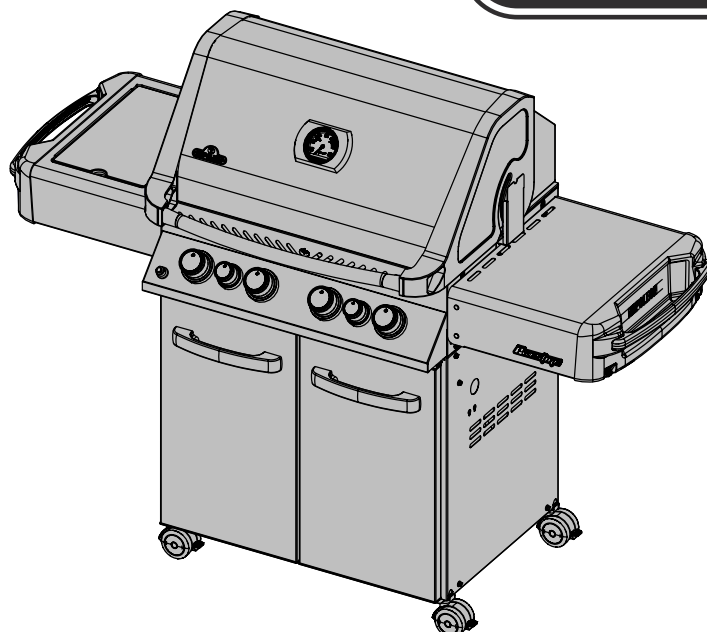
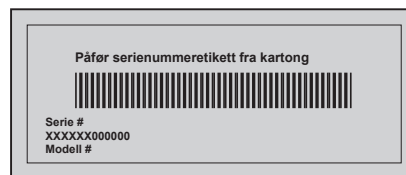


Denne grillen er bare beregnet på utendørs bruk og skal aldri brukes i garasjer og på overbygde balkonger, eller verandaer.



**PRESTIGE 500**



### **FARE**

#### **HVIS DU LUKTER GASS:**

- Steng av gasstilførselen til apparatet.
- Slukk eventuell åpen ild/flammer
- Åpne lokket
- Hvis lukten fortsatt er tilstede: Gå vekk fra apparatet og tilkall øyeblikkelig Gassleverandør eller ring Brannvesenet.



### **ADVARSEL**

Ikke prøv å tenne denne grillen ute å ha lest instruksjoner om "TENNING" i denne håndboken.

Ikke oppbevar eller bruk bensin eller andre brennbare væsker, eller noe annet apparat som benytter brennbar/eksplosjons farlig væske i drift i nærheten av grillen. En gassflaske som ikke er tilkoblet må ikke oppbevares i nærheten av grillen eller noen andre anordninger. Hvis informasjonen i disse instruksjoner ikke følges eksakt kan det resultere i brann eller eksplosjon som kan forårsake skade på eiendom, alvorlige personskader eller død.

**Voksne og spesielt barn bør gjøres oppmerksomme på farene ved høy overflatetemperatur. Små barn bør overvåkes nær gassgrill.**

**Merknad til installatøren: Lever disse instruksjonene til eieren, som skal beholde dem for fremtidig bruk.**



N415-0368CE-NO FEB 22.18

Wolf Steel Europe BV  
Poppenbouwing 29-31, 4191 NZ Geldermalsen,  
CCI No. 51509970, THE NETHERLANDS  
[info@napoleongrills.nl](mailto:info@napoleongrills.nl)

[www.napoleongrills.com](http://www.napoleongrills.com)

# Begrenset livstidsgaranti fra Napoleon President



NAPOLEON produkter er utformet med førsteklasses komponenter og materialer, og er montert av erfarne fagfolk som legger stolthet i sitt arbeid. Monteringen av brennere og brytere er testet mot lekkasjer i et spesialdesignet område. Produktet er grundig inspisert av kvalifisert personell før pakking og skiping slik at du – kunden – skal få det kvalitetsproduktet du forventer fra NAPOLEON.

NAPOLEON garanterer at komponentene i ditt nye NAPOLEON-produkt er uten feil i materialer og utførelse fra kjøpsdato og ut følgende periode:

Støpte deler i aluminium / fot i rustfritt stål.....	<b>Livstid</b>
Lokk i rustfritt stål .....	<b>Livstid</b>
Lokk i porselensemajle .....	<b>Livstid</b>
Grillrister i rustfritt stål.....	<b>Livstid</b>
Brennerrør i rustfritt stål.....	<b>10 års full dekning, pluss 50 % avslag i levetiden</b>
Porselensemajlerte grillrister i støpejern.....	<b>10 års full dekning, pluss 50 % avslag i levetiden</b>
Flammetemmere i rustfritt stål .....	<b>5 års full dekning, pluss 50 % avslag i levetiden</b>
Brenner til infrarødt grillspyd i rustfritt stål .....	<b>5 års full dekning, pluss 50 % avslag i levetiden</b>
Keramiske infrarøde brennere i støpejern .....	<b>5 års full dekning, pluss 50 % avslag i levetiden</b>
Alle andre deler .....	<b>2 år</b>

## \*Vilkår og begrensninger

Denne begrensede garantien har en garantiperiode som angitt i den ovennevnte tabellen for alle produkter som er kjøpt gjennom en autorisert NAPOLEON-forhandler, og gir den opprinnelige kjøperen rett til den angitte dekningen for alle komponenter som må skiftes ut i garantitiden, enten av NAPOLEON eller av en autorisert NAPOLEON-forhandler, til å skifte ut en komponent i et slikt produkt som har gått i stykker ved normal privat bruk som følge av en produksjonsfeil. "50 % avslag", som angitt i tabellen betyr at komponenten gjøres tilgjengelig for kjøperen med 50 % avslag på den vanlige butikkprisen for komponenten i den angitte perioden. Denne begrensede garantien dekker ikke tilbehør eller bonusdeler.

For å være mer presis betyr "normal privat bruk" av et produkt at produktet har blitt montert av en lisensiert, autorisert servicetekniker eller -leverandør i samsvar med monteringsanvisningene vedlagt produktet og alle lokale og nasjonale bygg- og brannforskrifter, at det har vært vedlikeholdt, og at det ikke har vært brukt på fellesarealer eller til kommersielle formål.

I tillegg omfatter uttrykket "gå i stykker" ikke bruk av for sterk varme, utblåsing på grunn av værforhold som sterk vind eller utilstrekkelig lufting, riper, bulker, rust, forringelse av lakkerte overflater og metallbelegg, misfarging på grunn av varme, slipende eller kjemiske rengjøringsmidler eller UV-eksponering, avskalling av porselensemajlerte deler eller skader forårsaket av feilbruk, ulykker, hagl, fettbrann, manglende vedlikehold, skadelige miljøer med for eksempel mye salt eller klor, ombygginger, misbruk, vanskjøtsel eller monterte deler fra andre produsenter.

(f.eks. som følge av gjennomrusting eller fordi det er brent hull i dem) i garantiperioden, blir delene erstattet. Erstatningsdelen er eneansvaret til NAPOLEON i henhold til denne begrensede garantien. NAPOLEON er under ingen omstendighet ansvarlig for montering, arbeid eller andre kostnader eller utgifter i tilknytning til montering av en del med garanti, for eventuelle tilfeldige skader, følgeskader eller indirekte skader eller for eventuelle transportutgifter, arbeidskostnader eller eksportavgifter.

Denne begrensede garantien kommer i tillegg til eventuelle rettigheter du har i henhold til landets lover. Følgelig betyr det at denne begrensede garantien ikke forplikter NAPOLEON til å holde et lager med reservedeler. På grunnlag av de delene som finnes tilgjengelig, kan NAPOLEON etter eget skjønn fritas for alle forpliktelser ved å tilby kunden et pro rata-basert avslag på et nytt produkt. Etter det første året i tilknytning til denne begrensede garantien kan NAPOLEON etter eget skjønn innfri alle forpliktelser som gjelder denne garantien, ved å tilbakebetale den opprinnelige kjøperen grossistprisen på alle garanterte, men defekte deler.

Kjøpekontrakt eller kopi vil bli krevet sammen med et serienummer og et modellnummer ved fremsetting av garantikrav mot NAPOLEON. NAPOLEON forbeholder seg retten til å la sin representant kontrollere alle produkter eller deler før eventuelle garantikrav innfris. Du må kontakte NAPOLEONs kundeservice eller en autorisert NAPOLEON-forhandler for å få innfridd garantien.



napoleongrills.com

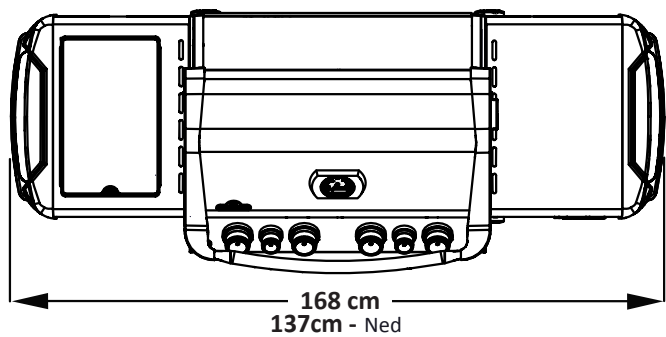


**ADVARSEL!** Hvis instruksjonene ikke følges kan det føre til alvorlig personskade, død eller skade på eiendom. Les og følg alle advarsler og sikkerhetsregler i Brukerhåndboken før gassgrillen tas i bruk.

## Sikkerhetsrutiner for bruk.

- Grillen må monteres eksakt etter brukerhåndbokens instruksjoner. Dersom grillen har blitt lager montert eller montert av andre : Må du kontrollere at monteringsanvisningene er fulgt og foreta en gasstest før bruk/tenning.
- Les brukerhåndboken før grillen tas i bruk.
- Gassgrillen må ikke under noen omstendigheter modifiseres.
- Slå av gasstilførselen med beholderventilen når ikke gassgrillen er i bruk.
- Hold barn eller dyr på avstand mens grillen er i bruk. La IKKE barna gå inn i skapet.
- Pass på at barn får instruksjon om IKKE å leke med grillen og blir holdt under oppsyn når grillen er antent eller tilkoblet gass under trykk.
- Denne grillen er ikke beregnet til å brukes av personer(inkludert barn) med reduserte fysiske sanser eller manglende mental kapasitet eller har mangel på generell kunnskap, dersom de ikke er under tilsyn eller får rettledning om bruken av denne grillen av en person som har ansvar for vedkommende.
- Grillen skal aldri forlates uten tilsyn mens den er i bruk.
- Grillen blir varm under bruk og skal aldri flyttes mens den er i bruk.
- Kun beregnet til privatbruk
- Grillen må ikke installeres i eller på en campingbil eller båt.
- Denne gassgrillen må kun oppbevares ute i et godt ventilert lokale og må ikke brukes inne i en garasje, innebygd veranda eller noe annet lukket rom.
- Brennbare materialer bla. vinduer og vinylbelagde materialer bør ikke være nærmere en 610 mm fra baksiden og 180 mm fra sidene.
- Pass alltid på at sylinderkåpens ventilåpning alltid er åpne og rene uten bøss.
- Grillen må ikke stå under noen form for brennbar konstruksjon.
- Plasser ikke grillen på en vindutsatt plass. Kraftig vind påvirker gassgrillens matlagings formål negativt. Ved oppbevaring av grillen innendørs må gasstanken frakobles grillen og oppbevares utendørs i et godt ventilert lokale.. Frakoblede gassflasker må ikke oppbevares i bygning, garasje eller annet lukket område. Ved bruk av naturgass må flasketilkoblingen kobles av når grillen oppbevares innendørs.
- Sjekk alltid gass-slangen hver gang den skal brukes. Hvis slangen er slitt må den byttes med en ny slange etter grillprodusentens retningslinjer før gassgrillen brukes.
- Ikke oppbevar en ekstra eller frakoblet gassflaske under eller nær grillen.
- Fyll aldri gassflasken mer en 80 %
- Ved bytte av gassflaske: Pass på at det ikke er noe brennbart materiale i nærheten og bruk av åpen ild i området. Så som røyking og lys som brenner med åpen flamme fks. T-lys, Stearinlys, parafinlampe eller lignende.
- Ta alltid en gass-lekkasje test ved førstegangs bruk og etter en lagringsperiode, eller ved bytting av gasskomponentene eller gassflasker.
- Bruk aldri naturgass for enheter som er lagd for propangass
- Bruk aldri lightergass i gassgrill.
- Bruk kun kullbriketter sammen med Napoleons kullskuff som er designet for Napoleon grillen
- Brennerne må være stengt når gassregulatoren kobles på.
- Ikke tenn brennerne når lokket er lukket.
- Ikke bruk den bakerste brenneren samtidig som hoved brenneren brenner.
- Lokket skal være lukket under oppvarmingen.
- Ikke legg slangen under drypp pannen. Slangen må ikke ligge under grillens underdel.
- Rengjør regelmessig varmefordelinsskjold og drypp pannen for å unngå fastbrenning av fett som kan gi fettbranner.
- Fjern varmeristen før den bakre brenneren tennes. Den ekstreme varmen kan skade varmeristen.
- Pass på at varmefordelinsskjold er plassert etter instruksjonene for montering av varmefordelinsskjold.
- Ikke oppbevar lighter, fyrstikker eller annet lett brennbart materiale i hyllene på sidene av grillen.
- Hold gass slangen borte fra varme overflater.
- Hold alle elektriske tilførselsledninger borte fra varme overflater og vann.
- Sjekk regelmessig den infrarøde brennerens ventilrør for spindellev eller andre hinder. Rengjør rørene helt hvis du finner noen av disse forhindret.
- Gassgrillen må kobles fra gasstilførselens rørsystem under alle trykktester av systemet med en trykktest som overstiger 05,psi(3,5kPa.)
- Gassgrillen må isoleres fra gasstilførselens rørsystem gjennom å lukke den manuelle lukkeventilen under alle trykktester av gasstilførselens rørsystem med testtrykk opp til 1/2psi.

## DIMENSJONER

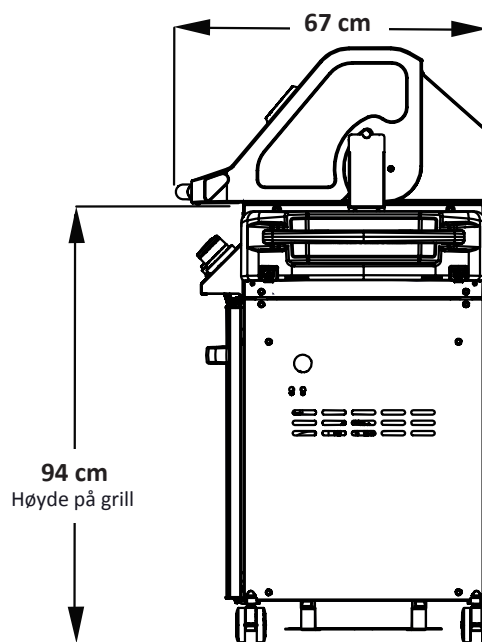
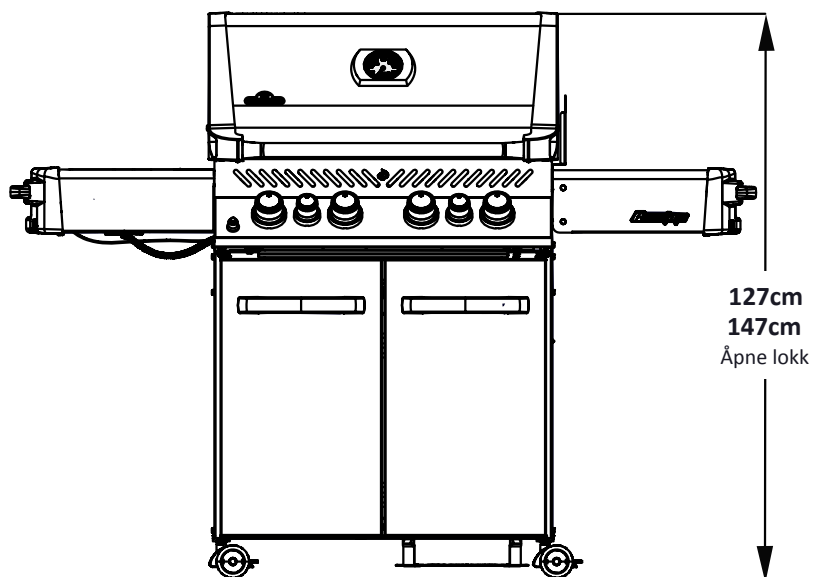


### P500 GRILL

Grill størrelse: 3200 sq.cm

Størrelse på varmerist: 1680 sq.cm

Alle mål er omtrentlige



## Korrekt avfalls håndtering av dette produktet



Denne merkingen angir at dette produktet ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall i hele EU. For å hindre mulig skade på miljøet eller menneskelig helse fra ukontrollert avfallshåndtering, resirkulerer det ansvarlig for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. For å returnere en brukt enhet, kan du bruke retur og innsamlingsystemer eller ta kontakt med forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan ta imot dette produktet for miljø trygg resirkulering.

## GASSBEHOLDER

Bruk kun gassbeholdere som oppfyller nasjonale og regionale normer. For optimalt resultat må man benytte propangass. Minste størrelse for butangass er 13 kg og for propan 6kg. Sjekk alltid at beholderen inneholder nok brensel til å bruke gassgrillen. Hvis du er usikker: Kontakt din lokale gassleverandør.

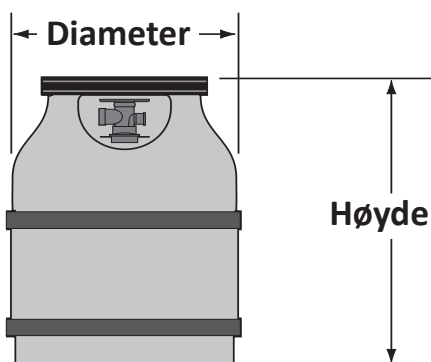
- Behandle alltid gassventilen med forsiktighet.
- Koble aldri til en gassbeholder som ikke oppfyller lokale normer.
- Alle beholdere med diameter større enn 310mm eller høyde på mer enn 580mm må plasseres på utsiden av grillvognen på et flatt underlag. Beholdere som er 310mm eller mindre i diameter og høyde på 580mm eller mindre kan plasseres inni grillvognen på høyre side av bunnplaten. Bare beholdere som er koblet til enheten kan plasseres inni eller rett utenfor grillen. Ekstra beholdere må ikke oppbevares inni grillvognen eller i umiddelbar nærhet av den. Beholderne skal ikke utsettes for ekstrem varme eller direkte sollys.



**ADVARSEL!** Sjekk at slangen er lagt i tilstrekkelig avstand fra grillens underside. Slanges som kommer i kontakt med varme flater kan smelte og begynne å lekke og kan starte en brann.

**TILKOBLING AV GASSBEHOLDER:** Sjekk at slangen ikke er bøyd. Ta vekk lokk eller plugg fra beholderens brensel ventil. Fest regulatoren ved beholderens ventil. Kontroller alltid alle gasskoblinger før lekkasje, før du bruker grillen. Du bør ta en gasslekkasje sjekk en gang i året og hver gang du kobler fra og kobler til en gassstilkobling eller om noen del i gass-systemet har blitt byttet ut.

### Medfølgende sylinder



## GASS-SLANGE

- Hvis slange eller regulator ikke leveres fra produsenten må kun slanger og regulatorer som oppfyller nasjonale eller lokale vilkår brukes.
- Pass på at slangen ikke kommer i kontakt med fett, annet varmt søl eller noen del av varm flate på gassgrillen.
- Sjekk slangen regelmessig. Hvis den har rift, har smeltet, eller er slitt, skiftes slangen før man starter gassgrillen.
- Anbefalt lengde på slangen er 0,9 m. Lengde på slangen må ikke overstige 1,5 m.
- Pass på at slangen ikke er vridd eller at det noen knekk på slangen når den monteres.
- Bytt slange innen datoen har gått ut.



## ADVARSEL!

- Ikke legg slangen under fett skuffen.
- Ikke legg slangen mellom den nederste hyllen og bakveggen.
- Ikke legg slangen over bakveggens overdel.
- Sjekk at alle koblinger er til trukket. Bruk skiftenøkler. Ikke bruk teflontape eller gjengepasta.
- Pass på at slangen ikke kommer i kontakt med noen varm flate. Slangen kan smelte og begynne å lekke og de kan det oppstå brann.
- Ikke oppbevar noen del av slangen som ikke er i bruk i skapet da det øker risiken for at slangen kan komme i kontakt
- med en del som er varm og da kan den smelte og begynne å lekke noe som øker risiken for brann.

## TEKNISK DATA

Denne tabellen inneholder gassgrillens inngangs verdi.

