikke denne grill på steder, hvor den kan være udsat for stærk vind, særligt når vinden kan komme ind direkte bag grillen.
- Dæk aldrig mere end 75% af madlavningsoverfladen med fast metal
- Brug ikke grillen direkte under en brandbar konstruktion.
- PRO500 Oprethold altid ordentlig afstand til brandbare ting på 20" (508mm) til bagenden af enheden og 7" (178mm) til siderne.
- PRO665/PRO825 Oprethold altid ordentlig afstand til brandbare ting på 20" (508mm) til bagenden af enheden og 7" (178mm) til siderne.
- Der anbefales at holde en yderligere afstand på 24" (610mm) i nærheden af vinylsider eller ruder af glas.

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

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

ADVARSEL! Tilgængelige dele kan være meget varme. Bør holdes væk fra små børn

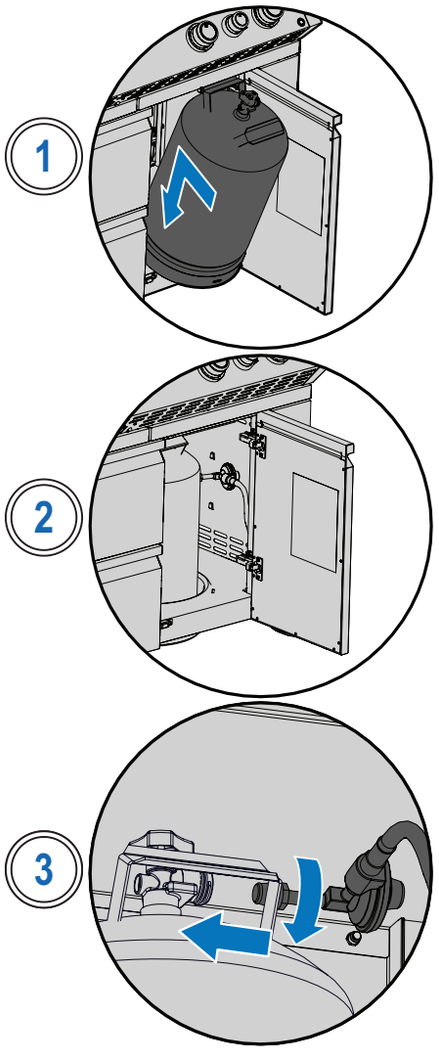
Gasforbindelser

Gascylinder

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

Brug en gastryksregulator og slange leveret af Napoleon. Hvis den ikke er inkluderet, kan du bruge en regulator og ledning, som opfylder nationale og regionale forskrifter. Anbefalet længde for slangen er 0,9 m. Slangen må aldrig være længere end 1,5 m. Undersøg slangen regelmæssigt ift. smeltede flænger eller slid. Erstat hvis nødvendigt.
Bemærk: Slangen skal erstattes før udløbsdatoen, som er skrevet på den.

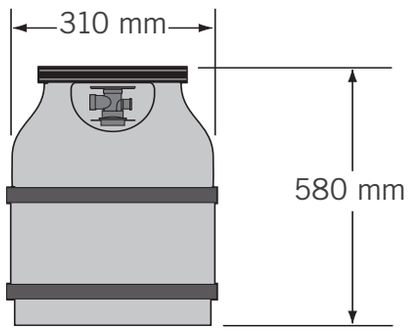
Kun cylindere forbundet til anordningen må opbevares i afskærmningen. Placer kun cylindere inden for maksimalbredde- og højdedimensionerne i den indbyggede afskærmning. Ekstra cylindere må ikke opbevares i afskærmningen eller i tæt afstand til en kørende enhed.



Montering og installering

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

Maksimale cylinderdimensioner



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

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

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

ADVARSEL! Kobl grillen og dens individuelle lukkehaneventil fra gasforsyningsrørene under tryktestning med mere end ½ psi (3,5 kPa).

Tekniske data

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

		ORIFICE STØRRELSE		BRUTTVARMEINDGANG (I ALT)		GASBRUG (I ALT)	
		I	II	I	II	I	II
PRO500	HOVEDFLAMME	#60	1.45mm	16 kW	14 kW	1164 g/hr	1334 L/hr
	BAG	1.25mm	#50	5.7kW	5 kW	415 g/hr	476 L/hr
	SIDEFLAMME	#60	1.45mm	4 kW	3.5 kW	291 g/hr	333 L/hr
	SIDEFLAMME	#60	1.45mm	4 kW	3.5 kW	291 g/hr	333 L/hr
PRO665	HOVEDFLAMME	#60	1.45mm	19 kW		1383 g/hr	1810 L/hr
	BAG	1.25mm	#50	5.5 kW		400 g/hr	524 L/hr
	SIDE INFRARED	#58	1/16”	4 kW		291 g/hr	381 L/hr
	SMOKER	#67	#56	2.5 kW		182 g/hr	238 L/hr
PRO825	HOVEDFLAMME	#60	-	15.2 kW	-	1106 g/hr	-
	HOVEDINFRASTRUKTUR	#60	-	7.6 kW	-	553 g/hr	-
	BAG	1.25mm	-	5.5 kW	-	400 g/hr	-
	SIDEFLAMME	#76 / 1.1mm	-	5.3 kW	-	386 g/hr	-
	RYGER	#67	-	2.5 kW	-	182 g/hr	-
	OPVARMNING	#67	-	2.5 kW	-	182 g/hr	-

Følgende tabel angiver alle certificerede gasser og tryk: Bekræft, at oplysningerne på vurderingspladen svarer til denne liste.
Bemærk: Brug kun regulatorer, som kan lave det tryk, som er angivet her.

Gaskategori	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(37)}$	$I_{3B/P(50)}$	I_{2H}	I_{2E}	I_{2E+}	I_{2L}
Åbningsstørrelser	I	I	I	I	II	II	II	II
Gasser/tryk	Butan / Propan 30mbar	Butan 28-30mbar Propan 37mbar	Butan/ Propan 37mbar	Butan / Propan 50mbar	G20 på 20mbar	G20 på 20/25 mbar	G20/ G25 på 20/25 mbar	G25 på 25mbar
Lande	AL, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL, PT, RO, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, SK	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, LU, PL	BE,FR	NL

VÆR FORSIGTIG!

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

ADVARSEL! Luk den individuelle lukkehaneventil for at adskille grillen fra gasforsyningsrørene under enhver tryktest lig med eller mindre end ½ Psi (3,5 kPa).

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

Lækagetest

Hvorfor og hvornår skal man lave lækagetest?

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

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

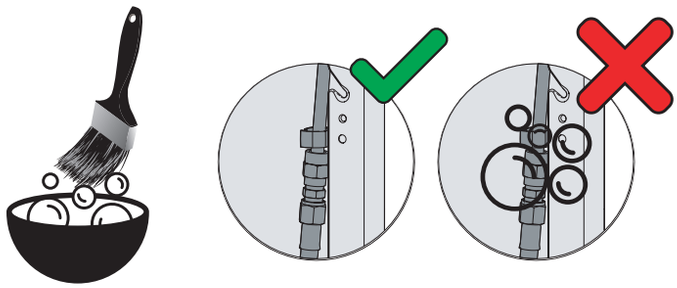
Kør lækagetest på denne grill før brug, årligt, og når en gaskomponent udskiftes.

