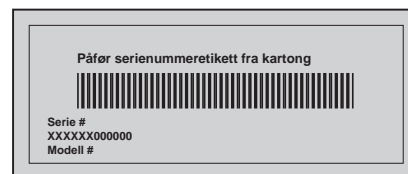


Denne grillen er bare beregnet på utendørs bruk og skal aldri brukes i garasjer og på overbygde balkonger, eller verandaer.

NO



495, 495SB



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.

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



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

Napoleon Presidents 10 års begrensende garanti



NAPOLEON produkter er utformet med førsteklasses komponenter og materialer, og er montert av erfarne fagfolk som legger stolthet i sitt arbeid. 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.....	10 år
Lokk i rustfritt stål	10 år
Porselensemalt lokk	10 år
Lakkert stållokk.....	5 års full dekning, pluss 50 % avslag inntil det 10. året
Brennerrør i rustfritt stål.....	5 års full dekning, pluss 50 % avslag inntil det 10. året
Porselensemalt griller i støpejern	5 års full dekning, pluss 50 % avslag inntil det 10. året
Flammestemme i rustfritt stål eller porselen.....	3 års full dekning, pluss 50 % avslag inntil det 10. året
Alle andre deler	2 år

*Vilkår og begrensninger

Denne begrensende 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 begrensende 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 porselensemaltede 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 begrensende 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 begrensende garantien kommer i tillegg til eventuelle rettigheter du har i henhold til landets lover. Følgelig betyr det at denne begrensende 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 begrensende 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.





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.

NO

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 gaststest 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 rettleiding 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 410 mm fra baksiden og 180 mm fra sidene.
- Pass alltid på at sylinderkåpens ventilåpninger 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.
- 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 spindelrev 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.

NO



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, resirkuler det ansvarlig for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. For å returnere en brukt enhet, kan du bruke retur og innsamlingssystemer 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. 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 gasstanker må plasseres utenfor skapet (under høyre sidehylle) på bak-kenivå.

Kun gassbeholdere som er koblet til gassgrillen kan oppbevares i skapet eller i dens nærhet. eller i dens nærhet. Reserve gasstanker får ikke oppbevares i skapet eller i gassgrillens nærhet når denne er i bruk. Gasstanker må ikke utsettes for direkte sollys eller ekstrem varme.



ADVARSEL! Sjekk at slangen er lagt i tilstrekkelig avstand fra grillens underside. Slinger 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 gasstilkobling eller om noen del i gass-systemet har blitt byttet ut.



- 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 skiftetøklær. 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.

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 0,5 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.

TEKNISK DATA

Denne tabellen inneholder gassgrillens inngangs verdi.

Brennere	Åpnings størrelse	(brutto) Varmetilførsel (total)	Gassforbruk (total)
Hoved	0.99mm (30mbar)	16.0 kw	1160 g/hr
	0.92mm (37mbar)	16.0 kw	1160 g/hr
	0.84mm (50mabr)	16.0 kw	1160 g/hr
Side	0.92mm (30mbar)	3.5 kw	254 g/hr
	0.86mm (37mbar)	3.5 kw	254 g/hr
	0.80mm (50mabr)	3.5 kw	254 g/hr

Gasstype	I ₃ B/P(30)	I ₃ +(28-30/37)	I ₃ B/P(37)	I ₃ B/P(50)
Munningsspisesene Størrelser (se ovenfor)	I	I	I	I
Gasstyper/trykk	Butan 30mbar Propan 30mbar	Butan 28-30mbar Propan 37mbar	Butan 37mbar Propan 37mbar	Butan 50mbar Propan 50mbar
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

Ikke modifierer eller manipuler regulatoren. Bruk kun regulatorer som tåler trykk som er angitt i denne listen. Må kun bruke regulator på 28 – 30 mbar for butan og en regulator på 37 mbar for propan. Ved utskiftning må kun regulator fra produsenten brukes.

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 trykkranken 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 beholder-ventilen.

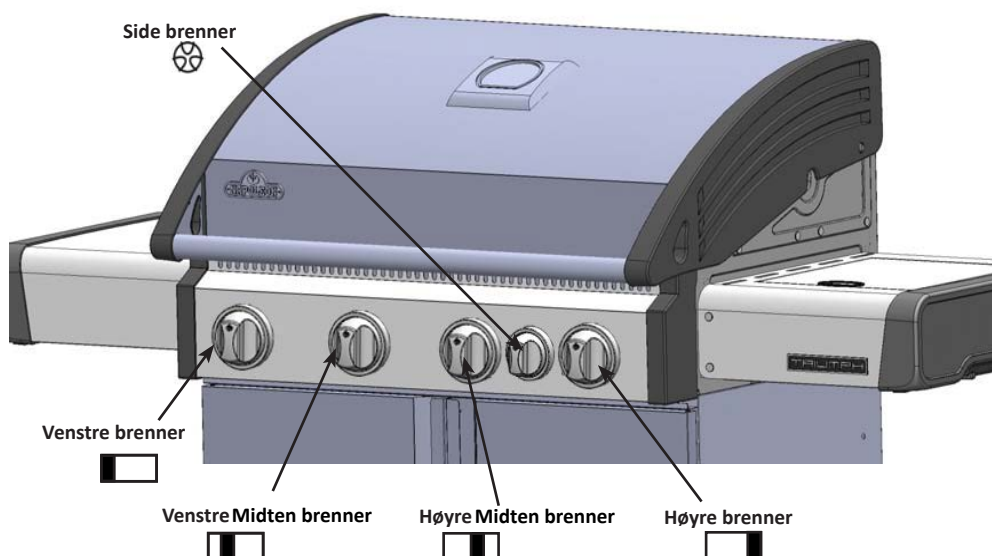


Halvbland såpe/vann og fukt godt alle skjøtene, koblinger på regulatorene, slange, grenrør og ventiler.

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.



ADVARSEL! Åpne lokket

Off Posisjon

ADVARSEL! Pass på at alle brennerregulatorer er avslått. Åpne 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 gnist, 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. Dra fyrstikken mot tenn staven som medfølger. Hold en tent fyrstikk mot den bakre brennerens høyre åpning. 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. Hvis gassgrillen tennes med en fyrstikk Dra fyrstikken mot tenn staven som medfølger. Plasser den tente fyrstikken ned i grillen og varmfordelingsskjoldet samtidig som du trykker inn og dreier til »høy«/start.
5. Hvis gassgrillen tennes med en fyrstikk Dra fyrstikken mot tenn staven som medfølger. Plasser den tente fyrstikken ned i grillen og varmfordelingsskjoldet samtidig som du trykker inn og dreier til »høy«/start.		



Bruke grillen

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.

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, kjøttstiver, 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. (følger med til de fleste bakre brennere) 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 steket fett 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 sidebrenner med flamme. (hvis montert): Denne sidebrenner kan brukes som enhver kokeplate, for sauser, supper osv. For best ytelse bør gassgrillen være plassert med sidebrenner beskyttet fra vinden. Den anbefalte diameter på gryter er 60 til 220 mm.



ADVARSEL! Grill aldri mat direkte på sidebrennerens rist. Den er kun designet for bruk av gryter og panner.



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.



Vedlikehold / Rengjørings 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 begrenns eller blokker ventilasjonen og forbrenningsluften. Hold sylindere kabinetts 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! 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, gressplendek, eller annen uteplass.. Ikke bruk ovnsrens/stekeovnsrens til å rengjøre delene av gassgrill. Ikke bruk en selvreinsende 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 stålrrens.

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. En lekkasjetest må utføres hvert år og hver gang komponentdeler i gasskjeden er byttet ut eller når gass lukt er til stede.

Grillrist og varmerist: Ristene rengjøres med en messing stålbørste når grillen forvarmes. Stållull 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 varmefordelingsskjoldene med en sparkel eller skrape, og bruk en stålbørste til å fjerne asken. Fjern varmefordelingsskjoldene og børst vekk rusk fra brennere med messing stålbørste. Fei all rusk fra innsiden av gassgrill ned i drypp pannen.

Lys: Løsne linsen fra reflektoren ved å stikke en flat skrutrekker mellom linsen og huset og bend det forsiktig. Ikke berør halogen pæren. Fettet fra fingertuppene vil redusere levetiden betydelig på pæren. For å rengjøre linsen, legg den i varmt såpevann, og rengjør med en klut og rengjøringsmiddel. For å

reinstallere linsen, bare knips den tilbake inn i huset. For utskifting av halogenpæren: Fjern dekkglasset i linsehuset og dra ut pæren når den er avkjølt. Se til at strømmen er frakoblet og sett i en ny halogenpære som passer til festet ved å åpne den nye pærebekyttelsen uten å berøre lyspæren som ligger inni. Bruk et nytt tørt papirhåndklede eller en serviettdel som ikke farger av, mellom fingertuppene og selve pæren. Press den forsiktig på plass og sett på dekkglasset igjen. Tenn belysningen og kontroller at alt virker etter hensikten.

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 fettoppsamleren 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 fettoppsamlingspannen 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 Stålrens 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 misfarging 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.



ADVARSEL! Slange: Se til at koblingspunktene i begge ender av slangen er forsvarlig festet før montering til gasskilden og kontroller at koplignene 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.

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.

