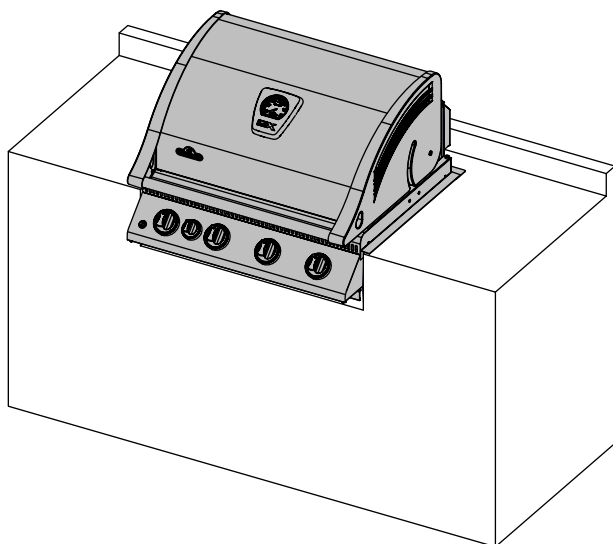
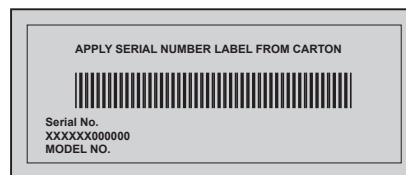


Denne grill må kun benyttes udendørs – og ikke i et område uden god ventilation eller indendørs i udestue eller andet lukket rum.



ADVARSEL! Rammen på kabinettet, selve kabinettet og tilhørende dele skal være lavet af ikke brandbare materialer.



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.



N415-0434CE-DK DEC 14.17

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

www.napoleongrills.com

Napoleons 15 Års Garanti



NAPOLEON-produkterne er designet med komponenter og materialer i overlegen kvalitet, og er samlet af uddannede håndværkere, der er stolte af deres arbejde. Brænderen og ventilenheden er lækketestet og afprøvet ved en kvalitetstest. Produkterne er blevet grundigt inspiceret af en kvalificeret tekniker inden emballering og forsendelse for at sikre, at kunden modtager det kvalitetsprodukt, der forventes af NAPOLEON.

NAPOLEON garanterer, at komponenter i dit nye NAPOLEON produkt vil være fri for defekter i materiale og udførelse fra købsdatoen og i følgende periode:

Støbt aluminium / rustfri stål.....	15 års fuld dækning
Låg i rustfri stål.....	15 års fuld dækning
Låg i emaljeret porcelæn.....	15 års fuld dækning
Grillriste i rustfri stål.....	15 års fuld dækning
Brænderør i rustfri stål.....	10 års fuld dækning + 15 år med 50% rabat
Sear Plates i rustfri stål.....	5 års fuld dækning + 15 år med 50% rabat
Grillriste i støbejern.....	5 års fuld dækning + 15 år med 50% rabat
Keramiske infrarøde brændere (undtagen skærm).....	5 års fuld dækning + 15 år med 50% rabat
Alle andre dele.....	2 års fuld dækning

*Betingelser og begrænsninger

Denne garanti sikre en garantiperiode som angivet i ovenstående tabel for ethvert produkt, der købes via en autoriseret NAPOLEON-forhandler. Derudover giver garantien den oprindelige køber den angivne dækning for eventuelle komponenter, der er udskiftet inden garantiperioden udløber. Kontakt NAPOLEON Danmark eller en autoriseret NAPOLEON-forhandler, for at erstatte komponenter eller grill, der har fejl eller er blevet beskadiget under normal privat brug, som følge af en fabriktionsfejl. Livstid med 50% rabat, som angivet i tabellen ovenover, betyder at komponenterne stilles til rådighed for køberen hvor der trækkes 50% af prisen fra den faste pris for komponenterne i den angivne periode. Denne garanti dækker ikke tilbehør eller bonusartikler.

Betydningen af "normal privat brug" af et produkt: Produktet er installeret i overensstemmelse med installationsmanualen til produktet. Alle lokale samt nationale bygge- og brandkoder er blevet overholdt og har ikke været anvendt som en fælles facilitet eller i en kommerciel sammenhæng.

Fejl eller beskadigelser omfatter ikke: overophedning, udblæsninger forårsaget af miljømæssige forhold som kraftig vind eller utilstrækkelig ventilation, ridser og buler, forringelse af malede og forgyldte overflader, misfarvning forårsaget af varme, slibemidler eller kemiske rengøringsmidler eller UV-eksponering, afskalning af porcelæns emaljerede dele eller skader forårsaget af misbrug, ulykke, hagl, smørebrande, manglende vedligeholdelse, fjendtlige miljøer som salt eller klor, forsmørmelse eller dele installeret fra andre producenter. Skulle forringelse af dele forekomme i graden af manglende ydeevne (rustet igennem eller brændt igennem) inden for garantiperioden, vil der blive udleveret en udskiftningskomponent.

Ifølge dette garantibevis er NAPOLEON Danmarks eneste ansvar udskiftningskomponenten; under ingen omstændigheder vil NAPOLEON være ansvarlig for installation, arbejdskraft eller andre omkostninger og udgifter i forbindelse med geninstalleringen af en berettiget komponent. NAPOLEON står heller ikke til ansvar for påløbende, deraf følgende, eller indirekte skader eller for nogen transportomkostninger, omkostninger til arbejdskraft eller eksport afgifter.

Dette garantibevis er givet til dig som et supplement til de rettigheder, der er givet til dig af den danske lovgivning. Således pålægger dette garantibevis ikke nogen forpligtelser til, at NAPOLEON Danmark skal have delene på lager. Baseret på om delene er tilgængelige, har NAPOLEON Danmark rettigheden til at afvikle alle forpligtelser ved at fremskaffe kunden en forholdsmæssigt beregnet kredit mod købet af et nyt produkt. I overensstemmelse med garantibeviset må NAPOLEON Danmark efter det første år vælge at afvikle alle forpligtelser ved at tilbagebetale kunden engrosprisen på enhver berettiget men defekt vare.

Kunden skal kunne fremvise salgskvitteringen for købet eller en kopi heraf, sammen med et serienummer og et modelnummer, hvis garantibeviset fra NAPOLEON Danmark anvendes.

NAPOLEON Danmark forbeholder sig ret til at få en repræsentant til at inspicere produktet eller delen, før NAPOLEON Danmark hæfter for et garantibevis. Du skal kontakte NAPOLEON Danmarks kundeservice eller en autoriseret NAPOLEON Danmark forhandler før garantibeviset dækker.



napoleongrills.com



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 gasgrill skal samles nøjagtigt i henhold til instruktionerne i manualen. Hvis grillen blev samlet af forhandleren, skal du gennemgå monteringsvejledningen for at bekræfte korrekt samling og udføre de nødvendige tæthedsprøver før du betjener grillen.
- Læs hele brugsanvisningen før betjening af gasgrill.
- Denne gas grill må kun opbevares udendørs på et godt ventileret område, og må ikke anvendes inde i en bygning, garage, veranda eller andet lukket område.
- Denne gasgrill må ikke installeres i eller på fritidskøretøjer og / eller både.
- Må ikke anvendes i meget blæsende omgivelser. Høj vind påvirker madlavning og gasgrillens ydeevne negativt.
- Gasgrillen bør under ingen omstændigheder ændres.
- Brug ikke grillen under nogen form for brændbar konstruktion.
- Oprethold korrekt afstand til brændbare genstande. Yderligere afstand på xx anbefales nær vinylbeklædning eller ruder.
- Ventilationsåbninger på cylinderens kabinet bør altid holdes fri og væk fra affald.
- Gassen skal slukkes på cylinderen eller på naturgasventilen, når gasgrillen ikke er i brug.
- Hold børn og kæledyr væk fra varm grill, - Lad ikke børn klatre på og omkring grillen.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med grill.
- Grillen er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller mangel på erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i brugen af denne af en person med ansvar for deres sikkerhed.
- Hvis grillkabinettet også indeholder en propangascylinder, skal den del af kabinettet være ventileret i henhold til lokale regulativer, og må ikke have direkte kontakt til den del af kabinettet, der omslutter gasgrillen. En propangylinder kan ikke opbevares under gasgrillen.
- Når gascylinderen er tilsluttet til grillen, skal gasgrill og cylinder opbevares udendørs i et godt ventileret område.
- Når gasgrill opbevares indendørs, skal forbindelsen mellem gascylinderen og gasgrillen være afbrudt og cylinderen skal afmonteres og opbevares udenfor i et godt ventileret område uden for rækkevidde for børn. Afkoblede cylindre må ikke opbevares i en bygning, garage eller andet lukket område.
- Undersøg gasledningslangen før hver brug. Hvis der er tegn på overdreven slid eller slitage skal den udskiftes med en ny slange som angivet af producenten – inden næste brug.
- Lækagetest grillen inden første brug, årligt, og når eventuelle gaskomponenter udskiftes.
- Følg antændelsesinstruktionerne nøje, når du anvender grillen.
- Grillen bør være slukket, når gascylinderen monteres.
- Låget bør være lukket under opvarmningsperioden.
- Efterlad ikke grillen uden opsyn, mens i brug.
- Tænd ikke grillen med låget lukket.
- Brug ikke bageste brænder når den primære brænder benyttes.
- Flyt ikke grillen, når den er varm eller i brug.
- Hold enhver elledning og gasledning væk fra varme overflader.
- Sikre dig, at Sear Plates er placeret korrekt i henhold til disses monteringsvejledning. Hullerne skal være ud mod fronten af gasgrillen (hvis muligt)
- Rengør fedtbakken og Sear Plates regelmæssigt for at undgå ophobning, som kan føre til fedtbrande.
- Fjern opvarmningsristen før antænding af bageste brænder. Den ekstreme varme vil ødelægge opvarmningsristen.
- Undersøg med jævne mellemrum mundingsstudsene på brænderrøret på den infrarøde brænder for spindelvæv og andre forhindringer. Rengør rørene helt, hvis du finder sådanne forhindringer.
- Lad ikke koldt vand (regn, sprinkler, slange, osv) komme i kontakt med keramiske brændere. En stor temperaturforskel kan forårsage revner i keramiske fliser.
- Anvend ikke en højtryksrenser til at rengøre dele af gasgrillen
- Gasgrillen og dens afbrydelsesventil skal være afbrudt fra gasforsyningens rørsystem under enhver trykprøvning af dette system ved prøvetryk på over 0.5psi (3.5kPa).
- Gasgrillen skal isoleres fra gasforsyningens rørsystem ved at lukke for dens afbrydelsesventil under enhver tryktest af gasforsyningens rørsystem ved prøvetryk lig med eller mindre end 1/2 psi (3,5 kPa).

