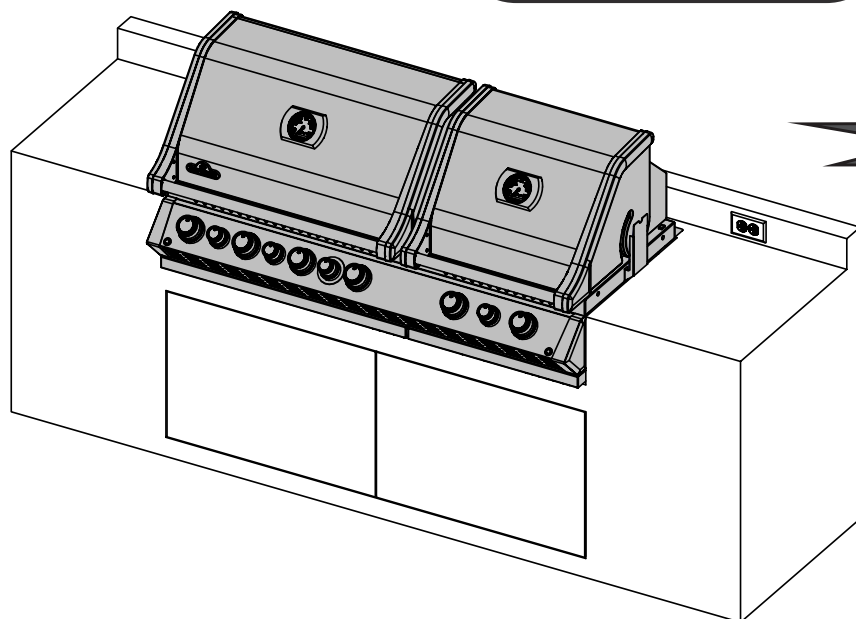


Denne grill må kun benyttes udendørs – og ikke i et område uden god ventilation eller indendørs i udestue eller andet lukket rum.



MÅ IKKE DROPPES
BIPRO 825



ADVARSEL! ALLE SKABE, RAMMER OG BORDPLADER SKAL VÆRE LAVET AF IKKE-BRÆNDBART MATERIALE.



FARLIGT

HVIS DU LUGTER GAS:

- Luk for gassen til grillen
- Sluk for alt åben ild.
- Låget åbnes
- Hvis lugten fortsætter skal fejlen rettes inden fortsat brug – kontakt evt. forhandler.



ADVARSEL

Prøv ikke at tænde grillen uden at have læst afsnit om "Tænding" i denne vejledning.

Opbevar ikke benzin eller andre brandbare væsker i nærheden af denne grill eller lign produkter. En gasflaske som ikke er i brug bør opbevares separat og ikke i umiddelbar nærheden af grillen. Hvis advarsler i denne vejledning ikke følges kan det forårsage alvorlige ulykker og følgeskader på såvel ting som person.

Ungdom og specielt børn skal være opmærksom på fare for høj temperatur på overflader. Yngre børn bør vejledes når de er i nærheden af grillen.

Til ejer af grillen: Gem denne vejledning til senere brug.



N415-0426CE-DK DEC 08.17

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

www.napoleongrills.com

Napoleons Livstids Garanti



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

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

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

*Betingelser og begrænsninger

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

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

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

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

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

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

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



napoleongrills.com



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

Sikker brug

- Denne gasgrill skal samles nøjagtigt i henhold til instruktionerne i manualen. Hvis grillen blev samlet af forhandleren, skal du gennemgå monteringsvejledningen for at bekræfte korrekt samling og udføre de nødvendige tæthedsprøver før du betjener grillen.
- Læs hele brugsanvisningen før betjening af gasgrill.
- Denne gas grill må kun opbevares udendørs på et godt ventileret område, og må ikke anvendes inde i en bygning, garage, veranda eller andet lukket område.
- Denne gasgrill må ikke installeres i eller på fritidskøretøjer og / eller både.
- Må ikke anvendes i meget blæsende omgivelser. Høj vind påvirker madlavning og gasgrillens ydeevne negativt.
- Gasgrillen bør under ingen omstændigheder ændres.
- Brug ikke grillen under nogen form for brændbar konstruktion.
- Oprethold korrekt afstand til brændbare genstande. Yderligere afstand på xx anbefales nær vinylbeklædning eller ruder.
- Ventilationsåbninger på cylinderens kabinet bør altid holdes fri og væk fra affald.
- Gassen skal slukkes på cylinderen eller på naturgasventilen, når gasgrillen ikke er i brug.
- Hold børn og kæledyr væk fra varm grill, - Lad ikke børn klatre på og omkring grillen.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med grill.
- Grillen er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller mangel på erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i brugen af denne af en person med ansvar for deres sikkerhed.
- Hvis grillkabinettet også indeholder en propangascylinder, skal den del af kabinettet være ventileret i henhold til lokale regulativer, og må ikke have direkte kontakt til den del af kabinettet, der omslutter gasgrillen. En propangascylinder kan ikke opbevares under gasgrillen.
- Når gascylinderen er tilsluttet til grillen, skal gasgrill og cylinder opbevares udendørs i et godt ventileret område.
- Når gasgrill opbevares indendørs, skal forbindelsen mellem gascylinderen og gasgrillen være afbrudt og cylinderen skal afmonteres og opbevares udenfor i et godt ventileret område uden for rækkevidde for børn. Afkoblede cylindre må ikke opbevares i en bygning, garage eller andet lukket område.
- Undersøg gasledningslangen før hver brug. Hvis der er tegn på overdreven slid eller slitage skal den udskiftes med en ny slange som angivet af producenten – inden næste brug.
- Lækagetest grillen inden første brug, årligt, og når eventuelle gaskomponenter udskiftes.
- Følg antændelsesinstruktionerne nøje, når du anvender grillen.
- Grillen bør være slukket, når gascylinderen monteres.
- Låget bør være lukket under opvarmningsperioden.
- Efterlad ikke grillen uden opsyn, mens i brug.
- Tænd ikke grillen med låget lukket.
- Brug ikke bageste brænder når den primære brænder benyttes.
- Flyt ikke grillen, når den er varm eller i brug.
- Hold enhver elledning og gasledning væk fra varme overflader.
- Sikre dig, at Sear Plates er placeret korrekt i henhold til disses monteringsvejledning. Hullerne skal være ud mod fronten af gasgrillen (hvis muligt)
- Rengør fedtbakken og Sear Plates regelmæssigt for at undgå ophobning, som kan føre til fedtbrande.
- Fjern opvarmningsristen før antænding af bagerste brænder. Den ekstreme varme vil ødelægge opvarmningsristen.
- Undersøg med jævne mellemrum mundingsstudsene på brænderrøret på den infrarøde brænder for spindelvæv og andre forhindringer. Rengør rørene helt, hvis du finder sådanne forhindringer.
- Lad ikke koldt vand (regn, sprinkler, slange, osv) komme i kontakt med keramiske brændere. En stor temperaturforskel kan forårsage revner i keramiske fliser.
- Anvend ikke en højtryksrenser til at rengøre dele af gasgrillen
- Gasgrillen og dens afbrydelsesventil skal være afbrudt fra gasforsyningens rørsystem under enhver trykprøvning af dette system ved prøvetryk på over 0.5psi (3.5kPa).
- Gasgrillen skal isoleres fra gasforsyningens rørsystem ved at lukke for dens afbrydelsesventil under enhver tryktest af gasforsyningens rørsystem ved prøvetryk lig med eller mindre end 1/2 psi (3,5 kPa).

Korrekt bortskaffelse af dette produkt.



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

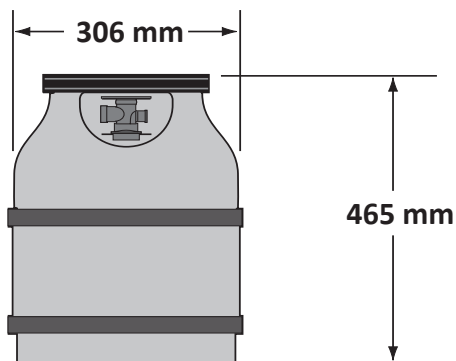
Gasflaske

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

- Vær opmærksom på at ventilen på gasflaske ikke beskadiges.
- Tilslut aldrig gasflaske som ikke imødekommer nationale krav.
- Kun flasker tilsluttet grillen må opbevares i kabinettet eller tæt på grillen. Underskabe skal overholde afsnittet om INDBYGGET GASFLASKER I UNDERSKABE i det følgende dokument. Ekstra gasflasker skal opbevares væk og i sikker afstand fra grillen. Gasflasker må ikke udsættes for høj varme eller direkte sollys.

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

Eksempel for flaske



Gaslange



ADVARSEL! Denne gasgrill skal installeres af en autoriseret VVS-installatør. Gasgrillen kan ikke tilsluttes gasforsyningen ved hjælp af slanger undtagen at forbinde gasflaskens regulator til rørsystemet. Den forhøjede temperatur i kabinettet kan forårsage at slangen smelter. Brug den medfølgende fleksible metalstik til at tilslutte gasgrillen til enten godkendte stive rør, godkendt kobberrør eller godkendt fleksibelt metalstik. Sørg for at installationen overholder alle lokale og nationale regulativer. Hele gastilslutningsinstallationen skal være lækagetestet inden betjening af gasgrill. Se manualen for en komplet grillmonteringsvejledning.

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

Tekniske data

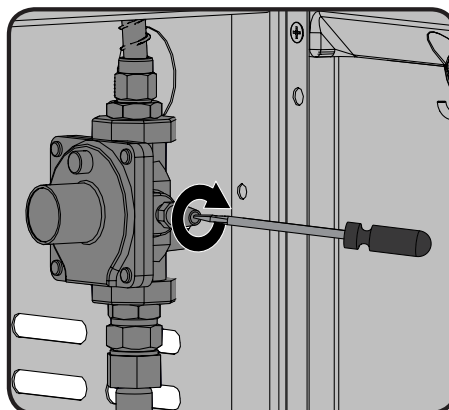
Tabel for grillens ydeevne/forbrug.

Brænder	Dysetørrelse	(Gross) Varmeydelse (Total)	Gasforbrug (Total)
	I	I	I
Hoved (Flamme)	#60	15.2 kW	1120 g/hr
Hoved (Infra Rød)	#60	7.6 kW	560 g/hr
Bag	1.25mm	5.5 kW	400 g/hr
Til rygning	#67	2.5 kW	182 g/hr
Warming	#67	2.5 kW	182 g/hr

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

Gas Kategori	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(37)}	I _{3B/P(50)}
Dysetørrelse (se ovenstående)	I	I	I	I
Gas / Tryk	Butane 30mbar Propane 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Butane 37mbar Propane 37mbar	Butane 50mbar Propane 50mbar
Lande	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	PL	AT, CH, DE, SK

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



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



Instruktion til tilslutning af gasflaske

ADVARSEL! Denne grill er kun designet til ikke-brændbare kabinetter, og skal installeres og serviceres af en kvalificeret installatør i overensstemmelse med lokale regulativer.

ADVARSEL! Kabinet-ramme, kabinet og bordplade skal være fremstillet af ikke-brændbart materiale.

ADVARSEL! Det indgående tryk til grillen skal være i overensstemmelse med, hvad der er noteret på grillens typeskilt. Hvis trykket er højere skal en regulator installeres.

Tilslutning af indbygget gasgrill (propangas): Rørene der fører op til gasgrillen påhviler installatøren og de skal placeres som vist i de instruktioner vedrørende indbyggede grills. En fleksibel metaltilslutning er inkluderet for at forenkle installationen af grillen. Tilslut dette fleksible metalstik til fittings for enden af manifolden. Tilslut den anden ende af stikket til rørsystemet. Sørg for, at stikket ikke passerer gennem en væg, gulv, loft eller skillevæg, og er beskyttet mod skader.

