



ROGUE® PLANCHA

Brugervejledning

RP30FT

Apparatet, der er illustreret i denne vejledning, kan afvige fra den købte model.



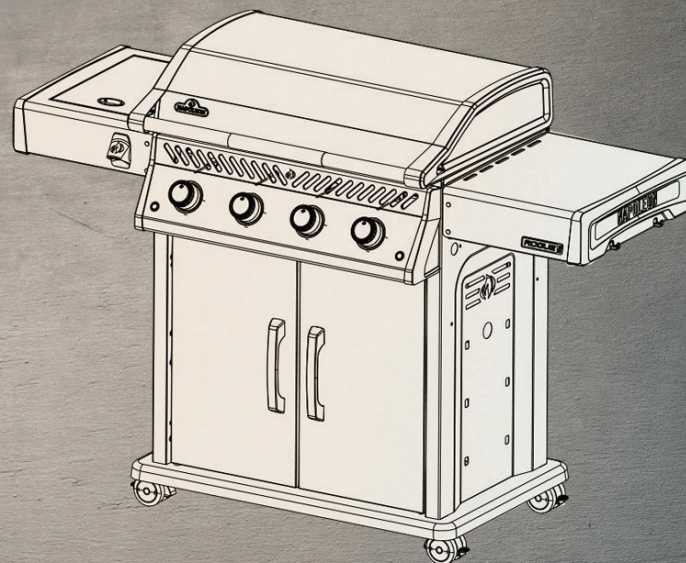
Vi vil gerne have din feedback!
Besøg Napoleon.com for at skrive en anmeldelse



Anvend serienummer

TILLYKKE MED DIN NAPOLEON® PLANCHA!

Du har lige opgraderet din madlavning.



**VORES MÅL ER AT GØRE DIN MADLAVNINGSOplevelSE
BÅDE MINDEVÆRDIG OG SIKKER.**

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

🔥 Fjern alt emballagemateriale, reklametiketter og informationskort fra grillpladen før brug.

MÅ KUN BRUGES UDENDØRS.

⚠️ FARE! ⚠️

HVIS DU LUGTER GAS:

- Luk for gassen til apparatet.
- Sluk enhver åben ild.
- Åbn låget.
- Hvis lugten fortsætter, skal du holde dig væk fra apparatet og straks ringe til din gasleverandør eller brandvæsenet.



Advar voksne og børn om faren ved varme overfladetemperaturer.

⚠️ ADVARSEL! ⚠️

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

Opbevar eller brug ikke benzin eller andre brændbare væsker eller dampe i nærheden af dette eller noget andet apparat.

En propanflaske, der ikke er tilsluttet til brug, må ikke opbevares i nærheden af dette eller andre apparater.

Hvis oplysningerne i denne vejledning ikke følges nøjagtigt, kan der opstå brand eller eksplosion og forårsage materielle skader, personskade eller død.



Hold opsyn med små børn i nærheden af grillen.

MEDDELELSE TIL INSTALLATØREN: Efterlad disse instruktioner hos ejeren af grillen til fremtidig brug.
MEDDELELSE TIL FORBRUGEREN: Opbevar denne vejledning til senere brug.

Velkommen til Napoleon!

Sikkerhed først

ADVARSEL!

Generelle oplysninger

Denne grill skal installeres i overensstemmelse med lokale regler. Hvis der anvendes en ekstern elektrisk kilde, skal apparatet også jordes i overensstemmelse med de lokale regler.

ADVARSEL!

Installation og montering

Saml planchaen nøjagtigt som anvist i monteringsvejledningen. Hvis planchaen blev samlet i butikken, skal du gennemgå monteringsvejledningen for at sikre, at det er gjort korrekt. Må ikke installeres i eller på fritidskøretøjer og/eller både. Udfør den påkrævede lækagetest, før du tager planchaen i brug.

Denne grill må under ingen omstændigheder ændres. Brug ikke en gasflaske, der ikke er udstyret med den rette type tilslutning. Brug kun den trykregulator og slangesamling, der følger med denne grill, eller reservedele, der specifikt anbefales af Napoleon.

ADVARSEL!

Opbevaring og afvikling

Sluk for gassen ved gasflasken eller regulatorventilen. Frakobl slangen mellem gasflasken og planchaen. Fjern gasflasken, og opbevar den udendørs på et godt ventileret sted uden for børns rækkevidde.

Opbevar IKKE gasflasker i en bygning, en garage, et skur eller et andet lukket rum.

ADVARSEL!

Forholdsregler vedrørende elektricitet

Hold alle elektriske ledninger og brændstofslinger væk fra alle opvarmede overflader. For at beskytte mod elektrisk stød må ledningen eller stikket ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.

ADVARSEL!

Operation

Læs hele brugervejledningen, før du bruger dette apparat. Lægekagetest denne grill før hver brug, hvert år, og når gaskomponenter udskiftes. Følg optændingsvejledningen nøje.

ADVARSEL!

Korrekt bortskaffelse af produktet

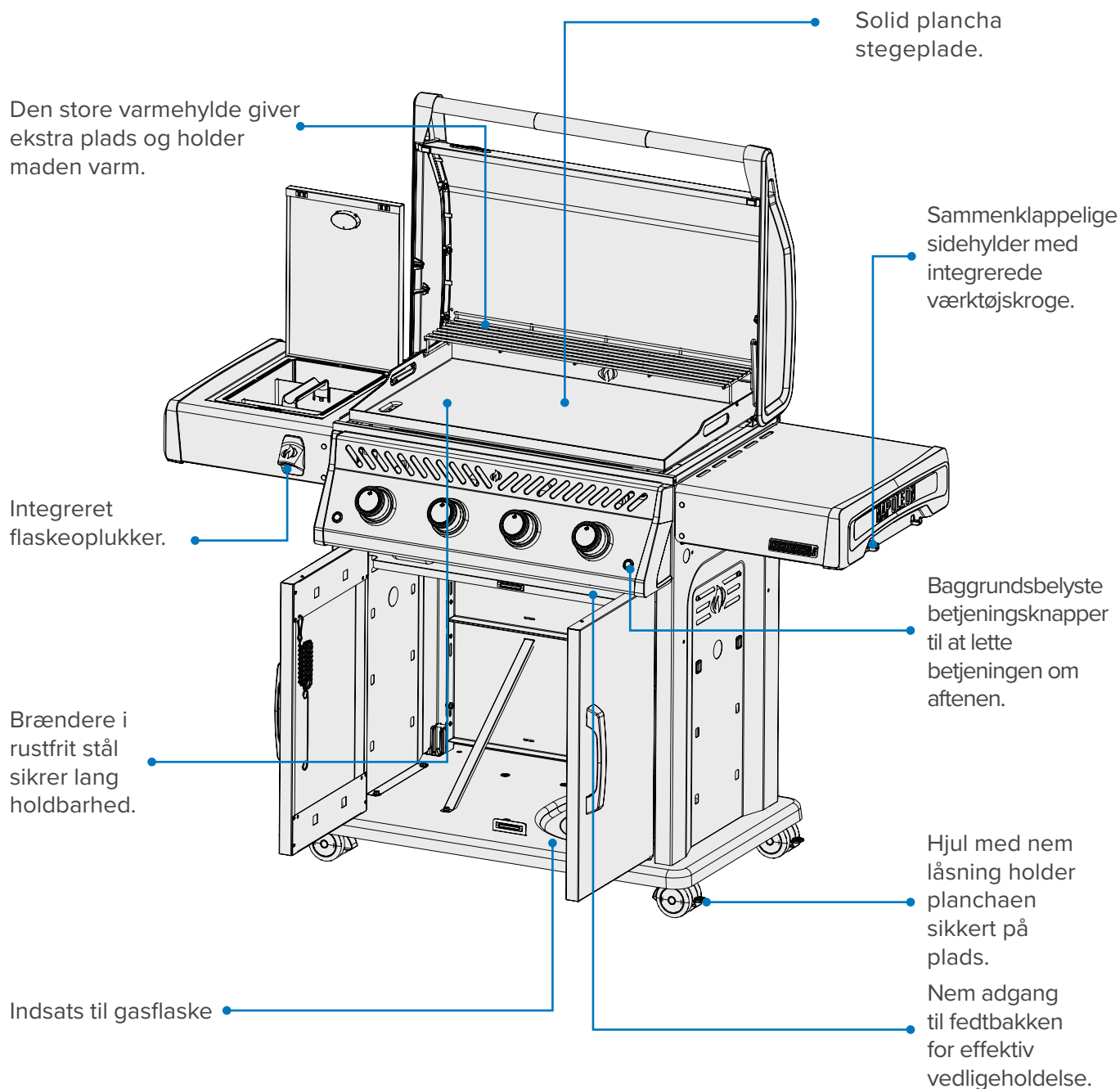


Denne mærkning angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i hele EU. For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed fra ukontrolleret bortskaffelse af affald, skal det genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materielle ressourcer. Hvis du vil returnere dit brugte apparat, skal du bruge retur- og indsamlingssystemerne eller kontakte den forhandler, hvor produktet blev købt. De kan tage dette produkt med til miljø sikker genbrug.

INDHOLD

Velkommen til Napoleon!	3
Sikkerhed først	3
Alle systemets funktioner	5
Kom godt i gang	6
Supplerende sikkerhedsanvisninger	6
Placering af din plancha	8
Tilslutning til gas	9
Tekniske data	11
Lægekagetest	12
Betjening	13
Sådan klargør du din plancha i rustfrit stål for første gang	13
Tænding af apparatet	14
Instruktioner til madlavning	15
Tjekliste til madlavningsoplevelsen	16
Madlavningsguide	18
Rengøringsvejledning	19
Første gang du bruger den	19
Plancha	19
Drypbakke	20
Fedtudskiller	20
Kontrolpanel	20
Apparatets udvendige overflade	21
Insektnet og brænderåbninger	22
Vedligeholdelsesinstruktioner	23
Justering af lufttilførsel	23
Rustfrit stål i barske miljøer	24
Fejlfinding	25
Garanti	28

Alle systemets funktioner



 Den plancha, der er illustreret i denne brugervejledning, kan afvige fra den model, du har købt.
Udvalgt model: ROGUE RP30FT

Kom godt i gang



FARE!

