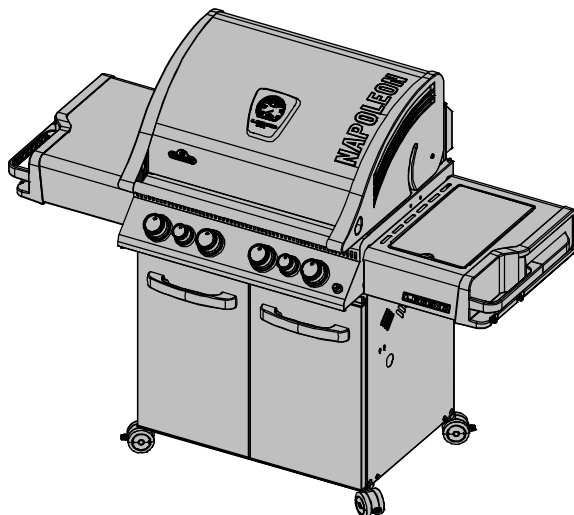
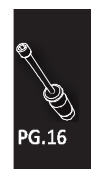


Denne grill må kun benyttes udendørs – og ikke i et område uden god ventilation eller indendørs i udestue eller andet lukket rum.



LD485SB/LD485RSIB



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.



N415-0382CE-DK NOV 02.18

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

www.napoleongrills.com

Napoleons 10 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. 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	10 års fuld dækning
Låg i rustfri stål	10 års fuld dækning
Låg i emaileret porcelæn	10 års fuld dækning
Låg i malet stål	5 års fuld dækning + 10 år med 50% rabat
Brænderør i rustfri stål	5 års fuld dækning + 10 år med 50% rabat
Grillriste i støbejern	5 års fuld dækning + 10 år med 50% rabat
Sear Plates i rustfri stål eller emaileret porcelæn	3 års fuld dækning + 10 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 fabrikationsfejl. 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, mistarvning forårsaget af varme, slibemidler eller kemiske rengøringsmidler eller UV-eksponering, afskalning af porcelæns emailerede dele eller skader forårsaget af misbrug, ulykke, hagl, smørebrænde, manglende vedligeholdelse, fjendtlige miljøer som salt eller klor, forsømmelse 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 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 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.



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. Den mindste flaskeenhed er 5 kg. Sørg for at gasflasken kan levere gas nok til at betjene grillen. Hvis du er i tvivl, så tjek med din lokale gasleverandør eller udskift gasflasken.

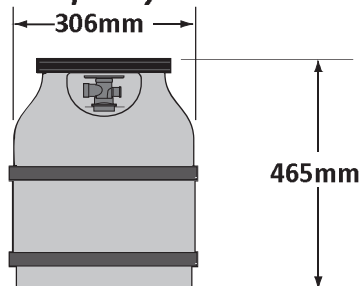
- Vær forsigtig ved håndtering af regulatoren. Tilslut aldrig en gasflaske, der ikke opfylder de lokale regulativer.
- Det anbefales ikke at gasflasker opbevares under gasgrillen under brug. Opbevar gerne gasflasken under gasgrillen, når denne ikke er i brug, sikre dig den står udendørs og godt ventileret. Gasflasker må ikke udsættes for ekstrem varme eller direkte sollys.



ADVARSEL! Sikre dig at gasslangen er tilsluttet således, at der opretholdes en korrekt afstand til undersiden af grillen. Slinger der er i kontakt med høje temperaturer kan smelte og lække og forårsage en brand.

Tilslutning af gasflasken: Sørg for at gasregulatorslangen er knækfri og monteret korrekt. Evt. fjern regulatoren fra gasflasken, og spænd regulatoren til slangen. Lækagetest alle samlinger før du bruger grillen. En tæthedsprøve skal udføres årligt, og hver gang en gasflaske tilsluttet, eller hvis en del af gassystemet bliver udskiftet.

Example Cylinder



Gasslange

- 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 iturevet, revnet eller smeltet slange som følge af slid eller tid, 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.



ADVARSEL!

- Før ikke slangen under drypbakken.
- Før ikke slangen mellem rum i nederste hylde og bagpanel.
- Før ikke slangen over toppen af bagpanelet.
- Sørg for at alle tilslutninger er strammet ved hjælp af to skruenøgler. Brug ikke teflontape eller gummilak på nogen former for slangetilslutning.
- Sørg for slangen ikke er i kontakt med varme overflader, da den kan smelte og lække og forårsage brand.
- Brug ikke underskabet til at opbevare en ekstra slange, da der er en større chance for at slangen kommer i kontakt med en varm overflade og derved smelte og lække og forårsage en brand.

Teknisk data

Følgende tabel viser indgangsværdier for grillen.

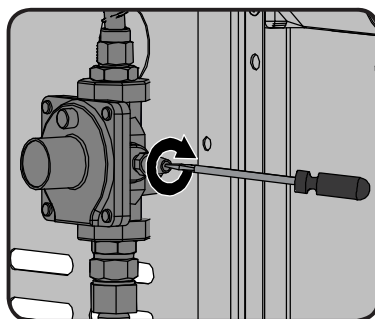
Brænder	Åbningsstørrelse	(brutto) Varmeinput (total)	Gasforbrug (total)
Primær	63 (0,94 mm)	14,4 kW	1047 g / h
Bagerste	64 (0,91 mm)	4,0 kW	291 g / h
Sidebrander (infrarød)	60 (1,02 mm)	3,8 kW	275 g / h
Sidebrander (flamme)	66 (0,84 mm)	2,8 kW	204 g / h

Oertificerede 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(37)	¹ 3B/P(50)
Dygestørrelse (se ovenstående)	I	I	I	I
Gas / Tryk	Butane 30mbar Propane 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Butane 37mbar Propane 37mbar	Butane 50mbar Propane 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

Forsøg ikke at ændre regulator. Anvend kun regulatorer, der leverer trykket, der er anført i ovenstående tabel. En regulator af 28-30mbar skal anvendes til butan eller 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 gstryk 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)



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.



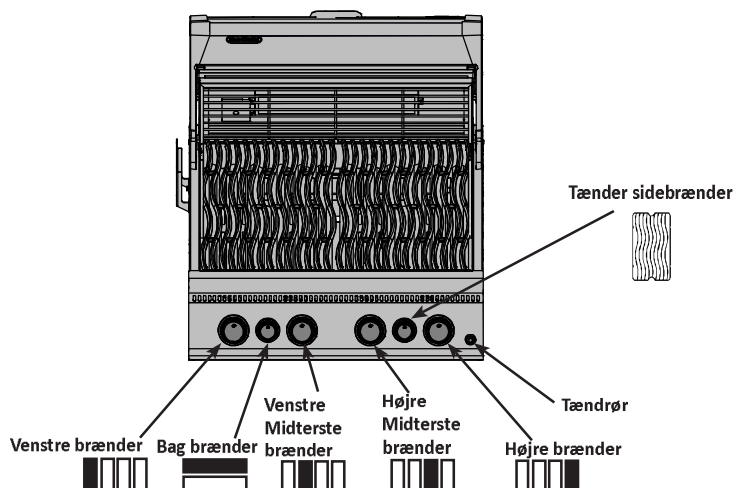
En blanding med 50/50 vand og sæbe påføres med børste på alle dele med gas – regulator, slange, gasrør, ventiler og samlinger.



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 instilling



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 ind 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 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.

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 sæbeblandning, skyller efter og aftørre.

Brug af infrarød sidebrænder: Grillen bør placeres på et sted hvor sidebrænder er beskyttet mod vindpåvirkning, som kan have en indflydelse på brænderens ydeevne. Den anbefalede gryde/pandediameter er 250 – 300 mm.

Sidebrænder er forsynet med en rist, som kan placeres i to forskellige højder. Den laveste position kan bruges som almindeligt blus til sauce, supper o. lign. The højere position er beregnet til svitsning af kød (se instruktion på låg til sidebrænder)



ADVARSEL! Luk ikke låg på sidebrænder når den er i brug eller er varm.

ADVARSEL! Højde på risten bør ikke ændres når den er i brug eller er varm.

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

1. Følg instruktion for optænding af sidebrænder med låget åbent og lad den brænde i ca. 5 min. indtil keramiske kakler er røde af varme.
2. Placer maden på risten og brug den tid som er anført i grillskema for sidebrænder
3. Afhængig af smag fortsætter man nu tilberedning på infrarød sidebrænder på høj, medium eller lav varme, vender maden efter behov, eller evt. flytter maden til hovedgrillen hvor man med lukket låg og lav temperatur langsomt kan gøre maden færdig.



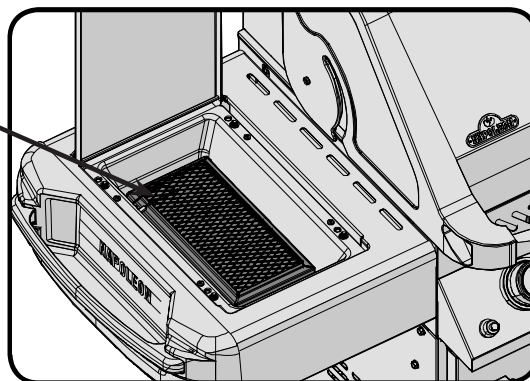
ADVARSEL! Infrarød sidebrænder kan give særdeles høje temperaturer. Man bør derfor ikke efterlade maden uden opsyn, da det let kan føre til brændt mad.

Beskyttelse af infrarød brænder: Denne brænder er konstrueret til lang levetid. Der er dog forhold man skal være opmærksom på for at undgå at den tager skade, evt. revner og dermed mister sin optimale funktion.

- Lad aldrig vand komme i direkte kontakt med infrarød brænder.
- Lad ikke skarpe genstande komme i nærheden af keramisk brænder.
- Lad ikke koldt vand (sprinkler, regn) komme i nærheden af varm infrarød kakler. En stor temperaturforskel kan føre til revnedannelse i keramikken.
- Lad låget være lukket når sidebrænder ikke benyttes.
- Efter brug bør sidebrænder brænde ren i ca. 5 min ved max temperatur

Skader opstået ved at ovenstående ikke er overholdt, er ikke omfattet af garantien.

Infrarød sidebrænder



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 bølglængde 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 absorbere let infrarød energi i et bredt område af bølglængder, 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 generere 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 grønsager, 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 udkåret 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! Inden grillen efterses bør der lukkes for gassen og flaske afmonteres. For at undgå ild, skal grillen være helt afkølet inden vedligeholdelse. Lækagetest bør foretages jævnligt, og efter behov – hvis gas dele bliver udskiftet eller der lugter af gas.

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 jævnligt eller når påkrævet med frisk vand og/eller rengøringsmiddel til rustfri stål (må ikke indeholde slibemiddel)

Riste og brødhylde: Disse rengøres bedst med en blød messingbørste når grillen er under forvarmning. Findes der specielt vanskelige pletter kan disse evt. fjernes ved hjælp af ståluld. Grillriste af rustfri stål vil ændre karakter i udseende i forbindelse med tilberedningen, hvor de ofte er udsat for høje temperaturer.

Støbejernsriste: Hvis denne type riste medfølger grillen har man fået riste som giver god varmfordeling og gode stegeegenskaber. Ved jævnlig brug vil overfladen på støbejernets blive bevaret med en belægning som gør dem lette at benytte.

Første gangs benyttelse: Inden ristene benyttes første gang bør de vaskes i hånden med mild varm sæbeblanding, for at fjerne evt. rester fra produktionen (vask aldrig i maskine). Skyld grundigt efter med rent varmt vand og tør godt efter med en blød klud. Dette er vigtigt for at undgå rester af fugt på støbejernets – som evt. senere kan forårsage rust.

Under brug: Ved hjælp af en blød klud påsmører man vegetabilsk olie på ristens overflade, i hjørner m.v. Brug ikke fedtstoffer med salt – som smør/margarine. Forvarm grillen i 15 min. og placer de indsmørrede grillriste på rette plads. Kontrolknapperne stilles på medium og låget er lukket. Lad grillristene blive gennemvarme for en periode (op til 30 min.) Herefter stilles alle knapper på OFF og der lukkes for gassen ved gasflaske. Lad herefter ristene køle helt af. Gentag denne fremgangsmåde jævnligt og afhængig af hvor meget og hvor ofte grillen benyttes.

Daglig brug: Før forvarmning og brug af blød messing børste kan efter behov påføre vegetabilsk olie på ristens overflade. Efter forvarmning kan man nu med en blød messingbørste fjerne evt. rester på grillristen.

Rustfri grillriste: (kan evt. købes som tilbehør – forhør hos forhandler) Rustfri stålriste er holdbare og korrosionsbestandige. De kræver mindre fedtstof og vedligeholdelse end støbejernsriste. Det anbefales at man benytter den daglige rengøring som beskrevet. En almindelig forvarmning og brug af blød messingbørste vil dog ofte være tilstrækkelig.

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. 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 flametimer plader med en spatel eller skraber, og fjern aske med en børste. Fjern flametimer 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 jævnligt (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 opsamlers 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 ståluld 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.

Vejledning for vedligeholdelse

Vi anbefaler at denne gas grill bliver grundig 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 jævnligt fra grillen.

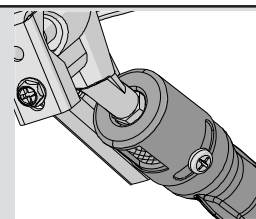
Rørbrænder: Denne brænder er fremstillet af kraftig kvalitet i rustfri #304 stål, men meget høj varme og korrosive omgivelser kan forårsage overfladekorrosion. Dette kan fjernes ved hjælp af en blød metalbørste. Vær opmærksom på insekter/spindelvæv.

