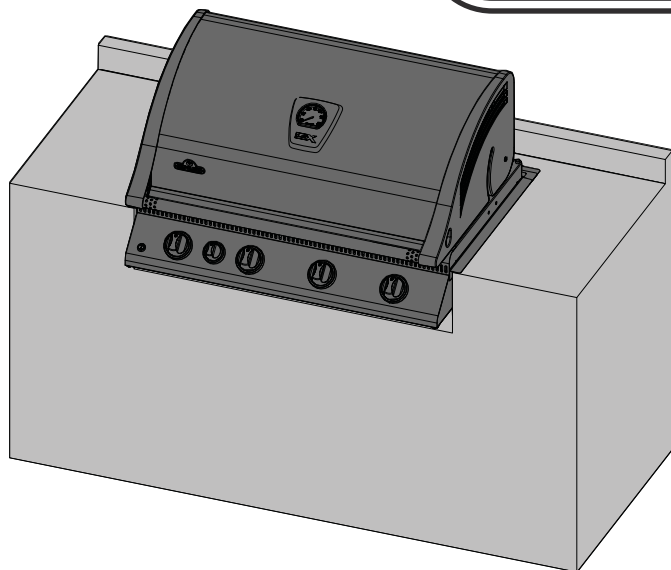
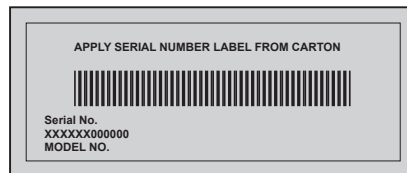


Tätä grilliä saa käyttää vain hyvin ilmastoiduissa ulkotiloissa. Sitä ei saa käyttää sisätiloissa, autotalleissa, lasitetuilla tai muulla tavoin suljetuilla terasseilla, huvimajoissa tai muissa suljetuissa tiloissa.



BILEX 605



VAROITUS! KAAPIN RUNGON, KAAPIN JA PÖYTÄTASON TÄYTYY OLLA PALAMATTOMASTA MATERIAALISTA VALMISTETTUJA.



HUOMIO

MIKÄLI HAISTAT KAASUN HAJUN:

- Sulje välittömästi kaasuntulo laitteeseen.
- Sammuta kaikki avotuli.
- Avaa grillikupu.
- Mikäli kaasunhaju jatkuu, pysy kaukana grillistä ja soita joko laitteen maahantuojalle, kaasupullojen myyjälle tai palon sattuessa palolaitokselle.



VAROITUS

Älä sytytä grilliä ennen kuin olet lukenut sytytysohjeet käyttöohjeesta.

Älä säilytä mitään syttyviä tai höyrystyviä nesteitä laitteen läheisyydessä. Kytkemätöntä täysinäistä nestekaasupulloa ei saa säilyttää grillin lähellä. Mikäli näitä ohjeita ei noudateta, voi mahdollinen tulipalo tai räjähdys olla seurauksena ja aiheuttaa vakavia henkilö- ja omaisuusvahinkoja.

Aikuisille ja erityisesti lapsille täytyy kertoa kuumien pintojen aiheuttamista vaaroista. Pieniä lapsia tulee valvoa kaasugrillin läheisyydessä.

Huomautus asentajalle: tämä käyttöohje on aina jätettävä grillin omistajan haltuun mahdollista tulevaa käyttötarvetta varten.



N415-0272CE-FI-SE JAN 03.18

Wolf Steel Europe BV
Poppenbouwing 29-31, 4191 NZ Geldermalsen,
CCI No. 51509970, THE NETHERLANDS
info@napoleongrills.nl

www.napoleongrills.com

FI

SE
PG.29

Napoleon President's 15 vuoden rajoitettu takuuohjelma



NAPOLEON tuotteet on suunniteltu ja valmistettu ensiluokkaisista materiaaleista ja komponenteista, sekä rakennettu ammattilaistyönä. Kaasuputket ja polttimet on vuototestattu ja koepoltettu tehtaan laadunvalvontaosastolla. Tämä tuote on tarkastettu kaikilta osin teknisellä osastolla ennen kuin se on pakattu laatikkoonsa, jotta sinä kuluttajana voit olla varma, että tuote vastaa NAPOLEON tuotteille asetettuja laatuodotuksia.

NAPOLEON takaa uuden NAPOLEON-kaasugrillisi seuraavat materiaalit ja työnlaadun vikojen osalta ostopäivästä lähtien seuraavasti:

Aluminivaluosat / ruostumaton teräs pohja.....	15 vuotta
Ruostumaton teräs kupu	15 vuotta
Posliiniemaloitu kupu.....	15 vuotta
Ruostumaton teräs paistopinnat.....	15 vuotta
Ruostumaton teräs putkipolttimet.....	10 vuotta, plus 50 % viidenteentoista vuoteen asti
Ruostumaton teräs lämmöntasauslevyt	5 vuotta, plus 50 % viidenteentoista vuoteen asti
Posliiniemaloitunut valurautaiset paistopinnat	5 vuotta, plus 50 % viidenteentoista vuoteen asti
Keraamiset infrapunanpolttimet (ei koske kehystä).....	5 vuotta, plus 50 % viidenteentoista vuoteen asti
Kaikki muut osat.....	2 vuotta

*Takuuohjelman ehdot ja rajoitukset

NAPOLEON takuuohjelma kattaa tuotantoviat alkuperäiselle ostajalle edellyttäen, että tuote on ostettu valtuutetulta NAPOLEON jälleenmyyjältä seuraavin ehdoin ja rajoituksin. Taulukossa mainittu plus 50% tarkoittaa takuuohjelman päättymisen jälkeistä aikaa, varaosat löytyvät kaasugrillin omistajalle 50 %:n alennuksella svh-hinnasta. Tämä rajoitettu takuuohjelma ei kata lisävarusteita tai ylimääräisiä osia.

Takuuohjelma ei ole siirrettävissä grillin seuraavalle omistajalle. Grillin saa asentaa vain asiantunteva henkilö sen jälkeen, kun hän on tutustunut käyttöohjeen kohtiin kasaamisesta ja asennuksesta, sekä käytöstä ja noudattaen kaikkia kansallisia rakennus- ja paloturvallisuusohjeita. Takuuohjelma ei kata vahinkoja jotka johtuvat grillin käyttövirheestä, huollon puutteesta, rasvapalosta, vaarallisesta ympäristöstä, onnettomuudesta, luvattomista muutoksista, ohjeen vastaisesta käytöstä, luvattomista osista, huolimattomuudesta ja muiden tuottajien osien käyttämisestä. Takuuohjelma ei kata yhteisö- tai ammattikäytössä olevaa tuotetta.

Takuuohjelma ei kata muovisien osien värimuutoksia kemiallisia puhdistusaineita käytettäessä tai UV-säteille altistumisesta johtuvia kulumia tai vahinkoja. Rajoitettu takuuohjelma ei myöskään kata naarmuja, painautumia, maalattuja tai pinnoitettuja pintoja, korroosiota tai lämmön aiheuttamaa värimuutosta, hankausaineiden tai syövyttävien puhdistusaineiden käytöstä johtuvia vikoja, emaloidun pinnan hilseilyä tai lohkeilua, eikä asennustarvikkeita.

Mikäli tuotevirhe estää grillin käytön (läpiruostuminen tai läpialaminen) grillin takuuohjelman voimassa oloaikana, vaihto-osa toimitetaan. Napoleon ei vastaa seuraavista vahingoista: grillin liika kuumentuminen johtuen ilmastollisista olosuhteista tai ilmanvaihdon puuttumisesta, rakeista, kovasta tuulesta, kovakouraisesta käsittelystä, hankaavista puhdistusaineista tai kemikaaleista aiheutuneita vahinkoja. Napoleon ei vastaa takuuosan vaihtoon liittyvistä asennus-, lähetys-, tullaus- tai työkuuluista eivätkä ne kuulu takuun piiriin.

Tämä rajoitettu takuuohjelma on annettu paikallisten lakien mukaisten oikeuksien lisäksi. Näin ollen tämä rajoitettu takuuohjelma ei velvoita NAPOLEONia pitämään osia varastossa. Osien saatavuuden perusteella NAPOLEON voi harkintansa mukaan täyttää kaikki velvoitteensa antamalla asiakkaalle alennusta uusiin tuotteisiin. Ensimmäisen vuoden jälkeen NAPOLEONilla on oikeus palauttaa, alkuperäisen takuuohjelman piiriin kuuluvalle ostajalle takaisin viallisen osan (osien) tukkuhinta. Näin tehdessään NAPOLEON täyttää kaikki tämän takuuohjelman mukaiset velvoitteet.

Kopio ostokuitista sekä grillin malli- ja sarjanumero on esitettävä takuupyynnön yhteydessä. Napoleon varaa oikeuden grillin tai sen osan tutkimiseen takuun myöntämiseksi. Sinun tulee ottaa yhteyttä NAPOLEONIN asiakaspalveluun tai valtuutettuun jälleenmyyjään takuuasioissa.



napoleongrills.com



VAROITUS! Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa omaisuus- tai henkilövahinkoihin. Lue käyttöohje ja seuraa sen antamia ohjeita ja varoituksia ennen grillin käyttöönottoa.

KUINKA KÄYTÄT GRILLIÄ TURVALLISESTI

- Tämä grilli pitää koota tarkoin käyttöohjeen mukaisesti. Mikäli olet ostanut grillin valmiiksi koottuna, sinun on tarkistettava, että grilli on koottu oikein ja suorittaa vuototesti ennen kuin otat grillin käyttöön.
- Lue koko käyttöohje ennen kuin otat grillin käyttöön.
- Grilliin ei saa tehdä mitään muutoksia
- Noudata sytytysohjeita tarkoin.
- Propaanitynnnyrin tai maakaasusäiliön kaasuventtiili täytyy sulkea aina, kun kaasugrillia ei käytetä.
- Pidä lapset ja eläimet poissa kuuman grillin ulottuvilta. ÄLÄ anna lasten kiivetä komeron sisälle.
- Lapsia tulee valvoa, jotteivät he pääse leikkimään laitteella.
- Tätä laitetta ei ole suunniteltu sellaisten henkilöiden (lapset mukaan lukien) käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on alentunut, tai joilla ei ole käyttämiseen tarvittavaa kokemusta ja tietoa. Käyttö tällaisen henkilön toimista on sallittu ainoastaan, jos laitteen käyttöä on valvomassa tai ohjeistamassa kyseisen henkilön turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö.
- Älä jätä toimivaa grilliä ilman valvontaa.
- Älä siirrä toimivaa grilliä.
- Tämä grilli on tarkoitettu vain kotikäyttöön.
- Grilliä ei saa asentaa asuntovaunuihin tai veneisiin.
- Tätä grilliä saa käyttää vain ulkotiloissa joissa ilma vaihtuu hyvin ja sitä ei saa käyttää sisätiloissa, autotalleissa, suljetuilla terasseilla ja parvekkeilla, huvimajoissa tai muissa suljetuissa tiloissa.
- Grillin ja palavien materiaalien välillä on oltava seuraavat turvaetäisyydet: xxxx taakse ja sivuille xxxx. Lisää etäisyyttä verran tarvitaan mikäli grillin ja sivuilla sijaitsee vinyyli- tai lasitasoja.
- Pidä säiliökotelon ilmanvaihtaukut aina esteettöminä ja puhtaina.
- Grilliä ei saa käyttää minkään palavan rakennelman alla.
- Jos grillauspaikkaan sijoitetaan propaanisäiliö, sille varatussa osassa täytyy olla paikallisten määräysten mukainen ilmanvaihto, eikä se saa olla yhteydessä kaasugrillille varattuun tilaan. Propaanisäiliötä ei saa säilyttää kaasugrillin alapuolella. Älä sijoita tuuliseen paikkaan. Kova tuuli huonontaa grillin suorituskykyä.
- Kun grilliä säilytetään sisätiloissa, propaanisäiliö täytyy irrottaa grillistä ja pitää ulkona paikassa, jossa on hyvä ilmanvaihto. Irrotettuja säiliöitä ei saa varastoida rakennukseen, autotalliin tai muuhun suljettuun paikkaan. Maakasuyksikön letku täytyy irrottaa säilytettäessä sisätiloissa.
- Tarkista kaasuletkun kunto ennen jokaista käyttökertaa. Mikäli letkussa näkyy kulumia ja halkeamia, se pitää vaihtaa uuteen ennen kuin kaasugrillia käytetään.
- Älä koskaan säilytä varalla olevaa nestekaasusäiliötä grillin lähellä tai alla.
- Älä koskaan täytä säiliötä yli 80 %.
- Testaa ennen ensimmäistä käyttöä, ettei mikään liittimistä vuoda. Tämä tulee tehdä, vaikka grilli olisi ostettu täysin koottuna. Tee myös vuosittainen tarkastus ja testaa liittimet aina, kun osia on vaihdettu.
- Älä koskaan käytä maakaasua nestekaasulle tarkoitettussa yksikössä.
- Älä koskaan käytä sytytysnestettä kaasugrillissä.
- Hiilibrikettejä saa käyttää vain tälle yksikölle suunnitellulla Napoleon-hiilialustalla.
- Säädinnoppien pitää olla suljettu asennossa kun avaat kaasuntulon pullosta
- Älä sytytä polttimia kun grillin kupu on alhaalla.
- Älä käytä takapoltinta kun pääpolttimot ovat toiminnassa.
- Kupu täytyy sulkea esilämmityksen ajaksi.
- Älä ohjaa kaasuletkua rasvapellin alta -pidä grillin pohjan ja letkun välissä riittävä etäisyys.
- Puhdista rasvapelti säännöllisesti jotta sille kertynyt rasva ei sytyttäisi rasvapalaa.
- Poista lämpöritilä ennen kuin sytytät takapolttimon. Kova lämpö vahingoittaa lämpöritilää.
- Tarkista että poltinsuojukset ovat paikoillaan asennusohjeiden mukaisesti.
- Älä käytä sivuhyllyjä sytyttimien, tulitikkujen tai muun palavan materiaalin säilytykseen.
- Pidä kaasuletku erossa kuumista pinnoista
- Pidä kaikki sähköjohdot erossa vedestä ja kuumista pinnoista.
- Tarkista infrapolttimen ilmanottoputki säännöllisesti hämähäkin seittien tai muiden tukoksien varalta. Puhdista putket kokonaisuudessaan mikäli huomaat tukoksia. (mikäli mallissa tämä poltin)
- Ulkokäyttöön tarkoitettu kaasugrilli ja sen erillinen sulkuventtiili täytyy irrottaa kaasunjakelujärjestelmästä aina suoritettaessa järjestelmän paineen tarkistusta, jos testipaine on yli 0,5 psi (3,5 kPa).
- Ulkokäyttöön tarkoitettu kaasugrilli täytyy pitää erillään kaasunjakelujärjestelmästä sulkemalla sen erillisen manuaalisen sulkuventtiilin aina suoritettaessa järjestelmän paineen tarkistusta, jos testipaine on yli 0,5 psi (3,5 kPa).



Tämän tuotteen hävittäminen oikein

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

KAASUPULLO

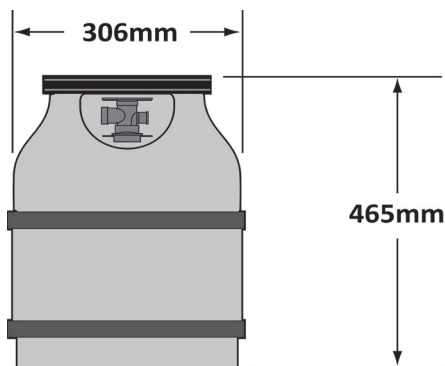
Käytä vain hyväksytyjä ja hyväkuntoisia nestekaasupulloja. Parhaan toiminnan saavuttamiseksi grilliä tulisi käyttää propaani kaasupullolla. Minimikoko nestekaasupullolle on 5 kg. Varmistu että kaasua on riittävästi grillin käyttämiseen.

- Käytä huolellisesti kaasupullon päällä olevaa matalapainesäädintä
- Älä koskaan kytke viallista tai hyväksymätöntä kaasupulloa

Ainoastaan laitteeseen kytkettyjä säiliöitä voidaan säilyttää grillauspaikassa tai laitteen lähellä. Grillauspaikan täytyy olla seuraavan osion kappaleen, SÄILIÖILLE VARATUT KIINTEÄT TILAT, mukainen. Vain sellainen pullo joka on kytketty grilliin voidaan säilyttää alakaapissa tai lähellä grilliä. Varapulloja ei saa säilyttää toimivan grillin läheisyydessä. Pulloja ei saa altistaa kuumalle tai suoralle auringon valolle.

Poista pullon päällä oleva suojus. Kiinnitä matalapainesäädin pulloon. Tee vuototesti ennen kuin otat grillin käyttöön. Vuototesti pitää suorittaa vuosittain ja joka kerta kun pullo liitetään grilliin tai kaasujärjestelmän joku osa vaihdetaan.

Esimerkkisäiliö



KAASULETKU



VAROITUS! Tämän kaasugrillin asennus täytyy suorittaa valtuutetun kaasuasentajan toimesta. Kaasugrilliä ei voi liittää letkulla kaasunjakeluun, lukuun ottamatta säiliön säätimen kytkentää putkistoon. Kaapin sisälämpötilan noustessa letku saattaa sulaa. Käytä mukana tulevaa taipuisaa metalliliitintä kaasugrillin liittämiseen joko tukevaan johtoon, kupariputkeen tai metalliliitimeen, joiden jokaisen tulee olla hyväksytyntyyppinen. Varmista, että asennuksessa noudatetaan kaikkia paikallisia ja kansallisia säännöksiä. Koko kaasunjakelun asennus täytyy testata vuotojen osalta ennen grillin käyttöönottoa. Katso ohjekirjasta grillin asennuksen täydelliset ohjeet.

- Grillissä saa käyttää vain hyväksytyä matalapainesäädintä ja kaasulettoa.
- Varmistu ettei letku kosketa kuumia pintoja tai joudu kosketukseen kuuman rasvan kanssa.
- Tarkista letkun kunto säännöllisesti. Mikäli havaitset halkeilemista vaihda letku ennen kuin otat grillin käyttöön.
- Suositeltu letkupituus on 90 cm. Letku ei missään tapauksessa saa olla pidempi kuin 1,5 m.
- Tarkista ettei asennuksen jälkeen kaasuletkuun jää kiertymiä tai taitoksia.
- Kaasuletkuun on painettu letkun valmistusvuosi. Suositamme letkun vaihtoa uuteen 3 vuoden kuluttua valmistusvuodesta lukien tai aikaisemmin mikäli letkun kunto sitä vaatii.

MATALAPAINESÄÄDIN

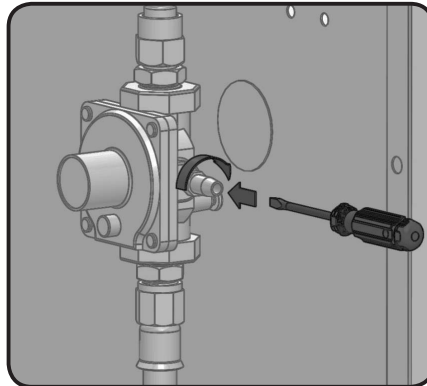
Seuraava tekninen taulukko kertoo grillin käyttöpaineen ja kaasunkulutuksen sekä tehot.

POLTIN	SUUTINKOKO I	KOKONAISBRUTTOTEHO	KULUTUS
Pääpoltin	58 (1.07mm)	19.2 kW	1396 g/h
Takapoltin	58 (1.07mm)	5.3 kW	385 g/h

Sertifioidut kaasut / Paineet - Tarkista arvokilvestä, että on luettelon mukainen.

Kaasuluokka	'3B/P(30)	'3+(28-30/37)	'3B/P(50)
Suutinkoot (ks. yllä)	I	I	I
Kaasu/Paine	Butaani 30 mbar Propani 30mbar	Butaani 28-30 mbar Propani 37 mbar	Butaani 50 mbar Propani 50 mbar
Maa	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	AT, CH, DE, SK

Älä kajoa tai tee muutoksia säätölaitteeseen. Käytä ainoastaan säätölaitetta, joka antaa yllä olevan taulukon mukaisen paineen. Butaanin kanssa täytyy käyttää 28 – 30 millibaarin ja propaanin kanssa 37 millibaarin säätölaitetta. Grilleille perustettu toimimaan 50mbar, grilli on varustettu sisäinen säädin. Tämän sisäänrakennetun säätölaitteen ulostulopaine on 30 mbar propaanille/butaanille. Painetta ei saa muuttaa tai säätää. Vaihtoon, käytä vain säädin valmistajan.



Tässä yksikössä on sisäänrakennettu säätölaitte, joka vakauttaa kaasun paineen ja parantaa grillin suorituskykyä. Tätä säätölaitetta ei voi säätää. Säätölaitteen sivussa on painehana. Ammattitaitoinen huoltohenkilö voi käyttää sitä grillin huollon yhteydessä säätölaitteen toimintakunnon toteamiseksi. Painehanan ruuvien on aina oltava kiristettynä, paitsi testattaessa säätölaitteen painetta (vain ammattitaitoisen huoltohenkilöstön toimesta).

Kaasun kytkentäohjeet



VAROITUS! Tämä grilli on suunniteltu ainoastaan syttymättömille grillipaikoille. Asennus ja huolto tulee suorittaa ammattitaitoisen asentajan toimesta paikallisten määräysten mukaan.

VAROITUS! Kaapin rungon, kaapin sekä työtason on oltava palamattomasta materiaalista valmistettuja.

VAROITUS! Grilliin johdetun paineen täytyy olla grillin arvokilven luettelon mukainen. Jos paine on suurempi, on asennettava säädin.

B KIINTEÄ PROPAANIKAASUN LIITÄNTÄ: Kaasugrilliin johtavat johdot ovat asentajan vastuulla. Johdot tulee sijoittaa rakennusohjeiden mukaisesti. Mukana tuleva taipuisa metalliliitin helpottaa yksikön asennusta. Liitä taipuisa metalliliitin putkiston päässä olevaan levennykseen. Liitä liittimen toinen pää kaasujohtoon. Liitin ei saa kulkea seinän, lattian, sisäkaton tai väliseinän läpi. Varmista, että se on suojattu vaurioitumiselta. Älä käytä yksikön liittämiseen letkua, paitsi säiliön säätimen liittämiseen putkijärjestelmään. Se täytyy liittää tukevalla putkella, kupariputkella tai hyväksytyllä taipuisalla metalliliittimellä, joka on kansallisten ja alueellisten määräysten mukainen.

Asennuksen täytyy noudattaa kaikkia paikallisia ja kansallisia määräyksiä. Kaasujohdon täytyy olla riittävän suuri arvokilven kilowattimäärälle määräytyen johdon pituuden mukaan. Jos asennetaan sivupoltin, sivupoltinyksikköön täytyy liittää erillinen johto, joka liittyy sivupoltin aukkoon määräytyssä kohdassa. Jos grillipaikkaan sijoitetaan propaanisäiliö, säiliölle varatussa osassa täytyy olla paikallisten määräysten mukainen ilmanvaihto, eikä se saa olla yhteydessä kaasugrillin säilyttämiseen varattuun tilaan. Propaanisäiliötä ei saa säilyttää kaasugrillin alla.

