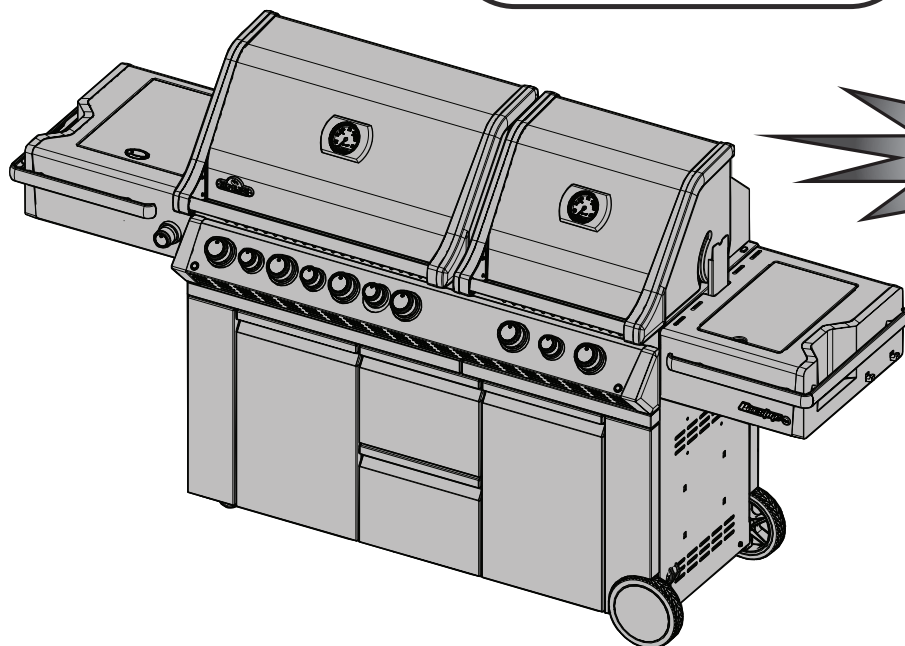


Denne grill må kun benyttes udendørs – og ikke i et område uden god ventilation eller indendørs i udestue eller andet lukket rum.



MÅ IKKE DROPPES

PRO825



FARLIGT

HVIS DU LUGTER GAS

- Luk for gassen til grillen
- Sluk for alt åben ild.
- Låget åbnes
- Hvis lugten fortsætter skal fejlen rettes inden fortsat brug – kontakt evt. forhandler.



ADVARSEL

Prøv ikke at tænde grillen uden at have læst afsnit om "Tænding" i denne vejledning.

Opbevar ikke benzin eller andre brandbare væsker i nærheden af denne grill eller lign produkter. En gasflaske som ikke er i brug bør opbevares separat og ikke i umiddelbar nærheden af grillen. Hvis advarsler i denne vejledning ikke følges kan det forårsage alvorlige ulykker og følgeskader på såvel ting som person.

Voksne og specielt børn skal være opmærksom på fare for høj temperatur på overflader. Yngre børn bør vejledes når de er i nærheden af grillen.

Til ejer af grillen: Gem denne vejledning til senere brug.



N415-0306CE-DK OCT 29.15

Napoleon Group of Companies
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8
Phone: 1-705-726-4278 Fax: (705)-727-4282

www.napoleongrills.com

Customer Solutions: 1-866-820-8686 or grills@napoleonproducts.com

Quality System Certified To
ISO
9001-2008



Alle NAPOLEON gasgrill er fremstillet efter ISO 9001-2008, som er en verdensomspændende kvalitetssikkerhedsnorm.

NAPOLEON produkter er fremstillet af de bedste materialer og dele, og samlet af veluddannet personale som sikre den høje kvalitet. Brændere og gasførende dele er lækagetestet og prøvetændt på speciel teststation. Teknisk personale har gennemgået det færdige produkt inden pakning og afsendelse. Alt dette skulle sikre at kunden modtager det kvalitetsprodukt som man kan forvente af NAOPLEON.

NAPOLEON GASGRILL GARANTI

NAPOLEON garanterer, at komponenter i det nye NAPOLEON produkt vil være fri for fejl i materialer og udførelse, regnet fra købsdato og for følgende periode:

Støbt aluminium/rustfri stål konstruktion	Livsvarig
Rustfri stål låg	Livsvarig
Emaljeret låg	Livsvarig
Rustfri stål grillriste	Livsvarig
Rustfri stål rørbrændere	10 år ^{plus5}
Rustfri stål flametaimer plader	5 år ^{plus5}
Emaljeret støbte grillriste	5 år ^{plus5}
Rustfri stål infrarød rotisserie brænder	5 år
Keramisk infrarød rotisserie brænder (excl. net)	3 år
Keramisk infrarød bund eller sidebrændere(excl. net)	2 år
Alle øvrige dele	2 år

^{plus5} betyder en udvidelse af garantiperioden hvor reservedelen er til rådighed for kunden i yderligere 5 år med en 50% rabat på vejl. udsalgspris.

Betingelser og begrænsninger :

NAPOLEON garanterer sine produkter mod fabrikationsfejl til den oprindelige køber, forudsat at købet blev foretaget via en autoriseret NAPOLEON forhandler, og er underlagt følgende betingelser og begrænsninger:

Denne fabriksgaranti kan ikke overdrages eller forlænges af nogle af vore partnere.

Gasgrillen skal samles og tages i anvendelse i nøje overensstemmelse med vejledningen, og i øvrigt under hensyntagen til alle regler og love som gælder for installation og anvendelse i det pågældende område hvor grillen benyttes.

Denne garanti dækker ikke skader forårsaget af forkert brug, manglende vedligeholdelse, fedt brande, påvirkning af klima/miljø, uheld, ændringer på produktet, misbrug og forsømmelse, samt dele anvendt fra andre fabrikater. Misfarvning af plastdele fra kemiske rengøringsmidler eller UV-påvirkning er ikke dækket af garantien.

Denne garanti dækker ikke ridser, buler, malede/plade overflader, korrosion og misfarvning fra varmepåvirkning, følger af slibende og kemiske rengøringsmidler, afskalling af emaljedele, eller dele brugt ved samling og ibrugtagning af grillen.

Skulle en del være rustet eller brændt igennem indenfor garantien, vil ny del blive leveret.

Efter første år kan NAPOLEON under henvisning til denne garanti vælge at refundere den oprindelige køber prisen for enhver garanteret og defekt del. NAPOLEON vil ikke være ansvarlig for udskiftningen af delen, arbejdskraften eller andre udgifter i forbindelse med udskiftningen.

NAPOLEONS garanti omfatter kun som defineret ovenfor, og dækker ikke hændelige skader, følgeskader eller indirekte skader.

Denne garanti definerer kun forpligtigelser med NAPOLEON gasgrill, og andre garantier udtrykt eller underforstået i denne forbindelse er ikke omfattet af garantien.

NAPOLEON hverken påtager sig eller bemyndiger tredjepart til at forpligtige andre forhold i forbindelse med salg af dette produkt.

NAPOLEON er ikke ansvarlig for skader som skyldes overfyring, udgået ild i forbindelse med klimabetingelser (ex. stærk vind) eller utilstrækkelig ventilation.

NAPOLEON er ikke ansvarlig for eventuell skader forårsaget af ekstremt vejr, hagl, hårdhændet behandling, skadelige kemikalier og rengøringsmidler.

I forbindelse med garantikrav mod NAPOLEON skal der fremvises gyldig købskvittering samt oplyse serienummer samt modelnummer.

NAPOLEON forbeholder sig ret til selv eller gennem en repræsentant at undersøge produktet eller den defekte del inden garantien kan effektueres.

NAPOLEON er ikke ansvarlig for udgifter til fragt, løn eller afgifter.

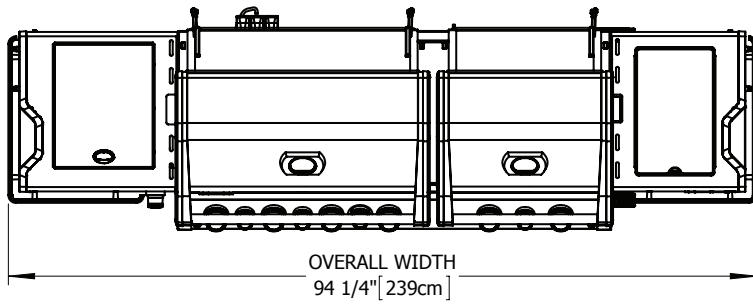


ADVARSEL! Undlader man at følge denne vejledning kan forårsage alvorlig skade på ting og person. Læs og følg alle advarsler og vejledninger i denne brugsanvisning inden grillen tages i brug.

Sikker brug

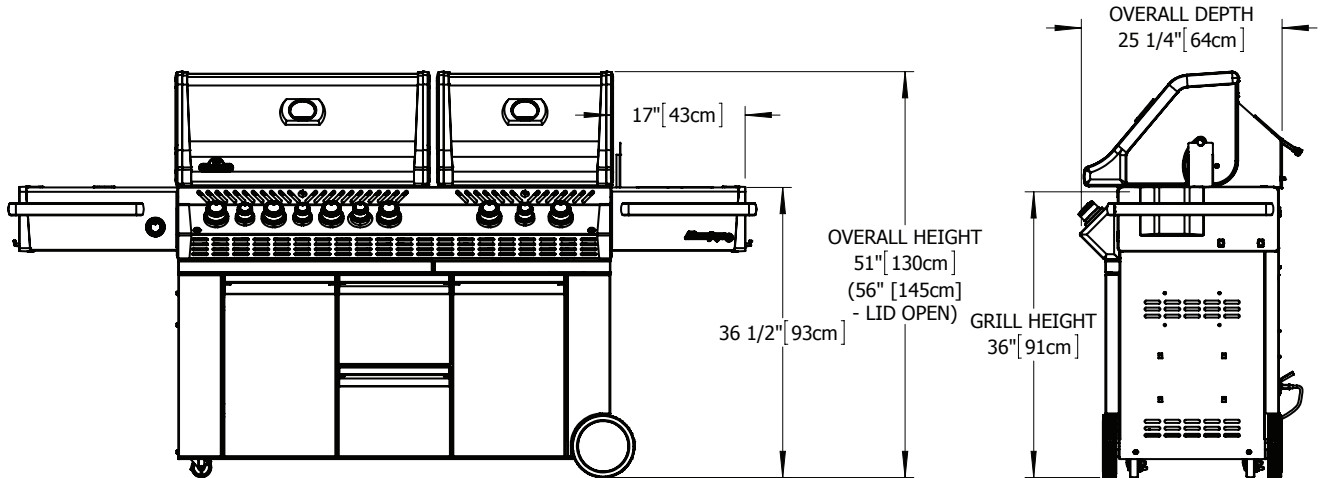
- Denne grill skal samles nøje efter vejledning for denne grillmodel. Hvis man modtager grillen i samlet tilstand, bør man sikre sig at grillen er samlet korrekt, og gennemføre den beskrevne lækagetest inden ibrugtagning.
- Læs hele vejledningen inden at man tager grillen i brug første gang.
- Grillen må ikke på nogen måde ændres i konstruktion.
- Følg nøje betjeningsvejledning for optænding af grillen.
- Hvis grillen ikke benyttes bør der lukkes for gassen ved regulator på gasflaske.
- Hold børn og dyr væk fra den varme grill. Børn må ikke kravle ind i grillen.
- Børn bør instrueres om at grillen kan være farlig hvis den ikke behandles efter vejledning og er ikke legetøj.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret af en person med ansvar for deres sikkerhed.
- Hold grillen under opsyn så længe den er i brug og varm.
- Grillen bør ikke flyttes så længe den er i brug eller er varm.
- Denne grill er kun til privat brug.
- Denne gasgrill må ikke installeres på køretøjer eller i både
- Denne gasgrill må kun benyttes udendørs, og ikke benyttes indendørs eller i områder som garage, udestuer som ikke har tilstrækkelig med ventilation.
- Der skal være tilstrækkelig afstand til alle sider med brandbare materialer. Ekstra afstand bør tilgodeses ved vinylflader samt i forbindelse med glasarealer.
- Hold altid områder ved gasførende dele fri for snavs.
- Brug ikke grillen direkte under en brandbar konstruktion.
- Sæt ikke grillen i direkte vind. Stærke vindforhold har uheldig indvirkning på grillens ydeevne.
- Hvis grillen opbevares indendørs, skal gasflaske frakobles og opbevares udendørs i et godt ventileret område. Må ikke opbevares indendørs i lukket rum.
- Efterse gasslange inden brug. Har den skader eller er slidt skal den omgående ombyttes med en ny godkendt slange, beregnet til grillen.
- En ekstra gasflaske bør ikke opbevares i nærheden af grillen.
- Når gasflaske ombyttes må der ikke være er mulighed for antænding. Undlad at ryge.
- Lækagetest bør foretages med jævne mellemrum, når grillen er rengjort, del skiftet m.v.
- Sørg for at korrekt gastype benyttes – se vejledning.
- Brug aldrig tændvæske i en gasgrill.
- Trækul må kun benyttes hvis grillen er beregnet hertil og der findes special tilbehør hertil.
- Kontrolknapper skal være på OFF når der skiftes flaske.
- Brændere må ikke tændes hvis låget er lukket.
- Bagbrænder må kun benyttes når de almindelige brændere er slukket.
- Låg skal være lukket under periode for forvarmning.
- Slange må ikke føres under drypbakke og skal være fri for skarpe og varme flader.
- Fedtskål og flametimer plader bør holdes løbende rene for at undgå for store mængder fedt og dermed mulighed for stikflammer.
- Tag brødristen ud inden bagbrænder tændes. For høje temperaturer kan beskadige risten.
- Vær sikker på at flametimerplader er korrekt placeret – se vejledning.
- Man bør ikke opbevare lighters, tændstikker og andet brandbart materiale på sideborde.
- Hold gasslange væk fra varme flader.
- Hold el ledning væk fra vand og varme flader.
- Efterse brænderrør på infrarød brænder for insekter og andet der kan forhindre gastilførsel. Rens gasrør hvis det er nødvendigt.

MÅL



PRO825 GRILL

GRILL SIZE: 500 in² (3265 cm²)
325 in² (2160 cm²)
WARMING RACK SIZE: 255 in² (1635 cm²)
165 in² (1080 cm²)
ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE



Korrekt bortskaffelse af dette produkt.



Denne markering betyder at produktet ikke må bortskaffes med almindeligt husholdningsaffald. For at undgå ukontrolleret bortskaffelse som kan skade miljøet bør man undersøge hvorledes man mest hensigtsmæssigt bortskaffer produktet, således at det kan benyttes korrekt i genanvendelsesprocessen. Kontakt evt. lokale miljømyndig for at forhøre nærmere.

Gasflaske

Der må kun benyttes gasflasker som er godkendt efter nationale bestemmelser, Min. gasflaske for propan er 6 kg. Vær sikker på at gasflaske og regulator kan yde tilstrækkelig med gas som der er behov for til denne grill. Søg evt. hjælp hos forhandler.

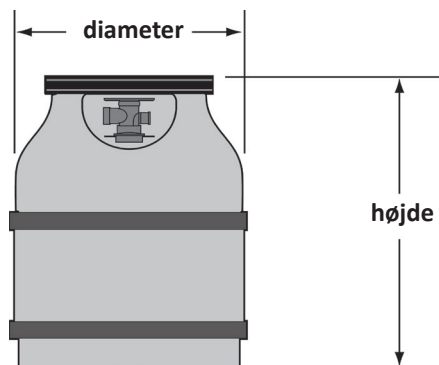
- Vær opmærksom på at ventilen på gasflaske ikke beskadiges.
- Tilslut aldrig gasflaske som ikke imødekommer nationale krav.
- Alle gasflasker med mere end 310mm i diameter eller 580 mm i højde skal placeres uden for kabinettet på et plant underlag. Flasker med en diameter på 310mm eller mindre og en højde på 580mm eller mindre kan placeres i kabinettet i højre side på bundhylden. Kun flasker tilsluttet grillen må opbevares i kabinettet eller tæt på grillen. Ekstra gasflasker skal opbevares væk og i sikker afstand fra grillen. Gasflasker må ikke udsættes for høj varme eller direkte sollys.



ADVARSEL! Sørg for at gaslange ikke er snoet og føres ud af grillen på en måde så den ikke beskadiges. Slangen må ikke udsættes for høj varme og skarpe genstande, da det kan beskadige slangen og gøre den utæt. Herved opstår brandfare !

Gasregulator: Sørg for at slange til regulator er i orden og lige. Fjern beskyttelsehætte fra gasflaske før regulator sættes på gasflaske, og klikkes rigtig på plads på gasflaskens ventil. Der foretages løbende lækagetest for at sikre sig mod utætheder ved gasførende dele.

Eksempel for flaske



Gaslange

- Hvis gaslange og regulator ikke medfølger, skal man sikre sig at de opfylder de nationale krav og er godkendt til brug i det pågældende land
- Sørg for at gaslange ikke kommer i kontakt med varmt fedt afdryp eller varme flader på grillen.
- Slange bør kontrolleres jævnligt. Opstår der skader, revner m.v. bør den omgående udskiftes.
- Den anbefalede længde er 0,9 m. Slange bør max. være 1,5 m i længden.
- Når slange påsættes skal den være lige og uden snoninger og knæk.



ADVARSEL !

- Slange bør ikke placeres umiddelbart under drypbakke.
- Før ikke slangen mellem rum i nederste hylde og bag panelet
- Før ikke slangen over toppen af bag panelet.
- Sørg for at slangen er fastspændt med spændebånd. Brug ikke andre materialer til at tætte og fastholde slange
- Sørg for at slange ikke er i direkte kontakt med varme overflader, som kan smelte og beskadige slange
- Overskydende slange bør ikke opbevares i grillen.

Tekniske data

Tabel for grillens ydeevne/forbrug

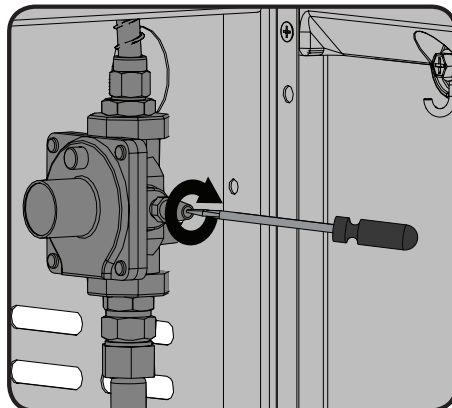
Brænder	Dysetørrelse	(Gross) Varmeydelse (Total)		Gasforbrug (Total)	
		l	l	l	l
Hoved (Flamme)	#60		15.2 kW		1200 g/hr
Hoved (Infra Rød)	#60		7.6 kW		560 g/hr
Bag	1.25mm		5.5 kW		400 g/hr
Side	#76 /1.1mm		5.3 kW		291 g/hr
Til rygning	#67		2.5 kW		182 g/hr
Warming	#67		2.5 kW		182 g/hr

Der må kun bruges lavtryksregulator som er beregnet til denne grill, og som giver den ydelse som er beregnet til grillen.

