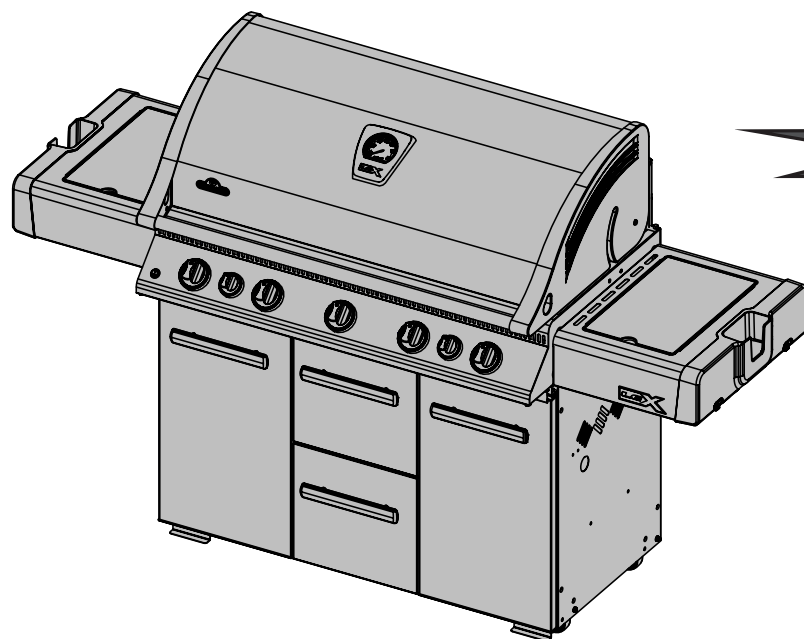
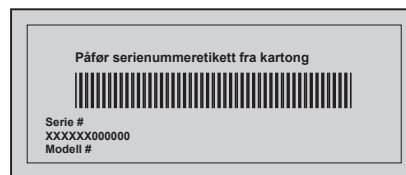


Denne grillen er bare beregnet på utendørs bruk og skal aldri brukes i garasjer og på overbygde balkonger, eller verandaer.



**LEX 730**



### **FARE**

#### **HVIS DU LUKTER GASS:**

- Steng av gastilførselen til apparatet.
- Slukk eventuell åpen ild/flammer
- Åpne lokket
- Hvis lukten fortsatt er tilstede: Gå vekk fra apparatet og tilkall øyeblikkelig Gassleverandør eller ring Brannvesenet.



### **ADVARSEL**

Ikke prøv å tenne denne grillen ute å ha lest instruksjoner om "TENNING" i denne håndboken.

Ikke oppbevar eller bruk bensin eller andre brennbare væsker, eller noe annet apparat som benytter brennbar/eksplosjonsfarlig væske i drift i nærheten av grillen. En gassflaske som ikke er tilkoblet må ikke oppbevares i nærheten av grillen eller noen andre anordninger. Hvis informasjonen i disse instruksjoner ikke følges eksakt kan det resultere i brann eller eksplosjon som kan forårsake skade på eiendom, alvorlige personskader eller død.

**Merknad til installatøren: Lever disse instruksjonene til eieren, som skal beholde dem for fremtidig bruk.**



N415-0274CE-NO DEC 22.17

Wolf Steel Europe BV  
Poppenbouwing 29-31, 4191 NZ Geldermalsen,  
CCI No. 51509970, THE NETHERLANDS  
[info@napoleongrills.nl](mailto:info@napoleongrills.nl)

[www.napoleongrills.com](http://www.napoleongrills.com)

# Napoleon Presidents 15 års begrensete garanti



NAPOLEON produkter er utformet med førsteklasses komponenter og materialer, og er montert av erfarne fagfolk som legger stolthet i sitt arbeid. Montering av brennere og brytere er testet mot lekkasjer i et spesialdesignet område. Produktet er grundig inspisert av kvalifisert personell før pakking og skipping slik at du – kunden – skal få det kvalitetsproduktet du forventer fra NAPOLEON.

NAPOLEON garanterer at komponentene i ditt nye NAPOLEON-produkt er uten feil i materialer og utførelse fra kjøpsdato og ut følgende periode:

Støpte deler i aluminium / fot i rustfritt stål .....	15 år
Lokk i rustfritt stål .....	15 år
Porselensmaljert lokk .....	15 år
Grillrister i rustfritt stål .....	15 år
Brennerør i rustfritt stål .....	10 års full dekning, pluss 50 % avslag inntil det 15. året
Flammetemmere i rustfritt stål .....	5 års full dekning, pluss 50 % avslag inntil det 15. året
Porselensmaljerte grillrister i støpejern .....	5 års full dekning, pluss 50 % avslag inntil det 15. året
Keramiske infrarøde brennere (unntatt skjermen) .....	5 års full dekning, pluss 50 % avslag inntil det 15. året
Alle andre deler .....	2 år

## \*Vilkår og begrensninger

Denne begrensete garantien har en garantiperiode som angitt i den ovennevnte tabellen for alle produkter som er kjøpt gjennom en autorisert NAPOLEON-forhandler, og gir den opprinnelige kjøperen rett til den angitte dekningen for alle komponenter som må skiftes ut i garantitiden, enten av NAPOLEON eller av en autorisert NAPOLEON-forhandler, til å skifte ut en komponent i et slikt produkt som har gått i stykker ved normal privat bruk som følge av en produksjonsfeil. "50 % avslag", som angitt i tabellen betyr at komponenten gjøres tilgjengelig for kjøperen med 50 % avslag på den vanlige butikkenprisen for komponenten i den angitte perioden. Denne begrensete garantien dekker ikke tilbehør eller bonusdeler.

For å være mer presis betyr "normal privat bruk" av et produkt at produktet har blitt montert av en lisensiert, autorisert servicetekniker eller -leverandør i samsvar med monteringsanvisningene vedlagt produktet og alle lokale og nasjonale bygg- og brannforskrifter, at det har vært vedlikeholdt, og at det ikke har vært brukt på fellesarealer eller til kommersielle formål.

I tillegg omfatter uttrykket "gå i stykker" ikke bruk av for sterk varme, utblåsing på grunn av værforhold som sterk vind eller utilstrekkelig lufting, riper, bulker, rust, forringelse av lakkerte overflater og metallbelegg, misfarging på grunn av varme, slipende eller kjemiske rengjøringsmidler eller UV-eksponering, avskalling av porselensmaljerte deler eller skader forårsaket av feilbruk, ulykker, hagl, fettbrann, manglende vedlikehold, skadelige miljøer med for eksempel mye salt eller klor, ombygginger, misbruk, vanskjøtsel eller monterte deler fra andre produsenter.

(f.eks. som følge av gjennomrusting eller fordi det er brent hull i dem) i garantiperioden, blir delene erstattet. Erstatningsdelen er eneansvaret til NAPOLEON i henhold til denne begrensete garantien. NAPOLEON er under ingen omstendighet ansvarlig for montering, arbeid eller andre kostnader eller utgifter i tilknytning til montering av en del med garanti, for eventuelle tilfældige skader, følgeskader eller indirekte skader eller for eventuelle transportutgifter, arbeidskostnader eller eksportavgifter.

Denne begrensete garantien kommer i tillegg til eventuelle rettigheter du har i henhold til landets lover. Følgelig betyr det at denne begrensete garantien ikke forplikter NAPOLEON til å holde et lager med reservedeler. På grunnlag av de delene som finnes tilgjengelig, kan NAPOLEON etter eget skjønn fritas for alle forpliktelser ved å tilby kunden et pro rata-basert avslag på et nytt produkt. Etter det første året i tilknytning til denne begrensete garantien kan NAPOLEON etter eget skjønn innfri alle forpliktelser som gjelder denne garantien, ved å tilbakebetale den opprinnelige kjøperen grossistprisen på alle garanterte, men defekte deler.

Kjøpekontrakt eller kopi vil bli krevet sammen med et serienummer og et modellnummer ved fremsetting av garantikrav mot NAPOLEON. NAPOLEON forbeholder seg retten til å la sin representant kontrollere alle produkter eller deler før eventuelle garantikrav innfris. Du må kontakte NAPOLEONs kundeservice eller en autorisert NAPOLEON-forhandler for å få innfridd garantien.



napoleongrills.com



**ADVARSEL!** Hvis instruksjonene ikke følges kan det føre til alvorlig personskade, død eller skade på eiendom. Les og følg alle advarsler og sikkerhetsregler i Brukerhåndboken før gassgrillen tas i bruk.

## Sikkerhetsrutiner

- Grillen må monteres eksakt etter brukerhåndbokens instruksjoner. Dersom grillen ble kjøpt ferdig montert fra butikk må monteringsanvisningene kontrolleres og gasstest gjennomføres før grillen tas i bruk.
- Les brukerhåndboken før grillen tas i bruk.
- Gassgrillen må ikke under noen omstendigheter modifiseres.
- Følg tenningsinstruksjonene nøye når grillen tas i bruk.
- Slå av gasstilførselen med beholderventilen når gassgrillen ikke er i bruk.
- Hold barn eller dyr på avstand mens grillen er i bruk. La IKKE barn kripe inn i kabinettet.
- Grillen skal aldri forlates uten tilsyn mens den er i bruk.
- Grillen skal aldri flyttes når den er varm eller i bruk.
- Grillen må ikke installeres i eller på en campingbil eller båt.
- Denne gassgrillen må kun oppbevares ute i et godt ventilert lokale og må ikke brukes inne i en garasje, innebygd veranda eller noe annet lukket rom.
- Oppretthold nødvendig avstand til alt brennbart; 41 cm i bakkant av enheten, 18 cm fra sidene. Tilleggsavstand på 60 cm er anbefalt i nærheten av vinylbekledning eller glass.
- Pass alltid på at sylinderkåpens ventilåpninger til enhver tid er åpne og rene uten bøss.
- Grillen må ikke brukes under noen brennbar konstruksjon.
- Plasser ikke grillen på en vindutsatt plass. Kraftig vind påvirker gassgrillens funksjon negativt.
- Når gassgrillen lagres innendørs må gasstanken kobles fra grillen og oppbevares utendørs i et godt ventilert område. Frakoblede gassflasker må ikke oppbevares i en bygning, garasje eller noe annet lukket område.
- Sjekk alltid gass-slangen før hver gang den skal brukes. Hvis slangen fremstår slitt eller skadet må den byttes med en ny slange etter grillprodusentens retningslinjer før gassgrillen tas i bruk.
- Ikke oppbevar ekstra eller frakoblet gassflaske under eller nær grillen.
- Fyll aldri gassflasken mer en 80 %.
- Ta alltid en gasslekketest ved førstegangs bruk, også hvis grillen ble kjøpt ferdig montert, årlig eller hver gang bytte av gasskomponenter eller gassflaske har funnet sted.
- Bruk aldri lighter-gass i gassgrill.
- Bruk kun kullbriketter sammen med Napoleons kullskuff som er designet for Napoleongrillen.
- Brennerne må være stengt når gassregulatoren kobles på.
- Ikke tenn brennerne når lokket er lukket.
- Ikke bruk den bakerste brenneren samtidig som hovedbrenneren er i bruk.
- Lokket skal vær lukket under oppvarmingen.
- Ikke legg slangen under fetttoppsamleren. Nødvendig avstand til grillens underdel må opprettholdes.
- Rengjør regelmessig fetttoppsamleren og drypp-pannen for å unngå fastbrenning av fett som kan gi fettbranner.
- Fjern varmerist før den bakre brenneren tennes. Den ekstreme varmen kan skade varmeristen.
- Pass på at varmeskjoldene er plassert etter instruksjonene for montering av varmeskjold
- Ikke oppbevar lighter, fyrstikker eller annet lett brennbart materiale i hyllene på sidene av grillen.
- Hold gass-slangen borte fra varme overflater.
- Hold alle elektriske tilførselsledninger borte fra varme overflater og vann.
- Sjekk regelmessig den infrarøde brennerens ventilrør for spindelrev eller andre hinder regelmessig. Rengjør rørene helt hvis du finner noen av disse hindrene.
- Gassgrillen må kobles fra gasstilførselens rørsystem under alle trykktester av systemet med en trykktest som overstiger 05,psi(3,5kPa.)
- Gassgrillen må isoleres fra gasstilførselens rørsystem gjennom å lukke den manuelle lukkeventilen under alle trykktester av gasstilførselens rørsystem med testtrykk opp til 1/2psi.

## GASSBEHOLDER

Bruk kun gassbeholdere som oppfyller nasjonale og regionale normer. For optimalt resultat må man benytte propangass. Minste størrelse for butangass er 13 kg og for propan 6kg. Sjekk alltid at beholderen inneholder nok brensel til å bruke gassgrillen. Hvis du er usikker: Kontakt din lokale gassleverandør.

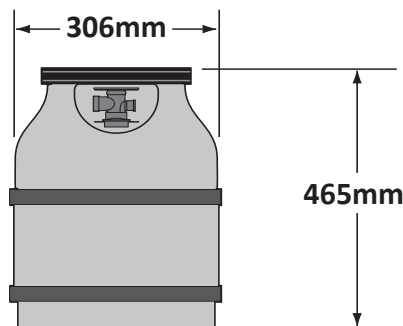
- Behandle alltid gassventilen med forsiktighet.
- Koble aldri til en gassbeholder som ikke oppfyller lokale normer.
- Alle gasstanker som er på 7 kg eller større må plasseres utenfor skapet (under høyre sidehylle) på bakkenivå. Gasstanker som er mindre en 7kg (maks høyde 465 mm og 306 mm bred) kan plasseres inne i skapet til høyre for den nedre hyllen. Kun gassbeholdere som er koblet til gassgrillen kan oppbevares i skapet eller i dens nærhet. Reserve gasstanker får ikke oppbevares i skapet eller i gassgrillens nærhet når denne er i bruk. Gasstanker må ikke utsettes for direkte sollys eller ekstrem varme.



**ADVARSEL!** Sjekk at slangen er lagt i tilstrekkelig avstand fra grillens underside. Slinger som kommer i kontakt med varme flater kan smelte og begynne å lekke og kan starte en brann.

**TILKOBLING AV GASSBEHOLDER:** Sjekk at slangen ikke er bøyd. Ta vekk lokk eller plugg fra beholderens brensel ventil. Fest regulatoren ved beholderens ventil. Kontroller alltid alle gasskoblinger før lekkasje, før du bruker grillen. Du bør ta en gasslekkasje sjekk en gang i året og hver gang du kobler fra og kobler til en gasstilkobling eller om noen del i gass-systemet har blitt byttet ut.

*Medfølgende sylinder*



### ADVARSEL!

- Ikke legg slangen under fett skuffen.
- Ikke legg slangen mellom den nederste hyllen og bakveggen.
- Ikke legg slangen over bakveggens overdel.
- Sjekk at alle koblinger er til trukket. Bruk skiftenøkler. Ikke bruk teflontape eller gjengepasta.
- Pass på at slangen ikke kommer i kontakt med noen varm flate. Slangen kan smelte og begynne å lekke og de kan det oppstå brann.
- Ikke oppbevar noen del av slangen som ikke er i bruk i skapet da det øker risken for at slangen kan komme i kontakt med en del som er varm og da kan den smelte og begynne å lekke noe som øker risken for brann.

## GASS-SLANGE

- Hvis slange eller regulator ikke leveres fra produsenten må kun slanger og regulatorer som oppfyller nasjonale eller lokale vilkår brukes.
- Pass på at slangen ikke kommer i kontakt med fett, annet varmt søl eller noen del av varm flate på gassgrillen.
- Sjekk slangen regelmessig. Hvis den har rift, har smeltet, eller er slitt, skiftes slangen før man starter gassgrillen.
- Anbefalt lengde på slangen er 0,5 m. Lengde på slangen må ikke overstige 1,5 m.
- Pass på at slangen ikke er vridd eller at det noen knekk på slangen når den monteres.
- Bytt slange innen datoen har gått ut.

## TEKNISK DATA

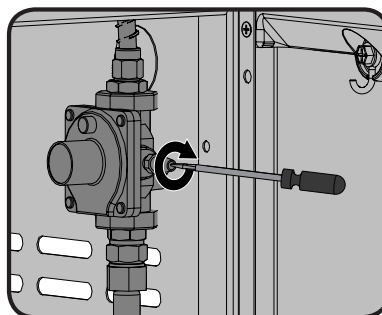
Denne tabellen inneholder gassgrillens inngangs verdi.

Brennere	Åpnings størrelse	(brutto) Varmetilførsel (total)	Gassforbruk (total)
	I		
Hoved	58 (1.07mm)	23 kW	1672 g/h
Bak	58 (1.07mm)	5.3 kW	385 g/h
SIDE	66 (0.84mm)	2.8 kW	204 g/h

Sertifiserte Gasser/Trykk – Kontroller typeskiltet for å sikre at det samsvarer med følgende liste.

Gass type	I <sup>3</sup> B/P(30)	I <sup>3</sup> +(28-30/37)	I <sup>3</sup> B/P(50)
Munningspissene størrelse (se ovenfor)	I	I	II
Gass/Trykk	Butane 30mbar Propane 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Butane 50mbar Propane 50mbar
Land	DK, FI, NL, NO, SE	BE, ES, FR, GB, IE, IT, PT	DE, AT

Ikke modifier eller manipuler regulatoren. Bruk kun regulatorer som tåler trykk som er angitt i denne listen. Må kun bruke regulator på 28 – 30 mbar for butan og en regulator på 37 mbar for propan. For griller konfigurert til å operere på 50mbar, er grillen utstyrt med en intern regulator. Denne interne regulatoren har et utløpstrykk av 30mbar og må ikke endres eller justeres. For utskiftning bør du bare bruke regulator oppgitt av produsenten.



Enheten har en intern regulator som stabiliserer gasstrykket og forbedrer ytelsen for grillen. Denne regulatoren kan ikke justeres. Det er en trykkrans plassert på siden av regulator. Den kan brukes av en kvalifisert person ved service på grillen for å finne ut om regulatoren fungerer som den skal. Skruen innenfor trykkransens må alltid holdes stramt, bortsett fra når du utfører en tyktest på regulatoren (kvalifisert personell).

## GASSLEKKASJE SJEKK INSTRUKSJONER



**ADVARSEL!** Ta alltid en gasslekketest når gassbeholderen har vært frakoblet eller ved bytte av noen gasskomponenter.



**ADVARSEL!** Bruk ikke åpen flamme for å sjekke om det er noen gasslekkasjer. Pass på at det ikke finnes gnister eller åpne flammer i området mens du sjekker for lekkasjer. Gnister eller åpne flammer kan resultere i brann eller en eksplosjon som kan medføre alvorlig personskade eller død.



**Lekkasje test:** Må alltid utføres ved førstegangs bruk/lagringsperiode, og bytte av noen gasskomponenter. Ikke røyk under gasslekkasje sjekken og fjern alt brennbart materiale. Les Diagrammet for lekkasjetesten for å se hvilke område som må sjekkes. Pass på at alle bryterne til brennerne er slått av. Åpne beholderventilen.

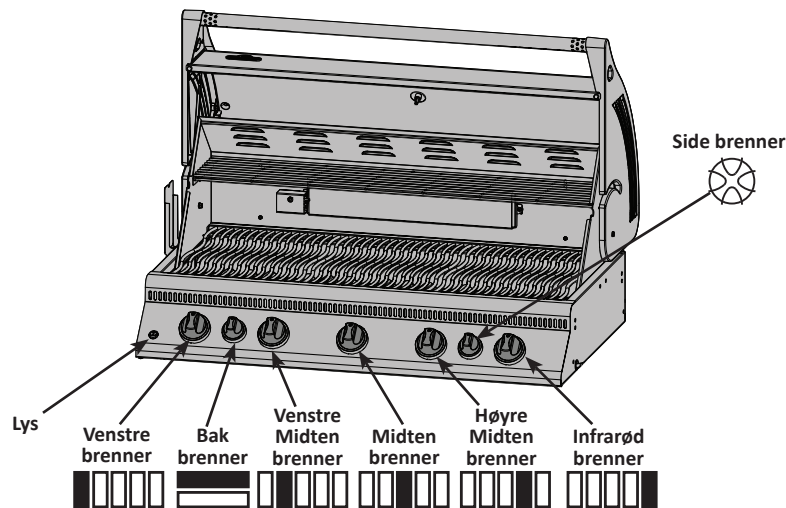


Halvbland såpe/vann og fukt godt alle skjøtene, koblinger på regulatorene, slange, grenrør og ventiler. Hvis det oppstår bobler er det en lekkasje. Hvis det er lekkasje:



Skrue av gassen og fastskru forbindelsen eller bytt ut delen med en ny del anbefalt av en på Napoleons kundesenter eller la en autorisert gass installatør kontrollere gassgrillen. Hvis det fortsatt lekker, koble umiddelbart fra gassen og la en autorisert installatør kontrollere grillen. Ikke bruk grillen før lekkasjen er rettet opp.

