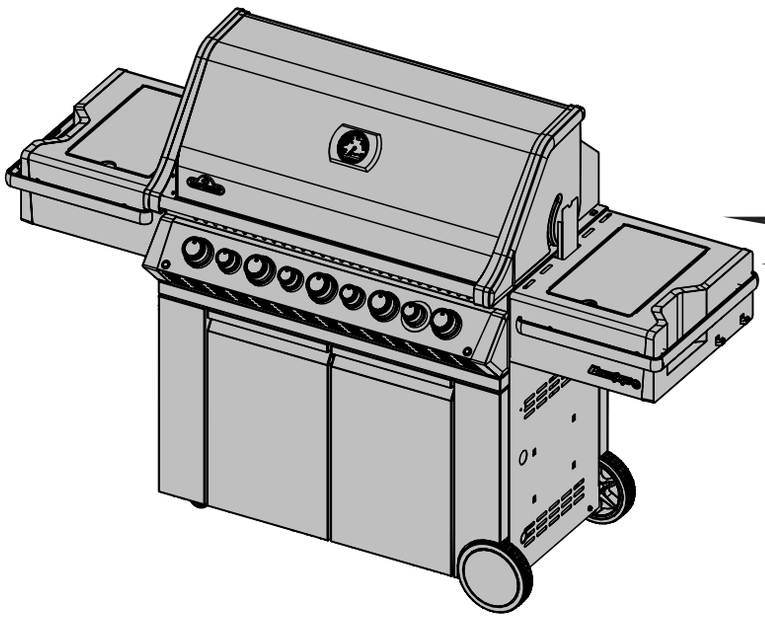
Denne grill må kun benyttes udendørs – og ikke i et område uden god ventilation eller indendørs i udestue eller andet lukket rum.

NAPOLEON

NOTER SERIENUMMER FRA KARTONNEN

SERIE NUMMER
XXXXXX000000
MODEL NR.



PG.19

MÅ IKKE DROPPES

PRO665

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.

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

CE

Quality System Certified To ISO 9001-2008

N415-0423CE-DK OCT 06.16

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

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

NAPOLEON GASGRILL GARANTI

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

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

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

Betingelser og begrænsninger :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

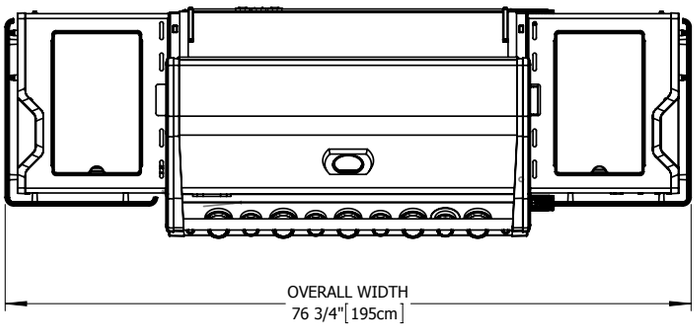
NAPOLEON er ikke ansvarlig for udgifter til fragt, løn eller afgifter.

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

Sikker brug

- Denne grill skal samles nøje efter vejledning for denne grillmodel. Hvis man modtager grillen i samlet tilstand, bør man sikre sig at grillen er samlet korrekt, og gennemføre den beskrevne lækagetest inden ibrugtagning.
- Læs hele vejledningen inden at man tager grillen i brug første gang.
- Grillen må ikke på nogen måde ændres i konstruktion.
- Følg nøje betjeningsvejledning for optænding af grillen.
- Hvis grillen ikke benyttes bør der lukkes for gassen ved regulator på gasflaske.
- Hold børn og dyr væk fra den varme grill. Børn må ikke kravle ind i grillen.
- Børn bør instrueres om at grillen kan være farlig hvis den ikke behandles efter vejledning og er ikke legetøj.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret af en person med ansvar for deres sikkerhed.
- Hold grillen under opsyn så længe den er i brug og varm.
- Grillen bør ikke flyttes så længe den er i brug eller er varm.
- Denne grill er kun til privat brug.
- Denne gasgrill må ikke installers 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.

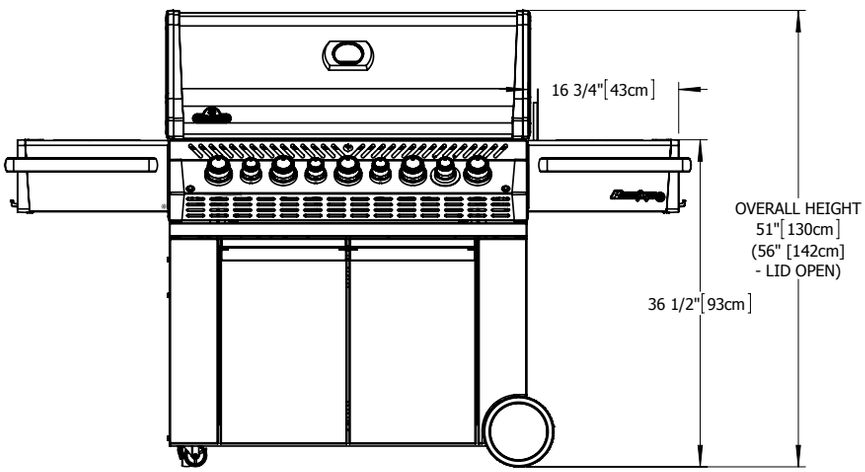
DIMENSIONS

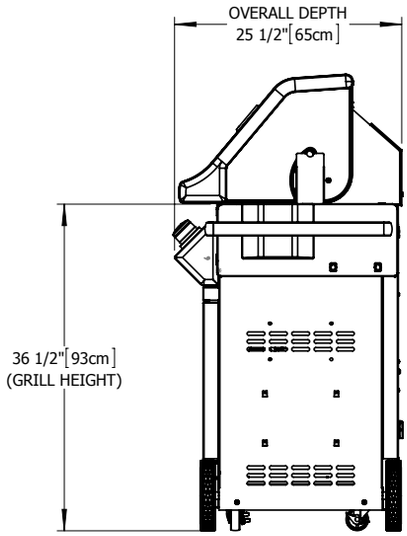


PRO665 GRILL

GRILL SIZE: 665 in^2 (4324 cm^2)
WARMING RACK SIZE: 345 in^2 (2185 cm^2)

ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE





Korrekt bortskaffelse af dette produkt.

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

Gasflaske

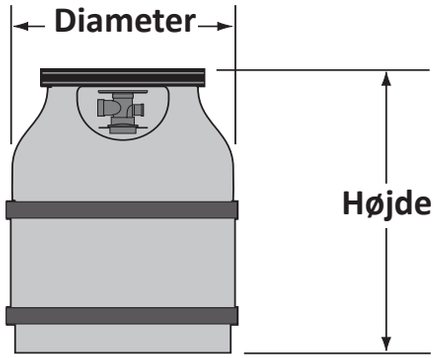
Der må kun benyttes gasflasker som er godkendt efter nationale bestemmelser, Min. gasflaske for propan er 6 kg. For maksimal ydelse bør grillen anvendes med propane gas. Vær sikker på at gasflaske og regulator kan yde tilstrækkelig med gas som der er behov for til denne grill. Søg evt. hjælp hos forhandler.

- 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.

Eksempel for flaske



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 tætne 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

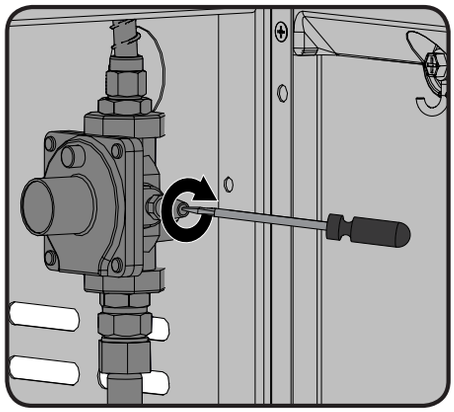
Brænder	Dysestørrelse		(Gross) Varmeydelse (Total)	Gasforbrug (Total)	
	I	II	I/II	I	II
Hoved	#60	1.45mm	19.0 kW	1400 g/hr	1805 L/hr
Bag	1.25mm	#50	5.5 kW	400 g/hr	522 L/hr
Side (Infra Rød)	#58	1/16”	4.0 kW	291 g/hr	380 L/hr
Til rygning	#67	#56	2.5 kW	182 g/hr	237 L/hr

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

Gas Category	^{I}3B/P(30)	^{I}3+(28-30/37)	^{I}3B/P(37)	^{I}3B/P(50)	^{I}2H	^{I}2E	^{I}2E+
Orifice Sizes(see above)	I	I	I	I	II	II	II
Gases / Pressures	Butane and Propane at 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Butane and Propane at 37mbar	Butane and Propane at 50mbar	G20 at 20mbar	G20 at 20/25 mbar	G20/G25 at 20/25 mbar
Countries	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	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, LU, PL	BE,FR

Der må ikke ændres på regulator, og kun anvende den regulator som medfølger eller er foreskrevet. Denne grill er forsynet med en intern regulator. Den interne regulator har et udgangstryk for brutan/ propan på 24,5 mbar og 18,5 mbar for naturgas og må ikke ændres. Ved uskiftning af regulator må kun benyttes typer i henhold til vejledning.