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.

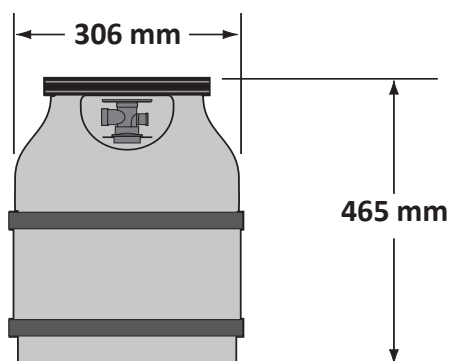
Gasflaske

Brug kun gasflasker, som opfylder nationale og regionale regulativer. For optimal ydeevne bør grillen benytte propangas.

- Vær forsigtig ved håndtering af flaskeventilen.
- Tilslut aldrig en gasflaske, der ikke opfylder de lokale regulativer.
- Kun en gasflaske forbundet med grillen kan opbevares i underskabet, eller tæt ved grill. Underskabe skal overholde afsnittet om INDBYGGET GASFLASKER I UNDERSKABE, i det følgende dokument. Ekstra gasflaske må ikke opbevares i underskabet eller i umiddelbar nærhed af en grill. Gasflasker må ikke udsættes for ekstrem varme eller direkte sollys.

Tilslutning af gasflaske: Fjern hættten fra gasflaskens ventil. Spænd regulatoren til ventilen. Lækagetest alle samlinger før du bruger grillen. En tæthedsprøve skal udføres årligt, og hver gang en gasflaske er tilsluttet, eller hvis en del af gassystemet udskiftes.

Example Cylinder



Gasslange



ADVARSEL! Denne gasgrill skal installeres af en autoriseret VVS-installatør. Gasgrillen kan ikke tilsluttes gasforsyningen ved hjælp af slanger undtagen at forbinde gasflaskens regulator til rørsystemet. Den forhøjede temperatur i underskabet kan forårsage at slangen smelter. Brug den medfølgende fleksible metalstik til at tilslutte gasgrillen til enten godkendte stive rør, godkendt kobberør eller godkendt fleksibelt metalstik. Sørg for at installationen overholder alle lokale og nationale regulativer. Hele gastilslutningsinstallationen skal være lækagetestet inden betjening af gasgrill. Se manualen for en komplet grillmonteringsvejledning.

- Hvis slangen og regulatoren ikke er inkluderet fra producenten, så anvend da kun slanger og regulatorer, som opfylder nationale og regionale regulativer.
- Sørg for, at slangen ikke kommer i kontakt med fedt, anden varm væske eller eventuelle varme flader på grillen.
- Kontroller slangen regelmæssigt. I tilfælde af revnet eller smeltet slange som følge af slid, udskift da slangen, før du bruger grillen.
- Den anbefalede slangelængde er 0,9 m. Slangen må ikke være længere end 1,5 m.
- Sørg for at slangen er knækfri, når den er installeret.
- Udskift slangen før udløbsdatoen trykt på slangen.

Teknisk data

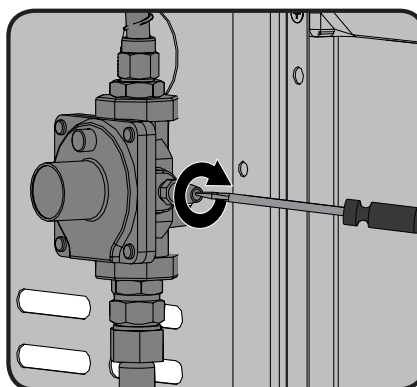
Følgende tabel viser indgangsværdier for grillen.

Brænder	Åbningsstørrelse (Brutto)	Varme Input (Total)	Gas forbrug (Total)
	I		
Primær	63 (0.94mm)	14.4 kW	1047 g/h
TILBAGE	64 (0.91mm)	4.0 kW	291 g/h

Certificerede Gasser / tryk - Check typeskilt for at sikre, at det svarer til følgende liste.

Gas Kategori	¹ 3B/P(30)	¹ 3+(28-30/37)	¹ 3B/P(50)
Dysetørrelse (se ovenstående)	I	I	II
Gas / Tryk	Butane 30mbar Propane 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Butane 50mbar Propane 50mbar
Lande	DK, FI, NL, NO, SE	BE, ES, FR, GB, IE, IT, PT	DE, AT

Forsøg ikke at ændre regulator. Anvend kun regulatorer, der leverer trykket, der er anført i ovenstående tabel. En regulator på 28-30mbar skal anvendes til butan og en 37mbar regulator til propan. Ved de grill der opererer på 50 mbar, er grillen udstyret med en intern regulator. Denne interne regulator har et udgangstryk på 30mbar og må ikke ændres eller justeres. Ved udskiftning brug kun regulatorer, der er angivet af producenten.



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)

Instruktion til tilslutning af gasflaske



ADVARSEL! Denne grill er kun designet til ikke-brændbare kabinetter, og skal installeres og serviceres af en kvalificeret installatør i overensstemmelse med lokale regulativer.

ADVARSEL! Kabinet-ramme, kabinet og bordplade skal være fremstillet af ikke-brændbart materiale.

ADVARSEL! Det indgående tryk til grillen skal være i overensstemmelse med, hvad der er noteret på grillens typeskilt. Hvis trykket er højere skal en regulator installeres.

Tilslutning af indbygget gasgrill (propangas): Rørene der fører op til gasgrillen påhviler installatøren og de skal placeres som vist i de instruktioner vedrørende indbyggede grills. En fleksibel metaltilslutning er inkluderet for at forenkle installationen af grillen. Tilslut dette fleksible metalstik til fittings for enden af manifolden. Tilslut den anden ende af stikket til rørsystemet. Sørg for, at stikket ikke passerer gennem en væg, gulv, loft eller skillevæg, og er beskyttet mod skader. Brug ikke en slange til at forbinde enheden med - undtagelse til at forbinde gasflaske regulatoren til rørsystemet. Det skal være forbundet med stift rør, kobberør eller et godkendt fleksibel metalstik, der opfylder nationale og regionale regulativer.

Installationen skal overholde nationale og regionale regulativer. Gasforsyningstilslutningen skal være tilstrækkeligt dimensioneret til at levere kW input angivet på grillens typeskilt - baseret på længden af rørføringen. Hvis du installerer en sidebrænder skal en separat linje være forgrenet ud til sidebrænderenheden og ramme sidebrænderåbningen på den angivne placering. Hvis kabinettet også er lavet til at rumme gasflasken, skal den del af kabinettet være ventileret i henhold til lokale regulativer, og må ikke have forbindelse med området, der omslutter gasgrillen. En gasflaske må ikke opbevares under gasgrillen.