# Belysnings Instruksjoner



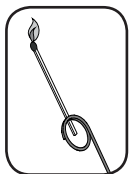
**ADVARSEL!** Åpne lokket.

Off Posisjon



**ADVARSEL!** Pass på at alle brenner-regulatorer er avslått. Åpne gassventilen.

Tenning av hovedbrenner	Tenning av bakre brenner	Tenning av sidebrenner
1. Åpne lokket	1. Åpne lokket	1. Åpne lokket på sidebrenneren
2. Trykk inn kontrollbryteren og dreid den sakte til "høy". Dette vil skape en gnist som i sin tur tenner valgt brenner. Hvis det er en gnist, hold kontrollbryteren inne, når brenneren er tent slippes reguleringsknappen.	2. Fjern varmeristen	2. Trykk inn kontrollbryteren til sidebrenneren og dreid den mot start/høy. Dette vil tenne sidebrenneren.
3. Hvis gnisten ikke tennes på første forsøk, skru straks kontrollbryteren til «Off». Deretter gjentas steg 2 flere ganger.	3. Trykk inn kontrollbryteren til rotisseriebrenneren og vri sakte mot høy. Dette vil tenne pilotflammen som igjen vil tenne brenneren. Hvis pilotflammen tennes, fortsett å presse ned kontrollbryteren til brenneren tennes og da kan du slippe.	3. Hvis brenneren ikke tennes, skru omgående kontroll-bryteren tilbake til "Off" og gjenta steg 2 flere ganger.
4. Hvis gnisten eller brenneren ikke tennes innen 5 sek, skru kontrollbryteren til «Off» og vent 5 minutter slik at gassen luftes. Deretter gjentas steg 2 og 3 eller prøv å tenne med en fyrstikk.	4. Hvis brenneren ikke tennes skru omgående kontroll-bryteren tilbake til "Off" og repeter steg nr 3 flere ganger.	4. Hvis brenneren ikke tennes innen 5 sek, skru kontroll-bryteren til «Off» og vent 5 minutter slik at gassen luftes. Deretter gjentas steg 2 og 3 eller prøv å tenne med en fyrstikk
5. Hvis gassgrillen tennes med en fyrstikk, dra fyrstikken mot tennstaven som medfølger. Plasser den tente fyrstikken ned gjennom grillen og fettopsamleren samtidig som du trykker inn og dreier til "høy".	5. Hvis brenneren ikke tennes innen 5 sek, skru kontroll-bryteren til «Off» og vent 5 minutter slik at gassen luftes. Deretter gjentas steg 3 og 4 eller prøv å tenne med en fyrstikk	



**ADVARSEL!** Bruk ikke bakre brenner (rotisseriebrenner) samtidig som hovedbrenner i bruk!

## Bruke grillen

**Første tenning:** Når grillen tennes for første gang avgir den en lett fremmed duft. Dette er en helt normal tilstand som kommer av innbrenning av indre farger og smøremidler som har blitt brukt under produksjon og kommer ikke til å oppstå igjen. Bare kjør hovedbrennerne på høy omtrent en halvtime.

**Bruk av hovedbrennere:** Ved "bryning" av mat anbefaler vi at grillen oppvarmes gjennom å sette på brennerne på den høyeste varmen med lukket lokk i omtrent ti minutter. Mat som tilberedes på kortere tid (fisk og grønnsaker) kan grilles med åpent lokk. Tilberedning med lukket lokk gir en høyere og jevnere temperatur som kan minske tilberedningstiden og gi en jevnere tilberedning. Matvarer med lengre tilberedningstid en 30 minutter, som for eksempel stek kan tilberedes indirekte (på den brenneren som er på motsatt side av hvor maten er plassert). Ved tilberedning av magert kjøtt som kyllingbryst eller magert svinekjøtt kan man olje inn ristene innen oppvarming for å minske risikoen for at maten skal sette seg fast. Pensle gjerne stekesiden i tillegg. Ved tilberedning av kjøtt med høyt fettinnhold kan flammene blusse opp. For å forhindre dette bør man skjære bort fett eller senke temperaturen. Flytt kjøttet vekk fra flammene og senk varmen hvis flammene blusser opp. Bruk gjerne en sprutflaske med vann for å slokke flammene raskt når kjøttet er fjernet fra stekesonen om risikoen for smakstilsetning ved flammebehandling blir påtagende. La lokket stå åpent. Se Napoleons kokebok for alle sesonger for mer informasjon.

**Bruk av infrarød hovedbrenner (hvis utstyr):** Følg prosedyren for infrarød brenner og sett på høy i 5 minutter med lokket lukket eller til den keramiske brenneren rødgløder. Plasser maten på grillen og stek i henhold til tider oppført i "Infrarød Grilling Chart". Avhengig av smak, fortsett og lage mat med den infrarøde brenneren på høy, medium eller lav. Snu maten ofte eller flytt maten på en brenner som ikke er tent og lukk lokket og la ovnen sakte fullføre matlagingen.



**FORSIKTIG!** På grunn av den intense varmen som de infrarøde brennerne gir, må man ikke forlate grillen da infrarød brenner som er satt på høy, fort brenner maten. Lokket må ikke lukkes ved grilling med de infrarøde brennerne på høy. Den intense varmen sikrer tilstrekkelig temperatur selv med lokket åpent. Dette tillater også at man kan observere maten så den ikke blir brent.

**Direkte tilberedning:** Plasser maten som skal grilles direkte over varmen. Dette er den vanligste metoden man bruker for å "bryne" mat som ikke trenger lang tilberednings tid, eksempelvis hamburgere, kjøttskiver, kylling deler eller grønnsaker. Man "bryner" maten først for å beholde saft og smak for at deretter senke temperaturen for å steke maten slik man ønsker.

**Indirekte tilberedning:** Med en eller flere brennere i bruk, legges maten som skal grilles over en brenner som ikke er i bruk. Den varme luften sirkulerer rundt maten og steker den sakte og jevnt. Dette blir det samme som å steke i en stekeovn og brukes ofte for store kjøttstykker som steiker, kylling eller kalkun, men kan også brukes på mat som har en tendens til å flamme opp eller til røyking. Lave temperaturer og lang steketid gir et mørt resultat.

**Bruk av bakre brenner(hvis det finnes):** Fjern varmeristen før bruk, den ekstreme varmen kan ødelegge varmeristen. Grillristen skal også fjernes hvis de hindrer rotisseriet. Den bakre brenneren er designet for å brukes sammen med rotisseri sett er tilgjengelig hos forhandleren. Se instruksjoner for montering av rotisseri settet.

Fjern rotisserimotoren fra gassgrillen innen du bruker motvekten. Plasser grillspiddet med kjøtt som skal tilberedes hengene over grillen. Kjøttet vil naturligvis henge med den tunge siden ned. Stram motvekten arm og vekt, slik at armen er vendt opp. Skyv motvekten inn eller ut for å balansere belastningen og skru på plass. Re installer motoren og begynn å lage maten. Plasser en metall tallerken under kjøttet for å samle stekefettet for øsing og gi en naturlig saus som kan smaksettes med krydder eller lignende etter behov. Tilfør fuktighet fra tallerkenen til kjøttet etter behov ved å "dryppe «det med en langarmet øse/skje. For å beholde saft og smak: Sett bak-brenneren på høy og bryn maten. Redusere deretter varmen til maten er ferdig stekt. Hold lokket lukket for best resultat. Steken eller fuglen brynes perfekt på utsiden og blir saftig og mør på innsiden. For eksempel vil en kylling på ca 1,5 kg bli ferdigstekt på 1,5 time ved å bruke rotisseri på middels til høy varme. Se 'Din all Season Grill' kokebok av Napoleon for mer detaljerte instruksjoner.



**ADVARSEL!** Barbecue saus og salt kan være etsende og vil føre til rask forringelse av gassgrill komponentene om de ikke rengjøres regelmessig. Når du er ferdig med matlaging: Demonter rotisseridelene. Vask grundig med varmt såpevann og oppbevar disse innendørs.

**Bruk av sidebrenner (hvis montert):** Denne sidebrenneren kan brukes som en hvilken som helst gasskomfy, for sauser, supper osv. Før best ytelse bør gassgrillen være plassert så sidebrenneren er beskyttet mot vind. Den anbefalte størrelsen på panner og gryter er 250 til 300 mm.



**ADVARSEL!** Grill aldri maten direkte på sidebrennerens rist. Den er designet for bruk kun av panner og gryter.

## Infrarød varme

De fleste mennesker vet egentlig ikke at den varmekilden vi er mest kjent med, Solen, varmer opp jorden hovedsakelig gjennom bruk av infrarød energi. Dette er en form for elektromagnetisk energi med en bølgelengde som er større en den røde delen av spektrumet for synlig lys men mindre en radiobølge. Sir William Herschel oppdaget denne energien som delte opp sollyset i disse ulike fargene med hjelp av et prisme i år 1800. Han viste oss at det meste av varmen fra strålen gikk inn i området bak den røde delen av spektrumet der det ikke eksisterer noe synlig lys.

De fleste materialer absorberer godt infrarød energi i ulike bølgelengder, noe som øker temperaturen. Det er samme fenomen som får oss til å kjenne oss varme når vi eksponeres for sollys. Solens infrarøde stråler reiser gjennom verdensrommets vakuum, videre gjennom atmosfæren og penetrerer huden vår. Dette øker en molekylær aktivitet i huden, hvilket skaper en indre friksjon som i sin tur gir opphop til varme og gjør at vi føler oss varme.

Mat som lages på infrarøde varmekilder blir oppvarmede gjennom samme prinsipp. Kullgrilling er det vanligste alternativ til infrarød tilberedelse. De glødende brikettene avgir infrarød energi til maten som tilberedes med svært lite uttørkende effekt. Safter eller oljer som drypper fra råvaren drypper ned på laget med kull og blir til en røyk som gir maten den gode grillsmak. Napoleons infrarøde brennere fungerer på samme måte. I hver brenner finns det 100 åpninger hvor hver og en med sin egen lille flamme gjør den keramiske flaten rødglødende. Denne gløden gir maten samme type infrarød varme uten å måtte benytte Grillkull. Infrarøde brennere gir også en jevnere oppvarmning som er lettere å regulere enn ilden fra Kull. For "å bryne" maten, kan man skru på høy varme eller skru ned for en langsommere tilberedning. Tradisjonelle gassgriller varmer opp maten på en annen måte. Luften som er rundt brennerne oppvarmes av forbrenningen som stiger opp gjennom maten som tilberedes. . Dette gir lavere grilltemperaturer noe som er ideelt for sensible matvarer som skalldyr eller grønnsaker. Napoleons infrarøde brennere gir en perfekt varme for saftige og mer smakfulle kjøttskiver, hamburgere og annet kjøtt. For tilberednings tider og tips henvises til tabellen for infrarød grilling.



# Infrarød

Mat	Varme	Steketid	Gode tips
Kjøttstykke Ca 2,5cm tykk.	Høy varme, 2 min. på hver side.  Høy varme, 2 min. på hver side og deretter medium varme.  Høy varme 2 min, å hver side og deretter medium varme	4 min. – Rød  6 min. – Medium  8 min. – Godt stekt	Når du skal velge kjøtt til grilling spør etter marmorert fett i kjøttet. Fettet fungerer som et naturlig mørningsmiddel som gjør kjøttet mørt og saftig.
Hamburgere Ca 1 cm tykk	Høy varme, 2 min. på hver side.  Høy varme, 2 1/2min.på hver side  Høy varme 3 min. på hver side.	4 min. – Rød  5 min. – Medium  6 min. Godt stekt	Forberedelse av hamburgere for bestilling blir lettere gjennom å variere tykkelsen på biffene. Hvis du vil gi kjøttet en eksotisk smak kan du prøve å tilsette røykespon som er smaksatt men hickory i Napoleons røyker.
Kylling stykker	Høy varme 2 min på hver side deretter medium til lav varme..	20-25 min.	Kyllinglåret og benet fra siden uten skinn skal skjæres igjennom ¾ for at kjøttet skal ligge rett på grillen. Da grilles maten raskere og jevnere. Hvis du vil gi kjøttet en eksotisk smak kan du prøve å tilsette røykespon som er smaksatt men hickory i Napoleons røyker.
Svinekoteletter	Medium	6 min. per side	Fjern fettrandene før grilling. Velg tykke koteletter for best resultat.
Spare ribs	Høy varme i 5 min avslutt med lav varme	20 min. per side snu ofte	Velg kjøtt som er magert og kjøttfullt. Grill til kjøttet lett slipper benene.
Lamme koteletter	Høy varme i 5 min. avslutt med medium varme	15 min. per side	Fjern fettene før grilling. Velg ekstra tykke koteletter for best resultat.
Grillpølser	Medium - lav	4-6 min.	Velg en størst mulig pølse snitt på langs før grilling.

# Vedlikehold / Rengjørings Instruksjoner

Vi anbefaler at denne gassgrillen bli grundig kontrollert og vedlikeholdt årlig av en kvalifisert fagperson. Pass på alltid at det ikke finnes brennbart materiale som bensin eller andre brennbare gasser og væsker i området rundt gassgrillen. Ikke begrens eller blokker ventilasjonen og forbrenningsluften. Hold sylindere kabinettets lukkeventilasjon (plassert på vogn sidene, foran og bak ved den nederste hyllen) frie, rene og uten rusk.



**ADVARSEL!** Bruk alltid vernehansker og vernebriller når du rengjør grillen.

**ADVARSEL!** For å unngå brannskader, bør vedlikehold gjøres når grillen er kald. Unngå ubeskyttet kontakt med varme overflater. Sørg for at alle brennere er slått av. Rengjør grillen i et område hvor rengjøringsmidler ikke vil skade terrassegulv, gressplendekk, eller annen uteplass.. Ikke bruk ovnsrens/stekeovnsrens til å rengjøre delene av gassgrill. Ikke bruk en selvrensende ovn til å rengjøre grillrist eller andre deler på gassgrillen. Barbecue saus og salt kan være etsende og vil føre til raskere forringelse av gassgrill komponentene med mindre de rengjøres regelmessig.

**Merk:** Rustfritt stål har en tendens til å oksidere eller få flekker i nærvær av klorider og sulfider. Særlig under røffe klimaforhold og andre tøffe miljøer. Som for eksempel i varm og svært fuktig atmosfære rundt bassenger og badestamper. Disse flekkene kan oppfattes som rust, men kan fjernes eller forhindres. Vask alle overflater i rustfritt stål hver 3-4 uker, eller så ofte som nødvendig med ferskvann og / eller stållrens.

**ADVARSEL!** Bruk alltid vernehansker og vernebriller når du rengjør grillen.

**ADVARSEL!** Slå av gassen ved kilden og koble fra enheten før service. For å unngå muligheten for brannskader, bør vedlikehold gjøres bare når grillen er kald/avkjølt. En lekkasjetest må utføres hvert år og hver gang komponentdeler i gasskjeden er byttet ut eller når gasslukt er til stede.

**Grillrist og varmerist:** Ristene rengjøres med en messing stålbørste når grillen forvarmes. Stållull kan brukes på vanskelige flekker. Det er normalt at en rustfri rist (hvis montert) vil misfarges permanent ved vanlig bruk på grunn av den høye temperaturen på platetoppen.

**Kontrollpanel:** Kontrollpanel teksten er trykket direkte på det rustfrie stålet og med riktig vedlikehold vil det forbli mørkt og leselig. For å rengjøre panelet: Bruk kun varmt såpevann eller rustfri stål rens som er tilgjengelig fra Napoleon forhandler. Bruk aldri skuremidler på noen av de rustfrie overflatene. Spesielt den trykte delen på kontrollpanelet. Ellers vil utskriften gradvis gnis av.

**Rengjøring inne i gassgrillen:** Fjern grillristen. Bruk en messing stålbørste til å rengjøre løst rusk fra støping sidene og under lokket. Skrap varmfordelingsskjoldene med en sparkel eller skrape, og bruk en stålbørste til å fjerne asken. Fjern varmfordelingsskjoldene og børst vekk rusk fra brennere med messing stålbørste. Fei all rusk fra innsiden av gassgrill ned i drypp pannen.

**ADVARSEL!** Lagret fett er en brannfare.

**Drypp pannen:** Gammelt eller mye lagret fett i drypp pannen utgjør en brannfare. Rengjør drypp pannen ofte (hver 4-5 gangs bruk, eller så ofte som nødvendig) for å unngå fett oppbygging. Fett og overflødig stekefett passerer gjennom drypp pannen under gassgrillen og oppsamles i en engangs fettskuffen under drypp pannen. Ta opp dropp pannen fra grillen for å komme til engangs fettoppsamlere eller for å rengjøre drypp pannen. Fyll aldri drypp pannen med aluminiumsfolie, sand eller et annet materiale, da dette kan hindre at fett flyter riktig. Pannen skal skrapes ut med en sparkel eller skrape. Bytt engangs fettoppsamlingspannen hver 2 - 4 uker, avhengig av gassgrill bruk. Til bytting av forbruksdeler: Besøk en Napoleon Gas Grill forhandler.

**Rengjøring av Ytre Grill Overflaten:** Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller stållull på malt emalje eller rustfrie stål deler av Napoleon Grill. Dette vil kunne ripe finishen. Utvendige grill overflater bør rengjøres med varmt såpevann mens metallet fortsatt er litt varmt å ta på. Fett og nye organiske flekker fjernes bakteriologisk ved ca .+67 grd.Celsius. For å rengjøre rustfrie flater: Bruk en rustfri Stållrens eller et ikke-slipende rengjøringsmiddel som egner seg for rustfritt stål. Tørk alltid i stålets "fiber" retning. Over tid blir rustfrie ståldeler misfarget ved oppvarming. Vanligvis til en gylden eller brun fargetone. Denne misfargingen er normal og påvirker ikke ytelsen til grillen.

Porselen emaljerte komponenter må håndteres med ekstra omsorg. De emaljerte flatene er ofte påstøpt et annet egnet underlag, glassaktige og kan få skader og krakeleringer(sprekkdannelse) eller skader allerede ved lette slag. Du kan få kjøpt emaljeforsterker fra din Napoleon Grill forhandler.



**ADVARSEL!** Slange: Se til at koblingspunktene i begge ender av slangen er forsvarlig festet før montering til gasskilden og kontroller at koplignene er lekkasjefrie. Kontroller slitasje, smeltemerker på slangen, kutt, og/eller sprekker i slangen. Hvis en eller flere av disse anmerkningene forefinnes, må du ikke bruke gassgrill. Få delen byttet ut fra din Napoleon Gass Grill forhandler eller kvalifisert gass installatør.

**Gassbrennere:** Brennerne er laget av "heavywall" 304 rustfritt stål. Ekstrem varme og et korrosivt miljø kan føre til overflatekorrosjon. Dette kan fjernes med en messing stålborste.



### **FORSIKTIG!** Vokt dere for edderkopper.

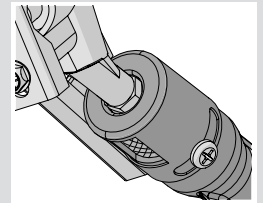
Edderkopper og insekter blir tiltrukket til lukten av propan og naturgass. Brenneren er utstyrt med en insekt skjerm på luftspjeldet, dette reduserer sannsynligheten for at insekter kan bygge reir inne i brenneren, men eliminere ikke problemet helt. Et reir eller et edderkoppnett kan føre til at brenneren begynner å brenne med en myk gul eller oransje flamme eller forårsaker (flashback)(brann bakover mot gasskilden) på luftspjeldet under kontrollpanelet. For å rengjøre innsiden av brenneren, må den fjernes fra gass grillen: Ta ut skruen som fester brenneren til bakveggen. Skyv brenneren tilbake og oppover for å fjerne den.