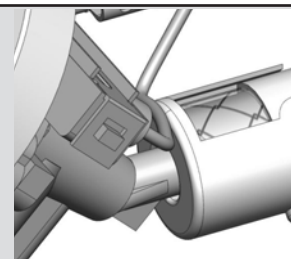
Edderkopper og insekter blir tiltrukket til lukten av propan og naturgass. Brenneren er utstyrt med en insekt skjerm på luftspjeldet, dette reduserer sannsynligheten for at insekter kan bygge reir inne i brenneren, men eliminere ikke problemet helt. Et reir eller et edderkoppnett kan føre til at brenneren 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 gassinløpet. 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 den.



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



Aluminium støpegods: Regngjør 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	Solution
Lav varme/liten flamme i høy-stillingen	For propan: feil tenningsrutiner For naturgass: for lite drivstoffrør. 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 fettopsamlere..	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.
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. Se bruksanvisningen for dette..
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.
Brennerne tenner ikke hverandre	Portene på baksiden av brenneren kan være igjen plugget.	Rengjør brennerens åpninger. Se avsnitt Vedlikehold og rengjøring av brennere..
Innsiden av lokket flasser av kan minne om avflassing av maling.	Det er fastbrent, 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.

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 kundeservice, sjekk NACs nettside for mer omfattende instruksjon om rengjøring, vedlikehold, feilsøking og utskifting av deler på www.napoleongrills.com Ta kontakt med fabrikk direkte, for reservedeler og garantikrav. Vår kundeservice er åpen mellom kl 09.00 -17.00 (EST) på 1-866-820-8686 eller faks på 1-705-727-4282. For å behandle et krav trenger vi følgende informasjon:

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

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

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

- Modell og serienummer på enheten.
- Del nummer og beskrivelse.
- En kortfattet beskrivelse av problemet («ødelagt» er ikke tilstrekkelig).
- Returnummer som du får fra vår kundeservice.

Før du kontakter kundeservice, 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



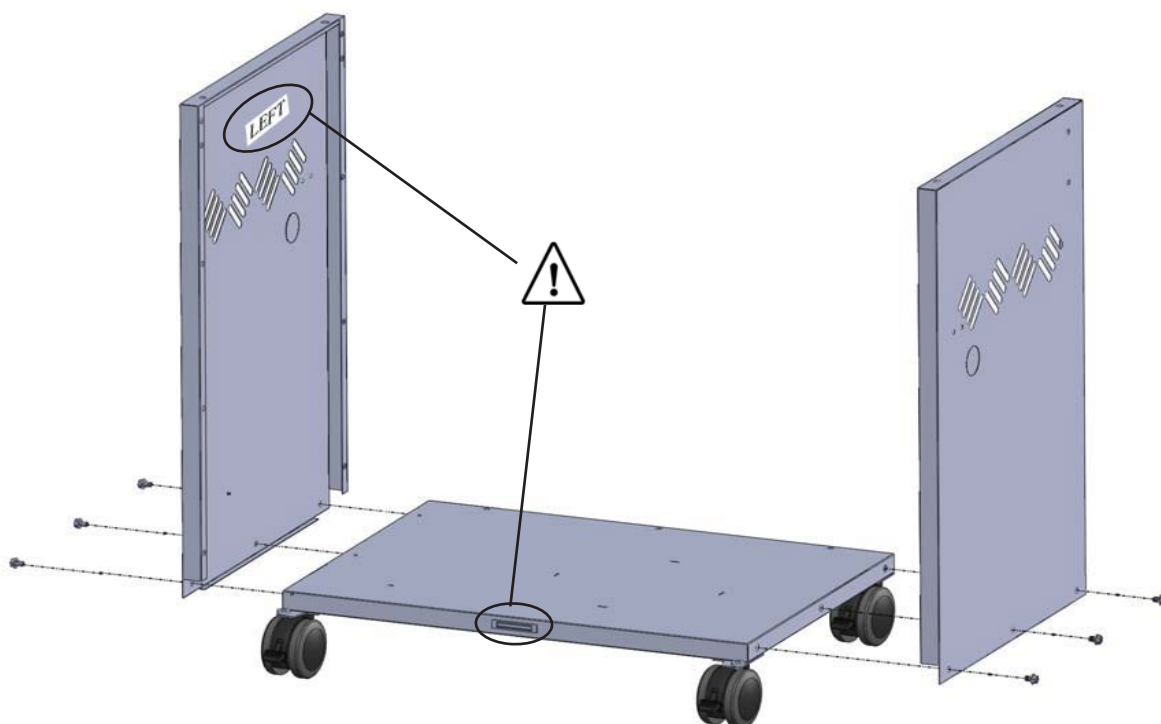
1. Fjern alle vegger, deler og grill hodet ut av kartongen. Løft lokket å ta ut eventuelle komponenter som er pakket inne. Bruk delelisten for å sikre at alle nødvendige deler er inkludert.
2. Ikke ødelegg emballasjen før grillen er ferdig montert og fungerer på en tilfredsstillende måte.
3. Monter grillen 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 deler i rustfritt stål leveres med et beskyttende plastbelegg som må fjernes før du bruker grillen.**
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

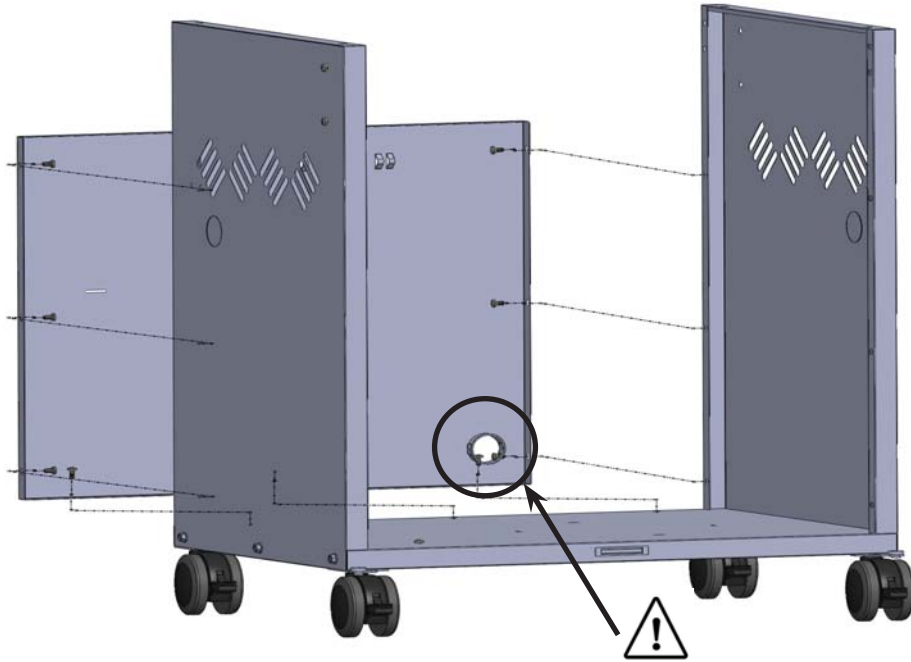
3/8" (10mm)



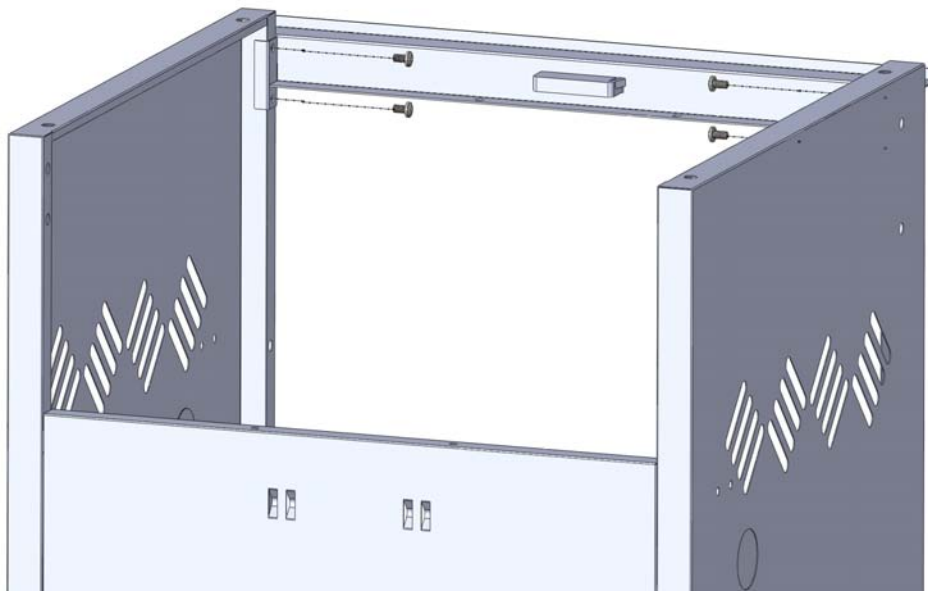




9 x N570-0042 (#10-24 x 3/8")

