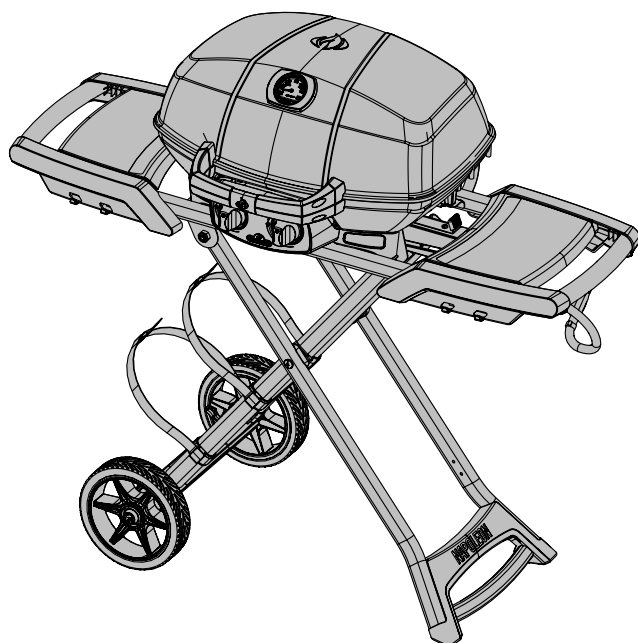


Gasolgrillen får endast användas utomhus i ett välventilerat utrymme och får inte användas inomhus, i ett garage, inbyggd veranda, lusthus eller något annat tillslutet utrymme.



SE



FARA

OM DU KÄNNER GASLUKT:

- Stäng av gasen till anordningen.
- Släck eventuella öppna lågor.
- Öppna locket.
- Håll dig undan från anordningen om lukten kvarstår och kontakta genast din gasleverantör eller brandkåren.



VARNING

Försök inte tända anordningen utan att först läsa avsnittet med instruktioner för "TÄNDNING" i denna handbok. Förvara eller använd inte bensin eller andra lättantändliga vätskor eller ångor i närheten av denna eller någon annan anordning. En lågtryckscylinder som inte är ansluten för användning får inte förvaras i närheten av denna eller någon annan anordning. Om informationen i dessa instruktioner inte följs exakt kan brand eller explosion uppstå och orsaka egendomsskada, personskada eller dödsfall.

Meddelande till installatören: Lämna instruktionerna hos grillens ägare för framtida referens.



N415-0437CE-FI-SE DEC 15.17

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

www.napoleongrills.com

Begränsad garanti för gasolgrillen Napoleon President



NAPOLEON-produkter är konstruerade med förstklassiga komponenter och material och är monterade av utbildade hantverkare med stor yrkesskicklighet och noggrannhet. Denna grill har noggrant inspekterats av en kvalificerad tekniker innan paketering och frakt för att säkerställa att du som kund får den kvalitetsprodukt du förväntar dig av NAPOLEON.

NAPOLEON's begränsade livstidsgaranti gäller under följande perioder:

| | |
|--|--|
| Gjutna delar av aluminium..... | 10 år |
| Grillbalja - rostfritt stål..... | 10 år |
| Lock - rostfritt..... | 10 år |
| Lock - porslinsmaljerat..... | 10 år |
| Lock - lackerat..... | 5 år, plus "50 % rabatt" t.o.m. år 10 |
| Brännarrör - rostfria..... | 5 år, plus "50 % rabatt" t.o.m. år 10 |
| Grillgaller - porslinsmaljerat gjutjärn..... | 5 år, plus "50 % rabatt" t.o.m. år 10 |
| Droppskydd – rostfria eller porslinsmaljerade..... | 3 år, plus "50 % rabatt" t.o.m. år 10 |
| Övriga delar..... | 2 år |

*Villkor och begränsningar

NAPOLEON garanterar dess produkter mot fabriktionsfel enligt ovanstående tabell förutsatt att inköpet gjordes hos en auktoriserad NAPOLEON-återförsäljare samt att produkten använts för normal privat användning. Denna garanti kan inte på något sätt överlåtas utan gäller endast för den ursprungliga köparen.

"50 % rabatt" i ovanstående tabell innebär att köparen erbjuds att, efter utgången garantitid, köpa reservdelar med 50 % rabatt på gällande pris.

Med "Normal privat användning" menas att produkten har installerats enligt medföljande manual, installationen uppfyller gällande lokala och nationella föreskrifter, underhållits enligt medföljande manual och inte använts för kommersiellt syfte.

Inbyggnads- samt naturgasgrillar som ska kopplas till fast anslutning måste installeras av en licensierad, auktoriserad servicetekniker eller installatör. Installationen ska utföras i enlighet med de anvisningar som medföljer produkten samt lokala och nationella bygg- och brandföreskrifter.

Denna garanti täcker inte skador som orsakats av överhettning eller att lågan slocknar p.g.a. t.ex. miljöfaktorer som stark vind eller otillräcklig ventilation, repor, bucklor, ytrost, missfärgning av lackerade eller målade delar, missfärgning orsakad av värme, slipmedel, rengöringsmedel eller UV-exponering, flisning på delar av porslinsmaljerat gjutjärn. Garantin gäller inte heller skador som orsakats av felaktig användning, olyckshändelse, hagelskurar, fettbränder,

bristande underhåll, miljöer med höga halter av klor eller salt, modifieringar, missbruk eller försummelse. Även att använda delar från andra tillverkare upphäver garantin. Om delar inom garantitiden blir så pass defekta att de inte längre uppfyller sin funktion, kommer en reservdel att tillhandahållas.

NAPOLEON's garantiåtagande omfattar endast att tillhandahålla en utbytesdel och omfattar inte ersättning för eventuella kostnader för installation, arbete eller andra kostnader eller utgifter i samband med ominstallation av garanterad del. Man ansvarar inte heller för eventuella transportkostnader eller tullavgifter.

Denna garanti är ett komplement till gällande lokala lager och föreskrifter. Följaktligen innebär inte denna garanti att NAPOLEON har någon skyldighet att lagervaråll reservdelar. Baserat på tillgång av reservdelar, kan NAPOLEON besluta att istället för utbytesdel tillhandahålla en ny produkt till rabatterat pris. Efter det första året, kan NAPOLEON trots gällande garantier, välja att istället för att tillhandahålla reservdelar ge återförsäljaren en återbetalning på det belopp som motsvarar hans inköpspris för den defekta delen.

Kvitto eller kopia på köpet ska uppvisas tillsammans med bild på typskylt med serienummer och bild på defekt del när det görs anspråk på garantin. NAPOLEON förbehåller sig rätten att låta en representant inspektera den defekta produkten eller delen innan eventuell åtgärd genomförs. Vid anspråk på garantin ska köparen först vända sig till inköpsstället av produkten och i andra hand till generalagenten i det land som grillen är köpt.



napoleongrills.com



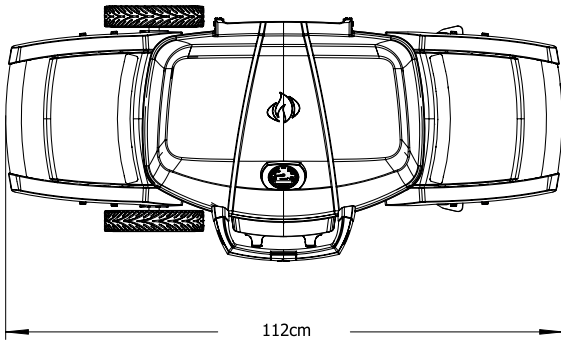
WARNING! Om instruktionerna inte efterföljs, kan detta resultera i egendomsskada, personskada eller dödsfall. Läs och följ alla varningar och instruktioner i denna handbok innan grillen används.

Säkra rutiner för användning

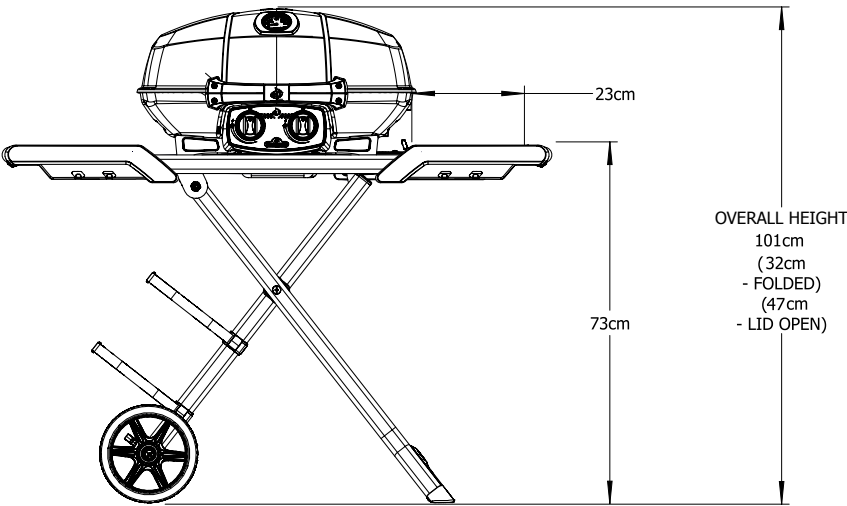
- Denna gasolgrill måste monteras exakt enligt manualens instruktioner. Om grillen överlämnats ihopmonterad, måste du granska instruktionerna för montering för att säkerställa att den är korrekt monterad och utföra nödvändiga läcktest innan grillen används.
- Läs hela manualen innan gasolgrillen används.
- Gasolgrillen får endast användas utomhus i ett välventilerat utrymme och får inte användas inomhus, i ett garage, inbyggd veranda eller något annat tillslutet utrymme.
- Grillen är utformad för gasol, butan eller propan-butan-blandning.
- Placera inte grillen i en blåsig omgivning. Kraftig vind påverkar gasolgrillens tillagningsförmåga negativt.
- Grillen får absolut inte byggas om. Delar som tillhandahålls av tillverkare eller återförsäljare får inte modifieras av användaren.
- Använd inte enheten under någon brännbar konstruktion.
- Håll ett lämpligt avstånd till brännbara föremål (457 mm till enhetens baksida eller sidor). Ett ytterligare avstånd rekommenderas nära vinylbeklädnad eller glasrutor.
- Gasolslangen måste installeras på ett sådant sätt att den inte kommer i kontakt med några varma ytor vid varken användning eller förvaring.
- Gasolslangen ska vara bortkopplad bort när grillen inte används.
- När gasolflaskan är ansluten måste grillen och flaskan förvaras utomhus i väl ventilerade utrymmen.
- När gasolgrillen förvaras inomhus, måste gasoltuben kopplas loss från grillen och förvaras utomhus i ett välventilerat utrymme. Frånkopplade tuber får inte förvaras i en byggnad, garage eller annat stängt utrymme.
- Kontrollera gasslangen innan varje användning. Om slangen är överdrivet sliten måste den bytas ut mot en utbytesslang enligt grilltillverkarens anvisningar innan gasgrillen används.
- Förvara aldrig en reservgastub under eller nära grillen.
- Dra inte slangen under dropptråget. Slangen måste alltid hållas borta från enhetens underdel.
- Läcktesta alla anslutningar innan de används första gången (även om grillen köptes färdigmonterad), årligen samt var gång någon gaskomponent har bytts ut.
- Följ noggrant instruktionerna för tändning när grillen används.
- Tänd inga brännare när locket är stängt.
- Vuxna och speciellt barn ska uppmärksammas på farorna med de höga yttemperaturerna. Små barn ska hållas under uppsikt när de är i närheten av grillen.
- Lämna inte grillen obevakad när den används.
- Flytta inte på grillen när den är varm eller när den används.
- Håll eventuella strömsladdar och gasolslangar borta från uppvärmda ytor.
- Se till att droppskyddet, i de fall de finns, är korrekt placerat enligt instruktionerna för montering av droppskydd.
- Rengör fettuppsamlare och droppskydd regelbundet för att undvika pålagringar, vilka kan orsaka fettbränder.
- Använd inte vatten, öl eller annan vätska för att kontrollera flammor.
- Använd inte högtryckstvätt för rengöring av någon komponent.
- Grillen är inte avsedd för kommersiellt bruk.
- Grillen är inte avsedd för och får aldrig användas för uppvärmning.