**Rengjøring:** Bruk en fleksibel børste for venturirør til å rengjøre innsiden av brenneren. Rist eventuelle løse partikler fra brenneren gjennom gassinnløpet. Sjekk brenneråpningene og ventil åpninger for blokkeringer. Brenneråpningene kan bli tette over tid på grunn av matlagning, rusk og korrosjon, bruk en åpent binders eller det medfølgende vedlikehold verktøyet til å rense dem. Rens ut blokkerte porter ved hjelp av denne bor biten som er vedlagt. Bruk gjerne en liten oppladbar drill. Portene er lettere å rengjøre dersom brenneren er fjernet fra grillen, men det kan også gjøres med brenneren montert. Ikke bøy borekronen ved boring av portene, da dette kan føre til at borekronen knekker. Denne prosedyren er til kun for brenneråpningene. Ikke for messing åpninger som regulerer flyten inn i brenneren. Pass på og ikke å forstørre hullene. Sørg for at insekt skjermen er ren, stram og fri for lo og annet rusk.

**Reinstallasjon:** Omvendt prosedyren for å installere brenneren. Kontroller at ventilens sluttstykke/kobles inntil brenneren når du installerer den.



**ADVARSEL!** Når du installerer brenneren etter rengjøring, er det svært viktig at ventilen / åpning står tilsluttet i brenneråpningen før du tenner gassgrillen. Dersom ventilen ikke står inne i brennrøret Kan brann eller eksplosjon oppstå!

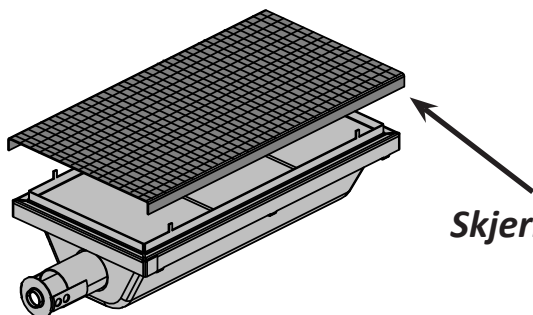


**Infrarøde brennere:** På grunn av den høye intensiteten i den infrarøde brenneren forbrennes det meste av stekefett og matrester umiddelbart når de treffer overflaten på brenneren. Imidlertid kan noen rusk og rester bli igjen. For å fjerne disse restene etter matlagning settes grillen på høy i 5 – 10 minutter. Ikke rengjør de keramiske flisene med en stålborste.

**Beskyttelse av infrarøde brennere:** De infrarøde brennerne i grillen er utformet for å gi lang levetid. Noen forholdsregler må i midlertid tas for å hindre at overflaten på den keramiske overflaten får sprekker, noe som vil føre til funksjonsfeil på brennerne. Nedenfor følger noen av årsakene til at det kan sprekke og trinnene som må utføres for å unngå det. Skader forårsaket av mangel på å følge disse trinnene dekkes ikke av grillgarantien.

1. Kontakt med harde gjenstander: Unngå slag med harde objekter mot keramikken. Vær forsiktig når du setter inn eller tar ut grillrist eller annet tilbehør til grillen.
2. Kontakt med vann eller andre væsker: Hvis kalde væsker kommer i kontakt med varme keramiske overflater kan de sprekke. Kast aldri vann på grillen for å slukke en flamme. Hvis de keramiske overflatene eller innsiden av brenneren er blitt våte når de ikke har vært i bruk, kan det når grillen så blir tatt i bruk oppstå damp som kan produsere så høyt trykk at den keramiske platen knekker. Gjentatt bløtlegging kan få det keramiske materialet til å svulle og ekspandere. Denne ekspansjonen kan føre til press på det keramiske materialet som igjen kan forårsake at dette knekker og smulder opp.
  - i) Kast aldri vann på grillen for å slukke/slå ned flammer eller kjøle ned grillen.
  - ii) De infrarøde brennerne må ikke tas i bruk ute når det regner.
  - iii) Hvis du finner grillen stående i vann (på grunn av eksponering av nedbør, sprinkleranlegg, osv) kontroller keramikken og sjekk at denne ikke er fuktig (vantrukket). Hvis keramikken ser ut til å være fuktig, fjern brenneren fra grillen. Snu den opp ned for å drenere overflødig vann og ta den inn for å la den tørke grundig.

- Nedsatt ventilasjon av varmluft fra grillen: For at brennerne skal fungere skikkelig må varmluften kunne slippes ut fra grillen. Hvis ikke den varme luften kan slippes ut fra grillen kan det oppstå en "back – flash" på grunn av oksygenmangel. Hvis det skjer flere ganger kan det bli sprekker i den keramiske overflaten. Dekk aldri platetoppen mer en 75 % med solid metall (kjeler eller store gryter)
- Feil rengjøring – Ikke rengjør keramiske fliser med stålbørste. Hvis det har samlet seg rusk i brenneren, tenn brenneren og la den stå på høy i 5 minutter med åpent lokk, slik at rusket brennes bort.



**Skjermen N565-0002**

## Feilsøking

Problem	Mulig problem	Solution
Lav varme/liten flamme i høy-stillingen.	For propan: feil tenningsrutiner.  For naturgass: for lite drivstoffrør.  For begge gasser: Utilstrekkelig oppvarming.	Pass på at tenningsrutinen har blitt fulgt nøye. Alle ventiler på gassgrillen må være avstengt når tankventilen slås på. Slå på tanken langsomt slik at trykket utjevnes.  Røret må være dimensjonert ifølge installeringskoden.  Varm opp gassgrillen med begge hovedbrennerne på høy varme i 10-15 minutter.
Kraftige stikkflammer blusser opp/ujevn varme.	Varmefordelingsskjold er feil montert.  Feil forvarming.  Overflødig gammelt fett og aske har bygd seg opp på varmfordelingsskjoldene og fettoppsamleren.	Pass på at varmfordelingsskjoldene blir satt inn med hullene fram og skårene ned Se bruksanvisning for montering.  Forvarm grillen og begge brennerne på høy varme i 10-15 minutter.  Rengjør varmfordelingsskjoldene og drypp pannen regelmessig. Dekk ikke pannen med aluminiumsfolie. Se avsnittet: Rengjøring.
Brennerne brenner med en gul eller oransje flamme, samtidig som det lukter gass.	Mulig edderkoppnett eller annen bøss. Eller feiljustert luftspjeld.	Ta ut brenneren og rengjør. Se bruksanvisningen for dette.
Summende regulator.	Helt normalt på varme dager.	Dette er ikke en feil. Det er forårsaket av interne vibrasjoner i regulator og påvirker ikke ytelsen eller sikkerheten til gassgrill. Summende regulatorer vil ikke bli erstattet.
Brennerne tenner ikke hverandre.	Portene på baksiden av brenneren kan være igjen pluggert.	Rengjør brennerens åpninger. Se avsnitt Vedlikehold og rengjøring av brennere.
Innsiden av lokket flasser av kan minne om avflassing av maling.	Det er fastbrent, forkullet fett som flasser av.	Dette er ikke en feil. Finishen på lokket og hetten vil ikke flasse. Det er fastbrent og forkullet fett som flasser av. Kan minne om avflassing av maling Regelmessig rengjøring vil forhindre dette. Se rengjøringsanvisninger.

Problem	Mulig problem	Solution
Infrarød brenner (hvis montert) får bak-ild (under drift lager brenneren et høyt whoosh lyd etterfølges av et blåslampeligende lyd og blir svak).	<p>De keramiske flatene er fulle av fettdrypp og gammel fastbrent fett. Brenneråpningen er ikke åpne.</p> <p>Brenneren er overopphetet på grunn av utilstrekkelig ventilasjon. (for mye av grilloverflaten er dekket av rister eller gryter.</p> <p>Sprekker i keramiske plater.</p> <p>Paknings lekkasje rundt de keramiske flisene eller en sveise feil i brenner huset.</p>	<p>Slå av brenneren og la den avkjøles i minst to minutter. Tenn brenneren igjen og kjør på høy i minst 5 minutter eller til de keramiske flisene er rødgledende.</p> <p>Pass på at ikke mer en 75 % av grillens overflate er dekket av gjenstander eller tilbehør. Slå av brenneren og la den avkjøles i minst to minutter. Tenn brenneren på nytt igjen.</p> <p>La brenneren avkjøles og inspiser nøye for sprekker. Hvis noen sprekker blir funnet kan du kontakte en autorisert Napoleons forhandler for å bestille ny brenner.</p> <p>Ta kontakt med en autorisert Napoleon forhandler for instruksjon om hvordan du bestiller ny brennere.</p>

**TA VARE PÅ DIN KVITTERING SOM ET BEVIS FOR DITT INNKJØP FOR Å  
BEKREFTE DIN GARANTI**

## Bestilling av reservedeler

### Garantiinformasjon

MODELL: \_\_\_\_\_

DATO FOR KJØP: \_\_\_\_\_

SERIENUMMER: \_\_\_\_\_

### ***(Registrer informasjon her for enkel referanse)***

Før du kontakter kundeløsninger, sjekk Napoleons nettside for mer omfattende instruksjon om rengjøring, vedlikehold, feilsøking og utskifting av deler på [www.napoleongrills.no](http://www.napoleongrills.no) Ta direkte kontakt med din lokale forhandler eller der du har kjøpt grillen for reservedeler og garantikrav.

For å behandle et krav trenger vi følgende informasjon:

1. Modell og serienummer på enheten.
2. Del nummer og beskrivelse.
3. En kortfattet beskrivelse av problemet («ødelagt» er ikke tilstrekkelig).
4. Kjøpsbevis (kopi av fakturaen).

I noen tilfeller kan vår kundeløsninger representant be om at delene returneres til fabrikk for kontroll innen du får en ny reservedel.

Delene må sendes med forhåndsbetalt frakt til kundeløsninger avdelingen med følgende informasjon :

1. Modell og serienummer på enheten.
2. Del nummer og beskrivelse.
3. En kortfattet beskrivelse av problemet («ødelagt» er ikke tilstrekkelig).
4. Returnnummer som du får fra vår kundeløsninger.

Før du kontakter kundeløsninger, vær oppmerksom på at følgende ikke dekkes av garantien:

- Kostnad for transport, avgifter og eksportavgifter.
- Arbeidskostnader for fjerning og reinstallerings.
- Kostnader for( «service samtale) for å finne ut hva som er problemet.
- Misfarging av deler i rustfritt stål.
- Feil som har oppstått på grunn av manglende renhold og vedlikehold eller bruk av feil rengjøringsmidler. (ovn rens).



**FORSIKTIG!** Ved utpakking og montering anbefaler vi at det benyttes arbeidshansker og vernebriller som beskyttelse. Selv om vi bestreber oss for å gjøre monteringen så problemfri og sikker som mulig, er delene av stål og kan ha skarpe kanter og hjørner som kan forårsake kutt hvis de ikke håndteres korrekt.



### **Komme i gang**

1. Fjern alle vegger, deler og grill hodet ut av kartongen. Løft lokket å ta ut eventuelle komponenter som er pakket inne. Bruk delelisten for å sikre at alle nødvendige deler er inkludert.
2. Ikke ødelegg emballasjen før grillen er ferdig montert og fungerer på en tilfredsstillende måte.
3. Monter grillen hvor den skal brukes, legg ned papp eller et håndkle som du kan legge deler på så at de ikke blir borte eller skadet under montering.
4. **De fleste delene i rustfritt stål er belagt med en beskyttende plastfilm som skal fjernes før grillen brukes. Denne filmen er fjernet fra noen deler i løpet av produksjonsprosessen og kan etterlate rester som kan oppfattes som skraper eller mindre skader. For å fjerne restene, gni kraftig i stålets skjæreretning med egnet middel, gjerne stållrens.**
5. Følg alle instruksjonene i den rekkefølgen de er lagt ut i denne håndboken.
6. Det kreves to personer for å løfte grill hodet på den monterte grillvognen

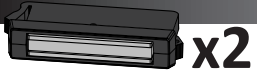


Hvis du har spørsmål om montering eller bruk eller om det er skadet eller mangler noen deler kan du ringe vår kundeservice på 1-866-820-8686 mellom 9 AM og 17:00 (Eastern Standard Time).

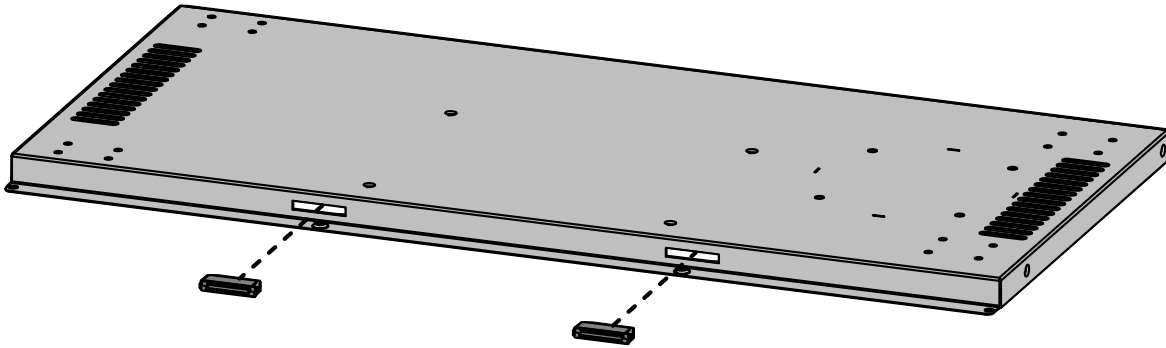
### **Verktøy ikke inkludert**

10 mm

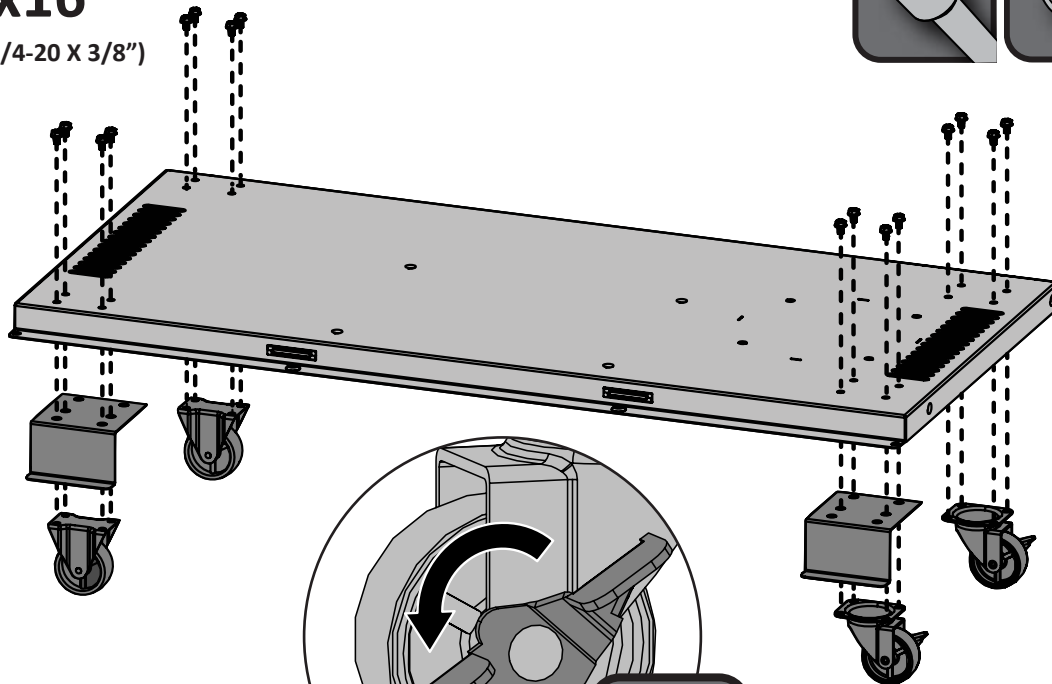
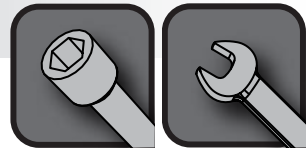