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



Forholdsregler ved elektricitet

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

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

Vejledning i lækagetest

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

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

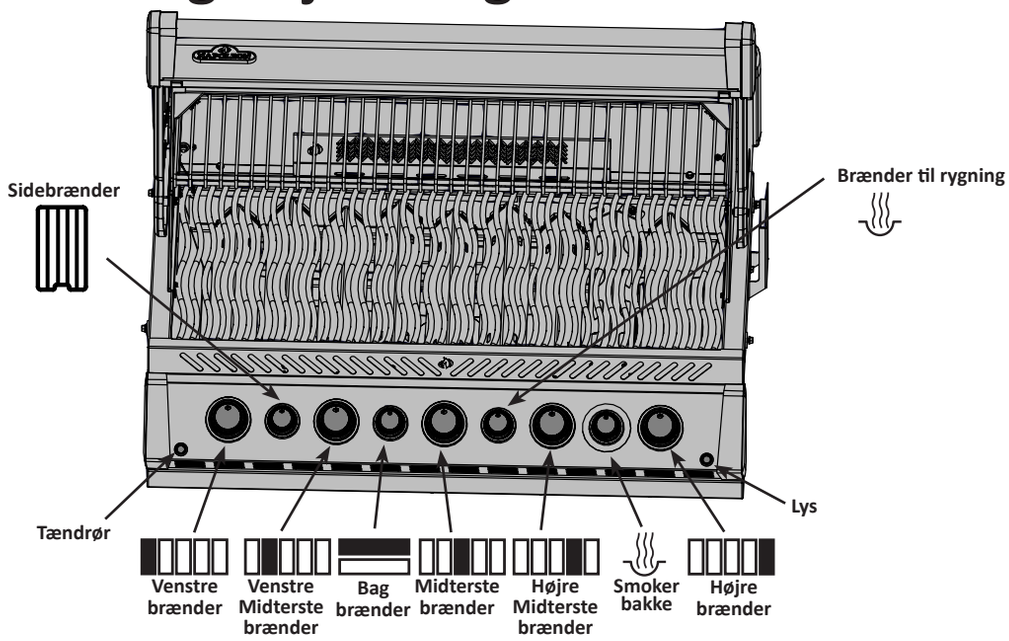
Lækagetest: Dette bør ske inden grillen tages i brug første gang, med jævne mellemrum og hver gang at grillen er efterset eller dele udskiftet. Der må ikke ryges når denne test foretages, og fjern alle former for muligheder for antændelse. Se diagram for områder som bør lækagetestes . Alle kontrolknapper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

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

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

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

Optændingsvejledning



HUSK! **Låget skal være åbent!**

Off instilling

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

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

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

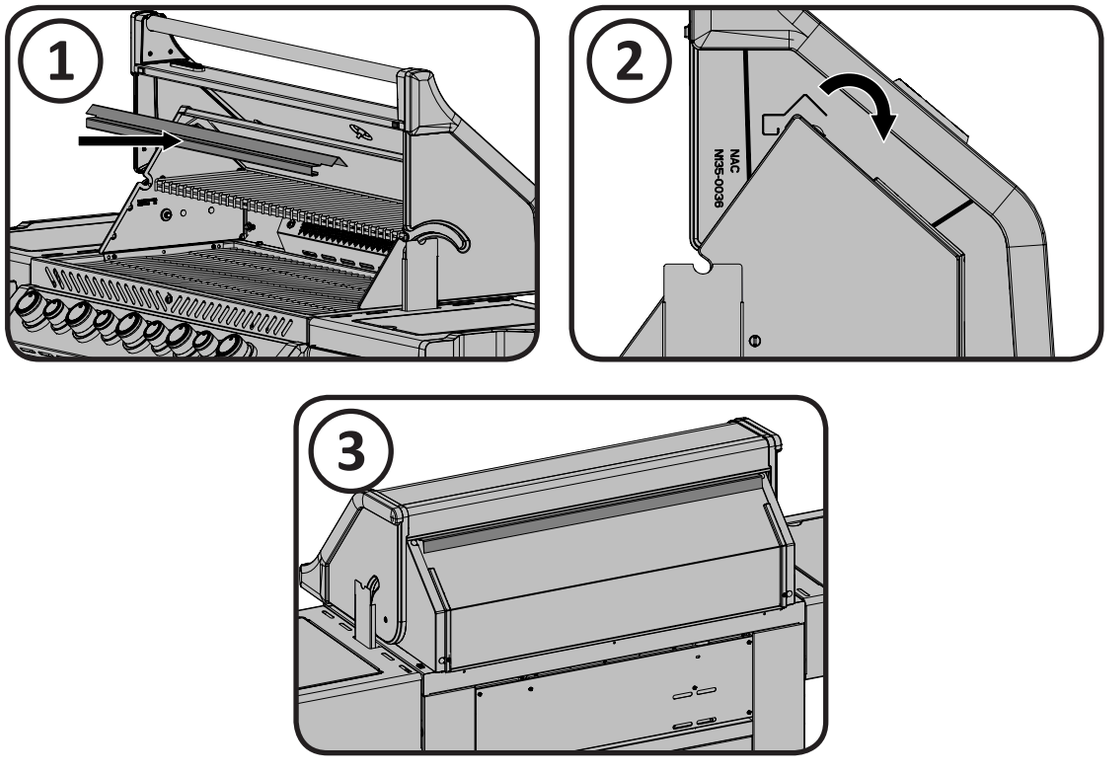
Vejledning for tilberedning

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

Placer Ikke denne grill i områder med stærk vind. Stærk vind kan påvirke tilberedningen af mad på grillen. I specielle tilfælde med konstant stærk vind, som kommer bag ind i grillen, kan betyde at varmen bevæges mod fronten af grillen ved kontrolpanel. Det kan betyde at kontrolpanel bliver specielt varmt at røre ved, og reguleringsknapper kan smelte.

Napoleon tilbyder som tilbehør en vindskærm som vist nedenfor. Hvis man benytter denne vindskærm undgår man de uhensigtsmæssige høre temperaturer.

BEMÆRK ! Napoleon er ikke ansvarlig for følgevirkninger som følge af stærk vind eller utilstrækkelig ventilation.



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

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

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

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

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

Brug af 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 ø250 – 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 overhold ,er ikke omfattet af garantien.

Infrarød varme

De fleste mennesker er ikke klar over at den varmekilde vi er mest bekendt med – vor sol, opvarmer jorden med hovedsalig 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 eksistere. De fleste materialer absorbere 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 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 udskåret så det kan lægges fladt på grillen. Det hjælper til et hurtigere og mere jævnt resultat. Ønsker man en ekstra smagoplevelse kan man benytte Napoleon flis- ryger
Koteletter	Mellem varme	6 min. hver side	Skær det overskydende fedt væk inden grillning. Vælg tykkere koteletter for et mere saftigt resultat
Spare ribs	Høj varme i 5 min. - gøres færdig på laveste indstilling	20 min. pr. side Vendes ofte	Vælg ribben som er enkle og kødfulde. Grill indtil kødet let trækkes fra benet
Lamme koteletter	Høj varme i 5 min. Mellem til færdiggørelse	15 min. pr. side	Skær overskydende fedt væk inden grillning. Vælg ikke for små koteletter
Hot dogs	Mellem til lav	4-6 min.	Vælg god kvalitet med højt kødindhold. Vælg gerne forskellige typer

Vejledning for rengøring og vedligeholdelse

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

ADVARSEL! For at undgå forbrænding bør man kun efterse sin grill når den er afkølet og kold. Undgå direkte kontakt med varme flader. Vær sikker på at alle brændere er slukket. Gør grillen ren i et område som er velegnet. Brug ikke ovnrens til rengøring af denne grill. Brug ikke en selvrensende ovn til at rengøre riste og andre dele. Barbecue sauce og salt kan være ætsende, og bør derfor fjernes jævnligt 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 boblebade 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: Grillriste og brødhylde gores nemmest rene med en blød messingbørste under opvarmingsperioden. Ståluld kan bruges ved fastbrændte rester. Det er normalt at rustfrie riste (hvis leveret) efter opvarmning til høje temperaturer vil ændre farve permanent.

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

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

ADVARSEL! Store mængder 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 rensemiddel til rustfri stål – uden slibemiddel. Tør i retning af stålets struktur. Ved løbende brug vil rustfri stål ændre karakter og i forbindelse med opvarmning ændres farve til gylden og brunlig. Denne ændring har ingen indflydelse på kvalitet og grillens funktion.. Emaljerede dele må behandles med speciel forsigtighed. Emaljerede dele har en glasagtig overflade, og vil skalle af ved slag. Reparationssæt af emalje kan købes.