KIINTEÄT SUOJAT SÄILIÖLLE: Säiliölle tarkoitetun kiinteän suojan, joka piilottaa säiliön kokonaan, tulee käsittää molemmat seuraavista:

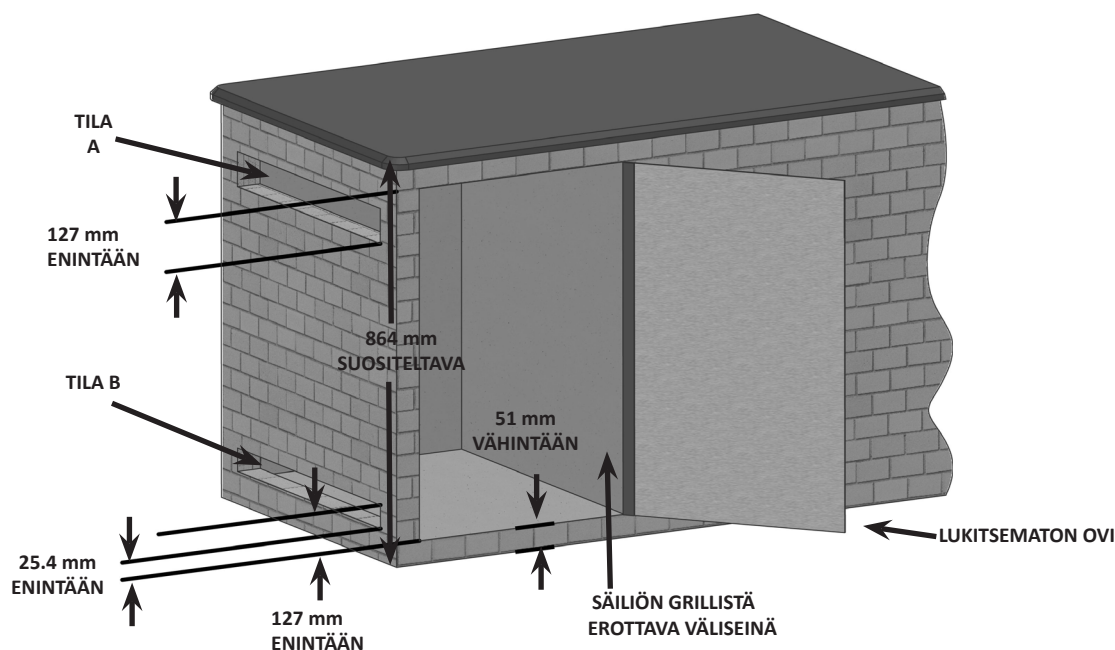
1. Vähintään yksi esteetön ilmanvaihtoaukko suojan paljaalla ulkoseinällä 127 mm:n etäisyydellä yläreunasta. Enintään 9 kg:n säiliölle varatussa tilassa täytyy olla vähintään 130 cm²:n kokoinen tyhjä alue, ja yli 9 kg:n säiliölle varatussa tilassa tyhjän alueen koon on oltava 195 cm².
2. Vähintään yksi esteetön ilmanvaihtoaukko paljaalla ulkoseinällä enintään 25,4 mm:n etäisyydellä lattiastasosta. Enintään 9 kg:n säiliölle varatussa tilassa täytyy olla vähintään 65 cm²:n kokoinen tyhjä alue, ja yli 9 kg:n säiliölle varatussa tilassa tyhjän alueen koon on oltava 100 cm². Yläreuna ei saa olla yli 127 mm:n päässä lattiastasosta.

Jokaisen aukon täytyy olla riittävän suuri 3,2 mm:n varrelle.



VAROITUS!

- Säiliön venttiili(e)n täytyy olla helposti kädellä säädettävissä. Ovi säiliön venttiilien luo pääsemiseksi sallitaan, mikäli se ei ole lukittavissa ja voidaan avata ilman työkaluja.
- Nestekaasusäiliölle tarkoitetun suojan tulee eristää säiliö polttimelle varatusta osiosta suojaamaan säteilyltä, estämään liekkejä ja suojaamaan vierailta materiaaleilta, kuten kuumilta valumilta. Suojaa ei voida sijoittaa suoraan grillin alapuolelle.
- Nestekaasusäiliölle varatun tilan lattian ja maan välillä on oltava vähintään 51 mm:n suoja-alue.
- Tila tulee suunnitella niin, että nestekaasusäiliön liittäminen ja irrottaminen sekä liitäntöjen tarkastus ja testaus voidaan suorittaa säiliölle varatun tilan ulkopuolelta. Kaikki säiliötä asennettaessa mahdollisesti häiriintyvät liitännät täytyy pystyä tarkastamaan suojan sisältä.



SÄILIÖN KOKO	TILA A	TILA B
ALLE 9 KG	130 cm ²	65 cm ²
YLI 9 KG	195 cm ²	100 cm ²



VAROITUS! Kiinteiden yksikköjen mukana tulee valuma-astia, johon mahtuu vain pienen pieni määrä rasvaa. Rasvasta johtuvien tulipalojen välttämiseksi astia täytyy puhdistaa joka käytön jälkeen.



VAROITUS! Tilan sisälle täytyy olla mahdollista päästä tekemään kaasuliitäntöjä.



VAARA! Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen grillin käyttöä. Ohjeiden laiminlyönnistä voi seurata tulipalo, joka voi johtaa vakaviin vammoihin tai kuolemaan. Koko asennus täytyy testata vuotojen osalta ennen grillin käyttöönottoa.

VUOTOTESTIN OHJEET



VAROITUS! Vuototesti täytyy suorittaa vuosittain ja aina kun pullo tai muu osa kaasujärjestelmästä vaihdetaan.



VAROITUS! Älä koskaan testaa vuotoa avoliekillä. Varmistu että läheisyydessä ei ole kipinöitä tai avoliekkiä kun teet testin. Kipinät tai avoliekit johtavat räjähdykseen tai tulipaloon, vahinkoa omaisuudelle tai vakavia henkilövahinkoja.



Vuototesti: tämä pitää suorittaa aina kun aloitat grillauskauden, vuosittain tai aina silloin kun kaasujärjestelmän joku osa vaihdetaan tai huolletaan. Älä tupakoi kun teet testin, ja poista läheisyydestä kaikki mikä voi aiheuttaa syttymisen. Tarkista kaikki kaasujärjestelmän osat huolellisesti. Sulje kaikki säätimet suljettu asentoon. Avaa kaasuntulo pullosta.



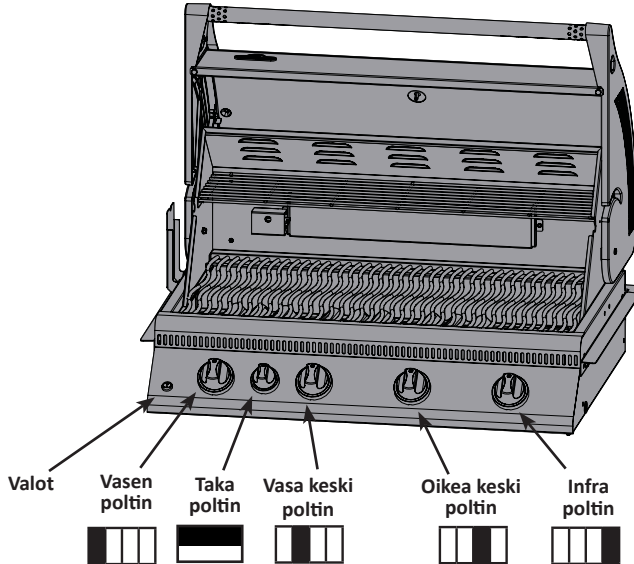
Sivele letkun liitoskohdat, matalapainesäätimestä sekä kaasuletkun kiinnityskohdasta sekä kaasuhanoista saippua/vesiliuksella.



Kuplat merkitsevät kaasuvuotoa. Kiristä letkukiinnitykset tai mikäli vuotokohta on hanajärjestelmässä on käännettävä maahantuojan tai jälleenmyyjän puoleen.

Mikäli vuotoa ei saada loppumaan, **katkaise välittömästi kaasuntulo pullosta**, irrota pullo ja ota yhteys jälleenmyyjään tai maahantuojaan joka ohjaa sinut lähimmälle kaasuasentajalle. Älä käytä grilliä ennen kuin vuoto saadaan loppumaan.

SYTYTYSOHJEET



VAROITUS! Avaa kupu.

Suljettu asento



VAROITUS! Tarkista, että kaikki polttimen säätönappulat ovat off-asennossa. Käännä kaasuventtiili auki.

Pääpoltin Sytytys	Takapolttimen sytytys (Varraspoltin)	Sivupolttimen sytytys (mikäli kuuluu varusteluun)
1. Avaa grillin kupu.	1. Avaa grillin kupu.	1. Avaa sivupolttimen kansi.
2. Paina ja käännä yksi pääpolttimen säätönappula hitaasti 'hi'-asentoon. Tämä sytyttää pilotin liekin, joka vuorostaan sytyttää tulen valittuun polttimeen. Jos pilotti syttyy, pidä säätönappulaa alhaalla kunnes poltin on syttynyt. Vapauta sitten säädin.	2. Poista lämpöhyily.	2. Paina ja käännä sivupolttimen säätönappulaa yläasentoon.
3. Jos pilotti ei syty, käännä säätönappula välittömästi takaisin off-asentoon ja toista vaihe 2 useita kertoja.	3. Paina ja käännä yksi pääpolttimen säätönappula hitaasti 'hi'-asentoon. Tämä sytyttää pilotin liekin, joka vuorostaan sytyttää tulen polttimeen. Jos pilotti syttyy, pidä säätönappulaa alhaalla kunnes poltin on syttynyt. Vapauta sitten säädin.	3. Pidä nappulaa alhaalla kunnes poltin syttyy tai sytytä tulitikulla.
4. Mikäli pilotti ja poltin eivät syty 5 sekunnissa, käännä säätönappula off-asentoon. Odota 5 minuuttia, jotta ylimääräinen kaasu haihtuu. Toista vaiheet 2 ja 3 tai sytytä tulitikulla.	4. Jos pilotti ei syty, käännä säätönappula välittömästi takaisin off-asentoon ja toista vaihe 3 useita kertoja.	4. Mikäli pilotti ja poltin eivät syty 5 sekunnissa, käännä säätönappula off-asentoon. Odota 5 minuuttia, jotta ylimääräinen kaasu haihtuu. Toista vaiheet 2 ja 3 tai sytytä tulitikulla.
5. Tulitikulla sytyttäessä kiinnitä tulitikku mukana tulevaan sytytyspuikkoon. Kuljeta sytytetty tulitikku alas grillin ja ruskistuslevyn läpi ja käännä vastaavan polttimen venttiili yläasentoon.	5. Mikäli poltin ei syty 5 sekunnissa, käännä säätönappula off-asentoon. Odota 5 minuuttia, jotta ylimääräinen kaasu haihtuu. Toista vaiheet 3 ja 4 tai sytytä tulitikulla.	



VAROITUS! Älä käytä takapoltinta (varraspoltin) pääpolttimien ollessa käytössä.

KÄYTTÖ GRILL

Ensimmäinen sytytys: kun grilli sytytetään ensimmäistä kertaa, kaasugrillistä voi tulla hajua. Se on normaali ja ohimenevä ilmiö kun valmistuksessa käytettävät öljyt ja muut valmistusaine jäävät palavat pois. Haju poistuu ensimmäisen kerran jälkeen. Ensimmäisellä sytytyskerralla käytä grilliä suurella lämmöllä noin puoli tuntia.

Pääpolttimoiden käyttö: Kun grillataan rasvaisia ruokia, suositamme kaikkien pääpolttimoiden esilämmitystä n 10 minuutin ajan ennen grillausta täydellä teholla ja kupu suljettuna. Jos grillataan vain lyhyen valmistusajan vaativia ruokia kuten kalaa tai vihanneksia, voidaan grillata kupu avoimena.

Kun grillataan kupu suljettuna, saavutetaan tasainen ja korkea lämpötila, joka grilla tasaisesti ja lyhentää lihan grillausaikaa. Ruokia, jotka vaativat pidempää kypsytysaikaa kuin 30 minuuttia, kuten esim. paistit, voidaan grillata epäsuorasti (ruoka asetetaan toimivan polttimon viereiselle tasolle). Kun grillataan hyvin rasvattomia ruokia, kuten esim. kanaa tai rasvatonta porsasta, voidaan grillausritilät rasvata ennen esilämmitystä, jotta välttyttäisiin ruoan tarttumiselta ritilöihin. Grillatessa hyvin rasvaisia ruokia voi esiintyä räiskähtelyä ja korkeita liekkejä. Leikkaa liika rasva pois ennen grillausta tai laske lämpötilaa jotta välttyisit tältä. Mikäli räiskähtelyä esiintyy, nosta ruoka pois liekeistä ja vähennä lämpöä.

Infrapolttimen käyttö: Noudata infrapolttimon sytytysohjeita ja käytä täydellä teholla vain 5 minuuttia kupu alhaalla kunnes keraaminen poltin hehkuu punaisena. Aseta ruoka ritilälle ja grilla infrapolttimoa koskevien ohjeiden mukainen aika. Makutottumusten mukaisesti voit grillata joko infrapolttimon ritilöiden päällä täydellä teholla, puoliteholla tai pienellä teholla kääntäen grillattavaa ruokaa tasaisin väliajoin, tai asettaa ruoka sammutettujen polttimoiden päälle ja sulkea kuvun, jolloin saavutetaan uunilämpötila jossa ruoka kypsyy.



VAROITUS! Koska infrapolttimet tuottavat hyvin korkean lämpötilan, niille valvomatta jätetty ruoka palaa nopeasti. Pidä kupu avoinna ja polttimien teho korkeana kun käytät tätä poltinta. Koska lämpö nousee korkealle on grillauslämpö tehokas myös kupu avattuna. Tällä tavoin voit tarkkailla ruoan kypsymistä ja estää palamisen.

Suora grillaus: aseta ruoka grillille polttimon yläpuolelle. Tällä tavalla ruokia jotka eivät vaadi pidempää haudutusaikaa kuten hampurilaisia, pihvejä, kananpaloja tai vihanneksia. Kun lihan pinta suljetaan nopealla grillauksella, se säilyy mehukkaana ja lopullinen valmistus tapahtuu laskemalla lämpötilaa ja grillaamalla haluttuun asteeseen.

Epäsuora grillaus: Yhden tai useamman polttimon toimiessa asetetaan grillattava ruoka ritilälle jonka alla oleva poltin ei toimi. Kun lämpö ympäröi grillattavan ruoan se kypsyy hitaasti ja tasaisesti. Tällä tavoin grillaattaessa grilli toimii samalla tavoin kuin normaali uuni ja tätä grillaustapaa käytetään pääasiassa suurten lihapalojen kuten paistin ja kokonaisen kanan valmistukseen, mutta tätä tapaa voi käyttää myös hyvin rasvaisten ruokien valmistukseen tai savustukseen. Hitaasti valmistettaessa ruoasta tulee mureampaa.

Takapolttimon käyttö (mikäli kuuluu grilliin): Poista lämpöritilä ennen käyttöä, kova lämpö vahingoittaa lämpöritilää. Grillausritilät on myös poistettava jos ne haittaavat vartaan toimintaa. Takapoltin on suunniteltu käytettäväksi yhdessä vartaan kanssa joita on saatavana useimmilta jälleenmyyjiltä. Katso vartaan kokoamisohje ao. käyttöohjeen osiosta.

Vastapainoa käytettäessä - irrota varrasmoottori grillistä. Aseta vartaaseen grillattava ruoka ja varras sille kuuluviin pidikkeisiin. Tällöin liha riippuu raskaampi puoli alaspäin. Kiristä vastapainon vartta ja punnusta siten että varsi osoittaa ylöspäin. Siirrä vastapainoa sisään tai ulospäin jotta paino tasapainottaa lihan painon ja kiristä vastapaino oikeaan paikkaansa. Aseta takaisin moottori ja aloita grillaus. Aseta vartaan alle metalliastia johon grillattavan ruoan mehut tippuvat ja joista syntyy herkullinen kastike. Sivele ruokaa grillauksen kestäessä marinadilla mikäli tarpeen. Hyvän lopputuloksen saat kun grillaat aluksi korkealla lämpötilalla joka sulkee lihan pinnan ja ruskistaa lihan. Sen jälkeen alenna lämpötilaa ja grilla kypsäksi. Pidä kupu alhaalla niin saat parhaan lopputuloksen, lihan ja linnun pinta on ruskea ja sisältä mehukas ja murea. Esimerkiksi 1.5 kg painava kana valmistuu n 1.5 tunnissa keski-tai suurella teholla valmistettaessa.



HUOMIO! Grillauskastike ja suola ovat syövyttäviä ja aiheuttavat ruostetta joka vaurioittaa kaasugrillia mikäli grilliä ei puhdisteta säännöllisesti. Kun lopetat vartaan käytön, irrota vartaan komponentit ja pese perusteellisesti lämpimällä saippuavedellä ja säilytä vartaan osia sisätiloissa.

INFRAPUNA LÄMPÖ

Useimmat eivät tiedä että meille tutuin lämmön lähde, aurinko lämmittää maapalloa infrapunälämmöllä. Tämä on sähkö-magneettista energiaa jonka aaltopituus on juuri suurempi kuin valospektrin punaisena näkyvä valospektrin pää mutta lyhyempi kuin radioaalto. Tämän energiamuodon keksi 1800 luvulla Sir William Herschel, joka suodatti auringon valoa käyttämällä prismaa. Hän todisti että suurin osa säteiden lämmöstä osui juuri spektrin punaisen osuuden ulkopuolelle, missä ei ollut näkyvää valoa. Useimmat materiaalit imevät infräsäteilyn tuottamaa energiaa useilla aaltopituuksilla, ja siten nostavat lämpötilaansa. Auringosta tulevan infrapunäsäteet lävistävät avaruuden ja ilmakehän ja tunkeutuvat ihoomme. Tämä aiheuttaa lisääntyntä molekyyli toimintaa ihossa ja sen tuottama lämpö tuntuu meissä.

Ruoat jotka valmistetaan infrapolttimolla lämpenevät samalla periaatteella. Hiiligrillaus on tutuin muoto jossa käytetään infräsäteilyn lämpöä. Hehkuvista hiilistä säteilee infrapunaa energiaa ruokaan joka kypsyy eikä kuivu. Ruoan mehut jotka tippuvat hehkuville hiilille ja höyrystyvät savuun joka antaa ruoalle sen hyvän maun. Napoleon grillin infrapolttin toimii samalla periaatteella. Jokaisessa polttimossa on 10.000 reikää jossa palaa pieni liekki ja jotka polttimon keraamisessa pinnassa palaessaan kuumentava sen punaiseksi. Tämä hehku välittyy ruokaan samalla tavoin kuin hiilistä, ilman sotkuja. Infrapolttin toimii myös tasaisemmin ja sitä on helpompi säädellä kuin hiiliä. Lihan pinnan voi sulkea nopealla kuumentamisella jolloin polttimon teho on suurella mutta lämmön voi myös laskea hitaampaa kypsytystä varten. Useimmat hiilillä grillanneet tietävät kuin vaikeata lämmönsäätely on. Perinteiset kaasugrillit toimivat eri periaatteella. Kaasupoltin lämmittää sitä ympäröivän ilman joka nousee ylöspäin kypsentaen grillattavan ruoan. Tällainen grillaus soveltuu hyvin aroille ruoille kuten kalalle ja vihanneksille kun taas infrapolttimella voi sulkea lihan pinnan nopeasti jolloin pihvit ja hampurilaiset tai muut lihat pysyvät mehukkaina. Alla olevasta ohjeesta voit katsoa sopivat vinkit infrapolttimen käyttöön:

INRAPOLTTIMON GRILLAUSOHJETAULUKKO

FI

Ruoka	Säätimien asennot	Paistoaika	Vinkkejä
Pihvi 2,54 cm paksu	Täysi teho 2 min kummaltakin puolelta. Täysi teho 2 min kummaltakin puolelta ja sen jälkeen keskilämpö. Täysi teho 2 min kummaltakin puolelta ja sen jälkeen keskilämpö.	4 min - sisältä raaka 6 min - medium 8 min - kypsä	Kun valitset lihan osta marmoroitua. Se pysyy mureampana kypsyttyksessä.
Hampurilainen 1,27 cm paksu.	Täysi teho 2 min kummaltakin puolelta. Täysi teho 2,5 min kummaltakin puolelta. Täysiteho 3 min kummaltakin puolelta.	4 min sisältä raaka 5 min medium 6 min kypsä	Hampurilaisten paistoaika riippuu suuresti niiden paksuudesta. Saat niihin lisämakua asettamalla savustuslaatikkoon esim. hickory lastuja
Kananpalat.	Täysi teho 2 min kummaltakin puolelta ja sen jälkeen keskiteho.	20-25 min	Koipipalasta pitää leikata auki jalka- ja reisosaa erottava nikama. Sen avulla saat grillattavan pinnan litteämmäksi grillille. Tämä lyhentää grillausaikaa ja kana kypsyy tasaisemmin. Voit antaa lisämakua lisäämällä erimakuisia lastuja savustuslaatikkoon.
Porsaankyljykset.	Medium	6 min per puoli.	Poista liika rasva ja osta paksumpia kyljyksiä niin saat mureamman lopputuloksen.
Possun kylki.	Täydellä teholla 5 min ja sitten matalateholla loppukypsennys.	20 min per sivu, käännä usein.	Valitse luut joissa on paljon lihaa ja vähän rasvaa. Grillaa kunnes liha irtaoo luista.
Lampaan kyljykset.	Täysi teho 5 minuuttia ja sitten mediumilla loppukypsennys.	15 min per sivu.	Poista liika rasva ennen grillausta. Valitse erityisen paksuja kyljyksiä jotta saat murean lopputuloksen.
Hot dogs	Medium-pieni lämpö.	4-6 min.	Valitse suurempia makkaroita. Halkaise nahka pituussuunnassa ennen grillausta.

HUOLTO-OHJEET/ PUHDISTUSOHJEET

Suosittellemme kaasugrillin perusteellisen tarkastuksen ja huollon suorittamista vuosittain. Tarkastuksen ja huollon tulee suorittaa pätevä ammattilainen.

Pidä palavat materiaalit, bensiini ja muut syttyvät kaasut ja nesteet poissa kaasugrillin läheisyydestä. Älä estä tuuletuksen tai palamisilman kulkua. Pidä säiliökotelon ilmanvaihtoaukot (jotka sijaitsevat kärryn sivuilla ja alahyllyn etu- ja takaosassa) esteettöminä ja puhtaina.



VAROITUS! Pidä aina suojakäsineitä ja -laseja kun puhdistat grilliä.

VAROITUS! Puhdista grilli vain silloin kun se on kylmä. Käytä aina suojahansikkaita kun käsittelet grillin kuumia pintoja. Tarkista aina että grillin säätimet ovat suljettu asennossa. Puhdista grilli aina tiloissa jossa ei ole pilaantuvia pintoja, nurmikoita tai patioita. Älä käytä uunin puhdistusainetta minkään grillinosan puhdistukseen. Älä käytä itse puhdistuvaa uunia grilliritilöiden tai muiden grillinosien puhdistukseen. Grillauskastikkeet sisältävät happoja ja suolaa joka aiheuttaa korroosiota ja grillin vahingoittumisen mikäli sitä ei puhdisteta säännöllisesti.

HUOMIO: Ruostumaton teräs saattaa muuttua väriään mikäli läheisyydessä esiintyy klorideja tai sulfaatteja, erityisesti rannikkoalueilla ja muissa rasittavissa olosuhteissa kuten kuumassa ja kosteassa ilmastossa joka on lähellä uima-altaita ja poreammeita. Tällaiset värimuutokset voidaan helposti puhdistaa tai estää. Tällöin on grilli puhdistettava puhtaalla vedellä ja/tai erityisellä ruostumattoman teräksen puhdistusaineella.

VAROITUS! Pidä aina suojahansikkaita ja -laseja kun puhdistat grilliäsi.