B INDBYGGET GASFLASKE KABINETTER/ kabinetter med indbygget gasflaske bilag: Indbygget gasflaske kabinetter som fuldstændigt omslutter gasflasken skal have følgende:

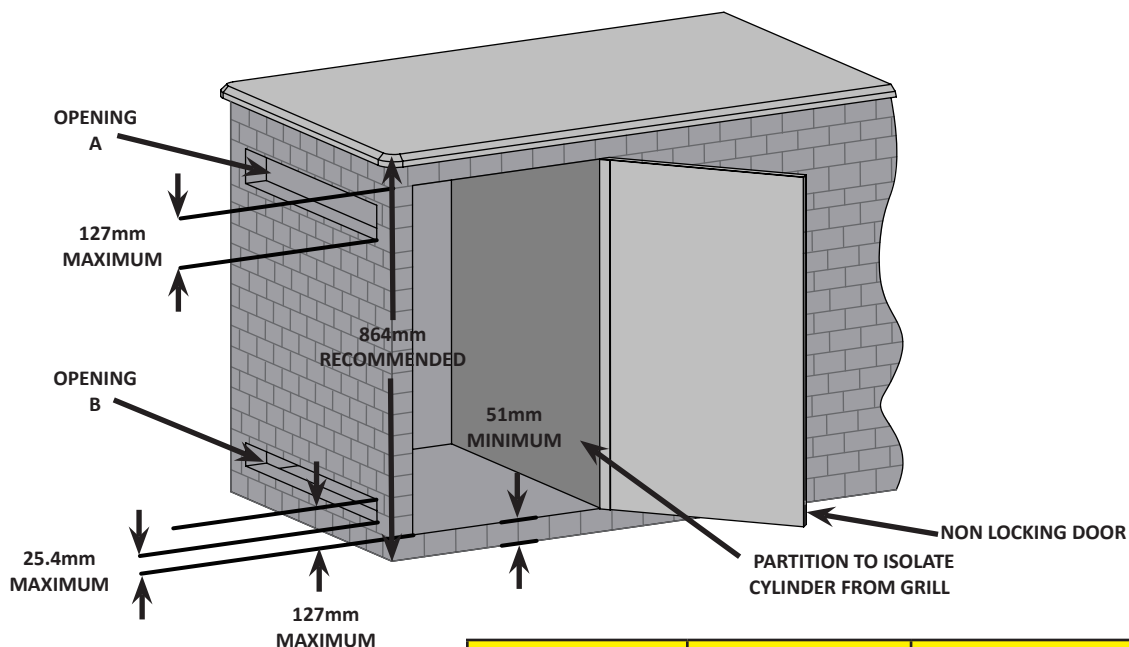
1. Mindst en uhindret ventilationsåbning på den eksponerede udvendige side af kabinettet placeret inden for 127mm fra toppen af kabinettet. Åbningen skal have et samlet frit areal på mere end 130 cm² for en cylinder op til 9 kg og 195 cm² for en cylinder større end 9 kg.
2. Mindst en ventilationsåbning på den eksponerede udvendige side af kabinettet placeret 26 mm eller mindre fra bunden. Åbningen skal have et samlet frit areal på mere end 65 cm² for en cylinder op til 9 kg og 100 cm² for en for en cylinder større end 9 kg. Den øverste kant må ikke være mere end 127 mm over gulvniveau.

Hver åbning skal være stor nok til at rumme en 3,2 mm stang.



ADVARSEL!

- Gasflaskeventil(er) skal være let tilgængelige for manuel betjening. En låge på kabinettet der giver adgang til flaskeventilerne er acceptabelt, forudsat at den er ulåst og kan åbnes uden brug af værktøj.
- Området/ aflukket til LP-gasflasken skal isolere gasflasken fra brænderenheden, give afskærmning mod stråling, en barriere mod flammer, og beskyttelse mod fremmedlegemer såsom varme væsker. Området/ aflukket må ikke være placeret direkte under grillen.
- Der skal være en minimumsafstand på 51 mm mellem bunden af LP-gasflaske-området og jorden.
- Området/ aflukket skal være udformet således, at LP-gasflasken kan forbindes, afbrydes, og forbindelserne undersøges og testes uden for området/ aflukket. Eventuelle forbindelser, der kan blive forstyrret, når du installerer gasflasken i området/ aflukket må være tilgængelige for afprøvning inde i området/ aflukket.



CYLINDER SIZE	OPENING A AREA	OPENING B AREA
Up to 9 kg	130 cm ²	65 cm ²
Larger than 9 kg	195 cm ²	100 cm ²



ADVARSEL! Indbyggede enheder leveres med en drypbakke, som kun indeholder en minimal mængde af fedt. For at forhindre fedtbrande skal bakken rengøres efter hver brug.



ADVARSEL! Adgang til indersiden af kabinettet skal kunne opnås for at udføre gastilslutningerne.



FARE! Læs alle instruktioner omhyggeligt, før du bruger grillen. Manglende overholdelse af disse anvisninger kan resultere en brand og forårsage alvorlig skade eller dødsfald. Hele installationen skal lækagetestes, før du betjener grillen.

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.



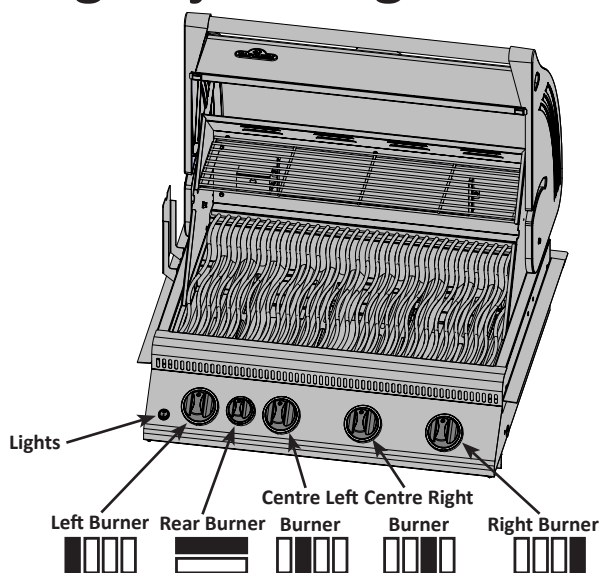
En blanding med 50/50 vand og sæbe påføres med børste på alle dele med gas – regulator, slange, gasrør, ventiler og samlinger.



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



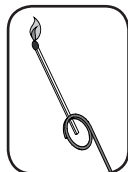
ADVARSEL! Låget åbnes.

Off Position



ADVARSEL! Sørg for at alle brænder reguleringsknapper er i "Off" position. Tænd for regulatoren på gasflasken.

Antændelse af primær brænder	Antændelse af bagerste brænder (hvis monteret)	Antændelse af sidebrænderen (hvis monteret)
1. Åbn låget på grillen.	1. Åben låget på grillen.	1. Åben låget på sidebrænderen.
2. Tryk og drej knappen til den primære brænder til den højeste position. Hvis tænderen antænder en flamme, fortsæt da med at dreje knappen indtil hovedbrænderen tændes. Giv derefter slip.	2. Fjern brødhylden/varmeristen.	2. Tryk og drej knappen til sidebrænderen til den højeste position.
3. Hvis tænderen ikke antændes, drej da straks knappen tilbage til 'Off' position og gentag trin 2 flere gange.	3. Tryk og drej brænderens reguleringsknap langsomt til 'høj' position. Denne handling vil antænde tænderen, hvilket igen vil antænde brænderen. Hvis tænderen antænder, fortsæt da med at dreje ned på knappen indtil brænderen tændes. Giv derefter slip.	3. Tryk og hold den elektroniske tændsats indtil brænderen tænder eller tænd med en tændstik.
4. Hvis tænderen og brænderen ikke vil antænde inden for 5 sekunder, drejes knappen til 'Off' position og vent da 5 minutter, således at enhver overskydende gas forsvinder. Gentag enten trin 2 og 3 eller antænd med en tændstik.	4. Hvis brænderen ikke antændes, drej straks knappen tilbage til 'Off' position og gentag trin 3 flere gange.	4. Hvis brænderen ikke vil antænde inden for 5 sekunder, drejes knappen til 'Off' position og vent da 5 minutter, således at enhver overskydende gas forsvinder. Gentag enten trin 2 og 3 eller antænd med en tændstik.
5. Hvis der tændes med en tændstik, klik tændstikken i den medfølgende holder til tændstik. Hold den tændte tændstik ned gennem grillen og Sear Plates, mens du drejer den tilsvarende knap til brænderen til høj.	5. Hvis brænderen ikke vil antænde inden for 5 sekunder, drejes knappen til 'Off' position og vent da 5 minutter, således at enhver overskydende gas forsvinder. Gentag enten trin 2 og 3 eller antænd med en tændstik.	



ADVARSEL! Brug ikke den bagerste brænder når den forreste/hovedbrænder er i gang.

Betjening af grillen

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 steg – 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.

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 saftholdigt 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. Kødet 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.

Vejledning for vedligeholdelse og rengøring

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! 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)



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.