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

Vejledning for vedligeholdelse

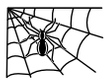
Vi anbefaler at denne gas grill bliver grundig efterset min. hvert år – evt. med assistance af en specialist.

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! 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.

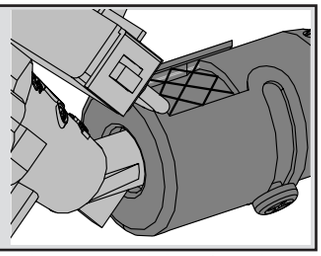


ADVARSEL! Pas på insekter som edderkopper

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 keramikkens 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 aldring 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

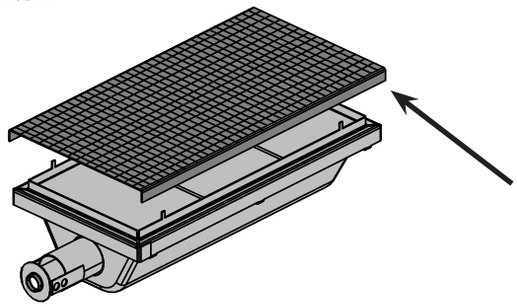
ii) Brug ikke infrarød brænder udendørs når det regner

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 fedtrester på keramikken skal det brændes væk ved max. temperatur i ca. 5 min. med åbent låg eller til at det er brændt væk.



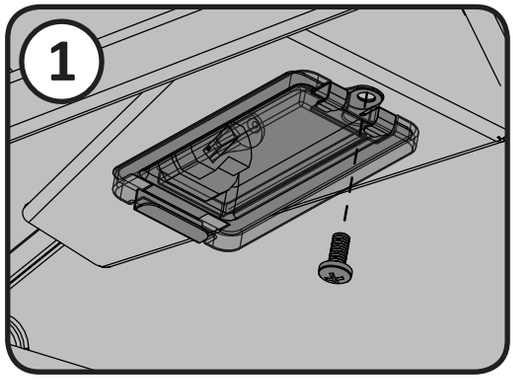
Udskiftelig skærm N565-0002

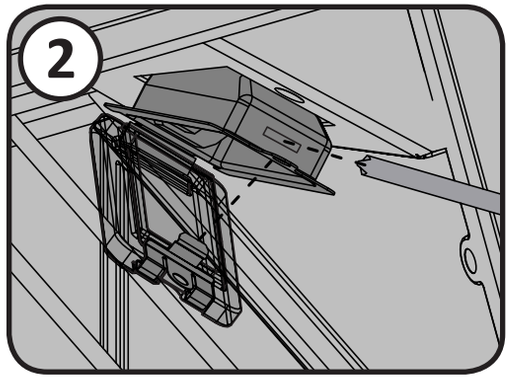
ADVARSEL! Gasslange bør jævnlig efterses for beskadigelse, revner, slid m.v. Hvis slange ikke er i orden må grillen ikke benyttes før slange er udskiftet med ny DG-godkendt slange.

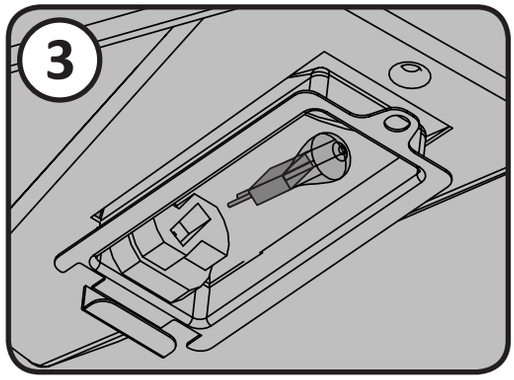
Støbt aluminium: Rengøres jævnligt med varmt sæbevand. Aluminium ruster ikke, men høje temperaturer samt påvirkning fra vejret kan forårsage oxidering på overfladen. Det viser sig med hvide pletter på den støbte overflade. Hvis det ikke kan fjernes med almindelig rengøring kan det være nødvendigt med 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.

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

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







Fejlfinding

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

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

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
- Arbejdsløn 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 bekyttelse. 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.

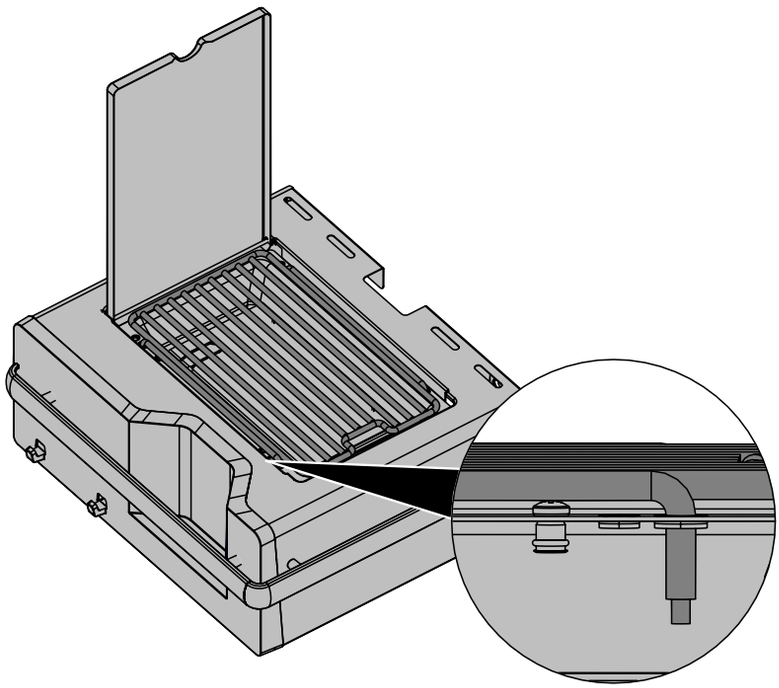
4. **De fleste rustfri dele er forsynet med en beskyttelsesfilm fra fabrikken, og som skal fjernes inden grillen tages i brug. Den beskyttende folie er fjernet fra nogle af delene under fremstillingen af grillen, og kan have efterladt en rest som kan opfattes som ridser eller pletter. Disser rester kan 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.

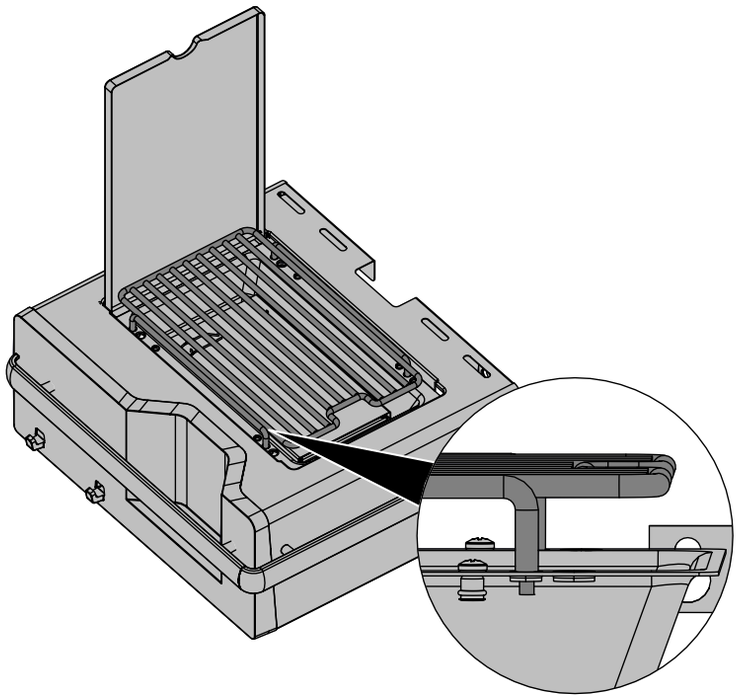
Hvis der er spørgsmål til samling af grillen, eller man mener der mangler dele/beskadiget dele bør man kontakte sin forhandler omgående.

