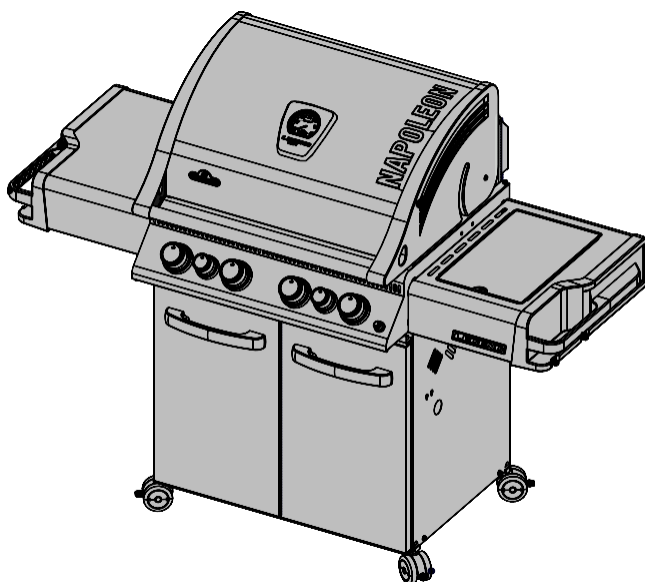
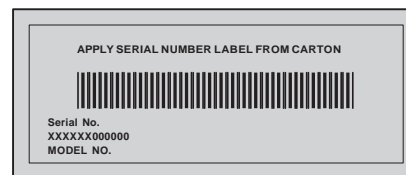


Ovaj plinski roštilj namijenjen je isključivo za vanjsku upotrebu. Ne smije se upotrebljavati uzgradama garažama, zatvorenim terasama, paviljonima i drugim zatvorenim prostorima.



LD485SB/LD485RSIB

HR

SI
PG.17

PG.33



OPASNOST

U SLUČAJU POJAVE MIRISA PLINA:

- Zaustavite dovod plina do naprave.
- Ugasite otvorenu vatru.
- Otvorite poklopac.
- Ako miris ne nestaje, odmaknite se od uređaja i odmah nazovite vatrogasce ili svog dobavljača plina.



UPOZORENJE

Prije rukovanja uređajem pažljivo pročitajte upute za "PALJENJE ROŠTILJA" u ovom priručniku.

Nemojte upotrebljavati ili pohranjivati benzin i ostale lako zapaljive tvari u blizini uređaja. Plinska boca koja nije priključena za uporabu ne smije se pohranjivati u blizini ovog ili bilo kojeg drugog uređaja. Ako pažljivo ne slijedite upute, uporaba uređaja može rezultirati požarom ili eksplozijom te uzrokovati štetu, ozljede ili smrt.

Odrasli i posebno djeca trebaju biti upozoreni na opasnosti od visokih temperatura na površini roštilja. Djecu treba nadzirati u blizini plinskog roštilja.

Napomena instalateru: upute ostavite vlasniku roštilja za buduću uporabu.



N415-0382CE-HR-SI APR 10.20

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

www.napoleon.com

Napoleon President's 10 godina ograničena garancija



NAPOLEON proizvodi su dizajnirani s vrhunskim komponentama i materijalima, a sastavljaju ih obučeni majstori, koji se ponose svojim radom. Ovaj proizvod je temeljito pregledan od strane kvalificiranog tehničara prije pakiranja i dostave kako bi se osiguralo da, kupac, dobijete kvalitetan proizvod koji očekujete od NAPOLEON-a.

NAPOLEON garantira, da se dijelovi vašeg novog NAPOLEON proizvoda neće oštetiti u periodu od datuma kupnje do:

Djelovi od lijevanog aluminija / kućište od nehrđajućeg čelika.....	10 godina
Poklopac od nehrđajućeg čelika	10 godina
Emajlirani poklopac	10 godina
Bojani čelični poklopac	5 godina puno jamstvo, uz popust od 50% do 10 godina
Cijevni plamenici od nehrđajućeg čelika.....	5 godina puno jamstvo, uz popust od 50% do 10 godina
Emajlirane rešetke za pečenje od lijevanog željeza	5 godina puno jamstvo, uz popust od 50% do 10 godina
Zaštitne ploče plamenika od nehrđajućeg čelika	3 godine puno jamstvo, uz popust od 50% do 10 godina
Ostali dijelovi	2 godine

*Uvjeti ograničenja

Ovo Ograničeno jamstvo važi za jamstveno razdoblje kako je navedeno u prethodnoj tablici, za bilo koji proizvod kupljen preko ovlaštenog NAPOLEON zastupnika, i prema sljedećim uvjetima i ograničenjima: daje prvom kupcu pravo na određenu maržu u odnosu na bilo koju komponentu zamijenjenu unutar jamstvenog roka od Napoleona ili ovlaštenog NAPOLEON trgovca zamijena komponente takvog proizvoda koji je uslijed uobičajenog korištenja neodgovarajuća. „50% popusta“ je navedeno u tablici znači da je komponenta je dostupna kupcu s 50 posto popusta od normalne maloprodajne cijene komponente za određeno razdoblje. Ovo ograničeno jamstvo ne pokriva dodatke ili bonus predmete.

Za povećanu sigurnost „uobičajeno privatno korištenje“, proizvoda znači da proizvod: instalirani od strane ovlaštenog servisa ili tehnika u skladu s uputama za postavljanje koje prate proizvod sa svim lokalnim i nacionalnim stambenim posjedima i protupožarnih propisa; da se proizvod pravilno održava i nije bio korišten u komercijalne svrhe.

Slične „pogreške zbog nepravilnog korištenja“ ne uključuje: požare, paljenja uzrokovano uvjetima okoliša, kao što su jaki vjetrovi, ili nedovoljne ventilacije, ogrebotina, upad, korozije, gubitak boje kod dijelova obojenih i presvučenih oblogom, diskoloracije prouzročene toplinom, abrazivna i kemijska sredstva za čišćenje ili izloženost UV zrakama, pucanje porculana emajliranih dijelova ili oštećenja uzrokovanih zlouporabom, nesreće, tuče, požara nastalog zbog nakupljanja ulja, neodržavanja, nepovoljnim okruženjima poput soli ili klora, izmjenama, zlostavljanja, zanemarivanja ili dijelova izgrađenih od drugih

proizvođača. U slučaju pogoršanja dijelova podignutom na razinu neučinkovitosti (korozije kvara ili spaljivanje) za vrijeme trajanja prihvatljivog jamstva će se riješiti zamjenski dio.

Zamjenska komponenta isključiva je odgovornost NAPOLEON- a definiranog ovim Ograničenim jamstvom; Ni u kojem slučaju NAPOLEON neće biti odgovoran za instalaciju ili druge troškove ili troškove vezane uz ponovnu ugradnju jamstvenog dijela, za bilo kakvu slučajnu, posljedičnu ili neizravnu štetu ili bilo kakve troškove prijevoza, troškove rada ili carine.

Ovo ograničeno jamstvo je osigurano uz sva prava koja vam pružaju lokalni zakoni. Sukladno tome, ovo Ograničeno jamstvo ne obvezuje NAPOLEON da drži dijelove na zalih. Na temelju raspoloživosti dijelova, NAPOLEON može po vlastitom nahođenju izvršiti sve obveze pružajući korisnicima procijenjeni odobrenje prema novom proizvodu. Nakon prve godine, s obzirom na ovo ograničeno jamstvo, NAPOLEON može, prema vlastitom nahođenju, u cijelosti ispuniti sve obveze u vezi s ovim jamstvom vraćanjem originalnom jamstvenom kupcu veleprodajnu cijenu bilo kojeg jamstvenog ali neispravnog dijela.

Uvažavanje garancije NAPOLEON moguće je uz predočenje računa ili kopije zajedno sa brojem modela i serijskim brojem uređaja.

NAPOLEON zadržava pravo pregleda proizvoda i dijelova prije uvažavanja garancije. Morate se obratiti službi za korisnike NAPOLEON ili ovlaštenom NAPOLEON zastupniku za dobivanje koristi od pokrića jamstva.



www.napoleon.com



UPOZORENJE! Ako ne slijedite upute, može doći do štete, ozljede ili smrti. Pažljivo pročitajte i slijedite upute u priručniku prije upotrebe roštilja.

Sigurno upravljanje uređajem

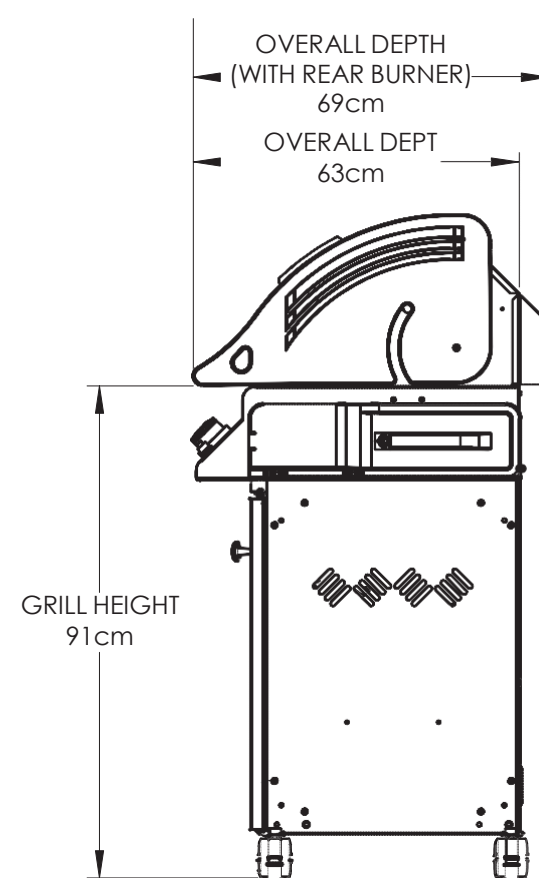
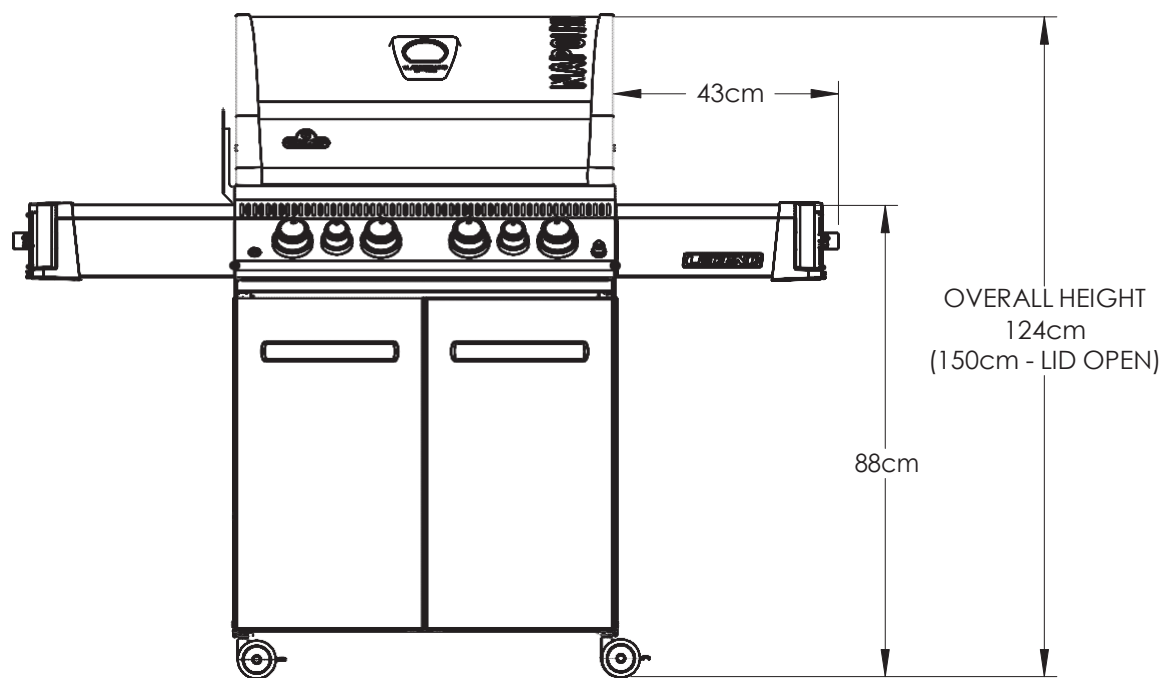
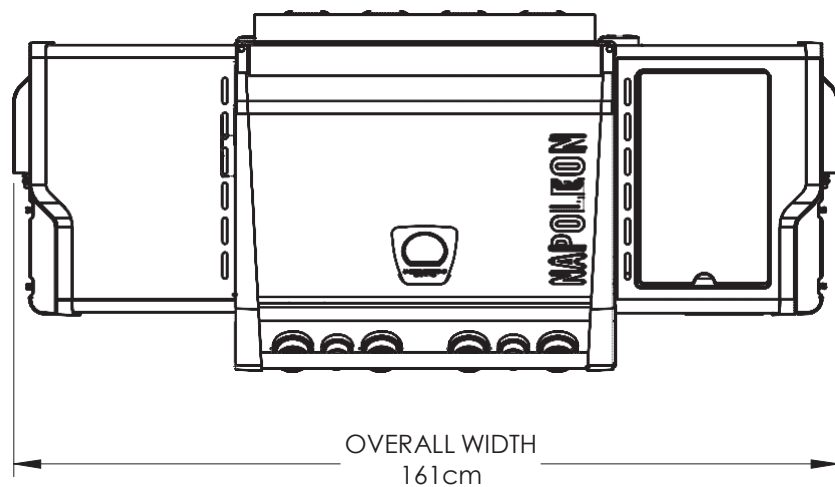
- Ovaj plinski roštilj mora biti sastavljen točno prema uputama u ovom priručniku. Ako je uređaj pri kupnji već bio sastavljen, prije upotrebe potrebno je provjeriti upute kako bi se potvrdilo da je roštilj pravilno sastavljen i obaviti ispitivanja propuštanja plina.
- U cijelosti pročitajte upute prije rukovanja roštiljem.
- Ovaj plinski roštilj ni u kojem slučaju ne smije biti promijenjen.
- Pažljivo slijedite upute za paljenje roštilja.
- Dovod plina mora uvijek biti zatvoren na ventilu kada roštilj nije u upotrebi.
- Držite djecu i kućne ljubimce podalje od vrućeg roštilja. Ni u kom slučaju ne dozvolite djeci penjanje u kućište roštilja.
- Igranje roštiljem nije dozvoljeno - držite djecu pod nadzorom kako bi se osigurala njihova sigurnost.
- Uređaj nije namijenjen za upotrebu osobama, uključujući i djecu, sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima, kao ni osobama bez iskustava i znanja (osim pod nadzorom i uz upute osobe odgovorne za njihovu sigurnost).
- Ne ostavljajte roštilj bez nadzora tijekom korištenja.
- Ne pomičite roštilj dok radi i dok je vruć.
- Roštilj je namijenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvima.
- Roštilj se ne smije koristiti u rekreacijskim vozilima i na brodovima.
- Roštilj se smije pohraniti samo vani u dobro prozračenom prostoru i ne smije se koristiti u zgradama, garažama, zatvorenim terasama ili bilo kojim drugim zatvorenim prostorima.
- Pobrinite se za klirens od zapaljivih materijala (16 » (410mm) na stražnoj strani jedinice 7« (180 mm) na obje strane). Dodatni klirens 24«(610mm) je preporučuje se kod vinilni stvari ili staklenih površina.
- Otvori za ventilaciju moraju uvijek biti slobodni i očišćeni.
- Ne upotrebljavajte roštilj u lako zapaljivom okruženju.
- Ne postavljajte roštilj na vjetrovitim mjestima. Jak vjetar utječe na kvalitetu pripreme hrane.
- Pri pohrani plinskog roštilja u zatvorenom prostoru, plinska boca mora biti odvojena od roštilja i ostavljena na otvorenom na dobro prozračenom mjestu. Ne smije biti pohranjena u zgradi, garaži ili bilo kojem drugom zatvorenom prostoru. Dovod prirodnog plina mora biti zaustavljen pri pohrani uređaja u zatvorenom prostoru.
- Prije svake upotrebe provjerite cijev za plin. Primijetite li oštećenje ili puknuće na cijevi, zamijenite ju prije upotrebe roštilja.
- Nikada ne pohranjujte rezervnu plinsku bocu ispod ili u blizini roštilja.
- Plinska boca ne smije biti napunjena više od 80%.
- Prilikom promjene plinske boce, u blizini ne smije biti ništa što bi moglo uzrokovati požar. Pušenje je zabranjeno.
- Prije prve upotrebe testirajte sve spojeve kako ne bi došlo do istjecanja plina, čak i ako ste kupili već sastavljeni roštilj. Provjeru provedite jedanput godišnje i prilikom svake zamjene plinskih komponenata.
- Ne koristite prirodni plin kod uređaja koji su namijenjeni za tekući propan.
- Ne koristite tekućinu za upaljače.
- Ugljen za roštilj koristite samo s posebnim Napoleonovim pladnjem dizajniranim za svaki uređaj posebno.
- Grijači moraju biti isključeni prilikom priključivanja plina
- Ne uključujte grijače dok je poklopac roštilja zatvoren.
- Stražnji grijač ne smije raditi istovremeno s glavnim grijačima.
- Poklopac mora biti zatvoren tijekom zagrijavanja.
- Cijev se ne smije nalaziti neposredno ispod pladnja za kapanje. Držite cijev na primjerenom udaljenosti od dna roštilja.
- Redovito čistite masnoću i zagorjele ostatke kako bi se izbjeglo nakupljanje koje može dovesti do požara.
- Uklonite rešetku prije paljenja stražnjeg grijača kako ju visoke temperature ne bi uništile.
- Provjerite jesu li ploče postavljene pravilno u skladu s uputama
- Nemojte ostavljati upaljače, šibice i druge lako zapaljive objekte na bočnim policama.
- Cijevi za plin držite podalje od zagrijanih površina
- Žice za struju držite podalje od vode i zagrijanih površina
- Redovito provjerite i očistite infracrvene grijalice kako se na njima ne bi skupljale paučine i ostale nečistoće.
- Vanjski roštilj za kuhanje na plin i njegovi pojedini ventil za zatvaranje mora biti isključen iz cjevovoda za dovod plina tijekom bilo kojeg ispitivanja tlačnog sustava na ispitne tlakove i više od 0.5psi (3.5kPa).
- Plinski roštilj za vanjsku upotrebu mora biti odvojen od cijevi za dovod plina tijekom testiranja pritiska u sistemu. Ručno zatvorite ventil tijekom ispitivanja pri pritisku jednakom ili većem od 3,5 kPa.

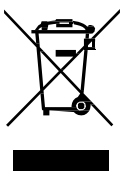
LD485 CE GRILL

BURNER CONFIGURATIONS DEPENDS ON MODEL

GRILL SIZE: 46 cm X 68 cm = 3130 cm²WARMING RACK SIZE: 18 cm X 68 cm = 1220 cm²IR SIDE BURNER SIZE: 37 cm X 24 cm = 890 cm²

ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE





Ispravno odlaganje ovog proizvoda:

Ova oznaka označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati s ostalim kućanskim otpadom u cijeloj Europskoj uniji. Da bi se spriječila moguće štete za okoliš ili ljudsko zdravlje od nekontroliranog odlaganja otpada, odgovorno ga reciklirajte kako bi promovirali ponovnu upotrebu materijalnih resursa. Ako želite vratiti uređaj, molimo vas da koristite sustav za povrat i prikupljanje ili se obratite prodavaču gdje je proizvod kupljen. Oni mogu popratiti ovaj proizvod do sigurne reciklacije.

PLINSKA BOCA

Upotrebljavajte samo zakonom propisane plinske boce, koje izpunjavaju nacionalne in regionalne propise. Za optimalan rad roštilj treba raditi na propan. Najmanja veličina boce za butan je 13 kg, za propan 6 kg. Osigurajte dovoljnu količinu plina za nesmetano korištenje uređaja. Ako ste u nedoumici, kontaktirajte vašeg dobavljača.

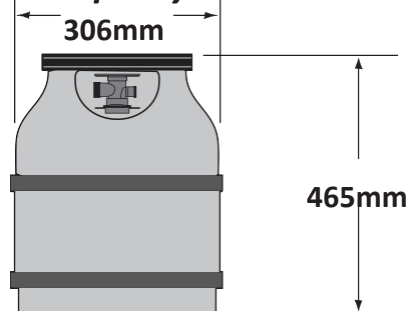
- Pažljivo rukujte venti
- Nikada ne upotrebljavajte plinske boce koje nisu zakonom propisane.
- Boce zapremnine dijametra većeg od 306mm in 465mm visine moraju se postaviti na ravni pod ispod desne bočne police. Boce zapremnine dijametra , manje od 306mm in visine 465mm ili manje, mogu se postaviti na desnu stranu donje police, koja je primjerna samo za pohranu boca spojenih na uređaj ili u neposrednoj blizini uređaja na kojeg su spojene. Boce ne smiju biti izložene ekstremnim vrućinama ni direktnoj svjetlosti



UPOZORENJE! Cijev se mora nalaziti na dovoljnoj udaljenosti od donje strane uređaja. Pri kontaktu s vrućom površinom može doći do topljenja cijevi i ispuštanja plina, što može uzrokovati požar.

Spajanje plinske boce: cijev za dovod plina mora biti ravna. Odstranite poklopac ili isključite ventil. Pričvrstite regulator s ventilom boce. Ispitajte sve spojeve prije upotrebe roštilja zbog mogućeg istecanja plina. Provjeru provedite jedanput godišnje, pri zamjeni plinske boce I prilikom svake zamjene plinskih komponenata.

Example Cylinder



Cijev za plin

- Ako cijev i regulator nisu uključeni, koristite samo zakonom propisane cijevi i regulatore koji odgovaraju regionalnim i nacionalnim standardima.
- Osigurajte da cijev ne dođe u doticaj s vrućim kapljicama masnoće i vrućim površinama.
- Redovito provjeravajte cijev. U slučaju oštećenja, zamijenite cijev prije korištenja roštilja.
- Preporučena duljina cijevi je 0.9m. Cijev ne smije biti dulja od 1.5m.
- Provjerite je li cijev savitljiva i čista od prljavštine.
- Zamijenite cijev prije datuma isteka valjanosti.



UPOZORENJE!

- Cijev se ne smije postaviti neposredno ispod pladnja za kapanje.
- Cijev se ne smije postaviti u prostor između donje police i stražnje ploče.
- Cijev se ne smije postaviti preko vrha stražnje ploče.
- Ključem stegnite sve spojeve. Nemojte koristiti teflonsku traku ili lijepilo na spojevima.
- Usigurajte da cijev ne dođe do kontakta s vrućom površinom, jer može doći do topljenja cijevi i ispuštanja plina, što može uzrokovati požar..
- Cijev nemojte pohranjivati unutar roštilja jer se time povećava mogućnost kontakta sa vrućom površinom, što može uzrokovati požar.

Tehnički podatci

U donjoj tabeli su ulazne vrijednosti za uređaj.

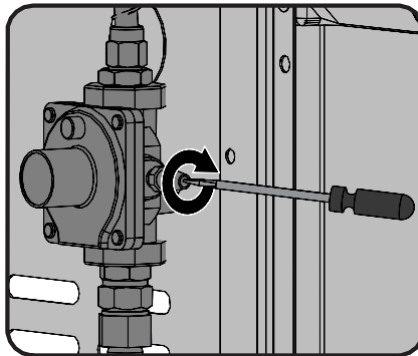
Plamenik	Veličina otvora	(Bruto) Dotok topline(ukupno)	Potrošnja plina (ukupno)
	I		
Glavni	63 (0.94mm)	14.4 kW	1047 g/h
Stražnji	64 (0.91mm)	4.0 kW	291 g/h
Bočni (Infra Red)	60 (1.02mm)	3.8 kW	275 g/h
Bočni (Plamen)	66 (0.84mm)	2.8 kW	204 g/h

Odobreni plinovi / tlakovi - provjerite na pločici, da odgovaraju popisu.

Kategorija plina	¹ 3B/P(30)	¹ 3+(28-30/37)	¹ 3B/P(37)	¹ 3B/P(50)
Veličina otvora (gledaj gore)	I	I	I	I
Plini/ Tlaci	Butan i Propan na 30mbar	Butan 28-30mbar Propan 37mbar	Butan i Propan na 37mbar	Butan i Propan na 50mbar
Države	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	PL	AT, CH, DE, SK

Nemojte dirati regulator. Koristi e samo regulator koji odgovara gornjoj tabeli. Koristi e regulator 28-30 mbar za butan i. 37 mbar za propan. Rošti koji je podešen na 50 mbar opremljen unutarnjim regulatorom koji ima izlazni tlak 30 mbar. Taj regulator ne smije se mijenjati ni prilagođavati Zamjena je moguća samo regulatorom kojeg je odredio proizvađač.