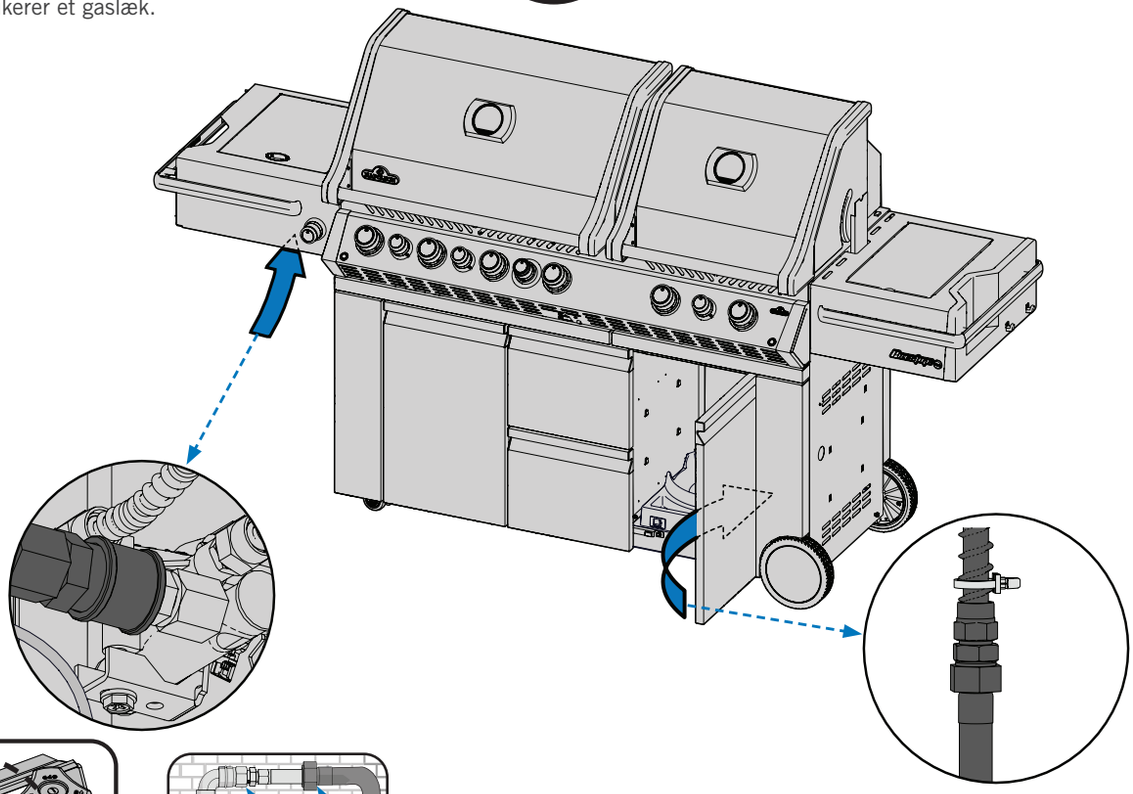
Lækagetest-trin

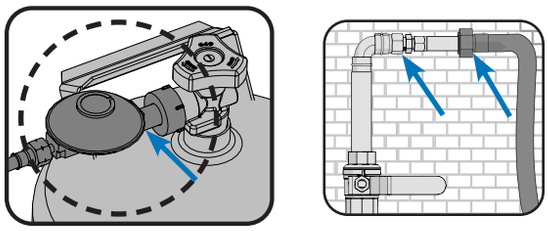
1. Ryg ikke under udførelse af testen.
2. Fjern alle antændingskilder.
3. Sæt alle blusknapper i sluk-position.
4. Tænd for gasforsyningsventilen.
5. Børst en opløsning af halv dele flydende sæbe og vand på alle sammenføjninger og forbindelser på regulatoren, ledningen, manifolder og ventiler.
6. Bobler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

Hvis du finder et læk

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





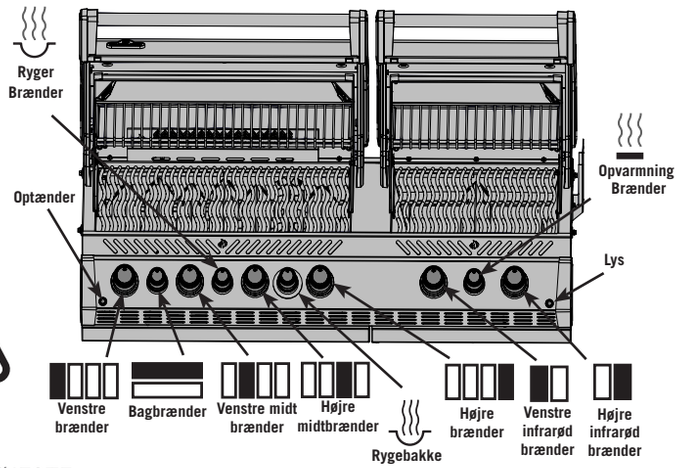


ADVARSEL! Brug aldrig åben ild til at undersøge, om der er gaslækage. Gnister eller flammer vil forårsage en brand, eksplosion, skade på ejendom, seriøse fysiske skader eller dødsfald.

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

Betjening

Optænding af din grill



Er det allerførste gang? Foretag en afbrænding

Fjern opvarmingshylden, og kør hovedbrænderne ved højeste temperatur i 30 minutter. Det er normalt for grillen at afgive en lugt den første gang, den tændes. Denne lugt skyldes "afbrænding" af intern maling og smøremidler brugt i fremstillingsprocessen, og det vil ikke forekomme igen.

ADVARSEL! Brug ikke bag- eller sidebrænderen, mens du udfører en afbrænding.

Hovedbrænderantænding

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

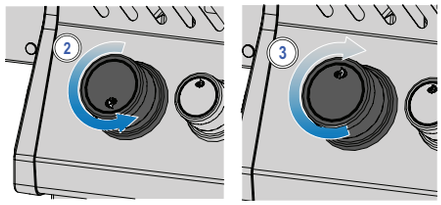


Fig. 1

ADVARSEL! Brug ikke bagbrænderen, mens du bruger hovedbrænderen.

Bagbrænder-optænding (hvis medfølger)

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

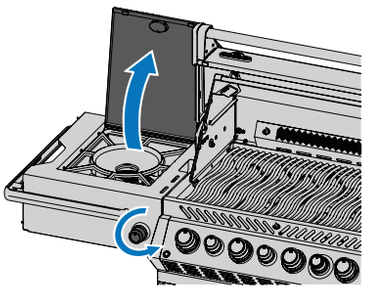


Fig. 2

Sidebrænder-optænding (hvis medfølger)

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

Optænding med tændstik

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

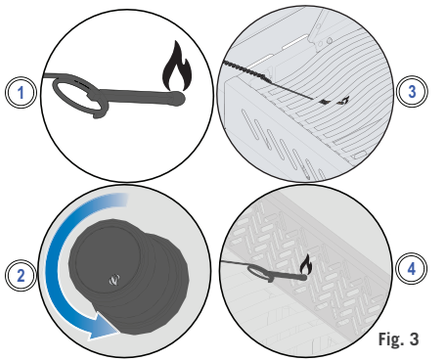


Fig. 3

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

ADVARSEL! Følg antændelsesvejledningerne omhyggeligt.

