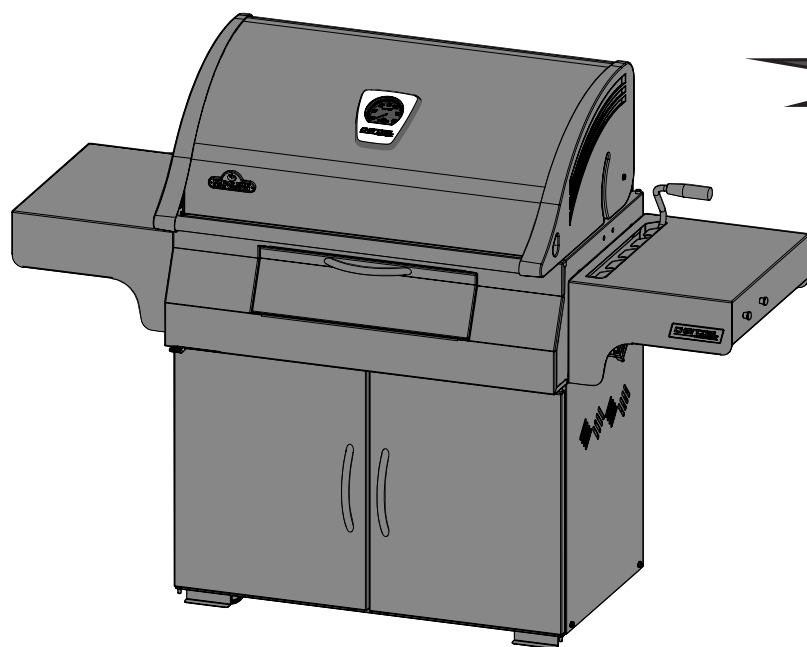
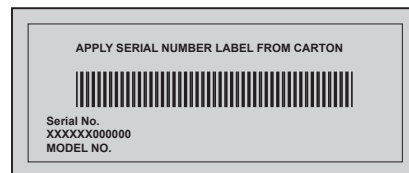


BRUKS- OCH MONTERINGSANVISNING

DENNA GRILL FÅR ENDAST ANVÄNDAS UTOMHUS I ETT VÄLVENTILERAT UTRYMME

BEHÅLL DENNA ANVISNING FÖR FRAMTIDA BRUK

KOLGRILL FÖR UTOMHUSBRUK



PRO605CSS



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 Ltd.
214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, CANADA L4N 4Y8
grills@napoleonproducts.com

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

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. Brännare och ventiler är läcktestade och proveldade vid en provstation för kvalitet. 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 15-årsgaranti gäller under följande perioder:

Gjutna delar av aluminium.....	15 år
Grillbalja - rostfritt stål.....	15 år
Lock - rostfritt.....	15 år
Lock - porslinsemaljerat.....	15 år
Grillgaller - rostfria.....	15 år
Brännarrör - rostfria.....	10 år, plus "50 % rabatt" t.o.m. år 15
Droppskydd - rostfria.....	5 år, plus "50 % rabatt" t.o.m. år 15
Grillgaller - porslinsemaljerat gjutjärn.....	5 år, plus "50 % rabatt" t.o.m. år 15
Brännare - infraröd, keramisk (exkl. skyddsnät).....	5 år, plus "50 % rabatt" t.o.m. år 15
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 porslinsemaljerat 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 lagerhålla 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



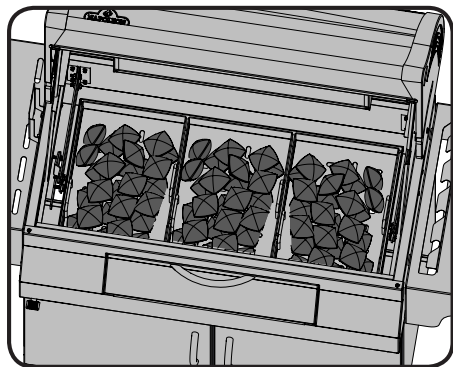
WARNING! Om instruktionerna inte efterföljs, kan detta resultera i egendomsskada, personskada eller dödsfall. Läs och följ alla varningar och instruktioner i denna handbok innan grillen används.

För din säkerhet

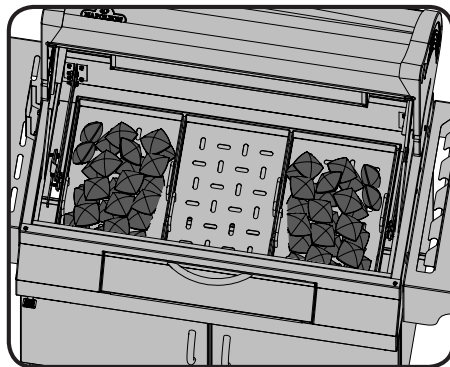
- Läs hela bruksanvisningen innan du använder grillen.
- Under inga omständigheter får denna grill modifieras.
- Följ upptändnings instruktionerna noga innan du börjar använda grillen.
- Antänd inte grillkolen med locket stängt.
- Luta dig inte över grillen när du tänder.
- Använd inte bensin, alkohol 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 användas 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 plastbeklädnad eller glasrutor. Grillen får inte användas på brännbart underlag (trä, 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 material.
- Grillen skall alltid stå på plan mark
- 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, stänger 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 det slocknat.
- Håll elkablar borta från vatten eller heta ytor.

Instruktioner för tändning

DIREKT TILLAGNING



INDIREKT TILLAGNING



Åtgång kol/briketter

Tillagnings metod	Rekommenderad åtgång
Direkt tillagning	100
Indirekt tillagning	50 per sida *(lägg till 16 per sida för varje timme tillagningstid ytterligare)

* Rekommendationen är ungefärlig, vid längre tillagningstid måste mer kol användas. Likaså vid kall eller blåsig väderlek, då det krävs mer kol för att hålla en ideal tillagnings temperatur.



WARNING! Öppna locket

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

WARNING! Luta dig inte över grillen när du tänder den.

WARNING! Asklådan måste vara på plats vid upptändning och under användning.

UPPTÄNDNING I GRILLTRÅGET TILLAGNING ÖVER DIREKT VÄRME	UPPTÄNDNING I GRILLTRÅGET TILLAGNING INDIREKT VÄRME	UPPTÄNDNING BAKRE BRÄNNARE (ROTISSERIE)
1. Öppna ventilen i botten fullt. Öppna locket och ta bort grillgallen.	1. Öppna ventilen i botten fullt. Öppna locket och ta bort grillgallen.	1. Öppna ventilen i botten fullt.
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.	2. Se till att askbehållaren är rensad från gammal aska och sätt tillbaka den på plats.
3. Använd antingen en Ultrachef skorstenständare (ingår ej) enligt instruktion i manualen eller placera upptändningskuddar eller lätt skrynkade tidningspapper i botten på tråget. Placera grillkol/briketter i en konformad hög i mitten av enheten ovanpå tidningen eller upptändningskuddarna.	3. Ställ en droppskål i mitten av grillkolstråget. Placera en kolavgränsare på vardera sidan droppskålen. Använd antingen en Ultrachef skorstenständare (ingår ej) enligt instruktion i manualen eller placera upptändningskuddar eller lätt skrynkade tidningspapper i facket på vardera sidan om droppskålen. Dela upp grillkol/briketter i en konformad hög ovanpå tidningen eller upptändningskuddarna i facken.	3. Placera upptändningskuddar eller lätt skrynkade tidningspapper i grillkolskorgen. Lägg inte i för mycket. Ta bort varmhållningsgallret. Kontrollera att grillkorgen hänger korrekt i upphängningen innan du antänder kolen.
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).	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 värmetåliga handtag, sprid kolen till att jämnt täcke över hela botten		5. Använd verktyg med långa värmetåliga handtag, sprid ut kolen jämnt



WARNING! ANVÄND INTE ROTISSERIE BRÄNNAREN OCH GRILLKOLSTRÅGET SAMTIDIGT



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 det 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.

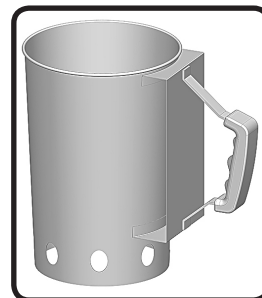


Säkerhetsanvisning för grillkolständare

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 till 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 oövervakad 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.

GRILLKOLSTÄNDARE



Användning av grillkolständare

- Vänd grillkolständaren upp och ner.
- Ta två tidningssidor och skrynkla ihop och stoppa dem i botten av grillkolständaren.
- Vänd tillbaka grillkolständaren och placera den i mitten av grillkolsgallret.
- Lägg i lämplig mängd grillkol, men överfyll den inte.
- Tänd en tändsticka och sätt i en av de nedre luftintagen för att antända 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 bottengallret (direkt tillagning) 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 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 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 skinnet längs med innan grillning.

Instruktioner för tillagning

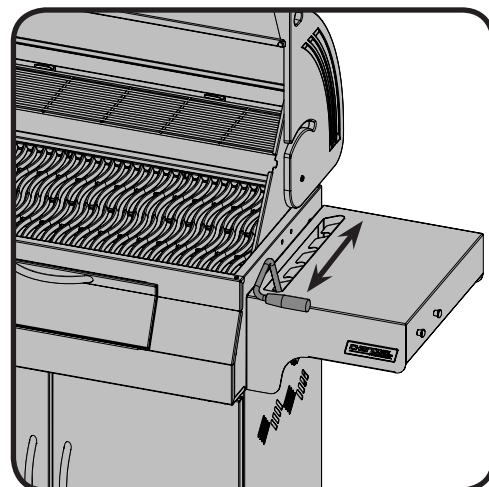
Första upptändning: Grillen kan avge en svag lukt första gången den används. Detta är normalt då fett och färgresten som används i tillverkningsprocessen bränns av. Bränn ur grillen i ca 30 min på hög värme med locket av och alla ventiler fullt öppna så försvinner denna lukt.



