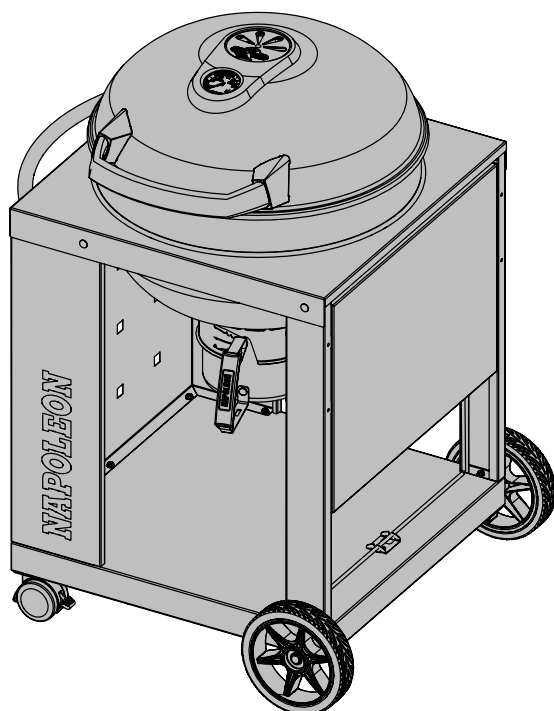


## BRUKS- OCH MONTERINGSANVISNING

DENNA GRILL FÅR ENDAST ANVÄNDAS UTOMHUS I ETT VÄLVENTILERAT UTRYMME  
BEHÅLL DENNA ANVISNING FÖR FRAMTIDA BRUK

# OUTDOOR CHARCOAL GRILL



## PRO22K-CART-2



### VARNING

*Läs noggrant igenom hela anvisningen innan ni börjar använda grillen.*



### FARA

*Grillning med kol avger kolmonoxid. Grilla inte med kol/briketter inomhus i garage, tält, fordon eller i annat slutet utrymme.*



**VARNING!** Följs inte denna instruktion exakt kan brand uppstå vilket kan orsaka allvarlig skada.

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

# NAPOLEON's begränsade 10-årsgaranti



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 10-årsgaranti gäller under följande perioder:

|   |  |
|---|--|
| Lock och balja – porslinsmaljerat .....       | <b>10 år</b>                                 |
| Luftstylningsdelar .....                      | <b>5 år, plus "50 % rabatt" t.o.m. år 10</b> |
| Grillgaller - porslinsmaljerat gjutjärn ..... | <b>5 år, plus "50 % rabatt" t.o.m. år 10</b> |
| Grillgaller – kromat .....                    | <b>3 år, plus "50 % rabatt" t.o.m. år 10</b> |
| Övriga delar .....                            | <b>2 år</b>                                  |

## \*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 lagervaror. 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



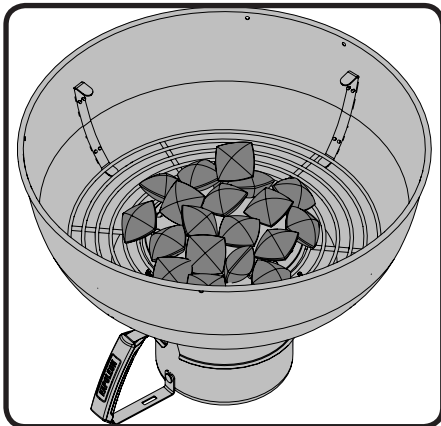
**WARNING!** Om instruktionerna inte efterföljs, kan detta resultera i egendomsskada, personskada eller dödsfall. Läs och följ alla varningar och instruktioner i denna handbok innan grillen används.

## För din säkerhet

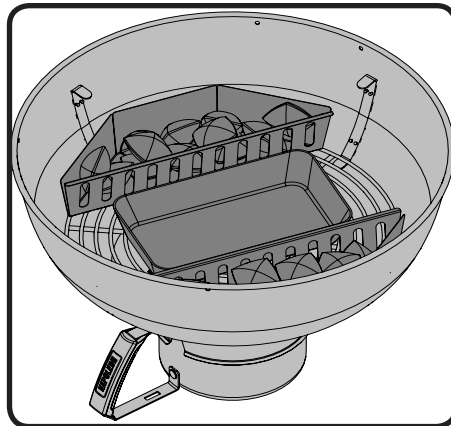
- Läs hela bruksanvisningen innan du använder grillen.
- Under inga omständigheter får denna grill modifieras.
- Följ instruktionerna noga om upptändning innan du börjar använda grillen.
- Antänd inte grillkolen med locket stängt.
- Luta dig inte över grillen när du tänder.
- Använd inte bensin, alkohol eller andra lättflyktiga vätskor för att antända kolen. Använd **ENDAST** tändvätska avsedd för grillkol. Se till att ingen överbliven vätska ligger kvar i botten av grillen när du tänder.
- Tändvätska får aldrig sprutas på i efterhand på heta eller ens varma kol.
- Förvara aldrig tändvätska i närheten av grillen, se till att du har ett ordentligt säkerhets-avstånd (min 7,5 m).
- Håll barn och husdjur borta från en het grill.
- Lämna inte grillen utan uppsikt under användning.
- Flytta inte grillen när den är varm eller under drift.
- Denna grill får inte installeras i eller på fritidsfordon och / eller båtar.
- Denna grill får endast förvaras utomhus i ett väl ventilerat utrymme och får inte användas inne i en byggnad, garage, inbyggd altan, lusthus eller annat slutet utrymme.
- Håll rätt avstånd till brännbara material, 1,5 m åt alla sidor. Detta avstånd gäller också platsbeklädnad eller glasrutor. Grillen får inte användas på brännbart underlag (trä eller kompositdäck eller verandor).
- Håll alltid ventilationsöppningar i kåpan fria från skräp.
- Använd inte grillen under några utskjutande tak som taktäckningar, carportar, markiser eller annat överhäng av brännbart material.
- Placera inte grillen på en plats utsatt för vind. Kraftig vind kan påverka tillagningens prestanda negativt.
- Locket ska vara stängt under uppvärmning.
- Ask- droppbehållare måste finnas på plats när du använder grillen.
- Rengör ask/droppbehållaren regelbundet, en fettpåbyggnad kan leda till att fett tar eld.
- Använd inte sidohyllan för att förvara tändare, tändstickor eller andra brännbara ämnen.
- Grillen ska stå på plan mark hela tiden.
- Använd inte vatten för att kontrollera uppflammande lågor eller för att släcka kol, eftersom det kan skada finishen på din grill.
- För att kontrollera uppflammande lågor, skjut till ventilerna på din grill. För att helt släcka grill kolen / brand, stäng alla ventiler och locket helt.
- Använd rätt grillverktyg med långa, värmetåliga handtag.
- Använd grillvantar eller grytlappar för att skydda händerna under matlagning eller när du justerar ventilerna.
- Ta inte bort askan från grillen innan allt kol är helt utbränd och helt släckt. Ge grillen gott om tid att svalna.
- Återstående kol och aska skall avlägsnas från grillen och förvaras i en obrännbar behållare av metall. Släng inte innehållet förrän tidigast ett dygn efter användning.
- Håll elsladdar borta från vatten eller heta ytor.

# Instruktioner för tändning

## DIREKT TILLAGNING



## INDIREKT TILLAGNING



### Åtgång grillbriketter

| Grillens diameter | Tillagningsmetod    | Rekommenderad brikettmängd   |
|-------------------|---------------------|--|
| 22" (56cm)        | Direkt tillagning   | 50   |
| 22" (56cm)        | Indirekt tillagning | 25 per sida<br>*(lägg till 8 briketter per sida för varje extra timme av tillagning) |

\* Rekommenderade antal briketter är ungefärliga, en längre tillagningstid kräver fler briketter. Likaså krävs fler briketter vid kallare och blåsigare väderlek för att uppnå en ideal tillagnings temperatur.



**VARNING!** Öppna locket

**VARNING!** Placera grillen utomhus på en stabil, jämn och obrännbar yta. Använd aldrig grillen på en träyta eller annan yta som kan börja brinna.

**VARNING!** Luta dig inte över grillen när du tänder den.

**VARNING!** Askbehållaren måste vara på plats vid upptändning och under användning.

| DIREKT TILLAGNINGSMETOD  | INDIREKT TILLAGNINGSMETOD   |
|--|---|
| 1. Öppna ventilen på locket och i botten fullt. Lyft locket och ta bort grillgallret.  | 1. Öppna ventilen på locket och i botten fullt. Lyft locket och ta bort grillgallret.   |
| 2. Se till att askbehållaren är rensad från gammal aska och sätt tillbaka den på plats.  | 2. Se till att askbehållaren är rensad från gammal aska och sätt tillbaka den på plats.   |
| 3. Grillen kan användas antingen med eller utan värmefördelningsplåten. Värmefördelningsplåten ser till att det blir en jämnare temperatur och fördelar intensiteten i mitten av grillen. Använd antingen en Ultrachef skorstenständer (ingår ej) enligt särskild instruktion i manualen eller placera upptändningskuddar eller lätt skrynkade tidningspapper på och runt värmefördelningsplåten. Placera grillkol/briketter i en konformad hög i mitten av grillen på tidningspappret eller upptändningskuddarna. | 3. Ta bort värmefördelningsplåten och sätt dit en droppskål. Placera dit extra grillkolskorgar (tillval) på vardera sidan om droppskålen. Använd antingen en Ultrachef skorstenständer (ingår ej) enligt särskild instruktion i manualen eller placera upptändningskuddar eller lätt skrynklat tidningspapper i grillkolskorgarna. Placera grillkol i korgarna på tidningen eller upptändningskuddarna. |
| 4. Tänd tidningen eller kuddarna. När det brinner, stäng locket och låt grillkolen brinna tills dom är täckta av en ljusgrå aska (ca 20 minuter).  | 4. Tänd tidningen eller kuddarna. När det brinner, stäng locket och låt grillkolen brinna tills dom är täckta av en ljusgrå aska (ca 20 minuter).   |
| 5. Använd verktyg med långa värmeståliga handtag, sprid kolen till att jämnt täcke över hela gallret (inklusive värmefördelningsplåten).   |   |



Tändvätska kan användas för att tända grillkol, men det är inte den bästa metoden. Det kan vara kladdigt och kan lämna en kemisk smak på maten som inte helt bränns bort före tillagning. Om du använt tändvätska, spruta aldrig på mer efter tändning. Förvara flaskan minst 7,5 m från grillen vid användning.

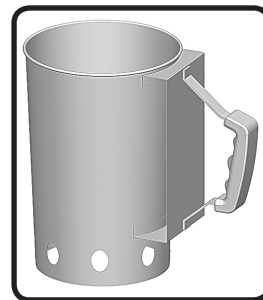


## Säkerhetsanvisning för grillkolständare

### VARNING!

- För användning utomhus.
- Använd inte grillkolständare om det inte placeras på ett fast, plant kolgaller och kolgrillen på ett fast, plant, icke brännbart underlag.
- Placera inte grillkolständaren på en brännbar yta om den inte är helt kall.
- Använd aldrig tändvätska, bensin eller annan antändlig vätska i grillkolständaren.
- Använd endast grillkolständare för att tända grillkol i din kolgrill.
- Använd alltid grillvantar vid hantering av grillkolständaren.
- Håll barn och husdjur borta från grillkolständaren hela tiden.
- Använd inte grillkolständaren i hård vind.
- Lämna inte grillkolständaren obevakad under användning.
- Luta dig inte över grillkolständaren vid upptändning.
- Använd aldrig grillkolständaren för annat än avsett ändamål. Använd inte grillkolständaren för att tillaga mat.
- Var mycket försiktig när du håller glödande kol ur grillkolständaren.

## GRILLKOLSTÄNDAREN



## Användning av grillkolständare

- Vänd grillkolständaren upp och ner.
- Ta två tidningssidor och skrynkla ihop och stoppa dem i botten av grillkolständaren.
- Vänd grillkolständaren och placera den i mitten av grillkolsgallret.
- Lägg i lämplig mängd grillkol, men överfyll den inte.
- Tänd en tändsticka och sätt i ett av de nedre luftintagen för att tända tidningen.
- När översta lagret av kol har en ljus beläggning av grå aska är kolen färdiga att hälla över på grillkolsgallret, använd grillvantar. Håll försiktigt de glödande kolen direkt på gallret (direkt matlagnings metod) eller placera kolen i korgarna (indirekta metoden).
- Sprid ut de glödande kolen jämnt med hjälp av en tång med långt, värmetåligt handtag.

