



# PRESTIGE® PRO

## Brugervejledning

PRO665VX

Grillene, der er vist 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 har lige opgraderet din grilloplevelse.



## BRUG KUN UDENDØRS I ET GODT VENTILERET OMRÅDE.

### ⚠️ FARE! ⚠️

#### HVIS DU LUGTER GAS:

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

### ⚠️ ADVARSEL! ⚠️

Forsøg ikke at tænde dette apparat uden at have læst afsnittet "TÆNDING" i denne manual.

Opbevar eller brug ikke benzin eller andre brandfarlige væsker eller dampe i nærheden af dette eller andre apparater. En L.P. (propan) flaske, der ikke er tilsluttet til brug, må ikke opbevares i nærheden af dette eller andre apparater.

Hvis oplysningerne i disse instruktioner ikke følges nøjagtigt, kan der opstå brand eller eksplosion, hvilket kan medføre materielle skader, personskade eller dødsfald.



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



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



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



Gør voksne og børn opmærksomme på faren ved varme overflader.



Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

### BEMÆRK TIL INSTALLATØREN:

Lad disse instruktioner blive hos grillejeren til fremtidig reference.

### BEMÆRK TIL FORBRUGEREN:

Gem disse instruktioner til fremtidig reference.

# Velkommen til Napoleon®!

## Sikkerhed først

### ADVARSEL!

#### Generel information

Denne grill skal installeres i overensstemmelse med lokale forskrifter. Hvis der bruges en rotisserimotor, skal den jordes elektrisk i henhold til lokale forskrifter. Hvis der anvendes en ekstern strømkilde, skal apparatet også jordes i henhold til lokale forskrifter.

### ADVARSEL!

#### Opbevaring & Ubrug

Luk for gassen ved gasflasken eller gasforsyningsventilen. Afbryd slangen mellem propanflasken og grillen. Fjern propanflasken og opbevar den udendørs på et godt ventileret sted væk fra børn.

Tag stikket ud af kontakten, når den ikke er i brug, og før rengøring. OPBEVAR IKKE gasflasker i en bygning, garage, skur eller andre lukkede rum. Afbryd den faste brændstofforsyningsslange fra forsyningen, når grillen opbevares indendørs.

Sæt støvhætten på cylinderens ventiludgang, når cylinderen ikke er i brug. Installer kun den type støvhætte på cylinderens ventiludgang, som følger med ventilens cylinder. Andre typer hætter eller propper kan medføre gaslækage.

### ADVARSEL!

#### Betjening

Foretag en lækagetest af denne grill før hver brug, årligt og når nogen gaskomponenter udskiftes. Følg tændingsvejledningen omhyggeligt. Brug ikke denne grill til andre formål end tiltænkt.

Betjen ikke denne grill med en beskadiget ledning, stik eller efter at grillen har haft funktionsfejl eller er blevet beskadiget på nogen måde. Kontakt en Napoleon autoriseret forhandler for reparation. Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.

Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion om sikker brug af apparatet og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

### ADVARSEL!

#### Installation & Samling

Samle denne grill nøjagtigt som beskrevet i samlevejledningen. Hvis grillen blev samlet i butikken, gennemgå samlevejledningen for at sikre, at det er gjort korrekt. Denne grill er ikke beregnet til installation i eller på både eller i eller på fritidskøretøjer.

Udfør den påkrævede lækagetest, før grillen tages i brug. Modificér 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 korrekte ventilforbindelse. Brug kun trykregulatoren og slangsættet, der følger med denne grill, eller reservedele, der specifikt anbefales af Napoleon.

## ADVARSEL!

### Elektriske forholdsregler

For at beskytte mod elektrisk stød må ledningen eller stikkene ikke nedsænkes i vand eller andre væsker. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af et bord eller røre ved varme overflader. Ved tilslutning skal du først sætte stikket i grillen og derefter tilslutte grillen til stikkontakten.

Apparatet skal forsynes via en fejlstrømsafbryder (RCD) med en mærkereststrøm, der ikke overstiger 30 mA. Fjern aldrig jordstikket eller brug det med en adapter.

Dette apparat har kun en jordforbindelse til funktionsmæssige formål. Brug kun forlængerledninger, der er egnede til udendørs brug og overholder EN-standarder.

Hvis den elektriske forsyningsledning er beskadiget, skal den udskiftes af en Napoleon autoriseret forhandler, dennes serviceagent eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.

## ADVARSEL!

### Korrekt bortskaffelse af produktet



Dette mærke angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i hele EU. For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed ved ukontrolleret affaldsbortskaffelse, skal det genanvendes ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materialeressourcer. For at returnere din brugte enhed, benyt venligst retur- og indsamlingssystemerne eller kontakt forhandleren, hvor produktet blev købt. De kan tage imod dette produkt til miljømæssigt sikker genanvendelse.

## INDHOLD

<b>Velkommen til Napoleon®!</b>	<b>4</b>
Sikkerhed først	4
<b>Fuldstændige systemfunktioner</b>	<b>8</b>
<b>Kom godt i gang</b>	<b>10</b>
Sikkerhedssymboler du bør kende	10
Sikre driftsprocedurer	10
Placering af din grill	12
Gasforbindelser	13
Lækagetest	17
Hurtigstartvejledning	18
Napoleon-forbindelse	19
Vejledning til aktivering af parringstilstand	21
<b>Systemoversigt og betjening</b>	<b>22</b>
Kontrolfunktioner (hvis udstyret)	22
Tænding af din grill	29
Sådan bruger du rotisseriet	33
Opbevaring	34
Tjekliste for grilloplevelsen	35
<b>ACCU-PROBE® Cook Assist</b>	<b>36</b>
Kompatible enheder	36
Displayoversigt	36
Displaybetjening	37
Sikkerhedsforanstaltninger	39
Afstand	39
<b>Infrarød grillvejledning</b>	<b>40</b>
<b>Rygeguide</b>	<b>42</b>
Hurtige rygetips	42
<b>Betjening</b>	<b>46</b>
Dør	46
Værktøjsoversigt	46
Træbakke	47
Opsætning af din ryger	47

---

<b>Rengøringsinstruktioner</b>	<b>48</b>
Rengøring af røgboksen	48
Rengøring af din grill før første brug	49
Riste i rustfrit stål	49
Infrarød sidebrænder	49
Indersiden af grillen	50
Drypbakke	51
Termoelementer	51
Kontrolpanel	52
Aluminiumsstøbninger	52
Udvendig grillside	52
Insektnet og brænderporte	53
Temperaturfølere	54

---

<b>Vedligeholdelsesinstruktioner</b>	<b>55</b>
Generelle krav	55
Justering af forbrændingsluft	55
Rustfrit stål i barske miljøer	56

---

<b>Fejlfinding</b>	<b>58</b>
Tændingsproblemer	58
Lyde og opblusninger	58
Gasstrøm	59
Afskallende maling	60
Infrarød brænder blusser op	60
Rygeovn	61
Parring af appen med apparatet	63

---

<b>Diagram for elektriske forbindelser</b>	<b>65</b>
--	-----------

---

<b>Garanti</b>	<b>66</b>
----------------	-----------

## Fuldstændige systemfunktioner

Dobbeltlags Sear-plader i rustfrit stål for ensartet opvarmning og fordampning af saft for mere smagfuld mad

Bagerste infrarøde rotisseribrændere til at nyde saftige rotisserimåltider

Inkluderer en holdbar silikone måtte

7" Wi-Fi & Bluetooth®-aktiveret display med tilpassede temperaturindstillinger.

Let justerbare skabslåger.

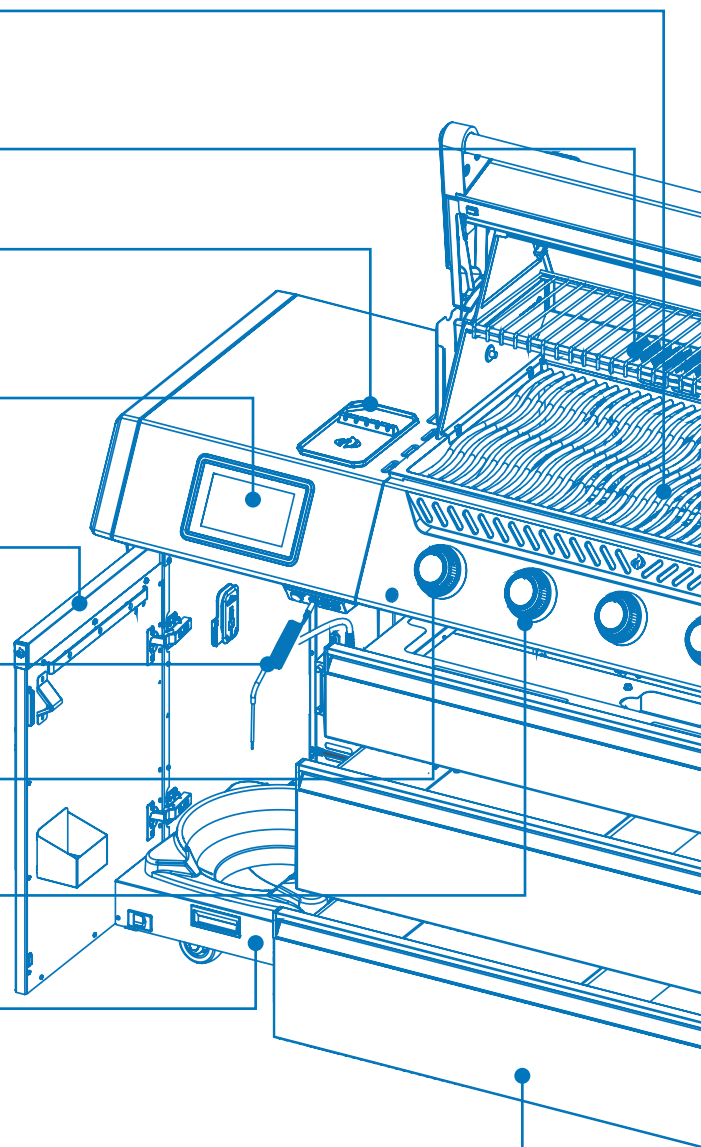
Leveres med tre kablede sonder for pålidelig ydeevne

**LED SPECTRUM NIGHT LIGHT™** Betjeningsknapper med sikkerhedsglød.

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

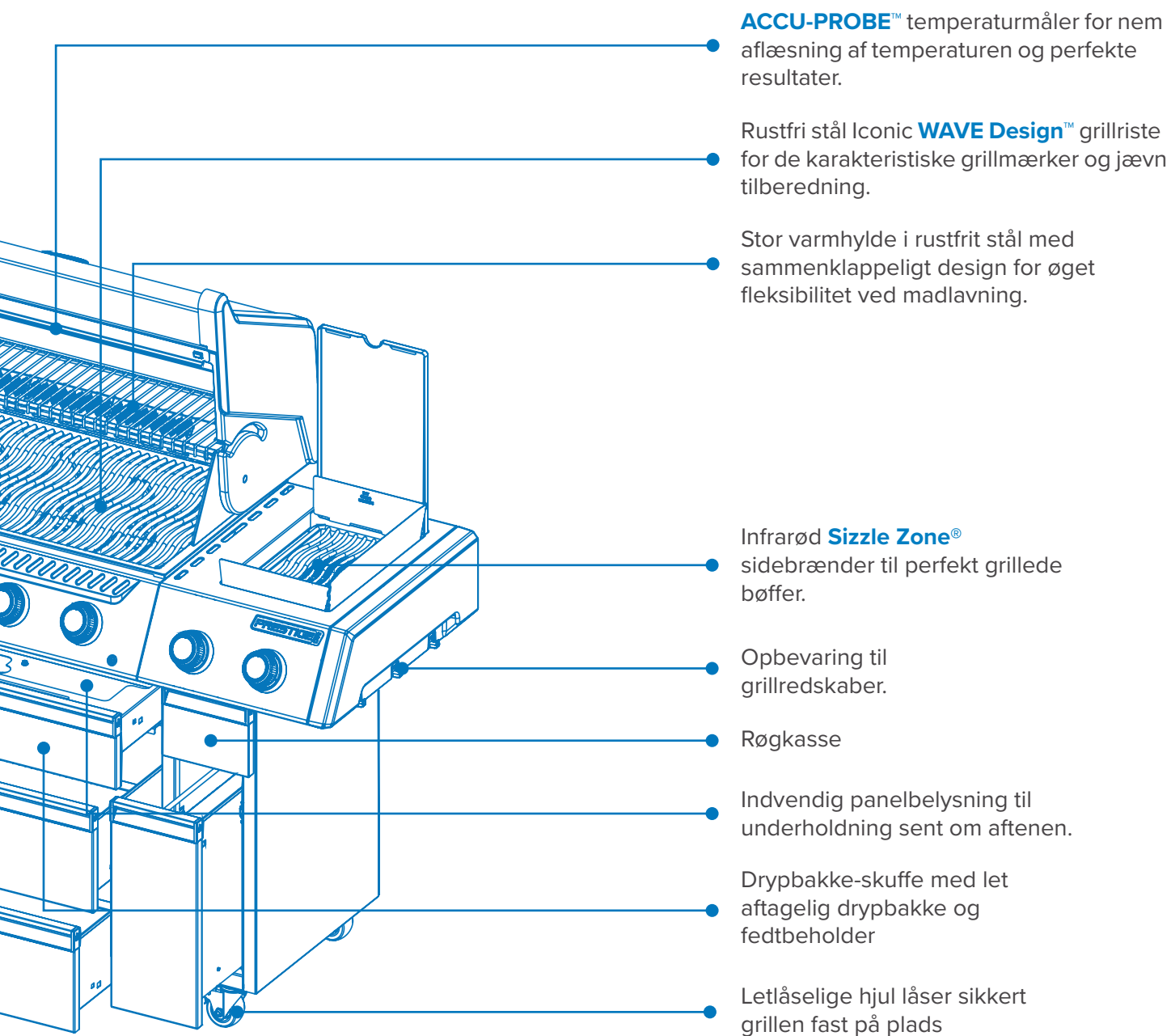
**ULTRA-GLIDE™** Opbevaringsbakke til propanflaske (kun propanmodeller)

Rummelige skuffer udstyret med justerbare skillevægge.



### VIGTIGT!

De grille, der er vist i denne brugervejledning, kan afvige fra den model, du har købt.  
**Fremhævet model:** PRO665VX propanversion.



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

Rustfrit stål **Iconic WAVE Design™** grillriste for de karakteristiske grillmærker og jævn tilberedning.

Stor varmhylde i rustfrit stål med sammenklappeligt design for øget fleksibilitet ved madlavning.

Infrarød **Sizzle Zone®** sidebrænder til perfekt grillede bøffer.

Opbevaring til grillredskaber.

Røgkasse

Indvendig panelbelysning til underholdning sent om aftenen.

Drypbakke-skuffe med let aftagelig drypbakke og fedtbeholder

Letlåselige hjul låser sikkert grillen fast på plads

# Kom godt i gang

## Sikkerhedssymboler du bør kende



### FARE!

Advarer om en fare, der kan medføre brand, eksplosion, dødsfald eller alvorlig personskade.



### ADVARSEL!

Advarer om en fare, der kan medføre mindre personskade eller materiel skade.



Ryg ikke under en gaslækagetest. Gnister eller flammer vil forårsage brand, eksplosion, skade på ejendom, alvorlig personskade eller dødsfald.



Brug aldrig åben ild til at kontrollere for gaslækager. Gnister eller flammer vil forårsage brand, eksplosion, skade på ejendom, alvorlig personskade eller dødsfald.



**FORSIGTIG!** Varm overflade.



Luk straks for gastilførslen og afbryd forbindelsen.



Brug sikkerhedsbriller.



Brug beskyttelsehandsker.



Vigtig information.

## Sikre driftsprocedurer

- Læg ikke slangen under drypbakken. Sørg for korrekt afstand mellem slangen og bunden af enheden.
- Sørg for, at sear-pladerne er placeret i henhold til installationsvejledningen.
- Sluk for brænderkontrollerne, før du åbner gasflaskeventilen.
- Tænd ikke brænderne med låget lukket.
- Brug ikke den bagerste brænder samtidig med hovedbrænderne.
- Luk ikke sidebrænderens låg under brug eller når det er varmt.
- Fritér ikke mad på sidebrænderen.
- Juster ikke grillristene, mens grillen er i brug eller er varm.
- Flyt ikke apparatet under brug.
- Sluk for gastilførslen ved kilden efter brug.
- Modificér ikke apparatet.
- Udfør kun vedligeholdelse, når grillen er kold.
- Opbevar ikke lightere, tændstikker eller andre brandbare materialer inde i kabinettet eller krydderibakken.



**VÆR  
FORSIGTIG!**  
Grillens låg og hele ildkassen kan blive meget varme under brug.

- Hold alle elektriske forsyningsledninger og brændstofførelseslanger væk fra opvarmede overflader.
- Rengør fedtbakken, drypbakken og stegepladerne regelmæssigt for at forhindre ophobning og fedtbrande.
- Inspicer og rengør den infrarøde brænder og hovedbrænderens venturirør regelmæssigt for at holde dem fri for spindelvæv og andre forhindringer.
- Lad ikke koldt vand (regn, sprinkler, slange osv.) komme i kontakt med den opvarmede grill. En pludselig temperaturændring vil beskadige porcelænet og få de keramiske brændere til at revne.
- Brug ikke en højtryksrensers til at rengøre nogen del af grillen.
- Placer ikke grillen, hvor den kan blive udsat for kraftig vind, især hvis vinden kan komme direkte bagfra grillen.
- Sørg for, at apparatet holdes i sikker afstand fra brandbare konstruktioner.

- Dæk aldrig mere end 75% af kogepladen med massivt metal.
- Hold apparatet væk fra brandbare materialer under brug.
- Den minimale omgivelsestemperatur for sikker brug er 0 °F (-17,8 °C).
- Opbevar ikke noget inde i røgboksen, bortset fra bakken til træflis.



### VIGTIGT!

- Oprethold altid korrekt afstand til brændbare materialer:



### ADVARSEL!

- Tilslutning og installation af gas- og slangeforbindelsen skal udføres af en autoriseret gasmontør og lækagetestes, før grillen tages i brug.
- Tilgængelige dele kan være meget varme. Hold små børn væk.
- Hold brændstofførelseslanger væk fra overflader med høj temperatur, skarpe kanter og dryppende fedt.

## Placering af din grill

Sørg for, at placeringen af din gasgrill opfylder alle afstandskrav til nærliggende brændbare materialer.

Oprethold altid korrekt afstand til brændbare materialer: 27" (68,6 cm) bagtil og 7" (17,8 cm) til siderne.

Dette apparat er beregnet til brug på en udendørs terrasse eller i din have.

- Brug kun apparatet på et overjordisk, åbent område med naturlig ventilation og uden stillestående luft. Sørg for, at gaslækager og forbrændingsprodukter hurtigt spredes af vind og naturlig konvektion.
- Brug ikke apparatet i en bygning, garage eller andet lukket rum.
- Integrer ikke apparatet i indbyggede eller indskudte konstruktioner.
- Bloker ikke ventilationsåbningerne i cylinderindkapslingen.

Enhver indkapsling, hvor apparatet bruges, skal opfylde et af følgende krav:

- Apparatet betragtes som udendørs, hvis det er installeret i et læ med vægge på tre sider, men uden overdækning (**Fig. 1**).
- Et apparat betragtes som udendørs, hvis det er installeret i et læ med overdækning og højst to sidevægge.
  - » Sidevæggene kan være parallelle, som i en gennemgang, eller vinkelrette på hinanden. (**Fig. 2 & Fig. 3**).
- Et apparat betragtes som udendørs, hvis det er installeret i et læ med tre sidevægge og overdækning, så længe 30% eller mere af den vandrette omkreds af indkapslingen er permanent åben (**Figur 4 & Figur 5**).

### ! VIGTIGT!

- Alle åbninger skal være permanent åbne.
- Skydedøre, garagedøre, vinduer eller åbninger med net betragtes ikke som permanente åbninger.

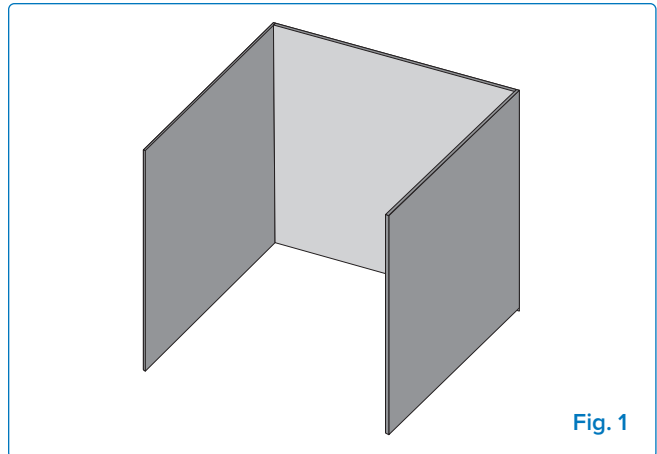


Fig. 1

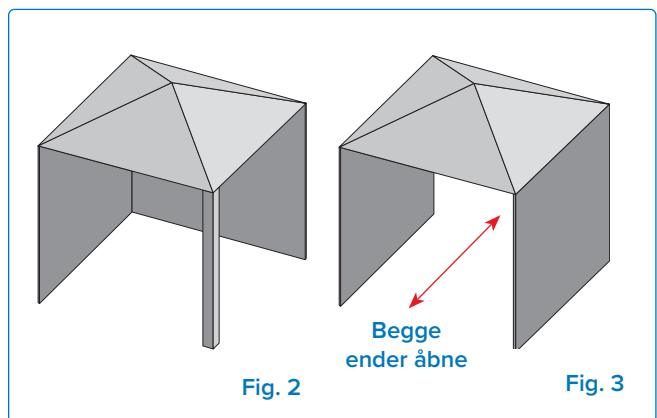


Fig. 2

Fig. 3

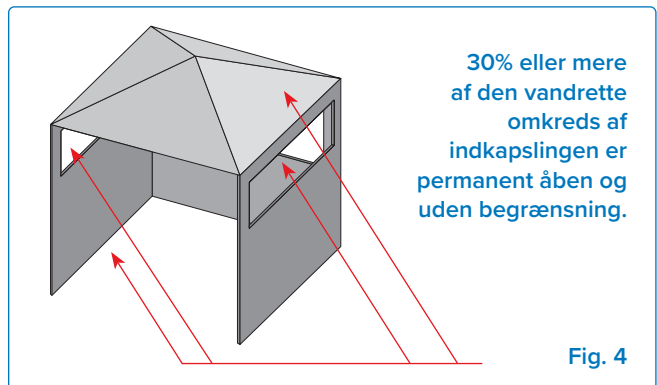


Fig. 4

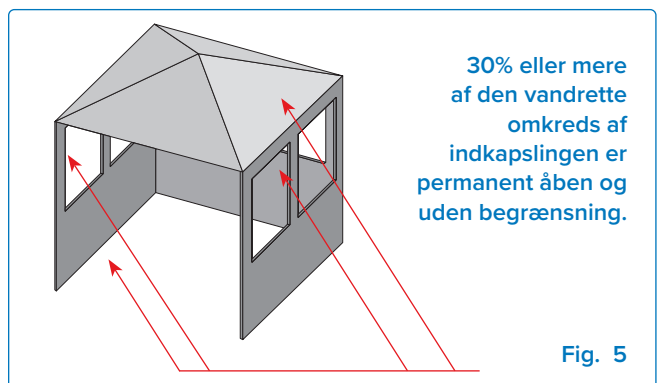


Fig. 5

## Gasforbindelser

### Til en gasflaske: Mulighed 1

Brug en propanflaske på minimum 6 kg eller en butanflaske på 13 kg, konstrueret og mærket i overensstemmelse med nationale og regionale forskrifter. Sørg for, at flasken kan levere tilstrækkeligt brændstof til at drive apparatet. Er du i tvivl, så kontakt din lokale gasleverandør.