WARNING! Placera aldrig händerna på insidan av grillen under tiden du justerar höjden på grillkolstråget. Håll alltid händer och fingrar borta från lyftanordningen.

Användning av huvud grilltråget: Grilltråget kan justeras i sex olika nivåer. För optimal användning rekommenderar vi att grilltråget låses i högsta läget så nära grillgallren som möjligt. Om tråget sänks från maten och ventilen skjuts till sänks temperaturen.

Vi rekommenderar att grillen förvärms genom att den får stå på i cirka 20 minuter innan användning. Kolen/briketterna är färdia när dom är täckta av ett fint lager grå aska. Mat som ska tillagas snabbt, som fisk och grönsaker, kan tillagas med locket öppet. Tillagning med stängt lock ger en högre och jämnare temperatur som minskar tillagningstiden och tillagar maten mer jämnt. När man tillagar magert kött, som kycklingbröst eller magert fläsk, kan gallret oljas innan så inte köttet fastnar. Kött med högt fetthinnehåll kan orsaka uppflamning. Detta kan förhindras genom att överflödigt fett tas bort innan tillagning eller att temperaturen minskas. Om uppflamning sker ska maten tas åt sidan och värmen minskas, skjut till ventilen och lämna locket öppet.



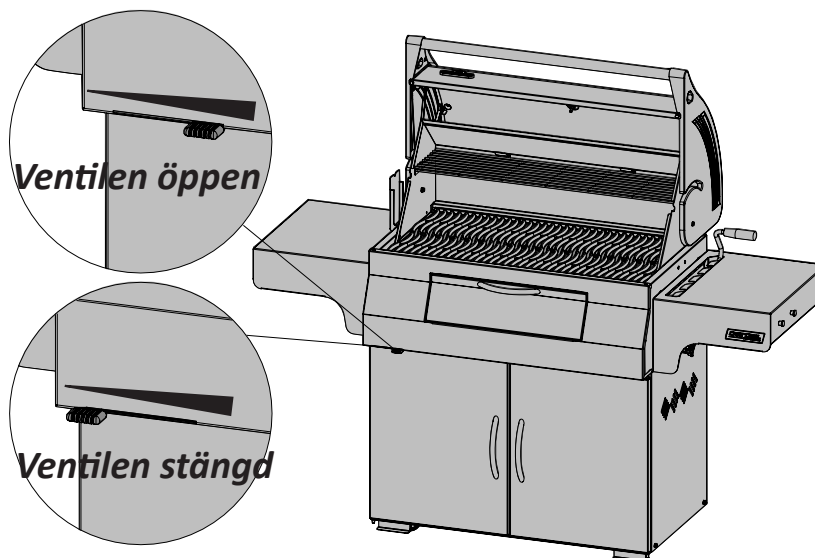
En tumregel är att det går åt cirka 100 briketter för att laga till 2 kg kött. Om tillagningstiden blir längre än 30 till 40 minuter behöver ytterligare briketter användas. Om grillen används när det är kyligt eller blåsigt väder går det åt mer briketter för att nå rätt temperatur.

Att fylla på kol/briketter under tillagning: Var försiktig när du fyller på kol. Det kan flamma upp lågor när kolen kommer i kontakt med luften. Öppna försiktigt påfyllnadsluckan på fronten. Håll ett säkert avstånd och använd ett långt verktyg med värmetåligt skaft för att fylla på kol.



WARNING! Använd aldrig tändvätska på heta eller varma kol. När väl kolen är antänd behövs inte mer tändvätska.

Användning av ventilen: Ventilen lämnas normalt öppen för att släppa in luft till grillen. Luft ökar temperaturen på kolen. Du kan reglera grillens temperatur genom att föra reglaget på ventilen åt höger eller vänster. Att stänga ventilen helt eller delvis hjälper till att sänka temperaturen på kolen. Stäng inte ventilen helt om du inte är ute efter att kyla ner eller släcka uppflammande lågor.



Användning av rotisseri brännaren: Ta bort varmhållningsgallret innan användning. Grillgallren kan också behöva tas bort om dom är i vägen för rotisseriet. Kontrollera att grillkolskorgen sitter ordentligt på plats i sina fästen innan upptändning. Rotisserie brännaren är konstruerad för att användas tillsammans med ett rotisserie set som finns som tillval till denna grill. Se anvisning för rotisserie setet. För att använda motbalansen ska rotisserie motorn först tas bort. Placera grillspettet med maten som ska tillagas på plats i grillen, maten kommer då naturligt att hänga med den tyngsta delen nedåt. Fäst motbalansen på stängen så att armen pekar uppåt. Dra motvikten uppåt eller nedåt tills en balans uppnåtts och fäst den på plats. Sätt tillbaka motorn och börja tillagningen. Placera en skål med vatten under för att fånga upp köttsaft och grillolja från penslingen. Pensla på mer grillolja vid behov. Håll locket stängt för bästa resultat. Din stek eller fågel kommer att brynas perfekt på ytan och bli mör och saftig på insidan. Exempelvis tar det cirka 1 timme för en kyckling på 1,5 kg att blir färdig på medel eller hög temperatur. Använd ett långt verktyg med värmetåligt handtag för att fylla på briketter/kol under tillagningen, håll ett säkert avstånd.

Säkerhet efter användning



VARNING! Skydda dig själv och din omgivning från skada genom att noggrant följa dessa säkerhetsföreskrifter.

- 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 hålls ut.

Instruktioner för underhåll

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 högttryckstvätt 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 grillens insida: Ta bort grillgallren. Använd en borste med mässingborst för att borsta bort löst sittande skräp från sidorna och insidan av locket. Skrapa rent insidan av grillen med en skrapa eller spackelspade och ta bort fastbränd aska med en stålborste. Borsta ner allt löst skräp i det avtagbara dropp-/asktråget. Vid behov kan insidan av grillen rengöras med ett mildt rengöringsmedel och vatten. Skölj noggrant 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 överflödigt dropp hamnar i ask- droppbehållaren, som finns undergrillen. 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 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.

Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Låg värme/låga flammor	Otillräcklig förvärmning Otillräckligt med luft Lite kol Felaktig höjd av grillkolstråget	Tillåt kolen att brinna tills dom är täckta av en tunn, grå aska (ca 20-25 min). Öppna ventilen Fyll på mer kol genom påfyllnadsluckan. Höj grillkolstråget till högsta position
Onormal uppflammning / ojämn värme	Otillräcklig förvärmning Onormal påbyggnad av fett och aska i dropp-akstråget Felaktig höjd av grillkolstråget	Förvärm grillen med stängt lock i 20-25 min Rengör dropp- akstråget regelbundet. Klä inte tråget med aluminiumfolie. Se instruktioner för rengöring. Sänk grillkolstråget till lägsta position
"Färg" ser ut att släppa/flagna från insidan av huven.	Fett har byggts upp på ytan av insidan	Detta är ingen defekt. Huven och locket är av rostfritt stål och flagnar inte. Flagorna är fett som torkat och hårdnat och som liknar färgflagor när dom ramlar bort. 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 uppe och ventilen fullt öppen. Detta kommer att bränna bort ev fett och färgrester från tillverkningen.
- Öppna ventilen helt varje gång du tänder upp grillen.
- Rengör ask- droppbehållaren efter varje användning och sätt sedan tillbaka den.
- Använd antingen Ultrachef grillkolståndare (ingår ej) och följ instruktionerna i denna manual eller placera upptändningskuddar eller lätt skrynklad tidningspapper i botten på grillkolstråget. Placera grillkol i en konformad hög i mitten av tråget för "direkt tillagning" eller för "indirekt tillagning" på båda sidorna om en droppskål.
- 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 värmestålig handtag enligt den tillagningsmetod du 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 antända får du aldrig hälla på mer tändvätska. Förvara flaskan på säkert avstånd (min 7,5 m) 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 att 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 100 briketter för att laga till 2 kg kött. Om tillagningen varar mer än 30 - 40 min krävs mer kol. När vädret är kallt eller blåsigt, kommer du att behöva mer briketter för att nå en idealisk temperatur.
- Var försiktig när du fyller på kol på grillen. Lågor kan flamma upp när kol kommer i kontakt med luften. Ställ dig på ett säkert avstånd och använd ett verktyg med långt värmeståligt skaft 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. Du kan reglera grillens temperatur genom skjuta reglaget till höger eller vänster.
- Låt maten tillagas med locket stängt. Varje gång locket öppnas, sjunker temperaturen. Detta leder till lägre temperaturer och längre tillagningstider.
- Att stänga ventilen antingen helt eller delvis kommer att hjälpa att kyla ner kolen. Stäng inte ventilen helt om du inte vill kyla ner grillen eller släcka en uppflammande låga.
- Grillgallret kan oljas in innan förvärmning för att förhindra att maten fastnar.
- Använd en termometer på köttet för att kontrollera att maten är färdig.

Rengöring

- Stäng locket och stäng till ventilen för att släcka elden.
- 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 metall skrapa/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 mässingborst att rensa löst skräp från insidan av locket och tråget.
- Tvätta vid behov 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. För reservdelar och garantiärenden, kontakta din lokala återförsäljare. Förteckning hittar du på 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 desempaqueado 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. Förstör 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.