Gas Kategori	l ³ B/P(30)	l ³ +(28-30/37)	l ³ B/P(37)	l ³ B/P(50)
Dysetørrelse (se ovenstående)	l	l	l	l
Gas / Tryk	Butane and Propane at 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Butane and Propane at 37mbar	Butane and Propane at 50mbar
Lande	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	PL	AT, CH, DE, SK

Der må ikke ændres på regulator, og kun anvende den regulator som medfølger eller er foreskrevet. Denne grill er forsynet med en intern regulator. Den interne regulator har et udgangstryk for brutan/propan på 24,5 mbar og må ikke ændres. Ved uskiftning af regulator må kun benyttes typer i henhold til vejledning.

Denne grill er forsynet med en intern regulator som stabiliserer gastryk og forbedre grillens ydeevne. Denne regulator kan ikke justeres. Der er et trykudtag placeret på den ene side af regulator. Den kan benyttes af fagmand hvis man ønsker at fastslå om regulator fungerer korrekt. Skruen i trykudtaget skal altid holdes stram, med undtagelse når man tester regulatortryk (kun ske ved hjælp af fagmand)



Forholdsregler ved elektricitet

ADVARSEL! Det kan være forbundet med alvorlig skade ikke at følge vejledning og regler for området.

- 230 - 240V / AC - 50HZ - 1.2A.
- For at undgå elektrisk stød må ledning eller stik ikke sættes i vand eller andre væsker.
- Fjern stikket fra stikkontakt når den ikke bruges eller før rengøring. Afkøling inden man fjerner dele fra grillen.
- Brug ikke grillen på nogen måde hvis ledning eller stik er beskadiget, eller hvis grillen ikke fungerer efter hensigten eller er beskadiget. Sørg for udbedring inden grillen tages i brug igen.
- Hvis ledning eller stik er beskadiget skal den udskiftes med ny godkendt del – kontakt evt. forhandler.
- Lad ikke ledning hænge på kanten af skarp kant eller på varm overflade.
- Denne grill må kun anvendes til formål som grillen er konstrueret til.
- Ledning skal først tilsluttes grillen og herefter til stikkontakten.
- Ledning og stikkontakt skal være godkendt til brug i anvendelsesområdet. Ved brug af forlængerledning skal man sikre at det ligeledes er en godkendt ledning til formålet.

Vejledning i lækagetest



ADVARSEL ! En lækagetest skal gennemføres med jævne mellemrum og når dele eller flaske skiftes.



ADVARSEL! Brug aldrig åben ild til at teste for gasudslip. Sørg for at der ikke er gnist eller åben ild i det område hvor der testes for lækage. Gnister eller åben ild kan forårsage en eksplosion med fare for personer og omgivelser med alvorlige følger.



Lækagetest: Dette bør ske inden grillen tages i brug første gang, med jævne mellemrum og hver gang at grillen er eftersat eller dele udskiftet. Der må ikke ryges når denne test foretages, og fjern alle former for muligheder for antændelse. Se diagram for områder som bør lækagetestes . Alle kontrolknapper sættes på OFF. Der åbnes for gassen ved gasflaske.



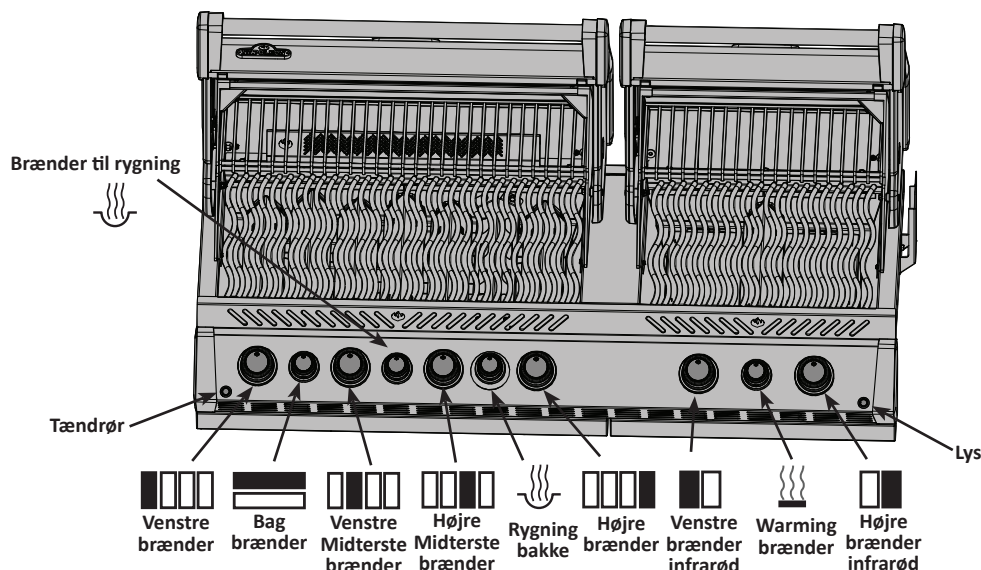
En blanding med 50/50 vand og sæbe påføres med børste på alle dele med gas – regulator, slange, gasrør, ventiler og samlinger.



Bobler vil afsløre en utæthed. Dette skal udbedres omgående inden grillen anvendes igen. Det kan ske ved evt. fastspænding af løs del, udskiftning af defekt del – kontakt forhandler hvis man er i tvivl.

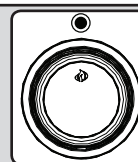
Hvis utæthed ikke kan stoppes, bør der omgående lukkes for gassen ved gasflaske.og slange/regulator tages af. Brug ikke grillen før utæthed er fundet og fjernet. Kontakt evt. forhandler.

Optændingsvejledning



HUSK! LÅGET SKAL VÆRE ÅBENT !

Off instilling



BEMÆRK ! Alle reguleringsknapper på grillen skal være i "OFF" position inden der åbnes for gassen ved regulator på gasflaske.

Tænding af normale brændere	Tænding af brænder til røgrør	Tænding af bagbrænder (hvis leveret)	Tænding af sidebrænder (hvis leveret)
1. Åbn låget på grillen	1. Åbn låget på grillen	1. Åbn låget på grillen	1. Åbn låget på sidebrænder
2. Tryk og drej til max. position på en reguleringsknap til brænder. Når tændingsflamme er tændt holdes nede indtil resten af brænder er tændt. Herefter slippes knappen.	2. Reguleringsknap til røgbrænder trykkes ned og drejes til max. position.	2. Fjern herefter brødhylde væk fra grillen.	2. Reguleringsknap til sidebrænder trykkes ned og drejes til max. position.
3. Hvis tændingsflamme ikke tænder efter første drejning prøves på ny nogle få gange.	3. Tryk knap til tænding nede indtil brænder er tændt – eller tænd med en tændstik.	3. Reguleringsknap til bagbrænder trykkes ind og drejes til max. position.	3. Tryk knap til tænding nede indtil brænder er tændt – eller tænd med en tændstik.
4. Hvis tændingsflamme og selve brænder ikke tænder efter flere forsøg (5 sec.) drejes reguleringsknappen til "OFF" – og der ventes i ca. 5 min. så gassen kan fordampe inden der forsøges på ny. Herefter kan pkt. 2+3 gentages eller brænder kan tændes med en tændstikke.	4. Hvis brænder ikke tænder indenfor 5 sec. drejes knappen til OFF position og der ventes i min. 5 min. indtil gassen er fordampet. Gentag herefter pkt. 2.	4. Tryk knap til tænding nede indtil brænder er tændt – eller tænd med en tændstik.	4. Hvis brænder ikke tænder indenfor 5 sec. drejes knappen til OFF position og der ventes i min. 5 min. indtil gassen er fordampet. Gentag herefter pkt. 2.
5. Hvis man ønsker at tænde med tændstik, medfølger specielt holder til tændstik, netop til at holde på tændstikke under optænding. Den tændte tændstik føres herefter ned gennem rist til en brænder hvorefter der åbnes for gassen ved denne brænder.		5. Hvis brænder ikke tænder indenfor 5 sec. drejes knappen til OFF position og der ventes i min. 5 min. indtil gassen er fordampet. Gentag herefter pkt. 3+4.	



ADVARSEL! Bagbrænder bør ikke benyttes sammen med de øvrige brænder i grillen.

Vejledning for tilberedning

Første optænding: Når grillen tændes første gang, kan der opstå lugt og lettere røg. Dette skyldes at der på de enkelte dele i forbindelse med fremstillingen kan være rester fra produktionen som først skal brændes af. Det sker ved at man i forbindelse med første optænding lader grillen varme helt op og disse rester vil så brænde af efter max. 30 min. Herefter vil denne lugt ikke forekomme mere.

Brug af hovedbrændere i grillen: Hvis man til at begynde med ønsker at svitse kød, skal grillen først varmes helt op ved at alle brændere er tændt i max. position og låget er lukket i ca. 10 min. Mad som kun kræver kort tilberedning (fisk, grøntsager m.v.) kan tilberedes med låg åbent. Når låget er lukket vil det bevirke en højere og mere jævn varme, som giver en kortere tilberedning og et mere ensartet resultat. Mad som kræver en længere tilberedning end 30 min. – eksempelvis stege – kan tilberedes med indirekte stegning (brændere er ikke tændt umiddelbart under stegen). Tilbereder man mad som er fedtfattig, kan man med fordel smøre ristene med olie således at det ikke hænger fast i ristene. Kød med meget fedt kan forårsage opflamning. Man kan enten skære fedt væk eller reducere temperaturen for at undgå dette. Sker der en opflamning bør man fjerne maden fra dette område og skrue ned for varmen. Ligeledes bør låg stå åbent.

Brug af infrarød brænder (hvis medfølger): Optænding af infrarød brænder bør ske efter vejledningen og herefter være tændt i ca. 5 min. på højeste indstilling med låg lukket eller indtil at keramikken er helt rød. Maden placeres herefter på risten og tilberedes efter vejledningen. Afhængig af smag tilberedes maden på den infrarød brænder på høj, medium eller lav temperatur, og vendes efter behov. Man kan evt. lade maden hvile mens der er lukket for varmen under et lukket låg, for at lade maden "trække"

ADVARSEL! Vær opmærksom på at den infrarøde brænder giver meget høj varme – lader man maden ligge uden opsyn kan man let risikere at det brænder på. Hvis man har åbnet på højeste indstilling bør man lade låget være åbent. Den intense høje temperatur er tilstrækkelig til madlavning – selv om låget er åbent. Det betyder også at man løbende kan holde øje med madens tilstand.

Direkte stegning: Maden som skal tilberedes placeres direkte oven på varmen. Denne stegning benyttes oftest ved svitsning af kød eller ved mad som ikke kræver længere tilberedningstid (hamburger, mindre steaks, kylling eller grøntsager). Man starter normalt med høj temperatur for at bevare saften i maden, og slutter tilberedning ved lavere temperatur – alt efter eget ønske.

Indirekte stegning: Hvis man har tændt for en eller flere brændere, skal man placere det mad som skal steges på grillen over en brænder som ikke er tændt. Varmen vil herved cirkulere rundt om maden som tilberedes jævnt og langsomt. Denne måde at tilberede på kan sammenlignes med en ovn, og bruges med fordel til større stykker kød af rostbeef, svinekød, fjerkræ m.v., men kan også med fordel benyttes til fedtholdigt kød, som kan forårsage opflamning fra fedtafdryp. Lav temperatur og lang tilberedning giver oftest mest saftigt resultat.

Brug af bag brænder (tilbehør): Fjern brødhylde inden brug, da den høje temperatur kan beskadige brødhylde. Grillriste kan også fjernes hvis de er i vejen ved brug af rotisserie. Bag brænder bruges ofte i forbindelse med rotisserie – hvis det ikke er standard kan det købes separat hos forhandler. Se montering af rotisserie fra vejledning.

Ved brug af modvægt skal motor fjernes fra gasgrill. Placer spid med kød på tværs i grillen. Kød vil naturligvis hænge med den tunge ende nedad. Sæt modvægt og arm på således at armen vender opad. Skub kontravægten ind eller ud for at afbalancere og fastspænd herefter. Sæt motor tilbage på plads og tilberedning kan begynde. Placer en alubakke under maden til opsamling af dryp – som evt. kan benyttes efterfølgende til sauce. For at bevare mest saft i kødet, bør bag brænder først sættes med max. varme indtil kødet er brunt – herefter reduceres varmen indtil maden er færdig. Hold låget lukket for at opnå det bedste resultat. På den måde opnår man det bedste resultat hvor mest muligt saft bevares i stegen. Der henvises til forskellige grill bøger som nærmere beskriver om brug af bag brænder.



ADVARSEL! Salt og fedtresten fra tilberedning kan virke ætsende på dele af grill og rotisserie. Det anbefales derfor at man efter brug rengøre ved brug af varm sæbeblanding, skyller efter og aftørre.

Brænder til rygning: Brænderen til rygning er beregnet til at bruges sammen med røret til rygning. Følg vejledning til tænding af brænder til rygning og lad den brænde på max. i 10 minutter inden varmen reduceres. Åben for røret til rygning og læg en mindre del af rygeflis i den faste del af røret. Da det er let at "overryge" bør man i de første forsøg kun bruge mindre mængder af rygeflis.

For at få den rette røgsmag kræves blot et strejf af røg. For kraftig røgdannelse giver normal en påvirkning af maden som ikke smager godt.

Læg derfor rygeflis i blød i vand inden brug – det vil reducere brænding og øge røgsmagen.

Rygeflis kommer i mange former som klumper, spåner, støv, piller m.v. Det findes også mange smagsvarianter fra æble til valnød og som kan vælges efter behag. Det anbefales kun at bruge flis som ikke er behandlet – og det gælder for alle Napoleon varianterne.

Brug af sidebrænder med gasflamme (tilbehør): Denne type sidebrænder kan bruges som et normalt komfur til opvarming af sauce, supper, grøntsager m.v. Det bedste resultat opnås hvis grillen er placeret så der ikke er direkte vindpåvirkning af sidebrænder. Den anbefalede diameter for gryde/pande er 200-250 mm.



ADVARSEL! Der kan ikke grilles direkte på sidebrænder – er kun beregnet til gryder/pander.

ADVARSEL! Luk ikke låget på siden brænder når den er i brug eller varm.

ADVARSEL! Brug ikke sidebrænder til at dyppe kød i varm olie, da det kan forårsage farlig situation.

Infrarød varme

De fleste mennesker er ikke klar over at den varmekilde vi er mest bekendt med – vor sol, opvarmer jorden med hovedsagelig infrarød varme. Dette er en form for elektromagnetisk energi med en bølgelængde netop større end den røde ende af det synlige lysspektrum, men mindre end en radiobølge. Denne energi blev opdaget i 1800 tallet af Sir William Herschel, der spredte sollys ind i sine farver ved brug af en prisme. Han viste at størstedelen af varmen i strålen faldt i bestemte områder lige over den røde ende af spektraet, hvor det synlige lys ikke eksisterer. De fleste materialer absorberer let infrarød energi i et bredt område af bølgelængder, der forårsager en stigning i temperaturen. Det samme fænomen får os til at føle varme, når vi udsættes for sollys. De infrarøde stråler fra solen føres gennem rummets vakuum og jordens atmosfære og påvirker vor hud. Det medfører en øget molekylær aktivitet i huden, som skaber indre fiktion og genererer varme, som bevirker at vi føler varmen.

Mad som tilberedes over infrarød varme er opvarmet efter samme principper. Grillning med trækul er den mest kendt form for infrarød tilberedning. De glødende trækul udsender varme til fødevarer som bliver tilberedt med meget lidt udtørrende effekt. Enhver saft eller olie som kommer fra maden drypper ned i kullene og giver en røgdannelse som tilfører maden en lækker grillsmag. Napoleon infrarød brænder tilbereder på den samme måde. I hver brænder findes 10.000 huller – hver med sin lille flamme – som bevirker at hele den keramiske overflade bliver rødglødende. Denne glød udsender den samme type infrarød varme til maden som kul, uden besvær med aske o lign. Den infrarød brænder giver også en mere konstant og jævnt varmeareal, som er langt nemmere at kontrollere end ved en kulgrill. Ønskes f.eks. en hurtigt svitsning af kød sættes på højeste temperatur, og ønskes en langsom tilberedning sættes på laveste temperatur. De fleste ved at det er meget vanskeligt med en kulgrill at regulere op og ned hurtigt. Traditionelle gasbrændere tilbereder maden på en anden måde. Luften omkring brændere opvarmes og breder sig til maden som tilberedes. Dette giver lavere temperaturer som passer bedst til mere sarte retter som fisk eller grøntsager, mens Napoleon infrarød brænder giver brændende varme til saftige, lækre steaks, hamburgers og andre former for kød. For tilberedningstid og tips henvises til Grillskema.

GRILLSKEMA INFRARØD

Mad	Varme	Tilberedningstid	Gode råd
Steak Ca 2.50cm tykkelse	Høj varme 2 min. hver side. Høj varme 2 min. hver side herefter medium Høj varme 2 min. hver side herefter medium	4 min. – Rød 6 min. – Medium 8 min. – Well done	Ved fedtmarmoret kød opnår man et resultat som holder kødet blødt og saftigt
Hamburger Ca. 1.30cm tykkelse	Høj varme 2 min. hver side. Høj varme 2 1/2 min. hver side. Høj varme 3 min. hver side.	4 min. – Rød 5 min. – Medium 6 min. – Well done	Sørg for at hamburger er udformet i den rette og ønskede størrelse inden tilberedning. Ønsker man en ekstra smagsoplevelse kan man benytte Napoleon flis-ryger
Kyllingestykker	Høj varme 2 min. hver side herefter mellem-lav	20-25 min.	Sørg for at kødet er udskåret så det kan lægges fladt på grillen. Det hjælper til et hurtigere og mere jævnt resultat. Ønsker man en ekstra smagoplevelse kan man benytte Napoleon flis-ryger
Koteletter	Mellem varme	6 min. hver side	Skær det overskydende fedt væk inden grillning. Vælg tykkere koteletter for et mere saftigt resultat
Spare ribs	Høj varme i 5 min. - gøres færdig på laveste indstilling	20 min. pr. side Vendes ofte	Vælg ribben som er enkle og kødfulde. Grill indtil kødet let trækkes fra benet
Lamme koteletter	Høj varme i 5 min. Mellem til færdiggørelse	15 min. pr. side	Skær overskydende fedt væk inden grillning. Vælg ikke for små koteletter
Hot dogs	Mellem til lav	4-6 min.	Vælg god kvalitet med højt kødindhold. Vælg gerne forskellige typer



Vejledning for rengøring og vedligeholdelse

ADVARSEL! Det anbefales at bruge beskyttelsesbriller + handsker når man efterser sin grill.

ADVARSEL! For at undgå forbrænding bør man kun efterse sin grill når den er afkølet og kold. Undgå direkte kontakt med varme flader. Vær sikker på at alle brændere er slukket. Gør grillen ren i et område som er velegnet. Brug ikke ovnrens til rengøring af denne grill. Brug ikke en selvrensende ovn til at rengøre riste og andre dele. Barbecue sauce og salt kan være ætsende, og bør derfor fjernes jævnlige fra grillen.

Bemærk: Rustfri stål har en tendens til at oxidere eller ændre karakter i forbindelse med klorider og sulfider, især i kystområder og andre udsatte miljøer, samt den varme og fugtige luft der findes i områder ved boblebad og swimmingpools. Disse pletter kan opfattes som rust, men kan let fjernes eller forhindres. For at forebygge og fjerne pletter bør overfladen behandles jævnlige eller når påkrævet med frisk vand og/eller rengøringsmiddel til rustfri stål (må ikke indeholde slibemiddel)

Riste og brødhylde: Grillriste og brødhylde gores nemmest rene med en blød messingbørste under opvarmingsperioden. Ståuld kan bruges ved fastbrændte rester. Det er normalt at rustfrie riste (hvis leveret) efter opvarmning til høje temperaturer vil ændre farve permanent.