Brennere	Åpnings størrelse		(brutto) Varmetilførsel (total)		Gassforbruk (total)	
	I	II	I	II	I	II
Hoved	#60	1.45mm	16.0 kW	14.0 kW	1164 g/h	1332 L/h
Bak	1.25mm	#50	5,7 kW	5.0 kW	415 g/h	476 L/h
Side (infratød)	#60	1.45 mm	4.0 kW	3.5 kW	291 g/h	333 L/h
Side (flamme)	#60	1.45 mm	4.0 kW	3.5 kW	291 g/h	333 L/h

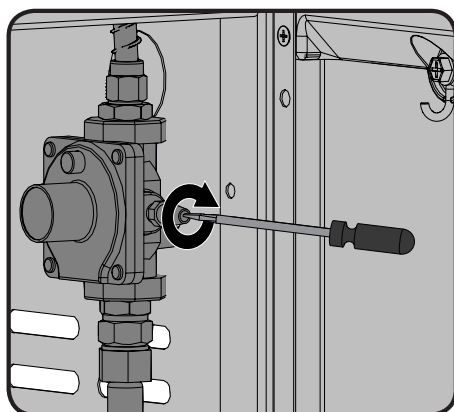
Godkjente gasser/trykk. Sjekk merkeplaten for at se at dette stemmer med følgende liste.

Gasstype	3B/P(30)	3+(28-30/37)	3B/P(37)	3B/P(50)	2H	2E	2E+	2L
Munningspissenes størrelse	I	I	I	I	II	II	II	II
Gasstyper/trykk	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	G25 at 25mbar
Land	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	NL

Ikke modifier eller manipuler regulatoren. Bruk kun regulatorer som tåler trykk som er angitt i denne listen.

Gassgrillen er utrustet med en indre regulator. Den indre regulatoren har et ekspansjons trykk på 24,5mbar for gass og butan og 18.5 mbar for naturgass og må ikke modifieres eller justeres. Ved utskiftning må kun regulator fra produsenten brukes.

Enheden har en intern regulator som stabiliserer gasstrykket og forbedrer ytelsen for grillen. Denne regulatoren kan ikke justeres. Det er en trykkran plassert på siden av regulator. Den kan brukes av en kvalifisert person ved service på grillen for å finne ut om regulatoren fungerer som den skal. Skruen innenfor trykketkranen må alltid holdes stramt, bortsett fra når du utfører en tyktest på regulatoren (kvalifisert personell).



## GASSLEKKASJE SJEKK INSTRUKSJONER



**ADVARSEL!** Ta alltid en gasslekketest når gassbeholderen har vært frakoblet eller ved bytte av noen gasskomponenter.



**ADVARSEL!** Bruk ikke åpen flamme for å sjekke om det er noen gasslekkasjer. Pass på at det ikke finnes gnister eller åpne flammer i området mens du sjekker for lekkasjer. Gnister eller åpne flammer kan resultere i brann eller en eksplosjon som kan medføre alvorlig personskade eller død.



**Lekkasje test:** Må alltid utføres ved førstegangs bruk/lagringsperiode, og bytte av noen gasskomponenter. Ikke røyk under gasslekkasje sjekken og fjern alt brennbart materiale. Les Diagrammet for lekkasjetesten for å se hvilke område som må sjekkes. Pass på at alle bryterne til brennerne er slått av. Åpne beholderventilen.

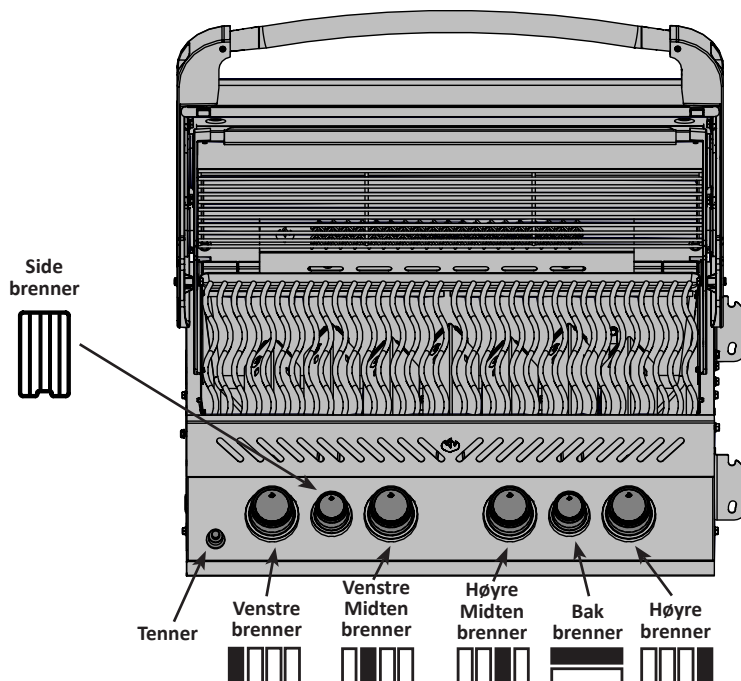


Halvbland såpe/vann og fukt godt alle skjøtene, koblinger på regulatorene, slange, grenrør og ventiler. Hvis det oppstår bobler er det en lekkasje. Hvis det er lekkasje:



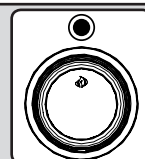
Skru av gassen og fastskru forbindelsen eller bytt ut delen med en ny del anbefalt av en på Napoleons kundesenter eller la en autorisert gass installatør kontrollere gassgrillen. Hvis det fortsatt lekker, koble umiddelbart fra gassen og la en autorisert installatør kontrollere grillen. Ikke bruk grillen før lekkasjen er rettet opp.

# Belysnings Instruksjoner



**ADVARSEL!** Åpne lokket.

Off Posisjon



**ADVARSEL!** Pass på at alle brennerregulatorer er avslått. Åpne sakte gassventilen.

Tenning av hovedbrenner	Tenning av bakrebrenner	Tenning av sidebrenner
1. Åpne lokket.	1. Åpne lokket.	1. Åpne lokket på sidebrenneren.
2. Trykk inn kontrollbryteren og dreid den sakte til du kommer til høy(start). Dette vil skape en gnist som i sin tur tenner valgt brenner. Hvis det kommer en grist, hold reguleringsknappen inne. Når brenneren tennes slippes reguleringsknappen.	2. Fjern varmeristen.	2. Trykk kontrollbryteren inn til sidebrenneren og dreid den mot start/høy.
3. Hvis gnisten ikke tennes, på første forsøk skru kontrollbryteren til «off». Deretter gjentas steg 2 flere ganger.	3. Still inn den bakre brenneren på høy varme.	3. Trykk kontrollbryteren inn og hold den inne til brenneren tennes eller tenn med en fyrstikk.
4. Hvis gnisten eller brenneren ikke tennes, skru kontrollbryteren til «off» og vent 5 minutter slik at gassen luftes ut før du prøver igjen. Gjenta etter dette steg 2 og 3 eller prøv å tenne med en fyrstikk.	4. Trykk kontrollbryteren inn og hold den inne til brenneren tennes eller tenn med en fyrstikk.	4. Hvis det ikke tenner omgående skru kontrollbryteren til «off». Vent 5 minutter. Gjenta prosedyren.
5. Hvis gassgrillen tennes med en fyrstikk Dra fyrstikken mot tenn staven som medfølger. Plasser den tente fyrstikken ned i grillen og varmefordelingsskjoldet samtidig som du trykker inn og dreier til »høy«/start.	5. Hvis det ikke tenner omgående skru kontrollbryteren til «off». Vent 5 minutter. Gjenta prosedyren.	



**ADVARSEL!** Ikke bruk den bakre brenneren (rotisseriebrenneren) når hoved brenneren er i bruk.



## Grill instruksjoner

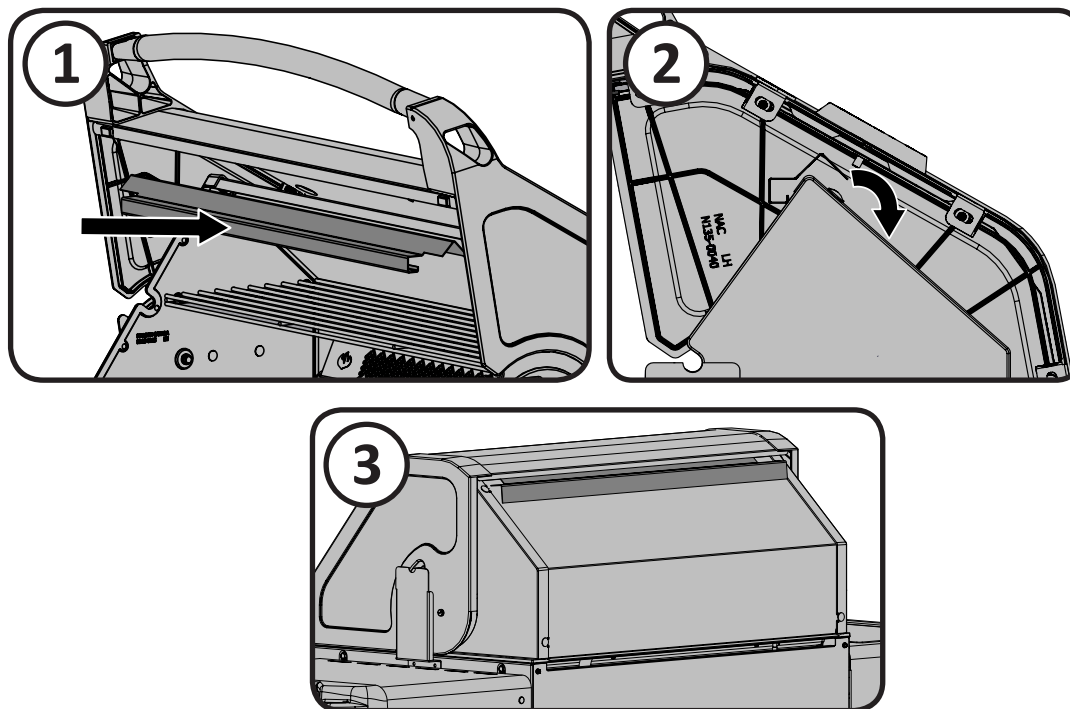
**Første tenning:** Når grillen tennes for første gang avgir den en lett fremmed duft. Dette er en helt normal tilstand som kommer av innbrenning av indre farger og smøremidler som har blitt brukt under produksjon og kommer ikke til å oppstå igjen. Bare kjør hovedbrennerne på høy omtrent en halvtime.

Ikke plasser grillen på vindutsatte steder. Sterk vind påvirker effekten og resultatet av gassgrillen. Under ekstreme forhold med vedvarende sterk vind inn bakfra på grillen kan varmen trekkes ned under

kontrollpanelet. Dette kan føre til at kontrollpanelet blir ekstremt varmt og at knottene kan deformeres.

Napoleon tilbyr en valgfri vindstopper som illustrert under. Monter denne stopperen for å unngå uønsket varmgang.

**OBS!** Napoleon er ikke ansvarlig for: Overfyring, slukking av flamme basert på miljømessige betingelser slik som sterk vind, eller utilstrekkelig ventilasjon.



**Bruk av hovedbrennere:** Ved "bryning" av mat anbefaler vi at grillen oppvarmes gjennom å sette på brennerne på den høyeste varmen med lukket lokk i omtrent ti minutter. Mat som tilberedes på kortere tid (fisk og grønnsaker) kan grilles med åpent lokk. Tilberedning med lukket lokk gir en høyere og jevnere temperatur som kan minske tilberedningstiden og gi en jevnere tilberedning. Matvarer med lengre tilberedningstid en 30 minutter, som for eksempel stek kan tilberedes indirekte (på den brenneren som er på motsatt side av hvor maten er plassert). Ved tilberedning av magert kjøtt som kyllingbryst eller magert svinekjøtt kan man olje inn ristene innen oppvarming for å minske risikoen for at maten skal sette seg fast. Pensle gjerne stekesiden i tillegg. Ved tilberedning av kjøtt med høyt fettinnhold kan flammene blusse opp. For å forhindre dette bør man skjære bort fett eller senke temperaturen. Flytt kjøttet vekk fra flammene og senk varmen hvis flammene blusser opp. Bruk gjerne en sprutflaske med vann for å slokke flammene raskt når kjøttet er fjernet fra stekesonen om risikoen for smakstilsetning ved flammebehandling blir påtagende. La lokket stå åpent. Se Napoleons kokebok for alle sesonger for mer informasjon.

**Direkte tilberedning:** Plasser maten som skal grilles direkte over varmen. Dette er den vanligste metoden man bruker for å "bryne" mat som ikke trenger lang tilberednings tid, eksempelvis hamburgere, kjøttskiver, kylling deler eller grønnsaker. Man "bryner" maten først for å beholde saft og smak for at deretter senke temperaturen for å steke maten slik man ønsker.

**Indirekte tilberedning:** Med en eller flere brennere i bruk, legges maten som skal grilles over en brenner som ikke er i bruk. Den varme luften sirkulerer rundt maten og steker den sakte og jevnt. Dette blir det samme som å steke i en stekeovn og brukes ofte for store kjøttstykker som steiker, kylling eller kalkun, men kan også brukes på mat som har en tendens til å flamme opp eller til røyking. Lave temperaturer og lang steketid gir et mørt resultat.

**Bruk av bakre brenner(hvis det finnes):** Fjern varmeristen før bruk, den ekstreme varmen kan ødelegge varmeristen. Grillristen skal også fjernes hvis de hindrer rotisseriet. Den bakre brenneren er designet for å brukes sammen med rotisseri sett er tilgjengelig hos forhandleren. Se instruksjoner for montering av rotisseri settet.

Fjern rotisserimotoren fra gassgrillen innen du bruker motvekten. Plasser grillspiddet med kjøtt som skal tilberedes hengene over grillen. Kjøttet vil naturligvis henge med den tunge siden ned. Stram motvektens arm og vekt, slik at armen er vendt opp. Skyv motvekten inn eller ut for å balansere belastningen og skru på plass. Re installer motoren og begynn å lage maten. Plasser en metall tallerken under kjøttet for å samle stekefettet for øsing og gi en naturlig saus som kan smaksettes med krydder eller lignende etter behov .

Tilfør fuktighet fra tallerkenen til kjøttet etter behov ved å "dryppe «det med en langarmet øse/skje. For å beholde saft og smak: Sett bak-brenneren på høy og bryn maten. Redusere deretter varmen til maten er ferdig stekt. Hold lokket lukket for best resultat. Steken eller fuglen brynes perfekt på utsiden og blir saftig og mør på innsiden. For eksempel vil en kylling på ca 1,5 kg bli ferdigstekt på 1,5 time ved å bruke rotisseri på middels til høy varme. Se 'Din all Season Grill' kokebok av Napoleon for mer detaljerte instruksjoner.



**ADVARSEL!** Barbecue saus og salt kan være etsende og vil føre til rask forringelse av gassgrill komponentene om de ikke rengjøres regelmessig. Når du er ferdig med matlaging: Demonter rotisseridelene. Vask grundig med varmt såpevann og oppbevar disse innendørs.

**Bruk av infrarød brenner:** Denne gassgrillen bør plasseres slik at sidebrenneren er beskyttet for vinden, fordi vinden vil påvirke ytelsen. Den rekommanderte størrelsen på gryter/kjeler er 250 – 300 mm i diameter.

Sidebrenneren er utstyrt med en grillrist av støpegods som kan plasseres i to forskjellige høyder. Den nedre posisjon kan brukes som en øvre brenner, for sauser, supper, osv. Den høyere stilling kan også brukes til mer ømfintlig kjøtt (se bruksanvisningen som sitter på lokket til brenneren.)



**ADVARSEL!** Ikke lukk sidebrennerens lokk mens den er i bruk eller varm.

**ADVARSEL!** Ikke juster grillristen mens den er varm eller i bruk.

**ADVARSEL!** Ikke bruk sidebrenner til å frityrsteke mat med olje det kan skape en farlig situasjon.

1. Følg instruksjonene for den infrarøde sidebrenner og kjør på høy i 5 minutter med lokket åpent eller inntil de keramiske brennere lyser rødt.
2. Plasser maten på grillen og grill maten i henhold til tider oppført i Infrarød Grilling Chart.
3. Fortsett med tilberedningen av maten over de infrarøde brennere på høy, middels eller lav varme, etter egen smak, snu maten ofte, eller sett maten på hovedbrenner område av grillen med tett lokk og la ovnen sakte fullføre matlagingen.

**FORSIKTIG!** Ikke forlat grillen, på grunn av den intense varmen de infrarøde brennere gir, brennes maten fort. Så gjelder det bare å passe på så at maten ikke blir brent.

**Beskyttelse av dine infrarøde brennere:** De infrarøde brennere på grillen din er utformet for å leve lenge. Men det er noen grep du må ta for å hindre sprekkdannelse i de keramiske overflater, som i sin tur vil føre til funksjonsfeil på brennerne.

- Aldri la vann komme i direkte kontakt med de keramiske brennere. (Husk også dette ved bruk av sprutflaske for å kvele flammer på et kjøttstykke eller lignende)
- Ikke bruk harde gjenstander på den infrarøde brenneren.
- Ikke la kaldt vann (regn, sprinkler, vannslanger osv.) komme i kontakt med varme keramiske brennere. En stor temperaturskjell kan føre til sprekkdannelse i de keramiske flisene.
- Hold lokket lukket når sidebrenneren ikke er i bruk.
- Etter matlaging settes brenneren på høy i 5 minutter, for å brenne av noen av stekfettet og rusk.

**Skader forårsaket av manglende evne til å følge disse trinnene dekkes ikke av garantien på din grill.**

## Infrarød varme

De fleste mennesker vet egentlig ikke at den varmekilden vi er mest kjent med, Solen, varmer opp jorden hovedsakelig gjennom bruk av infrarød energi. Dette er en form for elektromagnetisk energi med en bølgelengde som er større en den røde delen av spektrumet for synlig lys men mindre en radiobølge. Sir William Herschel oppdaget denne energien som delte opp sollyset i disse ulike fargene med hjelp av et prisme i år 1800. Han viste oss at det meste av varmen fra strålen gikk inn i området bak den røde delen av spektrumet der det ikke eksisterer noe synlig lys.

De fleste materialer absorberer godt infrarød energi i ulike bølgelengder, noe som øker temperaturen. Det er samme fenomen som får oss til å kjenne oss varme når vi eksponeres for sollys. Solens infrarøde stråler reiser gjennom verdensrommets vakuum, videre gjennom atmosfæren og penetrerer huden vår. Dette øker en molekylær aktivitet i huden, hvilket skaper en indre friksjon som i sin tur gir opphop til varme og gjør at vi føler oss varme.

Mat som lages på infrarøde varmekilder blir oppvarmede gjennom samme prinsipp. Kullgrilling er det vanligste alternativ til infrarød tilberedelse. De glødende brikettene avgir infrarød energi til maten som tilberedes med svært lite uttørkende effekt. Safter eller oljer som drypper fra råvaren drypper ned på laget med kull og blir til en røyk som gir maten den gode grillsmak. Napoleons infrarøde brennere fungerer på samme måte. I hver brenner finns det 100 åpninger hvor hver og en med sin egen lille flamme gjør den keramiske flaten rødglødende. Denne gløden gir maten samme type infrarød varme uten å måtte benytte Grillkull. Infrarøde brennere gir også en jevnere oppvarming som er lettere å regulere enn ilden fra Kull. For "å bryne" maten, kan man skru på høy varme eller skru ned for en langsommere tilberedning. Tradisjonelle gassgriller varmer opp maten på en annen måte. Luften som er rundt brennerne oppvarmes av forbrenningen som stiger opp gjennom maten som tilberedes. Dette gir lavere grilltemperaturer noe som er ideelt for sensible matvarer som skalldyr eller grønnsaker. Napoleons infrarøde brennere gir en perfekt varme for saftige og mer smakfulle kjøttskiver, hamburgere og annet kjøtt. For tilberednings tider og tips henvises til tabellen for infrarød grilling.

## Infrarød

Mat	Varme	Steketid	Gode tips
Kjøttstykke Ca 2,5cm tykk.	Høy varme, 2 min. på hver side.  Høy varme, 2 min. på hver side og deretter medium varme.  Høy varme 2 min, å hver side og deretter medium varme	4 min. – Rød  6 min. – Medium  8 min. – Godt stekt	Når du skal velge kjøtt til grilling spør etter marmorert fett i kjøttet. Fettet fungerer som et naturlig mørningsmiddel som gjør kjøttet mørt og saftig.
Hamburgere Ca 1 cm tykk	Høy varme, 2 min. på hver side.  Høy varme, 2 1/2min.på hver side  Høy varme 3 min. på hver side	4 min. – Rød  5 min. – Medium  6 min. Godt stekt	Forberedelse av hamburgere for bestilling blir lettere gjennom å variere tykkelsen på biffene.  Hvis du vil gi kjøttet en eksotisk smak kan du prøve å tilsette røykespon som er smaksatt men hickory i Napoleons røyker.
Kylling stykker	Høy varme 2 min på hver side deretter medium til lav varme..	20-25 min.	Kyllinglåret og benet fra siden uten skinn skal skjæres igjennom ¾ for at kjøttet skal ligge rett på grillen. Da grilles maten raskere og jevnere.  Hvis du vil gi kjøttet en eksotisk smak kan du prøve å tilsette røykespon som er smaksatt men hickory i Napoleons røyker.
Svinekoteletter	Medium	6 min. per side	Fjern fettrandene før grilling. Velg tykke koteletter for best resultat.
Spare ribs	Høy varme i 5 min avslutt med lav varme	20 min. per side snu ofte	Velg kjøtt som er magert og kjøttfullt. Grill til kjøttet lett slipper benene.
Lamme koteletter	Høy varme i 5 min. avslutt med medium varme	15 min. per side	Fjern fettene før grilling. Velg ekstra tykke koteletter for best resultat.
Grillpølser	Medium - lav	4-6 min.	Velg en størst mulig pølse snitt på langs før grilling.