# Tillagnings guide för grillning

Att grilla med träkol är det traditionella sättet vi känner till. De glödande kolen avger infraröd energi till maten som tillagas med mycket liten uttorkning. All olja eller köttsaft som droppar från maten hamnar på kolen och förångas i rök som ger maten den läckra grillade smaken. Napoleons kolgrill ger värme som tillsluter köttet för saftigare, godare biffar, hamburgare och annat kött. Tillagningstider och tips finns i diagrammet nedan. Följande grillnings diagram är tänkt att endast vara en riktlinje. Matlagningstider påverkas av faktorer såsom höjd,

utetemperatur, vind, och hur du vill ha din mat tillagad, vilket kommer att återspeglas i din matlagningstid. Använd en stektermometer i köttet för att säkerställa att maten är färdig.

## Diagram för kolgrillning

| Mat                           | Direkt/indirekt Värme  | Tillagningstid            | Andvändbara tips   |
|-------------------------------|--|---------------------------|--|
| Biff<br>2,5 cm tjock          | Direkt värme   | 6-8 min.– Medium          | När du väljer kött för grillning, fråga efter marmorerat kött. Fettet fungerar som ett naturligt mörningsmedel under matlagning och håller den fuktig och saftig.  |
| Hamburgare<br>Ca 1,5 cm tjock | Direkt värme   | 6-8 min.– Medium          | Hur man vill ha sin hamburgare underlättas genom att variera tjockleken på dina biffar. För att lägga till en exotisk smak på ditt kött, testa hickory rökspån på grillkolen.  |
| Kycklingdelar                 | Direkt värme i ca 2 min. på vardera sidan. Indirekt värme för återstående 18-20 min. | 20-25 min.                | Skär gärna upp tjockare partier och vik ut köttet. Detta hjälper till att laga maten snabbare och jämnare. För att lägga till en egen smak till din matlagning, prova att lägga till Mesquite rökspån på grillkolen. |
| Fläskkotlett                  | Direkt värme   | 10-15 min.                | Ta bort onödigt fett innan grillning. Välj tjockare kotletter för saftigare och rikare smak.   |
| Revben                        | Direkt värme i 5 min. Indirekt värme tills de är färdiga.                            | 1,5 – 2 timmar, vänd ofta | Välj revben som är magra och köttiga. Grilla tills köttet lossnar lätt från benen.   |
| Lammkotletter                 | Direkt värme   | 25-30 min.                | Ta bort onödigt fett innan grillning. Välj extra tjocka kotletter för saftigare och rikare smak.   |
| Varm korv                     | Direkt värme   | 4-6 min.                  | Välj helst tjockare wienerkorv. Snitta skinnen längs med innan grillning.  |

# Instruktioner för tillagning

**Första upptändning:** Grillen kan avge en svag lukt första gången den används. Detta är normalt då fett och färgresten som används i tillverkningsprocessen bränns av. Bränn ur grillen i ca 30 min på hög värme med locket av och alla ventiler fullt öppna så försvinner denna lukt.

**Grill användning:** Vi rekommenderar att grillen förvärms genom att den eldas med locket stängt i ca 20 min. Kolen är färdiga när de har ett tunt lager grå aska. Mat som tillagas under kortare period (fisk, grönsaker) kan grillas med locket öppet. Matlagning med locket stängt garanterar högre, jämnare temperaturer som kommer att minska tillagningstid och laga maten jämnare. Vid tillagning av mycket magert kött, t.ex. kycklingbröst eller magert fläskkött, kan gallret oljas innan förvärmning för att minska risken att maten fastnar. Kött med ett högt fettnnehåll kan orsaka uppflammande lågor. Tag antingen bort onödigt fett eller minska temperaturen för att förhindra detta. Om en uppflammande låga inträffar, flytta bort maten från lågorna, minska värmen (skjut till ventilen). Lämna locket öppet.

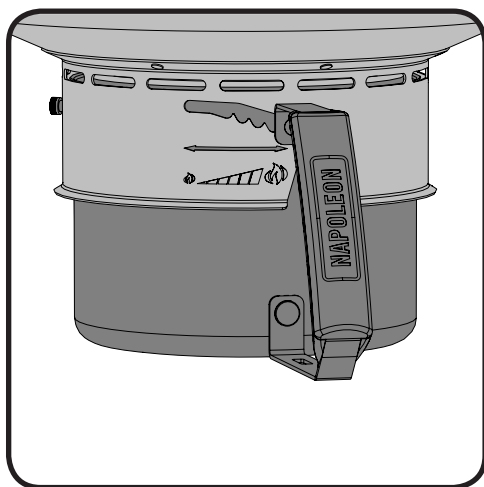
Som en allmän regel, planera att använda ca 50 briketter för att laga 1kg kött. Om tillagningen tar mer än 30 till 40 minuter, måste ytterligare briketter läggas till. När vädret är kallt eller blåsigt, kommer du att behöva mer briketter för att nå ideal matlagning temperatur.

**Påfyllning av kol under tillagningen:** Var försiktig när du fyller på kol i grillen. Lågor kan blossa upp när kolen kommer i kontakt med frisk luft. Stå på ett säkert avstånd och använd en långskaftad värmebeständig tång att lägga till ytterligare kol/briketter. Grillgallret har en uppvikbar sida på båda sidor så att du lätt kommer åt att fylla på mer grillkol/briketter.

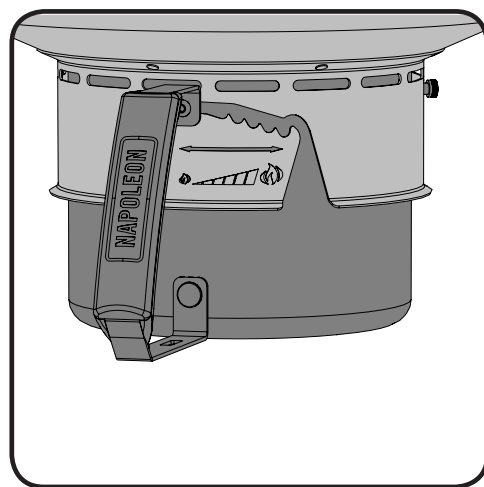


**WARNING!** Tillsätt aldrig mer tändvätska till het eller varm kolbädd. När kolen väl är tänd behövs ingen mer tändvätska.

**Hantering av ventiler:** Ventilen i locket på en täckt grill är normalt öppen för att släppa in luft till grillen. Luft höjer förbränningstemperaturen på kolen. Ni kan reglera grillens temperatur genom att skjuta den nedre ventilen vid askbehållaren i sidled till höger eller vänster. Stängs denna igen helt eller delvis kyla kolen ner. Stäng inte den nedre ventilen och ventilen i locket helt om du inte avser att kyla ner grillen eller släcka en uppflammande låga.



Ventilen öppen



Ventilen stängd

SE

## Säkerhet efter användning



**WARNING!** Skydda dig själv och din omgivning från skada genom att noggrant följa dessa säkerhets föreskrifter.

- Sätt på locket och stäng alla ventiler för att släcka en brand.
- Låt alltid grillen svalna helt innan du hanterar den.
- Lämna aldrig kol och aska i grillen utan uppsikt. Se till kol och aska är helt släckt innan den tas bort.
- Använd en metallskopa eller asksug för att ta bort kvarvarande kol och aska från grillen. Lägg askan i en metallbehållare och täck med vatten. Låt det stå i ytterligare 24 timmar innan det hälls ut.



# Instruktioner för underhåll / rengöring

Vi rekommenderar att ask- droppbehållaren töms efter varje användning.



**WARNING!** Se till att grillen är kall och allt kol slocknat innan du hanterar den.

**WARNING!** Använd alltid skyddshandskar och skyddsglasögon när du rengör grillen.

**WARNING!** Använd inte högtryckstvätt när du rengör grillen det kan skada den.

**WARNING!** För att undvika risk för brännskador bör underhåll ske endast när grillen är sval. Undvik oskyddad kontakt med heta ytor. Rengör grillen i ett område där rengöringsmedel inte kommer att skada altandäck, gräsmattor, eller uteplatser. Använd inte rengöringsmedel för ugn till att rengöra någon del av denna grill. Barbecuesås och salt kan vara frätande och orsakar snabb försämring av grillens komponenter om de inte rengörs regelbundet.

**Grillgaller och varmhållningsgaller:** Dessa detaljer rengörs bäst med en mässingsborste under det att grillen värms upp. Stålull kan användas för envisa fläckar.

**Rengöring av insidan på grillen:** Ta bort grillgallret. Använd en borste med mässingsborst att rensa löst skräp från botten delen och insidan av locket. Skrapa insidan av skålen med en spatel eller skrapa och använd en stålborste för att ta bort aska. Sopa allt skräp från insidan av grillen ner i ask- droppbehållaren. Om du vill kan du tvätta insidan av grillen med ett mildt rengöringsmedel och vatten. Skölj väl med rent vatten och torka torrt.



**WARNING!** Fettavlagringar är en brandrisk. Rengör därför ask- droppbehållaren efter varje användning för att undvika att fett byggs upp.

**Ask- droppbehållaren:** Aska, fett och överflödiga dropp hamnar i ask- droppbehållaren, som finns under grillen. Ta loss den från grillen för att rengöra. Täck aldrig denna med aluminiumfolie, sand eller annat material, eftersom detta kan hindra fett från att rinna ordentligt. Pannan ska skrapas ut med en spatel eller skrapa, och allt skräp borstas ner i en icke brännbar metallbehållare. Tvätta ask- droppbehållaren med ett mildt rengöringsmedel och vatten. Skölj väl med rent vatten och torka torrt.

**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 tvålsvatten 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.

**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. Låt grillgallren värmas i ungefär en halvtimme. 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.



# Felsökning

| Problem  | Möjlig orsak   | Lösning  |
|--|--|--|
| Låg värme / Låga flammor                                 | Dålig förvärmning<br><br>Otillräckligt med luft<br><br>För lite kol<br><br>Locket har öppnats för mycket | Tillåt kolen/briketterna att brinna tills de är täckta av tunn grå aska, (ca 20-25 min.)<br><br>Öppna ventilerna<br><br>Fyll på kol/briketter<br><br>Tillåt maten att tillagas med locket stängt. Varje gång som locket tas bort sjunker temperaturen i grillen. Detta leder till längre tillagningstid. |
| Ständigt uppflammande lågor/ojämn värme                  | Dålig förvärmning<br><br>Fett har byggts upp i askbehållaren   | Förvärm grillen med locket stängt i 20-25 min. och sprid sen ut kolen jämnt.<br><br>Rengör askbehållaren regelbundet. Täck inte insidan av askbehållaren med aluminiumfolie. Se instruktioner för rengöring.   |
| Det ser ut som om "färg" släpper från insidan av grillen | Fett har byggts upp på insidans yta.   | Detta är ingen defekt. Ytan på grillen är av emalj och släpper inte. Detta beror på fett som härdat och sedan släpper i "flak". Regelbunden rengöring förhindrar detta. Se instruktioner för rengöring.  |

# Sammanfattning av grillning med kol

## Upptändning av grillen

- Innan du använder grillen första gången rekommenderar vi att du bränner av den i 30 min på hög värme med locket av och alla ventiler fullt öppna. Detta kommer att bränna bort ev fett och färgrester från tillverkningen.
- Öppna alla ventiler helt varje gång du tänder upp grillen.
- Rengör ask- droppbehållaren efter varje användning och sätt sedan tillbaka den.
- Grillen kan användas antingen med eller utan värmefördelningsplåten. Värmefördelningsplåten kommer att ge jämnare temperatur och fördelar värmen från mitten av grillen.
- Använd antingen Ultrachef grillkolständer (ingår ej) och följ instruktionerna i denna manual eller placera upptändningskuddar eller lätt skrynklad tidningspapper på och runt värmefördelningsplåten. Placera grillkol i en konformad hög i mitten av enheten för "direkt tillagning" eller för "indirekt tillagning" i särskilda grillkolskorgar (tillval).
- När kolen är antända, stäng locket och låt kolen bränna tills den är täckt av en ljusgrå aska (ca 20 minuter), ordna kolen med hjälp av tång med värmetåligt handtag enligt den tillagningsmetod ni ska använda.
- Tändvätska kan användas för att antända grillkol, men det är inte den bästa metoden. Det kan vara kladdigt och kan lämna en kemisk smak på maten om vätskan inte helt bränns bort före tillagning. När väl kolen är tända får ni aldrig hålla på mer tändvätska. Förvara flaskan på säkert avstånd (min 7,5m) från grillen vid användning.
- Ytterligare röksmak kan uppnås genom att tillsätta träspån som finns i en mängd olika smaker hos din Napoleon återförsäljare.