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



ADVARSEL!

Advarer om en fare, der kan resultere i mindre fysisk skade eller skade på ejendom.



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



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



FORSIGTIG! Varm overflade.



Luk straks for gastilførslen, og afbryd forbindelsen.



Brug sikkerhedsbriller.



Brug beskyttelseshandsker.



Vigtig information.

Supplerende sikkerhedsanvisninger

- Før ikke slangen ind under drypbakken. Sørg for, at slangen har den rette afstand til bunden af enheden.
- Brænderen skal være slukket, når der tændes for gasflaskens ventil.
- Brænderne må ikke tændes med låget lukket.
- Frituresteg ikke mad på sidebrænderen.
- Juster ikke planchaen, når den er i drift eller varm.
- Flyt ikke apparatet under brug.
- Luk for gasforsyningen ved kilden efter brug.
- Du må ikke ændre apparatet. Dele, der er forseglet af Napoleon, må ikke modificeres af brugeren.
- Vedligeholdelse bør kun udføres, når planchaen er afkølet.
- Opbevar ikke lightere, tændstikker eller andet brændbart inde i kabinettet eller opbevaringsboksen.
- Hold alle elektriske ledninger og gasslanger væk fra alle opvarmede overflader.
- Rengør drypbakken regelmæssigt for at undgå ophobning og fedtbrænde.
- Hold brænderens venturirør fri for edderkoppespind og andre blokeringer ved at inspicere og rengøre dem regelmæssigt.
- Brug ikke en højtryksrens til at rengøre nogen del af planchaen.
- Placer ikke planchaen et sted, hvor den kan blive udsat for kraftig vind, især når vinden kan komme direkte fra bagsiden af apparatet.
- Brug ikke apparatet under en brændbar konstruktion.



- Bloker aldrig det åbne område omkring planchaen.
- Dette apparat skal holdes væk fra brændbare materialer, mens det er i brug.
- Hold altid en passende afstand til brændbart materiale på 660,4 mm (26") bag på apparatet og 254 mm (10") til siderne.
- En ekstra afstand på 610 mm (24") anbefales i nærheden af vinylbeklædning eller glaseruder.
- Den mindste omgivende driftstemperatur for sikker brug af apparatet er 0 °F (-17,8 °C).



ADVARSEL!

- Tilslutning og installation af gas- og slangetilslutningen skal udføres af en autoriseret gasmontør og lægekagetestes, før planchaen tages i brug.
- Sørg for, at slangerne ikke kommer i kontakt med overflader med høj temperatur på planchaen.
- Tilgængelige dele kan være meget varme. Hold små børn væk.

Placering af din plancha

Sørg for, at placeringen af din gasgrill opfylder alle krav til afstand til tilstødende brændbart materiale. Dette apparat er beregnet til brug på en udendørs terrasse eller i din have.

- Brug kun apparatet over jorden, udendørs i et åbent område med naturlig ventilation og uden stillestående luft. Sørg for, at gaslækage og forbrændingsprodukter spredes hurtigt af vind og naturlig konvektion.
- Brug ikke apparatet i en bygning, en garage eller et andet lukket rum.
- Apparatet må ikke integreres i en indbygget eller indskudt konstruktion.
- Bloker ikke ventilationsåbninger i gasflaskens kabinet.

Enhver afskærmning eller overdækning, hvor apparatet anvendes, skal opfylde et af følgende krav:

- Apparatet betragtes som udendørs, hvis det er installeret i en konstruktion med vægge på tre sider, men uden overdækning. **(Fig. 1).**
- Et apparat anses for at være udendørs, hvis det er installeret i en konstruktion med en overdækning og højst to sidevægge.
 - » Sidevæggene kan være parallelle, som i en gennemgang, eller i rette vinkler i forhold til hinanden. **(Fig. 2 og Fig. 3).**
- Et apparat anses for at være udendørs, hvis det er installeret i en konstruktion med tre sidevægge og en overdækning, så længe 30 % eller mere af rummets vandrette periferi er permanent åben. **(Fig. 4 og Fig. 5).**



VIGTIGT!

- Alle åbninger skal være permanent åbne.
- Skydedøre, garageporte, vinduer eller afskærmede åbninger betragtes ikke som permanente åbninger.

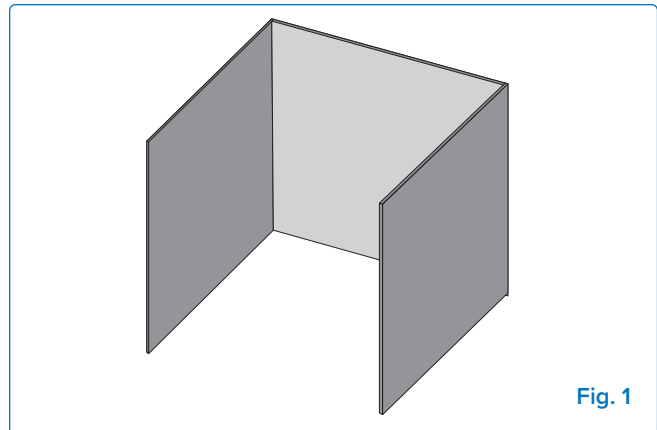


Fig. 1

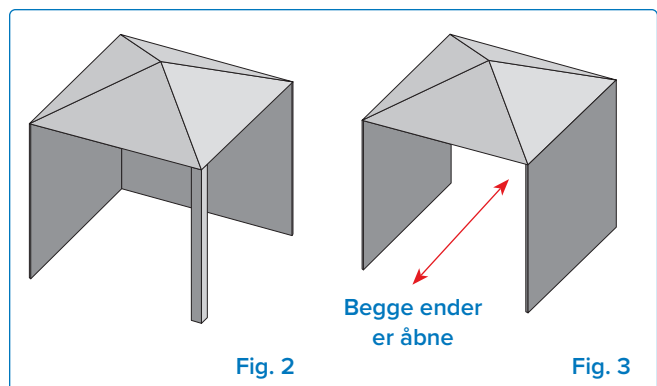


Fig. 2

Fig. 3

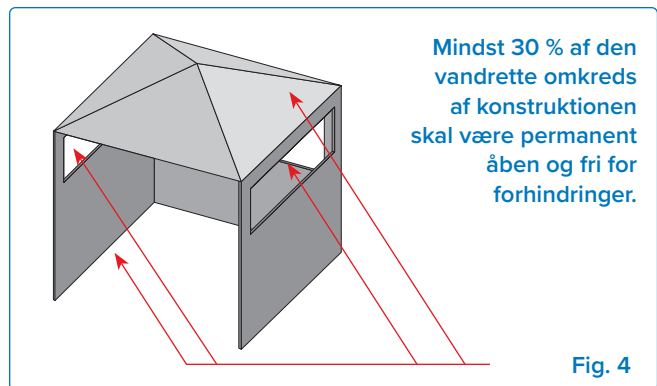


Fig. 4

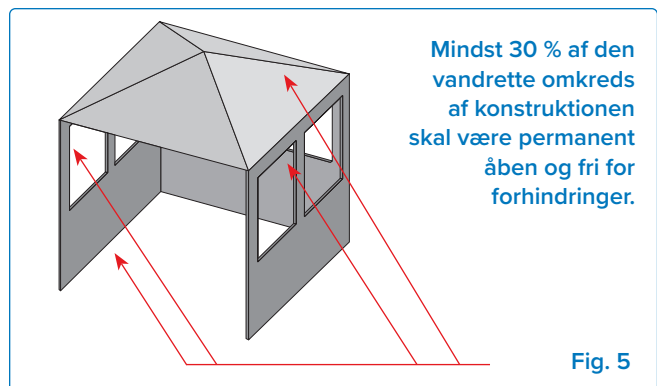



Fig. 5

Tilslutning til gas

Til en propanflaske

Brug en propanflaske på mindst 6 kg eller en butanflaske på 13 kg, der er konstrueret og mærket i overensstemmelse med nationale og regionale regler. Sørg for, at flasken kan levere nok brændstof til at drive apparatet. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte din lokale gasleverandør.

Brug en gastrykregulator og -slange, der leveres af Napoleon; hvis den ikke medfølger, skal du bruge en regulator og slange, der opfylder europæiske normer og regionale regler. Regulatoren skal være i overensstemmelse med EN 16129-2013. Den type fleksibel slange, der forbinder apparatet med gasflasken, er klasse 2. Den anbefalede længde på slangen er 0,9 m. Slangen må aldrig være længere end 1,5 m.

 **BEMÆRK:** Slangen skal udskiftes, når de nationale forhold kræver det, og som minimum inden udløbsdatoen, der er trykt på den.

Placer kun flasker inden for de maksimale bredde- og højdemål inde i skabet på den nederste hylde. Flasker, der overskrider de maksimale dimensioner, skal placeres uden for skabet på et plant underlag. Se diagrammet for specifikke mål.

VIGTIGT!

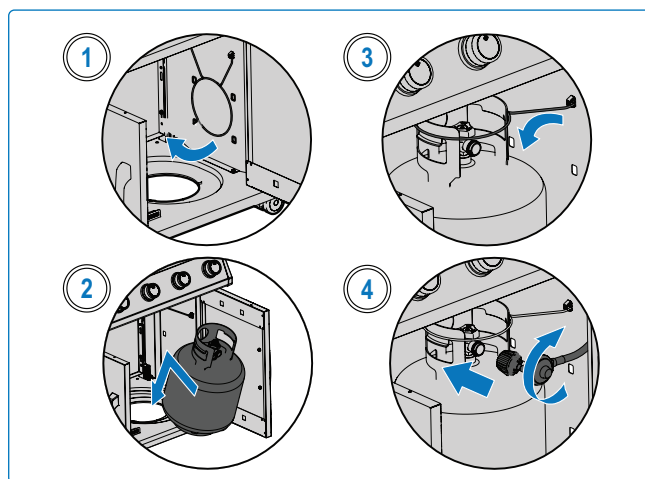
- De forholdsregler, der skal tages ved udskiftning af gasflasken, skal udføres væk fra enhver antændelseskilde.