Ova jedinica uključuje unutarnji regulator koji stabilizira pritisak plina i poboljšava rad roštilja. Ovaj regulator ne smije se podešavati. Na bočnoj strani regulatora nalazi se pipa za pritisak koju može koristiti samo ovlaštenu servisera pri utvrđivanju pravilnog rada regulatora. Vijak unutar pipe mora uvijek biti čvrsto stegnut, osim tijekom provjere pritiska na regulatoru. (samo kvalificirane osobe).



Upute za ispitivanje istjecanje plina



UPOZORENJE! Ispitivanje provedite jedanput godišnje i prilikom svakog priključenja plinske boce te zamjene plinskih komponenata.



UPOZORENJE! Nikada ne koristite otvorenu vatru kako biste provjerili istjecanje plina. Provjerite postoji li u blizini otvorena vatra ili iskrenje. Pri doticaju plina s vatrom ili iskrama dolazi do požara ili eksplozije, što može uzrokovati štetu, tjelesne ozljede i smrt.



Ispitivanje istjecanja plina: Ispitivanje mora biti provedeno prije prve upotrebe roštilja, jedanput godišnje i prilikom zamjene ili popravka plinskih komponenata. Pušenje je zabranjeno tijekom provođenja testiranja. Odstranite sve moguće izvore vatre. Pogledajte dijagram za ispitivanje istjecanja plina kako biste vidjeli područja koja je potrebno provjeriti. Isključite sve grijače. Uključite ventil za dovod plina.

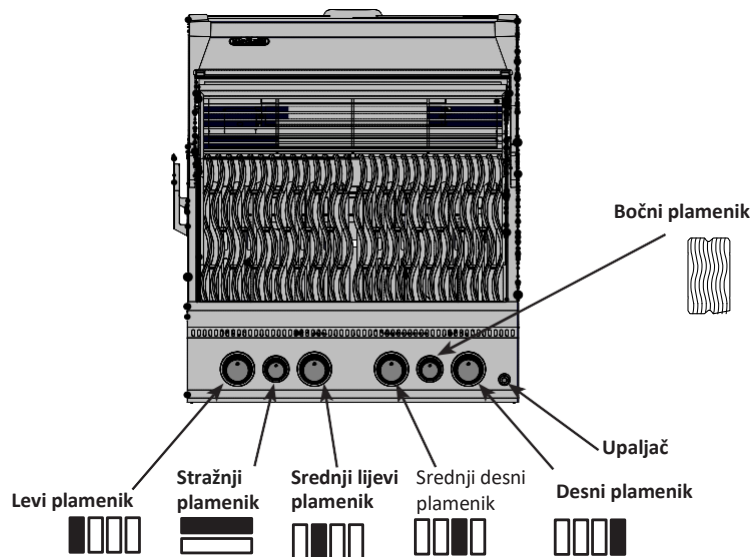


Utrljajte mješavinu vode i tekućeg sapuna na sve zglobove i spojeve regulatora, cijevi, priključke i ventile. Pojava mjehurića znači da dolazi do istjecanja plina. Stegnite labave spojeve ili zamijenite dio. Kontaktirajte ovlaštenog servisera kako bi pregledao vaš roštilj.



Ako ne možete zaustaviti istjecanje, odmah zaustavite dovod plina, isključite cijev i kontaktirajte ovlaštenog servisera kako bi pregledao vaš roštilj. Ponovno koristite roštilj tek kada je kvar uklonjen.

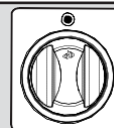
Upute za paljenje



UPOZORENJE! Otvorite poklopac

Off položaj

UPOZORENJE! Svi gumbi za uključivanje moraju biti u OFF položaju. Uključite ventil za dovoda plina.



Paljenje glavnog plamenika	Paljenje stražnjeg plamenika (če je v opremi)	Paljenje bočnog plamenika opremi)
1. Otvorite poklopac.	1. Otvorite poklopac	1. Otvorite bočni poklopac
2. Pritisnite i okrenite gumb za paljenje glavnog plamenika na poziciju 'HI'. Ovo će upaliti početni plamen koji će se prenjeti na odabrani grijač. Kada se pojavi plamen, držite gumb za paljenje dok se ne pojavi plamen na cijelom grijaču te onda lagano popustite.	2. Uklonite rešetku za zagrijavanje.	2. Pritisnite i okrenite gumb za paljenje bočnog plamenika u poziciju 'HI'
3. Ako se početni plamen ne upali, okrenite gumb na položaj 'off' i ponovite više puta korak 2.	3. Pritisnite i okrenite gumb za paljenje glavnog plamenika na poziciju 'HI'. Ovo će upaliti početni plamen koji će se prenjeti na odabrani plamenik. Kada se pojavi plamen, držite gumb za paljenje dok se ne pojavi plamen na cijelom plameniku te onda lagano popustite.	3. Pritisnite i okrenite gumb za paljenje bočnog plamenika dok ne upali ili upalite šibicom.
4. Ako se plamen ne upli u roku od 5sekundi, okrenite gumb na poziciju 'off' položaj i pričekajte 5 minuta kako bi se višak plina raspršio. Ponovite korake 2 i 3 ili upalite plamen šibicom.	4. Ako se početni plamen ne upali, okrenite gumb na položaj 'off' i ponovite više puta korak 3	4. Ako se plamen ne upli u roku od 5sekundi, okrenite gumb na poziciju 'off' položaj i pričekajte 5 minuta kako bi se višak plina raspršio. Ponovite korake 2 i 3 ili upalite plamen šibicom.
5. Ako koristite šibicu, priključite ju na priloženu palicu za paljenje. Šibicu okrenite prema dolje preko rešetke i uključite odgovarajući plamenik na 'hi'.	5. Ako se plamen ne upli u roku od 5sekundi, okrenite gumb na poziciju 'off' položaj i pričekajte 5 minuta kako bi se višak plina raspršio. Ponovite korake 3 i 4 ili upalite plamen šibicom.	



UPOZORENJE! Ne upotrebljavajte stražnji plamenik (rotisserie plamenik), dok su glavni plamenici uključeni.

Rukovanje roštiljem

Prvo paljenje: Prilikom prvog paljenja pojaviti će se neugodan miris. To je potpuno normalno stanje uzrokovano gorenjem boja i maziva korištenih u procesu proizvodnje i događa se samo pri prvom paljenju. Ostavite glavne grijače upaljene na najjačem plamenu pola sata.

Korištenje glavnog plamenika: Pri pečenju hrane preporučujemo zagrijavanje roštilja. Upalite sve glavne plamenike na najjači plamen i zatvorite poklopac na približno 10 minuta. Za brzu pripremu hrane poput ribe ili povrća možete otvoriti poklopac. Ako zatvorite poklopac osigurati ćete više temperature i ravnomjerno pečenje koje će smanjiti vrijeme pripreme i bolje ispeći meso. Hrana za čiju pripremu je potrebno više od 30 minuta, npr. za pripremu pečenja, može se pripremiti tako da upalite plamenik koji se nalazi suprotno od položaja hrane na ploči. Pri pripremi posnog mesa, kao što su pileća prsa ili nemasna svinjetina, prije zagrijavanja roštilja možete nauljiti rešetke kako bi se spriječilo prljanje. Priprema mesa sa velikim udjelom masnoće može uzrokovati pojavu plamena. Kako biste to spriječili možete odstraniti suvišnu masnoću s mesa ili ga pripremiti na nižoj temperaturi. Ukoliko se plamen pojavi, odmaknite hranu i smanjite temperaturu. Ostavite poklopac otvoren. Za detaljnije upute pogledajte Napoleonovu Your All Season Grill kuharicu.

Direktno pečenje: Stavite sirovu hranu na roštilj direktno iznad plamenika. Ovametodase upotrebljava kako bi se meso zapeklo ili za hranu kojoj je potrebno kraće vrijeme pripreme (hamburgeri, odresci, komadići piletine ili povrće). Hranu najprije treba zapeći na visokoj temperaturi kako bi zadržala svoj okus i sokove, a potom sniziti temperaturu i završiti pripremu prema vlastitim željama.

Indirektno pečenje: Kada je uključen jedan ili dva plamenika, sirovu hranu stavite na roštilj na mjesto iznad ugašenog plamenika. Toplina će kružiti oko hrane te ju polako i jednakomjerno pripremiti. Priprema hrane ovom metodom slična je pripremi u pećnici i uglavnom se koristi za veće komade mesa poput pečenja, piletno ili puretine. Može se koristiti i pri pripremi hrane koja se lako zapali ili za dimljenje hrane. Niža temperatura i duže vrijeme pečenja dati će vam mekano i ukusno meso.

Upotreba stražnjeg plamenika (ako ga model sadrži): Uklonite rešetku za zagrijavanje prije paljenja stražnjeg plamenika kako ju visoke temperature ne bi uništile. Stražnji plamenik mora se koristiti zajedno s opremom za žar koja je dostupna kod vašeg proizvođača. Provjerite upute za sastavljanje opreme za žar. Koristite protutežu. Uklonite motor za žar s plinskog roštilja. Objesite ražanj s mesom u roštilj. Meso će prevagnuti tako da teža strana visi prema dolje. Pričvrstite protutežnu ručku i okrenite ju prema gore. Pomaknite naprijed ili natrag kako bi izbalansirali težinu i stegnite. Ponovno umetnite motor i počnite s pečenjem. Stavite metalnu posudu ispod mesa za skupljanje sokova koje možete iskoristiti za prirodno slastan umak. Meso možete podlijevati prema potrebi. Kako bi meso postalo sočno, najprije zapecite meso na najvišoj temperaturi dok ne postane smeđe boje i potom smanjite temperaturu kako bi se meso temeljito prepeklo.



UPOZORENJE! Barbecue umak i sol mogu prouzročiti štetu na dijelovima plinskog roštilja, zato je potrebno redovito čišćenje. Rastavite komponente za žar nakon upotrebe i uperite ih deterdžentom i toplom vodom te spremite unutra

Upotreba infracrvenog bočnog plamenika: Plinski roštilj bi trebao biti smješten tako da je strana plamenika zaštićena od vjetra, jer je vjetar će negativno utjecati na rad. Preporučena posuda promjera 10“(25 cm).

Bočni plamenik opremljen je sa rešetkom za kuhanje, koja se može postaviti na dvije različite visine. Niži položaj može se koristiti pripremu, za umaka, juha itd Viši položaj je za pečenje mesa. (Pogledajte upute koje se nalaze na strani poklopca plamenika).



UPOZORENJE! Ne zatvarajte poklopac stranskog plamenika tijekom rada ili kada je vruć.

UPOZORENJE! Ne podešavajte rešetku za kuhanje dok je vruće ili u radu.

UPOZORENJE! Nemojte koristiti bočni plamenik za duboko smrznutu hranu jer kuhanje s uljem može stvoriti opasnu situaciju.

1. Slijedite upute paljenja infracrvenog bočnog plamenika: Radite na visokoj temperaturi 5 minuta s otvorenim poklopcem dok keramički plamenik ne sjaji crveno.
2. Stavite hranu na roštilj i pecite prema vremenima navedenim u tabeli za infracrveno roštiljanje.
3. Ovisno o ukusu, i dalje kuhati na infracrvenom plameniku na visokoj, srednjoj ili niskoj temperaturi. Često okretati hranu ili staviti hranu na područje glavnog plamenika, zatvoriti poklopac i dopustiti da temperatura polako završi kuhanje hrane.



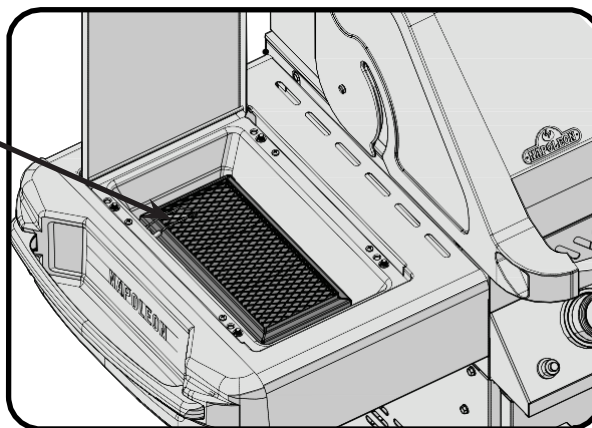
OPREZ! Zbog velike vrućine infracrvenog plamenika nikada nemojte ostaviti hranu bez nadzora jer će brzo izgorjeti. Držite poklopac otvoren pri kuhanju s infracrvenim plamenikom.

Zaštita infracrvenog plamenika: Infracrveni plamenici su dizajnirani da pružaju dug vijek trajanja. Međutim, postoje koraci koje treba poduzeti kako bi se spriječilo pucanje njihovih keramičkih površina, što će uzrokovati kvar plamenika.

- Nikad ne dopustite da voda dođe u izravan kontakt s keramičkim plamenikom.
- Nemojte dopustiti tvrde predmete utjecati na infracrveni plamenik.
- Nemojte dopustiti hladnoj vodi (kiša, prskalica, crijeva, itd) da dođe u dodir s vrućim keramičkim plamenikom. Velika razlika u temperaturi može izazvati pucanje keramičkih pločica.
- Držite poklopac zatvoren kada bočni plamenik nije u upotrebi.
- Nakon kuhanja ostavite raditi plamenik na visokoj temperaturi 5 minuta, da se spale sve krhotine i sav sok od pečenja.

Štete koja je nastala nepoštivanjem ovih koraka ne uključuje jamstvo.

Infracrvenog bočnog plamenika



Infracrvena toplina

Većina ljudi ne zna da je naš glavni izvor topline, sunce, Zemlju grije infracrvenom svjetlošću. Infracrvena svjetlost je vrsta elektromagnetskog zračenja s valnim duljinama većim od valnih duljina vidljive crvene svjetlosti, a manjim od valne duljine radiovalova. Ovu vrstu energije otkrio je Sir William Herschel 1800. godine disperzijom sunčeve svjetlosti prizmom. Većina materijala apsorbira infracrvenu energiju na različitim valnim duljinama, što uzrokuje porast temperature. Taj fenomen odgovoran je i za osjećaj topline koji osjećamo kada smo izloženi suncu. Infracrvene zrake putuju od sunca kroz svemir i atmosferu te prodiru u našu kožu, uzrokujući molekularnu aktivnost kože koja nam daje osjećaj topline.

Priprema hrane infracrvenom toplinom djeluje prema istom načelu. Pečenje hrane na drvenom ugljenu je najpoznatiji oblik pripreme hrane infracrvenom energijom. Zagrijani ugljen emitira infracrveno zračenje i priprema hranu bez efekta sušenja. Sokovi i ulje koji padaju na ugljen potom isparavaju u obliku dima i daju hrani poznati okus roštilja. Napoleonov infracrveni grijač radi na isti način. Svaki grijač sadrži 10000 otvora kroz koje tinja plamen i zagrijava keramičku ploču. Keramička ploča potom emitira istu vrstu infracrvene energije kao i ugljen, ali bez kompliciranog postupka pripreme i nečistoće. Infracrveni grijač osigurava i jednakomjerno raspoređenu toplinu i jednostavnije upravljanje. Za instantno pečenje uključite grijač na najvišu temperaturu, a za sporije pečenje uključite grijač na manje temperature. Tradicionalni plamenici termički obrađuju hranu na drugačiji način i idealni su za pripremu delikatne hrane, poput riba, plodova mora i povrća. Napoleonovi infracrveni grijači idealni su za pečenje sočnih i ukusnih odrezaka, pljeskavica i ostalih vrsta mesa. Pogledajte tablicu sa savjetima za pečenje infracrvenim grijačem.

Tabela za infracrveni roštilj

HR

Hrana	Postavke	Vrijeme pečenja	Savjeti
Odrezak (debljina 2,5 cm)	Jako (2 min na svakoj strani)	4 min – rare	Odaberite meso sa više masnoće. Masnoća će meso omekšati tijekom pečenja i napraviti ga sočnijim.
	Jako (2 min na svakoj strani) i potom srednje	6 min – medium	
	Jako (2 min na svakoj strani) i potom srednje	8 min – zapečen	
Pljeskavica (debljina 1,3 cm)	Jako (2 min na svakoj strani)	5 min – rare	Prilagodite debljinu pljeskavice za pripremu hamburgera prema svim okusima.
	Jako (2 i pol min) na svakoj strani	5 min – medium	
	Jako (3 min) na svakoj strani	6 min – zapečen	
Komadići piletine	Jako (2 min) Srednje i nisko do kraja pečenja	20 – 25 min	Prorežite $\frac{3}{4}$ zgloba između batka i zabatka i postavite meso na roštilj kako bi se brže i ravnomjernije ispeklo.
Svinjski odrezak	Srednje	6 min (svaka strana)	Uklonite višak masnoće prije pečenja. Odaberite deblje odreske.
Rebarca	Jako (5 min) Nisko do kraja pečenja	20 min (svaka strana – uz često okretanje)	Odaberite meso s manje masnoće. Pecite dok se meso ne počne s lakoćom odvajati od kosti.
Janjetina	Jako (5 min) Srednje do kraja pečenja	15 minuta (svaka strana)	Uklonite višak masnoće prije pečenja. Odaberite deblje odreske.
Hrenovke	Srednje – nisko	4- 6 min	Odaberite veće hrenovke i prerežite ih po duljini.



Upute za čišćenje

UPOZORENJE! Isključite plin prije servisa uređaja. Rošti čisti e kada je hladan kako biste izbjegli mogućnost zadobivanja opekoti Ispitivanje istjecanja plina provedite jedanput godišnje i prilikom svakog priključenja plinske boce te zamjene plinskih komponenata.

Napomena: Nehrđajuće željezo oksidira u prisutnosti klorida i sulfida, posebice u obalnim područjima i područjima s ekstremnim klimatskim uvjetima (vruć i vlažan zrak pored bazena i sauna). Ove mrlje mogu se greškom zamijeniti za hrđu, iako ih je lako odstraniti ili spriječiti redovitim pranjem svih površina od nehrđajućeg čelika (svaka 3-4 tjedna ili češće prema potrebi). A za pranje površina upotrijebite svježvu vodu i odstranjivač mrlja za nehrđajući čelik.

Rešetke za pečenje i zagrijavanje: Rešetke je najbolje čistiti mesing žičanom četkom tijekom procesa zagrijavanja. Za tvrdokorne mrlje možete upotrijebiti čeličnu vunu. Nehrđajuće rešetke s vremenom će izgubiti boju zbog učestale upotrebe na visokim temperaturama.

Rešetke od lijevanog željeza: Nude vrhunsko zadržavanje i raspoređivanje topline. Redovitim podmazivanjem rešetaka uljem stvorit će se zaštitni sloj koji pomaže sprječavanju korozije i sprječava prijanjanje hrane.

Prvo korištenje: Prije prvog korištenja ručno operite rešetke blagim sapunom i vodom. Nemojte ih stavljati u perilicu suđa. Temeljito isperite vrućom vodom i osušite mekanom krpom. To je posebice važno zbog sprječavanja ulaska vlage u lijevano željezo.

Podmazivanje: Mekanom krpom namažite biljno ulje preko cijele površine rešetaka. Nemojte upotrebljavati margarinu i maslac. Rešetke stavite u roštilj koji ste prethodno 15 minuta zagrijavali. Upalite plamenike na srednju jačinu i zatvorite poklopac. Ostavite pola sata. Isključite sve plamenike i ostavite rešetke da se ohlade. Ponovite proces s vremena na vrijeme (nije potrebno ponavljati na dnevnoj bazi).

Svakodnevna upotreba: Prije zagrijavanja roštilja i čišćenja mesing žičanom četkom za roštilj, površinu rešetaka za pečenje premažite biljnim uljem. Zagrijte roštilj i očistite neželjene ostatke mesing žičanom četkom.

Rešetke od nehrđajućeg čelika: (dostupna dodatna oprema). Rešetke od nehrđajućeg čelika su postojane i otporne na koroziju. Lakše su za održavanje nego rešetke od lijevanog željeza. Preporučeno je slijediti postupak za svakodnevnu uporabu. Ponekad je dovoljno i samo čišćenje rešetaka mesing žičanom četkom.

Ploča za upravljanje: Tekst na ploči je nati neposredno na nehrđajući čelik. Pravilnim održavanjem tekst će ostati taman i čitljiv. Za čišćenje upotrijebite toplu vodu i sapun. Nikada ne upotrebljavajte abrazivna sredstva. Upotreba abrazivnih sredstava može oštetiti natpis na ploči za upravljanje.

Čišćenje unutrašnjosti roštilja: Odstranite rešetke. Mesing žičanom četkom očistite ostatke sa strane i s poklopca. Ostružite ploče strugalicom, a pepeo očistite žičanom četkom. Odstranite ploče i očistite plamenike žičanom četkom. Očistite komadiće ostataka iz unutrašnjosti roštilja u posudu za kapanje.



UPOZORENJE! Nakupljena masnoća može uzrokovati požar.

Posuda za kapanje: Nakupljena masnoća opasna je jer može prouzročiti požar. Očistite posudu za kapanje (nakon što te roštilj koristili 4-5 puta ili prema potrebi) kako biste izbjegnuli nakupljanje masnoće. Masnoća i sokovi padaju na posudu za kapanje ispod roštilja i skupljaju se u zamjenjivom pladnju ispod posude. Kako biste očistili posudu za kapanje, potegnite pladanj iz roštilja. Ne upotrebljavajte aluminijsku foliju, pijesak ili bilo koji materijal koji bi mogao spriječiti pravilno curenje masnoće u pladanj. Pladanj treba očistiti strugalicom. Pladanj zamijenite svakih 2-4 tjedna prema potrebi. Za kupnju kontaktirati trgovca Napoleonovih roštilja.

Čišćenje vanjske površine roštilja: Nemojte koristiti abrazivna sredstva ili čeličnu vunu na obojeni dijelovima, dijelovima od porculana i dijelovima od nehrđajućeg čelika. Njihovo korištenje oštetit će završni sloj na površinama. Površinu roštilja čistite toplom vodom i sapunom dok je roštilj još topao na dodir. Za čišćenje površina od nehrđajućeg čelika upotrijebite poseban deterđent za čišćenje čelika. Dijelovi od nehrđajućeg čelika će s vremenom izgubiti boju zbog visokih temperatura i postati zlatne ili smeđe boje. Gubitak boje je normalan i ne utječe na rad roštilja. Emajlirane dijelove treba pažljivo čistiti. Emajlirani dio za pečenje je sličan površini stakla i lako će se odlomiti pri udarcu. Gladilni emajl dostupan je kod trgovca Napoleon roštilja.

Upute za održavanje

Preporučujemo godišnji pregled i servisiranje roštilja od kvalificirane osobe.

Roštilj mora uvijek biti udaljen od zapaljivih materijala, benzina i ostalih zapaljivih tekućina i plinova. Mora se nalaziti na dobro prozračenom mjestu. Otvori za prozračivanje na prednjoj i stražnjoj strani donje police moraju biti slobodni i čisti.



UPOZORENJE! Uvijek upotrebljavajte zaštitne rukavice i naočale prilikom servisiranja i čišćenja roštilja.

UPOZORENJE! Roštilj čistite kada je hladan kako biste izbjegli mogućnost zadobivanja opekotina. Izbjegavajte kontakt s vrućim površinama. Svi plamenici moraju biti isključeni. Roštilj čistite u okolišu kojem kemikalije za čišćenje neće naštetiti. Nemojte koristiti deterdžente za pećnice pri čišćenju roštilja. Nemojte koristiti pećnice sa samočišćenjem za čišćenje rešetaka za pečenje i ostalih dijelova roštilja. Barbecue umak i sol mogu prouzročiti štetu na dijelovima plinskog roštilja, zato je potrebno redovito čišćenje.

Plamenici: plamenici su izrađeni od 304 nehrđajućeg čelika. Ekstremno visoke temperature i korozija mogu uzrokovati oštećenja. Ona se mogu odstraniti mesing žičanom četkom

POZOR! Pauci i insekti

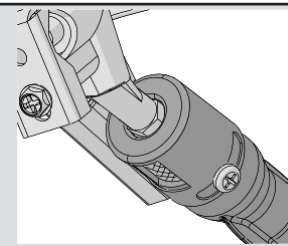
Pauke i insekte privlači miris propana i prirodnog plina. Plamenici su zaštićeni zaštitnom mrežom na rešetkama za zrak koja uvelike smanjuje mogućnost pojave gnijezda unutar roštilja. Gnijezdo ili paučina mogu uzrokovati nježno žuti ili narančasti plamen ili uzrokovati pojavu vatre kod rešetke za zrak ispod ploče za upravljanje. Za čišćenje unutrašnjosti plamenika, morate ga najprije odstraniti s roštilja.

