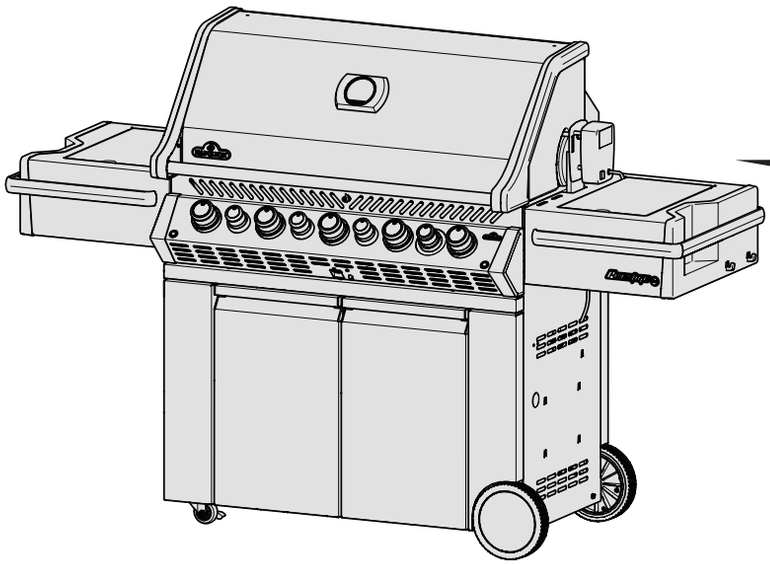
Denne grill må kun benyttes udendørs – og ikke i et område uden god ventilation eller indendørs i udestue eller andet lukket rum.

NAPOLEON

NOTER SERIENUMMER FRA KARTONNEN

SERIE NUMMER
XXXXXX000000
MODEL NR.



MÅ IKKE DROPPES

PG.19

PRO665-3

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.

Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Nederlands
eu.info@napoleon.com

CE

N415-0526CE-DK JUL 11.20

Napoleons Livstids Garanti

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

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

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

*Betingelser og begrænsninger

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

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

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

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

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

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

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

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.

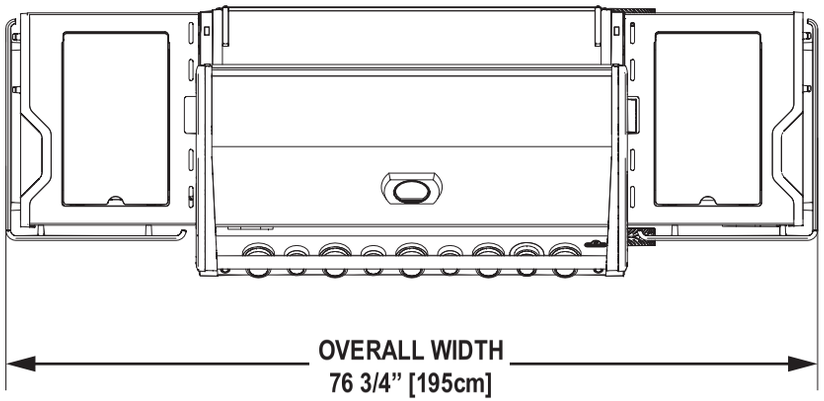
DIMENSIONS

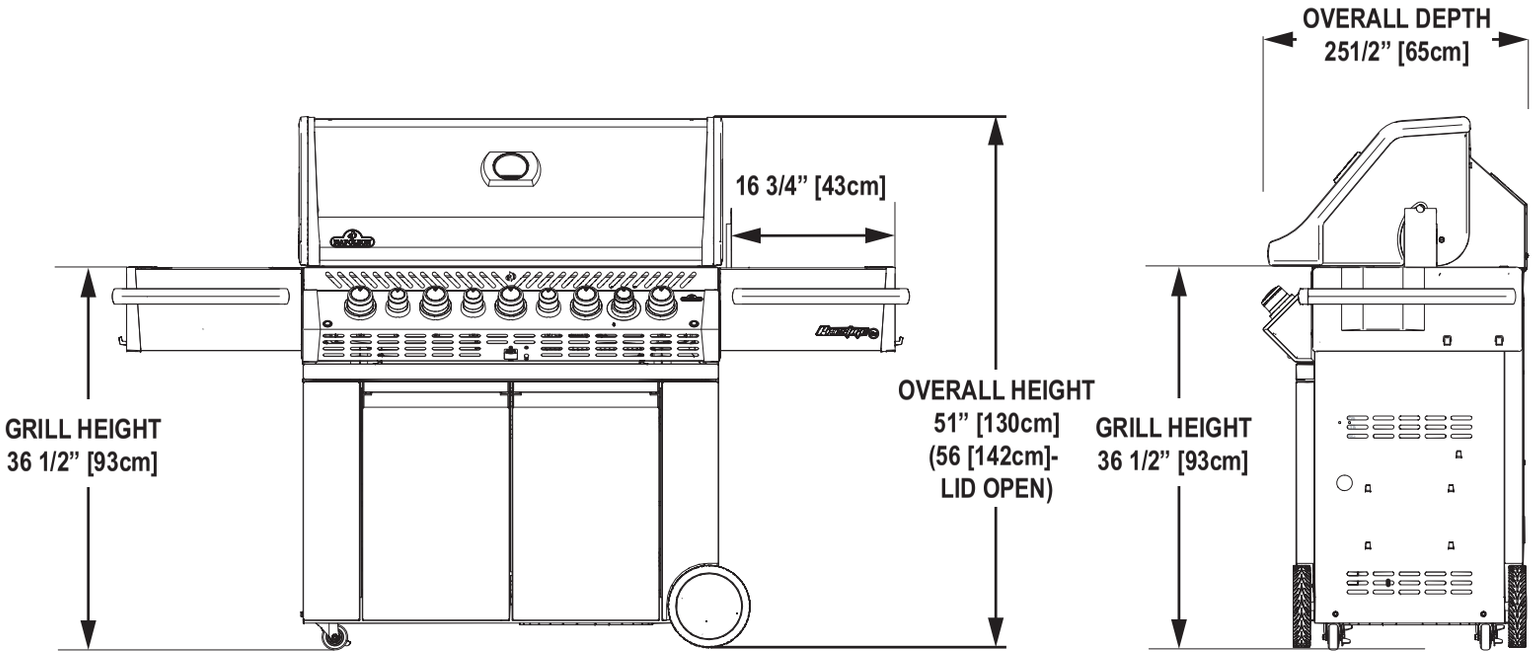
PRO665-3 GRILL

GRILL SIZE: 665 SQ.IN (4324 sq.cm)

WARMING RACK SIZE: 345 SQ.IN (2185 sq.cm)

ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE





Korrekt bortskaffelse af grillen

Denne mærkning indikerer at grillen ikke må bortskaffes med andet husholdningsaffald. Dette gælder for hele EU. For at forhindre mulig skade på miljø eller sundhed skal grillen sættes på en genbrugsstation for at fremme det bæredygtige genbrug af materielle ressourcer. For at returnere din brugte grill skal du anvende landets retur- og indsamlingssystemer eller kontakte forhandleren, hvor produktet er købt. De kan tage grillen med til miljøsikker genanvendelse.

Gasflaske

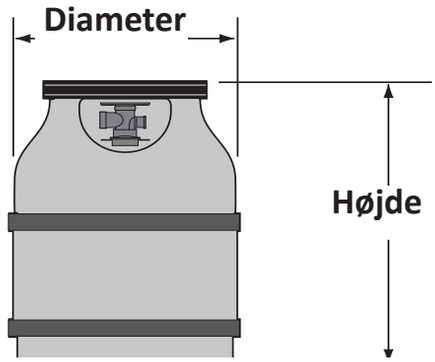
Der må kun benyttes gasflasker som er godkendt efter nationale bestemmelser, Min. gasflaske for propan er 6 kg. For maksimal ydelse bør grillen anvendes med propane gas. Vær sikker på at gasflaske og regulator kan yde tilstrækkelig med gas som der er behov for til denne grill. Søg evt. hjælp hos forhandler.

- 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

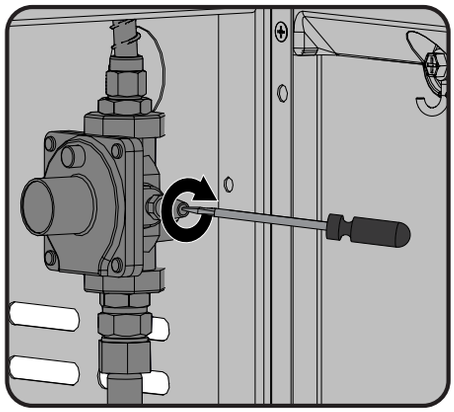
Brænder	Dysestørrelse		(Gross) Varmeydelse (Total)	Gasforbrug (Total)	
	I	II	I/II	I	II
Hoved	#60	1.45mm	19.0 kW	1400 g/hr	1805 L/hr
Bag	1.25mm	#50	5.5 kW	400 g/hr	522 L/hr
Side (Infra Rød)	#58	1/16”	4.0 kW	291 g/hr	380 L/hr
Til rygning	#67	#56	2.5 kW	182 g/hr	237 L/hr

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

Gas Kategori	$^{I}_{3B/P(30)}$	$^{I}_{3+(28-30/37)}$	$^{I}_{3B/P(37)}$	$^{I}_{3B/P(50)}$	$^{I}_{2H}$	$^{I}_{2E}$	$^{I}_{2E+}$
Dysestørrelse (se ovenstående)	I	I	I	I	II	II	II
Gas / Tryk	Butane 30mbar Propane 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Butane 37mbar Propane 37mbar	Butane 50mbar Propane 50mbar	G20 20mbar	G20 20/25 mbar	G20/G25 20/25 mbar
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	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 – 0.4A.**
- **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.