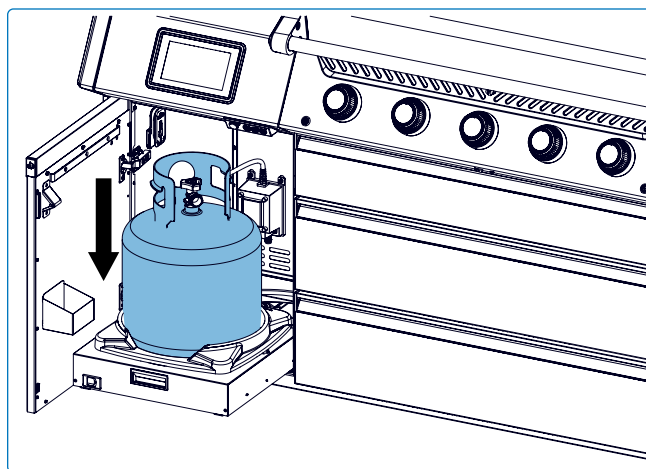
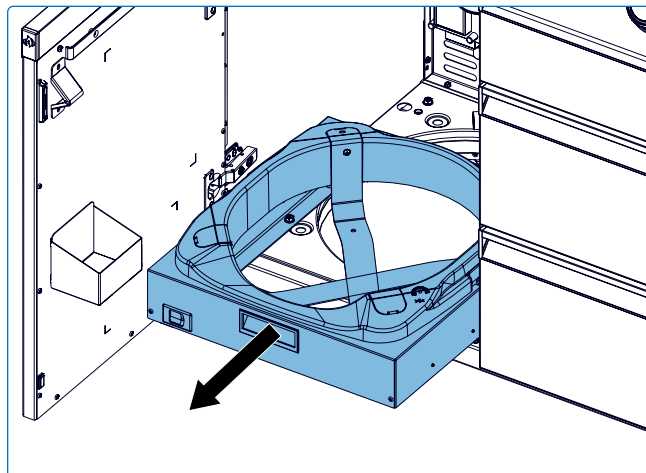
Brug en gastryksregulator og slange leveret af Napoleon; hvis ikke inkluderet, brug en regulator og slange, der opfylder europæiske normer og regionale forskrifter. Den anbefalede længde på slangen er 0,9 m. Slangen må aldrig være længere end 1,5 m.



#### BEMÆRK:

- Slangen bør udskiftes inden udløbsdatoen, der er trykt på den.

Placer kun flasker inden for de maksimale bredde- og højdemål inde i kabinettet på den nederste hyld. Flasker, der overstiger de maksimale mål, skal placeres uden for kabinettet på et plant underlag. Se diagrammet nedenfor for specifikke mål.



### ADVARSEL!

- Opbevar ikke en ekstra gasflaske under eller i nærheden af apparatet.
- Brug ikke en gasflaske, der er mere end 80% fyldt.
- Følg alle specifikationer og instruktioner nøje for at forhindre brand, eksplosion, materielle skader, personskade eller dødsfald.
- Afbryd grillen og dens individuelle afspærringsventil fra gasforsyningssystemet under trykprøvning over ½ psi (3,5 kPa).

## Tilkobling og installation

- Kontroller flasken for buler eller rust, og få den inspiceret af din propanleverandør.
- Brug aldrig en flaske med en beskadiget ventil.
- Placer flasken i det dertil beregnede område på den nederste hylde.
- Sørg for, at gassregulatorslangen er lige og fri for knæk eller bøjninger, da disse kan begrænse gasstrømmen.
- Fjern hættten eller proppen fra flaskens brændstofventil.
- Stram regulatoren fast på flaskeventilen.
- Sørg for, at slangen ikke kommer i kontakt med drypbakken eller andre overflader med høj temperatur på grillen, da den kan smelte og forårsage brand.
- Sørg for, at flasken ikke efterlades udsat for ekstrem varme eller direkte sollys.
- Foretag lækagetest af alle samlinger, før grillen tages i brug. Se **“Lækagetest”** afsnittet.
- Flasken skal monteres, så udløbet fra trykafslutningsventilen ikke vender mod brugerens normale betjeningsposition.



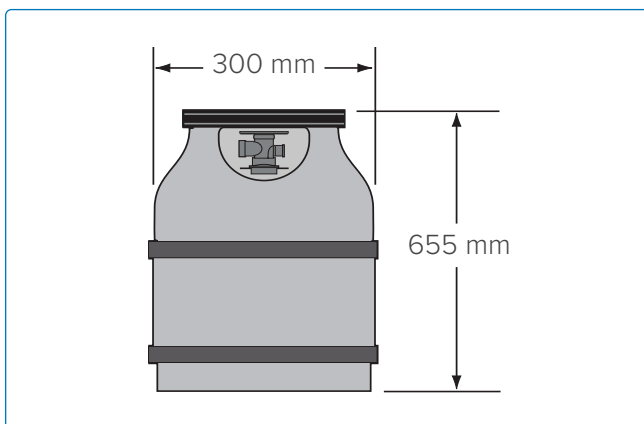
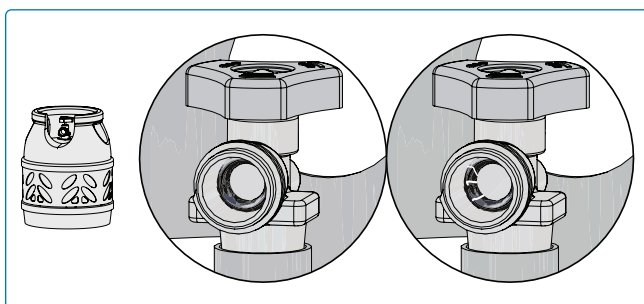
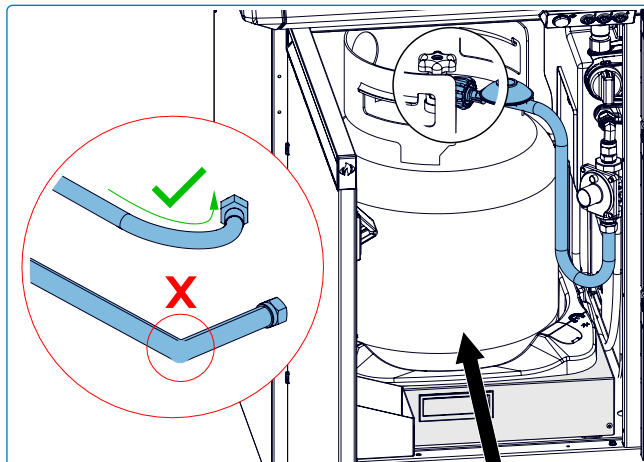
### BEMÆRK:

- Kontroller tætningen på LP-gasflaskeventilen for revner, slid eller forringelse hver gang flasken udskiftes eller genopfyldes.
- Enhver LP-gasflaske, der viser tegn på skade eller forringelse, herunder synlige revner og tæring, skal returneres ubenyttet til forhandleren.

## Udskiftning

Hele processen med at udskifte gasflasken skal udføres væk fra alle antændelseskilder.

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



### BEMÆRK:

- Placer kun cylindre inden for de maksimale bredde- og højdemål på den nederste hylde inde i kapslingen. Cylindre, der overskrider disse mål, skal placeres uden for kapslingen på plant underlag. Se diagrammet ovenfor for specifikke mål.

## Til en husgasforsyningsledning: Mulighed 2

- Hvis grillen skal tilsluttes direkte til en husets propangasforsyningsledning, skal den medfølgende slange og regulator fjernes og bortskaffes, og følg derefter instruktionerne for tilslutning til husets gasledning. En godkendt slange kan fås hos din Napoleon grillforhandler.
- Før installationen skal du sikre, at de lokale distributionsforhold (identifikation af gastype og tryk) og apparatets indstilling er kompatible.
- En afspærringsventil (eller ventiler) skal monteres ved siden af apparatet, så hele brænder- og kontrolenheden kan afbrydes for vedligeholdelse eller reparation i henhold til nationale forskrifter, når ventilen er lukket.
- En gasforsyningslange og en lynkobling, designet til naturgas og certificeret til udendørs brug, medfølger naturgasgrillene.
- Gasinstallationen skal levere det korrekte tryk til grillens indløb. Se "Tekniske data" for specifikationer.
- Rør og ventiler opstrøms for lynkoblingen medfølger ikke.
- Gasrøret skal dimensioneres til at levere den varmeeffekt, der er angivet på typeskiltet, baseret på rørets længde.
- Gasforbindelsens størrelse (intern regulator): 11/16" (1,75 cm).

1. Tilkobling til en gasforsyningsledning skal udføres af en autoriseret gasmontør og lækagetestes, før grillen tages i brug.
2. Før ikke slangen tæt på drypbakken eller hen over bagpanelet.
3. Sørg for, at slangen ikke kommer i kontakt med overflader med høj temperatur.

### Lynkobling

- Installer ikke lynkoblingen opad.
- En let tilgængelig manuel afspærringsventil skal installeres opstrøms for lynkoblingen og så tæt på den som muligt.
- Tilslut slangens udvidede ende til beslaget på enden af manifoldrøret eller fleksrøret (hvis relevant).
- Stram med to skruenøgler. Brug ikke gevindtætning eller rørpasta.
- Udfør lækagetest på alle samlinger, før gasgrillen tages i brug. Se "**Lækagetest**".



### ADVARSEL!

- Luk den individuelle afspærringsventil for at isolere grillen fra gasforsyningssystemet under trykprøvning, der er lig med eller mindre end ½ Psi (3,5 kPa).
- Kontroller slangen for tegn på overdreven slid, smeltning, snit eller revner. Hvis slangen er beskadiget, skal den udskiftes med en samling, der specifikt er anbefalet af NAPOLEON.



### VÆR FORSIGTIG!

Grillens låg og hele ildkassen kan blive meget varme under brug.

## Tekniske data

Følgende tabel viser samlet varmeeffekt, gasforbrugsværdier og dyseåbninger svarende til hver brænder pr. gaskategori:

		Dysestørrelse		Samlet varmeeffekt (total)		Gasforbrug (total)	
		I	II	I	II	I	II
PRO665VX	Hoved	1.02 mm	-	20,0 kW G30 17,5 kW G31	-	1455 g/t	-
	Bag	1.25 mm	-	5,7 kW G30 5,0 kW G31	-	415 g/t	-
	Side	#56	-	5,0 kW G30 4,5 kW G31	-	364 g/t	-

Følgende tabel viser alle certificerede gasser og tryk. Kontroller, at oplysningerne på mærkepladen stemmer overens med 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)
Dysestørrelser	I	I	I	I	I	I
Gasser / Tryk	G31 ved 30 mbar	G31 ved 37 mbar	G31 ved 50 mbar	G30/G31 ved 30 mbar	G30 ved 28 - 30 mbar/ G31 ved 37 mbar	G30/G31 ved 50 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



### ADVARSEL!

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

## Lækagetest

### Hvorfor og hvornår skal der udføres lækagetest?

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

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

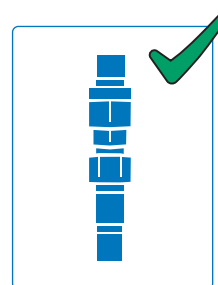
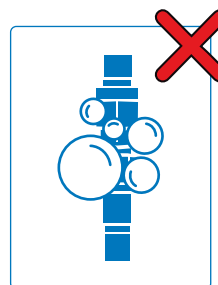
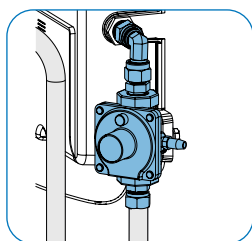
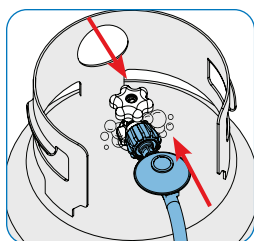
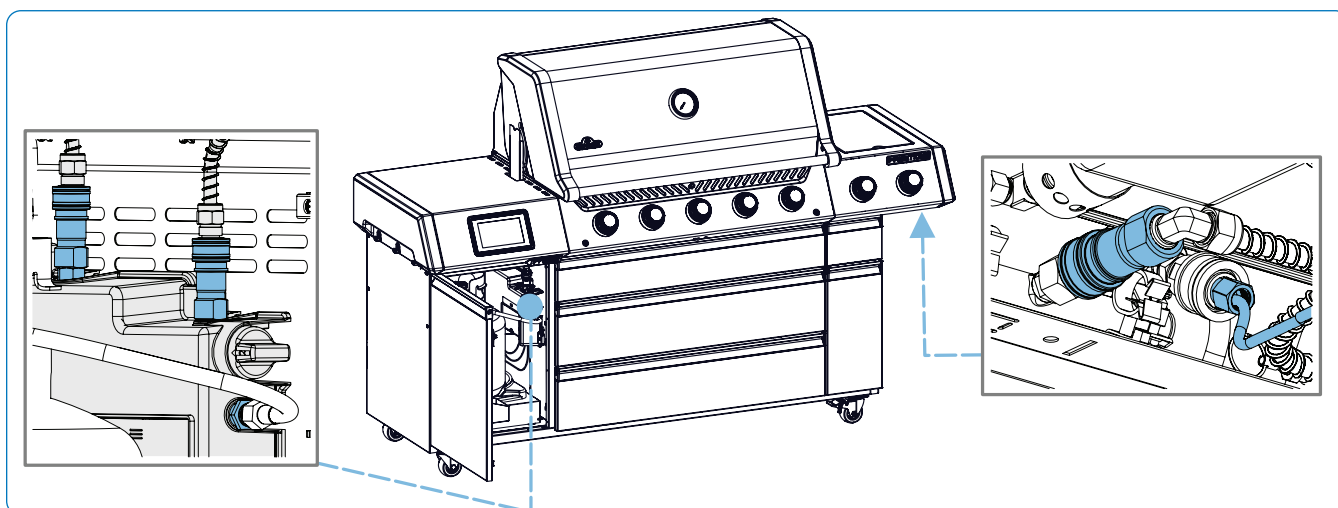
Udfør lækagetest på denne grill før brug, årligt og når nogen gaskomponenter udskiftes.

### Trin til lækagetest

1. Ryg ikke under udførelsen af testen.
2. Fjern alle antændelseskilder.
3. Drej alle brænderkontroller til OFF-positionen.
4. Åbn for gasforsyningsventilen.
5. Pensl en halv-halv opløsning af flydende sæbe og vand på alle samlinger og forbindelser på regulator, slange, fordelere og ventiler.
6. Bobler indikerer en gaslækage.

### Hvis du finder en lækage

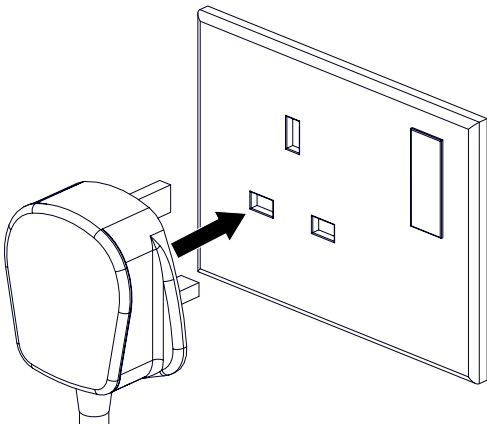
1. Stram eventuelle løse samlinger.
2. Hvis lækagen ikke kan stoppes, skal du straks lukke for gasforsyningen og afbryde grillen.
3. Få grillen inspiceret af en certificeret installatør eller forhandler.
4. Brug ikke grillen, før lækagen er udbedret.



- Brug aldrig en åben flamme til at kontrollere for gaslækager. Gnister eller flammer vil forårsage brand, eksplosion, skade på ejendom, alvorlig personskade eller dødsfald.
- Brug kun det trykregulator- og slangesæt, der følger med grillen, eller et der overholder lokale forskrifter.

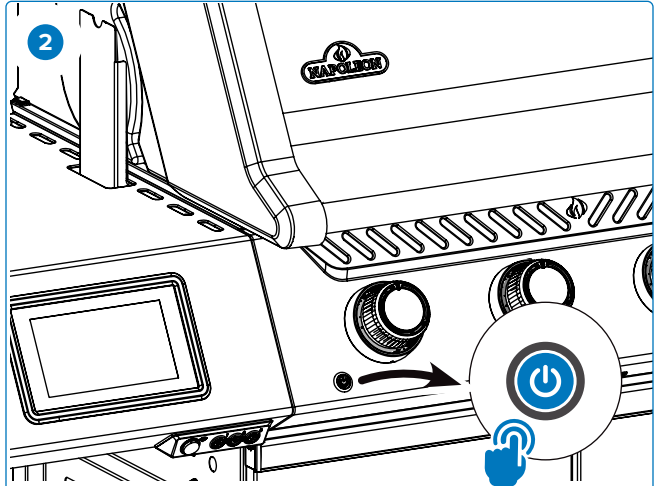
## Hurtigstartvejledning

1



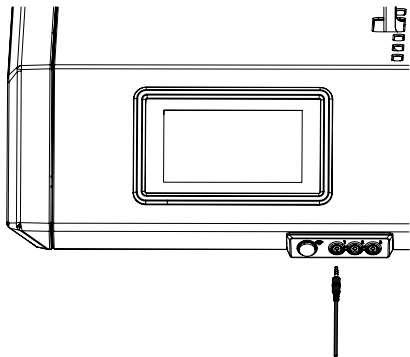
Sæt stikket direkte i en jordet GFI (jordfejlafbryder) stikkontakt. Kontakt en elektriker, hvis du er i tvivl.

2



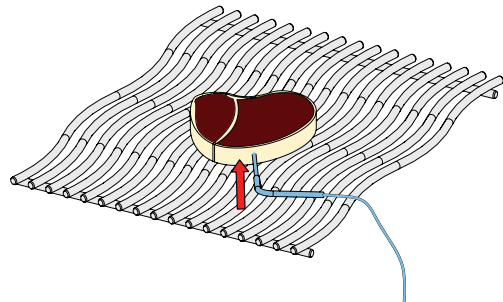
Tryk på tænd/sluk-knappen for at aktivere enheden.

3



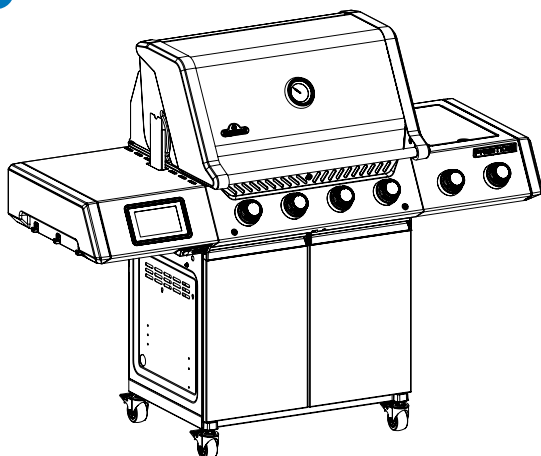
Fjern den beskyttende plastik og sæt en eller flere sonder i dit apparat.

4



Når du bruger kødsonder, skal du sikre, at spidsen af sonden indsættes i den tykkeste del af maden og undgå ben eller fedt.

5



Følg instruktionerne i næste afsnit for at oprette forbindelse til Napoleon Home App. Velbekomme!

## Napoleon-forbindelse

# NAPOLEON HOME APP

## HVORDAN VIRKER DET?



Få fjernadgang til dit apparat 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 parre dit apparat med **Napoleon Home App** via Wi-Fi får du kontrol over alle apparatets tilstande og funktioner.

Alle meddelelser og alarmer sendes via appen, så du nemt kan holde forbindelsen.

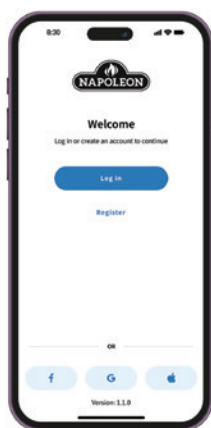


Scan denne QR-kode for direkte adgang til **Napoleon Home App** hjemmesiden.



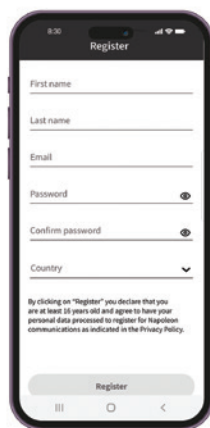
## LAD OS KOMME I GANG

### 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 apparatet er placeret.

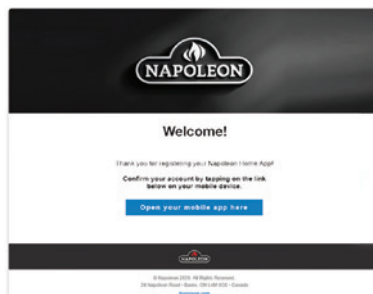
### 3 Næsten færdig



Oplysningerne indtastet i trin 3 vil blive registreret i **Napoleon Home App**, og en bekræftelse vil blive sendt til den angivne 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 der ikke findes nogen e-mail, skal du klikke på "Send bekræftelseslink igen" og tjekke spam-mappen.

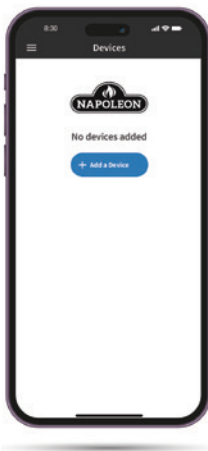
## TILFØJER EN ENHED

## 1 Tænd

Sørg for, at din enhed er tændt ved at trykke kort på tænd/sluk-knappen på kontrolpanelet. Se vejledningen til aktivering af parringstilstand for yderligere trin.



## 2 Tilføj enhed



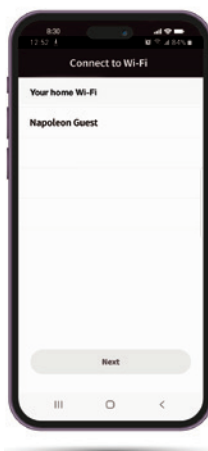
Vælg "Tilføj enhed" og accepter tilladelserne.

## 3 Søg



Søg efter enheder og vælg enheden fra listen.

## 4 Netværksforbindelse



Vælg Wi-Fi-netværket og indtast dine legitimationsoplysninger.

## 5 Tilføj kaldenavn



Indtast et brugerdefineret navn til din enhed, eller fortsæt med det angivne standardnavn.

## 6 Succes!



## Vejledning til aktivering af parringstilstand

For at aktivere parringstilstand på grillen, følg en af de to muligheder nedenfor. Parringstilstand gør det muligt at konfigurere grillen ved hjælp af en mobilapp for at forbinde den til skyen/appen. Kontrolpanelets knap vil blinke hvidt, når parringstilstand er aktiveret.

### Mulighed 1: Nulstil netværk via Wi-Fi-indstillinger

#### Handling:

Aktivér parringstilstand ved at nulstille netværket i Wi-Fi-indstillingerne.