## Matlagning med din grill

- Vi rekommenderar grillen förvärms med locket stängt i cirka 20 minuter. Kolen är färdiga när de har ett tunt lager grå aska.
- En tumregel är att det går åt ca 50 briketter för att laga till 1 kg kött. Om tillagningen varar mer än 30 - 40 min krävs mer kol. När vädret är kallt eller blåsigt, kommer ni att behöva mer briketter för att nå en idealisk temperatur.
- Var försiktig när ni fyller på kol på grillen. Lågor kan blossa upp när kol kommer i kontakt med luften. Ställ er på ett säkert avstånd och använd en långskaftad tång till att lägga till ytterligare grillkol/briketter.
- Ventilen på locket ska oftast vara öppen vid tillagning i en täckt grill. Luft ökar förbränningstemperaturen i kolen. Ni kan reglera grillens temperatur genom skjuta reglaget på den nedre ventilen åt höger eller vänster.
- Låt maten tillagas med locket stängt. Varje gång locket tas bort, sjunker temperaturen. Detta leder till lägre temperaturer och längre tillagningstider.
- Att stänga ventilerna antingen helt eller delvis kommer att hjälpa att kyla ner kolen. Stängs ventilerna helt släcks elden. Stäng inte ventilerna helt om ni inte vill kyla ner grillen eller släcka uppflammande lågor.
- Grillgallret kan oljas in innan förvärmning för att förhindra att maten fastnar.
- Använd en stektermometer för att kontrollera att maten är färdig.

## Rengöring

- Lägg på locket och stäng till alla ventiler för att släcka elden.
- Låt alltid grillen svalna helt innan ni hanterar den.
- Lämna aldrig kol och aska i grillen utan uppsikt. Se till kol och aska är helt släckt innan den tas bort.
- Använd en metall skopa eller en asksug för att ta bort kvarvarande kol och aska från grillen. Placera det i en icke brännbar metallbehållare och täck med vatten. Låt stå i minst ett dygn.
- Använd en borste med mässingsborst att rensa löst skräp från skålen och insidan av locket.
- Tvätta insidan av grillen med ett mildt rengöringsmedel och vatten. Skölj väl med rent vatten och torka torrt.
- Emaljerade detaljer måste hanteras med extra omsorg. Den pålagda emaljen är känslig (likt glas) för slag och stötar.

**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](http://www.napoleongrills.com). För reservdelar och garantiärenden, kontakta din lokala återförsäljare. Förteckning hittar du på [www.napoleongrills.se](http://www.napoleongrills.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).



**PRECAUCIÓN!** Le recomendamos que, para su protección, durante el desempaquetado y el montaje del dispositivo lleve guantes de protección y gafas de seguridad. Aunque hacemos todo lo que está en nuestra mano para que el proceso de montaje no resulte problemático y sea lo más seguro posible, es característico de las piezas fabricadas de acero que sus extremos y esquinas estén afiladas, por lo que pueden producir cortes si no se manejan correctamente.

### Antes de empezar

1. Retire todos los paneles del carro, y el cuerpo de la barbacoa de la caja. Levante la tapa y retire todos los componentes empaquetados por separado que encuentre dentro. Utilice el listado de piezas para asegurarse de que tiene todas las piezas necesarias.
2. No rompa el embalaje hasta que haya podido montar la barbacoa completamente y esté seguro de que funciona correctamente.
3. Monte la barbacoa en el lugar que vaya a usarla, ponga en el suelo un trozo de cartón o una toalla para proteger las piezas que toquen el suelo y evitar que se rallen o estropeen, se pierdan o rompan durante el montaje.
4. **La mayoría de piezas de acero inoxidable están protegidas con una capa de plástico que se deberá retirar una vez montada y antes de su uso. El plástico protector se ha retirado de alguna de las piezas durante el proceso de fabricación y puede que haya dejado un residuo que a simple vista parezca un arañazo o mancha. Para retirar estos restos, limpie con un trapo completamente limpio y de tejido suave el acero inoxidable siempre siguiendo la misma dirección que la veta y sin usar abrasivos o productos limpiadores químicos.**
5. Siga todas las instrucciones en el mismo orden que indica el manual.
6. Hacen falta dos personas para poder levantar el cuerpo de la barbacoa y montarlo al carro.

Si tiene alguna pregunta sobre el montaje o funcionamiento de la barbacoa, o si está dañada o falta piezas, por favor, contacte con el Departamento de Atención al cliente en el +1 866-820-8686 (Canadá) entre las 9 y las 17h (horario de Canadá) o diríjase a su distribuidor más cercano.



**VAR FÖRSIKTIG!** Under uppäckning 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.

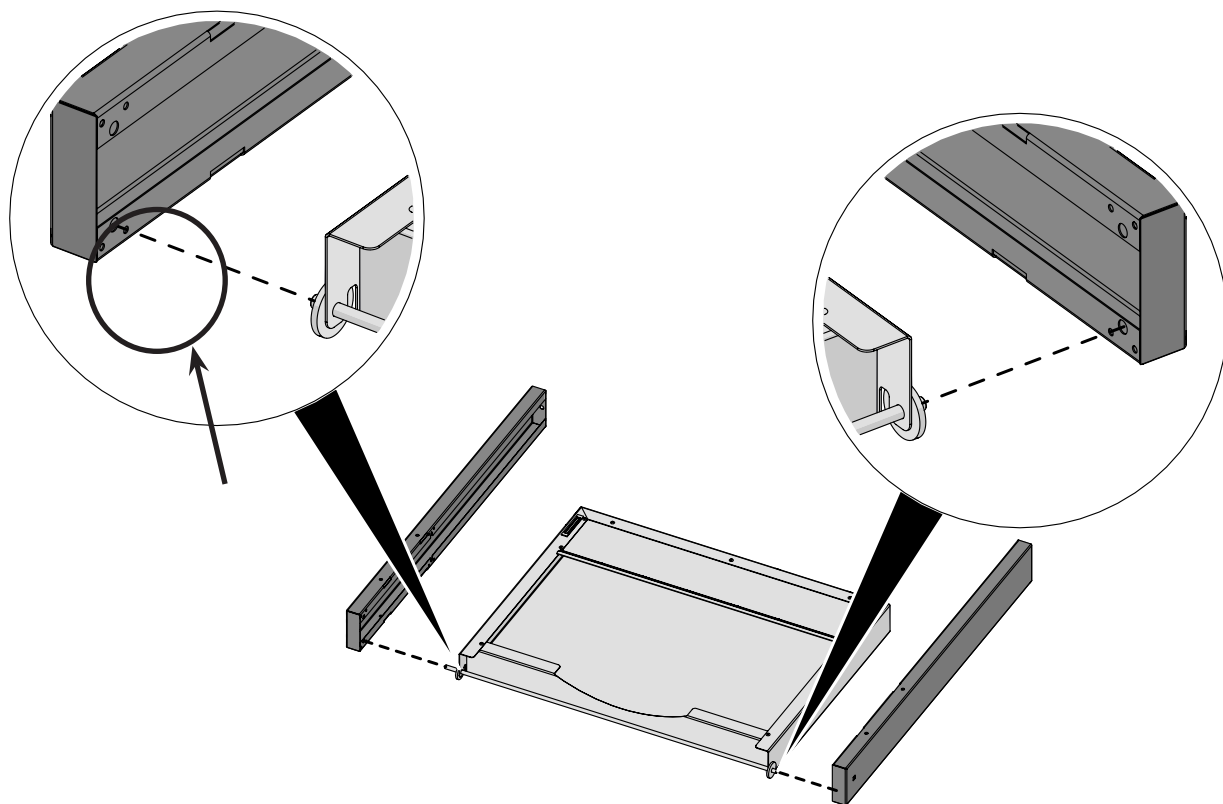
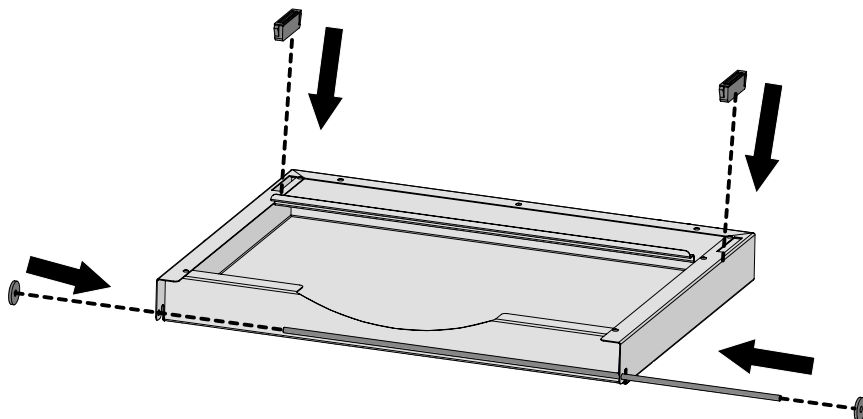
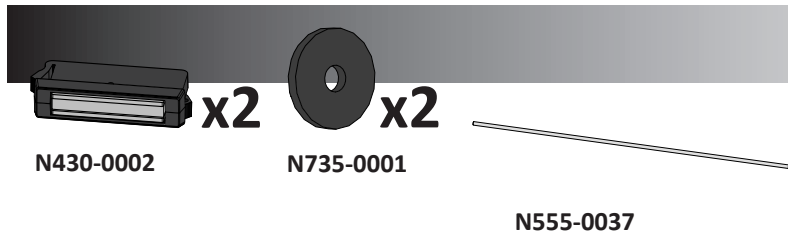
### Komma igång

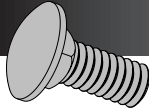
1. Avlägsna alla paneler, hårdvara och grillhuvud från kartongen. Lyft på locket och ta bort eventuella delar som finns paketerade inuti. Använd detaljlistan för att säkerställa att alla nödvändiga delar medföljer.
2. Fördör inte förpackningen förrän gasolgrillen har monterats i sin helhet och fungerar till din belåtenhet.
3. Montera grillen där den ska användas. Lägg ner kartong eller en handduk för att förhindra att delar försvinner eller skadas under monteringen.
4. **De flesta delarna av rostfritt stål levereras med en skyddsplast som måste tas bort innan du använder grillen. Den skyddande plasten har i vissa fall tagits bort vid tillverkningsprocessen och kan då ha lämnat efter sig en rest som kan uppfattas som repor eller skador. För att ta bort denna rest, torka kraftfullt av delen i samma riktning som stålet blivit borstat.**
5. Följ alla instruktioner i den ordning som de visas i denna handbok.
6. Två personer krävs för att lyfta på grillhuvudet på den monterade grillvagnen.

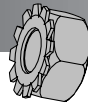
Om du har några frågor om grillens montering eller drift, eller om det fanns några skadade eller saknade delar, ring vår kundtjänstavdelning på 1-866-820-8686 kl. 9.00-17.00 (EST).



10 mm  
11 mm



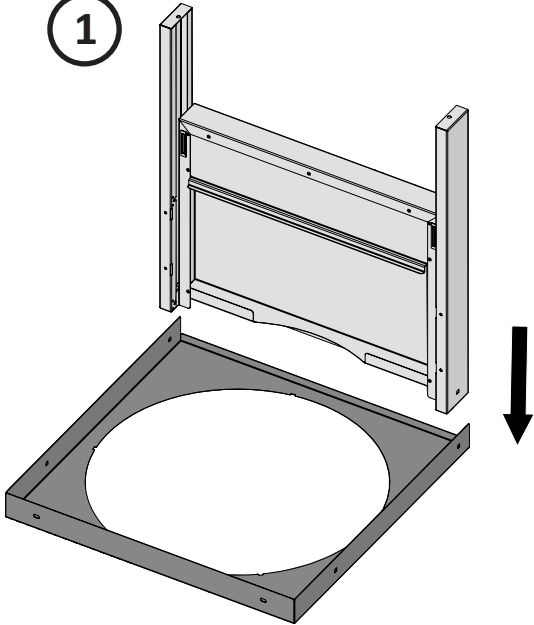


 **x2**  
Z570-0030 (1/4-20 x 5/8")

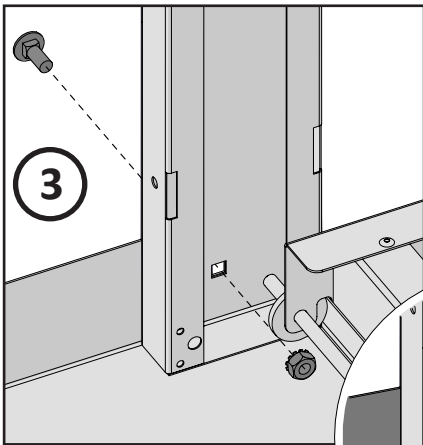
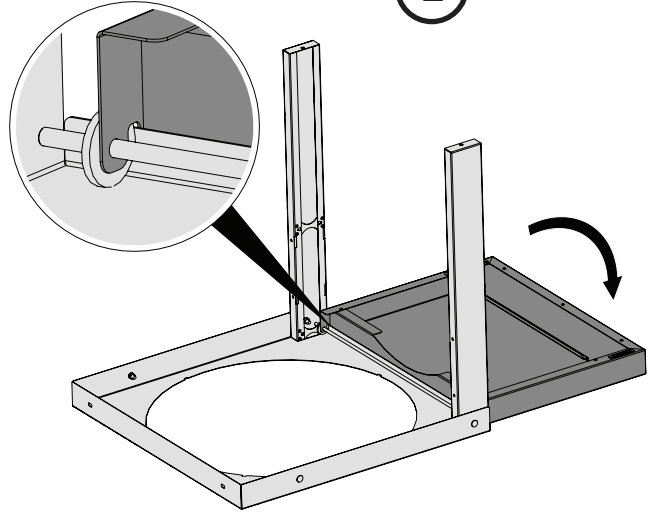
 **x2**  
N450-0027 (1/4-20)