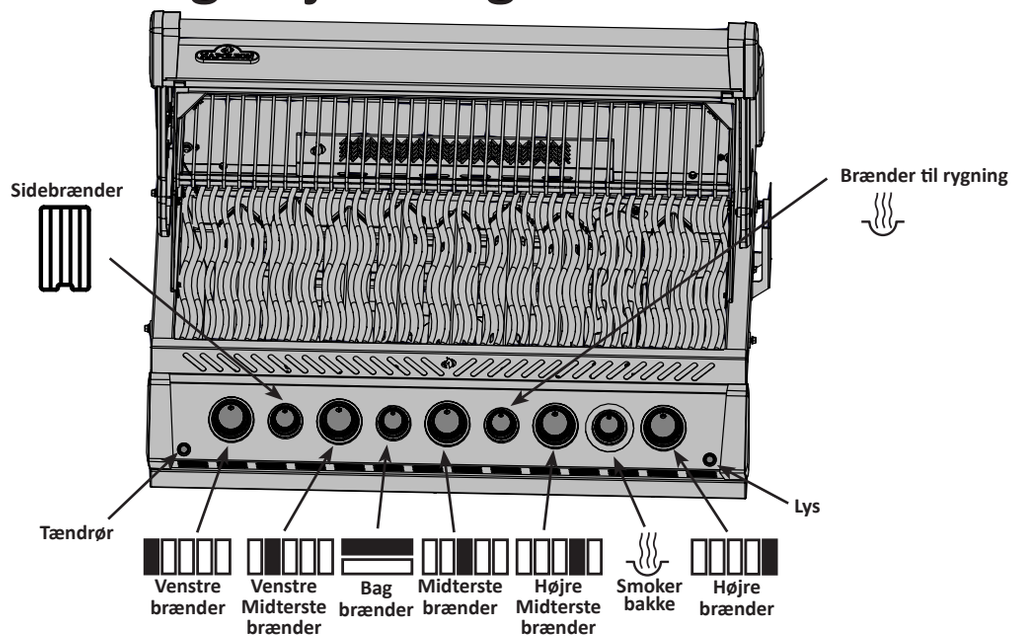
Lækagetest: Dette bør ske inden grillen tages i brug første gang, med jævne mellemrum og hver gang at grillen er efterset eller dele udskiftet. Der må ikke ryges når denne test foretages, og fjern alle former for muligheder for antændelse. Se diagram for områder som bør lækagetestes . Alle kontrolknapper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

(Se din Quick Assembly Guide for installations instruktioner)

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.

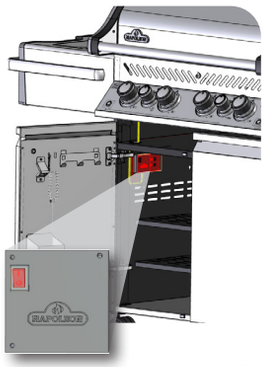
en hurtigt svitsning af kød sættes på højeste temperatur, og ønskes en langsom tilberedning sættes på laveste temperatur. De fleste ved at det er meget vanskeligt med en kulgrill at regulere op og ned hurtigt. Traditionelle gasbrændere tilbereder maden på en anden måde. Luften omkring brændere opvarmes 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

Belysningsinstruktioner.

Bevægelsessensor og knapper, ovn og kabinet lys.

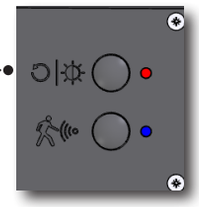


Tænd på ON knappen, som er placeret på boksen inde i grill kabinettet.

Et rødt og blåt LED lys vil blive tændt. Belysningsindstillingerne er sat til **standardtilstand.**

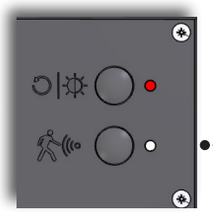
Lysstyrke: Tryk på knappen for at ændre lysstyrken mellem høj (100%), medium (65%) og lav (35%).

Det kan kun ændres, når lyset ved knappen er i hvid eller blå tilstand.



Bevægelsessensor

- Knap og logo lysene vil forblive tændt så længe der opfanges bevægelse inden for 1 meter fra din grill. De vil slukke efter 15 minutters inaktivitet.
- Mens bevægelsessensoren er tændt (som indikeret med blå LED lys), kan du tænde og slukke for ovn og kabinet lys med knappen.
- Tryk på knappen i boksen for at slukke for sensoren.
- Nu er alle dine lys kontrolleret af knappen.
- Ovn og kabinet lyset vil slukke efter 2 timer.
- Hvis bevægelsessensoren er slukket vil knap og logo lysene også slukke efter 2 timer.



Belysningstilstand

Standard tilstand
- Knap lys lyser blå.
- Lysstyrke på høj.
- Bevægelsessensor er tændt.

Knap lys tilstand
- Blå
- Hvid

→ Lysstyrken kan kun blive indstillet i disse tilstande

- Grøn- farvespektrum tilstand

Vælg en knap lys tilstand ved at holde knappen nede for at skifte fra blå til hvid til grøn. Slip den i den ønskede tilstand.
Gå tilbage til standard tilstand: Ved at holde knappen nede i 2 sekunder.

Valg af farve

- Når du har knapperne på farve spektrum tilstand, vil knapper og logo langsomt cirkulere igennem farverne, som starter med grøn.
- Tryk hurtigt på to gange for at stoppe cirkuleringen ved den farve du ønsker.
- Tryk to gange igen for at lade den fortsætte cirkuleringen af farver.

Tænd/sluk af logo-lys

- Logo-lyset og lyset i knapperne fungerer som et sæt, men det er muligt at slukke logo-lyset samtidig med at lyset i knapperne er tændt.
- **Tryk to gange på knappen** for at slukke logo-lyset. For at genaktivere logo-lyset **dobbelt-klikker du igen**
- Hvis enheden slukkes og tændes på hovedafbryderen, vil logo-lyset vende tilbage til standard-tilstand.

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. 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.

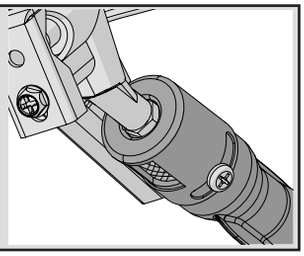
Brænder: Brænder er fremstillet af kraftig materiale i #304 rustfri stål. Meget høje temperaturer i forbindelse med ydre påvirkninger kan betyde dannelse af belægning på brænder. Dette kan fjerne ved at benytte en blød metalbørste.

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

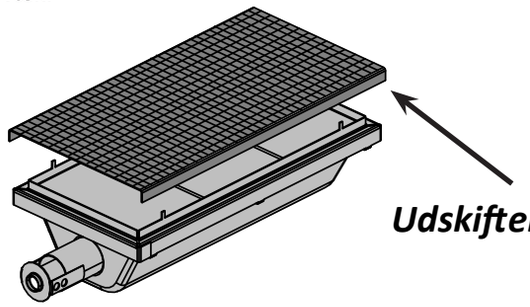
ii) Brug ikke infrarød brænder udendørs når det regner

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.



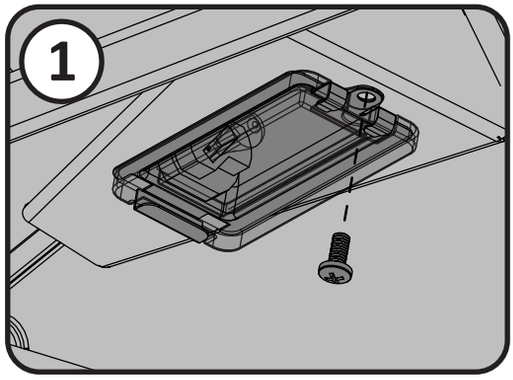
Udskiftelig skærm S81006

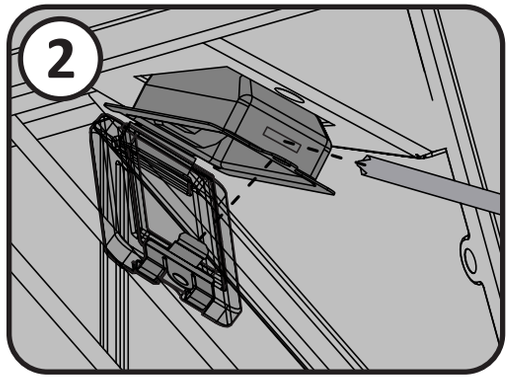
ADVARSEL! Gasslange bør jævnlig efterses for beskadigelse, revner, slid m.v. Hvis slange ikke er i orden må grillen ikke benyttes før slange er udskiftet med ny DG-godkendt slange.