# Rengjørings instruksjoner.



**ADVARSEL!** Bruk alltid vernehansker og vernebriller når du rengjør grillen.

**ADVARSEL!** For å unngå brannskader, bør vedlikehold gjøres når grillen er kald. Unngå ubeskyttet kontakt med varme overflater. Sørg for at alle brennere er slått av. Rengjør grillen i et område hvor rengjøringsmidler ikke vil skade terrassegulv, gressplendekk, eller annen uteplass.. Ikke bruk ovnsrens/stekeovnsrens til å rengjøre delene av gassgrill. Ikke bruk en selvrensende ovn til å rengjøre grillrist eller andre deler på gassgrillen. Barbecue saus og salt kan være etsende og vil føre til raskere forringelse av gassgrill komponentene med mindre de rengjøres regelmessig.

**Merk:** Rustfritt stål har en tendens til å oksidere eller få flekker i nærvær av klorider og sulfider. Særlig under røffe klimaforhold og andre tøffe miljøer. Som for eksempel i varm og svært fuktig atmosfære rundt bassenger og badestamper. Disse flekkene kan oppfattes som rust, men kan fjernes eller forhindres. Vask alle overflater i rustfritt stål hver 3-4 uker, eller så ofte som nødvendig med ferskvann og / eller stållens.

**Grillrist og varmerist:** Ristene rengjøres med en messing stålbørste når grillen forvarmes. Stålull kan brukes på vanskelige flekker. Det er normalt at en rustfri rist (hvis montert) vil misfarges permanent ved vanlig bruk på grunn av den høye temperaturen på platetoppen.

**Grillrist i støpejern:** Støpejerns ristene som eventuelt følger med den nye grillen har en overlegen evne til å fordele og bevare varmen. Ved regelmessig smøring tilfører du et beskyttende belegg, som vil hjelpe til å motstå korrosjon og forhindre at maten setter seg fast i ristene. Husk å smøre stekeproduktet på brennsiden om mulig før grilling også. Husk også at olivenolje tåler mer varme enn margarinprodukter men mindre varme enn fks. Rapsolje.

**Første gangs bruk:** Vask grillristen for hånd med mild oppvaskmiddel og vann for å fjerne eventuelle rester fra fremstillingsprosessen (aldri vaske i oppvaskmaskin). Skyll grundig med varmt vann og tørk med en myk klut. Dette er viktig å unngå at fuktighet lagres i støpejernet da dette kan forårsake krakelering i godset ved hurtig avdampning og eventuell rustdannelse som igjen kan føre til svekkelse i støpejernet.

**Smøring:** Bruk en myk klut. Spre vegetabilsk fett over hele gitteroverflaten sikre at alle spor og hjørner er dekket. Ikke bruk saltet fett som smør eller margarin. Forvarm grillen i 15 minutter. Plasser deretter de innsmurte ristene i grillen. Snu brenner bryterne til medium med lokket lukket.

La grillristene varmes i ca en halv time. Snu alle brennerne til "OFF" posisjon og vri gassen av ved kilden. La ristene ligge til de har blitt kalde. Denne prosedyren bør gjentas flere ganger gjennom hele sesongen, selv om det ikke er nødvendig for daglig bruk (følg daglig bruk prosedyren nedenfor).

**Daglig bruk:** Smør oversiden på grillristen med VEGETABILISK MATFETT eller rengjør med en børste med messing bust. Varm opp grillen og børst deretter bort eventuelle uønskede rester med en messing stålbørste. Grillrist i rustfritt stål:(oppgraderings kit tilgjengelig - se reservedeler liste). Rustfritt stål rister er holdbare og korrosjonsbestandig. De krever mindre smøring og vedlikehold enn støpejerns grillrister.. Det anbefales at du følger den daglige bruks prosedyre ovenfor, selv om du synes at forvarming og renhold av dine grillrister med en stålbørste er tilstrekkelig for ditt grilling behov.

**Kontrollpanel:** Kontrollpanel teksten er trykket direkte på det rustfrie stålet og med riktig vedlikehold vil det forbli mørkt og leselig. For å rengjøre panelet: Bruk kun varmt såpevann eller rustfri stål rens som er tilgjengelig fra Napoleon forhandler. Bruk aldri skuremidler på noen av de rustfrie overflatene. Spesielt den trykte delen på kontrollpanelet. Ellers vil utskriften gradvis gnis av.

**Rengjøring inne i gassgrillen:** Fjern grillristen. Bruk en messing stålbørste til å rengjøre løst rusk fra støping sidene og under lokket. Skrap varmfordelingsskjoldene med en sparkel eller skrape, og bruk en stålbørste til å fjerne asken. Fjern varmfordelingsskjoldene og børst vekk rusk fra brennere med messing stålbørste. Fei all rusk fra innsiden av gassgrill ned i drypp pannen.



**ADVARSEL!** Lagret fett er en brannfare.

**Drypp pannen:** Gammelt eller mye lagret fett i drypp pannen utgjør en brannfare. Rengjør drypp pannen ofte (hver 4-5 gangs bruk, eller så ofte som nødvendig) for å unngå fett oppbygging. Fett og overflødig stekefett passerer gjennom drypp pannen under gassgrillen og oppsamles i en engangs fettskuffen under drypp pannen. Ta opp dropp pannen fra grillen for å komme til engangs fettopsamleren eller for å rengjøre drypp pannen. Fyll aldri drypp pannen med aluminiumsfolie, sand eller et annet materiale, da dette kan hindre at fett flyter riktig. Pannen skal skrapes ut med en sparkel eller skrape. Bytt engangs fettopsamlingspannen hver 2 - 4 uker, avhengig av gassgrill bruk.

**Til bytting av forbruksdeler:** Besøk en Napoleon Gas Grill forhandler.

**Rengjøring av Ytre Grill Overflaten:** Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller stålull på malt emalje eller rustfrie stål deler av Napoleon Grill. Dette vil kunne ripe finishen. Utvendige grill overflater bør rengjøres med varmt såpevann mens metallet fortsatt er litt varmt å ta på. Fett og nye organiske flekker fjernes bakteriologisk ved ca .+67 grd.Celsius. For å rengjøre rustfrie flater: Bruk en rustfri Stålrrens eller et ikke-slipende rengjøringsmiddel som egner seg for rustfritt stål. Tørk alltid i stålets "fiber" retning. Over tid blir rustfrie ståldeler misfarget ved oppvarming. Vanligvis til en gylden eller brun fargetone. Denne misfargingen er normal og påvirker ikke ytelsen til grillen. Porselen emaljerte komponenter må håndteres med ekstra omsorg. De emaljerte flatene er ofte påstøpt et annet egnet underlag, glassaktige og kan få skader og krakeleringer(sprekkdannelse) eller skader allerede ved lette slag. Du kan få kjøpt emaljeforsterker fra din Napoleon Grill forhandler.

## Vedlikehold Instruksjoner

Vi anbefaler at denne gassgrillen bli grundig kontrollert og vedlikeholdt årlig av en kvalifisert fagperson. Pass på alltid at det ikke finnes brennbart materiale som bensin eller andre brennbare gasser og væsker i området rundt gassgrillen. Ikke begrenser eller blokker ventilasjonen og forbrenningsluften. Hold sylindere kabinettets lukkeventilasjon (plassert på vogn sidene, foran og bak ved den nederste hyllen) frie, rene og uten rusk.



**ADVARSEL!** Bruk alltid vernehansker og vernebriller når du rengjør grillen.

**ADVARSEL!** Slå av gassen ved kilden og koble fra enheten før service. For å unngå muligheten for brannskader, bør vedlikehold gjøres bare når grillen er kald/avkjølt. En lekkasjetest må utføres hvert år og hver gang komponentdeler i gasskjeden er byttet ut eller når gasslukt er til stede.

**Gassbrennere:** Brennerne er laget av "heavywall" 304 rustfritt stål. Ekstrem varme og et korrosivt miljø kan føre til overflatekorrosjon. Dette kan fjernes med en messing stålborste.

**FORSIKTIG!** Vokt dere for edderkopper.

Edderkopper og insekter blir tiltrukket til lukten av propan og naturgass. Brenneren er utstyrt med en insekt skjerm på luftspjeldet, dette reduserer sannsynligheten for at insekter kan bygge reir inne i brenneren, men eliminere ikke problemet helt. Et reir eller et edderkoppnett kan føre til at brenneren begynner å brenne med en myk gul eller oransje flamme eller forårsaker (flashback)(brann bakover mot gasskilden) på luftspjeldet under kontrollpanelet.

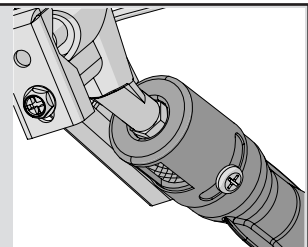
For å rengjøre innsiden av brenneren, må den fjernes fra gass grillen: Ta ut skruen som fester brenneren til bakveggen. Skyv brenneren tilbake og oppover for å fjerne den. Rengjøring: Bruk en fleksibel børste for venturirør til å rengjøre innsiden av brenneren. Rist eventuelle løse partikler fra brenneren gjennom gassinnløpet. Sjekk brenneråpningene og ventil åpninger for blokkeringer. Brenneråpningene kan bli tette over tid på grunn av matlaging, rusk og korrosjon, bruk en åpnet binders eller det medfølgende

vedlikehold verktøyet til å rense dem. Rens ut blokkerte porter ved hjelp av denne bor biten som er vedlagt. Bruk gjerne en liten oppladbar drill. Portene er lettere å rengjøre dersom brenneren er fjernet fra grillen, men det kan også gjøres med brenneren montert. Ikke bøy borekronen ved boring av portene, da dette kan føre til at borekronen knekker. Denne prosedyren er til kun for brenneråpningene. Ikke for messing åpninger som regulerer flyten inn i brenneren. Pass på og ikke å forstørre hullene. Sørg for at insekt skjermen er ren, stram og fri for lo og annet rusk.

Reinstallasjon: Omvendt prosedyren for å installere brenneren. Kontroller at ventilens sluttstykke/kobles inntil brenneren når du installerer de brenner.

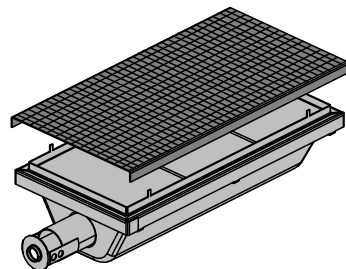


**ADVARSEL!** Når du installerer brenneren etter rengjøring, er det svært viktig at ventilen / åpning står tilsatt i brenneråpningen før du tenner gassgrillen. Dersom ventilen ikke står inne i brennrøret Kan brann eller eksplosjon oppstå!



**Beskyttelse av infrarøde brennere:** De infrarøde brennerne i grillen er utformet for å gi lang levetid. Noen forholdsregler må i midlertid tas for å hindre at overflaten på den keramiske overflaten får sprekker, noe som vil føre til funksjonsfeil på brennerne. Nedenfor følger noen av årsakene til at det kan sprekke og trinnene som må utføres for å unngå det. Skader forårsaket av mangel på å følge disse trinnene dekkes ikke av grillgarantien.

1. Kontakt med harde gjenstander: Unngå slag med harde objekter mot keramikken. Vær forsiktig når du setter inn eller tar ut grillrist eller annet tilbehør til grillen.
2. Kontakt med vann eller andre væsker: Hvis kalde væsker kommer i kontakt med varme keramiske overflater kan de sprekke. Kast aldri vann på grillen for å slukke en flamme. Hvis de keramiske overflatene eller innsiden av brenneren er blitt våte når de ikke har vært i bruk, kan det når grillen så blir tatt i bruk oppstå damp som kan produsere så høyt trykk at den keramiske platen knekker. Gjentatt bløtlegging kan få det keramiske materialet til å svulle og ekspandere. Denne ekspansjonen kan føre til press på det keramiske materialet som igjen kan forårsake at dette knekker og smulder opp.
  - i) Kast aldri vann på grillen for å slukke/slå ned flammer eller kjøle ned grillen.
  - ii) De infrarøde brennerne må ikke tas i bruk ute når det regner.
  - iii) Hvis du finner grillen stående i vann (på grunn av eksponering av nedbør, sprinkleranlegg, osv) kontroller keramikken og sjekk at denne ikke er fuktig (vantrukket). Hvis keramikken ser ut til å være fuktig, fjern brenneren fra grillen. Snu den opp ned for å drenere overflødig vann og ta den inn for å la den tørke grundig.
3. Nedsatt ventilasjon av varmluft fra grillen: For at brennerne skal fungere skikkelig må varmluften kunne slippes ut fra grillen. Hvis ikke den varme luften kan slippes ut fra grillen kan det oppstå en "back – flash" på grunn av oksygenmangel. Hvis det skjer flere ganger kan det bli sprekker i den keramiske overflaten. Dekk aldri platetoppen mer en 75 % med solid metall (kjeler eller store gryter)
4. Feil rengjøring – Ikke rengjør keramiske fliser med stålbørste. Hvis det har samlet seg rusk i brenneren, tenn brenneren og la den stå på høy i 5 minutter med åpent lokk, slik at rusket brennes bort.



**Skjermen N565-0002**



**ADVARSEL!** Slange: Se til at koblingspunktene i begge ender av slangen er forsvarlig festet før montering til gasskilden og kontroller at koplingene er lekkasjefrie. Kontroller slitasje, smeltemerker på slangen, kutt, og/eller sprekker i slangen. Hvis en eller flere av disse anmerkningene forefinnes, må du ikke bruke gassgrill. Få delen byttet ut fra din Napoleon Gass Grill forhandler eller kvalifisert gass installatør.

**Aluminium støpegods:** Rengjør delene med jevne mellomrom med varmt såpevann. Aluminium vil ikke ruste, men høy temperatur og forvitring kan forårsake oksydasjon på aluminiumsoverflater. Dette vises som hvite flekker på støpegodset. Rengjør først og puss forsiktig med fint sandpapir. Eller bruk en liten mini pussemaskin med dertil egnet slipeskive/papir på vanskelige områder. Tørk av overflaten for å fjerne pusse rester og mal med varmebestandig grill maling. Beskytt omkringliggende områdene for malingsøl. Følg produsentens anvisninger for herding.

## Feilsøking

Problem	Mulig problem	Problem løsning
Lav varme/liten flamme i høystillingen	For propan: feil tenningsrutiner  For naturgass: for lite drivstoffør.  For begge gasser: Utilstrekkelig oppvarming	Pass på at tenningsrutinen har blitt fulgt nøye. Alle ventiler på gassgrillen må være avstengt når tankventilen slås på. Slå på tanken langsomt slik at trykket utjevnes.  Røret må være dimensjonert ifølge installeringskoden.  Varm opp gassgrillen med begge hovedbrennerne på høy varme i 10-15 minutter.
Kraftige stikkflammer blusser opp/ujevn varme.	Varmefordelingsskjold er feil montert  Feil forvarming  Overflødig gammelt fett og aske har bygd seg opp på varmfordelingsskjoldene og fettopsamleren..	Pass på at varmfordelingsskjoldene blir satt inn med hullene fram og skårene ned Se bruksanvisning for montering.  Forvarm grillen og begge brennerne på høy varme i 10-15 minutter  Rengjør varmfordelingsskjoldene og drypp pannen regelmessig. Dekk ikke pannen med aluminiumsfolie. Se avsnittet: Rengjøring.
Bakre og Side brennere vil ikke antenne med tenneren, men vil tenne med en fyrstikk.	Tomt batteri eller feil installert	Skift ut Heavy duty premium batteriet. Eller reinstaller dette korrekt.  Sjekk at elektrodeledningen er festet. Skyves inn i terminalen på baksiden av tenneren. Sjekk at ledningene fra modulen til tenningslåset (hvis montert) er godt presset fast til sine respektive terminaler.
Brennerne brenner med en gul eller oransje flamme, samtidig som det lukter gass.	Mulig edderkoppnett eller annen bøss. Eller feiljustert luftspjeld.	Ta ut brenneren og rengjør denne. Se bruksanvisningen.
Summende regulator.	Helt normalt på varme dager.	Dette er ikke en feil. Det er forårsaket av interne vibrasjoner i regulator og påvirker ikke ytelsen eller sikkerheten til gassgrill. Summende regulatorer vil ikke bli erstattet.
Brennere vil ikke kryss tenne hverandre.	Portene på baksiden av brenneren kan være igjen plagget.	Rengjør brennernes åpninger. Se avsnitt Vedlikehold og rengjøring av brennere.
Innsiden av lokket flasser av kan minne om avflassing av maling.	Det er fast brent, forkullet fett som flasser av.	Dette er ikke en feil. Finishen på lokket og hetten vil ikke flasse.. Det er fastbrent og forkullet fett som flasser av. Kan minne om avflassing av maling Regelmessig rengjøring vil forhindre dette. Se rengjøringsanvisninger.
Brennerens effekt på høy innstilling er for lav. Buldrende lyd og blå flakkende flamme ved brennerens flate.	Gassmangel Tilførselsslengen er klemt Skitne eller tette åpninger Edderkoppnett eller annet materiale i venturirøret.	Sjekk gassnivået i gasstanken Prøv å flytte på tilførselsslengen. Rengjør åpningene på brenneren. Rengjør venturirøret.



Problem	Mulig problem	Problem løsning
Infrarød brenner (hvis montert) slår Bak-ild /Backfire (under drift lager brenneren et høyt whoosh lyd etterfølges av et blåslampelignende lyd og blir svak)	<p>De keramiske flatene er fulle av fettdrypp og gammel fastbrent fett. Brenneråpningen er ikke åpne</p> <p>Brenneren er overopphetet på grunn av utilstrekkelig ventilasjon. (for mye av grilloverflaten er dekket av rister eller gryter.)</p> <p>Sprekker i keramiske plater.</p> <p>Paknings lekkasje rundt de keramiske flisene eller en sveise feil i brenner huset.</p>	<p>Slå av brenneren og la den avkjøles i minst to minutter. Tenn brenneren igjen og kjør på høy i minst 5 minutter eller til de keramiske flisene er rødgldende.</p> <p>Pass på at ikke mer en 75 % av grillens overflate er dekket av gjenstander eller tilbehør. Slå av brenneren og la den avkjøles i minst to minutter. Tenn brenneren på nytt igjen.</p> <p>La brenneren avkjøles og inspiser nøye for sprekker. Hvis noen sprekker blir funnet kan du kontakte en autorisert Napoleons forhandler for å bestille ny brenner.</p> <p>Ta kontakt med en autorisert Napoleon forhandler for instruksjon om hvordan du bestiller ny brennere.</p>
Pilotflammen vil ikke tenne. ( hvis montert)	<p>Tom for gass.</p> <p>Hindring i pilotåpningen.</p> <p>Elektodeledningen løs eller av.</p> <p>Pilot elektroden er skitten.</p> <p>Pilot er faktisk tent.</p>	<p>Etter å ha vridd kontrollbryteren til Pilot på høy. Vent ca 20-30 sekunder FØR du trykker inn tenneren. Slik at luft kan rense den første gang du skal tenne etter grillen etter etterfylling av gasstanken er det best å tenne et av brenner rørene før du tenner pilotflammen. Dette gjør det mulig for gassen å nå ventilene på manifolden raskere.</p> <p>Rengjør pilot åpningen.</p> <p>Bytt elektrode ledningen.</p> <p>Rengjør pilotelektroden.</p> <p>Pilotflammen spesielt på naturgass enheter er svært vanskelig å se. Plasser hånden (2,5 cm) over grillens overflate for å kjenne varmen.</p>

**TA VARE PÅ DIN KVITTERING SOM ET BEVIS FOR DITT INNKJØP FOR Å  
BEKREFTE DIN GARANTI**

## Bestilling av reservedeler

### Garantiinformasjon

MODELL: \_\_\_\_\_

DATO FOR KJØP: \_\_\_\_\_

SERIENUMMER: \_\_\_\_\_

### ***(Registrer informasjon her for enkel referanse)***

Før du kontakter kundeløsninger, sjekk Napoleons nettside for mer omfattende instruksjon om rengjøring, vedlikehold, feilsøking og utskifting av deler på [www.napoleongrills.no](http://www.napoleongrills.no) Ta direkte kontakt med din lokale forhandler eller der du har kjøpt grillen for reservedeler og garantikrav.