N430-0002



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

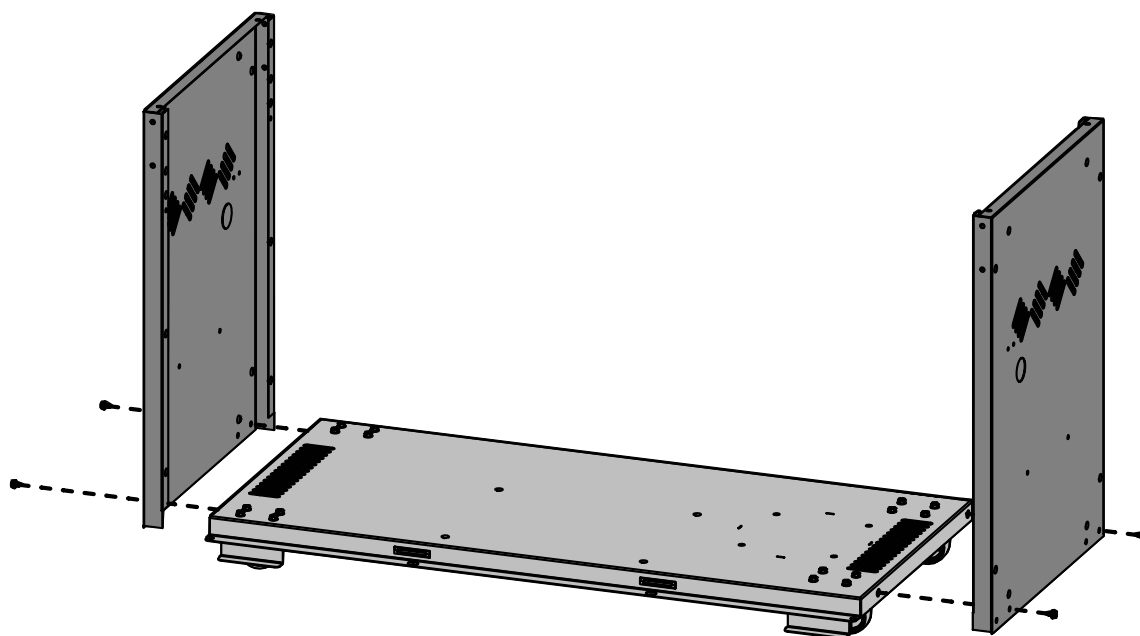


Non roterende hjul på venstre side

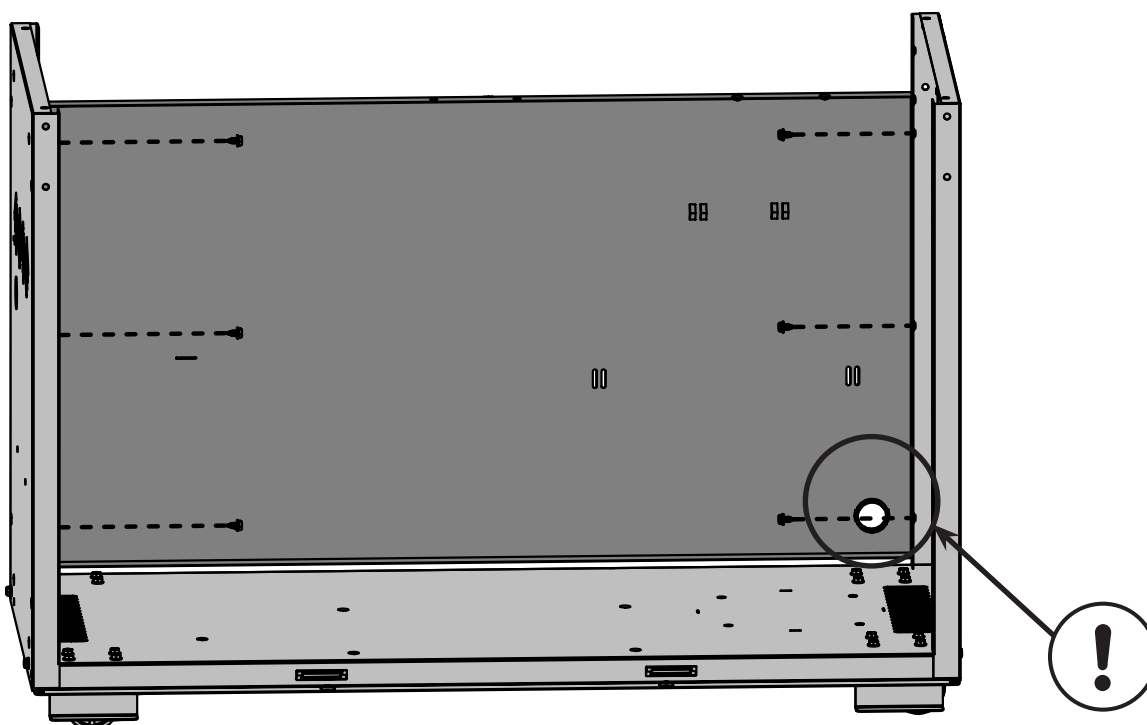


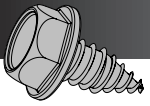
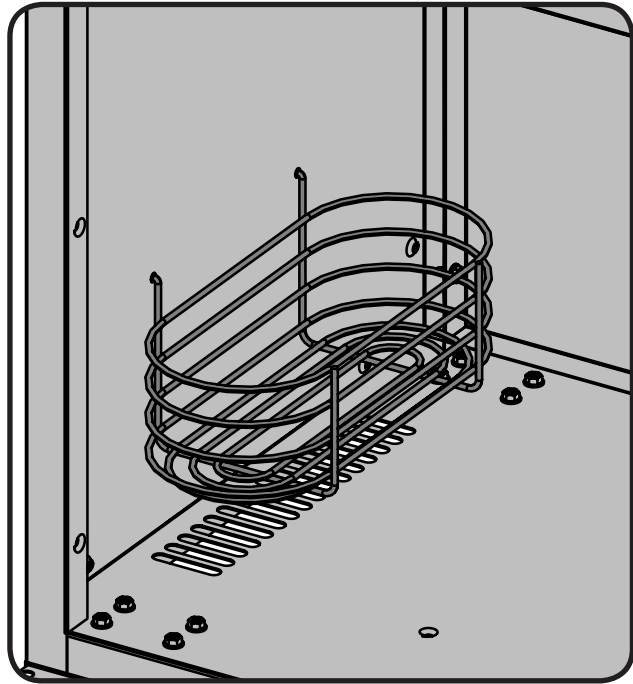
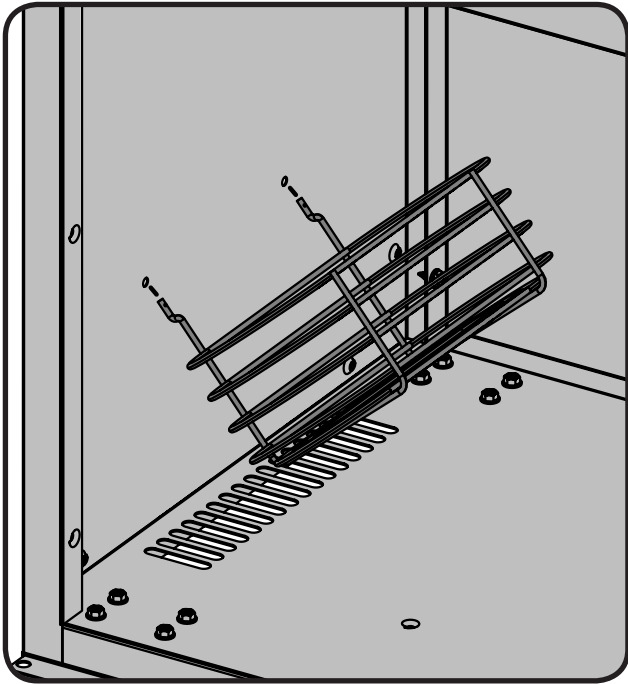


N570-0080 (#14 x 1/2")



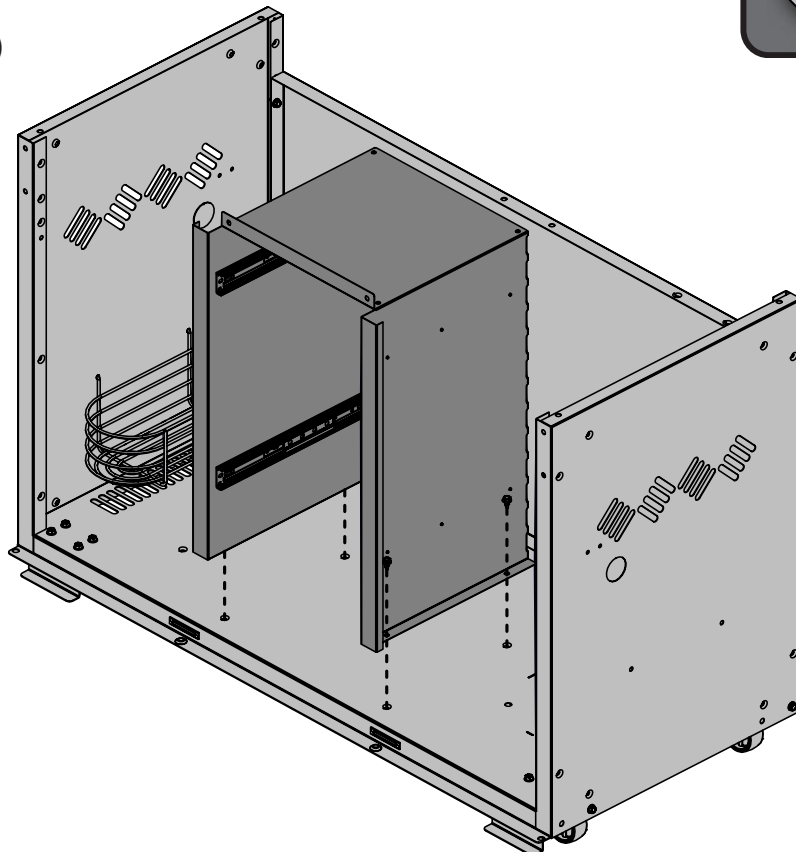
N570-0080 (#14 x 1/2")





**x4**

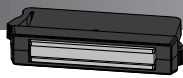
N570-0080 (#14 x 1/2")





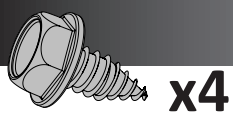
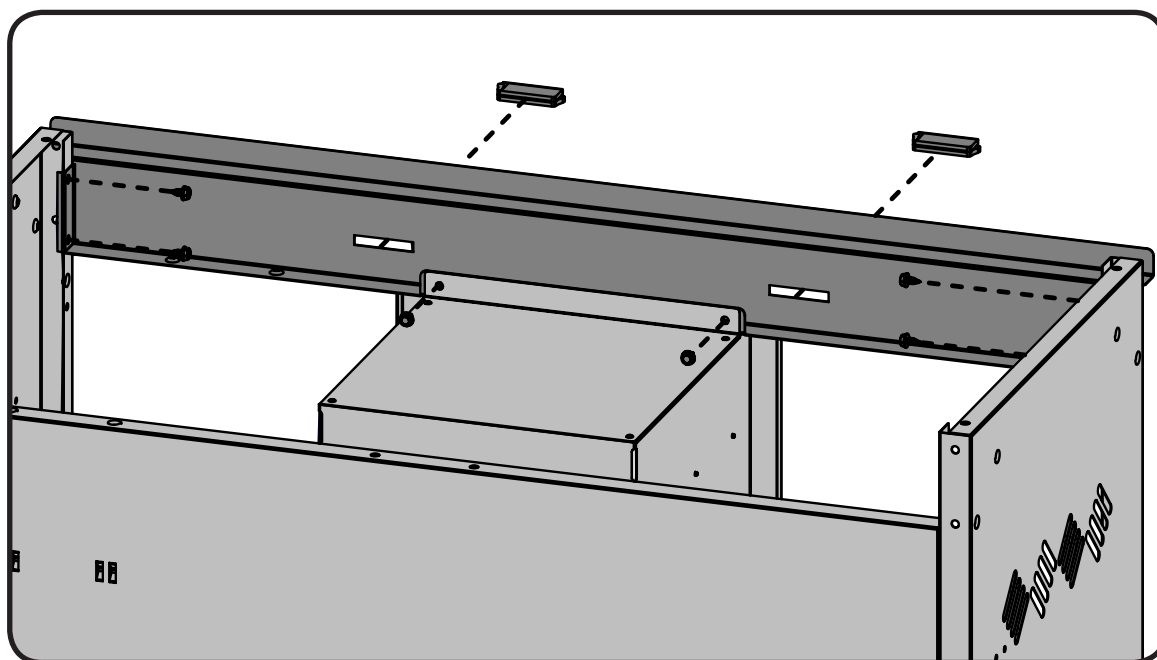
**x6**

N570-0080 (#14 x 1/2")



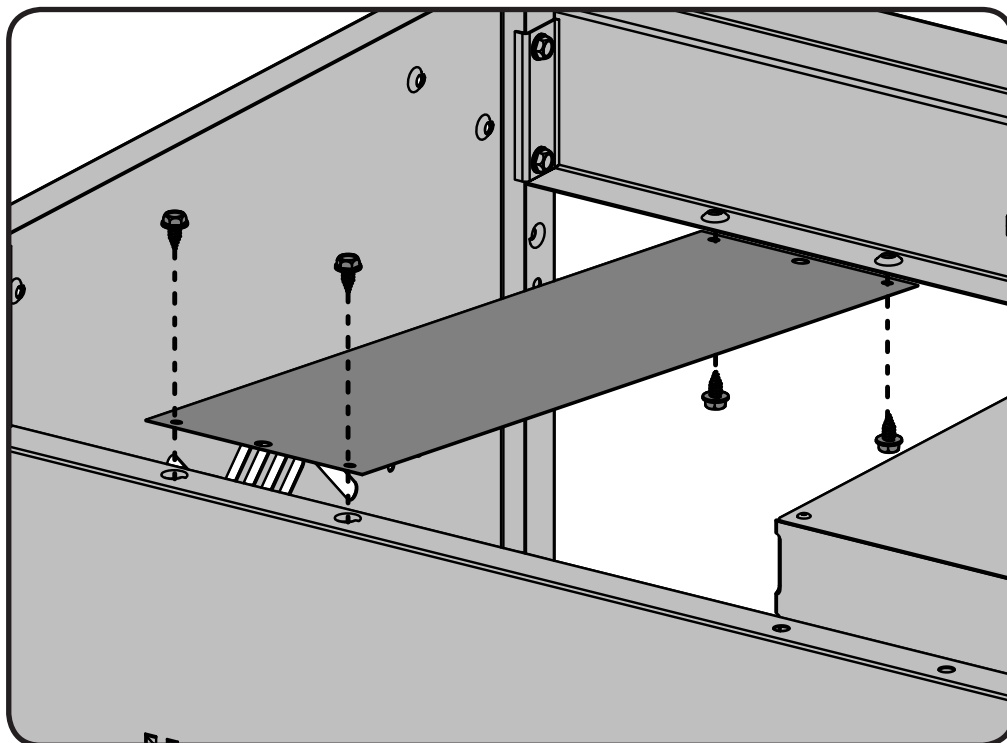
**x2**

N430-0002



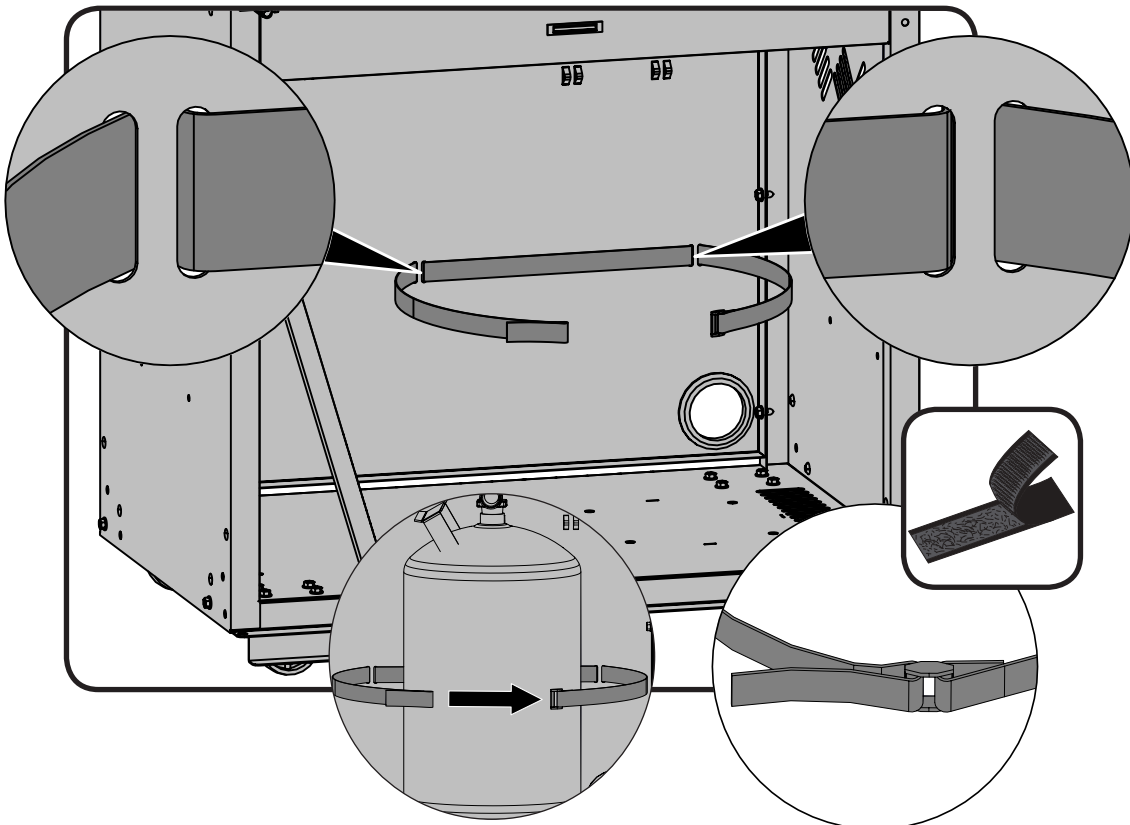
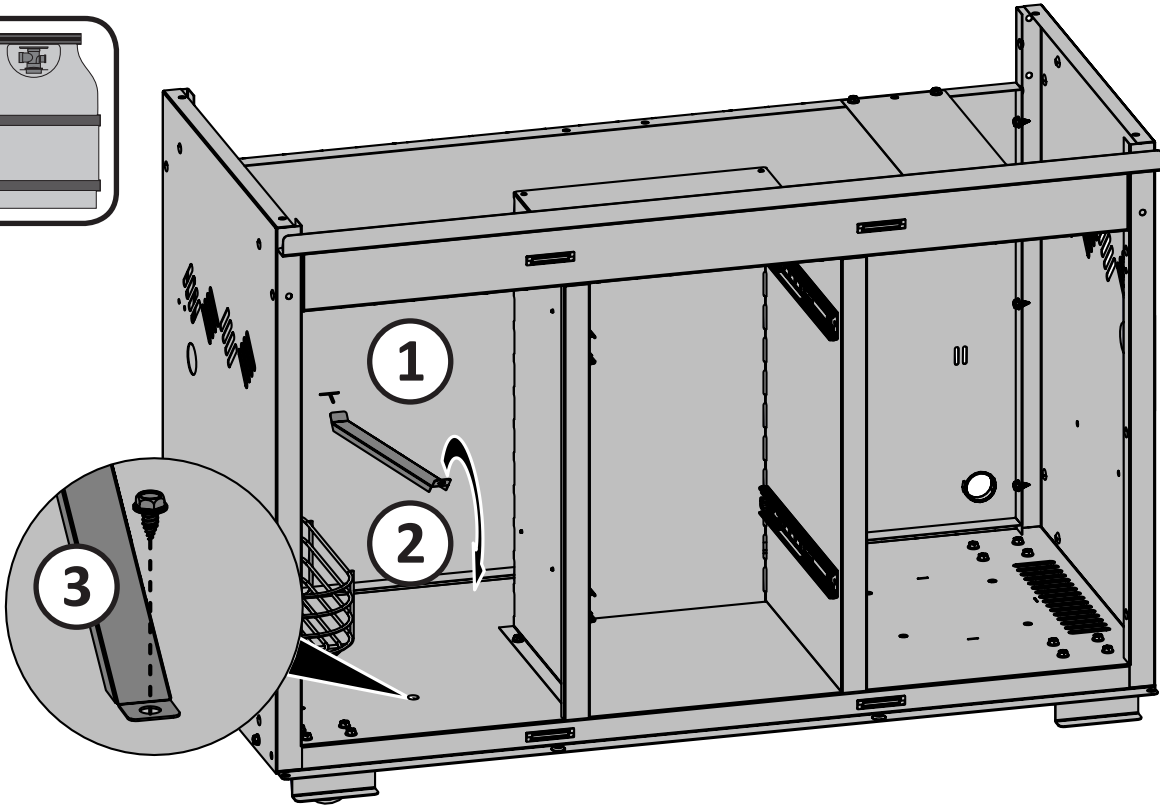
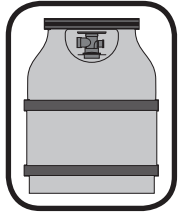
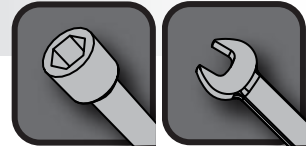
**x4**

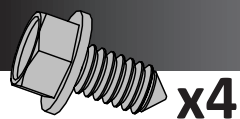
N570-0080 (#14 x 1/2")



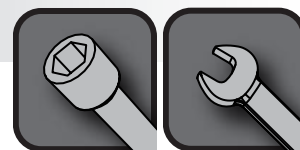


N570-0080 (#14 x 1/2")