Insekter bliver tiltrukket af lugten af gas. Brænder er forsynet med et insektnet ved luftregulering på brænder, og dette skulle forhindre blokering af brænderrør – det forhindre dog ikke helt problemet. En blokering kan betyde en gylden farve på flammen eller ligefrem en tilbagbrænding (flashback) ved luftindtag. **For at rengøre brænder indvendig skal den tages ud af grillen:** Skrue som fastholder brænder til bagside af grillen skal fjernes. Brænder trækkes tilbage og løftes op og ud af grillen. Rengøring: Benyt en speciel rund børste som passer indvendig i brænderrør. Ryst evt. løst snæs fra brænder ud gennem indløb. Undersøg huller i brænder samt dyse i gasventil. Huller i brænder kan under brug på grund af fedtafdryp eller korrosion blive blokeret. Benyt en clips eller medfølgende bor til at åbne hullerne igen. Hullerne er lettest at rense med brænder ude af grillen, men det kan også lade sig gøre med brænder på plads i grillen. Undgå at bøje bor, da det kan forårsage at det knækker eller at hullerne bliver større. Bor må kun benyttes til huller i brænder – ikke til dysehul i gasventil. Sørg for at insektnet er rent, tæt og uden blokering af insekter m.v.

Indsætning af brænder: Brænder sættes ind efter samme princip som de blev taget ud. Det er vigtigt at brænder placeres korrekt ind over gasventilen.



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.



Infrarød brænder: På grund af den høje temperatur fra infrarød brænder, vil det meste saft og andet som falder ned på brænder blive brændt væk med det samme. Nogle madrester kan dog forekomme på brænder. For at fjerne dette skrues brænder op på max. i 5-10 min. Den keramiske brænder må ikke rengøres med metalbørste

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 berører 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.

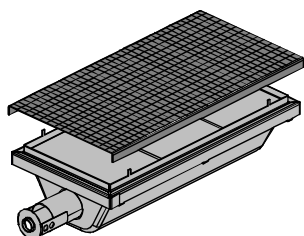
- i) Hæld aldrig vand på grillen for at slukke stikflammer
- ii) Brug ikke infrarød brænder udendørs når det regner
- iii) Hvis grillen er blevet vådt af regn eller sprinkler, bør keramikken efterses for vand/fugt.

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 fedtresten 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 speciel reparationsmaling som er varmebestandig. Beskyt omkringliggende områder – og sørg for tilstrækkelig tørring/hærdning. Spørg evt. forhandler.

Fejlfinding

Problem	Mulig problem	Løsning
Lav varme/lav flamme når indstilling er på høj	For propan gas – forkert optænding For naturgas – ikke tilstrækkelig tilførsel af gas. For begge gastyper – forkert forvarmning.	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. Rør må være nøje tilpasset i henhold til installationsbeskrivelse af gas. Grillen forvarmes med hovedbrændere i 10-15 min.
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 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 hvæsende 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 kakkelt, eller svejsefejl i brænderhus.	Sluk for brænder og lad afkøle i min. 2 min. Tænd herefter for brænder og lad brænde 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)

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.

Inden man kontakter sin forhandler for kundeløsninger på grund af en fejl, bør man informere sig i vejledning omkring rengøring, vedligeholdelse og fejlfinding.

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 monteringen 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!

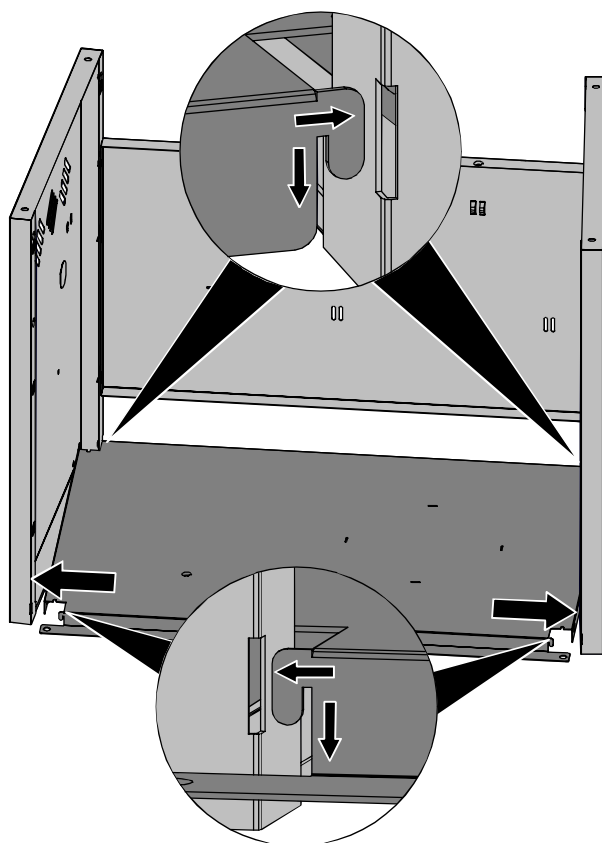
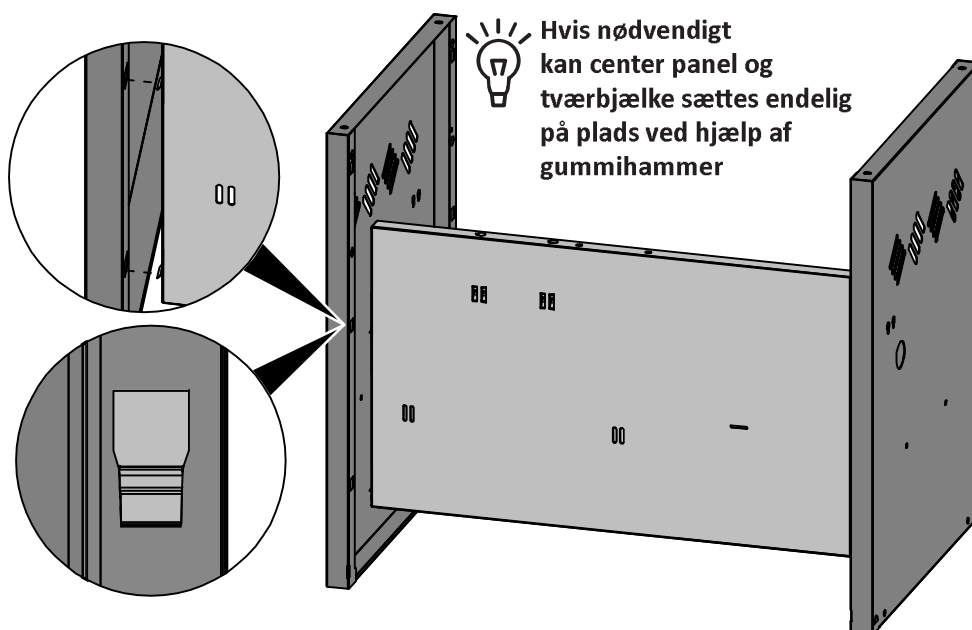
1. Fjern alle grilldele, tilbehør og selve grilldelen fra kartonen. Åben låget på grillen og tag de dele ud som er pakket inde i selve grillen. Ved hjælp af oversigten kan man konstatere at alle dele er til stede.
2. Smid ikke emballage væk inden grillen er helt samlet og den fungerer tilfredsstillende.
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 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

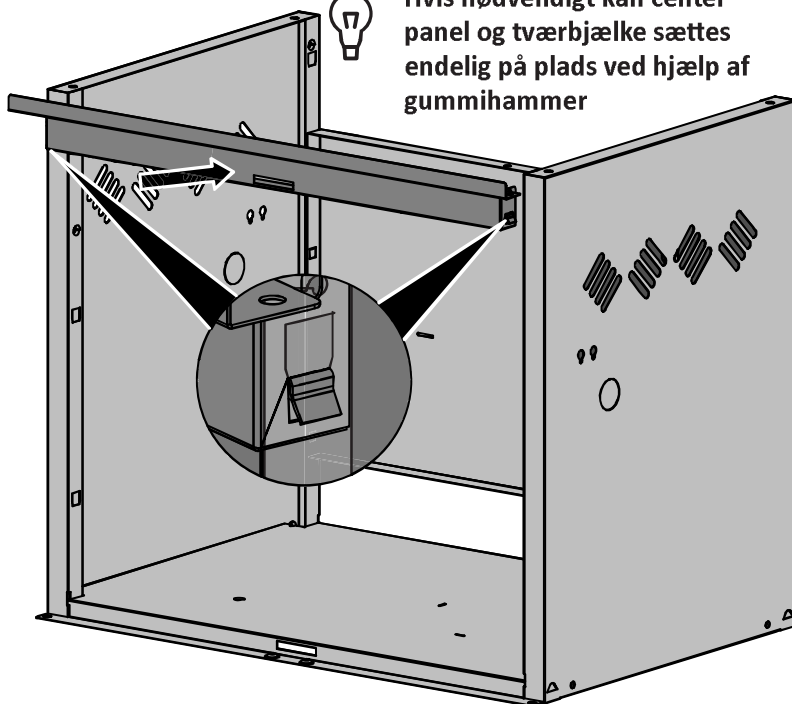
10 mm





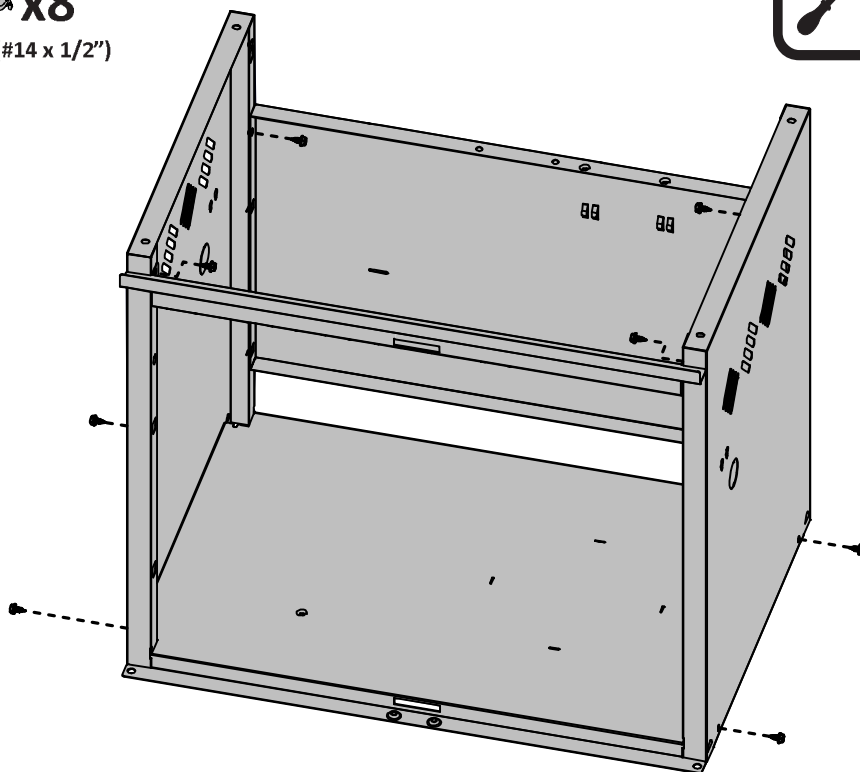


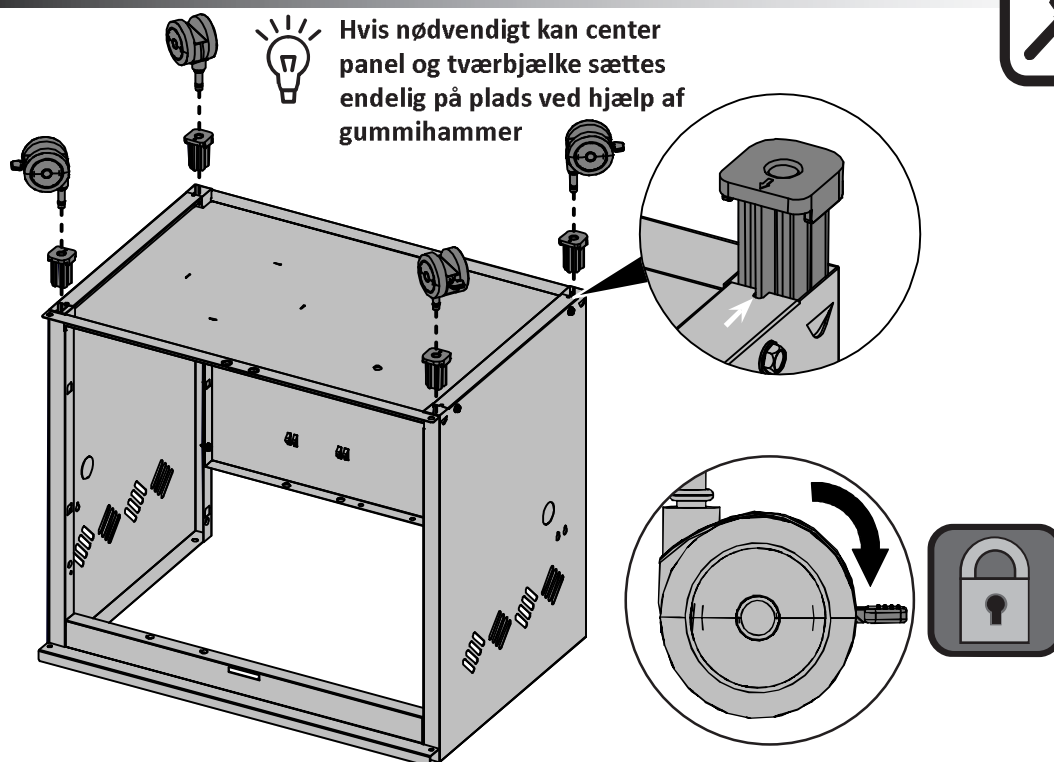
Hvis nødvendigt kan center panel og tværbjælke sættes endelig på plads ved hjælp af gummihammer