Dimensioner

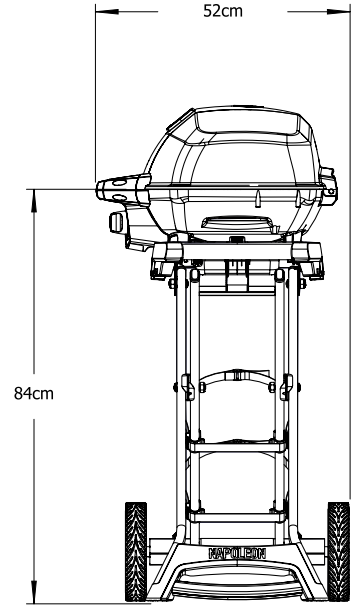
SE



GRILL SIZE: 37 cm X 54 cm (IRREGULAR) = 1840 cm²
ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE



OVERALL HEIGHT
101cm
(32cm
- FOLDED)
(47cm
- LID OPEN)



Hanteras varsamt



WARNING! Var försiktig när du hanterar eller transporterar din grill för att förhindra skador och förskjutning av invändiga delar. Även om denna grill har utformats med rörlighet i åtanke, kommer ovarsam hantering eller missbruk resultera i skador på invändiga delar som gör att din grill inte kommer att fungera korrekt.

Korrekt avfallshantering av produkten



Denna märkning indikerar att produkten inte ska kastas med annat hushållsavfall inom hela EU. Återvinn produkten ansvarsfullt för att stödja hållbar återanvändning av materiella resurser samt för att förhindra möjlig skada på miljön eller människors hälsa av okontrollerad avfallshantering. Använd retur- och insamlingssystem för att returnera din begagnade anordning eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes. De kan ta hand om produkten för en miljövänlig återvinning.

Gastub

Använd endast gastuber som uppfyller nationella och regionala normer. För optimal prestanda ska grillen drivas med propangas. Minsta tubstorlek för propan gäller 5 kg. Säkerställ att tuben innehåller tillräckligt med bränsle för att driva anordningen. Hör efter med din lokala gasleverantör vid eventuella tveksamheter.

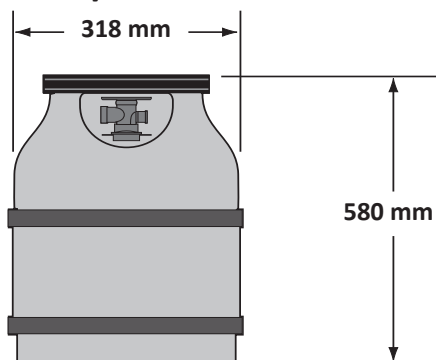
- Hantera tubventilen med försiktighet.
- Anslut aldrig en tub som inte uppfyller lokala normer.
- Reservtuber får inte förvaras i skåpet eller i omedelbar närhet till en enhet som används. Gastuber får inte utsättas för extrem hetta eller direkt solljus.



WARNING! Säkerställ att slangen är dragen så att avståndet till enhetens undersida är korrekt. Slangar som kommer i kontakt med heta ytor kan smälta och läcka, och därmed ge upphov till brand.

Tubanslutning: Säkerställ att slangen för gasreglage inte är tilltrasslad. Ta bort lock eller plugg från tubens bränsleventil. Fäst reglaget vid tubens ventil. Läcktesta alla sammanfogningar innan grillen används. Läcktest måste utföras årligen, samt var gång en tub ansluts eller om någon del av gassystemet byts ut.

Exempel Tuber



Gasslang

- Om slang eller reglage inte levereras från tillverkaren, får endast sådana slangar och reglage som uppfyller nationella och regionala normer användas.
- Säkerställ att slangen inte kommer i kontakt med fett, annan het vätska eller någon annan het yta på anordningen.
- Kontrollera slangen regelbundet. Om den har revor, har smält eller är sliten, byts slangen ut innan anordningen används. Rekommenderad slanglängd är 0,9 m. Slangens längd får inte överstiga 1,5 m.
- Säkerställ att slangen är fri från trassel när den monteras.
- Byt ut slangen innan det utgångsdatum som är tryckt på den.



VARNING!

- Dra inte slangen under dropptråget.
- Säkerställ att alla kopplingar är åtdragna. Använd två skruvnycklar. Använd inte teflontejp eller gängpasta på någon slangkoppling.
- Säkerställ att slangen inte kommer i kontakt med någon het yta. Den kan då smälta och läcka och därmed ge upphov till brand.

Teknisk data

Följande tabell innehåller anordningens ingångsvärden.

| Brännare | Mynningens storlek | | (brutto) Värmetillförsel (total) | | Gasanvändning (total) | |
|----------|--------------------|---------------|----------------------------------|-------|-----------------------|---------|
| | I | II | I | II | I | II |
| | #69 (0.74 mm) | #73 (0.61 mm) | 4.1kW | 4.1kW | 301 g/h | 301 g/h |

Godkända gaser och tryck. Kontrollera märkskylt för att säkerställa att det överensstämmer med följande lista.

| Gaskategori | I _{3B/P(30)} | I _{3+(28-30/37)} | I _{3B/P(50)} |
|-----------------------------|--|--|------------------------------|
| Öppningsstorlekar (se ovan) | I | I | II |
| Gaser och tryck | Butan och propan vid 30 mbar | Butan 28-30 mbar Propan 37 mbar | Butan och propan vid 50 mbar |
| Länder | 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 | AT, CH, DE, SK |

Manipulera eller modifiera inte reglaget. Använd enbart reglage som klarar det tryck som anges i tabellen ovan. Vid utbyte får endast sådant reglage användas som anges av tillverkaren.

Tubanslutning

OBS! Vissa regulatorslangar innehåller en mutter med en vänstergänga medan man med andra måste trycka på PÅ för att ansluta och AV för att koppla loss. Följ anvisningarna nedan för aktuell regulatorslang.

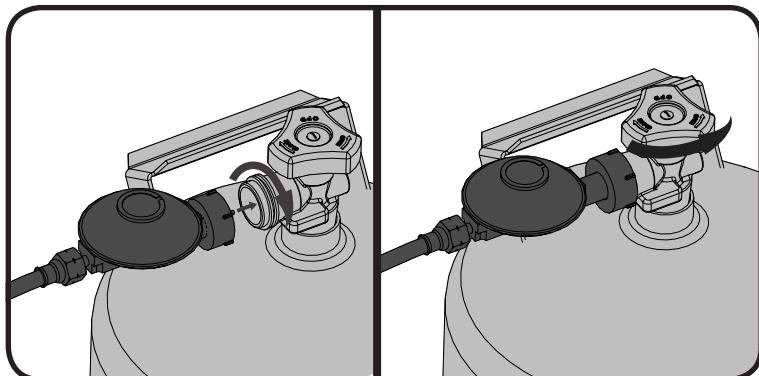


FIG. 1

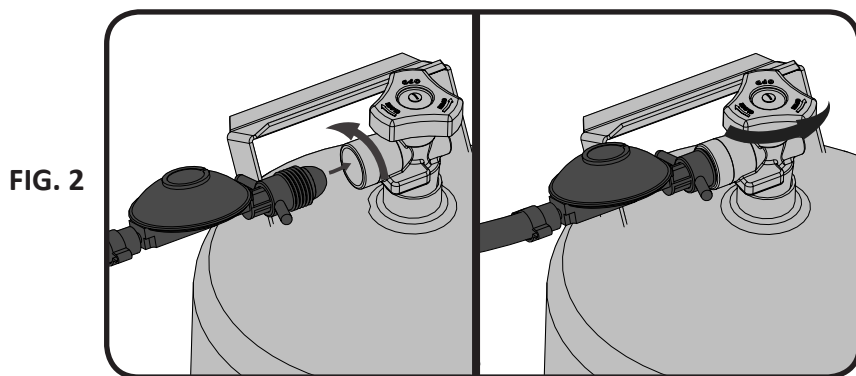


FIG. 2

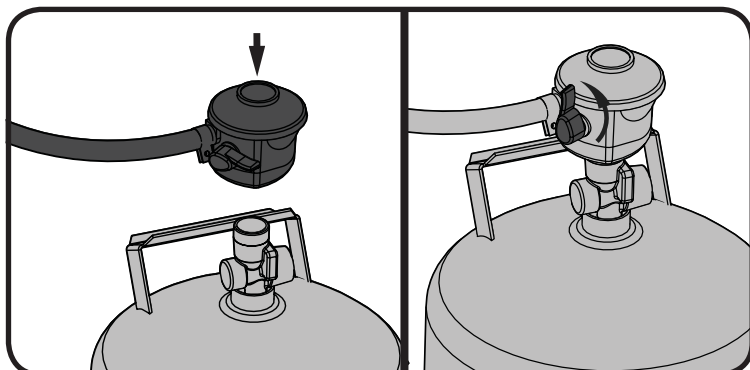


FIG. 3

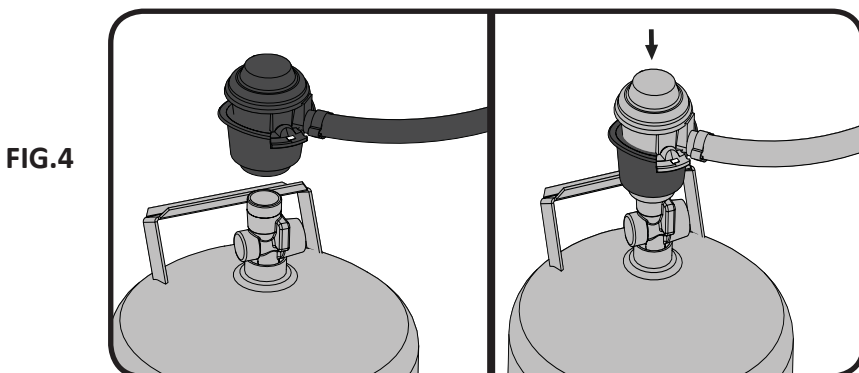
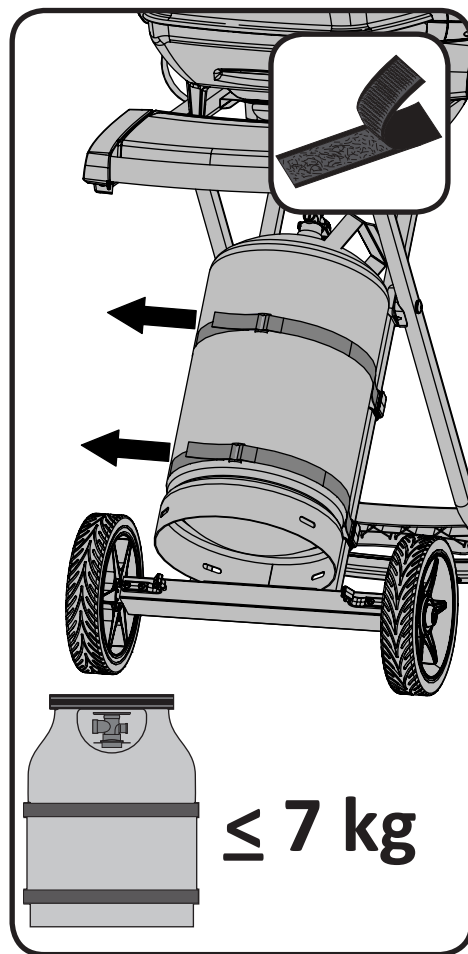


