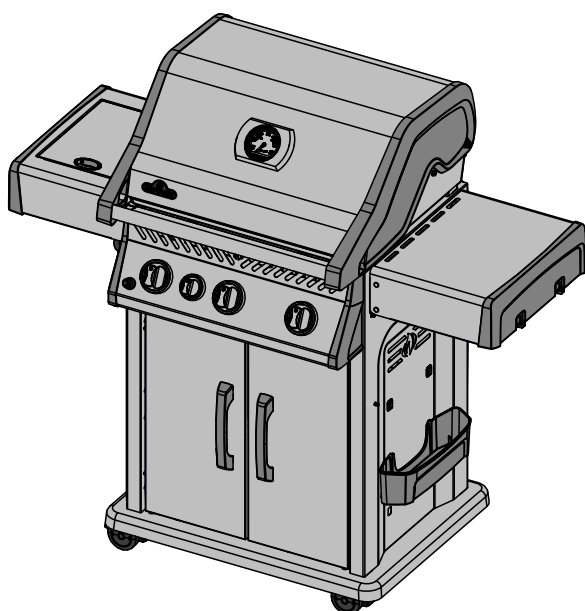


Denne grill må kun benyttes udendørs – og ikke i et område uden god ventilation eller indendørs i udestue eller andet lukket rum.



ROGUE 425



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.



N415-0365CE-DK JAN 03.17

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

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





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

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

NAPOLEON GASGRILL GARANTI

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

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

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

Betingelser og begrænsninger :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

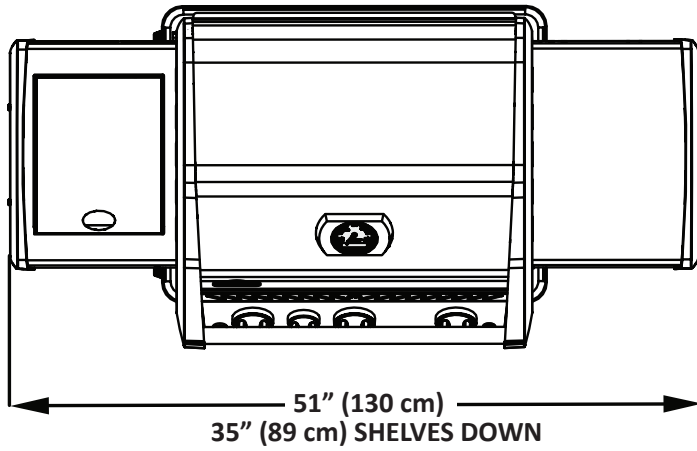


ADVARSEL! Undlader man at følge denne vejledning kan forårsage alvorlig skade på ting og person. Læs og følg alle advarsler og vejledninger i denne brugsanvisning inden grillen tages i brug.

Sikker brug

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

MÅL

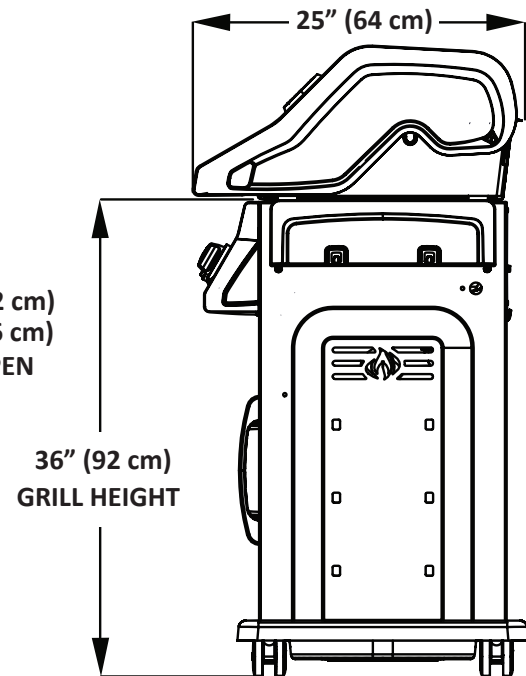
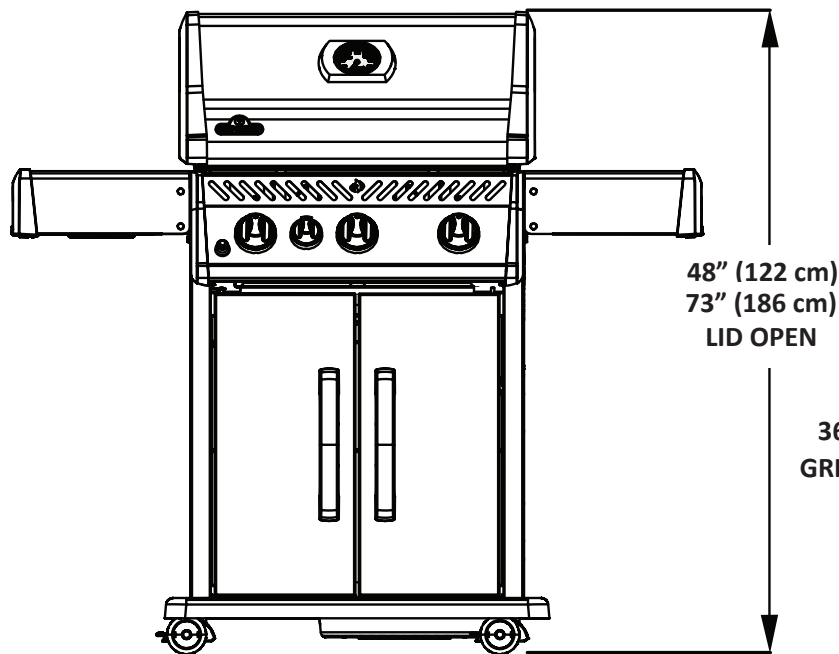


R425 GRILL

GRILL SIZE: 425 SQ.IN (2742 sq.cm)

WARMING RACK SIZE: 109 SQ.IN (277 sq.cm)

ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE



Korrekt bortskaffelse af dette produkt.