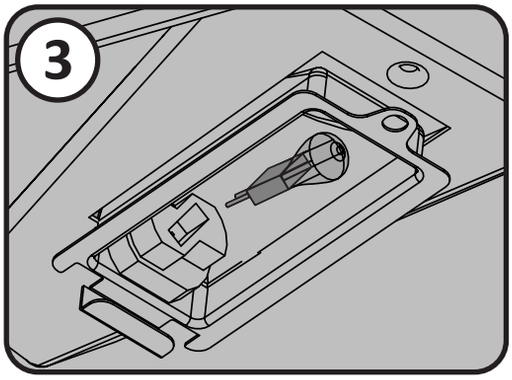
Støbt aluminium: Rengøres jævnligt med varmt sæbevand. Aluminium ruster ikke, men høje temperaturer samt påvirkning fra vejret kan forårsage oxidering på overfladen. Det viser sig med hvide pletter på den støbte overflade. Hvis det ikke kan fjernes med almindelig rengøring kan det være nødvendigt med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







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.
	Manglende forsyning	Gastryk/mændge skal være i overensstemmelse med grillens indstilling.
	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 teperaturer	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 emaljeret og vil ikke skalle af. Afskalning er forårsaget af fedtrester 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 blokere 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 kakkel. Hvis der findes skader på kakkel 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.
Pilotbrænder vil ikke tændes. (hvis leveret)	Mangel på gas.	Efter at knap er drejet til max. ventes ca. 20 sec. indtil luft har forladt systemet og gas kommet til – samtidig med at tænder er aktiveret. Ved den første optænding – f.eks. efter skift af flaske er det bedst at tænde en brænder først inden man tænder pilotbrænder. Herved når gassen frem hurtigere til pilotfbrænder.
	Forhindringer i pilotdyse.	Rens pilotdysen
	Ledning til elektro af eller løs.	Sæt ledning på plads
	Snavset elektrode til pilot.	Rens elektrode.
	Pilot er faktisk tændt..	Det kan nogle gange være vanskeligt at se om den er tændt – mærk forsigtig efter om den afgiver varme.
Belysning og Side- / Bagbrænder tænding virker ikke	Strømmen er gået	Kontrollér strømafbrydelsen i dit område
	Grillen modtager heller ikke strøm	Sørg for, at grillen er forbundet mellem væggen og grillens strøm bar Sørg for, at den røde indikator er tændt i kontrol boksen Tjek om sikringen på ledningen i kabinetet er i stykker.
Tændings- , ovn- og kabinelys virker, men knaplysene tændes ikke, når du tænder ON / OFF-knappen	Bevægelsessensoren virker ikke korrekt.	Sørg for den blå indikator er tændt. Tænd sensoren ved at trykke på bevægelsessensor knappen. Hvis den blå indikator er tændt, udskift bevægelsessensoren.
	Ledningsnettet virker ikke korrekt	Udskift ledningsnettet på kontrolpanelet.
Belysning af knap og tændingslys fungerer fint, men tænding for Side- / Bagbrænder fungerer ikke	Tændingsknappen virker ikke korrekt	Udskift tændingsknappen, Hvis lyset tændes i lysknappen skal du udskifte tændingsknappen. jek forbindelsen inde i kontrolpanelet, hvis der ikke er lys i knappen, når du tænder den.
	Tændingsblokken virker ikke korrekt	Udskift tændingsblokken, hvis knappen lyser og der høres gniststøj.
Belysning og Side- / Bagbrænder tænding virker ikke. Bagbrænder tænding virker fint, men jeg kan ikke tænde Side eller Bagbrænder, selv når der opstår gnister.	Afstanden imellem elektroderne er for stor eller for lille.	Tilpas afstanden mellem de to spidser på sidebrænderelektroden, når sidebrænderen ikke tændes. Tilpas afstanden mellen elektroderne og bagbrænderen, når bagbrænderen ikke antænder.
Knap- og afbryderlamperne blinker otte gange med 0,5 sekunders intervaller og slukkes derefter.	Batterierne er lave	Udskift batterierne

OPBEVAR KØBSKVITTERING SOM BEVIS FOR GYLDIG GARANTIPERIODE

Bestilling af reservedele

Garantioplysning

MODEL: _____

KØBSDATO: _____

SERIENUMMER: _____

(Vejledning ved bestilling)

Kontakt forhandler direkte ved bestilling af reservedel samt garantispørgsmål. Ved tilfælde med reklamationer eller ønske om reservedele bedes man kontakte den NAPOLEON forhandler hvor grillen er købt - eller nærmeste forhandler.

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

For at kunne behandle en reklamation skal følgende være oplyst:

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

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

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

- Udgift til fragt ved defekte dele
- 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.)

PAS PÅ! For din egen sikkerhed anbefaler vi at du bærer arbejdshandsker og beskyttelsesbriller, når du pakker grillen ud og samler den. På trods af, at vi gør en indsats for at lave en nem og problemfri samle-proces, så er en karakteristika for de fabriksforarbejdede dele i stål, at de kan have skarpe kanter og hjørner, hvilke kan skære, hvis de ikke håndteres korrekt.

Sådan starter man!

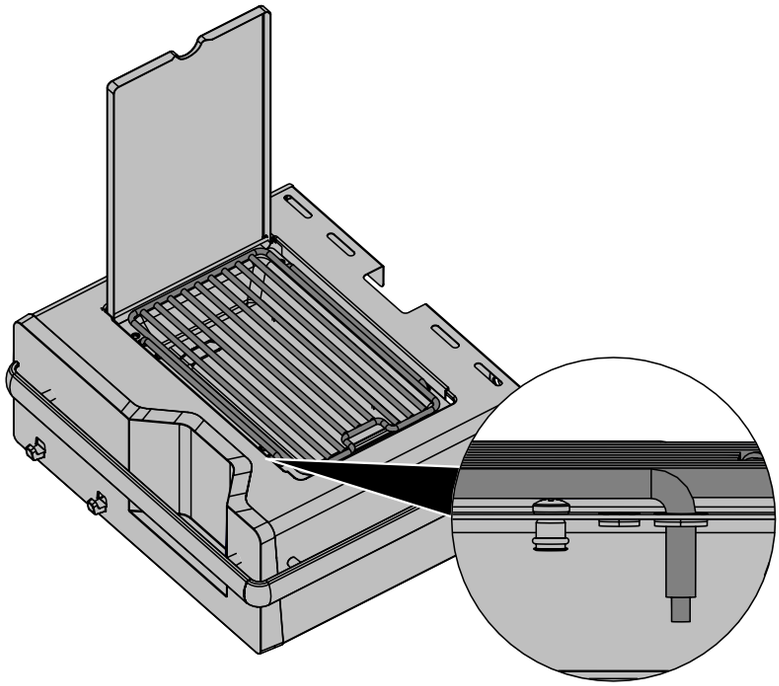
1. **Fjern alle grilldele, tilbehør og selve grilldelen fra kartonen. Åben låget på grillen og tag de dele ud som er pakket inde i selve grillen. Ved hjælp af oversigten kan man konstatere at alle dele er til stede.**
2. Smid ikke emballage væk inden grillen er helt samlet og den fungerer tilfredsstillende.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

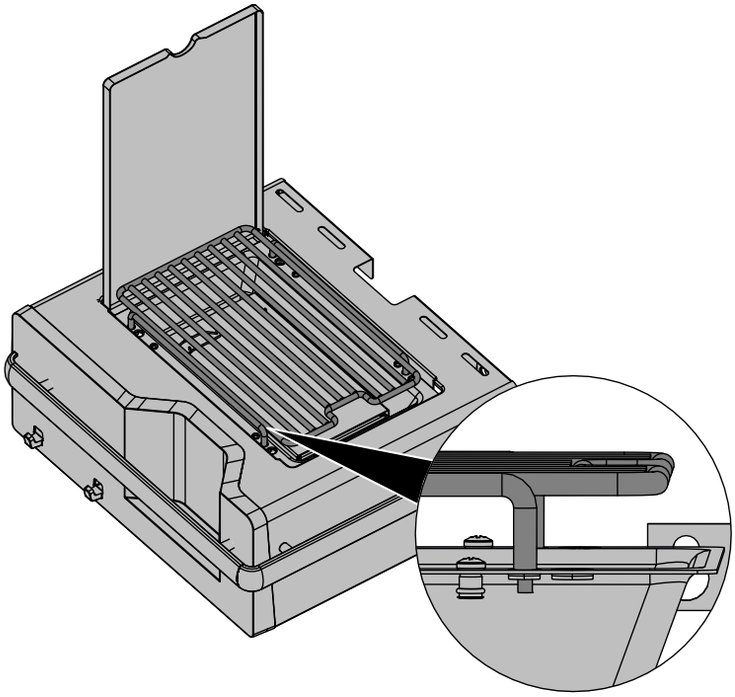
4. **De fleste rustfri dele er forsynet med en beskyttelsesfilm fra fabrikken, og som skal fjernes inden grillen tages i brug. Den beskyttende folie er fjernet fra nogle af delene under fremstillingen af grillen, og kan have efterladt en rest som kan opfattes som ridser eller pletter. Disser rester kan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