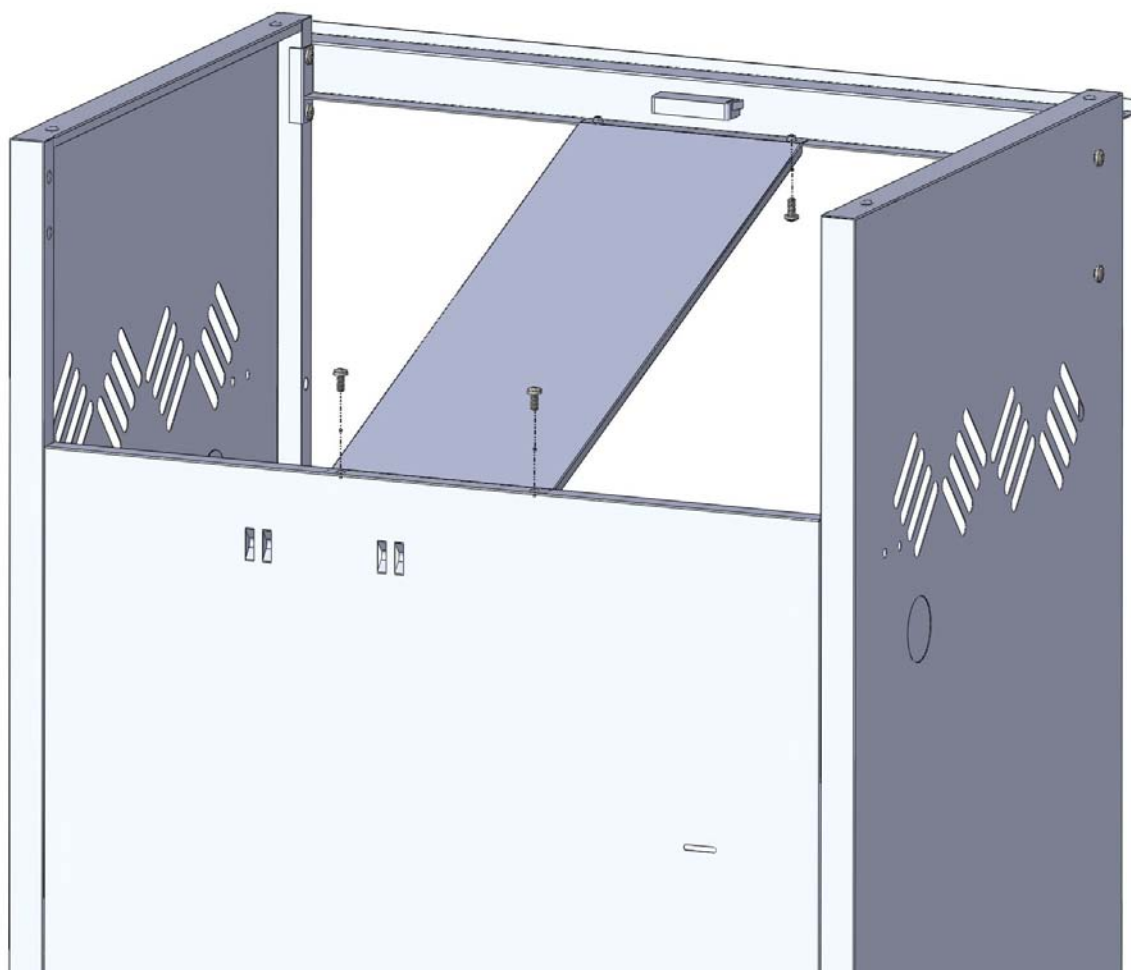


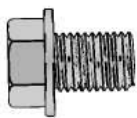
4 x N570-0042 (10-24 x 3/8")



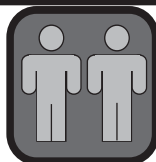


4 x N570-0042 (10-24 x 3/8")





4 x Z570-0027 (1/4-20 X 3/8")



3/8" (10mm)

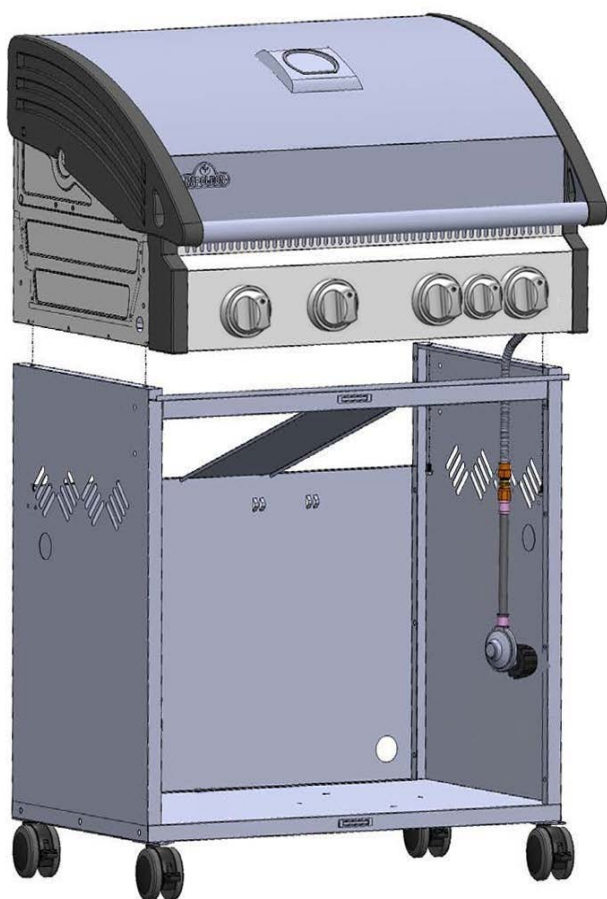
ADVARSEL! Kun Propan - For å unngå problemer ved montering av grill hodet, fjernes båndet som holder regulatoren oppe.. Dette ble installert på fabrikken for å beskytte regulator slangen under transport, og er ikke lenger nødvendig. (Vær forsiktig når du fjerner båndet så du ikke å skader slangen). Sørg for at regulator slangen ikke blir klemt mellom grill hodet og vognen.



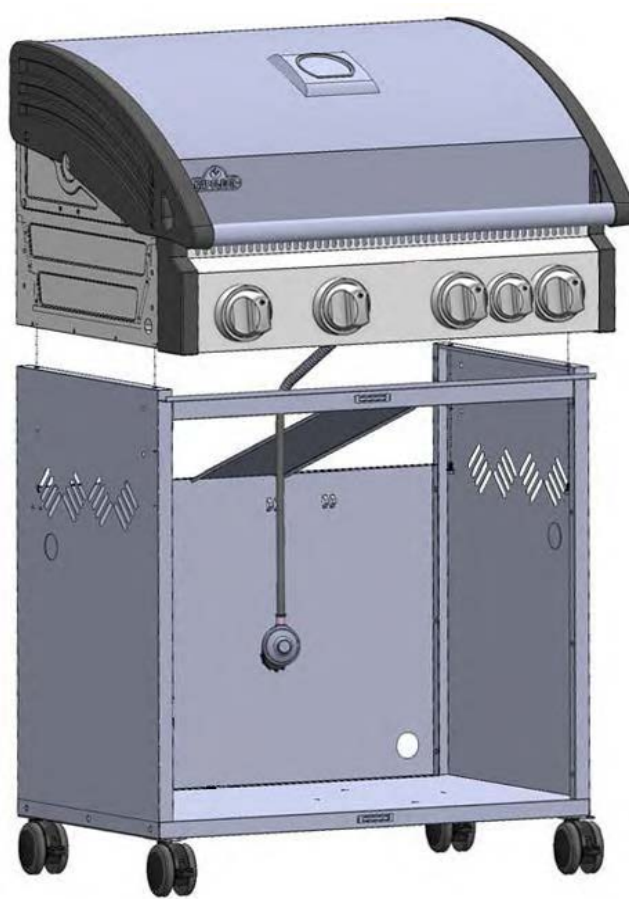
Det trengs to personer til dette trinnet



Korrekt montering



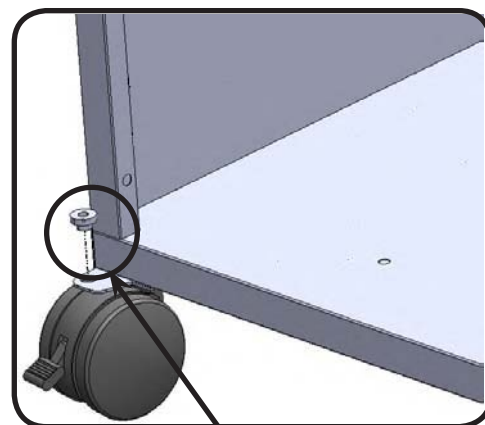
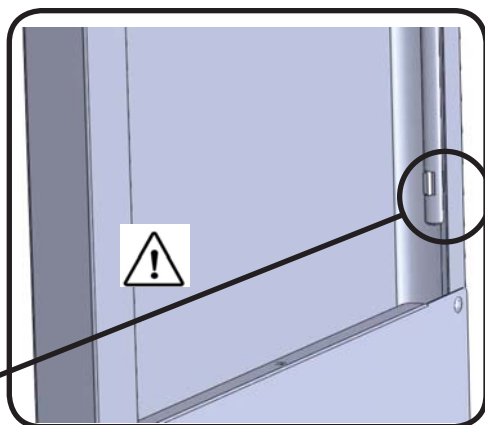
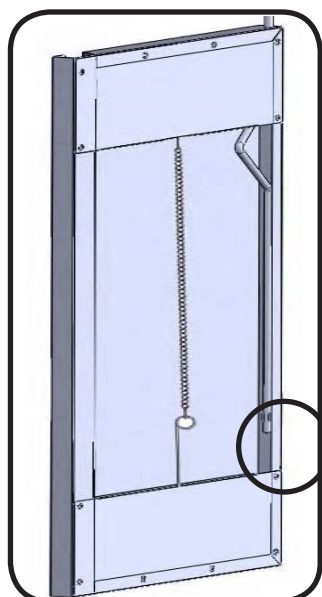
Feilmontering