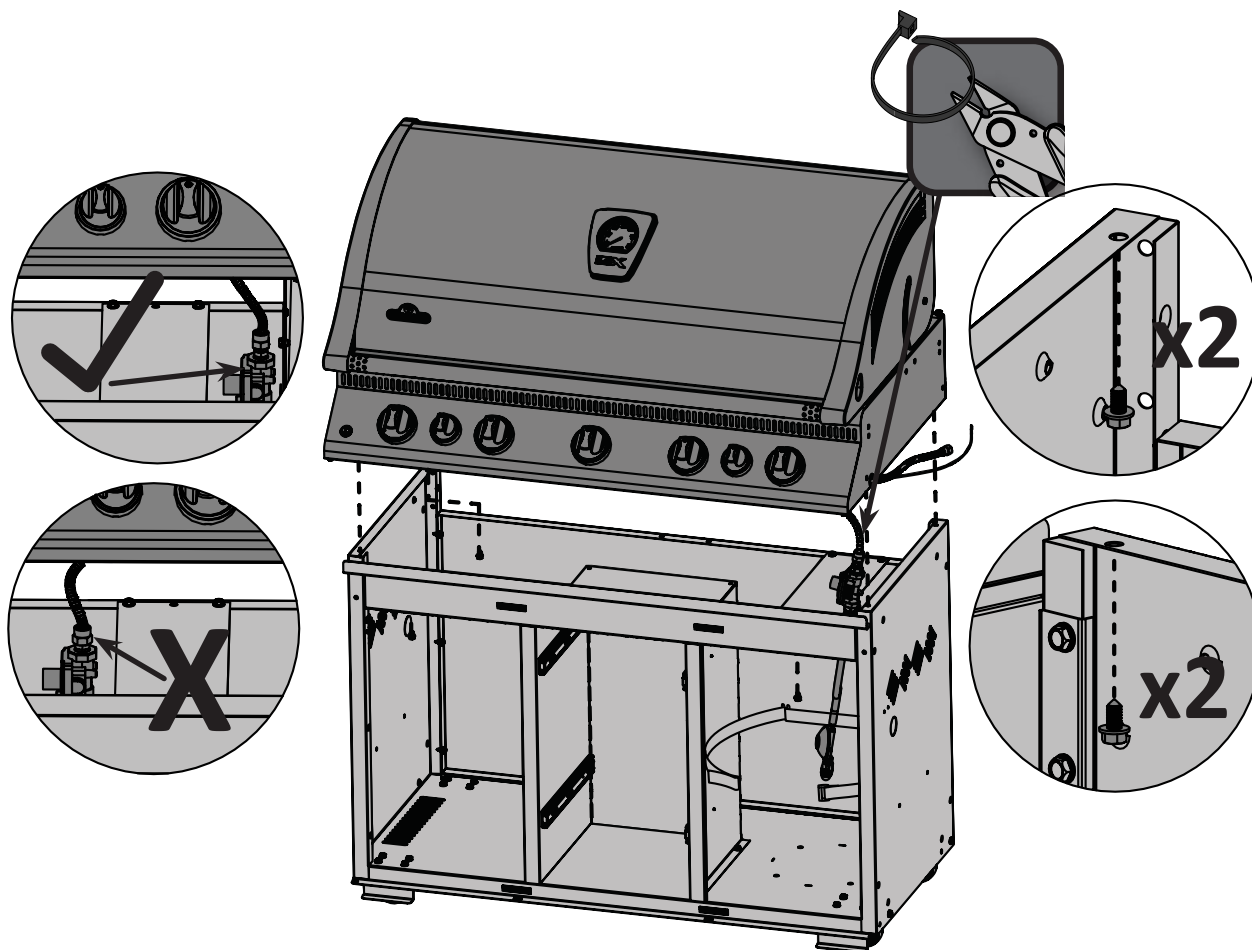


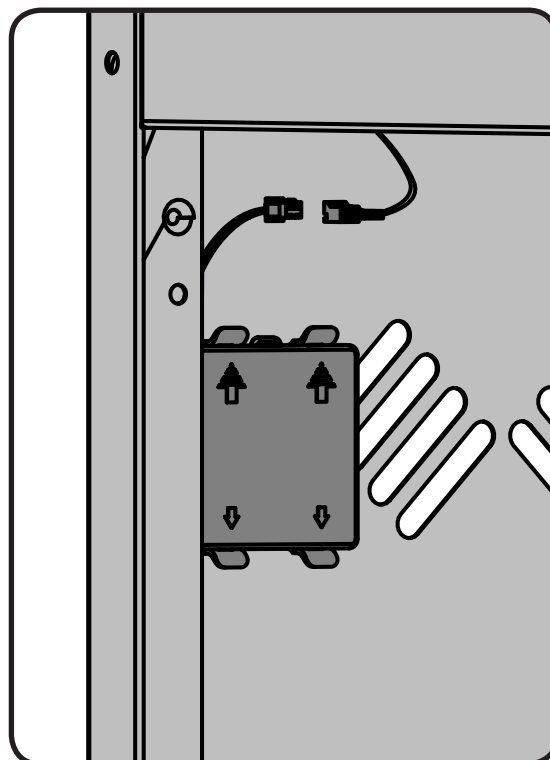
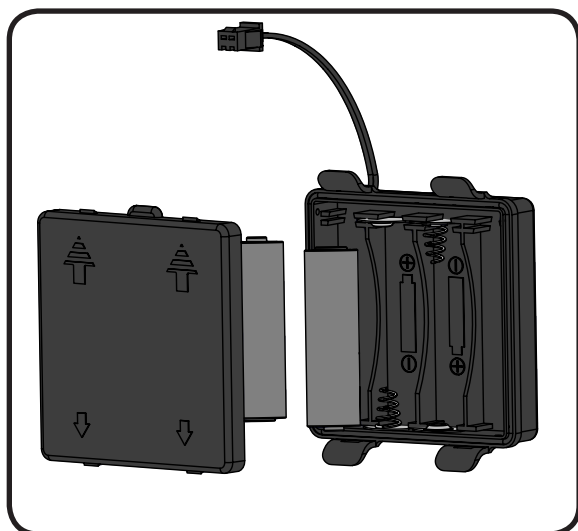
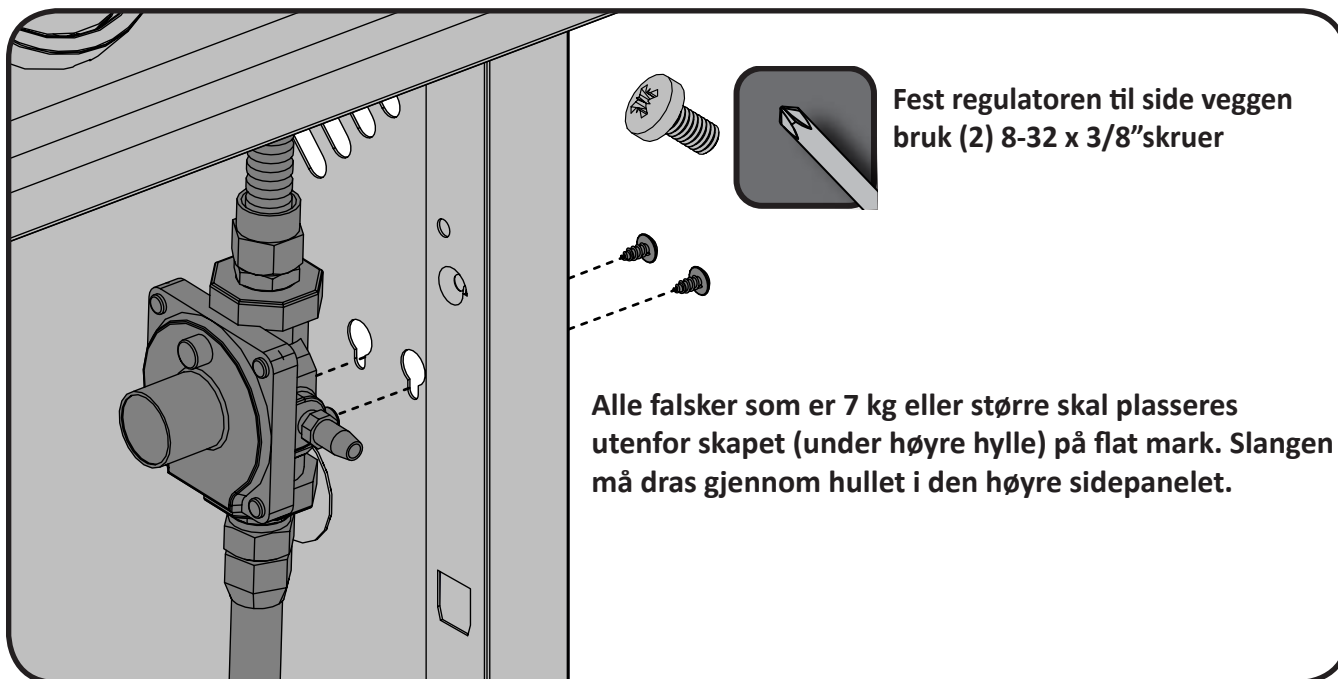


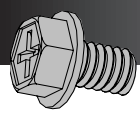
N570-0091 (1/4-20 X 3/8")



**ADVARSEL!** Kun Propan - For å unngå problemer ved montering av grill hodet, fjernes båndet som holder regulatoren oppe.. Dette ble installert på fabrikken for å beskytte regulator slangen under transport, og er ikke lenger nødvendig. (Vær forsiktig når du fjerner båndet så du ikke skader slangen). Sørg for at regulator slangen ikke blir klemt mellom grill hodet og vognen.

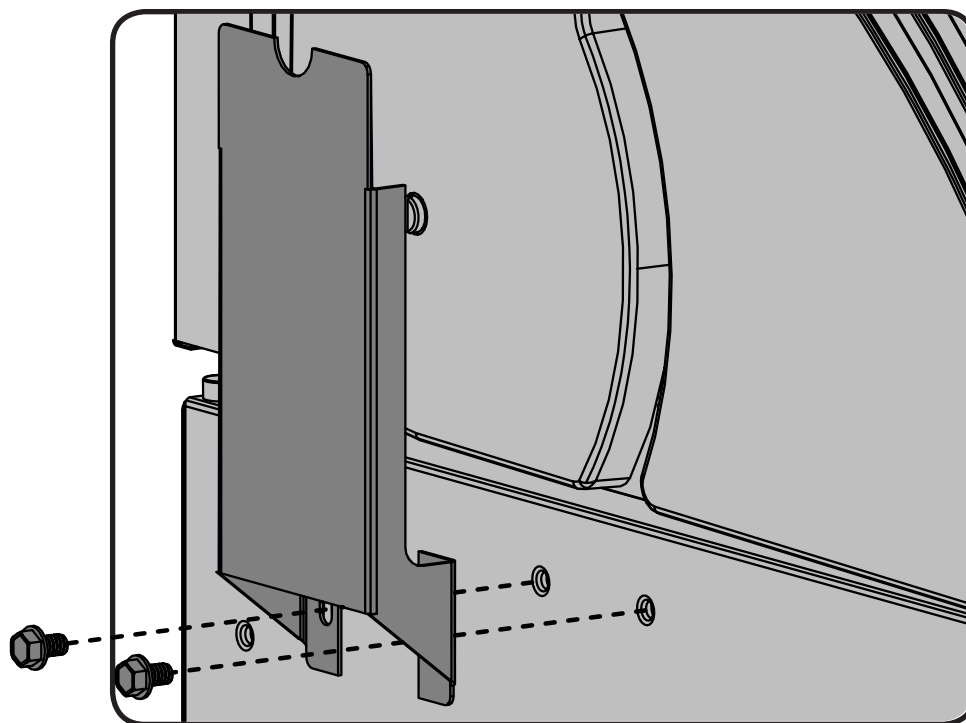
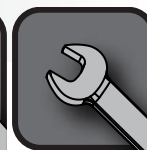






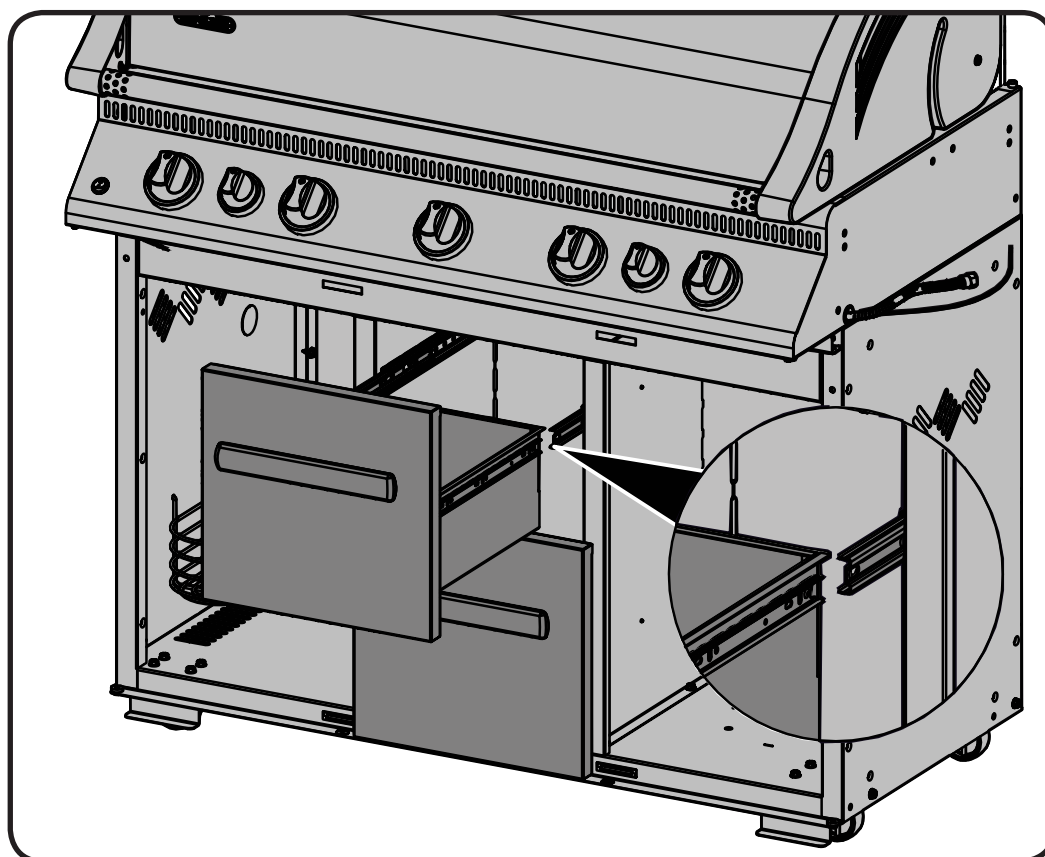
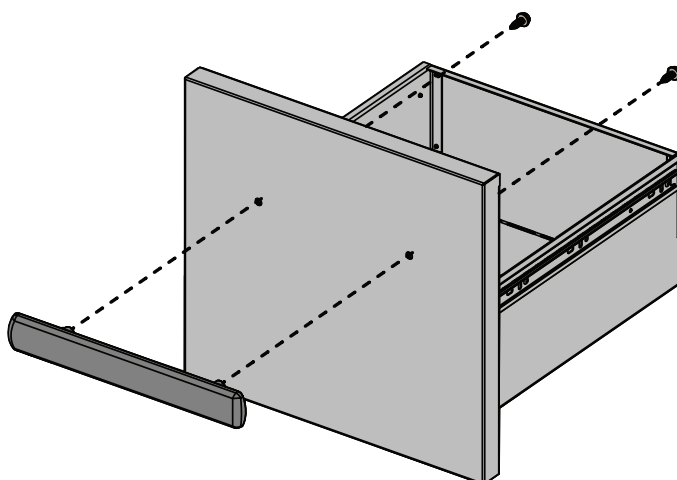
**x2**

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

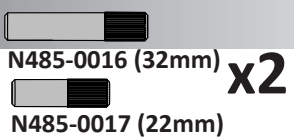
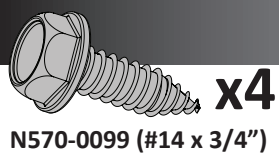




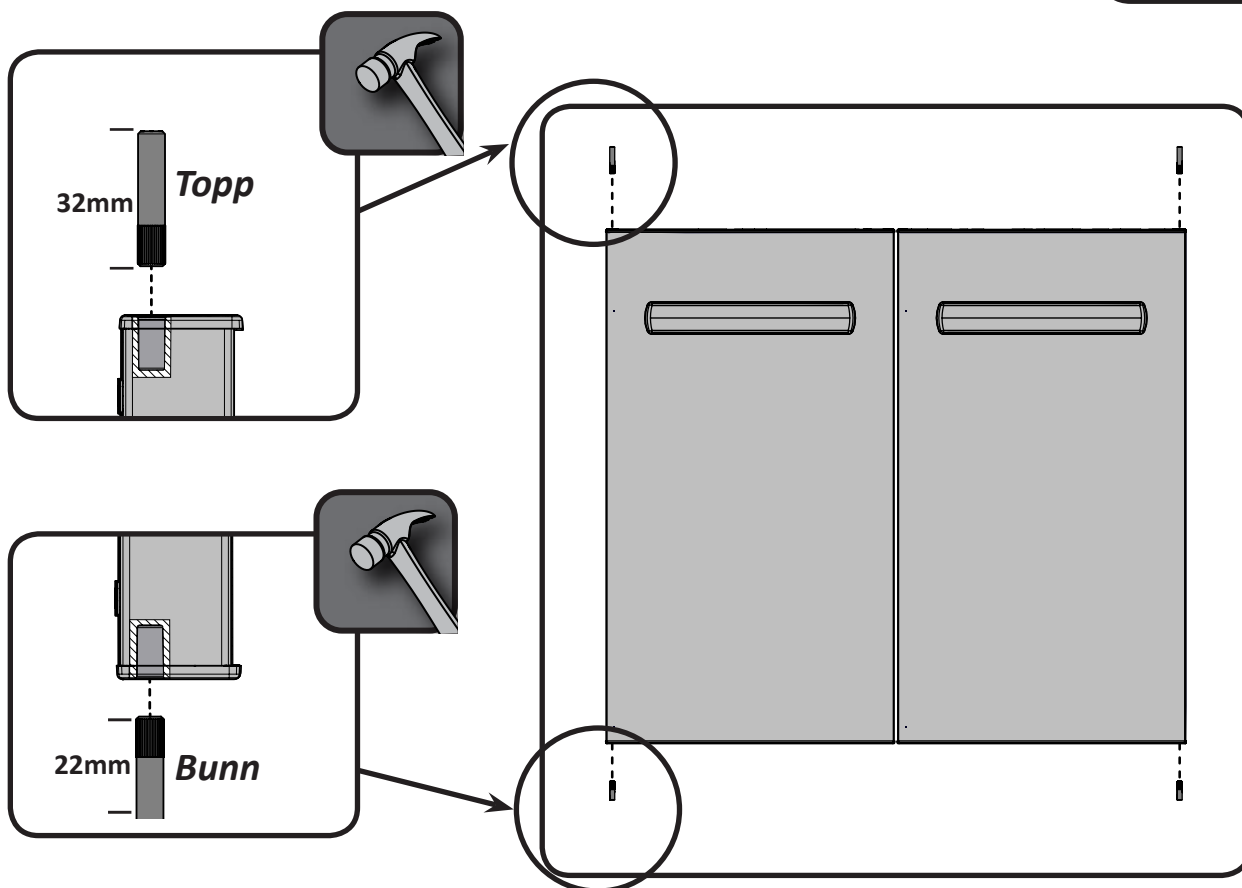
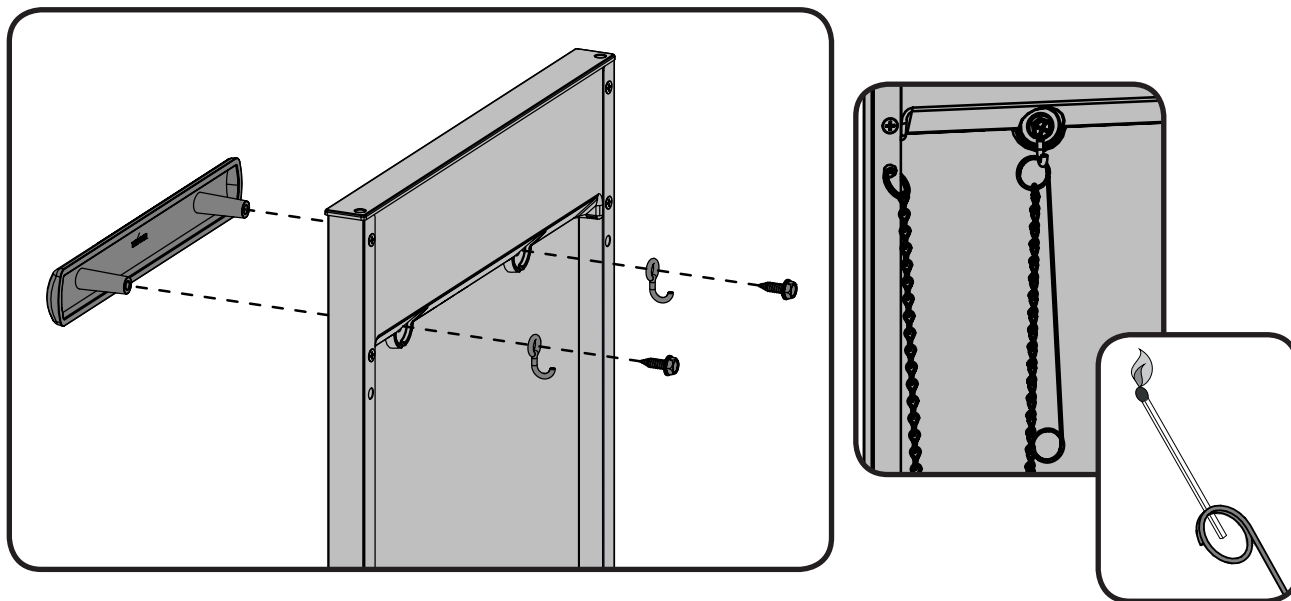
**ADVARSEL!** Ikke stram skruene for hardt, da dette kan knekke håndtaket.