FIG. 4



Instruktioner för läcktest



WARNING! Läcktest måste utföras årligen samt var gång en tub ansluts eller om någon del av gassystemet byts ut.



WARNING! Använd aldrig en öppen låga för att leta efter gasläckor. Se till att inga gnistor eller öppna lågor finns i området när du letar efter läckor. Gnistor eller öppna lågor resulterar i brand eller explosion, egendomsskada, allvarlig kroppsskada eller dödsfall.



Läcktest: Detta måste utföras innan grillen används första gången, årligen samt var gång någon gaskomponent har bytts ut eller reparerats. Rök inte medan testet utförs och avlägsna allt som kan antändas. Läs mer i Diagram för läcktest för att se vilka områden som ska kontrolleras. Stäng av alla brännarreglage. Slå på ventilen för gastillförsel.

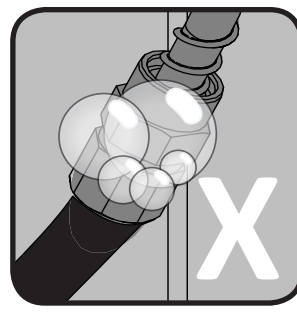
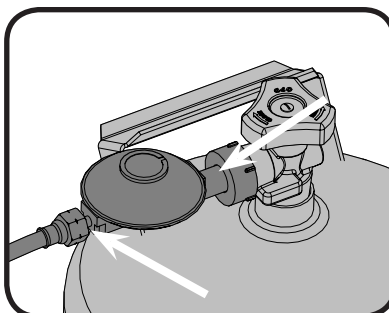
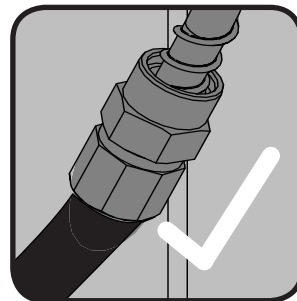
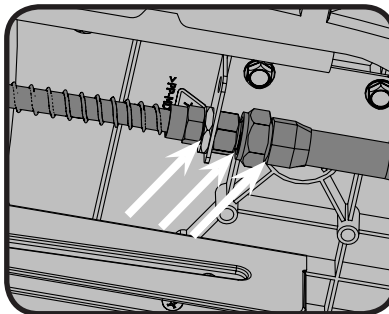
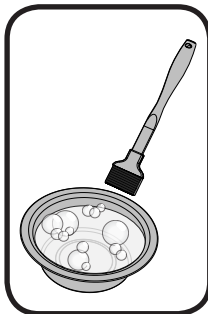
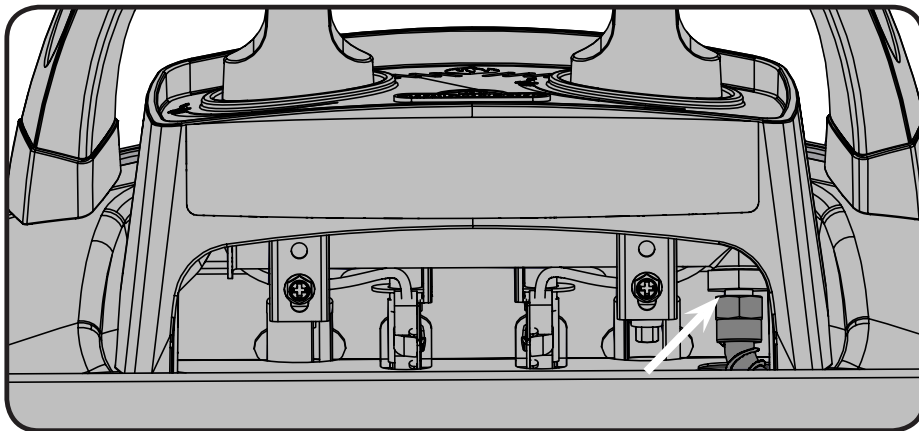


Pensla på en lösning av hälften flytande två och hälften vatten på alla skarvar och kopplingar på reglage, slang, grenrör och ventiler.

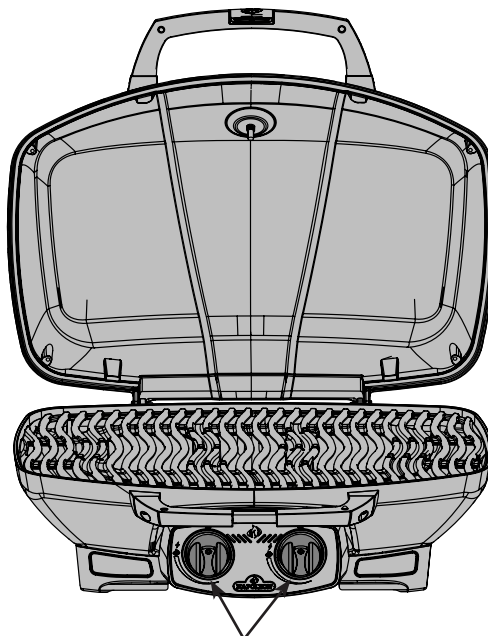


Bubblor indikerar en gasläcka. Dra antingen åt de lösa skarvarna eller byt ut delen mot en som rekommenderas av Napoleons kundtjänst och låt en auktoriserad gasinstallatör kontrollera grillen.

Slå genast av gastillförseln om läckan inte kan stoppas. Koppla från gastillförseln och låt en auktoriserad gasinstallatör eller försäljare kontrollera grillen. Använd inte grillen förrän läckaget är avhjälpt.



Instruktioner för tändning



Brännare

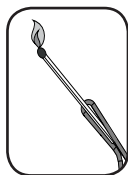


WARNING! Öppna locket

WARNING! Säkerställ att alla brännarreglage är avstängda. Slå på ventilen för gastillförsel.

Tändning av huvudbrännare

1. Öppna grillens lock.
2. Tryck in och vrid sakta kontrollvredet på huvudbrännaren till läget "hi". På så sätt tänds tändlågan som i sin tur tänder vald brännare.
3. Om lågan inte tänds ska kontrollvredet omedelbart vridas tillbaka till läget "off" varefter steg 2 upprepas flera gånger.
4. Om lågan eller brännaren inte tänds inom 5 sekunder vrids kontrollknappen till läget "off". Vänta 5 minuter så att överskottsgasen försvinner. Upprepa steg 2 och 3 eller tänd med en tändsticka.
5. Om enheten skall tändas med en tändsticka, placera tändstickan i den medföljande tändstaven. Håll den tända stickan ned i grillen vid droppskyddet medan motsvarande brännarventil vrids till tändläge.



Instruktioner för tillagning



WARNING! Använd inte denna grill under utfällda markiser då det kan leda till brand eller personskada.



FARA! Placera inte denna grill i förvaringsutrymme eller reseläge direkt efter användning. Låt grillen svalna till beröringstemperatur innan den flyttas eller förvaras. Underlåtenhet att göra detta kan resultera i en brand som kan resultera i skador på egendom, personskada eller dödsfall.

Första tändning: När gasgrillen tänds första gången avger den en lätt doft. Detta är ett helt normalt och tillfälligt tillstånd som orsakas av inbränningen av inre färger och smörjmedel som används under tillverkningen och kommer inte att uppstå igen. Kör bara huvudbrännarna på hög i ungefär en halvtimme.

Användning av huvudbrännare: När mat ska brynas, rekommenderar vi att grillen värms upp genom att alla brännare sätts på högsta värme med stängt lock i ungefär tio minuter. Mat som ska tillagas under kortare tid (fisk och grönsaker) kan grillas med öppet lock. Tillagning med stängt lock ger högre och jämnare temperaturer som kan minska tillagningstiden och ge en jämnare tillagning. Livsmedel med längre tillagningstid än 30 minuter, som exempelvis stekar, kan tillagas indirekt (där den brännare tänds som är mitt emot matens placering). Vid tillagning av magert kött, som kycklingbröst eller magert fläskkött, kan gallren oljas innan uppvärmning för att minska risken för att det fastnar. Tillagning av kött med högt fettinnehåll kan orsaka uppfламning. Putsa bort fett eller sänk temperaturen för att förhindra detta. Flytta köttet från flammorna och sänk värmen om uppfламning uppstår. Lämna locket öppet. Se Napoleons kokbok Grillning för alla säsonger för mer information.

Instruktioner för rengöring



WARNING! Använd alltid skyddshandskar och skyddsglasögon vid rengöring av grillen.



WARNING! För att undvika risken för brännskador ska underhållsarbete endast utföras när grillen är kall. Undvik oskyddad kontakt med varma ytor. Säkerställ att alla brännare är avstängda. Rengör grillen på en yta där rengöringsmedel inte skadar altandäck, gräsmatta eller uteplats. Använd inte rengöringsmedel för ugn för att rengöra någon del av denna gasogrill. Använd inte en självrengörande ugn för att rengöra grillgaller eller någon annan del av gasogrillen. Grillsås och salt kan vara frätande och ger en snabb försämring av gasogrillens delar om de inte rengörs regelbundet.



Observera: Rostfritt stål har en förmåga att oxideras eller fläckas tillsammans med klorid eller sulfid, i synnerhet längs med kusten och annan kärvt miljö som exempelvis den varma, fuktiga luften runt pooler och badtunnor. Dessa fläckar kan uppfattas som rost men kan enkelt avlägsnas eller förhindras. Tvätta alla ytor i rostfritt stål med rent vatten och/eller rengöringsmedel för rostfritt stål var tredje till fjärde vecka eller så ofta som krävs för att förhindra och avlägsna fläckar.