x8

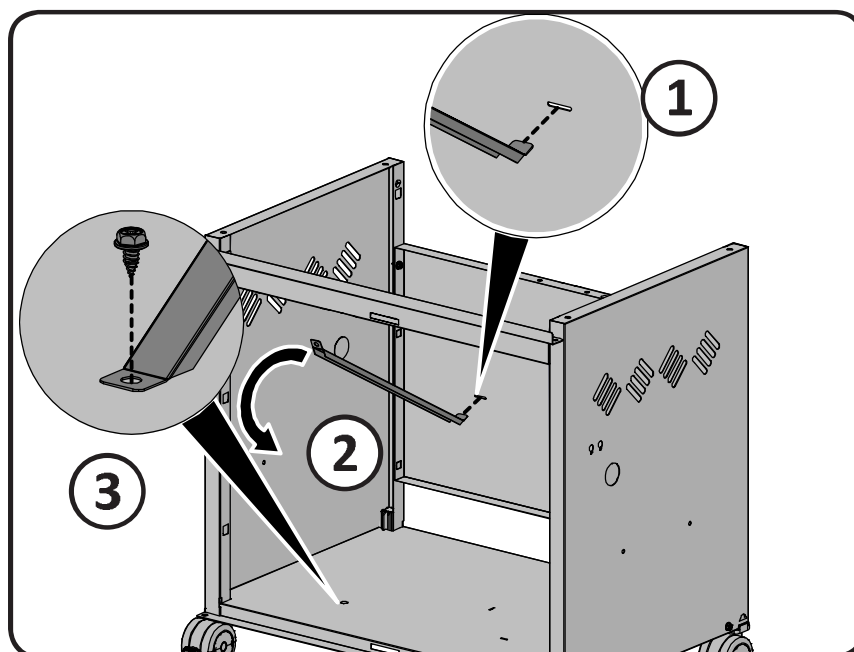
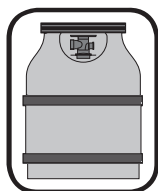
N570-0086 (#14 x 1/2")

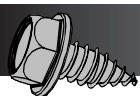
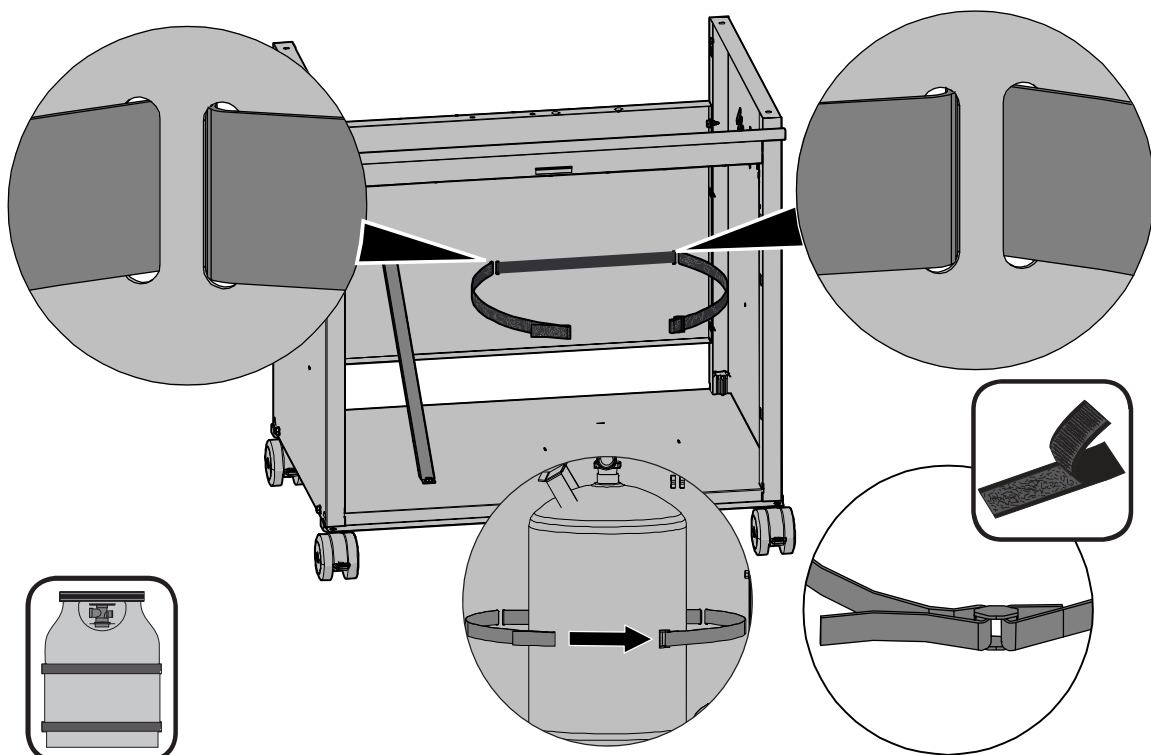




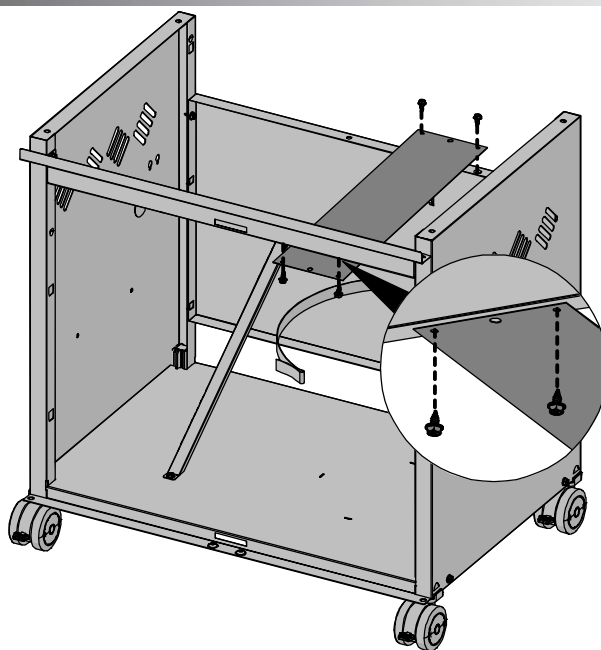
x1

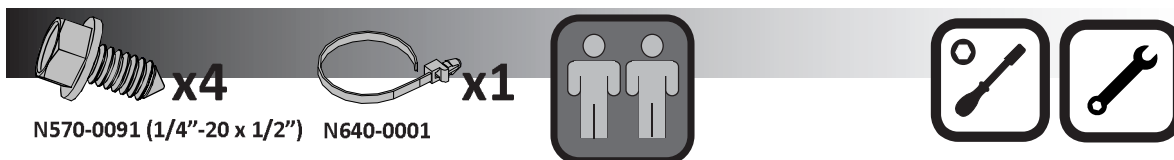
N570-0086 (#14 x 1/2")



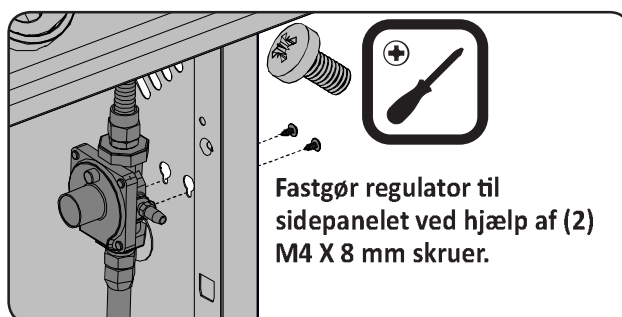
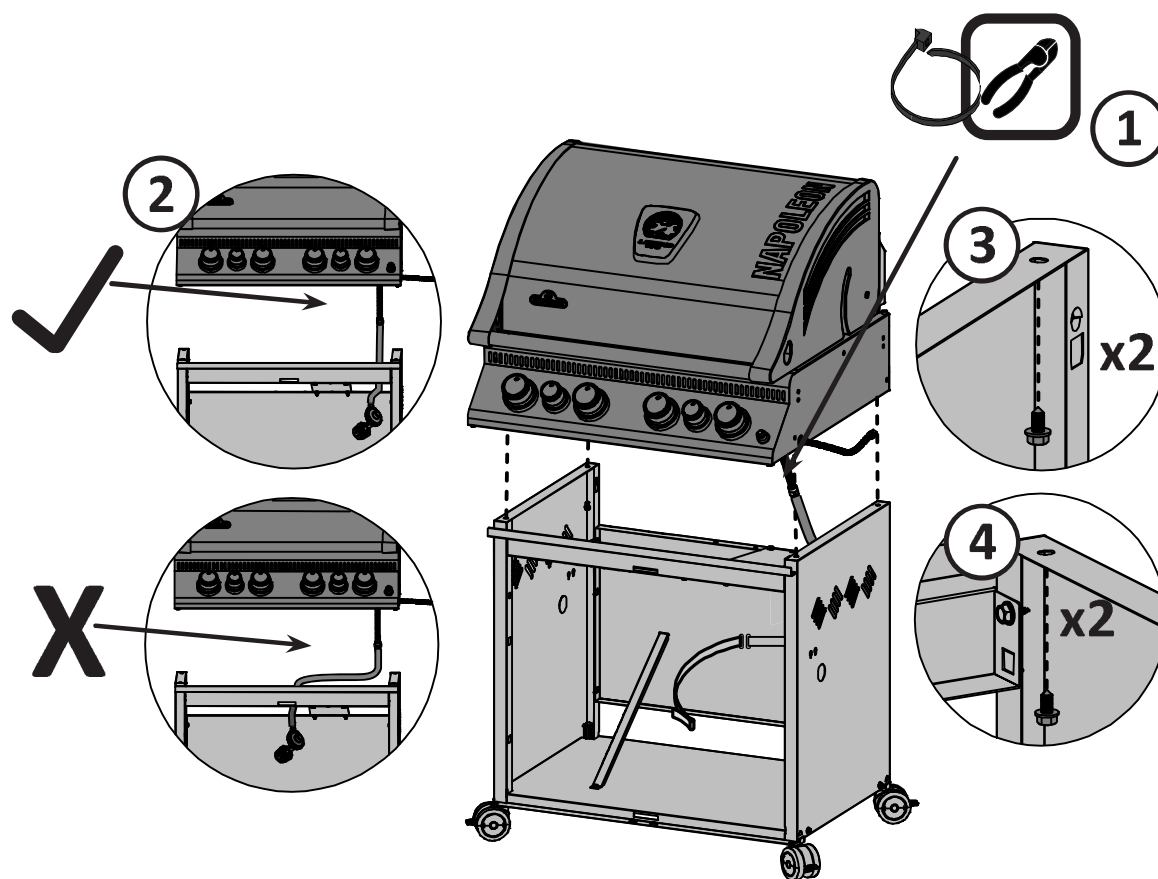
**x4**

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





ADVARSEL! Kun Propan – For at undgå problemer når grilldelen skal påmonteres, skal bånd som holder regulator fjernes. Denne var fastgjort på fabrikken for at undgå skader under transporten og er ikke længere nødvendig. (Når bånd fjernes må slange ikke beskadiges). Sørg for at regulator og slange ikke kommer i klemme mellem grillen og grillvognen.



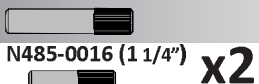
Alle gasflasker i brug skal placeres udenfor grillen- under højre sidebord på plant underlag. Gasslange føres ud gennem hul i højre sidepanel.