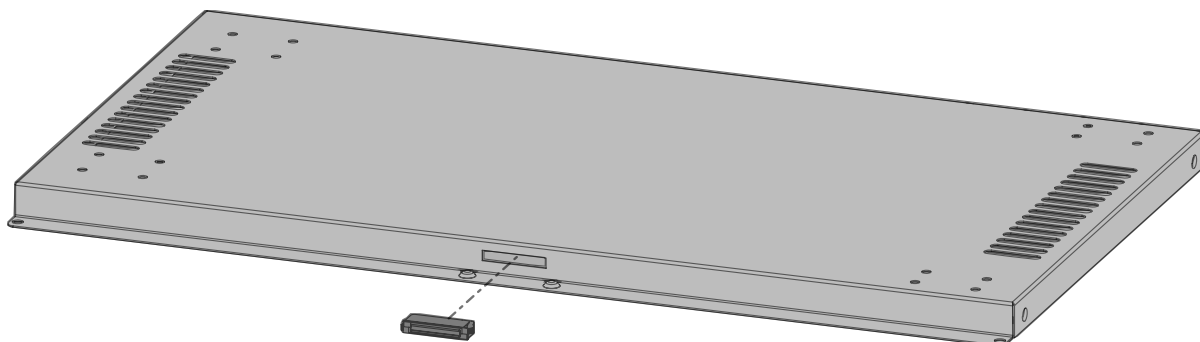


Om du har några frågor om grillens montering eller drift, eller om det fanns några skadade eller saknade delar, ring vår kundtjänstavdelning på 1-866-820-8686 kl. 9.00-17.00 (EST).



x1

N430-0002

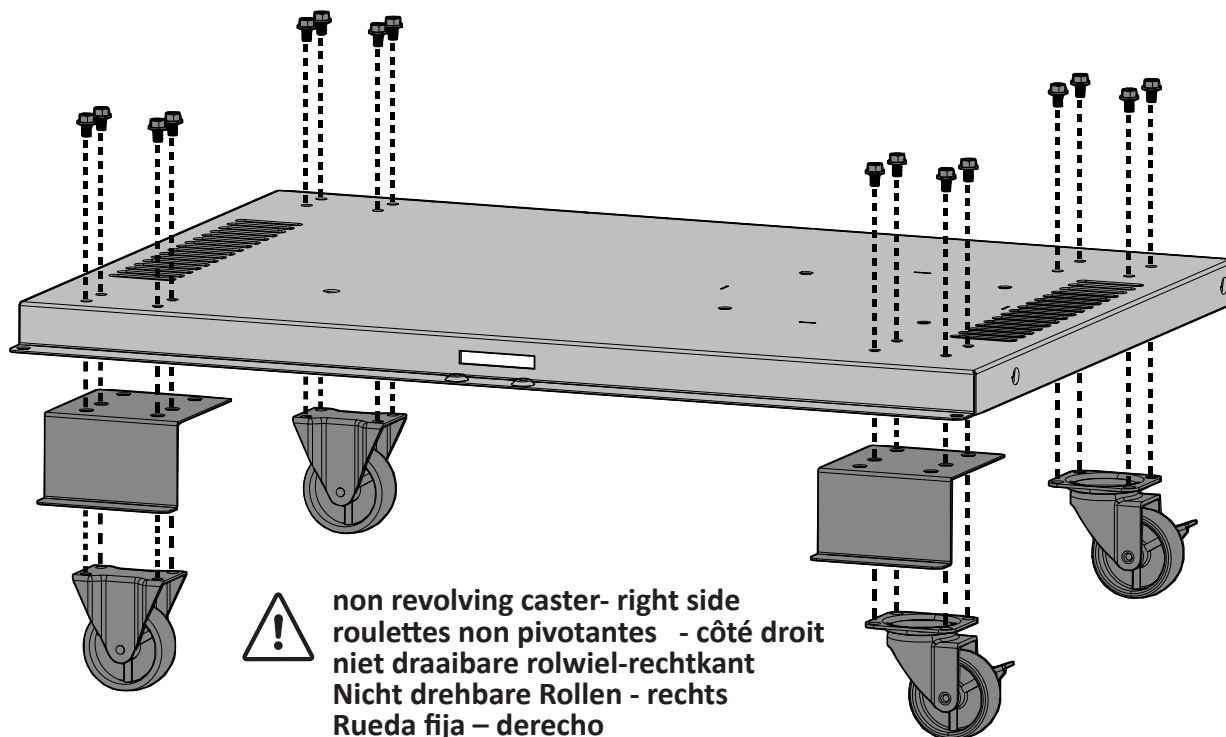


x16

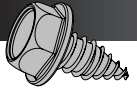
N570-0073 (1/4-20 X 3/8")



3/8"(10mm)

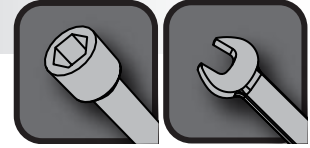


non revolving caster- right side
roulettes non pivotantes - côté droit
niet draaibare rolwiel-rechtkant
Nicht drehbare Rollen - rechts
Rueda fija – derecho
fasta hjulen på höger sida
rotella non girevole - parte sinistra

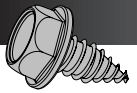
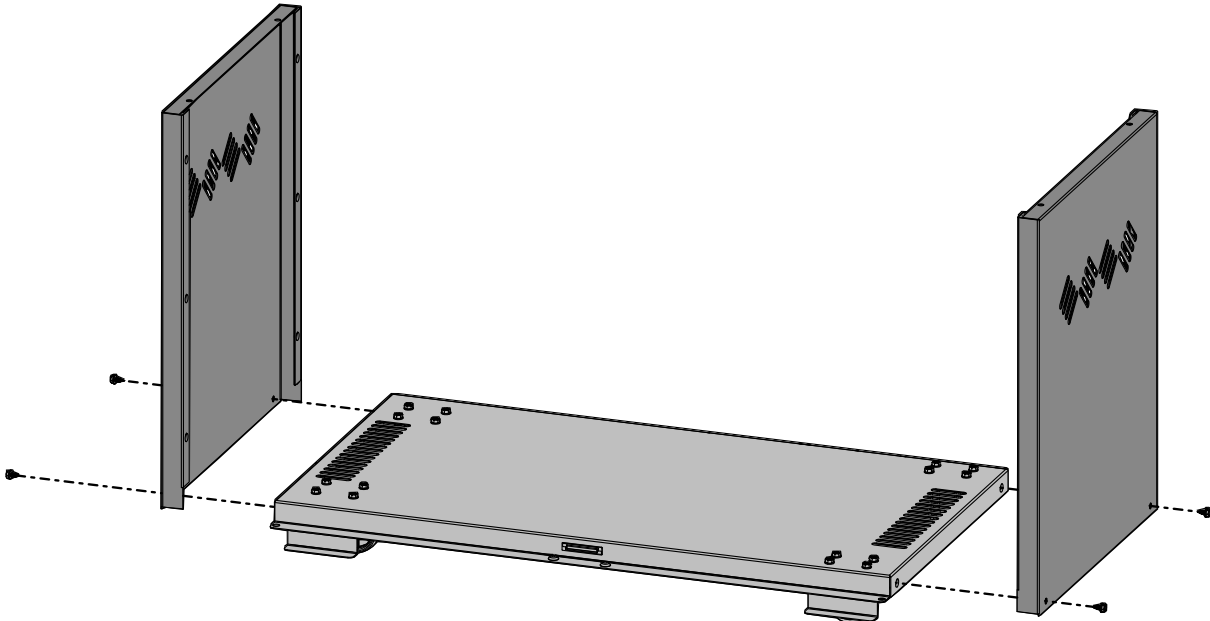


x4

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

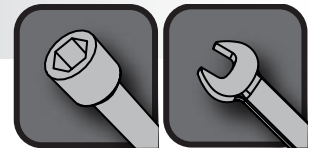


3/8"(10mm)

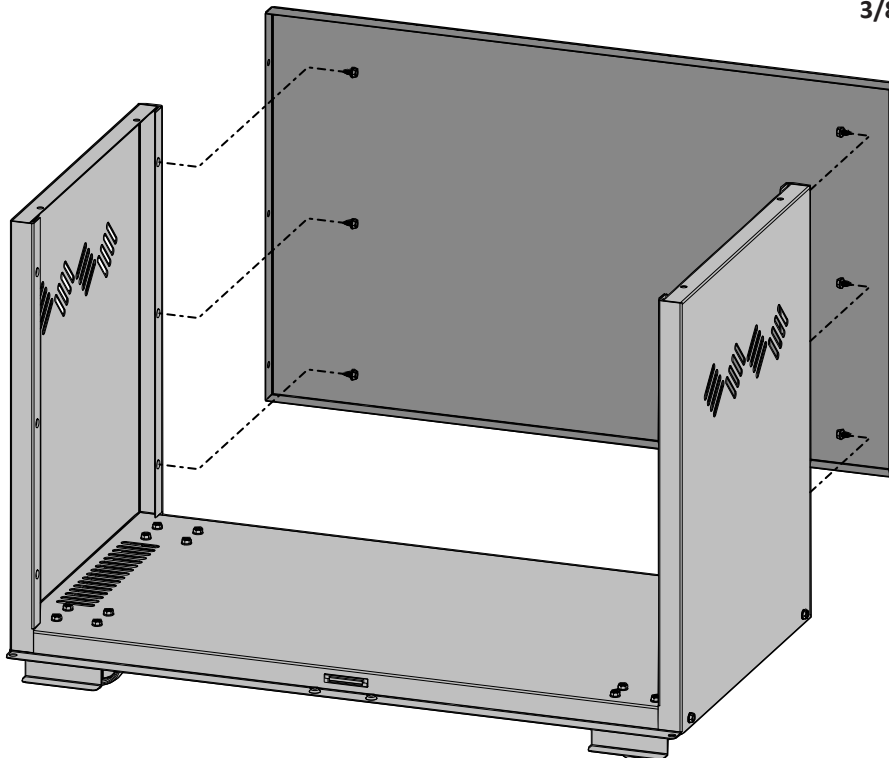


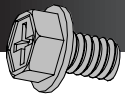
x6

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



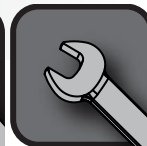
3/8"(10mm)