Værktøj medfølger ikke

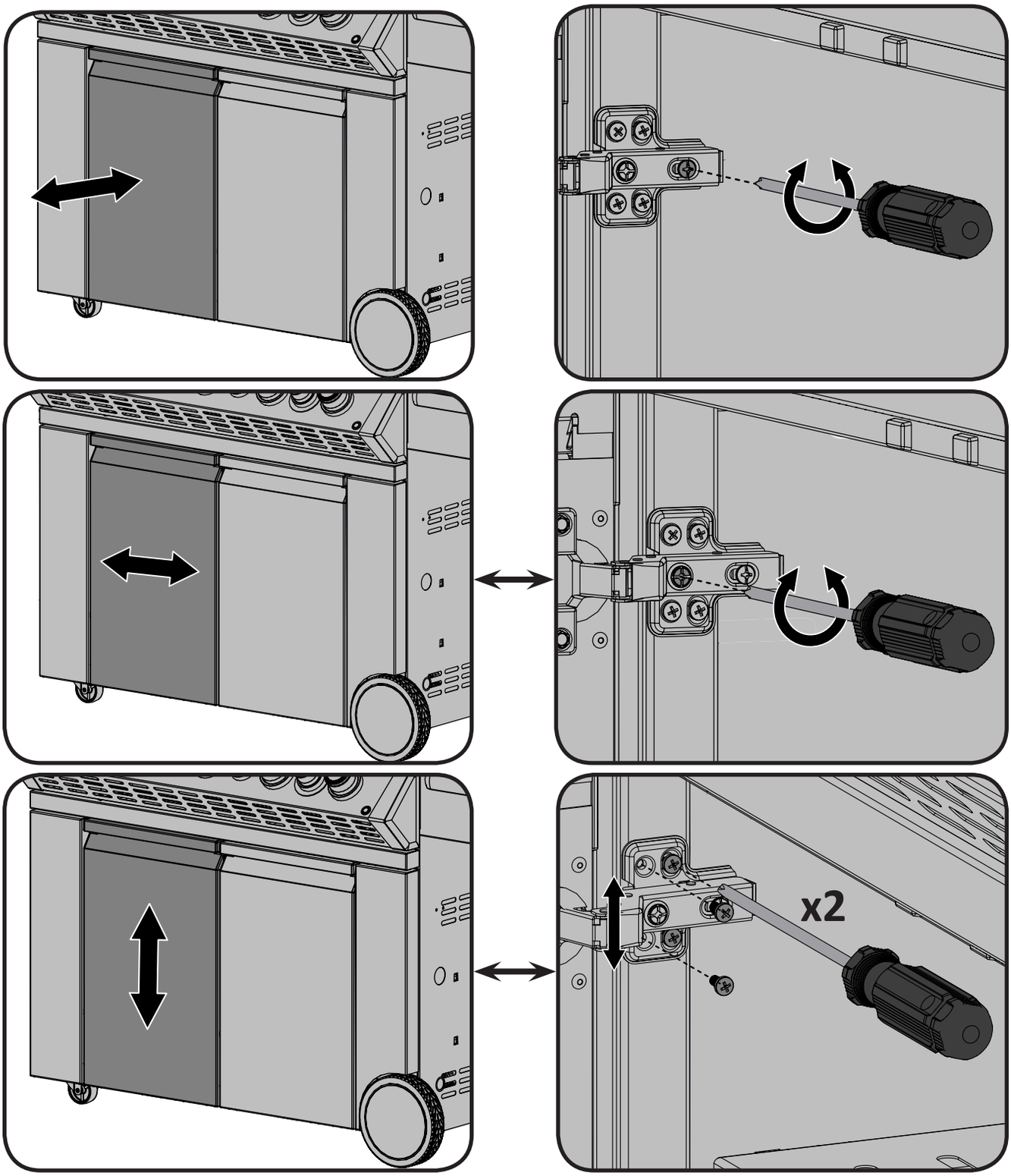
10 mm

Placering af rist: Risten kan placeres i to forskellige højder. Den laveste placering er ved brug af potter og pander. Den højere placering bruges ved svitsning af kød. Når man skifter mellem de to højder skal man sørge for at der slukket for brænder samt risten er afkølet. Når låget skal lukkes skal risten være i laveste position.





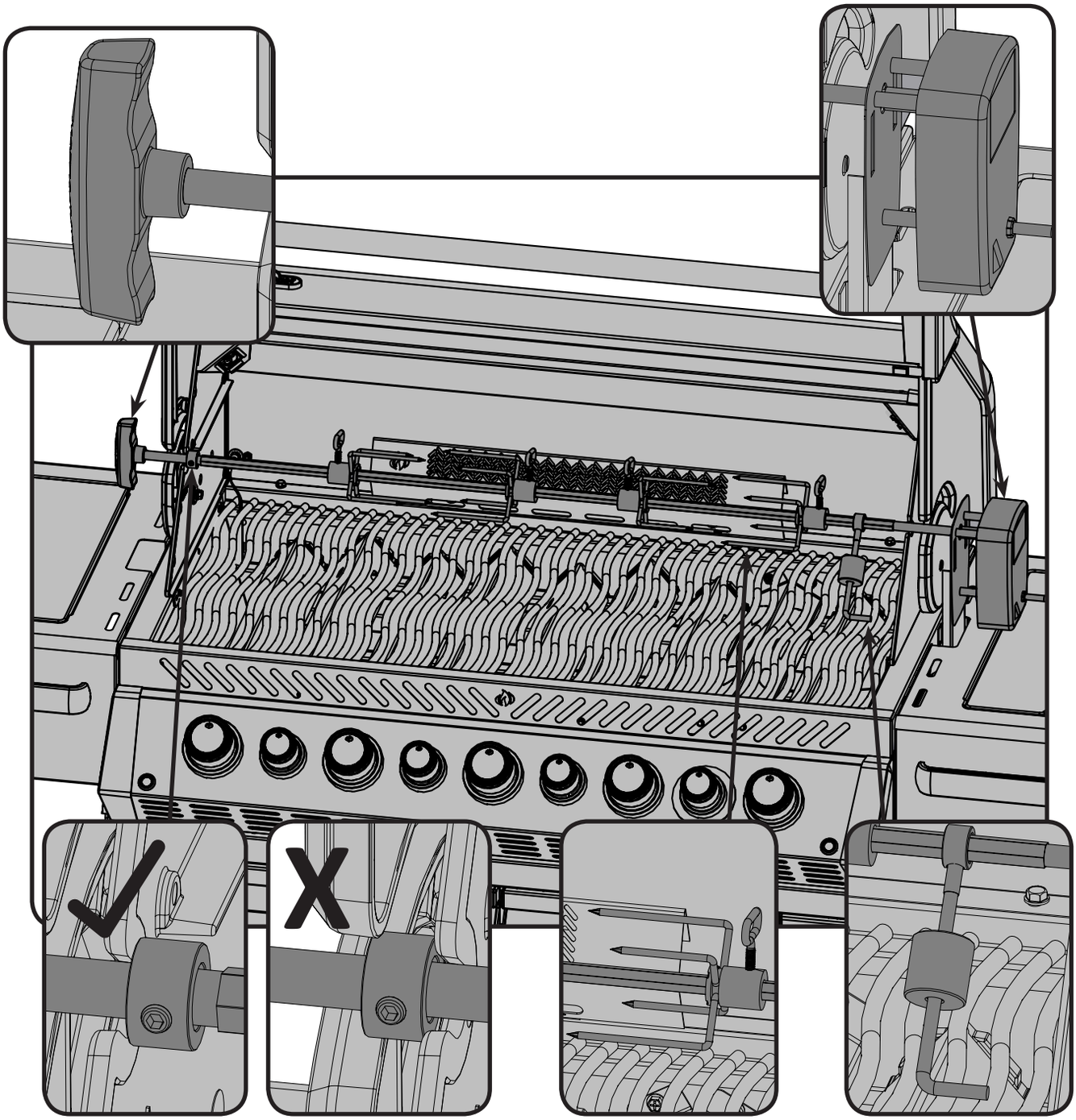
Låger er blevet indstillet på fabrikken. Hvis grillen bliver flyttet eller stillet på ujævnt underlag kan det dog være nødvendigt med yderlig indstilling. Følg nedenstående vejledning for indstilling af hængsler.



Spid/motor sæt samlevejledning

(tilbehør)

Oversigt med dele til spid/motor sæt



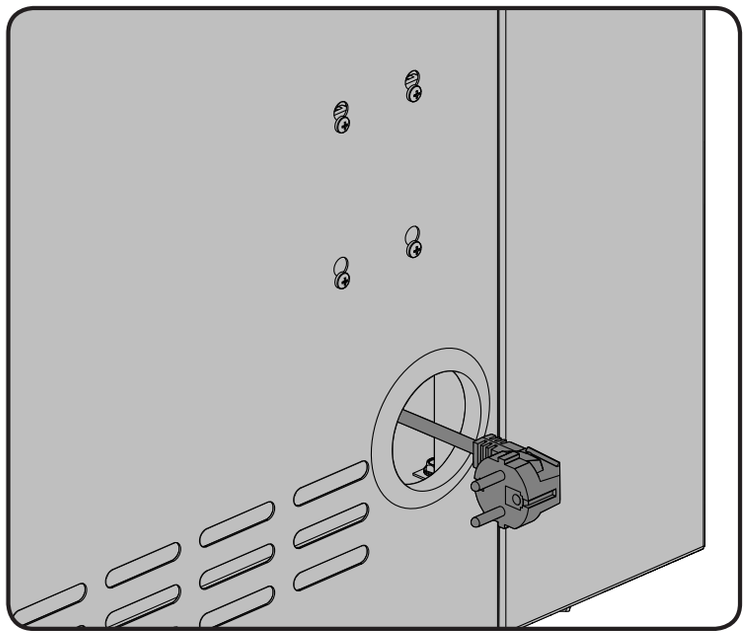
Vær sikker på at stop-bøsninger er strammet på inderside af støbt låg.