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



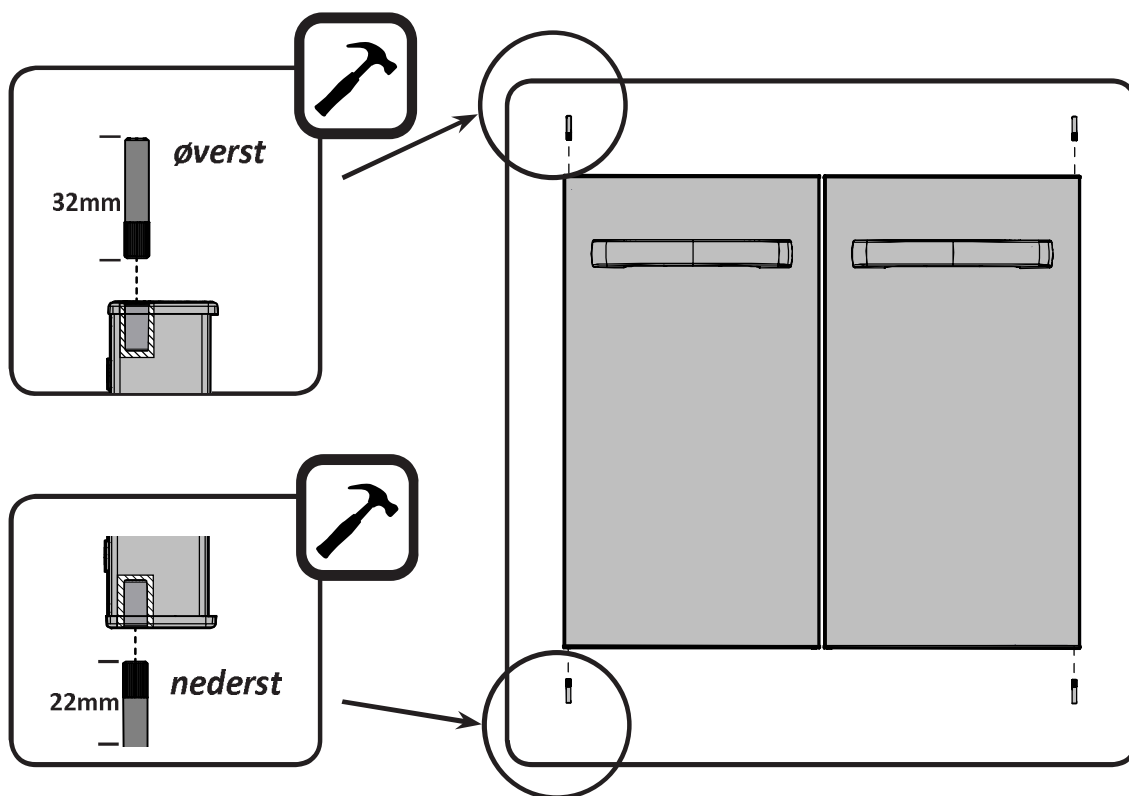
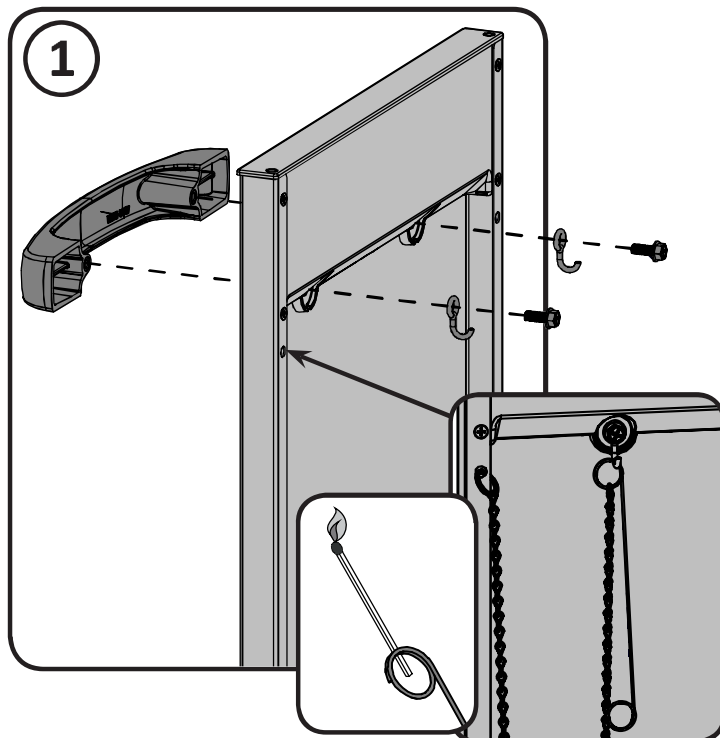
N340-0007

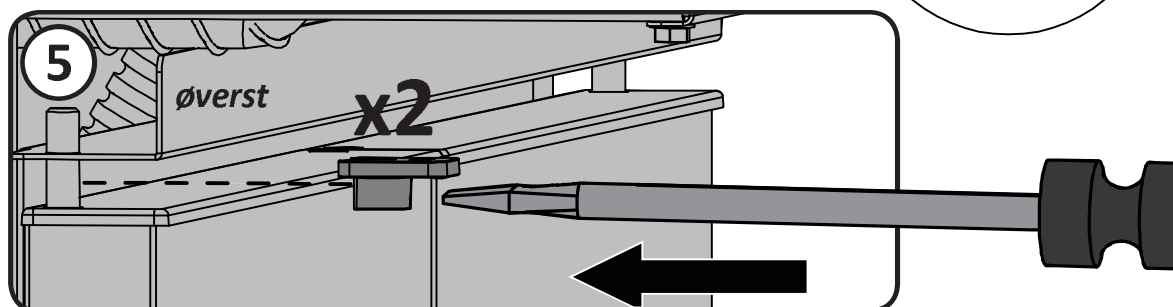
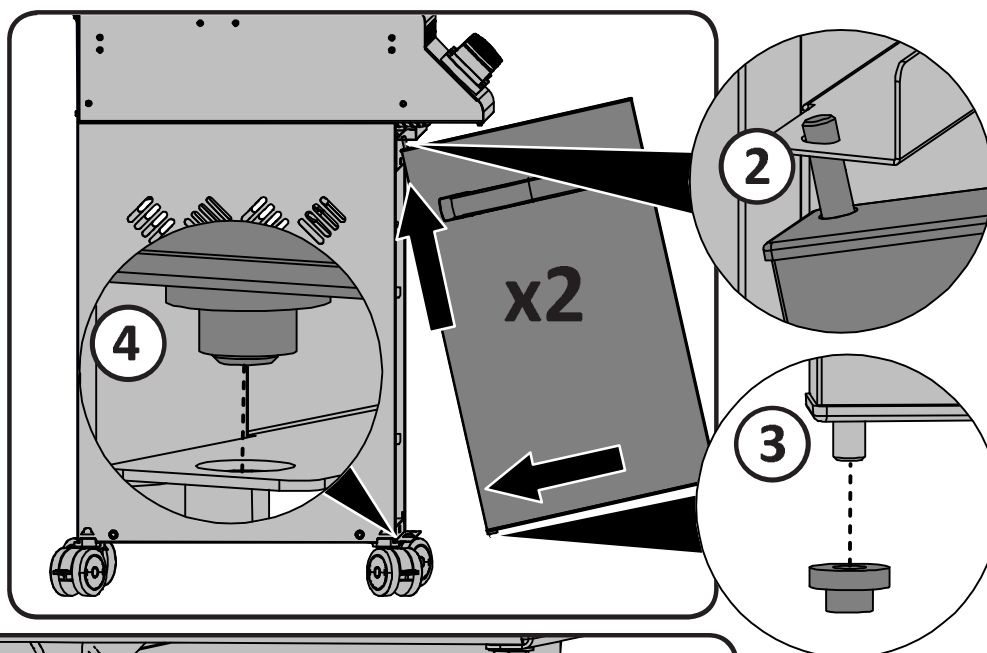
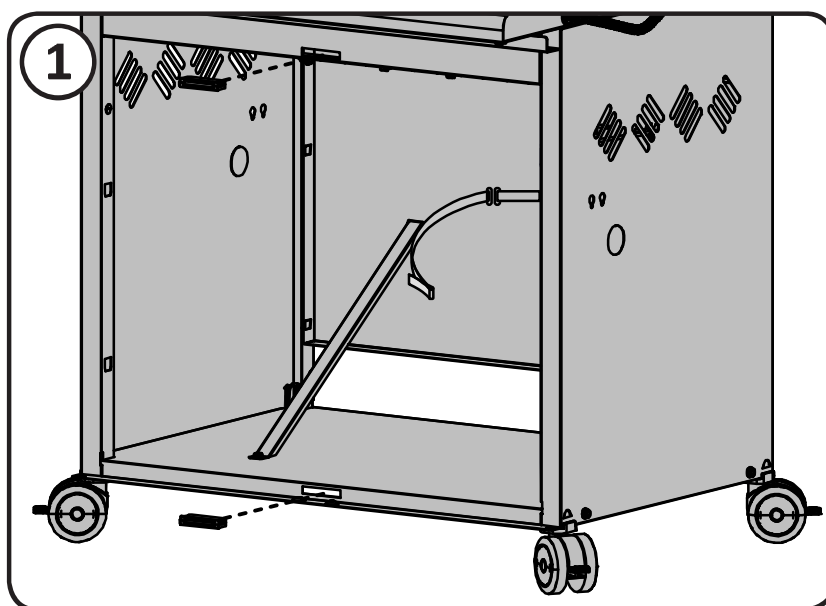


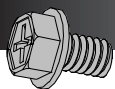
N485-0016 (1 1/4")



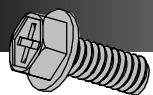
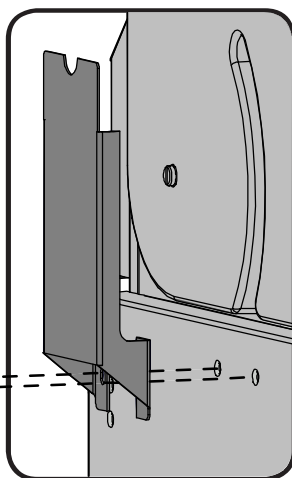
N485-0017 (7/8")



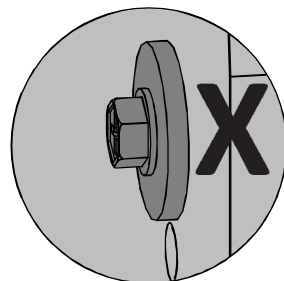
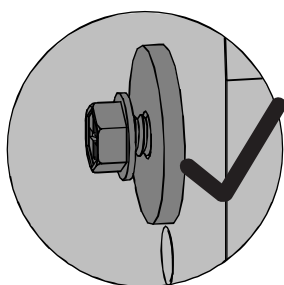
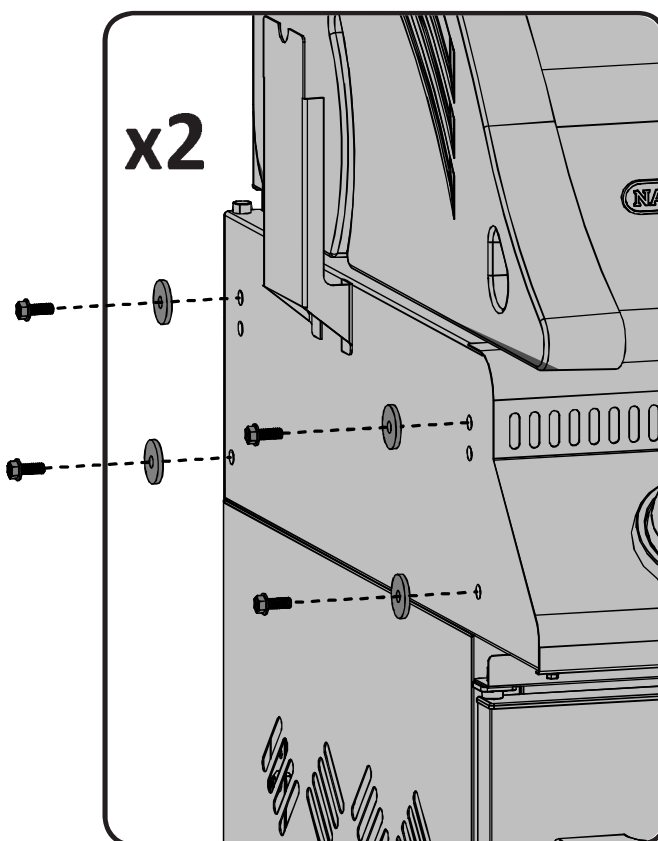