#### Fremgangsmåde:

1. Tænd for displayet og vent, indtil opstartsprocessen er fuldført.
2. Nulstil netværket ved hjælp af Wi-Fi-ikonet: Tryk på Wi-Fi-ikonet på displayet. I Wi-Fi-menuen skal du vælge **Nulstil netværk**.

#### Resultat:

Knapperne på kontrolpanelet begynder at blinke hvidt, hvilket indikerer, at systemet er i parringstilstand. Du kan nu konfigurere enheden ved hjælp af mobilappen for at fuldføre opsætningen.

### Mulighed 2: Aktivering ved langt tryk

#### Handling:

Aktivér parringstilstand ved at holde tænd/sluk-knappen på kontrolpanelet nede.

#### Fremgangsmåde:

1. Sørg for, at displayet er aktivt.
2. Hold tænd/sluk-knappen på kontrolpanelet nede i **10 sekunder**.

#### Resultat:

Kontrolpanelets knap begynder at blinke hvidt, hvilket indikerer, at systemet er i parringstilstand. På dette tidspunkt kan du fortsætte med at konfigurere enheden via mobilappen.



#### BEMÆRK:

- Vælg en af ovenstående muligheder for at aktivere parringstilstand og forbinde systemet til skyen.

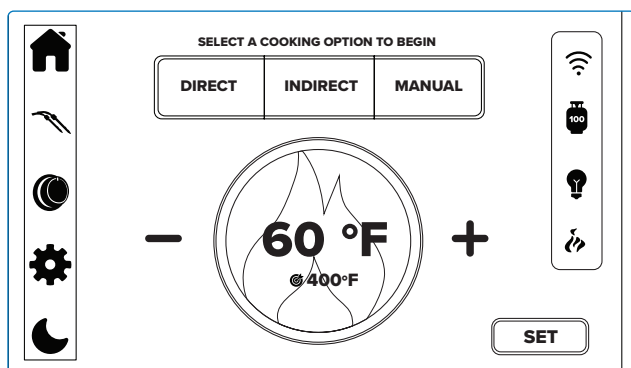
# Systemoversigt og betjening

## Kontrolfunktioner (hvis udstyret)

Moderne kontrolfunktioner forbedrer præcisionsmadlavning ved at automatisere varmeregulering, optimere brændstofeffektivitet og sikre ensartede resultater. Disse avancerede funktioner giver dig mulighed for at tilpasse din oplevelse efter dine madlavningsbehov. Uanset om du bruner ved høj varme, holder lav og langsom røgning eller bruger forudindstillinger til forskellige fødevarer, giver disse avancerede kontroller bekvemmelighed og præcision til din udendørs madlavning.

Din Prestige® PRO Series Grill er udstyret med et avanceret kontrolsystem, der er Wi-Fi-kompatibelt og integreret i Napoleon Home App-økosystemet.

Før du begynder at bruge grillen, bør du gøre dig bekendt med de forskellige funktioner på displayet.



Af hensyn til din sikkerhed kan madlavningsfunktioner ikke startes eksternt. Du skal være fysisk til stede ved grillen for at aktivere en brænder eller madlavningstilstand. Dette sikrer korrekt overvågning under antænding og hjælper med at forhindre utilsigtet eller uovervåget aktivering af apparatet

## Initialisering



Sæt grillen i en korrekt jordet, udendørs-godkendt stikkontakt for at bruge digitale kontroller og perifere elektroniske funktioner.

Tryk kort på tænd/sluk-knappen på venstre side af kontrolpanelet for at starte opstartssekvensen.



## BEMÆRK:

- For at installere yderligere sprog skal du indsætte SD-kortet, mens enheden er slukket, derefter tænde og følge instruktionerne på skærmen. Fjern kortet, når opdateringen er fuldført, og genstart enheden. Se [samlevejledningen](#) for flere detaljer.

## Automatiske tilstande

### Direkte tilstand

*Bruning ved høj varme til hurtigt-tilberedte fødevarer.*

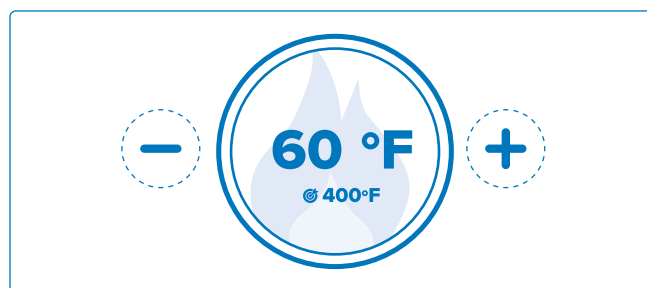
Placer maden direkte over varmen på grillristene for en perfekt bruning, der indkapsler saft og smag. Ideel til hamburgere, bøffer, kylling og grøntsager. For tykkere udskæringer, brun først, sænk derefter grilltemperaturen eller skift til Indirekte tilstand for at færdigtilberede til den ønskede gennemstegning.

Alle hovedbrændere justerer automatisk for at opretholde din indstillede temperatur mellem 320°F – 580°F (160°C – 290°C), hvilket sikrer ensartet varmekontrol under hele tilberedningen.

- Vælg **DIREKTE** tilberedningsmulighed på displayet.



- Brug +/- ikonerne på displayet til at vælge din ønskede temperatur.



3. Tryk på Indstil.



4. Vent på, at displayet angiver, at brænderne er klar til antænding. Alle hovedbrænderens kontrolknapper begynder at blinke hvidt, hvilket indikerer, at alle hovedbrændere skal tændes manuelt.



5. Følg instruktionerne i "**Tænding af din grill**"-afsnittet for at tænde alle hovedbrændere. Indstil alle kontrolknapper præcist til deres højeste indstilling.



### VIGTIGT!

- Hvis nogen brænder indstilles til andet end maksimum, vil systemet gå tilbage til **Manuel tilstand**.

6. Læg maden på, når grillen er forvarmet til din tilfredshed, og luk låget.

### Indirekte tilstand

*Langsom, jævn madlavning ved lavere temperaturer med cirkulerende varme.*

Denne tilstand er ideel til større stykker kød eller fødevarer, der let giver opblusninger, såsom stege, hele kyllinger og kalkuner. Den lavere temperatur og længere tilberedningstid hjælper med at give møre og smagfulde resultater.

Specifikke hovedbrændere justerer automatisk for at opretholde et målt temperaturområde på 220°F – 380°F (110°C – 190°C) for ensartet varmekontrol.

1. Vælg **INDIREKTE** tilberedningsmulighed på displayet.



Specifikke hovedbrænderes kontrolknapslys begynder at blinke hvidt, hvilket indikerer, hvilke hovedbrændere der skal tændes manuelt.



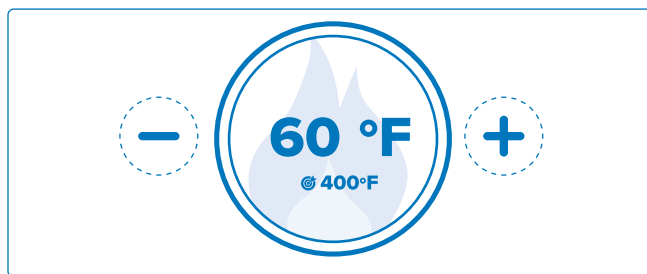
2. Følg instruktionerne i "**Tænding af din grill**" for at tænde de angivne hovedbrændere. Indstil alle kontrolknapper præcist til deres højeste indstilling.



### VIGTIGT!

- Hvis nogen brænder indstilles til andet end maksimum, vil systemet gå tilbage til **Manuel tilstand**.

3. Brug +/- ikonerne på displayet til at vælge din ønskede temperatur.



4. Placer maden over et område uden en tændt brænder under. Luk låget.
5. Hvis ønsket, kan du tilføje en bruning ved høj varme i slutningen af din indirekte tilberedning ved at skifte til Direkte tilstand. Alternativt kan du bruge det infrarøde sideblus.

## Manuel tilstand

### Bevar fuld kontrol over hver brænder.

Brug kontrolknapperne til at justere varmen individuelt og indstil dem til enhver position efter dine tilberedningsbehov. Denne tilstand er perfekt til tilpasset grillning og håndtering af flere varmezoner til forskellige fødevarer. Manuel tilstand giver ultimativ fleksibilitet, så du kan finjustere din grilloplevelse uden forudindstillet temperaturautomatik, samtidig med at du stadig har adgang til smarte hjælpefunktioner og andre elektriske funktioner.

1. Vælg **MANUEL** tilberedningsmulighed på displayet.



2. Den venstre hovedbrænders kontrolknapslys begynder at blinke hvidt, hvilket indikerer, at den skal tændes manuelt.



### VIGTIGT!

- Denne brænder skal forblive tændt under hele brugen af Manuel tilstand, ellers slukker systemet.



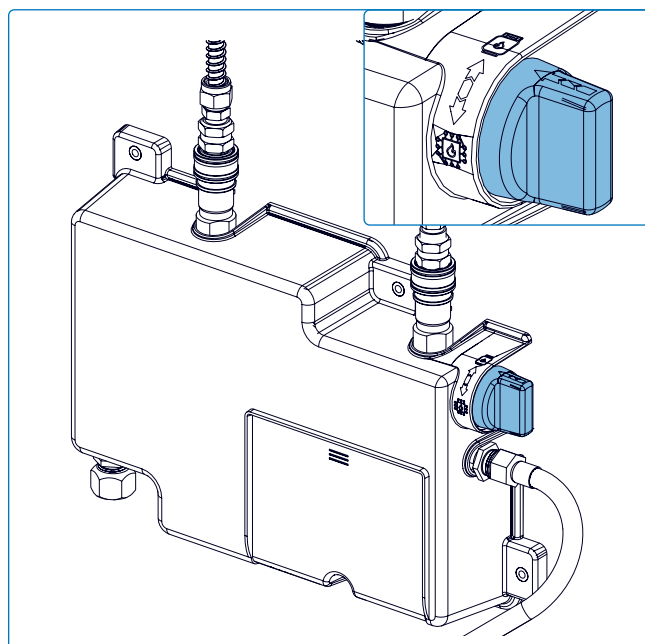
3. Følg instruktionerne i "**Tænding af din grill**"-afsnittet for at tænde den angivne hovedbrænder.
4. Følg samme procedure for at tænde eventuelle andre hovedbrændere efter behov. Moduler kontrolknappernes indstillinger for at opnå dine foretrukne varmezoner.

## Traditionel tilstand

### En forenklet grilloplevelse uden elektronisk assistance.

Grillen kan fungere som en fuldt manuel, traditionel gasgrill uden digitale gaskontroller. Selvom funktioner som automatiske justeringer er deaktiveret, forbliver de grundlæggende grillfunktioner fuldt funktionsdygtige. Dette sikrer, at du stadig kan lave mad med selvtillid – selv under strømafbrydelse. Perifere elektroniske funktioner kan stadig bruges i bypass-tilstand, så længe apparatet har strøm.

1. For at aktivere bypass-ventilen til hovedbrænderne, find kontrolmodulet (monteret inde i grillvognens kabinet), tryk derefter og drej knappen til ON-positionen.



2. Følg instruktionerne i "**Tænding af din grill**" afsnittet for at tænde de ønskede brændere.

## Røger

Forbedr din grilloplevelse med en rig, træfyret smag ved hjælp af det integrerede røgesystem\*. Når Røgtilstand er valgt, aktiveres røgboksen automatisk og leder aromatisk røg ind i hovedkogekammeret for autentiske barbecue-resultater. Denne funktion tilføjer dybde til kød, grøntsager og mere. Perfekt til langtidsstegning ved lav varme.

Røgeren skal startes og afgive røg, før nogen brændere tændes. Bedste ydeevne opnås med 1-2 brændere på lavt blus. Måleren på låget skal altid være i røgsektionen.

### Tænding

1. Fyld røgboksen – Tilsæt træflis eller en blanding af træflis og stykker eller piller, indtil boksen næsten er fuld. Brug ikke trækul. Se **“Opsætning af din røger”** afsnittet for flere detaljer.
2. Vælg røgikonet på displayet. Følg vejledningen på displayet for at tænde. Efter tændingssekvensen slukkes tændelementet til træflisen, og blæseren vil levere kontinuerlig røg, indtil træflisforsyningen er opbrugt, eller der er gået 1 time uden at en ny tændingssekvens er startet.



Når tændingen er startet, kan blæseren ikke slukkes. Dette er en vigtig sikkerhedsfunktion, der er designet til at forhindre ukontrolleret forbrænding inde i røgeren. Røgerens blæser slukker automatisk, når nedkølingscyklussen er afsluttet (ca. 2 timer), eller efter 3 timers inaktivitet.

### Genantænding

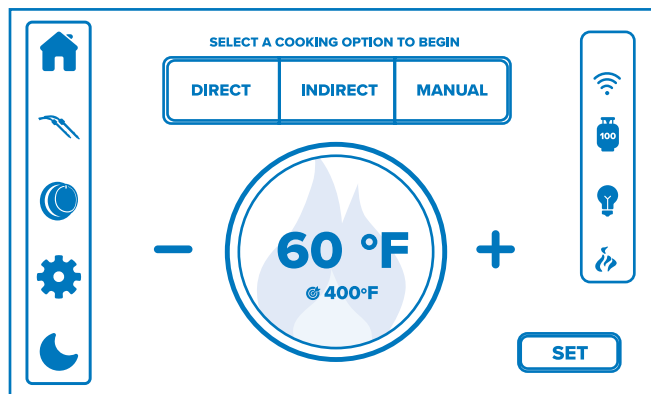
Gen-tændingsmuligheden er ikke tilgængelig før 15 minutter efter afslutningen af tændingssekvensen. Når træflisforsyningen er opbrugt, men du ønsker at forlænge sessionen:

1. Åbn røgerdøren for at få adgang til bakken med træflis. Adgangen til røgerdøren er udstyret med en sikkerhedsafbryder for at forhindre, at varmeelementet fungerer, når døren er åben.
2. Lås værktøjet op og fastgør det til forsiden af bakken med træflis. Lås værktøjet op og træk forsigtigt bakken med træflis ud for nem genopfyldning uden at fjerne den fra apparatet. Se **“Værktøjsoversigt”** afsnittet.
3. Brug en metaltang til at fordele brugt træflis ved at flytte dem til for- og bagsiden af bakken. At rydde plads på metalnettet vil hjælpe med gen-tænding af frisk træflis. Fjern ikke varme flis fra kammeret. Se **“Opsætning af din røger”** afsnittet.
4. Tilsæt et frisk lag træflis, og sørg for god kontakt med varmekilden for hurtigere tænding og jævn røg.
5. Brug værktøjet til at geninstallere bakken med træflis. Luk og lås røgerdøren.
6. Hold trykknappen på røgerenheden nede i 2 sekunder. Knappen vil blinke rødt for at indikere, at gen-tændingsfasen er i gang (~4 minutter).

**BEMÆRK:**

- Brugeren skal vente 15 minutter, før gen-tændingsmuligheden bliver tilgængelig igen. Denne 15-minutters timer er indført for at forhindre overdreven varmecyklus i røgeren.
  - Tænding og gen-tænding kan til enhver tid annulleres ved at vælge denne mulighed på displayet eller ved at holde trykknappen nede i 5 sekunder (afhængigt af din model).
1. For at opnå fuld nedlukning af røgeren skal du lade den stå i tomgang (ingen gen-tænding) i 1 time for at starte den fulde nedlukningsproces (3 timer i alt). Under de sidste 2 timer vil blæseren forblive i drift for at forhindre tilbagestrømning af røg.
  2. Når røgeren er helt afkølet, skal du tømme bakken med træflis og bortskaffe resterne i en brandsikker beholder med tætsluttende låg.

## Yderligere kontrolfunktioner



### Automatisk gasafbrydelse

Grillen afbryder automatisk gassen, hvis temperaturen overstiger 850°F (454°C), hvilket forhindrer fedtbrande. Når funktionen aktiveres, stopper alle brændere, røde lys blinker, og en meddelelse vises på displayet og i Napoleon Home App.



#### BEMÆRK:

- Afbryderfunktionen er deaktiveret, mens systemet er i bypass-tilstand.
- Sikkerhedsrød er fjernet fra alle farvevalg og animationer for at undgå forveksling med en tændt brænder.
- Planlagt nedlukning sker kun efter afslutning af madlavning eller røgning, efterfulgt af en rengøringspåmindelse og standard nedlukning.

### Skærmlås/-oplåsning

Af hensyn til sikkerheden og for at forhindre utilsigtede ændringer kan skærmen automatisk låses. For at låse eller låse op, tryk på måneikonet på displayet i 3 sekunder. Dette gør displayet uresponsivt over for andre input.



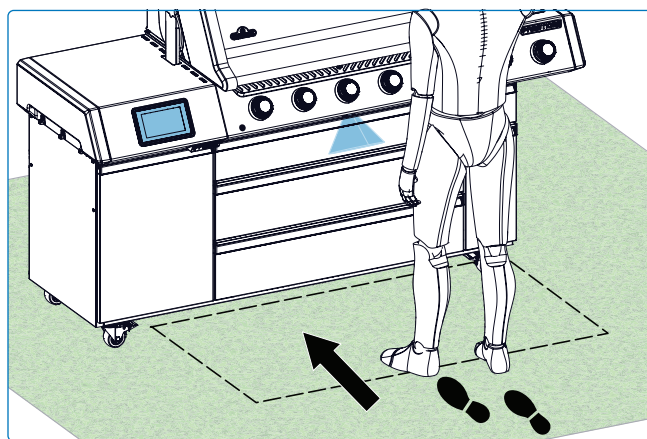
#### VIGTIGT!

- Skærmlåsen slukker ikke for gassen og låser ikke knapperne.

Vanddråber kan påvirke berøringsfølsomheden. Det anbefales at låse skærmen, hvis du bruger grillen i regnvej.

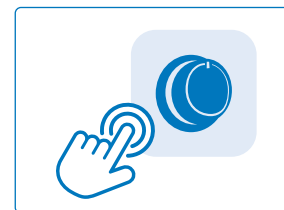
### Nærhedssensor

En indbygget nærhedssensor registrerer bevægelse i nærheden og vækker automatisk displayet. Denne håndfri funktionalitet sikrer, at displayet kun er aktivt, når det er nødvendigt, hvilket sparer strøm, samtidig med at du får øjeblikkelig adgang til grillkontroller og statusopdateringer, når du nærmer dig. Brug tandhjulsikonet på displayet til at justere, hvor længe displayet forbliver aktivt, fra 15 til 60 minutter (i intervaller af 5 minutter).



### Belysning og animationer

Levende belysningsanimationer på kontrolknapperne tilføjer stil og personlighed til din grilloplevelse. Vælg kontrolknapiet på displayet for at vælge mellem forskellige dynamiske effekter. Juster lysstyrken ved hjælp af skydekontrollen.



Aktivér opbevaringslys via belysningsmenuen. Vælg TIL for at aktivere hvide opbevaringslys. Vælg FRA for at matche kontrolknappernes nuværende farve. Vælg minimum lysstyrke for at slukke lyset helt. Slå skabs- og emhættebelysning til eller fra for at sikre klar synlighed.

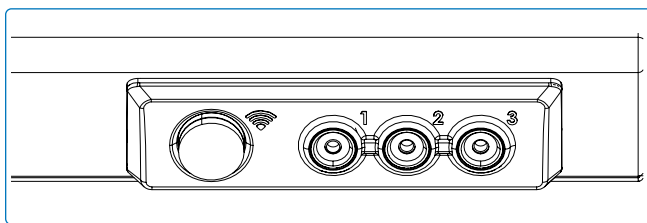
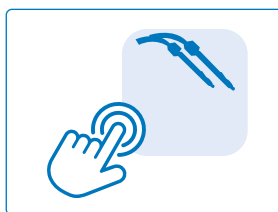
## Responsive kontrolknapper

Når du justerer en brænderindstilling, skifter den indvendige del af kontrolknappen gennem en glidende farvegradient, hvilket visuelt angiver brænderens aktuelle indstilling. Denne intuitive feedback gør det nemt at overvåge flammens intensitet med et enkelt blik, selv i svagt lys. For øget sikkerhed har omgivelsesbelysningen **SafetyGlow™**-teknologi, der lyser rødt, når en brænder er tændt, for at give et øjeblikkeligt visuelt signal.



## Madtemperaturfølere

Tilslut op til to trådløse følere (sælges separat) og op til tre kablede følere for præcis og fleksibel temperaturmåling. Efter installation af følerne skal du trykke på følerikonet på displayet for at vælge den type mad, der tilberedes, og indstille den ønskede måletemperatur. Når en føler når sin indstillede temperatur, lyder en alarmtone, og en meddelelse sendes via Napoleon Home App.



### BEMÆRK:

Parring af trådløse følere gennemføres via instruktioner på skærmen. Følg instruktionerne på displayet for nemt at tilslutte dine følere.

## Tankvægt

Hold dig informeret med den integrerede tankvægt, der er designet til nøjagtigt at vise mængden af tilbageværende propan i din tank. Ved hjælp af præcise vægtsensorer giver systemet dig indsigt i brændstofniveauet i realtid ved at vise den aktuelle fyldningsprocent. For at sikre nøjagtige målinger skal du indtaste din tanks tomme og fulde vægt i Napoleon Home App under opsætningen. For ekstra bekvemmelighed tilbyder appen også en regional tankvalg-funktion, så du hurtigt kan vælge blandt almindelige tanktyper for nem opsætning.



## Tænding af din grill

### Er det allerførste gang? Udfør en afbrænding

Fjern varmhyliden og kør hovedbrænderne på høj i 30 minutter. Det er normalt, at grillen afgiver en lugt første gang, den tændes. Denne lugt skyldes "afbrænding" af interne malinger og smøremidler, der bruges i fremstillingsprocessen, og vil ikke forekomme igen.

### ⚠ ADVARSEL!

- Betjen ikke bag- eller sidebrænderen under en Burn-Off.

### Tænding af hovedbrænder

1. Åbn grillens låg.
2. Tryk og drej langsomt en hvilken som helst hovedbrænderknap mod uret til HØJ position, indtil tænderen tænder. Fortsæt med at trykke ned på kontrolknappen, indtil brænderen tænder, og slip derefter (**Fig. 6A & Fig. 7**).
3. Hvis tænderen ikke tænder – drej straks kontrolknappen med uret til FRA-positionen. Gentag trin 2.
4. Hvis tænderen og brænderen ikke tænder inden for 5 sekunder, drejes kontrolknappen til FRA. Vent 5 minutter, og gentag trin 2 og 3, eller tænd med en tændstik..

### Tænding af bagbrænder

1. Åbn grillens låg.
2. Fjern varmhyliden.
3. Tryk og drej langsomt bagbrænderknappen mod uret til HØJ position (**Fig. 6D & Fig. 7**).
4. Tryk og hold tændingsknappen nede, indtil brænderen tænder, eller tænd med en tændstik (**Fig. 6C**).
5. Hvis brænderen ikke tænder – drej brænderens kontrolknap med uret til OFF-positionen. Vent 5 minutter. Gentag trin 3 og 4. (**Fig. 6**).

### ⚠ ADVARSEL!

- Brug ikke bagbrænderen, mens hovedbrænderen er i brug.