Kontrol panel: Teksten på kontrolpanelet er trykt direkte på det rustfrie stål og vil med den rette behandling forblive klar og læselig. Til rengøring af panel bør kun benyttes varmt sæbevand eller korrekt rustfri rensmiddel. Brug aldrig slibende eller ætsende rensmidler på nogen rustfri overflader, som blandt andet vil skade teksten på frontpanelet.

Rengøringen indvendig igas grillen: Tag grillristene ud. Brug en blød messingbørste til at fjerne løse flager fra de støbte sideplader og på indersiden af låget. Skrab flametaimer plader med en spatel eller skraber, og fjern aske med en børste. Fjern flametaimer plader over brændere, og fjern snavs fra brænder med en blød metalbørste. Fej alt snavs indvendig i grillen ned i drypbakken.

ADVARSEL! Store mængder fedtresten kan forårsage stikflammer.

Drypbakke: Opsamlet fedtstof kan forårsage flammer. Rengør drypbakke jævnlige (efter 4-5 gange brug – eller når påkrævet) for at undgå for stor mængde fedtstof. Fedt og afdrypning ender i drypbakken, som er placeret neden under grillen, og som opsamler i en skål som hænger under drypbakken. Adgang til drypbakken og rengøring af denne sker lettest ved at drypbakken tages ud fra grillen. Brug ikke alufolie, sand eller lign i drypbakken, da det kun vil forhindre fedtstoffet i at flyde i bakken og ned i skålen. Drypbakken kan rengøres med spatel eller skraber. Fedtskålen kan udskiftes – og det bør ske efter behov.

Rengøring af grillen udvendig: Brug ikke slibende rengøringsmidler eller ståuld på malet, emaljeret eller rustfrie dele på din Napoleon gas grill. Hvis det sker vil det beskadige overfladen. Udvendige grilloverflader skal rengøres med varm sæbeblanding mens overfladen stadig er lidt varm. Overflader af rustfri stål bør rengøres med varm sæbeblanding eller specielt rensmiddel til rustfri stål – uden slibemiddel. Tør i retning af stålets struktur. Ved løbende brug vil rustfri stål ændre karakter og i forbindelse med opvarmning ændres farve til gylden og brunlig. Denne ændring har ingen indflydelse på kvalitet og grillens funktion.. Emaljerede dele må behandles med speciel forsigtighed. Emaljerede dele har en glasagtig overflade, og vil skalle af ved slag. Reparationssæt af emalje kan købes.

Lys: Linserne kan rengøres med varm sæbeblanding og en ren blød klud. Til fastsiddende snavs kan der anvendes en smule affedtningsmiddel. Brug ikke slibende rengøringsmidler, da dette kan ridse og beskadige linsen.

Vejledning for vedligeholdelse

Vi anbefaler at denne gas grill bliver grundigt efterset min. hvert år – evt. med assistance af en specialist.

I det område hvor gas grillen anvendes bør altid holdes fri for brandbare materialer, benzin og andre tændbare væsker. Hold grillen fri så der er rigelig med ventilation og frisk luft. Opbevar gasflasken under brug og efter brug i henhold til gældende bestemmelser og i ren tilstand.



ADVARSEL! Når grillen rengøres bør man være omhyggelig – kan evt. benytte handsker og beskyttelsesbriller.

ADVARSEL! Sluk for gassen - også ved regulator og fjern gasflasken. For at undgå stikflammer m.v. bør grillen kun vedligeholdes når den er kold. Lækagetest bør foretages med jævne mellemrum, og i forbindelse med udskiftning af gasførende dele eller når det lugter af gas.

Brænder: Brænder er fremstillet af kraftigt materiale i #304 rustfri stål. Meget høje temperaturer i forbindelse med ydre påvirkninger kan betyde dannelse af belægning på brænder. Dette kan fjerne ved at benytte en blød metalbørste.

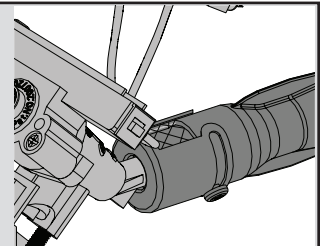
ADVARSEL! Pas på insekter som edderkopper

Edderkopper og insekter bliver tiltrukket ved lugten af gas. Brænder er forsynet med et gitter ved luftindtag, som skulle begrænse muligheden for at danne reder og spindelvæv inden i brænder. Det forhindrer dog ikke helt problemet. Findes der reder/spindelvæv inde i brænder vil det forårsage en gul flamme – evt. en tilbagebrænding (flashback) i røret bag kontrolpanelet. For at kunne rense brænder, skal den tages ud af grillen. Fjern skruer som forbinder brænder med bagsiden af grillen. Brænder trækkes herefter bagud/op ad og hermed ud af grillen. Rengøring: Brug en speciel rund børste som passer til at børste indvendig i brænder. Ryst løs snavs ud af brænder ved gasindløbet. Check brænderventil samt dyse for urenheder – disse kan løbende blive påvirket af korrosion eller fedtafdryp – og bør rengøres, evt. ved hjælp af åben clips. Det er her lettere at rengøre hvis brænder er taget ud. Hvis hullet i gasdyse er blokeret kræver det en rensenål som passer til dysehul – hullet må ikke beskadiges eller gøres større. Sørg for at gitter ved luftindtag er rent og fri for fedt, insekter m.v.

Samling: Brænder sættes tilbage på samme måde som da den blev taget ud. Sørg for at brænder sættes korrekt på plads indover gasventil/dyse inden den fastspændes med skruer.



ADVARSEL ! Når brænder sættes på plads igen efter rengøring er det meget vigtigt at enden på brænderrør sættes korrekt ind over dyse på enden af ventil. Hvis dyse ikke er korrekt på plads i brænderrør kan det forårsage en farlig situation med ild og stikflammer.



Beskyttelse af infrarød brændere: Infrarød brændere er designet til lang levetid og anvendelse, forudsat at man kan forhindre beskadigelse og revnedannelse i keramikens overflade. Beskadigelse vil betyde at brændere ikke virker optimalt. Følgende beskriver hvordan beskadigelse kan opstå, og hvordan de kan undgås. Skader forårsaget af forkert behandling er ikke omfattet af garantien.

1. Skader med hårde genstande – Hårde genstande må ikke berøre keramikken. Vær opmærksom når grillriste samt tilbehør betjenes i nærheden af keramikken

2. Kontakt med vand eller andre væsker – Kolde væsker i kontakt med varm keramik kan forårsage revnedannelse i overfladen. Hæld aldrig vand på grillen for at slukke en flamme. Hvis keramikken eller brænderen bliver udsat for vand selv når den ikke er i brug – vil efterfølgende brug med opvarmning og dermed mulighed for damp og tryk kunne forårsage revne i keramikken. Gentagne gennemvædning af keramikken kan efterfølgende give udvidelse og beskadigelse af keramikken. Denne udvidelse sker under tryk af keramikken og vil oftest beskadige den.

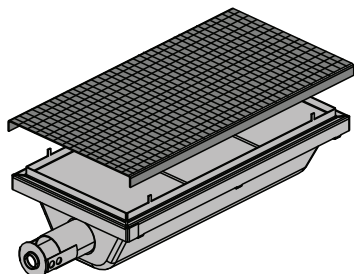
i) Hæld aldrig vand på grillen for at slukke stikflammer

ii) Brug ikke infrarød brænder udendørs når det regner

iii) Hvis grillen er blevet vådt af regn eller sprinkler, bør keramikken efterses for vand/fugt.

Hvis der er vand bør brænder tages af og vendes på hovedet for at tømme vandet af. Herefter bør den opbevares indendørs indtil den er helt tør.

3. Mangel på ventilation af varm luft fra grillen – For at brændere skal fungerer optimalt, må det være muligt for varm luft at komme ud af grillen. Hvis den varme luft ikke kan komme væk, kan det betyde at brændere mangler ilt og forårsager tilbagebrænding (back-flash)
4. Hvis det sker til stadighed kan det beskadige keramikken. Dæk aldrig mere end 75% af grillarealet med mad eller tilbehør(pander/plader)
5. Forkert rengøring – Keramikken må ikke rengøres ved hjælp af en børste. Hvis der er fedtrestre på keramikken skal det brændes væk ved max. temperatur i ca. 5 min. med åbent låg eller til at det er brændt væk.



Udskiftelig skærm N565-0002



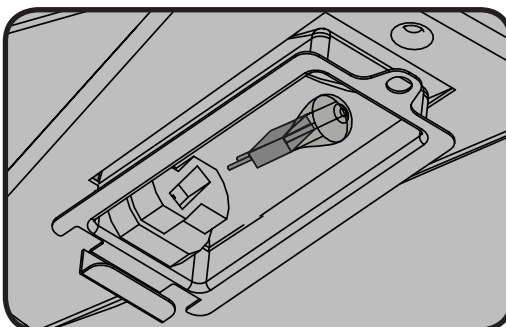
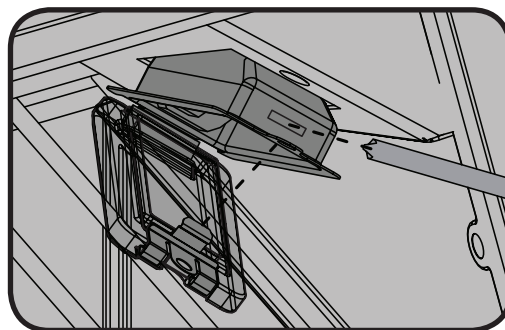
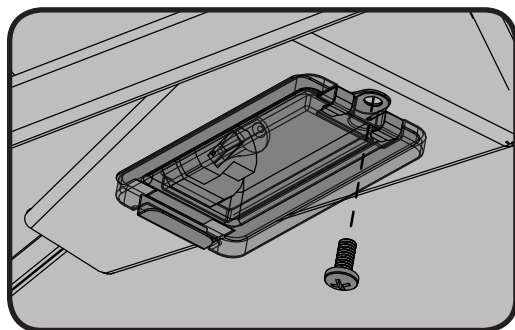
ADVARSEL! Gasslange bør jævnlig efterses for beskadigelse, revner, slid m.v. Hvis slange ikke er i orden må grillen ikke benyttes før slange er udskiftet med ny DG-godkendt slange.

Støbt aluminium: Rengøres jævnligt med varmt sæbevand. Aluminium rustet ikke, men høje temperaturer samt påvirkning fra vejret kan forårsage oxidering på overfladen. Det viser sig med hvide pletter på den støbte overflade. Hvis det ikke kan fjernes med almindelig rengøring kan det være nødvendigt med brug af fint sandpapir. Rengør herefter overflade og brug special reparationsmaling som er varmebestandig. Beskyt omkringliggende områder – og sørg for tilstrækkelig tørring/hærdning. Spørg evt. forhandler.



ADVARSEL ! Brug altid beskyttende handsker når man skifter halogen pære i indvendig belysning på grillen.

Lys: Inden man skifter halogen pære på grillen skal man først fjerne linsen fra selve lampen. Man løsner de skrue som holder linsen på plads til lampen. Tag linsen ud af lampen – incl. metal beslag. **Man må ikke røre direkte på halogenpæren med sine fingre. Olie herfra vil reducere holdbarheden for halogen pæren.** Med handske fjernes den gamle pære fra fatning og udskiftes med en ny. Linsen sættes tilbage på plads i lampen og fangerne bøjes tilbage således at den fastgøres.



Fejlfinding

Problem	Mulige fejl	Løsning
Lav varme/lav flamme ved reguleringsknap på max.	For propane – forkert optænding Forkert forvarmning	Sørg for at korrekt optændning er fulgt. Alle reguleringsknapper skal stå på OFF når gasflasken tilsluttes. Åben herefter for gassen ved regulator. Se vejledning for optændning. Grillen skal forvarmes med alle brændere på max i 10-15 min.
Usædvanlig opflamning/ ujævn varme	Fedtafdrypningsplader ikke korrekt på plads. Utilstrækkelig forvarmning. For meget fedtafdryp og aske på fedtafdrypningsplader og i drypbakke.	Vær sikker på rigtig placering af fedtplader med huller i rigtig position – se samlevevejledning. Sørg for at grillen forvarmer 10-15 min. med alle brændere på max. position. Fedtplader og bakke bør rengøres jævnlgt. Bakke bør ikke benyttes med alu-folie. Se vejledning for rengøring.
Flammer på brænder er gule, samtidig med at det lugter af gas.	Mulig blokering af spindelvæv eller insekter, samt forkert indstilling af luftindtag på brænder.	Brændere kan tages ud for en grundig rengøring. Se vejledning for vedligeholdelse. Gitter for lufttilførsel på brænder skal justeres – forhør evt. forhandler.
Brænder tænder ikke via tændingssystem, men kun ved hjælp af tændstik.	Jet-fire tændingsystem er blokeret eller trænger til rengøring.	Rengør jet-fire udgangsrør med en blød børste.
Summende regulator	Kan forekomme på varme dage.	Dette er ikke en defekt, og påvirker ikke regulatorens ydeevne eller sikkerhed. Ved ændret temperatur vil lyden forsvinde.
Tændt brænder tænder ikke brænder ved siden af.	Beskidt eller blokeret overløbsskinner.	Rengør eller udskift skinner efter vurdering.
“Maling” synes at falde af indvendig i låg.	Fedtoplagning på inderside af låg. .	Dette er ikke en defekt. Overfladen på låget er emalje som ikke skaller af. Afskalling skyldes fedtoplagning på indersiden af låget, som efterhånden bliver hårdt og derefter falder af. Jævnlig rengøring af låget vil forhindre dette. Se vejledning om rengøring.
Brændere på max. position giver for lidt varme (Lyd fra brænder og ujævn flamme på brænder).	Mangel på gas. Gasslange er klemt. Gasdyse blokeret eller beskidt Spindelvæv eller insekter blokere gasrør. Gasregulator yder ikke tilstrækkelig gas.	Check gasbeholdning i gasflaske. Gasslange gøres fri uden knæk og forhindringer. Gasdysen rengøres. Gasrør rengøres. Optændingsvejledning skal følges nøje. Alle knapper på grillen skal være i OFF position inden gasregulator tilsluttes og åbnes til grillen. I modsat fald kan en sikkerhedsafbryder på gasregulator forhindre tilstrækkelig gas til grillen. Se vejledning for optændning.

Problem	Mulige fejl	Løsning
Infrarød brænder (hvis leveret) giver "tilbagebrænding" I den forbindelse høres ofte en støjende lyd fra brænder.	<p>Infrarød kakkell fyldt med neddryppet fedt..Huller i keramikken er blokeret.</p> <p>Brænder overophedet på grund af manglende ventilation (for stort grillareal er dækket af pande eller lign.)</p> <p>Revne i infrarød kakkell.</p> <p>Utæthed i pakning omkring kakkell eller utæthed i brænderhus.</p>	<p>Sluk for brænder og lad afkøle helt. Tænd igen for brænder og lad brænde på max. temperature i min. 5 min eller indtil at kakkell er helt rød på hele fladen.</p> <p>Sørg for at max. 75% af grillristen er dækket af mad eller tilbehør. Sluk for brænder og lad afkøle i min. 2 minutter inden der tændes igen.</p> <p>Lad brænder køle helt ned inden kakkell undersøges for revner. Konstateres revne skal kakkell udskiftes – kontakt din Napoleon forhandler.</p> <p>Defekte del skal udskiftes – kontakt Napoleon forhandler.</p>
Elektrisk tænding fungerer ikke.	<p>Enhed ikke tilsluttet strøm</p> <p>Sikring afbrændt.</p> <p>Fejl på transformer.</p> <p>Klemmer på kontakt eller omløbskort er korrideret eller løse.</p> <p>Fejl på tænder.</p> <p>Snavsede eller korrideret elektroder</p>	<p>Sæt strømkabel på plads på bagsiden af grillen Sæt transformerkabel i strømførende boks.</p> <p>Udskift sikring på transformer</p> <p>Check transformer udgående – skal være 12VAC. Udskift hvis nødvendigt.</p> <p>Rengør forbindelser og sørg for at de er korrekt skubbet sammen. Adgang til printkort er under dæksel på venstre side af kabinet.</p> <p>Udskift tænder – placeret under elektrisk dæksel.</p> <p>Rengør eller udskift hvis nødvendigt.</p>
Lys i grillen og på kontrolpanel virker ikke.	<p>Grillen ikke tilsluttet strømkilde.</p> <p>Sikring afbrændt.</p> <p>Fejl på transformer</p> <p>Klemmer på kontakt eller omløbskort er korrideret eller løse.</p> <p>Pære sprunget (kun i grillen)</p>	<p>Sæt strømkabel på plads på bagsiden af grillen Sæt transformerkabel i strømførende boks.</p> <p>Udskift sikring på transformer</p> <p>Check transformer udgående – skal være 12VAC. Udskift hvis nødvendigt.</p> <p>Rengør forbindelser og sørg for at de er korrekt skubbet sammen. Adgang til printkort er under dæksel på venstre side af kabinet.</p> <p>Udskift pære – se vejledning for vedligeholdelse.</p>

OPBEVAR KØBSKVITTERING SOM BEVIS FOR GYLDIG GARANTIPERIODE**Bestilling af reservedele****Garantioplysning**

MODEL: _____

KØBSDATO: _____

SERIENUMMER: _____

(Vejledning ved bestilling)

Inden man kontakter sin forhandler for kundeløsninger på grund af en fejl, bør man informere sig i vejledning omkring rengøring, vedligeholdelse og fejlfinding. Kontakt forhandler direkte ved bestilling af reservedel samt garantispørgsmål. Ved tilfælde med reklamationer eller ønske om reservedele bedes man kontakte den NAPOLEON forhandler hvor grillen er købt - eller nærmeste forhandler.

For at kunne behandle en reklamation skal følgende være oplyst:

1. Model og serienummer for grillen
2. Del nr. og beskrivelse af delen som ønskes.
3. En kortfattet beskrivelse af problemet ("brækket" er ikke tilstrækkeligt)
4. Købskvittering (kopi)

For at kunne behandle reklamationen vil det i nogle tilfælde være nødvendigt at indlever den defekte del – den må derfor ikke smides væk inden reklamationen er færdigbehandlet. Ved indlevering af defekt del skal ovenstående oplysninger medfølge

Det bedes bemærke at følgende omkostninger ikke dækkes i tilfælde af garanti:

- Udgift til fragt ved defekte dele
- Arbejds løn ved ombytning af dele.
- Udgifter ved kontakt til forhandler ved reklamation.
- Ændring af farve på rustfri stål dele
- Defekt på dele som skyldes manglende rengøring og vedligeholdelse, eller brug af forkerte rengøringsmidler (ovn rens m.v.)



FORSIGTIG ! Når grillen pakkes ud bør man sikre sig mod skader – brug evt. handsker og anden beskyttelse. Selvom vi har tilstræbt at gøre montering af grillen så sikkert og let som muligt, bør man være opmærksom på at dele kan være skarpe på kanter og hjørner, og bør behandles med forsigtighed.