VAROITUS! Irrota grilli kaasupullostasta aina kun grilliä puhdistetaan tai huolletaan. Grillin pitää olla kylmä kun näihin toimenpiteisiin ryhdytään. Vuototesti on tehtävä vuosittain ja aina kun joku kaasujärjestelmästä vaihdetaan joku komponentti tai kun tunnet kaasunhajua.

Grillausritilät ja lämmitysritilä: nämä on paras puhdistaa messinkisellä harjalla esikuumennusvaiheessa. Voit käyttää myös metallista hankaustyynyä erityisen piintyneisiin tahroihin. On normaalia että ruostumattomat teräsritilät värjäntyvät pitkä aikaisessa käytössä suurien lämpötilojen takia.

Säätöpaneeli: Paneelin teksti on painettu suoraan ruostumattomalle teräkselle ja hyvällä hoidolla voi jäädä tummaksi ja luettavaksi. Paneelin puhdistukseen voi käyttää vain lämmintä saippuavettä tai erityistä ruostumattoman teräksen puhdistusainetta. Älä koskaan käytä hankaavia aineita tai –tyynyjä sillä ne kuluttavat painetun tekstin pois.

Grillin sisäosien puhdistus: Poista grillausritilät. Käytä messinkiharjaa poistaaksesi sivuilta irtoavat tähteet ja samoin kuvun alta. Raaputa puhtaaksi joko lastalla tai veitsellä lämmönjakolevyt jotka suojaavat polttimoita ja käytä metalliharjaa puhdistaaaksesi tuhkan. Poista lämmönjakolevyt ja harjaa pois irtonainen lika polttimoista metalliharjalla. Harjaa irtoavat tähteet ja lika rasvapellille.

VAROITUS! Kerääntynyt rasva voi aiheuttaa palovaaran.

Rasvapeltti: Rasvakertymät muodostavat palovaaran. Puhdista rasvapeltti usein (4-5 käyttökerran jälkeen tai niin usein kun on tarpeen) välttääksesi rasvan kertymisen pellille. Ruoasta valuvat marinadit ja rasva putoavat läpi grillin rasvapellille joka on grillirungon alimmaisena ja ylimääräinen rasvakertymä jää pellille. Vedä rasvapeltti ulos grillistä. Älä vuoraa rasvapelttiä alumiinifoliolla tai muulla materiaalilla sillä se voi estää rasvan valumisen oikeaan paikkaan. Rasvapellin voi puhdistaa kaapimella tai tylsällä veitsellä.

Grillin ulkopintojen puhdistus: Älä käytä hankausjauheita sisältäviä puhdistusaineita tai –tyynyjä mihinkään polttomaalattuun, emaloituun tai ruostumatonta terästä sisältävään osaan. Ulkopinnat on pestävä lämpöisellä saippuavedellä silloin kun grilli on vielä lämmin mutta ei enää kuuma. Ruostumattomien teräspintojen puhdistukseen soveltuu erityisesti sille valmistettu puhdistusaine. Puhdista aina teräksen hiontasuuntaan. Aikaa myöten ruostumaton teräs muuttua väriään kuumetessaan, useimmiten ruskehtavaan värisävyyn. Värisävyyn muutos johtuu korkeista lämpötiloista joilla grilli toimii eikä vaikuta grillin käyttöominaisuuksiin. Emaloituja osia on käsiteltävä varoen ja hoidettava hellävaraisesti. Kuumennettu emali käyttäytyy kuten lasi ja rikkoutuu mikäli sitä töytätään.



VAROITUS! Tarkista säännöllisesti kaasuletkun kunto: mahdolliset kulumat, halkeamat. Jos havaitset mitään näistä, älä käytä grilliä. Vaihda letku uuteen hyväksyttyn letkuun.

Putkipoltin: Polttimet on valmistettu paksusta, numeron 304 ruostumattomasta teräksestä, mutta äärimmäisen kuumuuden ja grillin korrosoivan ympäristön johdosta pinnan ruostumista tapahtuu. Ruoste voidaan poistaa teräsharjalla.



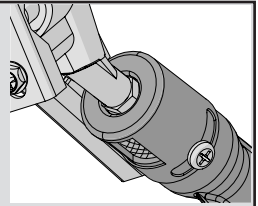
VAROITUS! Varo hämähäkkejä.

Hämähäkit ja hyönteiset pitävät propaanin ja maakaasun hajusta. Polttimen ilmaventtiilissä on hyönteisverkko, jonka tarkoituksena on estää hyönteisiä rakentamasta pesiä polttimen sisälle. Se ei kuitenkaan kokonaan poista ongelmaa. Pesä tai seitti voi aiheuttaa polttimen hennon keltaisen tai oranssin liekin tai tulipalon (liekin takaisinlyönnin) säätöpaneelin allaolevassa ilmaluukussa. Polttimen sisäpuolen puhdistamiseksi poltin täytyy poistaa grillistä: Irrota ruuvi, joka kiinnittää polttimen takaseinään. Poista poltin liu'uttamalla sitä taakse ja ylös. Puhdistus: Puhdista polttimen sisäpuoli taipuisalla pyöröharjalla. Ravistele irtoneiset jäänteet ulos polttimesta kaasun tuloaukon kautta. Tarkista, ovatko polttimen ja venttiilin aukot tukossa. Polttimen aukot saattavat tukkeutua ajan mittaan kerääntyvän ruoanvalmistusjäänteiden ja ruostumisen johdosta. Käytä avattua paperiliitintä tai mukana tulevaa aukkojen puhdistusvälinettä niiden puhdistukseen. Pora tukkeutuneet aukot auki käyttämällä tätä poranterää pienellä langattomalla poralla. Aukkojen puhdistus on helpompaa, jos poltin on irrotettu grillistä, mutta ne voi puhdistaa myös polttimen ollessa asennettuna. Älä taivuta poranterää poratessasi aukkoja, sillä se katkeaa helposti. Tämä pora on tarkoitettu vain polttimen aukoille, ei vaskiaukoille (jets), jotka säätelävät polttimeen tulevaa kaasua. Älä laajenna aukkoja. Tarkista, että hyönteisverkko on puhdas ja tiukka ja ettei siinä ole nukkaa tai muita jäänteitä.

Takaisinasennus: Asenna poltin uudelleen seuraten ohjeita lopusta alkuun. Varmista asentaessa, että venttiili menee polttimeen.



VAROITUS! Kun asennat takaisin kaasupoltinta puhdistuksen jälkeen on erittäin tärkeää tarkistaa että kaasunhanan pää ja suutin menevät polttimon sisään ennen kuin sytytät grillin. Mikäli hanan pää ei ole polttimon sisällä, se voi aiheuttaa tulipalon tai räjähdysen.



Infrapolttimot: Korkeiden lämpötilojen ansiosta useimmat polttimoille putoavat ruoantähteet ja marinadit palavat heti pois. Jos tahroja kuitenkin jää, käännä grillaamisen jälkeen poltin täydelle teholla 5-10 minuutiksi. Älä käytä keraamisen polttimon puhdistukseen harjaa

Infrapolttimon suojaus: Infrapolttimo on valmistettu kestäväksi pitkään, mutta keraamisia pintoja pitää suojata rikkoutumiselta. Mikäli siihen tulee säröjä ne estävät polttimon kunnollisen toiminnan. Tässä muutamia ohjeita vian välttämiseksi. Mikäli näitä ohjeita ei noudateta, takuu ei ole voimassa:

1. Kolahdukset kovilla esineillä. Varo kolauttamasta millään kovalla esineellä keraamisia pintoja. Varo erityisesti silloin kun nostat tai lasket grillausritilöitä tai –tasoja tai grillausvälineitä grillille tai siitä pois.
2. Kontakti veden tai muun nesteiden kanssa. Kylmät nesteet, jotka päätyvät kuumalle keramiikka pinnalle aiheuttavat sen rikkoutumisen. Älä koskaan heitä vettä grillille liekkien sammuttamiseksi. Mikäli grillin sisälle tai polttimolle joutuu vettä silloin kun sitä ei käytetä, voi kostean grillin polttimo syttyessään muodostaa kaasua jonka paine on riittävä keraamisen polttimon. Myös keraamisen grillipinnan jatkuva kosteus voi johtaa sen turpoamiseen joka puolestaan voi johtaa sen rikkoutumiseen.

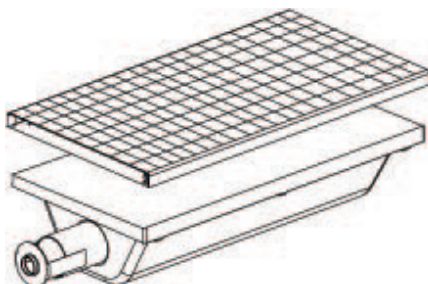
i) Älä koskaan sammuta liekkejä vedellä

ii) Älä käytä infrapolttinta ilman suojaa kun sataa

iii) Mikäli löydät grillistäsi seisovaa vettä (esim. rankkasateen jälkeen) tarkista keraaminen poltin jotta havaitsisit onko se turvonnut. Mikäli huomaat että keraaminen taso on kastunut, irrota poltin grillistä. Käänä se ylösalaisin jotta vesi poistuisi ja siirrä poltin sisätiloihin kuivumaan.

3. Puutteellinen kuuman ilman poistuminen grillistä: jotta polttimo toimisi moitteettomasti, on kuuman ilman saatava esteetön poistuminen grillistä. Mikäli kuuma ilma ei voi poistua voi aiheuta palamiseen tarvittavan hapen puute aiheuttaa että liekki palaa takaisin polttimoon. Mikäli tämä toistuu voi se aiheuttaa keraamisen pinnan säröilyä. Älä koskaan peitä pinnasta enempää kuin 75% umpinaisella metallilla (esim. pannulla tai levyllä)

4. Väärä puhdistus Älä koskaan puhdista keraamista polttinta metalliharjalla. Mikäli polttimoon kertyy tahroja, sytytä poltin ja pidä se toiminnassa 5 min täydellä teholla kansi avoimena jotta tahrat palaisivat pois.



Vaihto –osa N565-0002

ONGELMAT JA NIIDEN RATKAISUT

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Matala lämpö / Pieni liekki vaikka polttimot ovat täydellä teholla.	Propani - virheellinen sytytys. Maakaasu - liian pieni kaasuletku. Molemmat kaasut - virhe esilämmityksessä.	Varmista että olet sytyttänyt grillin ohjeiden mukaisesti. Säädinten pitää olla suljettu asennossa kun kaasu avataan pullosta. Avaa matalapainesäädin ja anna paineen tasautua. Katso sytytysohjeet. Johdon koon täytyy olla asennuskoodin mukainen. Esilämmitä molemmilla polttimoilla täydellä teholla n 10-15 minuuttia.
Liekin räiskähtelyä/ Epätasainen lämpö.	Lämmöntasauslevyt eivät ole paikoillaan. Puutteellinen esilämmitys. Lämmöntasauslevyille kertyy liikaa rasvaa samoin rasvapellille	Tarkista että olet asentanut Lämmöntasauslevyt oikein, reiät osoittavat säätöpaneeliin päin. Katso asennusohjeista. Esilämmitä grilliä molemmat pääpolttimot täysillä n. 10-15 min. Puhdista lämmöntasauslevyt ja rasvapelti säännöllisesti. Älä vuoraa rasvapeltiä alumiinifoliolla, katso puhdistusohjeet.
Polttimot palavat keltaisella liekillä ja tunnet kaasunhajua.	Tukos kaasujärjestelmässä, hämähäkin seitti tai muu.	Puhdista poltin ja irrota se. Katso yleiset huolto- ohjeet.
Säädin päästää humisevaa ääntä.	Normaalia kuumina päivinä.	Tämä ei ole vika. Se johtuu säätimen sisäisestä värähtelystä eikä vaikuta grillin toimintaan. Säädintä ei tarvitse vaihtaa.
Polttimot eivät syty sarjassa.	Poltinaukot tukossa polttimon takaosassa.	Puhdista poltinaukot huolto-ohjeen mukaisesti.
”Maali” irtoaa kuvun sisältä.	Rasvakertymää sisäpinnoilla..	Tämä ei ole vika. Pinnoitteet ovat emaloidut eivätkä ne kuoriudu. Tämä johtuu kovettuneen rasvan kuivumisesta, joka kuoriutuu pois. Säännöllinen puhdistus estää tämän.
Infrapoltin (mikäli kuuluu malliin) Kaasu palaa muualla kuin polttimossa, kuuluu humahtava ääni ja poltin pitää puhaltavaa ääntä, hehkuu vain hämärästi	Keraamiset polttimot ovat tukossa kertyneen rasvan takia. Poltin on ylikuumennut koska sen ilmansaanti on estynyt, (liian paljon peitetty pinnasta) Polttimessa on särö. Keraamisen polttimon kehyksessä tai sen pidikkeessä on vikaa tai vuoto	Sulje poltin ja anna sen jäähtyä vähintään 2 minuuttia. Sytytä uudelleen ja polta täydellä teholla 5 minuuttia tai kunnes polttimon pinta palaa tasaisesti punaisella. Tarkista ettei enempää kuin 75 % polttimon pinnasta ole peitetty astialla tai pannulla. Sammuta poltin ja anna jäähtyä vähintään 2 minuuttia. Sytytä uudelleen. Anna polttimen jäähtyä ja tarkista se. Mikäli huomaan särön, ota yhteys maahantuojaan ja tilaa vaihtopoltin. Ota yhteys maahantuojaan ja tilaa uusi poltinyhdistelmä.

Pidä tallessa ostokuitti jota vastaan takuu on voimassa.

Varaosan tilauslomake

Takuuinformaatio

Malli: _____

Ostopäivä: _____

Sarjanumero: _____

Tallenna tämä yllä olevaan paikkaan heti kun olet ostanut grillin jolloin tieto löytyy helposti.

Ennen kuin otat yhteyden asiakasratkaisut, tarkista Napoleon website www.napoleongrills.com tai www.napoleongrills.fi . Puhdistukseen, huoltoon, probleematilanteiden ratkaisuun ja varaosien numerointiin - Ota yhteyttä maahantuojaan takuuasioissa ja/tai varaosa tiedusteluissa. MAAHANTUOJA KAASUVALO OY PORTTIKAARI 18, 01200 VANTAA. P (09) 8689 300 kaasuvalo@kaasuvalo.fi

Varaosaa tilattaessa tarvitsemme seuraavan informaation:

1. Malli ja sarjanumero
2. Osanumero ja kuvaus
3. Tarkka ohje vian laadusta ("rikki" ei riitä)
4. Kopion ostokuitista

Joissakin tapauksissa voi asiakasratkaisut pyytää palauttamaan viallisen osan jotta vian laatu voidaan tarkistaa. Nämä osat täytyy palauttaa asiakaspalvelun antamien ohjeiden mukaisesti ja yllä olevien tietojen lisäksi palautukseen on merkittävä lähettäjän nimi ja täysi osoite sekä puhelinnumero. Osaa ei saa palauttaa ennen kuin otat yhteyden asiakaspalveluun joka ilmoittaa mikäli palautus on tarpeen tai miten se pitää toimittaa maahantuojalle.

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

- Kuljetusmaksut eivätkä tullit
- Osan irrottamis- ja uudelleen asentamisen aiheuttamat työkustannukset
- Puhelinkulut
- Ruostumattoman teräksen värimuutokset jotka aiheutuvat käytöstä
- Osan toimimattomuus joka johtuu väärän puhdistusaineen käytöstä tai puutteellisesta puhdistuksesta.



HUOMIO! Suositamme suojalasien käyttöä grillin kokoamisessa. Grillin kokoaminen on yritetty tehdä mahdollisimman turvalliseksi ja helpoksi mutta teräsosien teollisessa valmistuksessa jää varsinkin reunat ja kulmat voivat jäädä teräviksi ja aiheuttaa haavoja jos niitä ei käsitellä varoen.

VAROITUS! Rakennusmateriaalit ja muurauspöly saattavat aiheuttaa yksiköiden ja tarvikkeiden pinnan vahingoittumista. Välttääksesi pintojen vahingoittumista on hyvä asentaa komponentit kun kaikki rakennustyöt ja perusteellinen loppusiivous on tehty. Mikäli yksiköt asennetaan ennen rakennustöiden lopettamista, altistuvat pinnat tulee peittää välttääkseen korroosiota. Kaikki pinnat tulee puhdistaa perusteellisesti rakennustöiden jälkeen. Älä käytä suolahappoja puhdistaksesi muurauksesta aiheutuvaa pölyä tai likaa pinnoilta. Joissakin rakennusmateriaaleissa käytetty kalkki on erittäin syövyttävää. Kovettumisaikana, (1-2 kuukautta) on suositeltavaa että ruostumattoman teräksen kiillotusainetta tai vahaa (autovaha soveltuu) lisätään estääksesi kalkin pääsyn pintoihin.

Aloittaminen

1. Poista kaikki vaunun osat, muut metalliosat ja grillin yläosa laatikosta, nosta kupu ja poista kaikki sen sisällä olevat osat. Ota esille osaluettelo jotta varmistat, että kaikki grilliin kuuluvat osat ovat mukana.
2. Älä hävitä mitään pakkausosia ennen kuin olet koonnut grillin valmiiksi.
3. Kokoa grilli siinä paikassa missä aiot käyttää sitä. Aseta pahvi tai iso pyyhe suojataksesi osia jotta ne eivät vahingoittuisi tai häviäisi kokoamisen aikana.
4. **Suurin osa ruostumattomasta teräksestä valmistetuista osista on suojattu muovikelmuilla, jotka tulee poistaa ennen grillin käyttöönottoa. Suojaavista muovikelmuista osa on poistettu tuotannon aikana ja poistosta on saattanut jäädä jäämiä jotka näyttävät naarmuilta. Poistaaksesi nämä jäljet, pyyhi voimakkaasti, samansuuntaisesti ruostumattoman teräksen pinnan syiden mukaisesti.**
5. Seuraa asennuksen ohjeita siinä järjestyksessä kuin ne tässä ohjeessa.
6. Kaksi ihmistä tarvitaan valmiiksi kootun yläosan nostamiseen paikoilleen koottuun vaunuun.



Mikäli sinulla on kysymyksiä grillin kokoamisesta tai käytöstä tai osia on puuttunut tai vahingoittunut ota ,Asiakaspalvelu laitos, 1-866-820-8686 9 AM and 5 PM (Itäinen normaaliaika).välisenä aikana arkisin.

NÄITÄ TYÖKALUJA TARVITSET KOKOAMISEEN:

3/8 (10mm)
kiintoavaimen



Litteän ja
ristipääruuviavaimen



Pihdit



Vasaran



KIINTEÄLLE YKSIKÖLLE VARATUN TILAN MITAT

MALLI	AUKKOJEN MITAT			MERKINTÖJÄ
	W	D	H	
BILEX605	930mm	545mm	190mm	
SIVUPOLTIN	324mm	419mm	114mm	SIVUPOLTTIMEN PALAMISILMALLE ON VARATTAVA VÄHINTÄÄN 32cm ² KOKOINEN AUKKO.



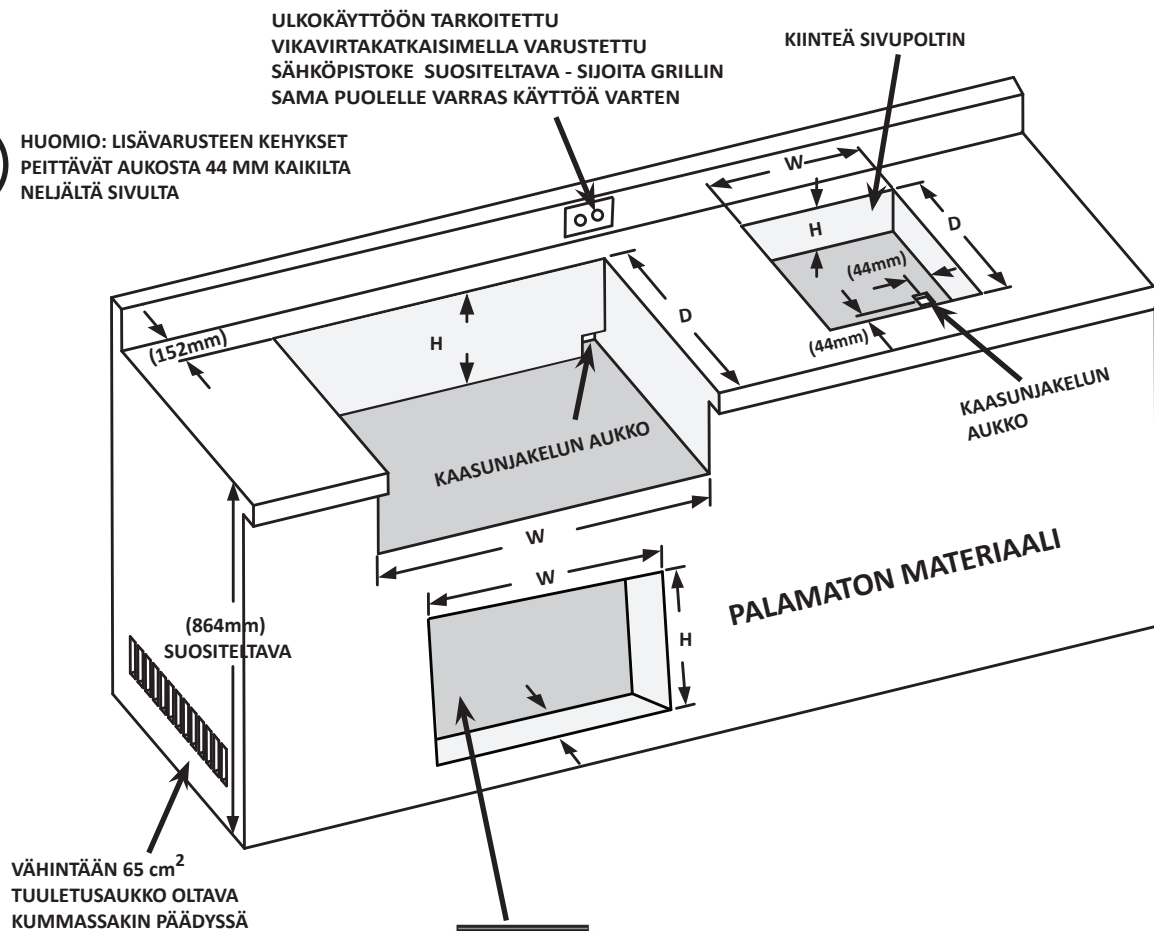
VAROITUS! Tämä grilli on suunniteltu asennettavaksi tulta kestävien materiaalien ympärille ja se tulee asennuttaa ja huollattaa maan säädöksen mukaisesti valtuutetun asentajan toimesta.



VAROITUS! Laitteen ympärillä olevien materiaalien tulee olla tulenkestäviä. (Sertifioitu luokka A EN 13501-1 standardi)



HUOMIO: LISÄVARUSTEEN KEHYKSET PEITTÄVÄT AUKOSTA 44 MM KAIKILTA NELJÄLTÄ SIVULTA

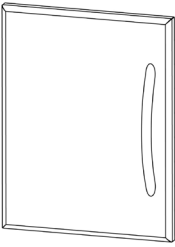
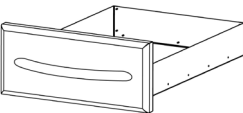
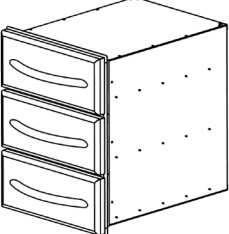
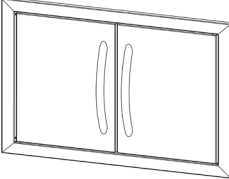
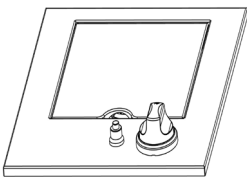


VAROITUS! KAAPIN RUNGON, KAAPIN JA PÖYTÄTASO TÄYTYY OLLA PALAMATTOMASTA MATERIAALISTA VALMISTETTUJA.