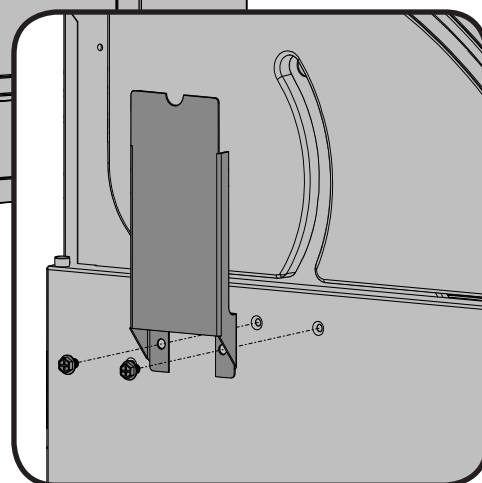
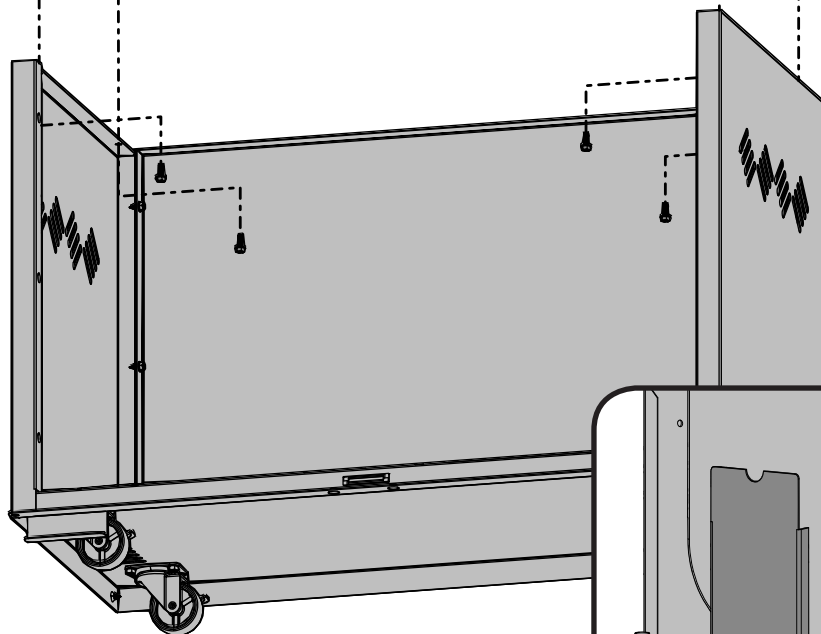
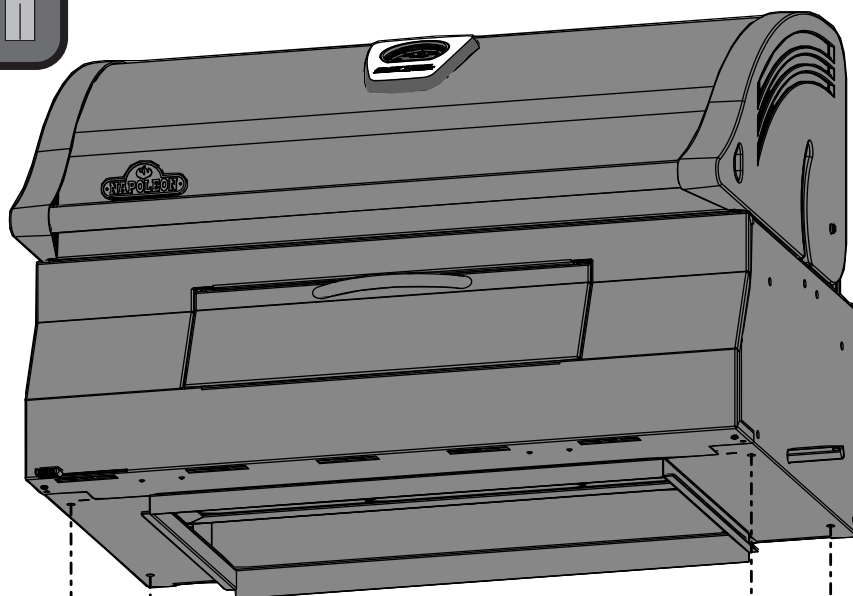


x6

N570-0073 (1/4-20 X 3/8")



3/8"(10mm)





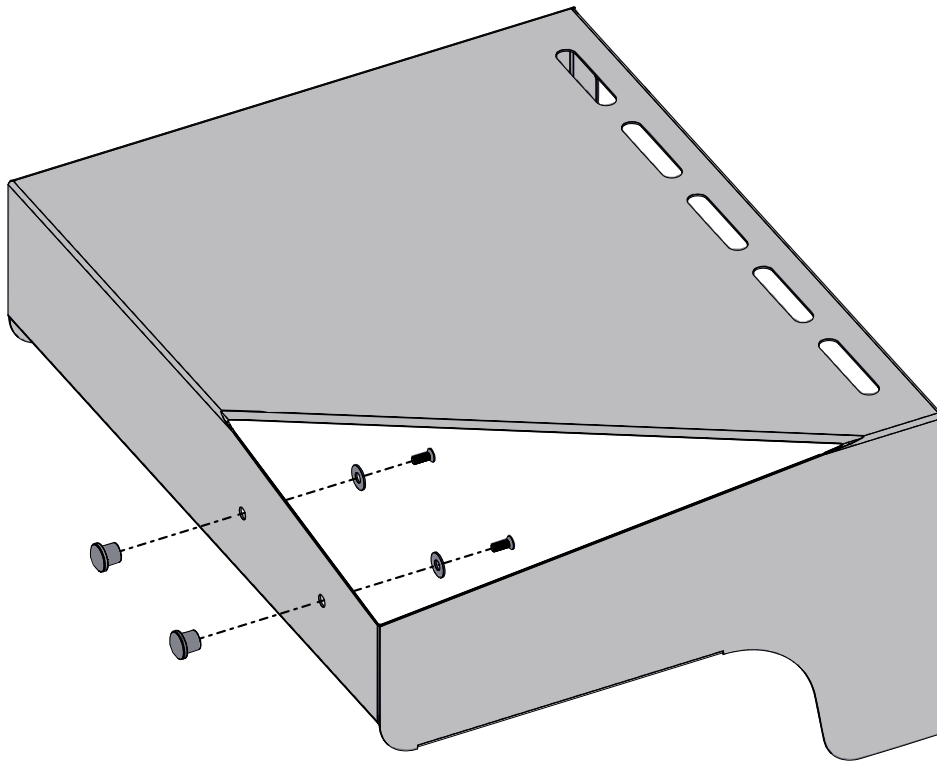
x4

N570-0088 (10-24 X 1/2")



x4

N735-0007 (1/4")





x8



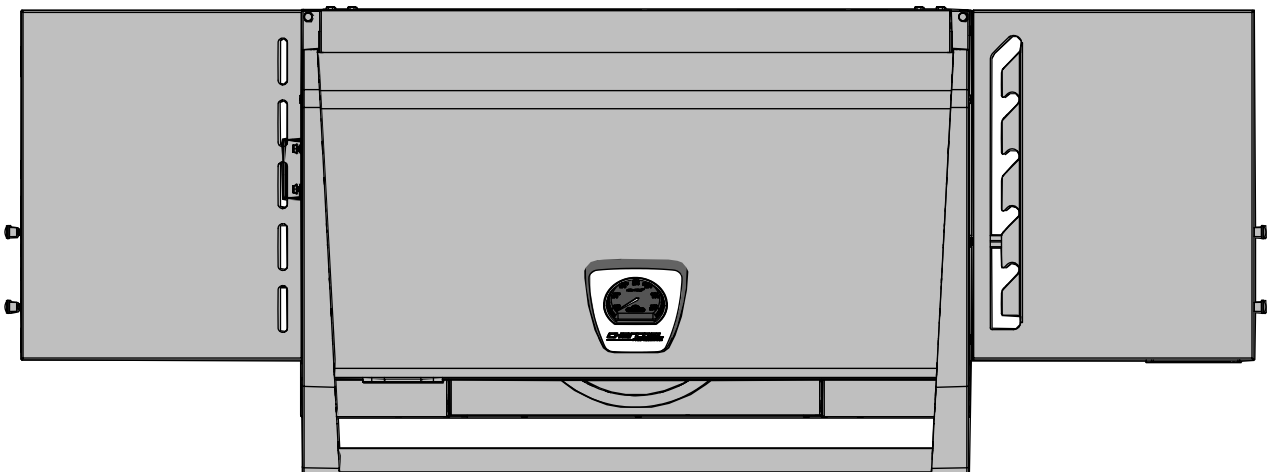
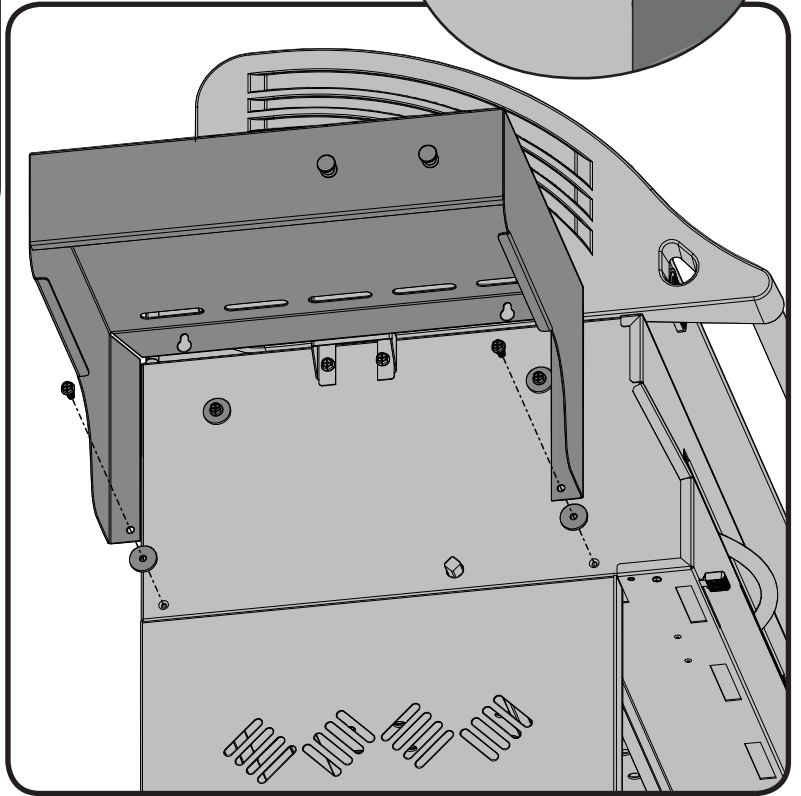
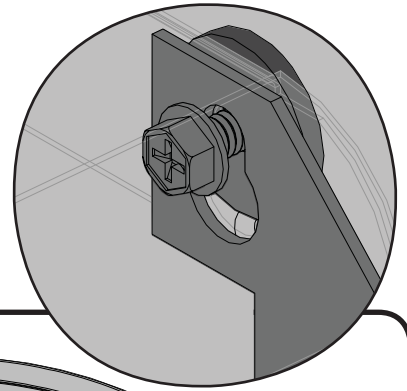
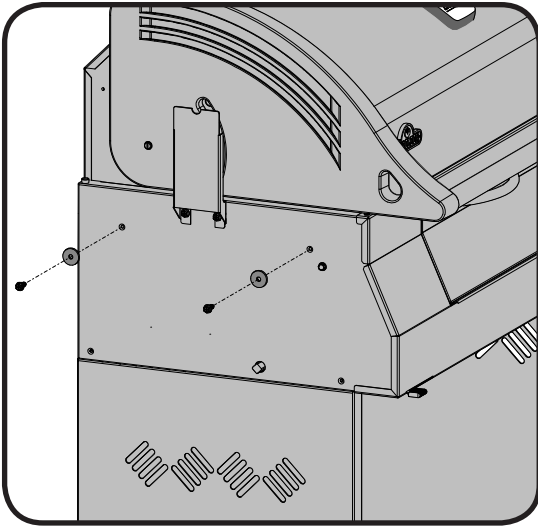
x8