Riste og brødhylde: Grillriste og brødhylde gores nemmest rene med en blød messingbørste under opvarmingsperioden. Stålduld 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 i gas 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 stålduld 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 skulle af ved slag. Reparationssæt af emalje kan købes.



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.

Brænder: Brænder er fremstillet af kraftig 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.



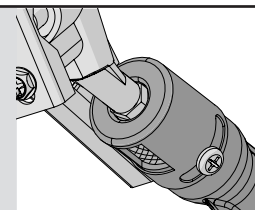
ADVARSEL! Pas på insekter som edderkopper

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.



Fejlfinding

Problem	Mulig problem	Løsning
Lav varme/lav flamme når indstilling er på høj	For propan gas – forkert optænding	Vær sikker på at optænding sker som beskrevet. Alle kontrolknapper skal stå på OFF inden at der åbnes for gassen ved gasflaske. Der åbnes herefter på regulator ved gasflaske. Se vejledning.
Kraftige opflamninger/ujævn varme	Flametaimerplader ikke korrekt placeret. Utilstrækkelig forvarmning. Overdreven fedt og aske på flametaimerplader og drypbakke	Vær sikker på at flametaimerplader er korrekt på plads med hul frem mod front og rillerne i bag. Se vejledning for samling. Grillen forvarmes med hovedbrændere på max. i 10-15 min. Rengør flametaimerplader og drypbakke jævnligt. Anvend ikke alufolie i drypbakke. Se vejledning for rengøring.
Brænder med gul flamme, samt en lugt af gas.	Mulig spindelvæv eller insekter, eller forkert indstilling af luftindtag ved hovedbrænder.	Brænder rengøres efter udtagning. Se generel beskrivelse af vedligeholdelse.
Summende regulator.	Sker normalt på varme dage	Dette er ikke en defekt. Skyldes vibrationer i ventilator og har ingen indflydelse på ydelse. Regulator ombyttes ikke her.
Brændere på max. position giver for lidt varme (Lyd fra brænder og ujævn flamme på brænder).	Mangel på gas. Gasslange er klempt. Gasdyse blokeret eller beskidte Spindelvæv eller insekter blokerer gasrør.	Check gasbeholdning i gasflaske. Gasslange gøres fri uden knæk og forhindringer. Gasdyser rengøres. Gasrør rengøres.
Brændere tændes ikke ved siden af hinanden.	Huller lukket bagerst i brændere.	Rens huller i brænder. Se vedligeholdelse af brændere.
"Maling" skaller af indvendig i låget.	Fedtaflagring på indvendig side af låget.	Dette er ikke en defekt. Overflade på låget er emaljeret og vil ikke skalle af. Afskalling indvendig skyldes oplagring af fedtresten som efter at blive hårde skaller af i flager. Dette kan undgås ved jævnlig rengøring – se vejledning for vedligeholdelse.
Infrarød brænder (hvis leveret) brænder tilbage ("flash back") – under brug giver brænder en hvæssende lyd som efterfølges af lyd som en blæselampe	Keramiske plader er fyldt med fedtafdryp og fedtpletter. Huller lukket i keramikken. Brænder overophedet på grund af for lille ventilation (grillareal dækket for meget af pande/gryde). Revne i keramikplade Utæt pakning omkring keramisk kasket, eller svejsefejl i brænderhus.	Sluk for brænder og lad afkøle i min. 2 min. Tænd herefter for brænder og lad brænder på max. i min. 5 minutter eller indtil at keramikken er jævnt rød over hele pladen Sørg for at max. 75% af grillarealet er dækket af pande/gryde. Luk for brænder og lad afkøle i ca. 2 min. inden der tændes på ny. Lad brænder køle ned inden der undersøges for revner. Hvis der findes revner kontakt forhandler for at udskifte defekt del. Kontakt forhandler for at aftale udskiftning af brænderdel.

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.

ADVARSEL ! Byggematerialer og støv fra murværk kan forårsage skader på overflader til denne enhed eller tilbehør. Det anbefales at enheden først installeres når det omkringliggende arbejde er færdigt og rengjort tilstrækkeligt. Hvis enheden installeres inden at arbejdet er færdiggjort skal overfladen afdækkes omhyggeligt for at undgå skader. Alle overflader skal rengøres når installationsarbejdet er færdigt. Brug ikke saltsyre til at rense murværk. Kalken i nogle byggematerialer kan være meget ætsende. Det anbefales i de først 1-2 måneder hvor materialet hærdet at man anvender polish til rustfri stål (ikke slibevirkning) for at beskytte overfladen.

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 rustfri 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



ÅBNINGSDIMENSIONER FOR INDBYGNINGS ENHED

MODEL	ÅBNINGSDIMENSIONER			BEMÆRKNINGER
	W	D	H	
BILEX485	755mm	545mm	190mm	
SIDE BURNER	324mm	419mm	114mm	Der skal være en åbning på mindst 32 cm ² til forbrændingsluft til sidebrænder.



ADVARSEL! Denne grill er designet til omkringliggende materialer som er ikke brandbare, og skal installeres og serviceres af autoriseret person i henhold til gældende regler.

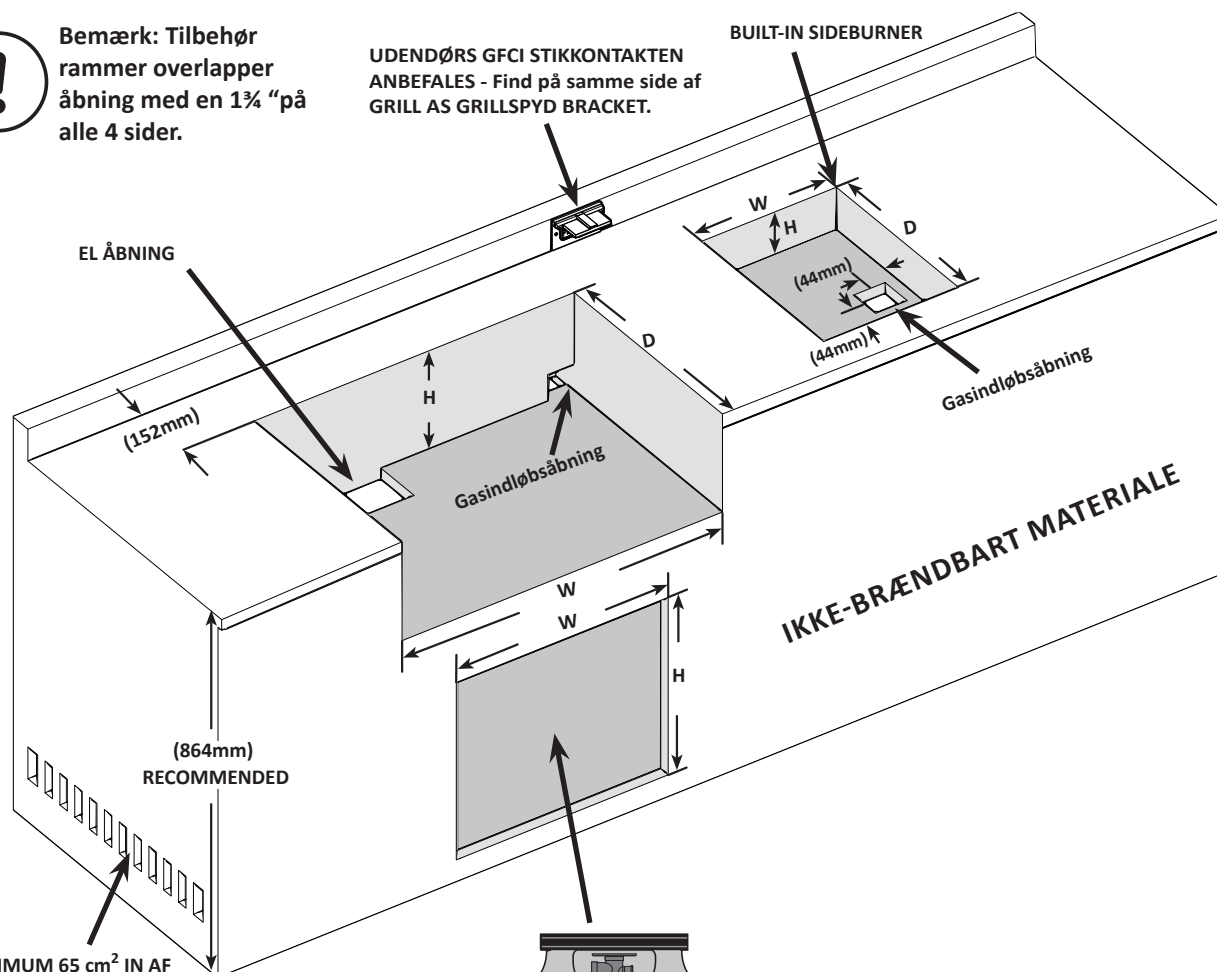
ADVARSEL ! Omkringliggende materialer skal være ikke brandbare – (i henhold til klasse A i standard EN13501-1)



Bemærk: Tilbehør rammer overlapper åbning med en 1/4" på alle 4 sider.