   
7/16" (11 mm)

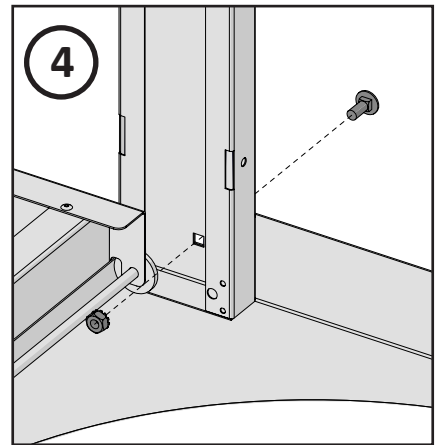
1



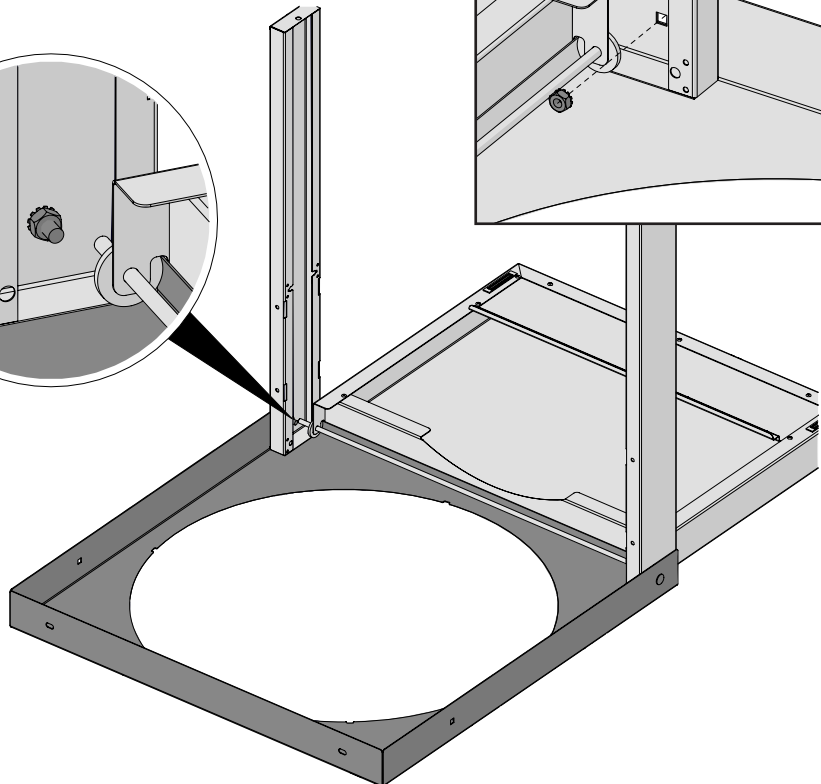
2



3

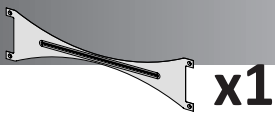


4

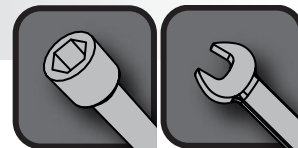


**x4**

N570-0080 (#14 x 1/2")

**x1**

N655-0138



3/8" (10 mm)

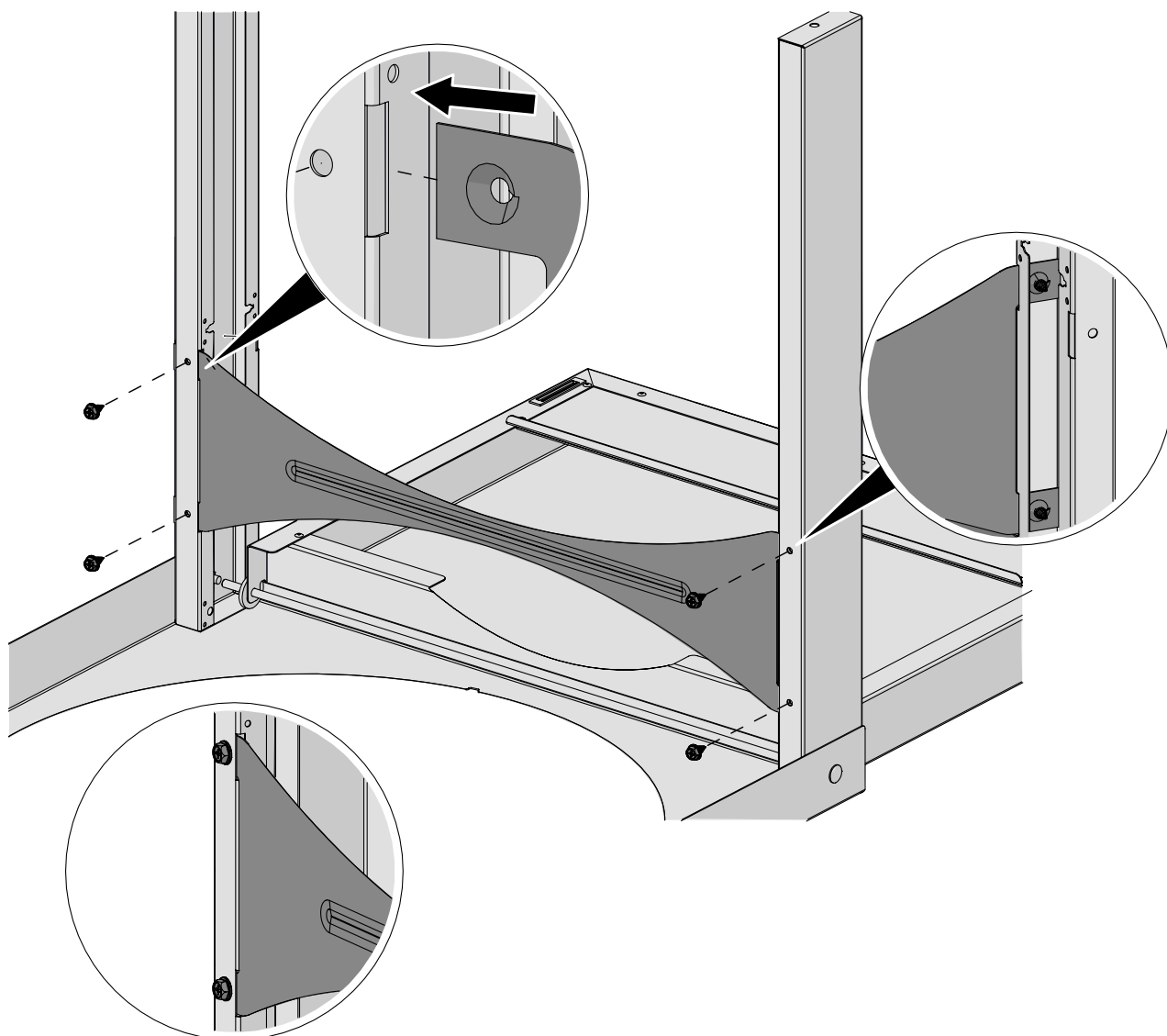


Flex the stiffener bracket and insert into the slots in the posts as illustrated.  
 Pliez le support de maintien et insérez-le dans les fentes des montants comme illustré.  
 Buig de versteviging in de juiste vorm en verbind deze met de schroefgaten zoals aangegeven.

Strukturteil zurechtbiegen und in die Ösen einführen, vgl. Bild.

Doble la abrazadera de soporte e inserte las ranuras en las columnas como se ve en la imagen.

Böj stödet mellan benen och passa in det i urtagen enligt bild.

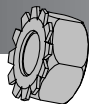






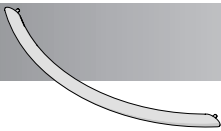
x2

Z570-0030 (1/4-20 x 5/8")



x4

N450-0027 (1/4-20)

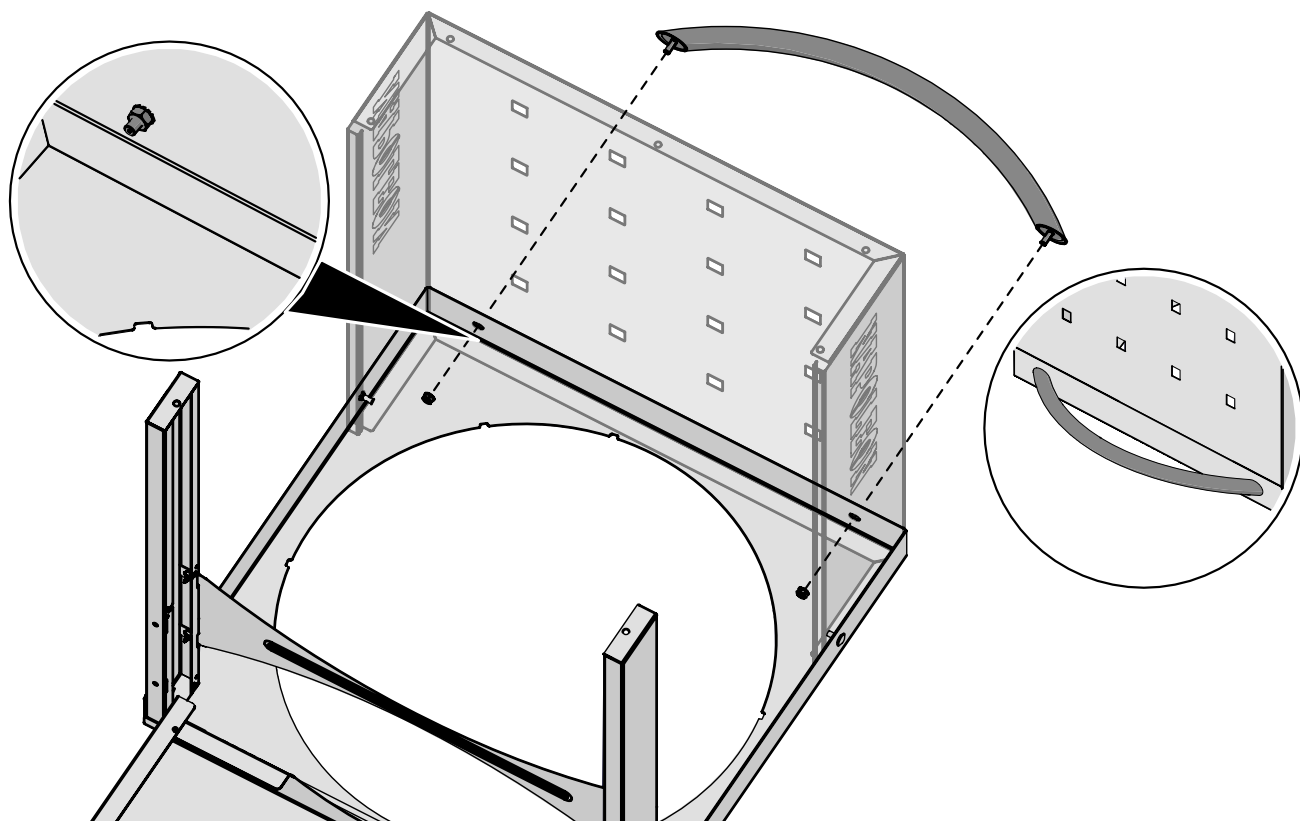
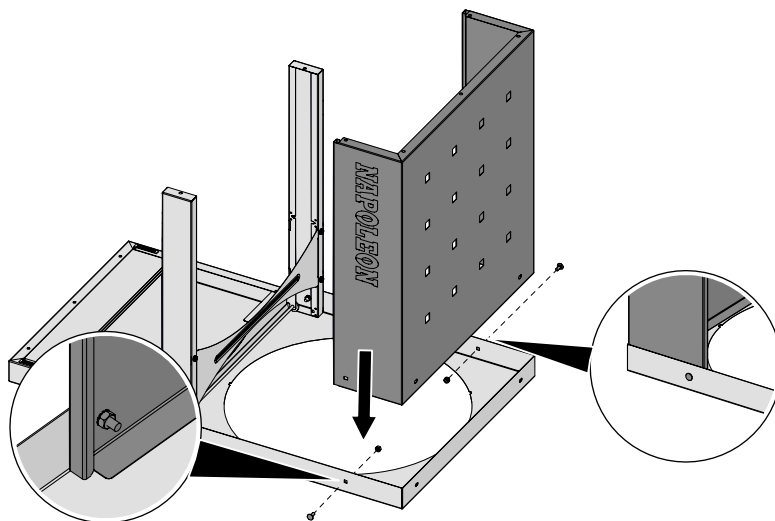