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

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

GRILL-VEJLEDNING

Brug af hovedbrænder

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

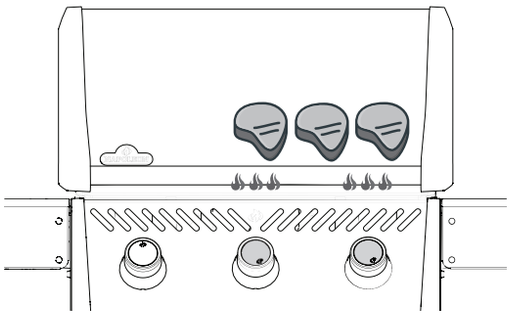
Direkte grill

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

Placer mad på madlavningsristene direkte over varmen.

Svits kød først for at indfange safterne og smagen.

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

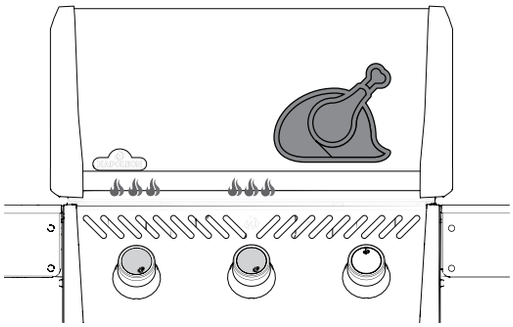


Indirekte grill

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

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

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



Brug af infrarød hovedbrænder (hvis den medfølger)

Følg "**Hovedbrænder-optændings"** instruktionerne, og kør på højeste varme i fem minutter med låget lukket eller indtil de keramiske brændere lyser rødt.

Lav mad direkte på risten(e) ved at følge anvisningerne i "Infrarød grill-guide". Mad kan steges på den infrarøde brænder og herefter overføres til grillens hovedbrændere for at færdiggøre madlavningen over direkte eller indirekte varme afhængigt af din smag og præference.

GRILLNING PRO TIP!

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

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

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

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

Flammesidebrænder (hvis medfølger)

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

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

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

Infrarød sidebrænder (hvis medfølger)

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

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

Nogle sidebrændermodeller har en højdejusterbar madlavningsrist.

Rygerbrænder (hvis medfølger)

Læg en lille mængde træflis i den faste del af rygerbakken, og følg “Instruktioner til belysning af hovedbrænder” for at tænde rygeren.

Forskellige træsorter producerer forskellige smag (f.eks. Æble, valnød, hickory), og de findes i flere variationer: bidder, chips, støv eller pellets.

Et strejf af røg er nok til at få en dejlig røget smag på din mad, så vær opmærksom på mængden af træ, der bruges.

VIGTIGT!Meget røg vil efterlade en ubehagelig smag sodede aflejringer på mad.

Grillning om natten (hvis relevant)

Oplys kontrolknapperne ved at trykke på elpære-ikonet på kontrolpanelet.

Når en brænder er tændt, vil den tilsvarende knap lyse rødt, mens resten forbliver blå.

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

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

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

ADVARSEL! Brug kun ubehandlet træ eller træ købt hos en autoriseret Napoleon-forhandler.

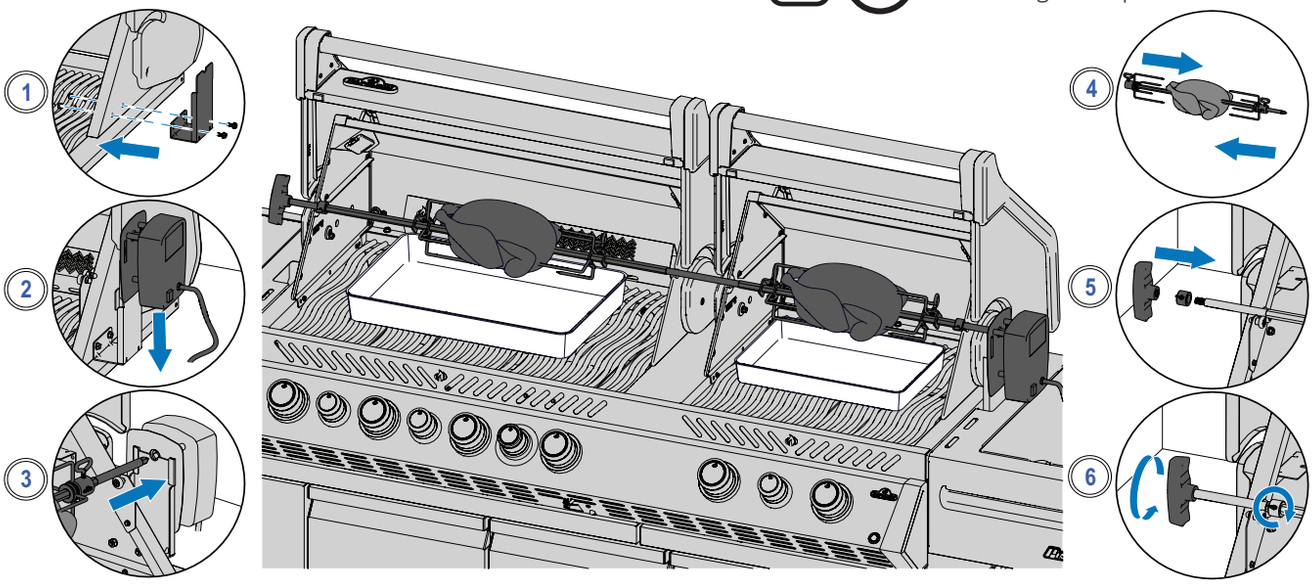
Sådan bruger du en bagbrænder & roterende spyd

Saml dit roterende spyd-kit (hvis medfølger)

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

1. Installer den roterende spydmotor på siden af grillen ved at bruge monteringsbeslag(ene). Nogle modeller har for-monterede beslag.
2. Når beslagene er fastgjort til grillen, skal du skyde den roterende spydmotor ind i beslagene.
3. Skyd den første roterende spydgaffel lige forbi midten af spydstangen og stram den. Træk kødet på spydstangen, og skub kødet på gaflen. Skub den næste roterende spydgaffel på i modsatte ende af spydstangen, og skub gaflen ind i kødet, indtil den er sikret. Stram gaflen, til den sidder fast.
4. Indsæt omhyggeligt den spidse ende af spydstangen på den roterende spydmotor, og sæt den modsatte ende på tværs af bøjlerne. Den tunge side af kødet vil naturligt hænge nedad for at balancere læsset.
5. Skub stop-bøsningen op på spydstangen, indtil den er forbi indersiden af hætten. Dette sikrer side-til-side-bevægelsen af spydstangen.
6. Stram stop-bøsningen og spydstangshåndtaget. Placer en metaltallerken under kødet for at opsamle dråberne.