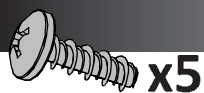
**x2**

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

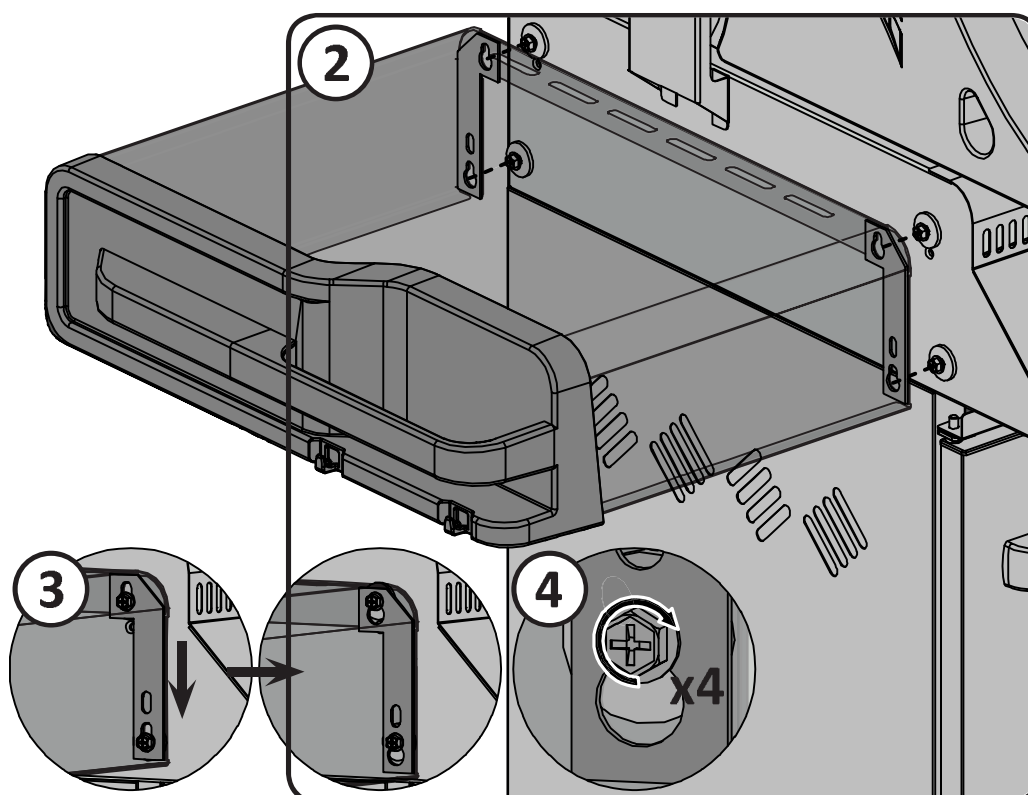
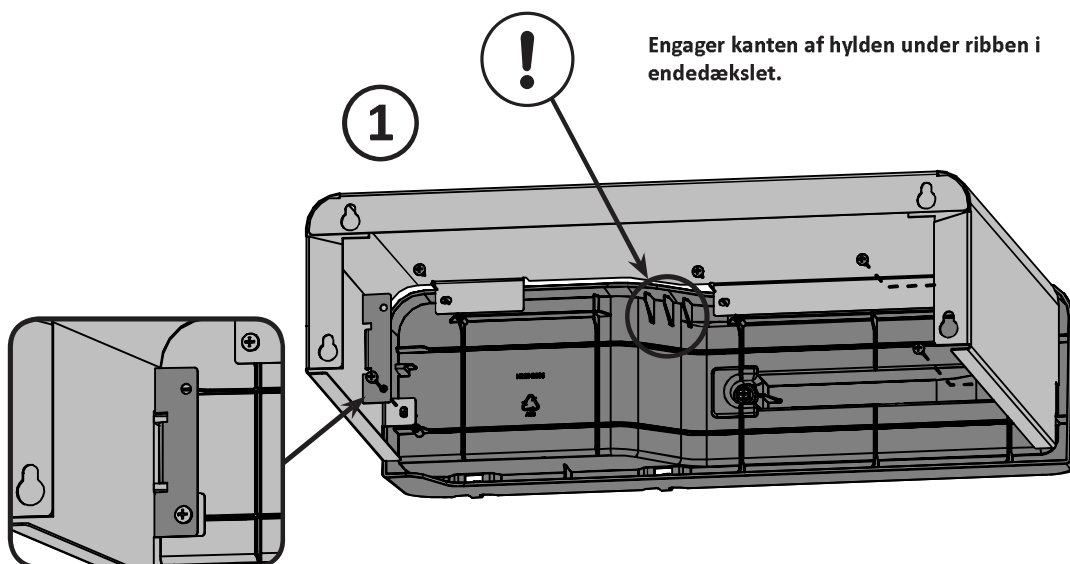
**x8****x8**

N570-0082 (1/4"-20 x 5/8") N735-0001

**x2**



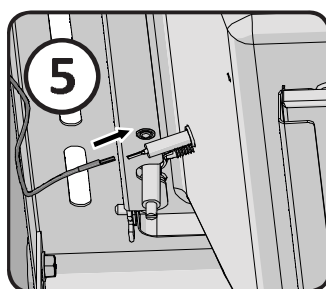
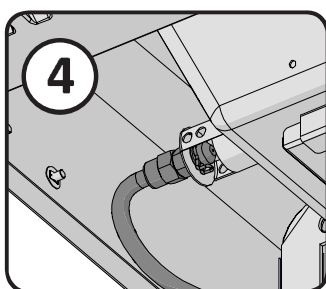
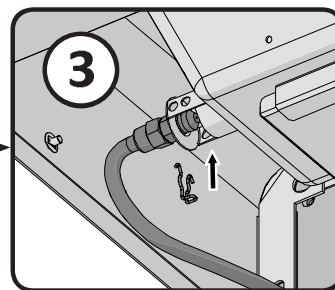
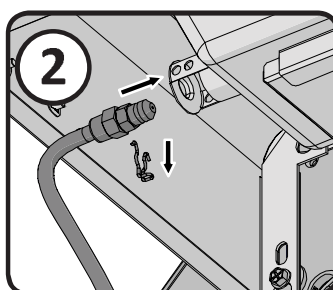
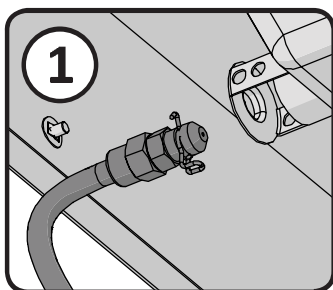
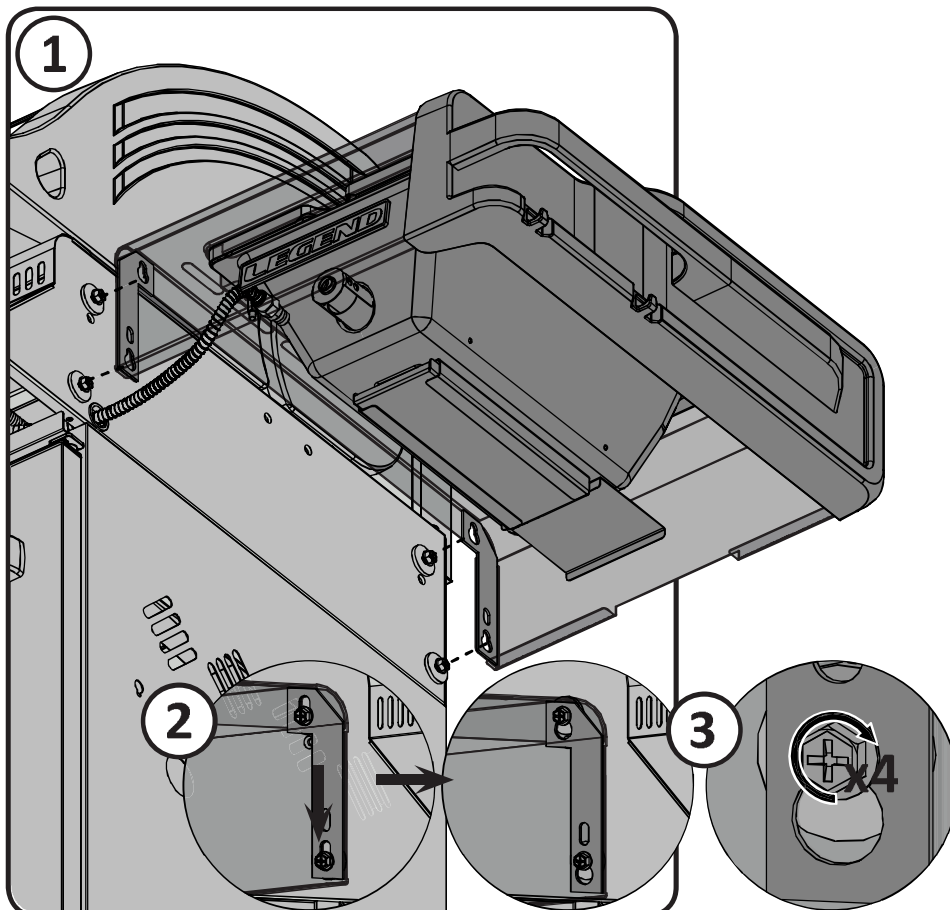
N570-0076 (#8 x 1/2")

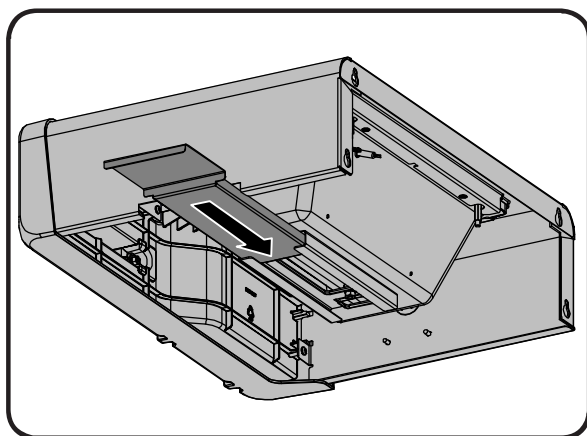




N160-0023

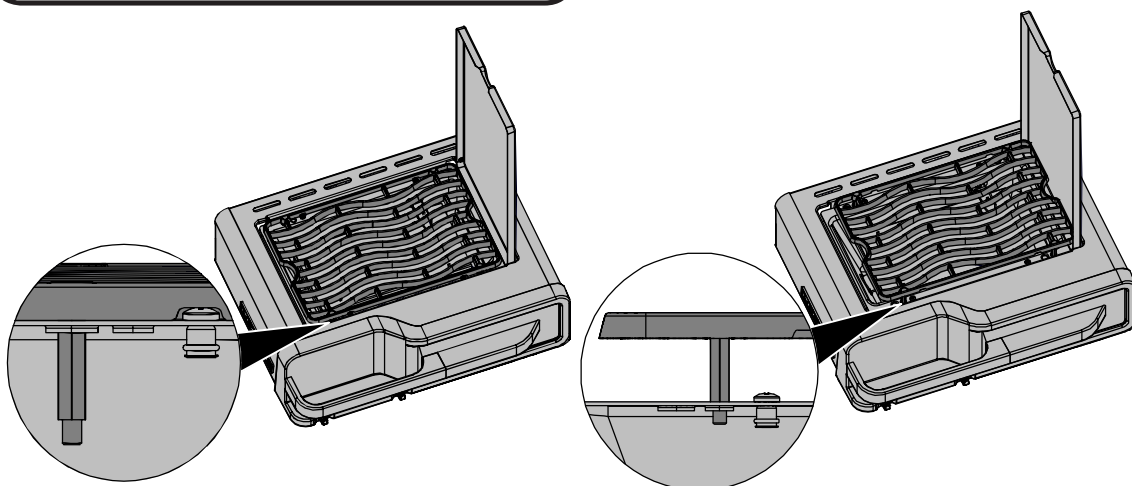
x1

☒ LD485RSIB




WARNING! The Infrared side burner is supplied with a drip pan which holds only a minimal amount of grease. To prevent grease fires, the pan must be cleaned after each use.

ACHTUNG! Der Infrarotbrenner ist mit einer Fett-Auffangschale ausgestattet. Diese kann nur eine geringe Menge von abtropfendem Fett aufnehmen. Zur Vermeidung von Fettbränden muss die Fett-Auffangschale nach jeder Verwendung gereinigt werden.

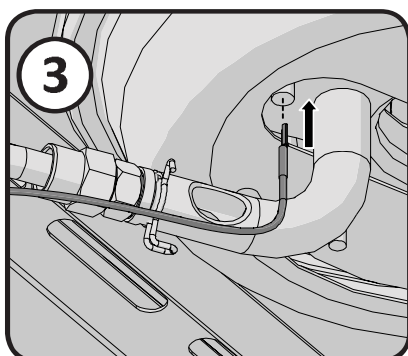
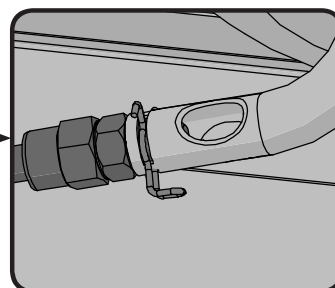
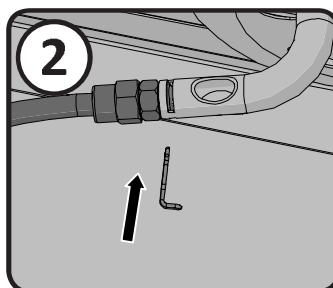
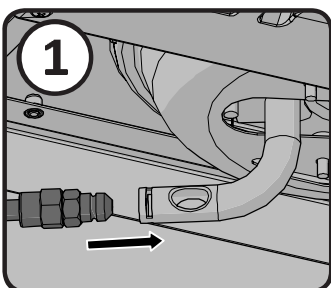
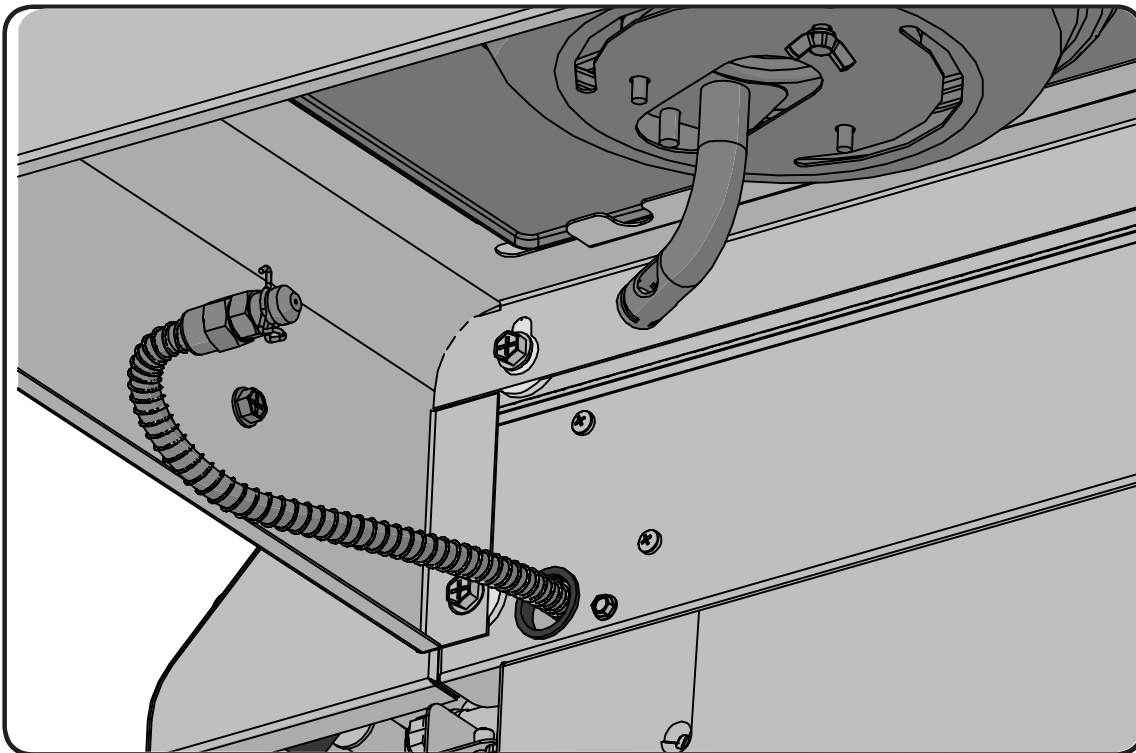