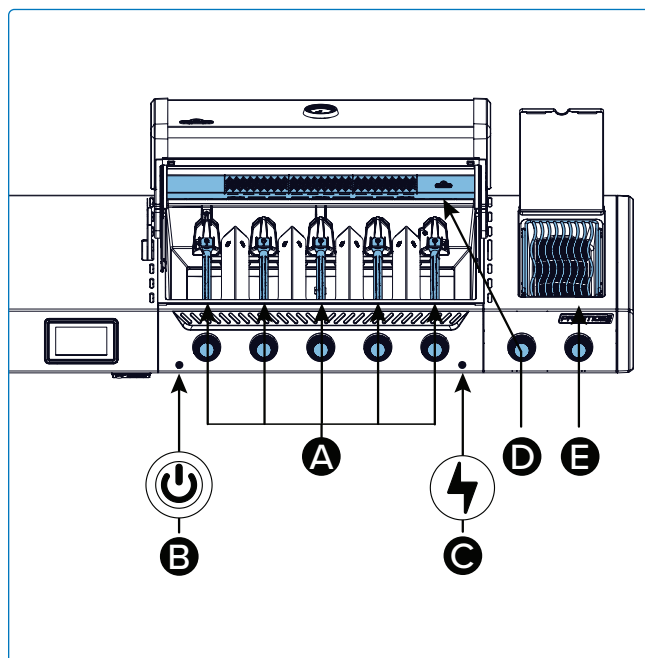


Fig. 6

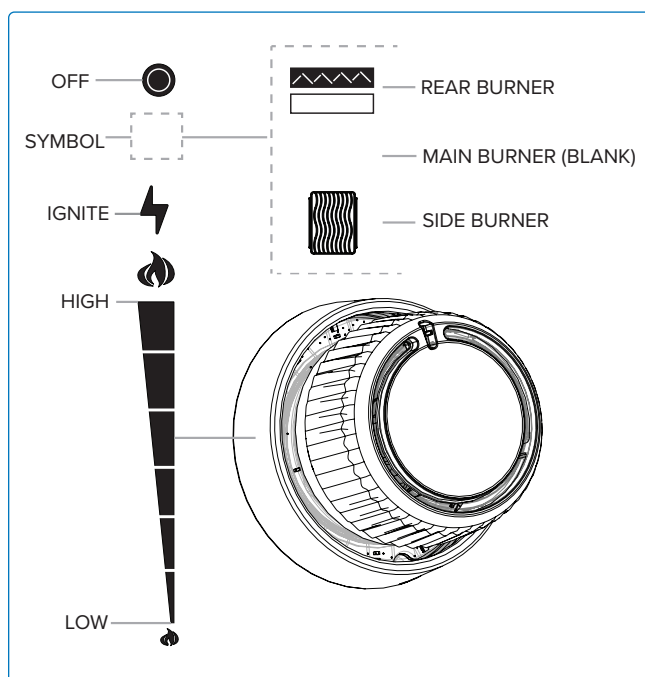


Fig. 7

## Tænding af sidebrænder

1. Åbn brænderlåget.
2. Tryk og drej langsomt sidebrænderknappen mod uret til HØJ position.
3. Tryk og hold tændingsknappen nede, indtil brænderen tænder, eller tænd med en tændstik.
4. Hvis brænderen ikke tænder inden for 5 sekunder – drej brænderens kontrolknap med uret til OFF-positionen. Vent 5 minutter. Gentag trin 2 og 3. **(Fig. 6E & Fig. 7).**

## Alternative tændingsinstruktioner

1. Åbn grillens låg.
2. Tænd en lang tændstik eller butanlighter og placer den tæt på brænderens åbninger.
3. Drej den tilsvarende brænderknap mod uret til HØJ position, indtil den tænder **(Fig. 8).**

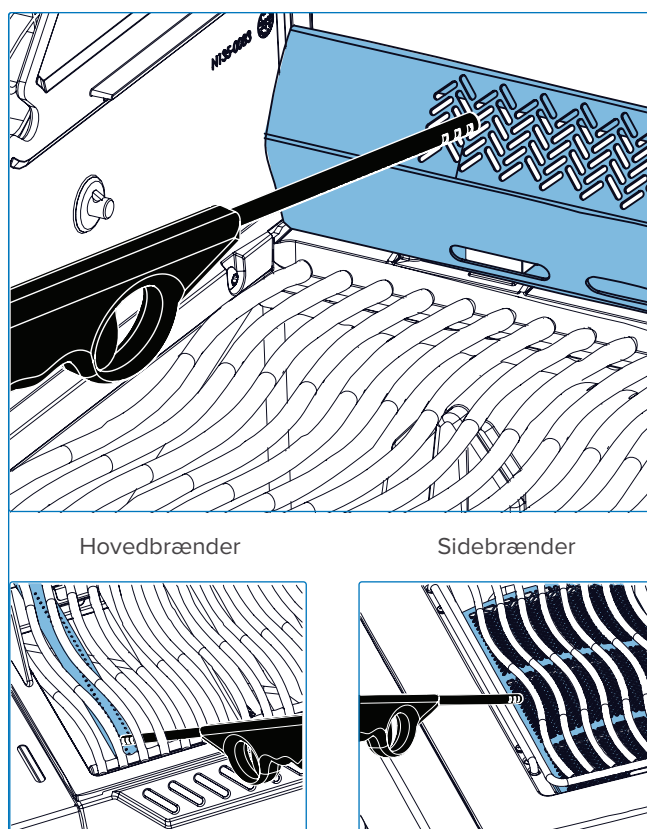


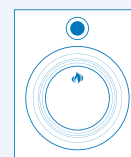
Fig. 8

## ⚠ ADVARSEL!

- Sørg for, at alle brænderkontroller er i OFF-positionen, før du langsomt åbner gasventilen.
- Følg tændingsinstruktionerne

- omhyggeligt.
- Sørg for, at grillens låg er ÅBENT under tænding.
- Juster ikke grillriste, mens grillen er varm eller i brug.

- Rengør regelmæssigt fedt fra hele enheden, inklusive fedtbakken og stegepladerne, for at undgå ophobning og fedtbrænde.



## Overvågning af grilltemperaturer

Alle modeller er udstyret med to temperaturindikatorer. En lågmonteret måler angiver lufttemperaturen inde i grillen og er den foretrukne reference til indirekte tilberedning.

En bundmonteret sensor måler temperaturen ved grillristene og er den foretrukne reference til direkte tilberedning. Selvom optimeret luftstrøm gennem hele grillen maksimerer opvarmningshastighed og temperaturens ensartethed, påvirker flere faktorer temperaturmålingerne, herunder:

### Placering af mad og tilbehør

- Store madvarer eller tilbehør som stegeplader og planchaer kan fange varme over grillristens temperatursensor. Dette kan føre til forhøjede sensormålinger og samtidig reducere målingerne på lågtemperaturmåleren, da varmen ledes andre steder hen.

### Brændere i drift

- Temperaturmålinger påvirkes af brænderindstillinger samt den bundmonterede sensors placering i forhold til de brændere, der er i drift.

### Forløbetid

- Temperaturindikatorerne har forskellige responstider og kan i starten vise forskellige målinger, mens apparatet varmer op. Dog vil lignende målinger opnås, når de indvendige temperaturer er stabiliseret.

For bedste resultat skal du bruge temperatursensoren sammen med lågtemperaturmåleren for fuldt ud at sammenligne grillmiljøet med dit ønskede temperaturområde. Giv tid til, at temperaturerne stabiliseres, og juster brænderindstillingerne derefter.

## Anvendelse af infrarød hovedbrænder (hvis udstyret)

Følg "Tænding af hovedbrænder" instruktionerne og kørs på høj i 5 minutter med låget lukket, eller indtil de keramiske brændere gløder rødt.

Tilbered maden direkte på risten(e) efter anvisningerne i "**Guide til infrarød grillning**". Maden kan brunes på den infrarøde brænder og derefter flyttes til grillens hovedbrænder for at færdigtilberede over direkte eller indirekte varme, alt efter smag og præference.

## Anvendelse af infrarød sidebrænder

Følg "**Side Burner Lighting**"-instruktionerne og brug på høj varme i 5 minutter eller indtil den keramiske brænder gløder rød.

Tilbered maden direkte på risten(e) efter anvisningerne i "**Guide til infrarød grillning**". Maden kan brunes på den infrarøde brænder og derefter flyttes til grillens hovedbrænder for at færdigtilberede over direkte eller indirekte varme, alt efter smag og præference.

Luk ikke sidebrænderens låg, mens brænderen er i drift eller er varm.



## FARE!

- Rengør regelmæssigt fedt fra hele enheden, inklusive fedtbakken og stegepladerne, for at undgå ophobning og fedtbrande.
- Fritér ikke mad på sidebrænderen. Madlavning med olie kan være farligt.
- Luk ikke sidebrænderens låg, mens infrarødbrænderen er i brug eller stadig er varm. Dette kan forårsage skade eller udgøre en sikkerhedsrisiko.

## Vindskærm

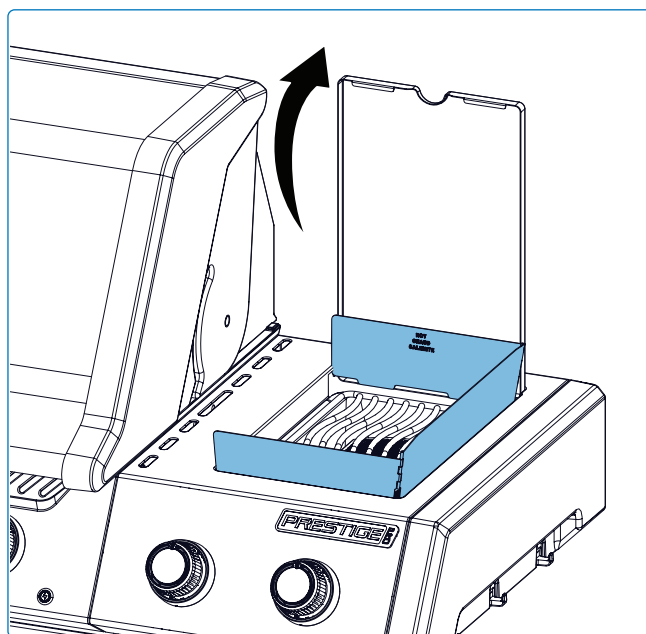
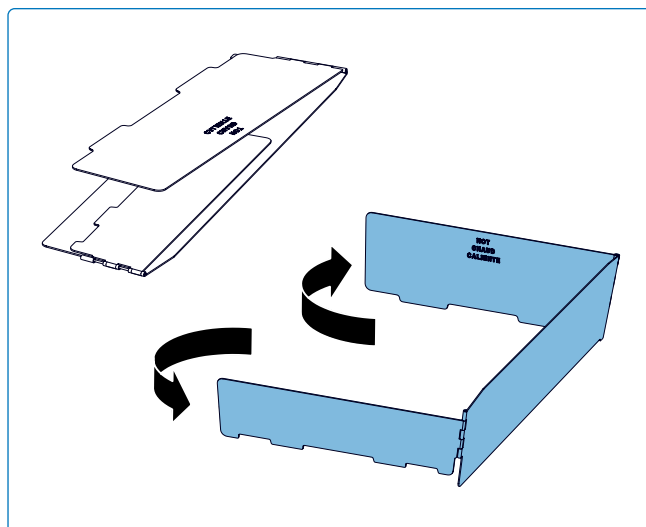
Hold din grill kørende problemfrit i blæsende forhold op til 10 mph (16 km/t). Designet til nemt at fastgøres til din grill fungerer denne skærm som et skjold mod vindstød og hjælper med at opretholde en jævn varme for ensartet tilberedte måltider.

Juster den blot, så den passer til din grill, og du er klar til at grille med selvtillid, uanset vejret. Skærmen kan foldes sammen og gemmes under sidebrænderens låg for nem opbevaring, når sidebrænderen ikke er i brug.



### BEMÆRK:

Vindskærmen skal være monteret, når sidebrænderen bruges. Dette øger sikkerheden og reducerer tilberedningstiden.



### GRILLMESTERTIP!

Drej grillen vinkelret på vindretningen for at minimere dens påvirkning.

## Sådan bruger du rotisseriet

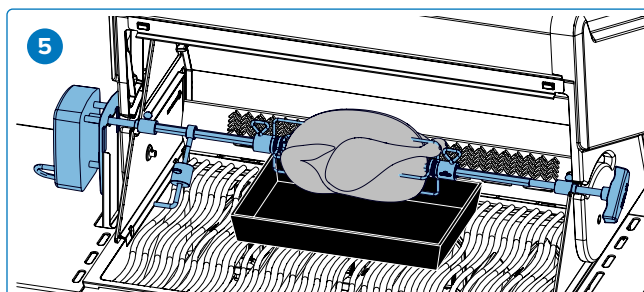
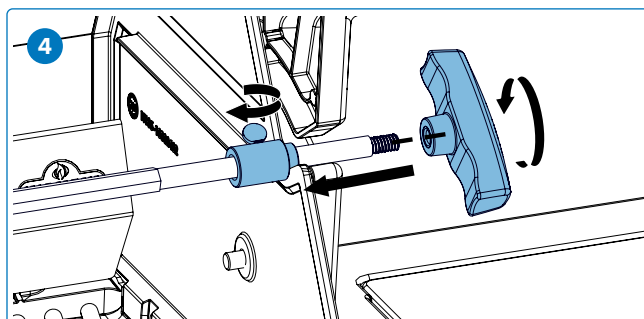
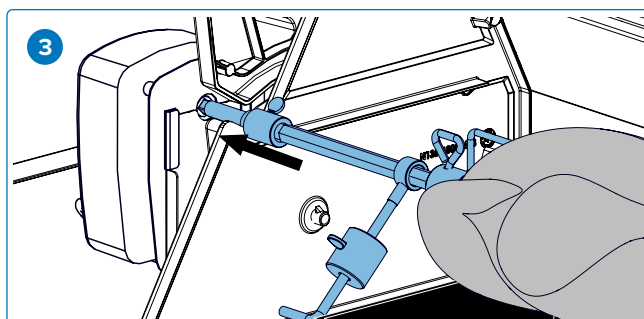
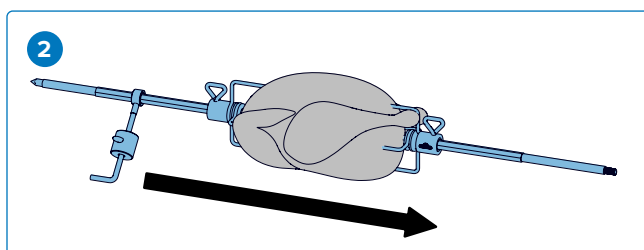
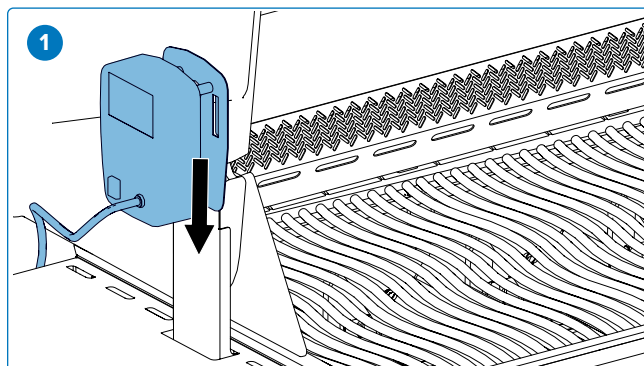
### Samling af dit rotisserisæt



#### BEMÆRK:

- Fjern varmehylden helt under den indledende brændingscyklus. Når du bruger rotisseriet, kan varmehylden placeres i øverste position for at give plads til spyddet.
- Fjern kun hylden, hvis der er behov for ekstra plads.
- Monter rotisserimotoren på siden af grillen ved hjælp af monteringsbeslaget/ beslagene. Nogle modeller har formonterede beslag.

1. Når beslaget er fastgjort til grillen, skub rotisserimotoren på beslaget.
2. Skub den første rotisserigaffel lige forbi midten af spyddet og stram den fast. Træk kødet på spyddet og skub kødet ind i gafflen. Skub den anden rotisserigaffel på den modsatte ende af spyddet og tryk gafflen ind i kødet, indtil den sidder fast. Stram gafflen fast.
3. Fastgør modvægten til spyddet modsat den tunge side af kødet. Juster, indtil vægten er balanceret, og stram derefter sikkert til.
4. Indsæt forsigtigt den spidse ende af spyddet i rotisserimotoren og placer den modsatte ende på holderne. Den tunge side af kødet vil naturligt hænge nedad for at balancere vægten.
5. Skub stopbøsningen på spyddet, indtil den er forbi indersiden af låget. Dette vil sikre spyddets bevægelse fra side til side.
6. Stram stopbøsningen og håndtaget på spyddet. Placer et metalfad under kødet for at opsamle saften.



#### VIGTIGT!

- Brug altid beskyttelseshandsker, når du håndterer grillens dele.

### Tips til brug af rotisseriet:

- Kør bagbrænderen på høj varme, indtil kødet er brunet. Skru ned for varmen. Hold låget lukket.
- Brug et termometer til at kontrollere kødets indre temperatur.
- Stege og fjerkræ skal være brunet udenpå og forblive møre indeni.
- Brug saften til at pensle og lave sovs.
- En kylling på 3 pund tager cirka 1½ time på mellem til høj varme.
- Vær opmærksom på din rotisserimotors kapacitet (15 lb.). Overbelast aldrig dit udstyr.
- Sørg altid for at placere en jævnt fordelt vægt på dit rotisserie.

### Sådan tilbereder du flere kyllinger

Bind eller sæt vingerne fast til kyllingernes krop.

1. Skub rotisserigaflen på spyddet.
2. Træk den første kylling på rotisseristangen, indtil den holdes på plads af rotisserigaflen. Stram.
3. Træk de næste 2 kyllinger på rotisseristangen, så alle kyllingerne sidder tæt sammen.
4. Skub den anden rotisserigaffel på rotisseristangen og pres den ind i kyllingen, indtil alle 3 kyllinger sidder tæt sammen. Stram.

### Opbevaring

- Brug opbevaringspladsen til proberne på sideskabet, når du forbereder madlavningen. Afbryd proberne og tag dem med indendørs, når de ikke er i brug, for at beskytte dem mod vejret (**Fig. 9**).
- Opbevar rotisseridelene på de udpegede klips inde i vognskabet og rotisseristangen bag på grillen, når de ikke er i brug. Dette holder dem sikre, beskyttet mod vejrpåvirkning og nemme at få fat i til næste gang, du skal grille. Sørg altid for, at delene er rene og tørre, før de opbevares, for at forhindre korrosion (**Fig. 10 & Fig.11**).

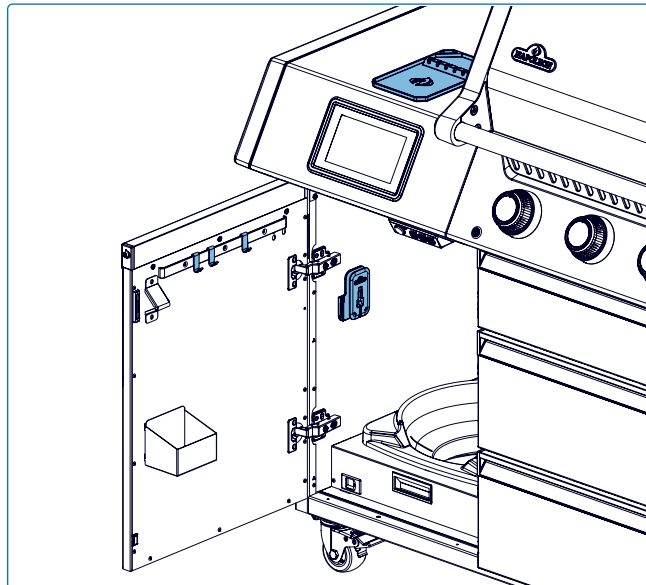


Fig. 9

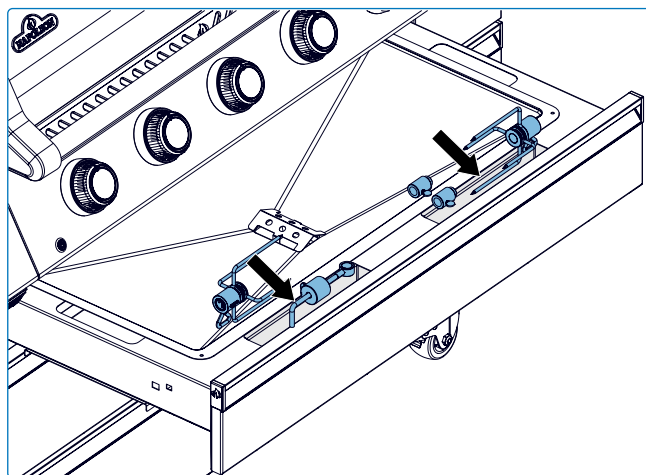


Fig.10

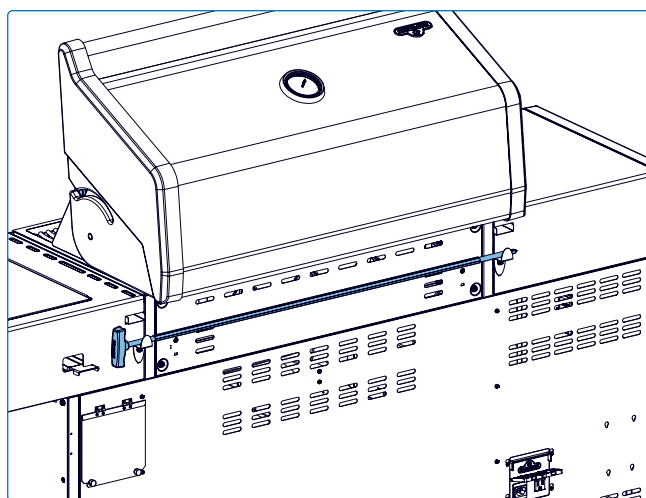


Fig.11

## Tjekliste for grilloplevelsen

Henvis til denne liste hver gang du griller

### Læs brugervejledningen

Sørg for at have læst brugervejledningen og alle sikkerhedsinstruktionerne.

### Rengør fedtbakken

Sørg altid for at rengøre fedtbakken før grillning for at undgå brand og opblussen.

### Tjek slangen

Sørg for, at grillen er slukket og afkølet. Tjek slangen for tegn på overdreven slid eller snit. Få slangen udskiftet, før du bruger den, hvis den er beskadiget.

### Rengør riste og forvarm

Brug en træskraber eller en grillbørste af naturfibre til at rengøre støbejerns- og rustfri stålriste. Se "**Rengøringsinstruktioner**". Smør risten med vegetabilsk fedt og forvarm din grill for at brænde overskydende rester af og forhindre, at maden hænger fast.



#### **BEMÆRK:**

Riste af rustfrit stål er korrosionsbestandige og kræver mindre vedligeholdelse end støbejernsriste.

### Forberedelsesområde

Sørg for, at alt hvad du skal bruge under grillningen, såsom redskaber, krydderier, saucer og tallerkener, er inden for rækkevidde. Lad ikke din mad være uden opsyn, ellers kan den brænde på.

### Vend én gang og kig ikke

Prøv at undgå at åbne låget og kigge for meget, ellers slipper varmen ud og temperaturen og tilberedningstiden bliver påvirket. Vend kun din mad én gang, især bøf og kylling.

### Lad plads være

Lad der være lidt plads på grillen og mellem maden, så du har mulighed for at flytte rundt på maden, hvis det er nødvendigt.