KIINTEÄLLE LISÄTARVIKKEELLE VARATUN TILAN MITAT

AUKKOJEN MITAT

OSA #	KUVAUS	KUVA	LEVEYS	KORKEUS	SYVYYS
N370-0361	PF-TYYLINEN OVI RUOSTUMATONTA TERÄSTÄ		432 mm	591 mm	
N370-0359	PF-TYYLINEN VETOLAATIKKO RUOSTUMATONTA TERÄSTÄ		438 mm	171 mm	584 mm
N370-0360	PF-TYYLINEN, KOLMEOSAINEN LAATIKOSTO RUOSTUMATONTA TERÄSTÄ		438mm	578mm	584mm
N370-0502 N370-0503-1	PIENI KAKSOISOVI SUURI KAKSOISOVI * KEHYKSET TYÖNTYVÄT 19 mm ESIIN KAAPIN EDESSÄ		718mm 972mm	514mm 514mm	
N370-0504 N370-0505	SIVUPOLTIN PROPAANI SIVUPOLTIN MAAKAASU		324mm	114mm VÄHINTÄÄN	419mm

OHJEET KIIINTEÄÄ VÄLINELAATIKOSTOA VARTEN

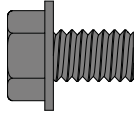
FI

1. Pura laatikoston kehys pakkauksesta.
2. Irrota laatikot kehyksestä vetämällä ne kokonaan ulos ja nostamalla sitten ylöspäin irrottaen ne kiskoista.
3. Tiivistä aukko varmistaen, että kaappi mahtuu juuri sopivasti aukkoon. Varmista, että sivutiivisteet on sijoitettu samalle tasolle kuin kaapin kokoamisreiät. Aukon pohja saattaa myös vaatia tiivistämistä, jotta kaapin etupuoli on varmasti pystysuorassa.
4. Kun kehys on suorassa ja neliönmuotoinen, kiinnitä se paikalleen. (Ei sisällä kiinnittimiä).
5. Asenna vetolaatikat takaisin kallistamalla laatikon takaosa alas kiskolle. Kun pyörät ovat kiskoilla, laske laatikon etuosaa samalle tasolle ja paina se sisään. Huomio: jos asennukseen on käytetty liian paksuja tiivisteitä, pyörä ei asetu kiskolle. Tiivistettä täytyy tällöin ohentaa.
6. Poista suojamateriaali kaikilta muilta pinnoilta.

OHJEET KIIINTEÄÄ OVEA VARTEN

1. Pura ovi ja karmi pakkauksesta.
 - a. PF-tyyliset, ruostumattomasta teräksestä valmistetut ovet täytyy irrottaa löysäämällä ovesta kauimmaisena sijaitsevan saranan keskimmäistä ristipääruuvia. Tämä mahdollistaa saranan irrottamisen.
 - b. Kaksoisovipakkaukset N370-0502/N370-0503: katso ovipakkauksen mukana tulleet ohjeet.
2. Keskitä karmi aukkoon. Merkitse saranatankojen reikien sijainti ylhäällä ja alhaalla. Kun kaikki reiät on merkitty, poista karmi ja poraa reiät saranatankoja varten käyttämällä 3/8" (9,5 mm) kokoista poranterää. Näiden reikien tulee olla vähintään 1,25 cm syviä. Reikien tekemisen jälkeen voit jälleen kohdistaa karmin aukkoon. Aloittamalla saranapuolelta tiivistä aukon sivuseinän ja kehyksen väliä. Varmista, että PF-tyylisten ovien kohdalla tiivisteet ovat saranan lähellä. Kun karmin sivuseinä on pystysuora, kiinnitä se kaappiin ruuveilla (ei sisälly). Kiinnitä karmin toinen puoli samaan tapaan varmistaen, että karmi on suorakulmainen.
3. Karmin ylä- ja alareunoissa ei tarvita kiinnittimiä, lukuun ottamatta kaarevaa, ruostumattomasta teräksestä valmistettua kaksoisovipakkausta. Ruostumattomasta teräksestä valmistetun kaarevan kaksoisoven karmi täytyy kiinnittää keskeltä sekä ylä- että alareunassa.
4. Kun karmi on kunnolla kiinnitetty ja sen suorakulmaisuus tarkistettu, ovi voidaan asentaa takaisin.
5. Poista suojamateriaali kaikilta muilta pinnoilta.

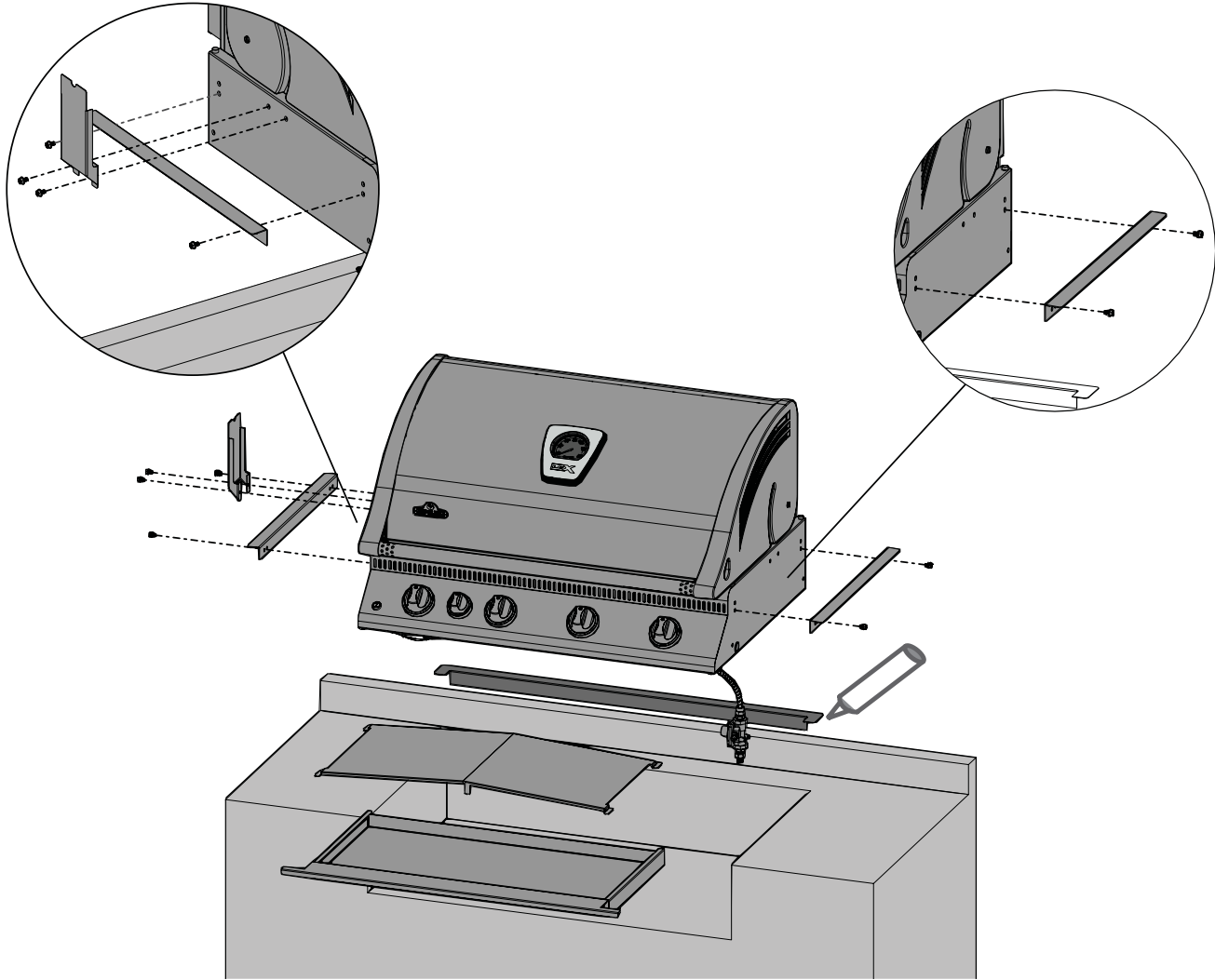
BILEX605 RAKENNUSOHJEET



2 x N570-0073 (1/4-20 X 3/8")

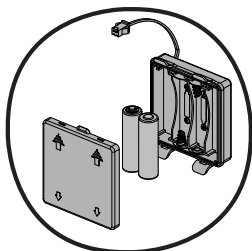


3/8" (10mm)

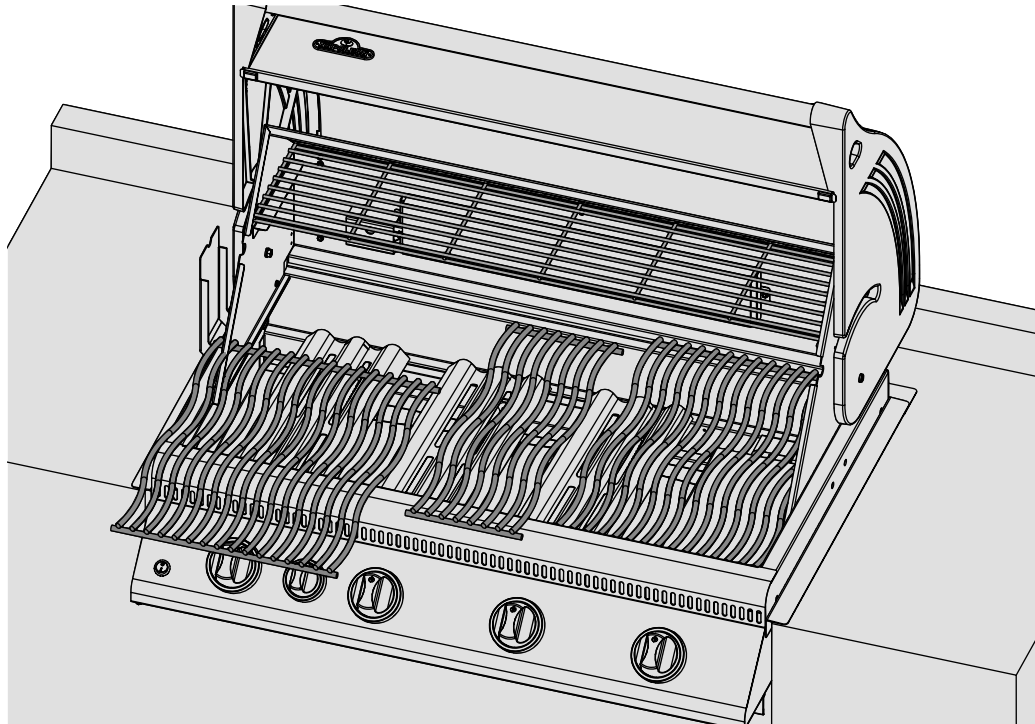
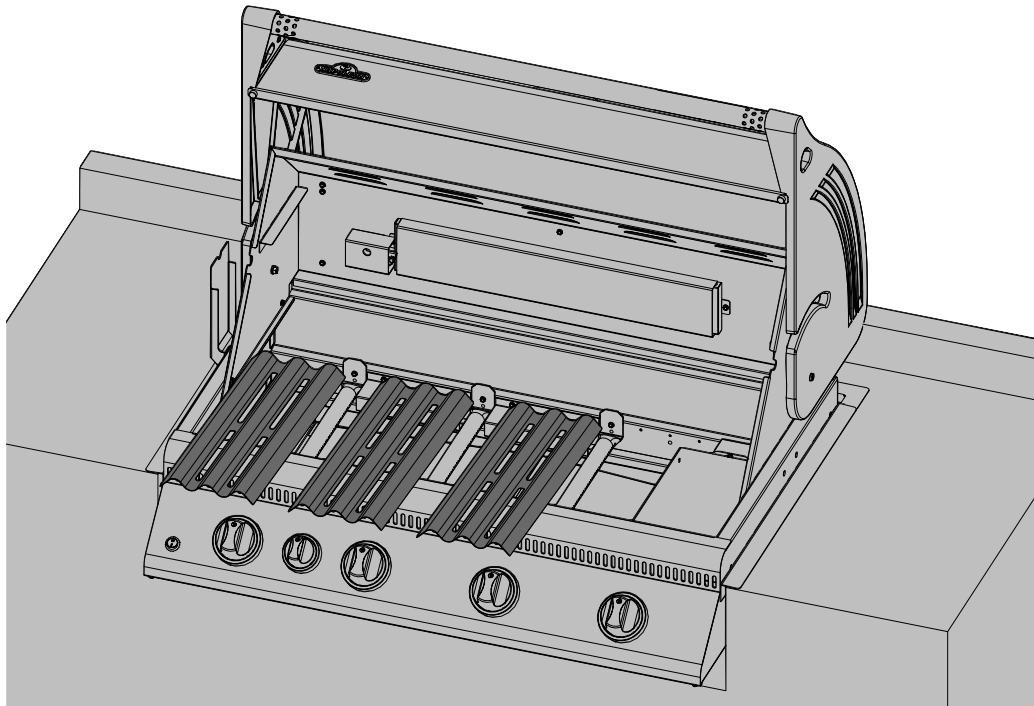


Tämä grilli on suunniteltu ainoastaan muurattuja, SYTTYMÄTTÖMIÄ grillipaikkoja varten. Asennus ja huolto tulee suorittaa ammattitaitoisen asentajan toimesta paikallisten määräysten mukaan.

1. Kiinnitä sivupidikkeet grillin kummallekin puolelle. Käytä #1/4-20 x 3/8" (9.5) ruuveja (N570-0073).
2. Aseta takaosan säätökappale aukon takaosan ylitse. Takaosan säätökappaleen kumpaankin siivekkeeseen voidaan lisätä hiukan silikonaa kappaleen pitämiseksi paikallaan.
3. Laske yksikkö paikalleen. Takaosan säätökappaleen siivekkeiden tulee olla sivupidikkeiden alla. Liitä taipuisa kaasuletku putkiston päässä olevaan sovittimeen.
4. Koko asennus täytyy testata vuotojen osalta ennen grillin käyttöönottoa.



Asenna paristot kuvan osoittamalla tavalla. Liitä ohjauspaneelin alla oleva LED-valojen johto paristokotelon johtoon. Varmista, että johdot eivät kosketa grillin pohjaa. Paristokotelomoduulin täytyy olla asennettu sisäpuolelle ja sijoittua vähintään 20 cm valuma-astian alapuolelle moduulin ylikuumenemisen ehkäisemiseksi. Varmista, että johdot ja moduuli eivät häiritse valuma-astian irrottamista.

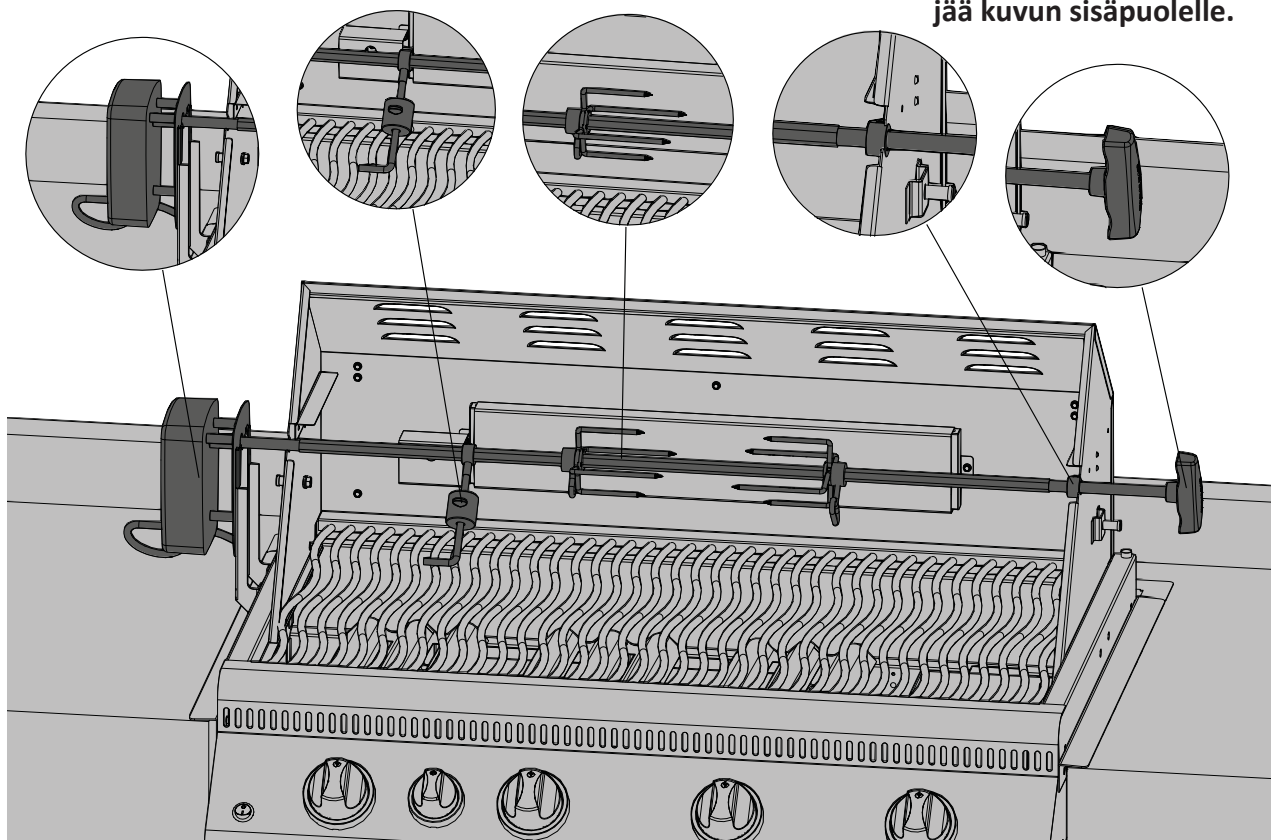


Varrasyhdistelmän kasausohje

(valinnainen)

Kokoa varrasyhdistelmä kuten kuvissa osoitetaan.

**Tarkista että kiinnitin
jää kuvun sisäpuolelle.**



VUOTOTESTIN OHJEET



VAROITUS! Vuototesti täytyy suorittaa vuosittain ja aina kun pullo tai muu osa kaasujärjestelmästä vaihdetaan.



VAROITUS! Älä koskaan testaa vuotoa avoliekillä. Varmistu että läheisyydessä ei ole kipinöitä tai avoliekkiä kun teet testin. Kipinät tai avoliekit johtavat räjähdykseen tai tulipaloon, vahinkoa omaisuudelle tai vakavia henkilövahinkoja.



Vuototesti: tämä pitää suorittaa aina kun aloitat grillauskauden, vuosittain tai aina silloin kun kaasujärjestelmän joku osa vaihdetaan tai huolletaan. Älä tupakoi kun teet testin, ja poista läheisyydestä kaikki mikä voi aiheuttaa syttymisen. Tarkista kaikki kaasujärjestelmän osat huolellisesti. Sulje kaikki säätimet suljettu asentoon. Avaa kaasuntulo pullosta.

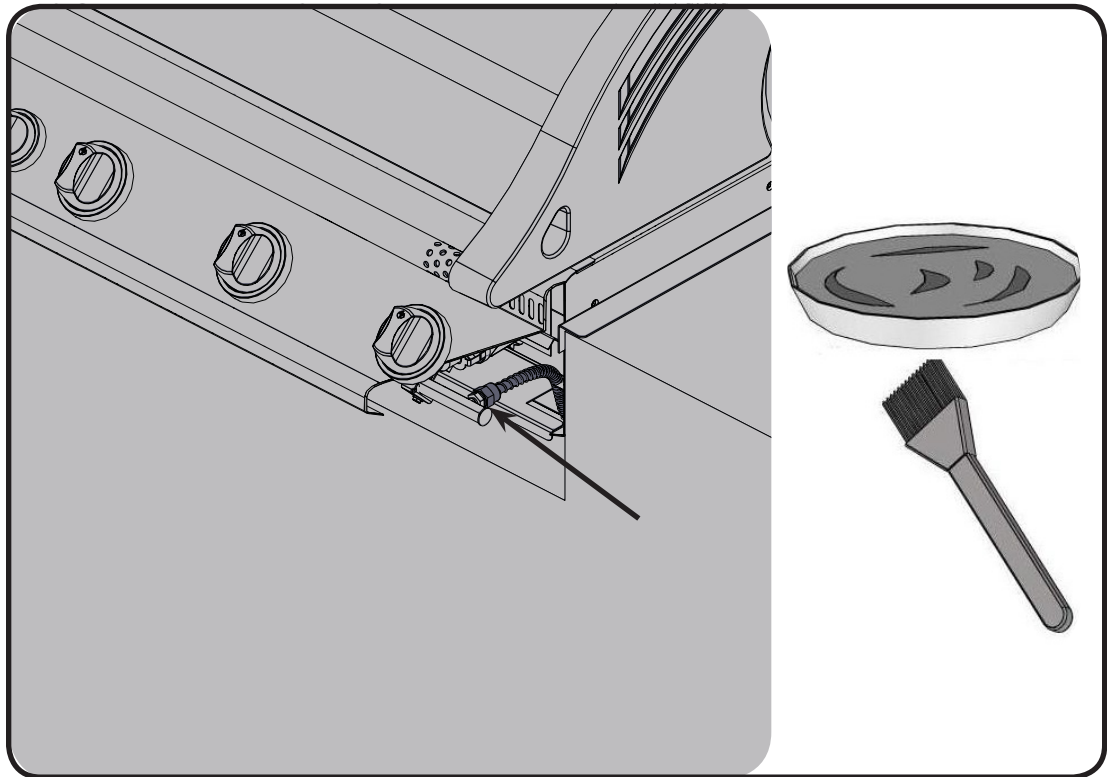


Sivele letkun liitoskohdat, matalapainesäätimestä sekä kaasuletkun kiinnityskohdasta sekä kaasuhanoista saippua/vesiliuoksella.



Kuplat merkitsevät kaasuvuotoa. Kiristä letkukiinnitykset tai mikäli vuotokohta on hanajärjestelmässä on käännettävä maahantuojan tai jälleenmyyjän puoleen.

Mikäli vuotoa ei saada loppumaan, **katkaise välittömästi kaasuntulo pullosta**, irrota pullo ja ota yhteys jälleenmyyjään tai maahantuojaan joka ohjaa sinut lähimmälle kaasuasentajalle. Älä käytä grilliä ennen kuin vuoto saadaan loppumaan.