For å behandle et krav trenger vi følgende informasjon:

1. Modell og serienummer på enheten.
2. Del nummer og beskrivelse.
3. En kortfattet beskrivelse av problemet («ødelagt» er ikke tilstrekkelig).
4. Kjøpsbevis (kopi av fakturaen).

I noen tilfeller kan vår kundeløsninger representant be om at delene returneres til fabrikk for kontroll innen du får en ny reservedel.

Delene må sendes med forhåndsbetalt frakt til kundeløsninger avdelingen med følgende informasjon :

1. Modell og serienummer på enheten.
2. Del nummer og beskrivelse.
3. En kortfattet beskrivelse av problemet («ødelagt» er ikke tilstrekkelig).
4. Returnnummer som du får fra vår kundeløsninger.

Før du kontakter kundeløsninger, vær oppmerksom på at følgende ikke dekkes av garantien:

- Kostnad for transport, avgifter og eksportavgifter.
- Arbeidskostnader for fjerning og reinstallerings.
- Kostnader for( «service samtale) for å finne ut hva som er problemet.
- Misfarging av deler i rustfritt stål.
- Feil som har oppstått på grunn av manglende renhold og vedlikehold eller bruk av feil rengjøringsmidler. (ovn rens).



**FORSIKTIG!** Ved utpakking og montering anbefaler vi at det benyttes arbeidshansker og vernebriller som beskyttelse. Selv om vi bestreber oss for å gjøre monteringen så problemfri og sikker som mulig, er delene av stål og kan ha skarpe kanter og hjørner som kan forårsake kutt hvis de ikke håndteres korrekt.



### **Komme i gang**

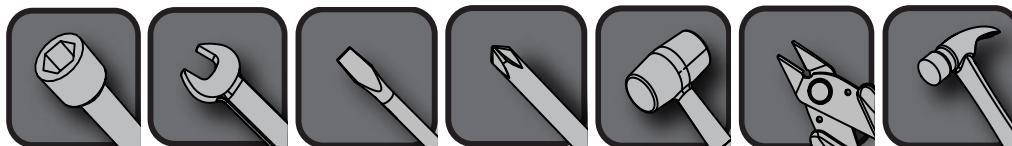
1. Fjern alle vegger, deler og grill hodet ut av kartongen. Løft lokket å ta ut eventuelle komponenter som er pakket inne. Bruk delelisten for å sikre at alle nødvendige deler er inkludert.
2. Ikke ødelegg emballasjen før grillen er ferdig montert og fungerer på en tilfredsstillende måte.
3. Monter grillen hvor den skal brukes, legg ned papp eller et håndkle som du kan legge deler på så at de ikke blir borte eller skadet under montering.
4. **De fleste delene i rustfritt stål er belagt med en beskyttende plastfilm som skal fjernes før grillen brukes. Denne filmen er fjernet fra noen deler i løpet av produksjonsprosessen og kan etterlate rester som kan oppfattes som skraper eller mindre skader. For å fjerne restene, gni kraftig i stålets skjæreretning med egnet middel, gjerne stålrens.**
5. Følg alle instruksjonene i den rekkefølgen de er lagt ut i denne håndboken.
6. Det kreves to personer for å løfte grill hodet på den monterte grillvognen



Hvis du har spørsmål om montering eller bruk eller om det er skadet eller mangler noen deler kan du ringe vår kundeservice på 1-866-820-8686 mellom 9 AM og 17:00 (Eastern Standard Time).

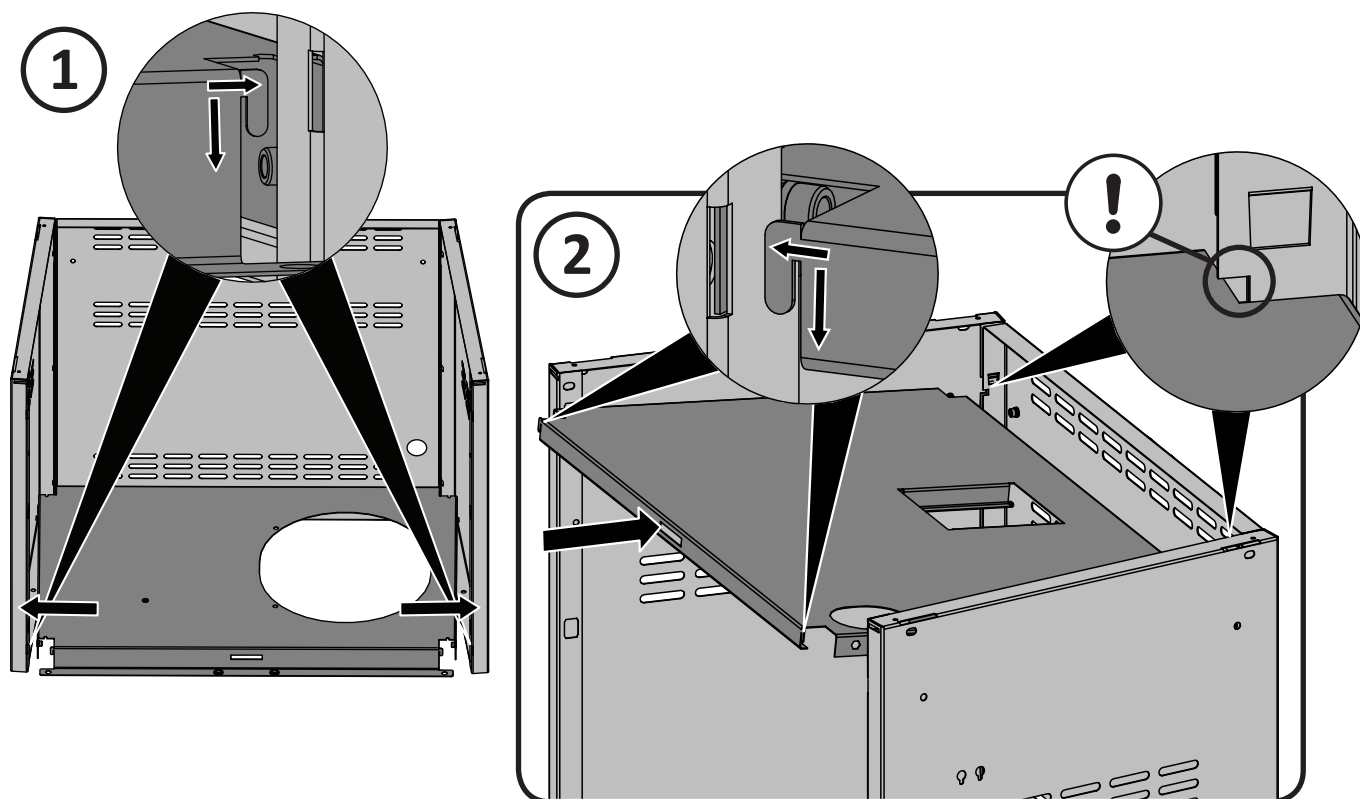
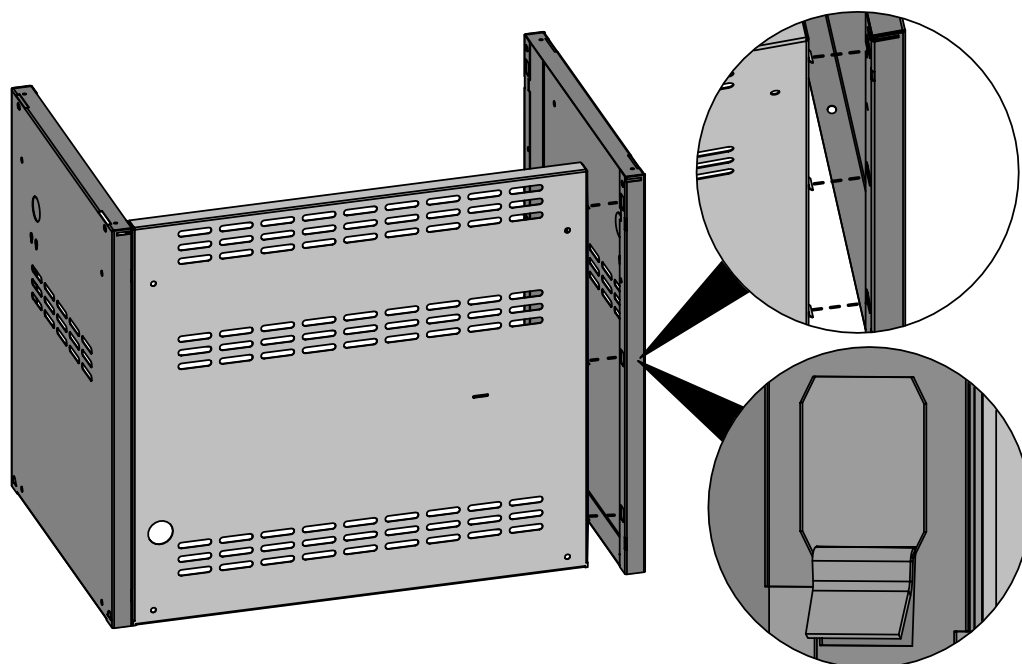
### **Verktøy ikke inkludert**

10 mm  
22 mm



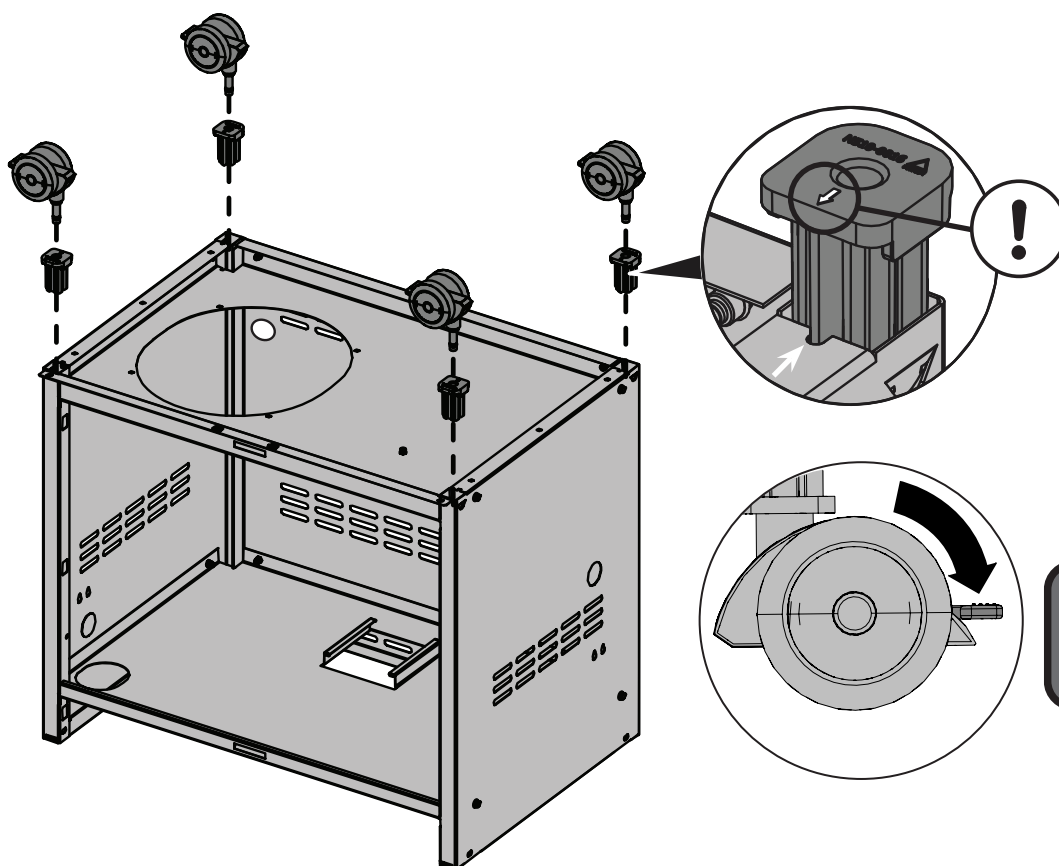
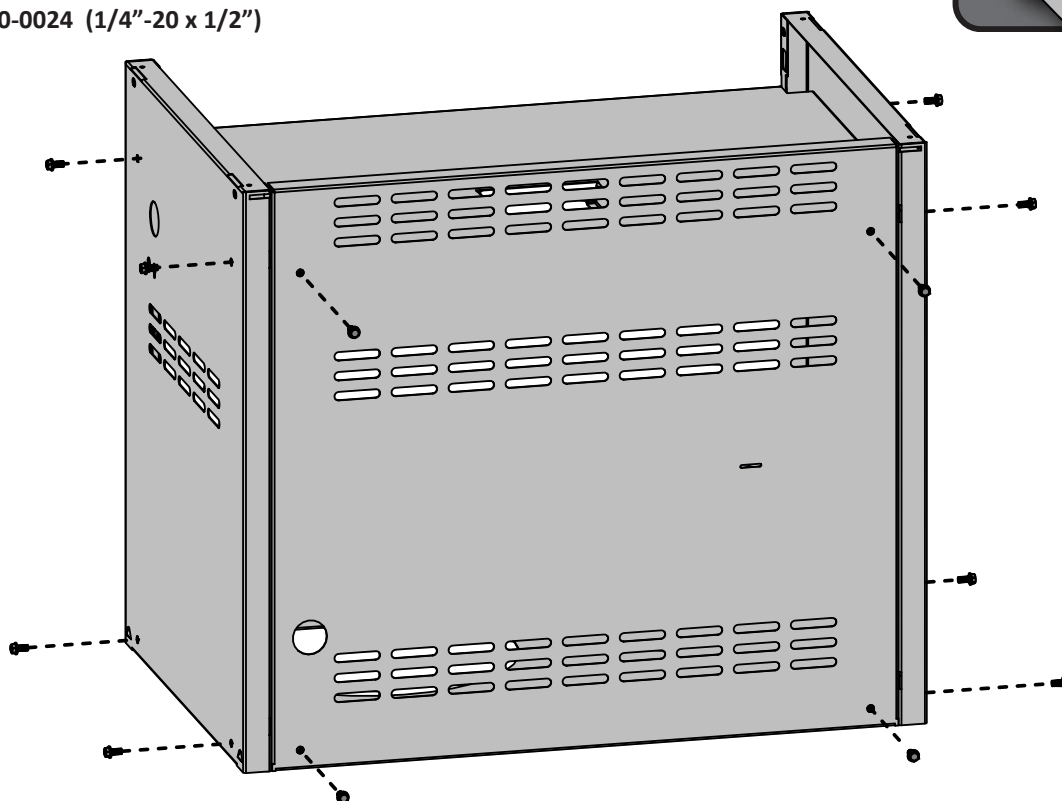


Om nødvendig midtre panelet kan tappes ned med en gummihammer.





N570-0024 (1/4"-20 x 1/2")



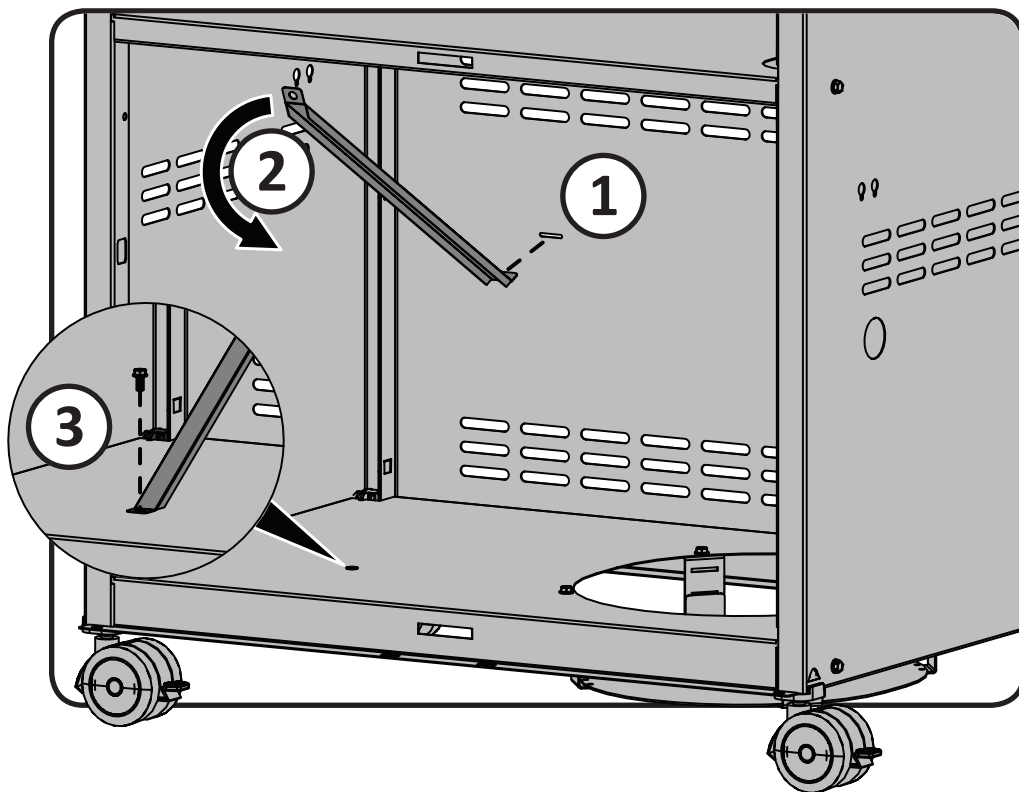
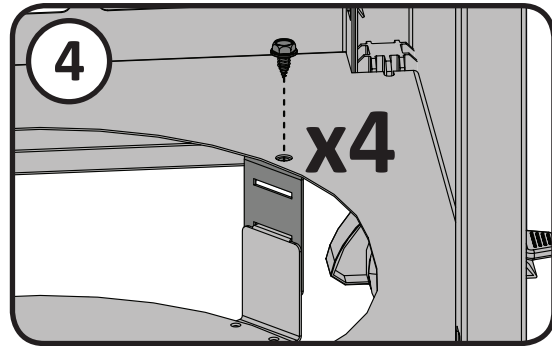
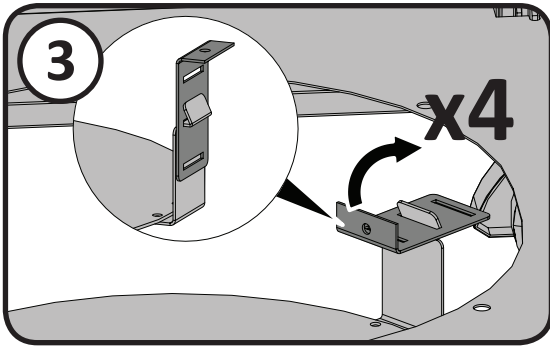
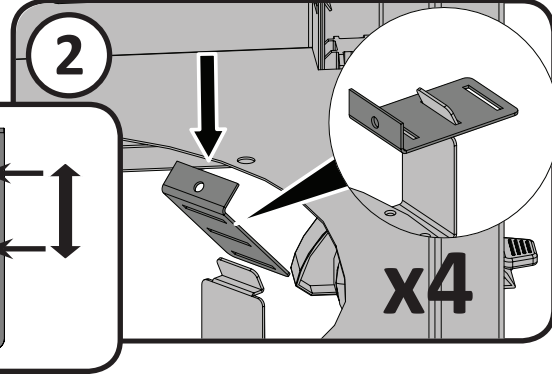
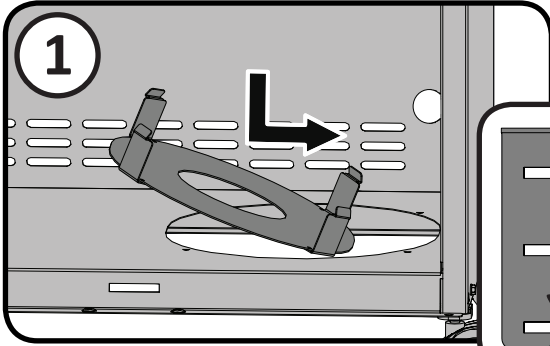
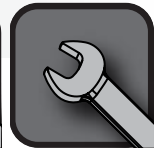
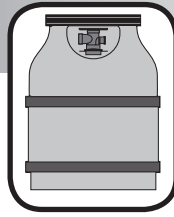