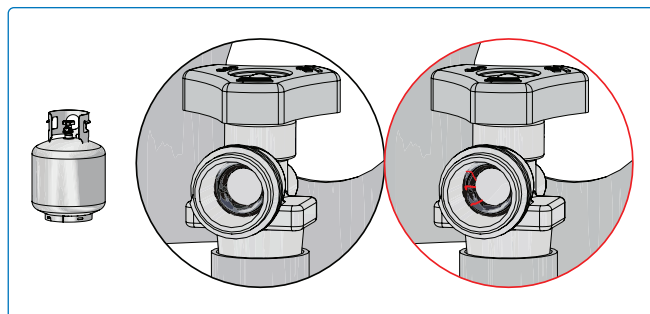
ADVARSEL!

- Følg alle specifikationer og instruktioner nøjagtigt for at forhindre brand, eksplosion, materielle skader, personskade eller død.
- Brug aldrig en gasflaske, der er mere end 80 % fuld.
- Afbryd plachaen og dens individuelle afspæringsventil fra gasforsyningens rørsystem under enhver trykprøvning på over 3,5 kPa (½ psi).

Tilslutning og installation

- Tjek flasken for buler eller rust, og få den inspiceret af din gasleverandør.
- Brug aldrig en flaske med en beskadiget ventil.
- Placer flasken i det dertil indrettede område på den nederste hylde.
- Sørg for, at gasregulatorens slange ikke har nogen knæk.
- Fjern hættten eller proppen fra gasflaskens brændstofventil.
- Spænd regulatoren fast til flaskeventilen.
- Sørg for, at slangen ikke kommer i kontakt med drypbakken eller andre overflader med høj temperatur på plachaen, da den kan smelte og forårsage brand.
- Sørg for, at flasken ikke udsættes for ekstrem varme eller direkte sollys.
- Lækagetest alle samlinger, før grillpladen tages i brug. Se afsnittet "**Lækagetest**".

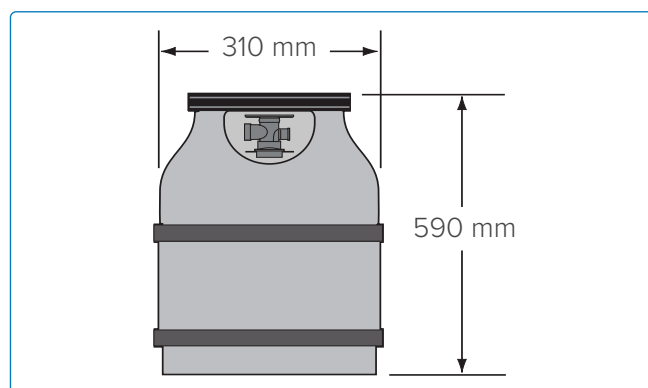




BEMÆRK: Inspicer gasflaskens ventilforsegling for revner, slid eller forringelse, hver gang flasken udskiftes eller genopfyldes.

Enhver gasflaske, der viser tegn på beskadigelse eller forringelse, herunder synlige revner og huller, skal returneres ubrugt til sælgeren.

Maksimale gasflaskedimensioner



ADVARSEL!

- Luk den individuelle afspærringsventil for at isolere plachaen fra gasforsyningsystemet under enhver tryktest, der er lig med eller mindre end $\frac{1}{2}$ Psi (3,5 kPa).
- Tjek slangen for tegn på overdreven slid, smeltning, snit eller revner. Hvis slangen er beskadiget, skal den udskiftes med en enhed, der specifikt anbefales af Napoleon.



VÆR FORSIGTIG!

Plachaen og hele brændkammeret kan blive meget varme, når de er i brug.

Tekniske data

Følgende tabel viser bruttovarmeindgang, gasforbrugsværdier og åbningsstørrelser, der svarer til hver brænder pr. gaskategori:

	Åbningsstørrelse / markeret		Bruttovarmeindgang (i alt)	Gasforbrug (i alt)
	I	II	I / II	I / II
Primære	0.77 mm / 0.77	0.70 mm / 0.70	10.8 kW	786 g/h

Følgende tabel viser alle certificerede gasser og tryk. Kontrollér, at oplysningerne på typeskiltet stemmer overens med denne liste.



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

Gaskategori	3B/P(30)	3+(28-30/37)	3B/P(37)	3B/P(50)
Orifice-størrelser	I	I	I	II
Gasser / tryk	Butan 30mbar Propan 30mbar	Butan 28-30mbar Propan 37mbar	Butan 37mbar Propan 37mbar	Butan 50mbar Propan 50mbar
Lande	AL, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR	PL	AT, CH, CZ, DE, SK



REGISTRÉR DIT APPARAT!

Gå til napoleon.com eller din monteringsvejledning for at finde instruktioner til udskiftning af reservedele.

Lægekagetest

Hvorfor og hvornår skal man lækageteste?

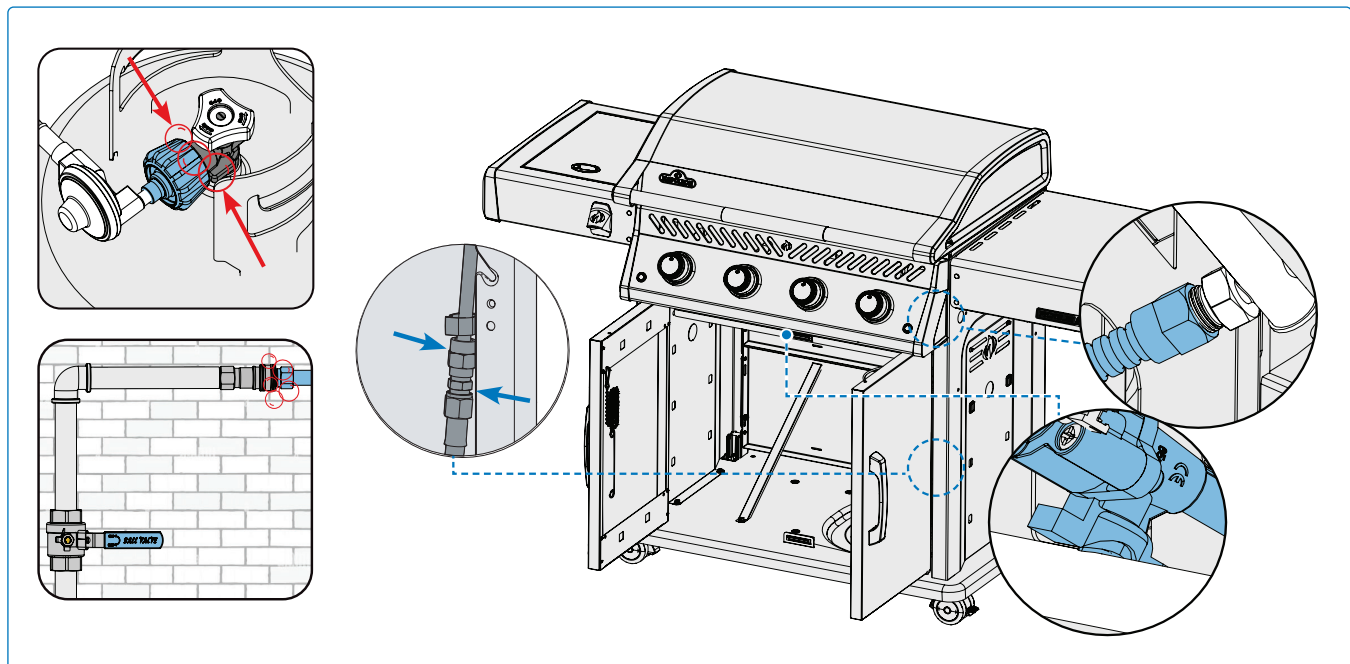
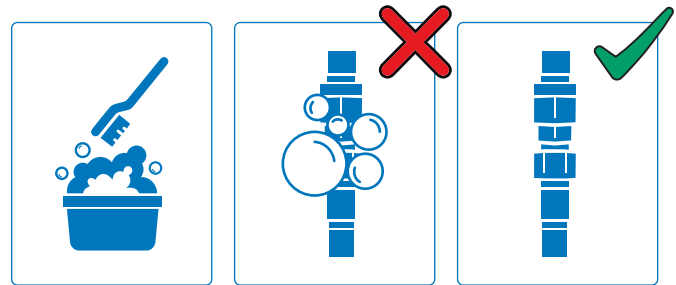
En lækagetest bekræfter, at der ikke slipper gas ud, efter at du har tilsluttet slangen til gasforsyningen. Hver gang gasflasken genopfyldes og geninstalleres, skal du sikre dig, at der ikke er lækager ved samlingen, hvor regulatoren tilsluttes flasken. Udfør en lækagetest på denne grill før brug, årligt og hver gang gasdele udskiftes.

Trin til lækagetest

1. Der må ikke ryges, mens testen udføres.
2. Fjern alle antændelseskilder.
3. Drej alle kontrolknapper til slukket position.
4. Åbn for regulatorventilen.
5. Børst en blanding af flydende sæbe og vand på alle samlinger og forbindelser på regulatoren, slangen, manifolden og ventilerne.
6. Bobler indikerer en gaslækage.

Hvis du finder en lækage

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



FARE!

- Brug aldrig åben ild til at tjekke for gaslækager. Gnister eller flammer kan forårsage brand, eksplosion, materielle skader, alvorlig fysisk skade eller død.
- Brug kun den trykregulator og slangesamling, der følger med grillen, eller en, der er i overensstemmelse med lokale regler.