OSALUETTELO

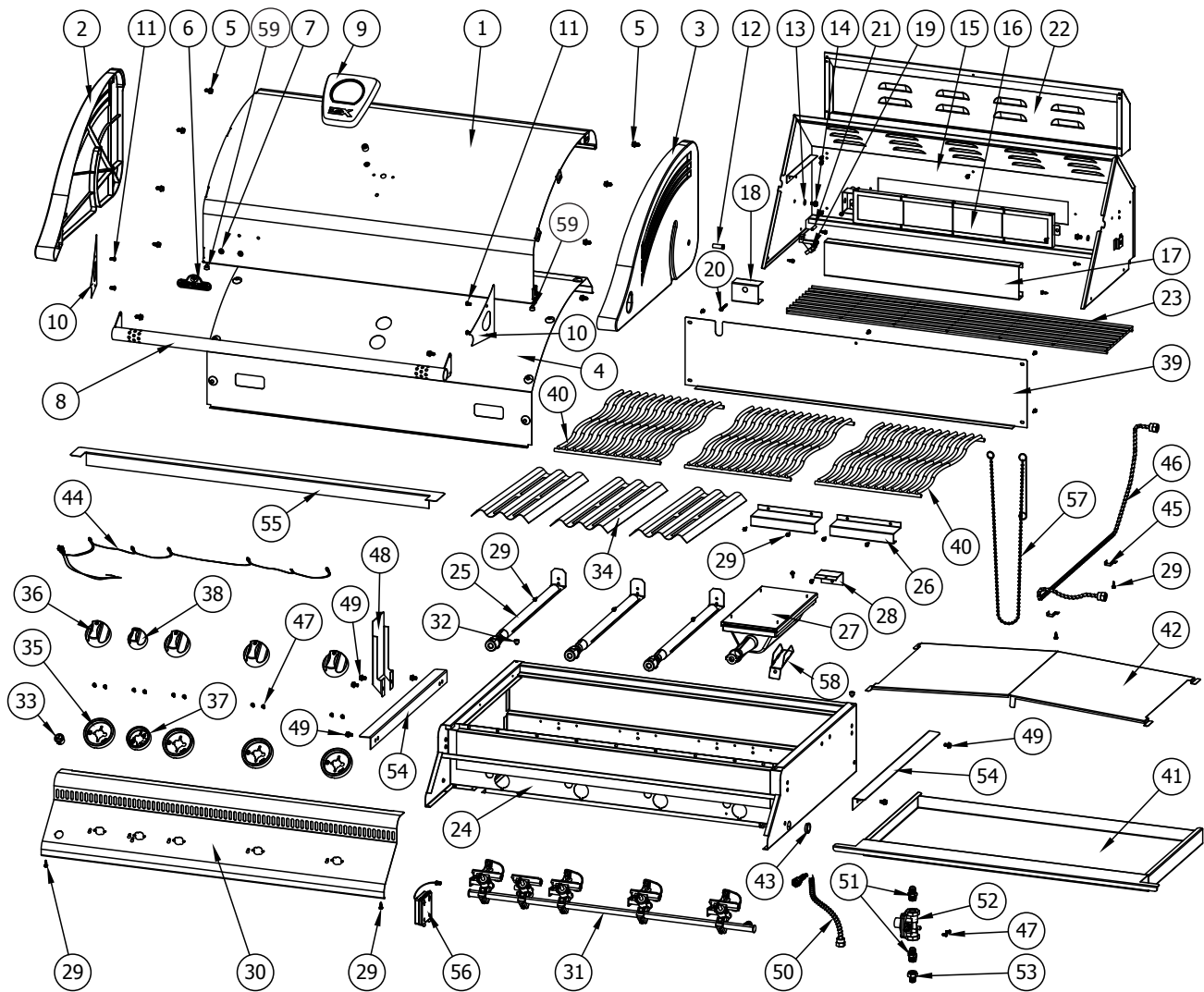
Item	Part #	Description	BILEX605
1	N335-0044L	stainless steel lid insert	x
2	N135-0042-GY1HT	left side lid casting	x
3	N135-0043-GY1HT	right side lid casting	x
4	N585-0081	heat shield lid	x
5	N570-0091	1/4-20 x 1/2" screw	x
6	N385-0307-SER	NAPOLEON logo	x
7	W450-0005	logo spring clips	x
8	N010-0739	lid handle	x
9	N685-0013	temperature gauge	x
10	N080-0287-GY1HT	lid casting cover	x
11	N570-0042	10-24 x 3/8" screw	x
12	N570-0015	lid pivot screw	x
13	N735-0003	1/4" lockwasher	x
14	N570-0073	1/4-20 x 3/8" screw	x
15	N010-0592	hood assembly	x
16	N010-0527P-30	infra red rear burner	x
17	N565-0007	infrared burner screen	x
18	N080-0206-M05	rear burner electrode cover	x
19	N240-0024P	rear burner electrode c/w pilot	x
20	Z570-0002	rear burner electrode cover screw	x
21	N615-0011	rear burner electrode cover spacer	x
22	N200-0080-M06	infra red rear burner cover	x
23	N520-0024	warming rack	x
24	N010-0598	base	x
25	N100-0036	main burner	x
26	N080-0208	main burner cross light bracket	x
27	N010-0499	infra red main burner	x
28	N080-0207	support bracket infra red burner	x
29	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
30	N475-0317-GB-DE	control panel	x
31	N010-0544-30	manifold assembly c/w valves	x
32	Z510-0003	black silicone lid bumper	x
33	N660-0002	switch light	x
34	N305-0057-M05	sear plate	x
35	N051-0006	control knob bezel large	x
36	N380-0021-CL	burner control knob large	x
37	N051-0008	control knob bezel small	x
38	N380-0020-CL	burner control knob small	x
39	N200-0079-GY1SG	back cover	x
40	N305-0058	cooking grids - stainless rod large	x
	N305-0090	cooking grids - stainless rod small	x
41	N010-0782	drip pan	x
42	N585-0045	heat shield	x
43	N105-0001	bushing 7/8"	x

OSALUETTELO

Item	Part #	Description	BILEX605
44	N750-0021B	wiring harness led	x
45	N160-0017	clip rear burner tube	x
46	N720-0053	rear burner supply tube	x
47	N570-0078	M4 x 8 mm screw	x
48	N475-0301-M06	rotisserie mount	x
49	N570-0073	1/4-20 x 3/8" screw	x
50	N720-0044	manifold flex connector	x
51	W445-0021	union fitting 3/8" - 3/8"	x
52	N530-0021-SER	regulator step down	x
53	N255-0014	fitting	x
54	N080-0216	mount bracket	x
55	N715-0085	rear trim	x
56	N190-0001	battery pack	x
57	N555-0025	lighting rod	x
58	N215-0007-M05	deflector infra red burner	x
59	N510-0013	black silicone bumper	x
	69333	rotisserie kit -UK	ac
	69332	rotisserie kit - CE	ac
	68661	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67731	charcoal tray	ac

x - standard

ac -tarvikkeet

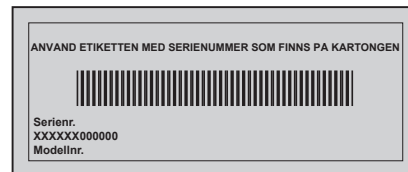


Notes

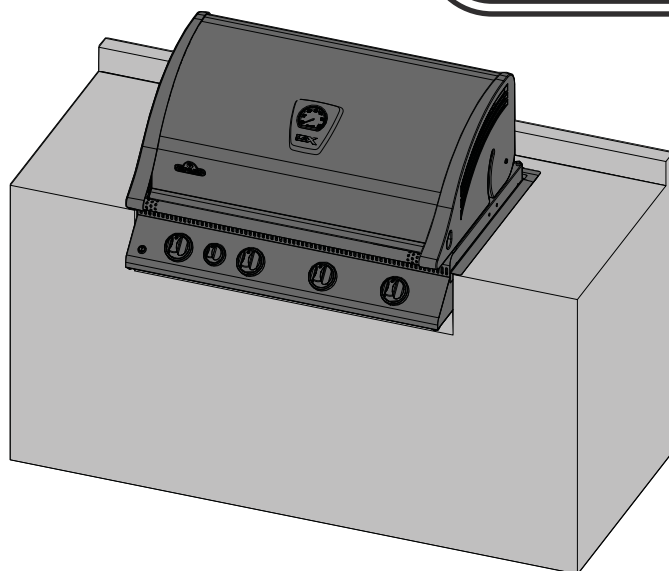


Notes

Gasolgrillen får endast användas utomhus i ett välventilerat utrymme och får inte användas inomhus, i ett garage, inbyggd veranda, lusthus eller något annat tillslutet utrymme.



SE



VARNING! SKÅPSTOMME, SKÅP OCH BÄNK MÅSTE VARA TILLVERKADE AV ICKE BRÄNNBART MATERIAL



FARA

OM DU KÄNNER GASLUKT:

- Stäng av gasen till anordningen.
- Släck eventuella öppna lågor.
- Öppna locket.
- Håll dig undan från anordningen om lukten kvarstår och kontakta genast din gasleverantör eller brandkåren.



VARNING

Försök inte tända anordningen utan att först läsa avsnittet med instruktioner för "TÄNDNING" i denna handbok.

Förvara eller använd inte bensin eller andra lättantändliga vätskor eller ångor i närheten av denna eller någon annan anordning.

En lågtryckscylinder som inte är ansluten för användning får inte förvaras i närheten av denna eller någon annan anordning.

Om informationen i dessa instruktioner inte följs exakt kan brand eller explosion uppstå och orsaka egendomsskada, personskada eller dödsfall.

Vuxna och i synnerhet barn ska påminnas om riskerna med höga yttemperaturer. Små barn ska hållas under uppsikt nära gasgrillen.

Meddelande till installatören: Lämna instruktionerna hos grillens ägare för framtida referens.



N415-0272CE-FI-SE JAN 03.18

Wolf Steel Europe BV
Poppenbouwing 29-31, 4191 NZ Geldermalsen,
CCI No. 51509970, THE NETHERLANDS
info@napoleongrills.nl

www.napoleongrills.com

Begränsad garanti för gasolgrillen Napoleon President



NAPOLEON-produkter är konstruerade med förstklassiga komponenter och material och är monterade av utbildade hantverkare med stor yrkesskicklighet och noggrannhet. Brännare och ventiler är läcktestade och proveldade vid en provstation för kvalitet. Denna grill har noggrant inspekterats av en kvalificerad tekniker innan paketering och frakt för att säkerställa att du som kund får den kvalitetsprodukt du förväntar dig av NAPOLEON.

NAPOLEON's begränsade 15-årsgaranti gäller under följande perioder:

Gjutna delar av aluminium	15 år
Grillbalja - rostfritt stål	15 år
Lock - rostfritt	15 år
Lock - porslinsmaljerat	15 år
Grillgaller - rostfria	15 år
Brännarrör - rostfria	10 år, plus "50 % rabatt" t.o.m. år 15
Droppskydd - rostfria	5 år, plus "50 % rabatt" t.o.m. år 15
Grillgaller - porslinsmaljerat gjutjärn	5 år, plus "50 % rabatt" t.o.m. år 15
Brännare - infraröd, keramisk (exkl. skyddsnät)	5 år, plus "50 % rabatt" t.o.m. år 15
Övriga delar	2 år

*Villkor och begränsningar

NAPOLEON garanterar dess produkter mot fabrikationsfel enligt ovanstående tabell förutsatt att inköpet gjordes hos en auktoriserad NAPOLEON-återförsäljare samt att produkten använts för normal privat användning. Denna garanti kan inte på något sätt överlåtas utan gäller endast för den ursprungliga köparen.

"50 % rabatt" i ovanstående tabell innebär att köparen erbjuds att, efter utgången garantitid, köpa reservdelar med 50 % rabatt på gällande pris.

Med "Normal privat användning" menas att produkten har installerats enligt medföljande manual, installationen uppfyller gällande lokala och nationella föreskrifter, underhållits enligt medföljande manual och inte använts för kommersiellt syfte.

Inbyggnads- samt naturgasgrillar som ska kopplas till fast anslutning måste installeras av en licensierad, auktoriserad servicetekniker eller installatör. Installationen ska utföras i enlighet med de anvisningar som medföljer produkten samt lokala och nationella bygg- och brandföreskrifter.

Denna garanti täcker inte skador som orsakats av överhettning eller att lågan slocknar p.g.a. t.ex. miljöfaktorer som stark vind eller otillräcklig ventilation, repor, bucklor, ytrost, missfärgning av lackerade eller målade delar, missfärgning orsakad av värme, slipmedel, rengöringsmedel eller UV-exponering, flisning på delar av porslinsmaljerat gjutjärn. Garantin gäller inte heller skador som orsakats av felaktig användning, olyckshändelse, hagelskurar, fettbränder,

bristande underhåll, miljöer med höga halter av klor eller salt, modifieringar, missbruk eller försummelse. Även att använda delar från andra tillverkare upphäver garantin. Om delar inom garantitiden blir så pass defekta att de inte längre uppfyller sin funktion, kommer en reservdel att tillhandahållas.

NAPOLEON's garantiåtagande omfattar endast att tillhandahålla en utbytesdel och omfattar inte ersättning för eventuella kostnader för installation, arbete eller andra kostnader eller utgifter i samband med ominstallation av garanterad del. Man ansvarar inte heller för eventuella transportkostnader eller tullavgifter.

Denna garanti är ett komplement till gällande lokala lager och föreskrifter. Följaktligen innebär inte denna garanti att NAPOLEON har någon skyldighet att lagervarha reservdelar. Baserat på tillgång av reservdelar, kan NAPOLEON besluta att istället för utbytesdel tillhandahålla en ny produkt till rabatterat pris. Efter det första året, kan NAPOLEON trots gällande garantier, välja att istället för att tillhandahålla reservdelar ge återförsäljaren en återbetalning på det belopp som motsvarar hans inköpspris för den defekta delen.

Kvitto eller kopia på köpet ska uppvisas tillsammans med bild på typskylt med serienummer och bild på defekt del när det görs anspråk på garantin. NAPOLEON förbehåller sig rätten att låta en representant inspektera den defekta produkten eller delen innan eventuell åtgärd genomförs. Vid anspråk på garantin ska köparen först vända sig till inköpsstället av produkten och i andra hand till generalagenten i det land som grillen är köpt.



napoleongrills.com



VARNING! Om instruktionerna inte efterföljs, kan detta resultera i egendomsskada, personskada eller dödsfall. Läs och följ alla varningar och instruktioner i denna handbok innan grillen används.

Säkra rutiner för användning

- Denna gasolgrill måste monteras exakt enligt handbokens instruktioner. Om grillen förvarats ihopmonterad, måste du granska instruktionerna för montering för att säkerställa att den är korrekt monterad och utföra nödvändiga läcktest innan grillen används.
- Läs hela handboken innan gasolgrillen används.
- Gasolgrillen får under inga omständigheter modifieras.
- Följ noggrant instruktionerna för tändning när grillen används.
- Gasen måste stängas av vid gasoltuben ventil när gasolgrillen inte används.
- Håll barn och husdjur borta från den varma grillen. Låt INTE barnen gå in i skåpet.
- Barn ska hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med anordningen.
- Denna anordning är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått handledning eller instruktioner gällande anordningens användning av någon med ansvar för deras säkerhet.
- Lämna inte grillen obevakad när den används.
- Flytta inte på grillen när den är varm eller när den används.
- Denna grill är endast avsedd för hushållsbruk.
- Denna gasolgrill får inte installeras i eller på husbilar eller båtar.
- Gasolgrillen får endast förvaras utomhus i ett välventilerat utrymme och får inte användas inomhus, i ett garage, inbyggd veranda eller något annat tillslutet utrymme.
- Håll ett lämpligt avstånd till brännbara föremål (xxxx till enhetens baksida, xxxx till sidorna). Ett ytterligare avstånd på rekommenderas nära vinylbeklädnad eller glastrutor.
- Se till att cylinderkåpens ventilationsöppningar alltid hålls öppna och rena från skräp.
- Använd inte enheten under någon brännbar konstruktion.
- Om skåpet ska inrymma en gasoltub, måste skåpets tankdel vara ventilerat enligt lokala regler och får inte ha något utbyte med det utrymme som inhyser gasolgrillen. En gasolbehållare kan inte förvaras under gasolgrillen.
- Placera inte grillen i en blåsig omgivning. Kraftig vind påverkar gasolgrillens tillagningsförmåga negativt.
- När gasolgrillen förvaras inomhus, måste gasoltuben kopplas loss från grillen och förvaras utomhus i ett välventilerat utrymme. Frånkopplade tuber får inte förvaras i en byggnad, garage eller annat stängt utrymme.
- Kontrollera gasslangen innan varje användning. Om slangen är överdrivet sliten måste den bytas ut mot en utbytesslang enligt grilltillverkarens angivelser innan gasgrillen används.
- Förvara aldrig en reservgastub under eller nära grillen.
- Fyll aldrig tuben mer än 80 %.
- Läcktesta alla anslutningar innan de används första gången (även om grillen köptes färdigmonterad), årligen samt var gång någon gaskomponent har bytts ut.
- Använd aldrig lättare vätska i en gasolgrill.
- Använd endast kolbriketter tillsammans med Napoleons träkolstråg som är utformad för enheten.
- Brännarkontroller måste vara avstängda när tillförseltuben slås på.
- Tänd inga brännare när locket är stängt.
- Använd inte den bakre brännaren samtidigt som huvudbrännaren används.
- Locket ska vara stängt under uppvärmningen.
- Dra inte slangen under dropptråget. Slangen måste alltid hållas borta från enhetens underdel.
- Rengör fettuppsamlare och droppskydd regelbundet för att undvika pålagringar, vilka kan orsaka fettbränder.
- Avlägsna varmhållningsgallret innan den bakre brännaren tänds. Den extrema hettan kan skada varmhållningsgallret.
- Se till att droppskyddet är korrekt placerat enligt instruktionerna för montering av droppskydd.
- Använd inte sidohyllor för förvaring av tändare, tändstickor eller annat lättantändligt.
- Håll gasledningen borta från uppvärmda ytor.
- Håll eventuella strömsladdar borta från vatten eller uppvärmda ytor.
- Inspektera regelbundet den infraröda brännarens venturirör så att inte spindelväv eller andra hinder förekommer. Rengör rören helt om du hittar några sådana hinder.
- Gasolgrillen för matlagning utomhus och dess avstängningsventil måste kopplas loss från gastillförselns rörsystem under alla trycktest av systemet med testtryck som överstiger 0,5 psi (3,5 kPa).
- Gasolgrillen för matlagning utomhus måste isoleras från gastillförselns rörsystem genom att stänga dess manuella avstängningsventil under alla trycktest av gastillförselns rörsystem med testtryck upp till 1/2 psi (3,5 kPa).

SE

Korrekt avfallshantering av produkten



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

SE

Gastub

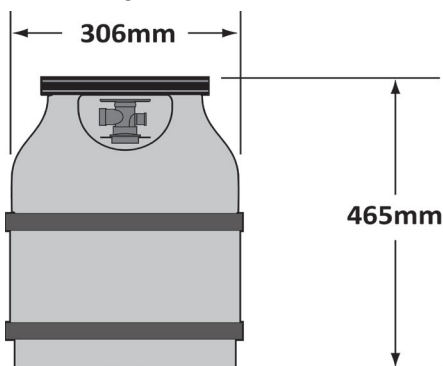
Använd endast gastuber som uppfyller nationella och regionala normer. *För optimal prestanda ska grillen drivas med propangas.* Minsta tubstorlek för butan är 13 kg och för propan gäller 6 kg. Säkerställ att tuben innehåller tillräckligt med bränsle för att driva anordningen. Hör efter med din lokala gasleverantör vid eventuella tveksamheter.

- Hantera tubventilen med försiktighet.
- Anslut aldrig en tub som inte uppfyller lokala normer.

Endast tuber som är anslutna till anordningen får förvaras i skåpet eller i närheten av anordningen. Förvaringen måste uppfylla paragrafen INBYGGD TUBFÖRVARING i följande avsnitt.

Tubanslutning: Ta bort lock eller plugg från tubens bränsleventil. Fäst reglaget vid tubens ventil. Läcktesta alla sammanfogningar innan grillen används. Läcktest måste utföras årligen, samt var gång en tub ansluts eller om någon del av gassystemet byts ut.

Exempeltub



Gasslang



WARNING! Denna gasolgrill måste installeras av en licensierad gasmontör. Gasolgrillen kan inte anslutas till gasoltillförseln med hjälp av slangar, förutom för att ansluta tubreglaget till rörsystemet. Ökad temperatur inuti skåpet kan få slangerna att smälta. Använd medföljande flexibla metallkoppling för att ansluta gasolgrillen till godkända styva rör, godkända kopparrör eller godkända flexibla metallkopplingar. Säkerställ att installationen uppfyller alla lokala och nationella lagar. Hela installationen av gastillförsel måste läcktestas innan gasolgrillen används. Se handboken för fullständiga instruktioner gällande montering.

- Om slang eller reglage inte levereras från tillverkaren, får endast sådana slangar och reglage som uppfyller nationella och regionala normer användas.
- Säkerställ att slangerna inte kommer i kontakt med fett, annan hett spill eller någon annan het yta på anordningen.
- Kontrollera slangerna regelbundet. Om den har revor, har smält eller är sliten, byts slangerna ut innan anordningen används.
- Rekommenderad slanglängd är 0,9 m. Slangens längd får inte överstiga 1,5 m.
- Säkerställ att slangerna är fria från trassel när de monteras.
- Byt ut slangerna innan det utgångsdatum som är tryckt på dem.

Tekniska data

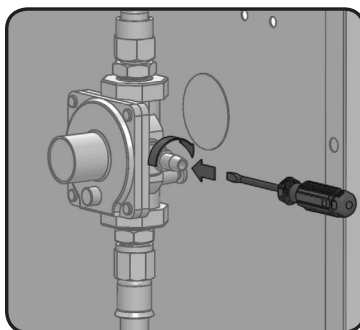
Följande tabell innehåller anordningens ingångsvärden.

Brännare	Mynningens storlek	(brutto) Värmetillförsel (total)	Gasanvändning (total)
Huvudenhet	58 (1.07mm)	19.2 kW	1396 g/h
Baksida	58 (1.07mm)	5.3 kW	385 g/h

Godkända gaser och tryck. Kontrollera märkskylt för att säkerställa att det överensstämmer med följande lista.

Gaskategori	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(50)}
Öppningsstorlekar (se ovan)	I	I	I
Gaser och tryck	Butan 30 mbar Propan 30 mbar	Butan 28-30 mbar Propan 37 mbar	Butan 50 mbar Propan 50 mbar
Länder	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	AT, CH, DE, SK

Manipulera eller modifiera inte med reglaget. Använd enbart reglage som klarar det tryck som anges i tabellen ovan. Ett reglage på 28-30 mbar måste användas för butan och ett reglage på 37 mbar för propan. För grillar inrättats för att arbeta på 50mbar, är grillen utrustad med en intern regulator. Denna interna regulatorn har en utloppstryck 30mbar och får inte ändras eller justeras. För utbyte, använd endast regulatorn anges av tillverkaren.



Denna enhet inkluderar en intern regulator som stabiliserar gastrycket och förbättrar grillens prestanda. Regulatorn kan inte regleras. En tryckgivare finns placerad på regulatorns sida. Den kan användas av en kvalificerad reparatör vid underhållsarbete eller reparation av grillen för att fastställa om regulatorn fungerar korrekt. Skruven inuti tryckgivaren måste alltid vara åtdragen, förutom när regulatorn tryckprovas (utförs endast av kvalificerad servicepersonal).

Instruktioner för gaskoppling



WARNING! Denna grill är endast utformad för icke brännbara förhållanden och måste installeras och underhållas av en kvalificerad installatör i enlighet med lokala regler.

WARNING! Skåpstomme, skåp och bänk måste vara tillverkade av icke brännbart material.

WARNING! Trycket till grillen måste överensstämma med angivelserna på grillens märkskylt. Om trycket är större måste ett reglage installeras.

INBYGGD GASLOPPKOPPLING: Rören upp till gasolgrillen är installatörens ansvar och rören ska placeras enligt bilden i de inbyggda instruktionerna. En böjlig metallkoppling ingår för att förenkla enhetens installation. Anslut den böjliga metallkopplingen till nippeln i ändan av förgreningsröret. Anslut kopplingens andra ända till gasolröret. Se till att kopplingen inte går igenom en vägg, golv, innertak eller skiljevägg och att den skyddas från att skadas. Använd inte en slang för anslutning av enheten, förutom vid anslutning av tubreglaget till rörsystemet. Den måste anslutas med styvt rör, kopparrör eller en godkänd böjlig metallkoppling som överensstämmer med nationella och regionala regler.