Grillgaller i gjutjärn: De grillgaller i gjutjärn som medföljer din nya grill har en överlägsen förmåga att bevara och fördela värmen. Genom att regelbundet smörja gallren tillför du ett skyddande hölje som står emot rost och gör att maten inte fastnar på gallret.

Första gången gallret används: Tvätta grillgallren för hand med mildt diskmedel och vatten för att avlägsna eventuella rester från tillverkningsprocessen (diska aldrig gallren i diskmaskin). Skölj noga med varmt vatten och torka helt med en mjuk trasa. Detta är viktigt för att undvika att fukt kommer in i gjutjärnet.

Smörjning: Använd en mjuk trasa, fördela VEGETABILISKT MATFETT över gallrets hela yta och se till att alla räfflor och hörn är täckta. Använd inte saltade fetter som smör eller margarin. Värm upp grillen i 15 minuter och placera därefter de insmorda grillgallren i grillen. Vrid brännarreglaget till medium med locket stängt. Låt grillgallren värmas i ungefär en halvtimme. Vrid alla brännare till läget "AV" och stäng av gasen vid källan. Låt grillgallren vara kvar tills de har svalnat. Denna procedur ska upprepas flera gånger under säsongen, även om det inte krävs för daglig användning (följ proceduren för daglig användning nedan).

Daglig användning: Täck grillgallrets hela övre yta med VEGETABILISKT MATFETT innan uppvärmning eller rengöring med en borste med mässingsborst. Värm upp grillen och borsta därefter bort oönskade rester med en borste med mässingsborst.

Rengöring inuti gasogrillen: Ta bort grillgallren. Använd en borste med mässingsborst för att rengöra löst skräp från gallrets sidor samt från locket insida. Sopa ner allt skräp från gasogrillens insida i dropptråget.

Dropptråg: Lagrat fett är en brandrisk. Rengör dropptråget ofta (efter 4-5 användningar eller så ofta som behövs) för att undvika påbyggnad av fett. Fett och överskottsdroppar passerar genom dropptråget under gasolgrillen och samlas i engångsfettuppsamlaren under dropptråget. Dra loss dropptråget från grillen för att komma åt engångsfettuppsamlaren eller för att rengöra dropptråget. Fyll aldrig dropptråget med aluminiumfolie, sand eller något annat material eftersom detta kan förhindra att fett flyter korrekt. Tråget ska skrapas ur med en spackelkniv eller skrapa.

OBSERVERA! Säkerställ att dropptråget är tomt och rengjort innan grillen transporteras vertikalt.

Rengöring av yttre grilllyta: Använd inte rengöringsmedel med slipmedel eller stålull på några målade, emaljerade eller rostfria delar av din Napoleon-grill. Detta kommer att repa ytan. Yttre grilllytor ska rengöras med varmt tvålatten medan metallen fortfarande känns varm. Använd rengöringsmedel för rostfritt stål eller utan slipmedel för rengöring av ytor i rostfritt stål. Torka alltid i fibrernas riktning. Med tiden missfärgas delar i rostfritt stål av uppvärmningen, vanligtvis till en gyllene eller brun nyans. Missfärgningen är normal och påverkar inte grillens prestanda. Emaljerade delar måste hanteras med extra försiktighet. Den emaljerade ytan är glasliknande och flisas lätt vid slag. Emalj för förbättring av ytan finns att köpa från din Napoleon-återförsäljare.

Instruktioner för underhåll

Vi rekommenderar att denna gasolgrill kontrolleras och servas årligen av kvalificerad servicepersonal.

Se alltid till att området runt gasolgrillen är fritt från brännbara material, bensin eller andra lättantändliga gaser och vätskor. Blockera inte ventilationen eller utströmningen av förbränningsluft.



WARNING! Använd alltid skyddshandskar och skyddsglasögon vid rengöring av grillen.

WARNING! Stäng av gasen vid källan och koppla bort enheten innan service. För att undvika risken för brännskador ska underhållsarbete endast utföras när grillen är kall. Läcktest måste utföras årligen samt var gång någon komponent i gaskedjan har bytts ut eller gaslukt förekommer.

Gasolbrännare: Brännarna är gjorda av tjockt rostfritt stål 304, men extrem hetta och en korroderande miljö kan orsaka rost på ytan. Denna kan avlägsnas med en borste med mässingsborst.

VAR FÖRSIKTIG! Se upp för spindlar.

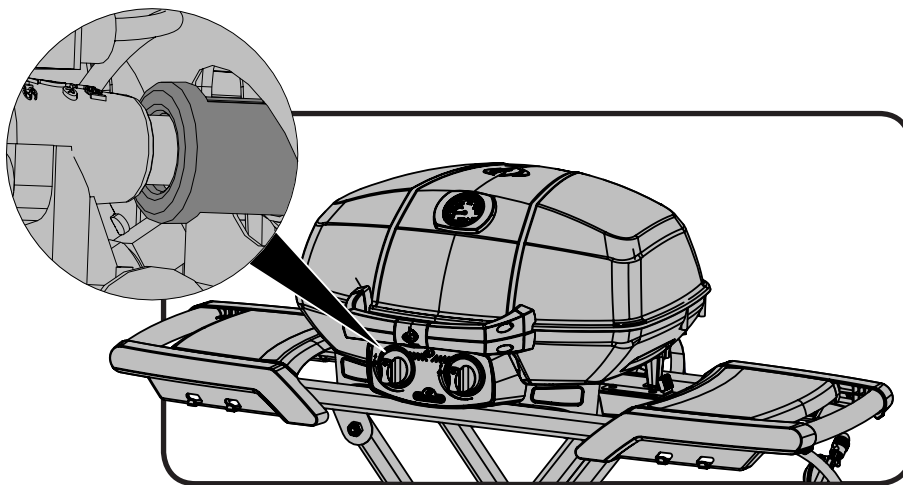
Spindlar och insekter dras till lukten av propan eller naturgas. Brännaren är utrustad med ett insektsnät på luftspjället, vilket minskar risken för att insekter bygger bo inuti brännaren men eliminerar inte problemet helt. Ett bo eller spindelväv kan få brännaren att brinna med en mjuk gul eller orange låga eller orsaka en brand (bakeld) vid luftspjället under kontrollpanelen. Vid rengöring av brännarens insida måste den avlägsnas från gasolgrillen: Avlägsna skruven (-arna) som fäster korständningsplåt och brännaren vid den bakre väggen. Dra brännaren bakåt och uppåt för att ta loss den. Rengöring: Använd avsedd venturiborste att rengöra brännarens insida. Skaka ut eventuellt löst skräp från brännaren genom gasintaget. Kontrollera brännarens öppningar och ventilmynningar så att de inte är blockerade. Brännarens öppningar kan tillslutas med tiden på grund av skräp från matlagning eller korrosion. Använd ett öppnat pappersgem för att rengöra dem. Öppningarna är enklare att rengöra om brännaren tas loss från grillen, men det kan också göras när den sitter fast i grillen.

OBSERVERA! Se till att inte förstora hålen.

Se till att insektsnätet är rent, tätt och fritt från skräp. Sätta tillbaka brännaren: Utför processen i omvänd ordning för att sätta tillbaka brännaren. Kontrollera att ventilen angör brännaren vid montering. Sätt tillbaka korständningsplåt och dra åt skruvarna ordentligt.



WARNING! När brännaren sätts tillbaka efter rengöring är det mycket viktigt att ventilen eller mynningen går in i brännarens rör innan gasolgrillen tänds. Om ventilen inte är innanför brännarens rör kan brand eller explosion uppstå.



WARNING! Slang: Kontrollera att slangen inte är sliten, smält, skuren eller har sprickor. Använd inte gasolgrillen om något av detta förekommer. Låt din Napoleon-återförsäljare eller en kvalificerad gasinstallatör byta ut delen.

Gjutet aluminiumlock: Din grill är utrustad med ett gjutet aluminiumlock som inte rostar och lätt kan lackeras. Insidan av locket är ren aluminium men färgskiftningar och märken av släppformen kan förekomma, detta är inte en defekt utan en naturlig del av tillverkningsprocessen.

Rengör locket regelbundet med varmt vatten och tvål. Även om gjuten aluminium inte rostar, kan t.ex. höga temperaturer orsaka oxidation vilket framkommer som vita fläckar på ytan. För att återställa dess ytor, rengör först och slipa sedan lätt med fint sandpapper. Torka av ytan för att avlägsna eventuella rester och måla med speciell färg avsedd för grillar och höga temperaturer. Skydda icke bearbetade ytor från färgstänk. Följ tillverkarens anvisningar för färgens härdning.

Felsökning

| Problem | Möjlig orsaker | Lösning |
|---|--|---|
| Låg värme/liten låga när ventilen är inställd på hög. | Gasen blockeras. Felaktig uppvärmning. Frusen gasolflaska. | Undersök om det finns spindelväv i brännarrören eller öppningarna. Värm upp grillen med båda huvudbrännarna på hög värme i 10-15 minuter. Vid tillagning under längre perioder, när gasolflaska är på väg att ta slut eller vid låga utetemperaturer kan inte engångsflaskan förse grillen med tillräcklig mängd gasol. Byta gasolflaskan till en ny. |
| Häftiga uppflamningar/ ojämn värme. | Felaktig uppvärmning. Överflödig påbyggnad av fett och aska på droppskydd och i dropptråg. | Värm upp grillen med båda huvudbrännarna på hög värme i 10-15 minuter. Rengör regelbundet droppskydd och dropptråg. Täck inte pannan med aluminiumfolie. Se instruktioner för rengöring. |
| Brännare brinner med gul låga tillsammans med gaslukt. | Eventuell spindelväv eller annat skräp, alternativt felaktig inställning av luftspjäll. | Rengör brännaren noga genom att ta bort den. Se allmänna instruktioner för underhåll. Justera tillförsel av luft. |
| Flammar sticker från brännarna samt luft av gasol och ev. problem att tända. | Felaktig inställning av luftspjället. | Stäng luftspjället helt och öppna det succesivt tills lågan brinner korrekt. |
| Brännare tändes inte automatiskt men går att tända med tändsticka. | Jet-fire-rör är smutsigt eller blockerat. | Rengör Jet-fire-rör med en mjuk borste. |
| De ser ut som färgavlagringar på invändiga ytor. | Fettupbyggnad på invändiga ytor. | Detta är inte ett fel. Locket är av rostfritt stål och ger inte färgavlagringar. Avlagringen orsakas av torkat fett som flagnar av likt färg. Förebygg detta med regelbunden rengöring. Se allmänna instruktioner för underhåll. |
| Effekten i brännarna är för låg även vid "hög" effekt. (Mullrande ljud och fladdrande blå flamma vid brännarna) | För lite gasol. Klämda slangar. Smutsigt eller blockerade öppningar. Spindelväv eller annan blockering av brännarröret. | Kontrollera nivån i gasolflaskan. Flytta slangarna. Rengör öppningar i brännarrör. Rengör brännarrören invändigt med avsedd venturiborste. |

BEHÅLL DITT KVITTO SOM ETT BEVIS AV INKÖPET FÖR ATT BEKRÄFTA DIN GARANTI.