x1



x4

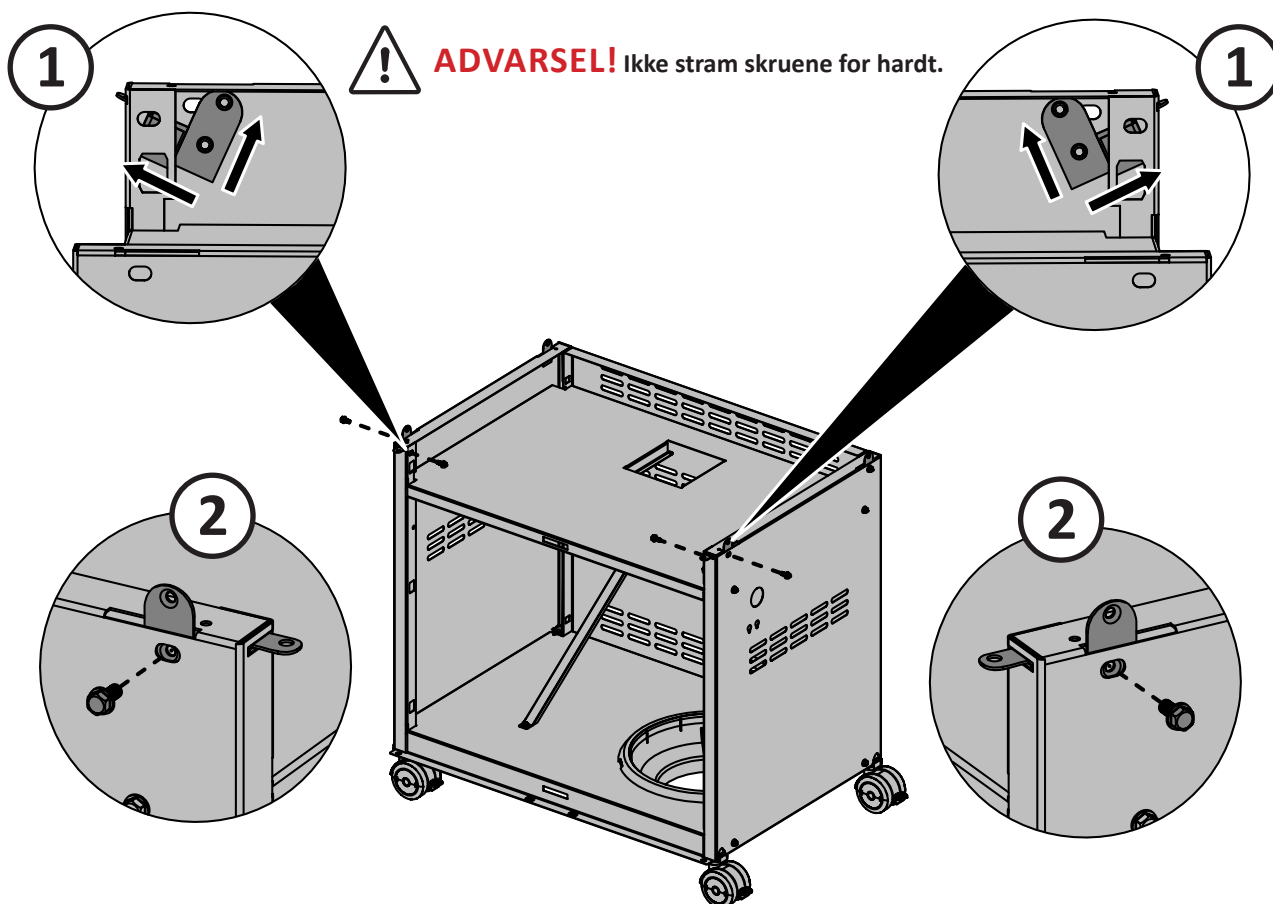
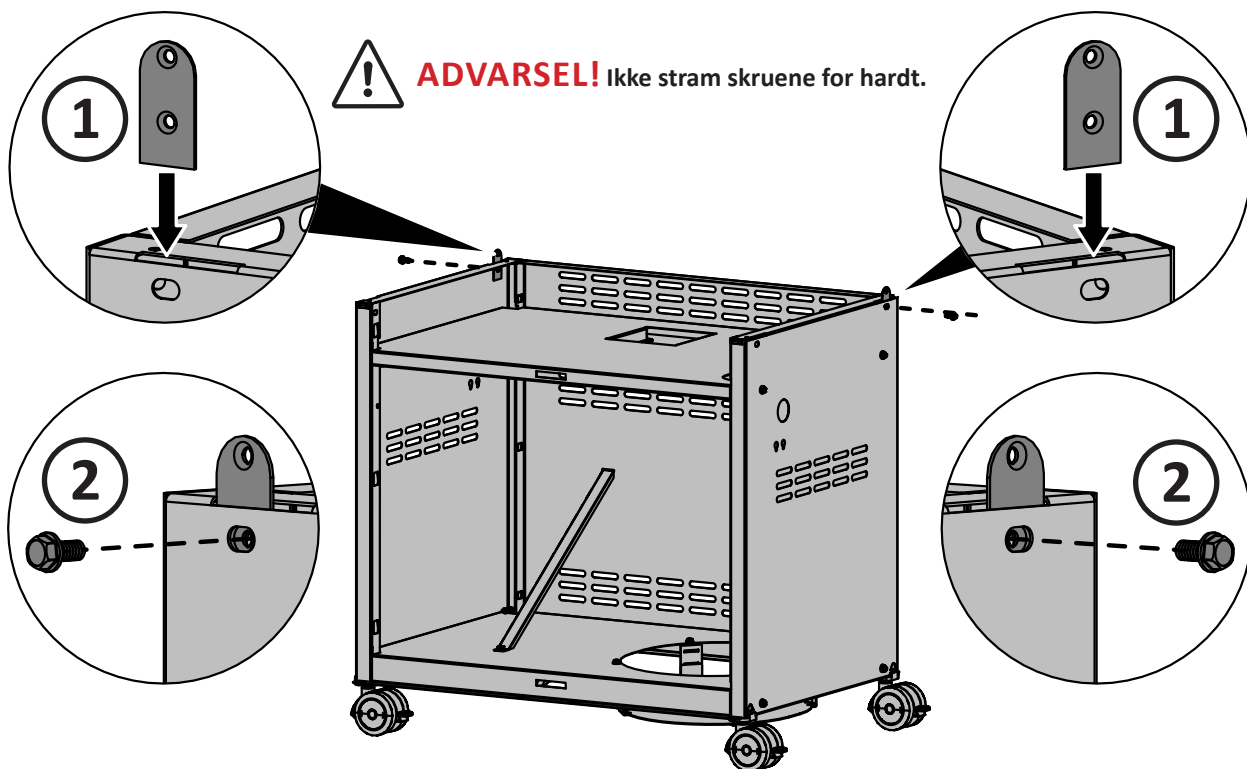
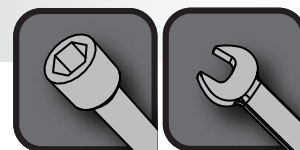
N570-0024 (1/4" - 20 x 1/2") N570-0086 (#14 x 1/2")





x4

N570-0024 (1/4"-20 x 1/2")





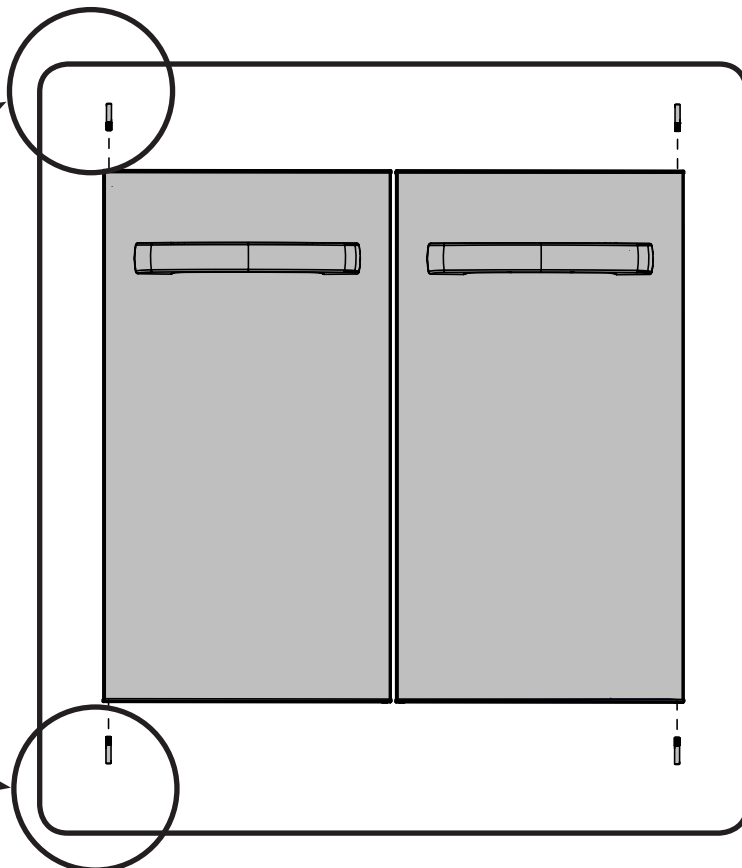
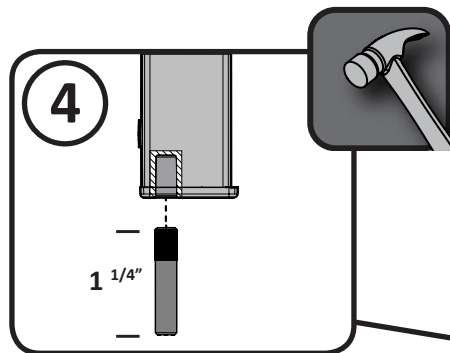
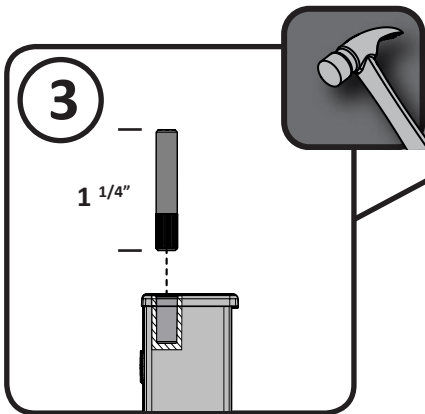
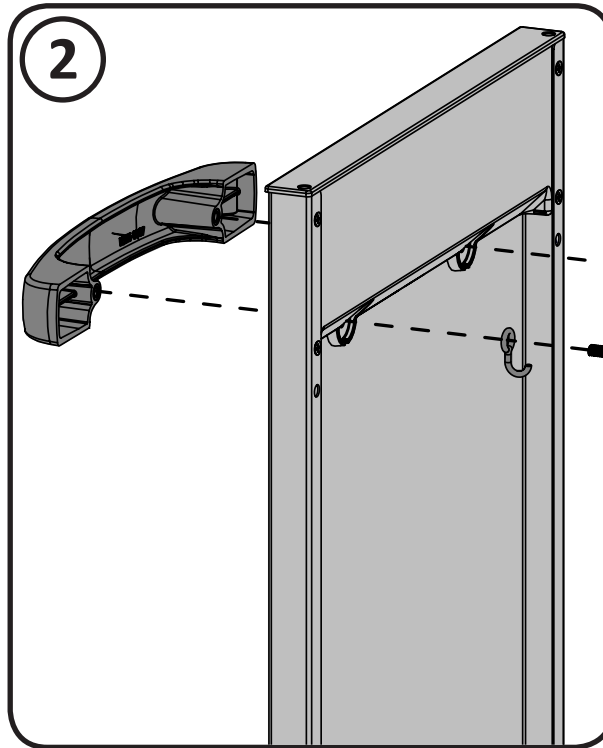
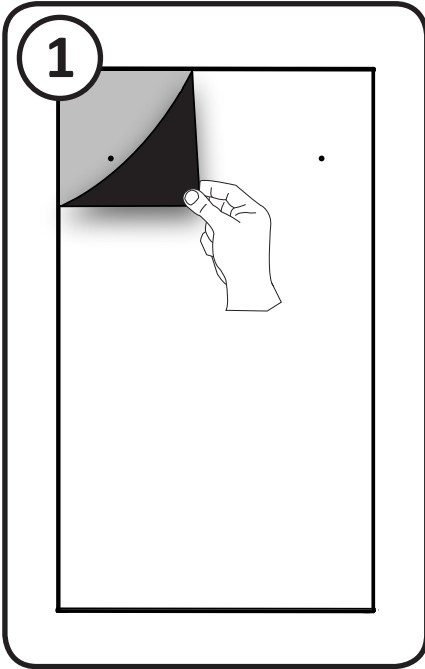
N570-0082 (1/4"-20 x 5/8")



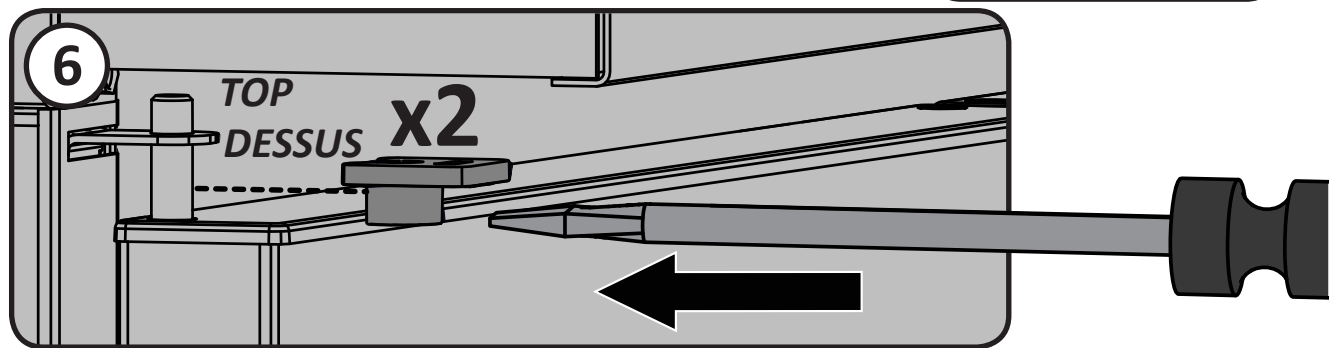
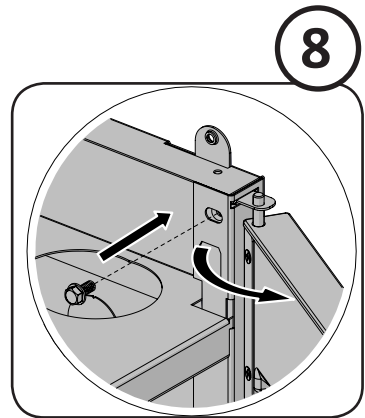
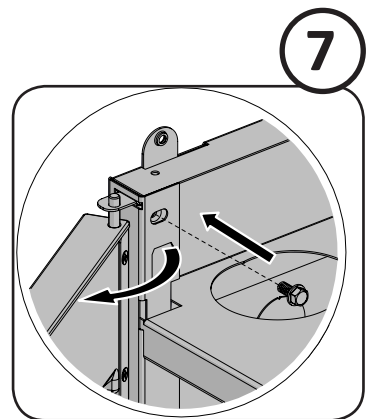
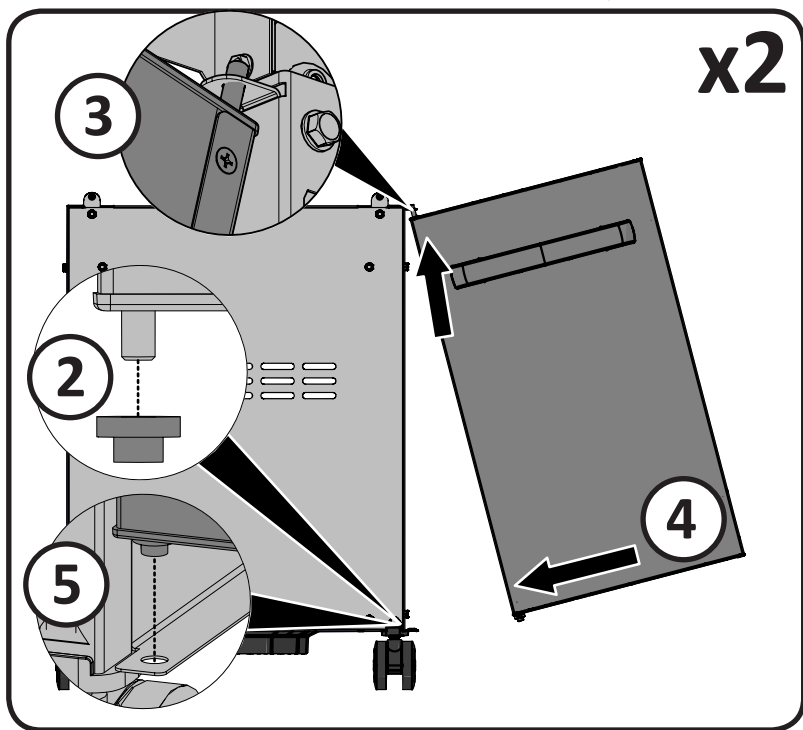
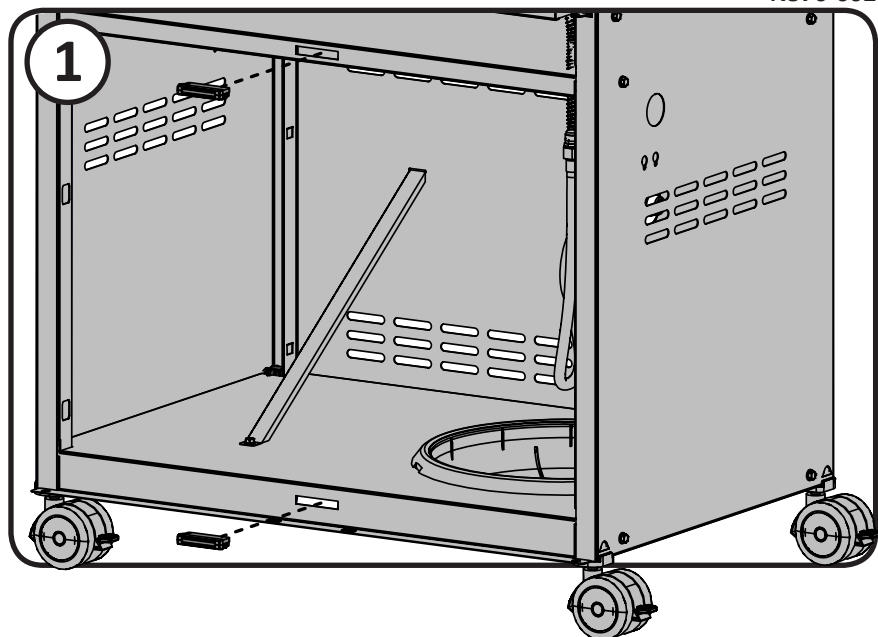
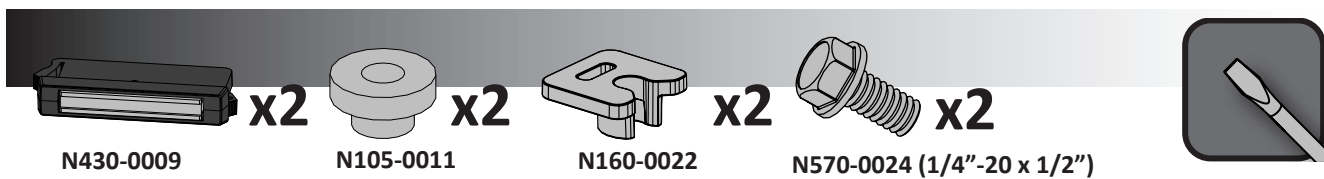
N340-0007