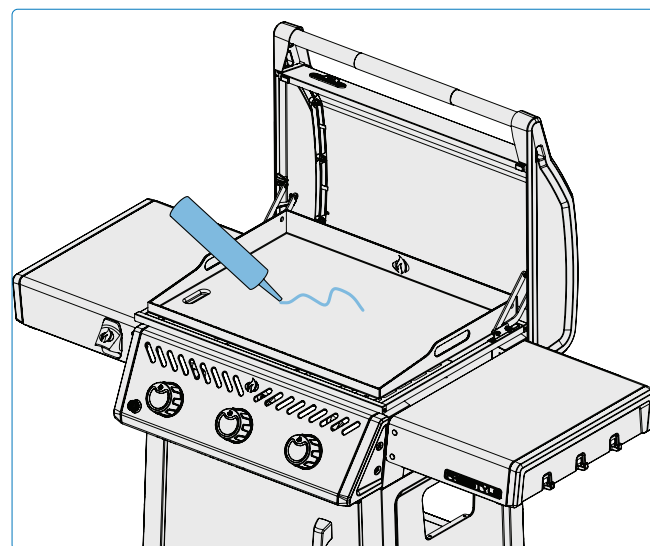
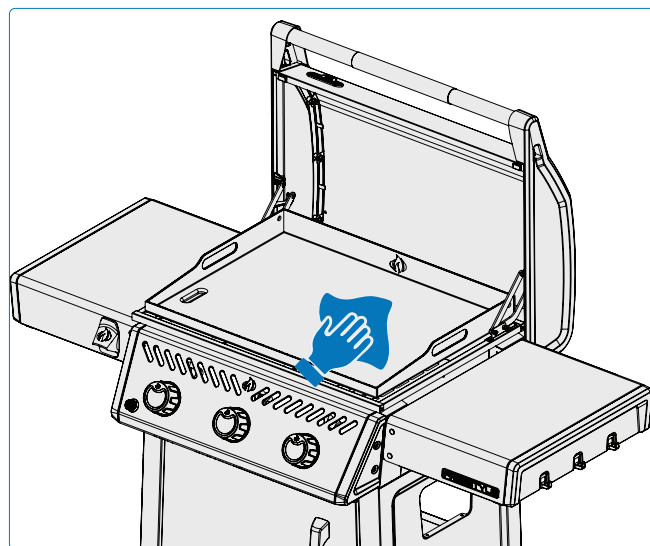
Betjening

Sådan klargør du din plancha i rustfrit stål for første gang

Før første brug

Korrekt klargøring er vigtig for at sikre, at du får de bedste madlavningsresultater og forlænger planchaens levetid.

1. Vask planchaen med varmt sæbevand for at fjerne eventuelle fabriksrester. Skyl og tør den helt.
2. Vælg en olie med højt røgpunkt, f.eks. rapsolie. Påfør sparsomt nok olie til at dække planchaens overflade let.
3. Når planchaen er installeret, skal du følge afsnittet »Tænd for dit apparat«.
4. Opvarm planchaen på medium, indtil olien ryger, og overfladen bliver mørkere, hvilket indikerer, at den binder sig til det rustfri stål. Lad røgen forsvinde naturligt (10-15 minutter), sluk derefter for alle brændere, og lad planchaen køle helt af.
5. Når planchaen er afkølet, skal du tørre overskydende olie eller rester af med et stykke køkkenrulle. Sørg for, at der kun er et tyndt, jævnt lag tilbage, så det ikke klister.
6. Gentag olie- og afbrændingsprocessen **2-4 gange** for at opbygge en holdbar, non-stick beskyttende belægning. Belægningen bliver stærkere for hvert lag, hvilket gør fremtidig madlavning og rengøring nemmere.



LÆR MERE

Scan QR-koden for at se en trinvis videoguide om, hvordan du klargør din plancha.



VIDSTE DU DET?

Påfør et meget let lag olie før opbevaring for at bevare beskyttelsen og forhindre misfarvning.



VI VIL GERNE HJÆLPE

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

Tænding af apparatet

Er det allerførste gang? Udfør en afbrænding

Lad brænderne køre på højeste blus i 30 minutter med åbent låg. Det er normalt, at apparatet udsender en lugt, første gang det tændes. Denne lugt skyldes "afbrænding" af interne malinger og smøremidler, der er brugt i fremstillingsprocessen, og vil ikke forekomme igen.

Tænding af brænder

1. Åbn apparatets låg.
2. Skub og drej den ønskede kontrolknop til den høje position. Tryk på den elektroniske tændknop, og hold den nede, indtil brænderen tændes, eller tænd den med en tændstik. **(Fig. 6).**
3. Drej kontrolknappen med uret til positionen OFF, og vent 5 minutter, til gassen er forsvundet. **(Fig. 6).**
4. Gentag trin 2, eller tænd med en tændstik.

Tænding med en tændstik

1. Sæt tændstikken i den medfølgende tændstikholder.
2. Sæt den tændte tændstik ind i siden under grillpladen.
3. Drej den tilsvarende brænderknop til høj. **(Fig. 7).**

BEMÆRK: I tilfælde af strømsvigt kan apparatet tændes med en tændstik.

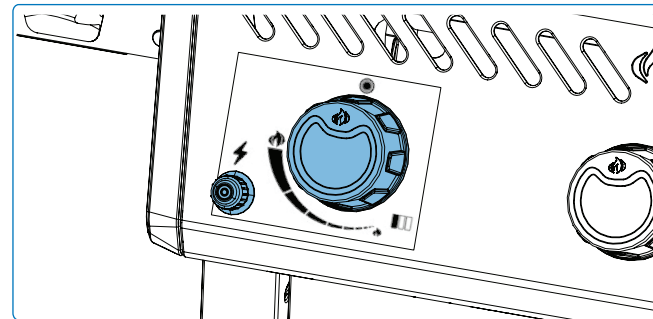
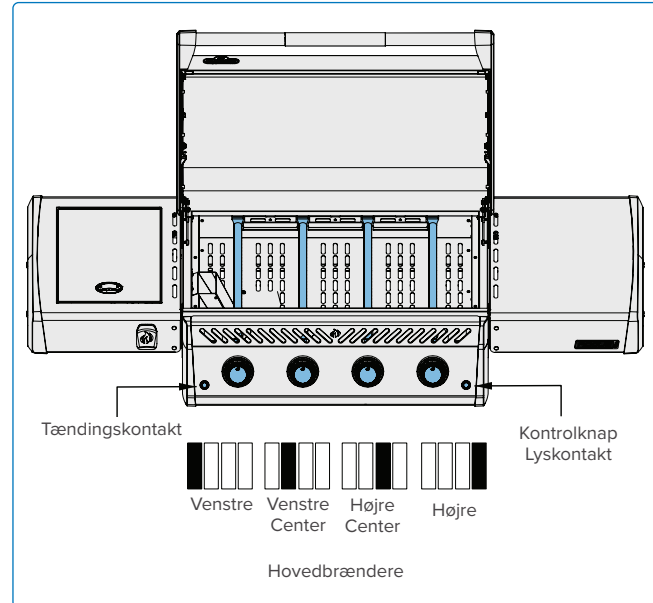


Fig. 6

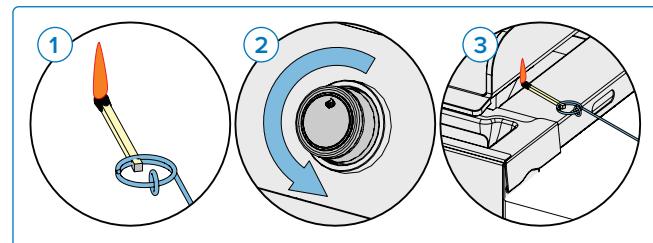
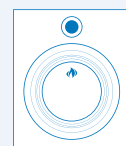


Fig. 7

! ADVARSEL!

- Sørg for, at alle kontrolknapper er i OFF-position, før du langsomt tænder for regulatorventilen.
- Følg optændingsvejledningen nøje.
- Sørg for, at låget på grillen er ÅBENT, mens den tændes.
- Juster ikke planchaen, mens den er varm eller i drift.

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



Opbevaringsboks til tilbehør

Hold saucer, krydderier og køkkenredskaber inden for rækkevidde, mens du laver mad, med den integrerede opbevaringsboks i sidehylden. (Fig. 8).

Instruktioner til madlavning

Brug af brændere

- Se afsnittet "**Sådan klargør du din plancha i rustfrit stål for første gang**".
- Hold altid låget åbent under forvarmning og tilberedning.
- Indstil forskellige brændere til forskellige varmeniveauer for at skabe specifikke temperaturzoner. Overvåg planchaens overfladetemperatur med et infrarødt termometer for at sikre, at hver zone har det ønskede varmeniveau. Brug direkte varme (placeret direkte over tændte brændere) til mad, der har godt af hurtig tilberedning, mens indirekte varme (placeret ved siden af) kan bruges til langsommere tilberedning eller til at holde maden varm. (Fig. 8)
- Der er større sandsynlighed for, at maden sætter sig fast på planchaen, hvis den ikke er varm nok. Planchaens temperatur kan bestemmes ved hjælp af et infrarødt termometer. Alternativt kan man hælde et par dråber vand på pladen.
 - » Vandsamlinger og langsom fordampning indikerer lav varme.
 - » Vand, der syder og fordamper hurtigt, indikerer medium varme.
 - » Dråber, der svæver over overfladen, indikerer høj varme.
- Planchaen skal smøres med olie før tilberedning for at forhindre, at maden klæber fast.



FARE!

- Luk aldrig låget på apparatet, når det er i brug eller varmt. Lad apparatet køle helt af, før du lukker låget.
- Brug aldrig en gasflaske, der er mere end 80 % fuld.
- Efterlad ikke maden uden opsyn.
- Rengør regelmæssigt hele apparatet for fedt, også fedtbakken, for at undgå ophobning og fedtbrande.



TIPS TIL MADLAVNING!

Brug et termometer til at kontrollere kødets indre temperatur for at sikre, at det er perfekt tilberedt.