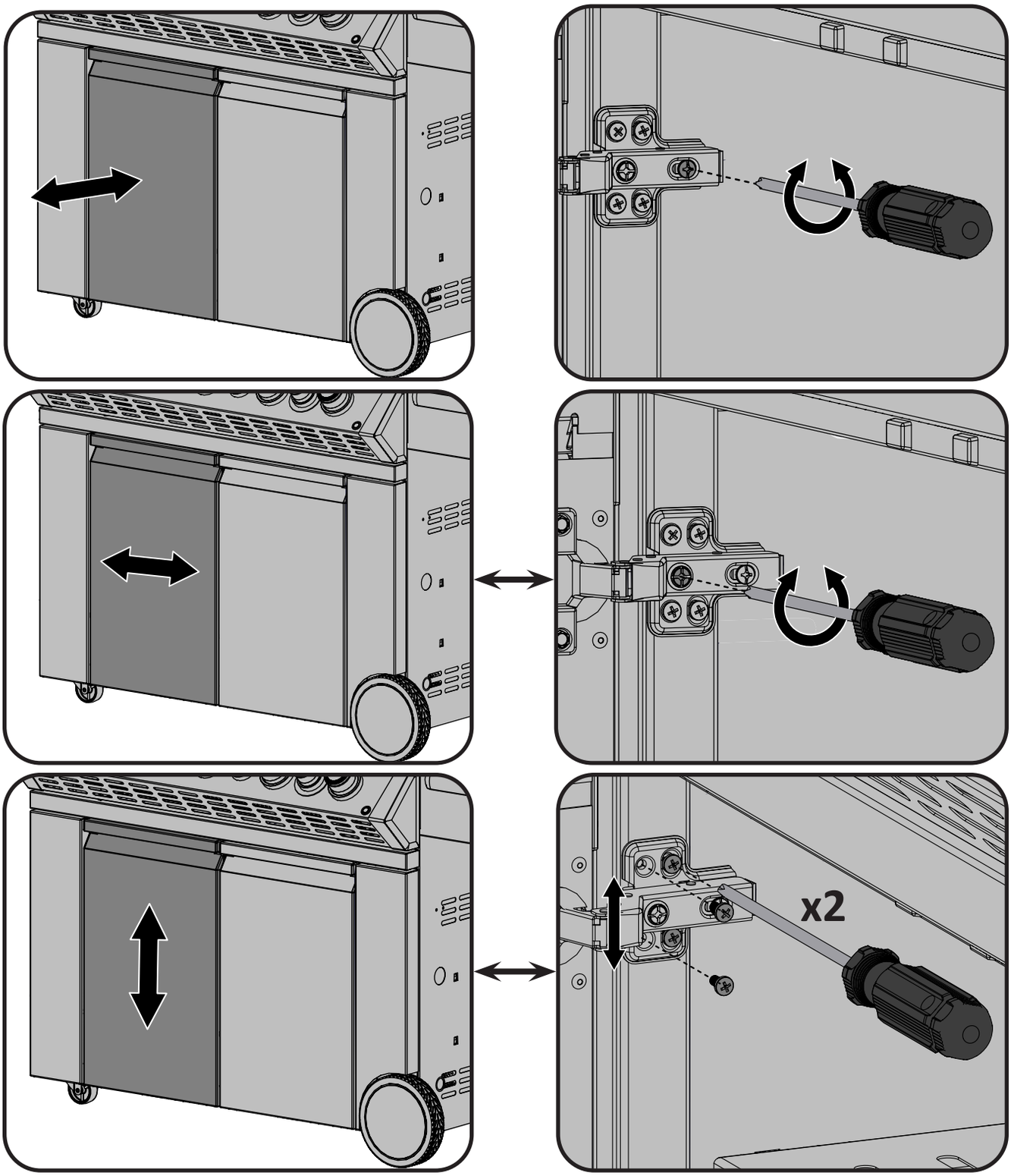
Værktøj medfølger ikke

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.

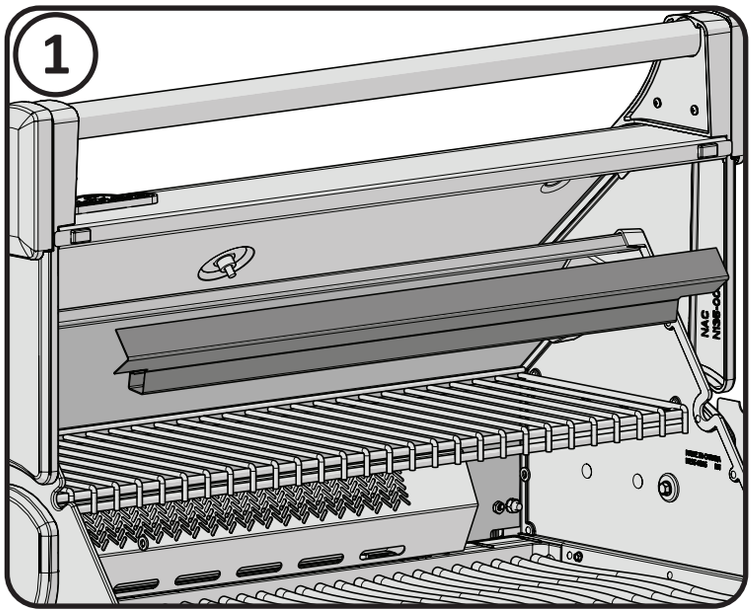


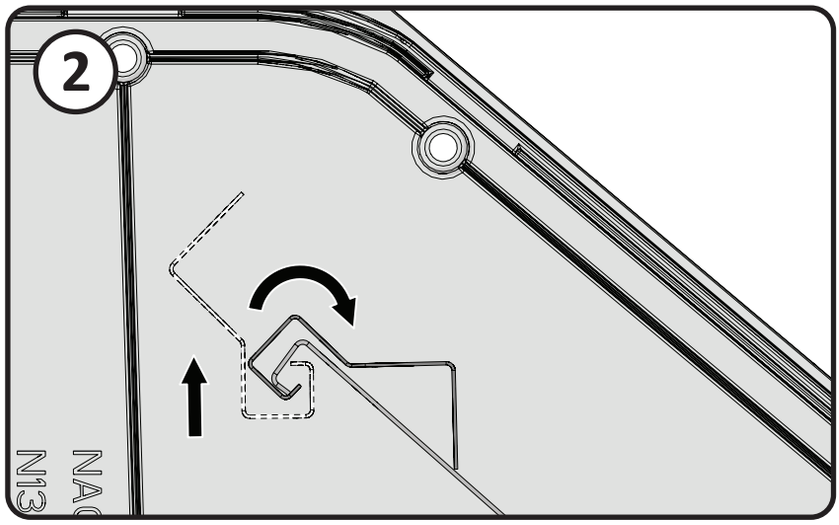


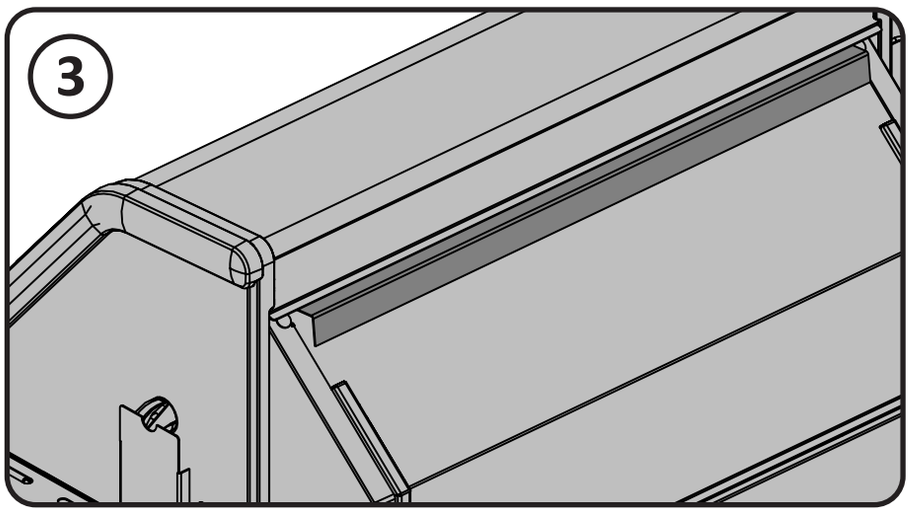
Låger er blevet indstillet på fabrikken. Hvis grillen bliver flyttet eller stillet på ujævnt underlag kan det dog være nødvendigt med yderlig indstilling. Følg nedenstående vejledning for indstilling af hængsler.