UDENDØRS GFCI STIKKONTAKTEN ANBEFALES - Find på samme side af GRILL AS GRILLSPYD BRACKET.

BUILT-IN SIDEBURNER



MINIMUM 65 cm² IN AF VENTILATION KRÆVES på hver ende af CABINET

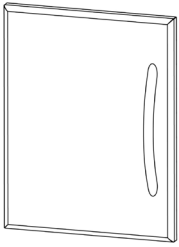
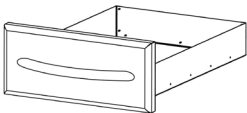
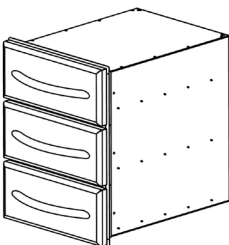
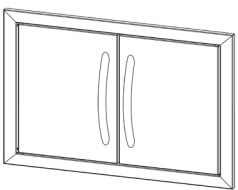
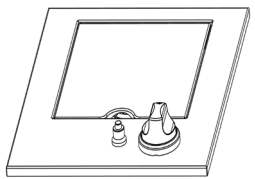


ADVARSEL! Rammen på kabinettet, selve kabinettet og tilhørende dele skal være lavet af ikke brandbare materialer.



ÅBNINGSDIMENSIONER FOR INDBYGNINGSTILBEHØR

OPENING DIMENSIONS

DEL #	BESKRIVELSE	BILLEDE	W	H	D
N370-0361	DØR I RUSTFRIT STÅL		432 mm	591 mm	
N370-0359	SKUFFE I RUSTFRIT STÅL		438 mm	171 mm	584 mm
N370-0360	DOBBELT SKUFFE I RUSTFRIT STÅL		(438mm)	(578mm)	(584mm)
N370-0502-1 N370-0503-1	DOBBELTDØR LILLE DOBBELTDØR STOR * RAMMERNE GÅR 19 MM UD FRA KABINETTET		(718mm) (972mm)	(514mm) (514mm)	
N370-0504 N370-0505	SIDEBRÆNDER PROPAN SIDEBRÆNDER NATUREL		(324mm)	(114mm) minimum	(419mm)

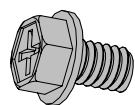
INSTRUKTIONER TIL SKUFFER

1. 1. Pak skufferammen ud.
2. 2. Tag skufferne ud fra kabinettet ved at køre dem helt ud, løft dem derefter op for at fjerne dem fra skinnerne.
3. 3. Sæt kiler/ mellemlægsplader i åbningen for at sikre, at kabinettet passer nøjagtigt i åbningen. Sørg for, at sidekilerne er placeret i samme højde som kabinettets monteringshuller. Det kan være nødvendigt også at benytte kiler/ mellemlægsplader i bunden af åbningen for at sikre, at den forreste del af kabinettet er lige/ i vatter.
4. 4. Når kabinettet er i vatter og lige, fastgør dernæst. (Fastgørelseselementer ikke inkluderet).
5. 5. Re-installer skufferne ved at vippe bagsiden af skuffen ned i skinnen. Når hjulene er indsat i skinnen, sænk da forsiden af skuffen indtil den er niveau og skub derefter ind. Bemærk: Hvis kabinettet er monteret med kiler/ mellemlægsplader, der er for tykke vil hjulet ikke glide korrekt på skinnen. Tykkelsen på kiler/ mellemlægsplader ville derved skulle reduceres.
6. 6. Fjern den beskyttende folie fra alle resterende overflader.

INSTRUKTIONER TIL TILBEHØRSDØR

1. Pak døren og rammen ud.
 - a. For PF model rustfrit stål dør, skal døren fjernes ved at løsne den midterste Phillips skrue med krydskærv på hængslet længst væk fra døren. Dette vil få hængslet til at løsne sig.
 - b. For dobbeltdør kits N370-0502 / N370-0503 henvises til instruktionerne, der følger med kittet.
2. Centrér rammen i åbningen. Markér placeringen af pivot hullerne, top og bund. Når alle pivot huller er markeret, fjernes rammen og der bruges et 3/8 "(10mm) bor til at bore afstandshuller ud til pivot stangen. Disse afstandshuller bør være mindst 1/2 " (13mm) dybe. Når hullerne er boret ud, kan du igen centrere rammen i åbningen. Startende med den hængslede side, indsæt mellemlægsplader/kiler mellem rammen og sidevæggen af åbningen. Sørg for at mellemlægsplader/kiler er tæt på hængslet på PF model dørene. Når rammens sidevæg er i lod, fastgøres den til kabinettet med skruer (medfølger ikke). Fastgør den anden side af rammen på samme måde, og kontrollér at rammen er firkantet/i vinkel.
3. Undtagen på det buede dobbeltdørs kit i rustfrit stål er der ikke brug for fastgørelseselementer i toppen og bunden af rammen. Rammen til den buede dobbeltdør i rustfrit stål skal fastgøres i midten både foroven og forneden.
4. Når rammen er kontrolleret for at være i vinkel, kan døren monteres igen.
5. Fjern den beskyttende belægning fra alle de resterende overflader.

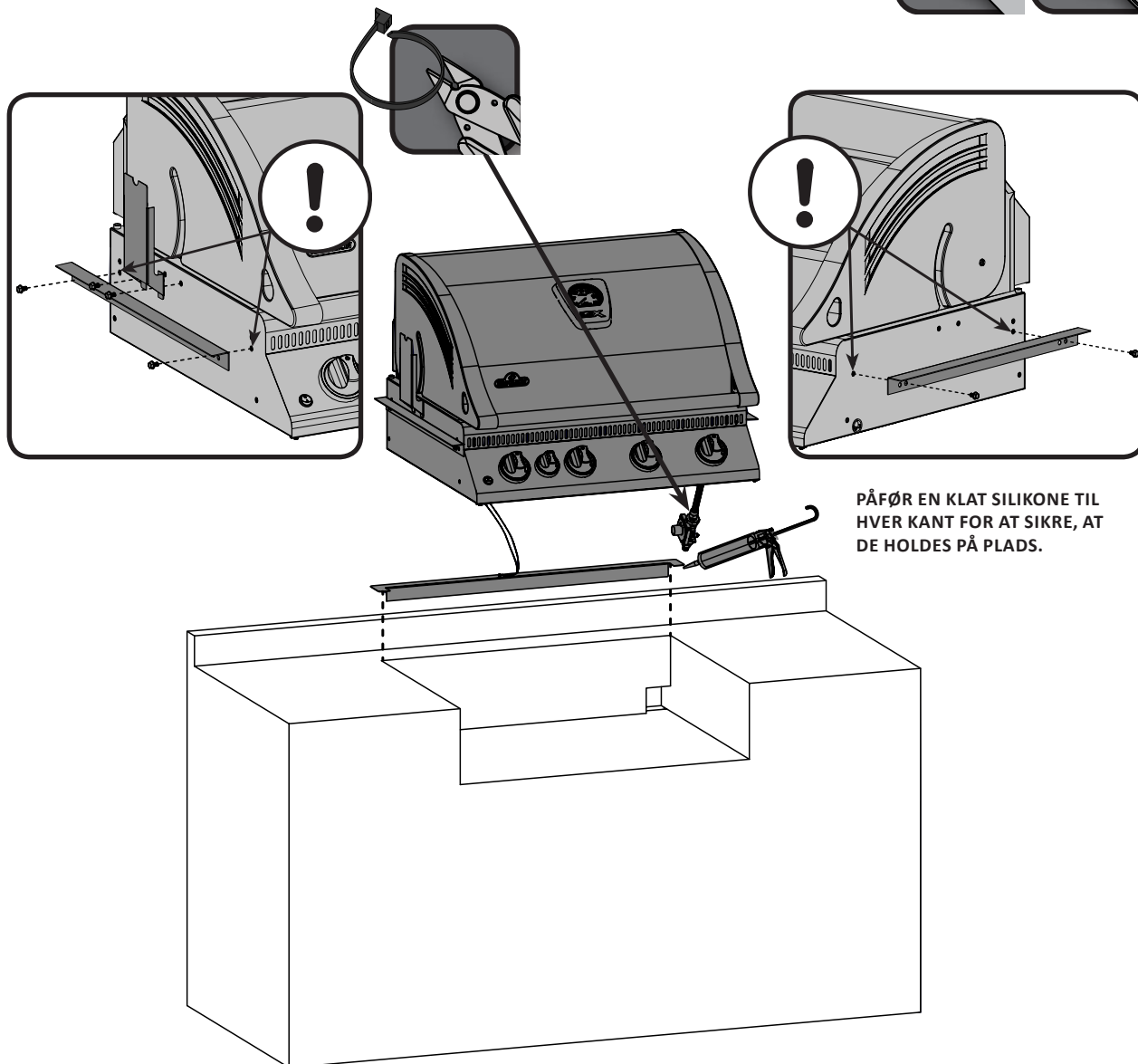
Instruktioner til BIPRO500 indbygnings grill