N485-0028

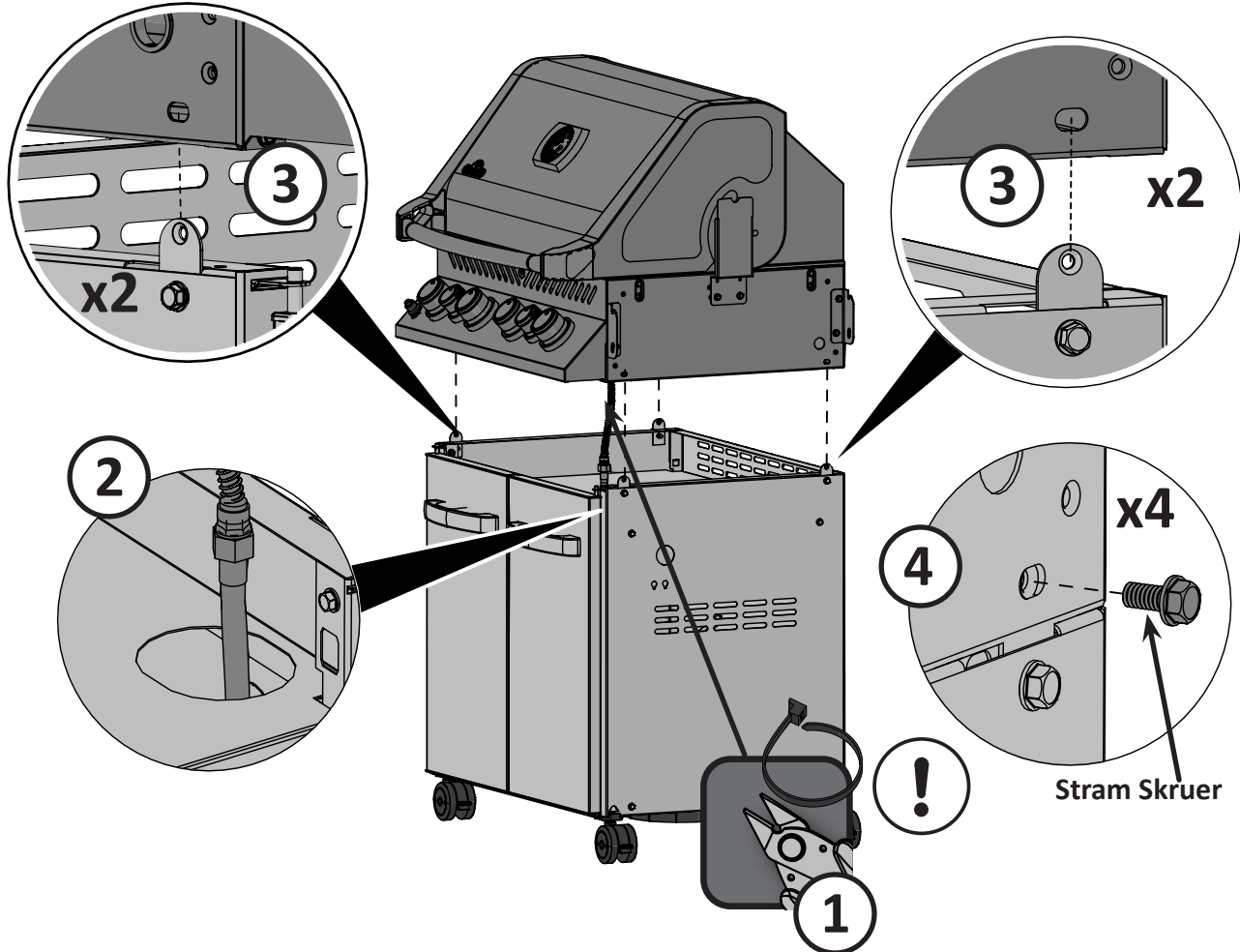
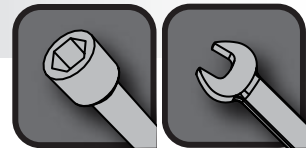




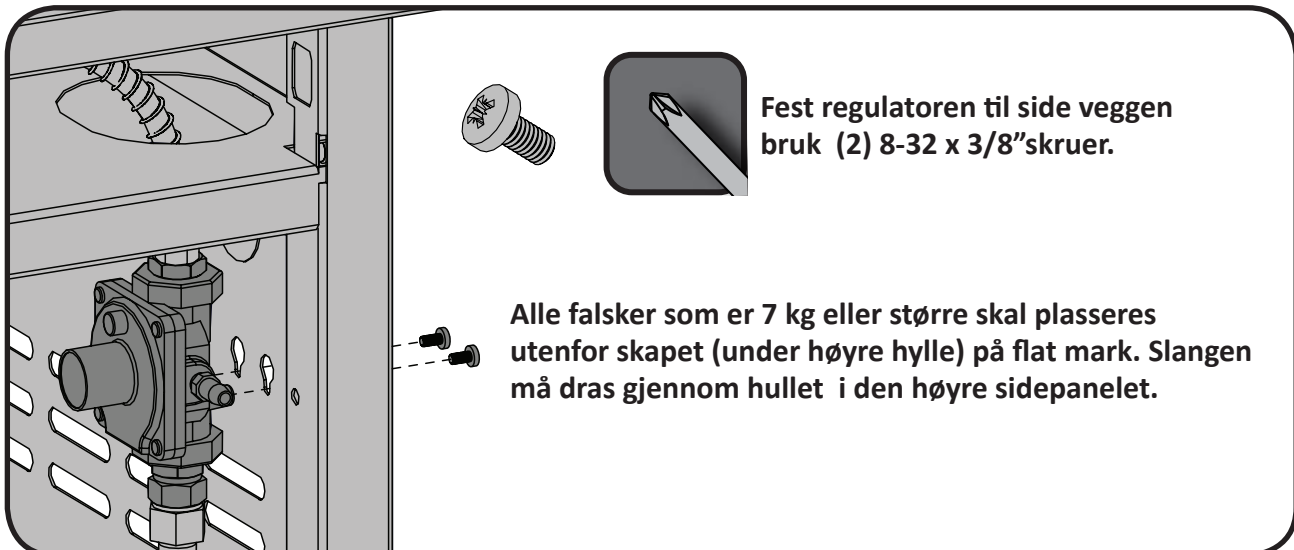


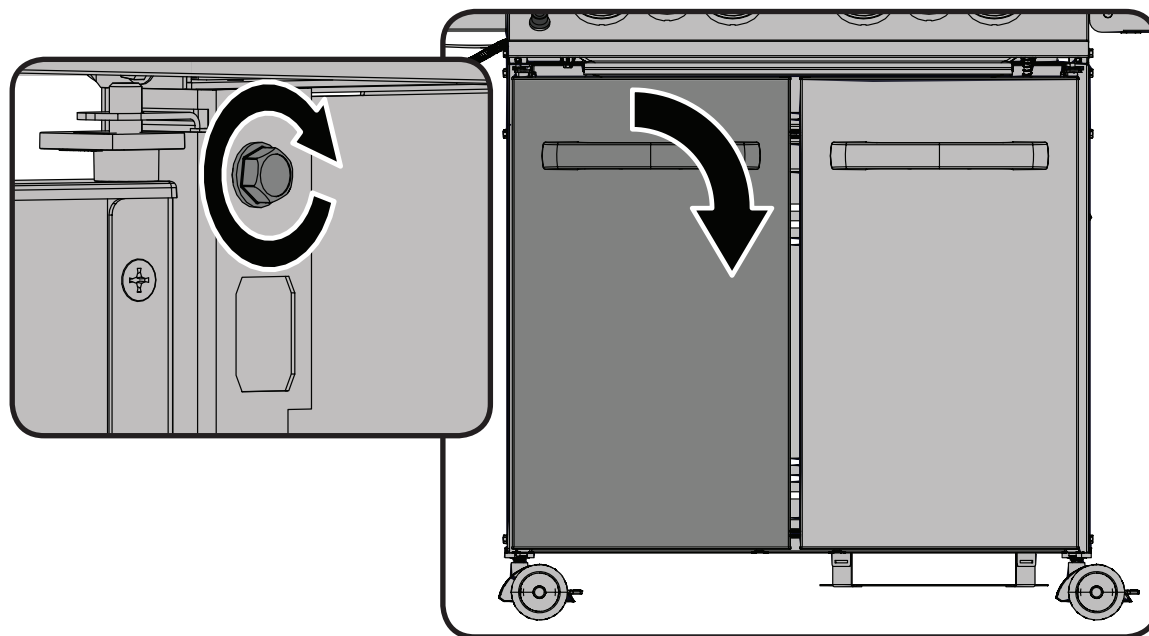
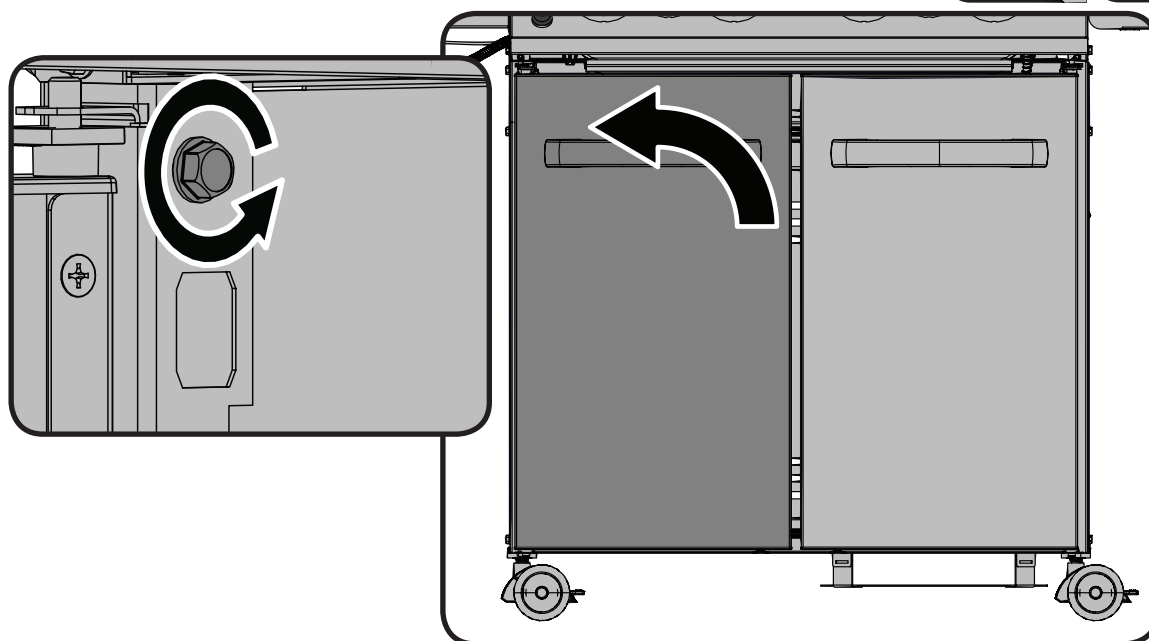
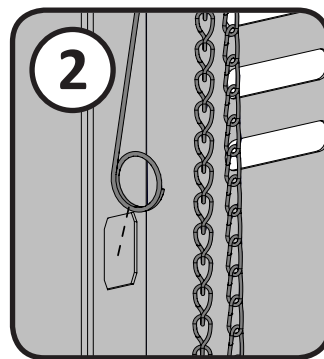
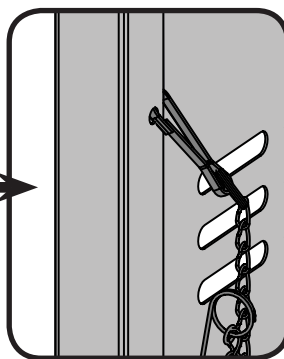
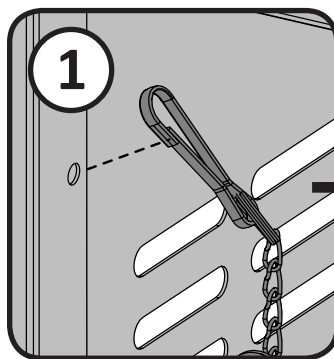
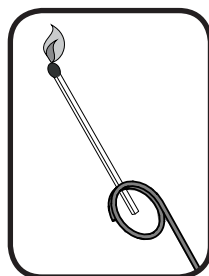


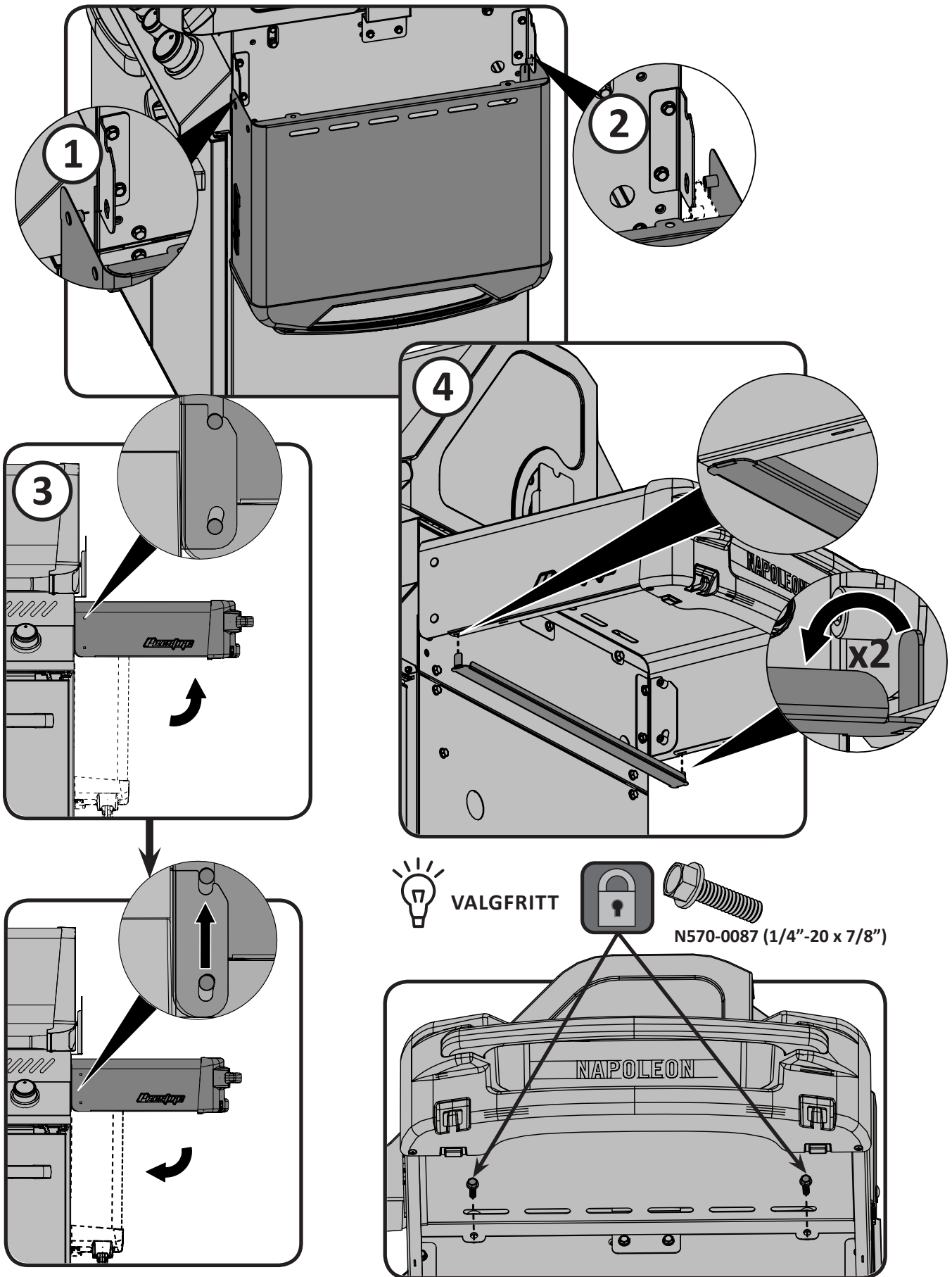
N570-0024 (1/4"-20 x 1/2")

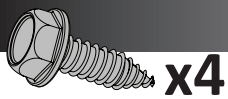


**KUN PROPAN** - For å unngå monterings problemer, før montering av grill hodet, fjern båndet som holder regulatoren oppe under kontrollpanelet. Dette ble installert på fabrikken for å beskytte regulator slangen under transport, og er ikke lenger nødvendig. (Vær forsiktig når du fjerner båndet så du ikke å skader slangen).

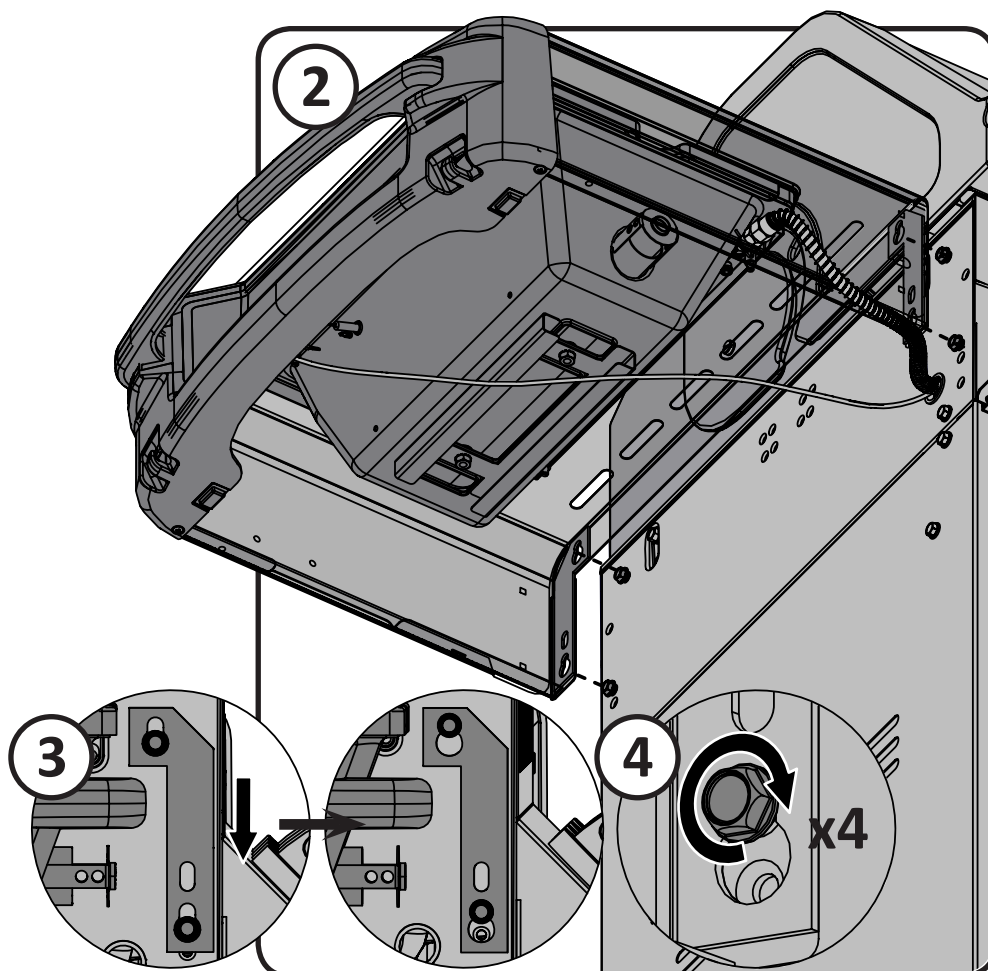
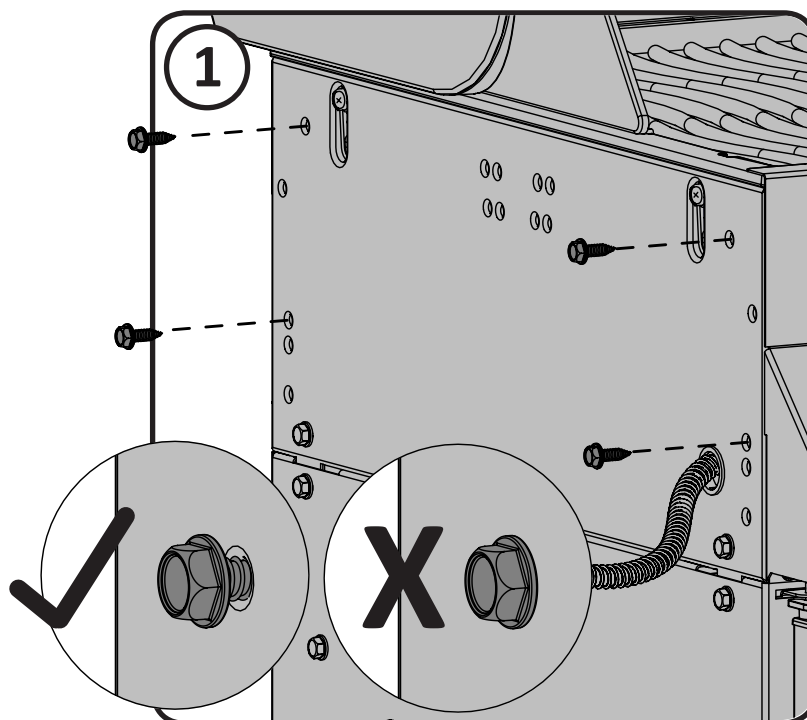






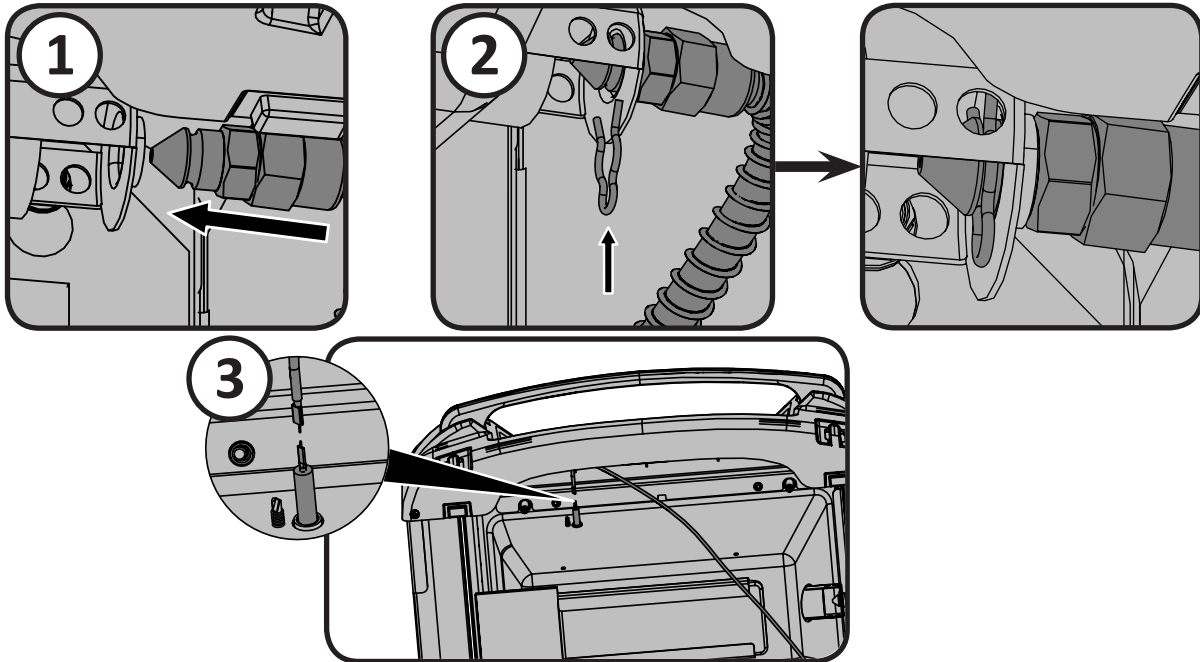


N570-0099 (#14 x 3/4")