### Brug et termometer

Brug et termometer for at sikre, at maden er gennemstegt. Følg de korrekte temperaturretningslinjer for alle typer kød, især fjerkræ.



#### **GRILLMESTERTIP!**

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



#### **GRILLMESTERTIP!**

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



#### **FORSLAG TIL OLIE OG FEDT!**

- Vindrukerneolie,
- Solsikkeolie,
- Sojaolie,
- Ekstra jomfru olivenolie
- Rapsolie.

Hvis det ikke er tilgængeligt, vælg en olie eller et fedtstof med et højt røgpunkt.

Brug ikke saltede fedtstoffer som smør eller margarine.

## ACCU-PROBE® Cook Assist

Tag dig trykt af grillen og dine gæster, mens du bruger den integrerede ACCU-PROBE®-teknologi. Overvåg den indvendige grilltemperatur. Programmer nemt din madtype, målsæt temperatur og tilberedningstid ved hjælp af din smarte enhed med Napoleon Home Appen.

Du vil modtage notifikationer 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, giver Bluetooth®-funktionen dig mulighed for nemt at oprette forbindelse til ACCU-PROBE®. Enheden skal først klargøres ved hjælp af Wi-Fi. Efter klargøring vil Bluetooth® være tilgængelig for forbindelse, og Wi-Fi kan stadig bruges, hvis det understøttes.

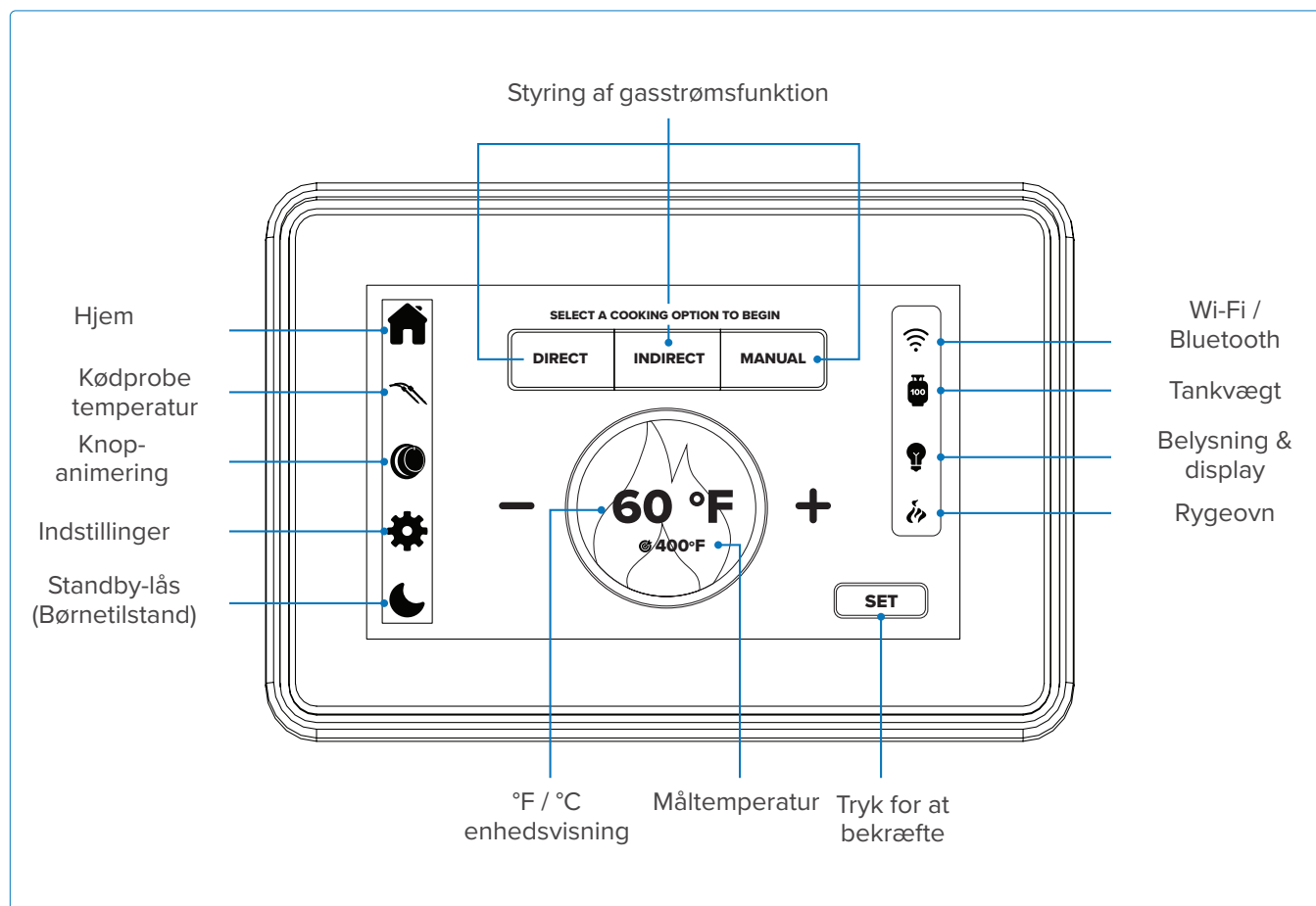
Se afsnittene "Quick Start Instructions" og "Napoleon Home App" for mere information om, hvordan du opretter forbindelse. Download

Napoleon Home Appen 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. sker 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.

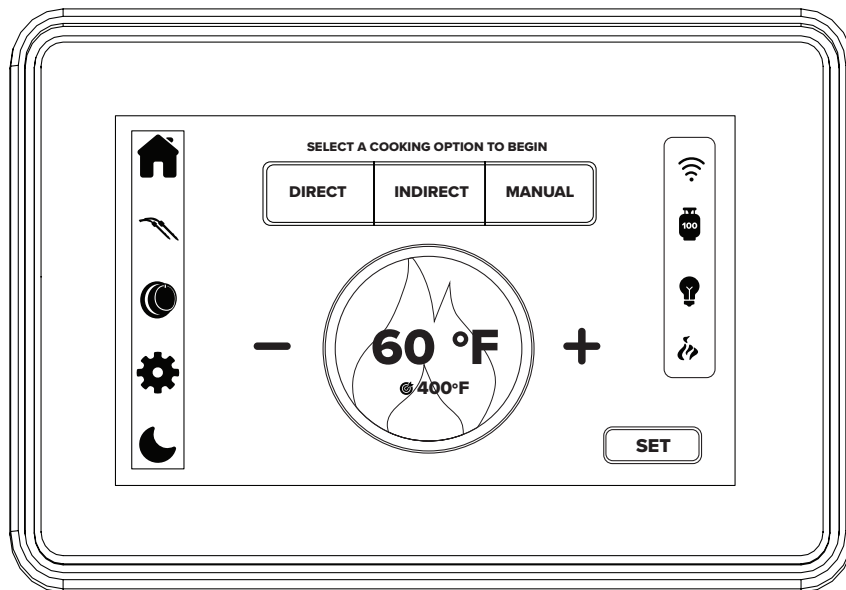
### Kompatible enheder

Napoleon Home Appen 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.

### Displayoversigt



## Displaybetjening



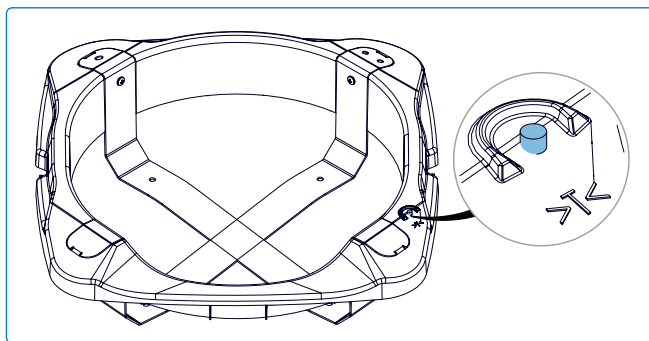
Funktion	Handling	Varighed	Beskrivelse
Parringstilstand	Tryk og hold tænd/sluk-knappen nede i 10 sekunder ELLER tryk på Wi-Fi-ikonet, og vælg derefter Nulstil netværk i pop op-vinduet for at gøre systemet parbart.	10 sekunder	Når systemet genstarter, vil Napoleon-logoet vises. Wi-Fi- og Bluetooth®-ikonerne vil blinke, hvilket indikerer, at enheden er i parringstilstand (Access Point). Du skal klargøre enheden igen ved hjælp af Napoleon Home Appen.  Denne proces skal gennemføres, når displayet er aktivt. Hvis displayet er slukket eller i timeout, skal du fortsætte med at holde knappen nede, indtil Access Point-tilstand er nået. Alternativt kan du starte parringstilstand ved at trykke på Wi-Fi-ikonet og vælge Nulstil netværk fra pop op-menuen.
Væk displayet	Tryk én gang på displayet eller tryk på måne-ikonet	Ikke relevant	Efter opvågning vender displayet problemfrit tilbage til sin tidligere tilstand. Et tryk på måne-ikonet sætter displayet i standbytilstand; trykker du samme sted igen, tændes skærmen igen.
Ændring af temperatur-enhed	Vælg tandhjulsikonet	Ikke relevant	Skift mellem Celsius og Fahrenheit.

## Sådan nulstiller du propanflaskens vægt

1. Fjern den tomme propanflaske.
2. Tryk på Nulstil-knappen for at starte tara-processen.
3. Vent 20 sekunder, mens vægten kalibrerer.
4. Placer den nye propanflaske på vægten.

## Valg af en ny propanflaske

- Åbn Napoleon Home-appen og gå til sektionen Tankvægt (**Fig. 12**).
- Vælg en af følgende muligheder:
  - » **Nordamerika:** Forudvalgte standardvægt for flasker.
  - » **Europa:** Vælg blandt tilgængelige flaskespecifikationer.
  - » **Brugerdefineret flaske (valgfrit):** Indtast vægten af en tom og fuld flaske for nøjagtig overvågning (**Fig. 13**).



### BEMÆRK:

Det kan tage cirka 1 minut, før dataene opdateres i appen.

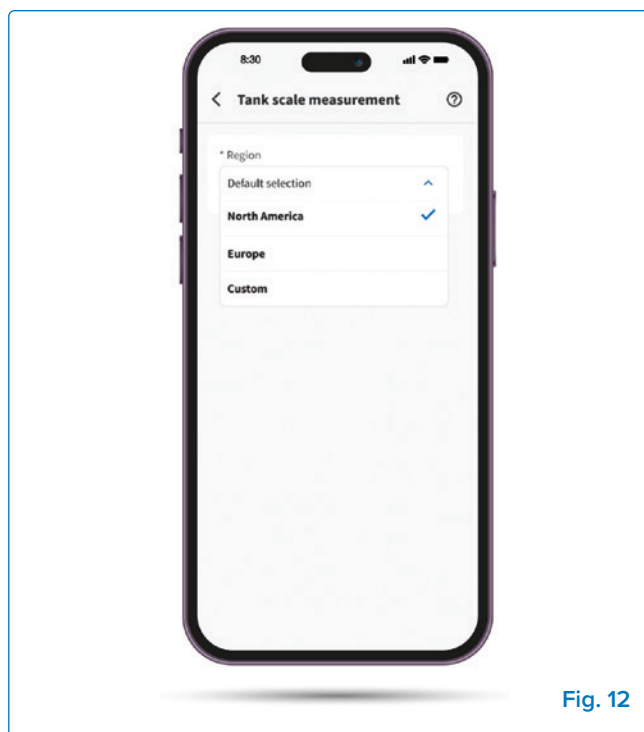


Fig. 12

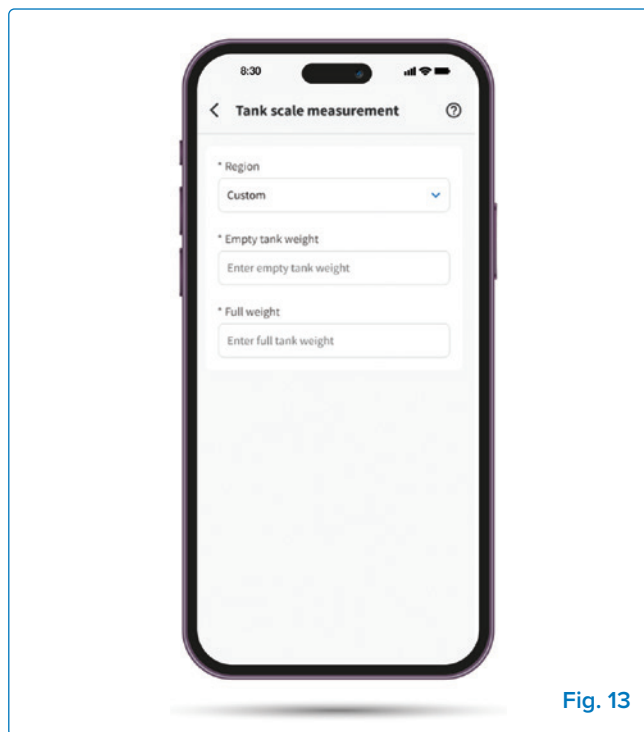


Fig. 13




## Sikkerhedsforanstaltninger





- Undgå høj luftfugtighed eller ekstreme temperaturer.
- Undgå langvarig udsættelse for direkte sollys eller stærkt ultraviolet lys.
- Du må ikke adskille eller forsøge at reparere enheden selv.
- Udsæt ikke enheden eller dens tilbehør for brandfarlige væsker, gasser eller andre eksplosiver.
- Prober kan bruges fra -20 °C (-4 °F) til 300 °C (572 °F).
- Probekabler kan bruges fra -20 °C (-4 °F) til 380 °C (716 °F).
- **VIGTIGT:** Lad ikke proberne blive direkte udsat for flammer eller temperaturer over 300 °C (572 °F).
- For nøjagtige målinger skal proberne indsættes i midten af kødet, helst før det lægges på grillen.
- **VIGTIGT:** Peg spidserne af proberne nedad, men lad ikke spidserne røre grillristene. Prøv også at sikre, at proberne ikke rører grillens krop.
- Placer kødet på den side af grillen, der er tættest på termometeret.
- Placer kablet ved et højt udgangspunkt, så det forbliver tilstrækkeligt over grillristene, når låget er lukket.
- Alternativt kan probens håndtag placeres under lågpakningen. Sørg for, at siderne af grillen ikke overstiger den højeste driftstemperatur for proberne.
- Ved brug af flere prober kan farvede proberinge hjælpe med at identificere hver enkelt probe. Placer hver ring omkring probespidsen og skub den, indtil den når baseholderen.

## Afstand

- Kontroller, at madlavningsområdet ikke overstiger den maksimale temperatur, og at kablerne ikke er knækkede eller flossede af lukkede døre eller låg.
- Kontroller først kabelafstanden ved stuetemperatur med låget lukket. Undersøg kablet for alvorlige knæk eller bøjninger. Tænd derefter for grillen og kontroller for varme punkter, hvor kablet kan komme i kontakt med overfladen.

## Infrarød grillvejledning

Mad	Indvendig temperatur	Indstilling af kontrolknop	Tilberedningstid	Madlavningstips
 <p><b>Bøf</b> 1 tomme (2,54 cm) tyk.</p>	Medium-rare 63 °C (145 °F)	<p>HØJ i 2 min. på hver side, derefter <b>MELLEM</b></p>	<p>4–6 minutter på hver side, afhængigt af tykkelsen.</p>	<p>Bed om marmorering i udskæringen. Brun ved høj varme for at forsegle saften, og reducer derefter varmen til ønsket tilberedningsgrad. Lad hvile i 3 minutter før servering.</p>
	Medium 60 °C (140 °F)			
	Gennemstegt 77 °C (170 °F)			
 <p><b>Hamburger</b> ½ tomme (1,27 cm) tyk.</p>	Medium-rare 54 °C (129 °F)	<p>HØJ i 2–3 min. på hver side</p>	<p>5–7 minutter i alt.</p>	<p>Form bøfferne til ens tykkelse for ensartet tilberedning. Bøffer, der er 2,5 cm tykke eller mere, bør grilles ved indirekte varme.</p>
	Medium 60 °C (140 °F)			
	Gennemstegt 77 °C (170 °F)			
 <p><b>Fjerkræ</b></p>	74 °C (165 °F)	<p>HØJ, derefter <b>LAV</b></p>	<p>90 minutter i alt (afhængigt af størrelse)</p>	<p>Skær ¾ igennem leddet mellem lår og ben, så kødet ligger fladt på brænderen for jævn tilberedning.</p>
 <p><b>Svinekoteletter</b></p>	64 °C (147 °F)	<b>MEDIUM</b>	<p>6 minutter på hver side</p>	<p>Vælg tykke udskæringer for mere mørt kød. Skær overskydende fedt fra.</p>
 <p><b>Fisk</b></p>	70 °C (158 °F)	<b>MEDIUM</b>	<p>5–10 minutter, afhængigt af tykkelse</p>	<p>Tilbered indtil fisken er uigennemsigtig og let kan skilles i flager.</p>

Mad	Indvendig temperatur	Indstilling af kontrolknop	Tilberedningstid	Madlavningstips
 <b>Skaldyr/ Rejer</b>	60°C - 65°C (140 °F - 149 °F)	HØJ	3–5 minutter	Kassér alle skaldyr, der ikke åbner sig under tilberedningen.
 <b>Spareribs</b>	74 °C (165 °F)	HØJ i 5 min, derefter LAV	25–30 minutter i alt	Grill indtil kødet let kan trækkes af benet.
 <b>Lammekoteletter</b>	64 °C (147 °F)	HØJ i 5 min., derefter MELLEM	10–15 minutter pr. side	Vælg tykke udskæringer for at opnå mørhed. Skær overskydende fedt fra for at undgå opblussen.
 <b>Pølser</b>	74 °C (165 °F)	MEDIUM til LAV	5–7 minutter i alt	Grill eller kog indtil gennemvarm.

# Rygeguide

## Hurtige rygetips

For at hjælpe dig med at få mest muligt ud af din ryger, har vi lavet denne hurtigguide fyldt med praktiske tips til bedre resultater. Disse gennemprøvede teknikker forbedrer smagen, øger røgens vedhæftning og hjælper dig med at opnå mere ensartet tilberedning—så du får den bedste smag hver gang og får mest muligt ud af din madlavningsoplevelse.



**Start med røg** Start rygeren i god tid og vent, til den producerer ren røg, før du lægger mad på grillen eller tænder brænderne.



**Koldt kød = bedre røgning** Læg kødet direkte fra køleskabet i rygeren. Den køligere overflade optager mere røg i starten.



**Hold det fugtigt** Sprøjt kødet med en forstøver hver 45–60 minutter. Overdriv ikke—det skal kun være nok til at holde overfladen let klistret, ikke gennemblødt.



**Brug en vandbakke** En vandbakke opretholder fugtigheden. Fugtig luft hjælper røgen med at hæfte bedre og holder kødet saftigt.



**Ruft = mere røgsmag** Rids overfladen eller brug en grov rub (f.eks. knust peber, krydderurter). At skabe en ru overflade—ved at ridse eller krydre—øger optagelsen af røg. Den øgede overflade og ujævnheder hjælper med at fange røgparkler mere effektivt, hvilket giver en dybere, rigere og mere kompleks røget smag.



**Undgå hvid, bølgende røg** Tyk hvid røg betyder ufuldstændig forbrænding. Brug kvalitets træflis eller -stykker for renere forbrænding.



**Temperaturzoner betyder noget** Forstå din grillens varme og kølige zoner. Drej kødet efter behov for at tilberede det jævnt og undgå tørre områder.










**Tålmodighed betaler sig** Skynd dig ikke. Hold låget lukket—hver gang du kigger, tilføjer det 10–15 minutter til tilberedningstiden. Stol på processen!





### PRO-TIPS TIL RYGNING!

- Lad kødet hvile efter røgning, så safterne kan fordele sig igen. Det kan gøre en stor forskel for mørhed og smag.
- Hvis den ikke rengøres, kan din rygeovn opbygge kreosot—et tjæreagtigt restprodukt, der giver maden en bitter og ubehagelig smag.
- Brug et stegetermometer for nøjagtighed. Stol ikke kun på tiden—den indvendige temperatur er afgørende.
- Øvelse gør mester. Hvert stykke kød opfører sig forskelligt. Vær tålmodig og bliv ved med at eksperimentere.

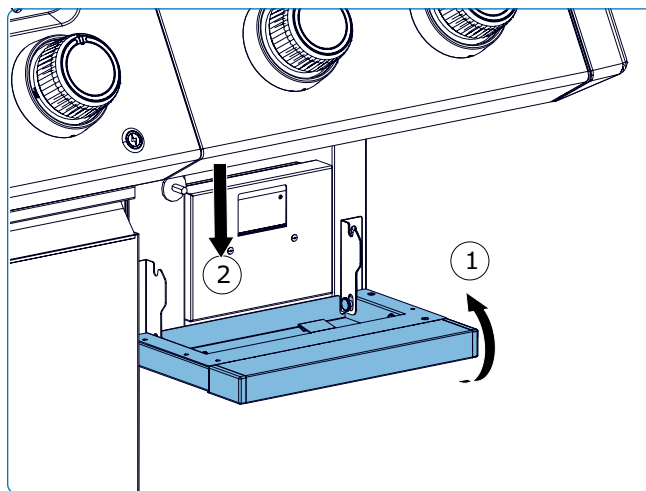
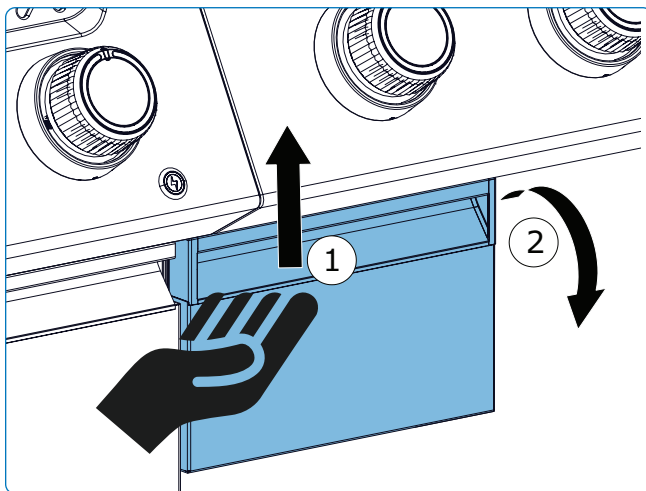
Madtype	Trætype(r)	Røgtemperatur °C (°F)	Røgetid	Madlavningstips	
 <b>Oksekød</b>	<b>Bryst</b>	Hickory, Eg, Mesquite	107–116 °C (225–240 °F)	6–8 t (indtil indpakket, ved 74 °C / ~165 °F)	<b>Tilberedningstid:</b> 12–18 t i alt. Brug en vandbakke for fugt; pak ind i folie efter "the stall".
	<b>Korte ribben</b>		107–116 °C (225–240 °F)	3–4 t (indtil indpakket)	<b>Tilberedningstid:</b> 6–8 t i alt. Læg bensen nedad; lad hvile 1 time efter tilberedning.
	<b>Forloren hare</b>	Hickory, eg, æbletræ, pecan	107–135 °C (225–275 °F)	2,5 - 3,5 t	Lad forloren hare hvile i 10–15 minutter før udskæring for at bevare saftigheden.
 <b>Svinekød</b>	<b>Boston Butt</b>	Æble, kirsebær, pecan		12–14 t	Røg til 90–95 °C (195–203 °F) for at kunne trække kødet fra hinanden.
	<b>Baby back ribs</b>	Æble, kirsebær, hickory	107–116 °C (225–240 °F)	~5 t (3-2-1 metoden)	Pak ind i folie efter 3 timer; afslut uden folie for at få skorpe
	<b>Spare ribs</b>			~6 t	Sprøjt med æblejuice hver time for fugt.
	<b>Mørbrad</b>	Æble, kirsebær, eg		~2–4 t	Overtilbered ikke — tag den af ved 63 °C (145 °F)
 <b>Kylling</b>	<b>Hel</b>	Æble, Kirsebær, Løn	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 t	Bind benene og fold vingerne ind; røg til 74 °C (165 °F)
	<b>Ben/Lår</b>	Æble, Løn, Pecan	121–135 °C (250–275 °F)	~2 t	Højere temperaturer gør skindet sprødt; ingen grund til at vende
	<b>Vinger</b>	Æble, Kirsebær, Løn	121–135 °C (250–275 °F)	1,5–2 t	Vend i olie/krydderier før røgning; afslut over direkte varme for sprødhed.
	<b>Bryst</b>	Æble, Kirsebær, Løn	107 °C (225 °F)	~1 t	Brug et stegetermometer, tag ud ved 71 °C (160 °F), lad hvile til 165 °F.