Brug ikke en slange til at forbinde enheden med - undtage til at forbinde gasflaske regulatoren til rørsystemet. Det skal være forbundet med stift rør, kobberør eller et godkendt fleksibel metalstik, der opfylder nationale og regionale regulativer.

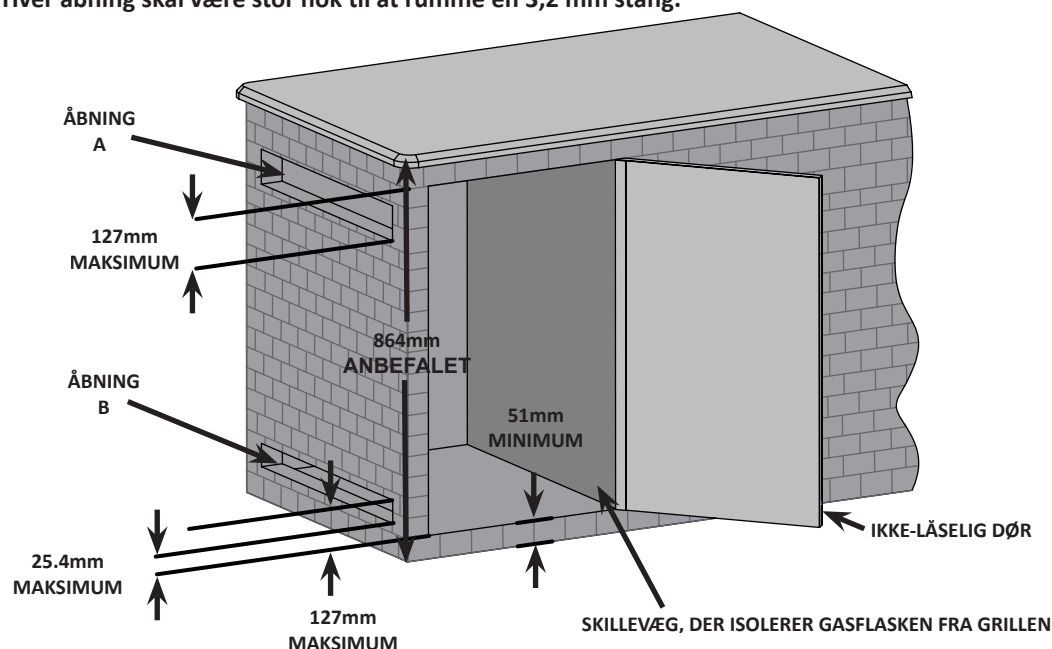
Installationen skal overholde nationale og regionale regulativer. Gasforsyningstilslutningen skal være tilstrækkeligt dimensioneret til at levere kW input angivet på grillens typeskilt - baseret på længden af rørføringen. Hvis du installerer en sidebrænder skal en separat linje være forgrenet ud til sidebrænder-enheden og ramme sidebrænderåbningen på den angivne placering.

Hvis kabinettet også er lavet til at rumme gasflasken, skal den del af kabinettet være ventileret i henhold til lokale regulativer, og må ikke have forbindelse med området, der omslutter gasgrillen. En gasflaske må ikke opbevares under gasgrillen.

B INDBYGGET GASFLASKE KABINETTER/ kabinetter med indbygget gasflaske bilag: Indbygget gasflaske kabinetter som fuldstændigt omslutter gasflasken skal have følgende:

1. Mindst en uhindret ventilationsåbning på den eksponerede udvendige side af kabinettet placeret inden for 127mm fra toppen af kabinettet. Åbningen skal have et samlet frit areal på mere end 130 cm² for en cylinder op til 9 kg og 195 cm² for en cylinder større end 9 kg.
2. Mindst en ventilationsåbning på den eksponerede udvendige side af kabinettet placeret 26 mm eller mindre fra bunden. Åbningen skal have et samlet frit areal på mere end 65 cm² for en cylinder op til 9 kg og 100 cm² for en cylinder større end 9 kg. Den øverste kant må ikke være mere end 127 mm over gulvniveau.

Hver åbning skal være stor nok til at rumme en 3,2 mm stang.



GASFLASKE STR.	ÅBNING A AREAL	ÅBNING B AREAL
9.1kg (20 lb)	130cm ² (20in ²)	65cm ² (10in ²)
13.6kg (30 lb)	195cm ² (30in ²)	100cm ² (15in ²)



ADVARSEL!

- Gasflaskeventil(er) skal være let tilgængelige for manuel betjening. En låge på kabinettet der giver adgang til flaskeventilerne er acceptabelt, forudsat at den er ulåst og kan åbnes uden brug af værktøj.
- Området/ aflukket til LP-gasflasken skal isolere gasflasken fra brænderenheden, give afskærmning mod stråling, en barriere mod flammer, og beskyttelse mod fremmedlegemer såsom varme væsker. Området/ aflukket må ikke være placeret direkte under grillen.
- Der skal være en minimumsafstand på 51 mm mellem bunden af LP-gasflaske-området og jorden.
- Området/ aflukket skal være udformet således, at LP-gasflasken kan forbindes, afbrydes, og forbindelserne undersøges og testes uden for området/ aflukket. Eventuelle forbindelser, der kan blive forstyrret, når du installerer gasflasken i området/ aflukket må være tilgængelige for afprøvning inde i området/ aflukket.



ADVARSEL! Indbyggede enheder leveres med en drypbakke, som kun indeholder en minimal mængde af fedt. For at forhindre fedtbrande skal bakken rengøres efter hver brug.



ADVARSEL! Adgang til indersiden af kabinettet skal kunne opnås for at udføre gastilslutningerne.



FARE! Læs alle instruktioner omhyggeligt, før du bruger grillen. Manglende overholdelse af disse anvisninger kan resultere en brand og forårsage alvorlig skade eller dødsfald. Hele installationen skal lækagetestes, før du betjener grillen.

Forholdsregler ved elektricitet



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

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

Vejledning i lækagetest



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



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



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



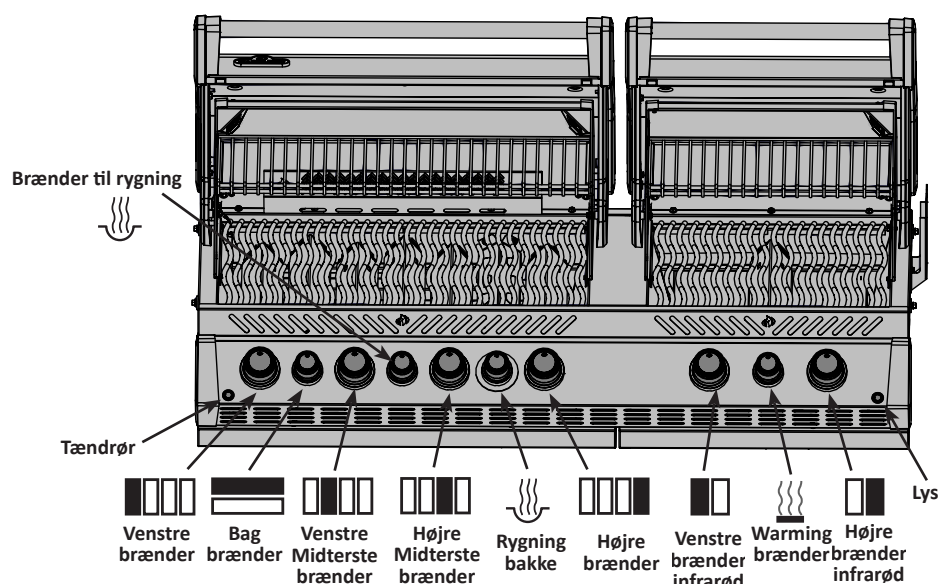
En blanding med 50/50 vand og sæbe påføres med børste på alle dele med gas – regulator, slange, gasrør, ventiler og samlinger.



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

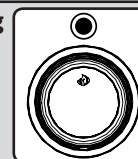
Hvis utæthed ikke kan stoppes, bør der **omgående lukkes for gassen ved gasflaske**. og slange/regulator tages af. Brug ikke grillen før utæthed er fundet og fjernet. Kontakt evt. forhandler.

Optændingsvejledning



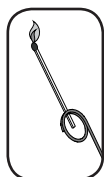
HUSK! LÅGET SKAL VÆRE ÅBENT !

Off instilling



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

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



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

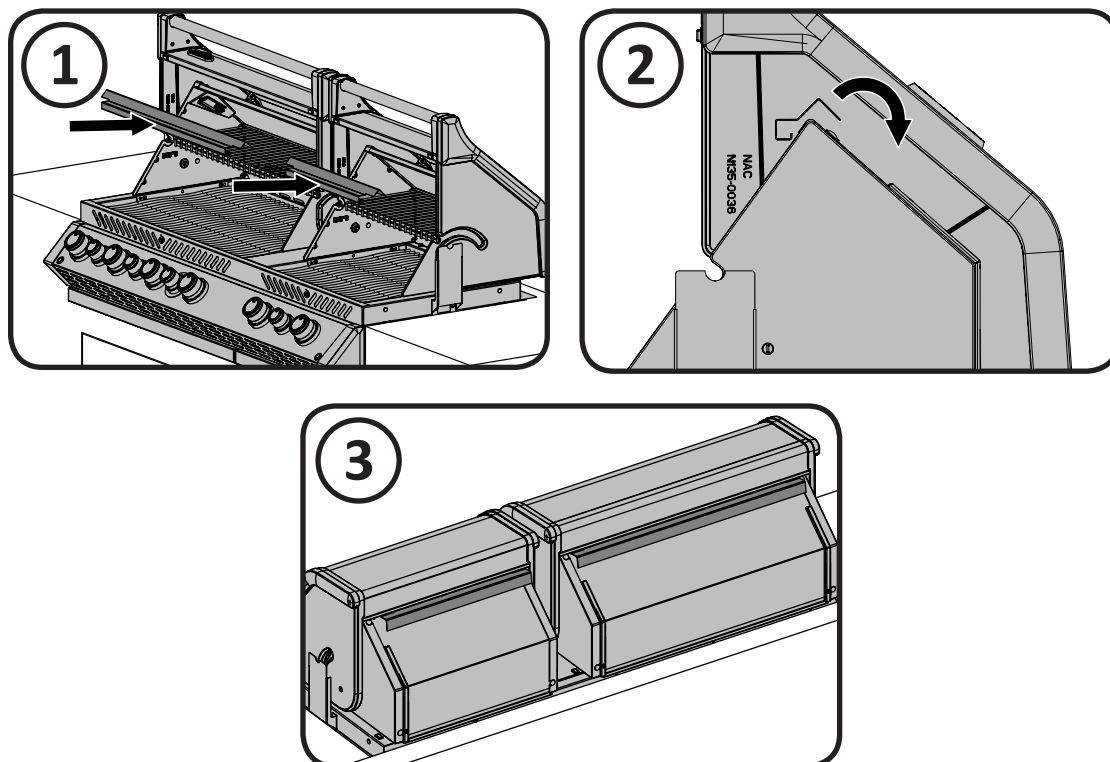
Vejledning for tilberedning

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

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

Napoleon tilbyder som tilbehør en vindskærm som vist nedenfor. Hvis man benytter denne vindskærm undgår man de u hensigtsmæssige høje temperaturer.