Montagevejledning til vindafviseren



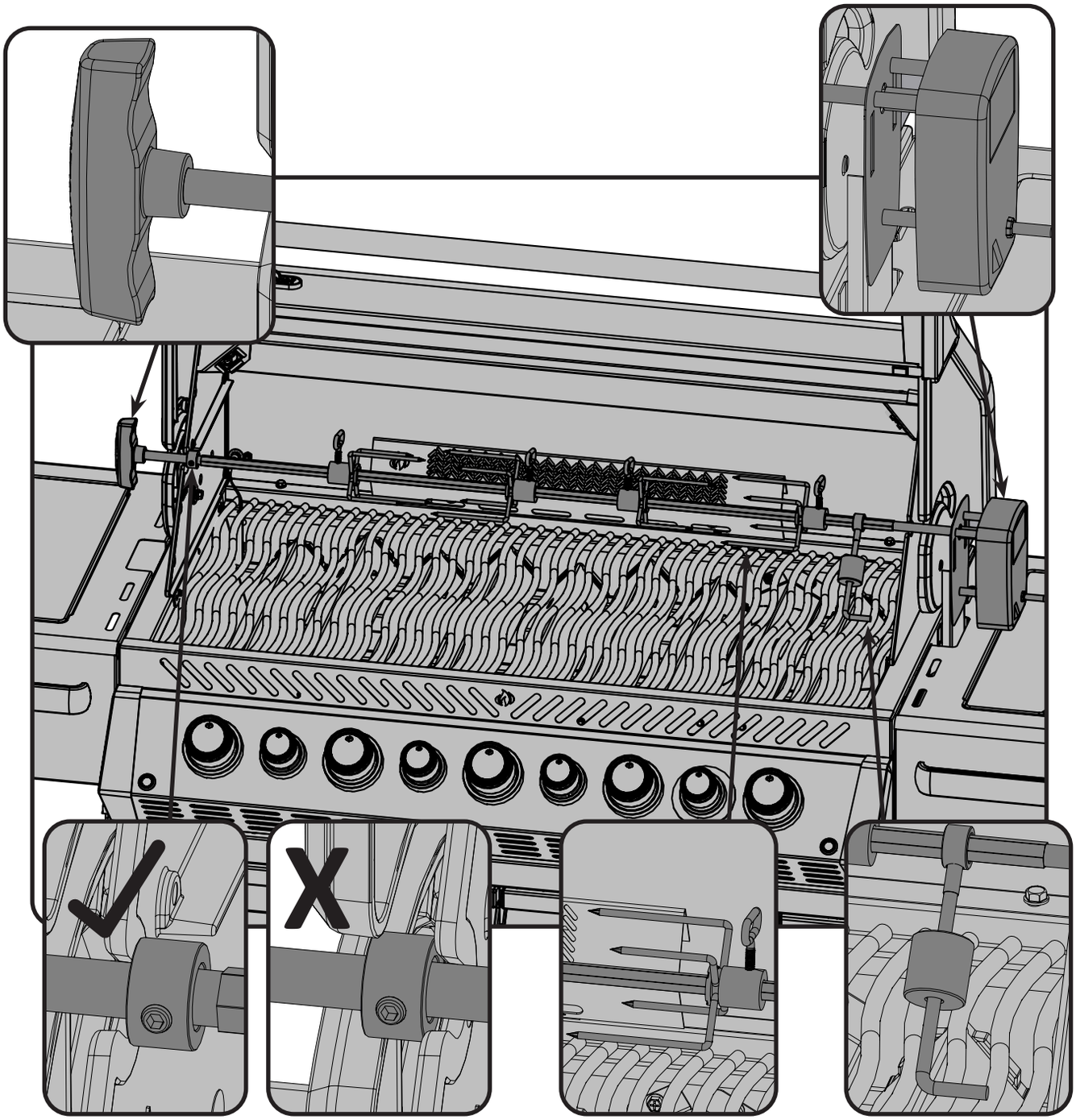




Spid/motor sæt samlevejledning

(tilbehør)

Oversigt med dele til spid/motor sæt



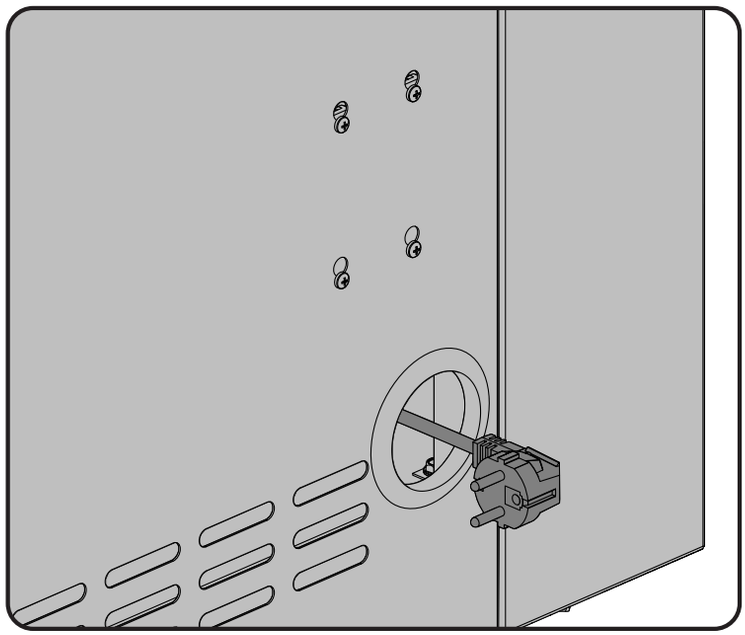
Vær sikker på at stop-bøsninger er strammet på inderside af støbt låg.

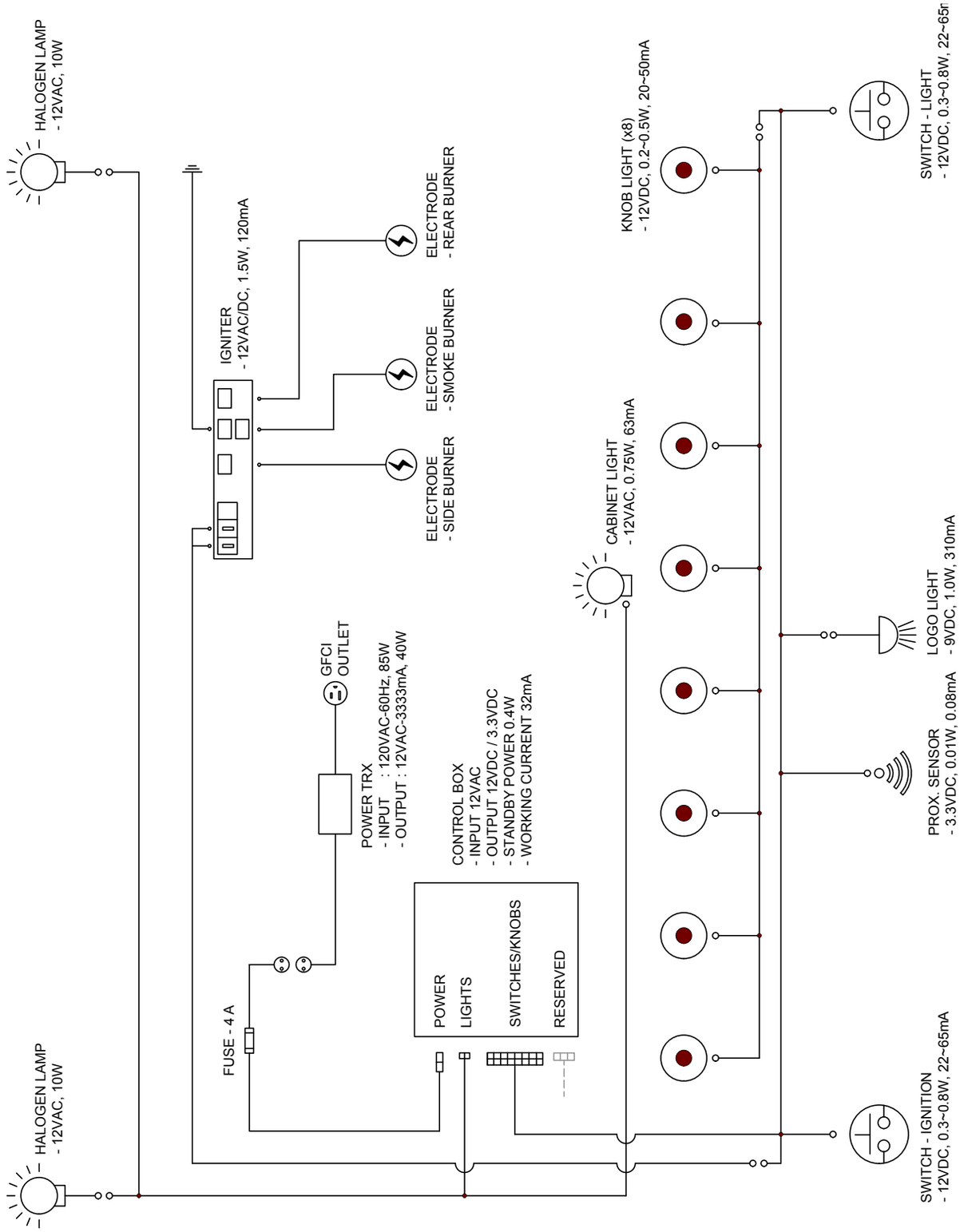
El-tilslutning til indvendig lys

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

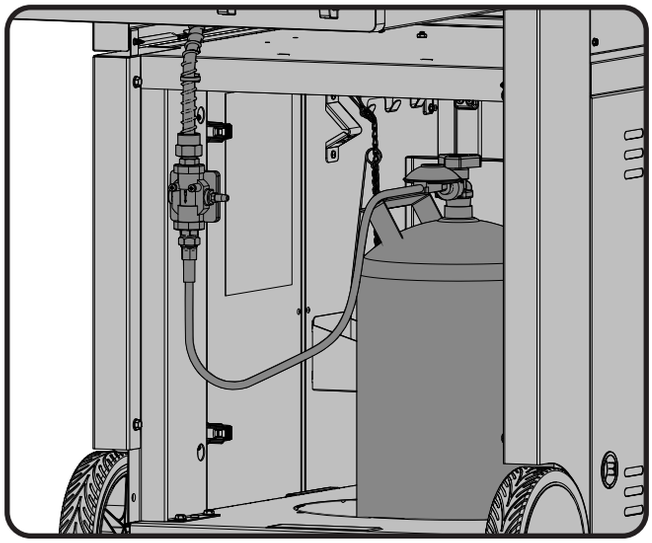
For at tilslutte el til indvendig lys, skal ledning og stik tilsluttes korrekt strømtilførsel. Lyskontakten til lyset befinder sig på kontrolpanelet hvor det er let at slukke og tænde for lyset.

- 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.