VIGTIGT! Bær altid handsker, når du håndterer grillkomponenter.



Tips til at bruge det roterende spyd:

- Sæt bagbrænderen på højeste temperatur, indtil kødet er brunet. Skru ned for varmen. Hold låget lukket.
- Brug et termometer til at tjekke kødets indre temperatur.
- Stege og fjerkræ skal brunes på ydersiden og være bløde på indersiden.
- Brug stegefedt til at dryppe og lave sovs.
- En kylling på 1 1/2 kg. tager ca. 1 ½ time på medium til høj.
- Vær opmærksom på din roterende spydmotors kapacitet.
  Overbelast aldrig dit udstyr.
- Sørg for altid at indstille en jævnt balanceret ladning på dit roterende spyd.

Sådan steger du mange kyllinger

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

VIDSTE DU AT?

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

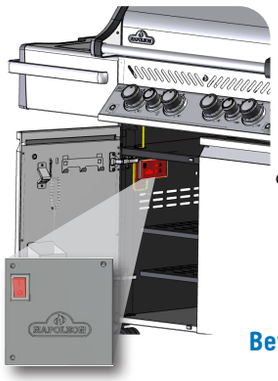
ADVARSEL! Demonter roterende spyd, når du er færdig med at lave mad, vask med varmt sæbevand, og opbevar indenfor.

ADVARSEL! Brug varmeresistente grilhandsker, når du håndterer de varme roterende spid-dele.

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

Belysningsinstruktioner.

Bevægelsessensor og knapper, ovn og kabinet lys.

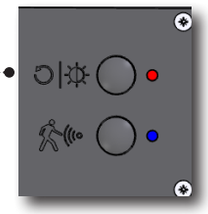


Tænd på ON knappen, som er placeret på boksen inde i grill kabinettet.

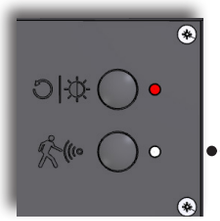
Et rødt og blåt LED lys vil blive tændt. Belysningsindstillingerne er sat til **standardtilstand.**

Lysstyrke: Tryk på knappen for at ændre lysstyrken mellem høj (100%), medium (65%) og lav (35%).

Det kan kun ændres, når lyset ved knappen er i hvid eller blå tilstand.



Bevægelsessensor



- Knap og logo lysene vil forblive tændt så længe der opfanges bevægelse inden for 1 meter fra din grill. De vil slukke efter 15 minutters inaktivitet.
- Mens bevægelsessensoren er tændt (som indikeret med blå LED lys), kan du tænde og slukke for ovn og kabinet lys med knappen.
- Tryk på knappen i boksen for at slukke for sensoren.
- Nu er alle dine lys kontrolleret af knappen.
- Ovn og kabinet lyset vil slukke efter 2 timer.
- Hvis bevægelsessensoren er slukket vil knap og logo lysene også slukke efter 2 timer.

Belysningstilstand

Standard tilstand
- Knap lys lyser blå.
- Lysstyrke på høj.
- Bevægelsessensor er tændt.

Knap lys tilstand
- Blå
- Hvid
- Grøn - farvespektrum tilstand

Lysstyrken kan kun blive indstillet i disse tilstande

Vælg en knap lys tilstand ved at holde knappen nede for at skifte fra blå til hvid til grøn. Slip den i den ønskede tilstand.

Gå tilbage til standard tilstand: Ved at holde knappen nede i 2 sekunder.

Valg af farve

- Når du har knapperne på farve spektrum tilstand, vil knapper og logo langsomt cirkulere igennem farverne, som starter med grøn.
- Tryk hurtigt på to gange for at stoppe cirkuleringen ved den farve du ønsker.
- Tryk to gange igen for at lade den fortsætte cirkuleringen af farver.

Tænd/sluk af logo-lys

- Logo-lyset og lyset i knapperne fungerer som et sæt, men det er muligt at slukke logo-lyset samtidig med at lyset i knapperne er tændt.
- **Tryk to gange på knappen** for at slukke logo-lyset. For at genaktivere logo-lyset **dobbelt-klikker du igen**
- Hvis enheden slukkes og tændes på hovedafbryderen, vil logo-lyset vende tilbage til standard-tilstand.

Checkliste for grilloplevelsen

Tjek denne liste, hver gang du griller

☐ **Læs ejermanualen**

Sørg for at læse ejermanualen og alle sikkerhedsinstruktionerne.

☐ **Rengør fedtbakken**

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

☐ **Tjek slangen**

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

☐ **Forvarm og rengør riste**

Smør ristene med grøntsagsfedtstof, og forvarm din grill for at afbrænde overskydende rester og forebygge klistring. Rens støbejernsriste med en messingstolbørste og rustfri stålriste med en rustfri børste. Se "**Rengøringsvejledning**".
BEMÆRK: Rustfri stål madlavningsriste er rust-resistente og kræver mindre vedligeholdelse end messing-riste.

☐ **Forberedelsesområde**

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

☐ **Smukig og vend ikke på en gang**

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

☐ **Gør plads**

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

☐ **Brug et termometer**

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

GRILLNING PRO TIP!

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

GRILLNING PRO TIP!

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

OLIE- OG FEDTFORSLAG!

- Vindruekerneolie
- Solsikkeolie
- Sojabønneolie
- Ekstra Jomfruolivenolie
- Rapsolie