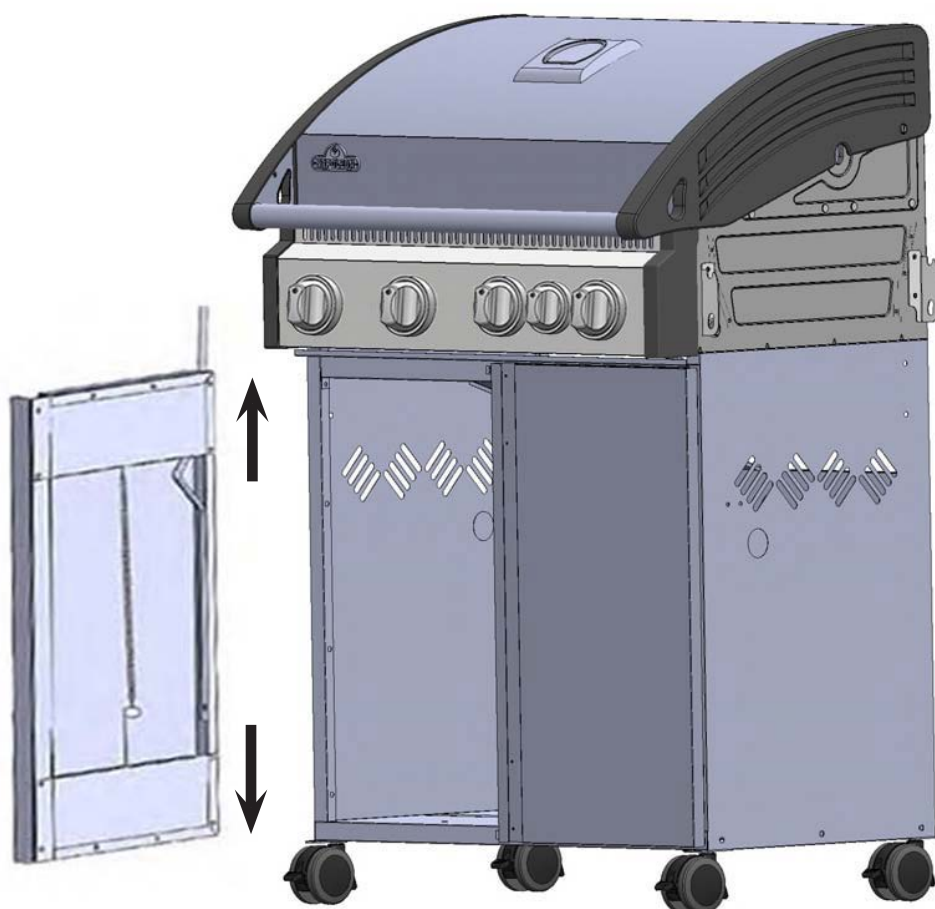
Alle fasker som er 7 kg eller større skal plasseres utenfor skapet (under høyre hylle) på flat mark. Slangen må dras gjennom hullet i den høyre sidepanelet.

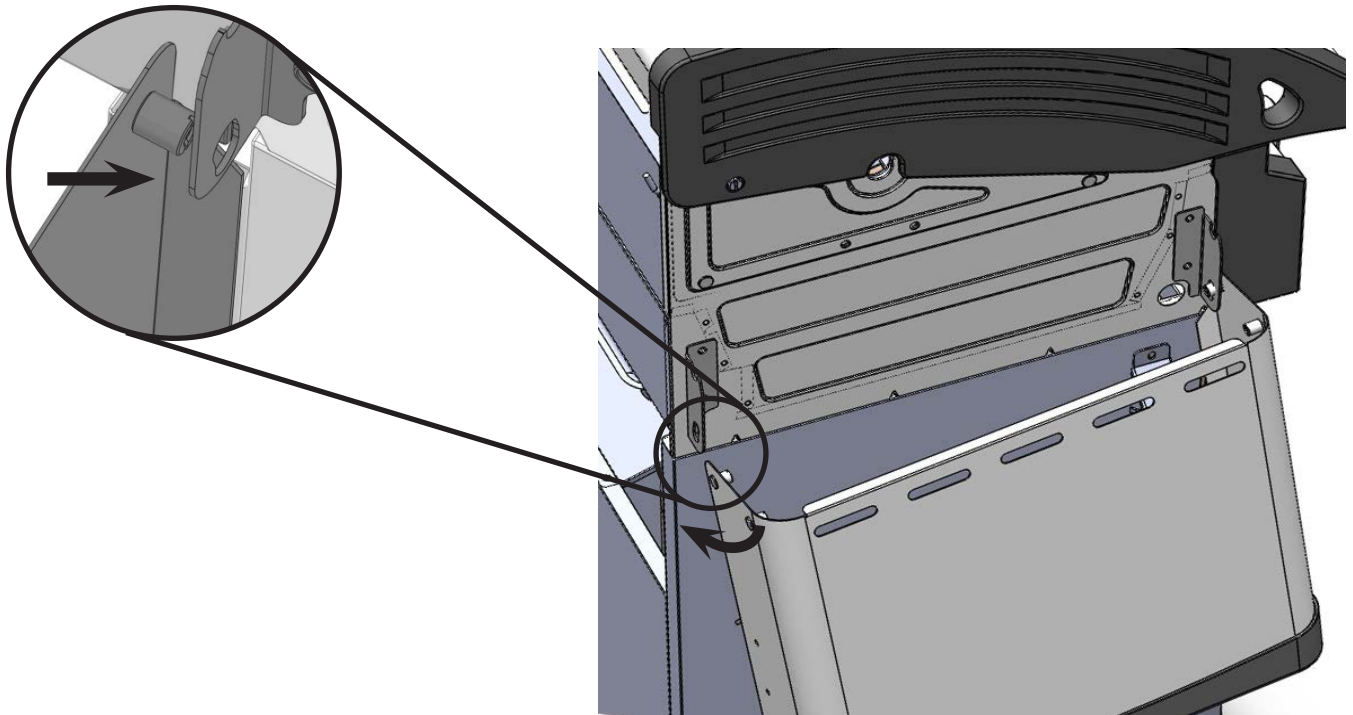
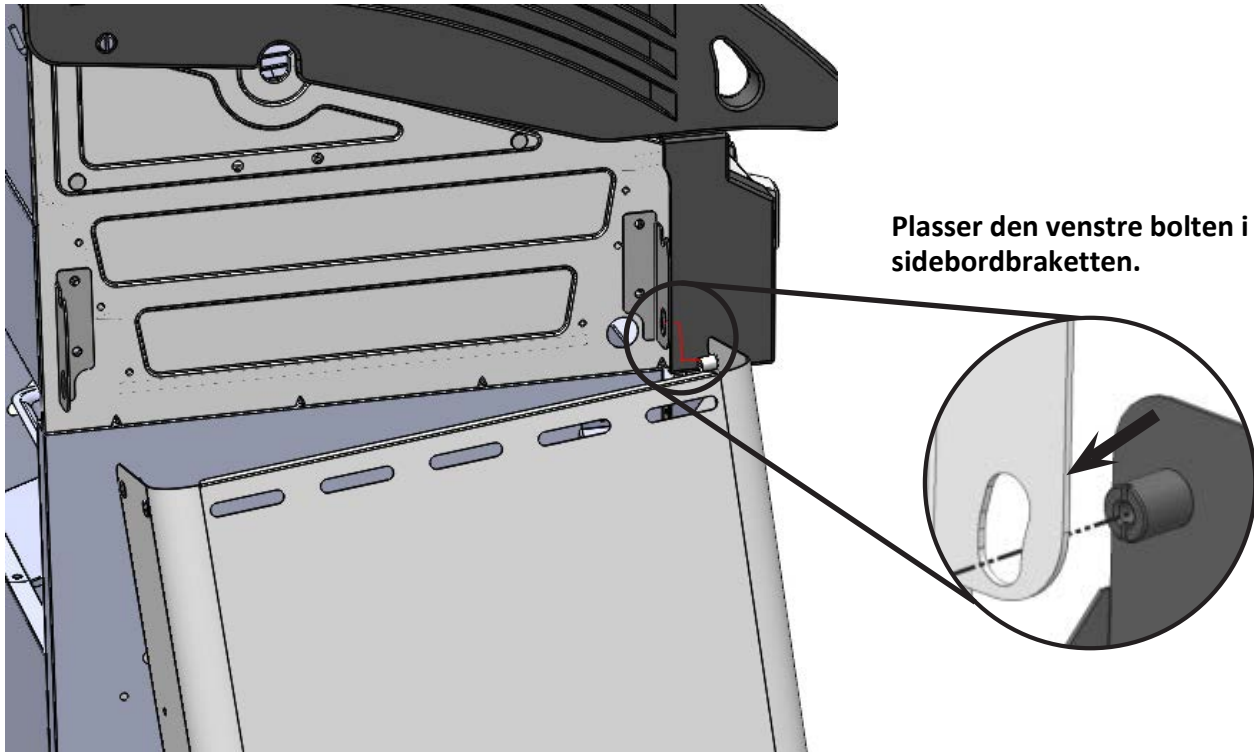