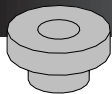






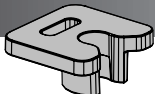
**ADVARSEL!** Ikke stram skruene for hardt, da dette kan knekke håndtaket.





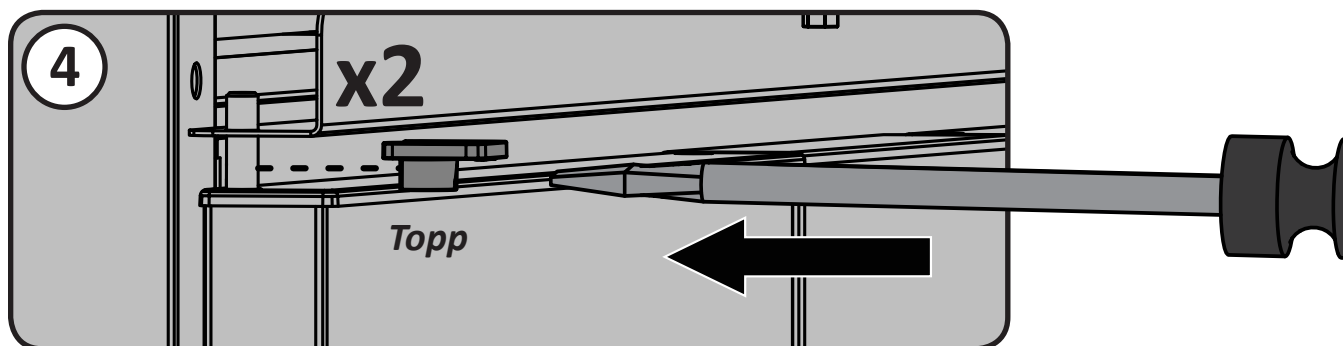
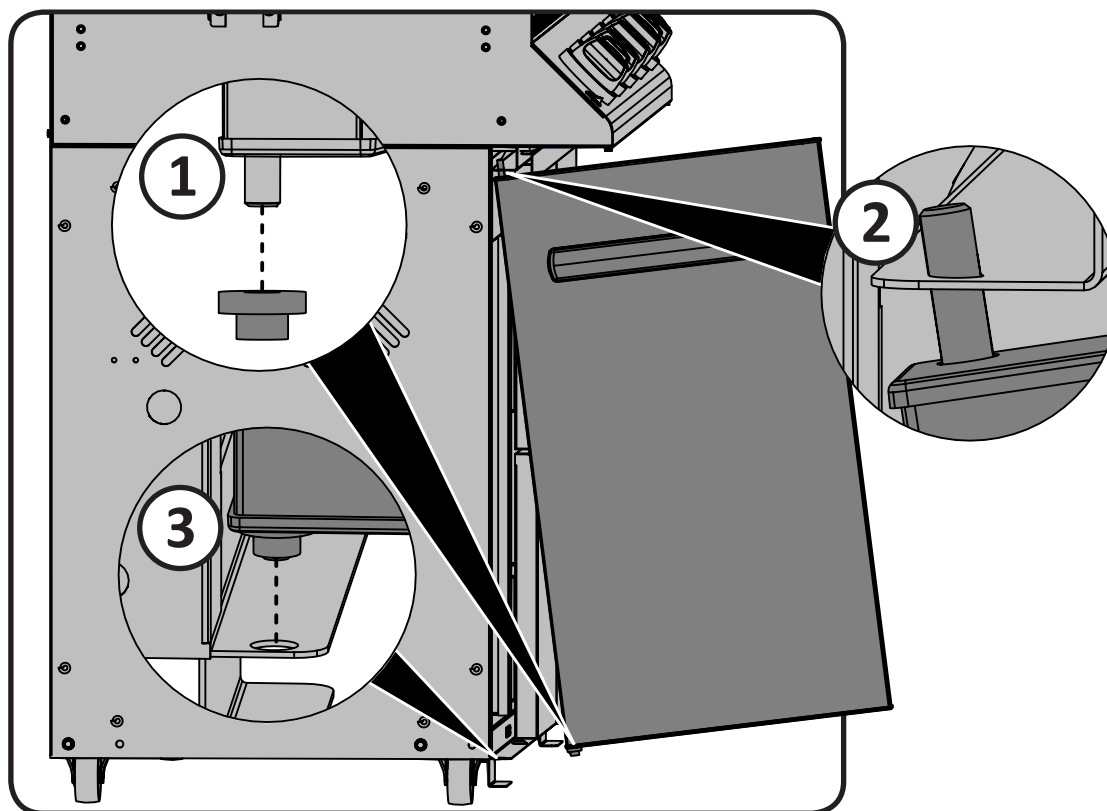
x2

N105-0011



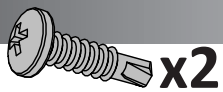
x2

N160-0022

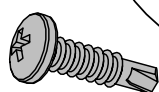
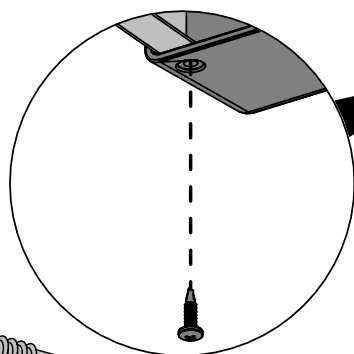
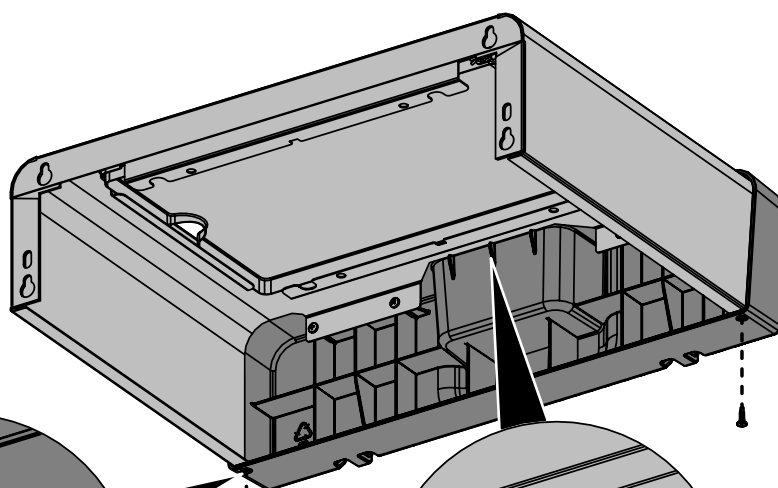
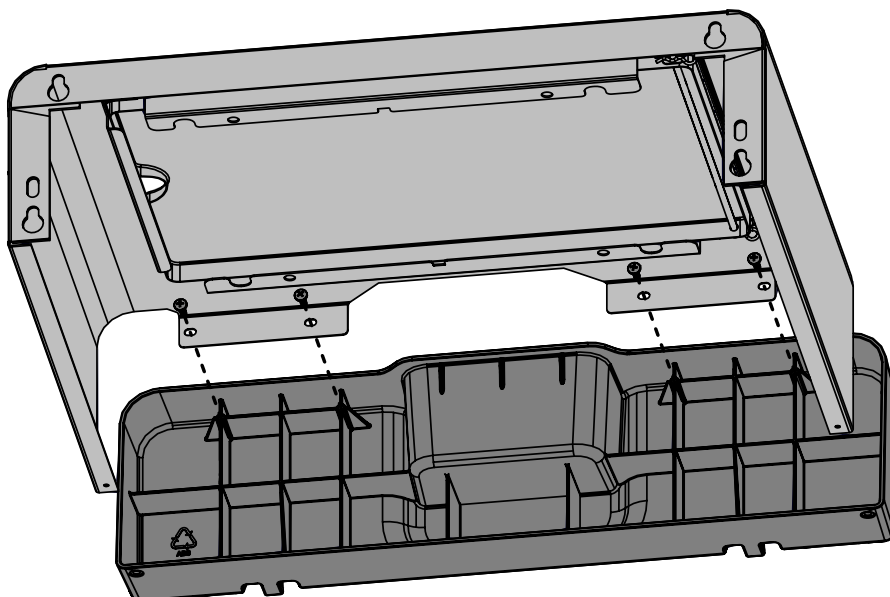


**x4**

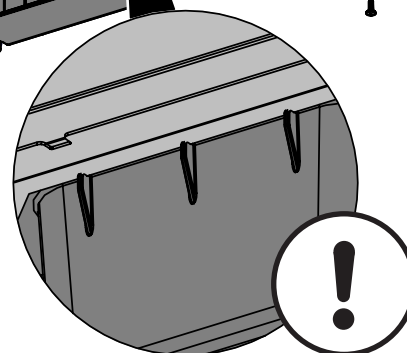
N570-0076 (#8 X 1/2")

**x2**

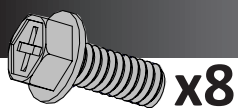
N570-0013 (#8 X 5/8")



N570-0013 (#8 X 5/8")



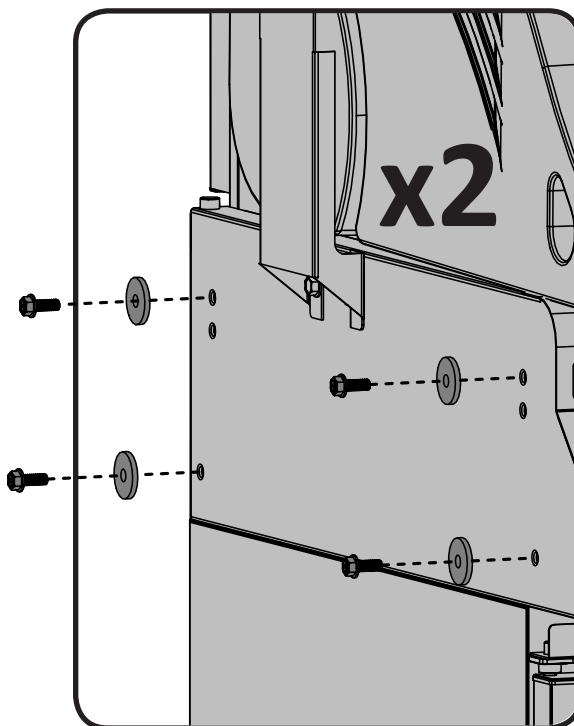
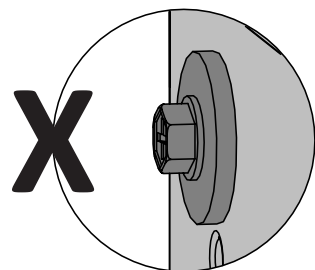
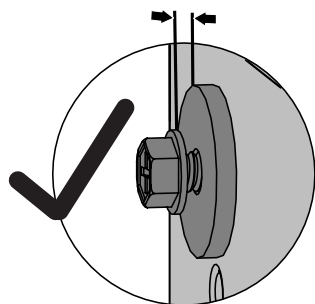
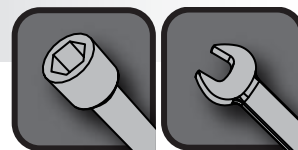
Sett inn kanten av hyllen under ribbene på endestykket



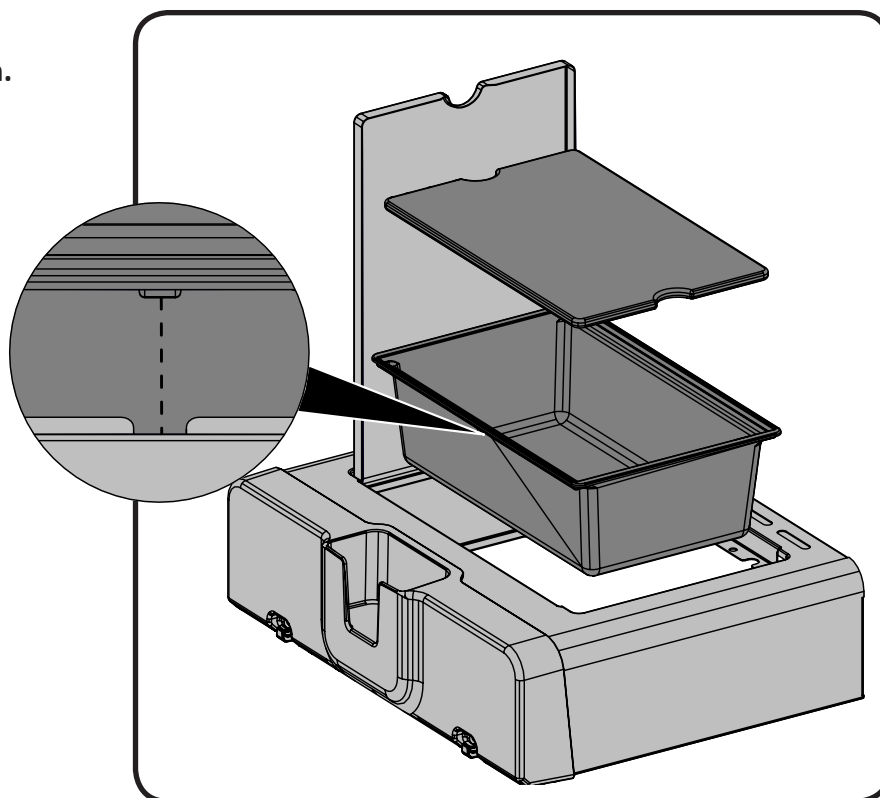
N570-0082 (1/4-20 X 5/8")

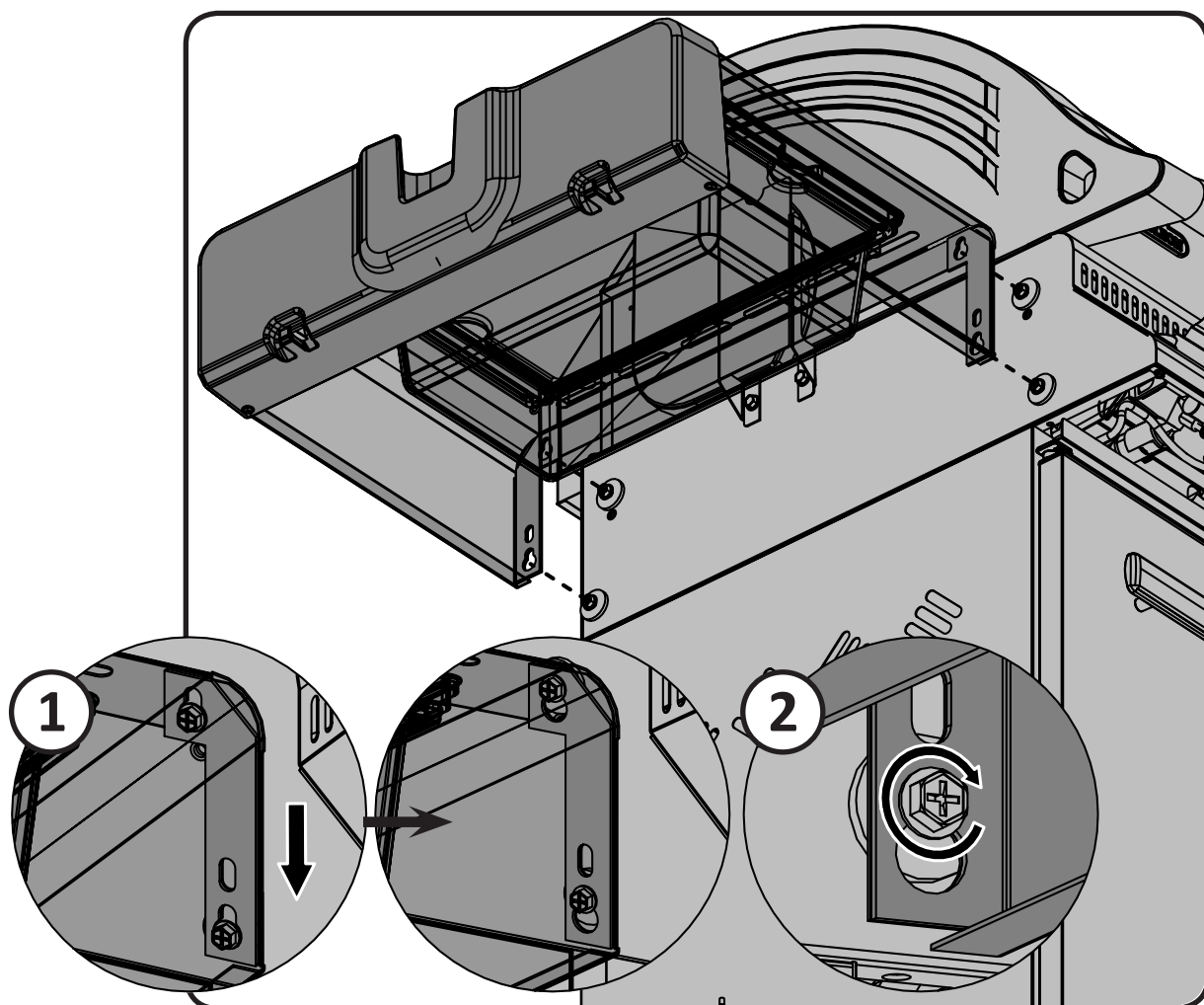


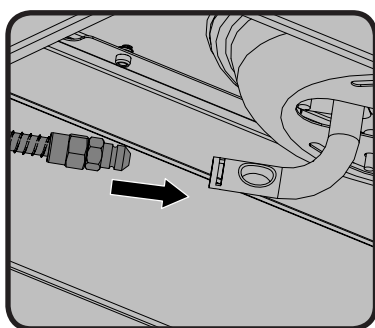
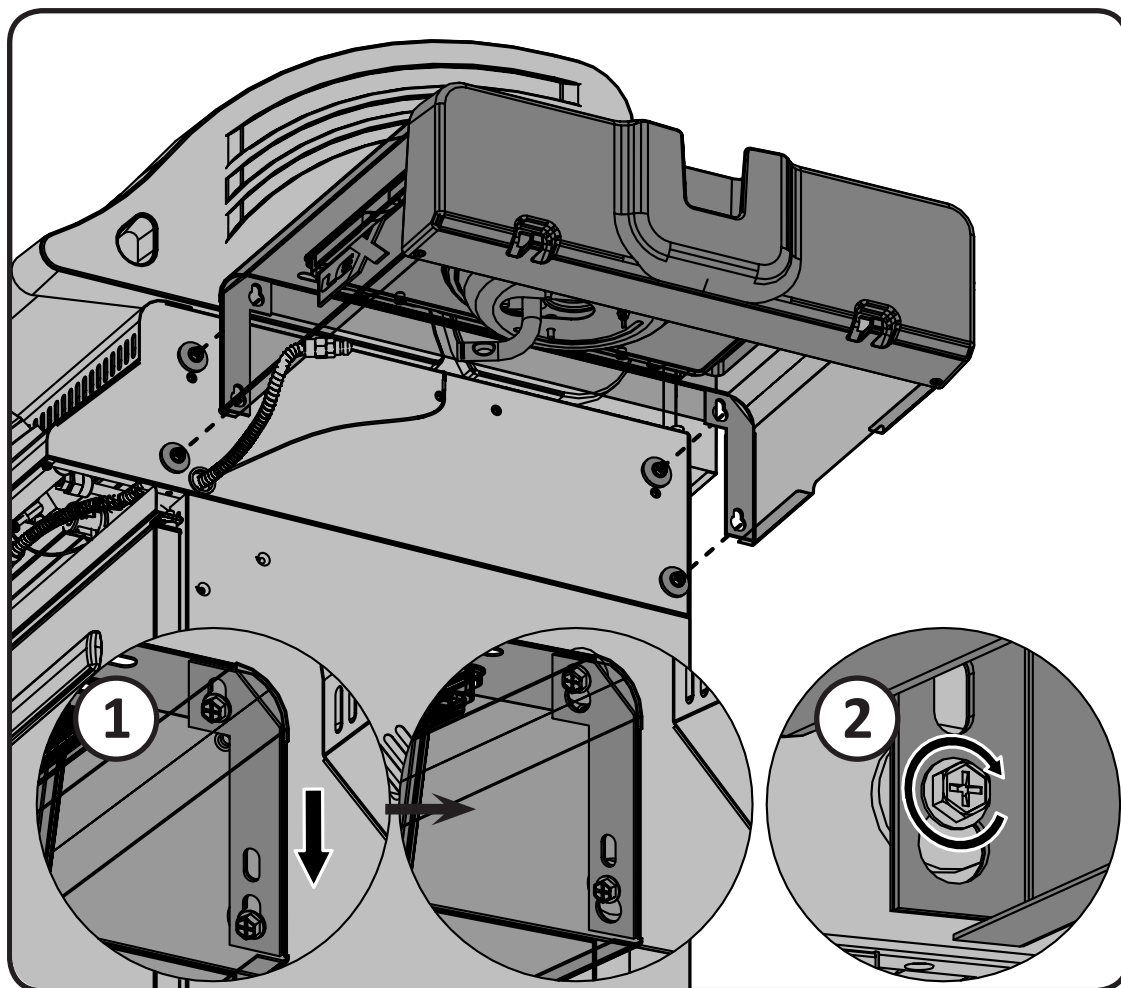
N735-0001



Tappene på hver side av isbøtten må gå in i sporene på sidehyllen.