x6

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

10mm



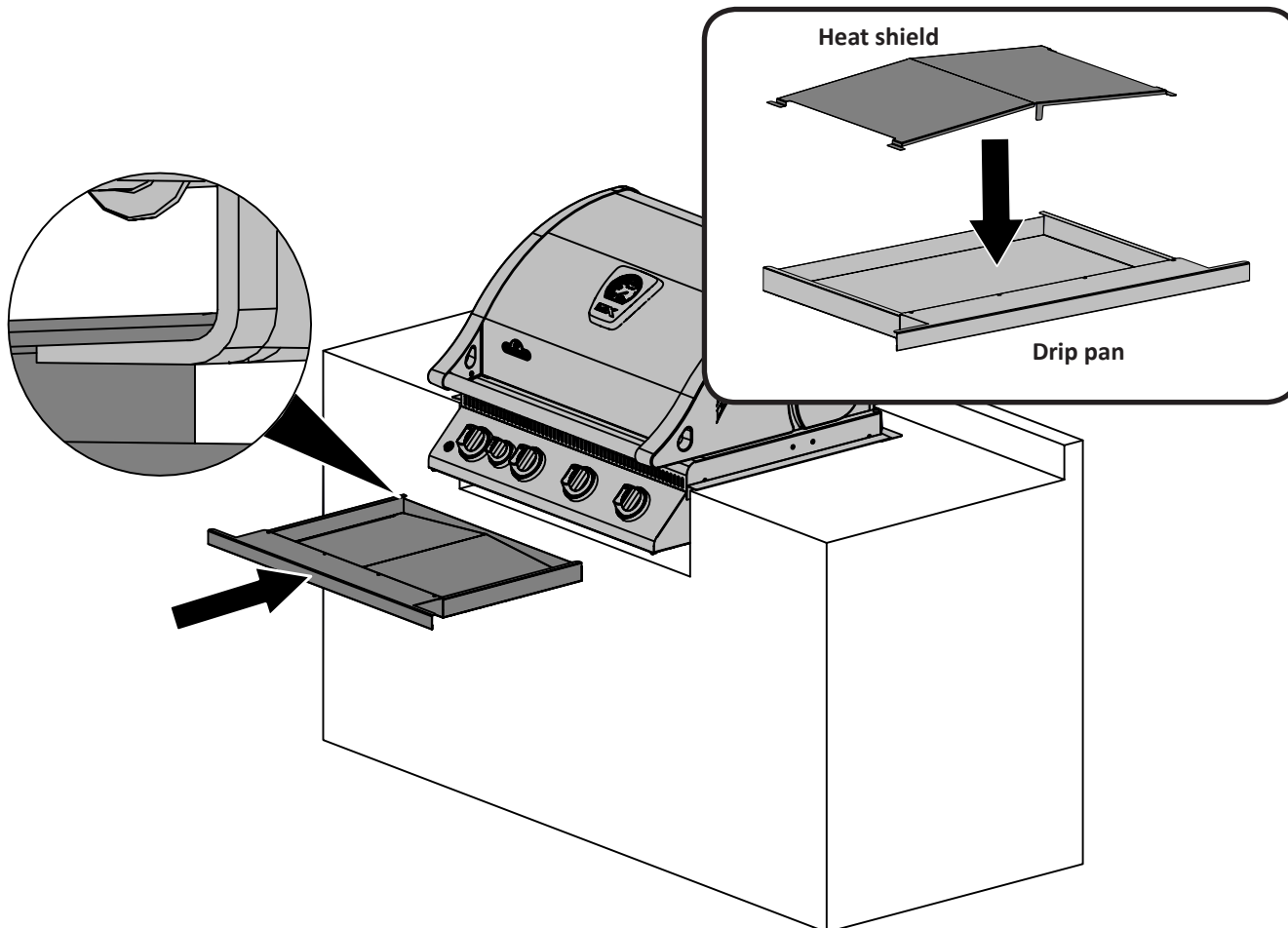
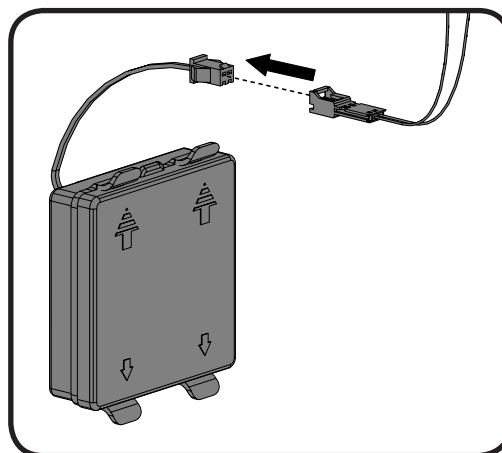
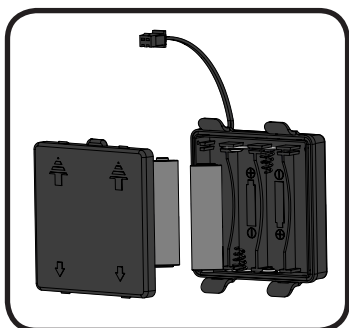
PÅFØR EN KLAT SILIKONE TIL
HVER KANT FOR AT SIKRE, AT
DE HOLDES PÅ PLADS.

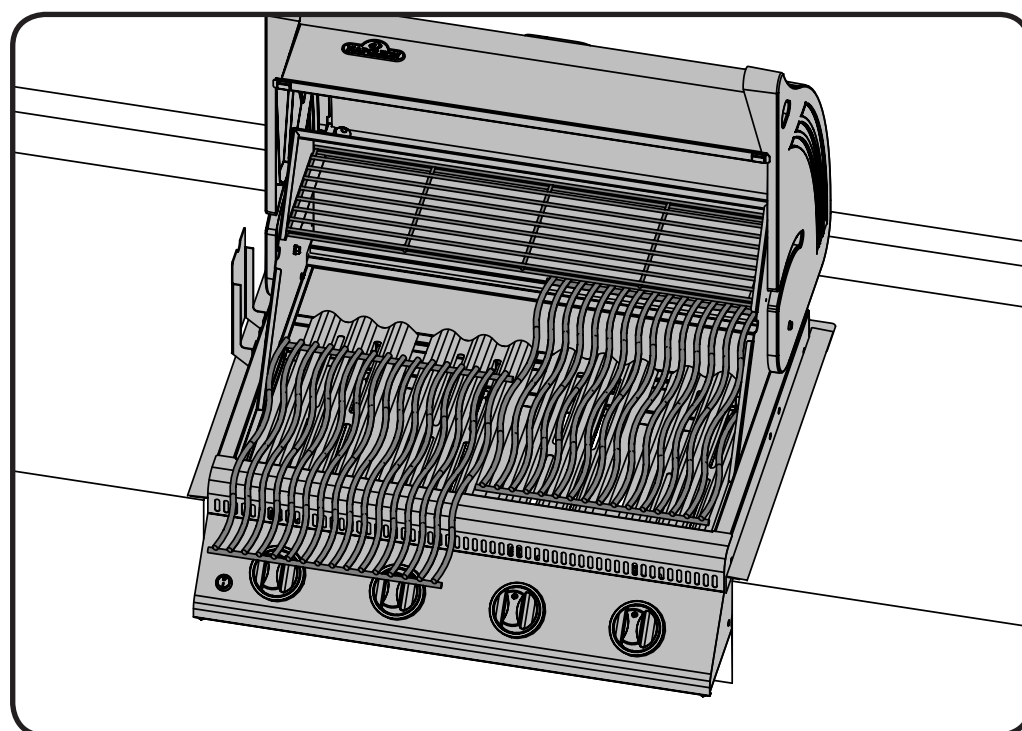
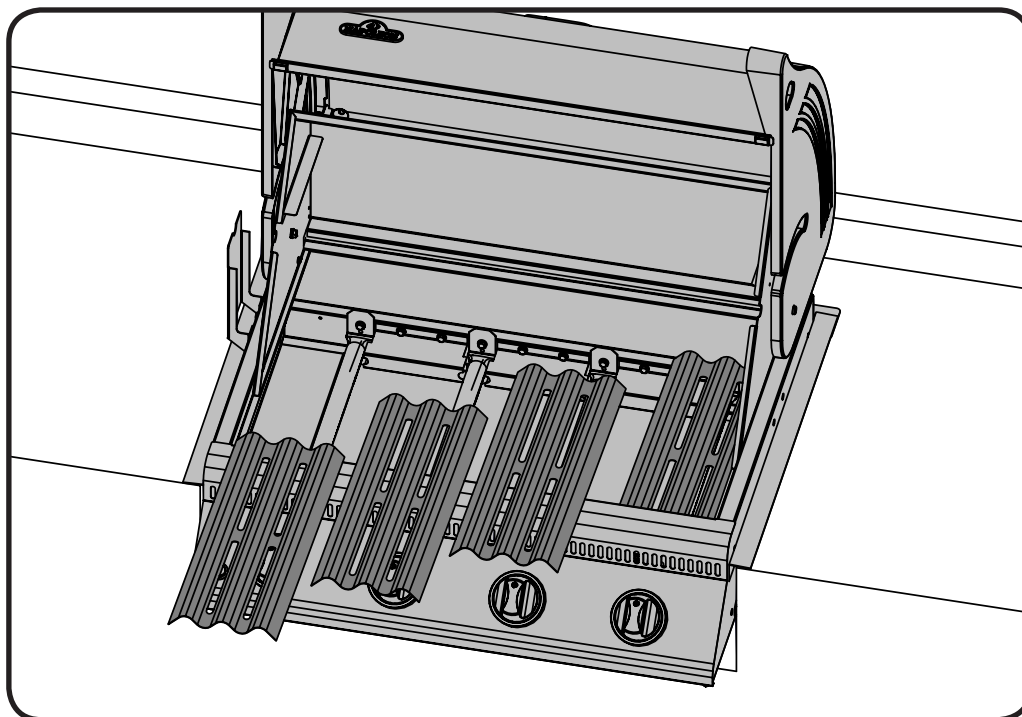
Denne grill er designet til murværk, alene ikke-brændbare kabinetter, og skal installeres og serviceres af en kvalificeret installatør, der overholder lokale regulativer.