Beställning av ersättningsdelar

Garantiinformation

MODELL: _____

INKÖPSDATUM: _____

SERIENUMMER: _____

(Registrera information här för enklare referens)

Innan kundlösningar kontaktas, kontrolleras Napoleons webbplats för mer utförliga instruktioner om rengöring, underhåll, felsökning och byte av delar på www.napoleongrills.com . För reservdelar och garantiärenden, kontakta din lokala återförsäljare. Förteckning hittar du på www.napoleongrillar.se .

För att behandla ett garantianspråk behöver vi följande information:

1. Enhetens modell och serienummer.
2. Artikelnummer samt beskrivning.
3. En kortfattad beskrivning av problemet ("trasig" räcker inte).
4. Inköpsbevis (kopia på fakturan).

I vissa fall kan vår kundlösningar begära att delarna returneras till fabriken för kontroll innan ersättningsdelar tillhandahålls. Delarna måste skickas med förbetald frakt till kundtjänstavdelningen med följande information bifogad:

1. Enhetens modell och serienummer.
2. En kortfattad beskrivning av problemet ("trasig" räcker inte).
3. Inköpsbevis (kopia på fakturan).
4. Returnummer, erhållet av kundlösningar.

Innan Kontakta kundlösningar, notera att följande problem inte ersätts av garantin:

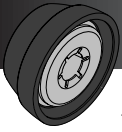
- Kostnad för frakt, arvode eller exporttullar.
- Arbetskostnad för borttagande och ommontering.
- Kostnader för servicesamtal för att diagnostisera problem.
- Felfärgning av delar i rostfritt stål.
- Felaktigheter orsakade av bristande rengöring och underhåll eller användning av olämpliga rengöringsmedel (ugnsrengöring).



HUOMIO! Suositamme suojalasien käyttöä grillin kokoamisessa. Grillin kokoaminen on yritetty tehdä mahdollisimman turvallisesti ja helpoksi mutta teräsosien teollisessa valmistuksessa jää varsinkin reunat ja kulmat voivat jäädä teräviksi ja aiheuttaa haavoja jos niitä ei käsitellä varoen.



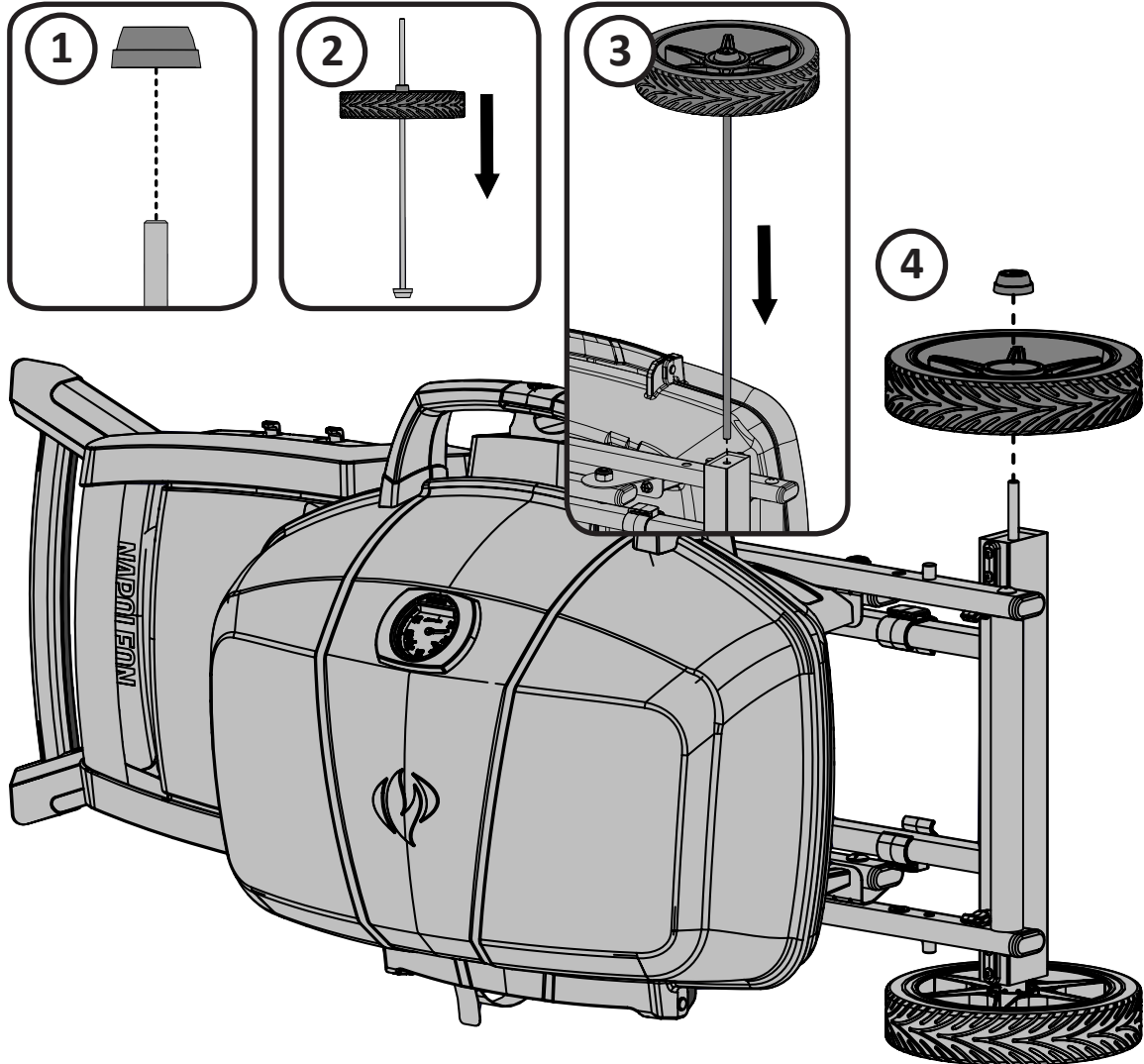
VAR FÖRSIKTIG! Under uppackning och montering rekommenderar vi att du använder arbetshandskar och säkerhetsglasögon som skydd. Även om vi anstränger oss för att göra monteringen så problemfri och säker som möjligt, kännetecknas den av färdiga ståldelar som kan ha skarpa kanter och hörn som kan orsaka skärskador om de inte hanteras på rätt sätt.

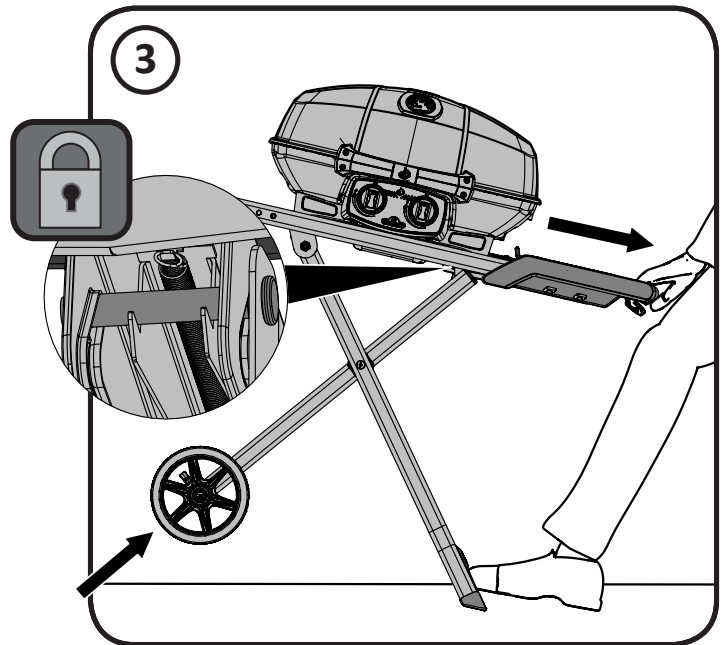
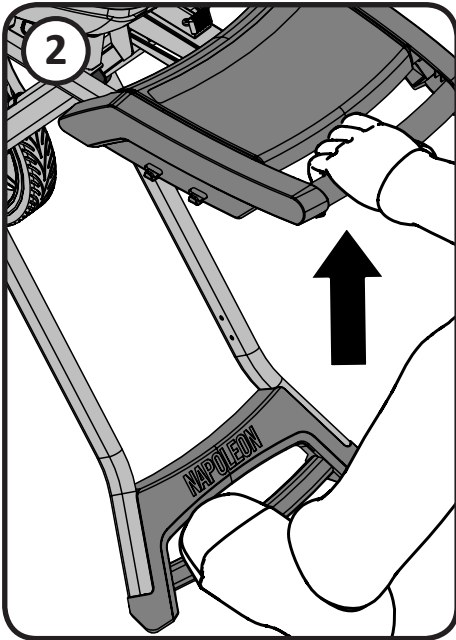
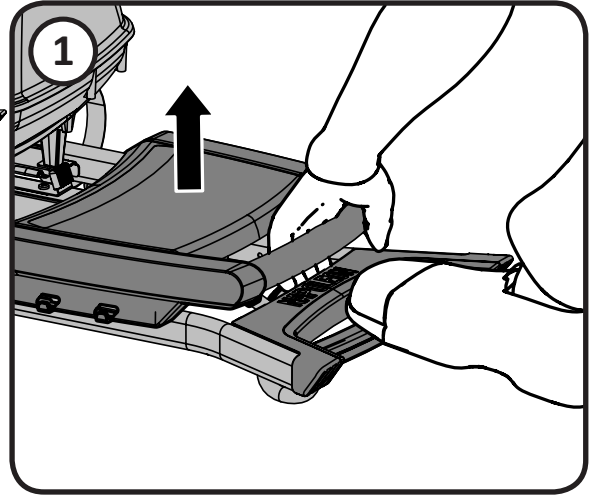
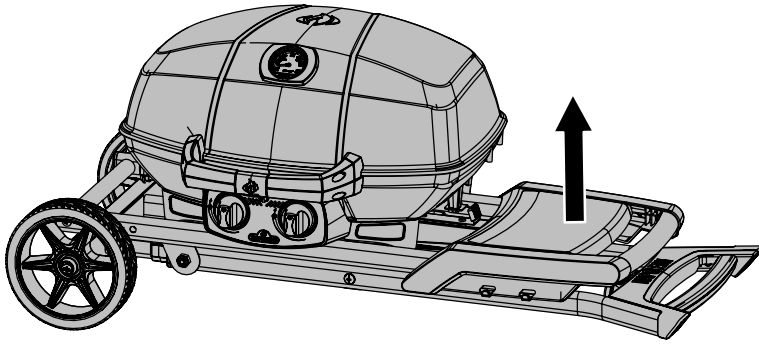
**x2**