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

Gasflaske

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

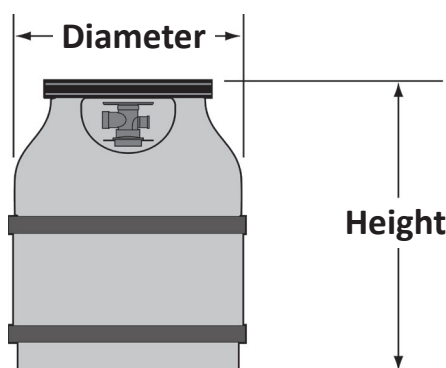
- Vær opmærksom på at ventilen på gasflaske ikke beskadiges.
- Tilslut aldrig gasflaske som ikke imødekommer nationale krav.
- Alle gasflasker med mere end 310mm i diameter eller 580 mm i højde skal placeres uden for kabinettet på et plant underlag. Flasker med en diameter på 310mm eller mindre og en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



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

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

Example Cylinder



Gasslange

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



ADVARSEL !

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

Tekniske data

Tabel for grillens ydeevne/forbrug

Brænder	Dysetørrelse			(Gross) Varmeydelse (Total)	Gasforbrug (Total)
	I	II	III	I / II / III	I / II / III
Hoved	#61	#64	#65	12.45 kW	906 g/hr
Side (Infra Rød)	0.86mm	#66	#69	3.0 kW	218 g/hr
Side (Flamme)	0.86mm	#66	#69	3.0 kW	218 g/hr

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

Gastype	'3B/P(30)	'3+(28-30/37)	'3B/P(37)	'3B/P(50)
Dysetørrelse (se ovenstående)	I	I	II	III
Gastryk	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

Vejledning i lækagetest



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



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



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



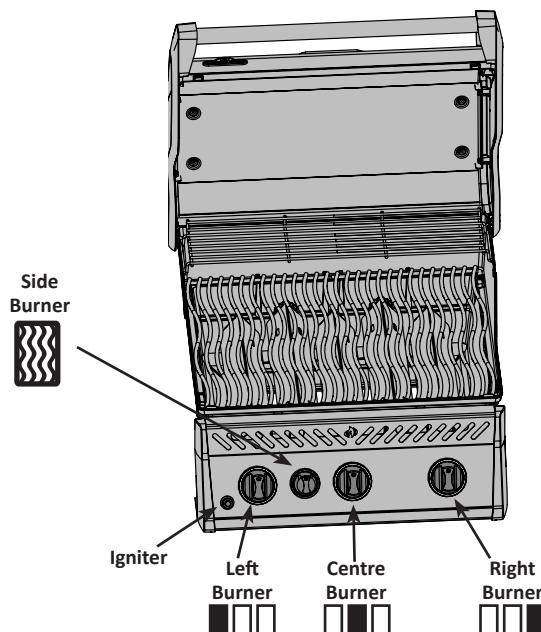
En blanding med 50/50 vand og sæbe påføres med børste på alle dele med gas – regulator, slange, gasrør, ventiler og samlinger.



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

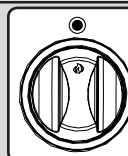
Hvis utæthed ikke kan stoppes, bør der **omgående lukkes for gassen ved gasflaske**. og slange/regulator tages af. Brug ikke grillen før utæthed er fundet og fjernet. Kontakt evt. forhandler.

Optændingsvejledning



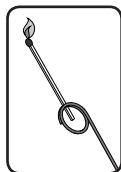
HUSK! Låg skal være åbent !

Off Position



HUSK! Der skal være lukket for gastilførelse ved alle knapper på grillen. Der åbnes for gassen ved gasflaske.

Tænding hovedbrænder	Tænding af sidebrænder (ekstratilbehør)
1. Låget åbnes på grillen	1. Låg sidebrænder åbnes.
2. En af kontrolknapper til hovedbrænder trykkes ind og drejes til max. position. Hvis tænding lyder holdes inde på knappen indtil at der er tændt ved brænder. Herefter kan knappen slippes.	2. Kontrolknap til sidebrænder drejes til max. position.
3. Hvis der ikke tændes for flammen drejes kontrolknap tilbage til OFF position. Herefter kan trin 2 gentages	3. Tryk og hold tændingsknap indtil brænder er tændt – brug evt. en tændstik.
4. Hvis brænder ikke er tændt efter 5 sec. bør der drejes til OFF. Der ventes ca. 5 min. for at overskydende gas kan forsvinde inden man gentager trin 2+3. Der kan evt. også benyttes en tændstikke.	4. Hvis brænder ikke tænder med det samme lukkes for gassen. Vent 5 min. inden der prøves igen.
5. Hvis man tænder med tændstikke benyttes den specielle holder til tændstikke. Den føres gennem grillen til den brænder hvor man åbner for gassen.	



Vejledning for tilberedning

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

Brug af hovedbrændere i grillen: Hvis man til at begynde med ønsker at svitse kød, skal grillen først varmes helt op ved at alle brændere er tændt i max. position og låget er lukket i ca. 10 min. Mad som kun kræver kort tilberedning (fisk, grøntsager m.v.) kan tilberedes med låg åbent. Når låget er lukket vil det bevirke en højere og mere jævn varme, som giver en kortere tilberedning og et mere ensartet resultat. Mad som kræver en længere tilberedning end 30 min. – eksempelvis stege – kan tilberedes med indirekte stegning (brændere er ikke tændt umiddelbart under stegen). Tilbereder man mad som er fedtfattig, kan man med fordel smøre ristene med olie således at det ikke hænger fast i ristene. Kød med meget fedt kan forårsage opflamning. Man kan enten skære fedt væk eller reducere temperaturen for at undgå dette. Sker der en opflamning bør man fjerne maden fra dette område og skrue ned for varmen. Ligeledes bør låg stå åbent. Brug af infrarød brænder (hvis medfølger): Optænding af infrarød brænder bør ske efter vejledningen og herefter være tændt i ca. 5 min. på højeste indstilling med låg lukket eller indtil at keramikken er helt røde. Maden placeres herefter på risten og tilberedes efter vejledningen. Afhængig af smag tilberedes maden på den infrarød brænder på høj, medium eller lav temperatur, og vendes efter behov. Man kan evt. lade maden hvile mens der er lukket for varmen under et lukket låg, for at lade maden "trække"



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

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

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

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



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

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

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

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. 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 varme

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

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

GRILLSKEMA INFRARØD

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



Vejledning for rengøring og vedligeholdelse

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

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

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

Riste og brødhylde: 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 støbejernet 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 støbejernet – 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 jævnlige 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 eller korrekt rustfri rensmiddel. Brug aldrig slibende eller ætsende rensmidler på nogen rustfri overflader, som blandt andet vil skade teksten på frontpanelet.

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

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. Fjern snavs indvendig i grillen ned i drypbakken.