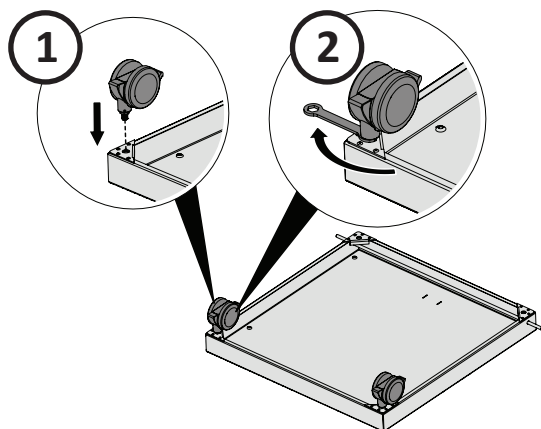
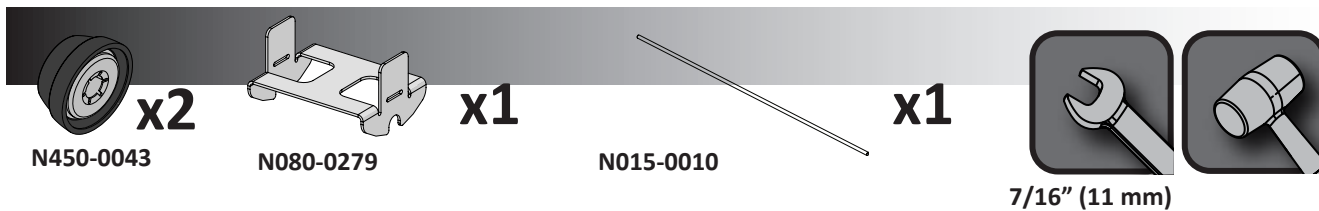
x1

N325-0075



7/16" (11 mm)





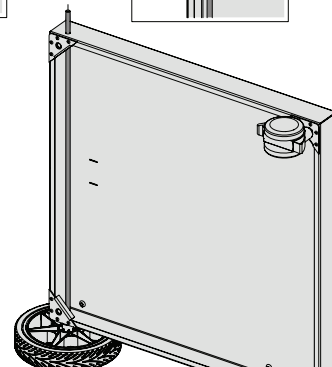
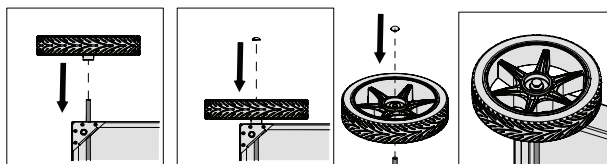
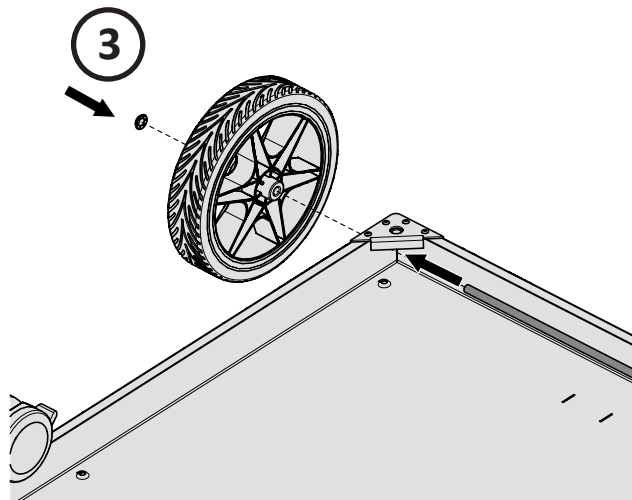
If necessary the axle cap can be tapped with a rubber mallet.  
Si nécessaire, le essieu peut être enfoncé avec un maillet en caoutchouc.

Het asmoer kan indien nodig met een rubberen hamer worden ingeslagen.

Falls erforderlich, kann die Achsemutter mit einem gummihammer nach unten geklopft werden.

Si es necesario, el casquillo del eje se puede golpear con un mazo de cauch.

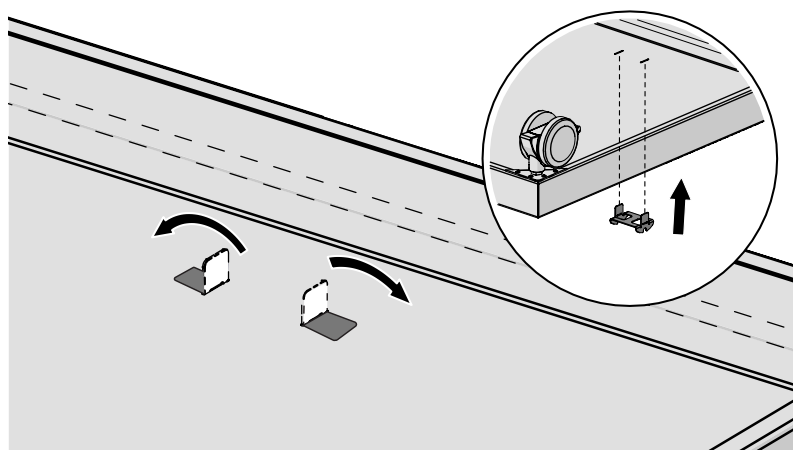
Vid behov kan en gummiklubba användas försiktigt.



Fold tabs to lock in place.  
Pliez les onglets pour verrouiller.  
Vouw de flapjes om te bevestigen.  
Pins biegen um zu befestigen.

Doble las lengüetas para asegurarlas en su lugar.

Montera och böj tapparna.





N570-0080 (#14 x 1/2")



3/8" (10 mm)



Two people are required for this step.

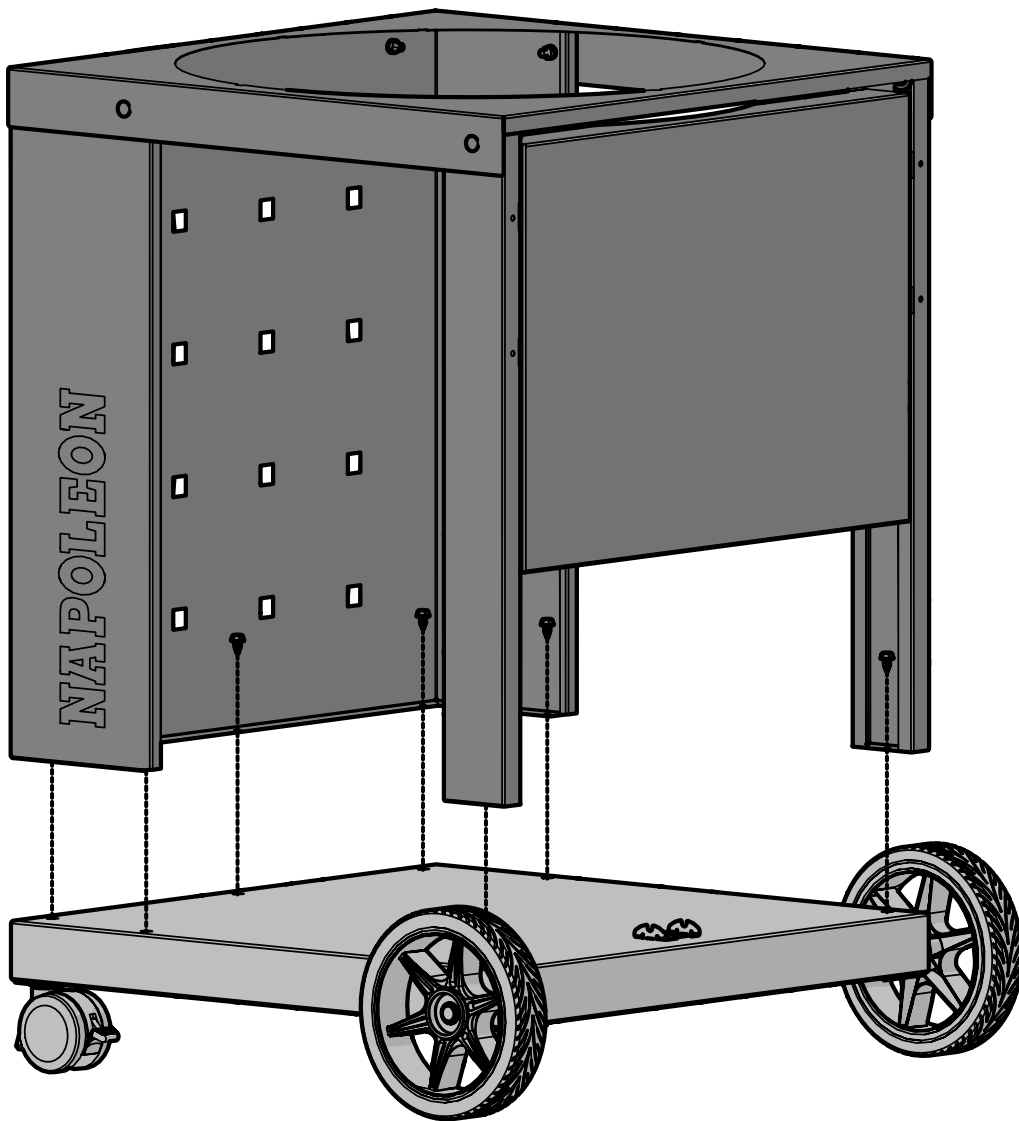
Deux personnes sont nécessaires pour cette étape de procédure.

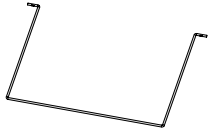
Twee mensen nodig voor volgende stap.

Für diesen Schritt werden 2 Personen benötigt.

Para este paso se requieren dos personas.

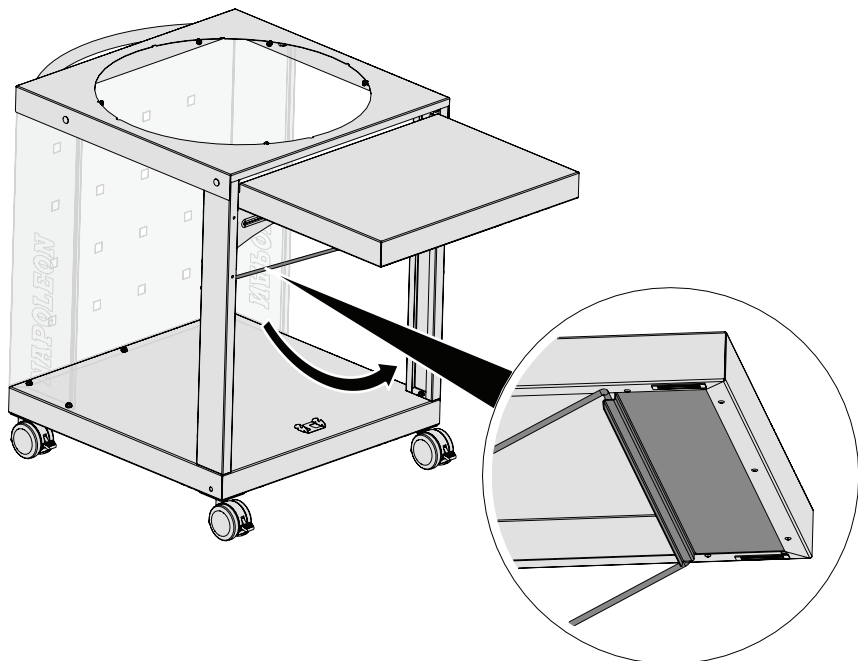
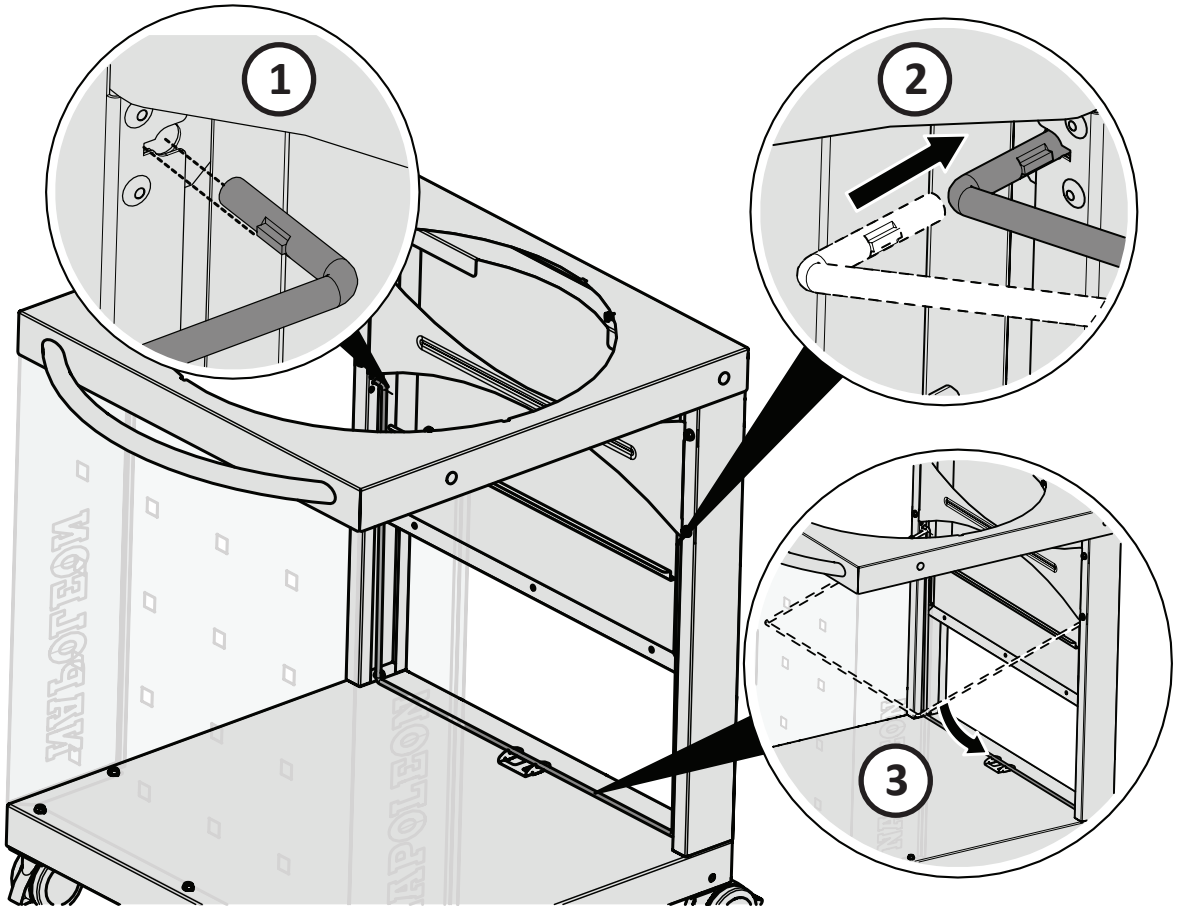
Det behövs två personer för detta steg.