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



Brug af hovedbrændere i grillen: Hvis man til at begynde med ønsker at svitse kød, skal grillen først varmes helt op ved at alle brændere er tændt i max. position og låget er lukket i ca. 10 min. Mad som kun kræver kort tilberedning (fisk, grøntsager m.v.) kan tilberedes med låg åbent. Når låget er lukket vil det bevirke en højere og mere jævn varme, som giver en kortere tilberedning og et mere ensartet resultat. Mad som kræver en længere tilberedning end 30 min. – eksempelvis stege – kan tilberedes med indirekte stegning (brændere er ikke tændt umiddelbart under stegen). Tilbereder man mad som er fedtfattig, kan man med fordel smøre ristene med olie således at det ikke hænger fast i ristene. Kød med meget fedt kan forårsage opflamning. Man kan enten skære fedt væk eller reducere temperaturen for at undgå dette. Sker der en opflamning bør man fjerne maden fra dette område og skrue ned for varmen. Ligeledes bør låg stå åbent.

Brug af infrarød brænder (hvis medfølger): Optænding af infrarød brænder bør ske efter vejledningen og herefter være tændt i ca. 5 min. på højeste indstilling med låg lukket eller indtil at keramikken er helt rød. Maden placeres herefter på risten og tilberedes efter vejledningen. Afhængig af smag tilberedes maden på den infrarød brænder på høj, medium eller lav temperatur, og vendes efter behov. Man kan evt. lade maden hvile mens der er lukket for varmen under et lukket låg, for at lade maden "trække"

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

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

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

Brug af bag brænder (tilbehør): Fjern brødhylde inden brug, da den høje temperatur kan beskadige brødhylde. Grillriste kan også fjernes hvis de er i vejen ved brug af rotisserie. Bag brænder bruges ofte i forbindelse med rotisserie – hvis det ikke er standard kan det købes separat hos forhandler. Se montering af rotisserie fra vejledning.

Ved brug af modvægt skal motor fjernes fra gasgrill. Placer spid med kød på tværs i grillen. Kødet vil naturligvis hænge med den tunge ende nedad. Sæt modvægt og arm på således at armen vender opad. Skub kontravægten ind eller ud for at afbalancere og fastspænd herefter. Sæt motor tilbage på plads og tilberedning kan begynde. Placer en alubakke under maden til opsamling af dryp – som evt. kan benyttes efterfølgende til sauce. For at bevare mest saft i kødet, bør bag brænder først sættes med max. varme indtil kødet er brunt – herefter reduceres varmen indtil maden er færdig. Hold låget lukket for at opnå det bedste resultat. På den måde opnår man det bedste resultat hvor mest muligt saft bevares i stegen. Der henvises til forskellige grill bøger som nærmere beskriver om brug af bag brænder.



ADVARSEL! Salt og fedtresten fra tilberedning kan virke ætsende på dele af grill og rotisserie. Det anbefales derfor at man efter brug rengør ved brug af varm sæbeblanding, skyller efter og aftørre.

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

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

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

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

Infrarød varme

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

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

GRILLSKEMA INFRARØD

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

Vejledning for rengøring og vedligeholdelse



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

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

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

Riste og brødhylde: Grillriste og brødhylde goes nemmest rene med en blød messingbørste under opvarmingsperioden. Ståluld kan bruges ved fastbrændte rester. Det er normalt at rustfrie riste (hvis leveret) efter opvarmning til høje temperaturer vil ændre farve permanent.

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

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



ADVARSEL! Store mængder fedtresten kan forårsage stikflammer.

Drypbakke: Opsamlet fedtstof kan forårsage flammer. Rengør drypbakke jævnlige (efter 4-5 gange brug – eller når påkrævet) for at undgå for stor mængde fedtstof. Fedt og afdrypning ender i drypbakken, som er placeret neden under grillen, og som opsamler i en skål som hænger under drypbakken. Adgang til drypbakken og rengøring af denne sker lettest ved at drypbakken tages ud fra grillen. Brug ikke alufolie, sand eller lign i drypbakken, da det kun vil forhindre fedtstoffet i at flyde i bakken og ned i skålen. Drypbakken kan rengøres med spartel eller skraber. Fedtskålen kan udskiftes – og det bør ske efter behov.

Rengøring af grillen udvendig: Brug ikke slibende rengøringsmidler eller ståluld på malet, emaljeret eller rustfrie dele på din Napoleon gas grill. Hvis det sker vil det beskadige overfladen. Udvendige grilloverflader skal rengøres med varm sæbeblanding mens overfladen stadig er lidt varm. Overflader af rustfri stål bør rengøres med varm sæbeblanding eller specielt rensmiddel til rustfri stål – uden slibemiddel. Tør i retning af stålets struktur. Ved løbende brug vil rustfri stål ændre karakter og i forbindelse med opvarmning ændres farve til gylden og brunlig. Denne ændring har ingen indflydelse på kvalitet og grillens funktion.. Emaljerede dele må behandles med speciel forsigtighed. Emaljerede dele har en glasagtig overflade, og vil skalle af ved slag. Reparationssæt af emalje kan købes.

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

Vejledning for vedligeholdelse

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

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



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

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

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

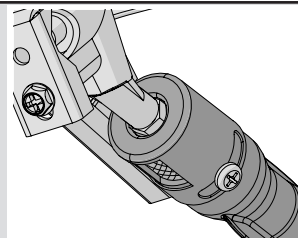
ADVARSEL! Pas på insekter som edderkopper

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

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



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



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

1. Skader med hårde genstande – Hårde genstande må ikke berøre keramikken. Vær opmærksom når grillriste samt tilbehør betjenes i nærheden af keramikken

2. Kontakt med vand eller andre væsker – Kolde væsker i kontakt med varm keramik kan forårsage revnedannelse i overfladen. Hæld aldrig vand på grillen for at slukke en flamme. Hvis keramikken eller brænderen bliver udsat for vand selv når den ikke er i brug – vil efterfølgende brug med opvarmning og dermed mulighed for damp og tryk kunne forårsage revne i keramikken. Gentagne gennemvædning af keramikken kan efterfølgende give udvidelse og beskadigelse af keramikken. Denne udvidelse sker under tryk af keramikken og vil oftest beskadige den.

i) Hæld aldrig vand på grillen for at slukke stikflammer

ii) Brug ikke infrarød brænder udendørs når det regner

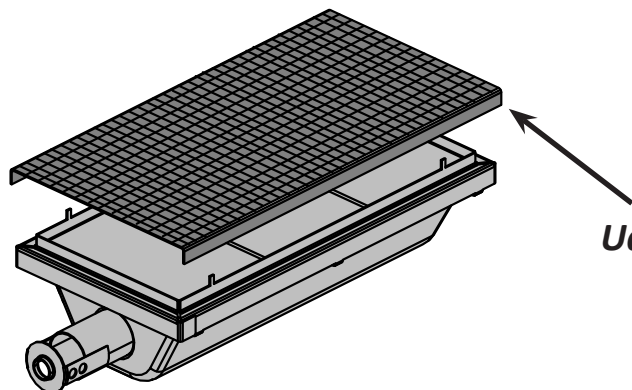
iii) Hvis grillen er blevet vådt af regn eller sprinkler, bør keramikken efterses for vand/fugt.

Hvis der er vand bør brænder tages af og vendes på hovedet for at tømme vandet af. Herefter bør den opbevares indendørs indtil den er helt tør.

3. Mangel på ventilation af varm luft fra grillen – For at brændere skal fungerer optimalt, må det være muligt for varm luft at komme ud af grillen. Hvis den varme luft ikke kan komme væk, kan det betyde at brændere mangler ilt og forårsager tilbagebrænding (back-flash).

Hvis det sker til stadighed kan det beskadige keramikken. **Dæk aldrig mere end 75% af grillarealet med mad eller tilbehør(pander/plader).**

4. Forkert rengøring – Keramikken må ikke rengøres ved hjælp af en børste. Hvis der er fedtresten på keramikken skal det brændes væk ved max. temperatur i ca. 5 min. med åbent låg eller til at det er brændt væk.



Udskiftelig skærm N565-0002



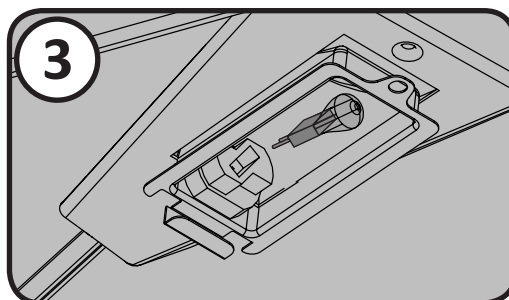
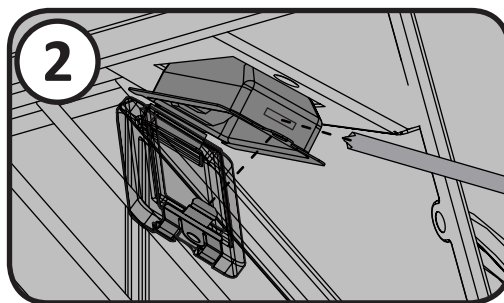
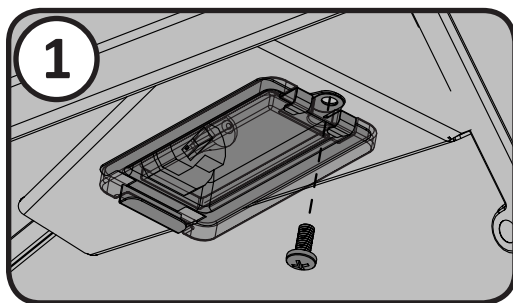
ADVARSEL! Regulatorslange (hvis relevant): kontroller for slid, revner og lækager i slangen. Brug ikke gasgrillen, hvis der er revner/lækager i slangen. Slangen kan udskiftes af din Napoleon gasgrill forhandler eller godkendt gasinstallatør.

Støbt aluminium: Rengøres jævnligt med varmt sæbevand. Aluminium rustner ikke, men høje temperaturer samt påvirkning fra vejret kan forårsage oxidering på overfladen. Det viser sig med hvide pletter på den støbte overflade. Hvis det ikke kan fjernes med almindelig rengøring kan det være nødvendigt med brug af fint sandpapir. Rengør herefter overflade og brug speciel reparationsmaling som er varmebestandig. Beskyt omkringliggende områder – og sørg for tilstrækkelig tørring/hærdning. Spørg evt. forhandler.



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

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



Fejlfinding

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

Fejlfinding

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

OPBEVAR KØBSKVITTERING SOM BEVIS FOR GYLDIG GARANTIPERIODE**Bestilling af reservedele****Garantioplysning**

MODEL: _____

KØBSDATO: _____

SERIENUMMER: _____

(Vejledning ved bestilling)

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

For at kunne behandle en reklamation skal følgende være oplyst:

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

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

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

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



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

ADVARSEL ! Byggematerialer og støv fra murværk kan forårsage skader på overflader til denne enhed eller tilbehør. Det anbefales at enheden først installeres når det omkringliggende arbejde er færdigt og rengjort tilstrækkeligt. Hvis enheden installeres inden at arbejdet er færdiggjort skal overfladen afdækkes omhyggeligt for at undgå skader. Alle overflader skal rengøres når installationsarbejdet er færdigt. Brug ikke saltsyre til at rense murværk. Kalken i nogle byggematerialer kan være meget ætsende. Det anbefales i de først 1-2 måneder hvor materialet hærdner at man anvender polish til rustfri stål (ikke slibevirkning) for at beskytte overfladen.

Sådan starter man!