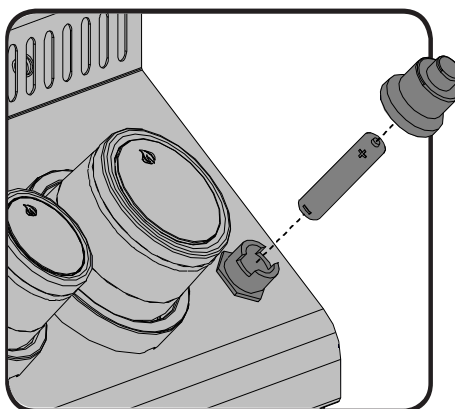
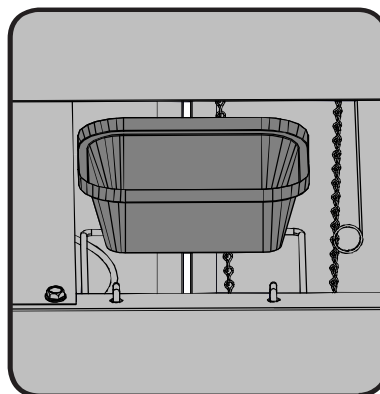
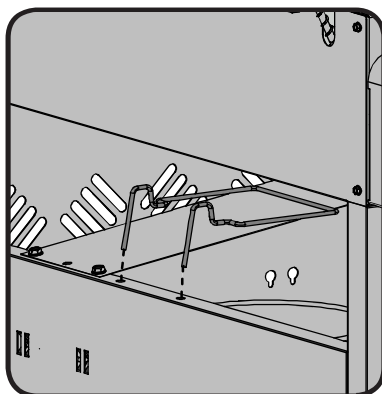
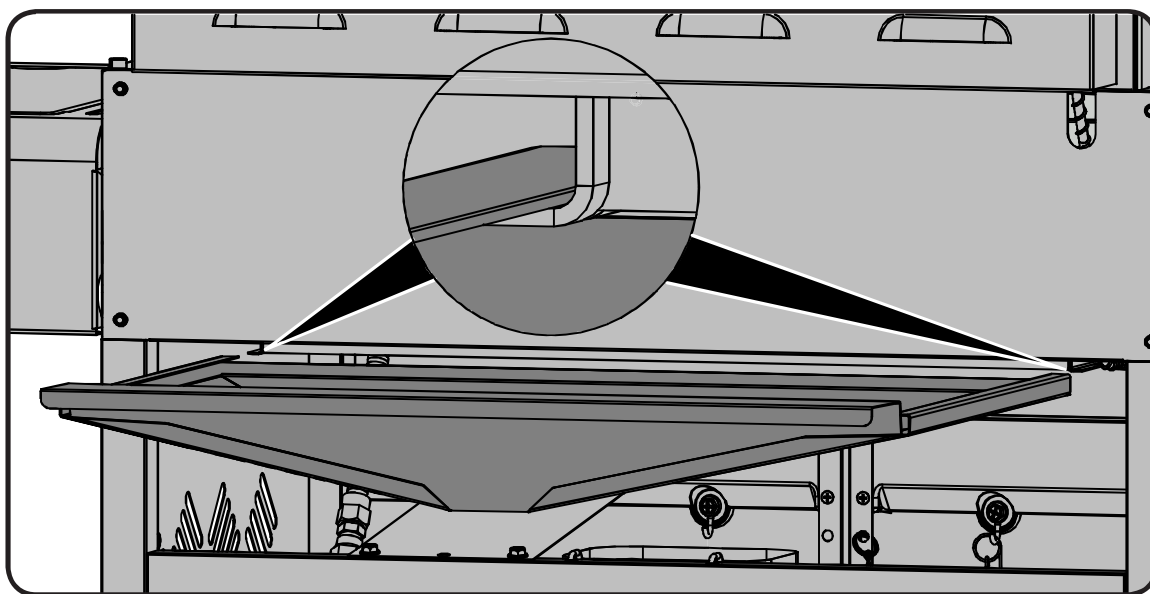
Cooking Grid Placement: The cooking grid can be placed at two different heights. The lower height is for use with pots or pans. The higher position is to be used when searing meats. Ensure the burner is off and the grid is cool to the touch before changing between the two heights. The grid must be at the lower height in order to close the lid.

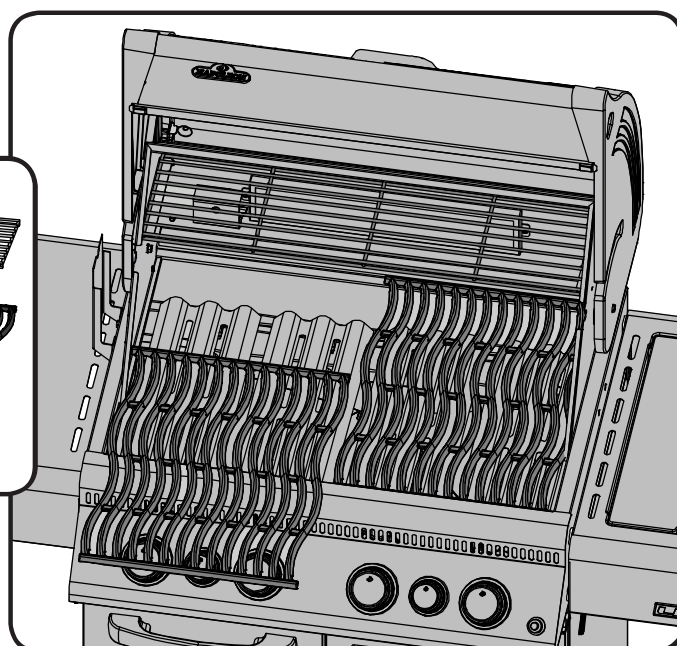
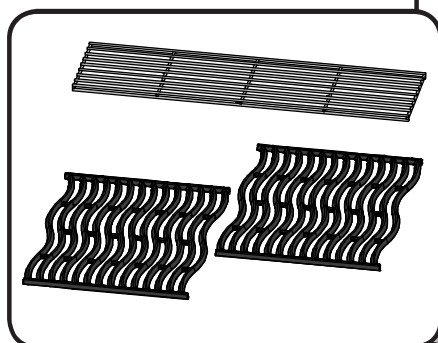
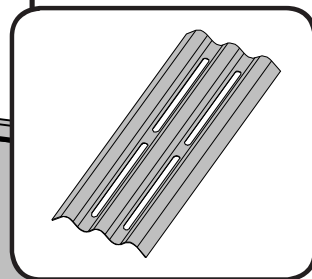
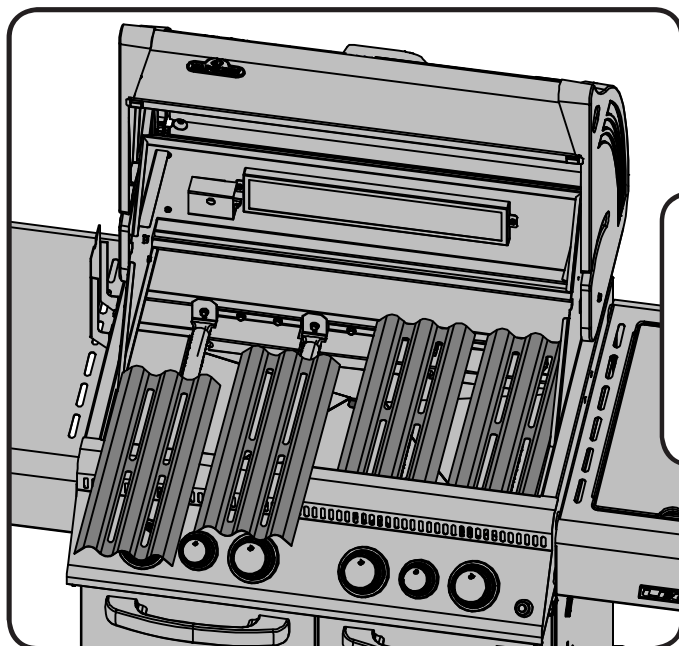
Platzierung des Grillrosts: Der Grillrost ist auf zwei unterschiedlichen Höhen einsetzbar. Die untere Position ist für die Verwendung von Töpfen oder Pfannen geeignet. Die obere Position ist zum Anbraten von Fleischstücken vorgesehen. Vor dem Wechseln der Höheneinstellungen sicherstellen, dass der Brenner ausgestellt und der Grillrost vollständig abgekühlt ist. Die Grillhaube kann nur geschlossen werden, wenn sich der Grillrost auf der unteren Position befindet.



N160-0023

x1☒ **LD485SB**

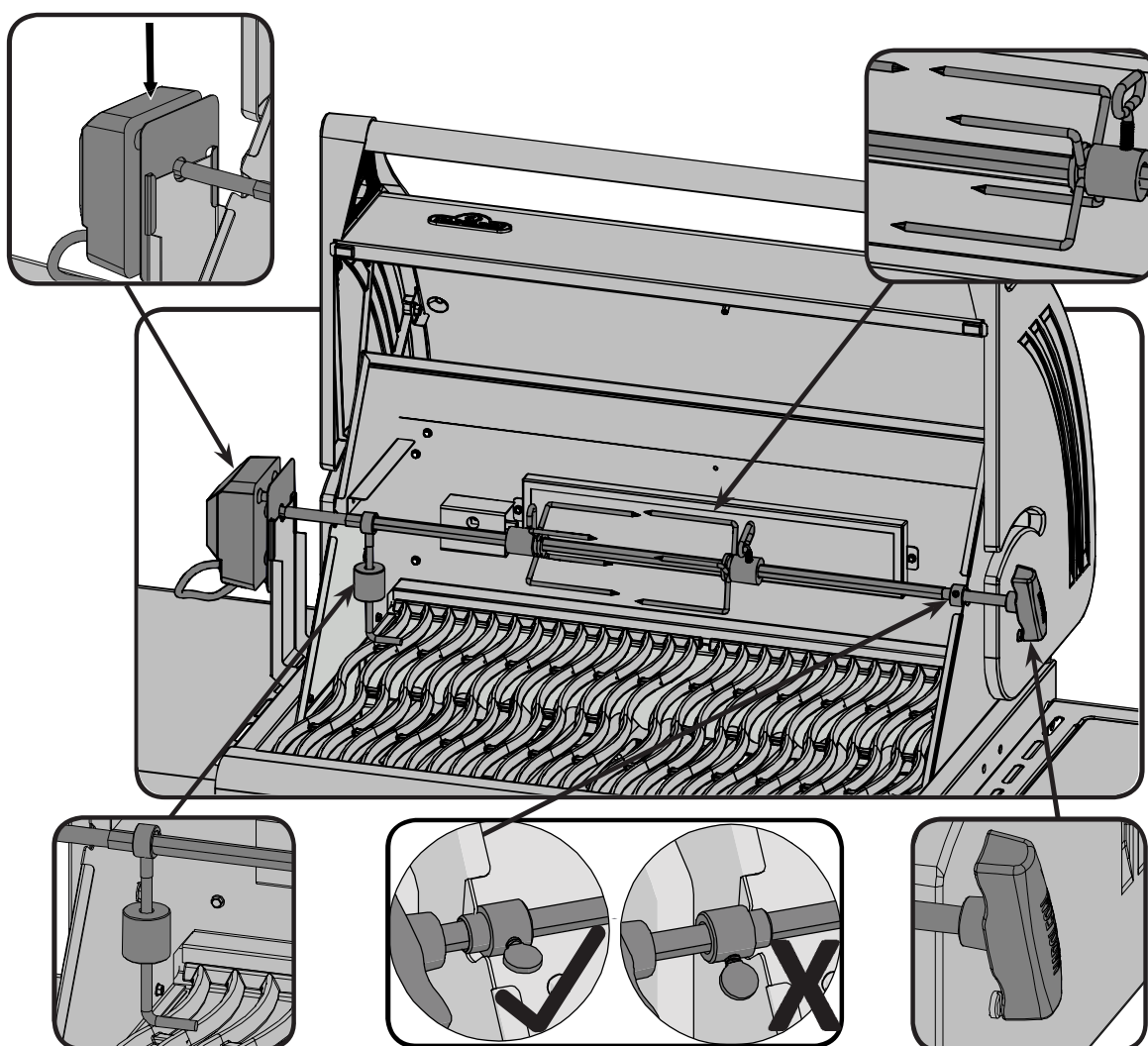




Spid/motor sæt samlevejledning

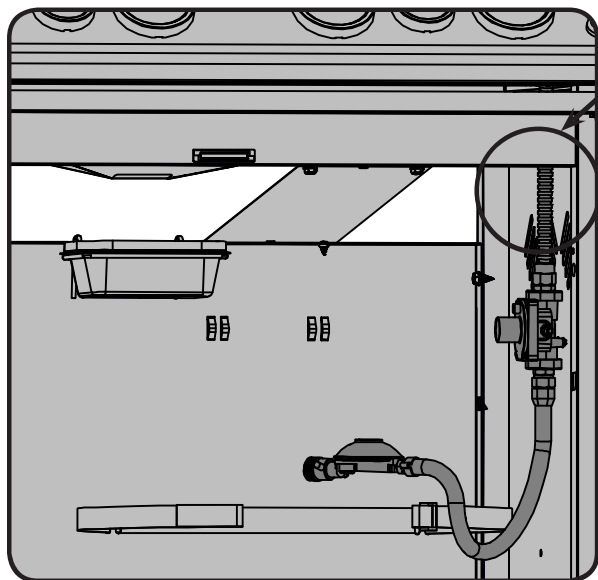
(tilbehør)