Installationen måste överensstämma med nationella och regionala regler. Röret för gasoltillförsel måste ha tillräcklig storlek för den ineffekt i kW som är angiven på märkskylten, baserat på rörens längd. Om en sidobrännare installeras, måste en separat ledning avgrenas till sidobrännarenheten och angöra sidobrännarens öppning vid angiven plats. Om skåpet ska inrymma en gasoltub, måste skåpets tankdel vara ventilerat enligt lokala regler och får inte ha något utbyte med det utrymme som inhyser gasolgrillen. En gasoltub kan inte förvaras under gasolgrillen.

INBYGGD TUBFÖRVARING: Inbyggd tubförvaring som helt innesluter tuben måste uppfylla båda följande krav:

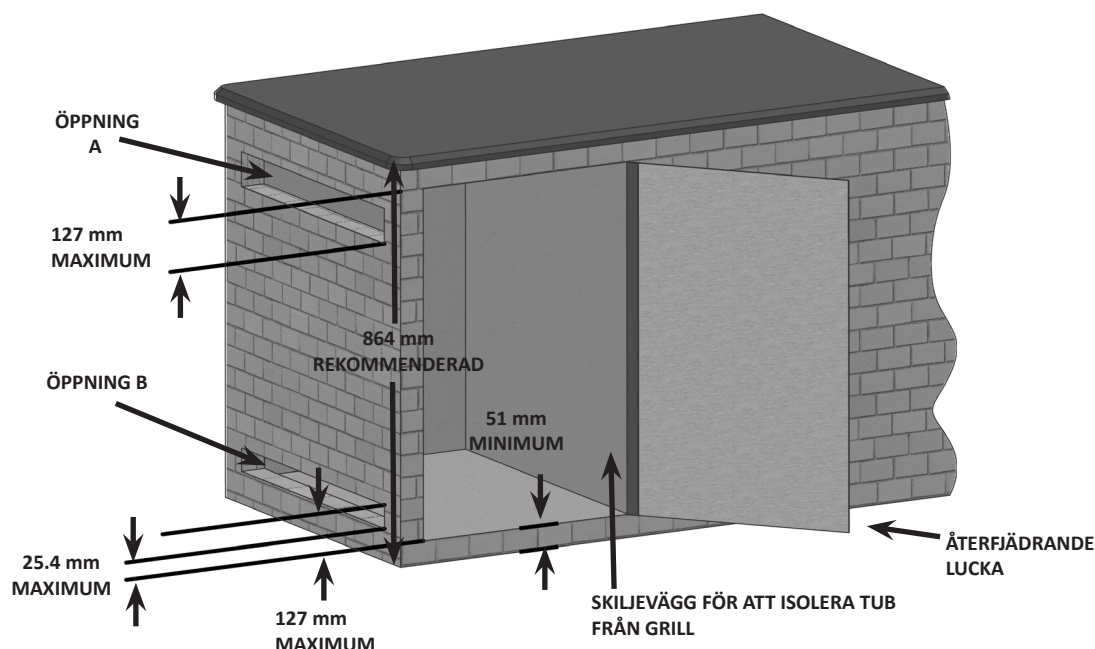
1. Minst en ventilationsöppning på skåpets exponerade yttersida, placerad inom 127 mm från skåpets översida. Öppningen måste ha en total fri yta på över 130 cm² för en tub på upp till 9 kg och 195 cm² för en tub som är större än 9 kg.
2. Minst en ventilationsöppning på den exponerade yttre sidan av skåpet placerad 25,4 mm eller mindre från golvnivå. Öppningen måste ha en total fri yta på över 65 cm² för en tub på upp till 9 kg och 100 cm² för en tub som är större än 9 kg. Den övre kanten får inte vara mer än 127 mm över golvnivå.

Varje öppning måste vara stor nog att klara införsel av en 3,2 mm stav.



VARNING!

- Tubens ventiler måste vara lättåtkomliga för handmanövrering. En lucka på skåpet för att säkerställa åtkomst till tubventilerna är acceptabelt, förutsatt att den är återfjädrande och kan öppnas utan att verktyg måste användas.
- Gasoltubens skåp måste isolera tuben från brännarens avdelning för att skydda mot strålning, utgöra en flamspärre och skydda från främmande material som exempelvis heta fettdroppar. Skåpet kan inte placeras direkt under grillen.
- Det måste vara ett fritt utrymme på minst 51 mm mellan golvet i gasoltubens skåp och marken.
- Skåpet måste vara utformat så att gasoltuben kan anslutas och fränkopplas samt att anslutningarna kan inspekteras och testas utanför gasoltubens skåp. Anslutningar som kan störas när tuben installeras i skåpet måste vara tillgängliga för att kunna testas inuti skåpet.



TUBSTORLEK	YTA FÖR ÖPPNING A	YTA FÖR ÖPPNING B
UPP TILL 9 KG	130 cm ²	65 cm ²
STÖRRE ÄN 9 KG	195 cm ²	100 cm ²



VARNING! Inbyggda enheter levereras med ett dropptråg som endast rymmer en minimal mängd fett. För att förhindra fettbrand måste tråget rengöras efter varje användning.



VARNING! Skåpets insida måste vara åtkomlig för att kunna ansluta gasen.



FARA! Läs alla instruktioner noga innan grillen används. Om instruktionerna inte efterföljs exakt kan detta resultera i brand som orsakar allvarlig skada eller död. Hela installationen måste läcktestas innan gasolgrillen används.

SE

Instruktioner för läcktest



VARNING! Läcktest måste utföras årligen samt var gång en tub ansluts eller om någon del av gassystemet byts ut.



VARNING! Använd aldrig en öppen låga för att leta efter gasläckor. Se till att inga gnistor eller öppna lågor finns i området när du letar efter läckor. Gnistor eller öppna lågor resulterar i brand eller explosion, egendomsskada, allvarlig kroppsskada eller dödsfall.



Läcktest: Detta måste utföras innan grillen används första gången, årligen samt var gång någon gaskomponent har bytts ut eller reparerats. Rök inte medan testet utförs och avlägsna allt som kan antändas. Läs mer i Diagram för läcktest för att se vilka områden som ska kontrolleras. Stäng av alla brännarreglage. Slå på ventilen för gastillförsel.



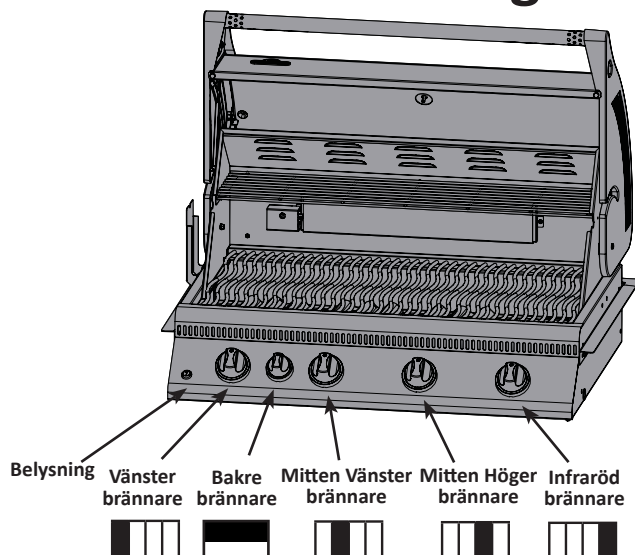
Pensla på en lösning av hälften flytande två och hälften vatten på alla skarvar och kopplingar på reglage, slang, grenrör och ventiler.



Bubblor indikerar en gasläcka. Dra antingen åt de lösa skarvarna eller byt ut delen mot en som rekommenderas av Napoleons kundtjänst och låt en auktoriserad gasinstallatör kontrollera grillen.

Slå genast av gastillförseln om läckan inte kan stoppas. Koppla från gastillförseln och låt en auktoriserad gasinstallatör eller försäljare kontrollera grillen. Använd inte grillen förrän läckaget är avhjälpt.

Instruktioner för tändning



VARNING! Öppna locket.

Avstängt läge

VARNING! Säkerställ att alla brännarreglage är avstängda. Slå på ventilen för gastillförsel.



Tändning av huvudbrännare	Tändning av bakre brännare (rotisseriebrännare)	Tändning av sidobrännare (om sådan finns)
1. Öppna grillens lock.	1. Öppna grillens lock.	1. Öppna sidobrännarens skydd.
2. Tryck in och vrid sakta valfri knapp på huvudbrännaren till läget "hi". På så sätt tänds tändlågan som i sin tur tänder vald brännare. Om tändlågan tänds, fortsätt att trycka ner kontrollknappen till dess att brännaren tänds. Släpp sedan knappen.	2. Avlägsna varmhållningsgallret.	2. Tryck in och vrid sidobrännarens reglage till högt läge.
3. Om lågan inte tänds ska kontrollknappen omedelbart vridas tillbaka till läget "off" varefter steg 2 upprepas flera gånger.	3. Tryck in och vrid sakta rotisseriebrännarens kontrollknapp till läget "hi". På så sätt tänds tändlågan som i sin tur tänder brännaren. Om tändlågan tänds, fortsätt att trycka ner brännarens kontrollknapp till dess att brännaren tänds. Släpp sedan knappen.	3. Tryck och håll kvar tändningsknappen tills brännaren tänds eller tänd med tändsticka.
4. Om lågan eller brännaren inte tänds inom 5 sekunder vrids kontrollknappen till läget "off". Vänta 5 minuter så att överskottsgasen försvinner. Upprepa steg 2 och 3 eller tänd med en tändsticka.	4. Om brännaren inte tänds ska kontrollknappen omedelbart vridas tillbaka till läget "off" varefter steg 3 upprepas flera gånger.	4. Om brännaren inte tänds inom 5 sekunder vrids kontrollknappen till läget "off". Vänta 5 minuter så att överskottsgasen försvinner. Upprepa steg 2 och 3 eller tänd med en tändsticka.
5. Om enheten tänds med en tändsticka, dra tändstickan mot den medföljande tändstaven. Håll den tända stickan ned genom grillen och droppskyddet medan motsvarande brännarventil vrids till högt läge.	5. Om brännaren inte tänds inom 5 sekunder vrids kontrollknappen till läget "off". Vänta 5 minuter så att överskottsgasen försvinner. Upprepa steg 3 och 4 eller tänd med en tändsticka.	



VARNING! Använd inte den bakre brännaren (rotisseriebrännaren) när huvudbrännarna är i drift.

Instruktioner för tillagning

Första tändning: När gasgrillen tänds första gången avger den en lätt doft. Detta är ett helt normalt och tillfälligt tillstånd som orsakas av inbränningen av inre färger och smörjmedel som används under tillverkningen och kommer inte att uppstå igen. Kör bara huvudbrännarna på hög i ungefär en halvtimme.

Användning av huvudbrännare: När mat ska brynas, rekommenderar vi att grillen värms upp genom att alla brännare sätts på högsta värme med stängt lock i ungefär tio minuter. Mat som ska tillagas under kortare tid (fisk och grönsaker) kan grillas med öppet lock. Tillagning med stängt lock ger högre och jämnare temperaturer som kan minska tillagningstiden och ge en jämnare tillagning. Livsmedel med längre tillagningstid än 30 minuter, som exempelvis stekar, kan tillagas indirekt (där den brännare tänds som är mitt emot matens placering). Vid tillagning av magert kött, som kycklingbröst eller magert fläskkött, kan gallren oljas innan uppvärmning för att minska risken för att det fastnar. Tillagning av kött med högt fettinnehåll kan orsaka upplamning. Putsa bort fett eller sänk temperaturen för att förhindra detta. Flytta köttet från flammorna och sänk värmen om upplamning uppstår. Lämna locket öppet. Se Napoleons kokbok Grillning för alla säsonger för mer information.

Användning av infraröd huvudbrännare (om sådan finns): Följ tändningsrutinen för infraröd brännare och kör på hög värme i 5 minuter med stängt lock eller till dess att de keramiska brännarna glöder röda. Placera mat på grillen och tillaga enligt de tider som står uppräknade i tabellen för infraröd grillning. Fortsätt tillaga över de infraröda brännarna på hög, medium eller låg värme efter egen smak och vänd ofta på maten. Du kan också placera maten över brännare som inte är tända, stänga locket och låta ugnstemperaturen långsamt avsluta tillagningen.



VAR FÖRSIKTIG! Genom den starka värme som infraröda brännare ger, bränns snabbt mat som lämnas obebakt över brännarna. Håll locket öppet under tillagning när de infraröda brännarna är inställda på hög värme. Den starka värmen ger tillräcklig temperatur för bryning även med öppet lock. Därför måste maten också bevakas för att förhindra att den bränns vid.

Direkt tillagning: Placera maten som ska tillagas på grillen direkt över värmen. Denna metod används vanligtvis för att bryna livsmedel som inte kräver förlängda tillagningstider, exempelvis hamburgare, köttskivor, kycklingdelar eller grönsaker. Livsmedlen bryns först för att innesluta safter och smak och därefter sänks temperaturen för att avsluta tillagningen efter dina önskemål.

Indirekt tillagning: Tänd en eller fler brännare och placera livsmedlen som ska tillagas på grillen över en brännare som inte används. Värmen cirkulerar runt livsmedlen och tillagar dem sakta och jämnt. Tillagning enligt denna metod är i stort sett detsamma som tillagning i ugn och används vanligtvis för stora köttbitar som stekar, kyckling eller kalkon, men kan också användas för livsmedel som är benägna att flamma upp eller för rökning. Lägre temperaturer och längre tillagningstider ger ett mörkt resultat.

Användning av bakre brännare (om sådan finns): Avlägsna uppvärmningsgallret före användning. Den extrema hettan kan skada varmhållningsgallret. Grillgaller ska också avlägsnas om de hindrar rotisserieset. Den bakre brännaren är utformad för att användas tillsammans med rotisseriesekiten som finns hos din återförsäljare. Se instruktioner för montering av rotisseriesekiten.

Avlägsna rotisserieseriemotorn från gasgrillen för att använda motvikten. Placera grillspett med kött som ska tillagas över hängarna i grillen. Köttet hänger naturligt med den tunga sidan nedåt. Dra åt motviktens arm och vikten så att armen är vänd uppåt. Dra motvikten in eller ut för att balansera lasten och dra åt när den är rätt placerad. Sätt tillbaka motorn och börja tillagningen. Placera ett fat i metall under köttet för att samla upp droppande fett för ösning och för en naturligt välsmakande sky. Vätska för ösning kan tillsättas efter behov. För att innesluta safterna används först den bakre brännaren på hög värme varefter värmen sänks för att maten ska bli helt tillagad. Håll locket stängt för bästa resultat. Stekar och fågel får perfekt färg på utsidan och blir saftiga och möra på insidan. EN kyckling på cirka 1,5 kg tar ungefär 1 ½ time att tillaga med rotisserie på medium till hög värme. Se Napoleons kokbok Grillning för alla säsonger för mer information.



WARNING! Grillsås och salt kan vara frätande och ger en snabb försämring av gasgrillens delar om de inte rengörs regelbundet. Efter avslutad matlagning monteras rotisseriesedelarna isär och tvättas noggrant med varmt tvålsvatten samt förvaras inomhus.

Infraröd värme

De flesta människor vet inte att den värmekälla vi är mest bekanta med, vår sol, värmer upp jorden genom att huvudsakligen använda infraröd energi. Detta är en form av elektromagnetisk energi med en våglängd som är lite större än den röda delen av spektrumet för synligt ljus men mindre än en radiovåg. Denna energi upptäcktes år 1800 av Sir William Herschel som delade upp solljus i dess delfärger med hjälp av ett prisma. Han visade att det mesta av strålens värme föll i området just bakom spektrumets röda del där inget synligt ljus existerade. De flesta material absorberar lätt infraröd energi i en mängd olika våglängder, vilket ger en ökning i dess temperatur. Samma fenomen får oss att känna oss varma när vi exponeras för solljus. Solens infraröda strålar färdas genom rymdens vakuum, vidare genom atmosfären och penetrerar vår hud. Detta ger en ökad molekylär aktivitet i huden, vilket skapar en inre friktion som i sin tur ger upphov till värme och gör att vi känner oss varma.

Mat som tillagas över infraröda värmekällor blir uppvärmda genom samma princip. Kolgrillning är vårt vanligaste alternativ till infraröd tillagning. De glödande briketterna avger infraröd energi till maten som tillagas med väldigt lite torkande effekt. Eventuella safter eller oljor som lämnar livsmedlen, droppar ner på kolbädden och förångas till rök som ger maten dess goda grillsmak. Napoleons® infraröda brännare fungerar på samma sätt. I varje brännare finns 10 000 öppningar, var och en med sin egen lilla låga som får den keramiska ytan att glöda röd. Denna glöd avger samma typ av infraröd värme till maten utan att du behöver krångla med grillkol. Infraröda brännare ger också en yta med jämnare uppvärmning som är enklare att reglera än en koleld. För snabb bryning kan brännarna ställas in på hög, men kan också vridas ner för långsammare tillagning. Vi vet alla hur svårt detta är på en koleldad grill. Traditionella gasbrännare värmer livsmedlen på ett annat sätt. Luften som omger brännarna värms upp av förbränningen och stiger sedan upp till maten som tillagas. Detta ger lägre grilltemperaturer som är idealiska för känsligare matvaror som skaldjur eller grönsaker, medan Napoleons infraröda brännare ger en brynande värme för saftigare och mer smakrika köttskivor, hamburgare och annat kött. För tillagningstider och tips hänvisas till tabellen för infraröd grillning.

Tabell för infraröd grillning

Livsmedel	Inställning av reglage	Tillagningstid	Användbara förslag
Köttskiva ca 2,5 cm tjock	Hög värme, 2 min. på var sida. Hög värme, 2 min. på var sida och därefter mediumvärme. Hög värme, 2 min. på var sida och därefter mediumvärme.	4 min. - Blodig 6 min. – Medium 8 min. - Välstekt	Fråga efter kött med mamorerat fett när du väljer kött för grillning. Fettet fungerar som ett naturligt mörningsmedel under tillagningen och gör köttet mörkt och saftigt.
Hamburgare ca 1 cm tjock	Hög värme, 2 min. på var sida. Hög värme, 2 1/2 min. på var sida. Hög värme, 3 min. på var sida.	4 min. - Blodig 5 min. – Medium 6 min. - Välstekt	Förberedelse av hamburgare för beställning blir enklare genom att variera tjockleken på biffarna. Vill du ge köttet en exotisk smak kan du pröva att tillsätta rökspån som smaksatts med hickory i Napoleons röktråg.
Kycklingdelar	Hög värme, 2 min. på var sida, därefter mediumlåg till låg värme.	20-25 min.	Leden, låret och benet från sidan utan skinn ska skivas 3/4 igenom för att köttet ska ligga plant på grillen. På så vis tillagas det snabbare och jämnare. Vill du ge maten en egen smak kan du pröva att tillsätta rökspån som smaksatts med mesquite i Napoleons röktråg.
Fläskkotletter	Medium	6 min. per sida	Putsa bort onödigt fett innan grillning. Välj tjockare kotletter för ett mörare resultat.
Revbensspjäll	Hög värme i 5 minuter, låg för att avsluta.	20 min. per sida, vänd ofta.	Välj revben som är magra och köttiga. Grilla till dess att köttet släpper lätt från benen.
Lammkotletter	Hög värme i 5 minuter, medium för att avsluta.	15 min. per sida,	Putsa bort onödigt fett innan grillning. Välj extra tjocka kotletter för ett mörare resultat.
Grillkorv	Medium - låg	4-6 min.	Välj korvar av större storlek. Skär upp skinnet på längden innan du grillar korven.

Instruktioner för underhåll / rengöring

Vi rekommenderar att denna gasolgrill kontrolleras och servas årligen av kvalificerad servicepersonal.

Se alltid till att området runt gasolgrillen är fritt från brännbara material, bensin eller andra lättantändliga gaser och vätskor. Blockera inte ventilationen eller utströmningen av förbränningsluft. Håll cylinderkåpens ventilationsöppningar (placerade på vagnssidorna samt framtill och baktill vid den nedersta hyllan) fria och rena från skräp.



WARNING! Använd alltid skyddshandskar och skyddsglasögon vid rengöring av grillen.

WARNING! För att undvika risken för brännskador ska underhållsarbete endast utföras när grillen är kall. Undvik oskyddad kontakt med varma ytor. Säkerställ att alla brännare är avstängda. Rengör grillen på en yta där rengöringsmedel inte skadar altandäck, gräsmatta eller uteplats. Använd inte rengöringsmedel för ugn för att rengöra någon del av denna gasolgrill. Använd inte en självrengörande ugn för att rengöra grillgaller eller någon annan del av gasolgrillen. Grillsås och salt kan vara frätande och ger en snabb försämring av gasolgrillens delar om de inte rengörs regelbundet.

Observera: Rostfritt stål har en förmåga att oxideras eller fläckas tillsammans med klorid eller sulfid, i synnerhet längs med kusten och annan kärvt miljö som exempelvis den varma, fuktiga luften runt pooler och badtunnor. Dessa fläckar kan uppfattas som rost men kan enkelt avlägsnas eller förhindras. Tvätta alla ytor i rostfritt stål med rent vatten och/eller rengöringsmedel för rostfritt stål var tredje till fjärde vecka eller så ofta som krävs för att förhindra och avlägsna fläckar.



WARNING! Använd alltid skyddshandskar och skyddsglasögon vid rengöring av grillen.

WARNING! Stäng av gasen vid källan och koppla bort enheten innan service. För att undvika risken för brännskador ska underhållsarbete endast utföras när grillen är kall. Läcktest måste utföras årligen samt var gång någon komponent i gaskedjan har bytts ut eller gaslukt förekommer.

Grillgaller och varmhållningsgaller: Grillgaller och varmhållningsgaller rengörs bäst med en borste med mässingsborst under uppvärmningen. Stålull kan användas på envisa fläckar. Det är normalt att galler i rostfritt stål (om sådana finns) missfärgas permanent vid regelbunden användning genom tillagningsytans höga temperatur.

Kontrollpanel: Kontrollpanelens text är tryckt direkt på det rostfria stålet och kommer med rätt underhåll att förbli mörkt och läsbart. För rengöring av panelen används endast varmt tvålatten eller rengöringsmedel för rostfritt stål från din Napoleon-försäljare. Använd aldrig rengöringsmedel med slipmedel på några rostfria ytor, särskilt inte på trycket på kontrollpanelen eftersom den då gradvis kommer att gnidas bort.

Rengöring inuti gasolgrillen: Ta bort grillgallren. Använd en borste med mässingsborst för att rengöra löst skräp från gallrets sidor samt från lockets undersida. Skrapa droppskydden med en spackelkniv eller skrapa och använd en stålborste för att avlägsna askan. Avlägsna droppskydden och borsta bort skräp från brännarna med mässingsborsten. Sopa ner allt skräp från gasolgrillens insida i dropptråget.

Dropptråg: Lagrat fett är en brandrisk. Rengör dropptråget ofta (efter 4-5 användningar eller så ofta som behövs) för att undvika påbyggnad av fett. Fett och överskottsdroppar passerar genom dropptråget under gasolgrillen och samlas i engångsfettuppsamlaren under dropptråget. Dra loss dropptråget från grillen för att komma åt engångsfettuppsamlaren eller för att rengöra dropptråget. Fyll aldrig dropptråget med aluminiumfolie, sand eller något annat material eftersom detta kan förhindra att fett flyter korrekt. Tråget ska skrapas ur med en spackelkniv eller skrapa. Byt ut engångsfettuppsamlaren var 2-4 vecka, beroende på hur mycket grillen används. Kontakta din Napoleon-återförsäljare för tillbehör.