1. Fjern alle grilldele, tilbehør og selve grilldelen fra kartonen. Åben låget på grillen og tag de dele ud som er pakket inde i selve grillen. Ved hjælp af oversigten kan man konstatere at alle dele er til stede.
2. Smid ikke emballage væk inden grillen er helt samlet og den fungerer tilfredsstillende.
3. Grillen bør samles der hvor den skal bruges, og brug emballage eller klæde som underlag for at forhindre ridser samt at dele bliver væk under samling af grillen.
4. **De fleste rustfri dele er forsynet med en beskyttelsesfilm fra fabrikken, og som skal fjernes inden grillen tages i brug. Den beskyttende folie er fjernet fra nogle af delene under fremstillingen af grillen, og kan have efterladt en rest som kan opfattes som ridser eller pletter. Disse rester kan fjernes ved at tørre grundigt efter med en blød klud – evt. tilsat lidt varm sæbeblanding.**
5. Følg nøje instruktionen og saml grillen i den rækkefølge som beskrevet.
6. Det kræver to personer at løfte selve grilldelen på plads under monteringen.



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

Værktøj medfølger ikke



10 mm

Åbningsdimensioner for indbygnings enhed

MODEL	ÅBNINGSDIMENSIONER			BEMÆRKNINGER
	W	D	H	
BIPRO825	1330mm	524mm	225mm	
SIDEBRÆNDER N370-0504 -LPG	324mm	419mm	114mm	DER SKAL VÆRE EN ÅBNING PÅ MINDST 32 CM ² TIL FORBRÆNDINGSLUFT TIL SIDEBRÆNDER.



ADVARSEL! Denne grill er designet til omkringliggende materialer som er ikke brandbare, og skal installeres og serviceres af autoriseret person i henhold til gældende regler.



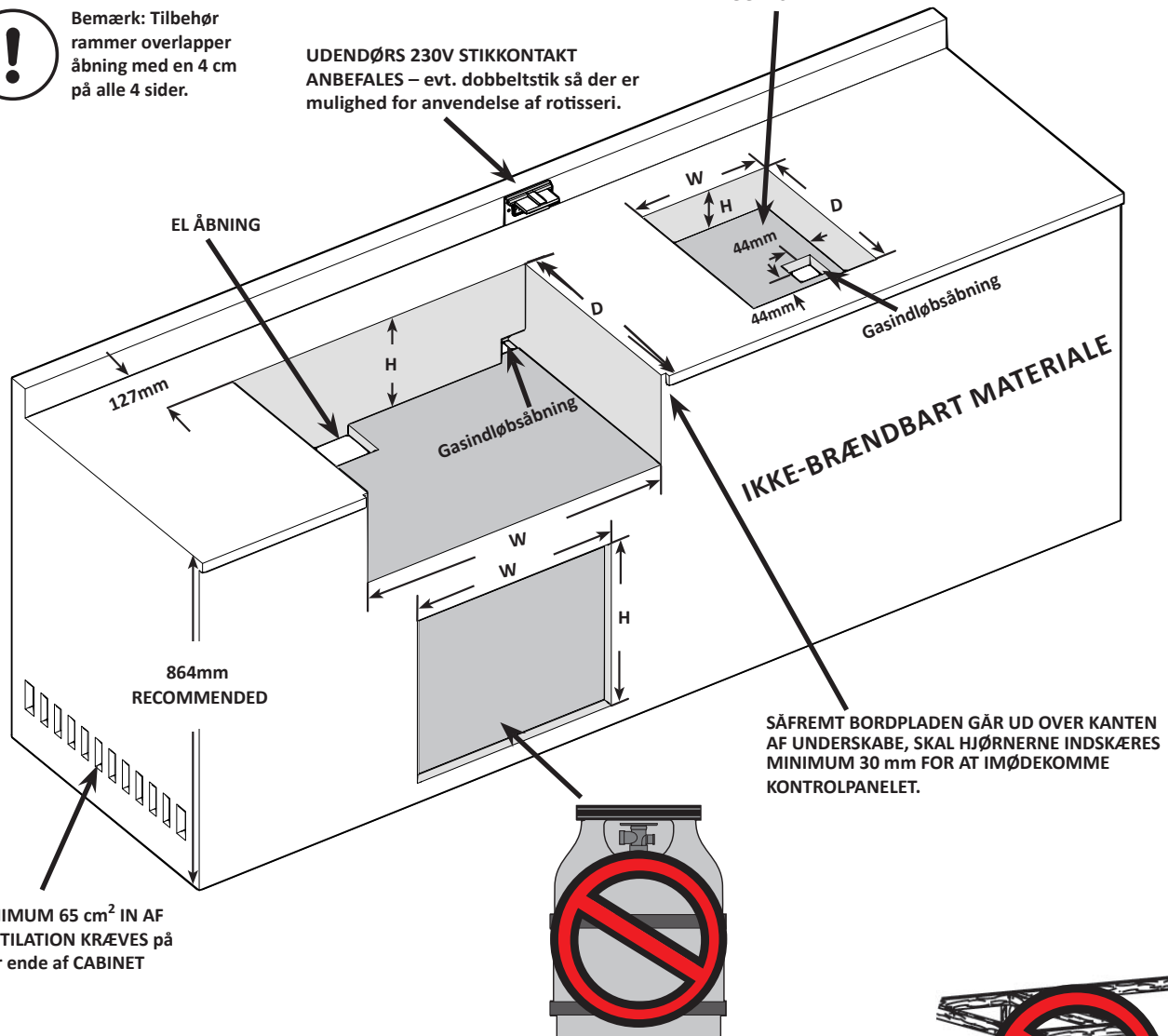
ADVARSEL! Omkringliggende materialer skal være ikke brandbare – (i henhold til klasse A i standard EN13501-1)



Bemærk: Tilbehør rammer overlapper åbning med en 4 cm på alle 4 sider.

UDENDØRS 230V STIKKONTAKT
ANBEFALES – evt. dobbeltstik så der er mulighed for anvendelse af rotisseri.

INDBYGGET SIDE-BRÆNDER

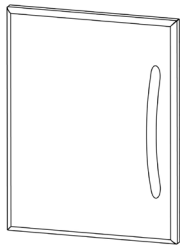
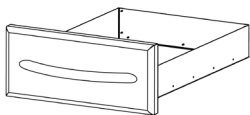
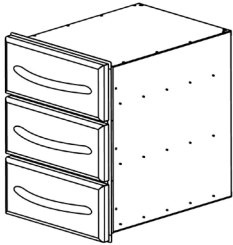
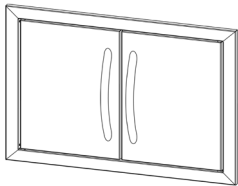
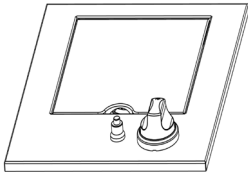


ADVARSEL! Rammen på kabinettet, selve kabinettet og til hørende dele skal være lavet af ikke brandbare materialer.



ÅBNINGSDIMENSIONER FOR INDBYGNINGSTILBEHØR

OPENING DIMENSIONS

DEL #	BESKRIVELSE	BILLEDE	W	H	D
N370-0361	DØR I RUSTFRIT STÅL		432 mm	591 mm	
N370-0359	SKUFFE I RUSTFRIT STÅL		438 mm	171 mm	584 mm
N370-0360	DOBBELT SKUFFE I RUSTFRIT STÅL		(438mm)	(578mm)	(584mm)
N370-0502-1 N370-0503-1	DOBBELTDØR LILLE DOBBELTDØR STOR * RAMMERNE GÅR 19 MM UD FRA KABINETTET		(718mm) (972mm)	(514mm) (514mm)	
N370-0504 N370-0505	SIDEBRÆNDER PROPAN SIDEBRÆNDER NATUREL		(324mm)	(114mm) minimum	(419mm)

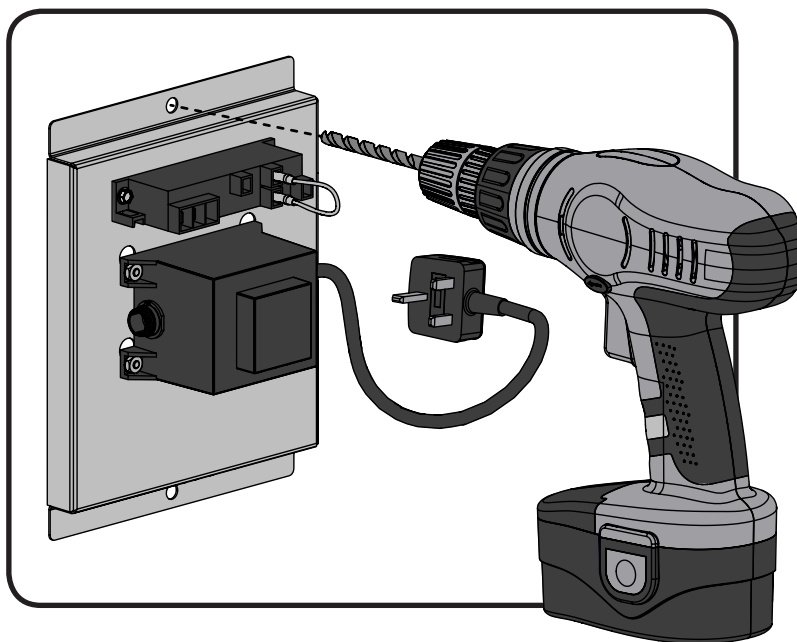
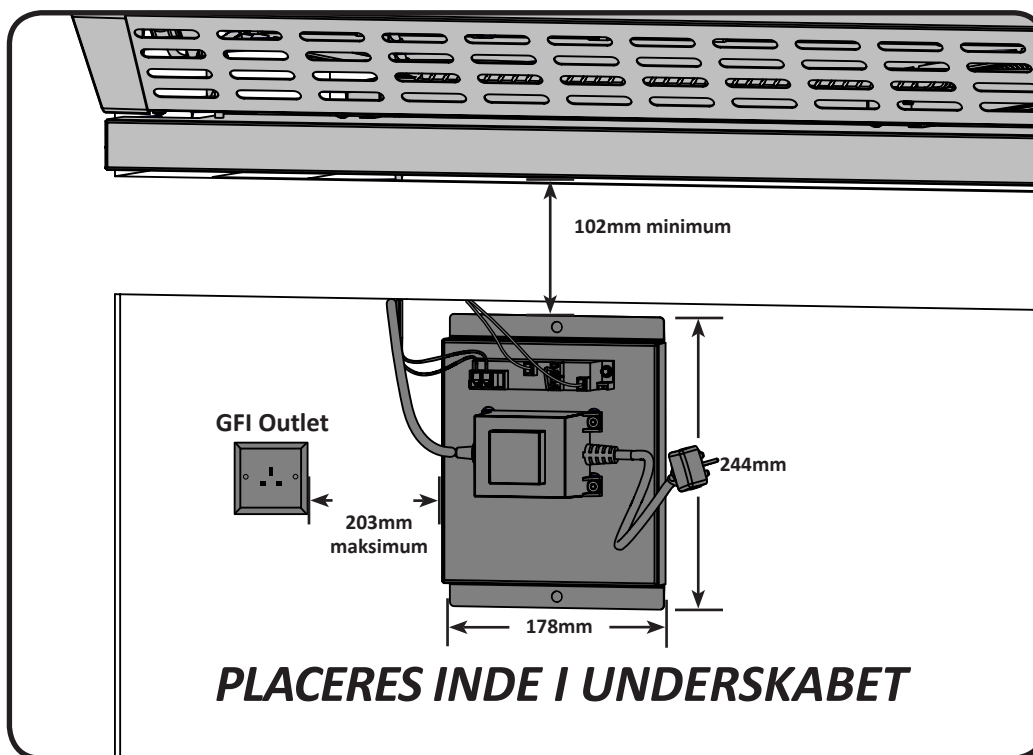
INSTRUKTIONER TIL SKUFFER

1. Pak skufferammen ud.
2. Tag skufferne ud fra kabinettet ved at køre dem helt ud, løft dem derefter op for at fjern dem fra skinnerne.
3. Sæt kiler/ mellemlægsplader i åbningen for at sikre, at kabinettet passer nøjagtigt i åbningen. Sørg for, at sidekilerne er placeret i samme højde som kabinettets monteringshuller. Det kan være nødvendigt også at benytte kiler/ mellemlægsplader i bunden af åbningen for at sikre, at den forreste del af kabinettet er lige/ i vatter.
4. Når underskabet er i vatter og står lige skal det dernæst fastmonteres. Skruer til montering er ikke inkluderet.
5. Re-installer skufferne ved at vippe bagsiden af skuffen ned i skinnen. Når hjulene er indsat i skinnen, sænk da forsiden af skuffen indtil den er niveau og skub derefter ind. Bemærk: Hvis kabinettet er monteret med kiler/ mellemlægsplader, der er for tykke vil hjulet ikke glide korrekt på skinnen. Tykkelsen på kilen/ mellemlægsplader ville derved skulle reduceres.
6. Fjern den beskyttende folie fra alle resterende overflader.