Oversigt med dele til spid/motor sæt



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

Kun propangas – Korrekt slangetilslutningssæt



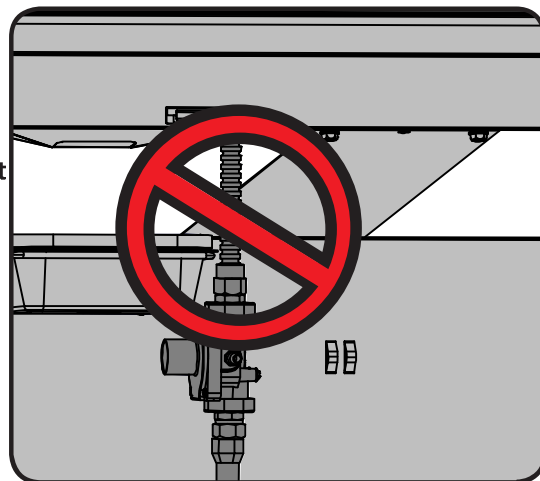
Sørg for at regulator føres gennem den smalle åbning, mellem varmeskjold og højre side af kabinet.

Kun propangas – Forkert slangetilslutningssæt



ADVARSEL - BRANDFARE

Regulator skal placeres så slange ikke berører underside af grillen eller drypbakken. Undlader man dette kan det forårsage en farlig situation med ild.



Tilslutning flaske

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

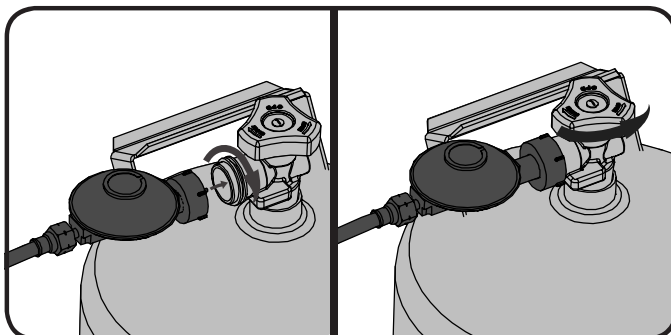


FIG. 1

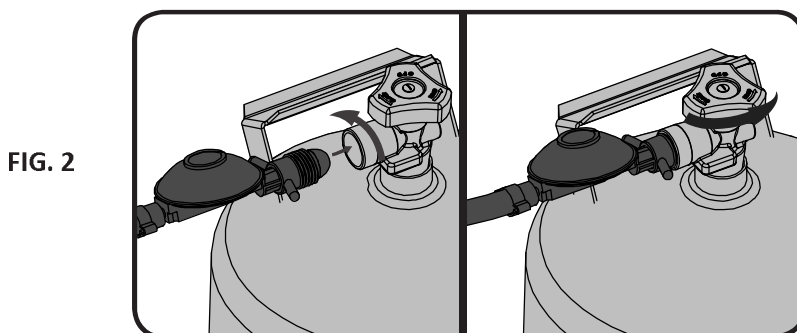


FIG. 2

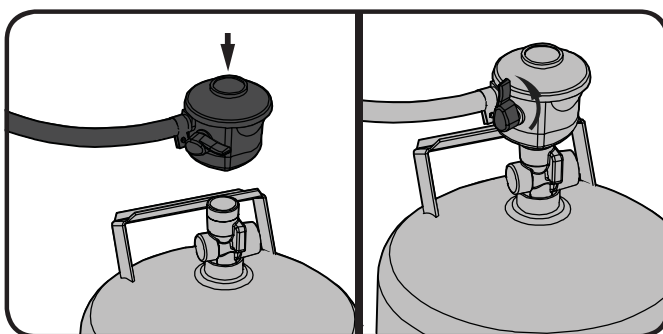


FIG. 3

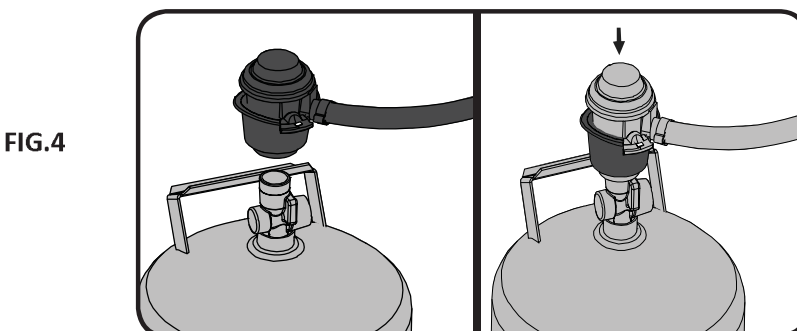


FIG. 4

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.

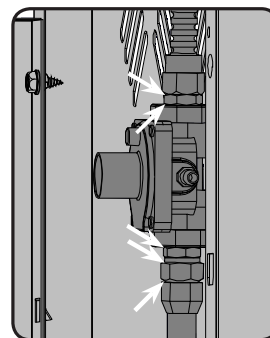
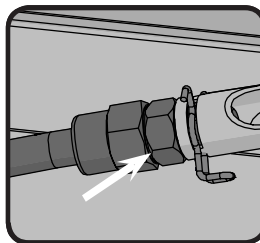
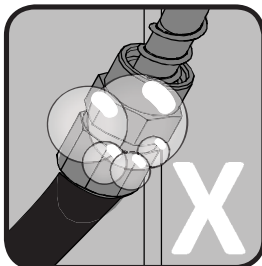
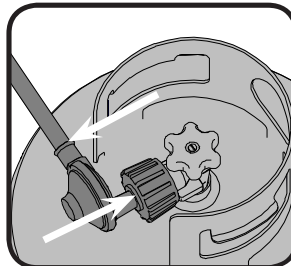
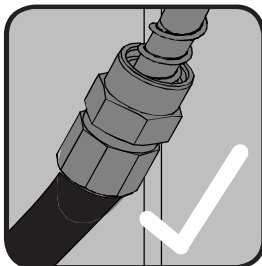
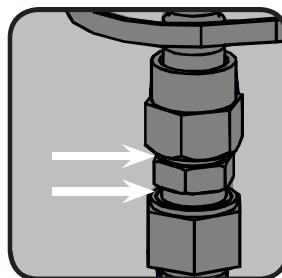
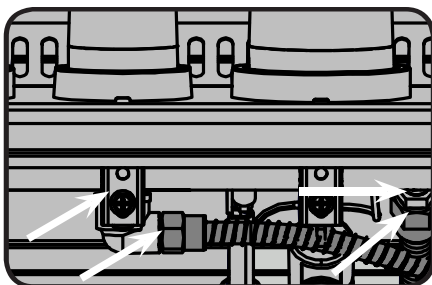


En blanding med 50/50 vand og sæbe påføres med børste på alle dele med gas – regulator, slange, gasrør, ventiler og samlinger.



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.



LD485SB Parts List

ITEM	PART #	DESCRIPTION	SB
1	N010-0908-30	manifold assembly c/w valves	x
2	N720-0055	side burner supply tube	x
3	N455-0057	side burner orifice #66	x
4	N160-0023	side burner hose/orifice retainer clip	x
5	N720-0044	manifold flex connector	x
7	N530-0032	regulator -Germany	p
	N530-0033	regulator -Holland	p
	N530-0034	regulator -Spain/Finland/Norway/Denmark	p
	N530-0035	regulator -Sweden	p
	N530-0036	regulator -Italy/Greece	p
	N530-0037	regulator -United Kingdom	p
	N530-0038	regulator -France	p
	N530-0039	regulator -Hungary	p
	N530-0042	regulator -Switzerland	p
	N530-0043	regulator -Russia	p
	N530-0044	regulator -Poland	p
	N530-0046	regulator -Czechia/Croatia/Slovenia	p
8	N570-0078	M4 x 8 mm screw	x
9	N100-0036	main burner	x
10	S87009	main burner cross light bracket	x
11	Z570-0039	1/4"-20 x 3/8" screw	x
12	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
13	N010-0945-M05	base	x
14	Z510-0003	black silicone lid bumper	x
15	N200-0077-BK1SG	back cover	x
16	N475-0426	control panel	x
17	N357-0013	side burner igniter	x
	N043-0002	batteries 'AAA'	x
18	N750-0016	side burner igniter wire	x
19	N105-0001	bushing 7/8"	x
20	N051-0011	control knob bezel large	x
21	N380-0031	burner control knob large	x
22	N380-0032	burner control knob small	x
23	N051-0012	control knob bezel small	x
24	N135-0042-BK1HT	left side lid casting	x
25	N135-0043-BK1HT	right side lid casting	x
26	N335-0085-BK2GL	black lid insert	x
	N010-0924-BK	lid assembly - black	x
27	N570-0091	1/4"-20 x 1/2" screw	x
28	N510-0013	black silicone lid bumper	x
29	N685-0021	temperature gauge	x
30	N385-0307	NAPOLEON logo	x
31	N450-0044	logo spring clips	x
32	N010-0742	lid handle	x
33	N080-0287-BK1HT	lid casting cover	x

LD485SB Parts List

ITEM	PART #	DESCRIPTION	SB
34	N570-0042	10-24 x 3/8" screw	x
35	N010-0591	hood assembly	x
36	N570-0015	lid pivot screw	x
37	N570-0073	1/4"-20 x 3/8" screw	x
38	N735-0003	1/4" lockwasher	x
39	N305-0057-M01	sear plate	x
40	N640-0001	hose retainer clip	x
41	N570-0086	#14 x 1/2" screw	x
42	N430-0002	magnetic catch	x
	N370-0769	main assembly blister pack	x
43	N105-0011	door bushings	x
44	N130-0015	caster - each	x
45	N510-0016	caster plug - each	x
46	N475-0301-M06	rotisserie mount	x
47	N305-0063	cooking grids-cast iron	x
	N370-0597	cooking grids - wave stainless rod	ac
48	N570-0082	1/4"-20 x 5/8" screw	x
49	N735-0001	insulated washer	x
50	N160-0014	grease tray holder	x
51	N185-0001	grease tray foil	x
52	N530-0021-SER	step down regulator	x
53	N585-0064-BK1SG	heat shield	x
54	N640-0004	tank strap	x
55	N080-0254-BK1SG	tank inhibitor bracket	x
56	N520-0023	warming rack	x
57	N525-0056-BK1SG	front cabinet support	x
58	N475-0405-BK1SG	left/right side panel cabinet enclosure	x
59	N225-0056-BK1SG	door panel black	x
60	N120-0019-GYOTX	cap door top/bottom	x
61	N570-0100	#8 x 1/2" screw flat phillips	x
62	N555-0025	lighting rod	x
63	N325-0087-SER	door handle	x
64	N340-0007	tool hook	x
65	N485-0016	door pivot pin top	x
66	N485-0017	door pivot pin bottom	x
67	N160-0022	clip door pivot pin	x
68	N475-0406-BK1SG	rear cart panel	x
69	N590-0267-BK1SG	bottom shelf	x
70	N010-0891	stainless steel side shelf	x
71	N120-0036-BK0TX	left shelf end cap	x
72	N325-0095-BK0TX	side shelf handle	x
73	N570-0076	#8 x 1/2" screw	x
74	N010-0994	stainless steel side burner shelf	x
75	N500-0041K	side burner plate	x
76	N100-0037	side burner	x