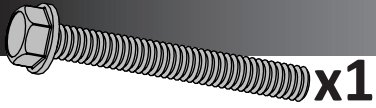
N570-0082 (1/4-20 X 5/8")

N735-0001



3/8"(10mm)





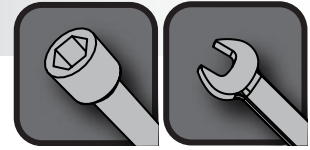
x1

N570-0084 (1/4-20 X 2")

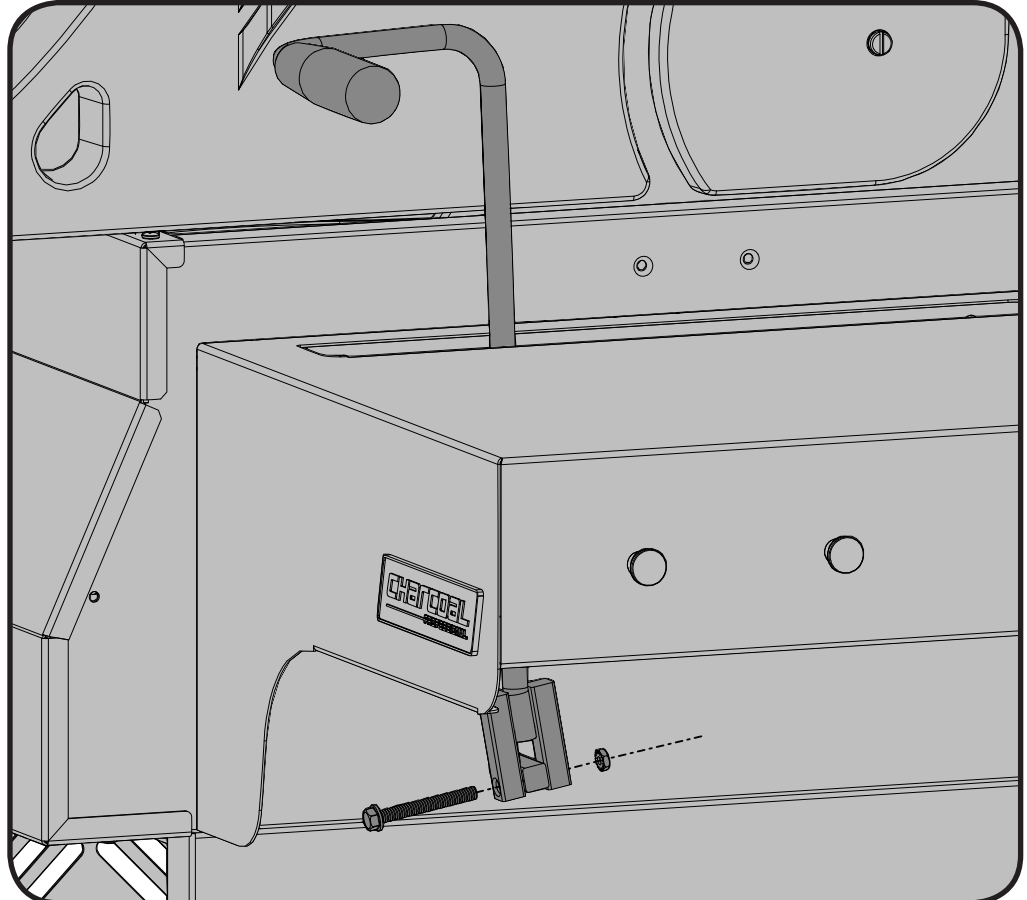
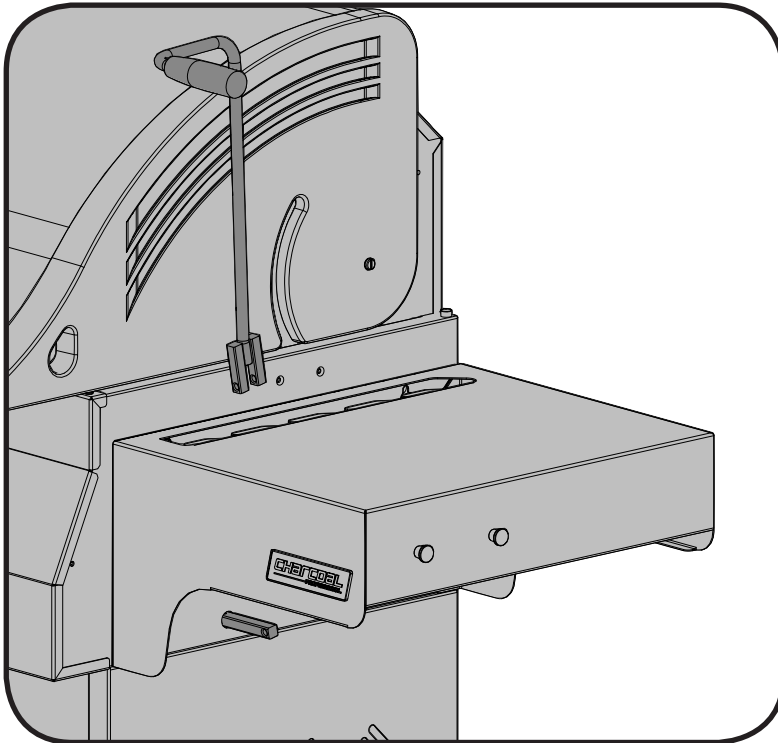


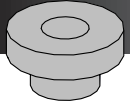
x1

W450-0032 (1/4-20)



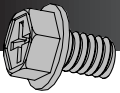
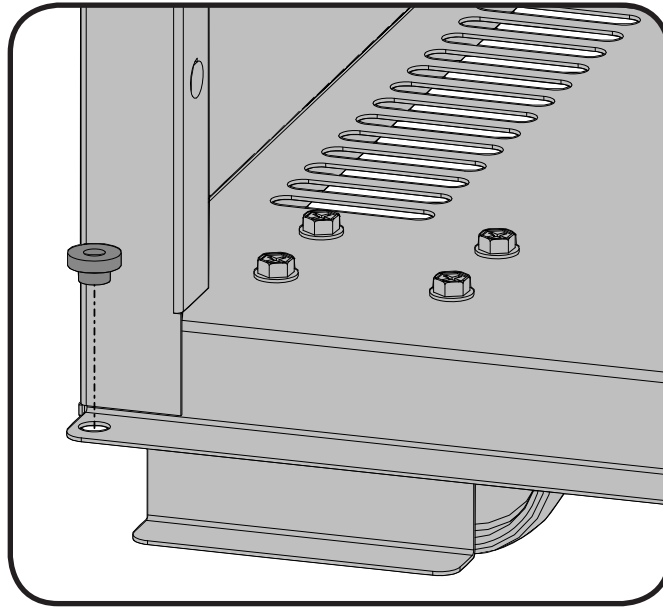
3/8" (10mm)
7/16" (11mm)





x2

N105-0011



x4

N570-0073 (1/4-20 X 3/8")