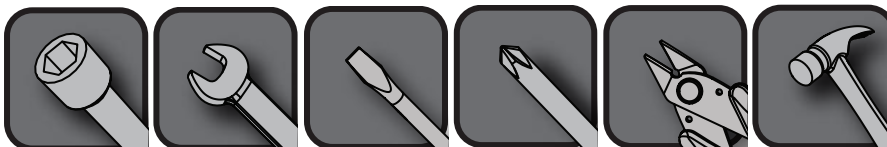
Sådan starter man!

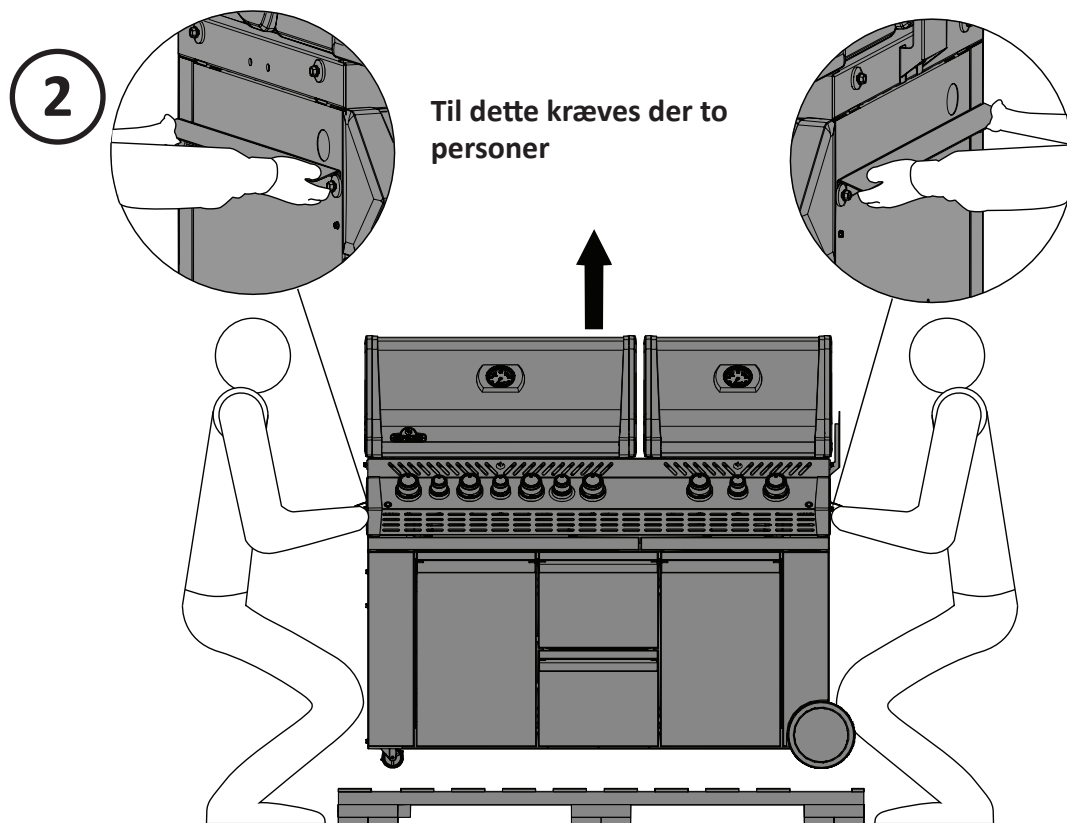
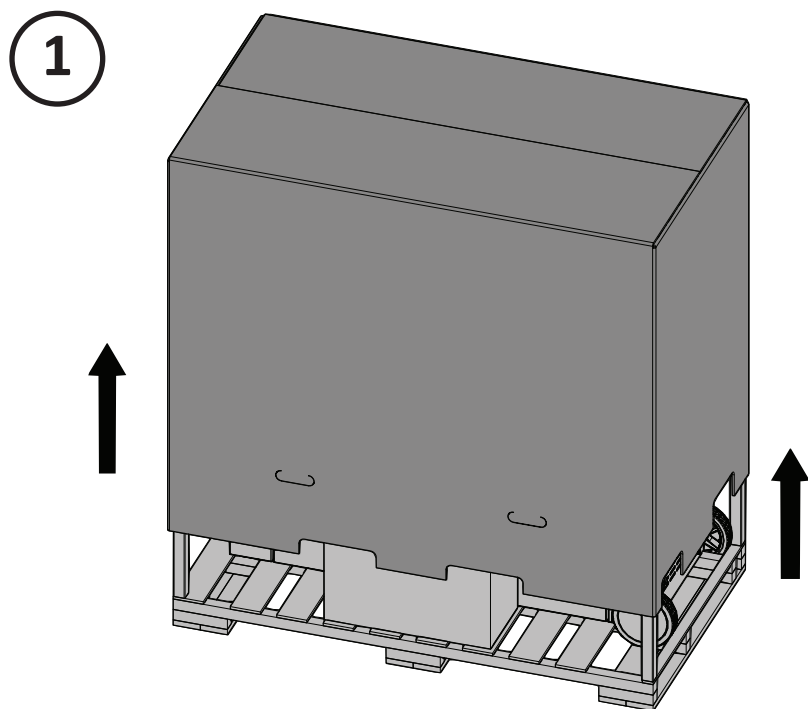
1. Fjern alle grilldele, tilbehør og selve grilldelen fra kartonen. Åben låget på grillen og tag de dele ud som er pakket inde i selve grillen. Ved hjælp af oversigten kan man konstatere at alle dele er til stede.
2. Smid ikke emballage væk inden grillen er helt samlet og den fungerer tilfredsstillende.
3. Grillen bør samles der hvor den skal bruges, og brug emballage eller klæde som underlag for at forhindre ridser samt at dele bliver væk under samling af grillen.
4. **De fleste rustfrie dele er forsynet med en beskyttelsesfilm fra fabrikken, og som skal fjernes inden grillen tages i brug. Den beskyttende folie er fjernet fra nogle af delene under fremstillingen af grillen, og kan have efterladt en rest som kan opfattes som ridser eller pletter. Disse rester kan fjernes ved at tørre grundigt efter med en blød klud – evt. tilsat lidt varm sæbeblanding.**
5. Følg nøje instruktionen og saml grillen i den rækkefølge som beskrevet.
6. Det kræver to personer at løfte selve grilldelen på plads under monteringen.

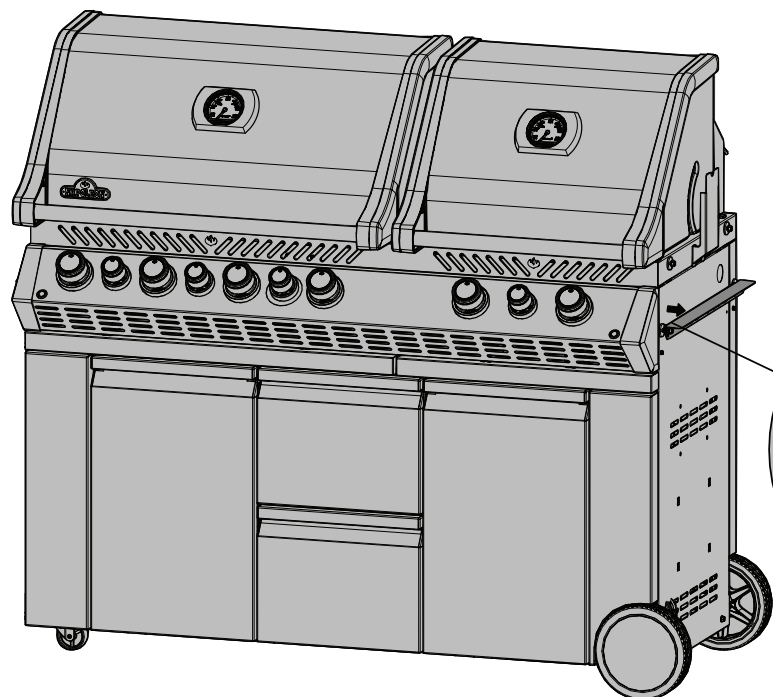
Hvis der er spørgsmål til samling af grillen, eller man mener der mangler dele/beskadiget dele bør man kontakte sin forhandler omgående.

Værktøj medfølger ikke

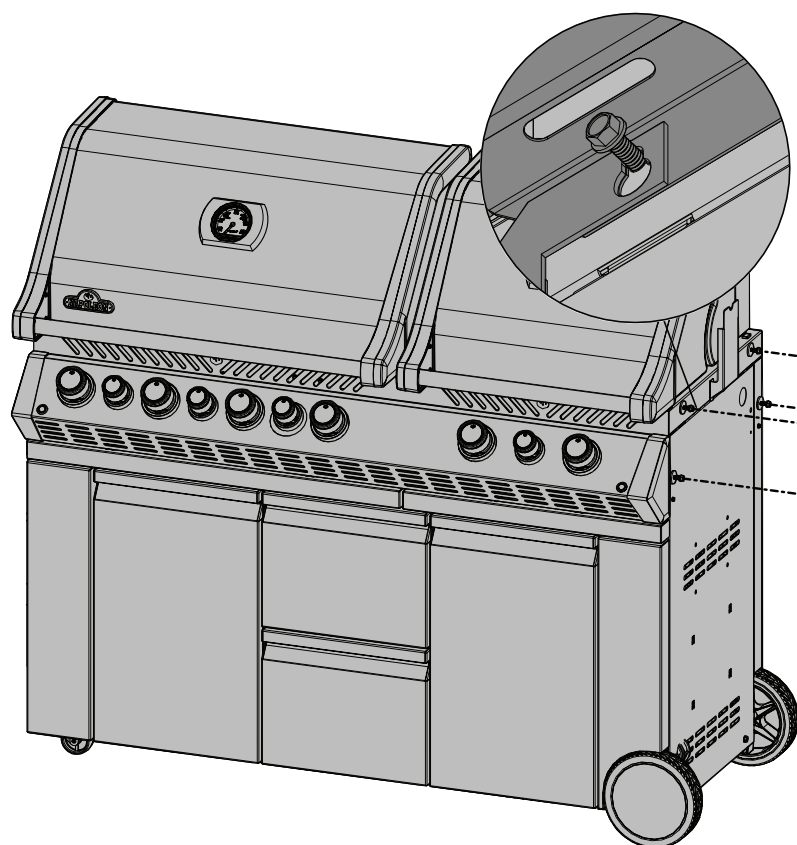
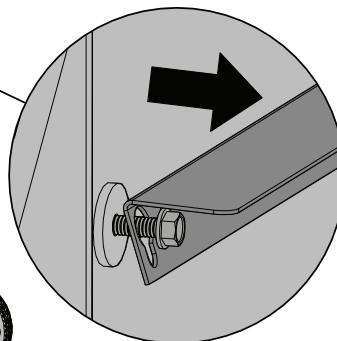
10 mm







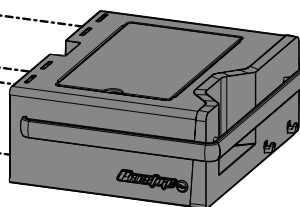
FJERN LØFTEBESLAG

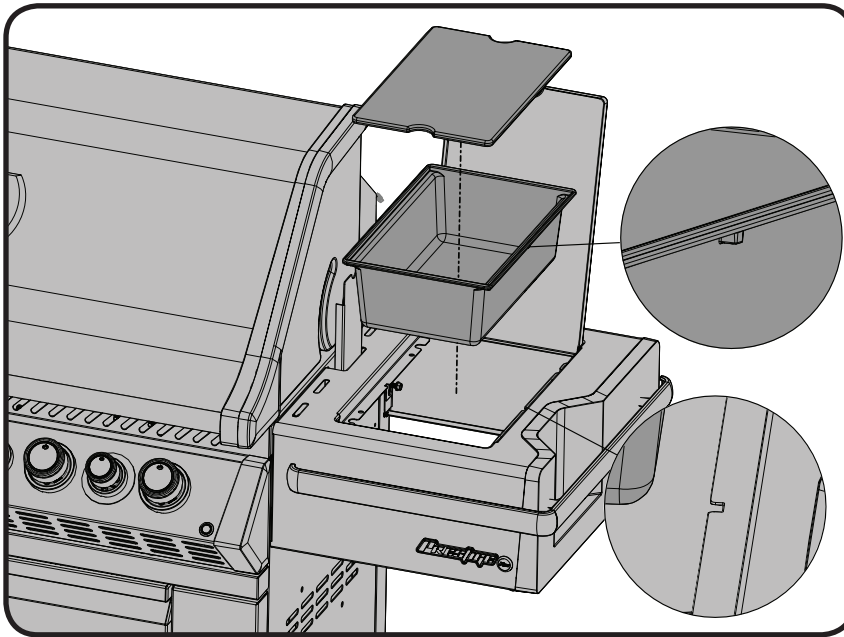


x4

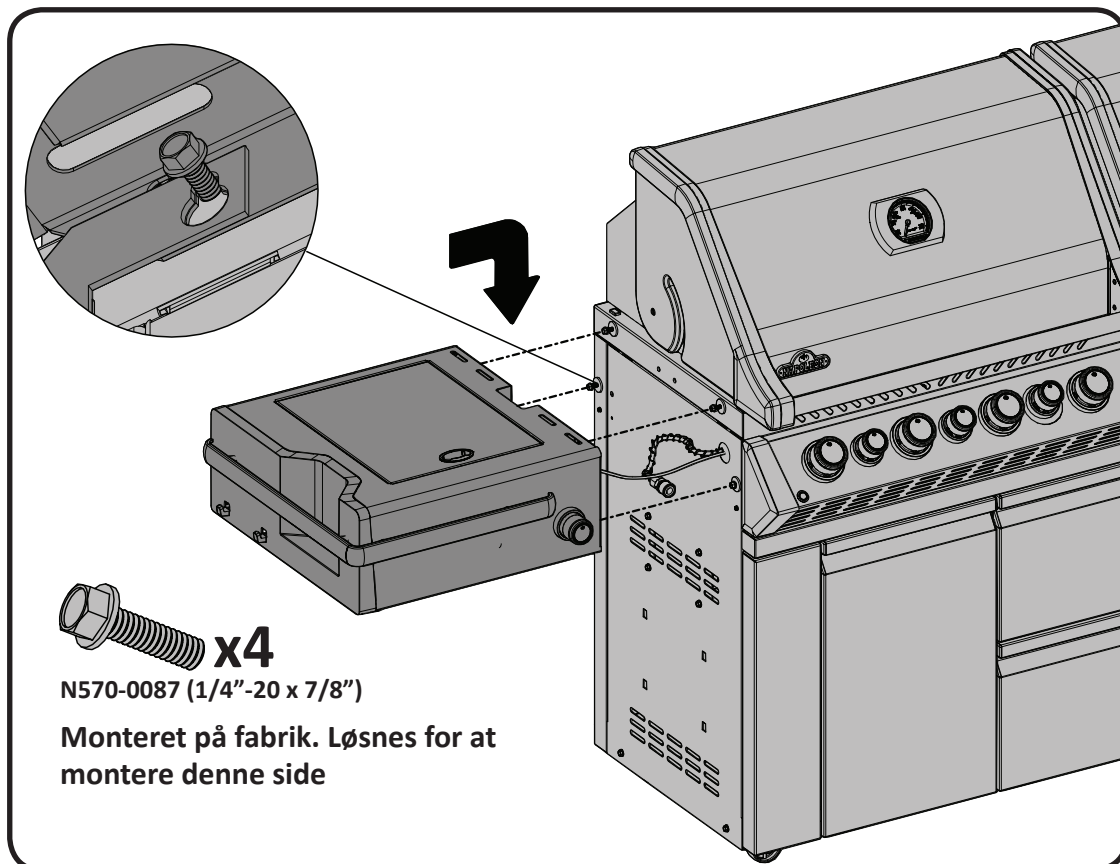
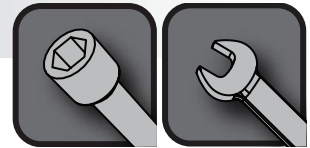
N570-0087 (1/4" -20 x 7/8")

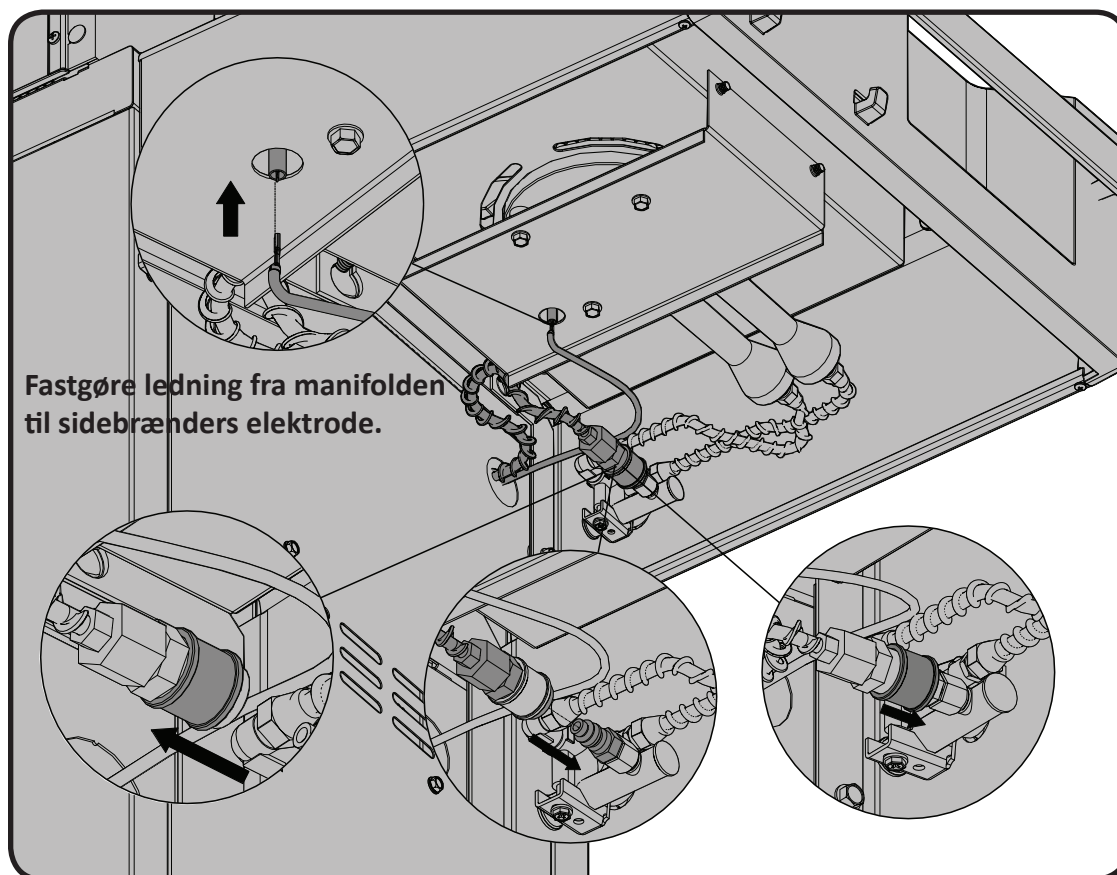
Monteret på fabrik. Løsnes for at montere denne side