Madtype	Trætype(r)	Røgtemperatur °C (°F)	Røgetid	Madlavningstips	
 <b>Kalkun</b>	<b>Hel</b>	Æble, kirsebær, pecan	5–7 t	Brug vandbakke; spatchcock for jævn tilberedning.	
	<b>Bryst</b>		~ 4 t	Øs over hver time for at bevare saftigheden.	
 <b>Vildt</b>	<b>Mørbrad</b>	Eg, Kirsebær, Hickory	107 °C (225 °F)	~45 min/ pund	Mildt træ bevarer vildtsmagten; undgå at overryge.
 <b>Vildtfugle</b>	<b>And – Hel</b>	Æble, kirsebær, pecan	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 t	Rids skindet for at smelte fedtet; afslut ved høj varme for sprødt skind.
	<b>And – Bryst</b>	Æble, Løn, Elletræ	107 °C (225 °F)	~ 1,5 t	Røg med skindsiden opad; tag ud ved 135– 140 °F / 57–60 °C for medium rare.
	<b>Vagtel</b>	Æbletræ, Kirsebær, Pecan	107 °C (225 °F)	1–1,5 t	Sprøjt let med æblejuice eller bouillon under røgning for at bevare fugt og forbedre røgens vedhæftning.
 <b>Skaldyr og fisk</b>	<b>Laks – Filet</b>	Elletræ, Kirsebær, Løn	104 °C (220 °F)	1 t	Laks kan koldrøges ved at salte den og udsætte den for røg ved 68–86°F (30 °C–20 °F) uden tilberedning. Brug fileter med skind; afslut med citronglasur.
	<b>Ørred – Hel</b>	Elletræ, Eg, Kirsebær	107 °C (225 °F)	1 t	Fyld hulrummet med citron/urter; røg i en kurv
	<b>Hummerhaler</b>	Elletræ, Æble, Kirsebær		~ 45 min	Del halerne for bedre røgindtrængning.

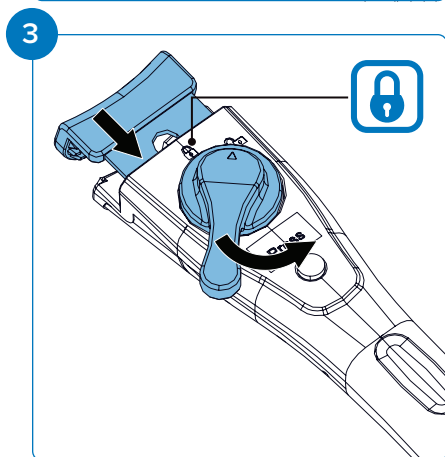
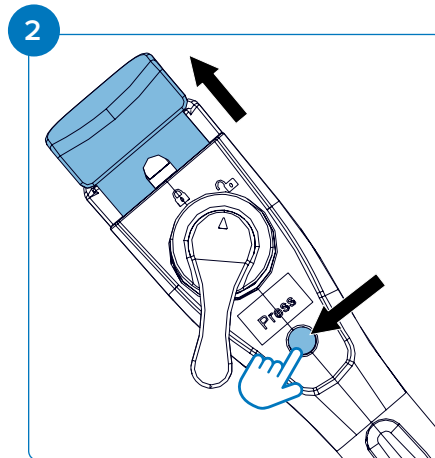
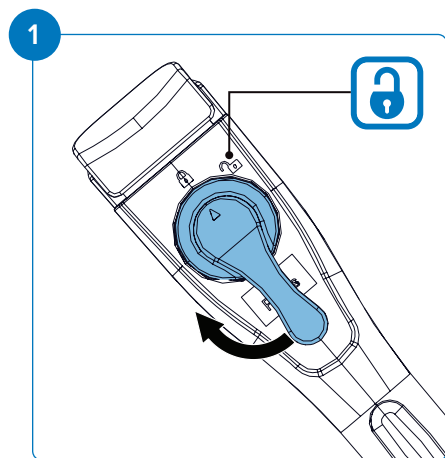
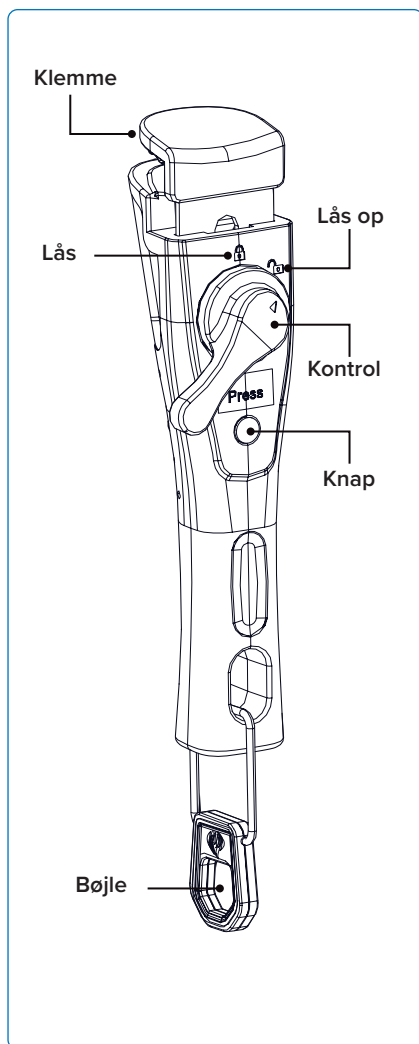
Madtype	Trætype(r)	Røgtemperatur °C (°F)	Røgetid	Madlavningstips	
 <b>Grøntsager</b>	<b>Peberfrugter</b>	Æble, Kirsebær	1,5–2 t	Skær i halve eller tykke strimler; pensl let med olie.	
	<b>Kartofler – Hele</b>	Æble, kirsebær, pecan	2–3 t	Prik huller og gnid med olie/salt; pak ind i folie for blød skræl.	
	<b>Gulerødder</b>		1,5–2 t	Røg med et strejf af honning eller brun farin for sødme.	
	<b>Tomater (Roma)</b>	Kirsebær, Æble	93–107 °C (200–255 °F)	1,5–2 t	Skær i halve; ideel til saucer eller salsa.
 <b>Ost</b>	<b>Cheddar (lagret)</b>	Æble, Kirsebær, Løn	1,5–2 t	Lad stå uden indpakning i køleskabet i 24–48 t efter røgning for at modne	
	<b>Gouda</b>	Æble, Pekannød		Skær i små blokke eller røg hel; lad hvile i 48 t.	
	<b>Mozzarella (lav fugtighed)</b>	Æble, Kirsebær	32 °C (90 °F) <b>Bemærk:</b> Kolde dage gør det lettere at holde temperaturen lav i rygeren—ideelt til koldrøgning af ost uden at den smelter.	~ 1 t	Brug faste blokke; røg forsigtigt ellers kan den smelte.
	<b>Schweizer / Jarlsberg</b>	Æble, Elletræ	2 t	Køl ned før røgning; lad hvile i 2 dage for fuld smag	
	<b>Flødeost (blok)</b>	Æble, Ahorn	1–2 t	Rids toppen i krydsmønster; krydr eller dæk med rub før røgning.	
	<b>Brie</b>		~ 1 t	Frys kortvarigt før røgning for at hjælpe den med at holde formen.	
	<b>Halloumi (koldrøget)</b>	Æble, kirsebær, pecan	1–1,5 t	Skær i ¼–⅜" tykke skiver; brug indirekte opsætning med isbakke; hvile 24–48 t	
	<b>Halloumi (varmrøget)</b>		107 °C (255 °F)	30–45 min	Lad være hel eller skær i tykke skiver; fast tekstur holder godt; server varm eller stegt.

# Betjening

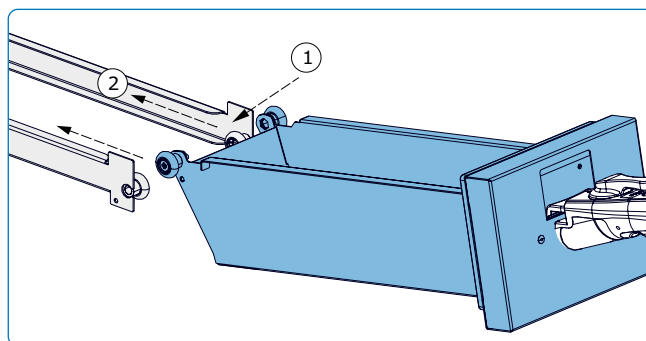
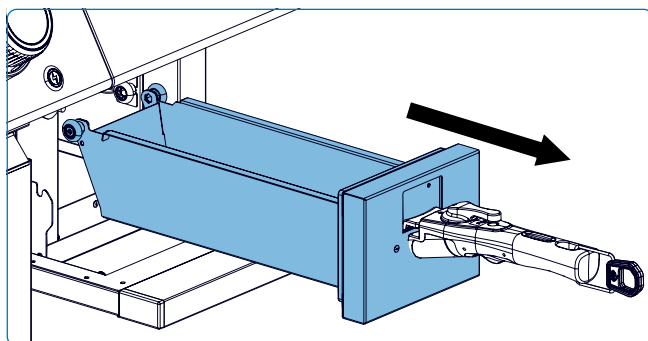
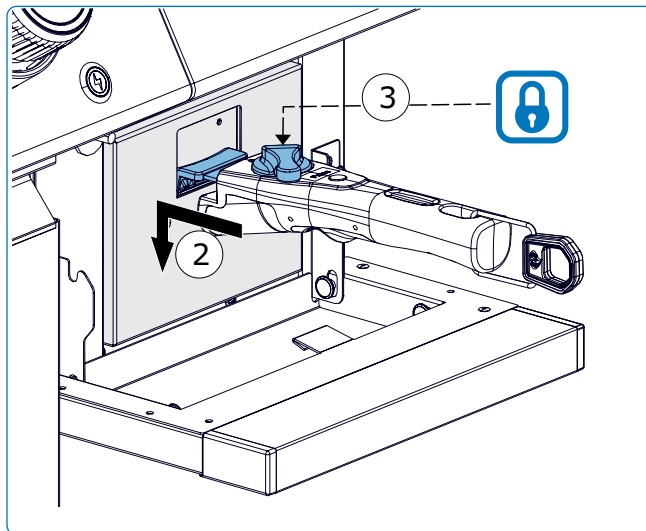
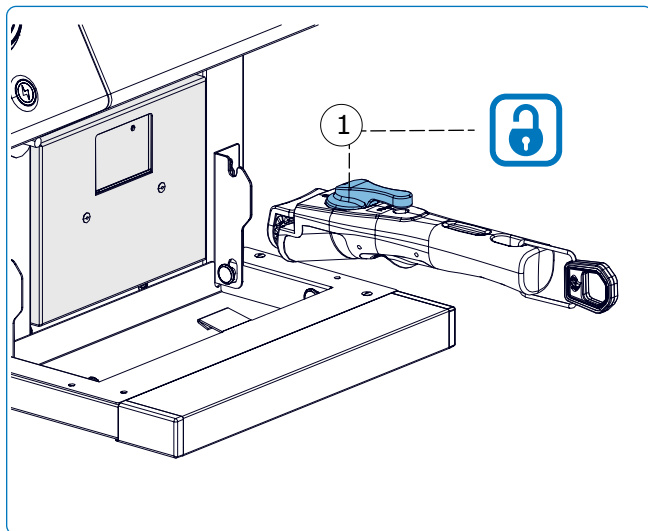
## Dør



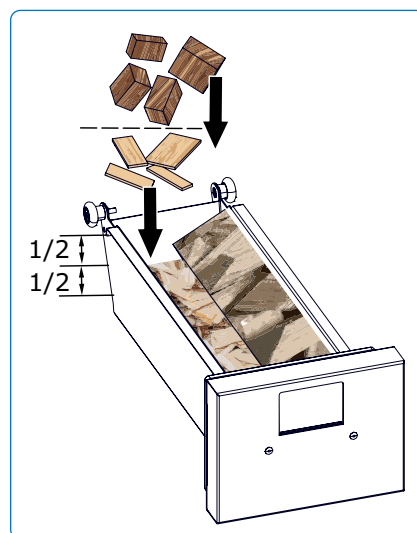
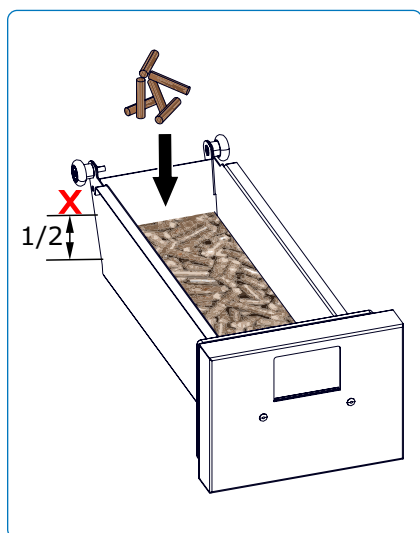
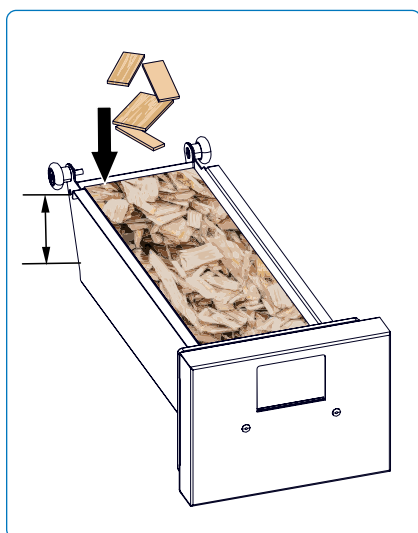
## Værktøjsoversigt



## Træbakke



## Opsætning af din ryger



- Fyld med træflis op til toppen af bakken. Cirka 480 g. eller 6 kopper.

- Fyld med træflis højst halvvejs op. Cirka 180 g eller 2 kopper.

- Læg et lag med træflis, men ikke mere end halvvejs op. Placer træstykker oven på træflisen.

# Rengøringsinstruktioner

## Rengøring af røgboksen

For at holde din røgboks i topstand og sikre den bedste røgsmag til din grillede mad, følg disse enkle rengøringskridt efter hver brug:

1. **Lad den køle helt af** – Lad røgboksen og grillen køle af, før du håndterer dem, for at undgå forbrændinger og gøre det nemmere at fjerne aske. Aske og kreosot kan ophobe sig indvendigt, især nær varmeelementet.
2. **Tag stikket ud før rengøring** – Tag altid stikket ud af røgboksen, før du rengør nær varmeelementet, for din sikkerheds skyld.
3. **Tøm asken** – Tag træbakken ud af grillen og tøm eventuelle resterende træflis eller aske i en metalbeholder.
4. **Fjern og rengør nettet** – Tag nettet ud, som holder træflisen. Ryst eventuelle resterende partikler af og børst det rent (**Fig. 14**).
5. **Røgboksens udløbsrør** – kan skrues af for rengøring—indsæt en skruetrækker i hullerne i spidsen for ekstra kraft (**Fig. 15&16**).
6. **Fjern rester** – Brug en grillbørste eller metalskraber til at fjerne forkullede træstykker eller fastbrændte rester fra de indvendige overflader, inderkappen og træflisbakken.
7. **Aftør røgboksen** – Rengør indvendige og udvendige overflader med en 50/50 blanding af varmt vand og æblecidereddike ved hjælp af en svamp. Dette opløser kreosot. Brug en metalbørste eller en slibesvamp til genstridige belægninger. Undgå overskydende fugt nær elektriske dele (**Fig. 17**).
8. **Samle og opbevar igen** – Når den er tør, sæt træbakken tilbage i grillen.

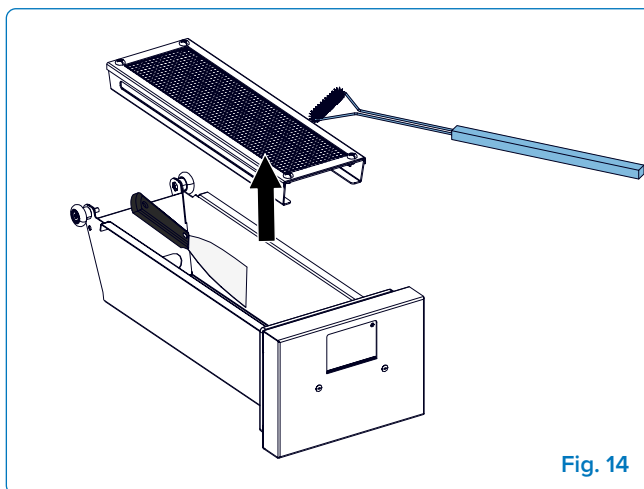


Fig. 14

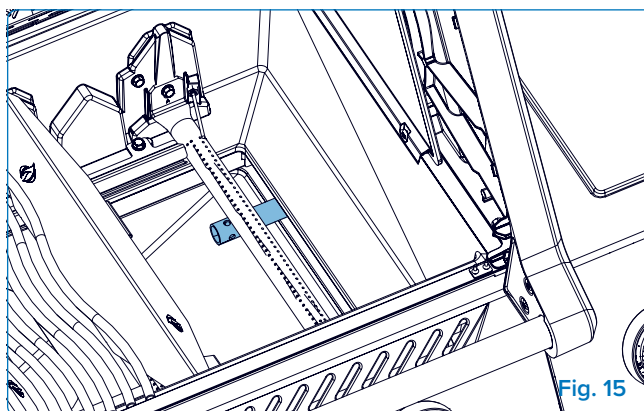


Fig. 15

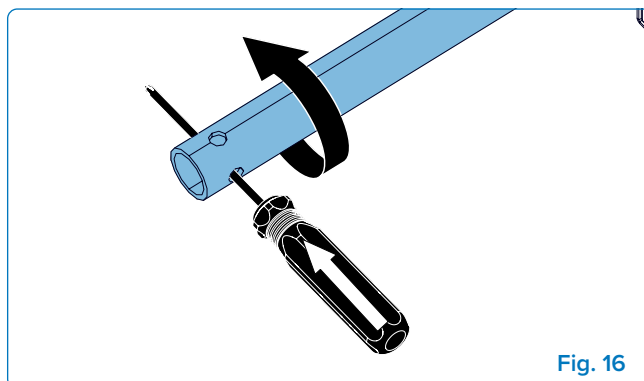


Fig. 16

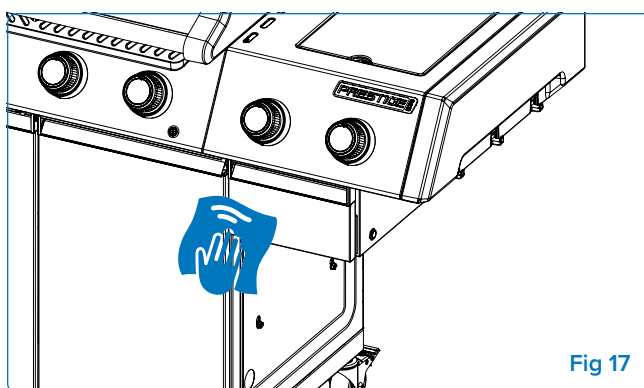


Fig. 17

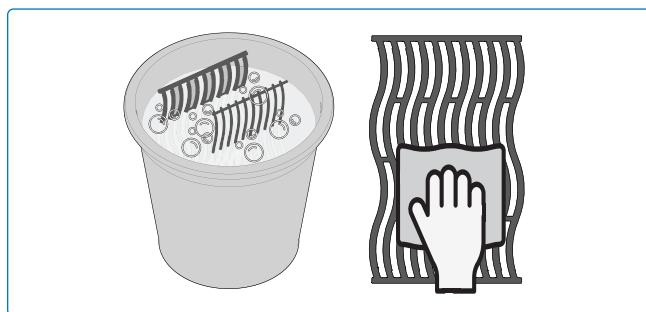


### PRO TIP!

Regelmæssig rengøring bevarer smagen og forlænger røgboksens levetid!

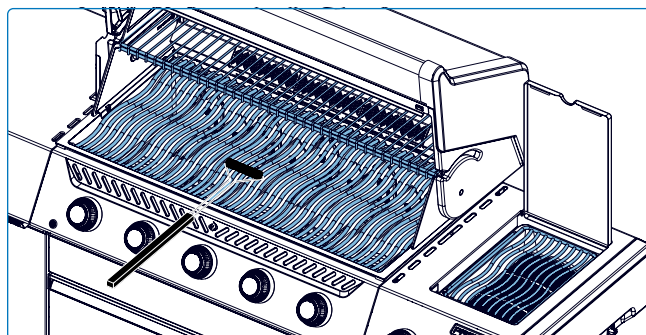
## Rengøring af din grill før første brug

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



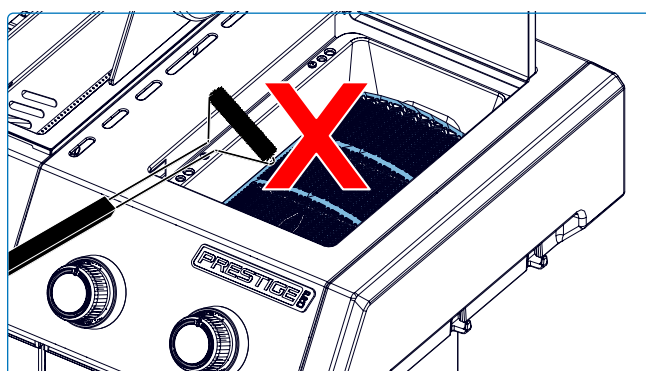
## Riste i rustfrit stål

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



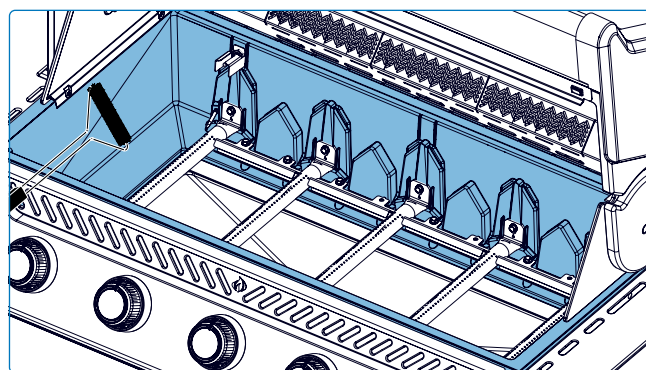
## Infrarød sidebrænder

- De fleste fedtdråber og madrester, der falder på overfladen af den infrarøde brænder, forbrændes straks på grund af den høje varmeintensitet.
- Rengør ikke keramiske fliser med en stålbørste.
- Brug ikke vand eller andre væsker til at rengøre brænderen. En pludselig temperaturændring vil forårsage revner i den keramiske flise.
- Tænd brænderen og kørs på høj varme i 5-10 minutter for at fjerne eventuelle rester.