2 x N105-0011

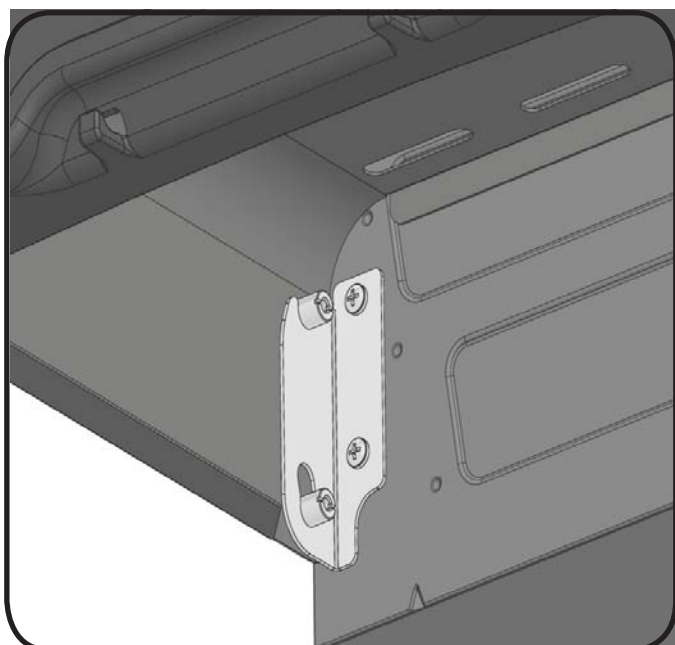
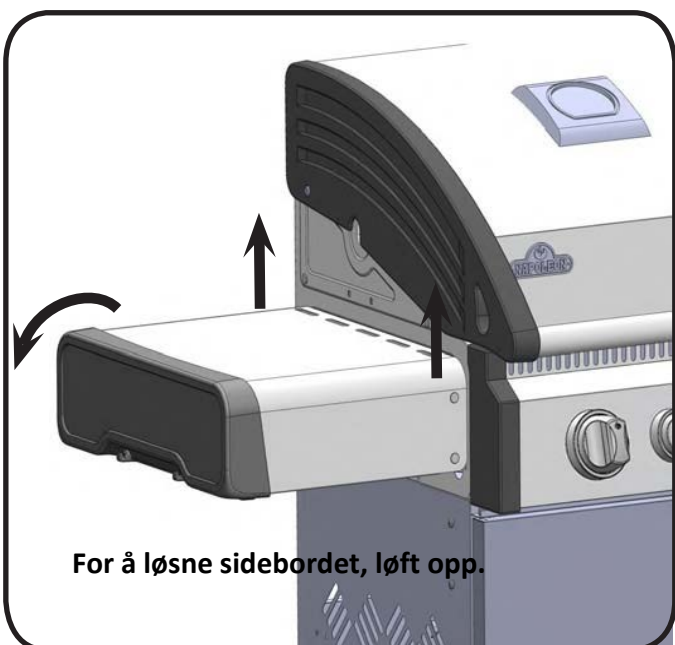
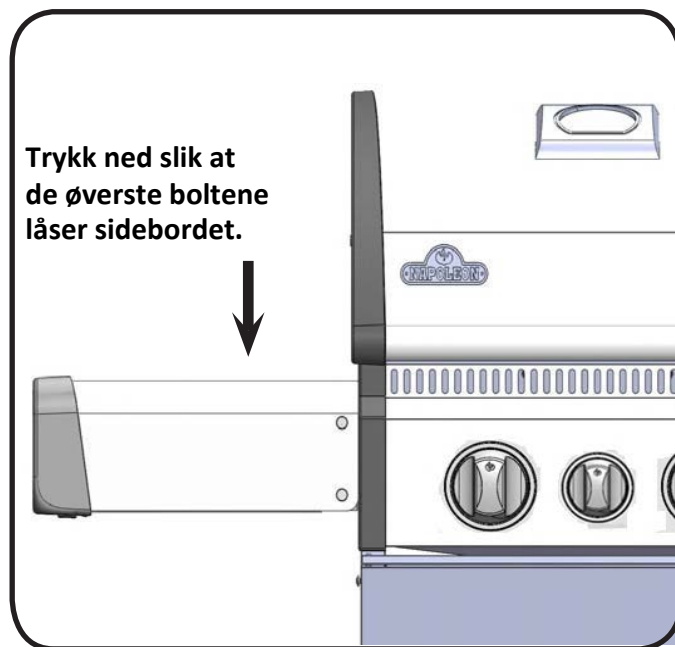
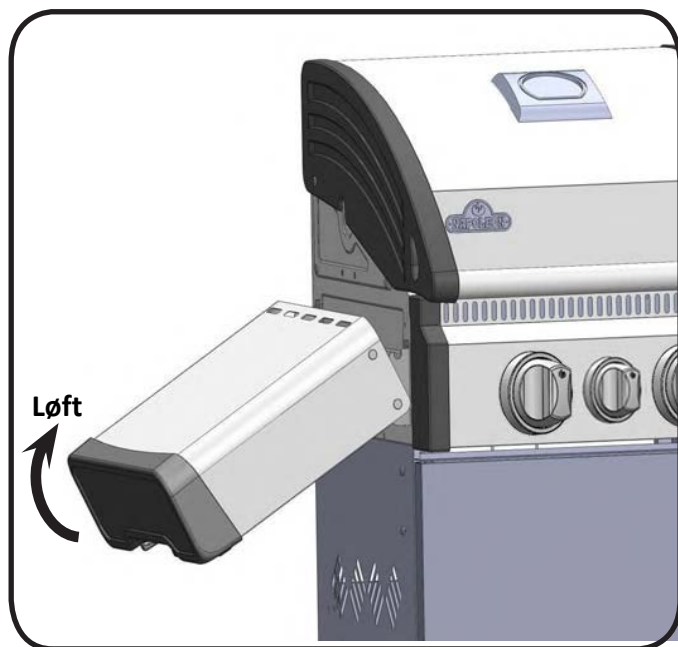


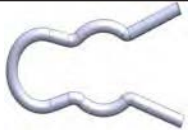
N105-0011





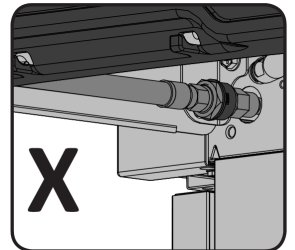
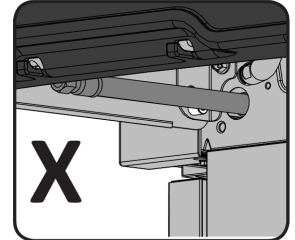
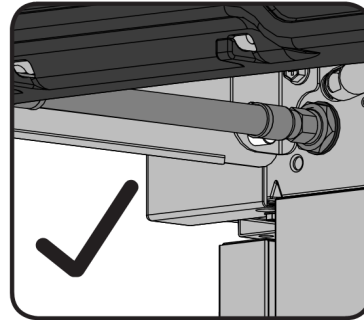
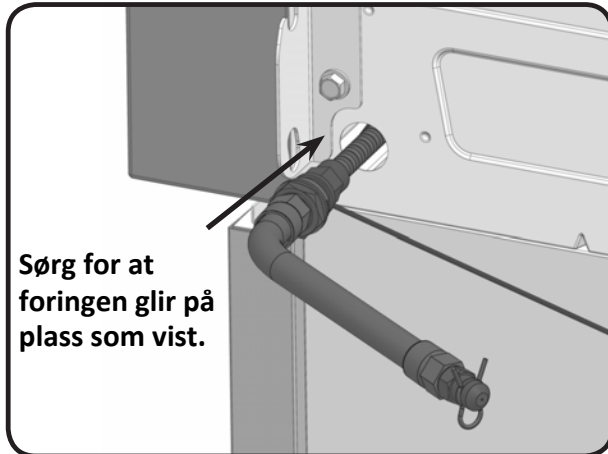
**Bøy forsiktig for å feste den andre bolten i sin brakett.
ADVARSEL! Ikke bøy for mye.**



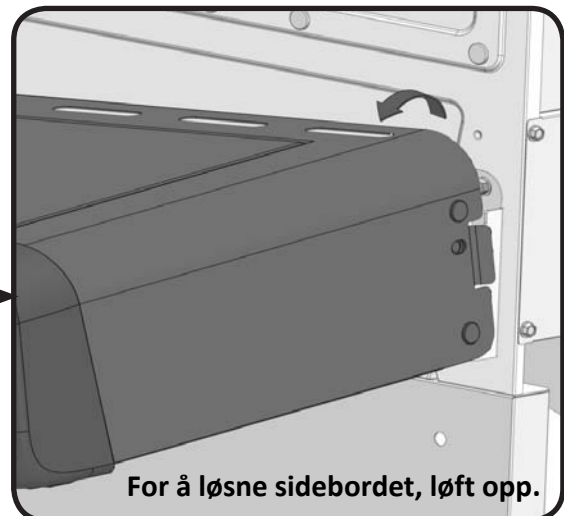
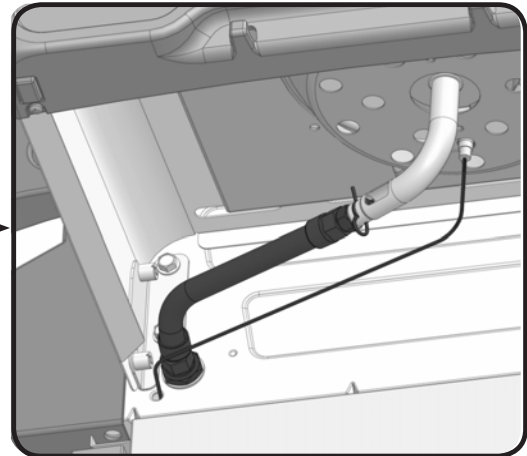
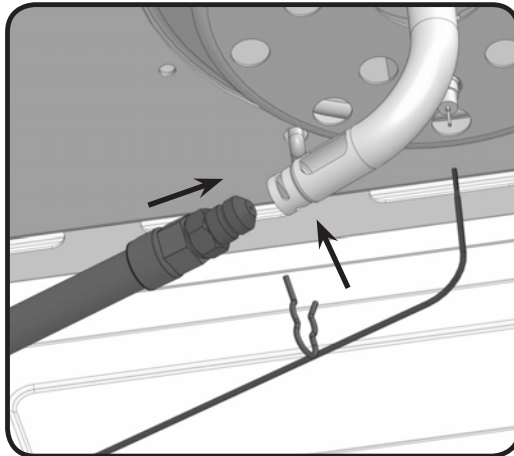