ADVARSEL! Store mængder fedtrester 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 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.

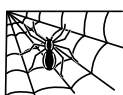
Drypbakken kan rengøres med spartel eller skraber. Fedtskålen kan udskiftes – og det bør ske efter behov.

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 eftersat min. hvert år – evt. med assistance af en specialist.

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



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

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

Brænder: Brænder er fremstillet af 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.

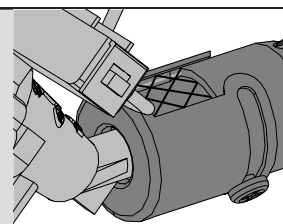
ADVARSEL! Pas på insekter som edderkopper

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

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



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



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

1. Skader med hårde genstande – Hårde genstande må ikke 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.



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.

Problemløsning

Problem	Mulig årsag	Løsning
Lav varme/lav flamme når der er drejet på høj.	Manglende tænding	Sørg for at instruktion for tænding er fulgt, samtidig med at der er sikret korrekt gastilførelse.
	Utilstrækkelig forvarmning	Grillen bør forvarmes 10-15 min. på max for alle hovedbrændere
Unormal opflamning/uens varme.	Flametaimer ikke ordentlig på plads	Se samlevejledning.
	Utilstrækkelig forvarmning	Grillen bør forvarmes 10-15 min. på max for hovedbrændere.
	Overskydende fedt og aske på flametaimer og drypbakke.	Rengør flametaimer og drypbakke regelmæssigt. Brug ikke alufolie i drypbakke. Se anvisning for rengøring.
Brænder med gul flamme samt lugt af gas.	Reder og net fra insekter i brænderrør.	Rengøring af brænder ved udtagning. Se generel anvisning for rengøring.
Bag- og sidebrænder vil ikke brænde ved tænding, men ved brug af tændstik.	Batteri færdig/forkert påsat.	Udskift til nyt batteri – isat rigtigt.
	Løse ledninger eller forkert påsat.	Check at ledning er korrekt påsat bag på tænding. Check øvrige forbindelser at de er korrekt påsatte.
Hovedbrænder brænder ikke med tænder, men ved brug af tændstik.	Brænderrør på tænding er snavset eller blokeret.	Rens brænderrør med en blød børste
Lyd fra regulator.	Kan ske på dage med høj temperaturer	Det er ikke en defekt og går ikke ud over ydelse eller sikkerhed. Vil blive normal igen ved almindelig temperatur.
Brænder ved siden af hinanden tænder ikke ved overløb.	Snavsede eller korroderede overløbsskinner.	Renses eller evt. udskiftes hvis påkrævet.
“Maling” skaller af indvendig i låg	Opbygget fedtlagring indvendigt..	Dette er ikke en defekt. Låget er emaileret og vil ikke skalle af. Afskalning er forårsaget af fedtresten som efter en periode bliver hårde og kan skalle af. Regelmæssig rengøring vil forhindre dette. Se vejledning om rengøring.
Ved højeste indstilling på brænder er ydelsen for lille.	Mangel på gas.	Kontroller beholdning i flaske.
	Gasslange er blokeret.	Rens eller evt. udskift slange
	Snavset eller blokeret dyse.	Rens dyse til brænder
	Insekter blokerer i gasrør	Rens gasrør – evt. med luft

Problem	Mulig årsag	Løsning
Infrarød brænder (hvis leveret) har tilbagebrænding (flash back) som har en hvæssende lyd som kan lyde som en blæselampe.	Keramikken er fyldt med fedt som kan blokere for huller til flamme.	Sluk for brænder og lad den afkøle i min. 5 minutter. Herefter tændes igen og lad brænder varme på max. temperatur i min. 5 minutter eller indtil at den keramiske overflade er jævnt rød af varme.
	Overophedning af brændere på grund af manglende ventilation. (for stort areal lukket af pande m.v.)	Varmeareal må max. være dækket med 75% med gryde/ pande. Sluk for brænder og lad afkøle i min. 2 min. inden der tændes igen.
	Revner i keramiske flade	Lad brænder afkøle inden man besigtiger skade på kakkeler. Hvis der findes skader på kakkeler skal den udskiftes inden den bruges på ny – kontakt forhandler.
	Utæt pakning rundt om keramik, eller utæthed i forbindelse med svejsning af brænderhus	Kontakt forhandler for at aftale reparation eller udskiftning.

OPBEVAR KØBSKVITTERING SOM BEVIS FOR GYLDIG GARANTIPERIODE

Bestilling af reservedele

Garantioplysning

MODEL: _____

KØBSDATO: _____

SERIENUMMER: _____

(Vejledning ved bestilling)

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

For at kunne behandle en reklamation skal følgende være oplyst:

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

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

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

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



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

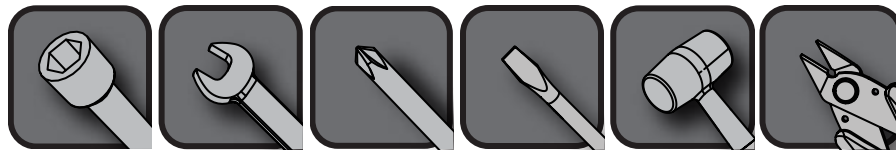


Sådan starter man!

1. Fjern alle grilldele, tilbehør og selve grilldelen fra kartonen. Åben låget på grillen og tag de dele ud som er pakket inde i selve grillen. Ved hjælp af oversigten kan man konstatere at alle dele er til stede.
2. Smid ikke emballage væk inden grillen er helt samlet og den fungerer tilfredsstillende.
3. Grillen bør samles der hvor den skal bruges, og brug emballage eller klæde som underlag for at forhindre ridser samt at dele bliver væk under samling af grillen.
4. De fleste 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

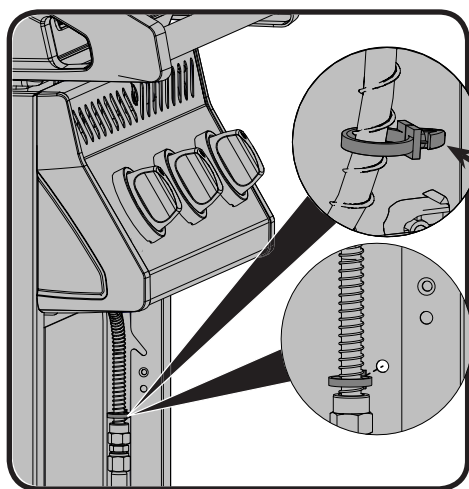


3/8" (10mm)