Odstranite vijak koji pričvršćuje plamenik i stražnji dio roštilja. Pomaknite plamenik unatrag i prema gore kako biste ga odstranili. Za čišćenje unutrašnjosti plamenika preporučeno je korištenje finih ksilidinskih četki za čišćenje cijevi. Provjerite jesu li otvori za prolazak plina i ventili čisti. Otvori se s vremenom mogu začeptiti zbog ostataka od pripreme hrane i korozije. Možete ih očistiti spajalicom ili priloženim alatom za čišćenje. Izbušite blokirane otvore malom bežičnom bušilicom i priloženim priključkom. Otvore je lakše očistiti ako plamenik odstranite iz roštilja. Nemojte koristiti bušilicu kod dijelova koji reguliraju dotok plina u plamenik. Nemojte povećati otvore. Mreža za zaštitu od insekata mora biti čista i čvrsto zategnuta.

Ponovno namještanje plamenika: preokrenite postupak kako biste ponovo instalirali plamenik. Provjerite dali je ventil ponovne instalacije ušao u plamenik.



UPOZORENJE! Kod ponovnog namještanja plamenika nakon čišćenja vrlo je važno postaviti ventil tako da ulazi u cijev plamenika prije no što upalite roštilj. Ako se ventil ne nalazi u cijevi, može doći do požara ili eksplozije.



Infracrveni grijači: većina komadića hrane i kapljica masnoće koje padaju na površinu grijača odmah se zapale zbog visoke temperature. Ponekad na grijaču ipak ostaju tragovi i ostaci. Za odstranjivanje ostataka nakon upotrebe, ostavite roštilj upaljen na najvišoj temperaturi 5-10 minuta. Keramički dio nemojte čistiti žičanom četkom.

Zaštita a infracrvenih grijača: Infracrveni grijači su namijenjeni dugotrajnoj upotrebi. Potrebno je pravilno održavanje kako bi se spriječio pucanje keramičke površine. Pukotini uzrokuju nepravilno djelovanje grijača. Navedeno je nekoliko razloga pucanja keramičke površine i koraka koje morate poduzeti kako biste to spriječili. Garancija ne pokriva štetu nastalu zbog nepravilnog rukovanja roštilja

1. Udarac tvrdim objektom – Nikada nemojte dozvoliti da dođe do udarca tvrdog objekta u keramički dio. Pažljivo stavlajte i odstranjajte rešetke za pečenje i dodatke.

2. Doticaj s vodom i drugim tekućinama – hladne tekućine mogu uzrokovati pucanje u doticaju s vrućom keramikom. Nikada nemojte polijevati keramički grijač vodom kako biste regulirali vatru. Ako se grijač smoči kada nije u upotrebi, kasnije paljenje grijača može stvoriti paru i uzrokovati pucanje keramike. Močenje keramičkog dijela može uzrokovati napuhnuća i širenje koje može dovesti do pucanja i mrvljenja.

- i. Keramički dio ne polijevati vodom.
- ii. Ne koristite roštilj tijekom kišovitih dana.
- iii. Ako se u roštilju nakupila voda, provjerite nisu li se grijači previše namočili. Ako je keramika mokra, odstranite grijač iz roštilja. Okrenite ga kako biste odstranili vodu i ostavite da se temeljito osuši.

3. Nepravilna ventilacija vrućeg zraka iz roštilja. Vrući zrak mora izlaziti iz roštilja kako bi grijači mogli normalno raditi. U protivnom dolazi do nedostatka kisika, što može uzrokovati pucanje keramike. **Nikada ne mojte pokriti više od 75% površine roštilja metalom** (npr. velikim posudama).

4. Nepravilno čišćenje – ne čistite keramiku žičanom četkom. Ako se na grijaču nakuplja prljavština, otvorite poklopac i ostavite roštilj upaljen na najvišoj temperaturi 5 minuta.



UPOZORENJE! Cijev: provjerite cijev zbog mogućih puknuća, ogrebotina i rastopljenih dijelova. U slučaju oštećenja cijevi, nemojte koristiti roštilj. Kontaktirajte kvalificiranu osobu i zamijenite oštećeni dio.

Dijelovi od lijevanog aluminija: Redovito čistite dijelove toplom vodom i sapunom. Aluminij neće zahrđati, ali može doći do oksidacije i pojave bijelih mrlja zbog visokih temperatura i vremenskih uvjeta. Oksidirane površine najprije očistite i potom ih obrišite finim brusnim papirom. Površinu obrišite kako biste očistili tragove i obojite je bojom za roštilje izdržljivom na visokim temperaturama. Zaštitite okolne površine prilikom bojenja. Slijedite upute proizvođača.

Rješavanje problema

Problem	Mogući uzroci	Rješenje
Niska temperatura / Slab plamen	Za propan – nepravilan postupak paljenja. Za prirodni plin – preslab dovod plina zbog neprimjerene širine cijevi. Oboje – nepravilno zagrijavanje.	Pažljivo slijedite upute paljenja rošti Svi ventili za puštanje plina moraju biti otvoreni. Polako otvorite ventili kako bi se izjednačio pritisak. Pažljivo slijedite upute paljenja. Uključite oba glavna plamenika i zagrijte roštilj 10-15 minuta.
Preveliki plamen / nejednako raspoređena toplina	Nepravilno zagrijavanje. Za prirodni plin – preslab dovod plina. Oboje – nepravilno zagrijavanje.	Uključite oba glavna plamenika i zagrijte roštilj 10-15 minuta.. Očistite ploče i posudu za kapanje. Pročitajte upute za čišćenje.
Pojava žutog plamena i neugodnog mirisa.	Paučina ili ostala prljavština Nepravilno postavljene rešetke za zrak.	Temeljito očistite plamenik. Pročitajte upute za održavanje.
Šum regulatora.	Normalna pojava tijekom vrućih dana.	Šum je potpuno normalna pojava prouzročena unutarnjim vibracijama u regulatoru. Ne utječe na sigurnost ni kvalitetu rošti
Lančano paljenje plamenika ne uspijeva.	Začepljeni otvori na plamenicima.	Očistite otvore. Pročitajte upute za održavanje
Guljenje »boje« s unutrašnjosti rošti	Nakupljena masnoća.	Ovo nije kvar. Završni sloj je porculan i neće se oguliti. »Guljenje« je prouzročeno stvrdnutom masnoćom. Redovitim čišćenjem spriječite ovu pojavu. Pročitajte upute za čišćenje.
Nekontrolirani plamen kod infracrvenog grijača popraćen naglim i glasnim zvukom koji postupno postaje prigušen	Nakupine masnoće i ostataka hrane. Pregrijavanje grijača zbog neprimjerene ventilacije. Puknuće na keramičkoj ploči. Neispravna brtva ili neispravno zavareni spoj u kućištu grijača.	Ugasite grijač i pustite ga da se ohladi (2 minute). Ponovno ga upalite i ostavite upaljenog 5 minuta na najvišoj temperaturi ili dok jednakomjerno ne pocrveni. Posude stavite tako da ne bude prekriveno više od 75% površine grijača. Ugasite grijač i pustite ga da se ohladi te ga ponovno upalite. Ostavite grijač da se ohladi i provjerite nalaze li se na keramičkom dijelu pukotine. Kontaktirajte prodavača za nabavu zamenskog dijela.

SPREMITE SVOJ RAČUN KAO DOKAZ O KUPNJI ZA JAMSTVENI SERVIS.

Naručivanje rezervnih dijelova

INFORMACIJE O JAMSTVU

MODEL: _____

DATUM KUPNJE: _____

SERIJSKI BROJ: _____

(Evidencija o informacijama za lakše pretraživanje)

Za zamjenu dijelova i uvažavanje jamstva, kontaktirajte prodavača Napoleon produkta , gdje je bila obavljena kupnja.

Prije nego pozovete servis, provjerite Napoleon Web stranica za detaljnije čišćenje, održavanje, otklanjanje poteškoća i upute za zamjenu rezervnih dijelova u www.napoleon.com.

Za obrada zahtjeva treba priložiti sljedeće podatke:

1. Model i serijski broj jedinice
2. Broj rezervnog dijela in opis.
3. Detaljan opis problema('razbijen nije dovoljno').
4. Dokaz o kupnji (fotokopija računa).

U nekim slučajevima, Napoleon zahtijeva da se dijelovi vratie u tvornicu na pregled. Prije potrebno osigurati rezervne dijelove.

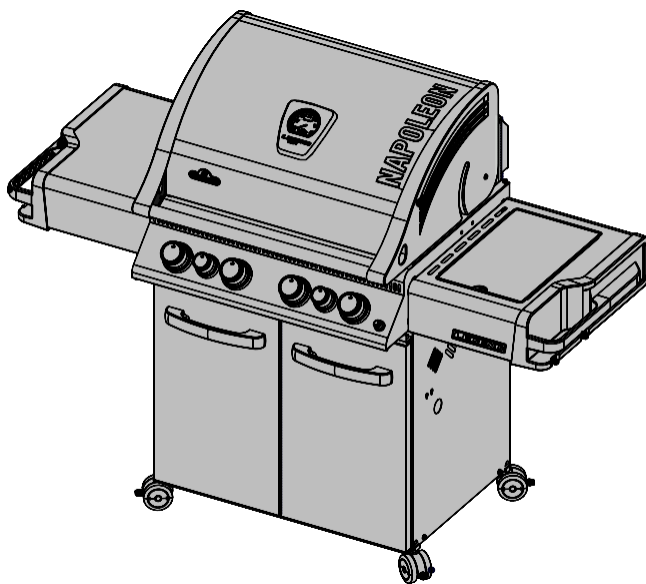
Prije nego što se obratite na prodavača Napoelon proizvoda treba znati, da sljedeće stavke nisu pokrivena jamstvom.

- Troškovi transporta, posredovanje ili izvozne carine.
- Troškovi rada za uklanjanje i ponovnu montažu.
- Troškovi usluga za dijagnosticiranje problema.
- Promjena boje dijelova od nehrđajućeg čelika.
- Šteta na djelovima zbog nedostatka čišćenja i održavanja ili upotrebe nepravilnih detergenta (detergenti za pećnice) čišćenje.

Plinski žar lahko uporabljate samo v dobro prezračevanih zunanjih prostorih in se ne sme uporabljati v notranjosti zgradb, garaž, pokritih zunanjih prostorih ali katerih koli drugih zaprtih območjih.
SAMO ZA UPORABO NA PROSTEM!



SI



LD485SB/LD485RSIB



NEVARNOST

V PRIMERU VONJA PO PLINU:

- Zaprite dovod plina do naprave
- Pogasite vsak odprti ogenj
- Odprite pokrov
- V kolikor še vedno zaznavate vonj po plinu, se oddaljite od naprave in takoj pokličite dobavitelja plina ali gasilce.



OPOZORILO

Ne poskušajte prižgati te naprave, ne da bi prebrali dela "NAVODIL ZA PRIŽIGANJE" v tem priročniku.

Ne hranite ali uporabljajte bencina ali drugih vnetljivih tekočin in hlapov v bližini te ali katere koli druge naprave. Nadomestno plinsko jeklenko ne smete hraniti v bližini te ali katere koli druge naprave. V primeru neupoštevanja informacij v teh navodilih, lahko pride do požara ali eksplozije, kar lahko povzroči poškodbe lastnine, telesne poškodbe ali smrt.

Odrasle in še posebej otroke, je treba opozoriti na nevarnosti visokih temperatur na površini žara. Dostopni deli žara so lahko zelo vroči. Uporabljajte zunaj dosega otrok.

Obvestilo inštalaterju: pustite ta navodila lastniku žara za poznejšo uporabo.



N415-0382CE-HR-SI APR 10.20

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

www.napoleon.com

Napoleon President's 10 letna omejena garancija



Izdelki NAPOLEON so zasnovani z vrhunskimi komponentami in materiali katere sestavljajo usposobljeni mojstri, ki se zelo ponosni na svoje delo. Pred pakiranjem in pošiljanjem je bil ta izdelek temeljito pregledan s kvalificiranim tehnikom, da bi zagotovili, da kupec dobi kakovosten izdelek, ki ga pričakujete od podjetja NAPOLEON.

SI

NAPOLEON jamči, da sestavni deli v vašem novem NAPOLEON izdelku ne bodo imeli napak v materialu in izdelavi od datuma nakupa, v naslednjih obdobjih:

Aluminijasti deli/osnova iz nerjavečega jekla.....	10let
Pokrov iz nerjavečega jekla.....	10let
Porcelansko emajliran pokrov	10let
Barvanih pokrov iz jekla.....	5 let polno jamstvo, plus 50% popusta do preteka 10let
Cevni gorilniki iz nerjavečega jekla.....	5 let polno jamstvo, plus 50% popusta do preteka 10let
Porcelansko emajlirane kuhalne rešetke iz litega železa.....	5 let polno jamstvo, plus 50% popusta do preteka 10let
Zaščite gorilcev iz nerjavečega jekla ali porcelana.....	3 leta polno jamstvo, plus 50% popusta do preteka 10let
Vsi ostali deli	2 leti

*Pogoji in omejitve

Ta Napoleonova omejena garancija jamči, kot je določeno v prej omenjeni tabeli, za vse izdelke, kupljene prek pooblaščenega prodajalca NAPOLEON, in ob upoštevanju naslednjih pogojev in omejitev: daje prvotnemu kupcu pravico do določenega kritja v zvezi s katero koli komponento, zamenjano v garancijskem roku, bodisi s strani NAPOLEONA ali pooblaščenega NAPOLEON prodajalca, da nadomestijo komponento takega izdelka, ki je zaradi običajne zasebne uporabe neuspešna. "50% popusta", navedenega v tabeli, pomeni, da je komponenta na voljo kupcu z 50-odstotnim popustom od običajne maloprodajne cene komponente za navedeno obdobje. Ta omejena garancija ne zajema dodatkov ali bonusnih izdelkov.

Za večjo varnost "običajna zasebna raba" izdelka pomeni, da je izdelek: nameščen s strani pooblaščenega servisa oz. tehnika v skladu z navodili za vgradnjo, ki so priložena izdelku z vsemi lokalnimi in nacionalnimi stanovniškimi ter požarnimi predpisi; da je izdelek ustrezno vzdrževan in ni bil uporabljen v komercialne namene.

Podobne "napake zaradi nepravilne uprabe" ne vključujejo: prekomerno žganje, vžigi, ki jih povzročajo okoljski pogoji, kot so močni vetrovi ali neustrezno prezračevanje, praske, vdori, korozija, poslabšanje barvanih in prevlečenih oblog, razbarvanje zaradi toplote, abrazivnih ali kemičnih čistil ali UV-izpostavljenost, pokanje porcelanastih emajliranih delov ali poškodbe, ki so posledica zlorabe, nesreče, toče, maščobnih požarov, pomanjkanje vzdrževanja, sovražnih okolij, kot so sol ali klor, spremembe, zloraba, zanemarjanje ali delov vgrajenih od drugih proizvajalcev. V primeru poslabšanja

delov pojavilo do stopnje neučinkovitosti (prerjavanje ali izgorevanje) v času trajanja upravičene garancije, bo zagotovljen nadomestni del.

Za nadomestno komponento je izključno odgovornost NAPOLEON-a, ki jo določa ta omejena garancija; V nobenem primeru NAPOLEON ne bo odgovoren za stroške namestitve ali druge stroške ali izdatke, ki so nastali v zvezi z vnovično namestitvijo garantiranega dela za kakršno koli naključno, posledično ali posredno škodo ali za kakršno koli prevozne stroške, stroške dela ali izvozne dajatve.

Ta omejena garancija je zagotovljena poleg pravic, ki vam jih ponujajo lokalni zakoni. V skladu s tem ta omejena garancija podjetju NAPOLEON ne nalaga, da drži dele na zalogi. Na podlagi razpoložljivosti delov lahko NAPOLEON po lastni presoji izpolni vse obveznosti, tako da kupcu zagotovi ugodno posojilo za nov izdelek. Po prvem letu lahko v zvezi s to omejeno garancijo NAPOLEON po lastni presoji v celoti izpolnjuje vse obveznosti v zvezi s to garancijo tako, da prvotnemu upravičenemu kupcu povrne veleprodajno ceno vseh upravičenih, a okvarjenih delov.

V primeru zahteve za uveljavitev garancije podjetja NAPOLEON bo potrebno priložiti račun ali kopijo računa skupaj s serijsko številko in številko modela, ko bo od NAPOLEON prodajalca zahtevala kakršno koli garancijsko zahtevo. NAPOLEON si pridržuje pravico do pregleda izdelka preden izpolni garancijske zahteve. Za pridobitev koristi od kritja garancije se obrnite na servisno službo NAPOLEON ali na pooblaščenega prodajalca NAPOLEON.



www.napoleon.com



OPOZORILO! Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči poškodbe lastnine, telesne poškodbe ali smrt. Pred uporabo plinskega žara preberite in upoštevajte vsa opozorila in navodila v tem priročniku.

Priporočila za varno uporabo

- Plinski žar je potrebno sestaviti natančno v skladu z navodili v priročniku. Če je bil plinski žar sestavljen v trgovini, morate pregledati navodila za montažo za potrditev pravilnosti montaže in izvesti zahtevani preizkus puščanja pred uporabo žara.
- Pred uporabo plinskega žara preberite celotna navodila za uporabo.
- V nobenem primeru se plinskega žara ne sme spreminjati.
- Pri obratovanju žara upoštevajte natančno navodila glede prižiganja.
- Ko plinski žar ni v uporabi, mora biti plin izključen na propanski jeklenki ali na dobavnem ventilu za zemeljski plin.
- Dostopni deli žara so lahko zelo vroči. Uporabljaljaj zunaj dosega otrok, NE dovolite otrokom, da plezajo v notranjost omare.
- Otroke je potrebno nadzirati, aparat ni namenjen igri.
- Ta naprava ni namenjena uporabi s strani oseb (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če so pod nadzorom ali so dobili navodila o uporabi naprave s strani osebe, odgovorne za njihovo varnost.
- Žar ne puščajte brez nadzora, medtem ko deluje.
- Ne premikajte žara ko je vroč ali ko deluje.
- Žar je namenjen samo za uporabo na prostem.
- Plinski žar ne sme biti nameščen v ali na avtomodih in/ali čolnih.
- Plinski žar je potrebno hraniti le na prostem, v dobro prezračevanem prostoru in se ne sme uporabljati v stavbi, garaži, zimskem vrtu ali kateremkoli drugem zaprtem območju.
- Zagotovite ustrezen odmik od vnetljivih snovi (16 " (410mm) do zadnje strani enote 7" (180 mm) na obeh straneh). Dodatna razdalja 24" (610mm) je priporočljiva ob vinilni strani ali steklenih površinah.
- Odprtine za zračenje jeklenke morajo biti vedno neovirane in očiščene.
- Naprave ne uporabljajte pod gorljivimi konstrukcijami.
- Močan veter negativno vpliva na kuhanje na plinskem žaru.
- Ko je plinski žar shranjen v zaprtih prostorih, mora biti propanska jeklenka odklopljena od žara in shranjena na prostem v dobro prezračevanem prostoru, nepriključenih jeklenk ne smemo hraniti v stavbi, garaži ali v drugem zaprtem prostoru. Plinske jeklenke je potrebno odklopiti od napajanja, ko se hranijo v zaprtih prostorih.
- Preverite plinsko cev pred vsako uporabo. Če se pojavijo pretirane odrgnine in obraba, jo je potrebno zamenjati pred uporabo plinskega žara, z montažo nadomestne cevi po določilih proizvajalca žara.
- Nikoli ne shranjujte rezervne jeklenke plina pod ali blizu žara.
- Nikoli ne polnite jeklenke, če je več kot 80% polna.
- Pri menjavi jeklenke poskrbite, da ni v bližini virov vžiga. Prepovedano kajenje.
- Ne poskušajte uporabiti jeklenke, ki ni opremljena z vrsto povezave QCC 1.
- Preizkusite na tesnjenje vse priključke pred prvo uporabo, tudi če je bil žar kupljen celotno sestavljen, letno ali če je bil katerikoli sestavni del plinske napeljave zamenjan.
- Nikoli ne uporabljajte zemeljskega plina v jeklenki, namenjeni za tekoči propan.
- Nikoli ne uporabljajte tekočine za vžigalnike za plinski žar.
- Uporabite brikete oglja samo z Napoleon pladnjem za oglje, namenjenim za to enoto.
- Stikala gorilnika morajo biti izključena pri vklopu napajalne jeklenke.
- Ne prižigajte gorilnikov z zaprtim pokrovom.
- Ne upravljajte zadnjega gorilnika medtem ko glavni gorilniki delujejo.
- V obdobju predgretja je potrebno pokrov zapreti.
- Ne speljite cevi pod ponev-ohraniti je potrebno pravilno oddaljenost do dna enote.
- Redno očistite mastne sledi in plošče, da se prepreči kopičenje, kar lahko privede do požara zaradi masti.
- Pred vžigom zadnjega gorilnika odstranite stojalo segrevanja. Ekstremna vročina ga lahko poškoduje.
- Zagotovite da so rešetke za pečenje v pravilnem položaju, po navodilih za njihovo namestitvev.
- Ne uporabljajte stranske police za shranjevanje vžigalnikov, vžigalic ali katerih koli drugih gorljivih snovi.
- Dovod plina ne približujte ogrevanim površinam.
- Poskrbite, da so električni napajalni kabli oddaljeni od vode ali ogrevanih površin.
- Periodično preverite venturijevo cev infrardečega gorilnika glede pajčevin in drugih ovir. V primeru takšnih ovir popolnoma očistite cevi.
- Med preverjanjem tlaka sistema pri testnih tlakih, ki presega 0.5psi (3.5kPa), morata biti plinski žar za zunanje kuhanje in njegov posamezni zaporni ventil izključena iz sistema za oskrbo s plinom.
- Med preverjanjem tlaka sistema dobave plina pri testnih tlakih, ki ne dosegajo ali dosegajo ½ psi (3.5kPa), mora biti plinski žar za zunanje kuhanje izoliran od sistema cevi dobave plina z zaprtjem posameznega zapornega ventila.