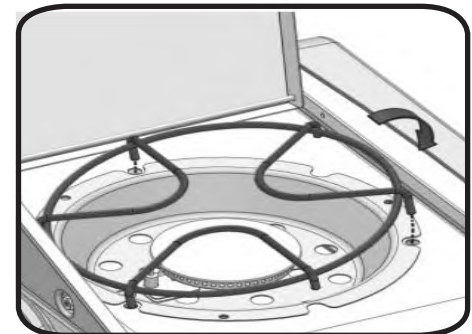
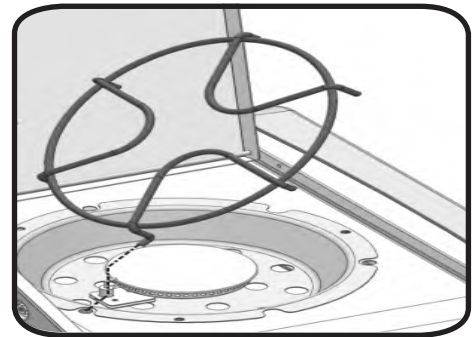
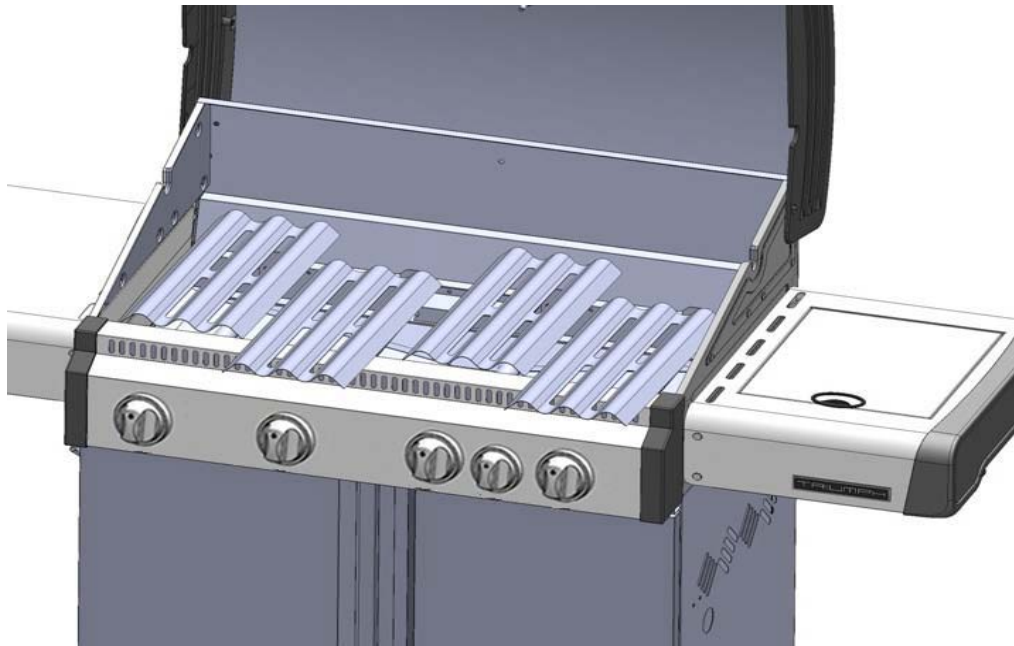
1 x N160-0023

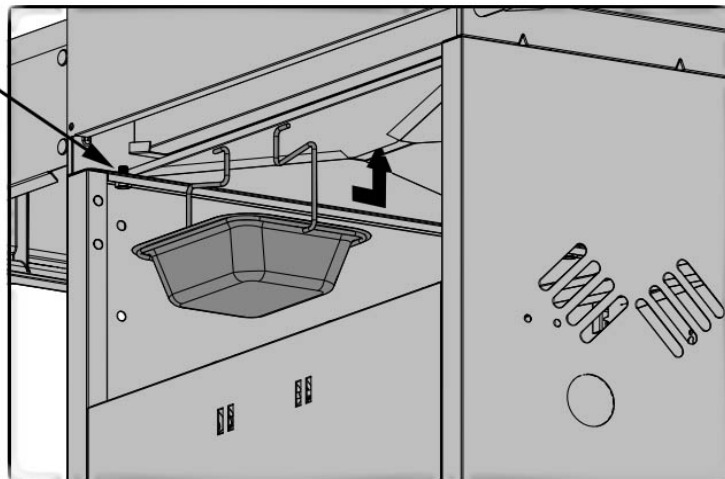
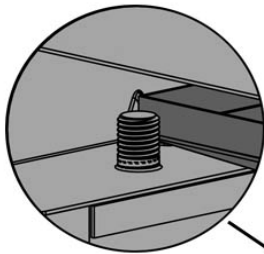
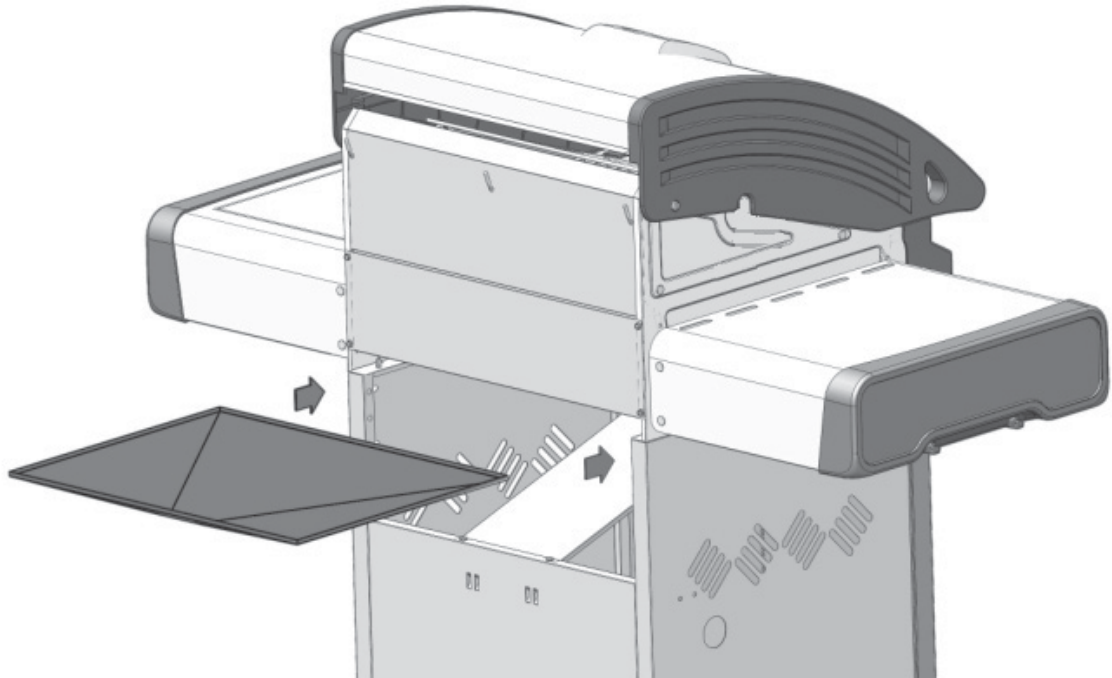
495SB MODELL



Pass på at åpningen passer inn i brennerrøret og fest med den leverte slangholder klemme. Fest ledningen fra manifolden til sidebrennerel-ektroden.