Rengöring av yttre grilllyta: Använd inte rengöringsmedel med slipmedel eller stålull på några målade, emaljerade eller rostfria delar av din Napoleon-grill. Detta kommer att repa ytan. Yttre grilllytor ska rengöras med varmt tvålatten medan metallen fortfarande känns varm. Använd rengöringsmedel för rostfritt stål eller utan slipmedel för rengöring av ytor i rostfritt stål. Torka alltid i fibrernas riktning. Med tiden missfärgas delar i rostfritt stål av uppvärmningen, vanligtvis till en gyllene eller brun nyans. Missfärgningen är normal och påverkar inte grillens prestanda. Emaljerade delar måste hanteras med extra försiktighet. Den emaljerade ytan är glasliknande och flisas lätt vid slag. Emalj för förbättring av ytan finns att köpa från din Napoleon-återförsäljare.



WARNING! Slang: Kontrollera att slangen inte är sliten, smält, skuren eller har sprickor. Använd inte gasolgrillen om något av detta förekommer. Låt din Napoleon-återförsäljare eller en kvalificerad gasinstallatör byta ut delen.

SE



SE

Gasolbrännare: Brännarna är gjorda av tjockt rostfritt stål 304, men extrem hetta och en korroderande miljö kan orsaka rost på ytan. Denna kan avlägsnas med en borste med mässingsborst.

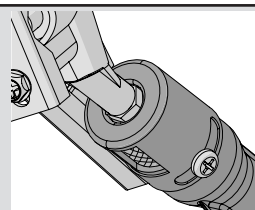
VAR FÖRSIKTIG! Varning för spindlar.

Spindlar och insekter dras till lukten av propan eller naturgas. Brännaren är utrustad med ett insektsnät på luftspjället, vilket minskar risken för att insekter bygger bo inuti brännaren men eliminerar inte problemet helt. Ett bo eller spindelväv kan få brännaren att brinna med en mjukt gul eller orange låga eller orsaka en brand (bakeld) vid luftspjället under kontrollpanelen. Vid rengöring av brännarens insida måste den avlägsnas från gasolgrillen: Avlägsna skruven som fäster brännaren vid den bakre väggen. Dra brännaren bakåt och uppåt för att ta loss den. Rengöring: Använd en flexibel borste för venturirör för att rengöra brännarens insida. Skaka ut eventuellt löst skräp från brännaren genom gasintaget. Kontrollera brännarens öppningar och ventilmynningar så att de inte är blockerade. Brännarens öppningar kan tillslutas med tiden på grund av skräp från matlagning eller korrosion. Använd ett öppnat pappersgem eller medföljande underhållsverktyg för att rengöra dem. Borra ur blockerade öppningar med medföljande borrar i en liten sladdlös borrar. Öppningarna är enklare att rengöra om brännaren tas loss från grillen, men det kan också göras med monterad brännare. Böj inte borrar när öppningarna borrar eftersom detta får den att brytas av. Borret är endast för brännarens öppningar, inte för mässingsmynningar (munstycken) som reglerar flödet in i brännaren. Se till att inte förstora hålen. Se till att insektsnätet är rent, tätt och fritt från skräp.

Sätta tillbaka brännaren: Utför processen i omvänd ordning för att sätta tillbaka brännaren. Kontrollera att ventilen angör brännaren vid montering.



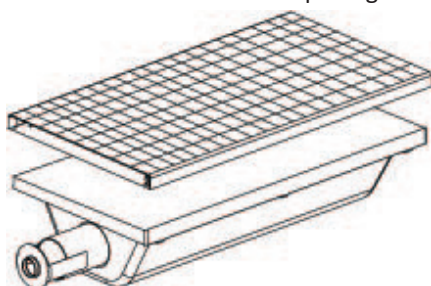
WARNING! När brännaren sätts tillbaka efter rengöring är det mycket viktigt att ventilen eller mynningen går in i brännarens rör innan gasolgrillen tänds. Om ventilen inte är innanför brännarens rör kan brand eller explosion uppstå.



Infraröda brännare: Genom den höga intensiteten i infraröda brännare förbränns det mesta av droppar och matpartiklar som faller på brännarens yta omedelbart. Visst skräp och rester kan dock bli kvar. För att ta bort resterna efter matlagning, slår du på grillen på hög i 5-10 minuter. Rengör inte den keramiska ytan med stålborste.

Skydd för infraröda brännare: Din grillens infraröda brännare är konstruerade för långvarig funktion men måste skötas för att förhindra sprickbildning i de keramiska ytorna. Sprickor gör att brännarna inte fungerar korrekt. Nedan följer några orsaker till sprickor samt vad du kan göra för att undvika dem. Skada som orsakats av att dessa steg inte har efterföljts täcks inte av grillens garanti.

1. Påverkan av hårda föremål. Använd aldrig hårda föremål mot den keramiska ytan. Var försiktig när du sätter in eller tar ut grillgaller och tillbehör i eller ur grillen.
2. Kontakt med vatten eller andra vätskor. Kalla vätskor som kommer i kontakt med de varma keramiska ytorna kan få dem att gå sönder. Släng aldrig vatten i grillen för att släcka en låga. Om ytan eller insidan på en brännare blir fuktig när den inte används, kan senare användning av brännaren ge upphov till ånga vilken i sin tur kan orsaka tillräckligt tryck för att ge sprickor i keramiken. Upprepad blötläggning av keramiken kan också få den att svälla och expandera. Denna expansion ger ett olämpligt tryck på keramiken som kan få den att spricka och smulas sönder.
 - i) Kasta aldrig in vatten i grillen för att kväva plötsliga flammor.
 - ii) Försök inte använda infraröda brännare utomhus vid regn.
 - iii) Om du hittar vatten stående i grillen (orsakat av regn, vattenspridare osv.), kontrollera då keramiken så att den inte är blötlagd. Om den verkar blöt avlägsnas brännaren från grillen. Vänd den upp och ner för att hålla av överskottsvatten och ta därefter in den för att torka helt.
3. Nedsatt ventilering av varmluft från grillen. För att brännarna ska fungera korrekt måste varmluft kunna komma ut ur grillen. Om den varma luften inte ventileras får brännarna inte tillräckligt med syre, vilket kan orsaka baktändning. Om detta inträffar vid upprepade tillfällen kan keramiken spricka. Täck aldrig mer än 75 % av tillagningsytan med heltäckande metall (exempelvis en plåt eller en stor panna).
4. Felaktig rengöring. Rengör inte den keramiska ytan med stålborste. Om skräp samlas på din brännare, tänd brännaren och kör den på hög värme i 5 minuter med öppet lock så att skräpet bränns bort.



UTBYTESKÄRM N565-0002

Felsökning

Problem	Möjliga orsaker	Lösning
Låg värme/liten låga när ventilen är inställd på hög.	För propan: felaktig tändningsrutin. För naturgas: otillräcklig storlek på matarledning. För båda gaser: otillräcklig uppvärmning.	Säkerställ att tändningsrutinen följs noggrant. Alla gasolgrillars ventiler måste vara i avstängt läge när tankventilen slås på. Slå på tanken långsamt så att trycket utjämnas. Se instruktionerna för tändning. Röret måste dimensioneras enligt installationskoden. Värm upp grillen med båda huvudbrännarna på hög värme i 10-15 minuter.
Häftiga uppflamningar/ojämn värme.	Felaktigt monterade droppskydd. Felaktig uppvärmning. Överflödig påbyggnad av fett och aska på droppskydd och i dropptråg.	Se till att droppskydden sätts in med hålen framåt och skårorna nedåt. Se instruktionerna för montering. Värm upp grillen med båda huvudbrännarna på hög värme i 10-15 minuter. Rengör regelbundet droppskydd och dropptråg. Täck inte pannan med aluminiumfolie. Se instruktioner för rengöring.
Brännare brinner med gul låga tillsammans med gaslukt.	Eventuell spindelväv eller annat skräp, alternativt felaktig inställning av luftspjäll.	Rengör brännaren noga genom att ta bort den. Se allmänna instruktioner för underhåll.
Surrande regulator.	Uppstår helt normalt under varma dagar.	Detta är inget fel. Det orsakas av inre vibrationer i regulatorn och påverkar inte gasolgrillens prestanda eller säkerhet. Surrande regulatorer byts inte ut.
Brännarna tänder inte varandra.	Igensatta öppningar vid brännarens baksida.	Rengör brännarens öppningar. Se instruktioner för brännarunderhåll.
Färgen verkar flagna inuti locket eller kåpan.	Påbyggnad av fett på inre ytor.	Detta är inget fel. Ytan på locket och kåpan är emalj och flagnar inte. Flagandet orsakas av förhårdnat fett vilket torkar till färgliknande skärvor som flagar av. Regelbunden rengöring förhindrar detta. Se instruktionerna för rengöring.
Infraröd brännare (om sådan finns) får bakeld (under drift gör brännaren ett högt "whoosh"-ljud som följs av ett ihållande blåslampeliknande ljud samt blir svag.)	Keramiska plattor överfyllda med fettdroppar och påbyggnad. Öppningar är igensatta. Brännaren är överhettad på grund av otillräcklig ventilation (för stor grilllyta som är övertäckt av galler eller panna). Sprickor i keramiska plattor. Läckande packning omger den keramiska plattan alternativt är det svetsfel i brännarens hölje.	Stäng av brännaren och låt den svalna i minst två minuter. Tänd brännaren igen och kör den på hög värme i minst fem minuter eller tills de keramiska plattorna har en jämn röd färg. Se till att den yta som är täckt av föremål eller tillbehör inte överstiger 75 % av grillens yta. Stäng av brännaren och låt den svalna i minst två minuter. Tänd den därefter på nytt. Låt brännaren svalna och kontrollera noga så att inga sprickor förekommer. Kontakta din auktoriserade Napoleon-försäljare och beställ en ersättningsbrännare om du hittar några sprickor. Kontakta din auktoriserade Napoleon-försäljare för instruktioner om hur du beställer en ersättningsbrännare.

SE

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

Beställning av ersättningsdelar

Garantiinformation

MODELL: _____

INKÖPSDATUM: _____

SERIENUMMER: _____

(Registrera information här för enklare referens)

Innan kundlösningar kontaktas, kontrolleras Napoleons webbplats för mer utförliga instruktioner om rengöring, underhåll, felsökning och byte av delar på www.napoleongrills.com. För reservdelar och garantiärenden, kontakta din lokala återförsäljare. Förteckning hittar du på www.napoleongrills.se.

För att behandla ett garantianspråk behöver vi följande information:

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

I vissa fall kan vår kundlösningar begära att delarna returneras till fabriken för kontroll innan ersättningsdelar tillhandahålls. Delarna måste skickas med förbetald frakt till kundtjänstavdelningen med följande information bifogad:

1. Enhetens modell och serienummer.
2. En kortfattad beskrivning av problemet ("trasig" räcker inte).
3. Inköpsbevis (kopia på fakturan).
4. Returnummer, erhållet av kundlösningar.

Innan Kontakta kundlösningar, notera att följande problem inte ersätts av garantin:

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



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

WARNING! Byggnadsmaterial och damm från murningsarbete kan orsaka ytskador på enheten och dess tillbehör. Det bästa alternativet är att installera enheten efter att konstruktionen är klar och arbetsplatsen städats. Om komponenterna måste installeras innan konstruktionen slutförs, måste utsatta ytor täckas för att förhindra korrosion. Alla ytor måste rengöras när konstruktionen är klar. Använd inte saltsyra för att rengöra ytor från murningsrester då kalken som finns i vissa byggmaterial är starkt frätande. Under härdningsperioden, 1 - 2 månader, rekommenderas att en polish eller vax för rostfritt stål (bilvax fungerar) används för att förhindra direkt kontakt med kalkmaterialen.

SE

Komma igång

1. Avlägsna alla paneler, hårdvara och grillhuvud från kartongen. Lyft på locket och ta bort eventuella delar som finns paketerade inuti. Använd detaljlistan för att säkerställa att alla nödvändiga delar medföljer.
2. Förstör inte förpackningen förrän gasolgrillen har monterats i sin helhet och fungerar till din belåtenhet.
3. Montera grillen där den ska användas. Lägg ner kartong eller en handduk för att förhindra att delar försvinner eller skadas under monteringen.



4. **De flesta delarna av rostfritt stål levereras med en skyddsplast som måste tas bort innan du använder grillen. Den skyddande plasten har i vissa fall tagits bort vid tillverkningsprocessen och kan då ha lämnat efter sig en rest som kan uppfattas som repor eller skador. För att ta bort denna rest, torka kraftfullt av delen i samma riktning som stålet blivit borstat.**
5. Följ alla instruktioner i den ordning som de visas i denna handbok.
6. Två personer krävs för att lyfta på grillhuvudet på den monterade grillvagnen.

Om du har några frågor om grillens montering eller drift, eller om det fanns några skadade eller saknade delar, ring vår kundtjänstavdelning på 1-866-820-8686 kl. 9.00-17.00 (EST).

VERKTYG KRÄVS FÖR MONTERING (ingår ej)

3/8 (10 mm)
Skruvnyckel,
spärranordning
eller drivrem



Platta och skruvmejslar
från Philips



Tång



Hammare



ÖPPNINGSTORLEKAR FÖR INBYGGD ENHET

SE

MODELL	ÖPPNINGSTORLEKAR			ANTECKNINGAR
	W	D	H	
BILEX605	930mm	545mm	190mm	
INBYGGD SIDOBRÄNNARE	324mm	419mm	114mm	ÖPPNING PÅ MINST 32 CM ² MÅSTE FINNAS FÖR SIDOBRÄNNARENS FÖRBRÄNNINGSLUFT



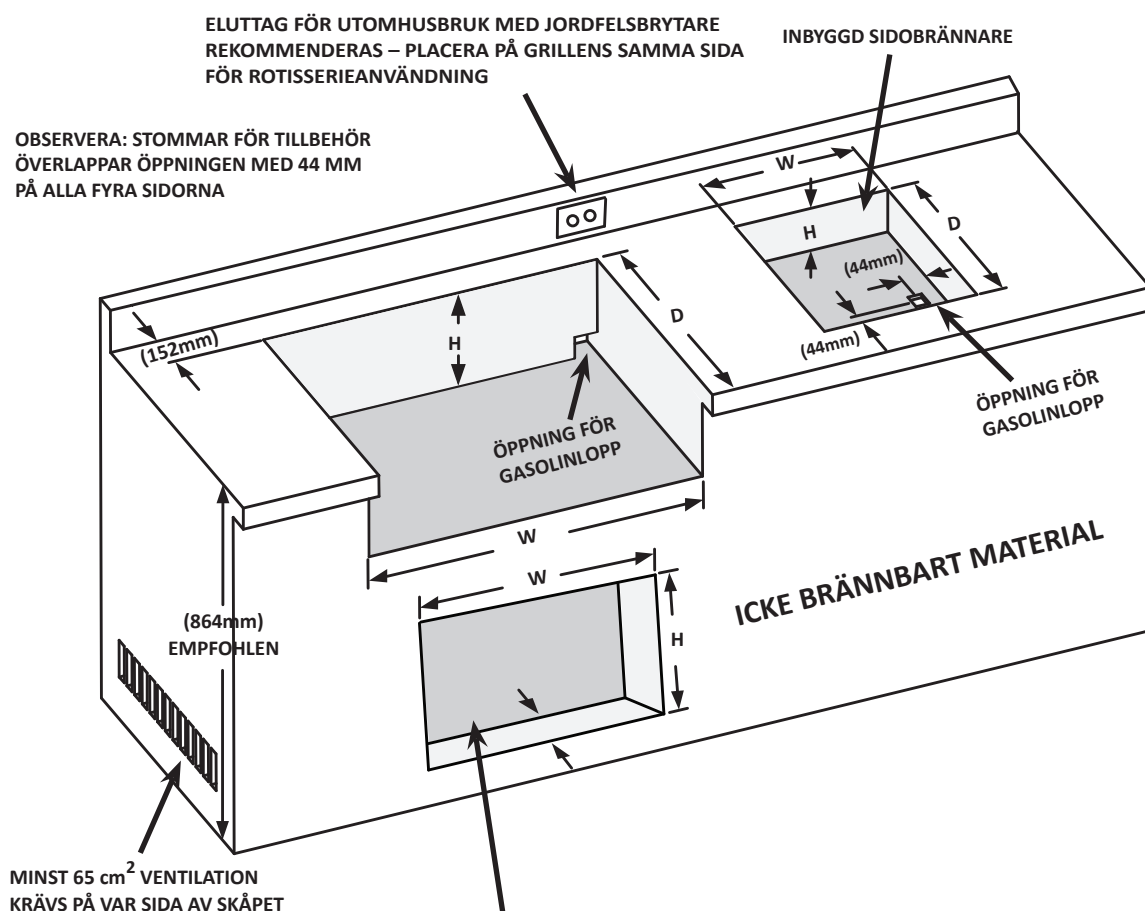
VARNING! Denna grill är endast avsedd för icke brännbara omramningar alternativt att omges av brandskyddsplåt. Vid anslutning till fast gasnät måste detta göras enligt lokala föreskrifter av en behörig installatör.



VARNING! Omramning måste byggas av icke brännbart material (A-klassning enligt standard EN 13501-1) alternativt med brandskyddsplåt mellan omramning och grill.



OBSERVERA: STOMMAR FÖR TILLBEHÖR ÖVERLAPPAR ÖPPNINGEN MED 44 MM PÅ ALLA Fyra SIDORNA

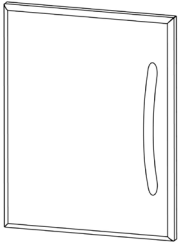
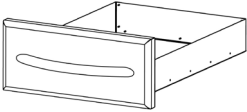
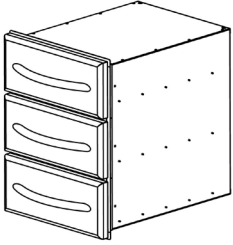
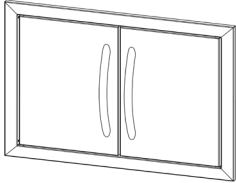
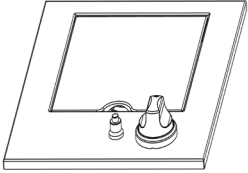


VARNING! SKÅPSTOMME, SKÅP OCH BÄNK MÅSTE VARA TILLVERKADE AV ICKE BRÄNNBART MATERIAL



ÖPPNINGSTORLEKAR FÖR INBYGGDA TILLBEHÖR

AUKKOJEN MITAT

ARTIKELNR.	BESKRIVNING	BILD	BREDD	HÖJD	DJUP
N370-0361	LUCKA I ROSTFRITT STÅL, PF-STIL		432 mm	591 mm	
N370-0359	EN LÅDA I ROSTFRITT STÅL, PF-STIL		438 mm	171 mm	584 mm
N370-0360	TRE LÅDOR I ROSTFRITT STÅL, PF-STIL		438mm	578mm	584mm
N370-0502 N370-0503-1	LITEN DUBBEL LUCKA STOR DUBBEL LUCKA *STOMMAR STICKER UT 19 mm FRÅN SKÅPETS YTA		718mm 972mm	514mm 514mm	
N370-0504 N370-0505	SIDOBÄNNARE, GASOL SIDOBÄNNARE, NATUR- GAS		324mm	114mm minimum	419mm

SE

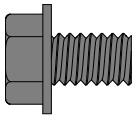
INSTRUKTIONER FÖR INBYGGD LÅDA (TILLBEHÖR)

1. Packa upp lådstommen.
2. Ta bort luckorna från skåpet genom att dra ut dem helt och därefter lyfta uppåt för att ta bort dem från skårona.
3. Lägg mellanlägg i öppningen för att se till att skåpet passar in i öppningen. Se till att sidornas mellanlägg är placerade på samma höjd som skåpets monteringshål. Den nedre delen av öppningen kan också behöva mellanlägg för att säkerställa att skåpets framsida är lodrät.
4. Fäst skåpet när det är plant och rätvinkligt. (Fästen ingår ej).
5. Sätt in lådorna igen genom att tippa lådans baksida in i skåran. När hjulen löper i skåran, sänks lådans framsida tills den är plan och trycks därefter in. Obs. Om skåpet installeras med för tjocka mellanlägg, passar inte hjulen in i skåran. Mellanlaggens tjocklek måste då minskas.
6. Ta bort skyddsöverdraget från alla återstående ytor.

INSTRUKTIONER FÖR INBYGGD LUCKA (TILLBEHÖR)

1. Packa upp luckan och stommen.
 - a. För välvda luckor i rostfritt stål: ta bort luckorna från stommen genom att lyfta luckan medan du håller i låstappen. På så sätt kommer låstappen ut ur hålet på stommens nederdel. När tappen är borttagen från bottenhålet, kan hela luckan fällas ner och tas bort från stommen.
 - b. För rostfri lucka i PF-stil: luckan måste tas bort genom att lossa den mittersta krysskruven på gångjärnet längst bort från luckan. Detta gör att gångjärnet kan delas.
 - c. För dubbla luckor, uppsättning N370-0502 eller N370-0503, se medföljande instruktioner.
2. Centrera stommen i öppningen. Markera tapphålens placering, upptill och nedtill. När alla tapphål är markerade, tas stommen bort med hjälp av ett 3/8"-borrskär. Borra ur låstappens frigående hål. De frigående hålen ska vara minst 1/2" djupa. När hålen är klara kan du på nytt centrera stommen i öppningen. Börja med gångjärnssidan och lägg mellanlägg mellan stommen och öppningens sidovägg. Se till att mellanlaggen är nära gångjärnen på luckor i PF-stil. När stommens sidovägg är lodrät, fästs den vid skåpet med skruvar (medföljer ej). Fäst den andra sidan av stommen på samma sätt och se till att stommen är rätvinklig.
3. Förutom på uppsättningen med dubbla välvda luckor i rostfritt stål, behövs inga fästen upptill och nedtill på stommen. Stommen till dubbla välvda luckor i rostfritt stål måste fästas i mitten såväl upptill som nedtill.
4. När stommen har säkrats och det är säkerställt att den är vinkelrät, kan luckan sättas dit igen.
5. Ta bort skyddsöverdraget från alla återstående ytor.