INSTRUKTIONER TIL TILBEHØRSDØR

1. Pak døren og rammen ud.
 - a. For PF model rustfrit stål dør, skal døren fjernes ved at løsne den midterste Phillips skrue med krydskærv på hængslet længst væk fra døren. Dette vil få hængslet til at løsne sig.
 - b. For dobbeltdør kits N370-0502 / N370-0503 henvises til instruktionerne, der følger med kittet.
2. Centrér rammen i åbningen. Markér placeringen af pivot hullerne, top og bund. Når alle pivot huller er markeret, fjernes rammen og der bruges et 3/8 " (10mm) bor til at bore afstandshuller ud til pivot stangen. Disse afstandshuller bør være mindst 1/2 " (13mm) dybe. Når hullerne er boret ud, kan du igen centrere rammen i åbningen. Startende med den hængslede side, indsæt mellemlægsplader/kiler mellem rammen og sidevæggen af åbningen. Sørg for at mellemlægsplader/kiler er tæt på hængslet på PF model dørene. Når rammens sidevæg er i lod, fastgøres den til kabinettet med skruer (medfølger ikke). Fastgør den anden side af rammen på samme måde, og kontrollér at rammen er firkantet/i vinkel.
3. Undtagen på det buede dobbeltdørs kit i rustfrit stål er der ikke brug for fastgørelseselementer i toppen og bunden af rammen. Rammen til den buede dobbeltdør i rustfrit stål skal fastgøres i midten både foroven og forneden.
4. Når rammen er kontrolleret for at være i vinkel, kan døren monteres igen.
5. Fjern den beskyttende belægning fra alle de resterende overflader.

INSTRUKTIONER TIL BIPRO665 INDBYGNINGS GRILL

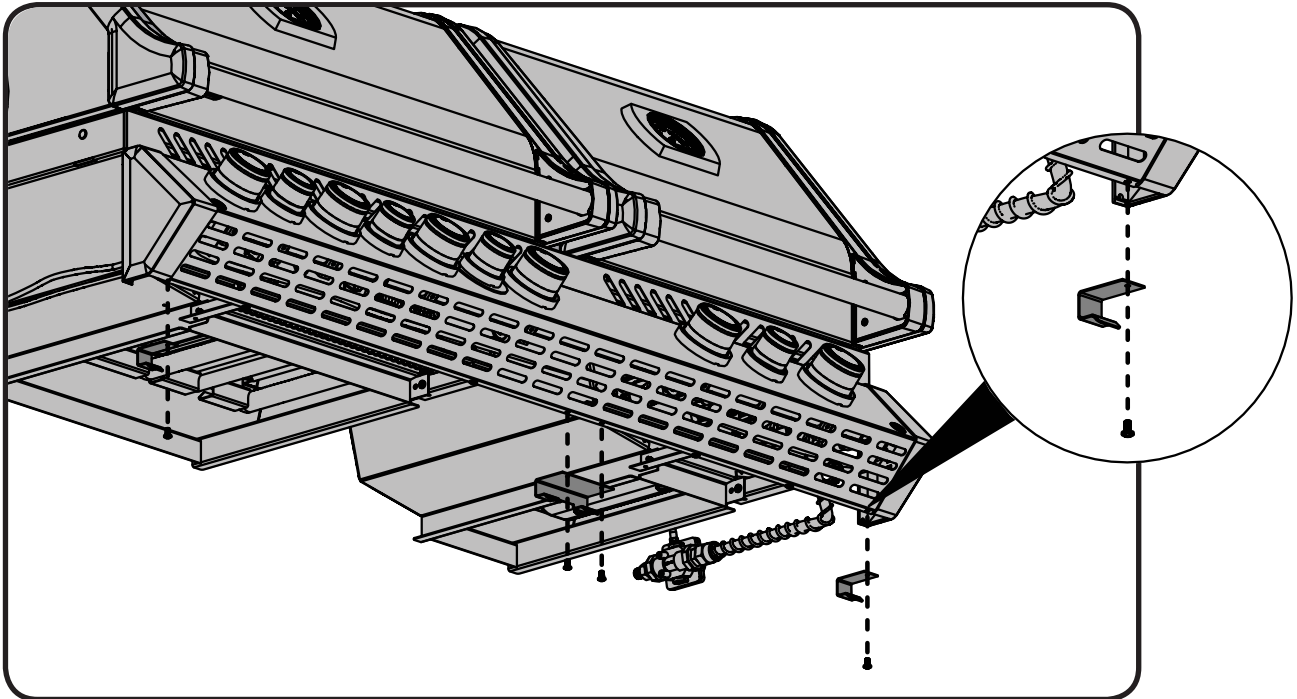


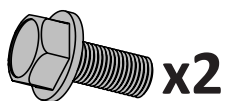
ADVARSEL! Hvis disse instruktioner ikke følges, kan det resultere i skade på ejendom og personer eller død.

Grillens elektriske systemer er præ-samlet i en elektrisk boks, som skal monteres minimum 102 mm under bunden på grillen som illustreret. Fastgør den elektriske boks på indersiden af afskærmningen uden at blokere for ventilationshullerne.

Sæt strøm til grillen. Fjern aldrig jordforbindelsen, og brug aldrig en adapter uden jordforbindelse.

 **x4**
N570-0042 (10-24 X 3/8")

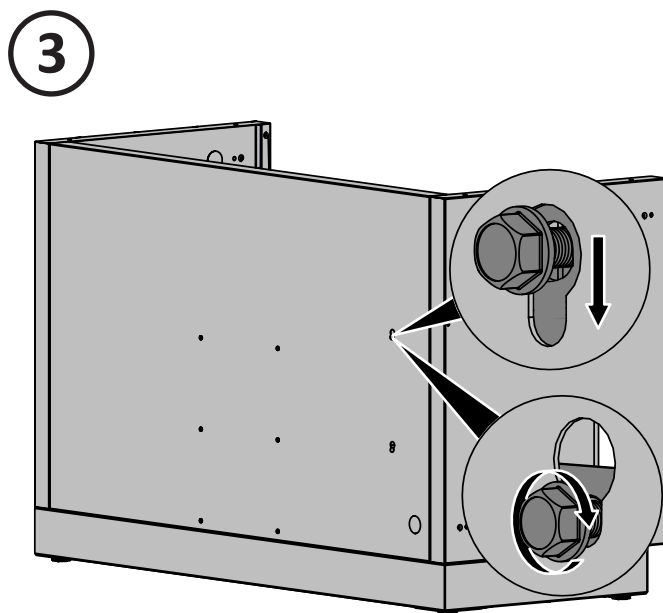
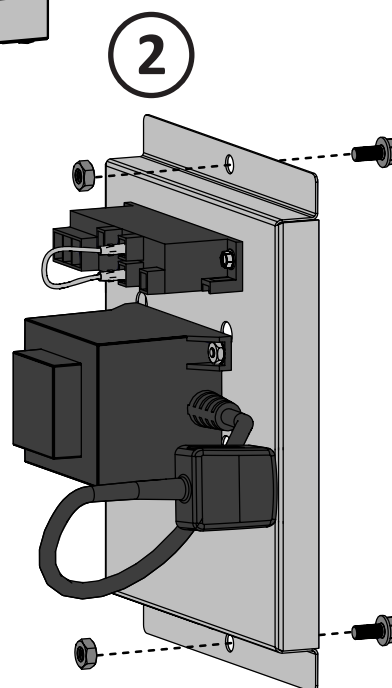
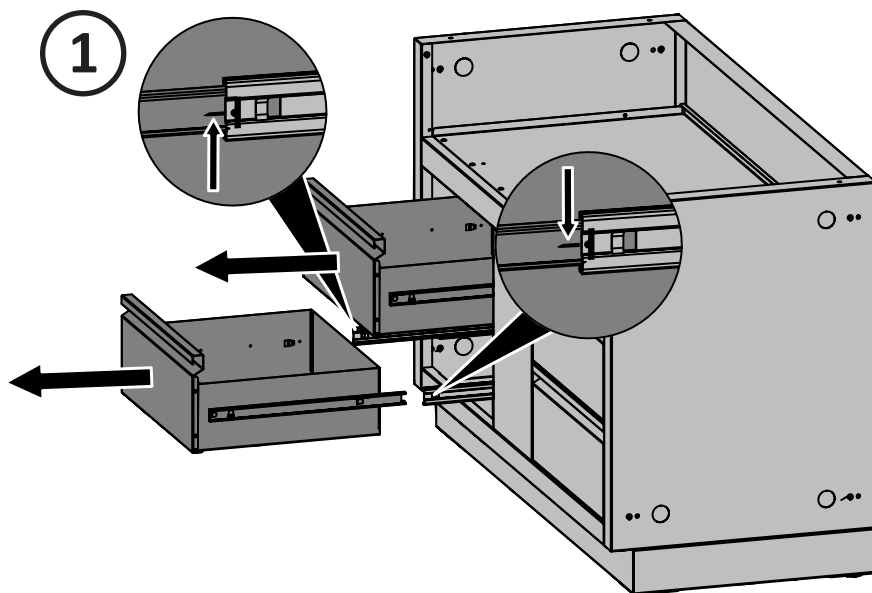
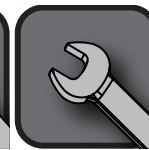