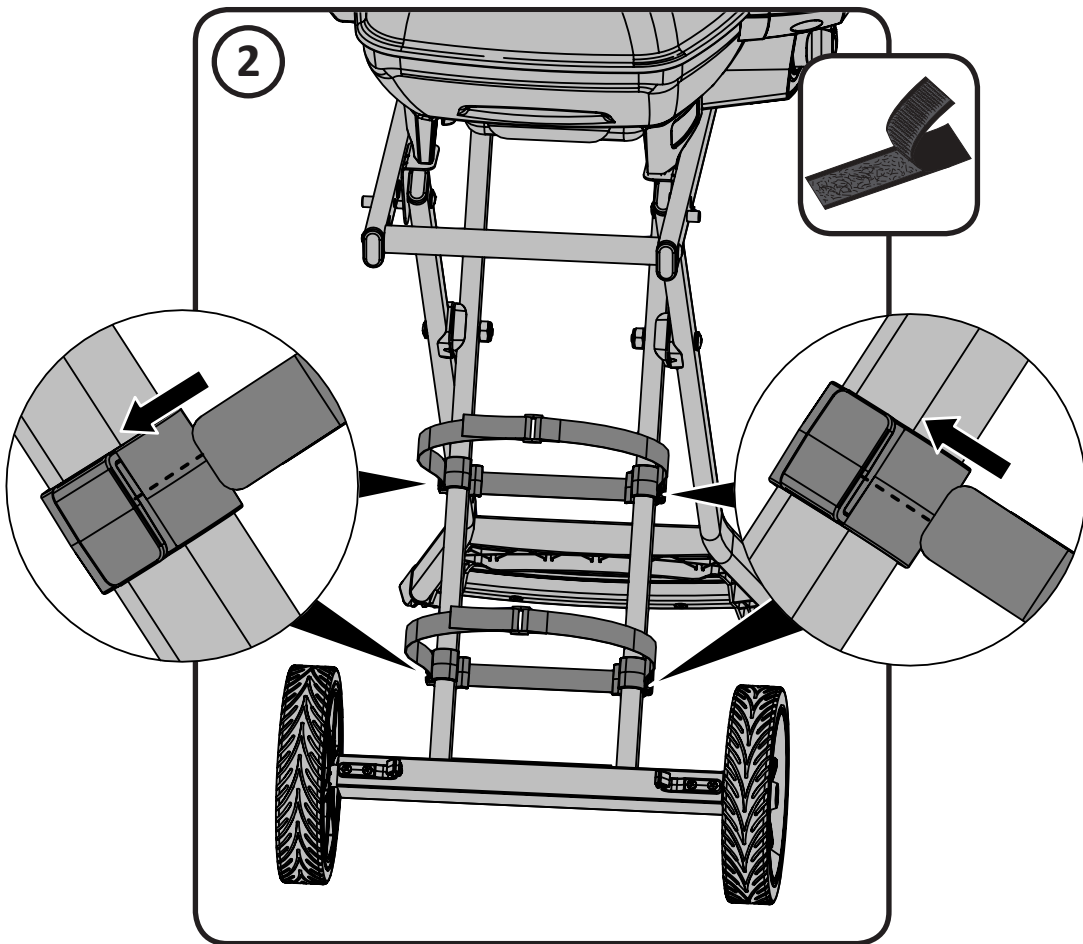
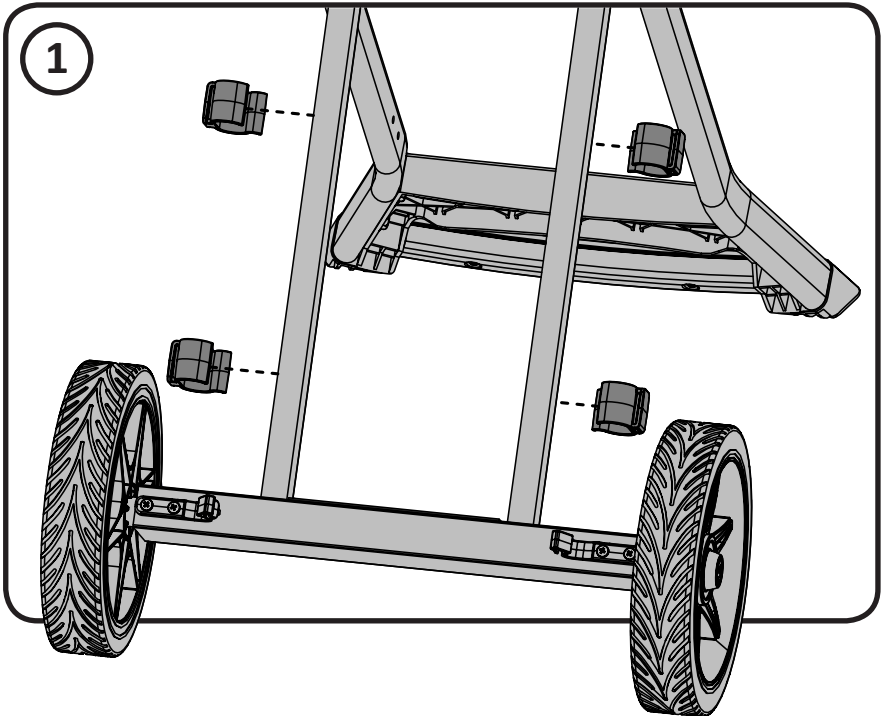
N450-0043 (8mm)

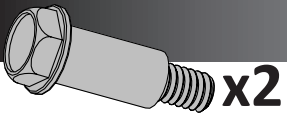
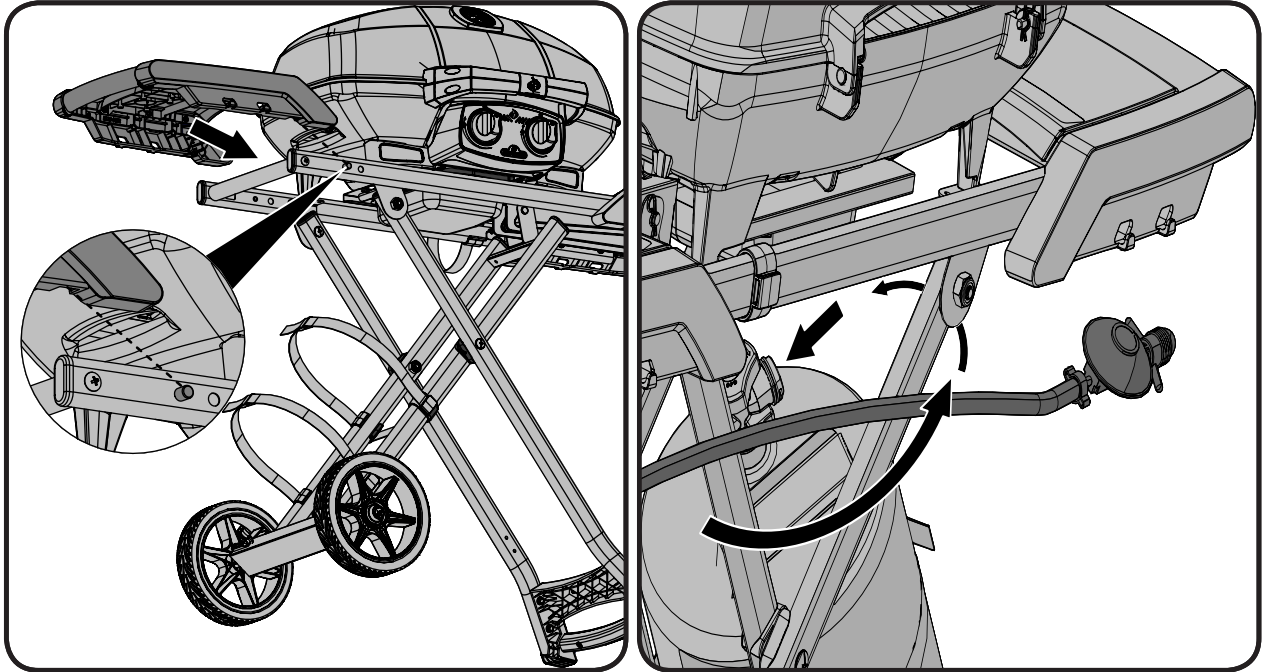


"Mikäli tarpeen voidaan korkki naputella paikoilleen käyttämällä kumivasaraa."
 Vid behov kan knäckas axelmutter ned med en gummiklubba.