HALOGEN LAMP
- 12VAC, 10W
HALOGEN LAMP
- 12VAC, 10W
IGNITER
- 12VAC/DC, 1.5W, 120mA
ELECTRODE
- REAR BURNER
ELECTRODE
- SMOKE BURNER
ELECTRODE
- SIDE BURNER
GFCI
OUTLET
POWER TRX
- INPUT : 120VAC-60Hz, 85W
- OUTPUT : 12VAC-3333mA, 40W
FUSE - 4 A
CONTROL BOX
- INPUT 12VAC
- OUTPUT 12VDC / 3.3VDC
- STANDBY POWER 0.4W
- WORKING CURRENT 32mA
POWER
LIGHTS
SWITCHES/KNOBS
RESERVED
CABINET LIGHT
- 12VAC, 0.75W, 63mA
KNOB LIGHT (x8)
- 12VDC, 0.2~0.5W, 20~50mA
SWITCH - LIGHT
- 12VDC, 0.3~0.8W, 22~65r
LOGO LIGHT
- 9VDC, 1.0W, 310mA
PROX. SENSOR
- 3.3VDC, 0.01W, 0.08mA
SWITCH - IGNITION
- 12VDC, 0.3~0.8W, 22~65mA

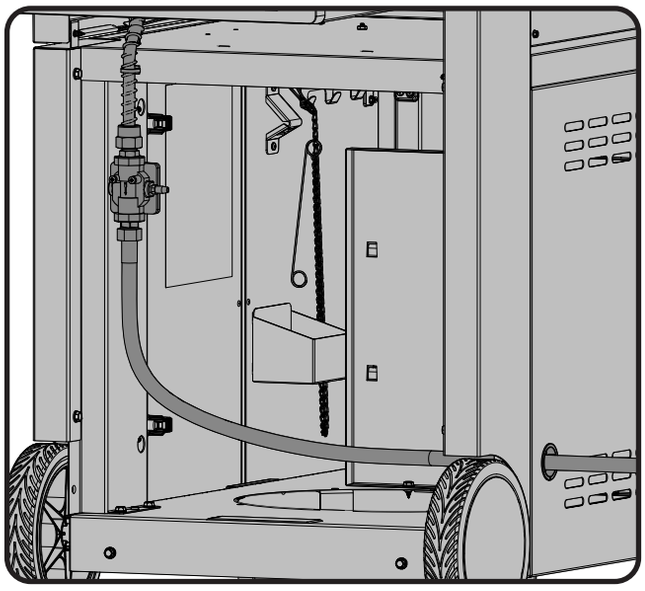
Korrekt tilslutning af slange



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.**

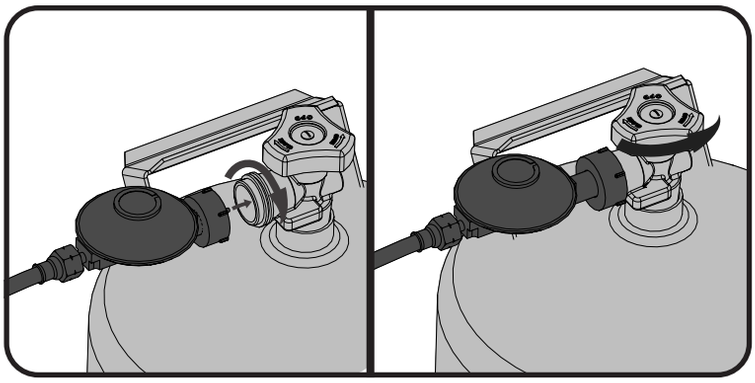


FIG. 1

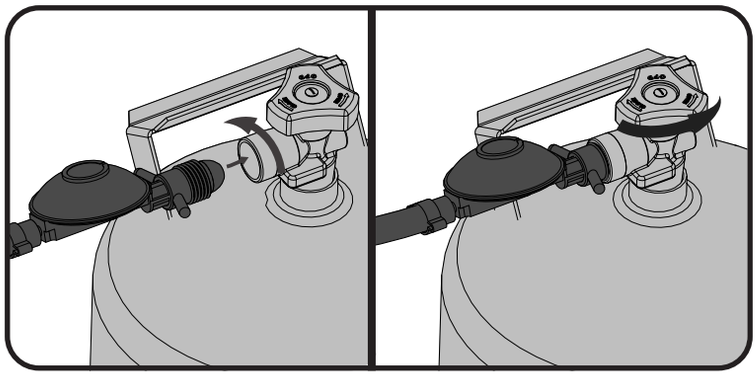


FIG. 2

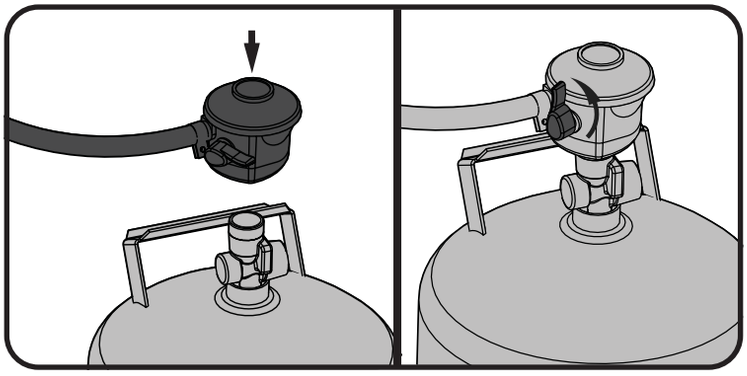


FIG.3

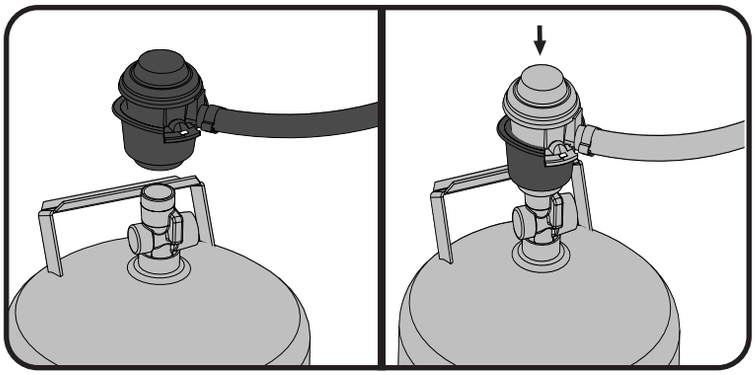


FIG.4

Vejledning i lækagetest

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

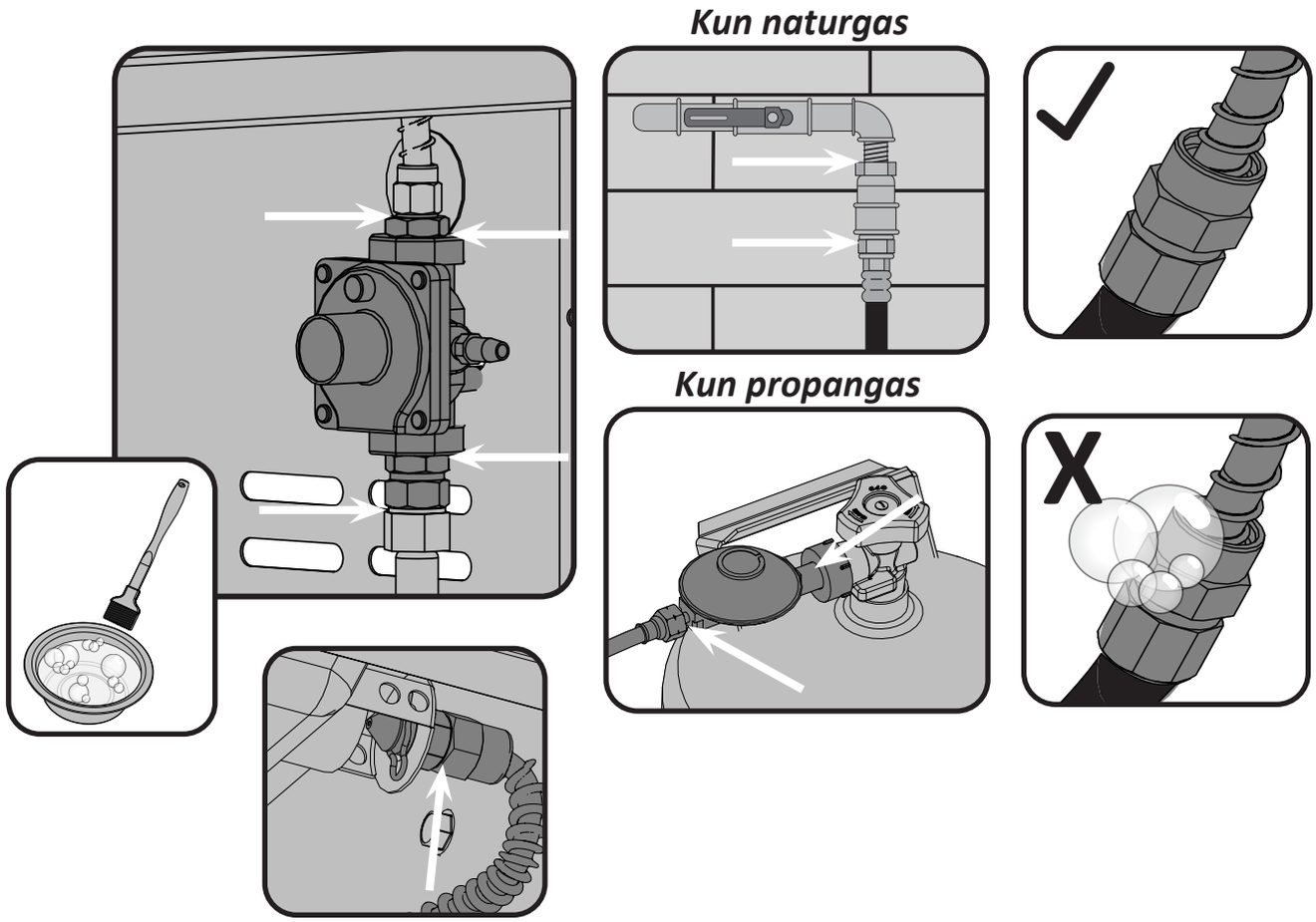
ADVARSEL! Brug aldrig åben ild til at teste for gasudslip. Sørg for at der ikke er gnist eller åben ild i det område hvor der testes for lækage. Gnister eller åben ild kan forårsage en eksplosion med fare for personer og omgivelser med alvorlige følger.