1. Sæt monteringsbeslag på hver side af grillen med (4) 1/4 - 20 x 7/8 "skruer (N570-0087). Præinstalleret fra producenten.
2. Læg det bageste trim stykke på tværs af bagsiden af åbningen. For at holde det på plads, kan en klat silikone anvendes på hver side af den bageste trim.
3. Sænk enheden på plads, vingerne på bagsides trim skal være under sidemonteringsbeslagene. Tilslut det fleksible tilslutningsstik til beslaget for enden af manifolden.
4. Hele installationen skal lækagetestes før ibrugtagning.



Isæt batterier som illustreret. Sæt ledningen fra LED lysene under kontrolpanelet sammen med ledningen fra batteripakken. Sørg for at ledningerne ikke rører bunden af grillen. Batterimoduliet skal monteres indenfor afskærmningen mindst 20 cm under drypbakken for at undgå overophedning af modulet. Sørg for at ledninger og modul går fri af drypbakken, når denne fjernes.

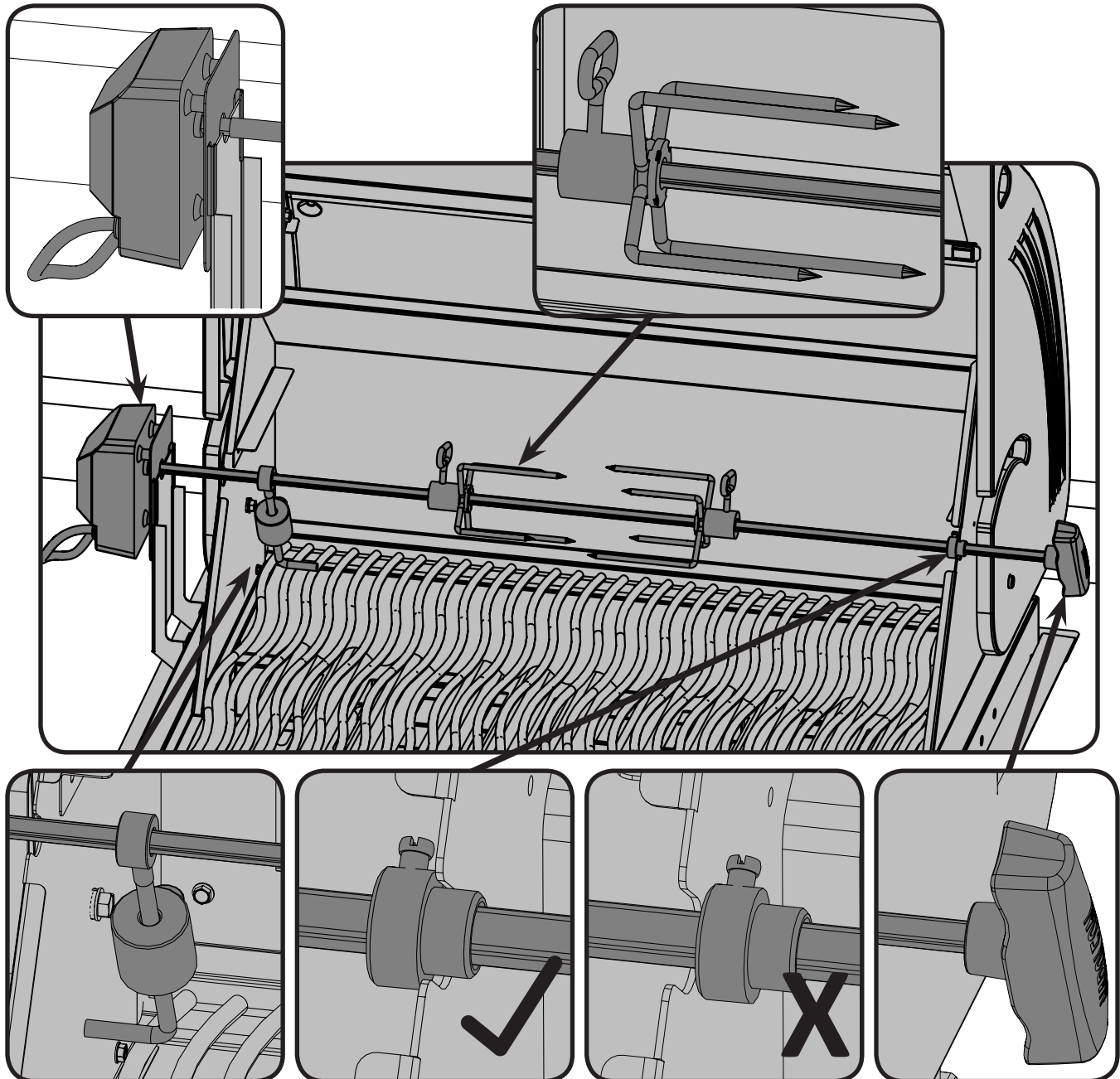




Spid/motor sæt samlevejledning

(tilbehør)

Oversigt med dele til spid/motor sæt



Ensure stop bushing is tightened on the inside of hood casting.

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.

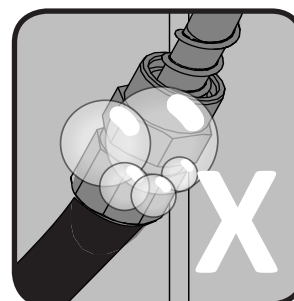
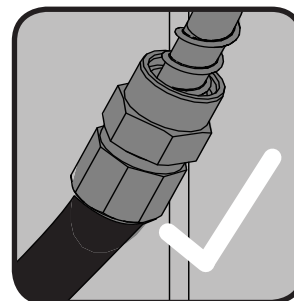
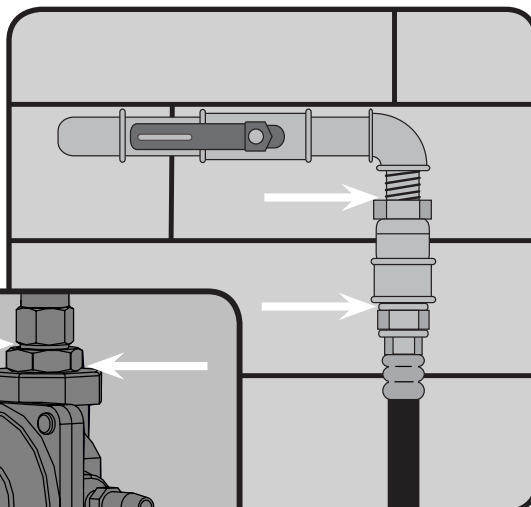
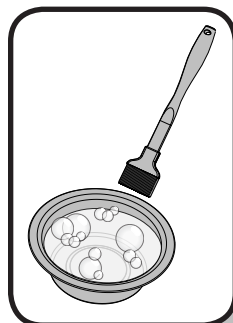
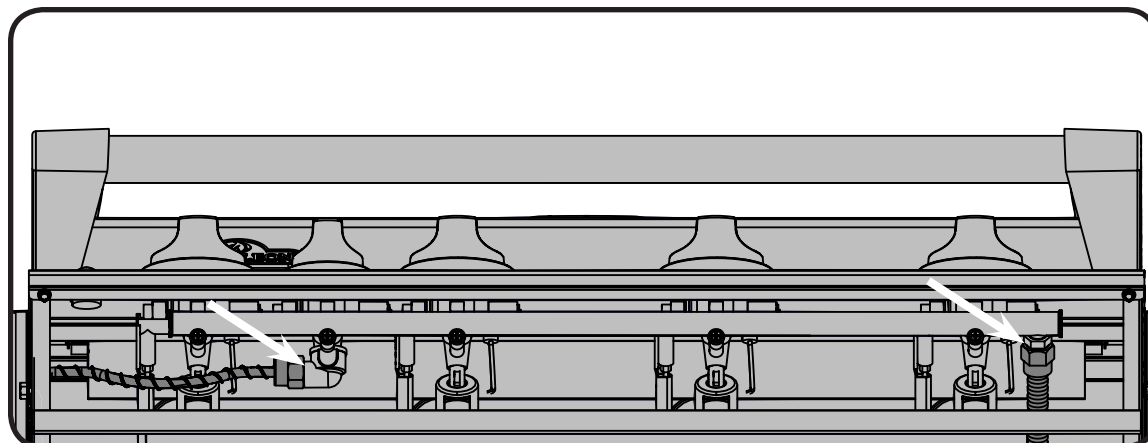