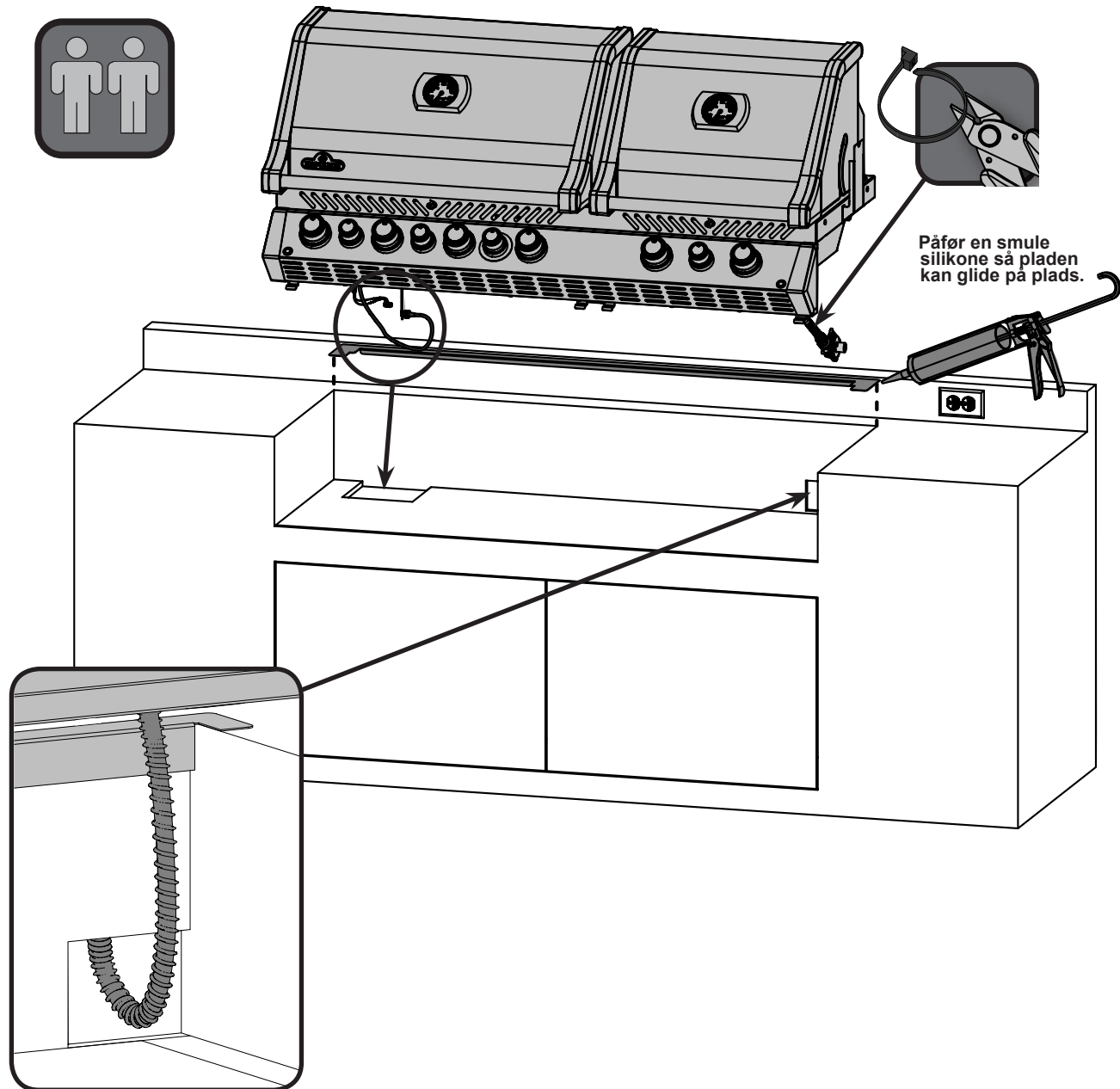
**IM-UGC825**

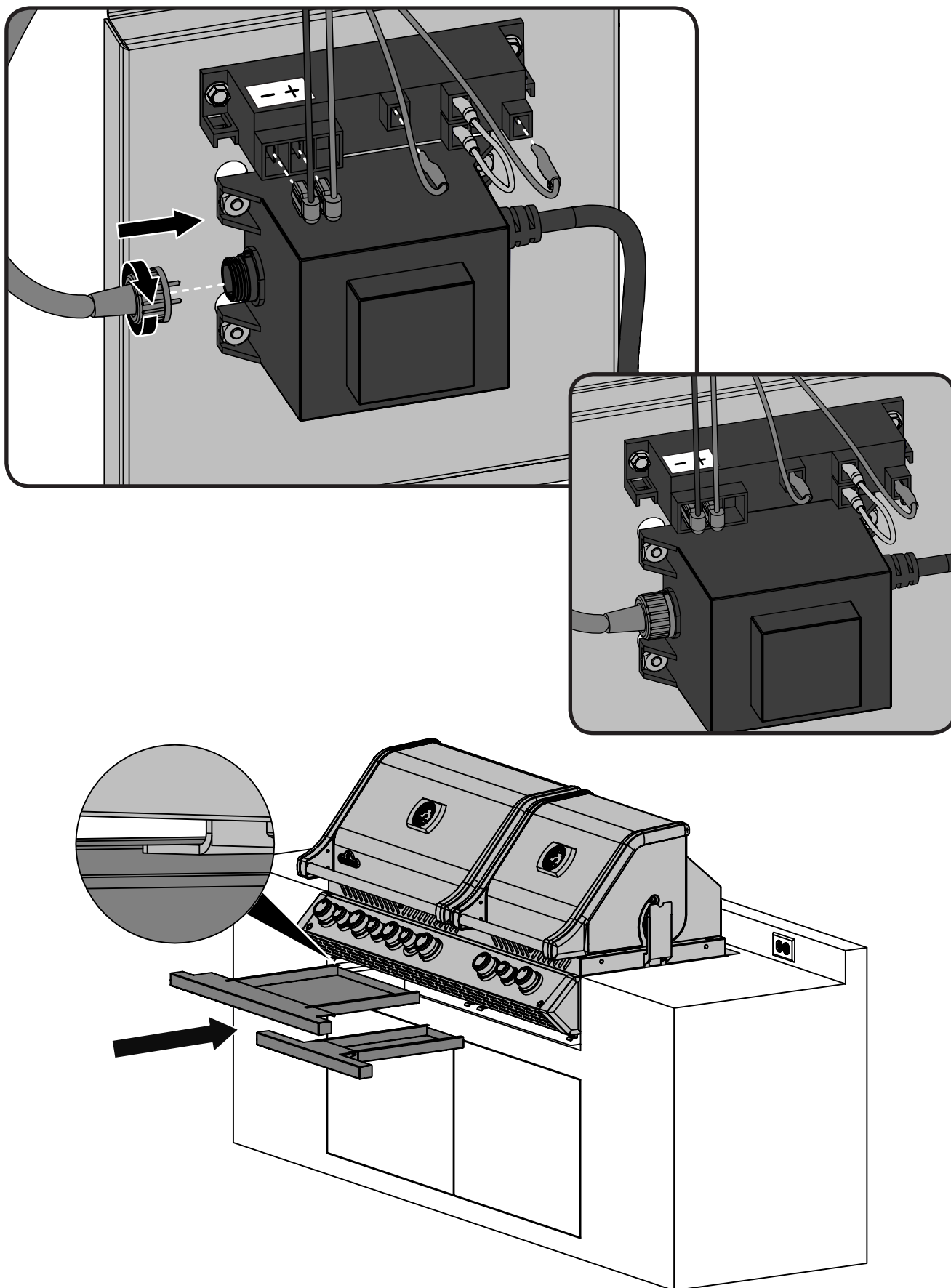
N570-0038 (1/4"-20 X 1/2")

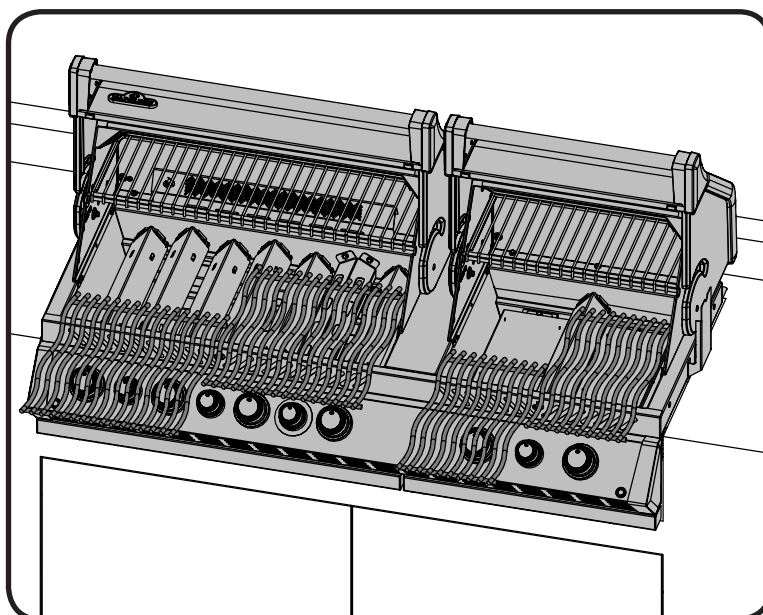
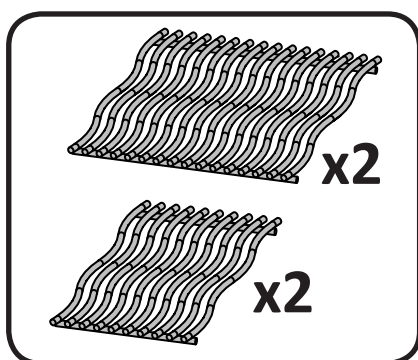
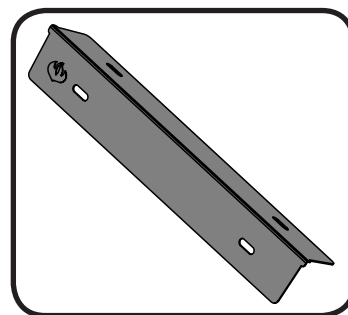
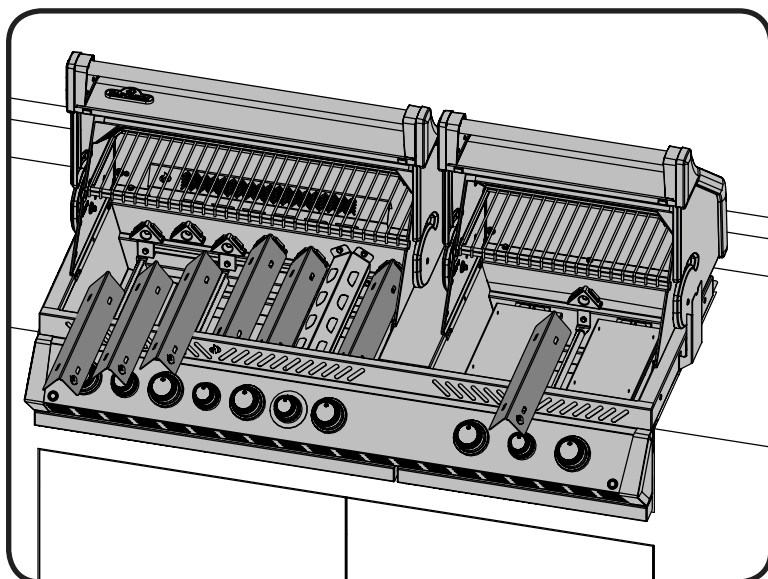
**x2**

N450-0008 (1/4"-20)









Vejledning i lækagetest



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



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



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

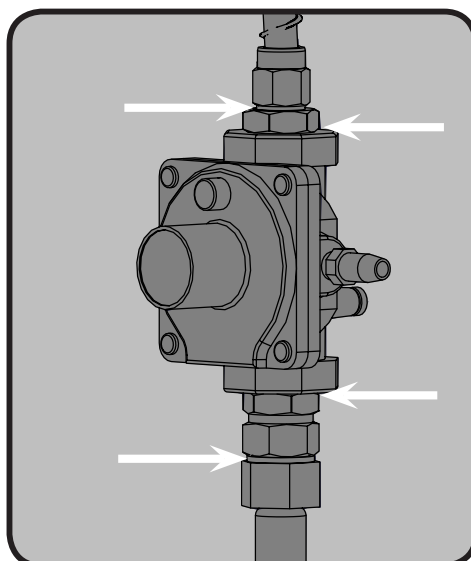
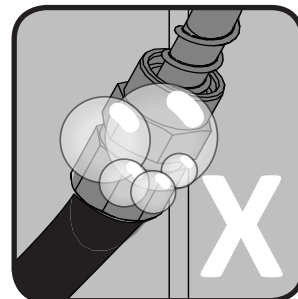
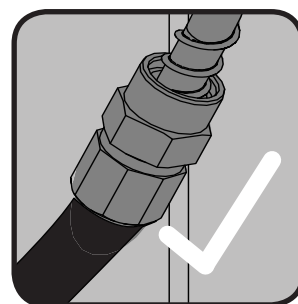
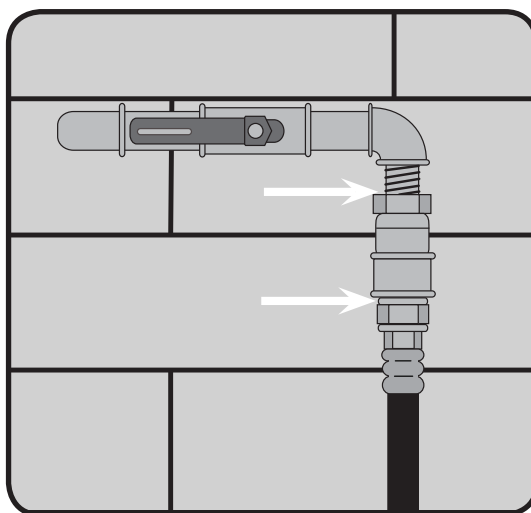
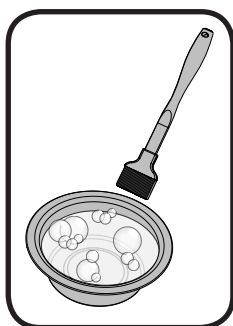


En blanding med 50/50 vand og sæbe påføres med børste på alle dele med gas – regulator, slange, gasrør, ventiler og samlinger.