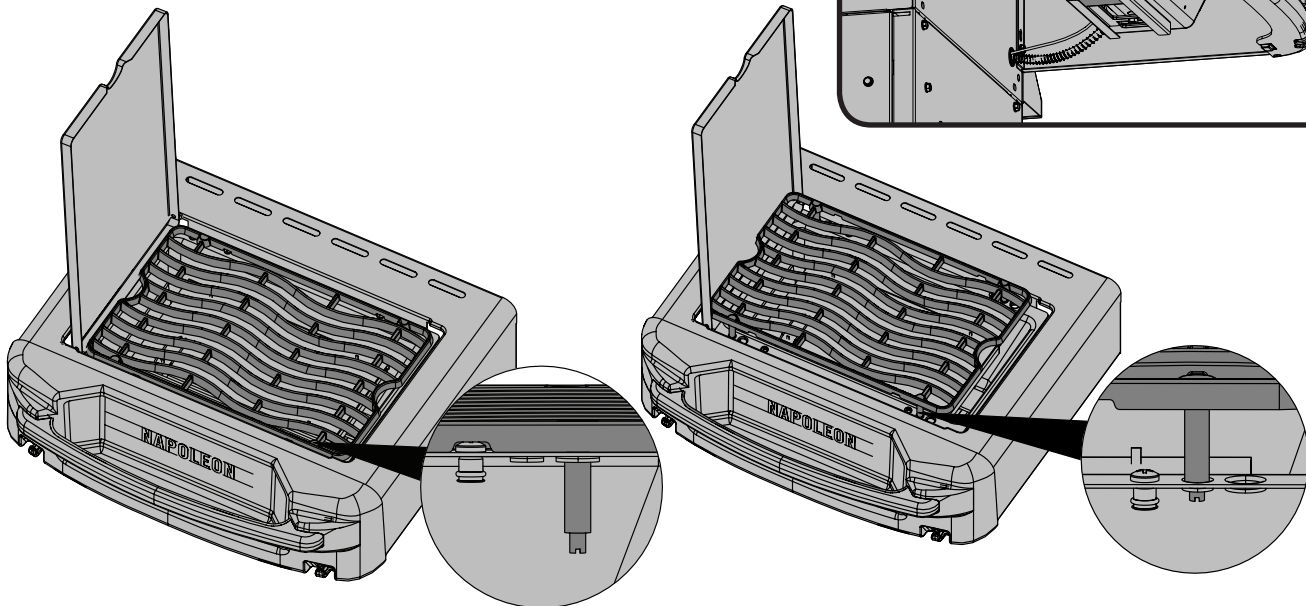
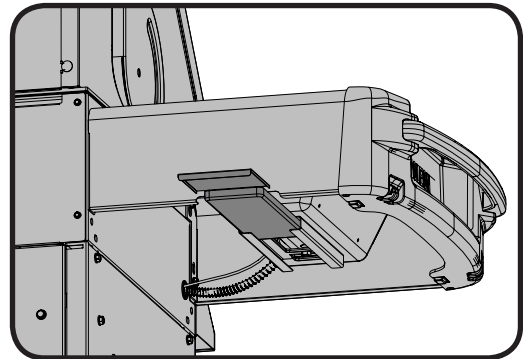




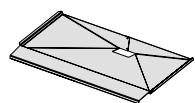
N160-0023



**ADVARSEL!** Den infrarøde side brenner leveres med en drypp panne som holder bare en minimal mengde fett. For å forhindre en fettbrann, må pannen rengjøres etter hver bruk.

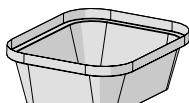


**Plassering av grillrist:** Grillristen kan plasseres i to forskjellige høyder. Den nedre posisjon kan brukes som en øvre brenner, for sauser, supper, osv. Den høyere stilling kan også brukes til mer ømfintlig kjøtt. Kontroller at brenneren er av og at grillristen er kald å ta på før du skifter mellom de to høydene. Grillristen må være på den lave posisjonen for å få lukket lokket.



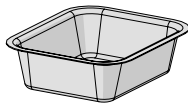
x1

N710-0093



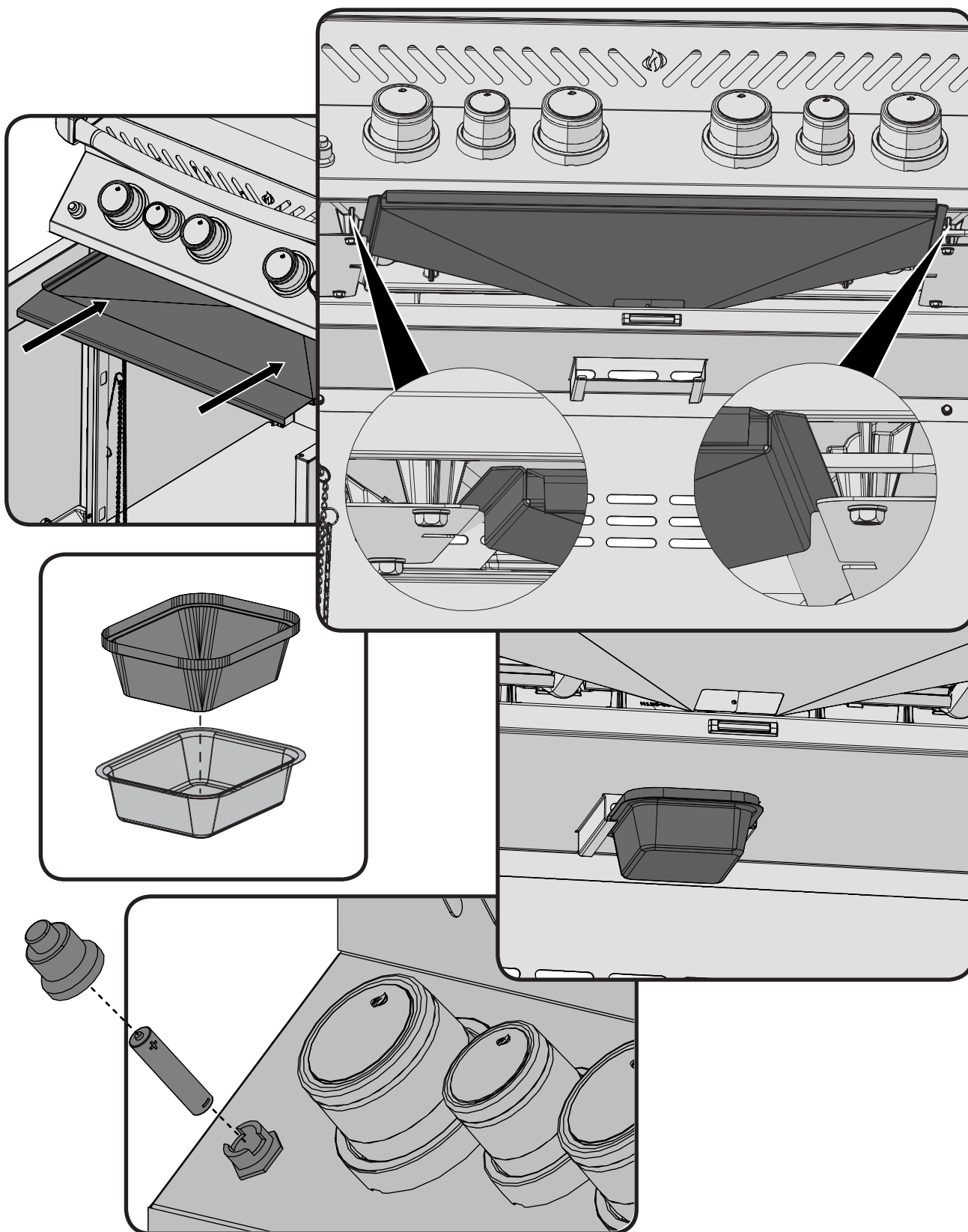
x1

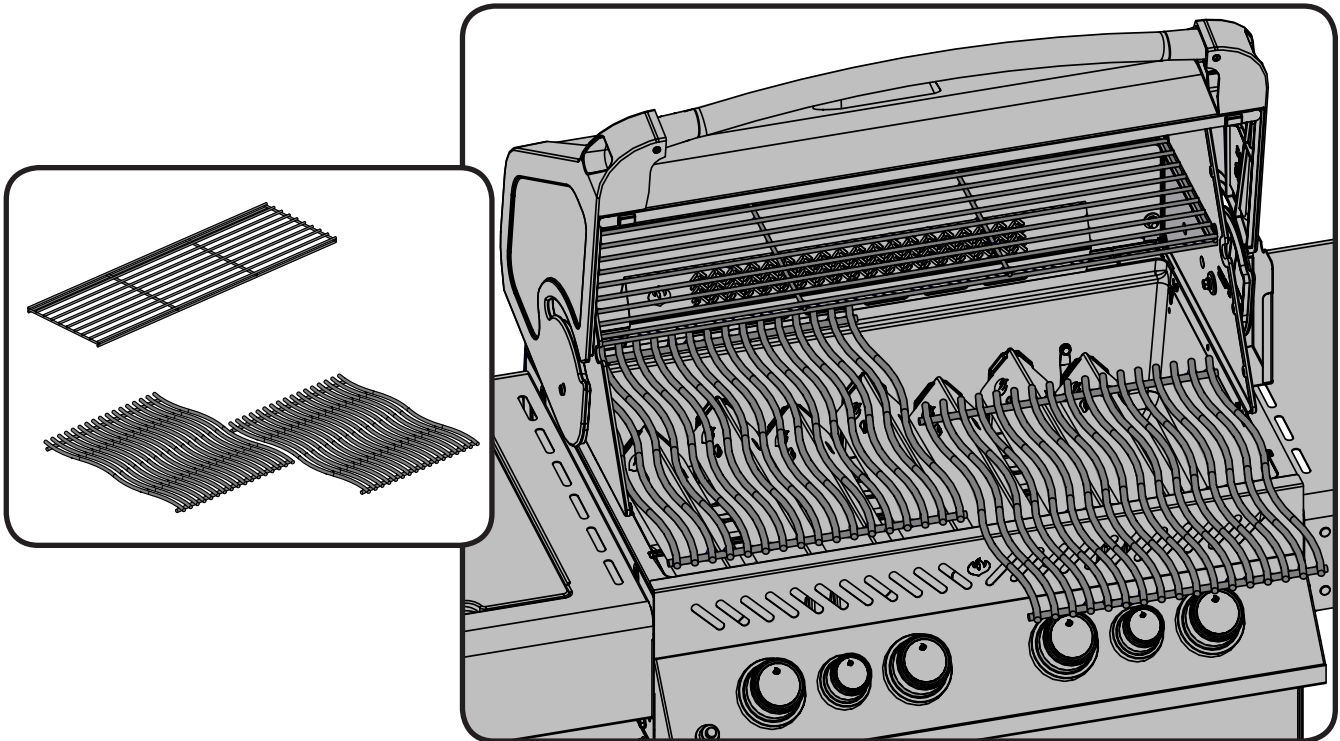
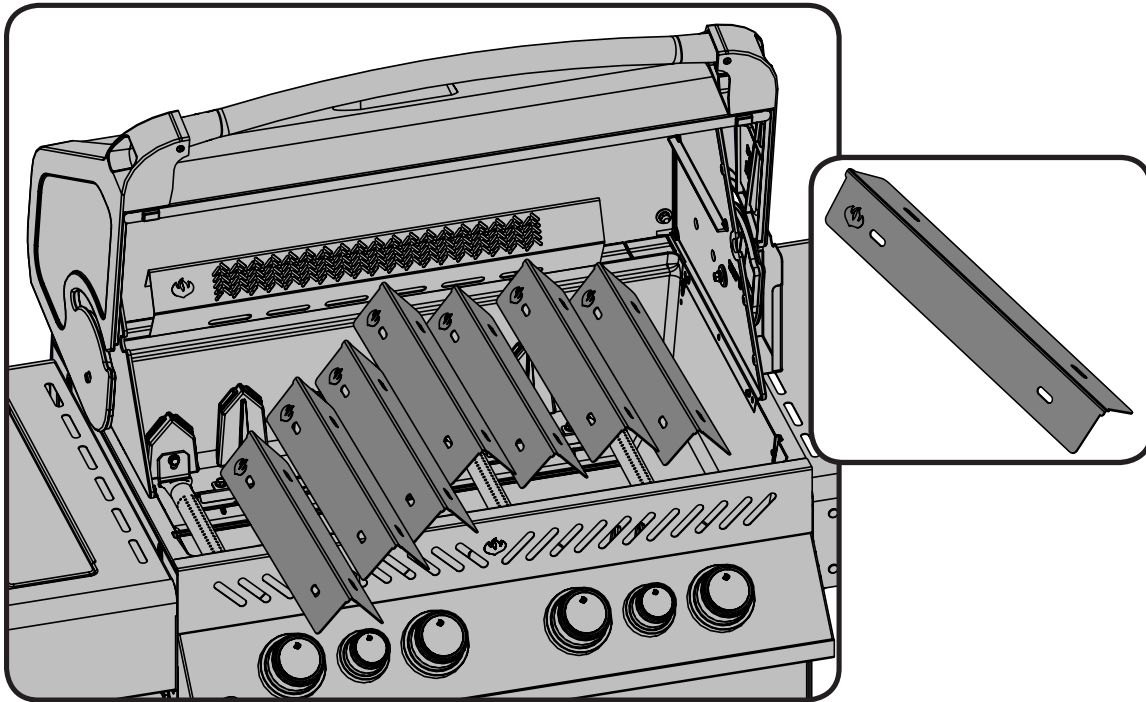
N185-0001



x1

N710-0062



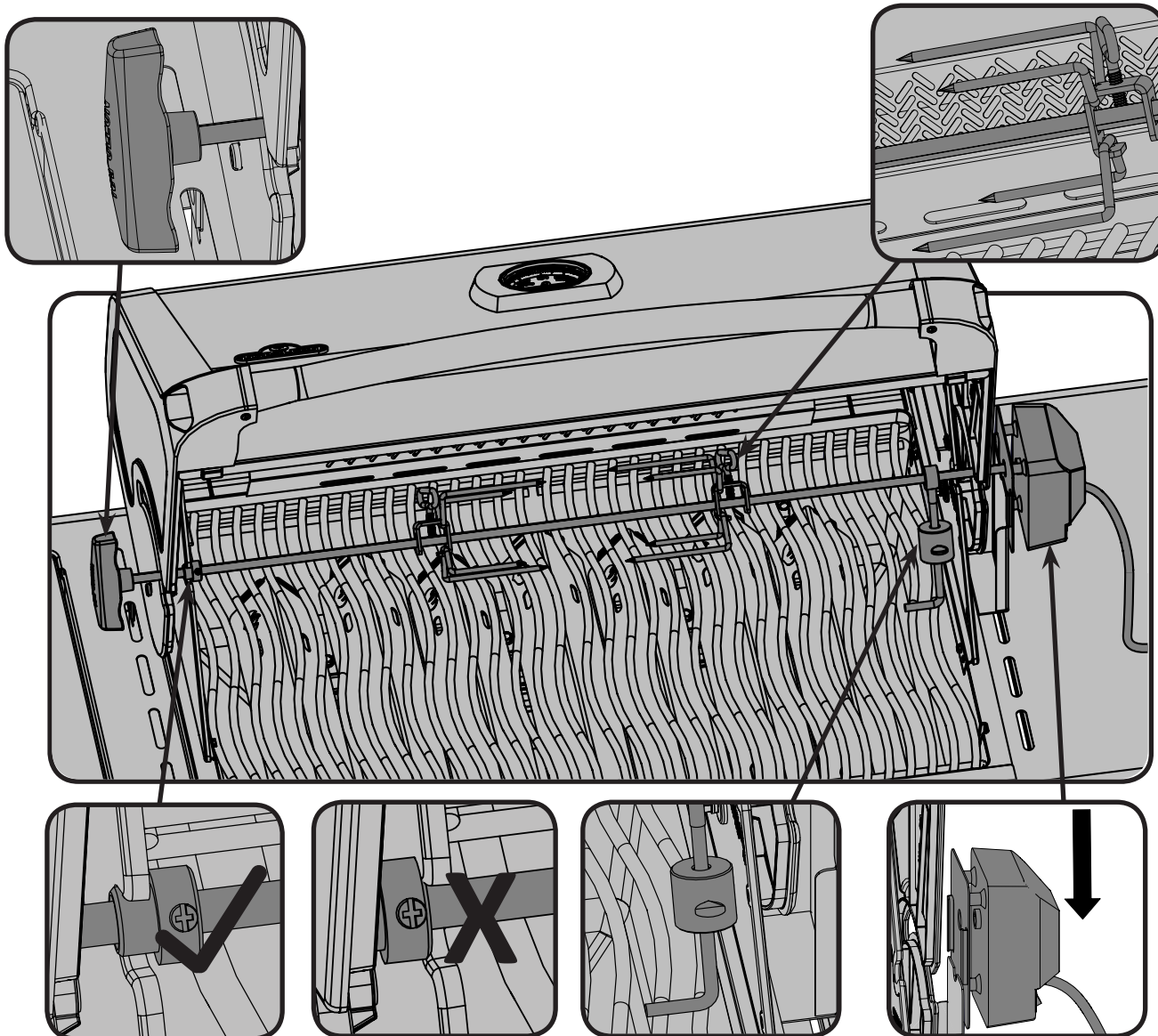




## Instruksjon for montering av rotisseriekit.

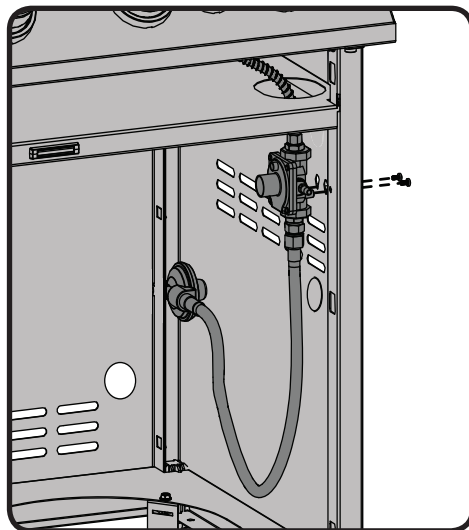
(valgfritt)

Monter delene som vist.



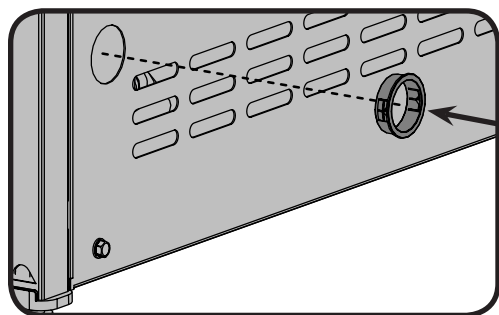
Sørg for å strammes på innsiden av panseret casting.

### *Kun Propan – Riktig slangetilkobling*

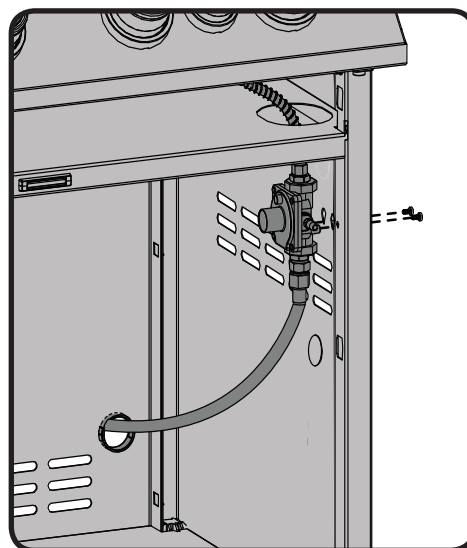


**ADVARSEL!** Pass på at slangen ikke kontakte noen temperatur overflater høye, eller det kan smelte og lekke forårsaker en brann.