### BEMÆRK:

For at rengøre dækslet af rustfrit stål på sidebrænderen, brug en blød børste. Brug ikke børsten på de keramiske fliser.



### FARE!

- Brug altid beskyttelseshandsker og sikkerhedsbriller, når du rengør din grill.
- Rengøring bør kun foretages, når grillen er kold, for at undgå risiko for forbrændinger.
- Ophobet fedt udgør en brandfare.

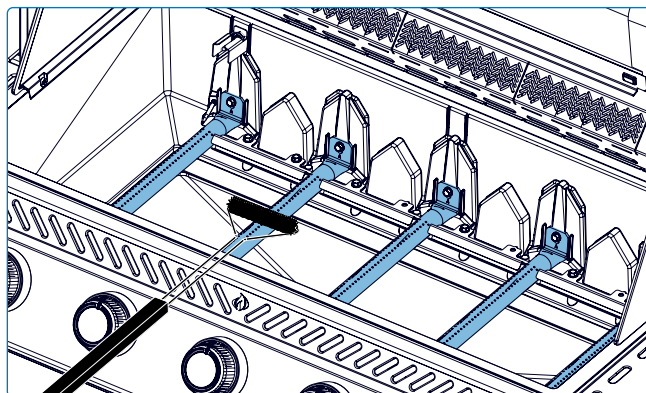
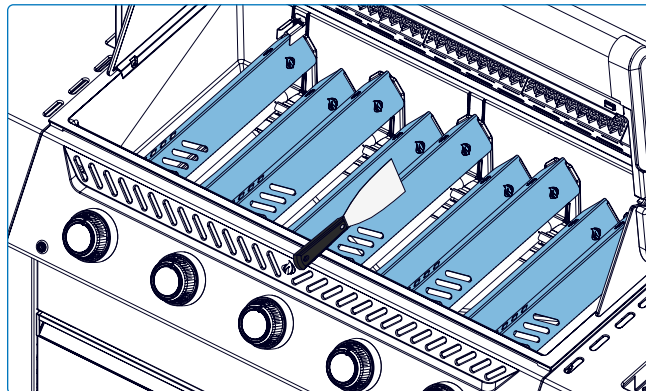
## Indersiden af grillen

1. Fjern grillristene.
2. Børst snavs af låget og siderne med en messingbørste.
3. Skrab stegepladerne med en spatel, og børst derefter asken af.
4. Fjern stegepladerne og rengør brænderne med en stålbørste.
5. Fej snavs ned i drypbakken.



### BEMÆRK:

Denne model har bund-scoringsplader placeret lige over fedtbakken for optimal varmfordeling.



## Drypbakke

Hvert grillhoved, hver sidebrænder og hver indbygget brænder har en tilhørende drypbakke. Den er let tilgængelig gennem døre eller åbninger.

- Fedt og overskydende væske samles i drypbakken under grillen og ophobes i den engangs-fedtbeholder under drypbakken (hvis relevant).
- Brug kun Napoleon godkendte indlæg i drypbakken. Brug aldrig aluminiumsfolie, sand eller andet ikke-godkendt materiale. Dette kan forhindre, at fedt flyder korrekt.
- Rengør ofte for at undgå ophobning af fedt – cirka hver 4.-5. gang grillen bruges.

### Rengøringsvejledning:

1. Skub drypbakken ud fra grillen for at få adgang til den engangs fedtbakke eller for at rengøre drypbakken.
2. Skrap drypbakken med en hård plasticskraber for at undgå ridser, der kan føre til rust.
3. Udskift den engangs fedtbakke hver 2.–4. uge afhængigt af grillens brug (hvis relevant).
4. Kontakt din Napoleon Grill-forhandler for tilbehør.

## Termoelementer

Flammesensor og to termoelementer er placeret nær hovedbrænderne (**Fig. 18**). Ved ophobning af fedt, tør forsigtigt metaldelene af med en blød klud eller brug fint sandpapir om nødvendigt. Undgå at bruge vand, skrappe kemikalier eller at påføre tryk, da disse komponenter er sarte og let kan beskadiges ved kraftig rengøring. Sørg for, at alle dele er tørre, før du samler dem igen.

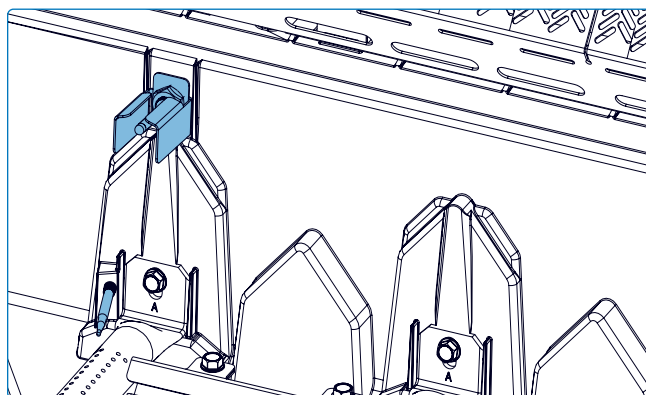
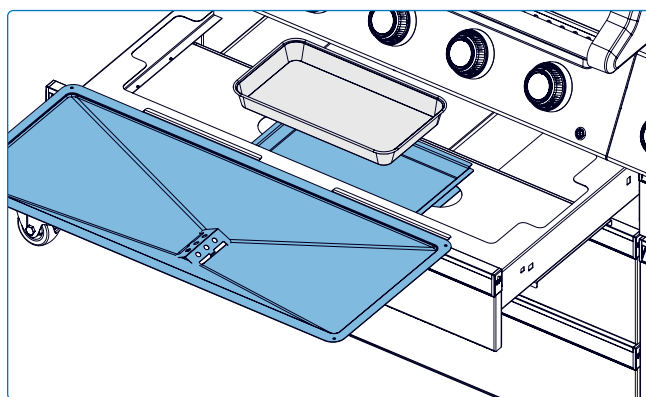
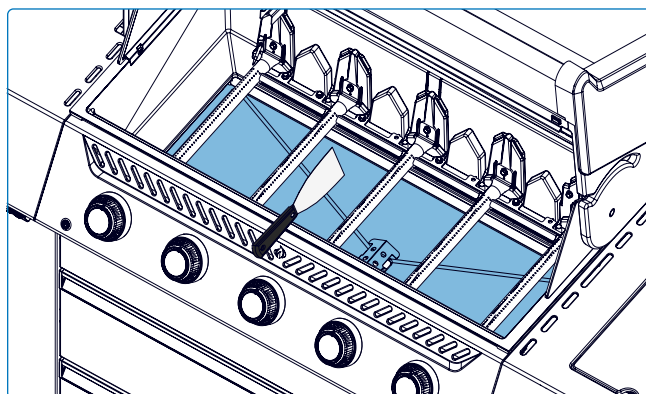
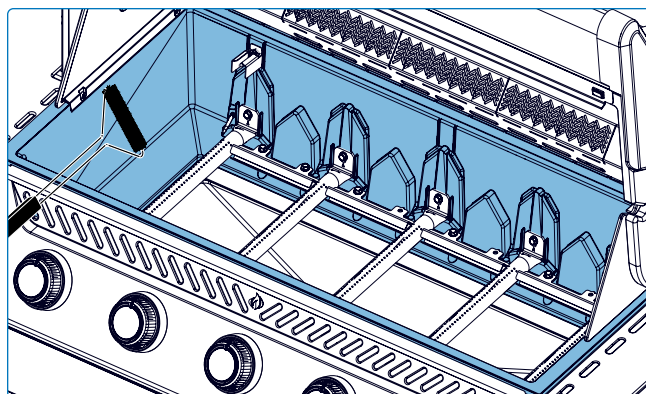


Fig. 18

## Kontrolpanel

Brug KUN varmt sæbevand. Teksten er trykt direkte på ringene. Korrekt rengøring sikrer, at teksten forbliver mørk og læsbar. Undgå slibende eller rustfri stålrensere, da de kan beskadige overfladen og den trykte tekst.

## Aluminiumstøbninger

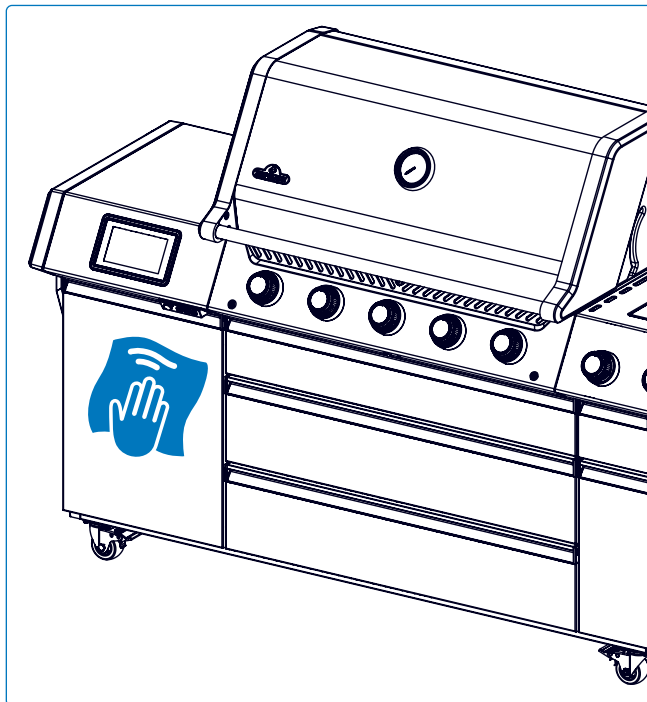
Rengør med varmt sæbevand. Aluminium rustet ikke, men høje temperaturer og vejrpåvirkning kan forårsage oxidering på overfladen af støbningerne, hvilket kan ligne hvide pletter.

Se “**Vedligeholdelsesinstruktioner**” for mere information om, hvordan du forhindrer oxideret aluminium.

## Udvendig grillside

- Brug kun et ikke-slibende rengøringsmiddel. Slibende rengøringsmidler eller ståluld vil ridse overfladen.
- Tør altid af i retning af kornet.
- Håndter porcelænsemaljerede komponenter med forsigtighed.
- Den indbrændte emaljeoverflade er glasagtig og vil slå skår af, hvis den bliver ramt.

Rustfri stålele misfarves over tid, når de opvarmes, og får en gylden eller brun nuance. Dette er normalt og påvirker ikke grillens ydeevne.



## ADVARSEL!

- Sørg for, at alle brændere er slukket, gasflasken er lukket, og grillen er afkølet, før du rengør. Brug ikke ovnrens på nogen del af grillen.
- Læg ikke grillriste eller andre dele af grillen i en pyrolyseovn for at rengøre dem. Rengør grillen et sted, hvor rengøringsmidlet ikke skader terrasser, græsplæner eller fliser.
- Barbecuesauce og salt kan være ætsende og vil forårsage hurtig nedbrydning af grillens komponenter, medmindre de rengøres regelmæssigt.

## Insektnet og brænderporte

Edderkopper og insekter tiltrækkes af små lukkede rum. Napoleon har udstyret brænderen med et insektnet på luftspjældet. Dette mindsker sandsynligheden for, at insekter bygger reder inde i brænderen, men fjerner ikke problemet helt.

Et bo eller spind kan få brænderens flamme til at brænde blødt gult eller orange og forårsage brand eller tilbageslag ved luftspjældet under kontrolpanelet.

1. Fjern skruen/skruerne, der fastgør brænderen til grillens bagvæg. Skub brænderen bagud og opad for at fjerne den. **(Fig. 19).**
2. Rengør indersiden af brænderen med en fleksibel venturirørbørste eller, til sarte områder, en blød børste for forsigtigt at fjerne snavs.
3. Ryst løst snavs ud af brænderen gennem gasindtaget.
4. Kontroller brænderporte og ventilåbninger for blokeringer: brænderporte kan lukke til over tid på grund af madrester og korrosion.
5. Brug en åben papirclips eller et bor til at rense brænderportene. Dette kan gøres med brænderen monteret, men det er nemmere, hvis den fjernes fra grillen.
6. Bøj ikke boret, når du borer portene, da boret kan knække.
7. Dette bor er til brænderporte, IKKE til messingåbninger, der regulerer gasstrømmen til brænderen.
8. Forstør ikke hullerne.
9. Sørg for, at insektnettet er rent, stramt og fri for fnug eller andet snavs.
10. Vend proceduren om for at geninstallere brænderen.
11. Sørg for, at ventilen går ind i brænderen under installationen.
12. Monter stegepladebeslaget igen og stram skruerne for at fuldføre geninstallationen.

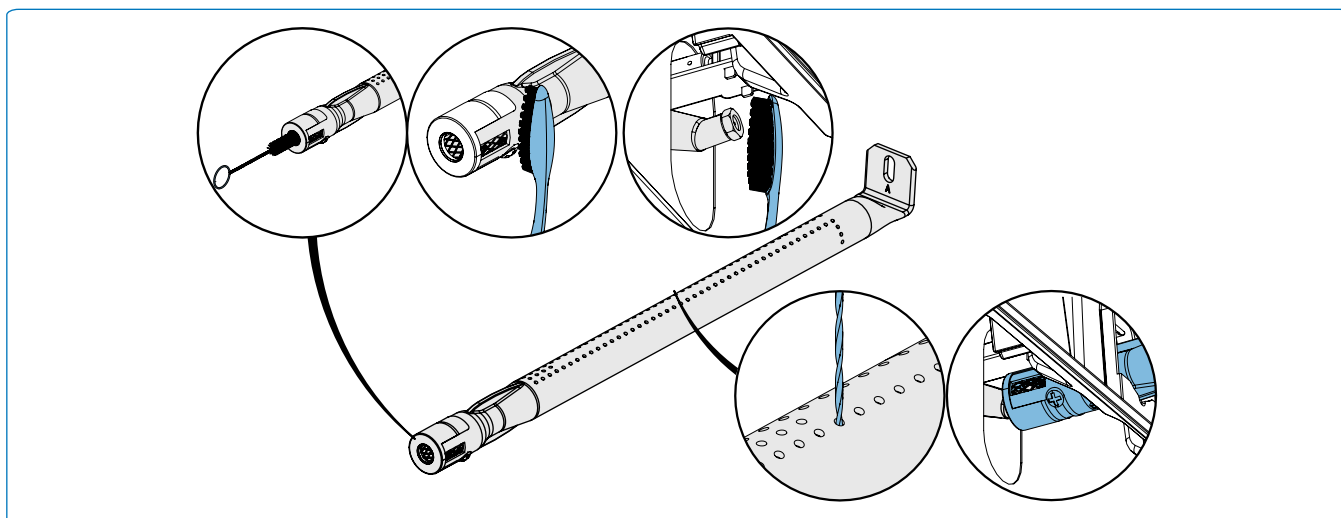


Fig. 19

### FARE!

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



### SIKKERHED FØRST!

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

## Temperaturfølere

- Rengør følerne før første brug.
- Håndvask den metal-del af følerne og tør grundigt efter hver brug. Vask ikke i opvaskemaskine.
- Følerne er rustfri og korrosionsbestandige. Brug ikke kemikalier eller rengøringsmidler til at rengøre følerne, undtagen mild sæbe.



### BEMÆRK:

Følerstik, følerkabler og displayenhed er vandafvisende, men bør ikke efterlades i regnvejr. Apparatet må aldrig nedsænkes i vand.



### ADVARSEL!

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



### VI VIL GERNE HJÆLPE!

Kontakt din  
autoriserede  
forhandler for  
anbefalede  
reservedele

# Vedligeholdelsesinstruktioner

## Generelle krav

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

- Bloker ikke for ventilationen og forbrændingsluftens flow.
- Hold ventilationsåbningerne til cylinderindkapslingen, som er placeret på siden af vognen eller indkapslingen samt foran og bagpå den nederste hylde, fri for snavs.

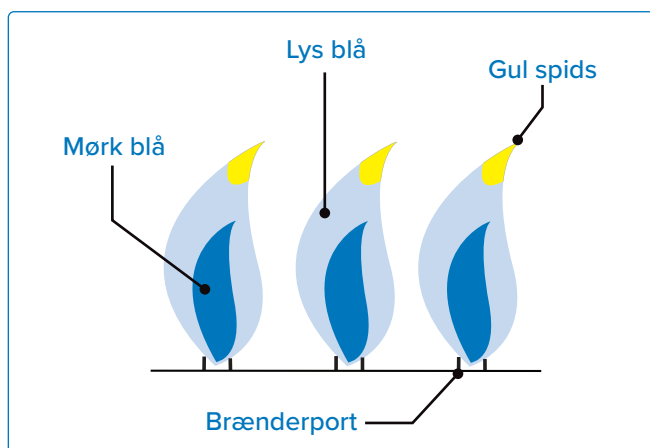
## Justering af forbrændingsluft



### 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 være mørkeblå med lyseblå spidser og lejlighedsvis gule, når det er korrekt justeret.
- For lidt luftstrøm til brænderen vil give sod og sløve gule flammer.
- For meget luftstrøm til brænderen vil få flammerne til at løfte sig uregelmæssigt og give tændingsproblemer.



## Justering af luftspjældet

1. Fjern grillriste og stegeplader. Lad låget stå åbent.
2. Du skal fjerne brænderen for at få adgang til og justere luftspjældsskruen, da den ellers ikke er tilgængelig.
3. Fjern bagdækslet for at justere luftspjældet på den bagerste rørbrænder.
4. Løsn låseskruen til luftspjældet og åbn eller luk luftspjældet efter behov.
5. Tænd brænderne på høj varme.
6. Inspicer brænderflammerne visuelt.
7. Sluk for brænderne, stram låseskruerne, og sæt de fjernede dele på plads, når spjældene er korrekt indstillet.
8. Sørg for, at insektnettene er installeret.



### BEMÆRK:

Infrarøde brændere har ingen luftjustering.

### Indstillinger for luftspjæld

Model	Gastype	Brænder	Bagerste rørbrænder
PRO665	Propan	Åben	* 1/4" (6 mm)

\* Hver side af luftspjældet

Tabel 1

## Rustfrit stål i barske miljøer

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

### Vedligeholdelse af brænder

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

### Vedligeholdelse og beskyttelse af infrarøde brændere

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



#### VIGTIGT!

- Skader som følge af manglende overholdelse af disse instruktioner er IKKE dækket af din grillgaranti.

### Frigang og ventilation af varm luft

- Varm luft skal have mulighed for at slippe ud af grillen, for at brænderne kan fungere korrekt.
- Brænderne kan blive iltfattige, hvis den varme luft ikke får lov at slippe ud, hvilket kan forårsage tilbageslag. Keramikken kan revne, hvis dette sker gentagne gange.

### Trin til at undgå beskadigelse af keramiske overflader

1. Sluk aldrig en flamme eller kontroller opblusninger med vand (**Fig. 20**).
2. Undgå, at koldt vand rammer varme keramiske brændere – hurtige temperaturændringer kan give revner.
3. En keramisk brænder, der bliver våd før brug, vil danne damp under opvarmning og skabe tryk, der får 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. Kontrollér keramikken for opblødning, hvis der står vand i grillen. Fjern brænderen, hvis keramikken er våd. Vend den på hovedet for at dræne overskydende vand. Tag de keramiske dele indendørs og lad dem tørre grundigt.
6. Lad ikke hårde genstande ramme brænderen. Vær forsigtig, når du indsætter eller fjerner grillriste og bruger tilbehør.

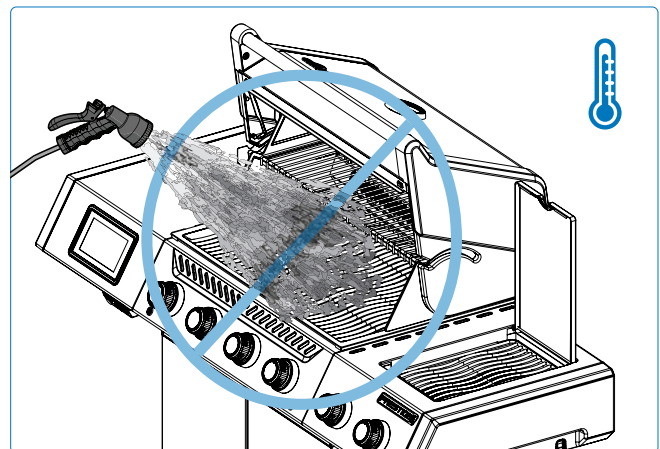


Fig. 20



#### FARE!

- Luk for gassen ved kilden og afbryd enheden, før der udføres service.
- En lækagetest skal udføres årligt og når en komponent i gasledningen udskiftes, eller når der lugtes gas.
- Vedligeholdelse bør kun udføres, når grillen er kold, for at undgå risiko for forbrændinger.



#### SIKKERHED FØRST!

Dæk aldrig mere end 75 % af en hoved- eller sidebrænders stegeflade med fast metal (fx stegeplader eller pander).

## Juster døren

Apparatets låger kan justeres, hvis de er skæve.

1. Find justeringsbeslaget øverst på døren **(Fig. 21)**.
2. Brug en skruetrækker til at dreje dørens justeringsskruer med uret for at hæve døren eller mod uret for at sænke den.
3. Efter et eller to drej med skruetrækkeren, åbn og luk døren og kontroller justeringen øverst på dørene.
4. Juster hængselskruerne for at justere lågerne, så de er i niveau med hinanden **(Fig. 21)**.
5. Gentag om nødvendigt disse trin, indtil dørene er justeret

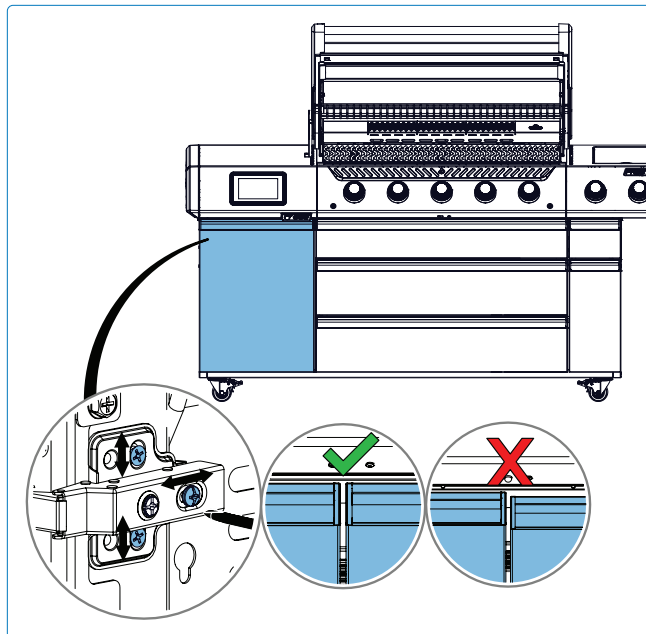


Fig. 21

## ! ADVARSEL!

- Hæv kun én side af apparatet ad gangen. Vip ikke apparatet fremad eller bagud.