Korrekt tilslutning af slange



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



1 x N160-0002

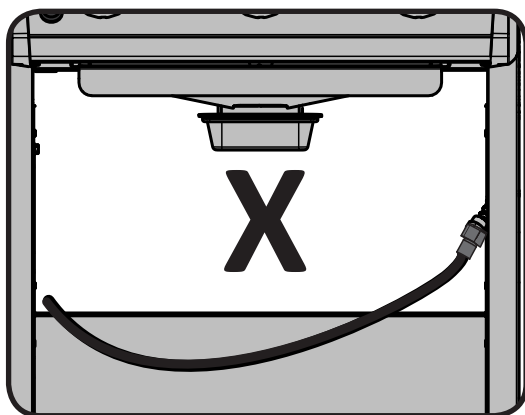
ADVARSEL! Slang fastgøres til sidepanel ved hjælp af de medfølgende clips.



ADVARSEL - BRANDFARE



ADVARSEL! Slange må ikke føres under drypbakke.



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

Tilslutning flaske

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

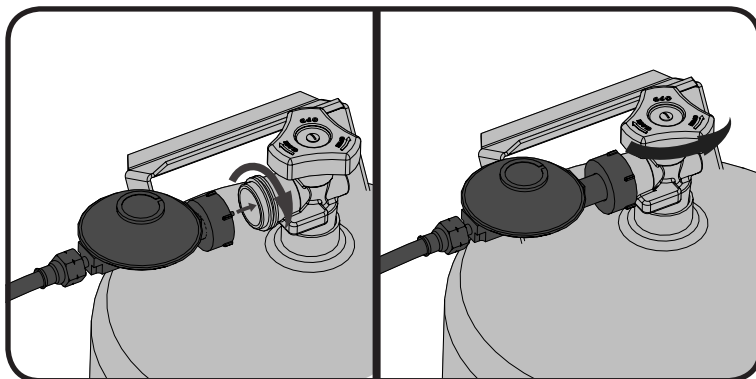


FIG. 1

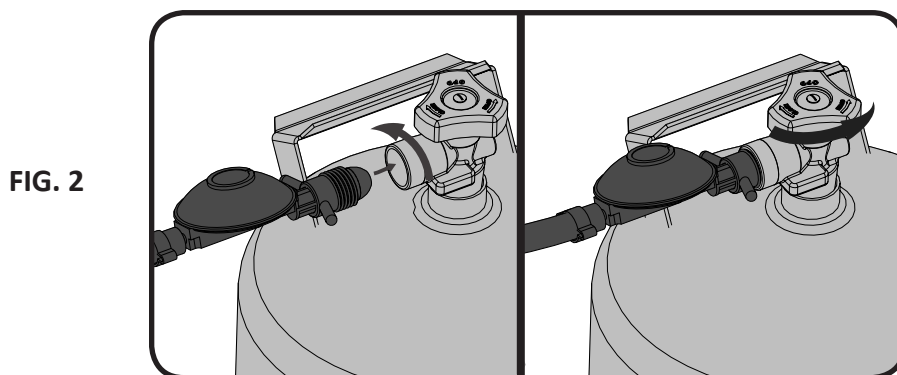


FIG. 2

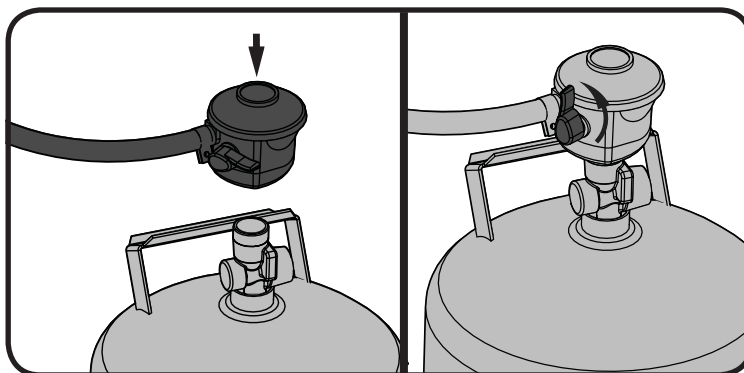


FIG. 3

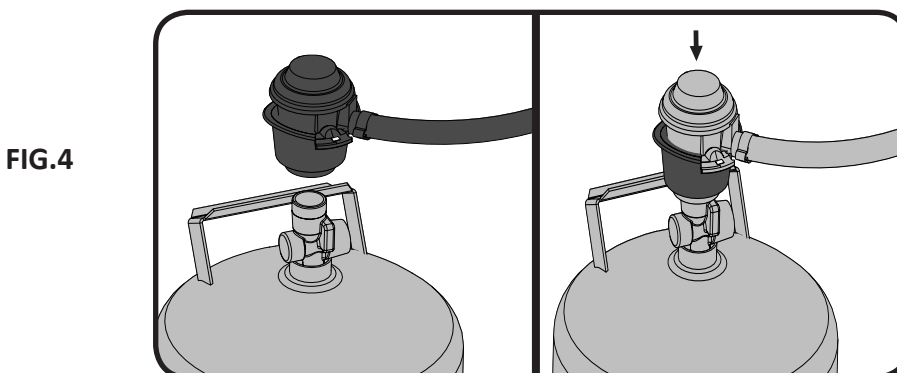


FIG. 4

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.