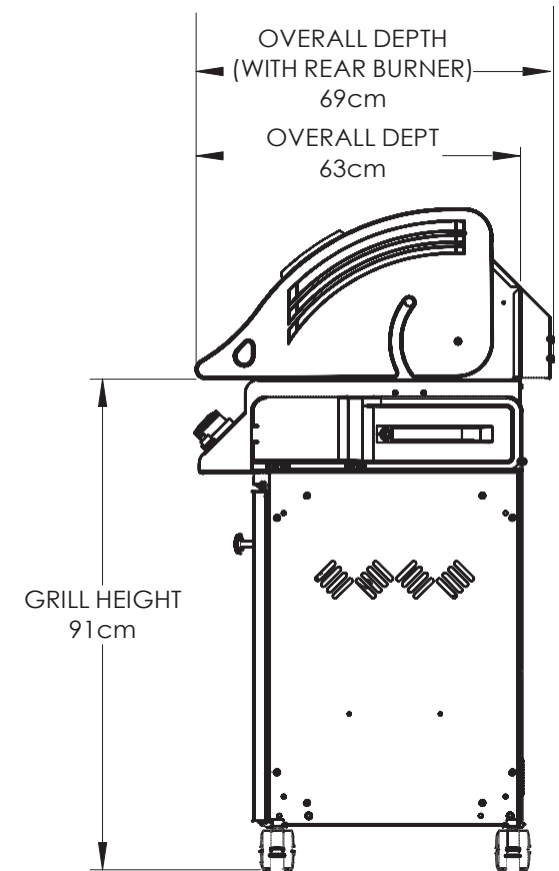
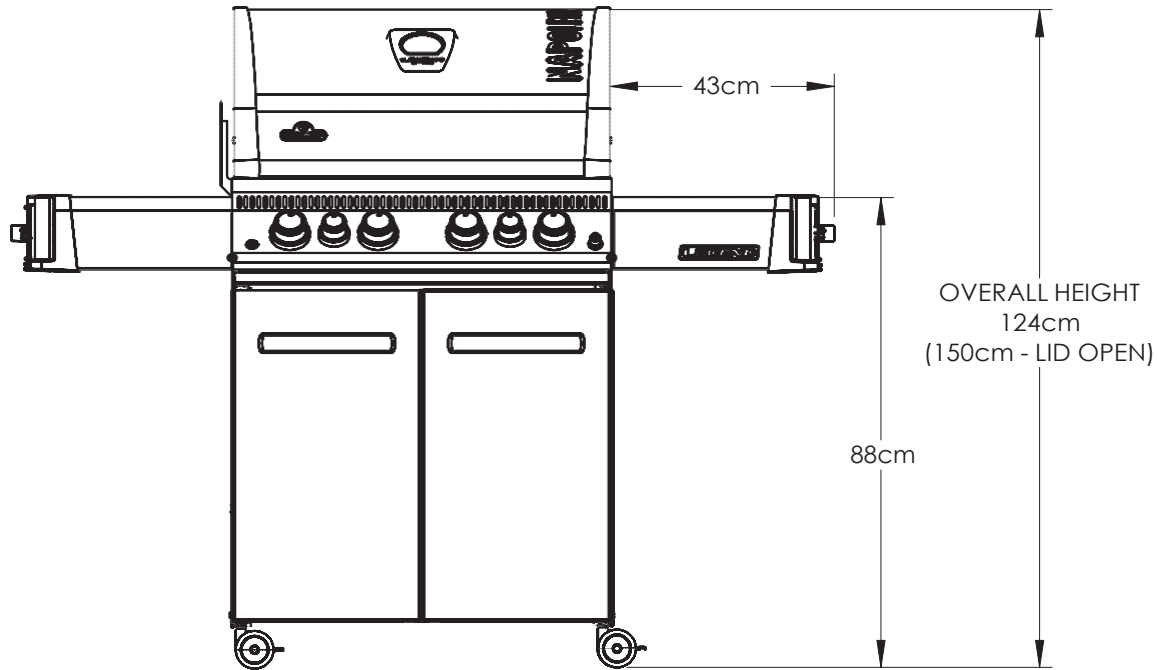
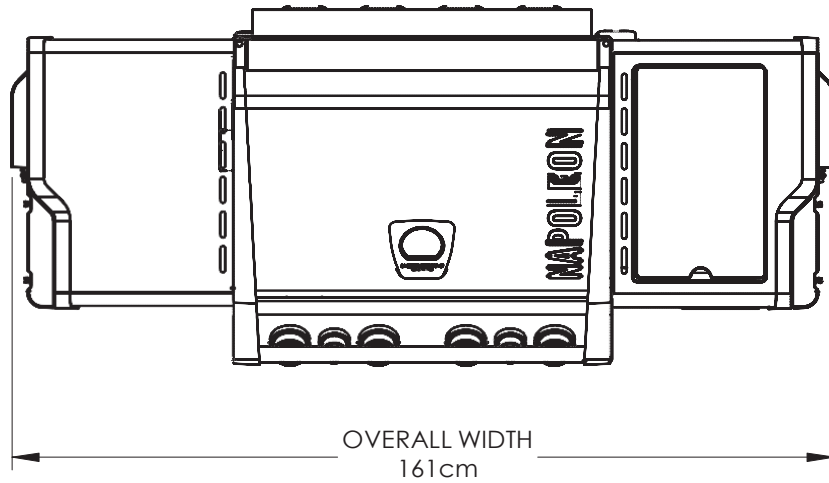
SI

LD485 CE GRILL

BURNER CONFIGURATIONS DEPENDS ON MODEL

GRILL SIZE: 46 cm X 68 cm = 3130 cm²WARMING RACK SIZE: 18 cm X 68 cm = 1220 cm²IR SIDE BURNER SIZE: 37 cm X 24 cm = 890 cm²

ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE





Pravilno odlaganje tega izdelka:

Ta oznaka pomeni, da izdelka ne smete odvreči skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki po vsej EU. Da bi preprečili morebitno tveganje za okolje ali zdravje ljudi zaradi nenadzorovanega odlaganja odpadkov, ga odgovorno reciklirajte ter tako spodbudite trajnostno vnovično uporabo materialnih virov. Če se želite vrniti svoje rabljeno napravo, prosimo uporabite sistem vračanja in zbiranja, ali pa se obrnite na prodajalca, kjer ste proizvod kupili. Lahko vam omogočijo da se ta izdelek za okoljsko varno reciklira.

PLINSKA JEKLENKA

Uporabljajte samo plinske jeklenke, ki izpolnjujejo nacionalne in regionalne predpise. Za optimalno delovanje naj žar deluje na propan. Najmanjša velikost jeklenke za butan je 13 kg, za propan pa 6 kg. Poskrbite, da jeklenka zagotavlja dovolj goriva za delovanje naprave. Če ste v dvomih, se posvetujte s svojim lokalnim dobaviteljem plina.

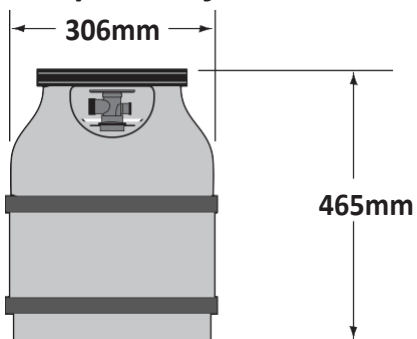
- Bodite previdni pri ravnanju z ventilom jeklenke.
- Nikoli ne priključite jeklenke, ki ne ustreza lokalnim predpisom.
- Vse jeklenke ali premera več kot 306mm in 465mm višine morajo biti nameščene izven prostora (pod desno stransko polico) na ravni podlagi. Jeklenke, manjše od premera 306mm in višine 465mm ali manj, se lahko namesti v notranjosti zaprtega prostora, na desni strani spodnje police.
- Samo jeklenke, priključene na napravo, se lahko shranijo v prostoru ali blizu naprave. Rezervne jeklenke se ne smejo hraniti v prostoru, ali v neposredni bližini operativne enote. Jeklenke ne smejo biti izpostavljene vročini ali neposredni sončni svetlobi.



OPOZORILO! Poskrbite, da je cev speljana tako, da je ustrezno odmaknjena od spodnje stranienote. Cevi, ki se dotikajo površin z visokimi temperaturami, se lahko stalijo in puščajo, kar lahko povzroči požar.

Povezava jeklenke: Poskrbite, da je cev regulatorja plina brezhibna. Odstranite pokrovček ali čep ventila goriva jeklenke. Privijte regulator na ventil jeklenke. Opravite preskus tesnjenja vseh spojev pred uporabo žara. Preskus tesnjenja je potrebno opraviti vsako leto in vsakič, ko je jeklenka priključena ali če je bil del plinskega sistema zamenjani.

Beispiel Gasflasche



Plinska cev

- Če cev in regulator nista vključena v dobavo s strani proizvajalca, potem je potrebno uporabljati le cevi in regulatorje, ki izpolnjujejo nacionalne in regionalne predpise.
- Poskrbite, da cev ne pride v stik z maščobo, drugimi vročimi kapljami ali katero koli vročo površino na aparatu.
- Cev redno preverjajte. V primeru odreznin, staljenih delov ali obrabe je potrebno pred uporabo aparata cev zamenjati
- Priporočljiva dolžina cevi je 0.9m. Cev ne sme biti daljša od 1.5m.
- Zagotovite, da pri namestitvi cev ni zvita in da je brez težav.
- Cev zamenjajte pred iztekom roka, natisnite oznako na cevi.



SI

OPOZORILO!

- Ne speljite cevi pod ponev.
- Ne speljite cevi med prostorom na spodnji polici in zadnji plošči.
- Ne speljite cevi preko vrha zadnje plošče
- Poskrbite, da so vse cevne povezave privite s pomočjo dveh ključev. Ne uporabljajte teflonskega traku ali cevne masti na katerem koli cevnem priključku.
- Poskrbite, da se cev ne dotika nobene površine z visoko temperaturo, ker se cev lahko stopi in puščater povzroči požar.
- Ne uporabljajte ohišja za shranjevanje odvečne cevi, saj obstaja večja možnost, da pride do stika cevi z vročo površino, cev se lahko stopi in pušča ter povzroči požar.

Tehnični podatki

V spodnji tabeli so vhodne vrednosti za napravo.

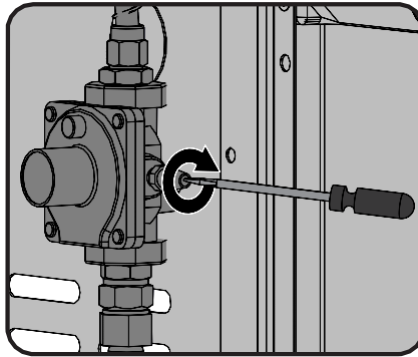
Gorilnik	Velikost odprtine	(Bruto) Vnos toplote (skupno)	Poraba plina (skupno)
	I		
Glavni	63 (0.94mm)	14.4 kW	1047 g/h
Zadnji	64 (0.91mm)	4.0 kW	291 g/h
Stranski (Infra Red)	60 (1.02mm)	3.8 kW	275 g/h
Stranski (Plamen)	66 (0.84mm)	2.8 kW	204 g/h

Odobreni plini / tlaki - preverite na ploščici, da ustrezajo naslednjemu seznamu.

Kategorija plina	¹ 3B/P(30)	¹ 3+(28-30/37)	¹ 3B/P(37)	¹ 3B/P(50)
Velikosti odprtin (glej zgoraj)	I	I	I	I
Plini/ Tlaki	Butan in Propan na 30mbar	Butan 28-30mbar Propan 37mbar	Butan in Propan na 37mbar	Butan in Propan na 50mbar
Države	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	PL	AT, CH, DE, SK

Ne posegajte v regulator in ga ne spreminjajte. Uporabljajte samo regulatorje, ki dovajajo tlak, naveden v zgornji tabeli. Regulator 28-30 mbar je potrebno uporabiti za butan oz. regulator 37 mbar za propan. Žari, ki so nastavljeni za delovanje na 50 mbar, so že opremljeni z vgrajenim regulatorjem. Ta notranji regulator ima izhodnim tlak 30 mbar in se ga ne sme spreminjati ali prilagoditi. V primeru zamenjave uporabite le regulatorpo navodilih proizvajalca.

Ta enota vključuje notranji regulator, ki stabilizira tlak plina in izboljša učinkovitost delovanja žara. Tega regulatorja se ne da nastavljanje. Tlačna pipa se nahaja pri regulatorju. Namenjena je uporabi pooblaščenemu serviserju pri servisiranju žara za ugotovitev, če regulator pravilno deluje. Vijak v pipi tlaka mora biti vedno privit, razen pri opravljanju tlačnega preizkusa regulatorja (samo kvalificirane osebe).



SI

Navodila za preverjanje tesnjenja



OPOZORILO! Preskus tesnjenja je potrebno opraviti vsako leto in vsakič, ko se priključi jeklenka ali če je bil del plinskega sistema zamenjan.



OPOZORILO! Nikoli ne uporabljajte odprtega plamena za preverjanje tesnjenja. Prepričajte se, da v prostoru ni isker ali odprtega ognja, medtem ko preverjate tesnjenje. Pojav isker ali odprtega ognja lahko privede do požara ali eksplozije, poškodb lastnine, hudih telesnih poškodb ali smrti.



Preverjanje tesnosti: potrebno ga je opraviti pred prvo uporabo, letno in kadar koli so bile katerekoli plinske komponente zamenjane ali servisirane. Ne kadite med izvajanjem tega preskusa in odstraniti vse vire vžiga. Za določitev območja preverjanja glejte diagram preverjanja uhajanja. Zavrtite ventil dovoda plina v položaj za izklop. Vključite ventil dovoda plina.



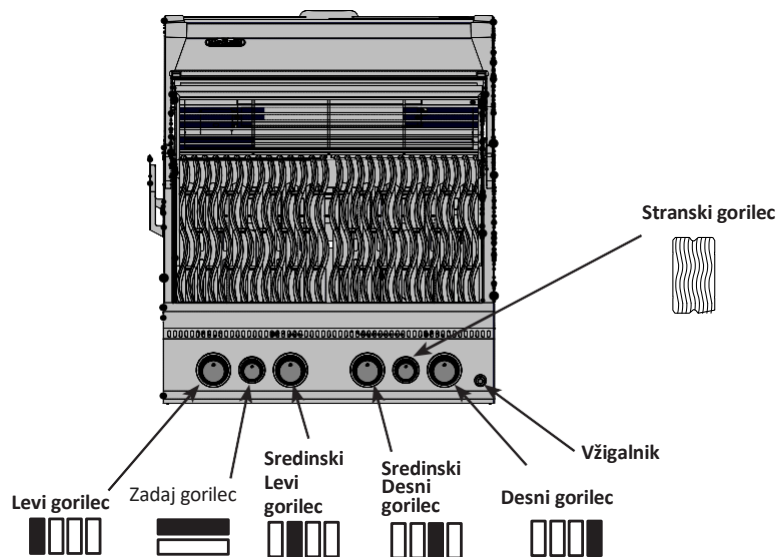
Očistite s polovično raztopino tekočega mila in vode vse spoje in priključke regulatorja, cev, razdelilce in ventile.



Mehurčki pokažejo morebitno spuščanja plina. Bodisi zategnite ohlapni spoj ali pa del nadomestite s tistim, ki ga priporoča oddelek za podporo strankam Napoleon in naročite preverjenje žara s strani overjenega plinskega inštalaterja.

Če spuščanja ni mogoče ustaviti takoj zaprite dovod plina, ga izklopite in naročite preverjenje žara s strani overjenega plin. inštalaterja ali prodajalca. Dokler spuščanje ni odpravljen, žara ne uporabljajte.

Navodila za vžig



OPOZORILO! Odprite pokrov

Off položaj



OPOZORILO! Zagotovite, da so vsi gumbi gorilnikov izklopljeni. Vključite ventil dovoda plina.

Vžig glavnega gorilnika	Vžig zadnjega gorilnika (Rotisserie gorilnik)	Vžig stranskega gorilnika (če je v opremi)
1. Odprite pokrov žara.	1. Odprite pokrov žara.	1. Odprite pokrov stranskega goriln.
2. Pritisnite in počasi obrnite katerikoli gumb glavnega gorilnika v položaj "hi". To bo vnelo kontr. plamen, ki bo prižgal izbrani gorilnik. Če kontr. plamen sveti, še naprej pritiskajte na nadz. gumb, dokler gorilnik ne zasveti, nato ga spustite.	2. Odstranite stojalo segrevanja.	2. Pritisnite in nato počasi obrnite nadzorni gumb na 'hi' položaj. To bo vžgalo stranski gorilnik.
3. Če kontrolni plamen ne vžge, takoj obrnite nadzorni gumb nazaj na 'off' položaj in ponovite večkrat korak 2.	3. Pritisnite in počasi obrnite nadzorni gumb žarilnega gorilnika na 'hi' položaj. To bo vžgalo kontrolni plamen, ki bo vključil gorilnik. Če kontrolni plamen gori, nadaljujte s pritiskanjem gumba nadzora gorilnika, dokler gorilnik ne vžge, nato gumb spustite.	3. Če gorilnik ne vzge, potem takoj obrnite nadzorni gumb nazaj na 'off' položaj in ponovite večkrat korak 2.
4. Če kontrolni plamen in gorilnik ne vžgeta v času 5 sekund, obrnite nadzorni gumb na 'off' položaj in počakajte 5 minut da izgine presežek plina. Ponovite korake 2 in 3 ali pa vžgite z vžigalico.	4. Če gorilnik ne vžge, potem takoj obrnite gumb za nadzor nazaj na 'off' položaj in ponovite večkrat korak 3.	4. Če gorilnik ne vžge v 5. sekundah, obrnite gumb za upravljanje na 'off' in počakajte 5 minut, da izgine presežek plina. Ponovite korake 2 in 3 ali pa vžgite z vžigalico.
5. Če prižgete enoto z vžigalico, zatakните vžigalico v priložen strelvod. Držite prižgano vžigalico navzdol k žaru in plošči za pečenje, medtem pa obrnite ustr. goril. na 'high'.	5. Če gorilnik ne vžge v 5. sekundah, obrnite gumb za upravljanje na 'off' in počakajte 5 minut, da izgine presežek plina. Ponovite korake 3 in 4 ali pa vžgite z vžigalico.	



OPOZORILO! Ne uporabljajte zadnjega gorilnika (rotisserie gorilnik), medtem ko dela glavni gorilnik.

Delovanje žara

Začetni vžig: ko ga prvič prižgemo plinski žar oddaja rahel vonj. To je normalno, začasno stanje, ki je posledica "zapeke" notranjih barv in maziv, ki se uporabljajo v proizvodnem procesu in se ne ponovi več. Preprosto zaženite glavne gorilnike na visok položaj za približno pol ure.

Uporaba glavnega gorilnika: pri pečenju hrane priporočamo predgrevanje žara na način, da obrnemo vse glavne gorilnike na visok položaj, pokrov naj bo zaprt za približno 10 minut. Hrana, kuhana v krajšem času (ribe, zelenjava), se lahko peče na žaru z odprtim pokrovom. Kuhanje z zaprtim pokrovom zagotavlja višje, bolj enakomerne temperature, ki lahko zmanjšajo čas kuhanja in lahko skuhamo meso bolj enakomerno. Hrano, ki ima čas kuhanja več kot 30 minut, kot so pečenke, lahko kuhamo posredno (s pokrovom gorilnika nasproti namestitve hrane). Pri kuhanju zelo pustega mesa, kot so piščančje prsi ali pusto svinjsko meso, lahko rešetke naoljimo pred predgrevanjem za zmanjšanje lepljenja. Kuhanje mesa z visoko stopnjo vsebnosti maščob lahko ustvari večji plamen. Da se to prepreči je dobro bodisi obrezati maščobo ali zmanjšati temperature. Če vseeno pride do večjega plamena, premaknite hrano proč od ognja in zmanjšajte temperaturo. Pokrov pustite odprt. Glejte »Žar za celo leto« kuharsko knjigo podjetja Napoleon za podrobnejša navodila.

Neposredno kuhanje: postavite hrano za kuhanje na žar neposredno nad vročino. Ta metoda se običajno uporablja za pečenje ali za živila, ki ne zahtevajo dolgotrajnejšega časa kuhanja, kot so hamburgerji, zrezki, piščančje kosi ali zelenjave. Hrana se najprej speče, da se zadržijo sokovi in okus, nato pa se temperatura zniža za dokončanje kuhanja hrane po vaših željah.

Posredno kuhanje: z enim ali več delujočimi gorilniki, postavite živila za kuhanje na žar nad gorilnikom, ki ne deluje. Toplota kroži okrog hrane, kuhanje je počasno in enakomerno. Kuhanje s to metodo je zelo podobno kuhanju v peči in se običajno uporablja za večje kose mesa, kot npr. pečenko, piščance in purane, vendar se lahko uporablja tudi za kuhanje hrane, ki je nagnjena k vzplamenitvi ali dimljena živila. Nižje temperature in počasnejši čas kuhanja so primerni za mehkejša živila.

Uporaba zadnjega gorilnika (če je na voljo): pred uporabo odstranite stojalo segrevanja, visoka vročina ga lahko poškoduje. Kuhalne rešetke je tudi potrebno odstraniti, če ne uporabljajo pri pečenju. Zadnji gorilnik je namenjen za uporabo v povezavi s kompletom za pečenje (vključen v večino enot z zadnjim gorilnikom), ki je na voljo pri vašem prodajalcu. Oglejte si navodila za montažo kompleta za pečenje. Pri uporabi protiuteži - odstranite motor za pečenje s plinskega žara. Postavite palico z mesom za kuhanje preko obešal v žar. Meso bo seveda viselo s težjo stranjo navzdol. Zategnite protiutežno roko in meso tako, da je roka obrnjena navzgor. Potisnite protiutež notri ali navzven za uravnoteženje bremena in privijte na mesto. Ponovno namestite motor in začnite kuhati. Postavite kovinsko posodo pod meso za zbiranje kapljic za polnjenje in seveda okusno omako. Tekočina za polnjenje se lahko doda po potrebi. Za zadrževanje sokov najprej nadzirajte zadnji gorilnik na visoki stopnji do rjave barve, nato pa zmanjšajte toploto za temeljito kuhanje hrane. Za najboljše rezultate naj bo pokrov zaprt. Vaše pečenke in ptice bodo popolnoma porjavele na zunanji strani in ostale vlažne in mehke na notranji strani. Na primer, 1,36kg težek piščanec na pečen način bo spečen v približno 1½ ure na srednje do visoki stopnji. Glejte knjigo "Vaša letoletna žar kuharica" podjetja Napoleon za podrobnejša navodila.



OPOZORILO! Žar omaka in sol sta jedka in lahko povzročita hitro poslabšanje komponent plinskega žara, če jih redno ne čistimo. Po končanem kuhanju razstavite komponente za pečenje, temeljito jih sperite s toplo vodo in shranite v zaprtih prostorih.

Uporaba infrardečega stranskega gorilnika: Plinski žar mora biti nameščena tako, da je stranski gorilnik zaščiten pred vetrom, saj bo veter negativno vplival na njegovo delovanje. Priporočeni premer ponve je 10 "(25 cm).

Bočni gorilec je opremljen z nastavljivo rešetko za kuhanje, ki se lahko postavi v dva položaja. Nižji položaj je primeren za kuhanje omak, juh itd. Višji položaj pa je primeren za peko mesa (Poglejte navodila, ki se nahajajo na stranipokrova gorilca).



OPOZORILO! Ne zaprite pokrova stranskega gorilnika med delovanjem ali ko je še vroč.

OPOZORILO! Ne nastavljajte višine rešetke ko je vroča ali med delovanjem.

OPOZORILO! Ne uporabljajte stranski gorilnik za globoko zmrznjeno hrano, ker je kuhanje z oljem lahko ustvari nevarno situacijo.

1. Sledite navodila za prižiganje infrardečega stranskega gorilnika. Pustite ga delovati z odprtim pokrovom na 'HI' 5 minut, dokler keramični gorilniki žarijo rdeče.
2. Postavite hrano na žari in kuhajte v skladu z roki, navedenimi v tabeli za pečenje na infrardečem žaru.

3. Odvisno od vašega okusa, še naprej kuhajte na infrardečem gorilniku na visoki, srednji ali nizki temperaturi, hrano pogosto obračajte, ali pa se prestavite na glavni gorilnik žara, zaprite pokrovom in pustite da temperatura počasi konča kuhanje hrane.



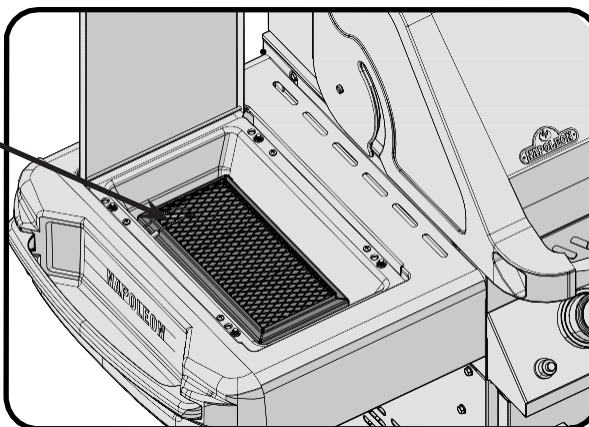
POZOR! Zaradi vročine infrardeči gorilniki zagotavljajo, da bo hrana brez nadzora nad gorilniki hitro zgorela. Pokrov naj bo odprt pri kuhanju z infrardečim gorilnikom.

Zaščita infrardečega gorilnika: Infrardeči gorilniki imajo dolgo življenjsko dobo. Vendar pa obstajajo koraki, ki jih je treba izvajati, da se prepreči pokanje keramičnih površin, kar bo povzroči okvaro gorilnikov

- Nikoli ne pustite, da pride voda v neposredni stik s keramičnim gorilnikom.
- Ne dovolite, da trdi predmeti pritiskajo na infra rdeči gorilnik.
- Ne dovolite, hladni vodi (dež, brizgalke, cevi, itd), da pride v stik z vročimi keramični gorilniki. Velika temperatura razlika lahko povzroči razpoke na keramični plošči.
- Pokrov naj bo zaprta, ko stranski gorilnik ni v uporabi.
- Po koncu kuhanja pustite gorilnik delovati na visoki temp. za 5 minut, da izgorijo vse kapljice in umazanija.

Škoda, ki nastane zaradi neupoštevanja teh korakov, ni vključena vašo garancijo.

Infrardečega stranskega gorilnika



Infrardeča toplota

Večina ljudi se ne zaveda, da je najbolj poznani vir toplote naše sonce, ki greje zemljo s pomočjo predvsem infrardeče energije. To je oblika elektromagnetne energije z valovno dolžino, le malo večjo od rdečega konca vidnega spektra svetlobe, vendar manjšo od radijskih valov. To energijo je odkril leta 1800 gospod William Herschel, ki je razpršil sončno svetlobo na sestavne barve s pomočjo prizme. Pokazal je, da je večina toplote v žarku padla v spektralnem območju, tik nad rdečim koncu spektra, kjer ni obstajala nobena vidna svetloba. Večina materialov zlahka absorbira infrardeče energije v širokem razponu valovnih dolžin, kar povzroča povečanje njihove temperature. Isti pojav nam povzroča občutek toplote, ko smo izpostavljeni soncu. Infrardeči žarki iz sonca potujejo skozi prazen prostor, skozi atmosfero in prodrejo skozi našo kožo. To povzroči povečano molekularno aktivnost v koži, ki ustvarja notranje trenje in ustvarja toploto, kar nam omogoča, da občutimo toplino.