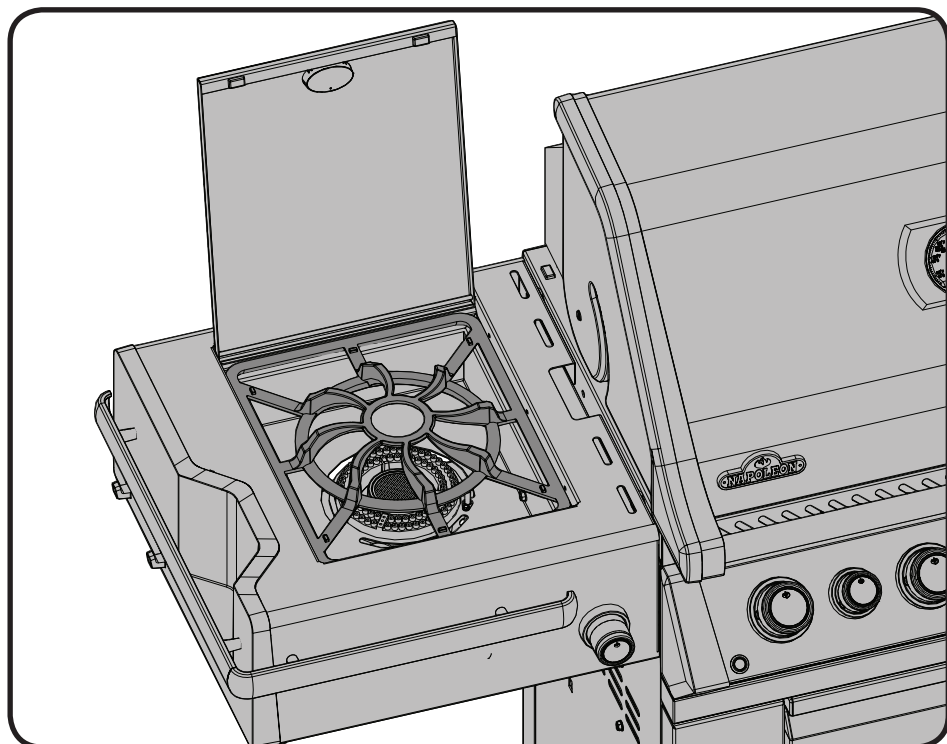
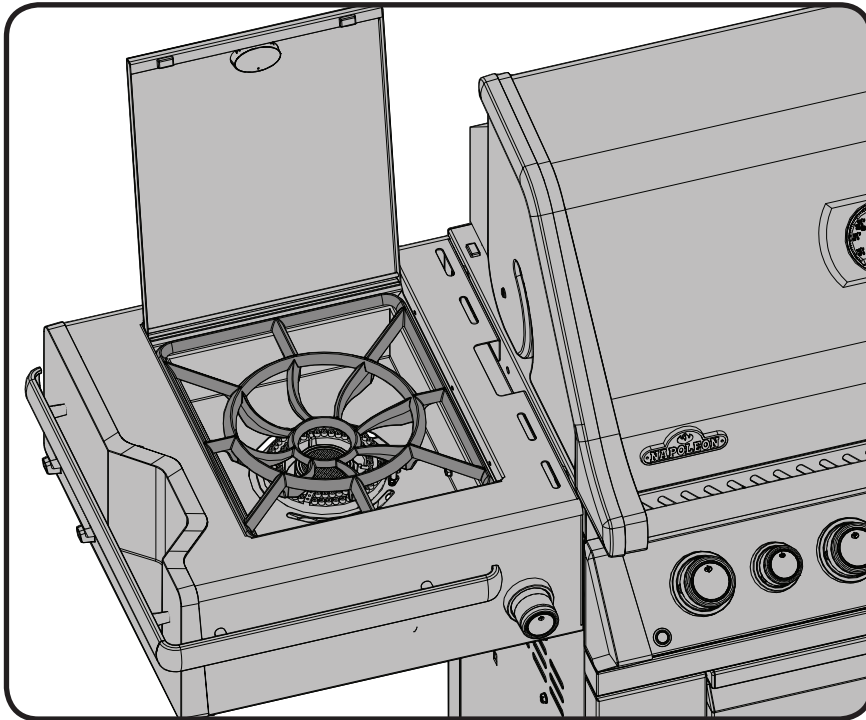
De tapper som er placeret på hver side af isspand skal passes ind i huller på sidebord

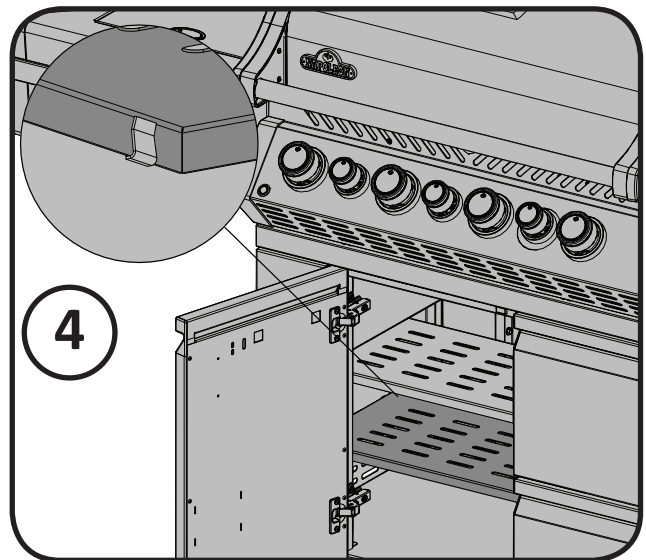
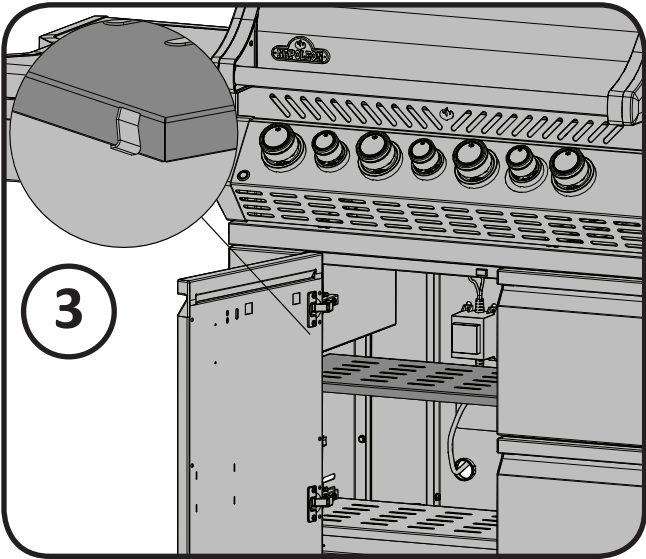
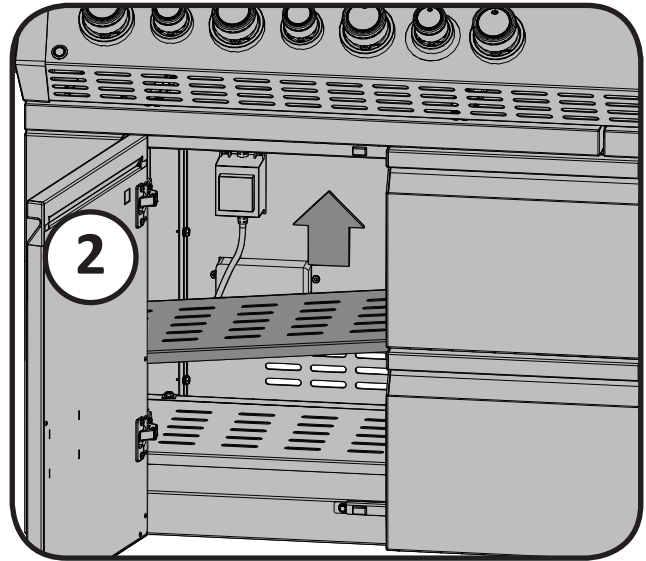
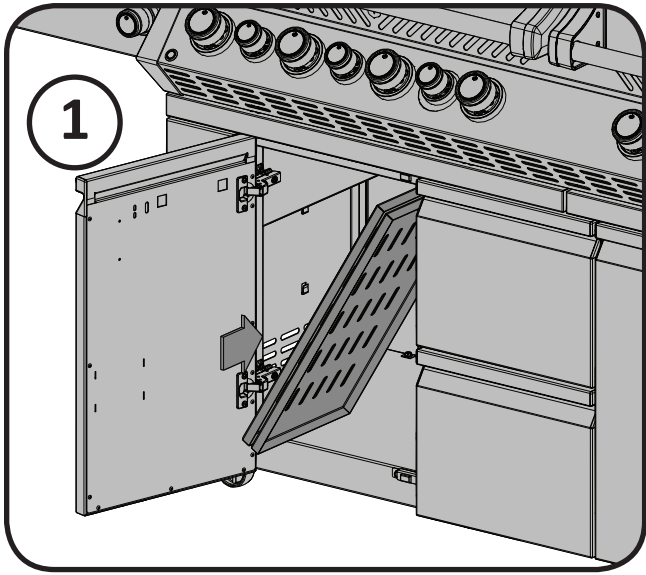






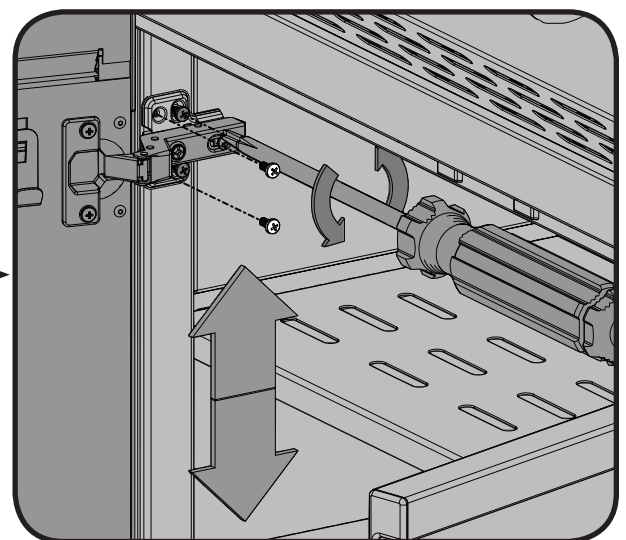
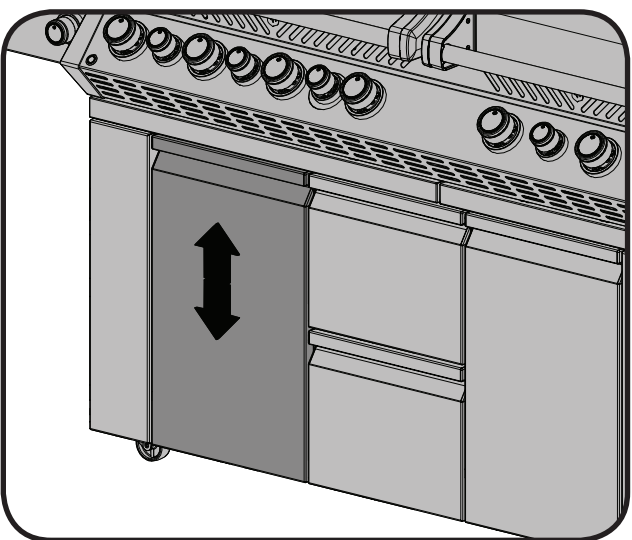
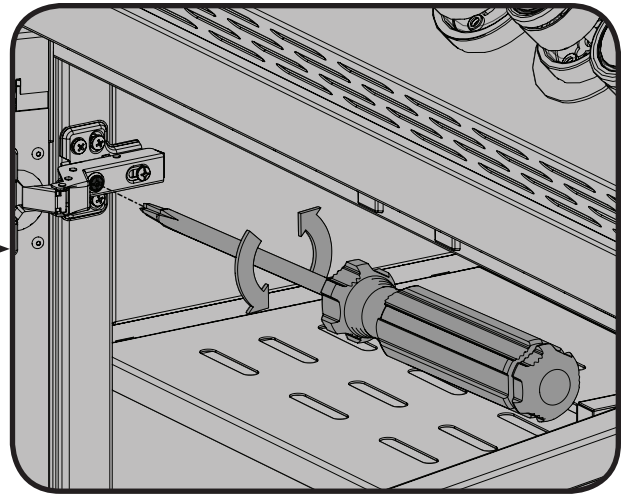
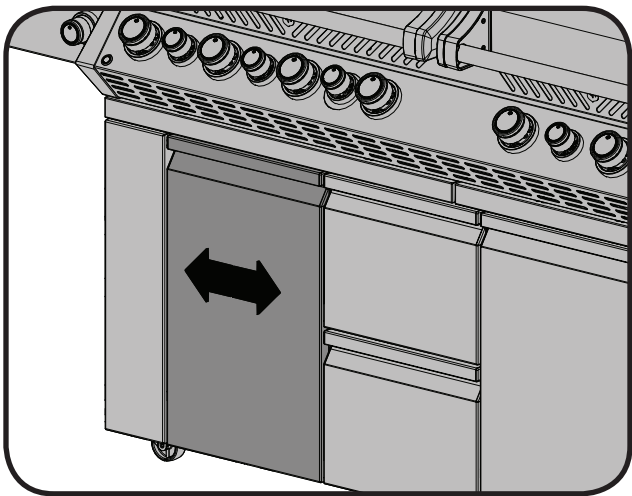
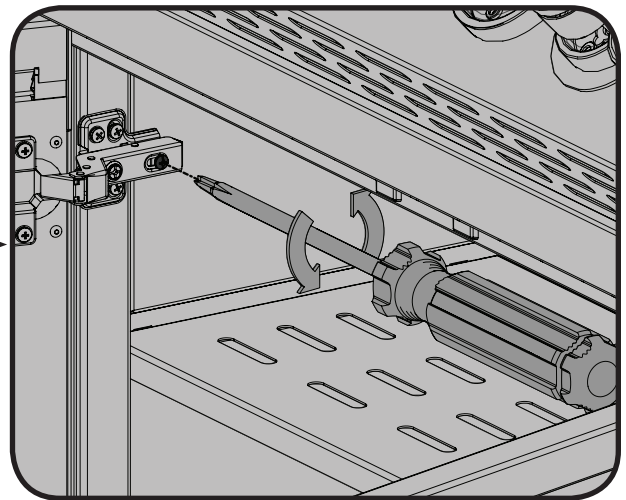
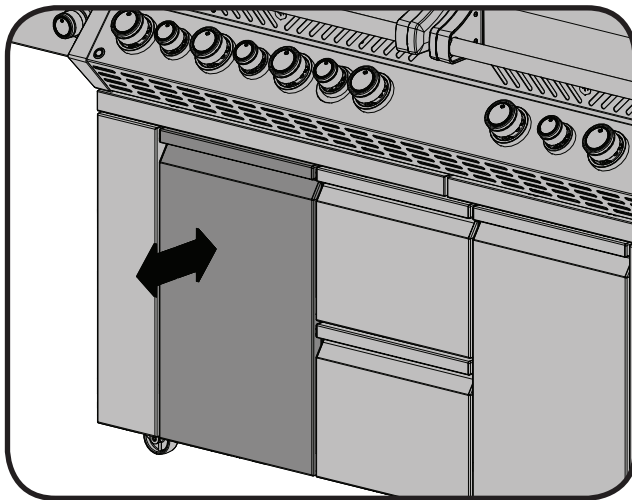
Placering af grillrist: Grillristen kan placeres i to forskellige positioner. Den øverste position er til brug ved gryder og pander. Den nederste position kan bruges ved wok (anbefalet 355 mm). Inden man ændre placering af risten skal brænder være slukket og risten tilstrækkelig afkølet. Når låget skal lukkes skal risten være i nederste position.

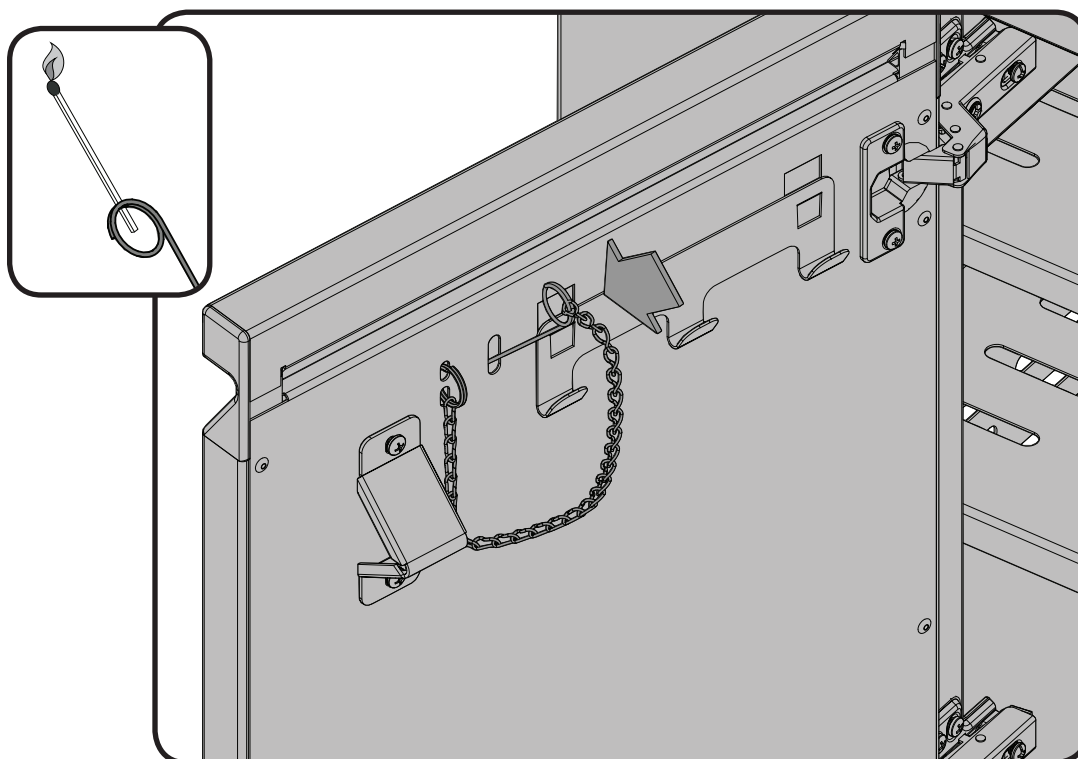
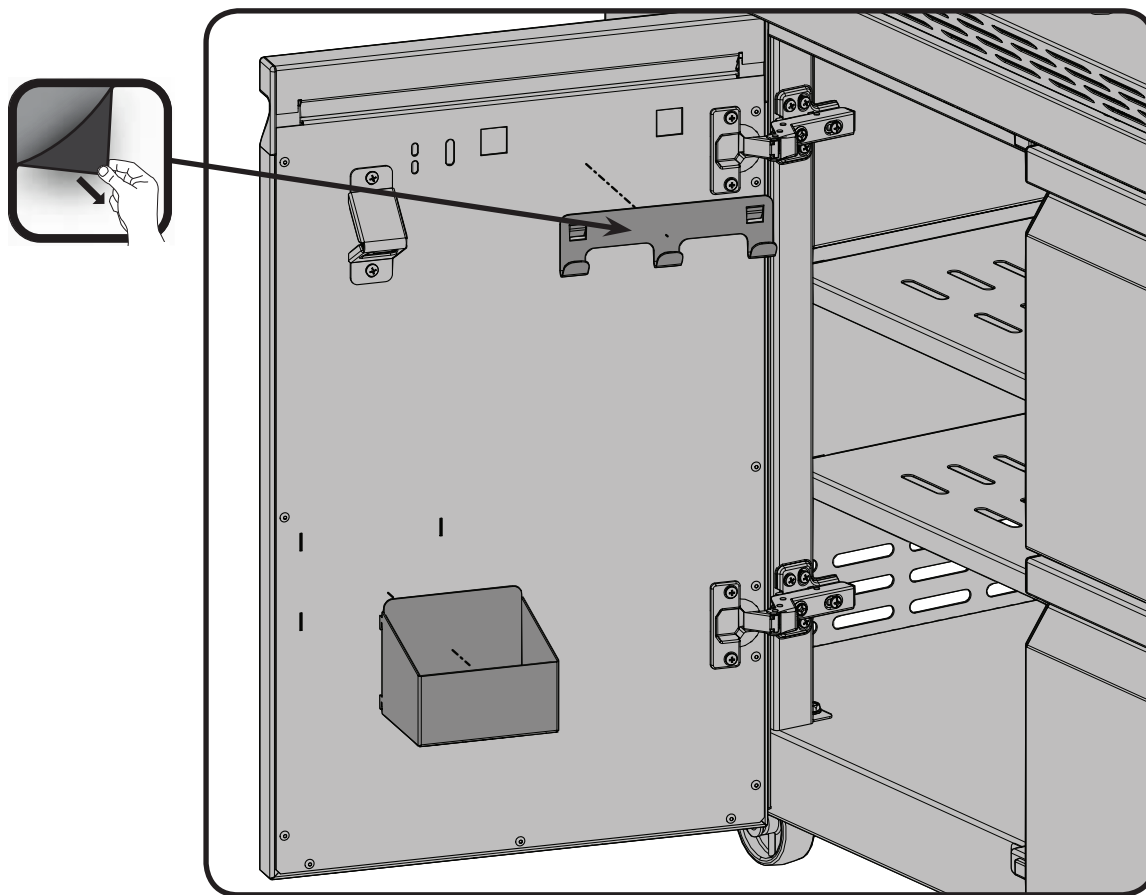