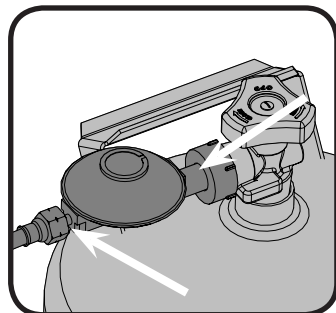
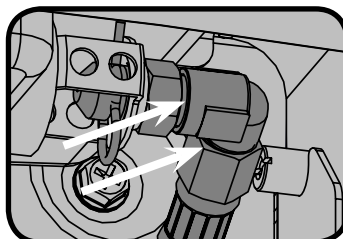
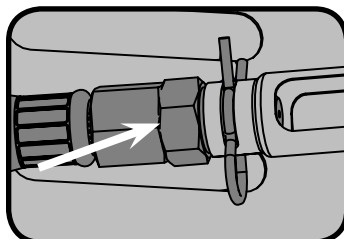
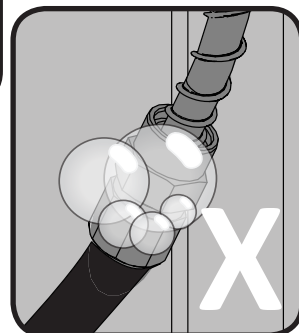
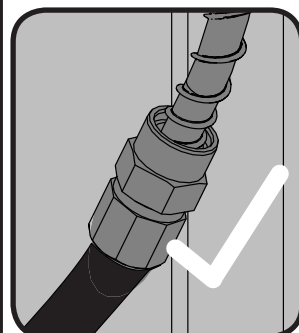
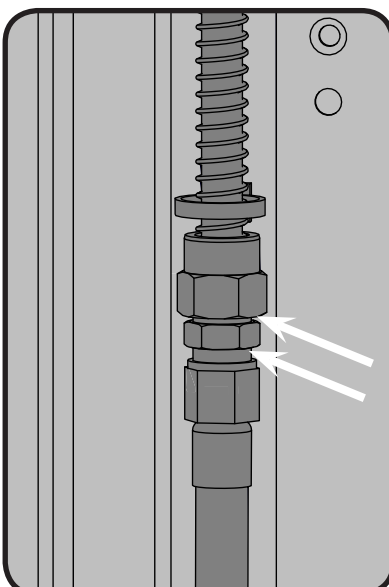
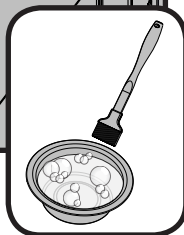
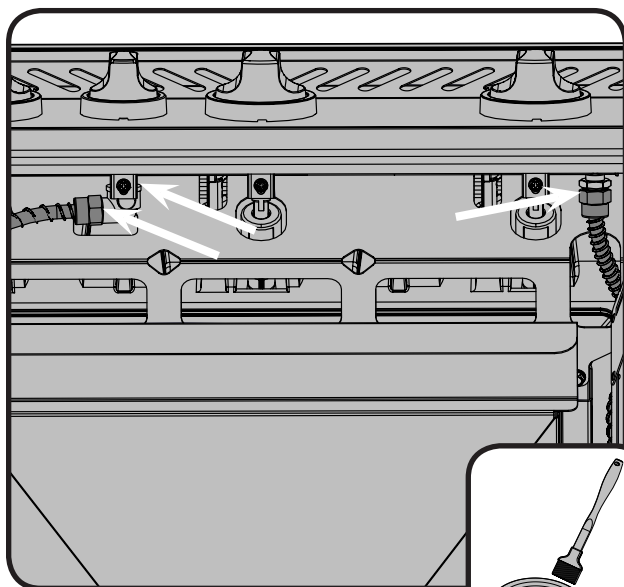


En blanding med 50/50 vand og sæbe påføres med børste på alle dele med gas – regulator, slange, gasrør, ventiler og samlinger.



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.



PARTS LIST 425 / 425SB

Item	Part #	Description	R425	R425SB
1	N135-0052-GY1HT	base casting	x	x
2	N305-0082	sear plate	x	x
3	N100-0044	main burner	x	x
4	N080-0372	cross light bracket	x	x
5	N570-0068	#14 x 1/2" screw stainless steel	x	x
6	N080-0368-GY1SG	bracket drip pan	x	x
7	N585-0103-GY1SG	heat shield control panel	x	x
8	N570-0118	1/4-20 x 3/8" screw	x	x
9	N010-0859-30	manifold assembly 30 mbar	x	
	N010-0859-37	manifold assembly 37 mbar	x	
	N010-0859-50	manifold assembly 50 mbar	x	
	N010-0861-30	manifold assembly 30 mbar		x
	N010-0861-37	manifold assembly 37 mbar		x
	N010-0861-50	manifold assembly 50 mbar		x
10	N720-0044	manifold flex connector	x	x
11	N255-0027	union fitting 3/8" - 3/8"	x	x
12	N530-0032	regulator -Germany	x	x
	N530-0033	regulator -Holland	x	x
	N530-0034	regulator -Spain/Finland/Norway/Denmark	x	x
	N530-0035	regulator -Sweden	x	x
	N530-0036	regulator -Italy	x	x
	N530-0037	regulator -United Kingdom	x	x
	N530-0038	regulator -France	x	x
	N530-0039	regulator -Hungary	x	x
	N530-0042	regulator -Switzerland	x	x
	N530-0043	regulator -Russia	x	x
	N530-0044	regulator -Poland	x	x
	N530-0046	regulator -Czech Republic	x	x
13	N475-0357	control panel	x	
	N475-0361	control panel		x
14	N570-0078	M4 x 8mm screw	x	x
15	N120-0032-GY0TX	end cap right	x	x
16	N120-0031-GY0TX	end cap left	x	x
17	N570-0076	#8 x 1/2" screw	x	x
18	N051-0011	control knob bezel large	x	x
19	N380-0021-CL	burner control knob large	x	x
20	N135-0050-GY1HT	left side lid casting	x	x
21	N135-0051-GY1HT	right side lid casting	x	x
22	N335-0082-BK2GL	black lid insert	x	x
23	N010-0867	lid handle	x	x
24	N080-0367-GY1HT	lid handle cover right	x	x
25	N080-0366-GY1HT	lid handle cover left	x	x
26	N570-0017	1/4-20 x 1/2" screw	x	x
27	N485-0026	clevis pin	x	x
28	N485-0021	cotter pin	x	x
29	N570-0113	1/4-20 x 5/8" screw	x	x