Živila, kuhana s pomočjo infrardečih toplotnih virov, se ogrevajo po istem načelu. Žar na oglje je naša najbolj znana izbira za infrardeče kuhanje. Žareče briketi oddajajo infrardeče energijo živilom, ki se kuhajo z zelo majhnim učinkom sušenja. Vsi sokovi ali olja, ki iztečejo iz hrane, kapljajo na oglje in izhlapevajo v dimu, ki daje hrani svoj slasten okus na žar. Napoleon infrardeči gorilnik kuha na enak način. V vsakem gorilnik, 10.000 lukenj - vsaka s svojim majhnim plamenom – povzroči, da površina keramične ploščice zažari rdeče. Ta sij oddaja isto vrsto infrardeče toplote hrani kot oglje, vendar brez težav ali nereda z ogljem. Infrardeči gorilniki tudi bolj dosledno segrevajo območje, ki ga je veliko lažje urediti kot pri ognju na oglje. Za takojšnje pečenje so lahko gorilniki nastavljeni na visoki stopnji, vendar jim lahko stopnjo zmanjšamo za počasnejše kuhanje. Vsi vemo, kako težko je to narediti pri ognju na oglje. Tradicionalni plinski gorilniki ogrevajo hrano na drugačen način. Zrak, ki obdaja gorilnik, se ogreva z zgorevalnim postopkom in se nato dvigne do hrane, ki se kuha. To ustvarja nižje temperature žara, ki so idealni za bolj občutljive jedi, kot so morski sadeži ali zelenjava, medtem ko Napoleonovi infrardeči gorilniki proizvajajo toploto za pečenje bolj sočnih, okusnejših zrezkov, hamburgerjev in drugih vrst mesa. Za čase kuhanja in nasvete si ogledajte Tabelo za infra rdeči žar.

Tabela za infrardeči žar

Hrana	Nadzorne nastavitve	Čas kuhanja	Koristni predlogi
Zrezek 1 in. (2.54cm) debel	Visoka stopnja 2 min. vsaka stran. Visoka stopnja 2 min. vsaka stran nato srednja nastavitev. Visoka stopnja 2 min. vsaka stran nato srednja nastavitev.	4 min. – krvav 6 min. – srednje pečen 8 min. – dobro pečen	Pri izbiri mesa za žar izberite meso z večjim deležem maščobe. Mast deluje kot naravni mehčalec med kuhanjem in meso ohranja vlažno in sočno.
Hamburger 1/2 in. (1.27cm) debel	Visoka stopnja 2 min. vsaka stran. Visoka stopnja 2 ½ min. vsaka stran. Visoka stopnja 3 min. vsaka stran.	4 min. – krvav 5 min. – srednje pečen 6 min. – dobro pečen	Priprava hamburgerjev po naročilu je olajšana s spreminjanjem debeline pleskavice. Če želite dodati eksotični okus vašemu mesu, poskusite dodati sekance ameriškega oreha Napoleon žaru za dimljenje sekancev.
Kosi piščanca	Visoka stopnja 2 min. vsaka stran. nato srednje-nizka do nizka stopnja.	20-25 min.	Povezava stegna in noge s strani brez kože naj bo narezana ¾ poti skozi meso za bolj položno lego mesa na žaru. To omogoča hitrejše in enakomernjše kuhanje. Da bi dodali poseben okus vaši kuhi, dodajte sekance meskita vašemu Napoleon žaru za dimljenje sekancev.
Svinjski kotlet	srednja stopnja	6 min. vsaka stran	Odrežite odvečno maščobo pred peko na žaru. Izberite debelejše kotlete za bolj mehko meso.
Svinjska rebra	Visoka stopnja za 5 minut nizka do konca	20 min. vsaka stran večkrat obrnite	Izberite vitka in mesnata rebra. Pecite meso, dokler ne odstopi zlahka od kosti.
Jagnječje zarebrnice	Visoka stopnja za 5 minut srednja do konca	15 min. vsaka stran	Odrežite odvečno maščobo pred peko na žaru. Izberite debelejše kotlete za bolj mehko meso.
Hrenovke	srednja - nizka	4-6 min.	Izberite večjo velikost Wiener. Prerežite kožo po dolžini pred peko.

Navodila za čiščenje



OPOZORILO! Pred servisiranjem izklopite plin pri viru in izklopite napravo. Da bi se izognili možnosti nastanka opeklin se vzdrževanje lahko opravi le, če je žar hladen. Preskus tesnjenja je treba opraviti vsako leto in vsakič, ko se kateri koli del prenosa plina zamenja ali če je prisoten vonj po plinu.

SI

Opomba: nerjaveče jeklo se nagiba k oksidaciji ali razbarvanju v prisotnosti kloridov in sulfidov, predvsem na obalnih območjih in drugih zahtevnejših okoljih, kot so tople, zelo vlažne atmosfere okrog bazenov in vročih kadi. Ta razbarvanja lahko izgledajo kot rja, ki pa jo je mogoče zlahka odstraniti ali preprečiti. Zagotavljanje preprečevanja in odstranjevanje razbarvanj je potrebno oprati vse površine iz nerjavečega jekla 3-4 tedne ali po potrebi s svežo vodo in/ali čistilom za nerjaveče jeklo.

Rešetke in ogrevalno stojalo: rešetke in ogrevalno stojalo je najbolje čistiti z medeninasto žično krtačo v obdobju predogrevanja. Za trdovratne madeže lahko uporabite jekleno volno. Povsem običajen pojav je, da se nerjaveče rešetke (če so na voljo) ob redni uporabi trajno razbarvajo zaradi visoke temperature kuhalne površine.

Kuhalne rešetke iz litega železa: kuhalne rešetke iz litega železa, dobavljene z novim žarom, nudijo vrhunsko ohranitev in porazdelitev toplote. Z rednim premazovanjem rešetkam dodajate zaščitno oblogo, ki je v pomoč pri odpornosti proti koroziji in izboljšanju lastnosti rešetk proti prijemanju.

Prva uporaba: umijte kuhalne rešetke ročno z blagim milom in vodo, da odstranite vse ostanke proizvodnega postopka (nikoli ne perite v pomivalnem stroju). Temeljito sperite s toplo vodo in popolnoma osušite z mehko krpo. To je pomembno, da se izognemo vstopu vlage v lito železo.

Namastitev: z uporabo mehke krpe nanesite rastlinsko mast po celotni površini rešetke, zagotovite da bodo tudi vsi žlebovi in vogali zajeti. Ne uporabljajte slanih maščob, kot sta maslo ali margarina. Predgrejte žar za 15 minut, nato postavite namaščene kuhalne rešetke v žar. Obrnite nadzorni gumb gorilnika na srednjo stopnjo z zaprtim pokrovom. Pustite, da se kuhalne rešetke ogrevajo približno pol ure. Obrnite nadzorne gume vseh gorilnikov na položaj »OFF« in izklopite plin pri viru. Kuhalne rešetke naj stojijo do ohladitve. Ta postopek je potrebno v celotni sezoni večkrat ponoviti, čeprav to ni potrebno za vsakodnevno uporabo (upoštevajte postopek v primeru dnevne uporabe spodaj).

Dnevna uporaba: pred predgrevanjem in čiščenjem z medeninasto žično krtačo za žar premažite celotno zgornjo površino kuhalnih rešetk z rastlinsko mastjo. Segrejte žar in skrtajte vse neželene ostanke z medeninasto krtačo.

Kuhalne rešetke iz nerjavečega jekla: (na voljo kompetl za nadgradnjo - glejte seznam nadomestnih delov). Kuhalne rešetke iz nerjavečega jekla so trpežne in odporne proti koroziji. Zahtevajo manj namastitev in vzdrževanja kot kuhalne rešetke iz litega železa. Priporočljivo je, da upoštevate vsakodnevni postopek po navedbah zgoraj, čeprav vam lahko predgrevanje in čiščenje rešetke z žično krtačo zadostujeta za potrebe vašega žara.

Nadzorna plošča: besedilo na nadzorni plošči je natisnjeno neposredno na nerjaveče jeklo in s pravilnim vzdrževanjem bo ostalo temno in čitljivo. Za čiščenje plošče uporabljajte samo toplo milnico. Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistil na katerih koli nerjavečih površinah, predvsem potiskani del nadzorne plošče ali sam tisk se lahko postopoma zdrgneta.

Notranje čiščenje plinskega žara: odstranite kuhalne rešetke. Z medeninasto žično krtačo očistite prašne delce s strani in pod pokrovom. Postrgajte plošče za pečenje s pipcem ali strgalom in uporabite žično krtačo za odstranjevanje pepela. Odstranite plošče za pečenje in skrtajte prašne delce na gorilnikih z medeninasto žično krtačo. Počistite vse smeti iz notranjosti plinskega žara v ponev.



OPOZORILO! Nabrana mast lahko povzroči požar.

Ponev: Ponev pogosto očisti e (na vsake 4 - 5 uporabe ali tako pogosto, kot je potrebno), da se izognete nabiranju masti. Mast in odvečne kapljice padejo na ponev, ki se nahaja pod plinskim žarom in se kopičijo v pladnju za prestrezanje odvečne masti pod ponvijo. Za dostop do pladnja za prestrezanje odvečne masti ali za čiščenje ponve povlecite ponev iz žara. Ponve nikoli ne postavite ob aluminijasto folijo, pesek ali drug material, ker bi to lahko preprečilo masti da pravilno teče. Ponev je potrebno postrgati s pipcem ali strgalom. Zamenjajte pladenj za prestrezanje odvečne masti na vsake 2 - 4 tedne, odvisno od uporabe plinskega žara. Za nakup se obrnite na prodajalca Napoleon žarov.

Čiščenje zunanje površine žara: ne uporabljajte agresivnih čistil ali jeklene volne na katerih koli pobarvanih, porcelanastih ali nerjavečih delih Napoleon žara. Stem lahko poškodujete površinski sloj. Zunanje površine žara čistite s toplo milnico, ko je kovina še topla na dotik. Za čiščenje nerjavečih površin uporabite čistilo za nerjaveče jeklo ali neabrazivno čistilo. Brišite vedno v smeri zrn. S časoma se deli iz nerjavečega jekla pri segrevanju razbarvajo, običajno na zlato ali rjavo barvo. Ta sprememba barve je normalna in ne vpliva na delovanje žara. S porcelansko emajliranimi deli je potrebno ravnati še posebej skrbno. Zapečen emajl na površini izgleda kot steklo in se odkruši, če ga udarimo. Gladilni emajl je na voljo pri vašem prodajalcu Napoleon žarov.

Navodila za vzdrževanje

Priporočamo vam, da plinski žar letno temeljito pregleda in servisira kvalificiran serviser.

Poskrbite, da bo območje plinskega žara stalno brez gorljivih materialov, bencina in drugih vnetljivih hlapov in tekočin. Pretok prezračevanja in zgorevalnega zraka ne sme biti oviran. Odprtine za zračenje jeklenke (ki se nahajajo na straneh vozička in na sprednji ter zadnji spodnji polici) morajo biti proste in brez prašnih



delcev.

OPOZORILO! Pri servisiranju vašega žara vedno nosite zaščitne rokavice in zaščitna očala.

OPOZORILO! V izogib možnosti nastanka opeklin je pomembno, da se vzdrževanje lahko opravi le, če je žar hladen. Izogibajte se nezaščitenega stika z vročimi površinami. Zagotovite, da so vsi gorilniki izklopljeni. Žar čistite na območju, kjer čistilna sredstva ne bodo poškodovala pokrovov, trat ali teras. Ne uporabljajte čistila za pečice za čiščenje katerega koli dela tega plinskega žara. Ne uporabljajte samočistilne pečice za čiščenje kuhalne rešetke ali drugih delov plinskega žara. Žar omaka in sol sta lahko jedka in lahko povzročita hitro poslabšanje delov plinskega žara, če jih redno ne čistimo.

Cev gorilnika: gorilniki so narejeni iz 304 nerjavečega jekla, vendar huda vročina in korozivno okolje lahko povzročita pojav površinske korozije, ki pa jo lahko odstranimo z medeninasto žično krtačo.

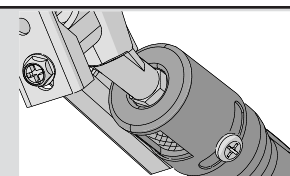
POZOR! Nevarnost pred pajki.

Pajke in žuželke privlači vonj propana in zemeljskega plina. Gorilnik je opremljen z zaščito pred insekti na zračnem zaklopu, kar zmanjšuje verjetnost nastanka gnezda žuželk znotraj gorilnika, vendar težave ne odpravlja v celoti. Gnezdo ali mreža lahko povzročita da gorilnik gori z mehko rumenim ali oranžnim ognjem ali povzroči požar (povratni plamen) pri zračnem zaklopu pod nadzorno ploščo. Za čiščenje notranjosti gorilnika plinskega žara je postopek naslednji: odstranite vijak, ki pritruje gorilnik na zadnjo steno. Povlecite gorilnik nazaj in navzgor, da ga lahko odstranite. Čiščenje: uporabite gibko krtačo venturijeve cevi čiščenje notranjosti gorilnika. Počistite morebitne smeti v dovodu plina gorilnika. Preverite vrata gorilnika in odprtine glede morebitnih blokad. Vrata gorilnika se lahko sčasoma zamašijo zaradi kuhinjskih smeti in korozije, zato uporabite odprto sponko za papir ali priloženo paličico za vzdrževanje, da jih očistite. Izvrtajte zamašena vrata z uporabo svedra z malim brezžičnim vrtnikom. Vrata je možno lažje očistiti če je gorilnik odstranjen iz rešetke, vendar pa je mogoče to doseči tudi z nameščenim gorilnikom. Pazite, da ne upognete sveder pri vrtnanju vrat, saj to lahko povzroči zlom svedra. To vrtnanje je namenjeno samo vrata gorilnika, ne pa tudi za pihalne odprtine (šobe), ki uravnavajo pretok gorilnika. Pazite, da ne povečate lukenj. Poskrbite, da bo zaščita pred insekti čista, napeta in brez kakršnih koli ovir.

Ponovna namesti ev: obrnite postopek za ponovno namesti ev gorilnika. Preverite, ali je pri namesti venti vstopil v gorilnik.



OPOZORILO! Pri ponovni namestitvi gorilnika po čiščenju je zelo pomembno, da ventil/odprtina vstopi v cev gorilnika pred vžigom plinskega žara. Če se ventil ne nahaja znotraj gorilnika, lahko pride do požara ali eksplozije.



Infrardeči gorilniki: Zaradi visoke intenzivnosti infrardečega gorilnika se večina kapljic in delcev hrane, ki padejo na površino gorilnik, takoj sežge. Vendar pa lahko nekateri delci ostanejo. Če želite odstraniti te ostanke po kuhanju, ogrevajte žar na visoki stopnji 5-10 minut. Ne čistite keramičnih ploščic z žično krtačo.

Zaščita infrardečih gorilnikov: infrardeči gorilniki vašega žara so oblikovani tako, da zagotavljajo dolgo življenjsko dobo, vendar je potrebno paziti, da se prepreči pokanje keramičnih površin. Zlomi povzročijo okvaro gorilnika. Sledi nekaj vzrokov razpok in nekaj korakov kako se jim izogniti. Poškodbe, nastale zaradi neupoštevanja teh navodil, niso vključene v garancijo za žar

1. Vpliv trdih predmetov - Nikoli ne dovolite, da trdi predmeti udarijo keramiko. Bodite previdni pri vstavljanju ali odstranjevanju kuhalne rešetke in pribora v ali iz žara.

2. Kontakt z vodo ali drugimi tekočinami - Hladne tekočine, ki pridejo v stik z vročimi keramičnimi površinami lahko povzročijo, da se keramika zlomi. Nikoli ne zlivajte vode v žar da bi pogasili plamen. Če se keramika ali notranjost gorilnika zmočita, ko nista v uporabi, lahko kasnejše delovanje gorilnika ustvari paro, kar lahko privede do zadostnega pritiska za pokanje keramike. Ponavljajoča namakanja keramike lahko povzročijo, da keramika nabrekne in se razširiti. Ta širitev povzroča nepotrební tlak na keramiko, kar lahko povzroči pokanje in razbitje keramike.

- i.) Žara ne polivajte z vodo, da bi pogasili visoke plamene.
 - ii.) Ne poskušajte upravljati infrardeči gorilnik na prostem, medtem ko dežuje.
 - iii.) Če se v žaru nahaja stoječa voda (zaradi izpostavljenosti padavinam, brizgalkam, itd), preglejte keramik glede morebitnega zadrževanja vode. Če se vam zdi, da je keramika mokra, odstranite gorilnik iz žara. Obrnite jo navzdol, da odvečna voda odteče in jo odnesite v zaprte prostore za temeljito osušitev.
3. Okvarjeno prezračevanje vročega zraka žara - Za pravilno delovanje gorilnika mora vroč zrak imeti možnost izhoda iz žara. Če vroč zrak ne more uiti, lahko gorilnik postane prikrajšan za kisik, kar lahko povzroči povratni plamen. Če se to ponovi večkrat, lahko keramika počni. Nikoli ne pokrijte več kot 75% površine za kuhanje s trdo kovino (npr. rešeto ali velika ponev).
4. Nepravilno čiščenje - Ne čistite keramičnih ploščic z žično krtačo. Če se umazanija nabira na gorilniku, ga prižgite in nastavite delovanje na visoko stopnjo za 5 minut z odprtim pokrovom, kar bo omogočilo, da umazanija izgori.



OPOZORILO! Cev: preverite morebitne odrgnine, staljena področja, zareze in razpoke. Če opazite katerega od teh pojavov ne uporabljate plinskega žara. Okvarjen del naj nadomesti vaš prodajalec Napoleon plinskih žarov ali usposobljen monter plinskih naprav.

Aluminijasti deli: občasno jih očistite s toplo milnico. Aluminij ne rjavi, vendar visoke temperature in vremenski vplivi lahko povzročijo, da pride do oksidacije na aluminijastih površinah. To opazimo kot bele lise na ulitkih. Za obnovo teh površin je potrebno te površine najprej očistiti in rahlo pobrusiti s finim brusnim papirjem. Površine obrišite, da odstranite vse ostanke in pobarvajte z barvo za žare, obstojno pri visokih temperaturah. Zaščitite okolico pred pršenjem barve. Upoštevajte navodila proizvajalca za sušenje barv.

Odpravljanje napak

Težava	Možni vzroki	Rešitev
Majhna toplota/nizek plamen ko je ventil obrnjen na visoko stopnjo.	<p>Za propan – nepravilen postopek vžiga.</p> <p>Za zemeljski plin – premajhna velikost dovoda.</p> <p>Za oba plina – nepravilno predgrevanje.</p>	<p>Zagotovite da je postopek vžiga izveden pazljivo. Vsi ventili plinskega žara morajo biti ugasnjeni, ko je prižgan ventil posode. Počasi prižgite Posodo, da se tlak izenači. Glejte navodila za vžig.</p> <p>Cevi morajo biti dimenzionirane v skladu z zakonom.</p> <p>Segrejte žar z obema glavnima gorilnikoma na visoki stopnji za 10 do 15 minut.</p>
Izbruhi plamenov/neenaka toplota.	<p>Nepravilno vstavljene rešetke za peko.</p> <p>Nepravilno predgrevanje.</p> <p>Pojav odvečnih maščob in pepela na ploščah za pečenje in v ponvi.</p>	<p>Zagotovite, da so rešetke za peko vstavljene z luknjami naprej in režami na dnu. Glejte navodila za montažo.</p> <p>Segrejte žar z obema glavnima gorilnikoma na visoki stopnji za 10 do 15 minut.</p> <p>Redno čistite plošče za pečenje in ponev. Poneve ne postavite ob alu folijo. Glejte navodila začiščenje.</p>
Gorilnik gori z rumenim plamenom, občuti se vonj po plinu.	Verjetnost pajkove mreže/drugih mašil ali nepravilna nastavitve zaklopa zraka.	Temeljito čiščenje gorilnika z odstranitvijo. Glejte splošna navodila za vzdrževanje.
Šumeč regulator.	Normalen pojav vročih dneh.	To ni napaka. Nastane kot posledica notranjih vibracij v regulatorju in ne vpliva na delovanje ali varnost plinskega žara. Šumečih regulatorjev ni možno zamenjati.
Gorilniki ne izmenjujejo vžiga med seboj.	Priključena vrata na zadnji strani goriln.	Očistite vrata gorilnika. Glejte navodila za vzdrževanje gorilnika.
Izgleda, kot da se lušči barva notranjega pokrova.	Nabiranje masti na notranjih površinah.	To ni napaka. Površina pokrova je narejena iz porcelana, ki se ne lušči. Luščenje povzroča strjena maščoba, ki se posuši na barvi podobne delce, ki odstopajo. Pojav se lahko prepreči z rednim čiščenjem. Glejte navodila za čiščenje.
Infrardeč gorilnik (če je v opremi) utripa (med delovanjem gorilnika se nenadoma zasliši glasen "vuuš" zvok, kateremu sledi stalen utripajoč zvok, ki se povišuje).	<p>Keramične ploščice so preobremenjene s mastnimi kapljicami in umazanijo. Vrata so zamašena.</p> <p>Pregret gorilnik zaradi neustrezne ventilacije (prevelik del površine žara je pokrit z rešetko ali ponvijo.)</p> <p>Počena keramična ploščica.</p> <p>Pušcanje tesnila, ki obkroža keramično ploščico, ali pa napaka na zvaru ohišja gorilnika.</p>	<p>Izklopite gorilnik in ga pustite, da se ohladi za vsaj 2 minuti. Ponovno prižgite gorilnik in prižgite na visoko stopnjo vsaj za 5 minut ali dokler keramične ploščice ne svetijo enakomerno rdeče.</p> <p>Zagotovite, da več kot 75% žara ni prekrita s predmeti ali pripomočki.</p> <p>Izklopite gorilnik in ga ohlajajte za najmanj 2 minuti, nato ga ponovno prižite.</p> <p>Ohladite gorilnik in temeljito preverite, če obstajajo razpoke. Če jih najdete, kontaktirajte vašega pooblaščenega Napoleon trgovca za naročilo nadomestnega sklopa gorilnika.</p> <p>Kontaktirajte vašega pooblaščenega Napoleon trgovca za navodila glede naročila nadomestnega sklopa gorilnika.</p>

Shranite račun kot dokazilo o nakupu, za uveljavitev garancije.

Naročilo nadomestnih delov

Informacije o garanciji

SI

MODEL: _____

DATUM NAKUPA: _____

SERIJSKA ŠTEVILKA: _____

(Evidenca informacij za lažje iskanje)

Za zamenjavo rezervnih delov in uveljavljanje garancije, kontaktirajte prodajalca, pri katerem ste opravili nakup Napoleonovega izdelka.

Preden se obrnete na servis, preverite na Napoleon spletni strani za bolj intenzivno čiščenje, vzdrževanje, odpravljanje napak in navodila zamenjave nadomestnih delov v www.napoleon.com.

Za obdelavo zahtevka, mora biti opremljeno z naslednjimi podatki:

1. Model in serijska številka enote.
2. Številka nadomestnega dela in opis.
3. Natančen opis težave(,zlomljeno ni dovolj')
4. Potrdilo o nakupu (fotokopija računa).

V nekaterih primerih lahko predstavnik podjetja Napoleon zahteva, da se deli vrnejo v tovarno na pregled preden zagotovijo nadomestne dele.

- Preden se obrnete na predstavnika podjetja Napoleon, vedite, da sledeči elementi niso zajeti v garancijo.
- Stroški transporta, posredniške ali izvozne dajatve.
- Stroški dela za odstranjevanje in ponovno montažo.
- Stroški storitev diagnosticiranja težav.
- Sprememba barve delov iz nerjavečega jekla.
- Poškodba delov zaradi pomanjkanja čiščenja in vzdrževanja, ali uporabe neprimernih čistil (čistila za pečice).



POZOR! Preporučujemo upotrebu radnih rukavica i zaštitnih naočala tijekom raspakiranja i sastavljanja roštilja. Unatoč jednostavnom i sigurnom procesu sastavljanja roštilja, tvornički proizvedeni čelični dijelovi mogu biti oštri i prouzročiti ozljede ako se njima pravilno ne rukuje.