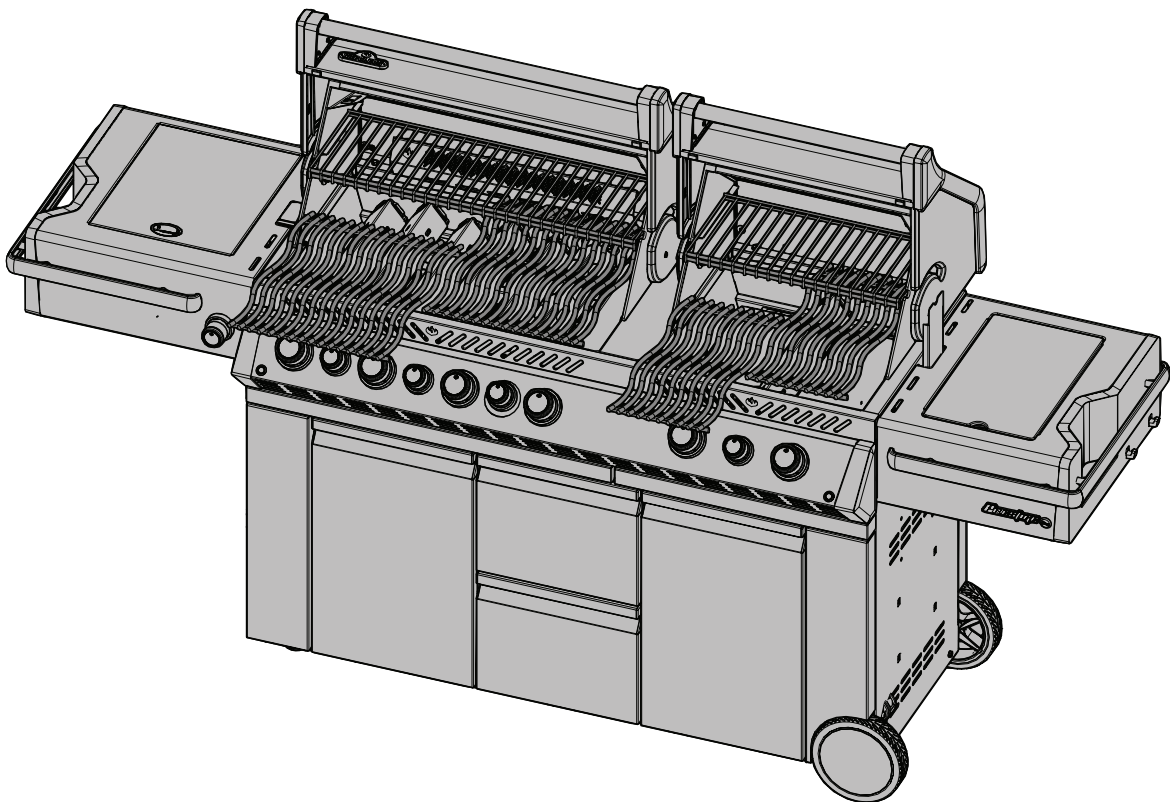
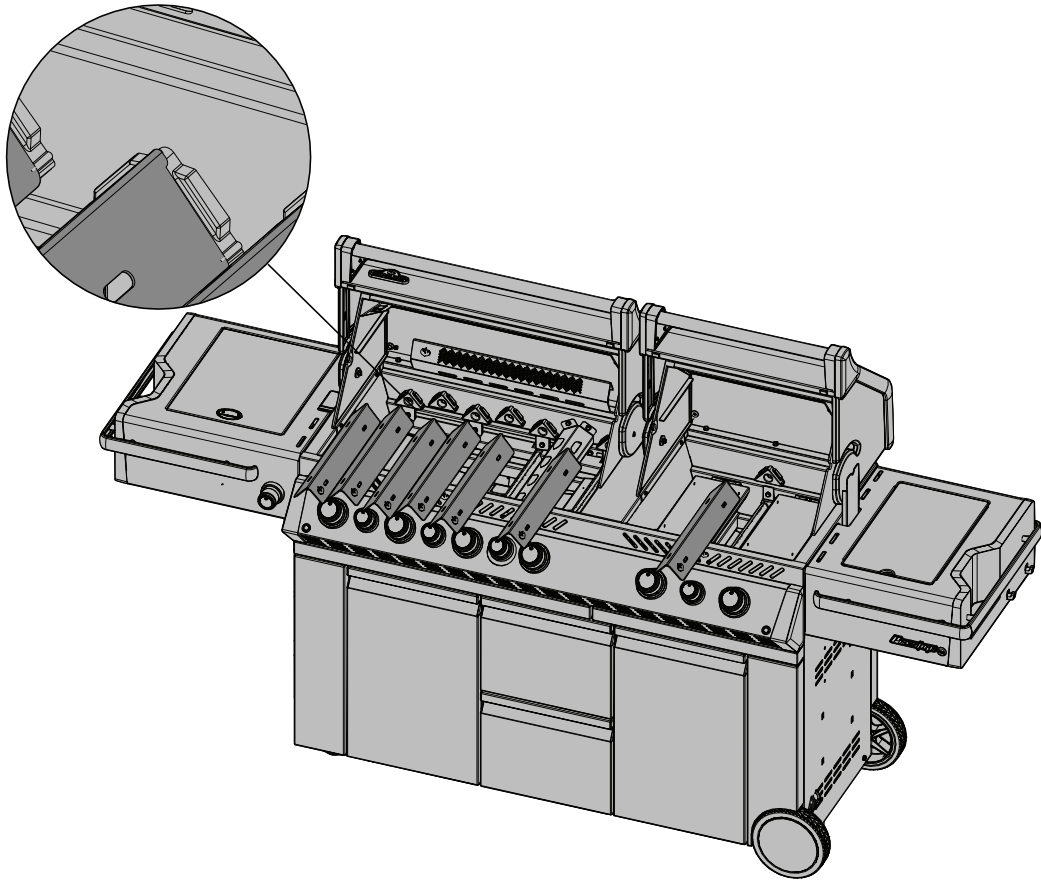


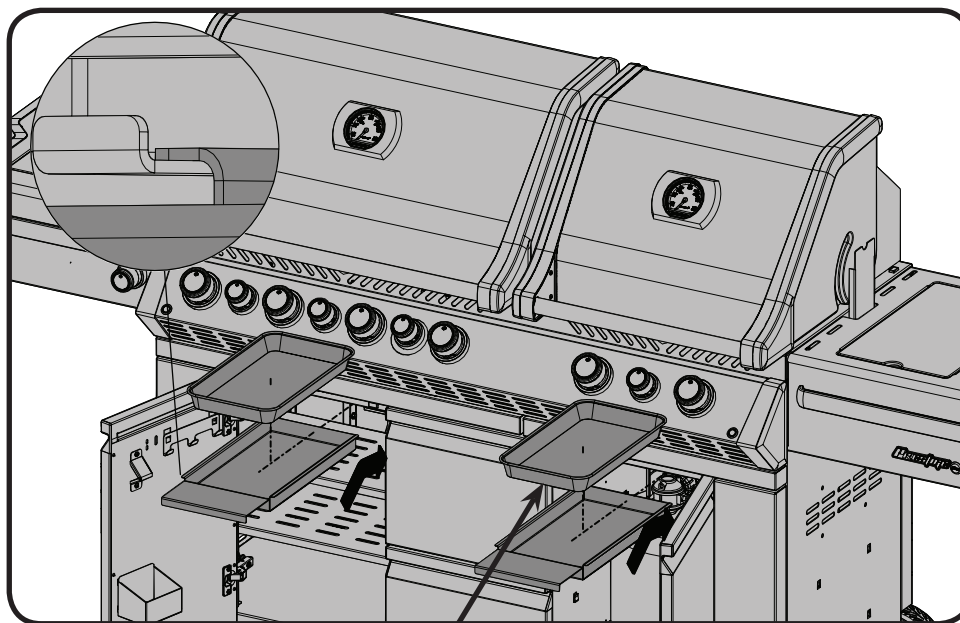


Låger er blevet indstillet på fabrikken. Hvis grillen bliver flyttet eller stillet på ujævnt underlag kan det dog være nødvendigt med yderlig indstilling. Følg nedenstående vejledning for indstilling af hængsler.





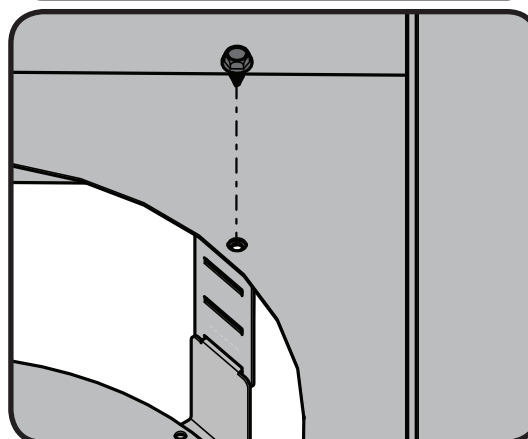
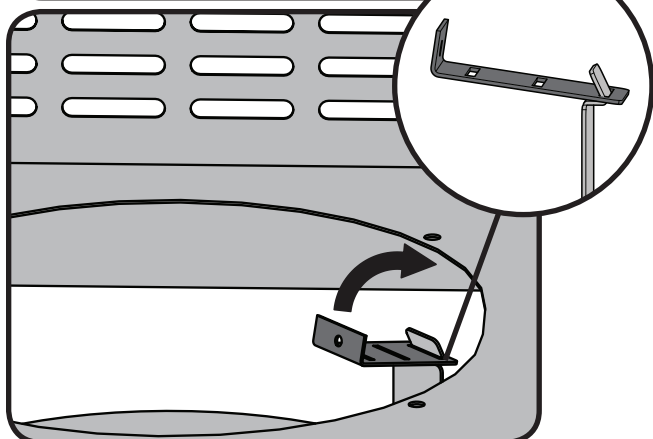
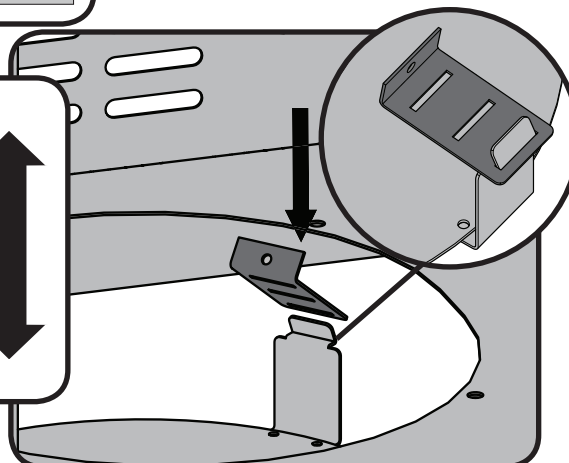
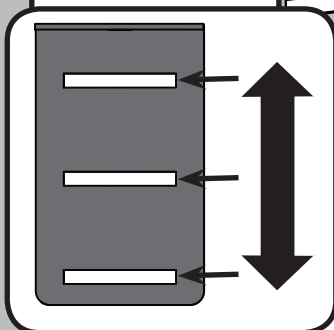
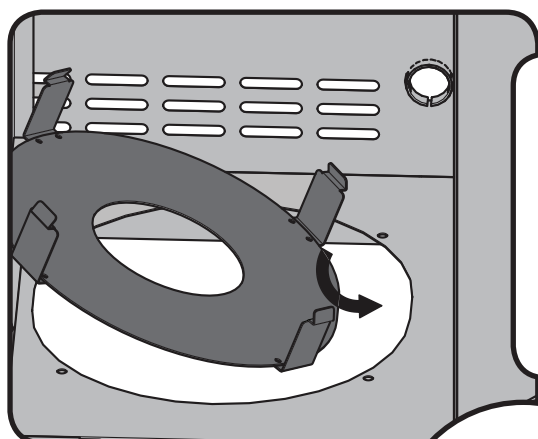
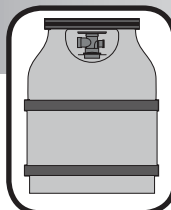




Fedtbakke alufolie



N570-0086 (#14 x 1/2")

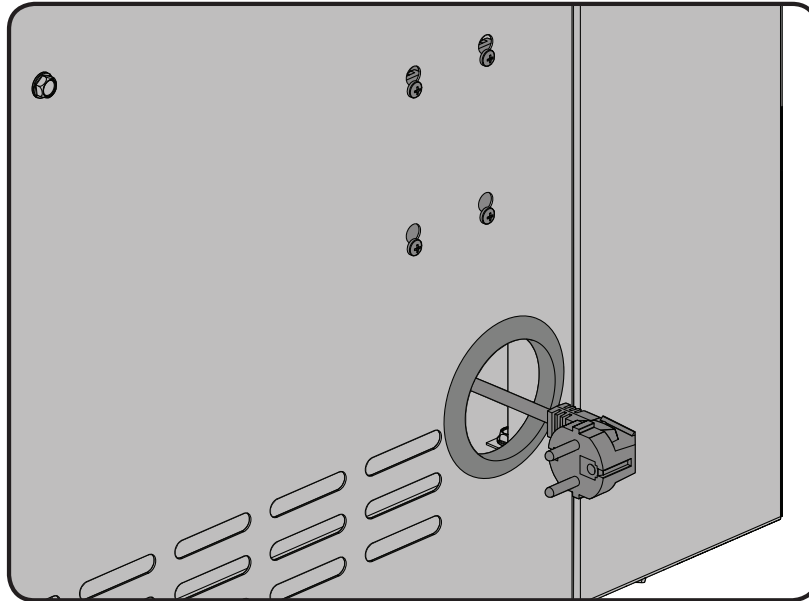


El-tilslutning til indvendig lys

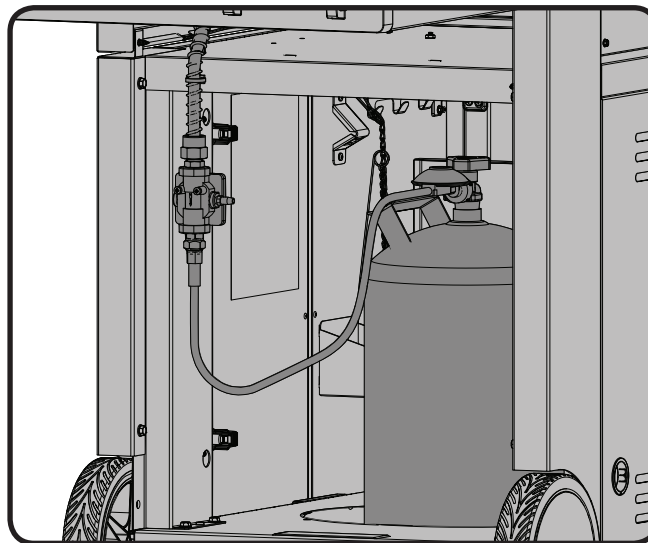
ADVARSEL! For at undgå stød m.v. må man kun benytte godkendte el-tilslutninger.

For at tilslutte el til indvendig lys, skal ledning og stik tilsluttes korrekt strømtilførsel. Lyskontakten til lyset befinder sig på kontrolpanelet hvor det er let at slukke og tænde for lyset.

- Være sikker på at der benyttes el-ledning som er godkendt til udendørs brug.
- Ledning og stikkontakt må ikke komme i vand eller anden væske.
- Hold ledning væk fra gangstier m.v.
- Ledning bør ikke hænge på skarpe kanter eller i berøring med varme flader.



Korrekt tilslutning af slange



Alle gasflasker i brug skal placeres udenfor grillen – under højre sidebord på plant underlag. Gaslange føres ud gennem hul i højre sidepanel.