Lækagetest: Dette bør ske inden grillen tages i brug første gang, med jævne mellemrum og hver gang at grillen er efterset eller dele udskiftet. Der må ikke ryges når denne test foretages, og fjern alle former for muligheder for antændelse. Se diagram for områder som bør lækagetestes . Alle kontrolknapper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



Stückliste

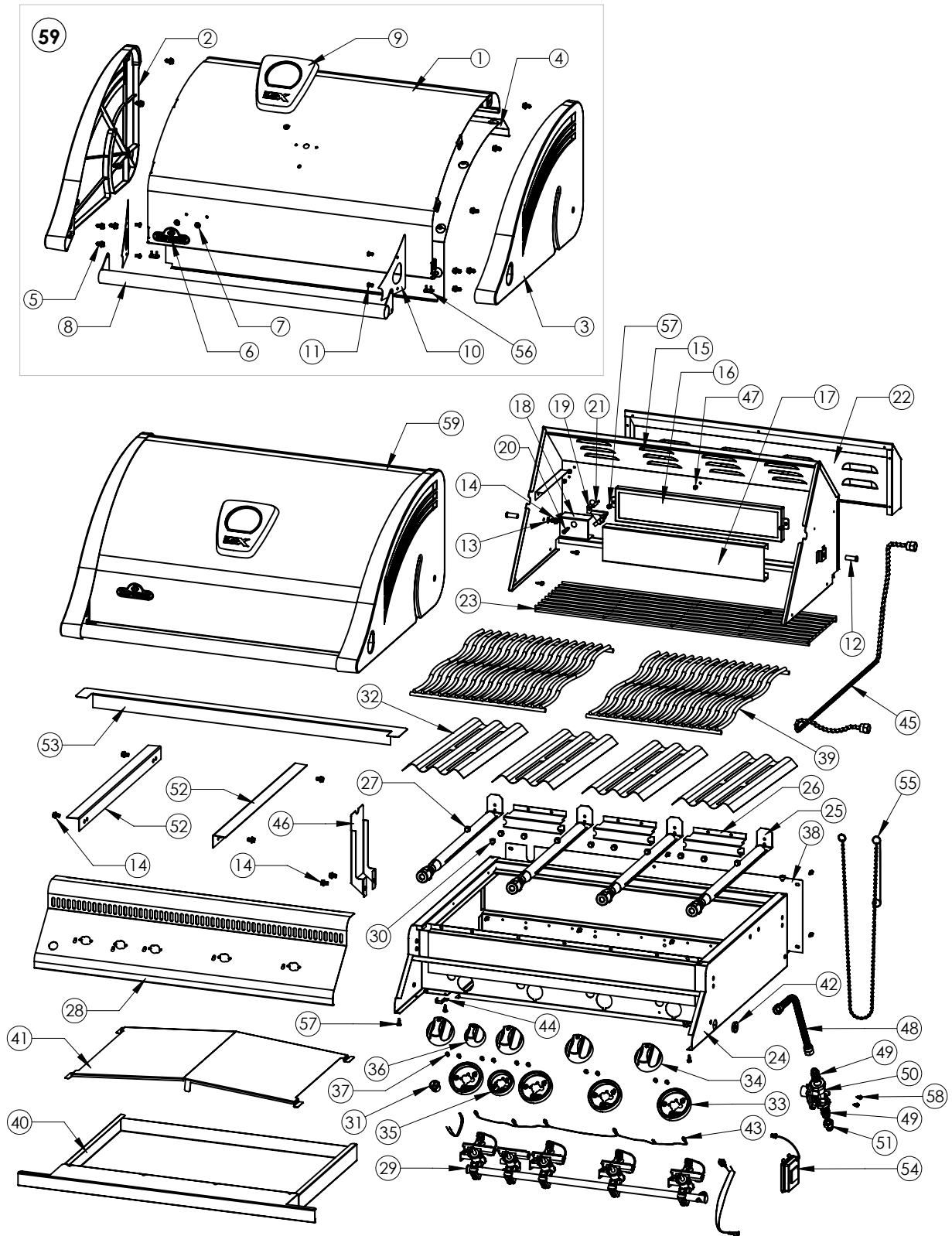
Item	Part #	Description	BILEX485
1	N335-0042L-M04	stainless steel lid insert	x
2	N135-0042-GY1HT	left side lid casting	x
3	N135-0043-GY1HT	right side lid casting	x
4	N585-0078	heat shield lid	x
5	N570-0091	1/4-20 x 1/2" screw	x
6	N385-0307-SER	NAPOLEON logo	x
7	W450-0005	logo spring clips	x
8	N010-0742	lid handle	x
9	N685-0013	temperature gauge	x
10	N080-0287-GY1HT	lid casting cover	x
11	N570-0042	10-24 x 3/8" screw	x
12	N570-0015	lid pivot screw	x
13	N735-0003	1/4" lockwasher	x
14	N570-0073	1/4-20 x 3/8" screw	x
15	N010-0638-M06	hood assembly	x
16	N010-0526P-30	infra red rear burner	x
17	N565-0006	infrared burner screen	x
18	N080-0206-M05	rear burner electrode cover	x
19	N240-0024P	rear burner electrode c/w pilot	x
20	Z570-0002	rear burner electrode cover screw	x
21	N615-0011	rear burner electrode cover spacer	x
22	N200-0090-M06	infra red rear burner cover	x
23	N520-0023	warming rack	x
24	N010-0945	base	x
25	N100-0036	main burner	x
26	N080-0281	main burner cross light bracket	x
27	Z570-0039	1/4-20 x 1/2" screw	x
28	N475-0436	control panel	x
29	N010-0944-30	manifold assembly c/w valves	x
30	Z510-0003	black silicone lid bumper	x
31	N660-0002	switch light	x
32	N305-0057-M01	sear plate	x
33	N051-0011	control knob bezel large	x
34	N380-0021-CL	burner control knob large	x
35	N051-0012	control knob bezel small	x
36	N380-0020-CL	burner control knob small	x
37	N570-0078	M4 x 8 mm screw	x
38	N200-0089-GY1SG	back cover	x
39	N305-0058	cooking grids - stainless rod	x
40	N010-0781	drip pan	x
41	N585-0044	heat shield	x
42	N105-0001	bushing 7/8"	x
43	N750-0021	wiring harness led	x
44	N160-0017	clip rear burner tube	x
45	N720-0053	rear burner supply tube	x
46	N475-0301-M06	rotisserie mount	x

Stückliste

Item	Part #	Description	BILEX485
47	Z570-0035	1/4-20 x 3/8" screw	x
48	N720-0044	manifold flex connector	x
49	W445-0038	union fitting 3/8" - 3/8"	x
50	N530-0021-SER	regulator step down	x
51	N255-0014	fitting	x
52	N080-0216	mount bracket	x
53	N715-0084	rear trim	x
54	N190-0001	battery pack	x
55	N555-0025	lighting rod	x
56	N510-0013	black silicone bumper	x
57	N570-0008	#8 x 1/2 screw	x
58	N570-0032	#8 x 32 screw	x
59	N010-0771	lid assembly	x
	69233	rotisserie kit -UK	ac
	69232	rotisserie kit - CE	ac
	68486	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67731	charcoal tray	ac

x - standard

ac - Tilbehør



Notes

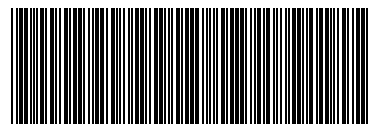


Notes





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.



N415-0434CE-DK