# Fejlfinding

## Tændingsproblemer

- Hoved-, bag- eller sidebrændere tænder ikke med tænderen, men kan tændes med en tændstik.
- Brændere antænder ikke hinanden.

	Mulige årsager	Løsning
Hovedbrænder	JETFIRE™-udløbet er snavset eller tilstoppet.	Rengør JETFIRE™-udløbet med en blød tandbørste.
	Snavsede eller korroderede krydsantændingsbeslag.	Rengør eller udskift efter behov.
Bag- og sidebrændere	Løs elektrodeledning eller ledninger til afbryderterminaler.	Kontroller, at elektrodeledningen er trykket godt fast på terminalen bag på tænderen. Kontroller, at ledningerne fra modulet til tændingskontakten (hvis udstyret) er trykket godt fast på deres respektive terminaler.
	Løftende flammer på brænderen.	Luk luftspjældet i henhold til <b>“Vedligeholdelsesinstruktioner” – Justering af forbrændingsluft</b> -afsnittet i denne brugermanual. VIGTIGT! Dette skal udføres af en kvalificeret gasinstallatør.

## Lyde og opblusninger

- Summende regulator.
- For mange opblusninger og ujævn varme.

Mulige årsager	Løsning
Normal summende lyd på varme dage.	Dette er ikke en fejl. Det skyldes interne vibrationer i regulatoren og påvirker ikke grillens ydeevne eller sikkerhed. Summende regulatorer vil IKKE blive udskiftet.
Cylinderventilen blev åbnet for hurtigt.	Åbn cylinderventilen langsomt.
Stegeplader installeret forkert.	Sørg for, at stegepladerne er installeret med hullerne mod fronten og slidserne i bunden. Se monteringsvejledningen.
Forkert opvarmning.	Forvarm grillen med alle hovedbrændere på høj i 10 til 15 minutter.
For meget fedt og aske ophobes på stegepladerne og i drypbakken.	Rengør stegeplader og drypbakke regelmæssigt. Beklæd ikke bakken med aluminiumsfolie. Se <b>“Rengøringsinstruktioner”</b> .

## Gasstrøm

- Lav varme eller lav flamme, når ventilen drejes til høj.
- Brændere brænder med gul flamme, ledsaget af lugt af gas.
- Flammer løfter sig væk fra brænderen, ledsaget af gaslugt og eventuelle tændingsproblemer.
- Brænderudgang på HØJ, men indstilling er LAV. Buldrende lyd og flagrende blå flamme ved brænderens overflade.

Mulige årsager	Løsning
Propan – forkert tændingsprocedure.	Sørg for, at tændingsproceduren følges omhyggeligt. Alle gasventiler skal være i OFF-positionen, når tankventilen åbnes. Åbn tanken langsomt for at lade trykket udligne sig. Se Betjening – <b>“Tændingsinstruktioner”</b> .
Naturgas – for lille forsyningsledning.	Røret skal dimensioneres i henhold til installationskoden.
Lækende pakning omkring keramiske flise eller en svejsningsfejl i brænderhuset.	Lad brænderen køle af og inspicer meget nøje for revner. Kontakt din autoriserede Napoleon forhandler for at bestille en ny brænder, hvis der findes revner.
Både gaspropan og naturgas – forkert forvarmning.	Forvarm grillen med begge hovedbrændere på høj i 10 til 15 minutter.
Muligt spindelvæv eller andet snavs.	Rengør grundigt reder eller spindelvæv fra din brænderdyse ved at fjerne den og følge instruktionerne i denne manual. Se <b>“Rengøringsinstruktioner”</b> .
Forkert justering af luftspjæld.	Åbn eller luk luftspjældet en smule i henhold til denne manual. Se <b>“Vedligeholdelsesinstruktioner”</b> . <b>VIGTIGT!</b> Dette skal udføres af en kvalificeret gasinstallatør.
Mangel på gas.	Kontroller gasniveauet i propanflasken.
Forsyningsslangen er klempt.	Flyt forsyningsslangen efter behov.
Propanregulator i lavstrømstilstand.	Sluk for brænderne og luk tankventilen, vent 5 minutter før du åbner ventilen helt igen, giv et par sekunder til at trykket udlignes, før du følger tændingsinstruktionerne for at starte grillen. Sørg for at tændingsproceduren følges omhyggeligt hver gang du laver mad. Alle gasventiler skal være SLUKKET, når tankventilen åbnes. Åbn altid tankventilen langsomt.

## Afskallende maling

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

Mulige årsager	Løsning
Fedtopbygning på indvendige overflader.	Dette er ikke en fejl. Overfladen på låget og hættten er porcelæn eller rustfrit stål og vil ikke skalle af. Afskalningen skyldes hærdeet fedt (kendt som kreosot), som tørrer ind til malinglignende flager, der skaller af. Regelmæssig rengøring vil forhindre dette. Se " <b>Rengøringsinstruktioner</b> ".

## Infrarød brænder blusser op

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

Mulige årsager	Løsning
Keramiske fliser overbelastet med fedtdryp og ophobning. Åbningerne er tilstoppede.	Sluk for brænderen og lad den køle af i mindst 2 minutter. Tænd brænderen igen og lad den brænde på HØJ i mindst 5 minutter, eller indtil de keramiske fliser gløder jævnt røde.
Brænderen er overophedet på grund af utilstrækkelig ventilation. For meget af grilloverfladen er dækket af en stegeplade eller pande.	Sørg for, at højst 75% af grilloverfladen er dækket af genstande eller tilbehør. Sluk for brænderen og lad den køle af i mindst 2 minutter. Tænd igen.
Lækende pakning omkring keramiske flise eller en svejsningsfejl i brænderhuset.	Lad brænderen køle af og inspicer meget nøje for revner. Kontakt din autoriserede Napoleon forhandler for at bestille en ny brænder, hvis der findes revner.



### VI VIL GERNE HJÆLPE!

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

## Rygeovn

- Starter ikke, når ikke eller holder ikke temperaturen, producerer lidt eller ingen røg, eller tilbereder maden ujævnt
- Laver usædvanlige lyde, viser fejlkoder, skaber overdreven røg eller har problemer med brændstofførsel.

Mulige årsager	Årsag	Løsning
Røgovn tænder ikke	• Kabel ikke tilsluttet COMM-port	• Tilslut kablet sikkert; inspicer for skader
	• Strømkabel ikke tilsluttet røgovn	• Tilslut strømkabel til røgovn
	• Strømkabel ikke tilsluttet BBQ-stik	• Tilslut strømkabel til BBQ-stik
Træflis antændes ikke	• Træflisene er våde	• Brug tørre flis
	• Ophobning af brændte flis	• Rengør bakken
	• Døren er ikke lukket korrekt	• Luk døren helt
Tyk hvid røg	• Venturi-systemet er tilstoppet eller blæseren kører ikke	• Rengør systemet og kontroller blæseren
	• Våde træflis	• Udskift med tørre flis
	• Døren er ikke lukket korrekt	• Sørg for korrekt lukning
	• Beskadiget eller manglende dørtætning	• Undersøg og udskift tætningen
Døren lukker ikke	• Flis sidder fast mellem bakke og inderkabinet	• Fjern forhindringen
	• Ophobning af aske/affald	• Rengør kammeret
	• Bakken er skæv	• Justér bakken på skinnen
Hvid, tyk eller bitter røg	• Ufuldstændig forbrænding på grund af tilstoppet Venturi	• Rengør Venturi-systemet grundigt
	• Ufuldstændig forbrænding fordi blæseren ikke kører	• Kontroller blæserens funktion; hvis der vises en blæserfejl, følg fejlsøgningsvejledningen eller kontakt support
	• Dårlig luftstrøm eller for meget brændstof	• Reducer mængden af brændstof og forbedr ventilationen
	• Vådt træ/flis ulmer	• Brug tørre træflis eller piller

Mulige årsager	Årsag	Løsning
Fejl på integreret rygeovn (via LCD-touchskærm)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grillen er ikke tilsluttet strøm</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tjek strømforbindelsen</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Røgfunktion deaktiveret i touchskærmens indstillinger</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aktivér røgfunktionen via LCD-kontrollerne</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>COMM-ledning ikke tilsluttet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tilslut COMM-ledningen sikkert</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sprunget sikring</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Udskift sikringen</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Problemer med ledningsføring</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Undersøg forbindelserne</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Løse eller defekte ledningsforbindelser bag på LCD-touchskærmen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tjek og fastgør ledningerne til touchskærmen</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Systemet skal nulstilles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Følg producentens nulstillingsvejledning via touchskærmen</li> </ul>
Ingen røg eller meget lidt røg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperaturen er for høj</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sænk temperaturindstillingen</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Våde eller træflis af dårlig kvalitet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brug tørre træflis af høj kvalitet</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ufuldstændig forbrænding fordi blæseren ikke kører</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontroller blæserens funktion; hvis der vises en blæserfejl, følg fejlsøgningsvejledningen eller kontakt support</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dårlig luftstrøm på grund af tilstoppet venturi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rengør Venturi-systemet grundigt</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ophobning af aske i træflisbakken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rengør træflisbakken regelmæssigt</li> </ul>

## Parring af appen med apparatet

- På displayet skal du altid sikre, at Bluetooth®- og Wi-Fi-logoet blinker, hvilket indikerer, at den er klar til at parre med en smart enhed.

App-problem	Mulige årsager / Løsning
<p>Appen er ikke installeret eller ikke korrekt installeret.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Opret forbindelse til internettet via Wi-Fi og download appen fra Apple App Store eller Google Play™.</li> <li>• Følg vejledningen for automatisk at installere og åbne appen.</li> <li>• Afinstaller og geninstaller appen om nødvendigt (se "Napoleon Home App" for flere detaljer).</li> <li>• Udvid appens tilladelser.</li> <li>• Tjek app-ikonet på startskærmen.</li> </ul>
<p>Appen er installeret, men viser en skærm med teksten "probe er ikke tilsluttet".</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sørg for, at sonderne er korrekt indsat i apparatets stik.</li> <li>• Maksimer modtagelsen ved at vende displayet på apparatet mod smartenheden på tæt afstand.</li> <li>• Luk appen helt og genstart den (vær fortrolig med din enheds grundlæggende funktioner og indstillinger).</li> <li>• Luk alle unødvendige programmer på smartenheden, der kan bruge hukommelse.</li> </ul>
<p>Appen virkede tidligere, men enhedsnavnet vises ikke på listen over enheder i appen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appen søger ikke eller kan ikke finde enheden.</li> <li>• Klik på "Prøv igen" på siden "ingen enheder fundet" eller tryk på tilbage-knappen på siden "enheder fundet" for at genstarte søgningen.</li> <li>• Sluk og tænd displayet ved at holde tænd/sluk-knappen nede i 5 sekunder. Sørg for, at Bluetooth® er aktiveret i indstillingerne på den mobile smartenhed.</li> <li>• Hold smartenheden tæt på displayenheden.</li> <li>• Opdater hukommelsescachen ved at lukke og genåbne appen.</li> <li>• Sørg for, at din enheds lokalitetsindstilling er slået til.</li> <li>• Vent mellem 30 og 60 sekunder mellem hvert trin.</li> </ul>

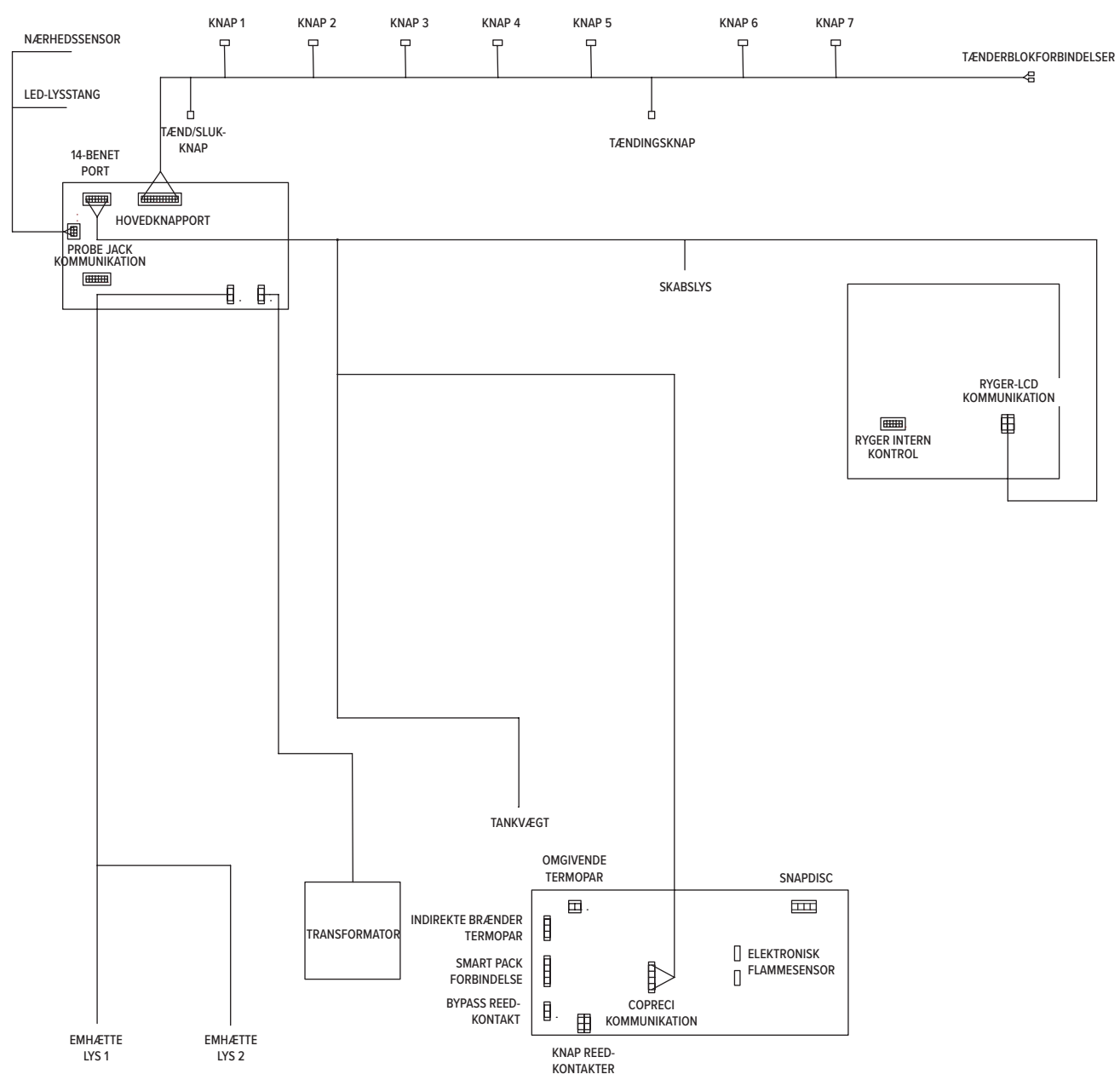
App-problem	Mulige årsager / Løsning
<p>Apparatet mistede forbindelsen under brug og viser en side med "forbindelse mistet".</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prøv at finde årsagen til frekvensforstyrrelse eller fysisk forhindring.</li> <li>• Sørg for, at både apparatet og smartphonen har internetadgang, og at Bluetooth® er aktiveret på din smartphone.</li> <li>• Slå displayenheden fra og til.</li> <li>• Tving appen til at lukke og genåbn den som sidste udvej.</li> </ul>
<p>Alarmen virker ikke.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tjek enhedsforbindelsen.</li> <li>• Tjek at relevante lyde eller notifikationer er slået til i dine smartenhedsindstillinger.</li> <li>• Tjek at alarm- (eller vibrerings-) notifikation er valgt i Napoleon Home App.</li> </ul>
<p>Apparatet kan ikke oprette forbindelse til Wi-Fi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apparatet understøtter kun 2,4GHz Wi-Fi-båndet. Tjek dine routerindstillinger. Sørg for, at din router sender på 2,4GHz. Nogle routere kan sende på flere bånd.</li> <li>• Tjek din routers indstillinger for at sikre, at 2,4GHz-båndet er aktiveret.</li> <li>• Andre elektroniske enheder kan forstyrre Wi-Fi-signalet. Prøv at flytte enheden væk fra elektronik, der kan forårsage forstyrrelser.</li> </ul>



### RESERVEDELE RESSOURCER

Gå til **Napoleon.com** eller din samvejledning for instruktioner om udskiftningsdele.

# Diagram for elektriske forbindelser



# NAPOLEON®

## BEGRÆNSET LIVSTIDSGARANTI

FOR PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™  
OG BUILT-IN SERIEN



Napoleon-produkter er designet med komponenter og materialer af høj kvalitet og samles af uddannede håndværkere, som sætter en ære i deres arbejde. Brænder- og ventilaggregatet gennemgår tæthedstest og prøvekøres på en kvalitetskontrolstation. Denne grill er grundigt inspiceret af en kvalificeret tekniker før emballering og forsendelse for at sikre, at du som kunde modtager det kvalitetsprodukt, du forventer fra Napoleon.

Tak fordi du har valgt et Napoleon-produkt. Napoleon (Wolf Steel Ltd, Barrie, ON, Canada) yder garanti for, at komponenterne i dit nye Napoleon-produkt er fri for materiale- og fabriktionsfejl fra købsdatoen i en periode på 15 år.

Låg (Hood) .....	Begrænset livstidsgaranti
Låg i rustfrit stål.....	Begrænset livstidsgaranti
Låg med porcelænsemalje.....	Begrænset livstidsgaranti
Aluminiumstøbninger .....	Begrænset livstidsgaranti
Stegegitre i rustfrit stål.....	Begrænset livstidsgaranti
Brænderrør i rustfrit stål .....	Begrænset livstidsgaranti
Sear plates i rustfrit stål .....	15 år
Støbejernsgitre med porcelænsemalje.....	15 år
Infrarødt rotisseribrændersystem i rustfrit stål .....	15 år
Infrarød bund- og sidebrænder.....	15 år
Elektriske komponenter .....	3 år
Alle øvrige dele.....	15 år

### Betingelser og begrænsninger:

Denne begrænsede garanti fastsætter en garantiperiode som angivet i ovenstående tabel for produkter købt gennem en autoriseret Napoleon-forhandler og giver den oprindelige køber (eller gavemodtageren, hvis et nyt produkt gives som gave) ret til den angivne dækning for enhver komponent, der udskiftes inden for garantiperioden, enten af Napoleon eller af en autoriseret Napoleon-forhandler, som erstatning for en komponent i et sådant produkt, der er svigtet ved normal privat brug som følge af en fabriktionsfejl. Denne garanti dækker ikke tilbehør eller bonusartikler.

For at undgå tvivl betyder "normal privat brug" af et produkt, at produktet: er installeret (hvor relevant) af en autoriseret, godkendt servicetekniker eller entreprenør i overensstemmelse med installationsvejledningen, der medfølger produktet, samt alle lokale og nationale bygnings- og brandregler; er korrekt rengjort og vedligeholdt i henhold til instruktionerne; og ikke er blevet

anvendt som fællesfacilitet eller til erhvervmæssig brug. Ved brug i fælles- eller erhvervmæssige anvendelser (hvor dette er godkendt) reduceres garantiperioden til to (2) år.

Tilsvarende omfatter "svigt" ikke: skader forårsaget af overophedning, flammeudblæsning forårsaget af miljøforhold såsom kraftig vind eller utilstrækkelig ventilation, ridser, buler, korrosion, forringelse af malede og belagte overflader, misfarvning forårsaget af varme, slibende eller kemiske rengøringsmidler eller UV-eksponering, afskalning af porcelænsemaljerede dele eller skader forårsaget af forkert brug, uheld, hagl, fedtbrande, manglende rengøring og vedligeholdelse, aggressive miljøer såsom salt eller klor, ændringer, misbrug, forsømmelse eller dele monteret fra andre producenter.

Hvis du bor i et kystområde eller har dit produkt placeret i nærheden af en pool eller spa, omfatter vedligeholdelse regelmæssig vask og afskylning af de

# NAPOLEON®

## BEGRÆNSET LIVSTIDSGARANTI

### FOR PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ OG BUILT-IN SERIEN

udvendige overflader som beskrevet i den medfølgende brugermanual for at forhindre overfladekorrosion.

Hvis der opstår forringelse af dele i en sådan grad, at de ikke længere fungerer (gennemtæret af rust eller gennembrændt) inden for varigheden af den garanterede dækning, vil der blive leveret en erstatningsdel. Dele, der udskiftes i henhold til denne garanti, er kun dækket for resten af den periode, der er angivet i ovenstående tabel.

Erstatningskomponenten er Napoleons eneste ansvar i henhold til denne garanti; under ingen omstændigheder er Napoleon ansvarlig for installation, arbejds løn eller andre omkostninger eller udgifter i forbindelse med geninstallation af en garanteret del, for tilfældige, følgeskader eller indirekte skader eller for håndterings- og transportomkostninger eller eksportafgifter.

Anvendelse og/eller installation af dele i dit Napoleon-produkt, som ikke er originale Napoleon-dele, vil ugyldiggøre denne garanti, og eventuelle skader, der opstår som følge heraf, er ikke dækket af denne garanti. Enhver konvertering af en gasgrill, der ikke er godkendt af Napoleon og udført af en autoriseret Napoleon-servicetekniker, vil ugyldiggøre denne garanti.

Denne garanti ydes ud over enhver retting, du måtte have i henhold til lokal lovgivning. Disse og andre lovbestemte rettigheder forbliver upåvirkede af denne garantibestemmelse.

Denne garanti pålægger derfor ikke Napoleon nogen forpligtelse til at holde reservedele på lager. Baseret på tilgængeligheden af dele kan Napoleon efter eget skøn opfylde alle forpligtelser ved at yde kunden et forholdsmæssigt tilgodebevis til køb af et nyt produkt.

Napoleon kan fra tid til anden opdatere designet af sine produkter. Intet i denne garanti skal fortolkes som en forpligtelse for Napoleon til at indarbejde sådanne designopdateringer i tidligere fremstillede produkter, og sådanne opdateringer skal heller ikke betragtes som en indrømmelse af, at tidligere designs var behæftet med fejl.

Registrering af dit Napoleon-produkt bekræfter din garantidækning, vil fremskynde eventuelle garantikrav, du måtte have behov for at indgive, og etablerer en forbindelse mellem dig og Napoleon, hvis det nogensinde bliver nødvendigt at kontakte dig. Ved indgivelse af garantikrav kan Napoleons repræsentanter anmode om købskvittering eller kopi heraf samt serienummer og modelnummer. Napoleon forbeholder sig retten til at lade sin repræsentant inspicere ethvert produkt eller enhver del, før et garantikrav imødekommes.

Du skal kontakte Napoleons kundeservice eller en autoriseret Napoleon-forhandler for at gøre brug af garantidækningen.

5 YEARS IANS



50 års løsninger til hjemmekomfort.



NAPOLEON® produkter er beskyttet af et eller flere amerikanske, canadiske og/eller udenlandske patenter eller patentansøgninger.



Adresse

**Wolf Steel Ltd.**

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, Holland

10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell, CV7 7SL, Storbritannien

24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8, Canada



Telefon

Europa

+31 (0) 88 588 66 55

Online

✉ [eu.info@napoleon.com](mailto:eu.info@napoleon.com)

🌐 [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)