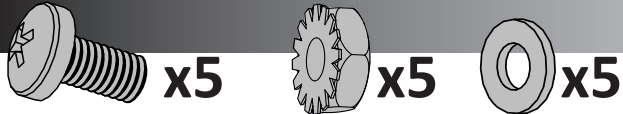




**x1**

**N160-0021**



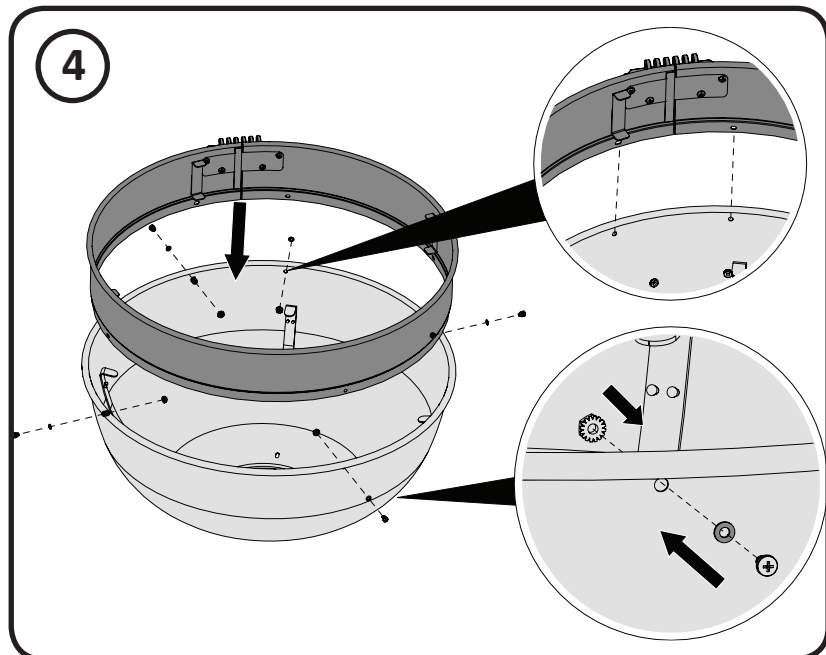
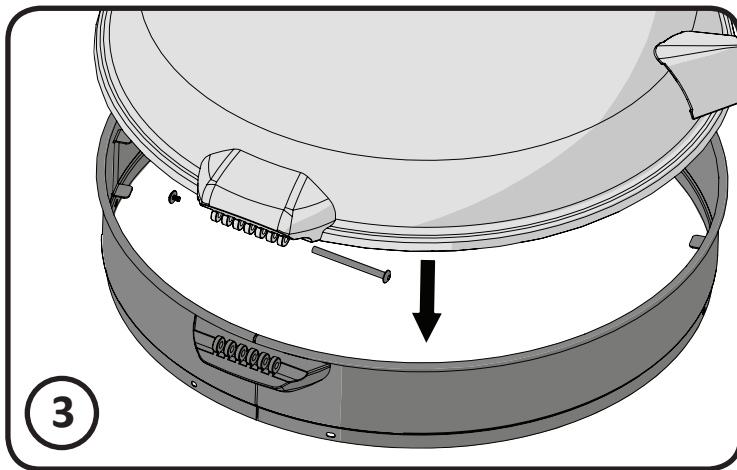
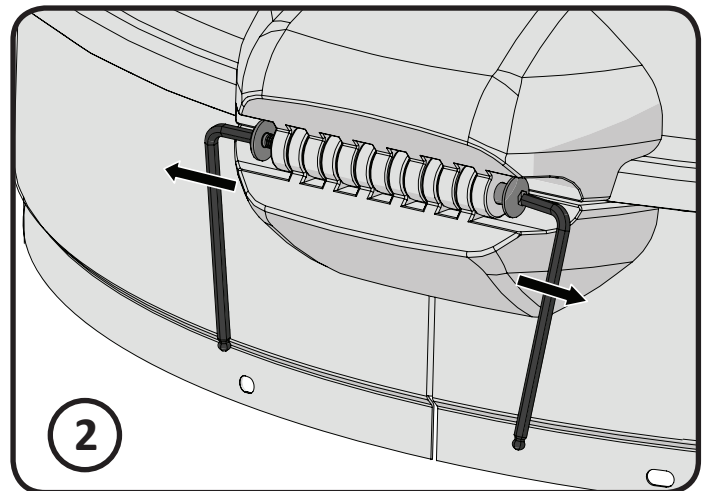
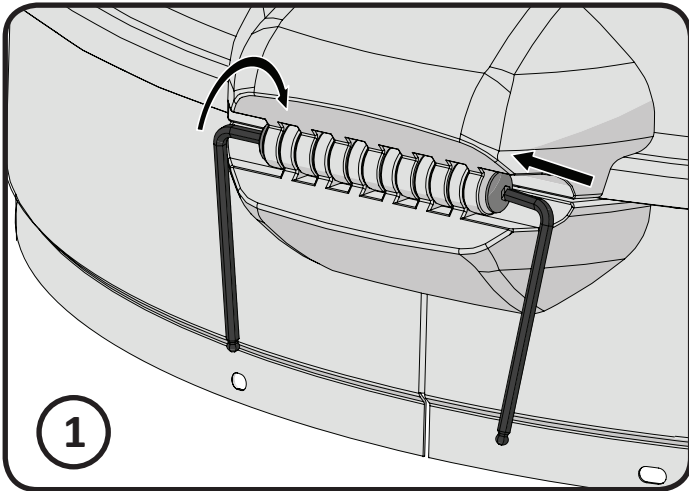


N570-0093 (M4 x 8mm) N450-0032 (M4) Z735-0008 (8 mm)



9/32" (7 mm)

(4mm)



**x6**

N450-0048



Ensure slot in the base engages the clip in the air vent as illustrated.

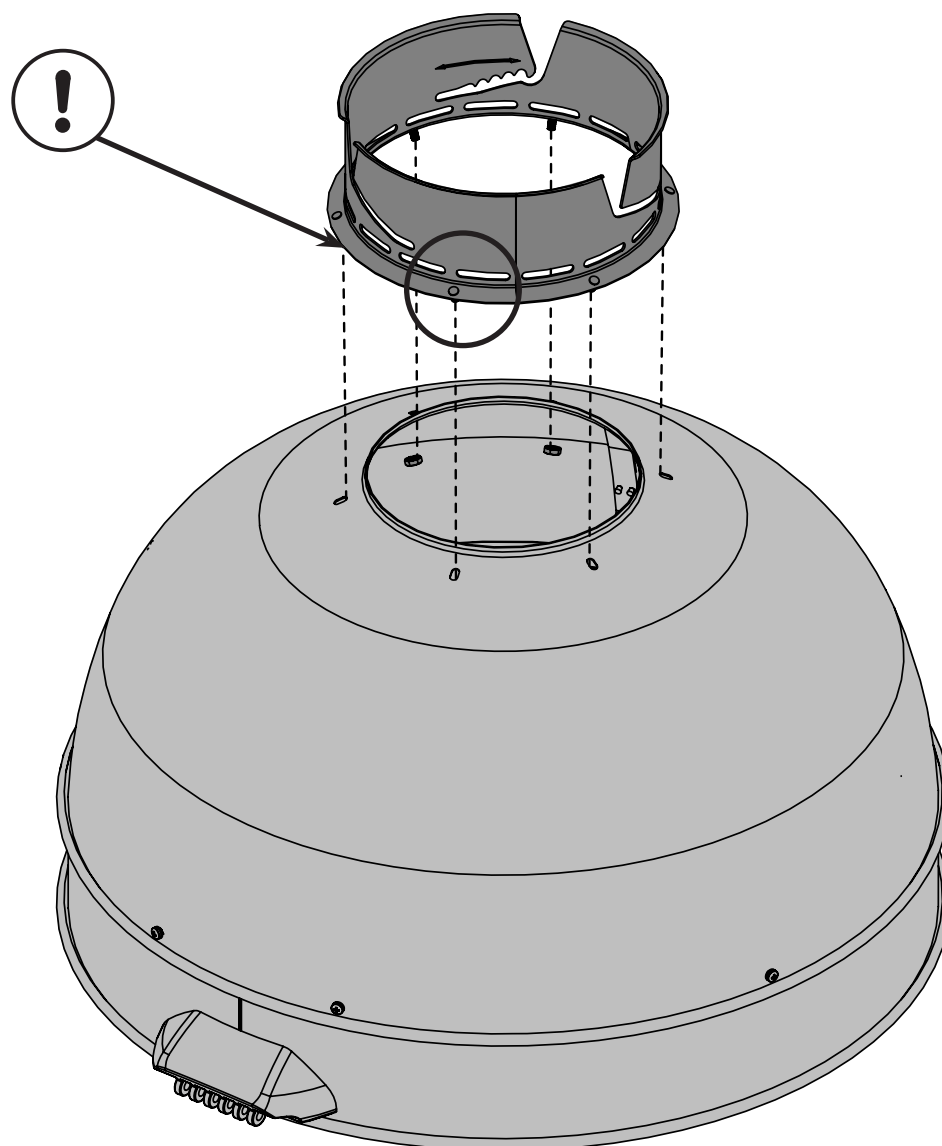
Assurez-vous dans la base engage clip dans évent, comme illustré.

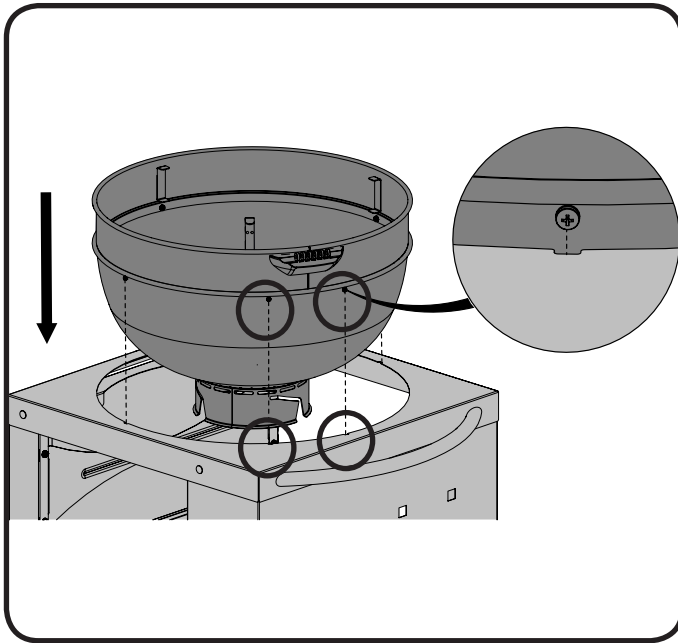
Maak zeker dat de clip in de luchtwind juist is gekoppeld met de basis zoals afgebeeld.

Sicherstellen, dass die wie abgebildet eingerastet ist.