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

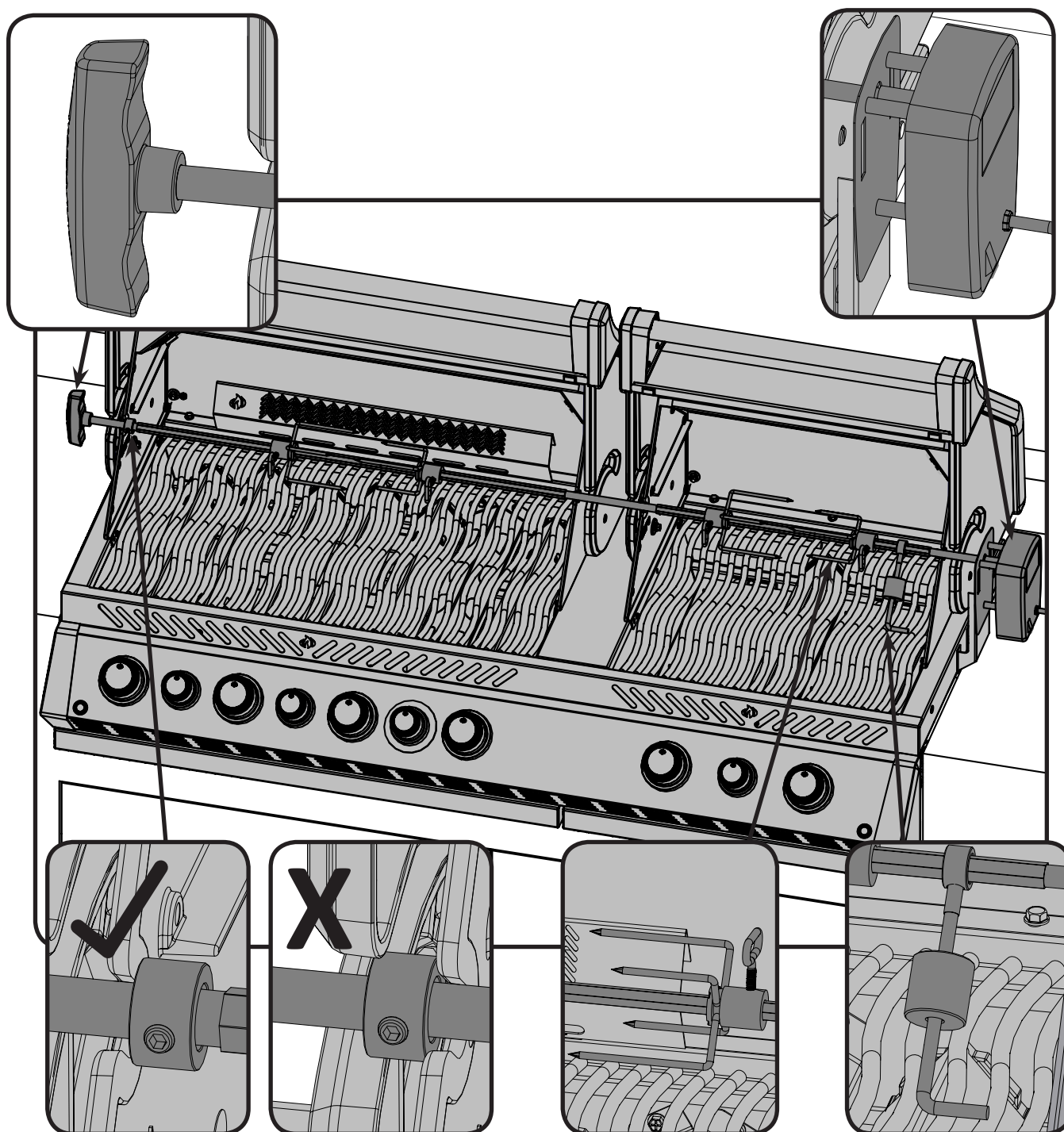
Hvis utæthed ikke kan stoppes, bør der omgående lukkes for gassen ved gasflaske.og slange/regulator tages af. Brug ikke grillen før utæthed er fundet og fjernet. Kontakt evt. forhandler.



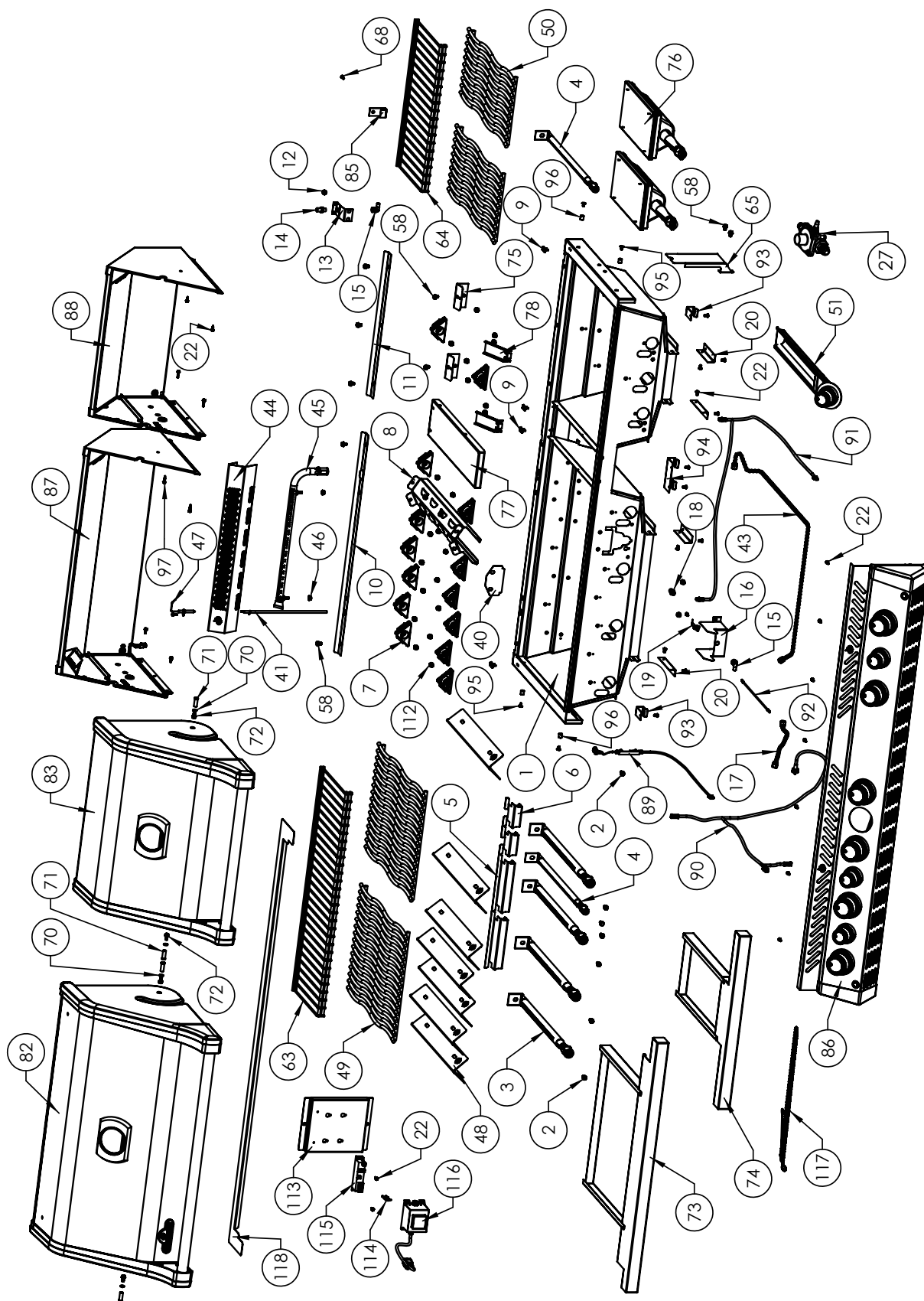
Spid/motor sæt samlevejledning

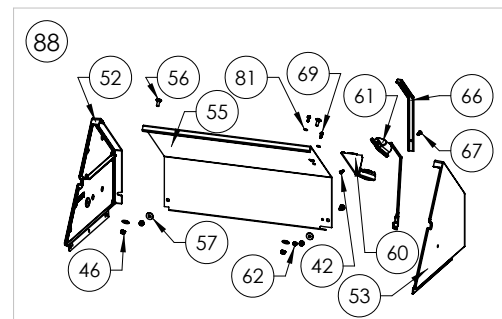
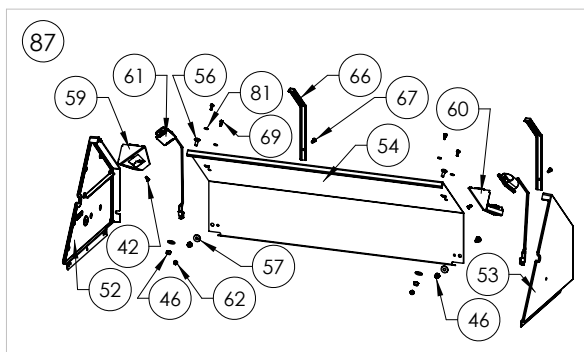
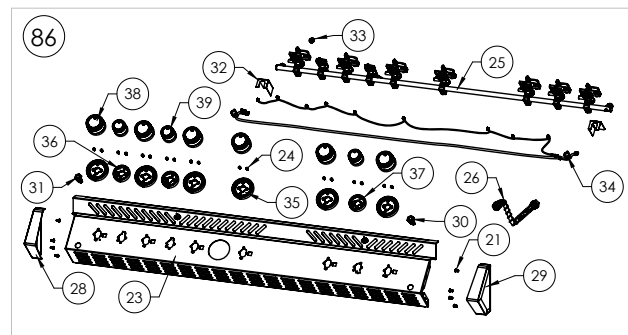
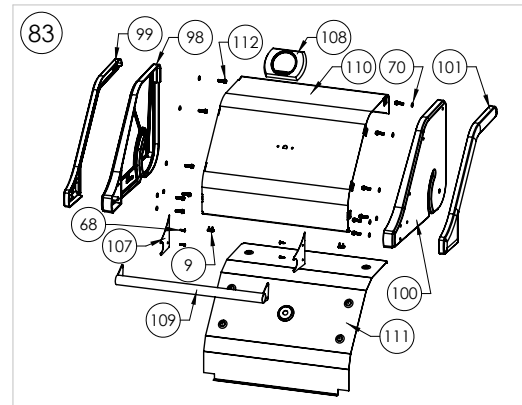
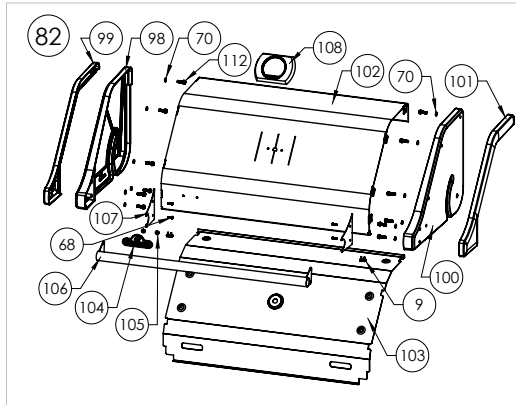
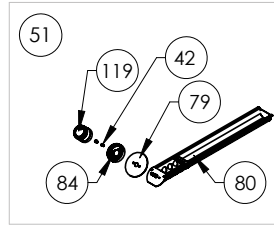
(tilbehør)

Oversigt med dele til spid/motor sæt



Sørg for at stopbøsning er strammet på
indersiden af spjældet.