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

Sådan smører du madlavningsriste af støbejern

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

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

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

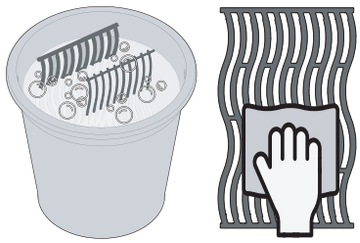
Infrarød grill-vejledning

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

Rengøringsvejledning

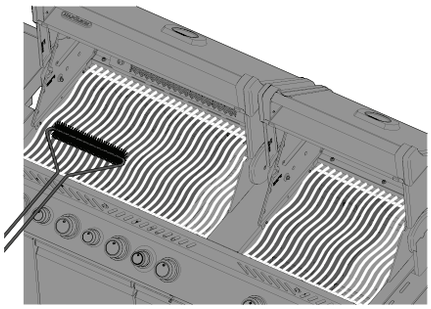
Førstegangsbrug

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



Støbejernsriste

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

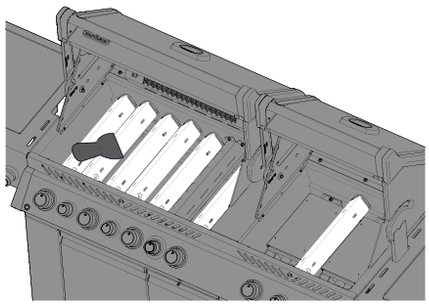


Riste af rustfrit stål

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

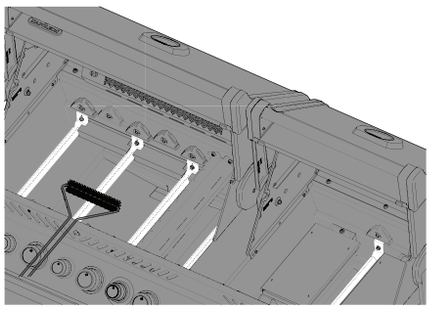
Infrarød sidebrænder

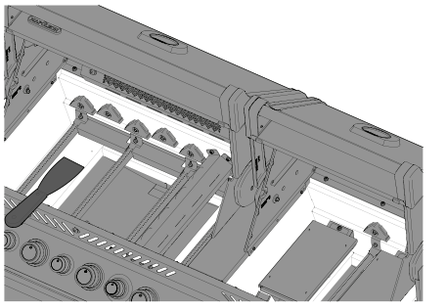
- De fleste dryp- og madpartikler, som falder ned på den infrarøde brænderoverflade forbrændes med det samme pga. den høje varmeintensitet.
- Rengør ikke den keramiske flise med en stålbørste.
- Brug ikke vand eller andre væsker til at rengøre brænderen. Et hurtigt temperaturskift vil forårsage revner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



Inde i grillen

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





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

ADVARSEL! Opbhobet fedt udgør en brandrisiko.

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

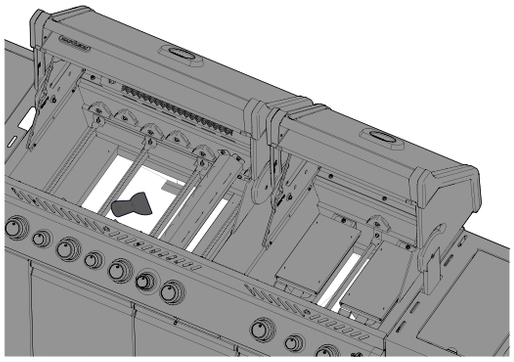
Drypbakke

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

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

Rengøringstrin:

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

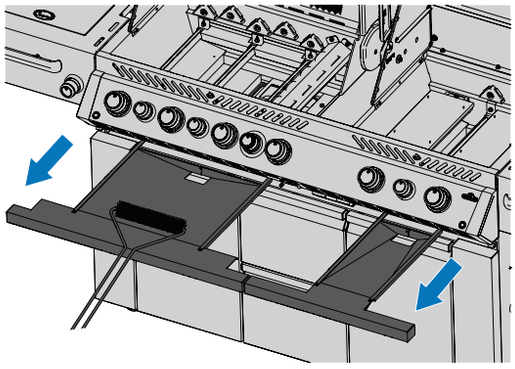


Kontrolpanel

Brug KUN varmt sæbevand

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

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

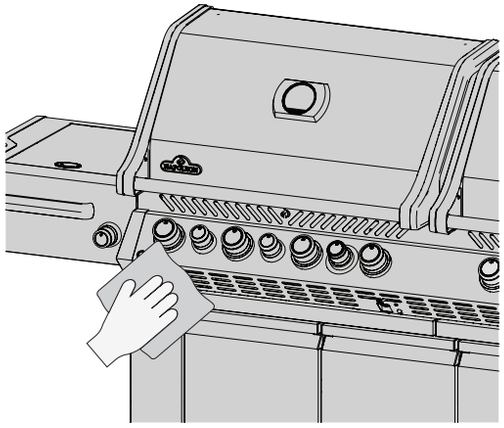


Aluminiumsstøbninger

Rens med varmt sæbevand.

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

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



Udendørs grill-overflade

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

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

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

Insektskærm- og brænderåbninger

Edderkopper og insekter er tiltrukket af små lukkede rum

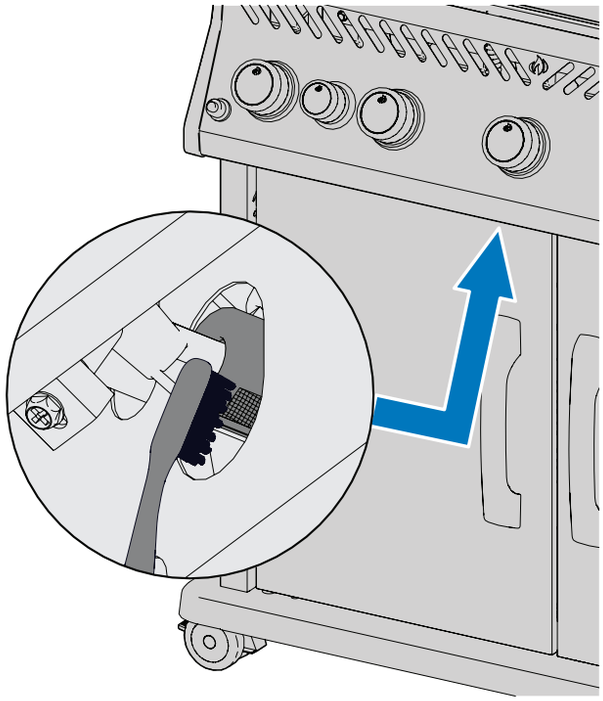
Napoleon har udstyret brænderen med en insektskærm på luftskodderne. Det reducerer sandsynligheden for, at insekter bygger reder inde i brænderen, men det eliminerer ikke problemet.

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

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

SIKKERHED KOMMER I FØRSTE RÆKKE!

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



Illustrationen gælder kun for PRESTIGE PRO 500.

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

ADVARSEL! Undgå ubeskyttet kontakt med varme overflader.

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

Vedligeholdelses-vejledning

Anbefalinger

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

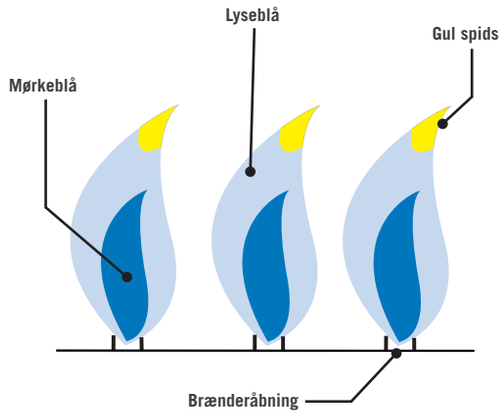
- Lad være med at blokere ventilationsstrømmen og forbrændingsluft.
- Hold cylinderafskærmningens ventilationsåbninger placeret på siden af vognen eller afskærmningen og forside og bagside på bunden af hylden fri for rester.

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

Forekomst af flammer

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

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



VI ØNSKER AT HJÆLPE!

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

Rustfri i barske omgivelser

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

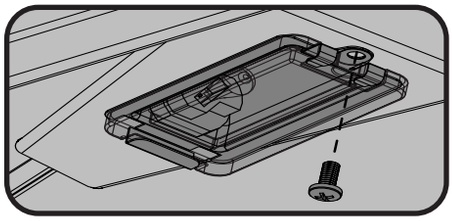
Brændervedligeholdelse

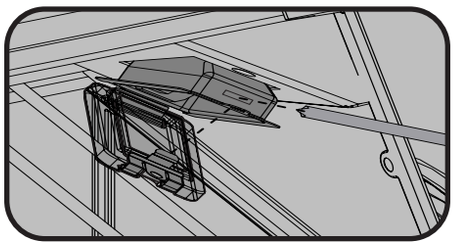
- Ekstrem varme og et ætsende miljø kan forårsage rustning af overfladen, selvom brænderen er lavet af tungt væg 304 rustfrit stål.