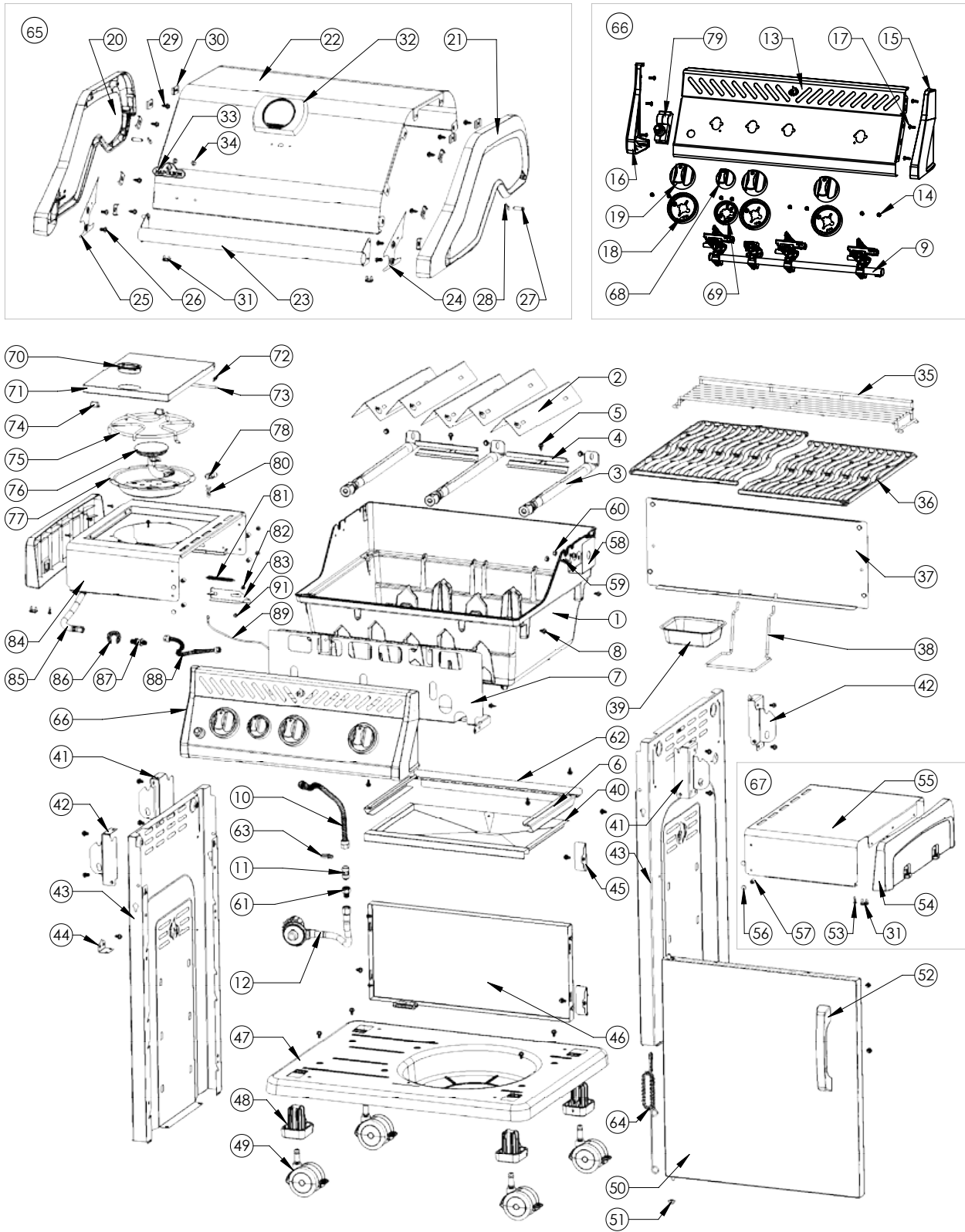
PARTS LIST 425 / 425SB

Item	Part #	Description	R425	R425SB
30	N735-0023	washer lid finishing	x	x
31	N510-0013	black silicone lid bumper	x	x
32	N685-0004	temperature gauge	x	x
33	N385-0307-SER	NAPOLEON logo	x	x
34	N450-0044	logo spring clips	x	x
35	N520-0040-BK2GL	warming rack	x	x
36	N305-0097	cooking grids	x	x
37	N200-0118-GY1SG	back cover	x	x
38	N160-0033-GY1SG	grease tray holder	x	x
39	N710-0062	grease tray aluminium	x	x
40	N710-0094	drip pan	x	x
41	N080-0365	bracket side shelf "B"	x	x
42	N080-0364	bracket side shelf "A"	x	x
43	N475-0356-GY1SG	left/right cart enclosure panel	x	x
44	N080-0378-GY1SG	pivot bracket	x	x
45	N080-0380-GY1SG	bracket magnet	x	x
46	N475-0363-GY1SG	rear cart enclosure panel	x	x
47	N590-0255-GY1SG	bottom shelf	x	x
48	N510-0015	caster plug	x	x
49	N130-0010	caster - each	x	x
50	N010-0869-BK1SG	cart door - black	x	x
51	N105-0011	door bushings	x	x
52	N325-0094	door handle	x	x
53	N570-0013	#8 x 5/8" screw	x	x
54	N120-0030-GY0TX	side shelf end cap	x	x
55	N590-0254	stainless steel side shelf	x	x
56	N570-0101	10-24 x 3/8" screw	x	x
57	N450-0039	10-24 nut	x	x
58	N475-0091	rotisserie mount	ac	ac
59	N570-0073	1/4-20 x 3/8" screw	ac	ac
60	N450-0006	1/4" - 20 nut	ac	ac
61	N255-0014	fitting	x	x
62	N080-0392-GY1SG	air deflector	x	x
63	N160-0002	hose retainer clip	x	x
64	N555-0025	lighting rod	x	x
65	N010-0874-BK	assembly lid	x	x
66	N475-0357P-30-SER	assembly control panel 30 mbar	x	
	N475-0357P-37-SER	assembly control panel 37 mbar	x	
	N475-0357P-50-SER	assembly control panel 50 mbar	x	
	N475-0361P-30-SER	assembly control panel 30 mbar		x
	N475-0361P-37-SER	assembly control panel 37 mbar		x
	N475-0361P-50-SER	assembly control panel 50 mbar		x
67	N590-0254-SER	assembly stainless steel side shelf	x	x
	N020-0151	main assembly baggie	x	x
68	N380-0020-RD	control knob small		x
69	N051-0012	control knob bezel small		x