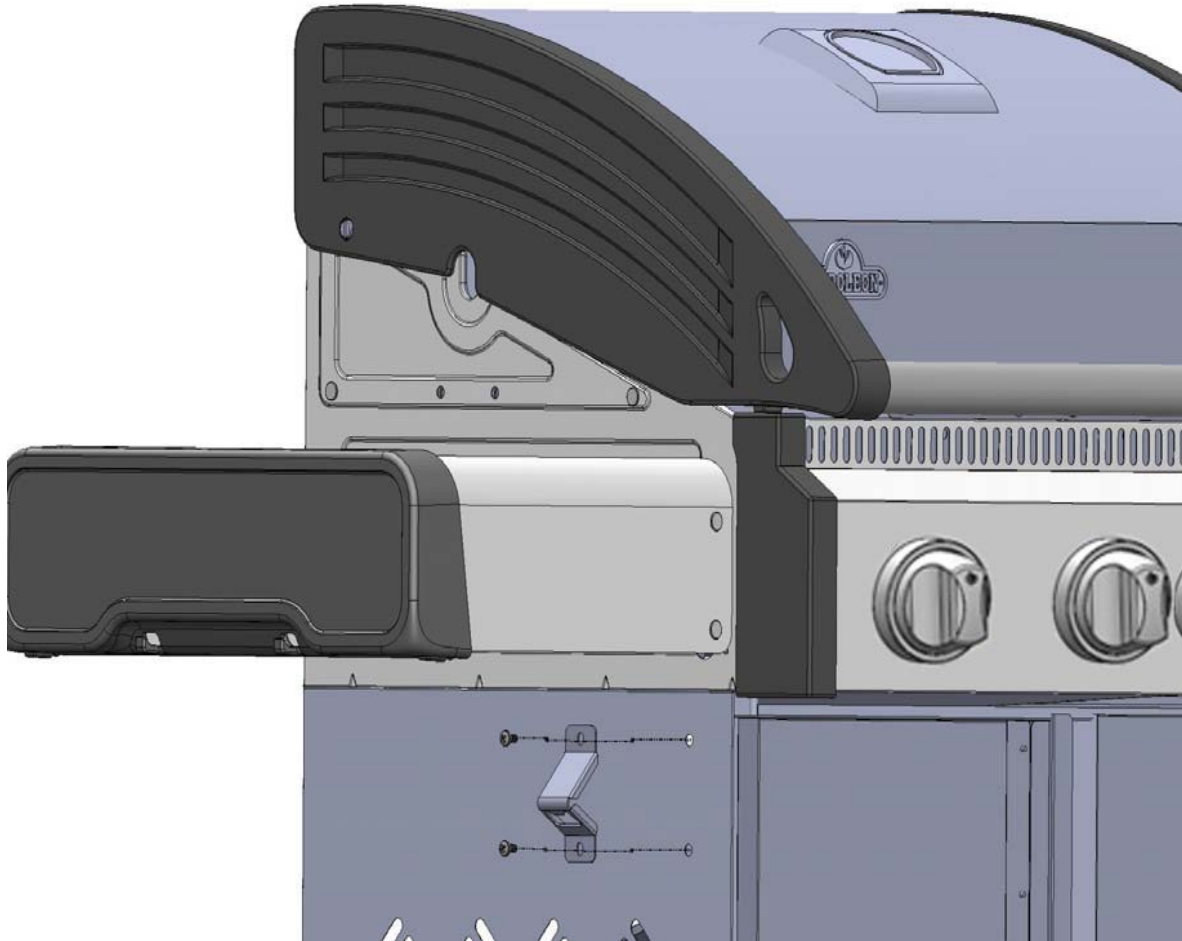


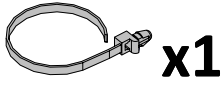






2 x N570-0042 (#10-24 X3/ 8")

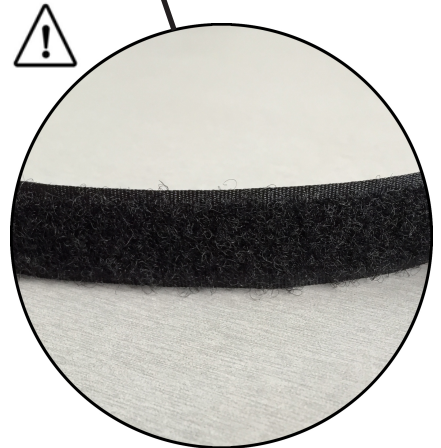
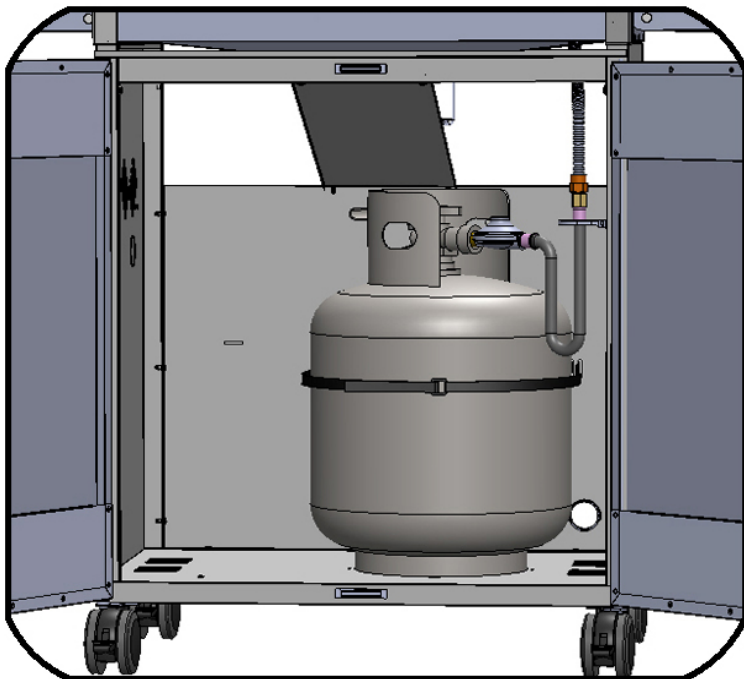
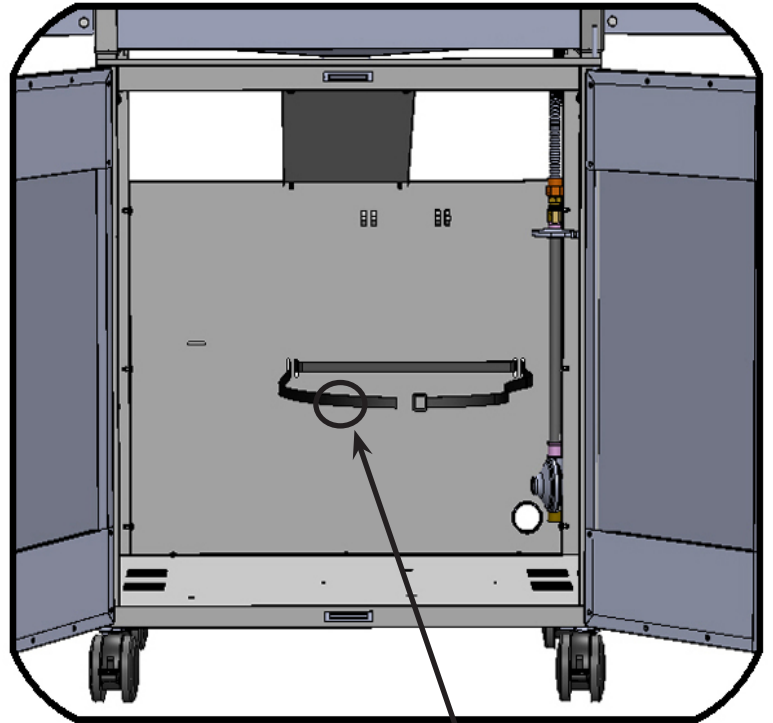
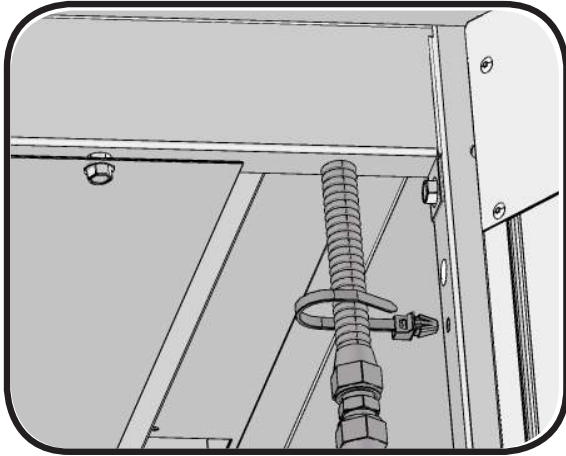




N640-0001



N640-0004



Alle faldere som er 7 kg eller større skal plasseres utenfor skapet (under høyre hylle) på flat mark. Slangen må dras gjennom hullet i den høyre sidepanelet.

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.



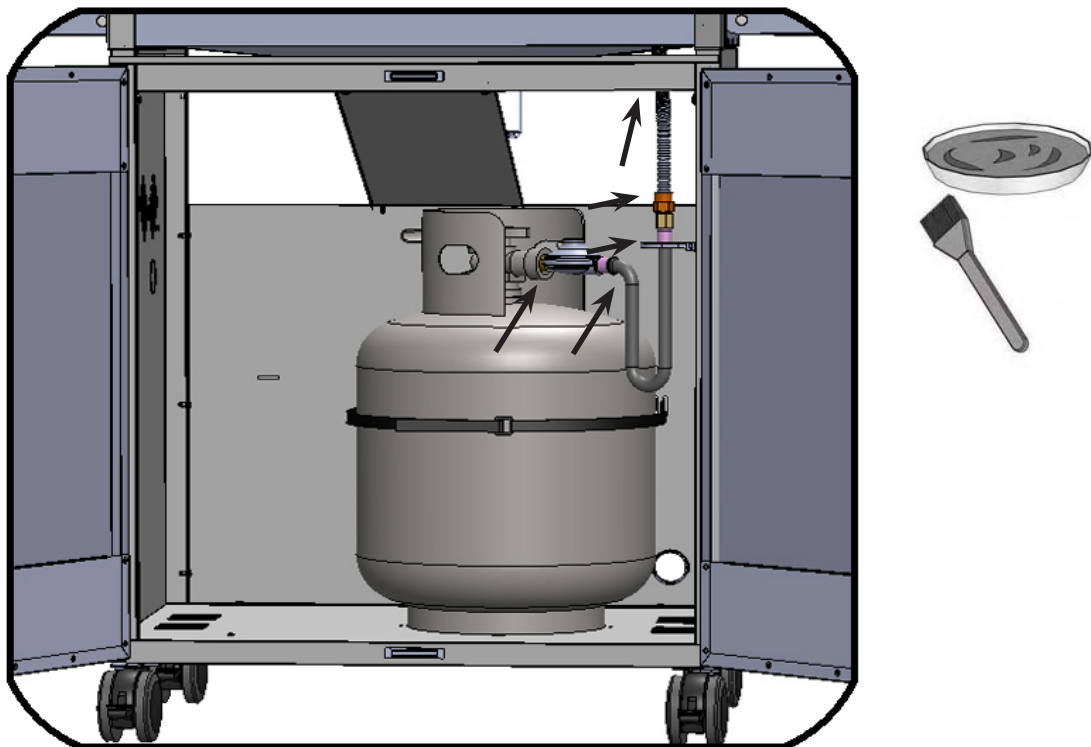
Lekkasje test: Må alltid utføres ved førstegangs bruk/lagringsperiode, og bytte av noen gasskomponenter. Ikke røyk under gasslekkasje sjekken og fjern alt brennbart materiale. Les Diagrammet for lekkasjetesten for å se hvilke område som må sjekkes. Pass på at alle bryterne til brennerne er slått av.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

Halvbland såpe/vann og fukt godt alle skjøtene, koblinger på regulatorene, slange, grennrør 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.