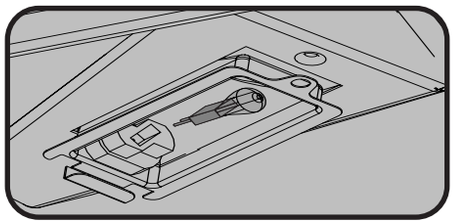
Vedligeholdelse og beskyttelse af infrarøde brændere

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

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





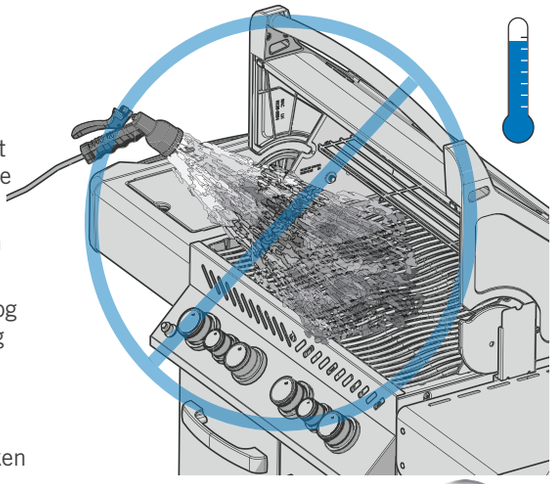


Halogenpære på Grillen (hvis medfølger)

- Man løsner de skruer som holder linsen på plads til lampen.
- Snap linsen og metalbeslaget ud af huset.
- Olie herfra vil reducere holdbarheden for halogen pæren. Med handske fjernes den gamle pære fra fatning og udskiftes med en ny.
- Linsen sættes tilbage på plads i lampen og fanerne bøjes tilbage således at den fastgøres.

Trin til at undgå at skade den keramiske overflade

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



Afstandsventilering af varm luft

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

SIKKERHED KOMMER I FØRSTE RÆKKE!

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

ADVARSEL! Sluk for gassen ved udspringet, og afbryd enheden før servicering.
ADVARSEL! Vedligeholdelse bør kun udføres, når grillen er kold for at undgå risikoen for forbrændinger.
ADVARSEL! En lækagetest skal udføres årligt, og når en komponent i gasrøret er udskiftet, eller når der er en lugt af gas til stede.

Fejlfinding

Optændingsproblemer

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

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

Lyde og stikflammer

- Brummeregulator.
- Overdrevne stikflammer og udjævn varme.

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

Gastilførsel

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

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

VI ØNSKER AT HJÆLPE!

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

Problemer med belysning

- Ovn Halogenpærer virker ikke.
- Kontrolpanelets lamper virker ikke.

Mulige årsager	Løsning
Enheden er ikke tilsluttet strøm.	Sæt netledningen (fra den fungerende GFI -beskyttede stikkontakt) i elboksen bag på grillen. Sæt transformatorledningen i strømboksen.
Sikret er gået Udskift sikringen på transformerens udløbsledning.	Replace fuse located on outlet line of transformer.
Defekt transformer Kontroller transformatorens output - skal være 12VAC. Udskift om nødvendigt.	Kontroller transformatorens output - skal være 12VAC. Udskift om nødvendigt.
Terminalen på kontakten eller printkortet er tæret eller løs	Rengør forbindelser og sørg for, at stikene skubbes fast sammen. Adgang til printkort er under elektrisk dæksel på venstre side af kabinettet.
Halogenpærer sprængt (kun ovnlamper)	Udskift pærer i henhold til instruktionerne i "Vedligeholdelsesinstruktioner" - Udskiftning af halogenpærer i ovnen i denne brugervejledning