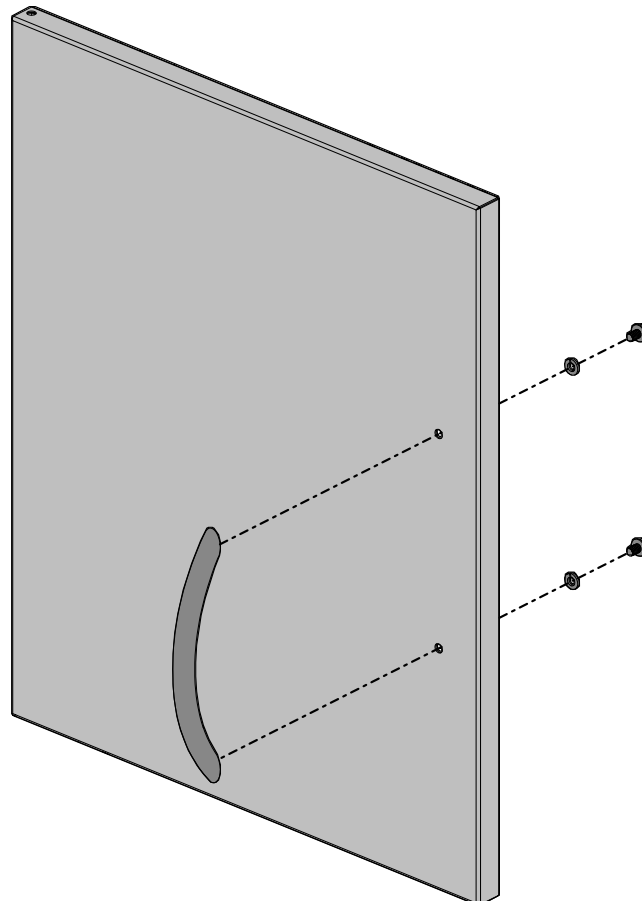


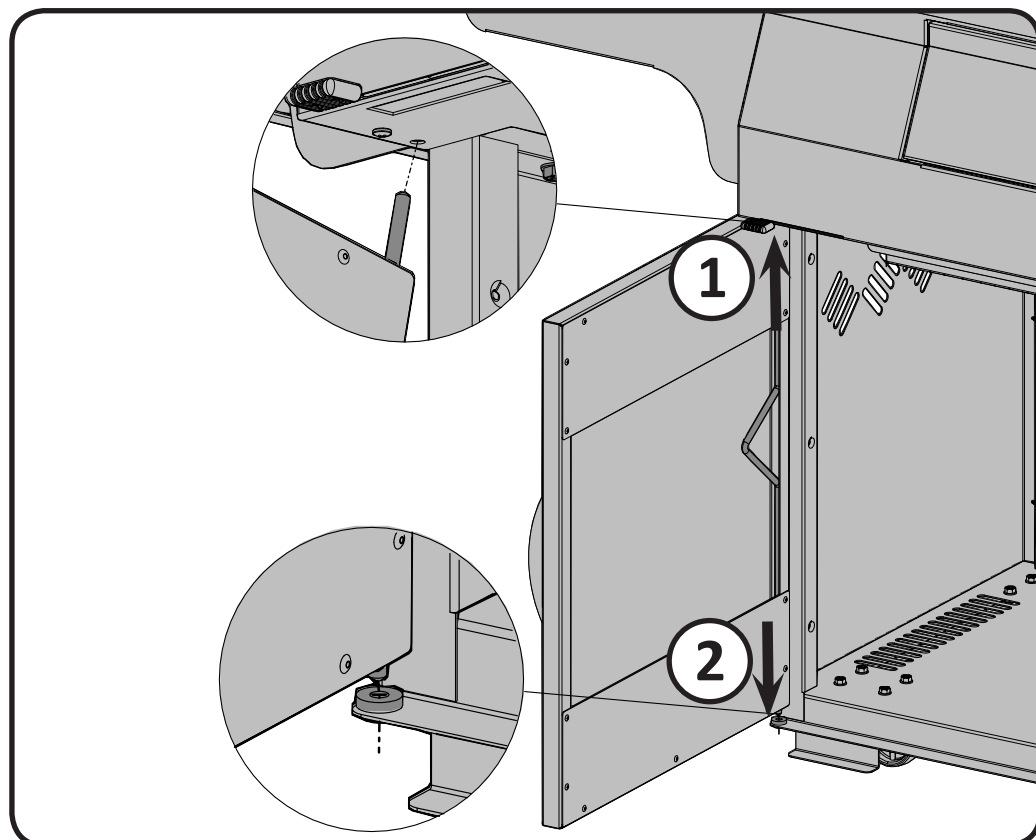
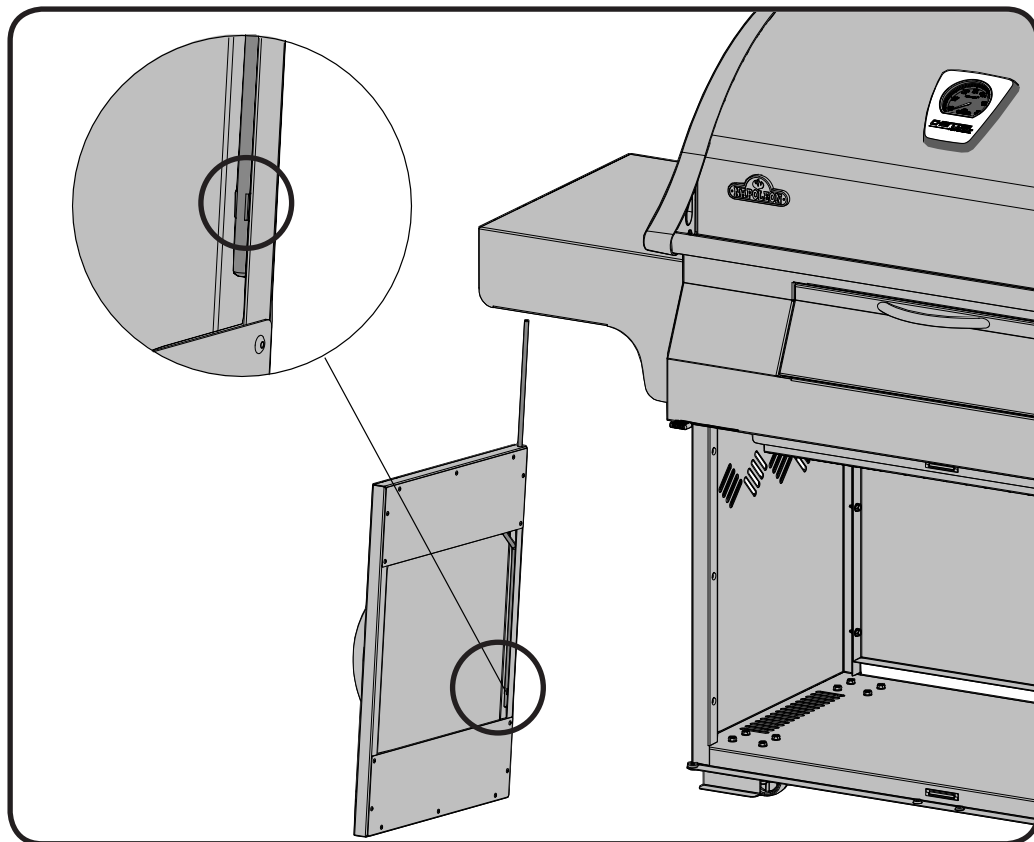
x4

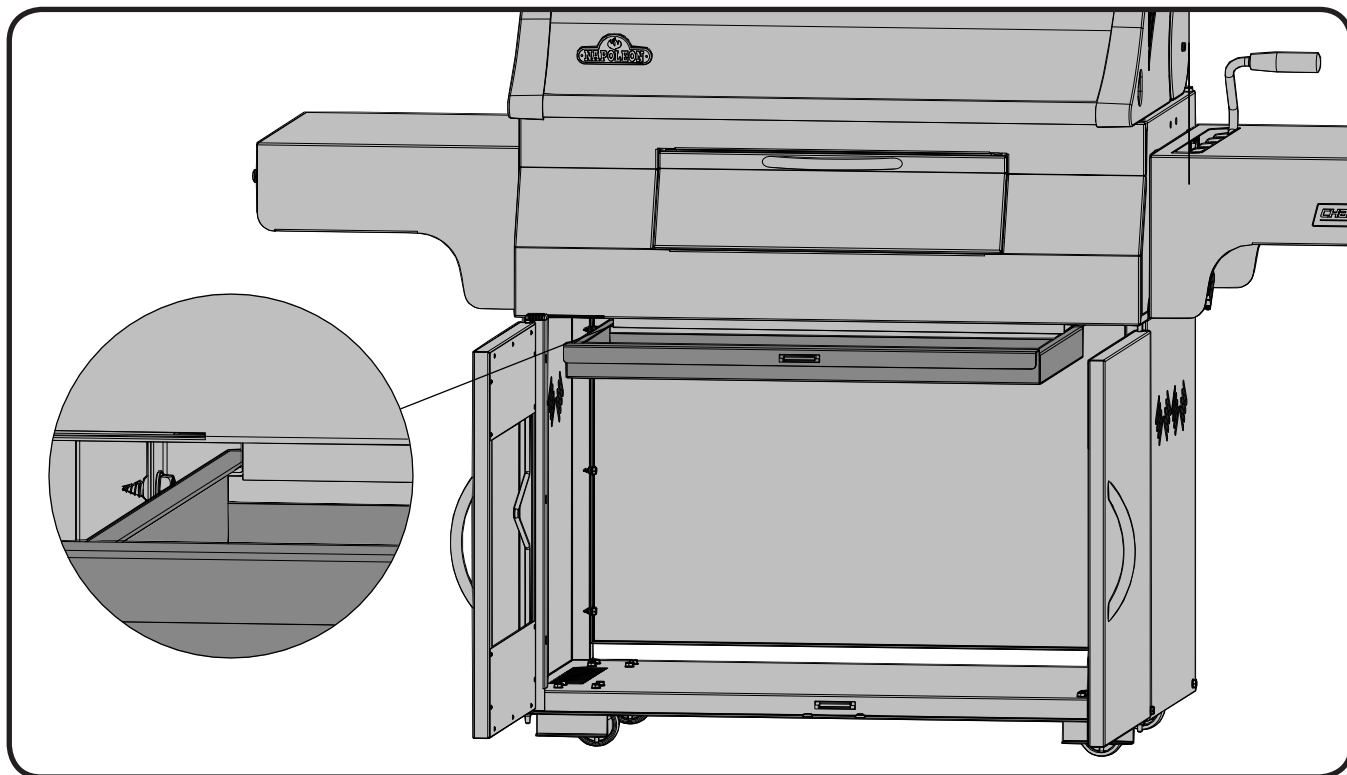
N735-0003 (1/4")



3/8"(10mm)







WARNING! Only Install rear chamber when using.