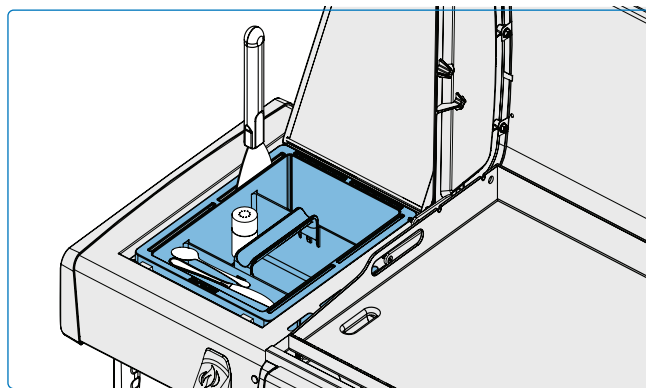


Fig. 8

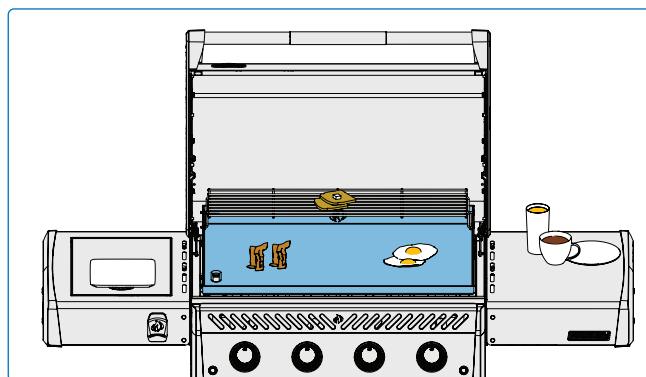


Fig. 9

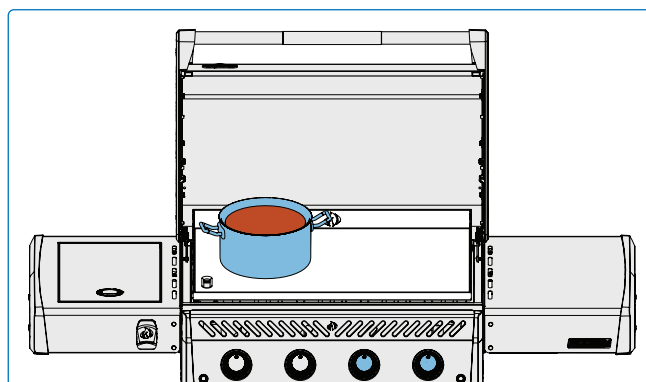


Fig. 10

- Brug planchaen til at smelte eller varme saucer. Stil gryder eller pander til side ved lav til middel varme. (Fig. 10).

Tjekliste til madlavningsoplevelsen

Se denne liste, hver gang du laver mad

Læs brugervejledningen

Sørg for at have læst brugervejledningen og alle sikkerhedsinstruktioner.

Rengør fedtbakken

Sørg altid for at rengøre fedtbakken, før du griller, for at undgå brande og opblussen.

Tjek slangen

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

Forvarm apparatet

Forvarm apparatet til den laveste indstilling, og smør en lille smule madolie på planchaen.

Forberedelsesområde

Sørg for, at alt, hvad du skal bruge, når du griller, f.eks. redskaber, krydderier, saucer og tallerkener, er inden for rækkevidde. Lad ikke maden stå uden opsyn, da den ellers kan brænde på.

Lad der være plads

Lad der være lidt plads på planchaen og mellem maden, så du har plads til at flytte rundt på maden, hvis du har brug for det.

Brug et termometer

Brug et termometer til at sikre, at maden er tilberedt. Følg retningslinjerne for passende temperaturer for alle typer kød, især fjerkræ.



VIGTIGT!

- Brug ikke for meget olie: For meget olie kan forårsage klæbrig eller ujævn belægning, der flager af i stedet for at binde sig til planchaens overflade.



BEMÆRK:

Det anbefales at rengøre planchaen efter hver brug. Se afsnittet "Rengøringsinstruktioner".



FORSLAG OM OLIE OG FEDT!

- Vindrukerneolie,
- Solsikkeolie,
- Hørfrøolie,
- Avocadoolie
- Rapsolie.

Hvis det ikke er muligt, skal du vælge en olie eller et fedtstof med et højt røgpunkt.

Brug ikke saltet fedt som smør eller margarine.



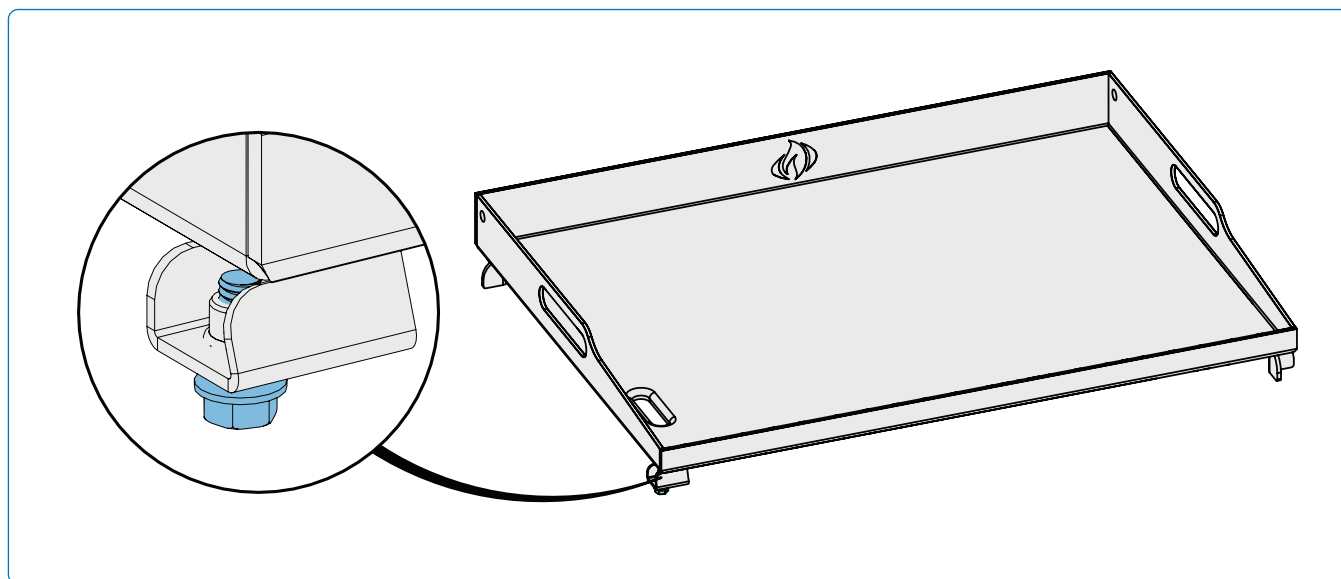
TIPS TIL MADLAVNING!

Oplev inspirerende opskrifter og grillteknikker i Napoleons kokebøger, eller besøg www.napoleon.com

Justering af planchaen til dræning

Korrekt dræning af fedt hjælper med at opretholde en ensartet tilberedning. Sørg for, at planchaen er afkølet og fri for fedt, før du foretager justeringer.






1. **Find justeringsskruen:** Find skruen i det forreste venstre hjørne af planchaen. Denne skrue bruges til at justere planchaens hældning og styre retningen af fedtafløbet.
2. **Bestem det ønskede niveau:** For at sikre optimalt fedtafløb skal planchaen hælde en smule mod det forreste venstre hjørne. Det hjælper med at lede overskydende fedt ind i opsamlingsystemet.
3. **Juster niveauet:** Når planchaen er fjernet fra apparatet, skal du bruge en skruenøgle eller en skruetrækker til at dreje skruen med uret for at hæve planchaens venstre hjørne eller mod uret for at sænke den. Foretag små justeringer. Når du er tilfreds med justeringen, skal du sætte pladen i apparatet igen.
4. **Test afløb:** Varm planchaen op, og test fedtflowet for at bekræfte indstillingen. Overskydende fedt skal flyde langsomt og jævnt mod afløbsområdet uden at samle sig. Gentag justeringsprocessen, hvis det er nødvendigt.



ADVARSEL!

- Planchaen er tung og kræver omhyggelig håndtering under afmontering og montering for at undgå personskade eller beskadigelse af apparatet. Få hjælp af en anden person, hvis det er nødvendigt.

Madlavningsguide

Fødevarer	Indstilling af kontrolknop	Tilberedningstid	Forslag
 Bøf 2,54 cm (1 tomme) tyk.	HØJ 2 minutter på hver side.	Rød - 4 minutter	Bed om en udskæring med fedtmarmorering. Fedt fungerer som en naturlig mørner og hjælper med at holde kødet saftigt.
	HØJ til MEDIUM Høj varme 2 minutter på hver side, vend derefter til medium varme.	Medium - 6 minutter	
		Rød - 8 minutter	
 Burgerbøffer ½ tomme (1,27 cm) tyk	HØJ 2 minutter på hver side.	Rød - 4 minutter	Hold bøfferne i ens tykkelse for ensartede tilberedningstider. Bøffer, der er 1 tomme (2,5 cm) tykke eller mere, bør tilberedes ved indirekte varme.
	HØJ 2 ½ minut på hver side.	Medium - 5 minutter	
	HØJ 3 minutter på hver side.	Rød - 6 minutter	
 Svinekoteletter	MEDIUM	6 minutter på hver side	Vælg tykke stykker for at få mere mørt kød. Skær overskydende fedt af.
 Lammekoteletter	HØJ til MEDIUM i 5 minutter og derefter Medium, indtil de er færdige.	15 minutter på hver side	Vælg tykke stykker for at få mere mørt kød. Skær overskydende fedt væk.
 Hotdogs	MEDIUM til LAV	4 - 6 minutter	Vælg større pølser, og skær dem over på langs inden tilberedning.

Dette er generelle retningslinjer.
 Der henvises til sundhedsmyndighedernes anbefalinger for mere detaljerede oplysninger.



TIPS TIL MADLAVNING!

Vælg de rette typer mad til tilberedning. Din plancha er fremragende til at tilberede mad hurtigt og ved høj varme. Selvom du kan tilberede store kødstykker på en plancha ved lav varme, vil en Napoleon gas- eller kulgrill give bedre resultater.



TIPS TIL MADLAVNING!

Et tyndt lag madolie på grillpladen hjælper med at forhindre, at sarte madvarer som æg eller fisk klæber til overfladen.