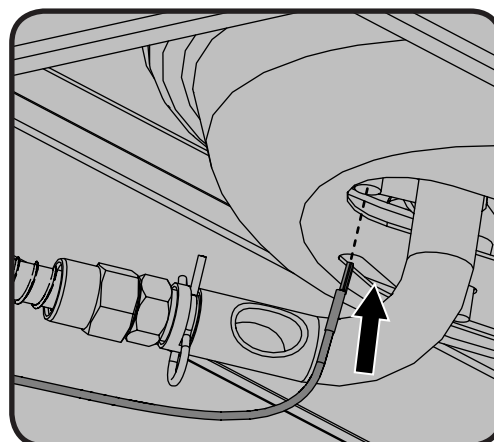
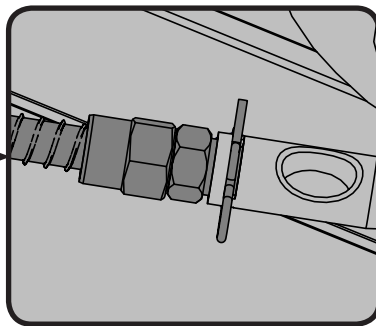
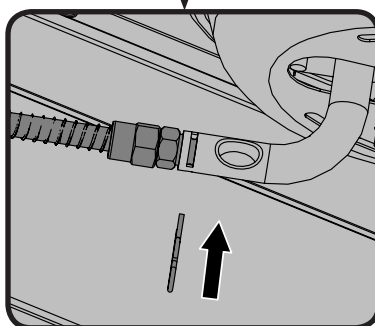


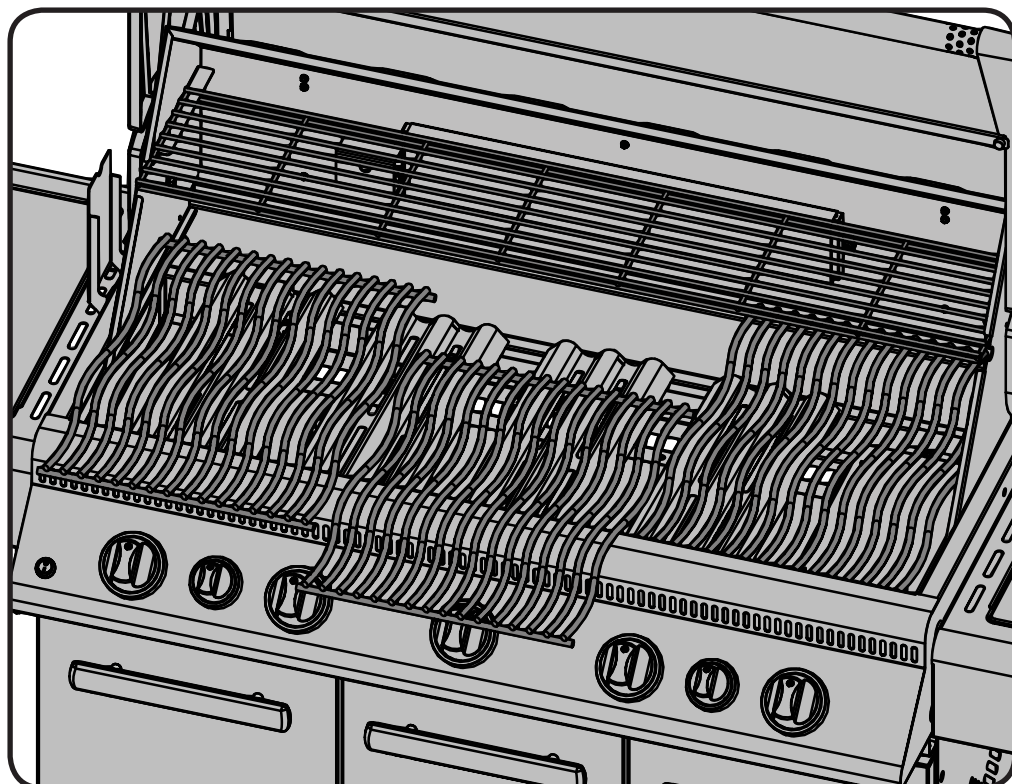
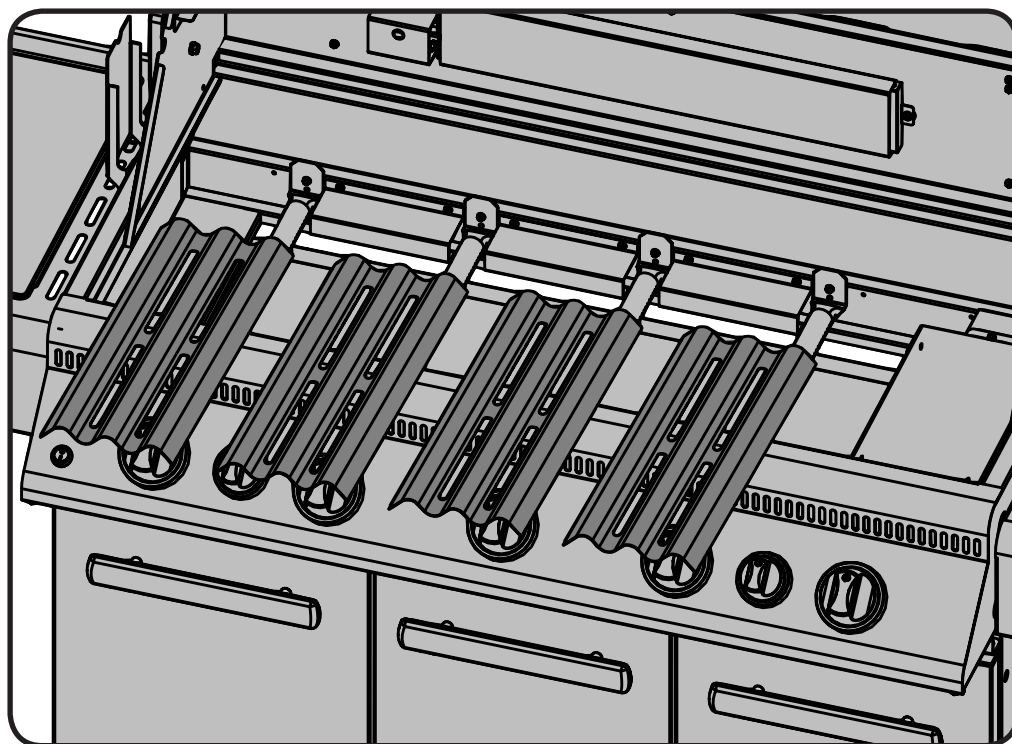


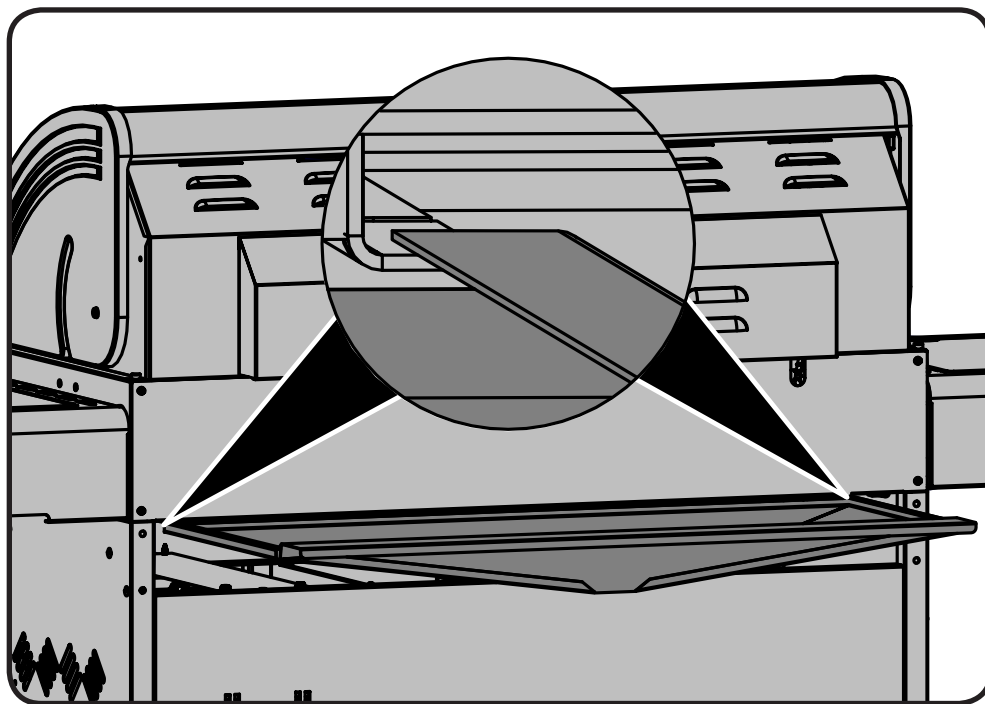
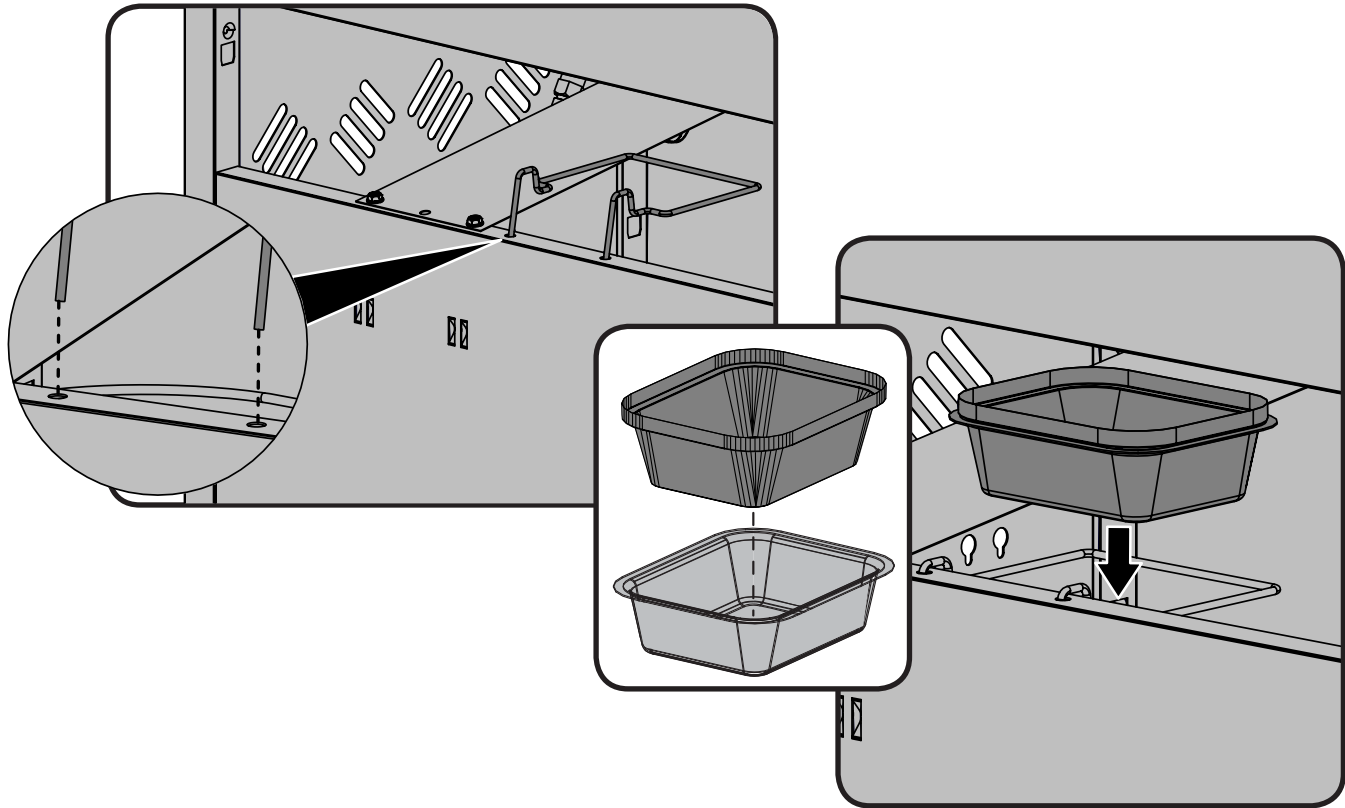


Pass på at åpningen passer inn i brennerrøret og fest med den leverte slangholder klemme.

Fest ledningen fra manifolden til sidebrennerelektroden





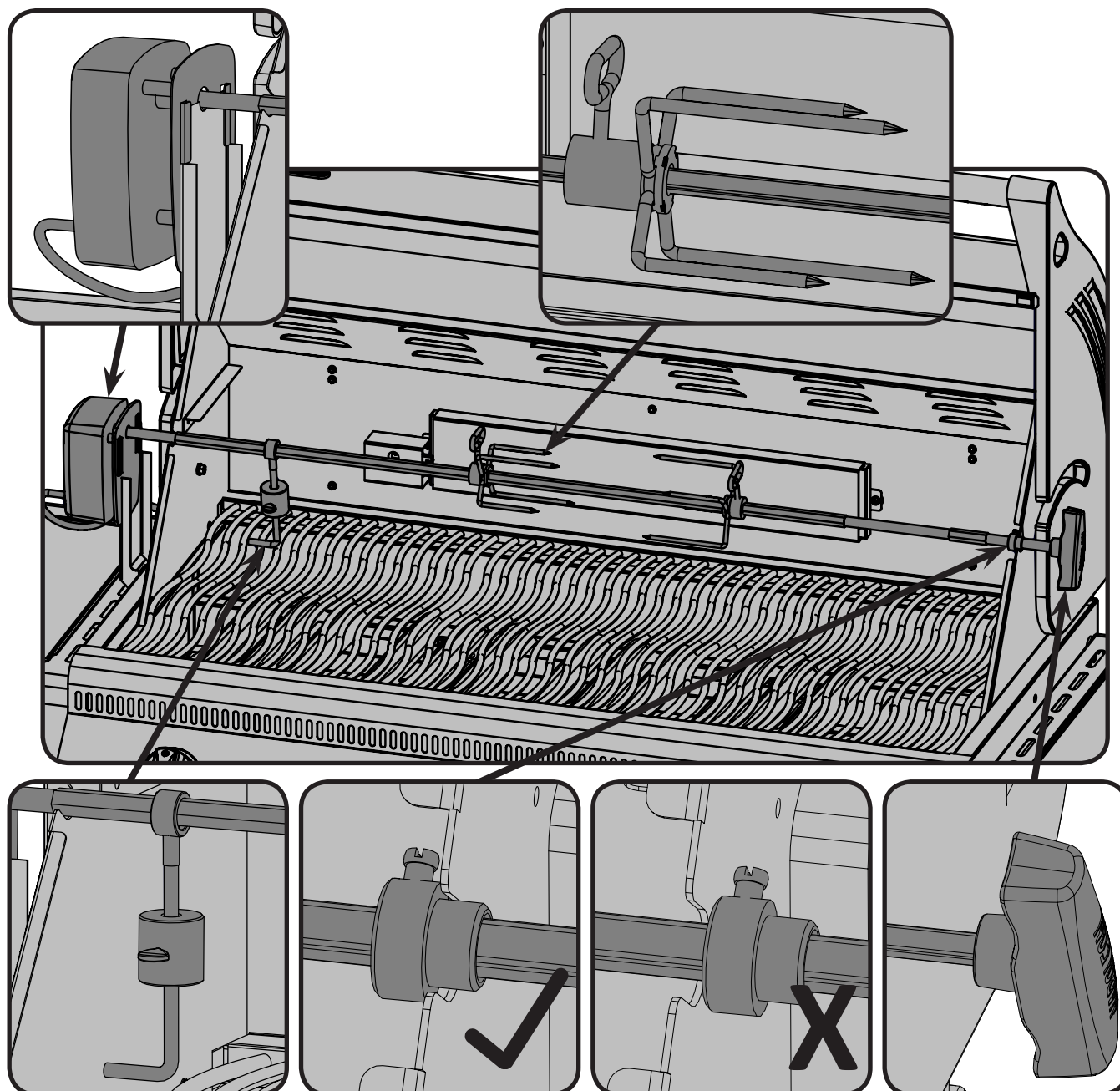




### **Instruksjon for montering av rotisseriekit.**

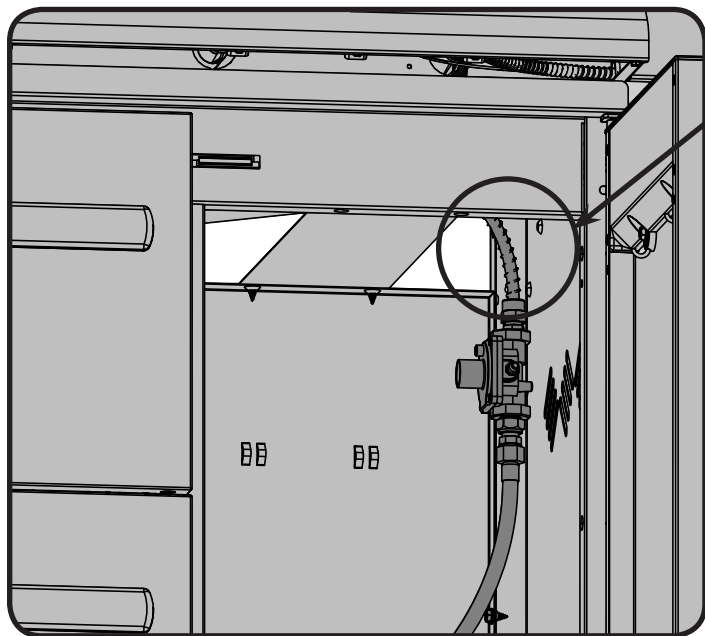
(valgfritt)

Monter delene som vist.



**Sørg for å strammes på innsiden av panseret casting.**

### Kun Propan – Riktig slangetilkobling



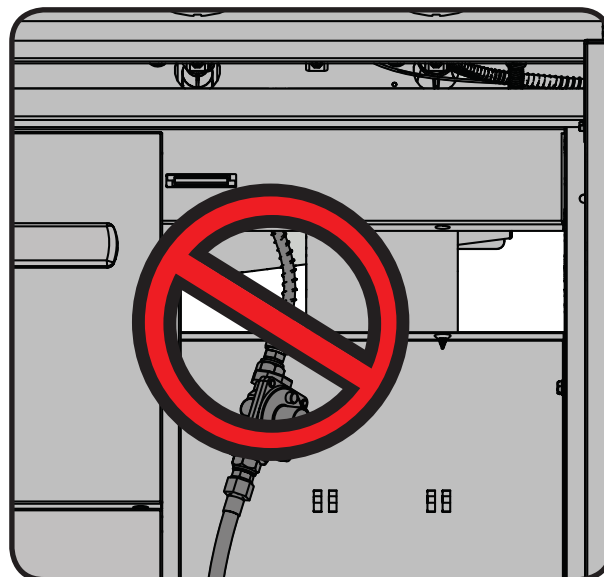
Sørg for at regulatoren senkes ned og inn i den lille åpningen, mellom gassflaskens varmeskjold på høyre side av kabinettet.