El-tilslutning til indvendig lys

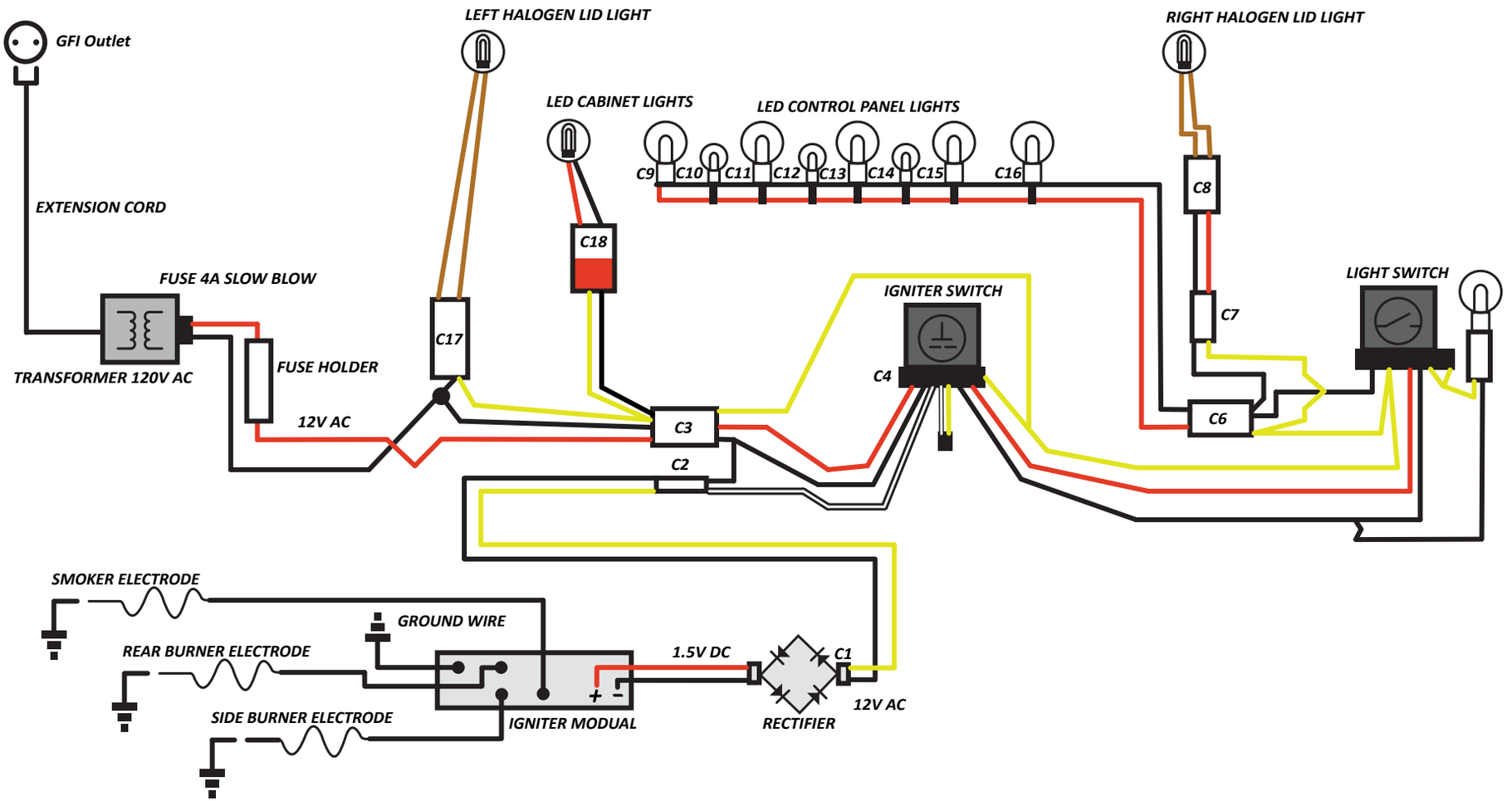
ADVARSEL! For at undgå stød m.v. må man kun benytte godkendte el-tilslutninger.

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

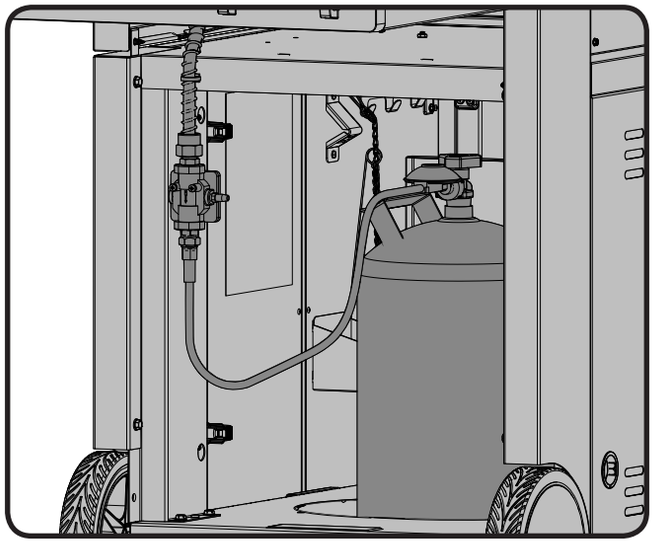
- Være sikker på at der benyttes el-ledning som er godkendt til udendørs brug.
- Ledning og stikkontakt må ikke komme i vand eller anden væske.
- Hold ledning væk fra gangstier m.v.
- Ledning bør ikke hænge på skarpe kanter eller i berøring med varme flader.



ELECTRICAL CIRCUIT DIAGRAM (PRO665 MODEL)



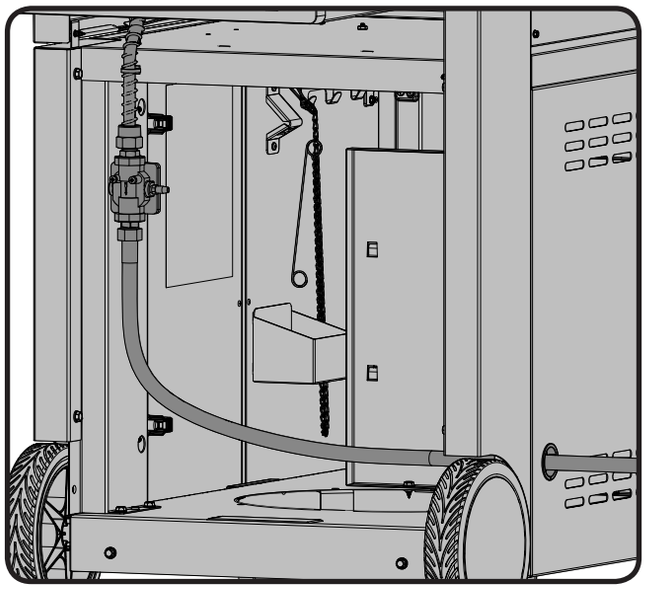
Korrekt tilslutning af slange



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

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

Korrekt tilslutning af slange



ADVARSEL! Installationer skal udføres af gasfaglig personale, og alle gasforbindelser bør lækagetestes inden brug.

Tilslutning flaske

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

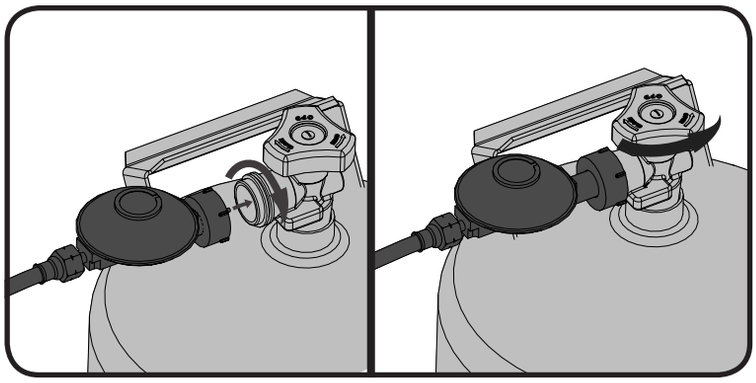
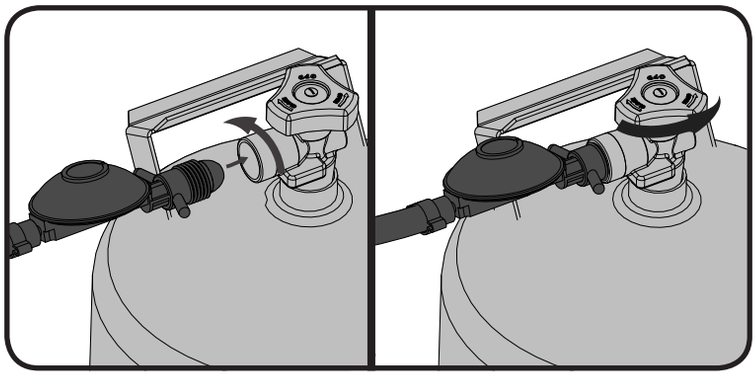