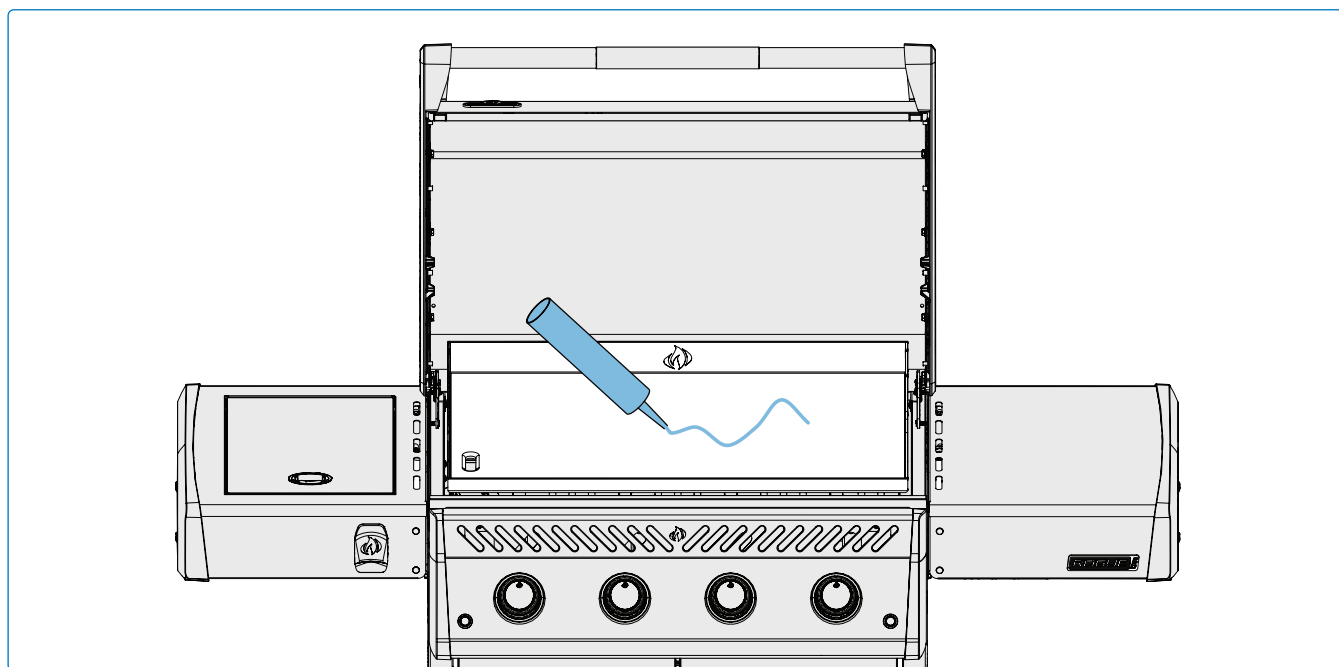
Rengøringsvejledning

Første gang du bruger den

1. Vask planchaen i hånden med vand og mildt opvaskemiddel for at fjerne eventuelle rester fra fremstillingsprocessen.
2. Skyl grundigt med varmt vand, og tør den helt af med en blød klud.

Plancha

- Rengør planchaen efter hver brug, mens den stadig er varm.
- Undgå at bruge sæbe, da det kan fjerne belægningen.
- Fjern madrester ved at skrape dem ned i fedtskålen med en spatel eller en grillskraber.
- Hvis der er mange rester, kan du bruge en skuresvamp med varmt vand eller et rengøringsmiddel, der er egnet til fødevarer.
- Løsn genstridige belægninger ved at påføre en lille mængde vand, før du skraber.
- Tør altid af i sliberetningen for at undgå skader på overfladen.
- Når den er tør, påføres et tyndt, jævnt lag vegetabilsk olie med højt røgpunkt for at bevare belægningen.
- Misfarvning fra høje tilberedningstemperaturer er normalt og påvirker ikke ydeevnen.



- Brug altid beskytteshandsker og sikkerhedsbriller, når du rengør grillpladen.
- Ophobet fedt udgør en brandfare.



VIDSTE DU DET?

Det anbefales at rengøre planchaen efter hver brug for at forhindre, at fedt eller madrester sætter sig fast på madlavningsoverfladen.

Drypbakke

Rengør drypbakken efter hver brug.

1. Når apparatet er kølet helt af, skal drypbakken forsigtigt trækkes lige ud fra apparatets vogn uden at vippe den. **(Fig. 11)**.
2. Rengør bakken med varmt sæbevand. Hvis du bruger kemikalier, skal du følge producentens anvisninger nøje for at undgå at beskadige bakken.
3. Sæt drypbakken tilbage i apparatet.



BEMÆRK:

Hvis drypbakken vippes, kan der komme olie eller snavs ind i apparatet.

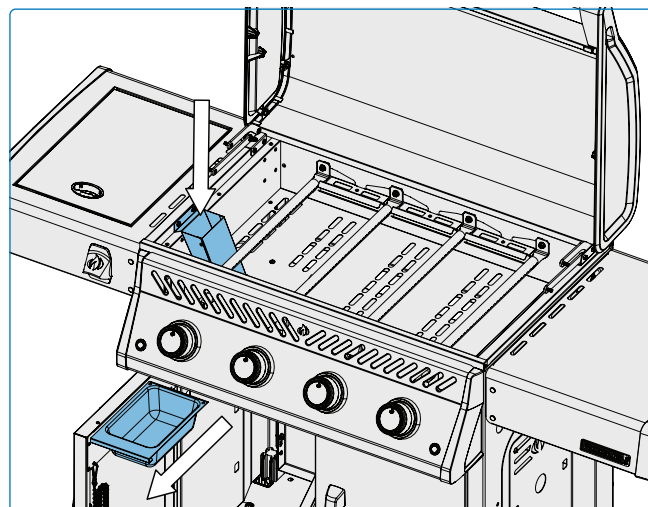


Fig. 11

Fedtudskiller

Rengør fedtskakten hver 6-8 gang.

1. Når apparatet er kølet helt af, skal du fjerne planchaen for at få adgang til fedtskakten (metalkanalen) nedenunder.
2. Fjern de to fastgørelseselementer for at afmontere skakten.
3. Brug en skraber eller en grillbørste af nylon til at fjerne fedt og snavs fra indersiden af skakten. Tør eventuelle rester væk med en klud, eller rengør i varmt sæbevand.
4. Sæt skakten på plads igen.

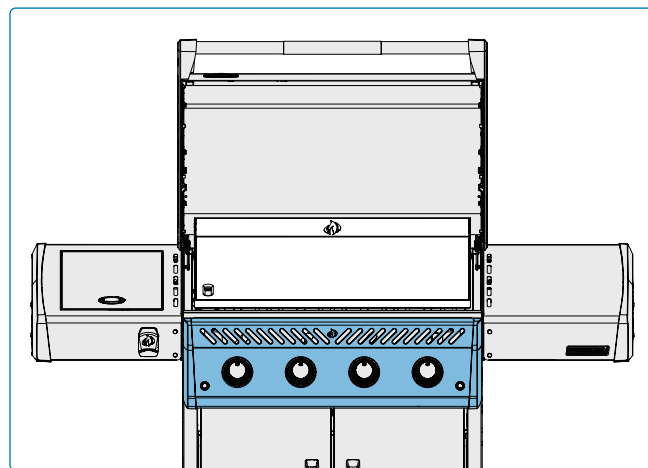


Fig. 12

Kontrolpanel

Rengør efter behov KUN med varmt sæbevand. Teksten er trykt direkte på kontrolpanelet og vil gradvist blive slidt af, hvis der bruges slibende rengøringsmidler eller rengøringsmidler til rustfrit stål. Korrekt rengøring af kontrolpanelet vil sikre, at teksten forbliver kontrastfuld og læselig. **(Fig. 12)**.



ADVARSEL!

- Sørg for, at alle brændere er slukket, og at planchaen er afkølet før rengøring.
- Sæt ikke planchaen eller andre dele af grillen ind i en selvrensende ovn for at rengøre den.
- Brug ikke ovnrens til at rengøre nogen af apparatets dele.
- Rengør apparatet i et område, hvor rengøringsmidlet ikke skader terrasser, græsplæner eller gårdspladser.
- Grillsauce og salt kan være ætsende og vil medføre hurtig forringelse af planchaens komponenter, medmindre de rengøres regelmæssigt.

Apparatets udvendige overflade

- Brug kun et ikke-slibende rengøringsmiddel. Slibende rengøringsmidler eller ståluld ridser finishen.
- Tør altid af i siberetningen.
- Håndter komponenter med porcelænsemalje med forsigtighed. Den indbrændte emaljebelægning har en glaslignende overflade og kan skalle af, hvis den får slag.
- Dele af rustfrit stål misfarves med tiden, når de opvarmes, og får en gylden eller brun nuance. Det er normalt og påvirker ikke apparatets ydeevne.



BEMÆRK:

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller ståluld på malede dele, porcelæn eller rustfrit stål på dit apparat, da det vil ridse finishen. (Fig. 13).

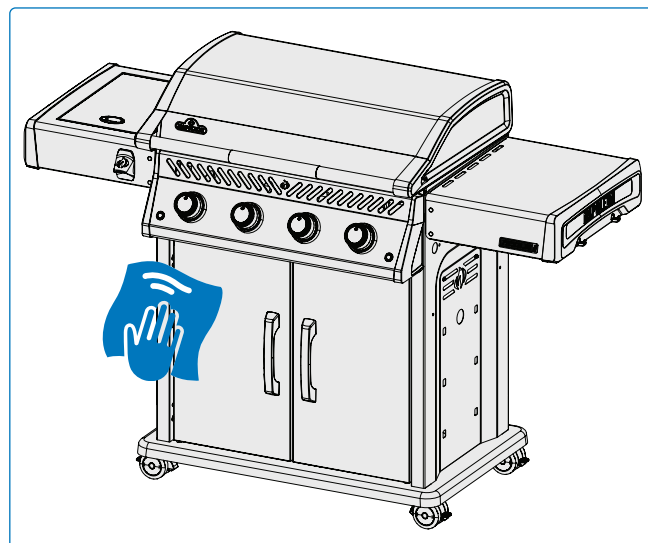


Fig. 13

Insektnet og brænderåbninger

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

En rede eller et spind kan få brænderens flamme til at brænde blødt gult eller orange og forårsage brand eller at flammen kan slå tilbage ved luftspjældet under kontrolpanelet.