Parts List

ITEM	PART #	DESCRIPTION	825
1	N010-0814	base	x
2	N570-0038	1/4-20 x 1/2" screw	x
3	N100-0057	main burner	x
4	N100-0049	smoker burner	x
5	N080-0320	cross light bracket	x
6	N080-0321	cross light bracket small	x
7	N080-0405	sear plate mount	x
8	N200-0106	smoker burner cover	x
9	N510-0013	black silicone lid bumper	x
10	N080-0339	burner grease shield	x
11	N080-0340	burner grease shield small	x
12	N450-0025	1/4" - 20 nut	x
13	N080-0315	bracket rear burner orifice	x
14	N455-0055	rear burner orifice	x
15	N255-0058	90 degree elbow fitting	x
16	N080-0311	bracket igniter smoker burner	x
17	N720-0056	smoker burner flex	x
18	N455-0016	smoker burner orifice	x
19	N240-0033	smoker burner igniter	x
20	N655-0206	base stiffener	x
21	N570-0042	screw, 10-24 x 3/8"	x
22	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
23	N475-0329	control panel	x
24	N570-0078	screw M4 x 8mm	x
25	N010-0794	manifold	x
26	N720-0070	manifold flex connector	x
27	N010-0857	step down regulator	x
28	N120-0024	end cap left	x
29	N120-0025	end cap right	x
30	N660-0006	switch lights	x
31	N660-0005	switch ignition	x
32	N585-0098	switch heat shield	x
33	N120-0028	sealing cap nut	x
34	N010-0913	control panel wire harness	x
35	N010-0939	control knob bezel large	x
36	N010-0940	control knob bezel small	x
37	N010-0941	control knob bezel small	x
38	N380-0035-CL	burner control knob large	x
39	N380-0034-CL	burner control knob small	x
40	N585-0101	smoker shield	x
41	N750-0040	rear burner ignition wire	x
42	N570-0022	8-32 x 3/8" screw	x
43	N720-0053	rear burner supply tube	x
44	N350-0069	rear burner housing (infra-red)	x

Parts List

ITEM	PART #	DESCRIPTION	825
45	N100-0045	rear burner	x
46	N450-0006	1/4" - 20 nut	x
47	N240-0034	rear burner electrode	x
48	N305-0082	sear plate	x
49	N305-0085	cooking grids large	x
50	N305-0092	cooking grids small	x
51	N010-0800-SER	smoker tube	x
52	N135-0015G	left side hood casting	x
53	N135-0016G	right side hood casting	x
54	N335-0076-BK2GL	hood insert, large	x
55	N335-0077-BK2GL	hood insert, small	x
56	N570-0012	1/4"-20 X 5/8 carriage bolt	x
57	W735-0011	3/4" washer	x
58	N570-0073	1/4-20 x 5/8" screw	x
59	N350-0072	housing left light	x
60	N350-0073	housing right light	x
61	N402-0017	light	x
	W387-0006	replacement bulb	ac
62	N450-0009	10-24 nut	x
63	N520-0038	large warming rack	x
64	N520-0039	small warming rack	x
65	N475-0301-M06	rotisserie mount	x
66	N200-0110	light wire cover	x
67	N570-0112	screw 10-24 x 5/8"	x
68	N570-0013	#8 x 5/8" screw	x
69	N570-0020	8-32 x 3/8" screw	x
70	N735-0002	1/4" lock washer	x
71	N570-0015	lid pivot screw	x
72	N570-0024	1/4-20 x 1/2" screw	x
73	N010-0827	drip pan large	x
74	N010-0828	drip pan small	x
75	N080-0335	bracket infra red burner mount	x
76	N010-0498	infra red burner	x
77	N715-0098	base middle trim	x
78	N215-0014	infra red burner deflector	x
79	N051-0010	smoker tube bezel	x
80	N010-0800	smoker tube	x
81	N735-0021	washer #8 stn stl	x
82	N010-0811-SS	assembly lid large	x
83	N010-0810-SS	assembly lid small	x
84	N051-0012	control knob bezel small	x
85	N160-0031	wire clip	x
86	N010-0936	assembly control panel	x
87	N010-0916	hood assembly, large	x

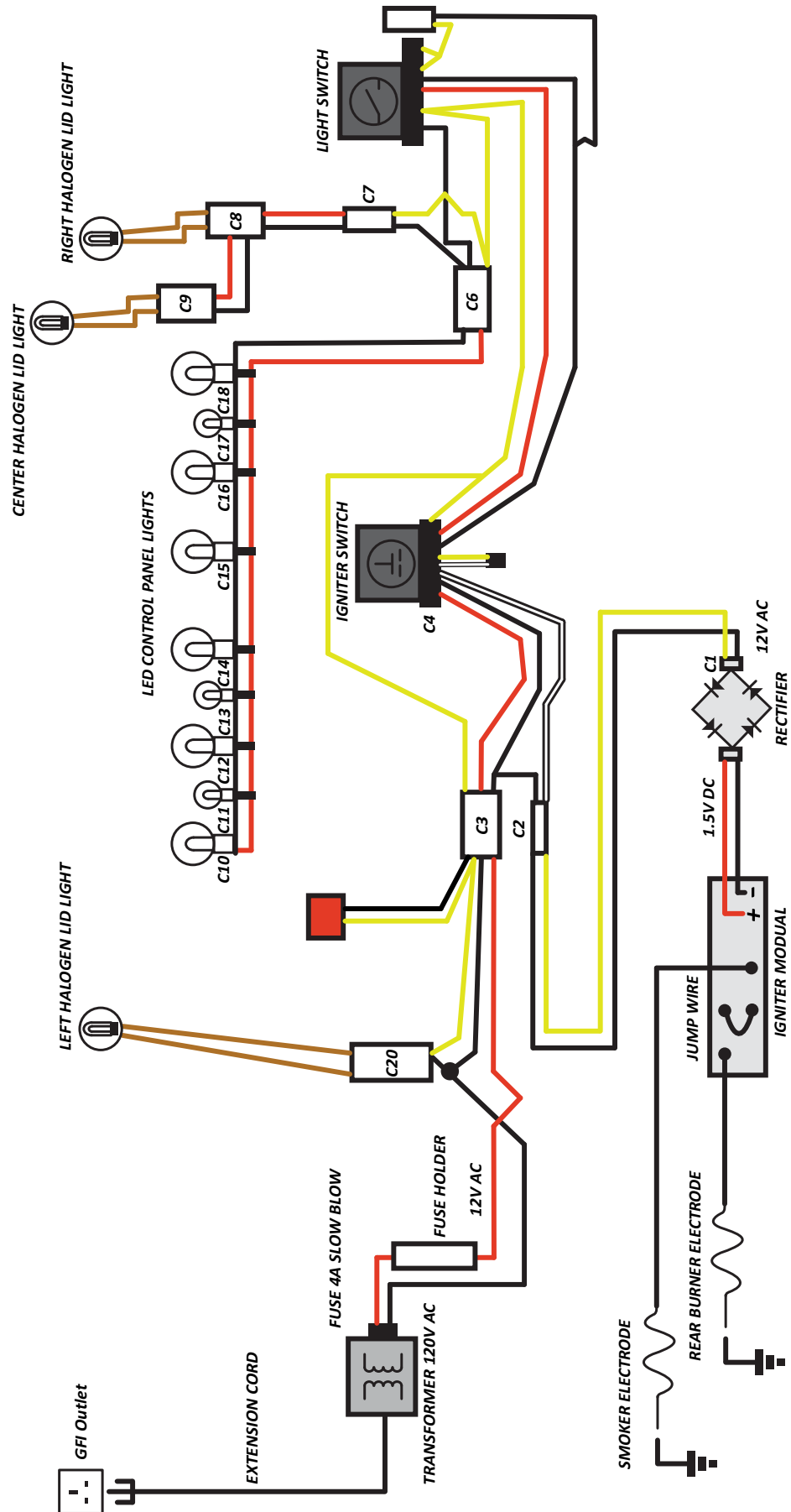
Parts List

ITEM	PART #	DESCRIPTION	825
88	N010-0917	hood assembly, small	x
89	N010-0886	igniter wire assembly	x
90	N750-0044	power wire harness	x
91	N750-0053	right light wire harness	x
92	N750-0038	smoke burner ignition wire	x
93	N080-0354	drip pan guide	x
94	N080-0355	drip pan stopper	x
95	N570-0101	10-24 x 3/8" screw	x
96	N450-0039	10-24 nut	x
97	N570-0043	screw #8 x 3/4"	x
98	N135-0036G	left side lid casting	x
99	N715-0091	trim left side lid casting	x
100	N135-0037G	right side lid casting	x
101	N715-0092	right side lid casting	x
102	N335-0078	large stainless steel lid insert	x
103	N585-0110	lid heat shield large	x
104	N385-0308-SER	NAPOLEON logo	x
105	N450-0044	logo clips	x
106	N010-0813	lid handle large	x
107	N080-0253G	lid handle cover	x
108	N685-0004C	temperature gauge	x
109	N010-0812	lid handle small	x
110	N335-0075	small stainless steel lid insert	x
111	N585-0095	small lid heat shield	x
112	N570-0087	screw 1/4-20 x 7/8"	x
113	N475-0369-GY1SG	panel, electrical	x
114	N750-0034	wire connector igniter	x
115	N357-0019	ignition	x
116	N707-0014	transformer CE	x
	N707-0013	transformer GB	x
117	N555-0025	lighting rod	x
118	N715-0100	rear trim	x
119	N380-0025-BK	burner control knob small black	x
	69532	rotisserie kit CE	ac
	69533	rotisserie kit GB	ac
	N215-0016	large wind deflector	ac
	N215-0017	small wind deflector	ac
	68827	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67731	charcoal tray	ac

x - standard

ac - accessory

ELECTRICAL CIRCUIT DIAGRAM (BIPRO825 MODEL)



Notes

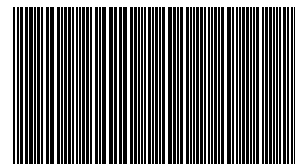
Notes



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

Les produits de Napoléon sont
protégés par notre brevet
d'invention dans les pays États
Unis, Canada et international.

www.napoleongrills.com



N415-0426CE-DK