PARTS LIST 425 / 425SB

Item	Part #	Description	R425	R425SB
70	Z325-0013	handle side burner lid		x
71	Z335-0007	side burner lid		x
72	Z485-0001	side burner pivot pin		x
73	Z580-0003	side burner lid pivot		x
74	Z430-0002	magnetic catch		x
75	Z305-0008	side burner grate		x
76	Z100-0002	side burner		x
77	Z710-0004	side burner plate		x
78	N455-0058	side burner orifice #69		p
79	N357-0013	electronic ignition - 1 spark		x
80	N160-0023	side burner hose orifice retainer clip		x
81	N630-0006	extension spring		x
82	Z570-0023	shoulder screw 10-24 x 6mm		x
83	N390-0007	latch side burner shelf		x
84	N010-0871	side burner shelf assembly		x
85	N345-0023	side burner hose		x
86	N105-0017	bushing		x
87	Z255-0002-1	fitting side burner hose		x
88	N720-0079	side burner supply tube		x
89	N750-0016	electronic ignition lead		x
90	Z450-0009	10 - 40 locking nut		x
	N590-0261	condiment basket	ac	ac
	69712	rotisserie kit-CE	ac	ac
	69713	rotisserie kit-GB	ac	ac
	68161	vinyl cover	ac	ac
	68425	vinyl cover folded side shelves	ac	ac
	56018	stainless steel griddle	ac	ac
	67731	charcoal tray	ac	ac
	62007	grease trays foil (5 pieces)	ac	ac

x - standard ac - accessory



PARTS LIST 425SIB

Item	Part #	Description	R425SIB	R425SIBPBE
1	N135-0052-GY1HT	base casting	x	x
2	N305-0082	sear plate	x	x
3	N100-0044	main burner	x	x
4	N080-0372	cross light bracket	x	x
5	N570-0068	#14 x 1/2" screw stainless steel	x	x
6	N080-0368-GY1SG	bracket drip pan	x	x
7	N585-0103-GY1SG	heat shield control panel	x	x
8	N570-0118	1/4-20 x 3/8" screw	x	x
9	N010-0861-30	manifold assembly 30 mbar	x	x
	N010-0861-37	manifold assembly 37 mbar	x	x
	N010-0861-50	manifold assembly 50 mbar	x	x
10	N720-0044	manifold flex connector	x	x
11	N255-0027	union fitting 3/8" - 3/8"	x	x
12	N530-0032	regulator -Germany	x	x
	N530-0033	regulator -Holland	x	x
	N530-0034	regulator -Spain/Finland/Norway/Denmark	x	x
	N530-0035	regulator -Sweden	x	x
	N530-0036	regulator -Italy	x	x
	N530-0037	regulator -United Kingdom	x	x
	N530-0038	regulator -France	x	x
	N530-0039	regulator -Hungary	x	x
	N530-0042	regulator -Switzerland	x	x
	N530-0043	regulator -Russia	x	x
	N530-0044	regulator -Poland	x	x
	N530-0046	regulator -Czech Republic	x	x
13	N475-0358	control panel	x	
	N475-0438-BK1GL	control panel / panneau de contrôle		x
14	N570-0078	M4 x 8mm screw	x	x
15	N120-0032-GY0TX	end cap right	x	x
16	N120-0031-GY0TX	end cap left	x	x
17	N570-0076	#8 x 1/2" screw	x	x
18	N051-0011	control knob bezel large	x	x
19	N380-0021-CL	burner control knob large	x	
	N380-0031-BK	burner control knob large / bouton de contrôle grande		x
20	N135-0050-GY1HT	left side lid casting	x	x
21	N135-0051-GY1HT	right side lid casting	x	x
22	N335-0081	lid insert	x	
	N335-0082-BK2GL	lid insert / couvercle		x
	N335-0102-BK2GL	black lid insert - ADI		x
23	N010-0867	lid handle	x	x
24	N080-0367-GY1HT	lid handle cover right	x	x
25	N080-0366-GY1HT	lid handle cover left	x	x
26	N570-0017	1/4-20 x 1/2" screw	x	x
27	N485-0026	clevis pin	x	x
28	N485-0021	cotter pin	x	x
29	N570-0113	1/4-20 x 5/8" screw	x	x