Asegúrese de que la ranura en la base activa el clip en el conducto de ventilación, como lo indica la imagen.

Se till att urtaget i botten på grillen passar in i clipset i ventildelen, se bild.





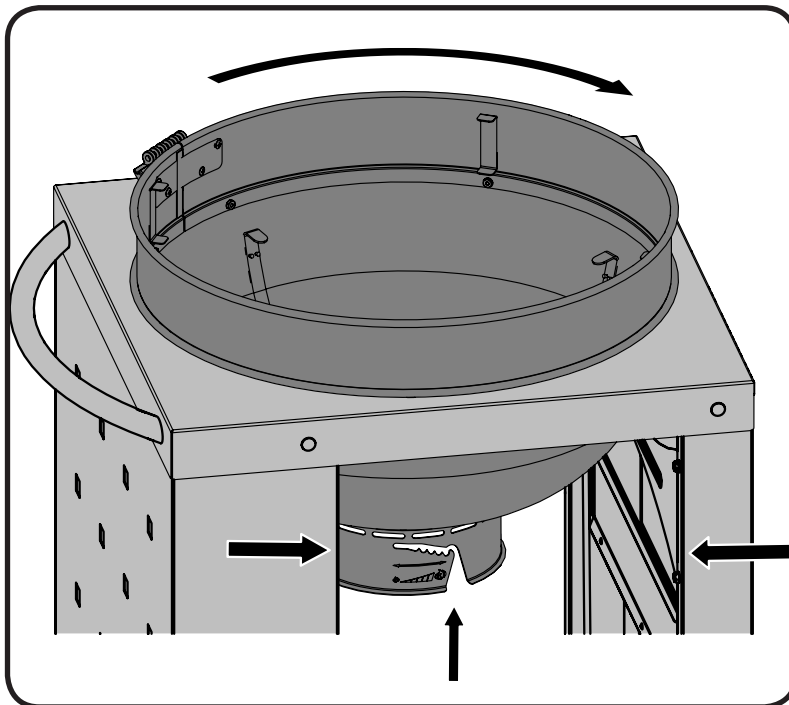
**Align**  
**Aligner**  
**Richten**

**Ausrichten**  
**Alinear**  
**Rikta in**

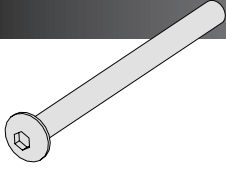


**Aligner**  
**Richten**

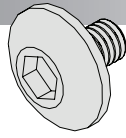
**Ausrichten**  
**Alinear**  
**Rikta in**



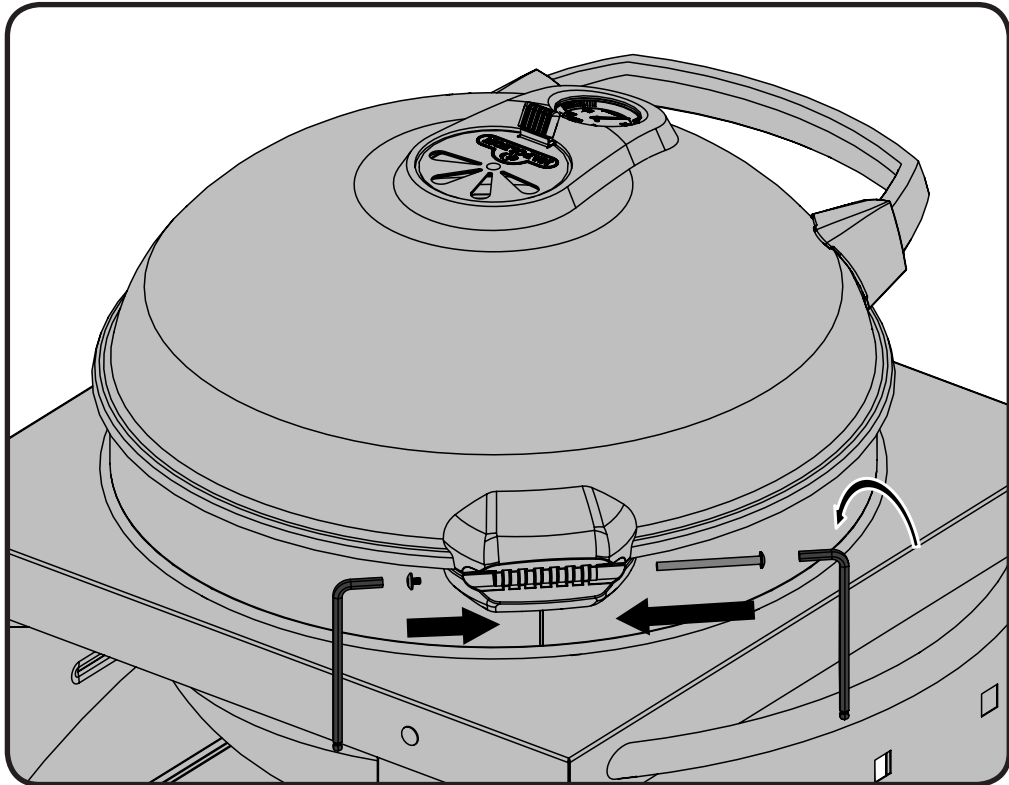


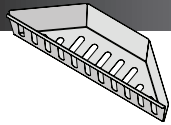


**x1**  
N590-0098-1



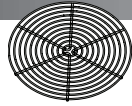
**x1**  
N590-0098-2





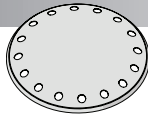
x1

N590-0207



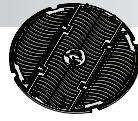
x1

N305-0077



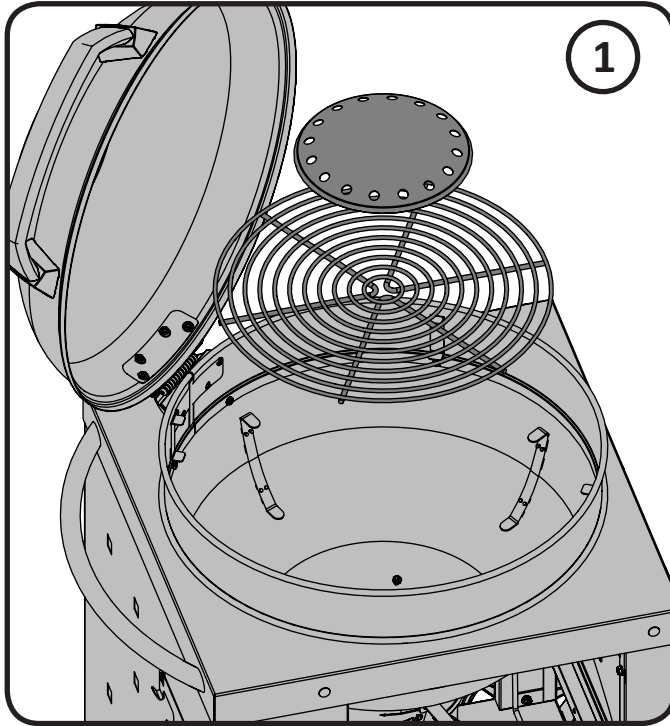
x1

N500-0043

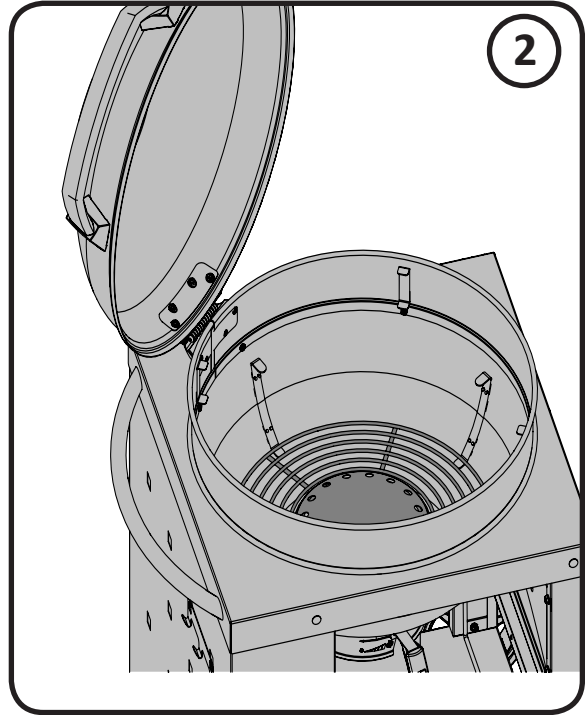


x1

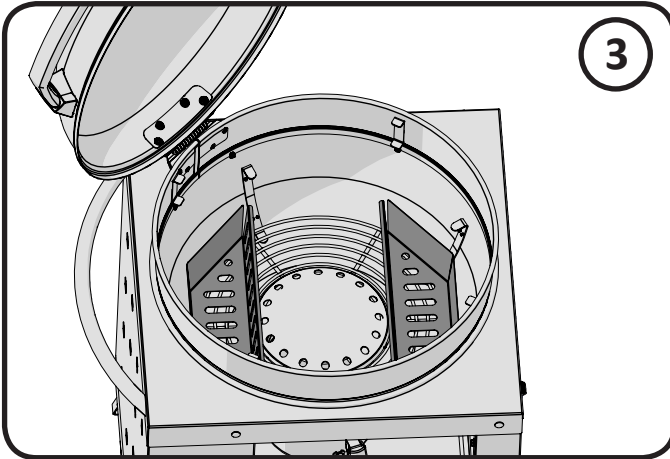
N305-0080/0081



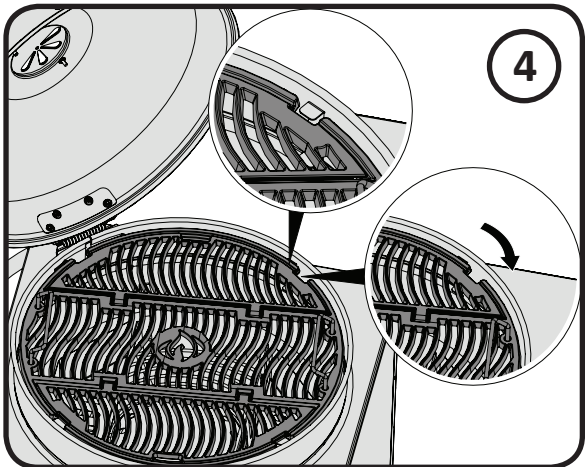
1



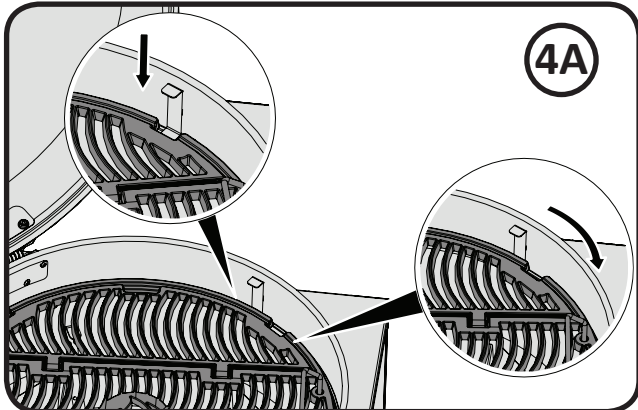
2



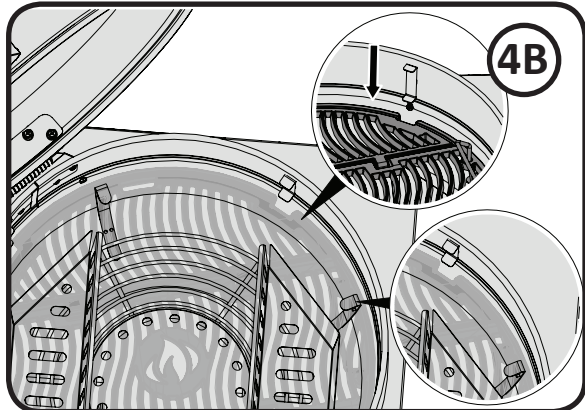
3



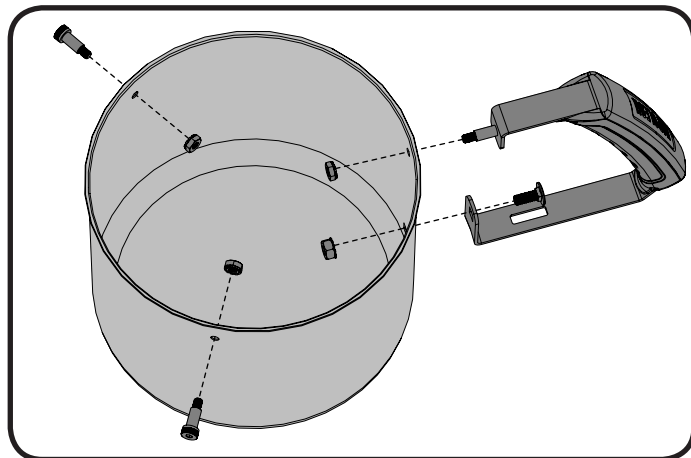
4



4A



4B



Ensure screws/nuts are tight.