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.



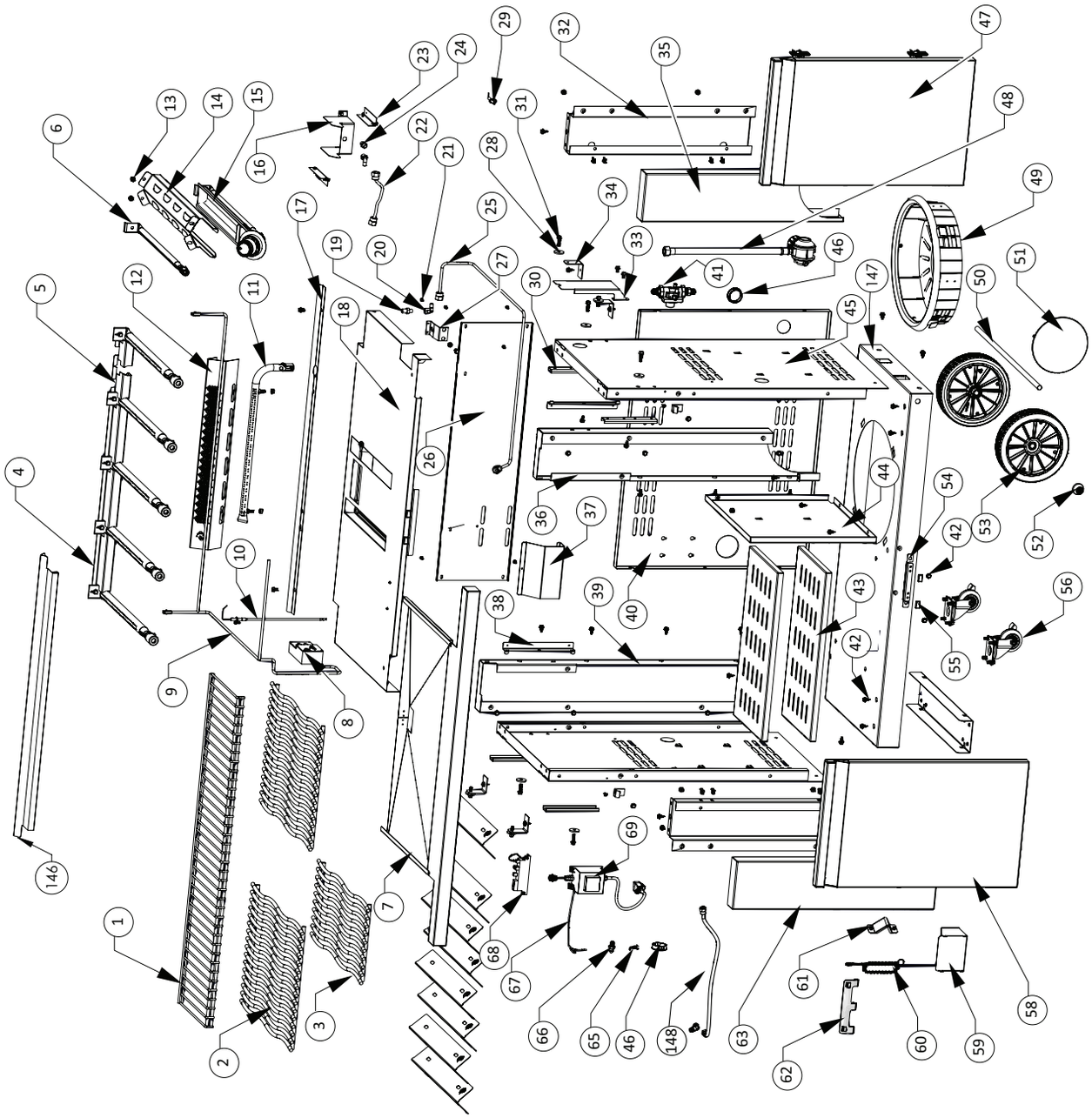
Liste over dele

Item	Part #	Description	PRO665-3
1	N520-0037	warming rack	x
2	N305-0085	cooking grids large	x
3	N305-0092	cooking grids small	x
4	N080-0320	cross light bracket	x
5	N080-0321	cross light bracket small	x
6	N100-0049	smoker burner	x
7	N010-0966	drip pan	x
8	N190-0005	control box	x
9	N750-0070	light wire harness	x
10	N240-0036	rear burner electrode	x
11	N100-0045-SER	rear burner	x
12	N350-0069	rear burner housing (infra-red)	x
13	N570-0073	1/4-20 x 5/8" screw	x
14	N200-0106	smoker burner cover	x
15	N010-0800-SER	smoker tray	x
16	N080-0311	bracket igniter smoke burner	x
17	N080-0329	burner grease shield	x
18	N585-0111-GY1SG	heat shield	x
19	N455-0055	rear burner orifice	p
	W456-0050	rear burner orifice	n
20	N255-0058	90 degree elbow fitting	x
21	N570-0008	screw, 10-24 x 3	x
22	N720-0056	smoker burner flex	x
23	N655-0206	base stiffener	x
24	N455-0016	smoker burner orifice	p
	N455-0002	smoker burner orifice	n
25	N720-0053	rear burner supply tube	x
26	N200-0123-GY1SG	back cover	x
27	N080-0315	bracket rear burner orifice	x
28	N735-0001	washer side shelf	x
29	N240-0033	smoker burner igniter	x
30	N080-0401-GY1SG	bracket side shelf	x
31	N570-0087	1/4-20 x 7/8" screw	x
32	N655-0199	stiffener door hinge	x
33	N475-0301-M06	rotisserie mount	x
34	N080-0331-GY1SG	bracket base	x
35	N475-0431	panel right front	x
36	N475-0429-GY1SG	panel right rear	x
37	N585-0107	igniter heat shield	x
38	N080-0330-GY1SG	bracket rear cover	x
39	N475-0428-GY1SG	panel rear left	x
40	N475-0434-GY1SG	panel cabinet rear	x
41	N010-0857	regulator step down	p
	N010-0857-FR	regulator step down - France	p
	N010-0858	regulator step down	n
42	N570-0086	screw 14 x 1/2	x

Liste over dele

Item	Part #	Description	PRO665-3
43	N590-0239-GY1SG	shelf	x
44	N475-0341-GY1SG	panel inner cabinet	x
45	N475-0427-GY1SG	left-right panel	x
46	N105-0012	1.5 " snap bushing	x
47	N010-0803	door right	x
48	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
49	N370-0981CE	tank tray support	x
50	N015-0011	axle	x
51	N120-0037	wheel hub cap	x
52	N450-0023	axle cap	x
53	N745-0009	wheel	x
54	N080-0332-GY1SG	bracket bumper	x
55	N510-0013	black silicone bumper	x
56	N130-0016	caster, locking	x
58	N010-0802	door left	x
59	N185-0005	bottle cap container	x
60	N555-0097	lighting rod	x
61	Z080-0012-SER	bottle opener	x
62	55110	tool hook bracket	x
63	N475-0430	panel left front	x
64	N750-0069	control box wire harness	x
65	N160-0023	side burner hose orifice retainer clip	x
66	N455-0067	orifice side burner	p
	N455-0068	orifice side burner	n
67	N750-0018	electronic ignition lead	x
68	N357-0022	electronic ignition - 4 spark	x
69	N707-0013	transformer GB	x
	N707-0014	transformer CE	x
70	N010-0790-SS	lid assembly - stainless steel	x
	N010-0790-BK	lid assembly - black	x
71	S91005	temperature gauge	x
72	N385-0308-SER	NAPOLEON logo	x

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


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
58
59
60
61
62
63
65
66
67
68
69
146
147
148