1. Fjern planchaen ved at løfte den lige op og af.
2. Tjek brænderåbningerne for blokeringer: Brænderåbninger kan lukke sig med tiden på grund af madrester og korrosion.
3. Brug en åben papirclips eller den medfølgende portvedligeholdelsesbit til at rense brænderportene.
4. Bor blokerede porte ud med det medfølgende bor i en lille batteridrevet boremaskine: Dette kan gøres, mens brænderen er monteret på apparatet.
5. Bøj ikke boret, når du borer i portene, for så går boret i stykker.
6. Dette bor er til brænderporte, IKKE til messingåbninger, der regulerer gasstrømmen til brænderen.
7. Hullerne må ikke forstørres.
8. Sørg for, at insektnettet er rent, tæt og fri for fnug eller andet snavs.



BEMÆRK:

I tilfælde af blokering af brænderens venturirør skal du bruge en venturi-vedligeholdelses- eller flaskebørste til at fjerne blokeringen.



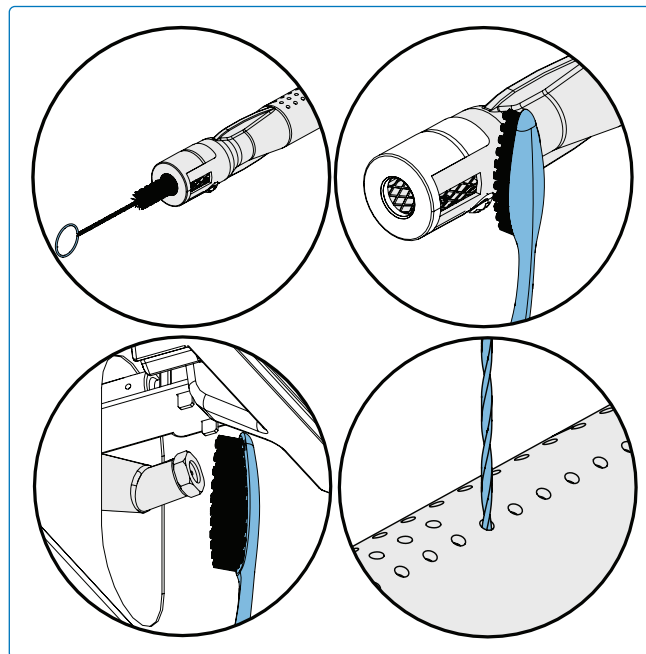
FARE!

- Det er meget vigtigt, at ventilen/åbningen kommer ind i brænderrøret, når brænderen geninstalleres efter rengøring, og før du tænder for planchaen, ellers kan der opstå brand eller eksplosion.
- Luk for gassen ved kilden, og frakobl enheden før service.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler eller ståluld på malede dele, porcelænen eller rustfrit stål på planchaen, da det vil ridse overfladen.
- Undgå ubeskyttet kontakt med varme overflader.



SIKKERHED FØRST!

Brug altid beskyttelseshandsker og sikkerhedsbriller, når du servicerer dit apparat.



Vedligeholdelsesinstruktioner

ANBEFALINGER

Denne plancha-grill skal inspiceres grundigt og serviceres årligt af en kvalificeret servicemand.

- Forhindr ikke ventilations- og forbrændingsluftstrømmen.
- Hold gasflaskeskabets ventilationsåbninger på siden af vognen eller kabinettet og på forsiden og bagsiden af den nederste hyld fri for snavs.

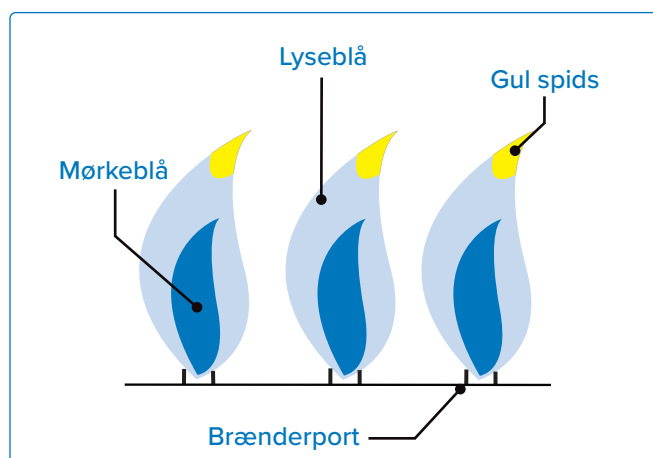
Justering af lufttilførsel



VIGTIGT!

- Dette skal gøres af en kvalificeret gasinstallatør.

- Luftspjældet er indstillet fra fabrikken og skal ikke justeres under normale forhold. Justeringer kan være nødvendige under ekstreme forhold på installationsstedet.
- Flammerne på luftspjældet vil være mørkeblå med lyseblå kanter og af og til gule, når de er justeret korrekt.
- For lidt luftstrøm til brænderen giver sod og svage gule flammer.
- For meget lufttilførsel til brænderen vil få flammerne til at løfte sig uregelmæssigt og forårsage antændelsesproblemer.



Justering af luftspjældet

1. Fjern planchaen. Lad låget stå åbent.
2. Det kan være nødvendigt at åbne skabslågen eller fjerne den øverste skuffe (hvis den findes) for at få adgang til luftspjældsskruen, der sidder ved brænderens munding.
3. Løsn luftspjældets låseskrue, og åbn eller luk luftspjældet efter behov. **(Tabel 1)**.
4. Tænd brænderne på højt blus.
5. Lav en visuel inspektion af brænderflammerne.
6. Sluk for brænderne, stram låseskrue, og genmonter delene, når skodderne er justeret korrekt.
7. Sørg for, at der er monteret insektnet.

Indstillinger for luftspjæld	
RP30FTP-K-PHM	Hovedrørets brænder
13B/P(30)	1 -20,5 mm X 3/8" (10 mm)
13+(28-30/37)	1 -20,5 mm X 3/8" (10 mm)
13B/P(37)	1 -20,5 mm X 3/8" (10 mm)
13B/P(50)	1 -20,5 mm X 3/16" (5 mm)

Tabel 1



VI VIL GERNE HJÆLPE!

Kontakt Napoleons kundeservice for anbefalede reservedele
+31 (0) 88 588 66 55

Rustfrit stål i barske miljøer

Rustfrit stål oxiderer eller får pletter ved tilstedeværelse af klorider og sulfider, især i kystområder, varme og meget fugtige omgivelser og omkring pools og spabade. Disse pletter ligner rust, men de kan let fjernes eller forebygges. Vask rustfrie og forkromede overflader hver 3.-4. uge. Rengøres med varmt sæbevand.

Vedligeholdelse af brændere

- Ekstrem varme og et ætsende miljø kan forårsage overfladekorrosion, selv om brænderen er fremstillet af kraftigt 304 rustfrit stål.

Undgå at beskadige den varme plancha

- Oversvøm aldrig en varm plancha med koldt vand. Det kan forårsage vridning eller beskadigelse.
- Slå eller bank aldrig metalredskaber eller køkkengrej på planchaens overflade.

Fri ventilation af varm luft

- Varm luft skal kunne slippe ud af apparatet, for at brænderne kan fungere korrekt.
- Brænderne kan få iltmangel, hvis den varme luft ikke kan slippe ud, og det kan få dem til at blusse op.



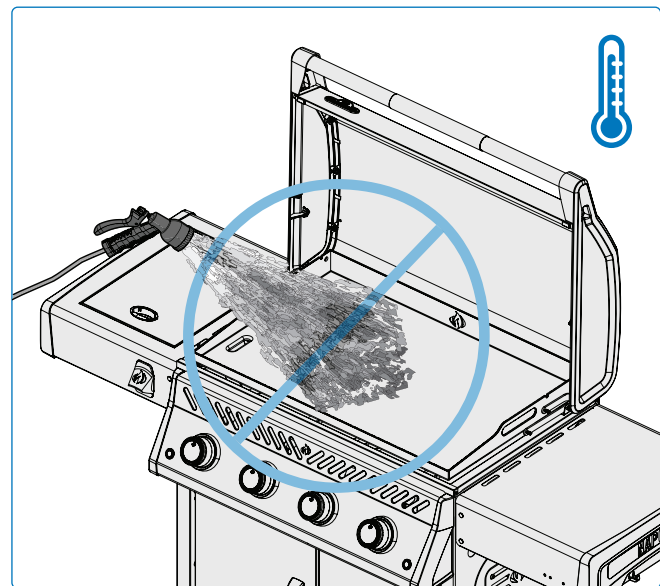
VIGTIGT!

- Skader som følge af manglende overholdelse af disse instruktioner dækkes IKKE af planchaens garanti.

Genskab planchaens overflade

Brug disse teknikker til at genoprette en meget snavset eller moderat rusten plancha.

- Drej alle brændere til høj indstilling, og lad planchaen varme op i 10-15 minutter.
- Lad den køle helt af.
- Brug en skraber til at løsne alt snavs og lede det ned i fedtopsamlingsbakken. Prøv at skrabe i forskellige vinkler over genstridige steder.
- Påfør olie, og skrub med en grillrenseblok i cirkulære bevægelser for at glatte overfladen.
- Tør af, og skab derefter en belægning ved at påføre et tyndt lag olie og varme det op, indtil det brænder af.
- Gentag denne proces to gange mere.



FARE!

- Luk for gassen ved kilden, og frakobl enheden før service.
- Vedligeholdelse bør kun udføres, når planchaen er afkølet for at undgå risikoen for forbrændinger.
- Der skal udføres en lækagetest hvert år, og når en komponent i gassystemet udskiftes, eller når der lugter af gas.