Assurez-vous que les vis / écrous sont bien serrés.

Schroeven en moeren vastdraaien.

Schrauben und Muttern festdrehen.

Asegúrese de que los tornillos/ tuercas estén ajustados.

Säkerställ att skruvar/muttrar är tillräckligt åtdragna.



Ensure ash pan engages in base as illustrated.

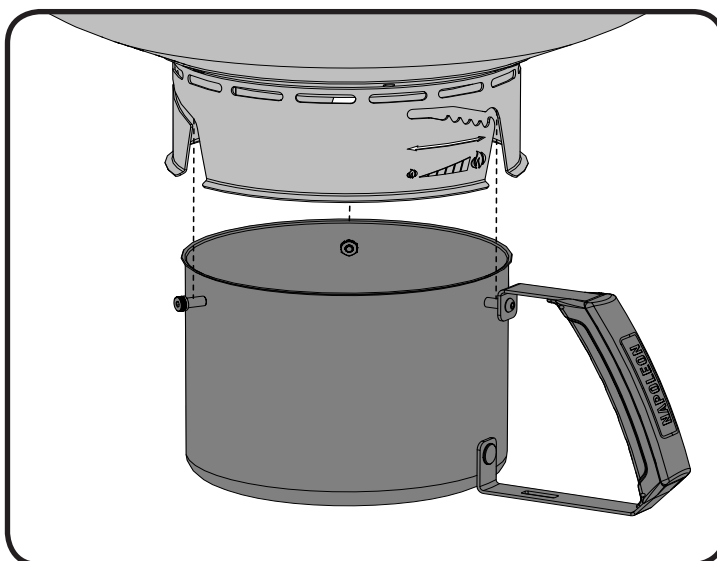
Assurez-vous que le récipient à cendres est fixé à la base, comme illustré.

Bevestig de aspan zoals afgebeeld.

Aschpfanne mit Korpus verbinden wie abgebildet.

Asegúrese de que el recipiente de cenizas encaje en la base como se ve en la imagen.

Säkerställ att askhållaren passar enligt bilden.



Ensure slot in ash pan engages clip in base as illustrated.

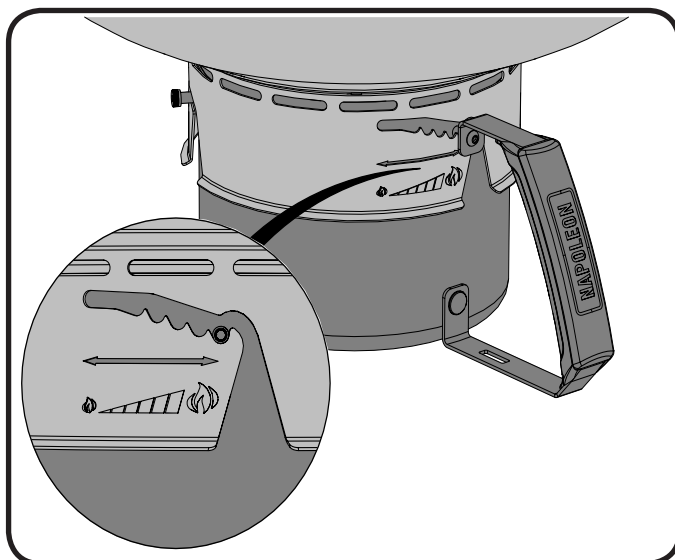
Assurez que le cendrier est mise en place comme illustrer.

Hang de aspan in de houder zoals afgebeeld.

Aschpfanne wie abgebildet mit Luftring verbinden.

Asegúrese de que la ranura del recipiente de cenizas enganche la presilla en la base como se ve en la imagen.

Säkerställ att nippel på askhållare passar enligt bilden.



## Parts List

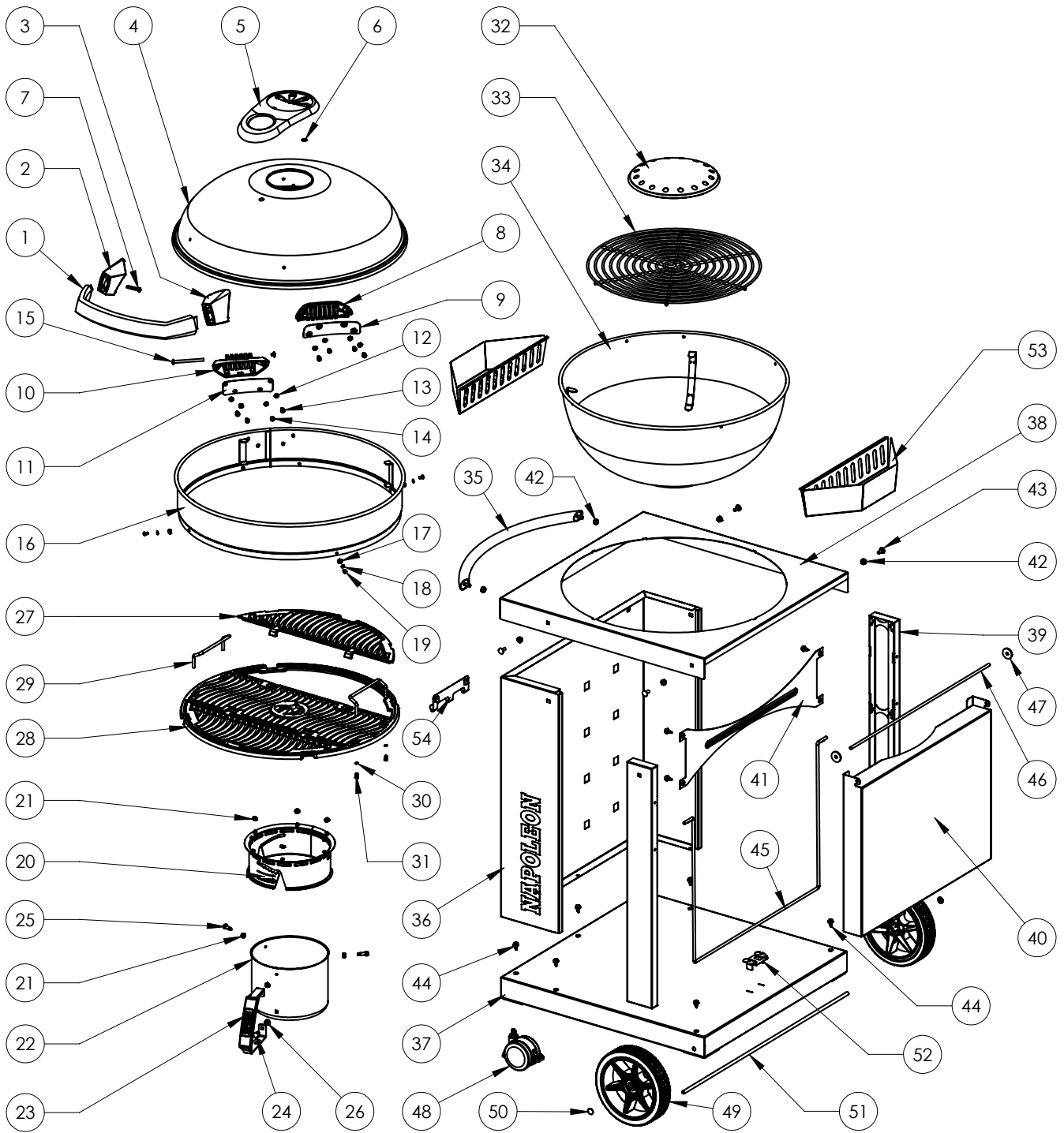
| Item | Part #          | Description   |   |
|------|-----------------|---|---|
| 1    | N325-0099       | lid handle / poignée de couvercle                                   | x |
| 2    | N655-0141       | support lid handle left / support de la poignée du couvercle gauche | x |
| 3    | N655-0142       | support lid handle right / support de la poignée du couvercle droit | x |
| 4    | N335-0057K      | lid / couvercle   | x |
| 5    | N685-0011       | temperature gauge / jauge de température                            | x |
| 6    | W450-0005       | logo spring clips / pinces à ressort du logo                        | x |
| 7    | Z570-0029       | screw 10-24 x 35 mm / vis 10-24 x 35 mm                             | x |
| 8    | N080-0271       | hinge upper / charnière supérieure                                  | x |
| 9    | N655-0143       | stiffener plate hinge / plaque de charnière                         | x |
| 10   | N080-0270       | hinge lower / charnière inférieure                                  | x |
| 11   | N655-0155       | stiffener plate hinge / plaque de charnière                         | x |
| 12   | N735-0010       | lockwasher / rondelle à ressort                                     | x |
| 13   | Z570-0033       | screw 10-24 x 12mm / vis 10-24 x 12mm                               | x |
| 14   | N570-0042       | screw 10-24 x 3/8" / vis 10-24 x 3/8"                               | x |
| 15   | N570-0098       | screw, hinge / vis charnière  | x |
| 16   | N010-0692       | middle ring assembly base / anneau de base assemblée                | x |
| 17   | N450-0032       | nut M4 / M4 écrou   | x |
| 18   | Z735-0008       | washer / rondelle   | x |
| 19   | N570-0093       | screw M4 x 8mm / vis M4 x 8mm                                       | x |
| 20   | N655-0202       | support, air vent ring /  | x |
| 21   | N450-0048       | washer, lock 10-32 / rondelle de blocage 10-32                      | x |
| 22   | N710-0103-BK1HG | drip pan - ash collector / récipient à cendres - bac d'égouttement  | x |
| 23   | N010-0969       | ash pan handle / poignée du récipient à cendres                     | x |
| 24   | N570-0115       | 1/4-20 x 5/8" screw / vis 1/4-20 x 5/8"                             | x |
| 25   | N570-0123       | shoulder screw, 10-32 x 1/2" /                                      | x |
| 26   | N450-0025       | nut 1/4-20 / écrou 1/4-20   | x |
| 27   | N305-0081-BK2FL | cooking grid side / grille de cuisson lateral                       | x |
| 28   | N305-0080-BK2FL | cooking grid main / grille de cuisson principale                    | x |
| 29   | N325-0076       | handle cooking grid / grille de cuisson poignée                     | x |
| 30   | Z735-0014       | M4 washer / rondelle M4   | x |
| 31   | Z570-0032       | M4 screw / vis M4   | x |
| 32   | N500-0043       | reflector plate / déflecteur d'air                                  | x |
| 33   | N305-0077       | charcoal grate / grille à charbon de bois                           | x |
| 34   | N010-0953-BK2GL | base / base   | x |
| 35   | N325-0075       | cart assembly handle / poignée du chariot                           | x |
| 36   | N475-0288       | front cart panel / panier panneau avant                             | x |
| 37   | N010-0691P      | bottom shelf assembly / ablettes inférieur                          | x |
| 38   | N500-0046P      | base retainer plate / plaque de retenue de base                     | x |
| 39   | N010-0689P      | post assembly / assemblée poteau                                    | x |
| 40   | N010-0690       | shelf assembly front cart / tablette latérale                       | x |
|      | N430-0002       | magnetic catch / loquet magnétique                                  | x |
| 41   | N655-0138P      | stiffener cart support / raidisseur                                 | x |
| 42   | N450-0027       | 1/4" - 20 nut / écrou 1/4" - 20                                     | x |
| 43   | Z570-0030       | carriage bolt 1/4-20 x 5/8"   | x |
| 44   | N570-0080       | #14 x 1/2" screw / vis #14 x 1/2"                                   | x |
| 45   | N160-0021       | wire clip shelf assembly / clip fil                                 | x |
| 46   | N555-0037       | pivot rod shelf / la tige de pivot                                  | x |
| 47   | Z735-0001       | washer / rondelle   | x |
| 48   | Z130-0002       | caster / roulette   | x |
| 49   | Z745-0001       | wheel / roue  | x |

## Parts List

| Item | Part #    | Description                                    |    |
|------|-----------|--|----|
| 50   | N450-0043 | axle cap / essieu                              | x  |
| 51   | N015-0010 | axle / essieu                                  | x  |
| 52   | N080-0279 | bracket wire support shelf / support d'étagère | x  |
| 53   | N590-0207 | basket charcoal / panier à briquettes          | x  |
| 54   | 55110     | tool hook bracket / crochet à ustensiles       | ac |
|      | 68911     | vinyl cover / housse en vinyle                 | ac |

x - standard      ac - accessory

# Parts Diagram



**Notes**

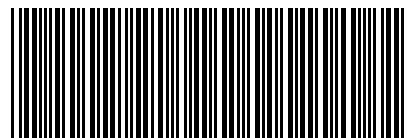






Napoleon products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.  
Les produits de Napoléon sont protégés par notre brevet d'invention dans les pays États Unis, Canada et international.

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



N415-0445W