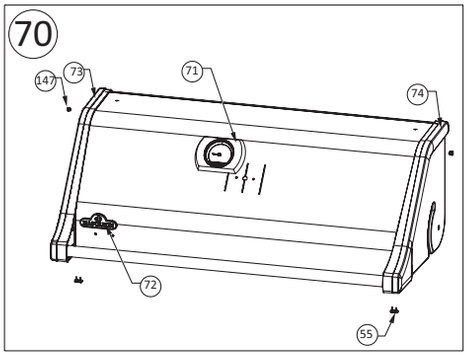
Liste over dele

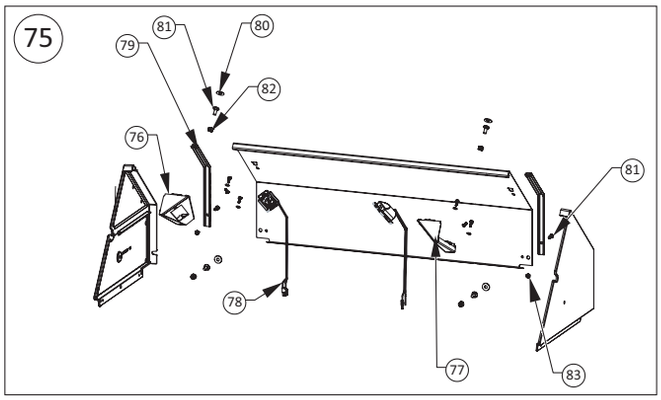
Item	Part #	Description	PRO665-3
73	N715-0091	trim left side lid casting	x
74	N715-0092	trim right side lid casting	x
75	N010-0932	hood assembly	x
76	N350-0072	housing left light	x
77	N350-0073	housing right light	x
78	N402-0017	light	x
	W387-0006	replacement bulb	ac
79	N200-0110	light wire cover	x
80	W735-0011	3/4" washer	x
81	N570-0012	1/4"-20 X 5/8 carriage bolt	x
82	N450-0006	1/4" - 20 nut	x
83	N450-0009	10-24 nut	x
84	N010-1092-SER	lid pivot hardware kit	x
85	S87012	burner & sear plate kit	x
86	N010-1163-SER	infrared side burner shelf assembly	x
87	N335-0098-M02	side burner lid	x
88	N485-0021	push pin	x
89	N555-0091	side burner pivot rod	x
90	S83012	side burner grate	x
91	N570-0042	10-24 x 3	x
92	N240-0026	side burner electrode	x
93	S81005	side burner	x
94	W450-0020	#10-24 nutsert	x
95	N710-0063	side burner drip pan	x
96	N080-0358	side burner drip pan bracket	x
97	N010-0998-SER	stainless steel side shelf, left	x
98	N325-0064	shelf handle side	x
99	N120-0033-GY0TX	side shelf end cap, left	x
100	N570-0076	#8 X 14 screw	x
101	N570-0038	1/4" - 20 x 1/2" screw	x
102	N325-0063	shelf handle front	x
103	N570-0080	#14 x 1/2 screw	x
104	N010-1165-SER	control panel	p
	N010-1166-SER	control panel	n
105	N010-1096	control panel wire harness	x
106	N660-0009	switch	x
107	N010-0792	manifold	p
	N010-0793	manifold	n
108	N585-0098	switch heat shield	x
109	N720-0071	manifold flex connector	x
110	N570-0078	M4 x 8mm screw	x
111	N120-0025	end cap right	x
112	N510-0017	round silicone lid bumper	x
113	N010-1097	large control knob bezel	x
114	N380-0035-CL	burner control knob large	x
115	N380-0034-CL	burner control knob small	x

Liste over dele

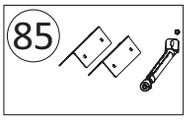
Item	Part #	Description	PRO665-3
116	N010-1098	small control knob bezel	x
117	N660-0010	proximity sensor	x
118	N402-0019	logo light	x
119	N080-0432	logo light mounting bracket	x
120	N120-0024	end cap left	x
121	N570-0104	screw 10-24 x 3	x
122	N475-0490	control panel	x
123	N545-0013	plastic push rivet	x
124	N402-0018	cabinet light	x
125	N710-0086	grease tray holder	x
126	62008	grease trays foil	x
127	N380-0025-BK	burner control knob small black	x
128	N570-0022	screw, 8-32 x 3	x
129	N051-0012	control knob bezel small	x
130	N051-0010	smoker tube bezel	x
131	N010-0800	smoker tube	x
132	N010-1164-SER	side shelf assembly	x
133	N590-0189	cutting board	x
134	N185-0003	ice bucket	x
135	N010-0997-SER	stainless steel side shelf right	x
136	N385-0144-SER	prestige logo	x
137	N385-0185	pro logo	x
138	N450-0044	logo spring clips	x
139	N120-0034-GY0TX	side shelf end cap, right	x
140	N370-0876	base assembly stn stl	x
141	N370-0822	sear plate mount	x
144	N385-0348	napoleon logo	x
145	N585-0133	heat shield	x
146	N215-0015	wind deflector	x
147	N010-1228-GY1SG	bottom shelf	x
148	N010-1357	flex hose with 90 degree elbow fitting	x
	61665	cover	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67732	charcoal tray	ac
	69632	rotisserie kit CE	ac
	69633	rotisserie kit GB	ac

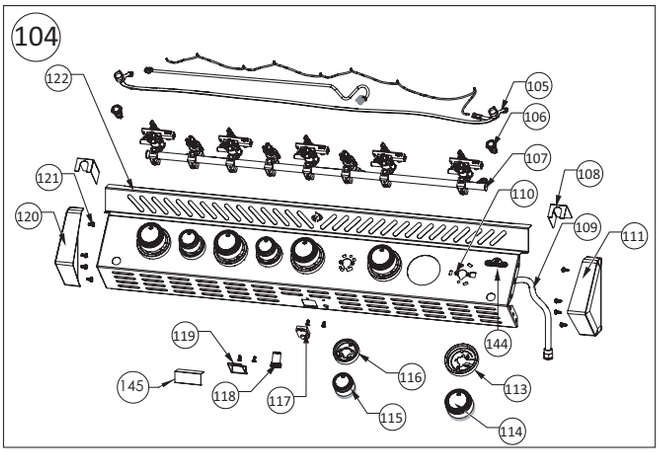
x - standard p - Kun propangas n - Kun naturgas ac - Tilbehør

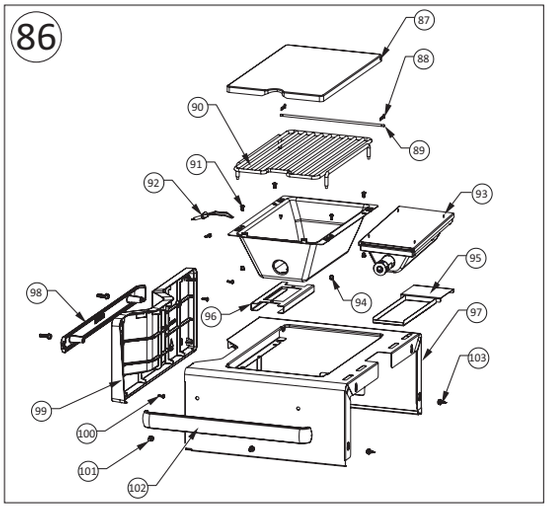

70
147
73
71
74
72
55

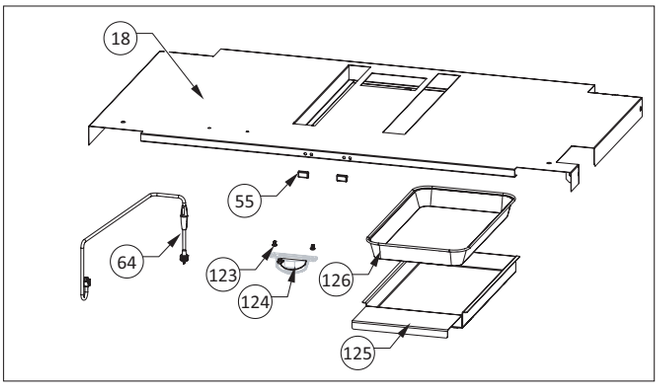

75
81
80
79
82
76
81
78
77
83

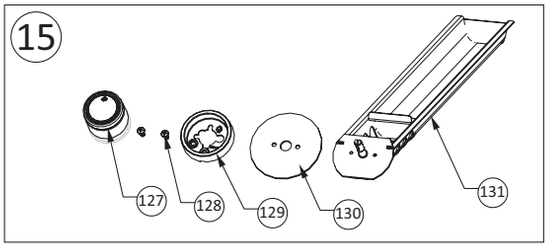
84

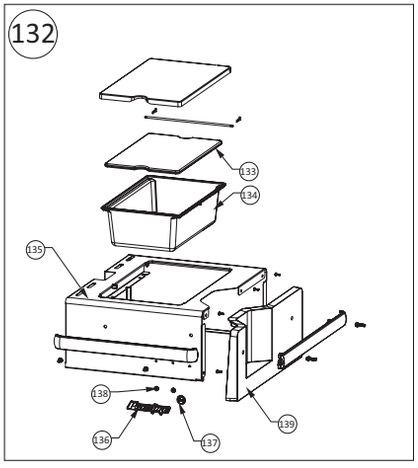

85

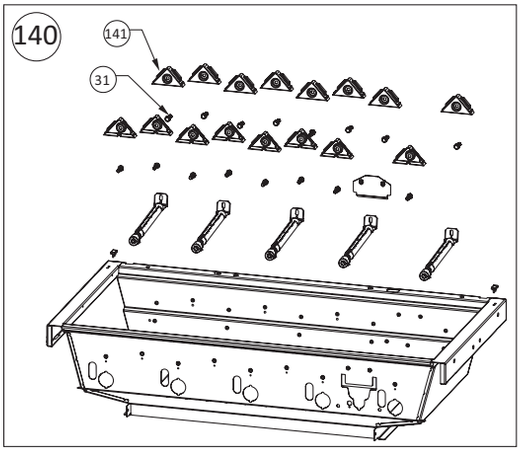

104
122
105
106
107
108
121
110
120
109
111
119
144
145
118
117
116
115
113
114


86
87
88
90
89
91
92
93
95
98
96
94
97
103
99
100
101
102


18
55
64
123
124
126
125


15
127
128
129
130
131


132
133
134
135
138
139
136
137


140
141
31

Notes

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

www.napoleon.com

N415-0526CE-DK