FIG. 1

FIG. 2



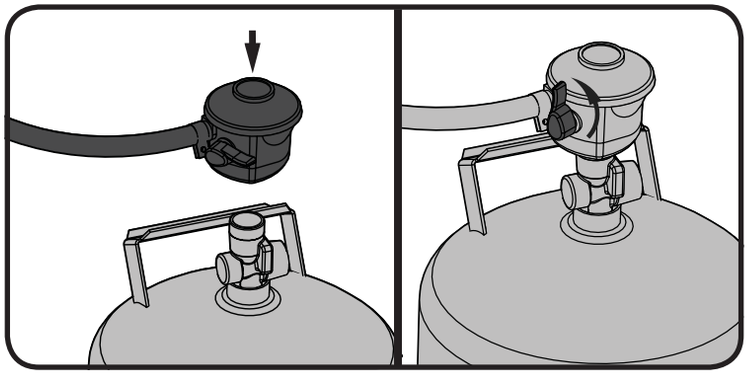
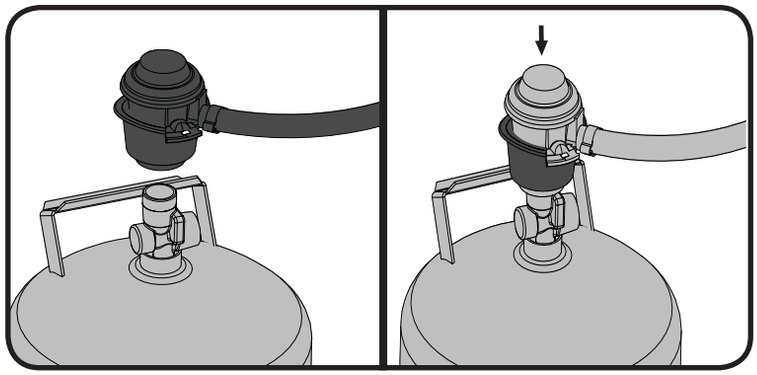


FIG.3

FIG.4



Vejledning i lækagetest

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

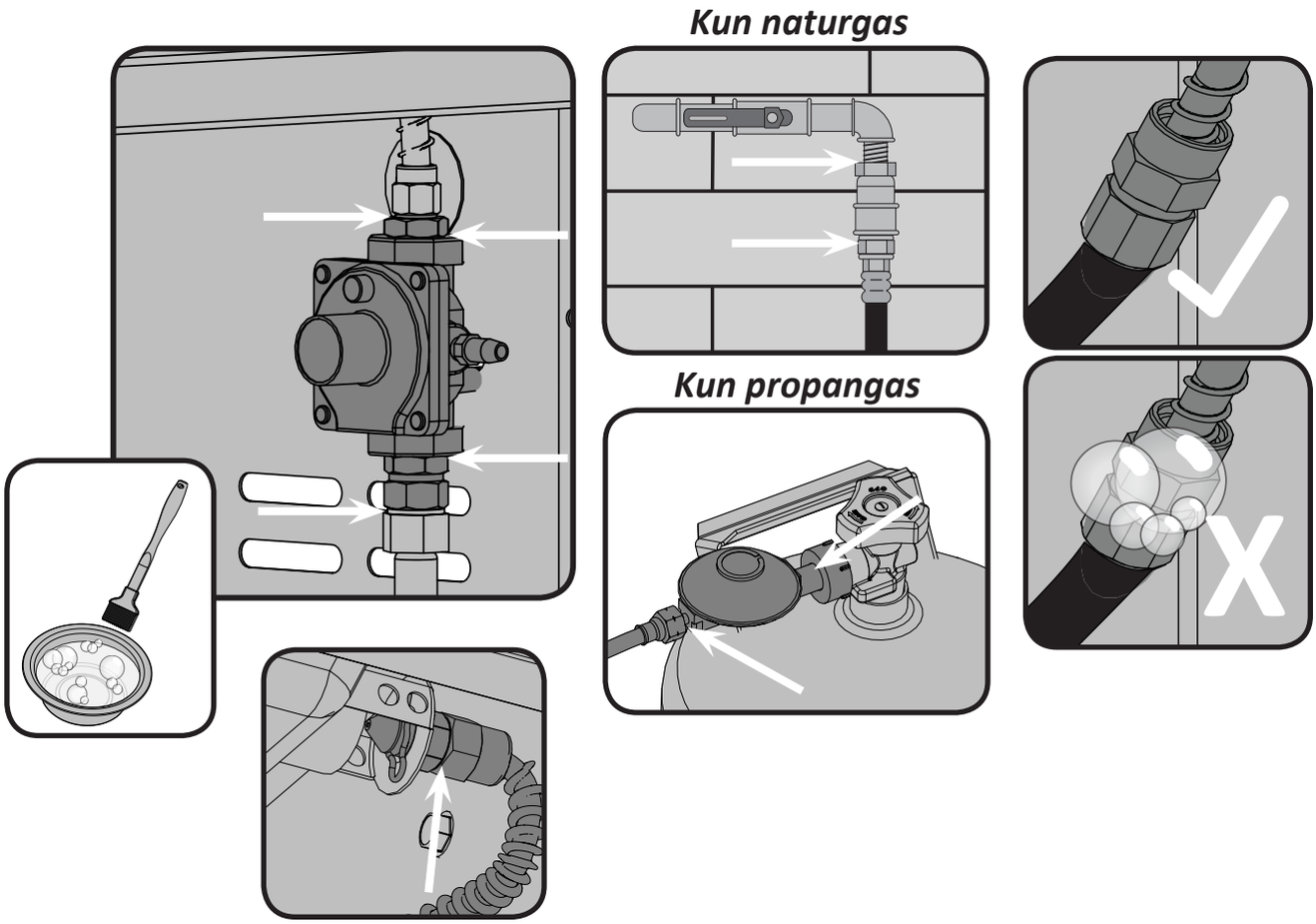
ADVARSEL! Brug aldrig åben ild til at teste for gasudslip. Sørg for at der ikke er gnist eller åben ild i det område hvor der testes for lækage. Gnister eller åben ild kan forårsage en eksplosion med fare for personer og omgivelser med alvorlige følger.