Uvod

1. Izvadite dijelove iz kartonske kuti. Dignite poklopac i odstranite komponente koje se nalaze u rošti. Provjerite jesu li svi dijelovi koji se nalaze na spisku uključeni u paketu.
2. Embalažu možete baciti tek kada ste sastavili roštilj i uvjerali se da pravilno radi.
3. Sastavite roštilj na mjestu gdje ćete ga upotrebljavati. Tijekom sastavljanja položite sve dijelove na karton ili ručnik kako ih ne bi oštetili ili izgubili.



4. Većina dijelova od nehrđajućeg čelika je pakirana u zaštitnom sloju plasti e koji treba odstraniti prije upotrebe.

5. Slijedite upute u priručniku.
6. Dvoje ljudi je potrebno kako bi dignuli gornji dio roštilja na sastavljeno postolje.

Ako imate bilo kakvih pitanja u vezi sklapanja ili rada s roštiljem ili ako su neki dijelovi oštećeni ili nedostaju, nazovite distributera za vaše područje između 8.00 i 16.00 sati.



POZOR! Med raspakiranjem in montažo priporočamo nošenje delovnih rokavic in zaščitnih očal za zaščito. Čeprav se trudimo po svojih najboljših močeh, da bi bil proces sestavljanja brezhiben in varen, kot je mogoče, je značilnost proizvedenih jeklenih delov, da so lahko njihovi robovi in vogali ostri in lahko povzročijo ureznine ob nepravilnem ravnanju.



Kako začeti

1. Odstranite vse kartonske plošče, napravo in pokrov žara iz kartona. Dvignite pokrov in odstranite vse dele, ki so pakirani v notranjosti. S pomočjo seznama delov preverite, če so vključeni vsi potrebni deli.
2. Ne uničite embalaže, dokler žar ni v celoti sestavljen in zadovoljivo deluje.
3. Sestavite žar tam, kjer ga boste uporabljali, položite na tla karton ali brisačo, za zaščito delov pred izgubo ali poškodbami med sestavljanjem.
4. **Većina delov iz nerjavećega jekla je opremljena z zaštitno plasti prevleko, ki jo je potrebno odstraniti pred uporabo žara.**
5. Upoštevajte vsa navodila v vrstnem redu, kot so določena v tem priručniku.
6. Dve osebi morata dvigniti pokrov žara na montiran voziček.

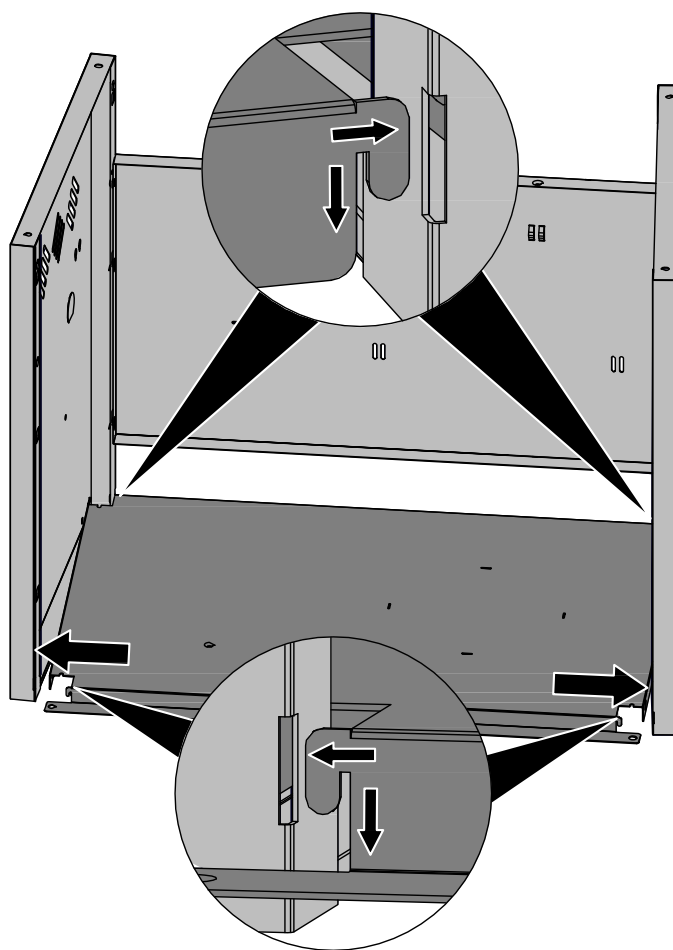
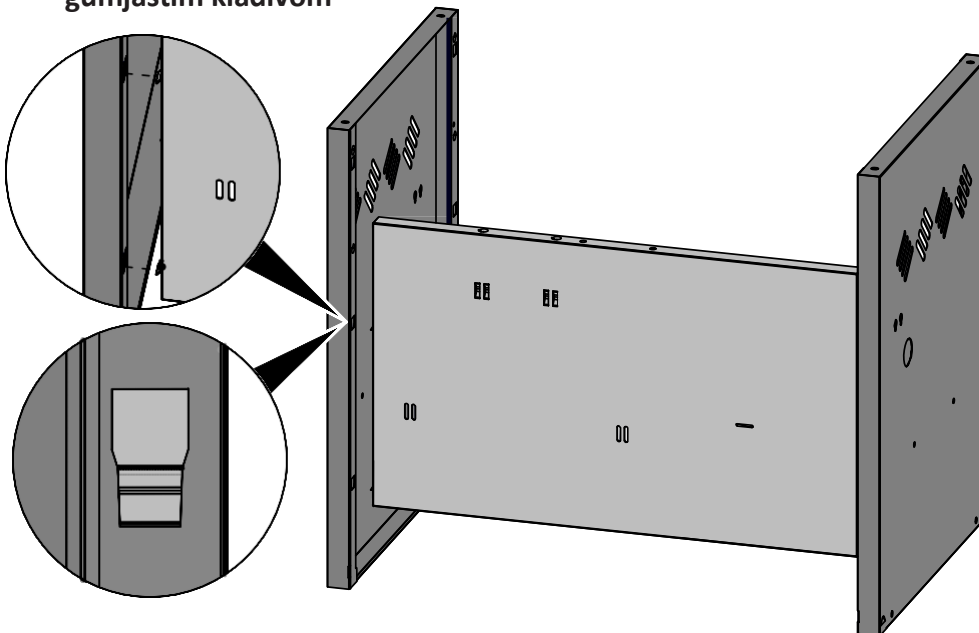
Če imate kakršna koli vprašanja glede sestavljanja ali dela z žarom, oz. če so deli poškodovani ali manjkajo, vas prosimo, da pokličete distributerja za vaše područje med 8.00 in 16.00 uro.

ALAT POTREBAN ZA SASTAVLJANJE ROŠTILJA (nije uključen) ORODJA ZA MONTAŽO (niso priložena)



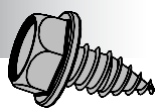
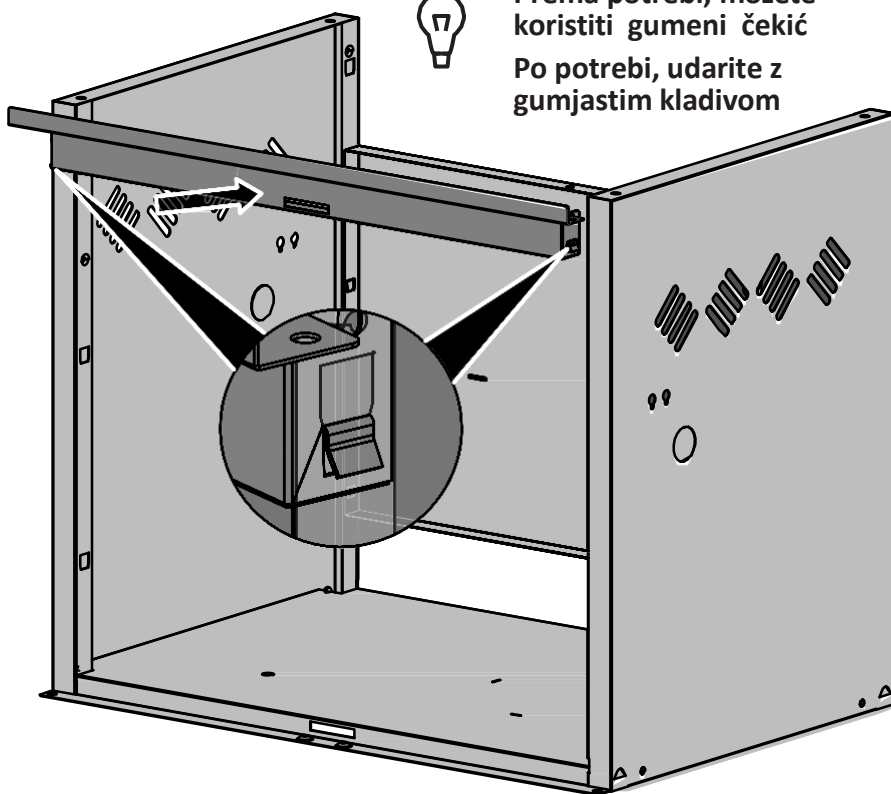


Prema potrebi, možete
koristiti gumeni čekić
Po potrebi, udarite z
gumjastim kladivom



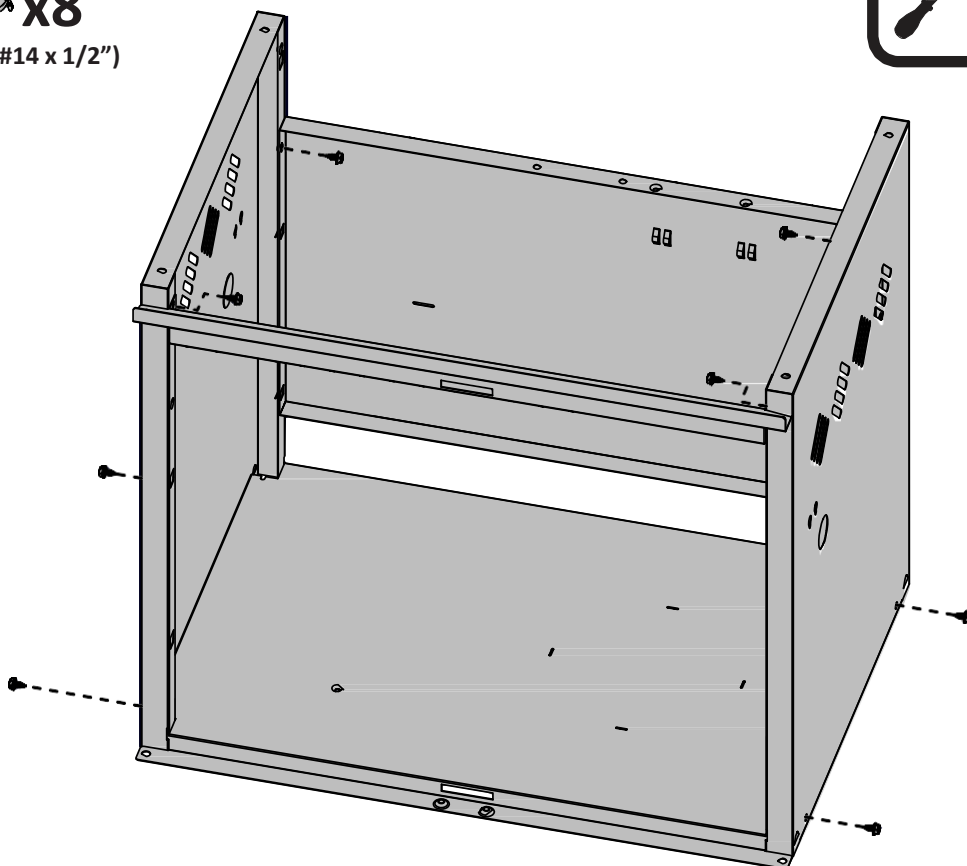


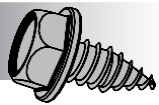
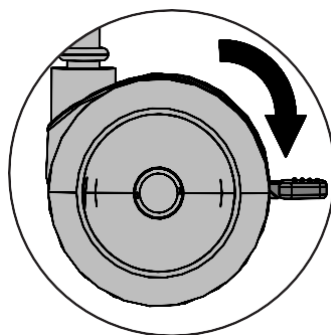
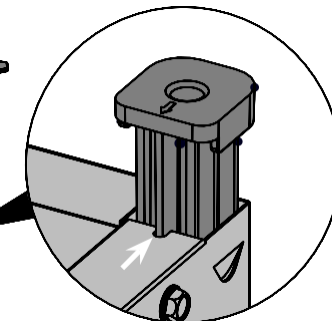
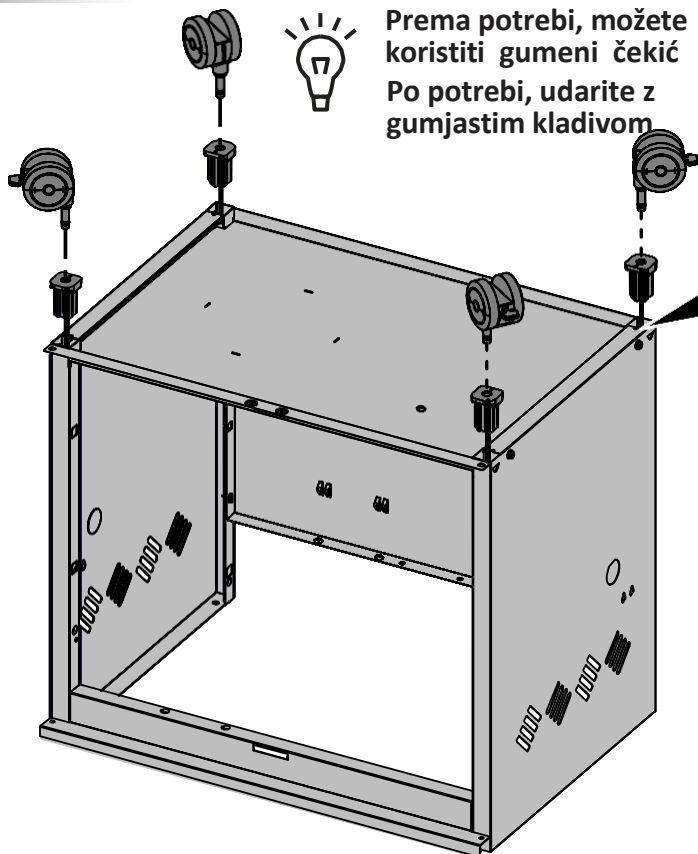
Prema potrebi, možete koristiti gumeni čekić
Po potrebi, udarite z gumjastim kladivom



x8

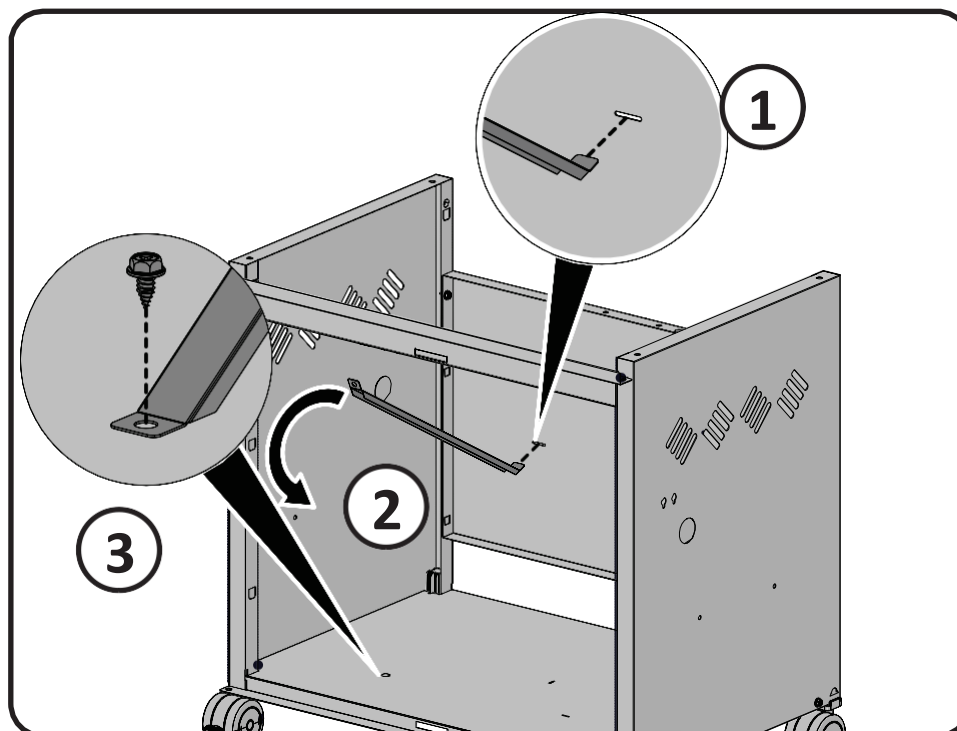
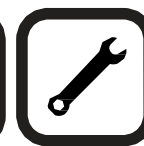
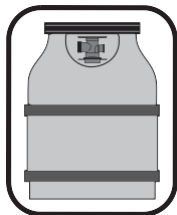
N570-0086 (#14 x 1/2")

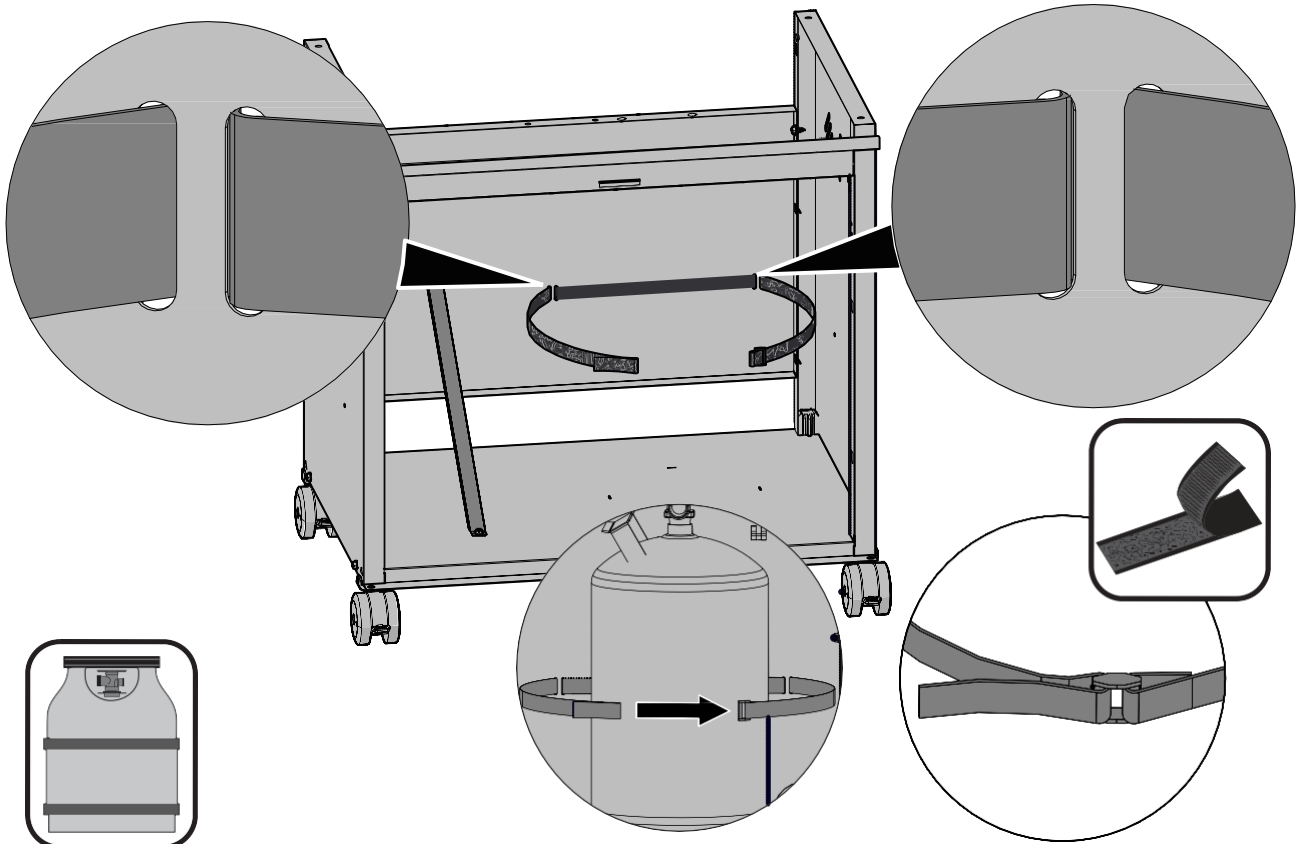




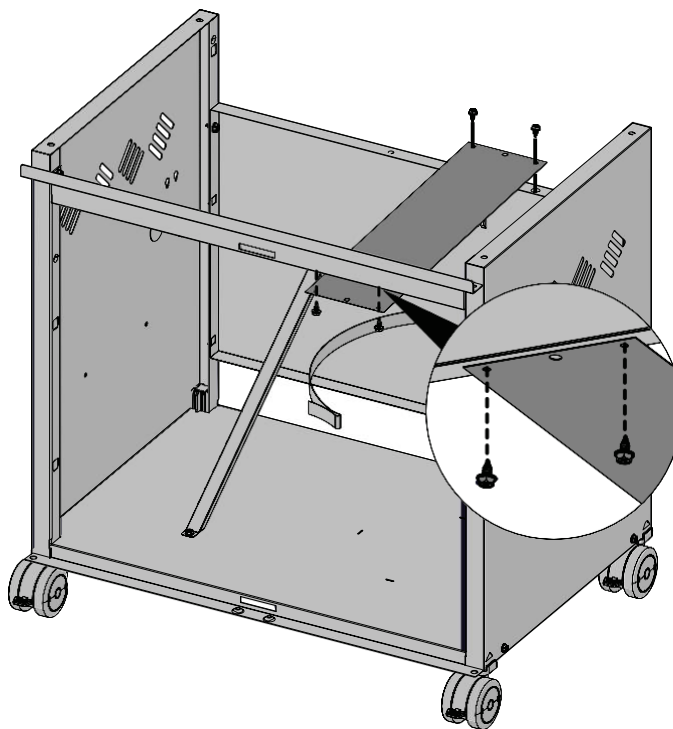
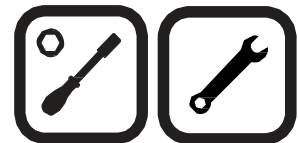
x1

N570-0086 (#14 x 1/2")



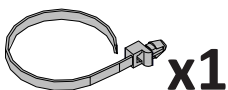



x4
 N570-0086 (#14 x 1/2")





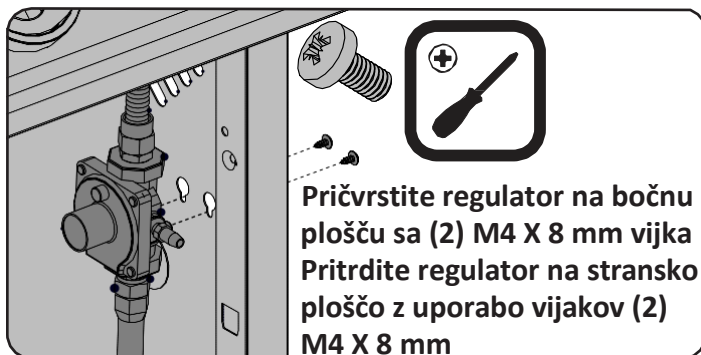
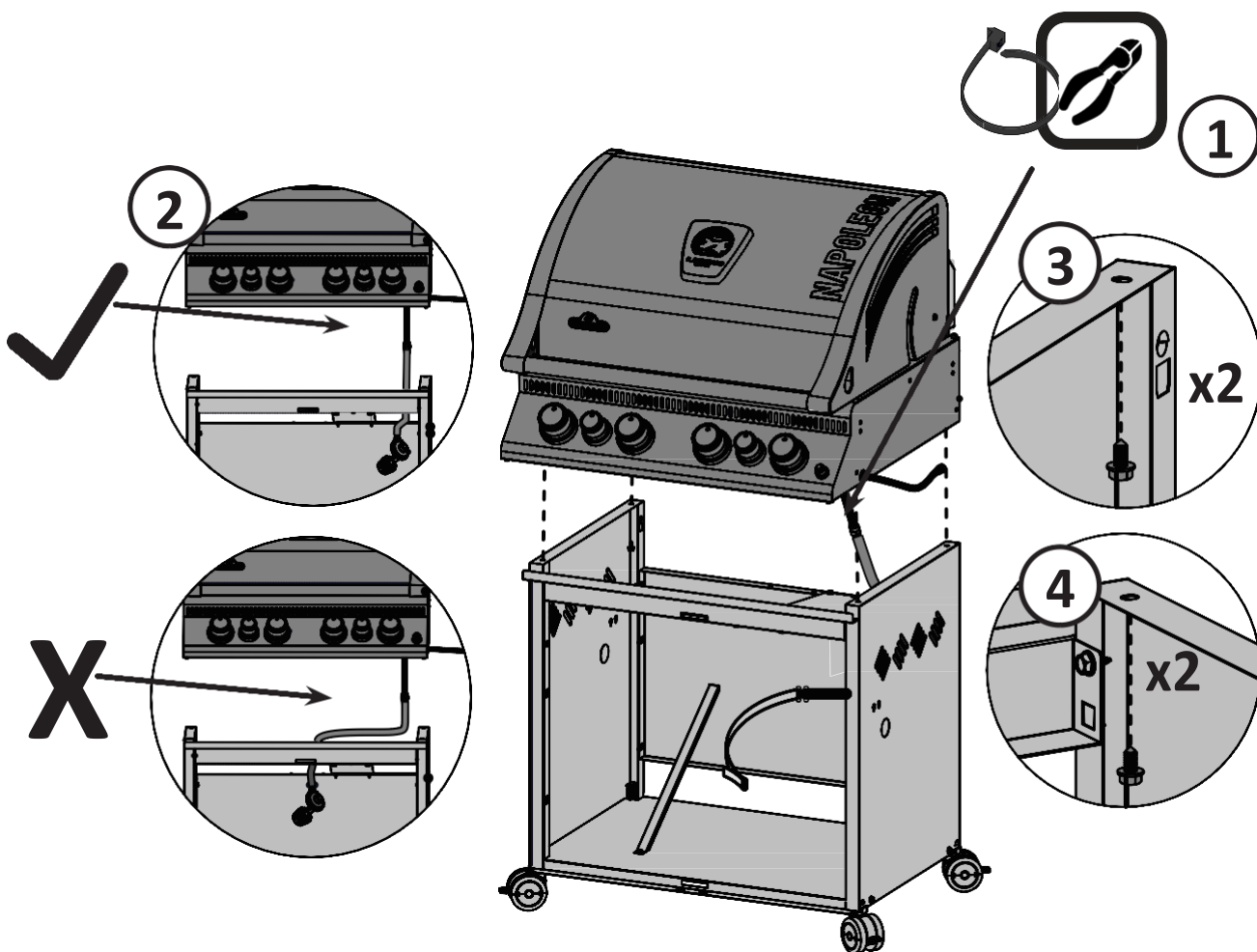
N570-0091 (1/4"-20 x 1/2") N640-0001



UPOZORENJE! Odstranite vezicu koja pričvršćuje regulator prije postavljanja gornjeg dijela roštilja. Regulator je tvornički pričvršćen kako bi se spriječilo moguće oštećenje tijekom transportiranja. (Pažljivo odstranite vezicu kako ne biste oštetili cijev). Pazite kako cijev ne bi zaglavila između gornjeg i donjeg dijela roštilja.