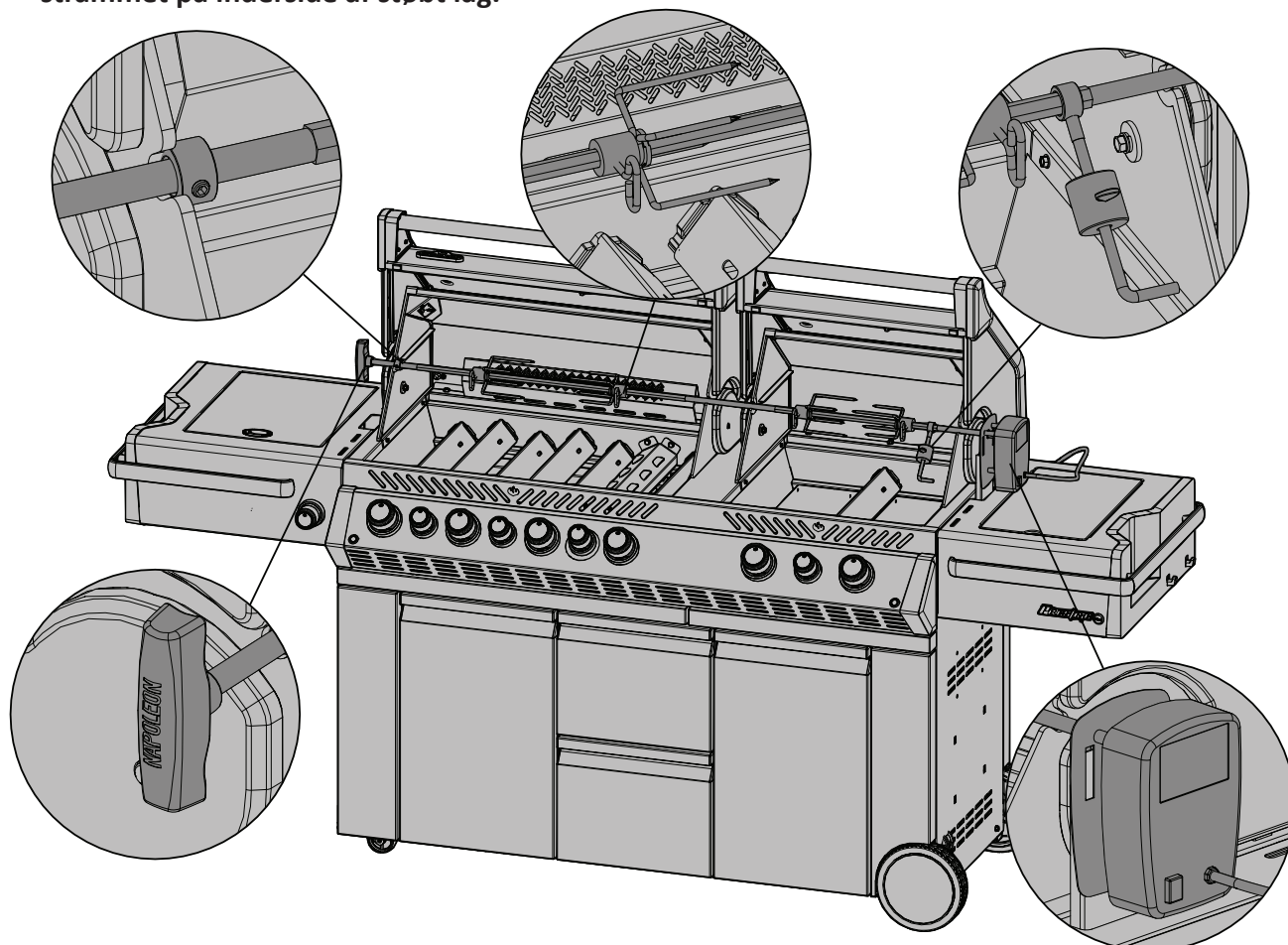
ADVARSEL! Undgå at slange kommer i kontakt med overflader med høj temperaturer, da den herved kan smelte og forårsage utætheder med brandfarlig gasudslivning.

Spid/motor sæt samlevejledning

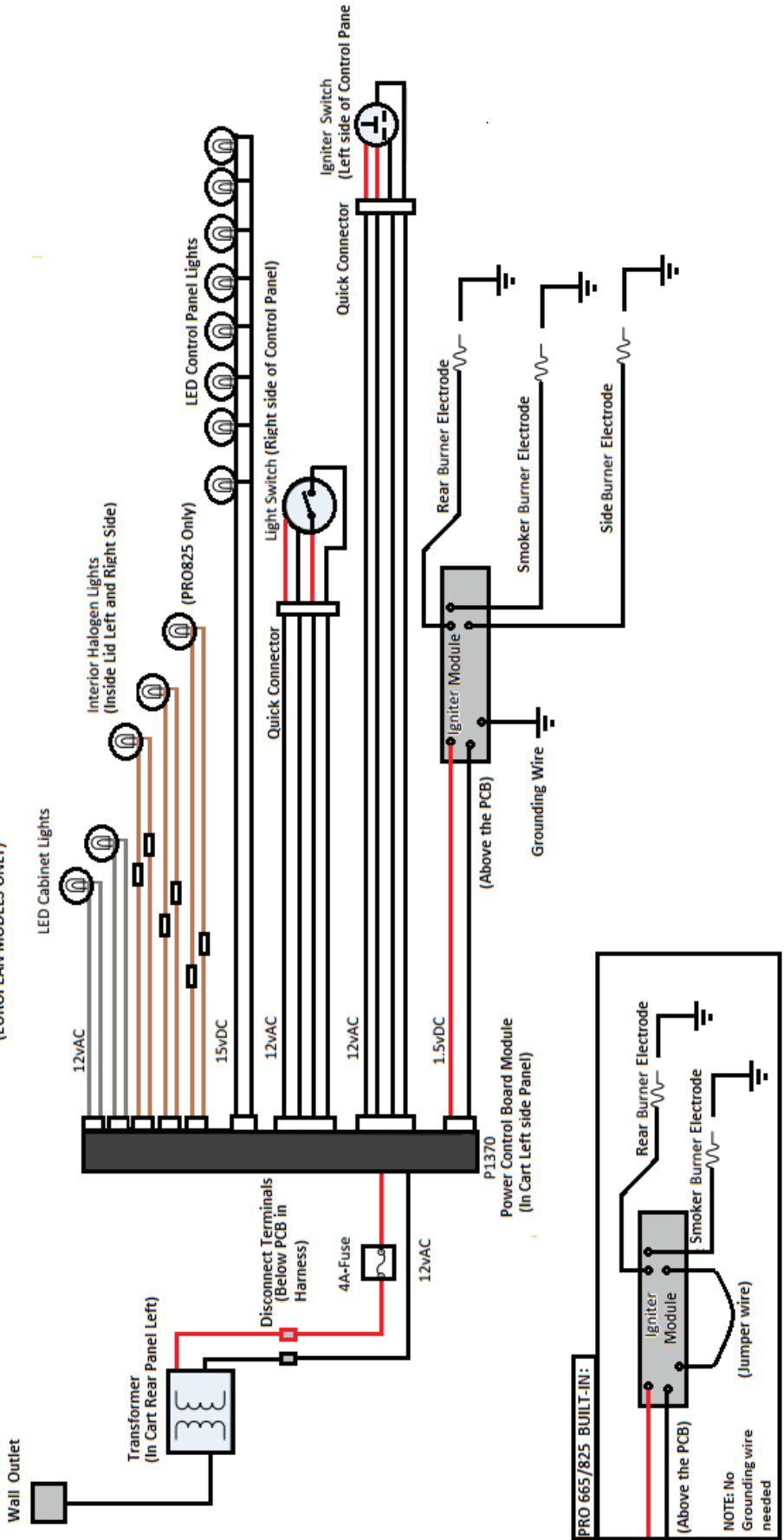
(tilbehør)

Oversigt med dele til spid/motor sæt

Vær sikker på at stop-bøsninger er strammet på inderside af støbt låg.



ELECTRICAL CIRCUIT DIAGRAM
 PRO665/825 CART MODEL
 (EUROPEAN MODELS ONLY)



Tilslutning flaske

BEMÆRK! Bemærk at slange til regulator variere efter det enkelte brugssted. Følg instruktionen nedenfor for den relevante slange.

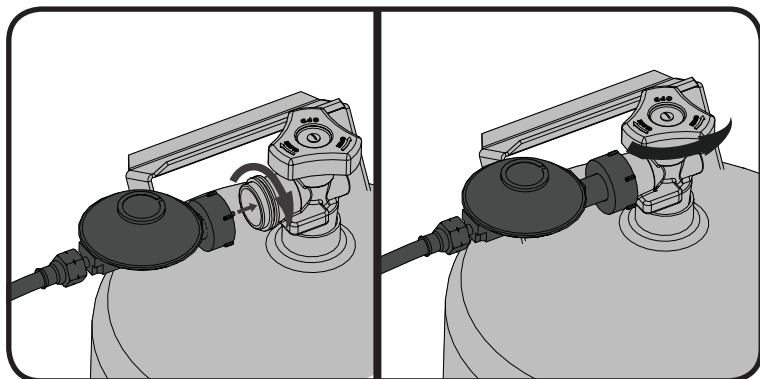


FIG. 1

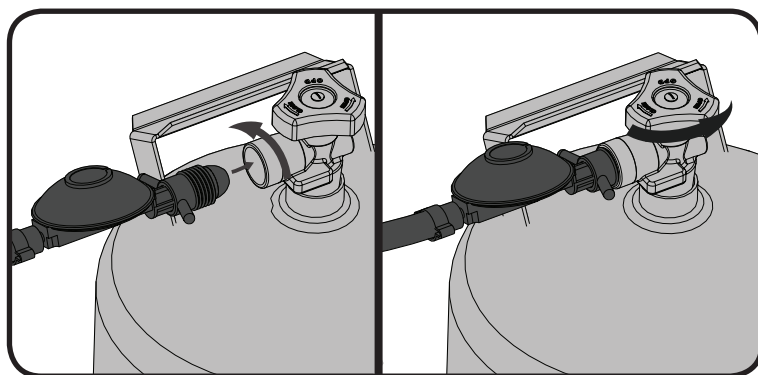


FIG. 2

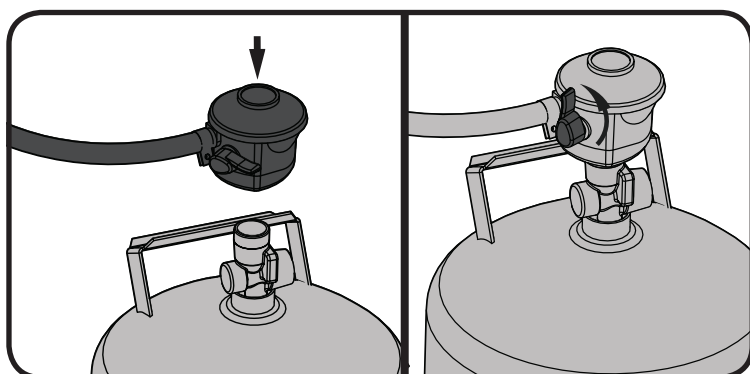


FIG. 3

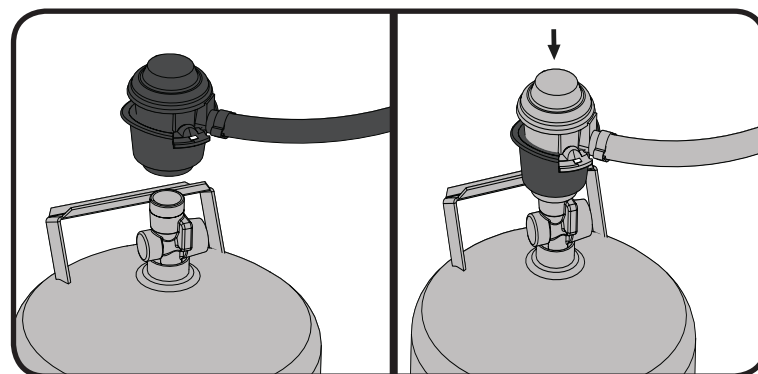


FIG. 4

Vejledning i lækagetest



ADVARSEL! En lækagetest skal gennemføres med jævne mellemrum og når dele eller flaske skiftes.



ADVARSEL! Brug aldrig åben ild til at teste for gasudslip. Sørg for at der ikke er gnist eller åben ild i det område hvor der testes for lækage. Gnister eller åben ild kan forårsage en eksplosion med fare for personer og omgivelser med alvorlige følger.



Lækagetest: Dette bør ske inden grillen tages i brug første gang, med jævne mellemrum og hver gang at grillen er eftersat eller dele udskiftet. Der må ikke ryges når denne test foretages, og fjern alle former for muligheder for antændelse. Se diagram for områder som bør lækagetestes . Alle kontrolknapper sættes på OFF. Der åbnes for gassen ved gasflaske.

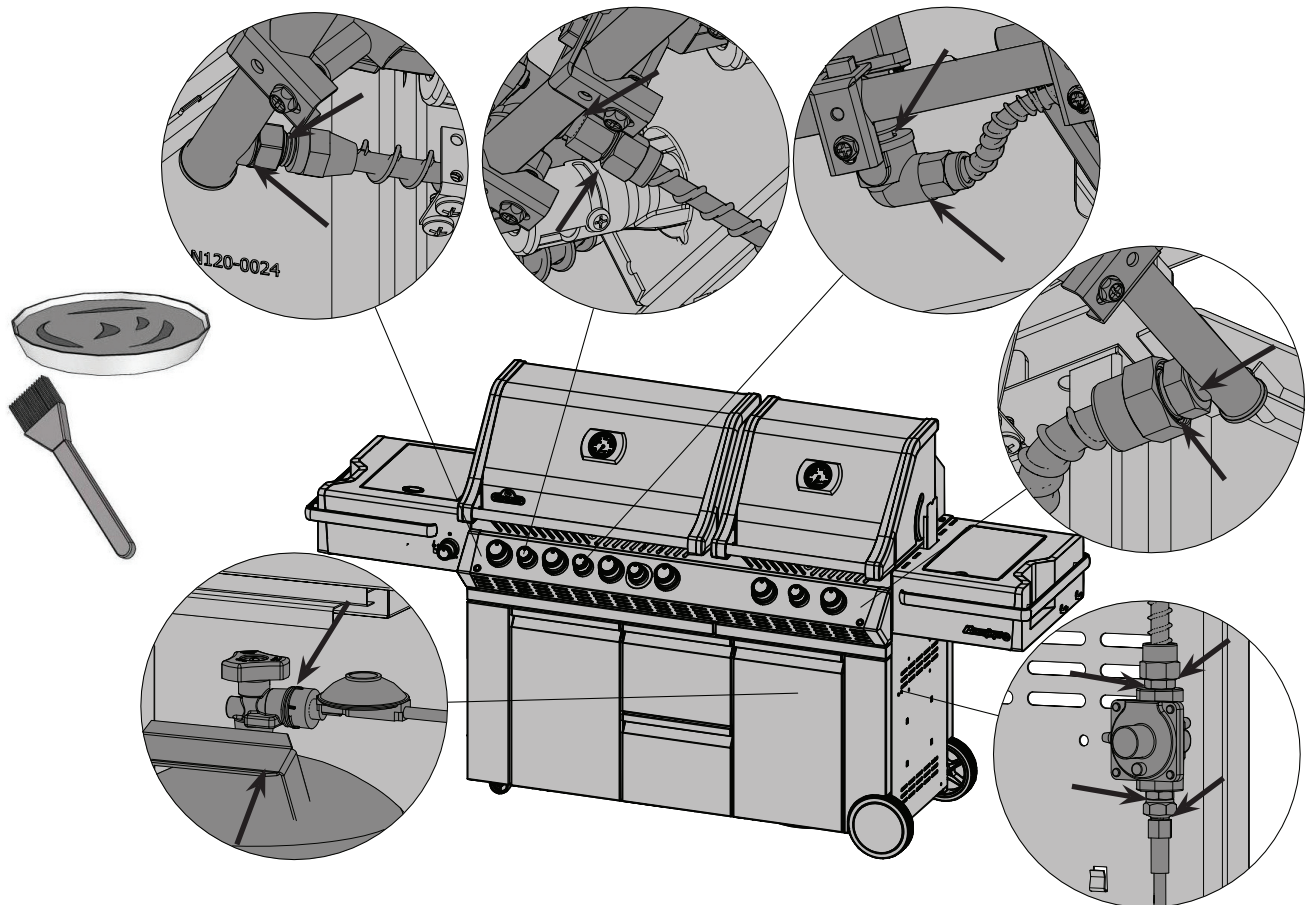


En blanding med 50/50 vand og sæbe påføres med børste på alle dele med gas – regulator, slange, gasrør, ventiler og samlinger.



Bobler vil afsløre en utæthed. Dette skal udbedres omgående inden grillen anvendes igen. Det kan ske ved evt. fastspænding af løs del, udskiftning af defekt del – kontakt forhandler hvis man er i tvivl.

Hvis utæthed ikke kan stoppes, bør der omgående lukkes for gassen ved gasflaske.og slange/regulator tages af. Brug ikke grillen før utæthed er fundet og fjernet. Kontakt evt. forhandler.

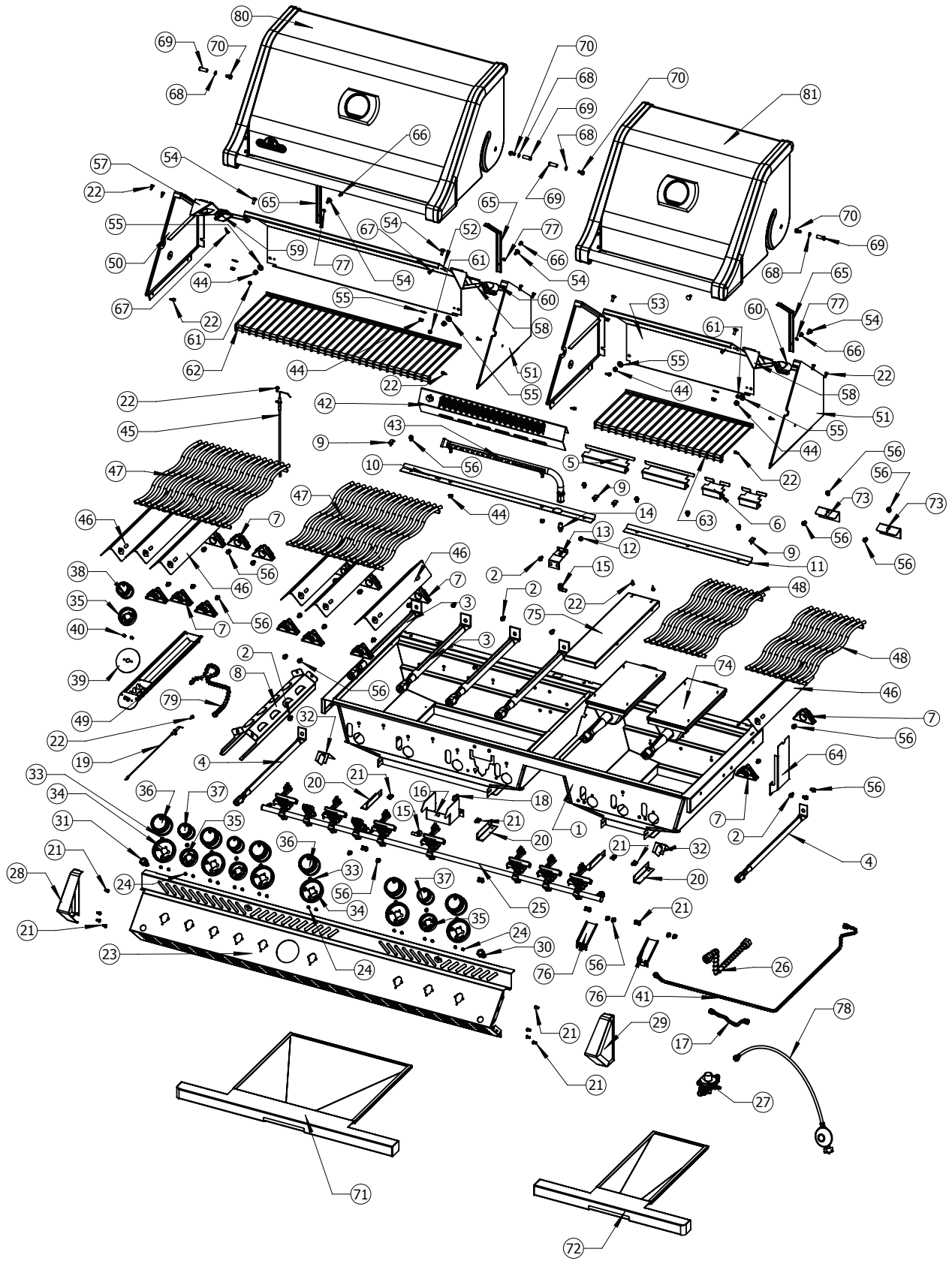


ITEM	PART NUMBER	DESCRIPTION	PRO825
1	N010-0814	base	x
2	N570-0038	1/4-20 x 1/2" screw	x
3	N100-0048	main burner	x
4	N100-0049	smoker burner	x
5	N080-0320	cross light bracket	x
6	N080-0321	cross light bracket small	x
7	N080-0342	sear plate mount	x
8	N200-0106	smoker burner cover	x
9	N510-0013	black silicone lid bumper	x
10	N080-0339	burner grease shield	x
11	N080-0340	burner grease shield small	x
12	N450-0025	1/4" - 20 nut	x
13	N080-0315	bracket rear burner orifice	x
14	N455-0055	rear burner orifice	x
15	N255-0058	90 degree elbow fitting	x
16	N080-0311	bracket igniter smoker burner	x
17	N720-0056	smoker burner flex	x
18	N455-0016	smoker burner orifice	x
19	N240-0031	smoker burner igniter	x
20	N655-0183	base stiffener	x
21	N570-0042	screw, 10-24 x 3/8"	x
22	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
23	N475-0329	control panel	x
24	N570-0078	screw M4 x 8mm	x
25	N010-0794	manifold	p
26	N720-0071	manifold flex connector	x
27	N010-0857	step down regulator	x
28	N120-0024	end cap left	x
29	N120-0025	end cap right	x
30	N660-0003-SER	switch lights	x
31	N660-0004-SER	switch ignition	x
32	N585-0098	switch heat shield	x
33	N160-0030	LED clip	x
34	N051-0011	control knob bezel large	x
35	N051-0012	control knob bezel small	x
36	N380-0024-CL	burner control knob large	x
37	N380-0025-CL	burner control knob small	x
38	N380-0025-BK	burner control knob small black	x
39	N051-0010	smoker tube bezel	x
40	N570-0022	screw, 8-32 x 3/8"	x
41	N720-0053	rear burner supply tube	x
42	N350-0069	rear burner housing (infra-red)	x
43	N100-0045	rear burner	x
44	N450-0006	1/4" - 20 nut	x
45	N240-0022	rear burner electrode	x
46	N305-0082	sear plate	x