Infrarød brænder flasher tilbage

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

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

Skallende maling

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

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

Diagram over elektriske forbindelser: PRO825

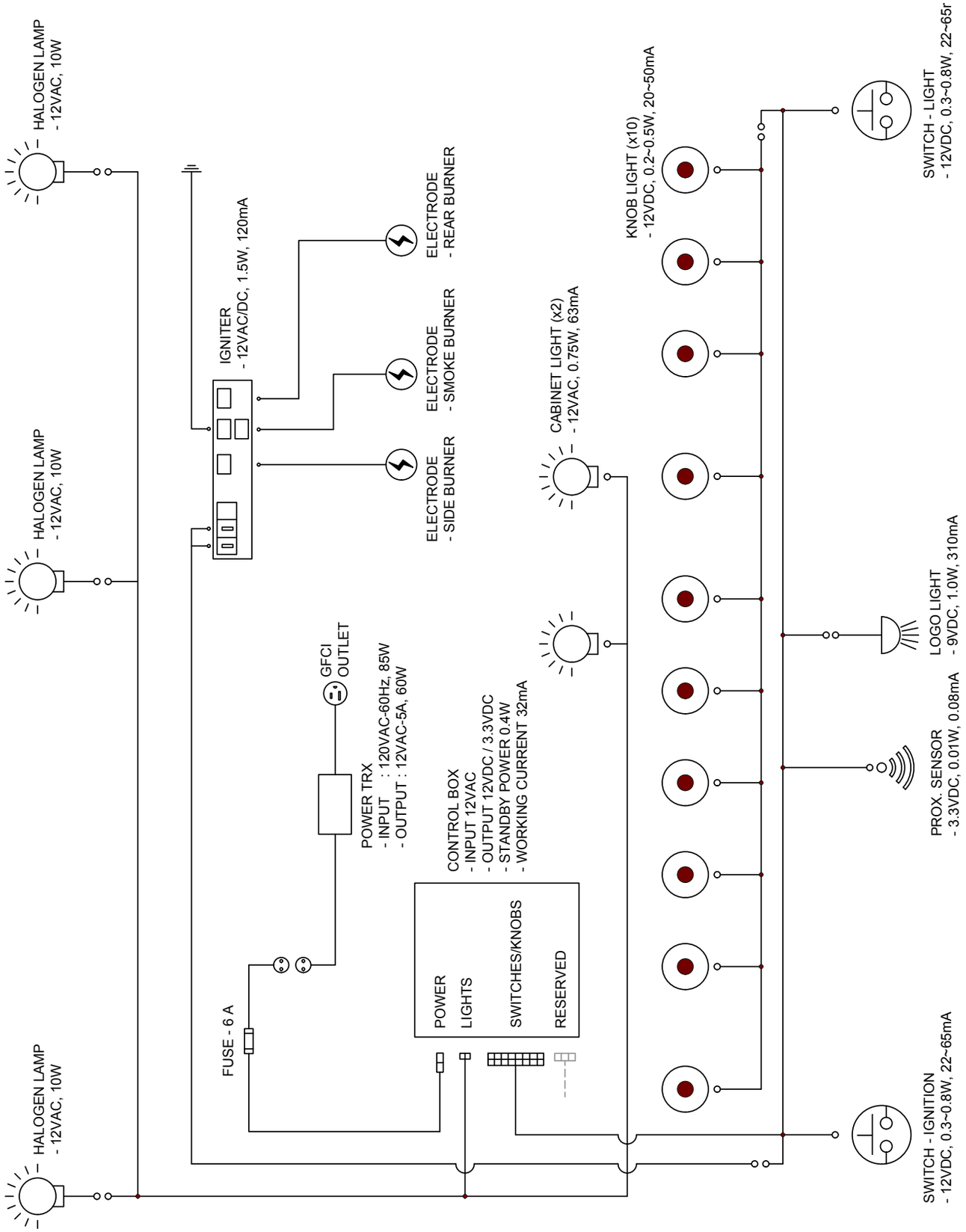


Diagram over elektriske forbindelser: PRO665

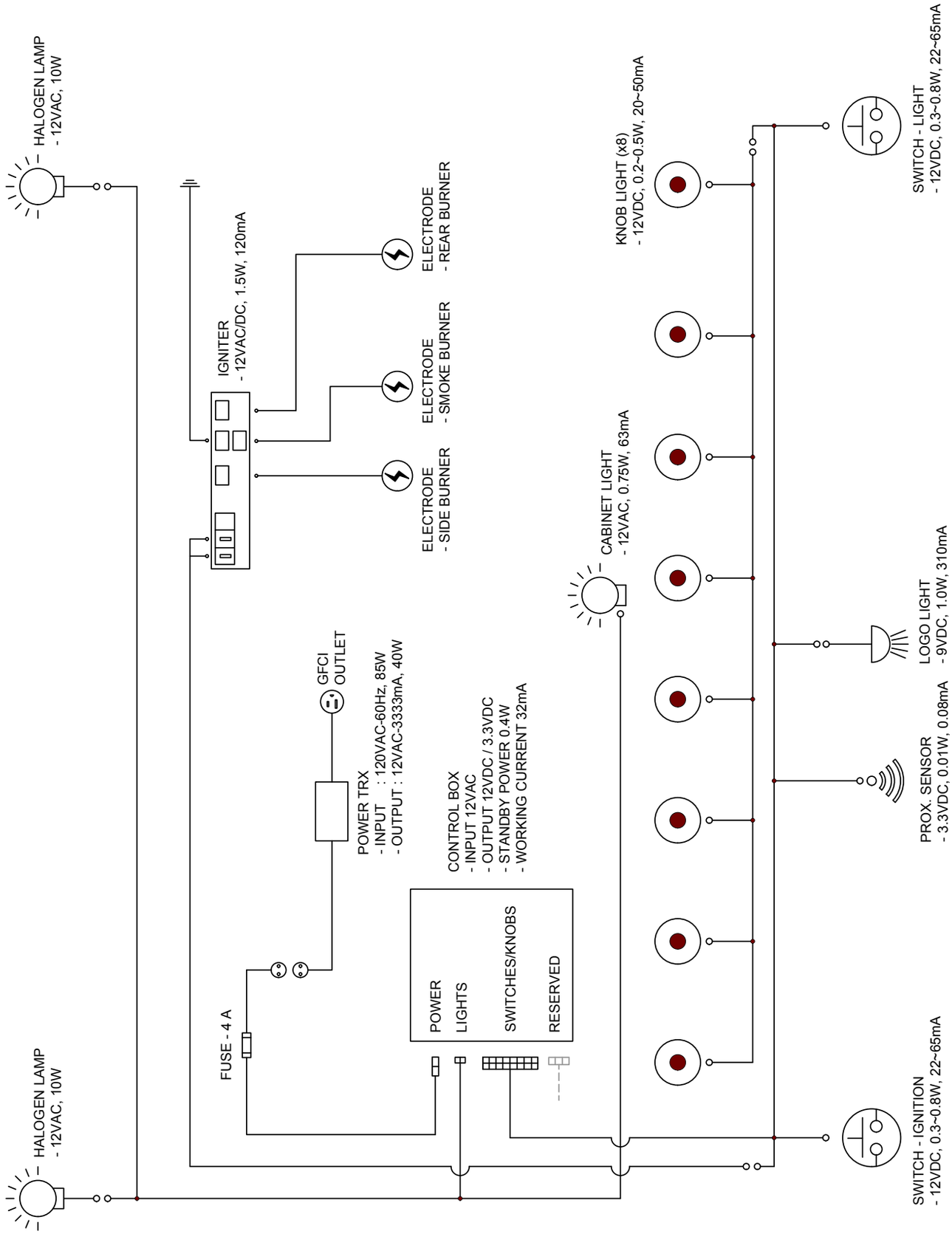
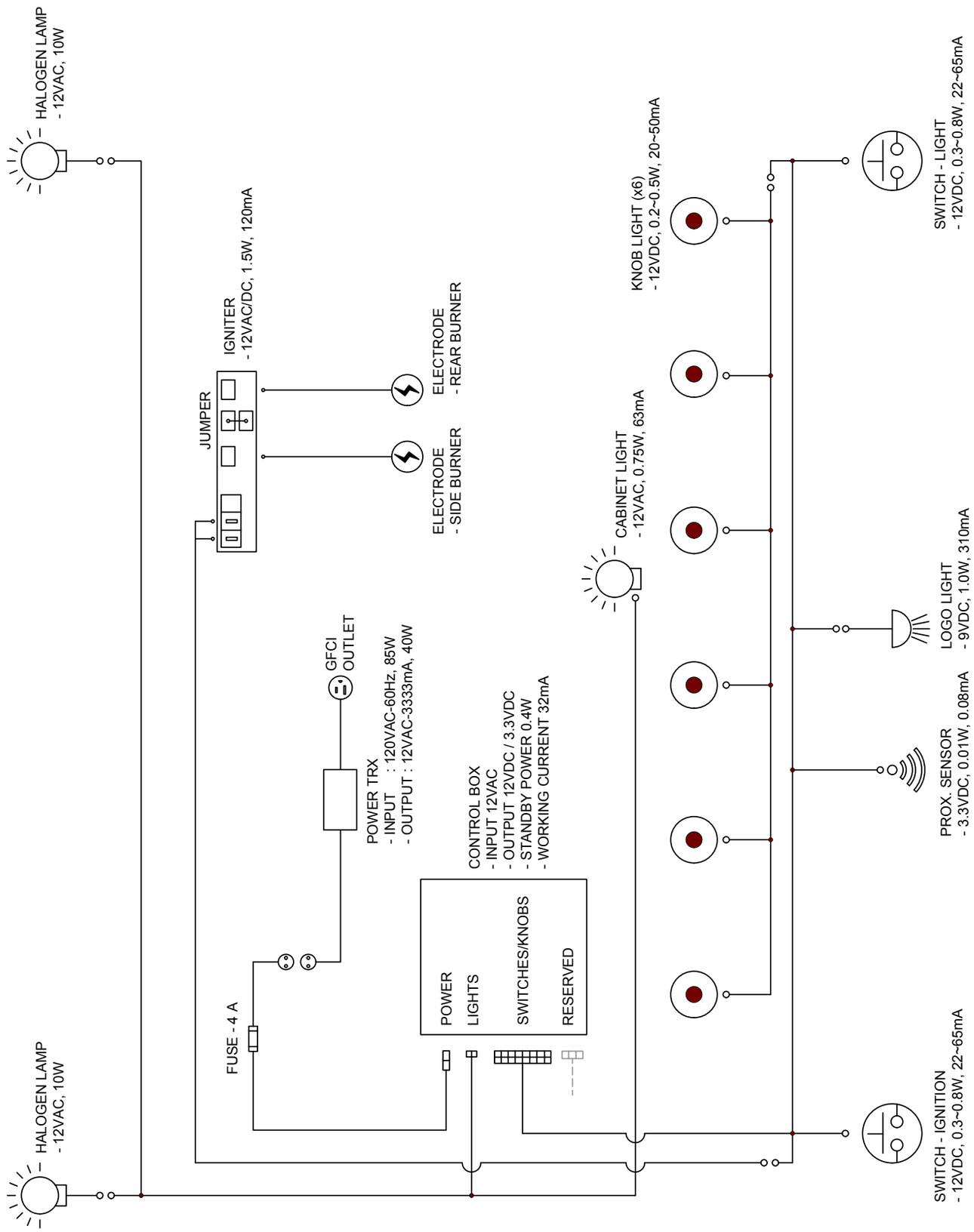