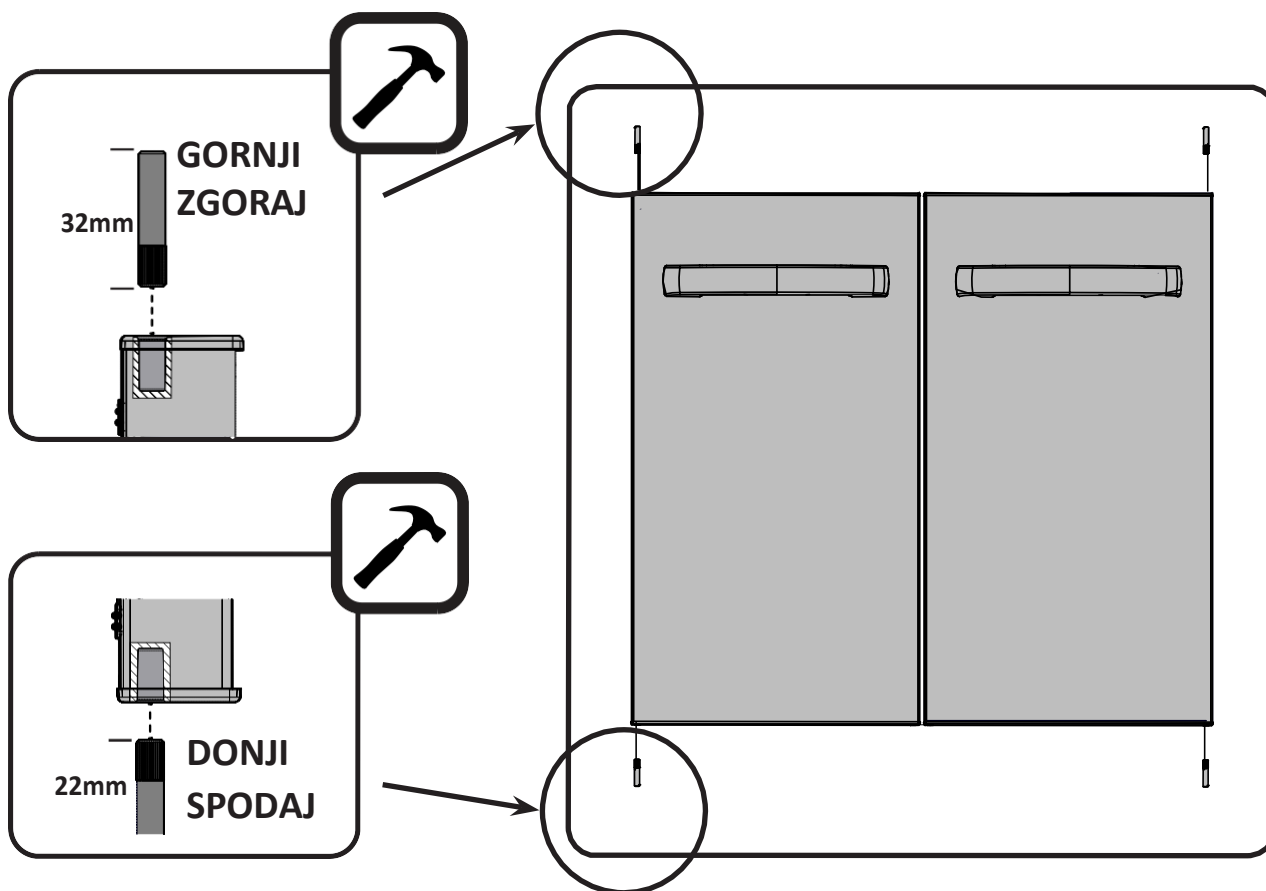
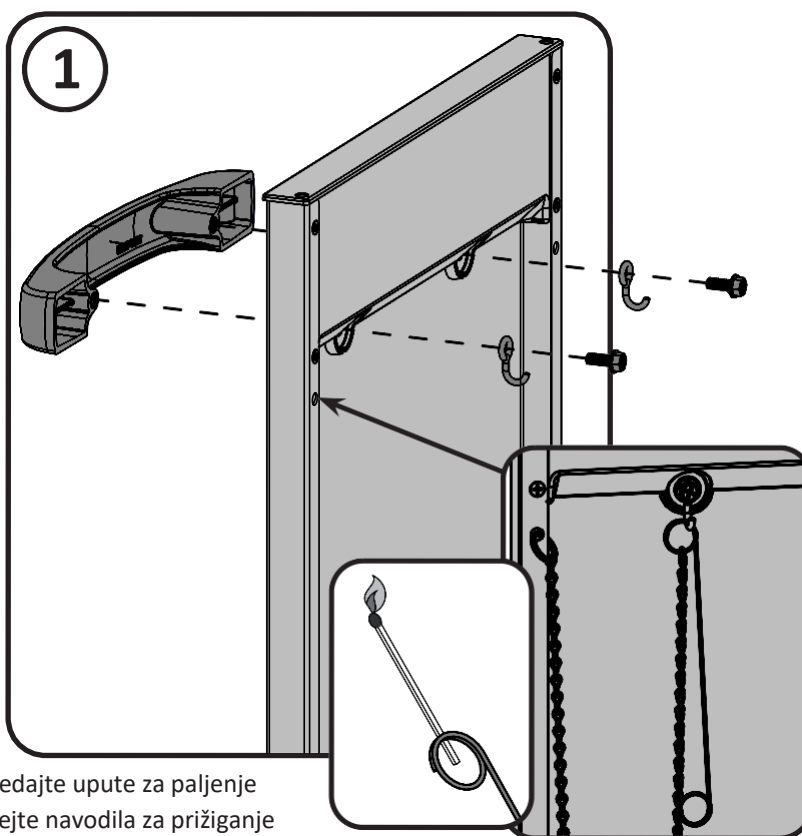
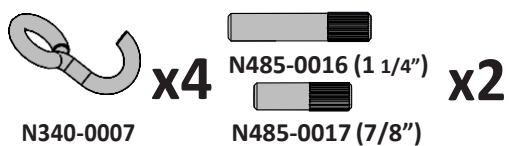
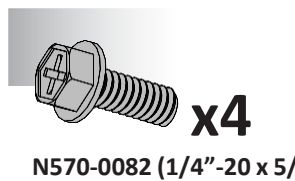
OPOZORILO! Samo za propan - V izogib težavam pri montaži, pred vgradnju pokrova žara, odstranite vezicu, ki drži regulator. Ta je bila nameščena v tovarni za zaščito cevi regulatorja med transportom in ni več potrebna. (Bodite previdni pri odstranjevanju vezice, da ne poškodujete cevi). Pazite da cev regulatorja ni stisnjena med pokrovom žara in vozičkom.



Pričvrstite regulator na bočnu plošču sa (2) M4 X 8 mm vijka
Pritrdite regulator na stransko ploščo z uporabo vijakov (2) M4 X 8 mm

Plinske boce zapremnine od 7kg moraju se postaviti na tlo izvan uređaja (ispod desne bočne police) Cijev mora biti usmijerena kroz otvor na desnoj ploči

Vse 7 kg ali veće jeklenke moraju biti nameštene izvan zaprtega prostora (pod desno stransko polico) na ravni podlagi. Sestav cevi mora voditi skozi izbitu luknju na desni strani plošče.

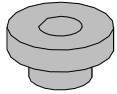




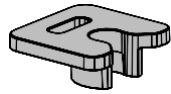
40



x2



x2

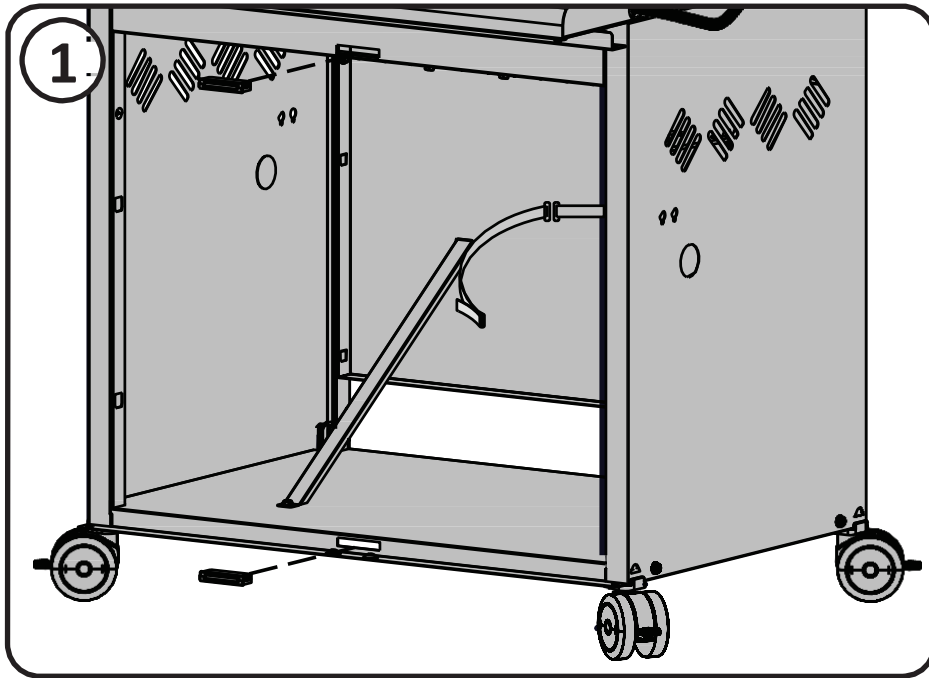


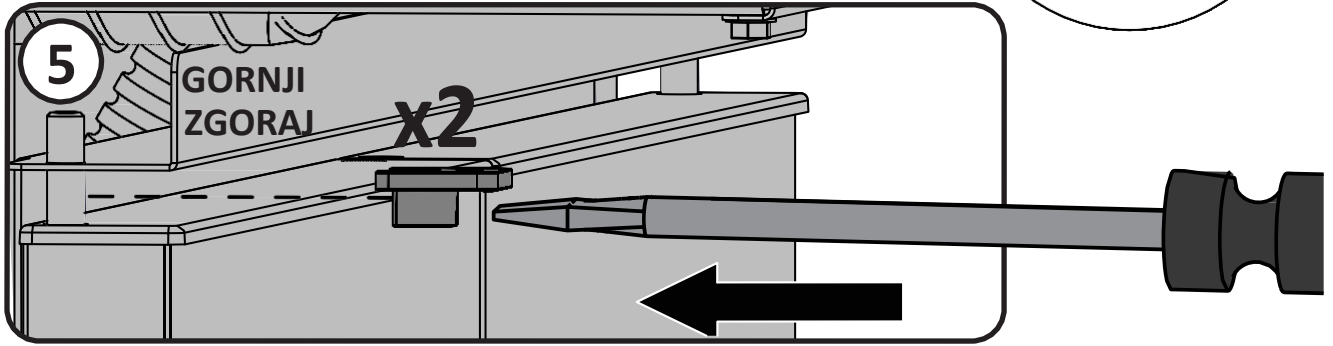
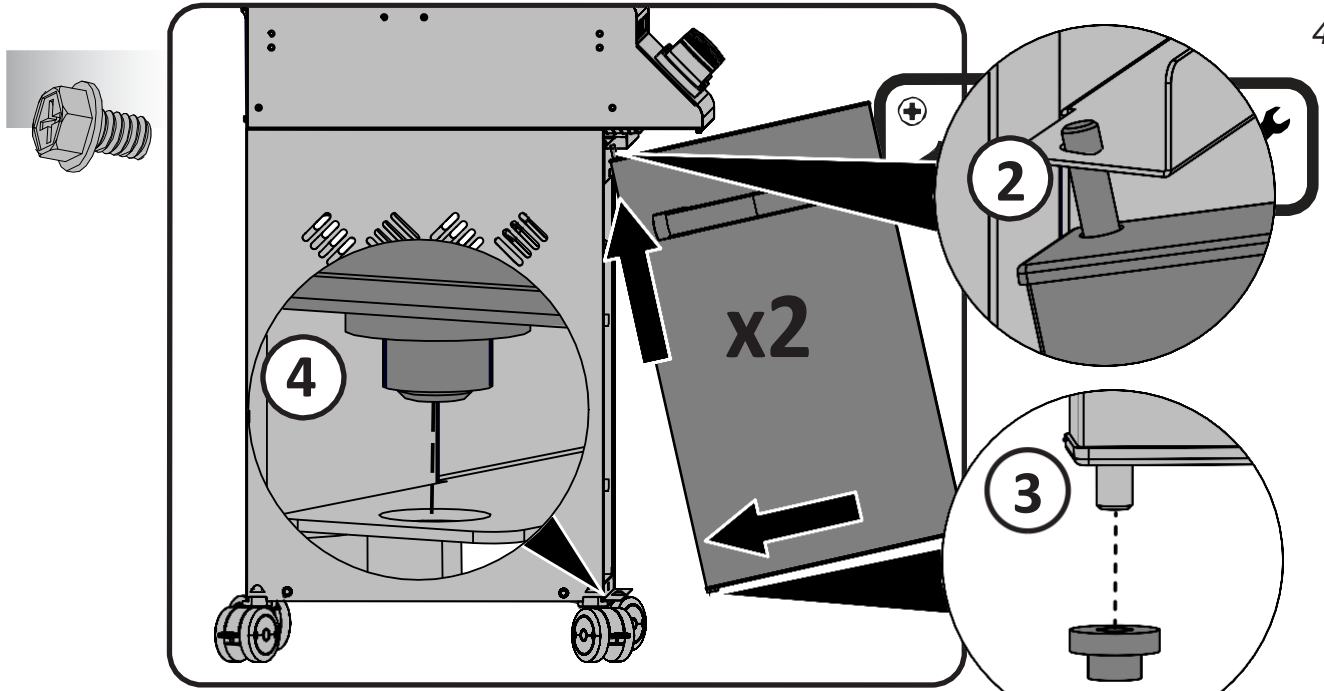
x2

N430-0002

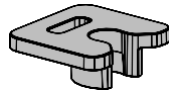
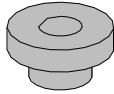
N105-0011

N160-0022

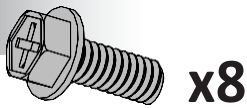
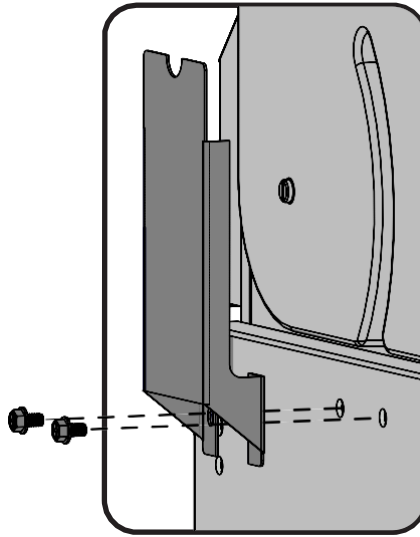




40



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

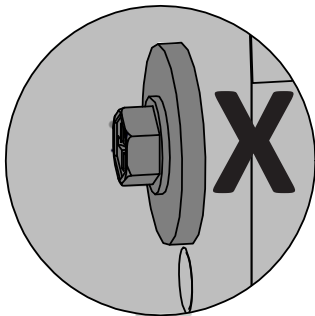
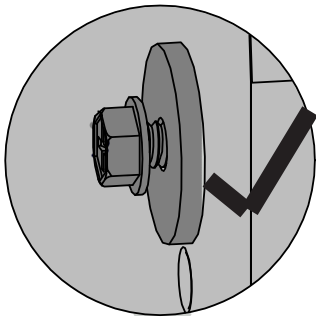


x8

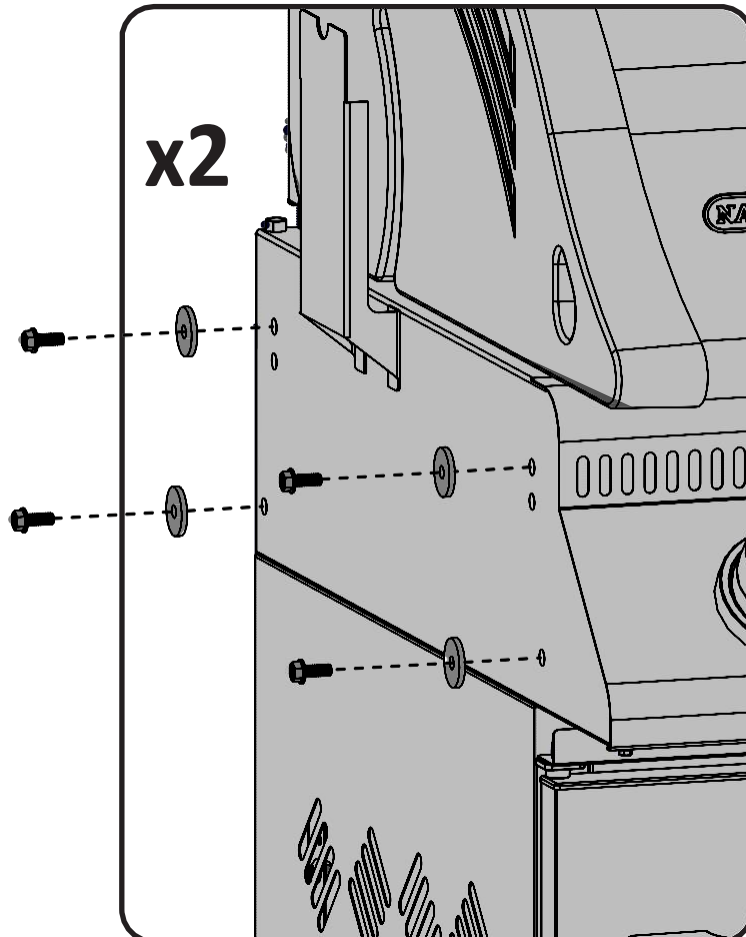


x8

N570-0082 (1/4"-20 x 5/8") N735-0001

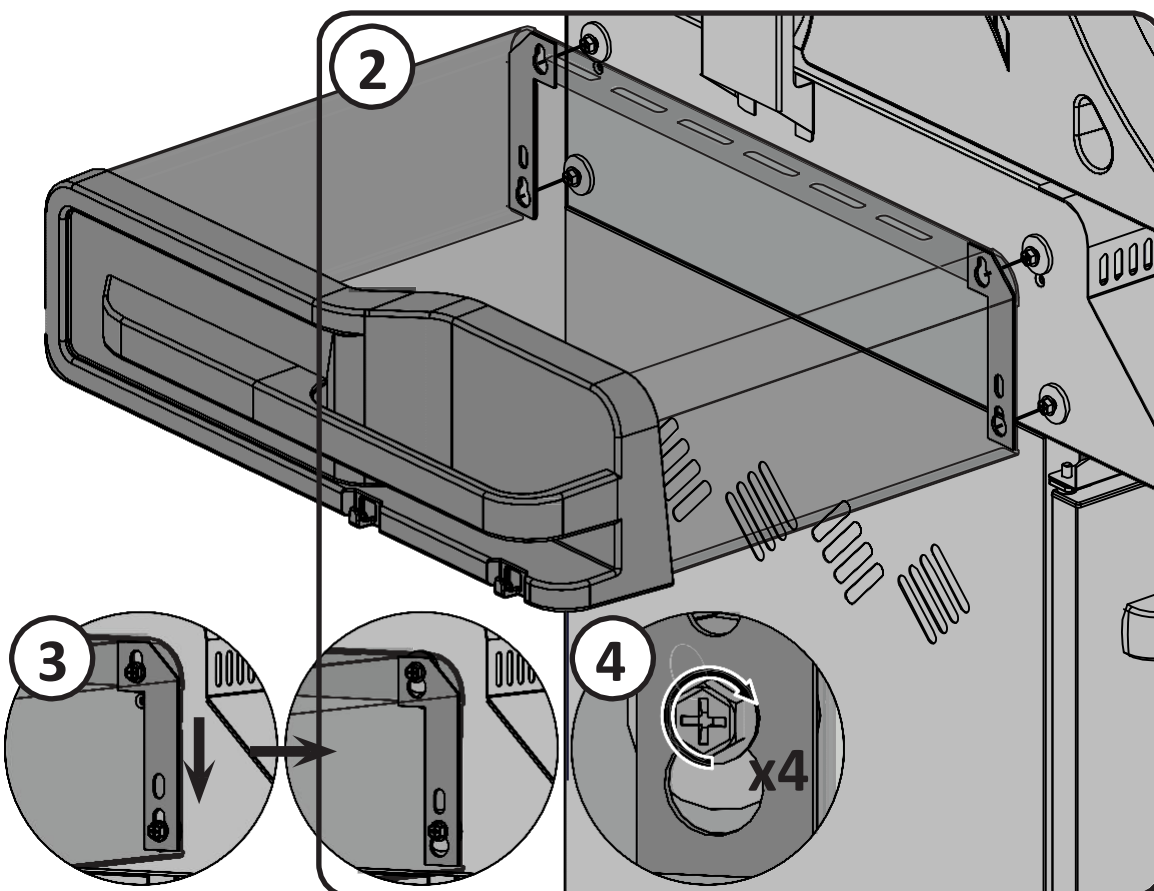
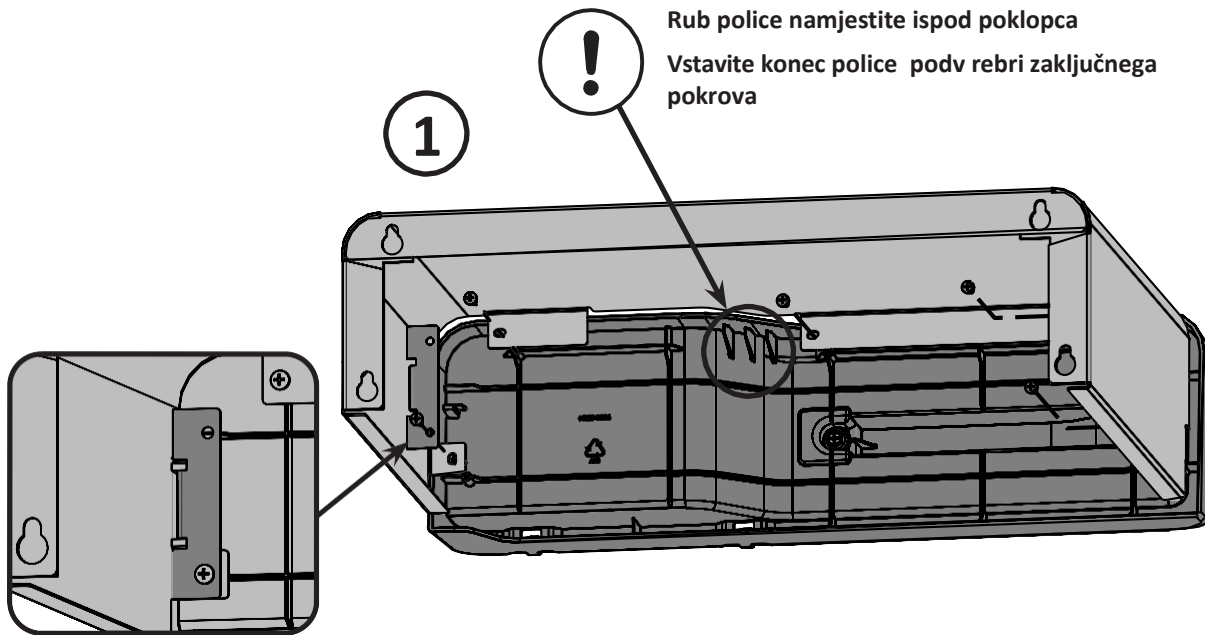