Fejlfinding

Problemer med tænding

- Brænderne tænder ikke med tændingen, men tænder med en tændstik.
- Brænderne tænder ikke hinanden på kryds og tværs.

Mulige årsager	Løsning
Beskidte eller korroderede cross light-beslag.	Rengør eller udskift efter behov.
Løftede flammer på brænderen.	Luk luftspjældet i henhold til afsnittet om justering af lufttilførsel i "Vedligeholdelsesinstruktioner" i denne brugervejledning. VIGTIGT! Dette skal gøres af en kvalificeret gasinstallatør.
Løse elektrodeledninger eller ledninger i kontaktkterminaler.	Kontrollér, at elektrodetråden sidder godt fast på klemmen bag på tænderen. Kontrollér, at ledningerne fra modulet til tændingskontakten (hvis en sådan findes) sidder godt fast på deres respektive klemmer.
Dødt batteri eller forkert installeret.	Udskift med 1,5V D-celle premium heavy-duty batterier, der kræves 3 stk. (Fig. 14) .

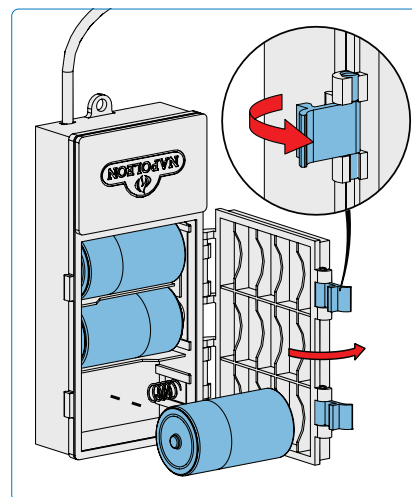


Fig. 14



ADVARSEL!

- Hold planchaen væk fra brændbare materialer, benzin og andre brandfarlige dampe og væsker.
- Madrester og fedt må ikke efterlades på planchaen, da det tiltrækker skadedyr, som er uhygiejniske og kan gnave i ledningerne og forårsage permanent skade på de elektriske komponenter.



REGISTRER DIN PLANCHA!

Gå til napoleon.com eller din monteringsvejledning for at få instruktioner om reservedele.



VI VIL GERNE HJÆLPE!

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

Støj og ujævn varme

- Brummende regulator.
- Ujævn varme.

Mulige årsager	Løsning
Normal brummende støj på varme dage.	Dette er ikke en defekt. Det skyldes interne vibrationer i regulatoren og påvirker ikke grillens ydeevne eller sikkerhed. Brummende regulatorer vil IKKE blive udskiftet.
Regulatorventilen blev åbnet for hurtigt.	Åbn regulatorventilen langsomt.
Forkert opvarmning.	Forvarm apparatet med brænderne på højt blus i 10 til 15 minutter.
Overdreven ophobning af fedt og aske på drypbakken.	Rengør drypbakken regelmæssigt. Læg ikke aluminiumsfolie i drypbakken. Se afsnittet " Rengøringsinstruktioner ".

Afskalning af maling

- Malingen ser ud til at skalle af.

Mulige årsager	Løsning
Fedtaflejring på de indvendige overflader.	Dette er ikke en fejl. Overfladen på låget er af porcelæn eller rustfrit stål og skaller ikke af. Afskalningen skyldes hærdet fedt, som tørrer ind til malingslignende skår, der skaller af. Regelmæssig rengøring forhindrer dette. Se afsnittet " Rengøringsinstruktioner ".

Krumning

- Planchaen er ujævn i midten.

Mulige årsager	Løsning
Termisk udvidelse.	Det er normalt, at planchaen i rustfrit stål bliver en smule ujævn i midten. Dette skyldes den naturlige sammentrækning og udvidelse af metallet og er forventet i den termiske udvidelsesproces, der finder sted under planchaen.

Gasflow

- Lav varme eller lav flamme, når ventilen er drejet til høj.
- Brænderne brænder med en gul flamme, ledsaget af en lugt af gas.
- Flammerne løfter sig væk fra brænderen, ledsaget af gaslugt og mulige optændingsvanskeligheder.
- Brænderens output er på HIGH, men indstillingen er LOW. Rumlende lyd og flagrende blå flamme på brænderens overflade.

Mulige årsager	Løsning
Propan - forkert optændingsprocedure.	Sørg for, at optændingsproceduren følges nøje. Alle kontrolknapper skal være i OFF-position, når der tændes for regulatorventilen. Tænd langsomt for gasregulatoren, så trykket kan udlignes. Se afsnittet Drift - "Tændingsinstruktioner" .
Svejsesvigt i brænderhuset.	Lad brænderen køle af, og undersøg den nøje for revner. Kontakt din autoriserede Napoleon-forhandler for at bestille en ny brænder, hvis du finder revner.
Muligt edderkoppespind eller andet affald.	Rens brænderåbningen grundigt for edderkoppespind ved at fjerne den og følge anvisningerne i denne vejledning. Se " Rengøringsinstruktioner " afsnittet.
Forkert justering af luftspjældet.	Åbn eller luk luftspjældet en smule i henhold til denne manual. Se afsnittet " Vedligeholdelsesinstruktioner ". VIGTIGT! Dette skal gøres af en kvalificeret gasinstallatør.
Mangel på gas.	Kontrollér gasniveauet i gasflasken.
Gasslangen er klemt.	Flyt gasslangen efter behov.
Gasregulator i sikringstilstand.	Sluk for brænderne, og luk regulatorventilen, vent 5 minutter, før du åbner ventilen helt igen, og lad trykket udligne sig i nogle få sekunder, før du følger tændingsvejledningen for at starte planchaen. Sørg for, at tændingsproceduren følges omhyggeligt, hver gang du laver mad. Alle brændere skal være slukkede, når der tændes for regulatorventilen. Åbn altid regulatorventilen langsomt.

NAPOLEONS PRODUKTGARANTI



TIL LE, LEX (FRITSTÅENDE GRILL OG INDBYGNINGSGRILL), ROGUE® OG PRO 605 CSS

15 års begrænset garanti på Napoleon gasgrill

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

Støbte aluminiumskomponenter / bund i rustfrit stål.....	15 år
Låg i rustfrit stål	15 år
Porcelæsemaljeret låg	15 år
Grillriste i rustfrit stål	15 år
Brænderrør i rustfrit stål	10 år plus 15
Sear Plates	5 år plus 15
Porcelæsemaljerede grillriste i støbejern	5 år plus 15
Keramisk infrarød brænder (ekskl. net).....	5 år plus 15
Alle andre dele	2 år

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

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

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

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

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

Kundens juridiske rettigheder i tilfælde af mangler i overensstemmelse med WKRL - (EU) 2019/711 påvirkes, begrænses eller ændres ikke af denne garanti. Udøvelsen af lovbestemte rettigheder skal ske gratis.

GARANTIBETINGELSER OG -BEGRÆNSNINGER

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

Den nuværende producentgaranti kan ikke overdrages eller forlænges under nogen omstændigheder eller af nogen af vores repræsentanter. Gasgrillen skal installeres af en autoriseret servicetekniker eller entreprenør.

Installationen skal ske i overensstemmelse med de medfølgende installationsinstruktioner samt alle lokale og nationale bygge- og brandregler. Denne begrænsede garanti dækker

ikke skader forårsaget af forkert betjening, manglende vedligeholdelse, fedtbrand, miljøeksponering, ulykker, ændringer, misbrug eller forsømmelse.

Ved montering af reservedele fra andre producenter bortfalder denne garanti. Misfarvning af plastelementer på grund af anvendelse af kemiske rengøringsmidler eller udsættelse for sollys er ikke dækket af denne garanti.

Denne garanti omfatter heller ikke noget af følgende: Ridser, buler, malingsfejl, belægningskorrosion eller misfarvning forårsaget af udsættelse for varme eller slibende og kemiske rengøringsmidler samt skår i porcelænsbelagte

dele og eventuelle komponenter, der er brugt ved installationen af gasgrillen.

Hvis en del forringes så meget, at den bliver ubrugelig (på grund af rust eller gennemtæring) inden for garantiperioden, vil kunden få udleveret en erstatningsdel.

Efter det første år har NAPOLEON i henhold til denne garanti ret til at frafalde enhver garantiforpligtelse efter eget skøn ved at refundere den oprindelige køber svarende til engrosprisen for de relevante defekte garantidelen.

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

Uanset eventuelle bestemmelser i denne garanti er NAPOLEON's ansvar i henhold til denne garanti defineret af ovenstående og dækker ikke tilfældige skader, følgeskader eller indirekte skader under nogen omstændigheder. Denne garanti definerer NAPOLEONs pligter

og ansvar med hensyn til NAPOLEONs gasgrill. NAPOLEON påtager sig intet yderligere ansvar i forbindelse med salget af dette produkt og bemyndiger heller ikke nogen tredjepart til at påtage sig noget andet ansvar på dets vegne. NAPOLEON påtager sig intet ansvar for: Overophedning, slukning af flammen på grund af miljømæssige faktorer som stærk vind eller utilstrækkelig ventilation.

NAPOLEON påtager sig intet ansvar for skader på gasgrillen forårsaget af vejret, hagl, hårdhændet håndtering, aggressive kemikalier eller rengøringsmidler. Garantikrav skal ledsages af købsbeviset eller en kopi heraf med angivelse af serie- og modelnummer.

NAPOLEON forbeholder sig ret til at få produktet eller en del af det inspiceret af en af sine repræsentanter, før enhver garantiforpligtelse opfyldes.

NAPOLEON afholder ikke forsendelsesomkostninger, arbejdstimer eller eksportafgifter.

GARANTIST:

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

☎ +31 (0) 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com

NAPOLEON®

VI FEJRER OVER 40 ÅRS LEVERING AF KOMFORTPRODUKTER TIL HJEMMET



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



Adresse
Wolf Steel Ltd. /
Napoleon Appliance Corporation

214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, L4N 4Y8, Canada



Telefon
Europa
+31 (0) 88 588 66 55

Online
✉ eu.info@napoleon.com
🌐 www.napoleon.com



N415-0828CE-DK