### *Kun Naturgass - Riktig slang tilkobling*



N105-0012



**ADVARSEL!** Installasjonen må utføres av en lisensiert gass montør, og alle tilkoblinger må lekkasje testes før bruk av grillen. Ikke bruk gjengefett eller teflon tape på denne forbindelsen. Stram forbindelse med to skiftenøkler.

# Regulatorslangen

**MERK!** Noen regulatorslanger har en mutter og et venstrehandsfeste og andre må man tykke ON for å koble PÅ og AV for å løsne. Følg instruksjonene nedenfor for den aktuelle regulatorslangen.

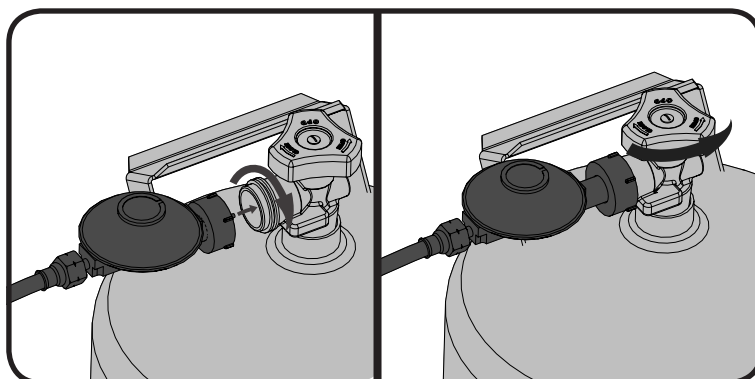


FIG. 1

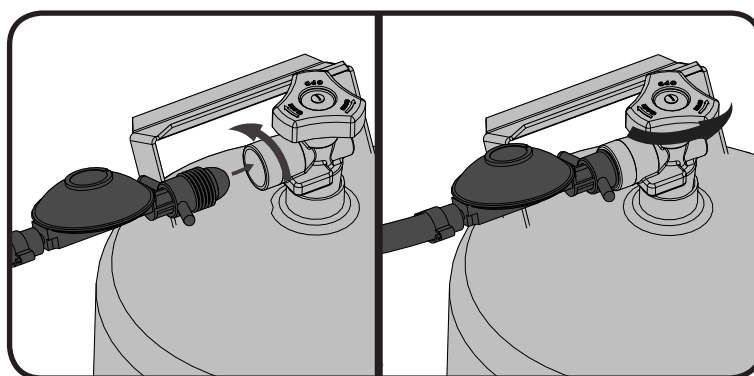


FIG. 2

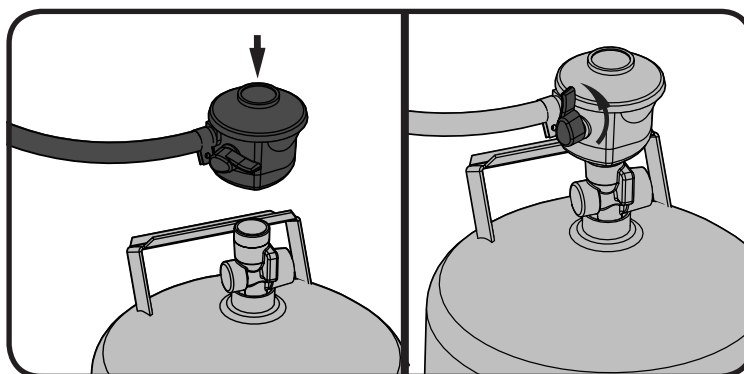


FIG. 3

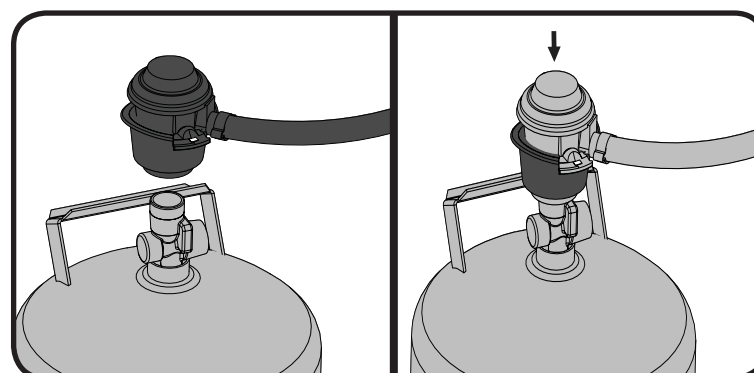


FIG. 4

# GASSLEKKASJE SJEKK INSTRUKSJONER



**ADVARSEL!** Ta alltid en gasslekketest når gassbeholderen har vært frakoblet eller ved bytte av noen gasskomponenter.



**ADVARSEL!** Bruk ikke åpen flamme for å sjekke om det er noen gasslekkasjer. Pass på at det ikke finnes gnister eller åpne flammer i området mens du sjekker for lekkasjer. Gnister eller åpne flammer kan resultere i brann eller en eksplosjon som kan medføre alvorlig personskade eller død.



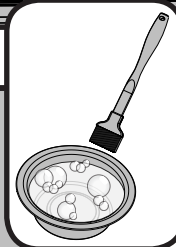
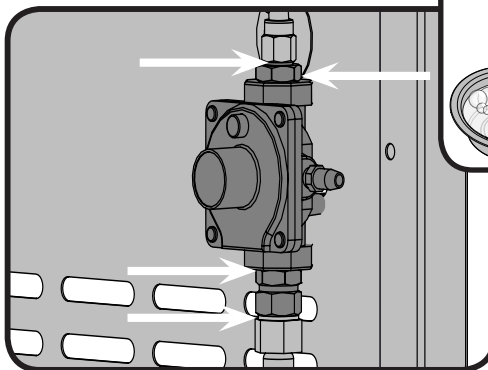
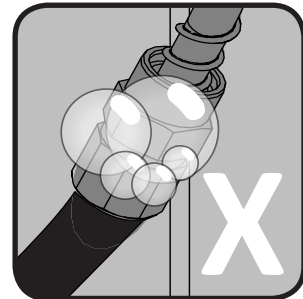
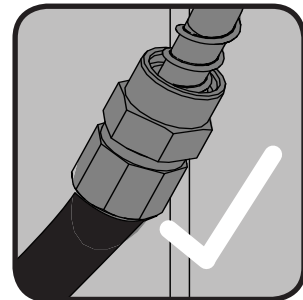
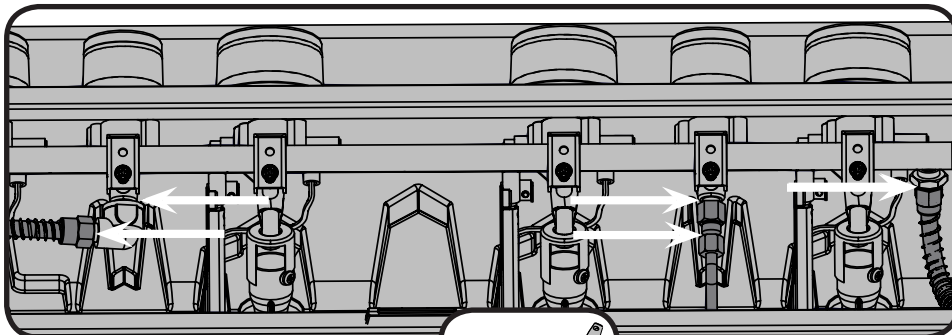
**Lekkasje test:** Må alltid utføres ved førstegangs bruk/lagringsperiode, og bytte av noen gasskomponenter. Ikke røyk under gasslekkasje sjekken og fjern alt brennbar materiale. Les Diagrammet for lekkasjetesten for å se hvilke område som må sjekkes. Pass på at alle bryterne til brennerne er slått av. Åpne beholderventilen.



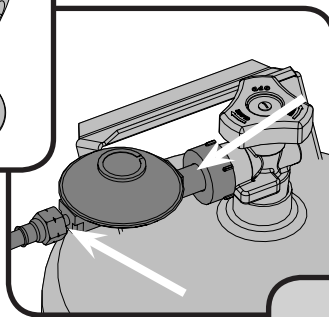
Halvbland såpe/vann og fukt godt alle skjøtene, koblinger på regulatorene, slange, grenrør og ventiler. Hvis det oppstår bobler er det en lekkasje. Hvis det er lekkasje:



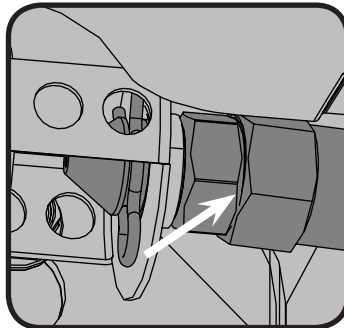
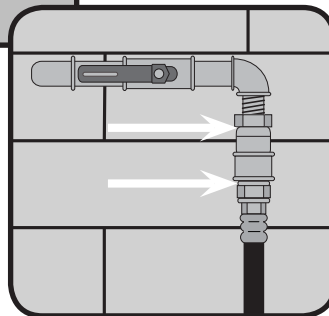
Skru av gassen og fastskru forbindelsen eller bytt ut delen med en ny del anbefalt av en på Napoleons kundesenter eller la en autorisert gass installatør kontrollere gassgrillen. Hvis det fortsatt lekker, koble umiddelbart fra gassen og la en autorisert installatør kontrollere grillen. Ikke bruk grillen før lekkasjen er rettet opp.



**PROPAN**



**NATURGASS**



**P500RSIB Parts List**

ITEM	PART #	DESCRIPTION	RSIB
1	N475-0359-GY1SG	left/right cart enclosure panel	x
2	N475-0360-GY1SG	rear cart enclosure panel	x
3	N590-0260-GY1SG	bottom shelf	p
	N590-0258-GY1SG	bottom shelf	n
4	N585-0106-GY1SG	heat shield	x
5	N570-0024	1/4"-20 x 1/2" screw	x
6	N510-0016	caster plug - each	x
7	N130-0010	caster - each	x
8	N080-0385	door pivot left bracket	x
9	N080-0371	unit mount bracket	x
10	N080-0386	door pivot right bracket	x
11	N430-0009	magnetic catch	x
12	N010-0873-GY1SG	tank support	p
13	N105-0011	door bushings	x
14	N225-0046-M02	cart door - stainless steel	x
	N225-0046-BK1SG	cart door - black	x
15	N120-0019-GY0TX	door end cap	x
16	N570-0100	#8 x 1/2" screw	x
17	N340-0007	tool hook	x
18	N325-0087	door handle	x
19	N485-0028	pivot pin door top	x
20	N485-0028	pivot pin door bottom	x
21	N570-0082	1/4-20 X 5/8" screw	x
22	N160-0022	clip door pivot pin	x
23	N080-0254G	propane tank inhibitor bracket	p
24	N105-0012	1.5" bushing	n
25	N135-0049-GY1HT	base casting	x
26	N080-0282-GY1HT	unit mounting bracket	x
27	N570-0068	#14 x 1/2" screw	x
28	N100-0056	main burner	x
29	N080-0406	cross light bracket	x
30	N100-0045	rear burner	x
31	N240-0001	rear burner electrode	x
32	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
33	N350-0069	rear burner housing	x
34	N450-0006	1/4" - 20 nut	x
35	N455-0055	rear burner orifice 1.25mm	p
	W456-0050	rear burner orifice #50	n
36	N080-0286	bracket rear burner orifice	x
37	N255-0007	fitting	x
38	N720-0058	rear burner supply tube	x
39	N475-0296	control panel	x
40	N010-0714	manifold assembly	p
	N010-0715	manifold assembly	n
41	N051-0011	control knob bezel large	x
42	N051-0012	control knob bezel small	x
43	N570-0078	M4 x 8mm screw	x
44	N380-0029	burner control knob large	x

**P500RSIB Parts List**

ITEM	PART #	DESCRIPTION	RSIB
45	N380-0030	burner control knob small	x
46	N357-0014	electronic ignition - 2 spark	x
47	N043-0002	batteries 'AAA'	x
48	N105-0001	bushing	x
49	N720-0044	manifold flex connector	x
50	N530-0023-SER	regulator step down	p
	N530-0026-SER	regulator step down	n
	N570-0032	#8 x 3/8" screw	x
51	N720-0055	side burner supply tube	x
52	N750-0016	electronic ignition lead	x
53	N200-0119-GY1SG	back cover	x
54	N135-0015G	left side hood casting	x
55	N135-0016G	right side hood casting	x
56	N335-0066-BK2GL	hood insert	x
57	N570-0012	1/4"-20 x 5/8" carriage bolt	x
58	N305-0082	sear plate	x
59	N305-0084	cooking grids - wave stainless rod	x
60	N520-0034	warming rack	x
61	N475-0016	rotisserie mount	x
62	N570-0017	1/4"-20 x 1/2" screw	x
63	N335-0103	stainless steel lid insert	x
	N335-0104-BK2GL	black lid insert	x
	N335-0104-BL2GL	blue lid insert	x
	N335-0104-CH2MT	charcoal lid insert	x
	N010-0746-SS	lid assembly - stainless steel	x
	N010-0746-BK	lid assembly - black	x
	N010-0746-BL	lid assembly - blue	x
	N010-0746-CH	lid assembly - charcoal	x
64	N135-0055-GY1HT	right side lid casting	x
65	N135-0054-GY1HT	left side lid casting	x
66	N010-0972	lid handle	x
67	N585-0115	heat shield stainless steel lid	x
68	N385-0307	NAPOLEON logo	x
69	N685-0004	temperature gauge	x
70	N510-0013	black silicone lid bumper	x
71	N735-0002	1/4" lock washer	x
	N735-0023	lid washer	x
72	N570-0122	1/4"-20 x 5/8" screw	x
73	N570-0013	#8 x 5/8" screw	x
74	N450-0044	logo clips	x
75	N570-0015	lid pivot screw	x
76	W735-0011	3/4" washer	x
77	N080-0384-GY1SG	adjustable tank ring bracket	x
78	N530-0032	regulator -Germany	p
	N530-0033	regulator -Holland	p
	N530-0034	regulator -Spain/Finland/Norway/Denmark	p
	N530-0035	regulator -Sweden	p
	N530-0036	regulator -Italy/Greece	p

**P500RSIB Parts List**

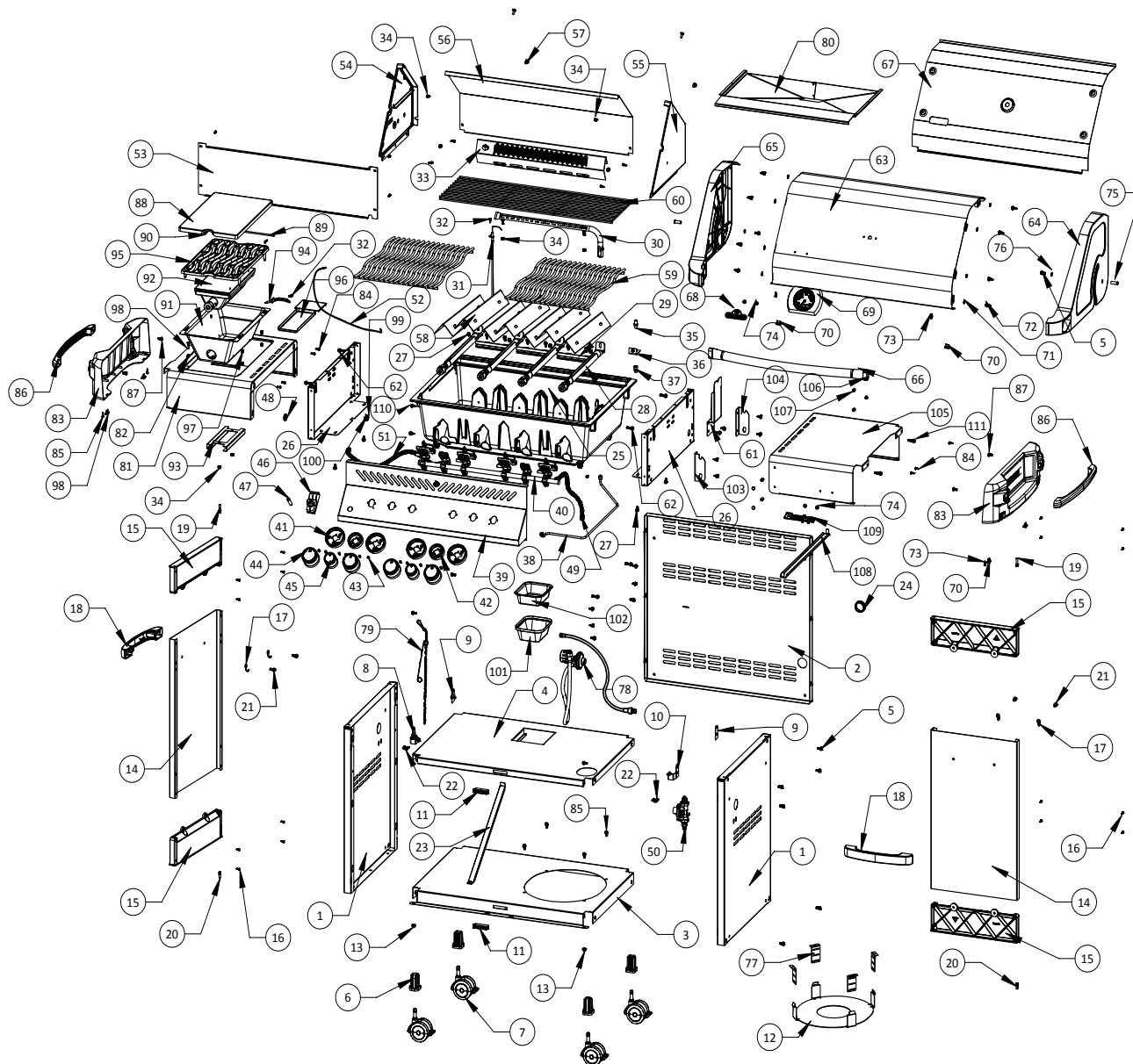
ITEM	PART #	DESCRIPTION	RSIB
	N530-0037	regulator -United Kingdom	p
	N530-0038	regulator -France	p
	N530-0039	regulator -Hungary	p
	N530-0042	regulator -Switzerland	p
	N530-0043	regulator -Russia	p
	N530-0044	regulator -Poland	p
	N530-0046	regulator -Czechia/Croatia/Slovenia	p
79	N555-0025	lighting rod	x
80	N710-0093	drip pan	x
81	N010-0991	stainless steel sideburner shelf	x
82	W450-0020	#10-24 nutserts	x
83	N120-0029-GY0TX	shelf end cap	x
84	N570-0076	#8 x 1/2" screw	x
85	N570-0086	#14 x 1/2" screw	x
86	N325-0091	side shelf handle	x
87	N570-0038	1/4"-20 x 1/2" screw	x
88	N335-0098-M02	side burner lid	x
89	N555-0091	side burner lid pivot	x
90	N485-0021	side burner pivot pin	x
91	N500-0039K	side burner plate	x
92	N010-0612	side burner	x
93	N080-0358	side burner drip pan bracket	x
94	N240-0026	side burner electrode	x
95	N010-0763	side burner grate	x
96	N710-0063	side burner drip pan	x
97	N570-0042	10-24 x 3/8" screw	x
98	Z735-0001	M9 x 5mm x 0.5mm washer	x
99	N160-0023	side burner hose orifice retainer clip	x
100	N455-0062	side burner orifice #60	p
	N455-0063	side burner orifice 1.45mm	n
101	N185-0001	grease tray aluminium	x
102	N710-0062	grease tray holder	x
103	N080-0359	folding shelf bracket "A"	x
104	N080-0360	folding shelf bracket "B"	x
105	N590-0291	stainless steel side shelf,right	x
106	N570-0101	10-24 x 3/8" screw	x
107	N450-0049	10-24 nut	x
108	N450-0050	9.5 mm nut	x
109	N385-0144	prestige logo	x
110	N570-0099	#14 x 3/4" screw	x
111	N570-0087	1/4"-20 x 7/8" screw	x
112	N080-0416-GY1HT	right cover lid bracket	x
113	N080-0415-GY1HT	left cover lid bracket	x
	N570-0126	screw, 1/4-20x1/2"	x
	N215-0016	wind deflector	ac
	69213	rotisserie kit -UK	ac
	69212	rotisserie kit - CE	ac

**P500RSIB Parts List**

ITEM	PART #	DESCRIPTION	RSIB
	69233	rotisserie kit commercial -UK	ac
	69232	rotisserie kit commercial - CE	ac
	61500	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67732	charcoal tray	ac
	62007	grease trays foil (5 pieces)	ac

x - standard p - propan n - naturgass ac - tilbehør





**Notes**



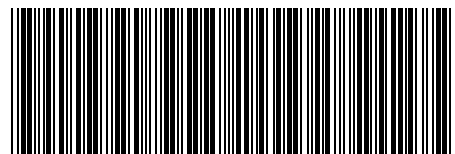
**Notes**





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

[www.napoleongrills.com](http://www.napoleongrills.com)



N415-0368CE-NO