BILEX605 RAKENNUSOHJEET

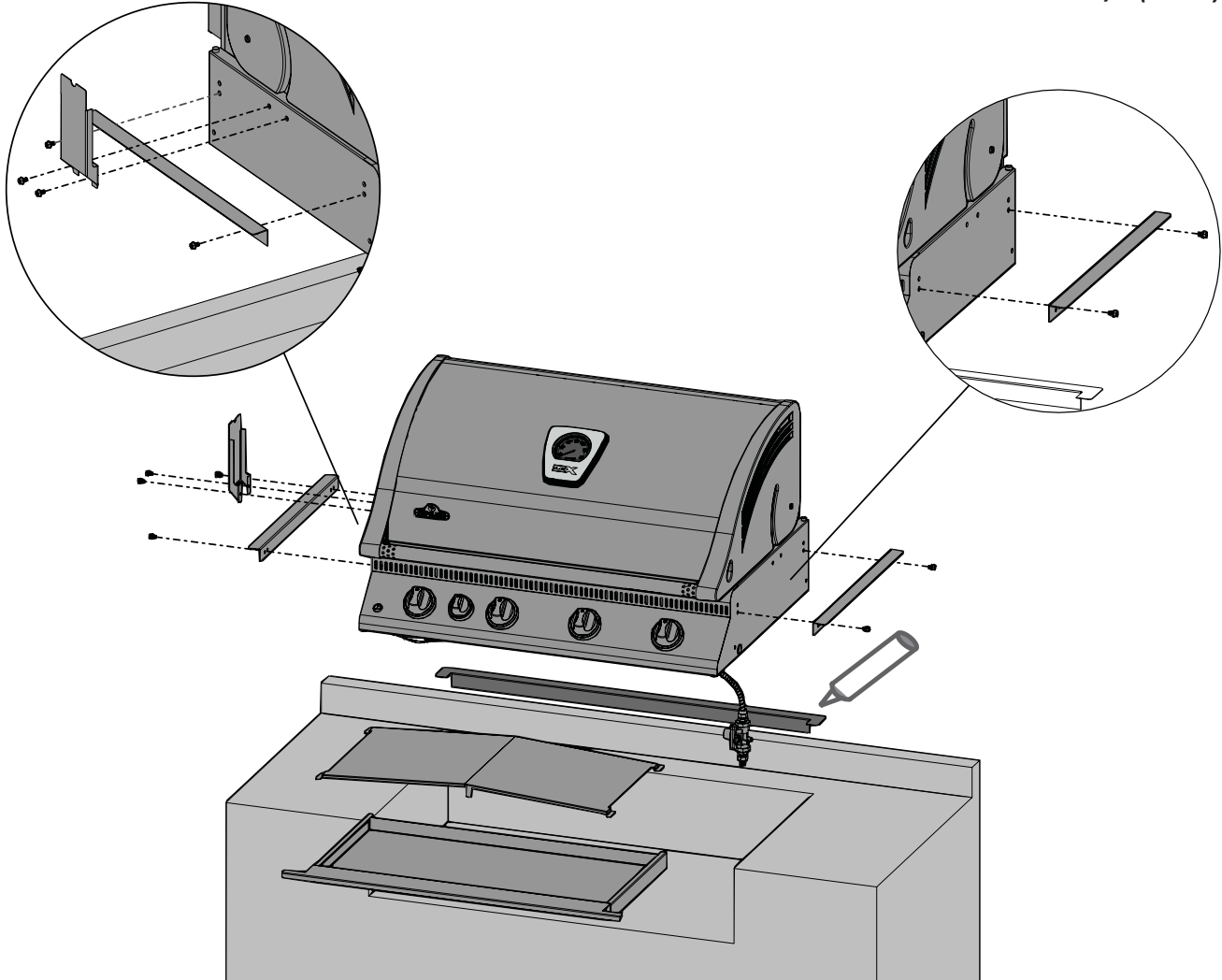


2 x N570-0073 (1/4-20 X 3/8")



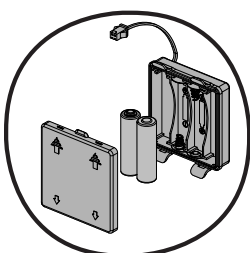
3/8" (10mm)

SE



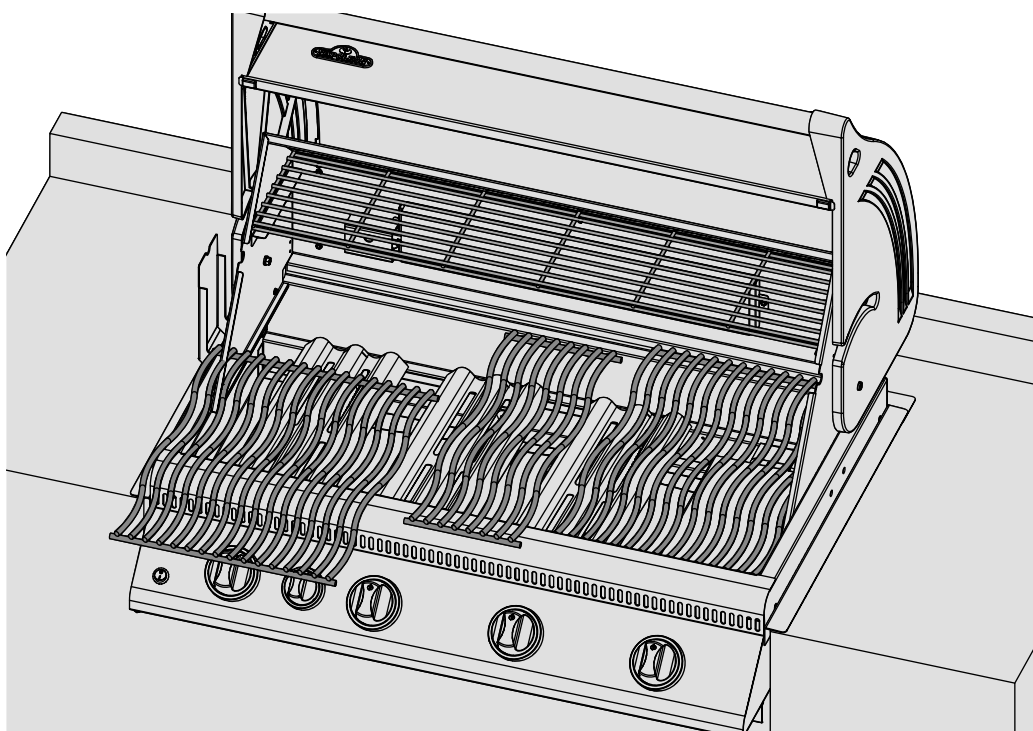
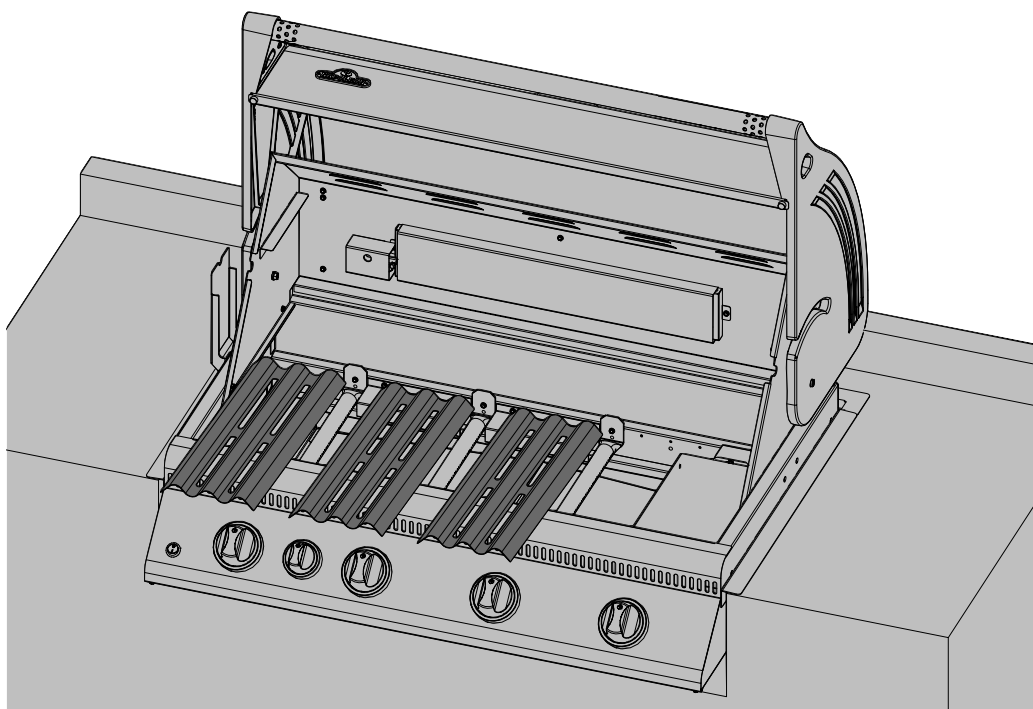
Denna grill är endast utformad för murade, icke brännbara förhållanden och måste installeras och underhållas av en kvalificerad installatör i enlighet med lokala regler.

1. Fäst sidans fästbyglar på var sida om grillen med hjälp av 1/4-20 x 3/8" skruvar (N570-0073).
2. Lägg den bakre listen tvärsöver öppningens baksida. En klick silikon kan tillföras varje sida av den bakre listen för att hålla den på plats.
3. När enheten sänks på plats, ska kanterna på den bakre listen vara under sidans fästbyglar. Anslut den flexibla tillförselslangen till kopplingen i ändan av förgreningsröret.
4. Hela installationen måste läcktestas innan enheten används.



Montera batterierna enligt bild. Anslut kabeln från LED-lamporna, placerade under kontrollpanelen, till batteripaketets kabel. Kontrollera att kablarna inte kommer i kontakt med grillens underdel. Batteripaketmodulen måste monteras inuti höljet, minst 20 cm under dropptråget, för att förhindra att modulen överhettas. Kontrollera att kablar och modul inte förhindrar att dropptråget kan avlägsnas.

SE



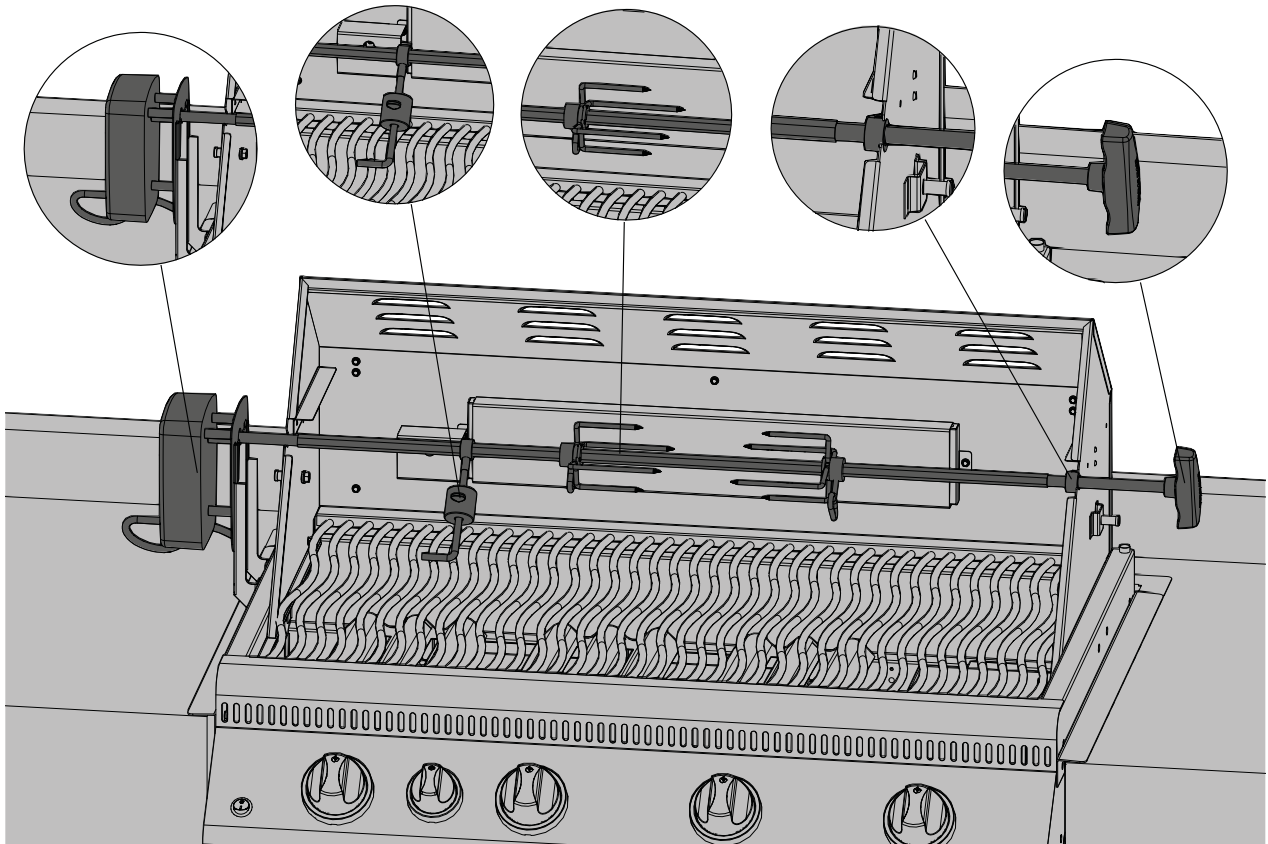
Instruktion för montering av rotisseriekit

(valfri)

Montera rotisseriekitets delar enligt bilden.

Se till att genomföringen
fäster i gasolens
värmesköld enligt bild.

SE



Instruktioner för läcktest



WARNING! Läcktest måste utföras årligen samt var gång en tub ansluts eller om någon del av gassystemet byts ut.



WARNING! Använd aldrig en öppen låga för att leta efter gasläckor. Se till att inga gnistor eller öppna lågor finns i området när du letar efter läckor. Gnistor eller öppna lågor resulterar i brand eller explosion, egendomsskada, allvarlig kroppsskada eller dödsfall.



Läcktest: Detta måste utföras innan grillen används första gången, årligen samt var gång någon gaskomponent har bytts ut eller reparerats. Rök inte medan testet utförs och avlägsna allt som kan antändas. Läs mer i Diagram för läcktest för att se vilka områden som ska kontrolleras. Stäng av alla brännarreglage. Slå på ventilen för gastillförsel.

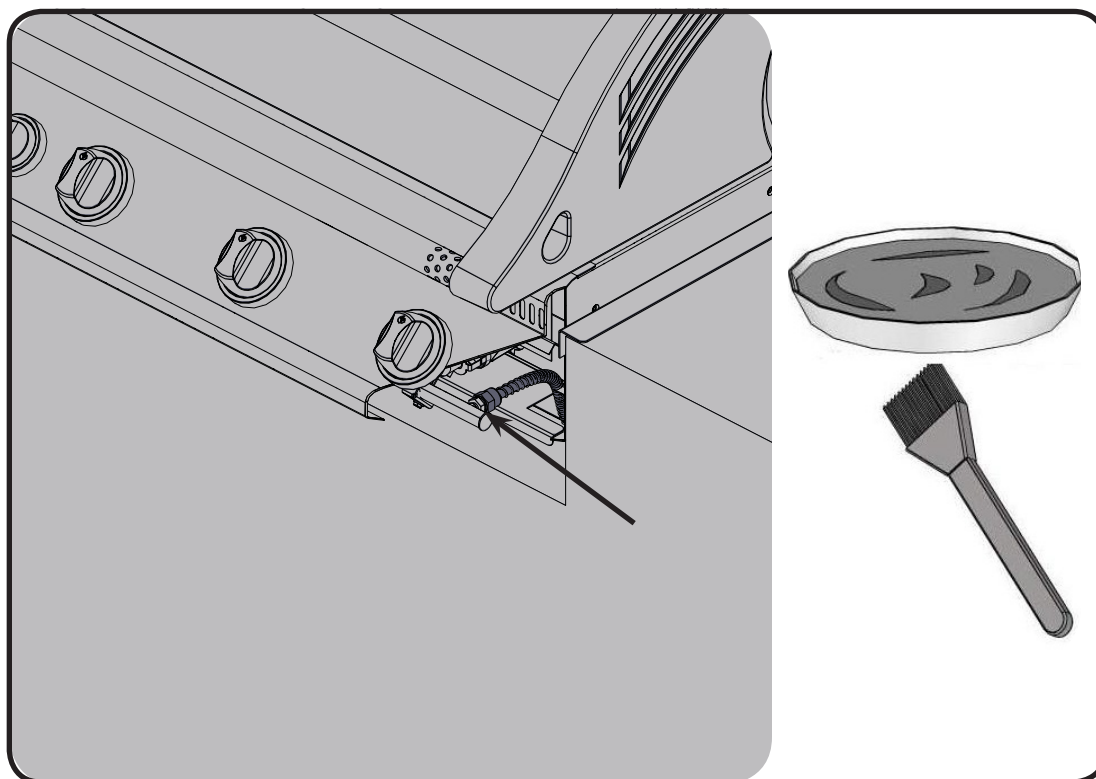


Pensla på en lösning av hälften flytande två och hälften vatten på alla skarvar och kopplingar på reglage, slang, grenrör och ventiler.



Bubblor indikerar en gasläcka. Dra antingen åt de lösa skarvarna eller byt ut delen mot en som rekommenderas av Napoleons kundtjänst och låt en auktoriserad gasinstallatör kontrollera grillen.

Slå genast av gastillförseln om läckan inte kan stoppas. Koppla från gastillförseln och låt en auktoriserad gasinstallatör eller försäljare kontrollera grillen. Använd inte grillen förrän läckaget är avhjälpt.



Reservdelar

Item	Part #	Description	BILEX605
1	N335-0044L	stainless steel lid insert	x
2	N135-0042-GY1HT	left side lid casting	x
3	N135-0043-GY1HT	right side lid casting	x
4	N585-0081	heat shield lid	x
5	N570-0091	1/4-20 x 1/2" screw	x
6	N385-0307-SER	NAPOLEON logo	x
7	W450-0005	logo spring clips	x
8	N010-0739	lid handle	x
9	N685-0013	temperature gauge	x
10	N080-0287-GY1HT	lid casting cover	x
11	N570-0042	10-24 x 3/8" screw	x
12	N570-0015	lid pivot screw	x
13	N735-0003	1/4" lockwasher	x
14	N570-0073	1/4-20 x 3/8" screw	x
15	N010-0592	hood assembly	x
16	N010-0527P-30	infra red rear burner	x
17	N565-0007	infrared burner screen	x
18	N080-0206-M05	rear burner electrode cover	x
19	N240-0024P	rear burner electrode c/w pilot	x
20	Z570-0002	rear burner electrode cover screw	x
21	N615-0011	rear burner electrode cover spacer	x
22	N200-0080-M06	infra red rear burner cover	x
23	N520-0024	warming rack	x
24	N010-0598	base	x
25	N100-0036	main burner	x
26	N080-0208	main burner cross light bracket	x
27	N010-0499	infra red main burner	x
28	N080-0207	support bracket infra red burner	x
29	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
30	N475-0317-GB-DE	control panel	x
31	N010-0544-30	manifold assembly c/w valves	x
32	Z510-0003	black silicone lid bumper	x
33	N660-0002	switch light	x
34	N305-0057-M05	sear plate	x
35	N051-0006	control knob bezel large	x
36	N380-0021-CL	burner control knob large	x
37	N051-0008	control knob bezel small	x
38	N380-0020-CL	burner control knob small	x
39	N200-0079-GY1SG	back cover	x
40	N305-0058	cooking grids - stainless rod large	x
	N305-0090	cooking grids - stainless rod small	x
41	N010-0782	drip pan	x
42	N585-0045	heat shield	x
43	N105-0001	bushing 7/8"	x

SE

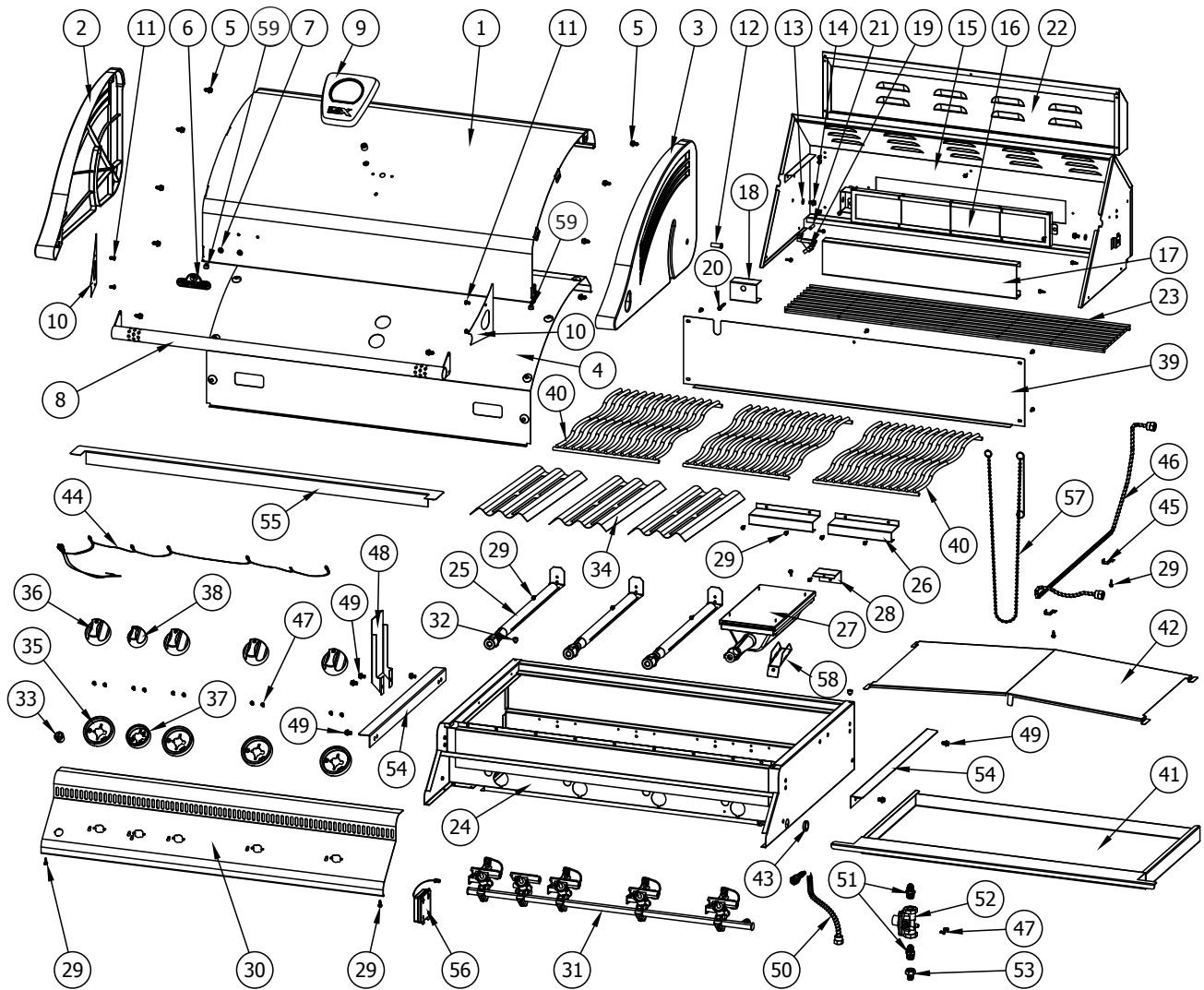
Reservdelar

Item	Part #	Description	BILEX605
44	N750-0021B	wiring harness led	x
45	N160-0017	clip rear burner tube	x
46	N720-0053	rear burner supply tube	x
47	N570-0078	M4 x 8 mm screw	x
48	N475-0301-M06	rotisserie mount	x
49	N570-0073	1/4-20 x 3/8" screw	x
50	N720-0044	manifold flex connector	x
51	W445-0021	union fitting 3/8" - 3/8"	x
52	N530-0021-SER	regulator step down	x
53	N255-0014	fitting	x
54	N080-0216	mount bracket	x
55	N715-0085	rear trim	x
56	N190-0001	battery pack	x
57	N555-0025	lighting rod	x
58	N215-0007-M05	deflector infra red burner	x
59	N510-0013	black silicone bumper	x
	69333	rotisserie kit -UK	ac
	69332	rotisserie kit - CE	ac
	68661	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67731	charcoal tray	ac

x - standard

ac - tillbehör

SE



SE

Notes

SE



Napoleon products are protected
by one or more U.S. and Canadian
and/or foreign patents or patents
pending.
Les produits de Napoléon sont
protégés par notre brevet
d'invention dans les pays États
Units, Canada et international.



N415-0272CE-FI-SE