ITEM	PART NUMBER	DESCRIPTION	PRO825
47	N305-0085	cooking grids large	x
48	N305-0092	cooking grids small	x
49	N010-0800	smoker tube	x
	N585-0101	smoker shield	x
50	N135-0015G	left side hood casting	x
51	N135-0016G	right side hood casting	x
52	N335-0076-GY2MT	hood insert, large	x
53	N335-0077-GY2MT	hood insert, small	x
54	N570-0012	carriage bolt, 1/4"-20 X 5/8	x
55	W735-0011	3/4" washer	x
56	N570-0073	1/4-20 x 5/8" screw	x
57	N350-0072	housing left light	x
58	N350-0073	housing right light	x
59	N402-0014	light left	x
60	N402-0015	light right	x
	W387-0006	replacement bulb	ac
61	N450-0009	10-24 nut	x
62	N520-0038	large warming rack	x
63	N520-0039	small warming rack	x
64	N475-0301-M06	rotisserie mount	x
65	N200-0110	light wire cover	x
66	N570-0112	screw 10-24 x 5/8"	x
67	N570-0013	#8 x 5/8" screw	x
68	N735-0002	1/4" lock washer	x
69	N570-0015	lid pivot screw	x
70	N570-0024	1/4-20 x 1/2" screw	x
71	N010-0808	drip pan large	x
72	N010-0807	drip pan small	x
73	N080-0335	bracket infra red burner mount	x
74	N010-0498	infra red burner	x
75	N715-0098	base middle trim	x
76	N215-0014	infra red burner deflector	x
77	N735-0021	washer #8 stn stl	x
78	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

ITEM	PART NUMBER	DESCRIPTION	PRO825
79	N720-0072	quick connection flex	x
80	N010-0811-SS	assembly lid large	x
81	N010-0810-SS	assembly lid small	x
	N750-0028	harness light switch	x
	N750-0029	harness igniter switch	x
	N750-0031	harness LED	x
	N750-0032	harness wire switch	x
	N750-0034	wire connector igniter	x
	N750-0035	wire electorde extension	x
	W200-0390	sleeve wire	x
	69532	rotisserie kit CE	ac
	69533	rotisserie kit GB	ac
	68825	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67731	charcoal tray	ac

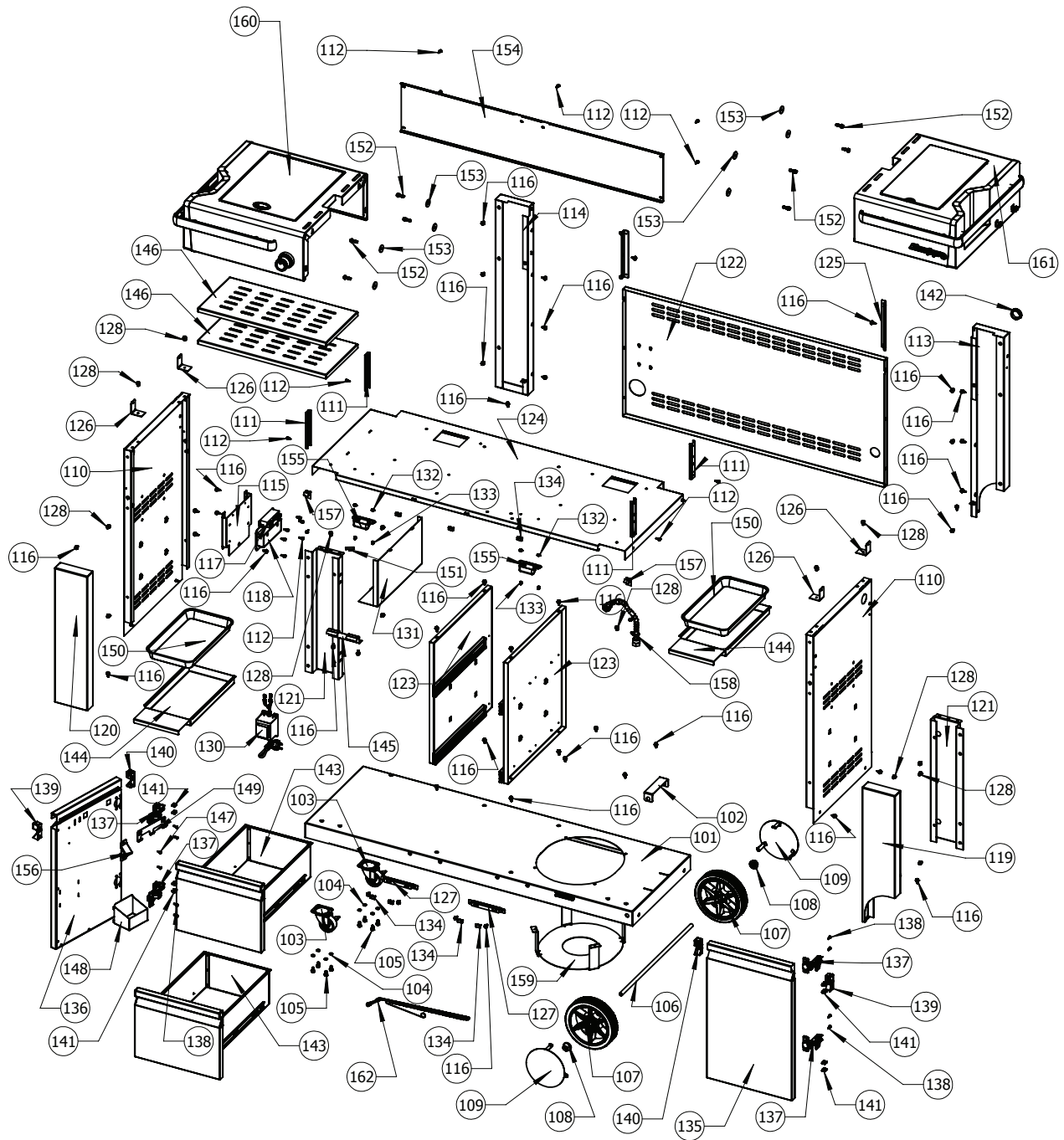
x - standard ac - Tilbehør



ITEM	PART NUMBER	DESCRIPTION	PRO825
101	N010-0856-GY1SG	bottom shelf	x
102	N080-0312-GY1SG	axle mount	x
103	N130-0014	caster, locking	x
104	N735-0003	1/4" lockwasher	x
105	N570-0038	1/4-20 x 1/2" screw	x
106	N015-0008	axle	x
107	N745-0007	wheel	x
108	N450-0023	axle cap	x
109	N010-0613	wheel hub cap	x
110	N475-0337-GY1SG	left-right panel	x
111	N080-0317-GY1SG	bracket side shelf	x
112	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
113	N475-0339-GY1SG	panel right rear	x
114	N475-0338-GY1SG	panel left rear	x
115	N080-0319-GY1SG	bracket control box	x
116	N570-0086	#14 x 1/2" screw	x
117	N357-0019	ignition	x
118	N190-0003	circuit board control box	x
119	N475-0333	panel right front	x
120	N475-0332	panel left front	x
121	N655-0175	stiffener door hinge	x
122	N475-0342-GY1SG	panel cabinet rear	x
123	N010-0817	panel inner cabinet	x
124	N585-0094-GY1SG	heat shield	x
125	N080-0330-GY1SG	bracket rear cover	x
126	N080-0331-GY1SG	bracket base	x
127	N080-0332-GY1SG	bracket bumper	x
128	N570-0073	1/4-20 x 3/8" screw	x
130	N707-0010	transformer GB	x
	N707-0011	transformer CE	x
131	N200-0115-GY1SG	wire cover	x
132	N450-0032	lock nut	x
133	N570-0093	8mm screw	x
134	N510-0013	black silicone lid bumper	x
135	N010-0803	door right	x
136	N010-0802	door left	x
137	N330-0022	hinge	x
138	N570-0013	#8 x 5/8" screw	x
139	N120-0027	end cap right	x
140	N120-0026	end cap left	x
141	N570-0022	screw 8 -32 x 3/8"	x
142	N105-0012	1.5 " snap bushing	x
143	N010-0818	drawer	x
144	N710-0086	grease tray holder	x
145	N080-0341-GY1SG	drip pan stopper bracket	x
146	N590-0242-GY1SG	inner cabinet shelf	x
147	N570-0076	#8 x 1/2" screw	x

ITEM	PART NUMBER	DESCRIPTION	PRO825
148	N185-0005	bottle cap container	x
149	55110	tool hook bracket	x
150	62008	grease trays foil	x
151	W160-0095	wire clip	x
152	N570-0087	1/4-20 x 7/8" screw	x
153	N735-0001	washer side shelf	x
154	N200-0113-GY1SG	back cover	x
155	N402-0016	cabinet light	x
156	Z080-0012	bottle opener	x
157	N080-0318-GY1SG	bracket drip pan guide	x
158	N160-0002	hose retainer clip	x
159	N010-0873-GY1SG	assembly tank ring	x
	N080-0384-GY1SG	adjustable tank ring bracket	x
160	N370-0707	kit side shelf right	x
161	N370-0701P	kit side shelf left	x
162	N555-0025	lighting rod	x

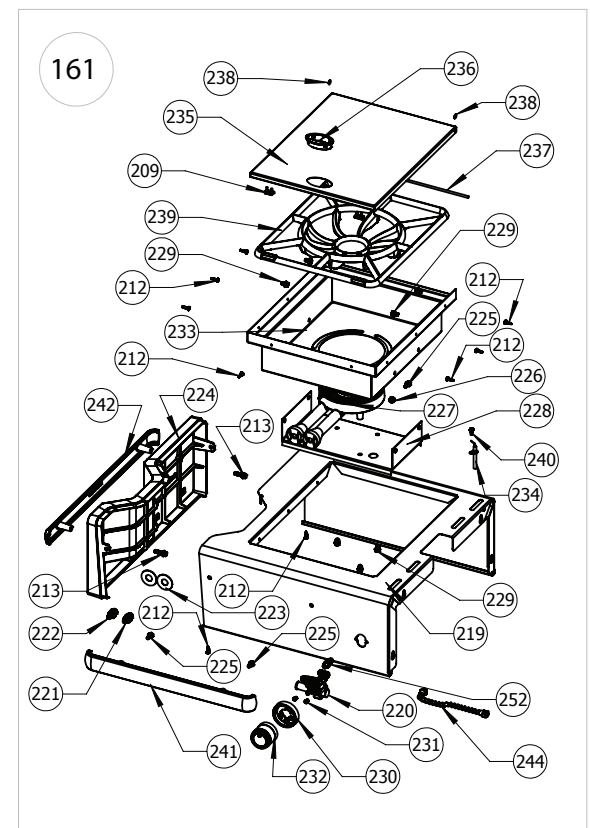
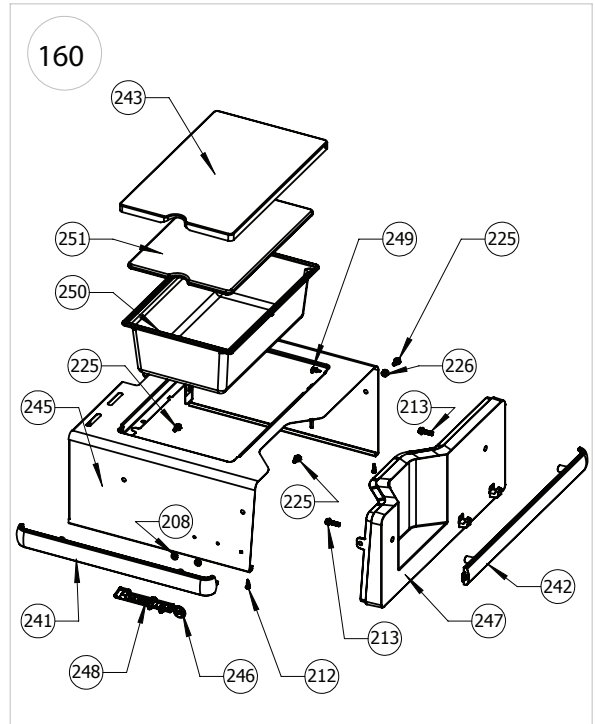
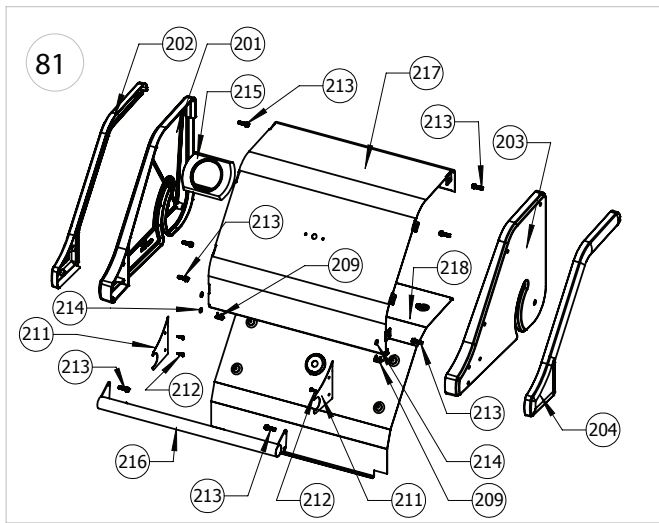
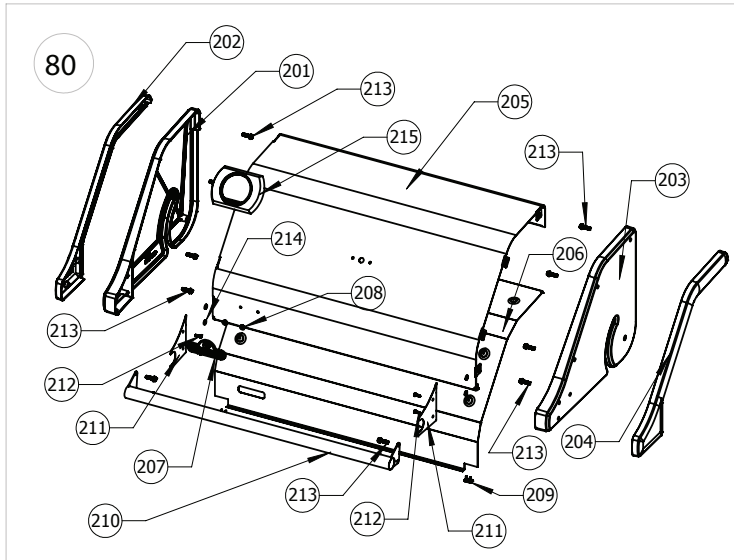
x - standard ac - Tilbehør



ITEM	PART NUMBER	DESCRIPTION	PRO825
201	N135-0036G	left side lid casting	x
202	N715-0091	trim left side lid casting	x
203	N135-0037G	right side lid casting	x
204	N715-0092	right side lid casting	x
205	N335-0078	large stainless steel lid insert	x
206	N585-0080	lid heat shield large	x
207	N385-0191	NAPOLEON logo	x
208	N450-0044	logo clips	x
209	N510-0013	black silicone lid bumper	x
210	N010-0813	lid handle large	x
211	N080-0253G	lid handle cover	x
212	N570-0013	#8 x 5/8" screw	x
213	N570-0087	1/4-20 x 7/8" screw	x
214	N735-0002	1/4" lock washer	x
215	N685-0004C	temperature gauge	x
216	N010-0812	lid handle small	x
217	N335-0075	small stainless steel lid insert	x
218	N585-0095	small lid heat shield	x
219	N010-0809	stainless steel side shelf left	x
220	N010-0829	manifold assembly	x
221	N455-0072	side burner IR orifice #76	x
222	N455-0074	side burner orifice 1.1mm	x
223	N320-0005	side burner insect guard	x
224	N120-0013G	side shelf end cap left	x
225	N570-0038	1/4-20 x 1/2" screw	x
226	N450-0025	1/4" - 20 nut	x
227	N100-0050	side burner	x
228	N080-0343	side burner mounting bracket	x
229	N570-0073	1/4-20 x 3/8" screw	x
230	N051-0012	control knob bezel small	x
231	N570-0078	screw M4 x 8mm	x
232	N380-0025-BK	burner control knob small black	x
233	N500-0052	side burner plate	x
234	N240-0032	side burner electrode	x
235	N335-0074	side burner lid	x
236	Z325-0013	side burner lid handle	x
237	N555-0059	pivot rod	x
238	N735-0020	washer, 7/32" I.D. X 7/16" O.D. nylon	x
239	N305-0093	cast iron side burner grate	x
240	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
241	N325-0063	shelf handle front	x
242	N325-0064	shelf handle side	x
243	N335-0048-M02	side shelf lid	x
244	Z720-0003	side burner supply tube	x
245	N010-0730	stainless steel side shelf right	x
246	N385-0185	pro plate logo	x
247	N120-0014G	side shelf end cap, right	x

ITEM	PART NUMBER	DESCRIPTION	PRO825
248	N385-0144	prestige logo	x
249	N485-0009	push pin	x
250	N185-0003	ice bucket	x
251	N590-0189	cutting board	x
252	N255-0061	quick disconnect nipple	x

x - standard ac - Tilbehør





N415-0306CE-DK