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

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

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

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



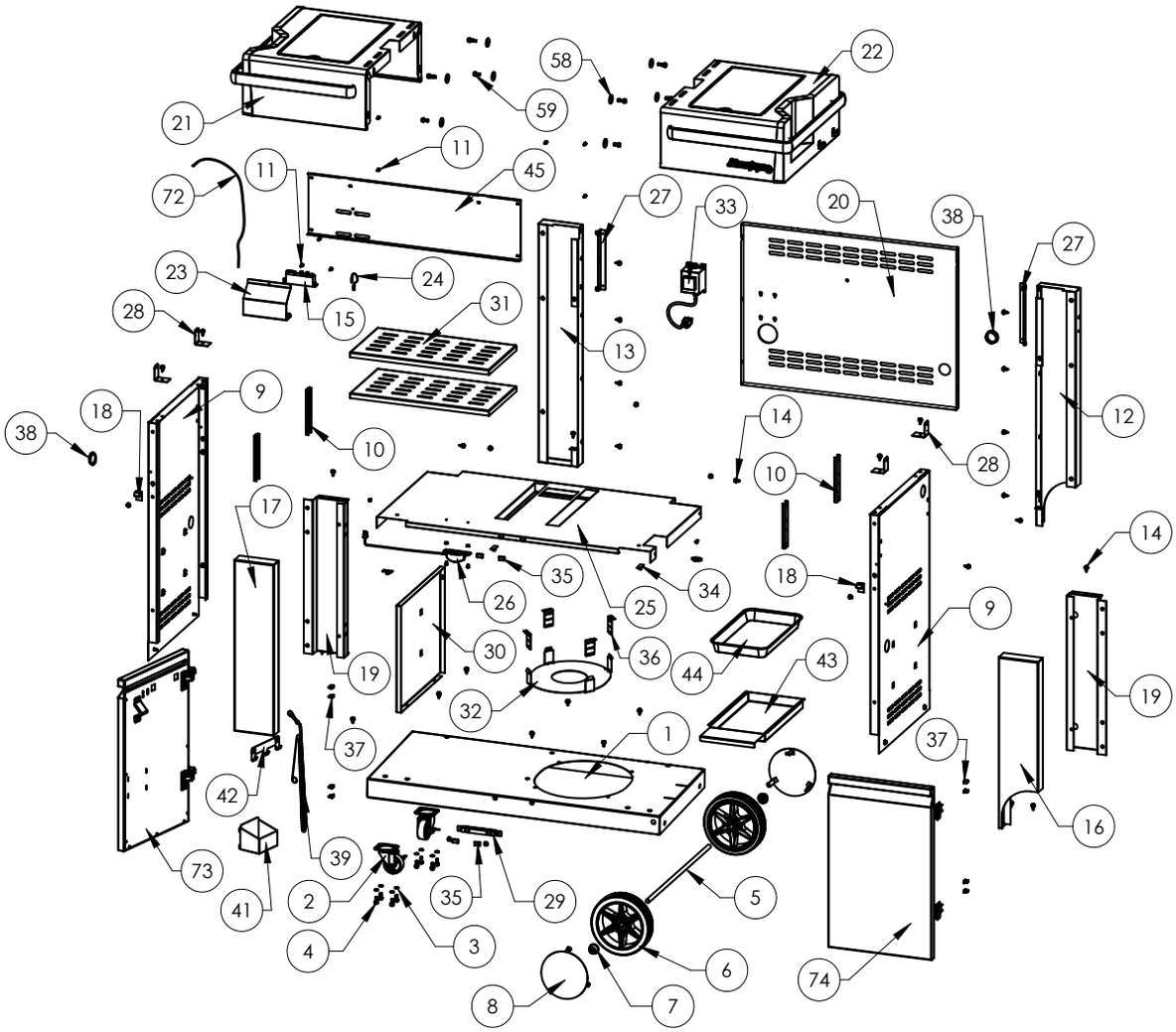
Parts List

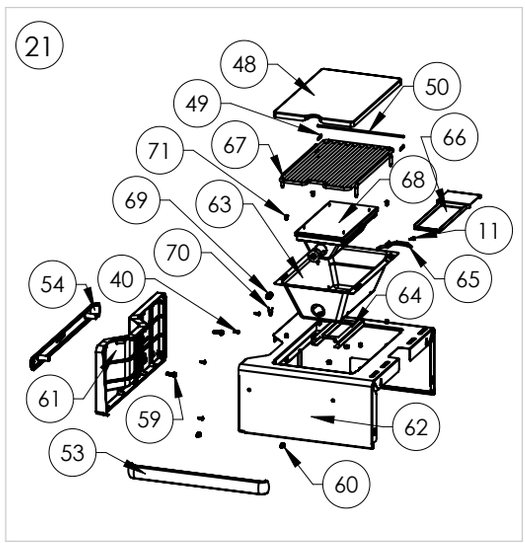
Item	Part #	Description	665
1	N010-0920-GY1SG	bottom shelf	x
2	N130-0016	caster, locking	x
3	N735-0003	1/4" lockwasher	x
4	N570-0082	1/4-20 x 5/8" screw	x
5	N015-0008	axle	x
6	N745-0009	wheel	x
7	N450-0023	axle cap	x
8	N120-0037	wheel hub cap	x
9	N475-0427-GY1SG	left-right panel	x
10	N080-0401-GY1SG	bracket side shelf	x
11	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
12	N475-0429-GY1SG	panel right rear	x
13	N475-0428-GY1SG	panel left rear	x
14	N570-0086	#14 x 1/2" screw	x
15	N357-0019	ignition	x
16	N475-0431	panel right front	x
17	N475-0430	panel left front	x
18	N080-0318-GY1SG	bracket drip pan guide	x
19	N655-0199	stiffener door hinge	x
20	N475-0434-GY1SG	panel cabinet rear	x
21	N010-0876-SER	left side shelf	x
22	N010-0875-SER	right side shelf	x
23	N585-0107	igniter heat shield	x
24	N750-0033	ground wire	x
25	N585-0111-GY1SG	heat shield	x
26	N010-0887	cabinet light	x
27	N080-0330-GY1SG	bracket rear cover	x
28	N080-0331-GY1SG	bracket base	x
29	N080-0332-GY1SG	bracket bumper	x
30	N475-0341-GY1SG	panel inner cabinet	x
31	N590-0239-GY1SG	shelf	x
32	N010-0873-GY1SG	tank ring	p
33	N707-0014	transformer CE	x
	N707-0013	transformer GB	x
34	W160-0095	wire clip	x
35	N510-0013	black silicone lid bumper	x
36	N080-0384-GY1SG	tank ring bracket	p
37	N570-0022	screw 8 -32 x 3/8"	x
38	N105-0012	1.5 " snap bushing	x
39	N555-0025	lighting rod	x
40	N570-0076	#8 x 1/2" screw	x
41	N185-0005	bottle cap container	x
42	55110	tool hook bracket	x
43	N710-0086	grease tray holder	x
44	62008	grease trays foil	x
45	N200-0123-GY1SG	back cover	x

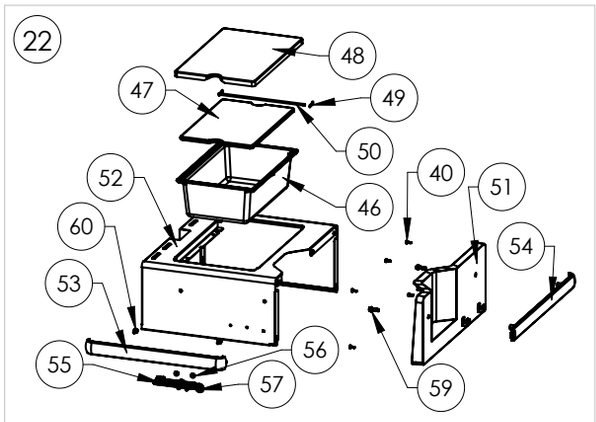
Parts List

Item	Part #	Description	665
46	N185-0003	ice bucket	x
47	N590-0189	cutting board	x
48	N335-0048-M02	side shelf lid	x
49	N485-0021	push pin	x
50	N555-0084	side burner pivot rod	x
51	N120-0034-GY0TX	side shelf end cap, right	x
52	N010-0875	stainless steel side shelf right	x
53	N325-0063	shelf handle front	x
54	N325-0064	shelf handle side	x
55	N385-0144-SER	prestige logo	x
56	N450-0044	logo clips	x
57	N385-0185	pro logo	x
58	N735-0001	washer side shelf	x
59	N570-0087	1/4-20 x 7/8" screw	x
60	N570-0038	1/4-20 x 1/2" screw	x
61	N120-0033-GY0TX	side shelf end cap left	x
62	N010-0876	stainless steel side shelf left	x
63	N500-0039K	side burner plate	x
64	N080-0358	side burner drip pan bracket	x
65	N240-0026	side burner electrode	x
66	N710-0063	side burner drip pan	x
67	N305-0076	side burner grate	x
68	N010-0612	side burner	x
69	N455-0067	orifice side burner	p
	N455-0068	orifice side burner	n
70	N160-0023	side burner hose orifice retainer clip	x
71	N570-0042	screw 10-24 x 3/8"	x
72	N750-0018	electronic ignition lead	x
73	N010-0802	door left	x
74	N010-0803	door right	x

x - standard p - Kun propangas n - Kun naturgas ac - Tilbehør


58
22
21
59
11
11
45
72
27
33
20
38
27
23
24
28
15
31
13
12
9
18
38
10
14
28
10
17
14
35
34
18
26
25
9
30
36
44
43
19
19
32
1
37
37
42
16
39
73
2
35
29
5
41
4
3
6
74
8
7


21
48
50
49
66
71
67
68
69
63
11
70
65
54
40
64
61
59
62
53
60


22
48
47
49
50
52
40
51
46
60
54
53
56
55
57
59

Parts List

ITEM	PART #	DESCRIPTION	665
101	N010-0791	base	x
102	N570-0087	1/4-20 x 7/8" screw	x
103	N570-0038	1/4-20 x 1/2" screw	x
104	N100-0048	main burner	x
105	N100-0049	smoker burner	x
106	N080-0320	cross light bracket	x
107	N080-0321	cross light bracket small	x
108	N080-0405	sear plate mount	x
109	N200-0106	smoker burner cover	x
110	N510-0013	black silicone lid bumper	x
111	N080-0329	burner grease shield	x
112	N450-0025	1/4" - 20 nut	x
113	N080-0315	bracket rear burner orifice	x
114	N455-0055	rear burner orifice	p
	W456-0050	rear burner orifice	n
115	N255-0058	90 degree elbow fitting	x
116	N080-0311	bracket igniter smoke burner	x
117	N720-0056	smoker burner flex	x
118	N455-0016	smoker burner orifice	p
	N455-0002	smoker burner orifice	n
119	N240-0033	smoker burner igniter	x
120	N655-0183	base stiffener	x
121	N570-0042	screw, 10-24 x 3/8"	x
122	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
123	N010-0927	assembly control panel	p
	N010-0926	assembly control panel	n
124	N475-0328	control panel	x
125	N570-0078	screw M4 x 8mm	x
126	N010-0792	manifold	p
	N010-0793	manifold	n
127	N720-0071	manifold flex connector	x
128	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	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 -Czech Republic	p
129	N010-0857	step down regulator	x
130	N720-0055	side burner supply tube	x
131	N120-0024	end cap left	x