AVERTISSEMENT! Installez le compartiment arrière uniquement lorsque vous désirez l'utiliser.

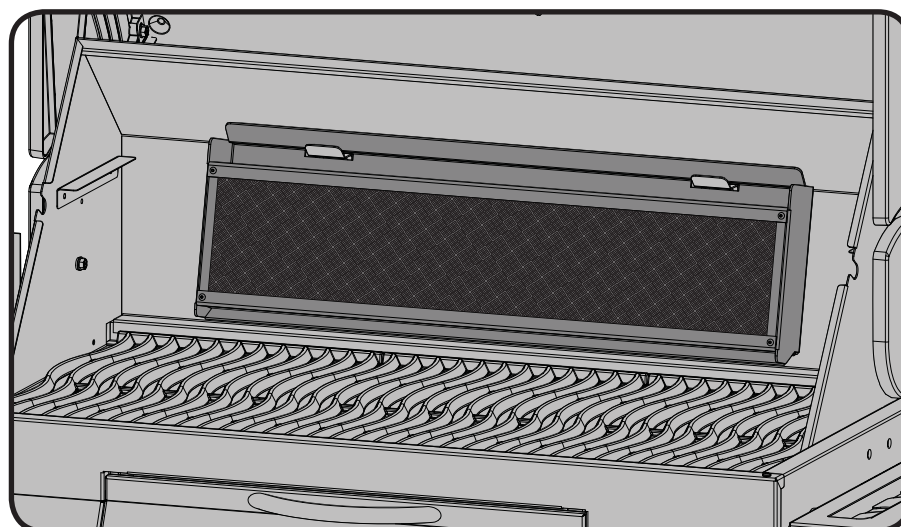
WAARSCHUWING! Installeer de achterkamer alleen wanneer het gebruikt wordt.

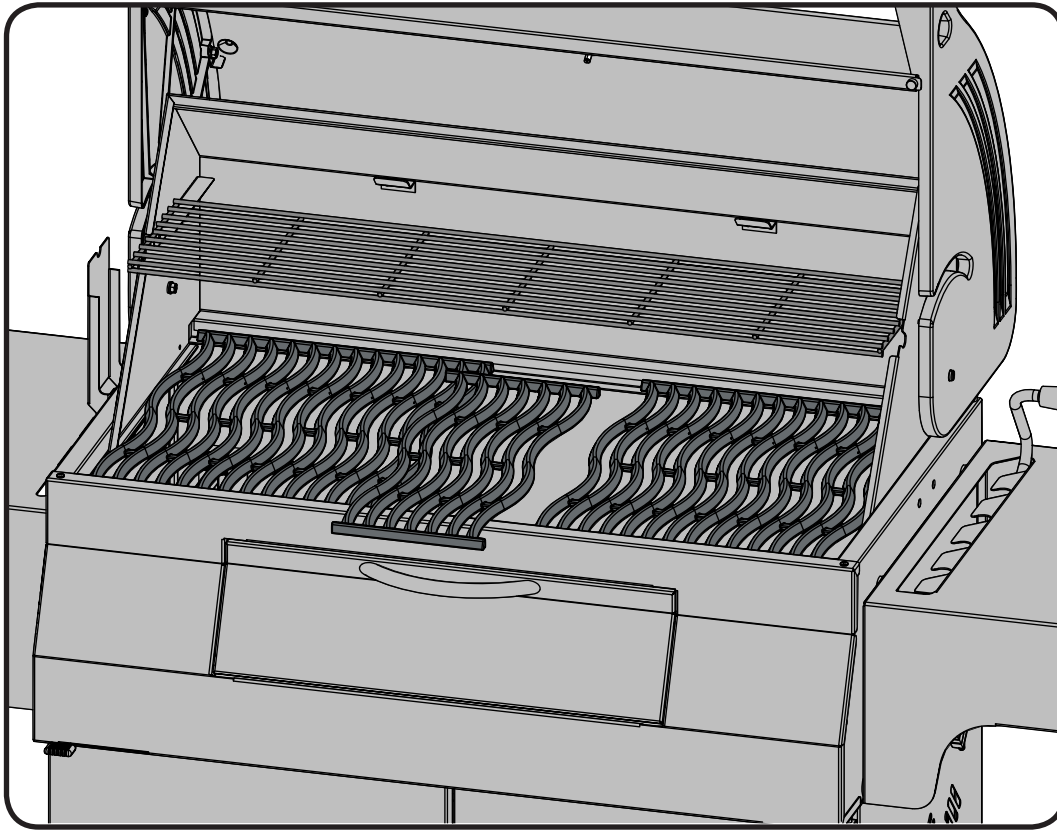
WARNUNG! Installieren Sie die rückseitige Kammer nur, wenn Sie diese auch verwenden.

ADVERTENCIA! Instale la cámara posterior solo cuando vaya a utilizarla.

VARNING! Sätt dit denna enbart när den ska användas.

WARNING! Only Install rear chamber when using.







Rotisserie Kit Installation (optional)

Installation de la rôtissoire (facultatif)

Monteer instructies voor de Roterende Braadkit (optionele)

Anweisungen für die Montage des Drehspieß-Sets (fakultativ)

Instrucción de ensamble del kit de rotisserie (opcional)

Montering av Rotiseri set (tillval)

Ensure stop bushing is tightened on the inside of hood casting.

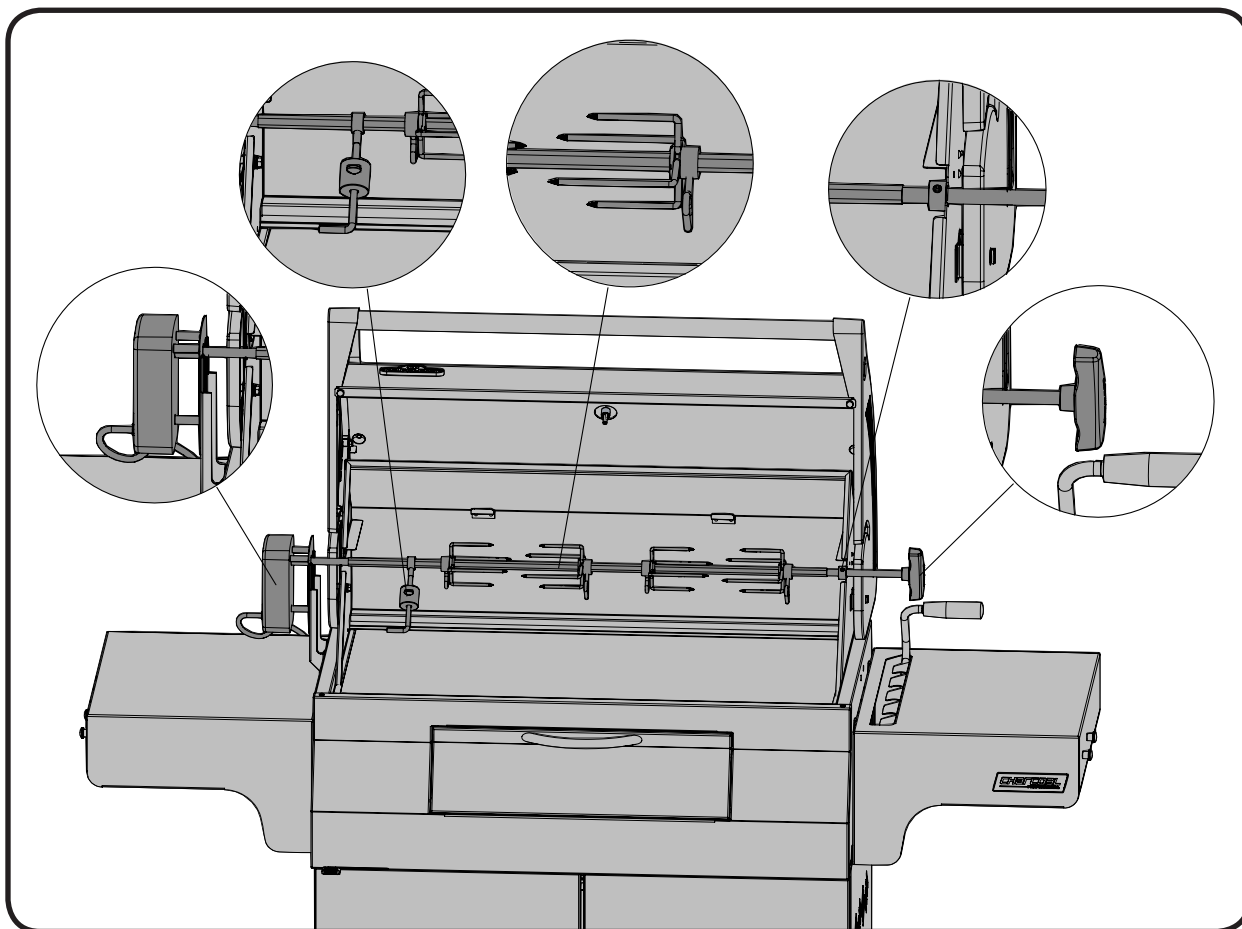
Assurez-vous que la bague d'arrêt soit serrée à l'intérieur de la hotte.