### Kun Propan – Feil slangetilkobling



#### **ADVARSEL!** BRANNFARE

Regulatorens skal festes slik at ingen del av slangen berører undersiden av grillen eller drypp panne. En brann kan oppstå dersom dette ikke følges.



# Regulatorslangen

**MERK!** Noen regulatorslanger har en mutter og et venstrehåndsfeste og andre må man trykke ON for å koble PÅ og AV for å løsne. Følg instruksjonene nedenfor for den aktuelle regulatorslangen.

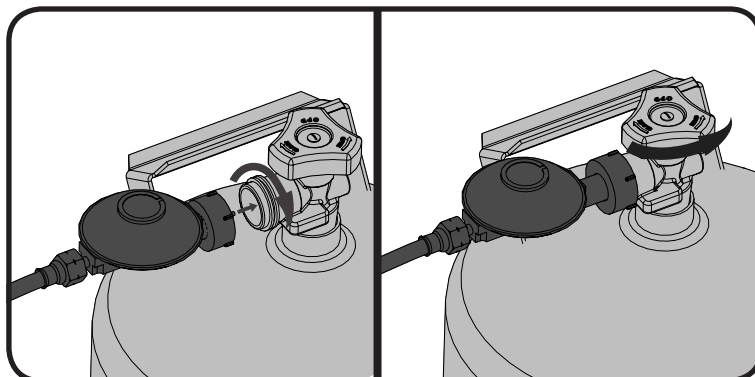


FIG. 1

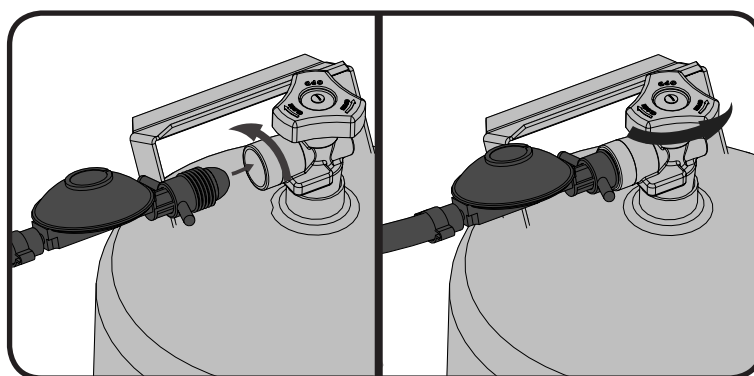


FIG. 2

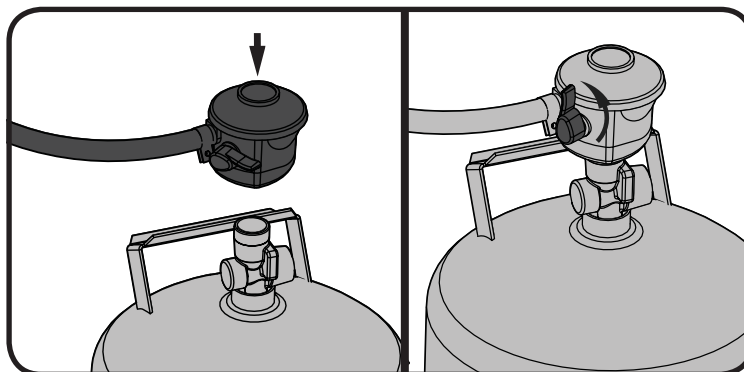


FIG. 3

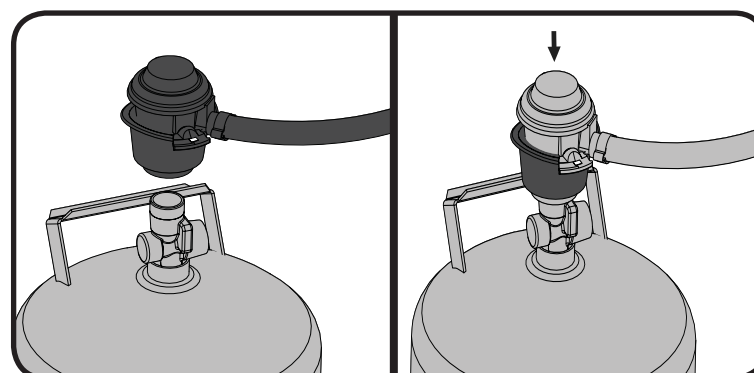


FIG. 4

# GASSLEKKASJE SJEKK INSTRUKSJONER



**ADVARSEL!** Ta alltid en gasslekketest når gassbeholderen har vært frakoblet eller ved bytte av noen gasskomponenter.



**ADVARSEL!** Bruk ikke åpen flamme for å sjekke om det er noen gasslekkasjer. Pass på at det ikke finnes gnister eller åpne flammer i området mens du sjekker for lekkasjer. Gnister eller åpne flammer kan resultere i brann eller en eksplosjon som kan medføre alvorlig personskade eller død.



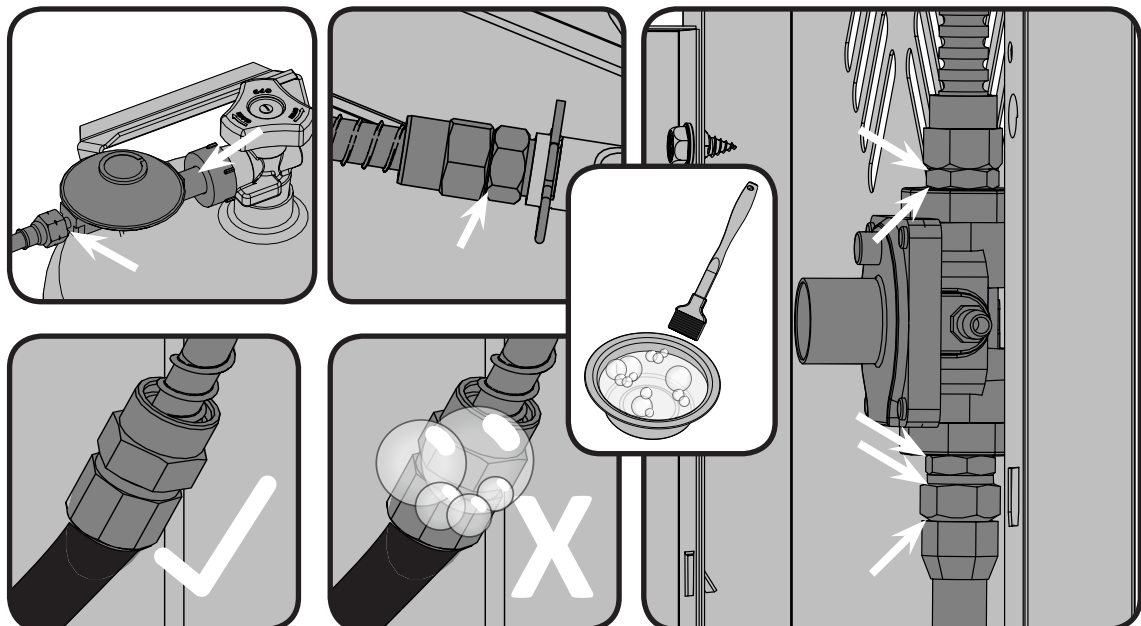
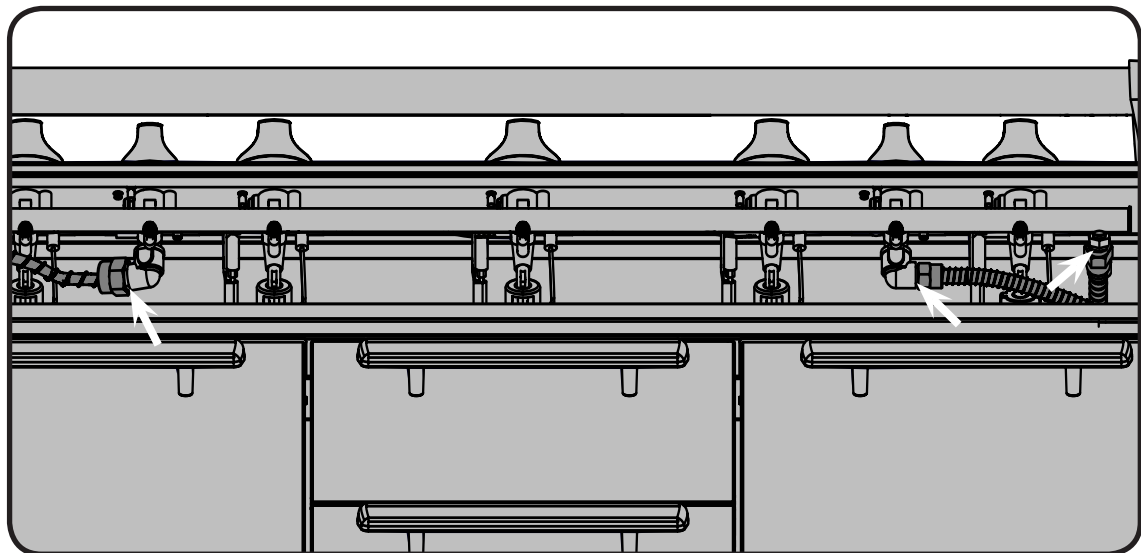
**Lekkasje test:** Må alltid utføres ved førstegangs bruk/lagringsperiode, og bytte av noen gasskomponenter. Ikke røyk under gasslekkasje sjekken og fjern alt brennbart materiale. Les Diagrammet for lekkasjetesten for å se hvilke område som må sjekkes. Pass på at alle bryterne til brennerne er slått av. Åpne beholderventilen.



Halvbland såpe/vann og fukt godt alle skjøtene, koblinger på regulatorene, slange, grenrør og ventiler. Hvis det oppstår bobler er det en lekkasje. Hvis det er lekkasje:



Skrut av gassen og fastskru forbindelsen eller bytt ut delen med en ny del anbefalt av en på Napoleons kundesenter eller la en autorisert gass installatør kontrollere gassgrillen. Hvis det fortsatt lekker, koble umiddelbart fra gassen og la en autorisert installatør kontrollere grillen. Ikke bruk grillen før lekkasjen er rettet opp.



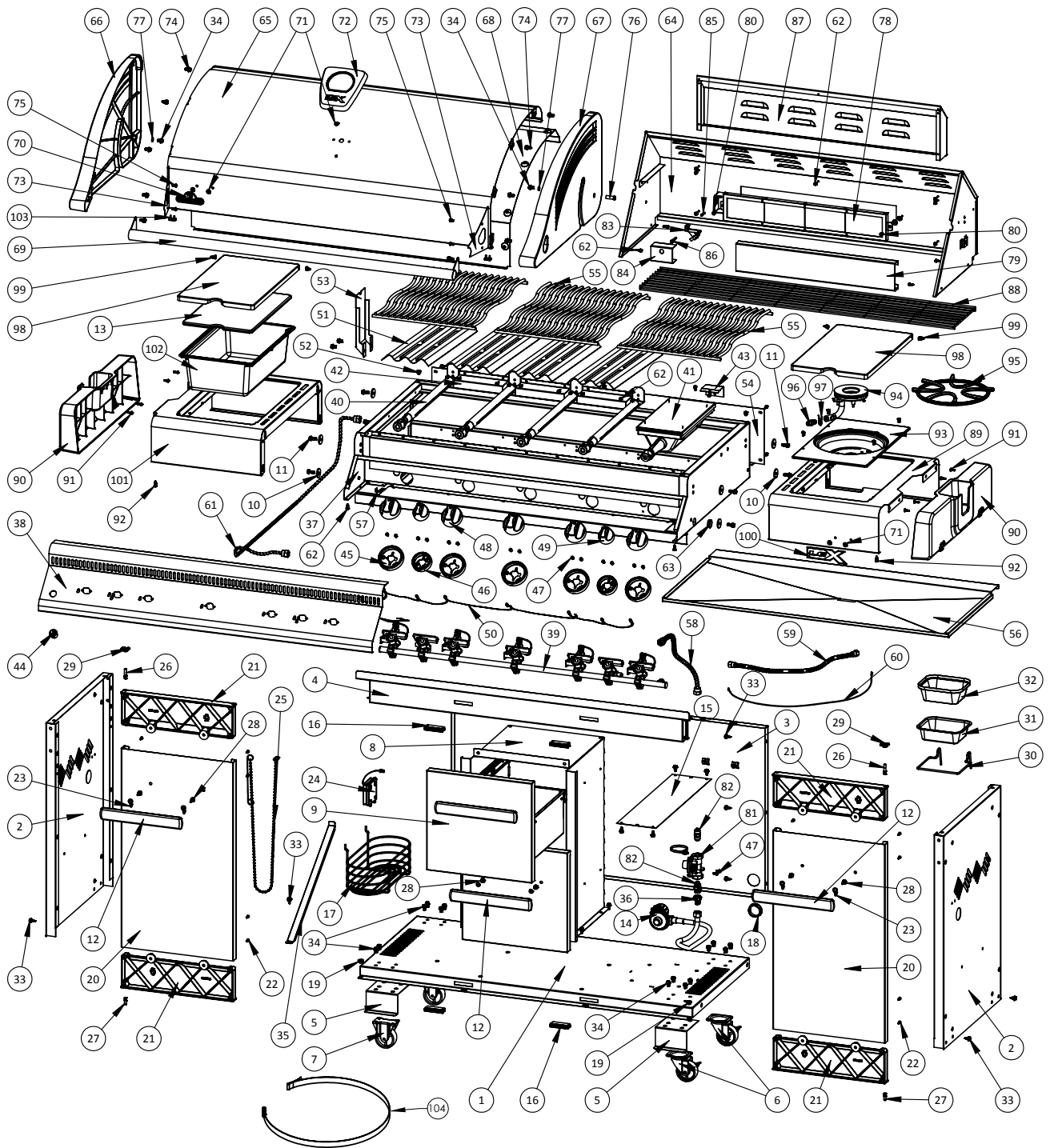
Item	Part #	Description	LEX730RSBI
1	N590-0151-GY1SG	bottom shelf	x
2	N475-0236-GY1SG	left/right cart enclosure panel	x
3	N475-0196-GY1SG	rear cart enclosure panel	x
4	N655-0154-GY1SG	front cabinet support	x
5	N080-0212-GY1SG	stabilizer brackets	x
6	N130-0012	revolving caster	x
7	N130-0013	non revolving caster	x
8	N010-0765	drawer housing assembly	x
9	N010-0766	drawer assembly	x
10	N735-0001	insulated washer	x
11	N570-0082	1/4-20 x 5/8" screw	x
12	N325-0081	drawer handle	x
13	N590-0189	cutting board	x
14	N530-0032	regulator -Germany	x
	N530-0033	regulator -Holland	x
	N530-0034	regulator -Spain/Finland/Norway/Denmark	x
	N530-0035	regulator -Sweden	x
	N530-0036	regulator -Italy	x
	N530-0037	regulator -United Kingdom	x
	N530-0038	regulator -France	x
	N530-0039	regulator -Hungary	x
	N530-0042	regulator -Switzerland	x
	N530-0043	regulator -Russia	x
	N530-0044	regulator -Poland	x
	N530-0046	regulator -Czech Republic	x
15	N585-0064-GY1SG	heat shield	x
16	N430-0002	magnetic catch	x
17	N590-0164-GY1SG	condiment basket	x
18	N105-0012	snap bushing	x
19	N105-0011	door bushings	x
20	N475-0293-M06	door panel	x
21	N120-0019-GY0TX	cap door top/bottom	x
22	N570-0100	#8 x 1/2" screw flat phillips	x
23	N340-0007	tool hook	x
24	N190-0001	battery pack	x
25	N555-0025	lighting rod	x
26	N485-0016	pivot pin door top	x
27	N485-0017	pivot pin door bottom	x
28	N570-0099	#14 x 3/4" screw	x
29	N160-0022	clip door pivot pin	x
30	N160-0014	grease tray holder	x
31	N710-0062	grease tray aluminium	x
32	N185-0001	grease tray foil	x
33	N570-0080	#14 x 1/2" screw	x

Item	Part #	Description	LEX730RSBI
34	N570-0073	1/4-20 x 3/8" screw	x
35	N080-0254G	tank inhibitor	p
36	N255-0014	fitting	x
37	N010-0599-M05	base	x
38	N475-0315-GB-DE	control panel	x
39	N010-0519-30	manifold assembly c/w valves	x
40	N100-0036	main burner	x
41	N010-0499	infra red burner	x
	N565-0002	infrared burner screen	x
42	N080-0209	main burner cross light bracket	x
43	N080-0207-M05	support bracket infra red burner	x
44	N660-0002	switch light	x
45	N051-0006	control knob bezel large	x
46	N051-0008	control knob bezel small	x
47	N570-0078	M4 x 8 mm screw	x
48	N380-0021-CL	burner control knob large	x
49	N380-0020-CL	burner control knob small	x
50	N750-0022B	wiring harness led	x
51	N305-0057-M05	sear plate	x
52	Z510-0003	black silicone lid bumper	x
53	N475-0301-M06	rotisserie mount	x
54	N200-0082-GY1SG	back cover	x
55	N305-0058	cooking grids - stainless rod	x
56	N010-0521-M05	drip pan	x
57	N160-0017	clip rear burner tube	x
58	N720-0044	manifold flex connector	x
59	N720-0055	side burner supply tube	x
60	N750-0016	side burner electrode wire	x
61	N720-0053	rear burner supply tube	x
62	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
63	N105-0001	bushing 7/8"	x
64	N010-0593-M06	hood assembly	x
65	N335-0045L-M04	stainless steel lid insert	x
66	N135-0042-GY1HT	left side lid casting	x
67	N135-0043-GY1HT	right side lid casting	x
68	N585-0082	heat shield lid	x
69	N010-0741	lid handle	x
70	N385-0307-SER	NAPOLEON logo	x
71	W450-0005	logo spring clips	x
72	N685-0013	temperature gauge	x
73	N080-0287-GY1HT	lid casting cover	x
74	N570-0091	1/4-20 x 1/2" screw	x
75	N570-0042	10-24 x 3/8" screw	x
76	N570-0015	lid pivot screw	x

Item	Part #	Description	LEX730RSBI
77	N735-0003	1/4" lockwasher	x
78	N010-0527P-30	infra red rear burner	x
79	N565-0007	infrared burner screen	x
	N215-0007-M05	infrared burner deflector	x
80	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
81	N530-0021-SER	regulator step down	x
82	W445-0021	union fitting 3/8" - 3/8"	x
83	N240-0024P	rear burner electrode c/w pilot	x
84	N080-0206-M05	rear burner electrode cover	x
85	N615-0011	rear burner electrode cover spacer	x
86	Z570-0002	rear burner electrode cover screw	x
87	N200-0080-M06	infra red rear burner cover	x
88	N520-0025	warming rack	x
89	N010-0989-M06	side shelf - right	x
90	N120-0020-GY0TX	LUXIDIO side shelf end cap	x
91	N570-0076	#8 x 1/2" screw	x
92	N570-0013	#8 x 5/8" screw	x
93	N500-0041K	side burner plate	x
94	N100-0037	side burner	x
95	N305-0059	side burner grate	x
96	N455-0057	side burner orifice #66	x
97	N160-0023	side burner orifice clip	x
98	N335-0098-M06	side burner lid	x
99	N485-0009	side burner lid clip	x
100	N385-0241-SER	LEX logo	x
101	N010-0990-M06	side shelf - left	x
102	N185-0003	ice bucket	x
103	N510-0013	black silicone bumper	x
104	N640-0004	tank strap	x
	69333	rotisserie kit -UK	ac
	69332	rotisserie kit - DE	ac
	68730	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67731	charcoal tray	ac
	62007	replacement grease trays (5 pieces)	ac

x - standard

ac - tilbehør





**Notes**



**Notes**

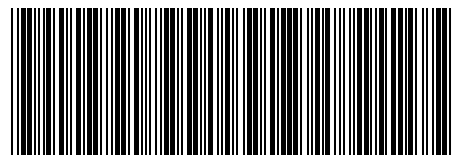


**Notes**





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 Unis, Canada et international.



N415-0274CE-NO