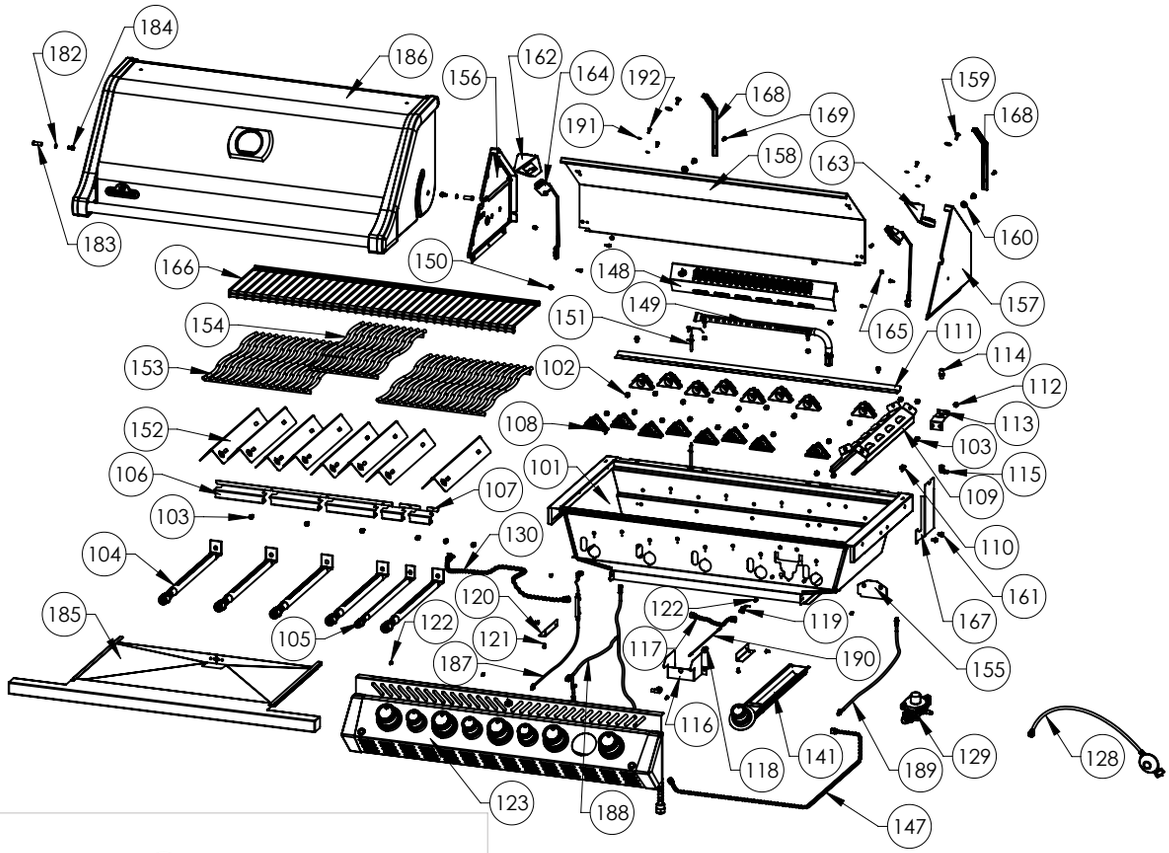
Parts List

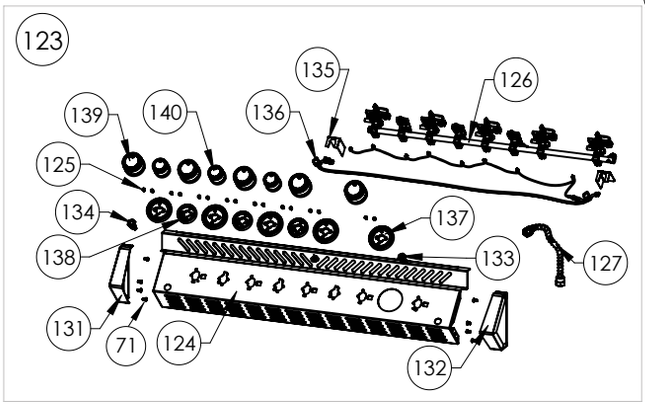
ITEM	PART #	DESCRIPTION	665
132	N120-0025	end cap right	x
133	N660-0006	switch lights	x
134	N660-0005	switch ignition	x
135	N585-0098	switch heat shield	x
136	N010-0912	control panel wire harness	x
137	N010-0939	control knob bezel large	x
138	N010-0940	control knob bezel small	x
139	N380-0035-CL	burner control knob large	x
140	N380-0034-CL	burner control knob small	x
141	N010-0800-SER	smoker tray	x
142	N380-0025-BK	burner control knob small black	x
143	N051-0010	smoker tube bezel	x
144	N570-0022	screw, 8-32 x 3/8"	x
145	N051-0012	control knob bezel small	x
146	N010-0800	smoker tube	x
147	N720-0053	rear burner supply tube	x
148	N350-0069	rear burner housing (infra-red)	x
149	N100-0045	rear burner	x
150	N450-0006	1/4" - 20 nut	x
151	N240-0036	rear burner electrode	x
152	N305-0082	sear plate	x
153	N305-0085	cooking grids large	x
154	N305-0092	cooking grids small	x
155	N585-0101	smoker shield	x
156	N135-0015G	left side hood casting	x
157	N135-0016G	right side hood casting	x
158	N335-0073-BK2GL	hood insert	x
	N010-0932	hood assembly	x
159	N570-0012	1/4"-20 X 5/8 carriage bolt	x
160	W735-0011	3/4" washer	x
161	N570-0073	1/4-20 x 5/8" screw	x
162	N350-0072	housing left light	x
163	N350-0073	housing right light	x
164	N402-0017	light	x
	W387-0006	replacement bulb	ac
165	N450-0009	10-24 nut	x
166	N520-0037	warming rack	x
167	N475-0301-M06	rotisserie mount	x
168	N200-0110	light wire cover	x
169	N570-0112	screw 10-24 x 5/8"	x
170	N135-0036G	left side lid casting	x
171	N715-0091	trim left side lid casting	x
172	N135-0037G	right side lid casting	x
173	N715-0092	trim right side lid casting	x
174	N335-0072	stainless steel lid insert	x
	N335-0086-BK2GL	black lid insert	sp

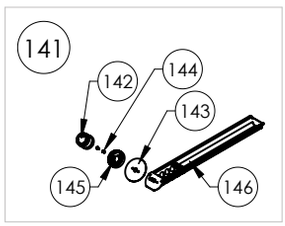
Parts List

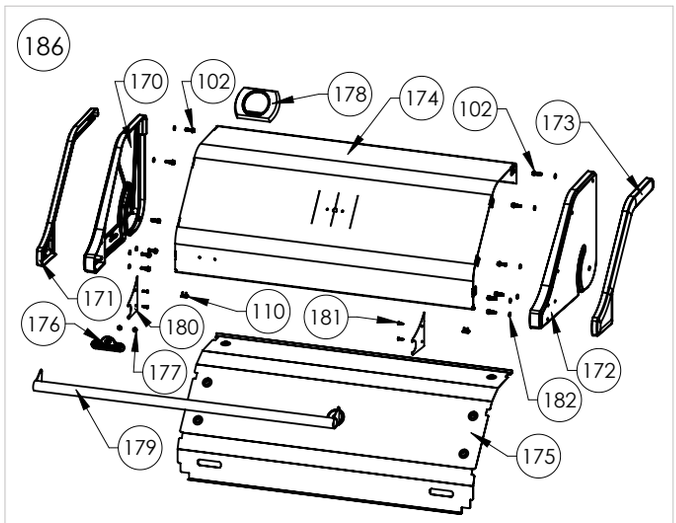
ITEM	PART #	DESCRIPTION	665
175	N585-0092	lid heat shield	x
176	N385-0308-SER	NAPOLEON logo	x
177	N450-0044	logo clips	x
178	N685-0004C	temperature gauge	x
179	N010-0789	lid handle	x
180	N080-0253G	lid handle cover	x
181	N570-0013	#8 x 5/8" screw	x
182	N735-0002	1/4" lock washer	x
183	N570-0015	lid pivot screw	x
184	N570-0024	1/4-20 x 1/2" screw	x
185	N010-0788	drip pan	x
186	N010-0790-SS	assembly lid - stainless steel	x
	N010-0790-BK	assembly lid - black	sp
187	N010-0886	igniter wire assembly	x
188	N750-0044	power wire harness	x
189	N750-0045	right light wire harness	x
190	N750-0038	smoke burner ignition wire	x
191	N735-0021	#8 washer	x
192	N570-0020	8-32 x 3/8" screw	x
	69632	rotisserie kit CE	ac
	69633	rotisserie kit GB	ac
	N215-0015	wind deflector	ac
	68667	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67731	charcoal tray	ac

x - standard p - Kun propangas n - Kun naturgas ac - Tilbehør


184
182
186
156
162
164
192
168
159
191
169
168
158
163
183
160
166
150
148
157
149
151
165
111
154
114
153
102
112
152
108
113
103
106
101
115
107
109
103
130
110
104
120
161
185
122
119
167
105
122
121
117
190
155
187
116
118
141
189
129
128
123
188
147


123
135
126
139
140
136
125
134
137
138
133
127
131
71
124
132


141
142
144
143
145
146


186
170
102
178
174
102
173
171
110
181
176
180
177
172
182
179
175

Notes

Napoleon products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.

N415-0423CE-DK