Zorg dat de stop ring aan de binnenkant van de kap is gevestigd.

Sicherstellen, dass die Anschlagbuchse an der Innenseite des Haubengussteils fest angezogen ist.

Asegúrese de que el buje de tope esté bien ajustado en el interior de la campana.

Säkerställa stopp bussningen är åtdragen på insidan av huven gjutning.



Parts List

Item	Part #	Description	605
1	N570-0015	lid pivot screw / vis pivot du couvercle	x
2	N385-0308-SER	NAPOLEON logo / logo NAPOLÉON	x
3	W450-0005	logo spring clips / attaches à ressort pour logo	x
4	N510-0013	black silicone lid bumper / pare-choc du couvercle (silicone noire)	x
5	N570-0080	#14 x 1/2 zinc plated screw / vis #14 x 1/2	x
6	N010-0738	lid handle / poignée de couvercle	x
7	N080-0287-GY1HT	lid casting cover / couverture poignée du couvercle	x
8	N570-0042	10-24 x 3/8" screw / vis 10-24 x 3/8"	x
9	N685-0014	temperature gauge / Jauge de température	x
10	N010-0562	base front panel assembly / assemblage du panneau avant de la base	x
11	N335-0044L-M04	stainless steel lid insert / appliqué pour couvercle en acier inoxydable	x
12	N585-0081	heat shield lid / protecteur de chaleur du couvercle	x
13	N135-0042-GY1HT	left side lid casting / moulage gauche du couvercle	x
14	N135-0043-GY1HT	right side lid casting / moulage droit du couvercle	x
15	N010-0553	hood assembly / hotte	x
16	N010-0550P	rear burner assembly / assemblage du brûleur arrière	x
17	N565-0005	screen, rear burner / plaque de protection du brûleur arrière	x
18	N570-0008	#8 x 1/2" screw / vis #8 x 1/2"	x
19	N305-0091	sm cooking grid - cast iron / grilles de cuisson - fonte	x
20	N305-0063	cooking grids - cast iron / grilles de cuisson - fonte	x
21	N325-0054	handle outer charcoal tray lever / poignée du levier externe du bac à charbon de bois	x
22	N540-0004	snap ring / anneau élastique	x
23	W450-0032	locking nut 1/4-20 / Écrou de blocage 1/4-20	x
24	N010-0555	handle assembly charcoal tray lever / assemblage du levier externe du bac à charbon de bois	x
25	N570-0084	1/4-20 x 2" screw / vis 1/4-20 x 2"	x
26	N010-0918-BK1HT	charcoal tray assembly / assemblage du bac à charbon de bois	x
27	N010-0551P	charcoal tray frame assembly / assemblage du cadre du bac à charbon de bois	x
28	N475-0301-M06	rotisserie mount / support de rôtissoire	x
29	N590-0166	stainless steel side shelf - left / tablette latérale en acier inoxydable - gauche	x
30	N570-0082	1/4-20 x 5/8" screw / vis 1/4-20 x 5/8"	x
31	N735-0001	insulated washer / rondelle isolée	x
32	N080-0241P	bracket offset / support de décalage	x
33	N010-0552P	lever assembly / assemblage du levier interne	x
34	N080-0219	bracket rear arm / support du bras de levage	x
35	N655-0103P	support arm / bras de levage	x
36	N570-0085	M6 X 20mm screw / vis M6 X 20mm	x
37	N450-0030	locking nut M6 / M6 écrou	x
38	N590-0167	stainless steel side shelf - right / tablette latérale en acier inoxydable - droite	x
39	N010-0549	base assembly / assemblage de la base	x
40	Z510-0003	black silicone lid bumper / pare-choc du couvercle (silicone noire)	x
41	N630-0004	spring / ressort	x
42	N500-0042B	vent handle / ventilation poignée	x
43	N570-0013	#8 x 1/2" screw / vis #8 x 1/2"	x
44	N555-0034	pivot rod charcoal access door / tige de pivot de la porte d'accès	x
45	N010-0554	charcoal access door assembly / porte d'accès au bac à charbon	x
46	N570-0073	1/4-20 X 3/8" screw / vis 1/4-20 X 3/8"	x
47	N710-0057P	ash tray/drip pan / tiroir d'égouttement et à cendres	x

Parts List

Item	Part #	Description	605
48	N475-0214P	rear cart panel / panneau arrière du cabinet	x
49	N475-0213P	left and right cart panel / panneaux gauche et droit du cabinet	x
50	N010-0548	cart door assembly / porte du cabinet	x
51	N325-0049	door handle / poignée de porte	x
52	N735-0003	1/4" lockwasher / Écrou de blocage 1/4-20	x
53	N555-0018	door pivot rod / tige de pivot de la porte	x
54	N105-0011	door bushings / bagues de porte	x
55	N130-0012	revolving casters / roulette pivotante	x
56	N430-0002	magnetic catch / loquet magnétique	x
57	N590-0165P	bottom shelf / tablette inférieure	x
58	N130-0013	non revolving caster / roulette non pivotante	x
59	N520-0024	warming rack / grille de réchaud	x
60	N080-0212P	stability bracket / support de stabilisation	x
61	Z430-0001	tool hook side shelves / crochet d'outil tablette latérale	x
62	N570-0088	10-24 x 1/2" screw / vis 10-24 x 1/2"	x
63	N735-0007	1/4" washer / rondelle de 1/4"	x
64	N385-0244-SER	charcoal logo / de charbon logo	x
	69331	rotisserie kits NA / ensemble de rôtissoire NA	ac
	69332	rotisserie kits CE / ensemble de rôtissoire CE	ac
	69333	rotisserie kits UK / ensemble de rôtissoire UK	ac
	68605	vintl cover / housse en vinyle	ac
	56018	stainless steel griddle / plaque de cuisson en acier inoxydable	ac
	56040	cast iron griddle / plaque de fonte	ac

x - standard

ac - accessory

x - compris

ac - accessoires

x - standard

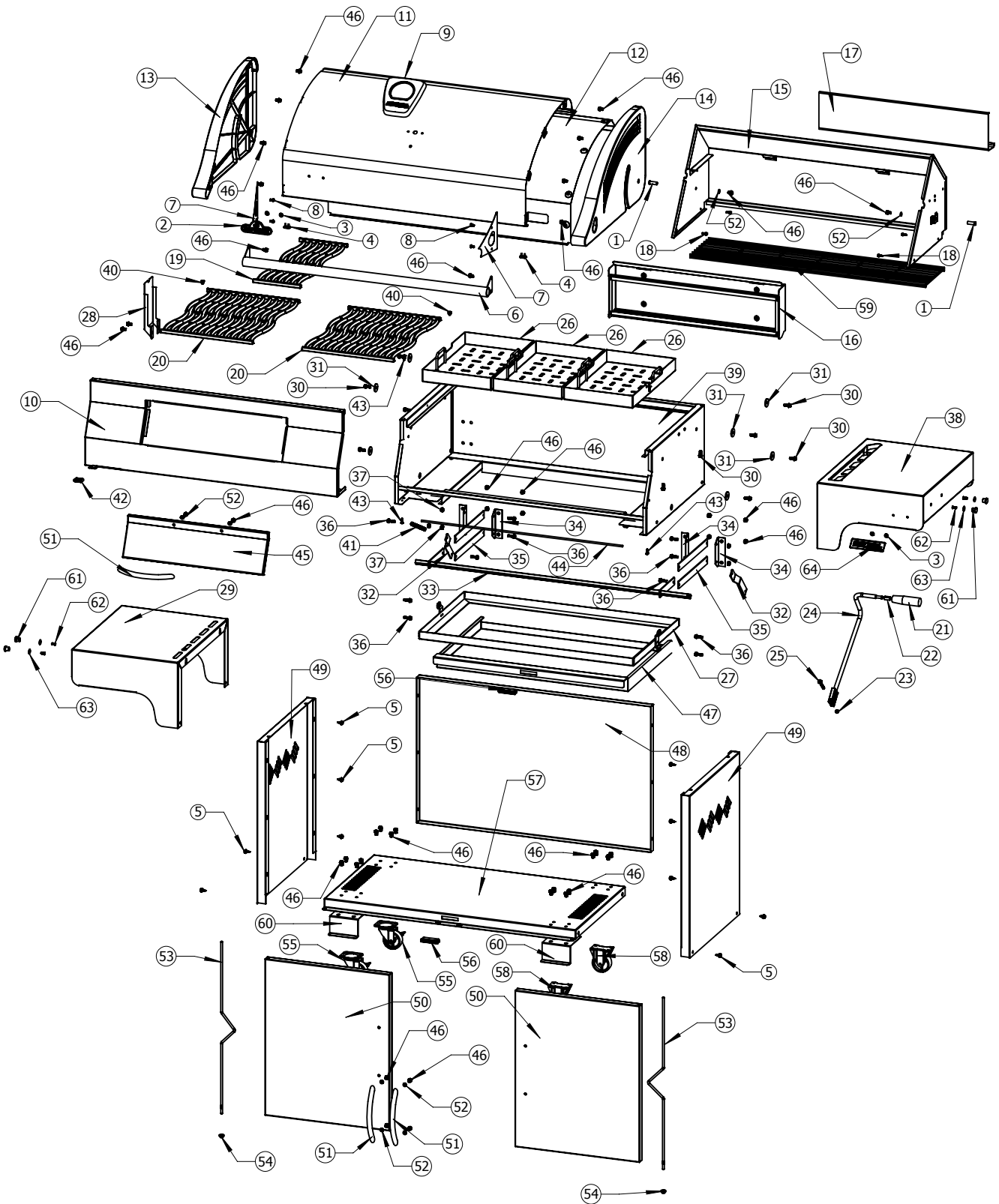
ac - zubehör

x - estándar

ac - accesorio

x - standard

ac - tillbehör





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 Units, Canada et international.



N415-0279W