Alle falsker som er 7 kg eller større skal plasseres utenfor skapet (under høyre hylle) på flat mark. Slangen må dras gjennom hullet i den høyre sidepanelet.

495SB Parts List

Item	Part #	Description	495SB
1	Z135-0001	lid left side panel /moulage gauche du couvercle	x
2	Z135-0002	lid right side panel /moulage droit du couvercle	x
3	Z335-0003K	black lid insert /appliqué pour couvercle en noir	x
5	Z010-0005-SER	lid handle assembly /poignée du couvercle	x
6	Z080-0001-GY1SG	lid handle cover /couvert de la poignée du couvercle	x
7	Z580-0004	lid pivot screw /vis pivot du couvercle	x
8	N510-0013	bumper /pare-chocs du couvercle	x
9	N685-0006	Gauge,temperature /jauge de température	x
10	N385-0307	Napoleon Logo /logo Napoléon	x
11	W450-0005	nut,spring 3/16 /clips à ressort pour logo	x
12	N450-0008	nut,1/4-20 /écrou 1/4-20	x
13	N735-0003	spring washer /rondelle de blocage 1/4"	x
14	N570-0091	screw, 1/4-20 X 1/2" sharp tip hx /vis 1/4-20 x 1/2"	x
15	N570-0078	screw,M4X8 /vis M4X8	x
16	Z010-0025	base assmby /assemblage de la base	x
17	Z035-0011	base back cover /couvert arrière de la base	x
18	Z475-0013SB	control panel /panneau de contrôle	x
19	Z585-0006	heat shield panel /protecteur de chaleur de la base	x
20	Z080-0015-M01	crossing light /support pour l'allumage croisé	x
21	Z710-0003-M05	grease drip /tiroir d'égouttement	x
22	Z305-0009	sear plate /plaque de brûleur	x
24	Z305-0003K	grill(bigger) /grilles de cuisson - grandes	x
25	Z305-0005K	grill(smaller) /grilles de cuisson - petites	x
26	Z305-0007	warming rack /grille de réchaud	x
27	N105-0001	bushing, 0.875" /bague 0,875"	x
28	Z010-0022SBP-30	manifold assembly /assemblage du collecteur	x
	Z010-0022SBP-37	manifold assembly /assemblage du collecteur	x
	Z010-0022SBP-50	manifold assembly /assemblage du collecteur	x
29	Z720-0003	side burner supply tube /tuyau d'alimentation du brûleur latéral	x
30	Z455-0003-30	side burner orifice /injecteur de brûleur latéral	x
	Z455-0003-37	side burner orifice /injecteur de brûleur latéral	x
	Z455-0003-50	side burner orifice /injecteur de brûleur latéral	x
31	N160-0023	side burner orifice clip /attache de l'injecteur de brûleur latéral	x
32	N750-0016	side burner electrode wire /fil électrode de brûleur latéral	x
33	N720-0044	manifold flex connector /connecteur flexible du collecteur	x
34	N255-0027	fitting 3/8 flare to 1/2" pipe /raccord évasé 3/8" à 1/2"	x
	N255-0014	fitting /raccord	x
36	N530-0032	regulator DE /régulateur DE	x
	N530-0033	regulator NL /régulateur NL	x
	N530-0034	regulator ES /régulateur ES	x
	N530-0035	regulator SE /régulateur SE	x
	N530-0036	regulator IT /régulateur IT	x
	N530-0037	regulator GB /régulateur GB	x
	N530-0038	regulator FR /régulateur FR	x
	N530-0042	regulator CH /régulateur CH	x
	N530-0043	regulator RU /régulateur RU	x
	N530-0044	regulator PL /régulateur PL	x
	N530-0046	regulator CZ /régulateur CZ	x
37	Z100-0003	main burner /brûleur principal	x
	Z100-0003-30	main burner /brûleur principal	x
	Z100-0003-50	main burner /brûleur principal	x
38	N051-0011	control knob bezel /cadran de bouton de contrôle	x
39	N380-0021-BL	control knob /bouton de contrôle	x
40	Z080-0013	grease tray holder /support du récipient à graisse	x
41	N185-0001	foil grease tray /récipient à graisse	x
43	N080-0284	bracket,side shelf "A" /support de tablette latérale "A"	x

495SB Parts List

Item	Part #	Description	495SB
44	N080-0285	bracket,side shelf "B" /support de tablette latérale "B"	x
45	Z570-0021	screw, #8 x 1/2" /vis #8 x 1/2"	x
46	N570-0104	screw, 10-24 x 3/8" SS /vis 10-24 x 3/8" (acier inoxydable)	x
47	N570-0101	screw, 10-24X3/8 /vis à épaulement 10-24X3/8"	x
48	N450-0039	nut, #10-24 /écrou 10-24	x
49	Z476-0001-GY1SG	cart side panel /panneau latéral du cabinet	x
50	Z476-0007-GY1SG	cart back panel /panneau arrière du cabinet	x
51	Z010-0012-GY1SG	cart bottom assembly /assemblage de la base du cabinet	x
52	Z130-0002	caster, 3" /roulette 3"	x
53	Z655-0003-GY1SG	cart front beam /montant avant du cabinet	x
54	Z010-0015-SS	door assembly /assemblage de la porte	x
	Z010-0015-BK1SG	black door assembly /assemblage de la porte en noir	x
55	N555-0036	door pivot rod /tige de pivot de la porte	x
56	N105-0011	door bushing /bague de porte	x
57	N430-0002	magnetic catch /loquet magnétique	x
61	Z080-0012	bottle opener /décapsuleur	x
62	N555-0025	lighting rod /tige d'allumage	x
63	N105-0002	bushing, 1.5" /bague 1,5"	x
65	Z570-0027	screw, 1/4-20 x 3/8" SS /vis 1/4-20 x 3/8" (acier inoxydable)	x
66	N570-0042	screw, 10-24 x 3/8" /vis 10-24 x 3/8"	x
67	Z590-0004	side shelf /tablette latérale	x
68	N120-0018-GY0TX	end cap side shelf /embout de tablete latérale droite	x
69	Z710-0004	side burner plate /plateau de brûleur latéral	x
70	Z585-0007-GY1SG	heat shield /pare-chaleur	x
71	Z120-0005-GY1HT	end cap control panel left /embout gauche du panneau de commande	x
72	Z010-0042	side burner shelf /tablette du brûleur latéral	x
73	Z335-0007	side burner lid /couvercle du brûleur latéral	x
74	Z580-0003	side burner lid pivot rod /tige de pivot du couvercle du brûleur latéral	x
75	Z485-0001	clevis pin /axe à épaulement	x
76	Z100-0004	side burner /brûleur latéral	x
	Z100-0004N	side burner /brûleur latéral	x
77	Z305-0008	side burner grate /grille du brûleur latéral	x
78	Z120-0004-GY1HT	end cap control panel right /embout droit du panneau de commande	x
79	Z325-0013	side burner lid handle /poignée couvercle de brûleur latéral	x
80	N385-0239	logo,triumph /logo,triomphe	x
82	Z450-0009	10-24 nut /écrou 10-24	x
84	Z035-0012-M05	base insert left /inserton droite de la base	x
85	Z035-0013-M05	base insert right /inserton gauche de la base	x
86	Z720-0004	side burner supply tube /tuyau d'alimentation du brûleur latéral	x
87	Z255-0002	fitting side burner hose /raccord brûleur latéral boyau	x
88	N051-0012	control knob bezel large /cadran de bouton de contrôle grande	x
89	N380-0020-BL	control knob large /bouton de contrôle grande	x
90	Z010-0028	assy bracket side burner shelf /support de la tablete latérale	x
91	N640-0004	strap / sangle	x
	Z370-0019	main blister pack /emballage-coque principal	x
	69412	rotisserie kit /ensemble de rôtissoire	ac
	69413	rotisserie kit /ensemble de rôtissoire	ac
	61495	vinyl cover /housse en vinyle	ac
	56060	griddle /plaque	ac

x-standard
x-compris

ac-accessory
ac-accessoires

PARTS DIAGRAM