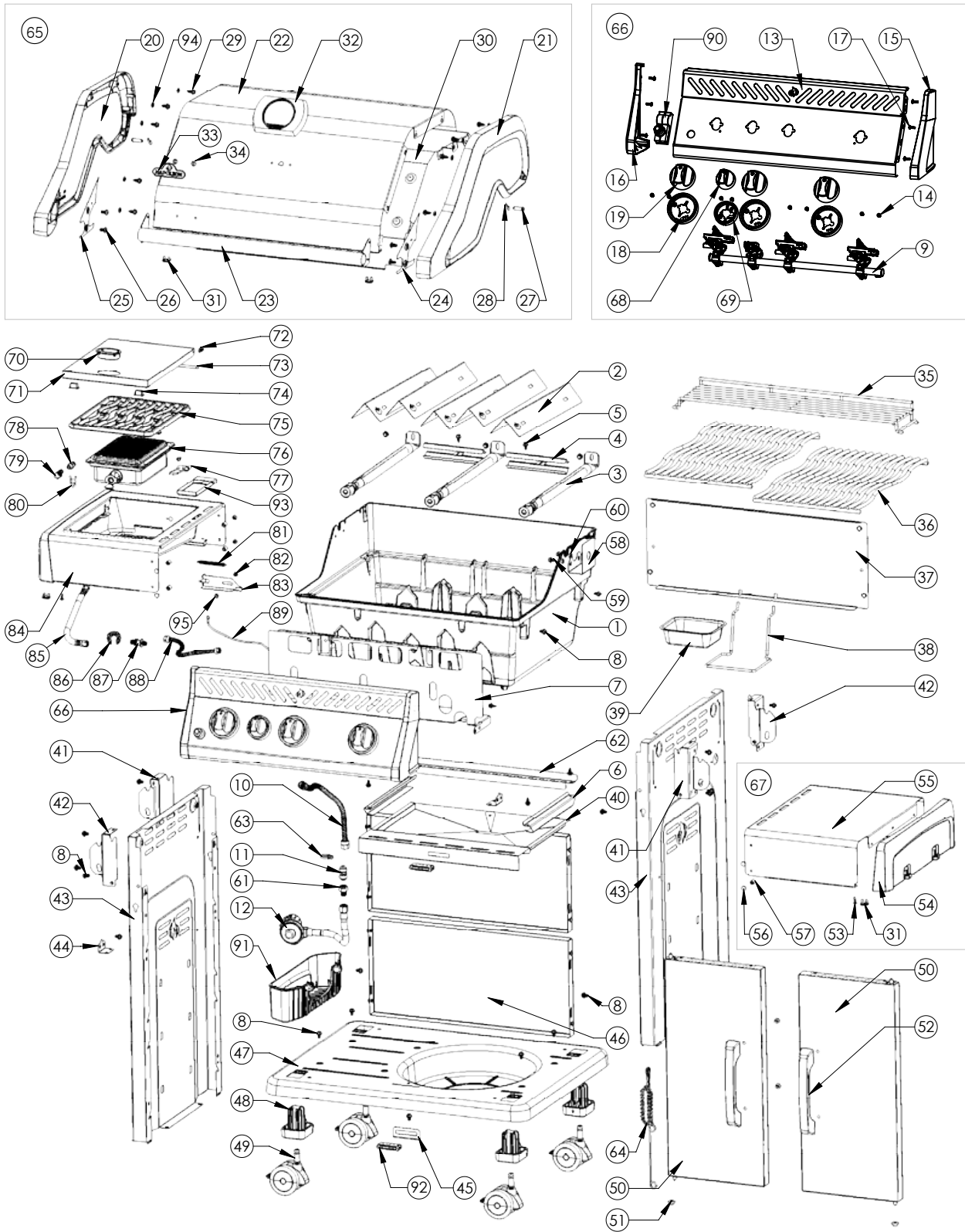
PARTS LIST 425SIB

Item	Part #	Description	R425SIB	R425SIBPBE
30	N585-0104	heat shield	x	x
31	N510-0013	black silicone lid bumper	x	x
32	N685-0004	temperature gauge	x	
	N685-0022	temperature gauge - ADI		x
33	N385-0307-SER	NAPOLEON logo	x	x
34	N450-0044	logo spring clips	x	x
35	N520-0041	warming rack	x	x
36	N305-0096	cooking grids	x	x
37	N200-0118-GY1SG	back cover	x	x
38	N160-0033-GY1SG	grease tray holder	x	x
39	N710-0062	grease tray aluminium	x	x
40	N710-0096	drip pan	x	x
41	N080-0365	bracket side shelf "B"	x	x
42	N080-0364	bracket side shelf "A"	x	x
43	N475-0356-GY1SG	left/right cart enclosure panel	x	x
44	N080-0378-GY1SG	pivot bracket	x	x
45	N080-0387-GY1SG	bracket magnet	x	x
46	N475-0363-GY1SG	rear cart enclosure panel	x	x
47	N590-0255-GY1SG	bottom shelf	x	x
48	N510-0015	caster plug	x	x
49	N130-0010	caster - each	x	x
50	N010-0868	cart door	x	
	N010-0964	black cart door / porte pour chariot noir		x
51	N105-0011	door bushings	x	x
52	N325-0094	door handle	x	x
53	N570-0013	#8 x 5/8" screw	x	x
54	N120-0030-GY0TX	side shelf end cap	x	x
55	N590-0254	stainless steel side shelf	x	
	N590-0280-BK1HR	black side shelf / tablette latérale en noir		x
56	N570-0101	10-24 x 3/8" screw	x	x
57	N450-0039	10-24 nut	x	x
58	N475-0091	rotisserie mount	ac	ac
59	N570-0073	1/4-20 x 3/8" screw	ac	ac
60	N450-0006	1/4" - 20 nut	ac	ac
61	N255-0014	fitting	x	x
62	N080-0392-GY1SG	air deflector	x	x
63	N160-0002	hose retainer clip	x	x
64	N555-0025	lighting rod	x	x
65	N010-0874-SS	assembly lid	x	
	N010-0874-BK	assembly lid / ensemble couvercle		x
66	N475-0358P-30-SER	assembly control panel 30 mbar	x	
	N475-0358P-37-SER	assembly control panel 37 mbar	x	
	N475-0358P-50-SER	assembly control panel 50 mbar	x	
	N475-0438P-30-SER	assembly control panel 30 mbar		x
	N475-0438P-37-SER	assembly control panel 37 mbar		x

PARTS LIST 425SIB

Item	Part #	Description	R425SIB	R425SIBPBE
	N475-0438P-50-SER	assembly control panel 50 mbar		x
67	N590-0254-SER	assembly stainless steel side shelf	x	
	N590-0280-SER	assembly black side shelf / ensemble tablette latérale noir		x
	N020-0151-CE	main assembly baggie	x	x
68	N380-0020-RD	control knob small	x	
	N380-0032-BK	control knob small / bouton de contrôle petite		x
69	N051-0012	control knob bezel small	x	x
70	Z325-0013	handle side burner lid	x	x
71	Z335-0007	side burner lid	x	
	N335-0099-BK1HR	side burner lid / couvercle de brûleur latéral		x
72	Z485-0001	side burner pivot pin	x	x
73	Z580-0003	side burner lid pivot	x	x
74	Z430-0002	magnetic catch	x	x
75	N305-0098	side burner grate	x	x
76	N100-0053	side burner	x	x
77	N240-0037	side burner electrode	x	x
78	N455-0058	side burner orifice #69	x	x
79	N255-0064	elbow fitting 1/4" flare	x	x
80	N160-0023	side burner hose orifice retainer clip	x	x
81	N630-0006	extension spring	x	x
82	Z570-0023	shoulder screw 10-24 x 6mm	x	x
	Z450-0009	10 - 40 nut / écrou 10 - 40	x	x
83	N390-0007	latch side burner shelf	x	
	N390-0009-BK1SG	latch side burner shelf / loquet de brûleur latéral		x
84	N010-0872	side burner shelf assembly	x	
	N010-0963	side burner shelf assembly / tablette de brûleur latéral		x
85	N345-0022	side burner hose	x	x
86	N105-0017	bushing	x	x
87	Z255-0002-1	fitting side burner hose	x	x
88	N720-0079	side burner supply tube	x	x
89	N750-0016	electronic ignition lead	x	x
90	N357-0013	electronic ignition - 1 spark	x	x
91	N590-0261	condiment basket	x	x
92	N430-0002	magnetic catch	x	x
93	N710-0095	side burner drip pan	x	x
94	N735-0002	lock washer	x	x
95	Z450-0009	10 - 40 locking nut	x	x
	69712	rotisserie kit-CE	ac	ac
	69713	rotisserie kit-GB	ac	ac
	68161	vinyl cover	ac	ac
	68425	vinyl cover folded side shelves	ac	ac
	56018	stainless steel griddle	ac	ac
	67731	charcoal tray	ac	ac
	62007	grease trays foil (5 pieces)	ac	ac

x - standard ac - accessory



Notes

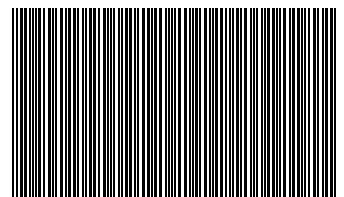


Notes





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
Units, Canada et international.



N415-0365CE-DK