LD485SB Parts List

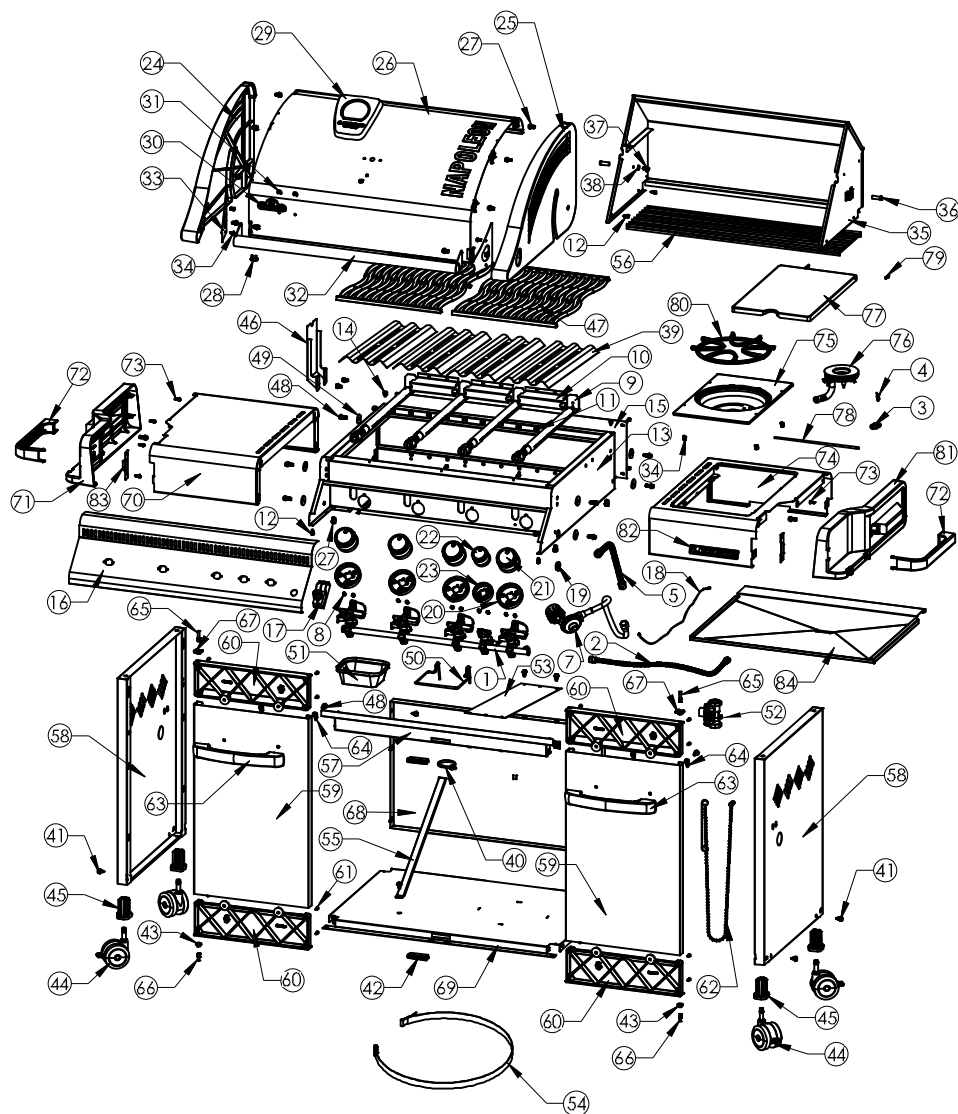
ITEM	PART #	DESCRIPTION	SB
77	N335-0098-M06	side burner lid	x
78	N555-0091	side burner lid pivot	x
79	N485-0021	side burner pivot pin	x
80	N305-0059	side burner grate	x
81	N120-0035-BK0TX	right shelf end cap	x
82	N385-0226-BL	LEGEND logo	x
83	N080-0388	side shelf stiffener	x
84	N010-0501-M01	drip pan	x
	69212	rotisserie kit CE	ac
	69213	rotisserie kit GB	ac
	69215	rotisserie kit IL	ac
	61485	cover	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67732	charcoal tray	ac
	62007	replacement grease trays foil (5 pieces)	ac

x - Standard

ac - Tilbehør

p - Kun propangas

LD485SB



LD485RSIB Parts List

Item	Part No.	Description	RSIB
1	N010-0716-30	manifold assembly	p
2	N720-0055	side burner supply tube	x
3	N455-0062	side burner orifice #60	p
4	N160-0023	side burner hose/orifice retainer clip	x
5	N720-0044	manifold flex connector	x
7	N530-0032	regulator -Germany	p
	N530-0033	regulator -Holland	p
	N530-0034	regulator -Spain/Finland/Norway/Denmark	p
	N530-0035	regulator -Sweden	p
	N530-0036	regulator -Italy/Greece	p
	N530-0037	regulator -United Kingdom	p
	N530-0038	regulator -France	p
	N530-0039	regulator -Hungary	p
	N530-0042	regulator -Switzerland	p
	N530-0043	regulator -Russia	p
	N530-0044	regulator -Poland	p
	N530-0046	regulator -Czechia/Croatia/Slovenia	p
8	N570-0078	M4 x 8 mm screw	x
9	N100-0036	main burner	x
	S81001	burner kit	x
10	N080-0281	main burner cross light bracket	x
11	Z570-0039	1/4"-20 x 3/8" screw	x
12	N010-0526P-30	infra red rear burner	p
	N455-0093	rear burner orifice #64	p
	N160-0017	clip rear burner tube	x
13	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
14	N720-0053	rear burner supply tube	x
15	N240-0024P	rear burner electrode c/w pilot	p
16	N160-0017	clip rear burner tube	x
17	N080-0206-M05	rear burner electrode cover	x
18	Z570-0002	rear burner electrode cover screw	x
	N615-0011	rear burner electrode cover spacer	x
19	N200-0090-M06	infra red rear burner cover	x
20	Z570-0035	#8 x 3/8" screw	x
21	N010-0945-M05	base	x
22	Z510-0003	black silicone lid bumper	x
23	N200-0089-BK1SG	back cover	x
24	N475-0396	control panel	x
25	N357-0013	side burner igniter	x
	N043-0002	batteries 'AAA'	x
26	N750-0016	side burner igniter wire	x
27	N105-0001	bushing 7/8"	x
28	N051-0011	control knob bezel large	x

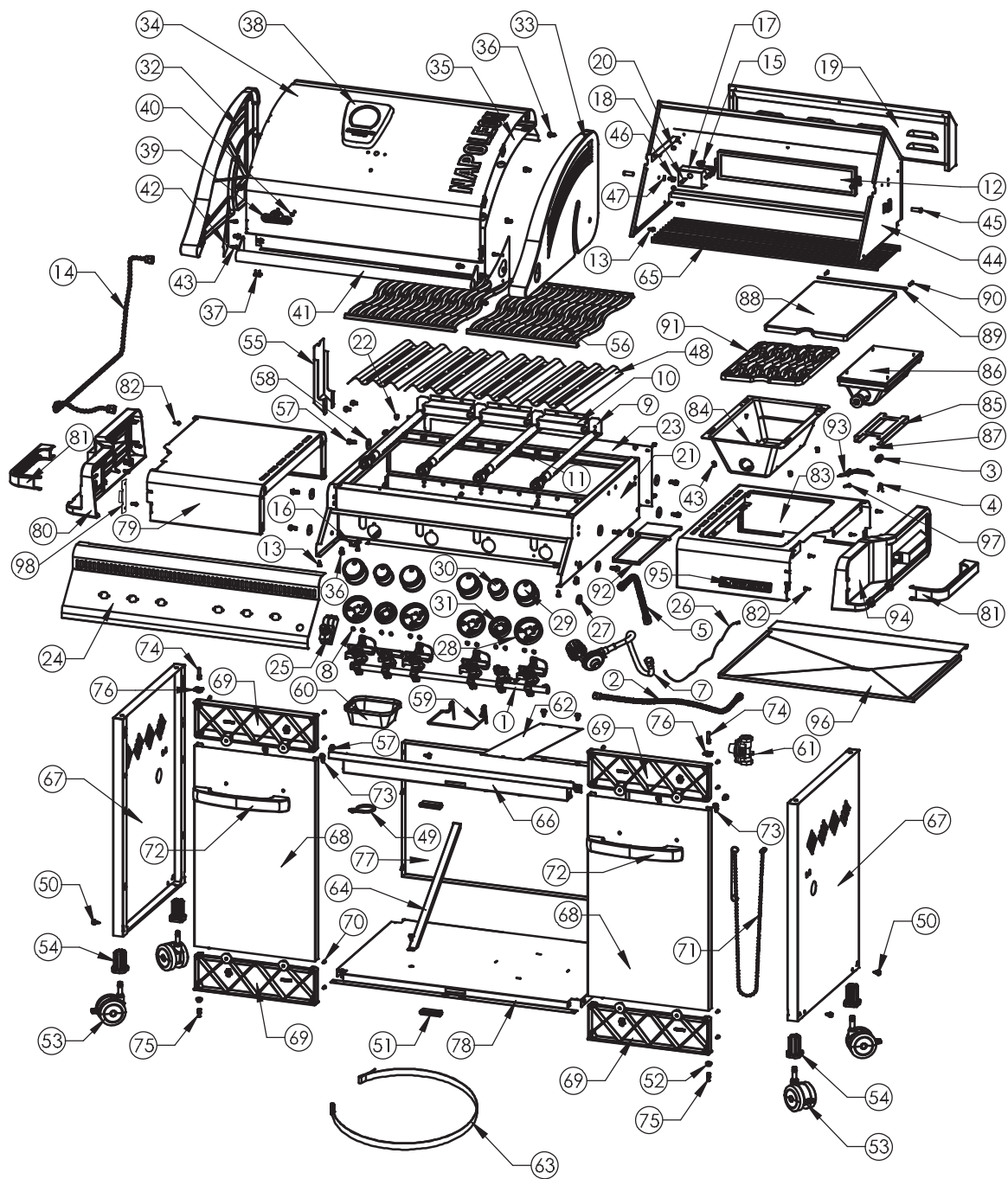
LD485RSIB Parts List

Item	Part No.	Description	RSIB
29	N380-0031	burner control knob large	x
30	N380-0032	burner control knob small	x
31	N051-0012	control knob bezel small	x
32	N135-0042-BK1HT	left side lid casting	x
33	N135-0043-BK1HT	right side lid casting	x
34	N335-0084	stainless steel lid insert	x
	N010-0924-SS	lid assembly - stainless steel	x
35	N585-0078	heat shield lid	x
36	N570-0091	1/4"-20 x 1/2" screw	x
37	N510-0013	black silicone lid bumper	x
38	S91002	temperature gauge	x
39	N385-0307-SER	NAPOLION logo	x
40	N450-0044	logo spring clips	x
41	N010-0742	lid handle	x
42	N080-0287-BK1HT	lid casting cover	x
43	N570-0042	10-24 x 3/8" screw	x
44	N010-0638-M06	hood assembly	x
45	N570-0015	lid pivot screw	x
46	N570-0073	1/4"-20 x 3/8" screw	x
47	N735-0003	1/4" lockwasher	x
48	N305-0057-M01	sear plate	x
49	N160-0041	hose retainer clip	x
50	N570-0086	#14 x 1/2" screw	x
51	N430-0002	magnetic catch	x
	N370-0769	main assembly blister pack	x
52	N105-0011	door bushings	x
53	N130-0015	caster - each	x
54	N510-0016	caster plug - each	x
55	N475-0301-M06	rotisserie mount	x
56	S83005	cooking grids-cast iron	x
	S83001	cooking grids - wave stainless rod	ac
57	N570-0082	1/4"-20 x 5/8" screw	x
58	N735-0001	insulated washer	x
59	N160-0014	grease tray holder	x
60	62007	replacement grease tray aluminium	x
61	N530-0021-SER	step down regulator	p
62	N585-0064-BK1SG	heat shield	x
63	N640-0004	tank strap	p
64	N080-0254-BK1SG	tank inhibitor bracket	p
65	N520-0023	warming rack	x
66	N525-0056-BK1SG	front cabinet support	x
67	N475-0405-BK1SG	left/right side panel cabinet enclosure	x
68	N225-0056-M06	door panel stainless steel	x
69	N120-0019-GYOTX	cap door top/bottom	x

LD485RSIB Parts List

Item	Part No.	Description	RSIB
70	N570-0100	#8 x 1/2" screw flat phillips	x
71	N555-0025	lighting rod	x
72	N325-0087-SER	door handle	x
73	N340-0007	tool hook	x
74	N485-0016	door pivot pin top	x
75	N485-0017	door pivot pin bottom	x
76	N160-0022	clip door pivot pin	x
77	N475-0406-BK1SG	rear cart panel	x
78	N590-0267-BK1SG	bottom shelf	x
79	N010-0891	stainless steel side shelf	x
80	N120-0036-BK0TX	left shelf end cap	x
81	N325-0095-BK0TX	side shelf handle	x
82	N570-0076	#8 x 1/2" screw	x
83	N010-0994	stainless steel side burner shelf	x
84	N500-0039K	side burner plate	x
85	N080-0358	side burner drip pan bracket	x
86	N010-0662	side burner infra red	x
87	N450-0027	1/4" - 20 nut	x
88	N335-0098-M06	side burner lid	x
89	N555-0091	side burner lid pivot	x
90	N485-0021	side burner pivot pin	x
91	S83010	side burner grate	x
92	N710-0063	side burner drip pan	x
93	N240-0026	side burner electrode	x
94	N120-0035-BK0TX	right shelf end cap	x
95	N385-0226-BL	LEGEND logo	x
96	N010-0501-M01	drip pan	x
97	N570-0013	#8 x 5/8" screw	x
98	N080-0388	side shelf stiffener	x
	69212	roisserie kit CE	ac
	69213	roisserie kit GB	ac
	69215	roisserie kit IL	ac
	61485	cover	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67732	charcoal tray	ac
	62007	replacement grease trays foil (5 pieces)	ac

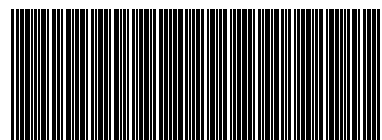
x - Standard ac - Tilbehør p - Kun propangas

LD485RSIB





by one or more U.S. and Canadian
and/or foreign patents or patents
pending.



N415-0382CE-DK