Diagram over elektriske forbindelser: PRO500



Napoleons Livstids Garanti

NAPOLEON-produkterne er designet med komponenter og materialer i overlegen kvalitet, og er samlet af uddannede håndværkere, der er stolte af deres arbejde. Brænderen og ventilenheden er lækketestet og afprøvet ved en kvalitetstest. Produkterne er blevet grundigt inspiceret af en kvalificeret tekniker inden emballering og forsendelse for at sikre, at kunden modtager det kvalitetsprodukt, der forventes af NAPOLEON.

NAPOLEON garanterer, at komponenter i dit nye NAPOLEON produkt vil være fri for defekter i materiale og udførelse fra købsdatoen og i følgende periode:

Aluminiumsafstøbning/ramme i rustfrit stål	Livstid*
Låg i rustfrit stål	Livstid*
Porcelænsemaljeret låg	Livstid*
Grillriste i rustfrit stål	Livstid*
Sidebord i rustfrit stål	Livstid*
Rørbrænder i rustfrit stål	10 år **plus livstid**
Porcelænsbelagte kogejernsgitre	10 år **plus livstid**
Flammespærre-indlæg i rustfrit stål	5 år **plus livstid**
Infrarød brænder til rotisseri i rustfrit stål	5 år **plus livstid**
Underliggende keramisk infrarød brænder eller keramisk infrarød sidebrænder (ekskl. skærm)	5 år **plus livstid**
Keramisk infrarød brænder til rotisserie (ekskl. net)	5 år **plus livstid**
Alle andre dele	2 år

plus livstid henviser til en udvidet garantiperiode, hvor vi leverer reservedele til køberen til 50 % af den aktuelle salgspris i grillens levetid*.
***Livstid** henviser til en garantiperiode på 30 år.

*Betingelser og begrænsninger

Denne garanti sikre en garantiperiode som angivet i ovenstående tabel for ethvert produkt, der købes via en autoriseret NAPOLEON-forhandler. Derudover giver garantien den oprindelige køber den angivne dækning for eventuelle komponenter, der er udskiftet inden garantiperioden udløber. Kontakt NAPOLEON Danmark eller en autoriseret NAPOLEON-forhandler, for at erstatte komponenter eller grill, der har fejl eller er blevet beskadiget under normal privat brug, som følge af en fabrikationsfejl. Livstid med 50% rabat, som angivet i tabellen ovenover, betyder at komponenterne stilles til rådighed for køberen hvor der trækkes 50% af prisen fra den faste pris for komponenterne i den angivne periode. Denne garanti dækker ikke tilbehør eller bonusartikler.

Betydningen af "normal privat brug" af et produkt: Produktet er installeret i overensstemmelse med installationsmanualen til produktet. Alle lokale samt nationale bygge- og brandkoder er blevet overholdt og har ikke været anvendt som en fælles facilitet eller i en kommerciel sammenhæng.

Fejl eller beskadigelser omfatter ikke: overophedning, udblæsninger forårsaget af miljømæssige forhold som kraftig vind eller utilstrækkelig ventilation, ridser og buler, forringelse af malede og forgyldte overflader, misfarvning forårsaget af varme, slibemidler eller kemiske rengøringsmidler eller UV-eksponering, afskalning af porcelæns emaljerede dele eller skader forårsaget af misbrug, ulykke, hagl, smørebrande, manglende vedligeholdelse, fjendtlige miljøer som salt eller klor, forsømmelse eller dele installeret fra andre producenter. Skulle forringelse af dele forekomme i graden af manglende ydeevne (rustet igennem eller brændt igennem) inden for garantiperioden, vil der blive udleveret en udskiftningskomponent.

Ifølge dette garantibevis er NAPOLEON Danmarks eneste ansvar udskiftningskomponenten; under ingen omstændigheder vil NAPOLEON være ansvarlig for installation, arbejdskraft eller andre omkostninger og udgifter i forbindelse med geninstalleringen af en berettiget komponent. NAPOLEON står heller ikke til ansvar for påløbende, deraf følgende, eller indirekte skader eller for nogen transportomkostninger, omkostninger til arbejdskraft eller eksport afgifter.

Dette garantibevis er givet til dig som et supplement til de rettigheder, der er givet til dig af den danske lovgivning. Således pålægger dette garantibevis ikke nogen forpligtelser til, at NAPOLENON Danmark skal have delene på lager. Baseret på om delene er tilgængelige, har NAPOLEON Danmark rettigheden til at afvikle alle forpligtelser ved at fremskaffe kunden en forholdsmæssigt beregnet kredit mod købet af et nyt produkt. I overensstemmelse med garantibeviset må NAPOLEON Danmark efter det første år vælge at afvikle alle forpligtelser ved at tilbagebetale kunden engrosprisen på enhver berettiget men defekt vare.

Kunden skal kunne fremvise salgskvitteringen for købet eller en kopi heraf, sammen med et serienummer og et modelnummer, hvis garantibeviset fra NAPOLEON Danmark anvendes.

NAPOLEON Danmark forbeholder sig ret til at få en repræsentant til at inspicere produktet eller delen, før NAPOLEON Danmark hæfter for et garantibevis. Du skal kontakte NAPOLEON Danmarks kundeservice eller en autoriseret NAPOLEON Danmark forhandler før garantibeviset dækker.

NAPOLEON - FEJRER OVER 40 ÅR MED BEKVEMME PRODUKTER TIL HJEMMET

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

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

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

N415-0652CE-DK

Sidst revideret | B | October 21, 2022