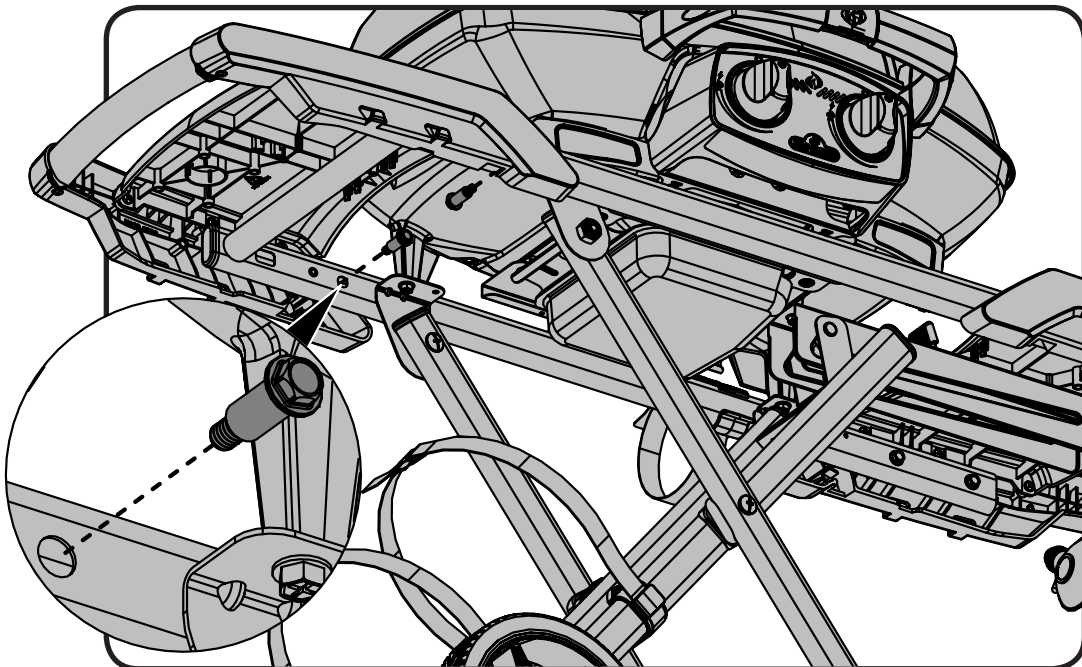


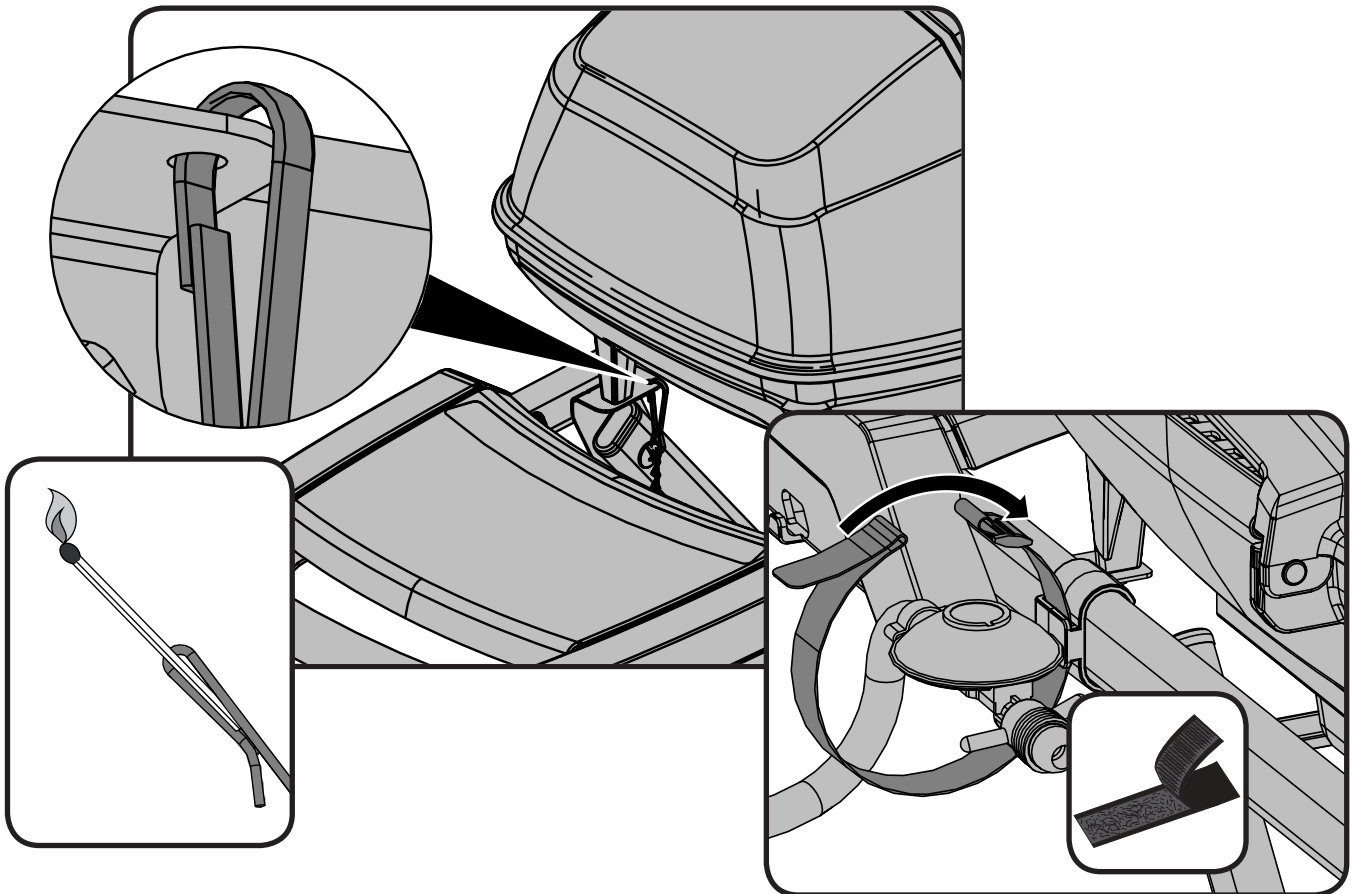
x2

N570-0110 (1/4" - 20)

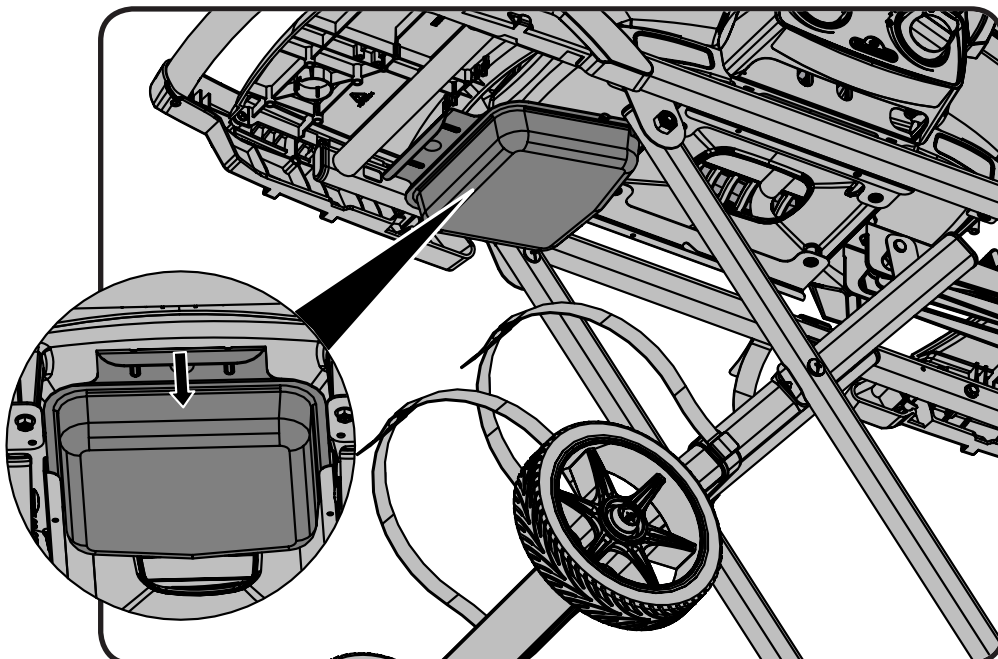


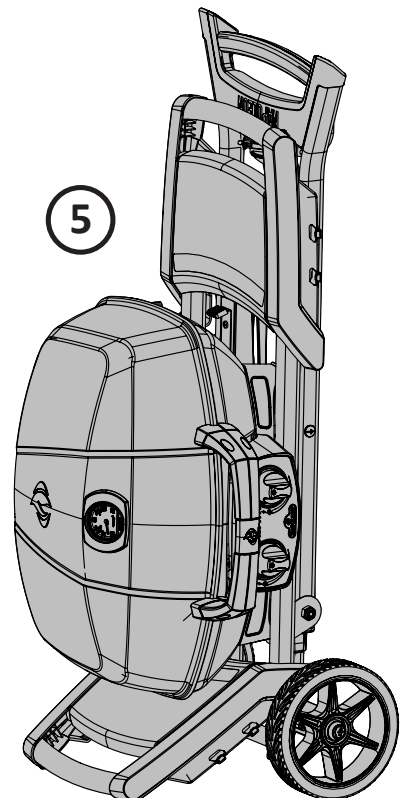
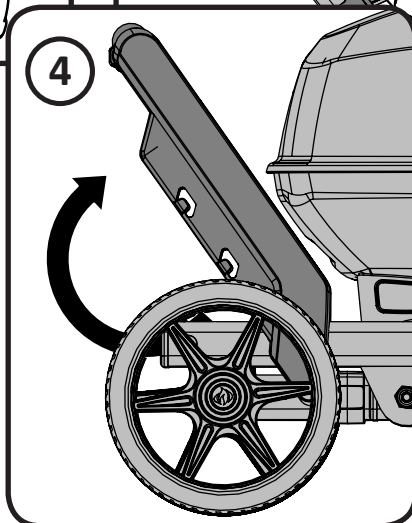
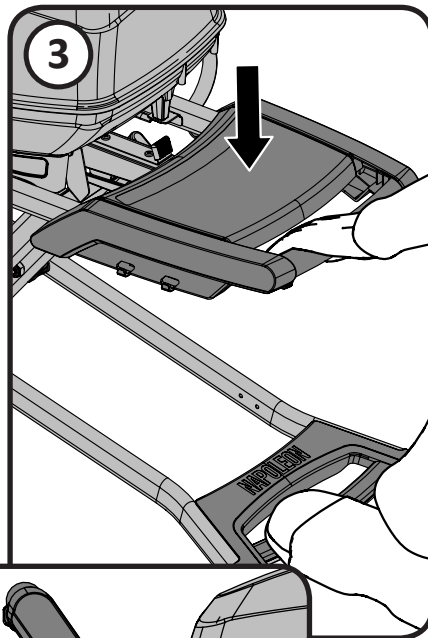
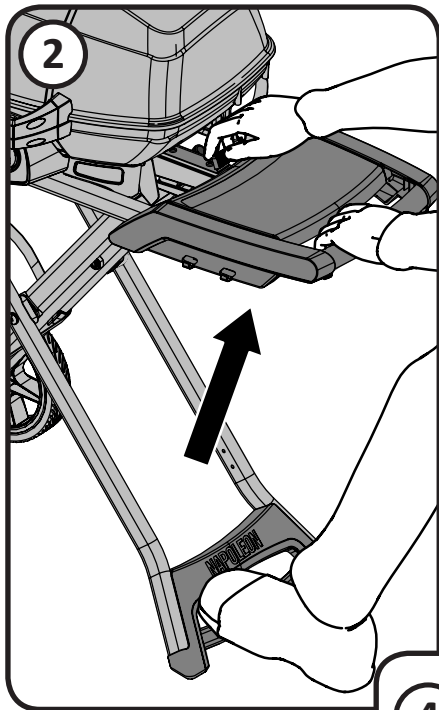
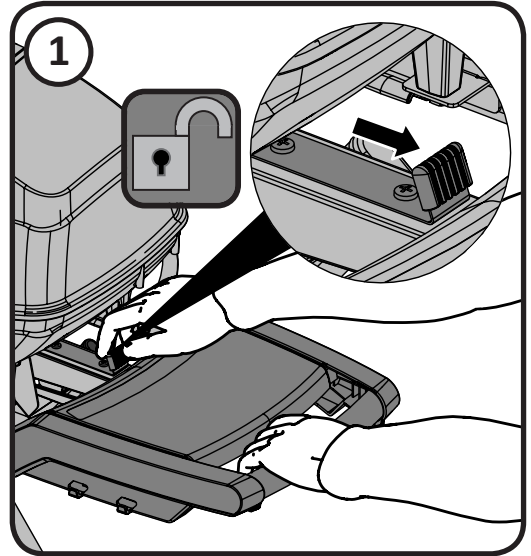
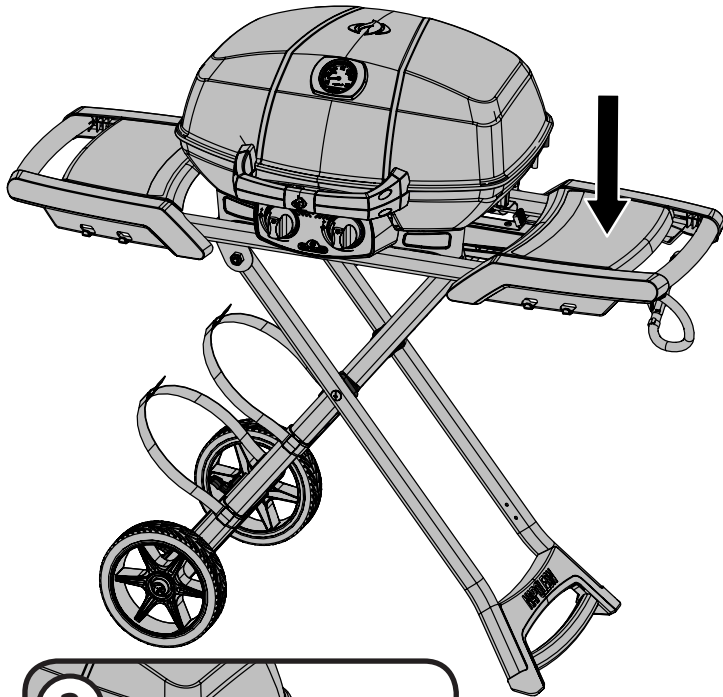
10mm





VAROITUS! Varmistu että rasvakuppi on tyhjä ja puhdistettu ennen kun alat siirtää grilliä pystyasennossa.
OBS! Vid transport, säkerställ att dropplåten är rengjord.





Parts List

| Item | Part # | Description | |
|------|-----------------|------------------------------------|---|
| 1 | N325-0085-SS1SG | cart handle | x |
| 2 | N120-0023 | nylon cap | x |
| 3 | Z570-0036 | 1/4-20 x 7/8" screw | x |
| 4 | N325-0086-SS1SG | cart shelf handle | x |
| 5 | N120-0022 | left self cap | x |
| 6 | N120-0021 | right shelf cap | x |
| 7 | N570-0013 | #8 X 5/8" screw | x |
| 8 | N590-0237 | scissor cart shelf | x |
| 9 | N570-0076 | #8 x 1/2" screw | x |
| 10 | N570-0111 | #14 x 1 1/4" screw | x |
| 11 | N010-0804-SS1SG | front cart beam | x |
| | N160-0017 | flex line clip | x |
| 12 | N010-0805-SS1SG | rear cart beam | x |
| 13 | N525-0047-BK1SG | sliding track rail | x |
| 14 | N530-0032 | regulator hose DE | x |
| | N530-0033 | regulator hose NL | x |
| | N530-0037 | regulator hose UK | x |
| | N530-0046 | regulator hose CZ | x |
| | N530-0034 | regulator hose DK | x |
| | N530-0034 | regulator hose NO, FI, ES | x |
| | N530-0038 | regulator hose FR | x |
| | N530-0035 | regulator hose SE | x |
| | N530-0036 | regulator hose IT | x |
| | N530-0044 | regulator hose PL | x |
| | N530-0043 | regulator hose RU | x |
| 15 | N080-0356-BK1SG | hose mount fitting adapter bracket | x |
| 16 | N570-0086 | #14 x 1/2" screw | x |
| 17 | N135-0045-BK1HT | base | x |
| 18 | N570-0104 | 10-24 x 3/8" screw | x |
| 19 | N475-0319 | control panel | x |
| 20 | N010-0825 | manifold 50mbar (DE) | x |
| | N010-0773 | manifold 30mbar (CE) | x |
| 21 | N570-0078 | 10-24 x 3/8" screw | x |
| 22 | N585-0089-BK1HT | control panel heat shield | x |
| 23 | N380-0020-RD | control knob | x |
| 24 | N200-0109-BK1HT | right leg cover | x |
| 25 | N200-0108-BK1HT | left leg cover | x |
| 26 | N710-0079 | drip pan | x |
| 27 | N010-0821 | left drip pan bracket | x |
| 28 | N010-0822 | right drip pan bracket | x |
| 29 | N570-0073 | 1/4-20 x 3/8" screw | x |
| 30 | Z570-0033 | 10-24 x 12mm screw | x |
| 31 | N100-0047 | right burner | x |
| 32 | N100-0046 | left burner | x |
| 33 | N655-0158 | left bottom support handle | x |
| 34 | N655-0159 | right bottom support handle | x |

Parts List

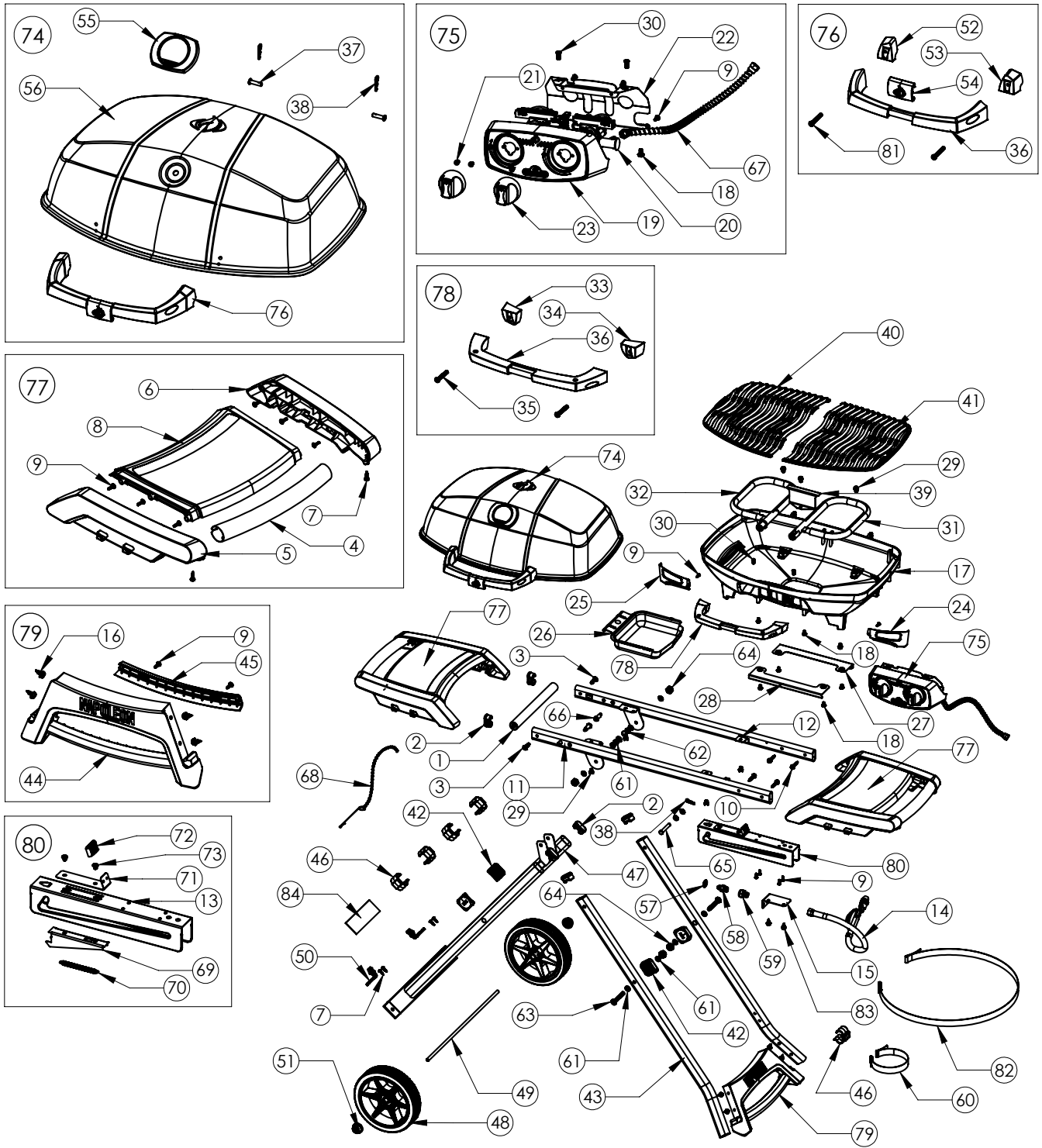
| Item | Part # | Description | |
|------|---------------------|-----------------------------------|---|
| 35 | Z570-0029 | 10-24 x 35mm screw | x |
| 36 | N325-0082 | top/bottom handle | x |
| 37 | N485-0023 | clevis pin | x |
| 38 | N485-0021 | cotter pin | x |
| 39 | N080-0302 | cross light bracket | x |
| 40 | N305-0087-BK2FL | left cooking grid | x |
| 41 | N305-0088-BK2FL | right cooking grid | x |
| 42 | N735-0018 | leg pivot washer | x |
| 43 | N720-0067-SS1SG | foot frame tube | x |
| 44 | N272-0001 | scissor cart foot | x |
| 45 | N325-0084 | scissor cart foot handle | x |
| 46 | N160-0037 | CE tank strap bracket | x |
| 47 | N010-0806-SS1SG | wheel side frame | x |
| 48 | Z745-0001 | wheel | x |
| 49 | N015-0009 | axle | x |
| 50 | N160-0026 | side shelf folding clip | x |
| 51 | N450-0043 | axle cap | x |
| 52 | N655-0200 | left top handle support | x |
| 53 | N655-0201 | right top handle support | x |
| 54 | N390-0003 | handle latch | x |
| 55 | N685-0017 | temperature gauge | x |
| 56 | N135-0048-BK1HG | lid casting | x |
| 57 | W450-0027 | 1/2" brass nut | x |
| 58 | N255-0057 | 3/8" - 1/4" union fitting | x |
| 59 | N255-0014 | fitting | x |
| 60 | N640-0003 | regulator strap | x |
| 61 | N735-0019 | 8mm washer | x |
| 62 | N570-0108 | M8 x 35mm screw | x |
| 63 | N570-0109 | M8 x 60mm screw | x |
| 64 | Z450-0015 | M8 nut | x |
| 65 | N485-0022 | 8 x 50mm clevis pin | x |
| 66 | N570-0110 | shoulder screw | x |
| 67 | N720-0060 | manifold flex | x |
| 68 | N555-0058 | lighting rod | x |
| 69 | N390-0004-BK1SG | slide lock latch | x |
| 70 | N630-0006 | spring | x |
| 71 | N390-0005-SS1SG | slide handle latch | x |
| 72 | N500-0042B | slide handle | x |
| 73 | Z570-0023 | 10-24 x 6mm screw | x |
| 74 | N010-0942 | lid assembly | x |
| 75 | N475-0319-SER | control panel assembly | x |
| 76 | N010-0943 | top handle assembly | x |
| 77 | N010-0820-SER | side shelf assembly | x |
| 78 | N325-0082B-SER | bottom handle assembly | x |
| 79 | N325-0084-SER | scissor cart foot handle assembly | x |
| 80 | N525-0047-BK1SG-SER | rail sliding track assembly | x |

Parts List

| Item | Part # | Description | |
|------|-----------|----------------------|----|
| 81 | Z570-0037 | 10-24 x 38mm screw | x |
| 82 | N640-0004 | tank strap | x |
| 83 | N570-0099 | #14 x 3/4" screw | x |
| 84 | N320-0006 | anti-slip tank guard | x |
| | 56080 | griddle | ac |
| | 68286 | vinyl cover | ac |

x - standard ac - accessory

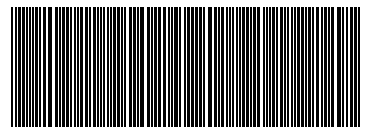
Parts Diagram





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.



N415-0437CE-FI-SE