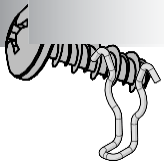
x2



**x5**

N570-0076 (#8 x 1/2")

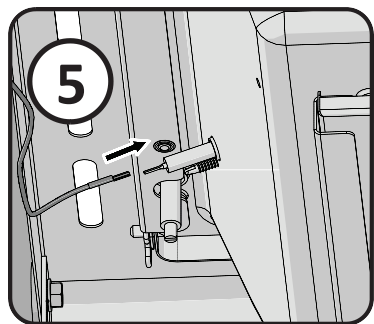
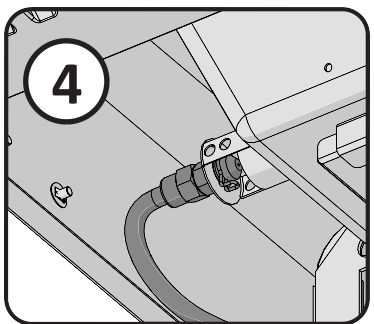
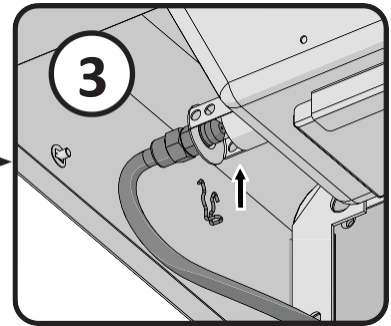
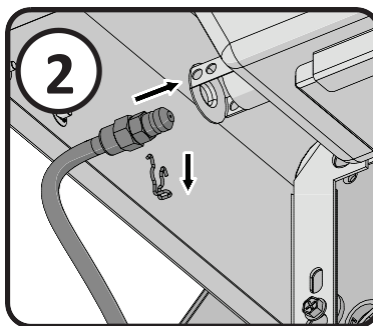
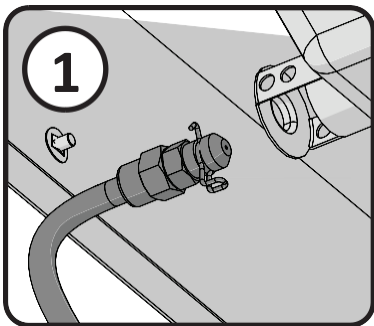
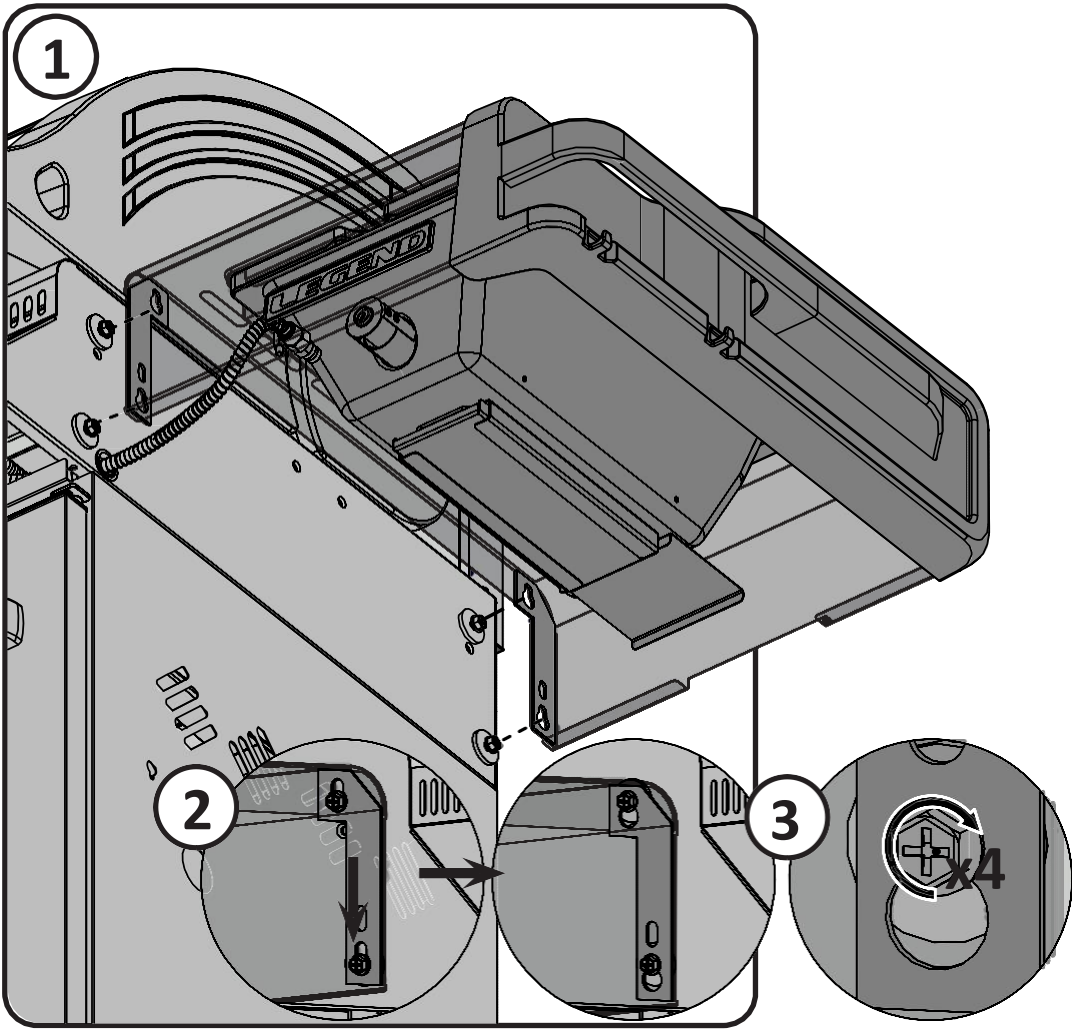


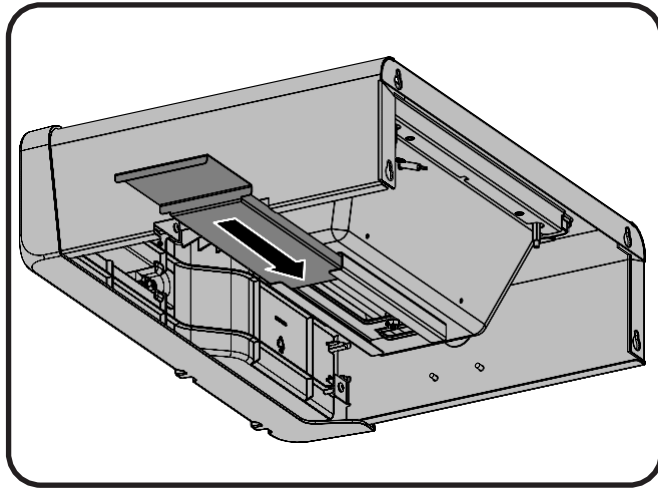


x1

N160-0023

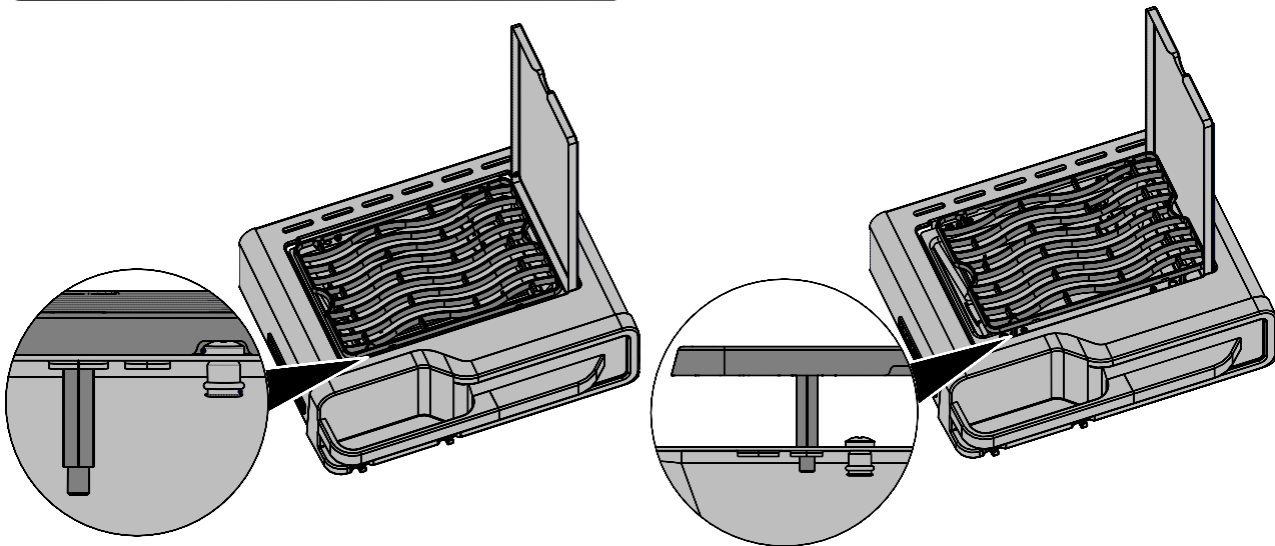
LD485RSIB





UPOZORENJE! Infracrveni bočni plamenik opremljen je s posudom za kapanje. Kako bi se spriječilo zapaljenje masti potrebno je očistiti posudu nakon svake upotrebe.

OPOZORILO! Infrardeči stranski gorilec je opremljen z ponvijo za odvečno maščobo. Da bi preprečili vžig maščobe je potrebno ponev očistiti po vsaki uporabi.



Postavljanje rešetke za kuhanje: Rešetka za kuhanje može se postaviti na dvije različite visine. Niža visina je za uporabu s loncima ili tavama. Viša pozicija je namijenjena pečenju mesa. Provjerite je li plamenik isključen, a rešetka hladna na dodir, prije mijenjanja između dvije visine. Rešetka mora biti na nižoj visini kako bi zatvorili poklopac.

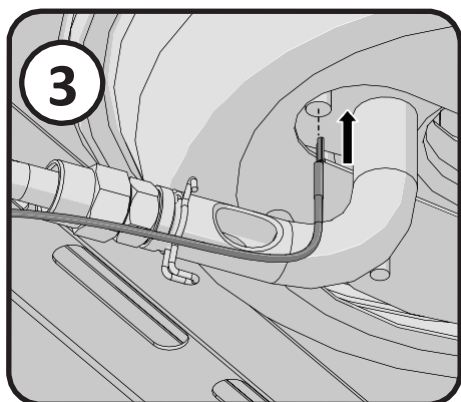
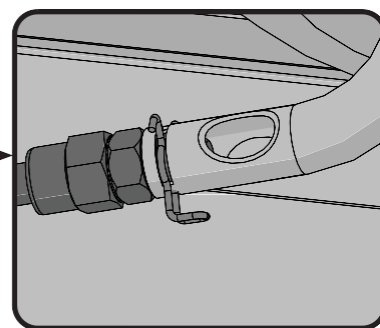
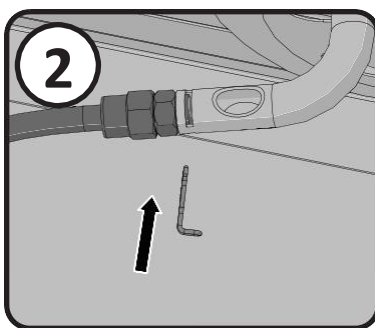
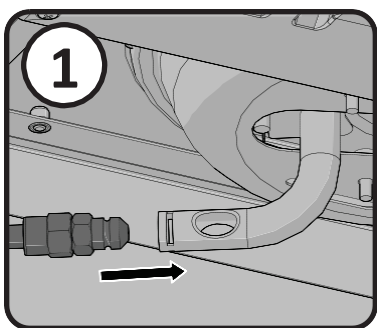
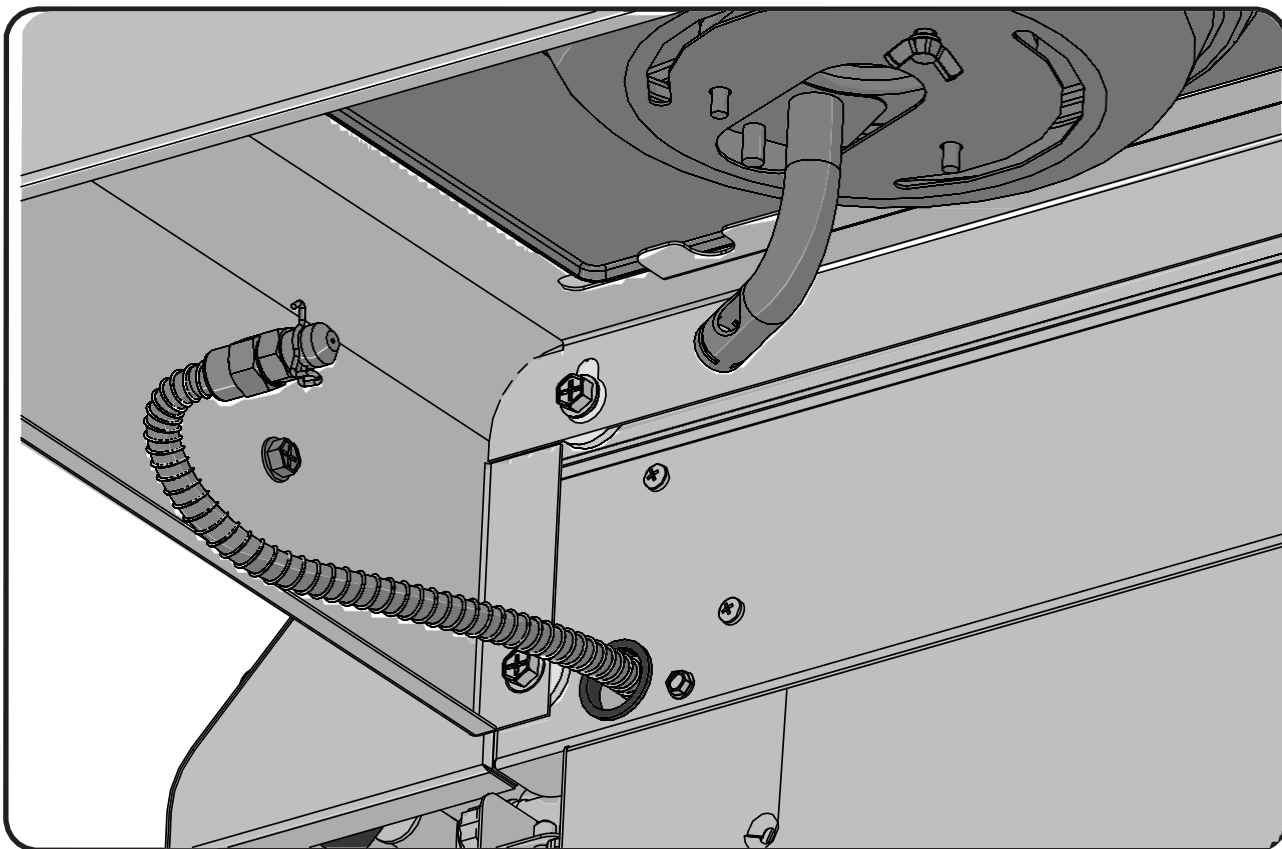
Namestitev kuhalnih rešetk: Kuhalne rešetke so lahko nameščene na dveh različnih višinah. Nižja je namenjena za kuhanje z lonci in ponvami. Višja pozicija je namenjena pečenju mesa. Poskrbite, da je gorilnik izklopljen in da je rešetka hladna na dotik pred zamenjavo višine. Rešetka mora biti v nižji poziciji, da lahko zaprete pokrov.

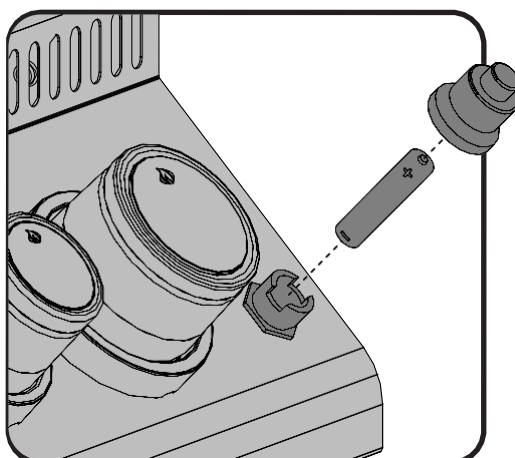
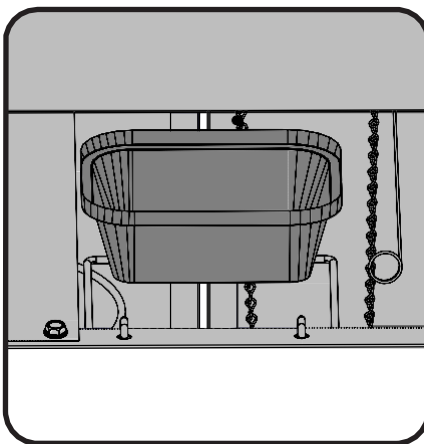
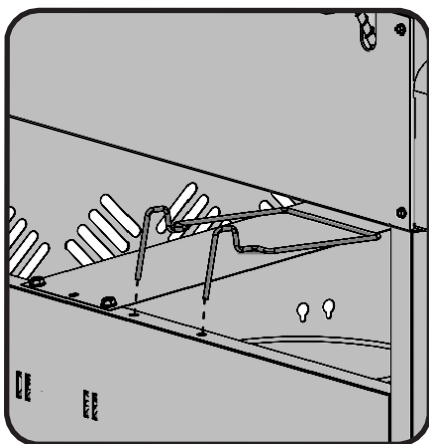
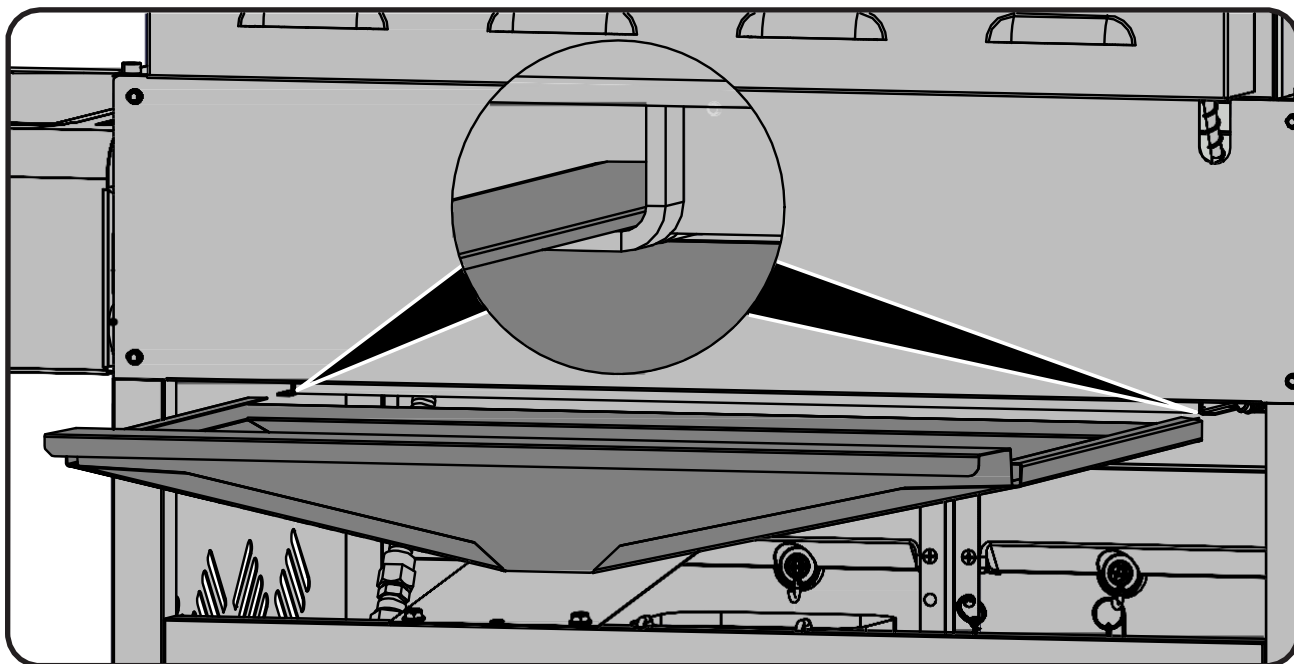


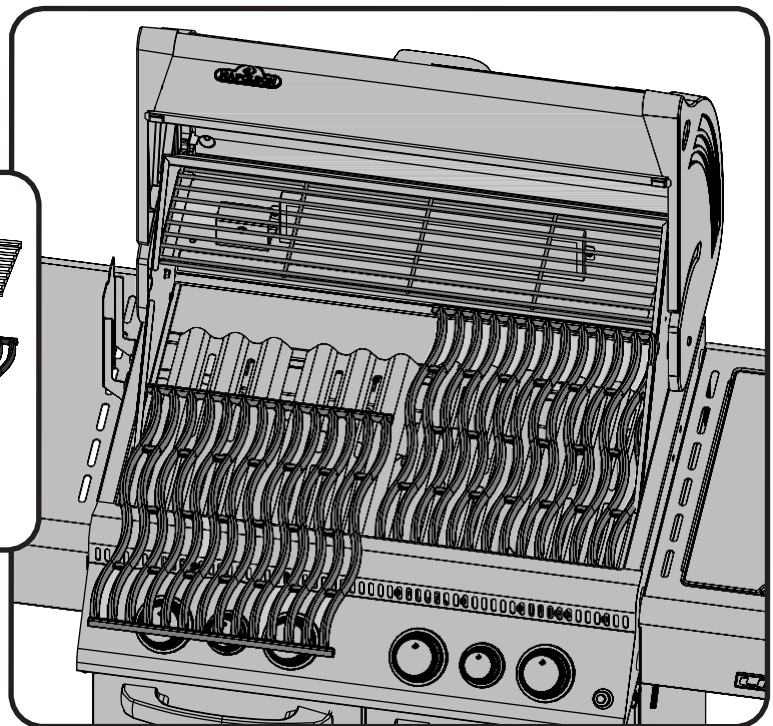
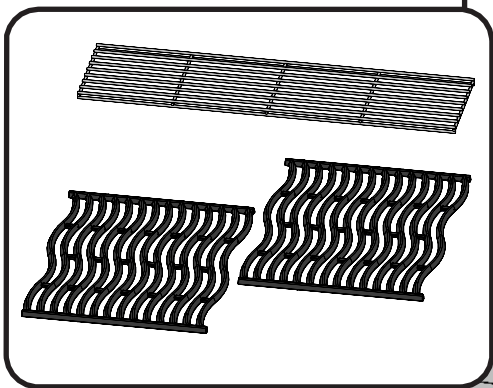
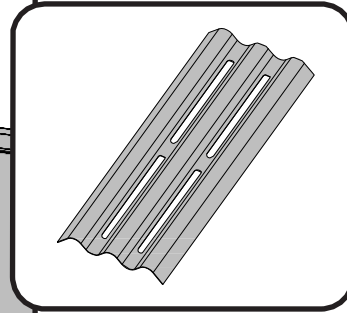
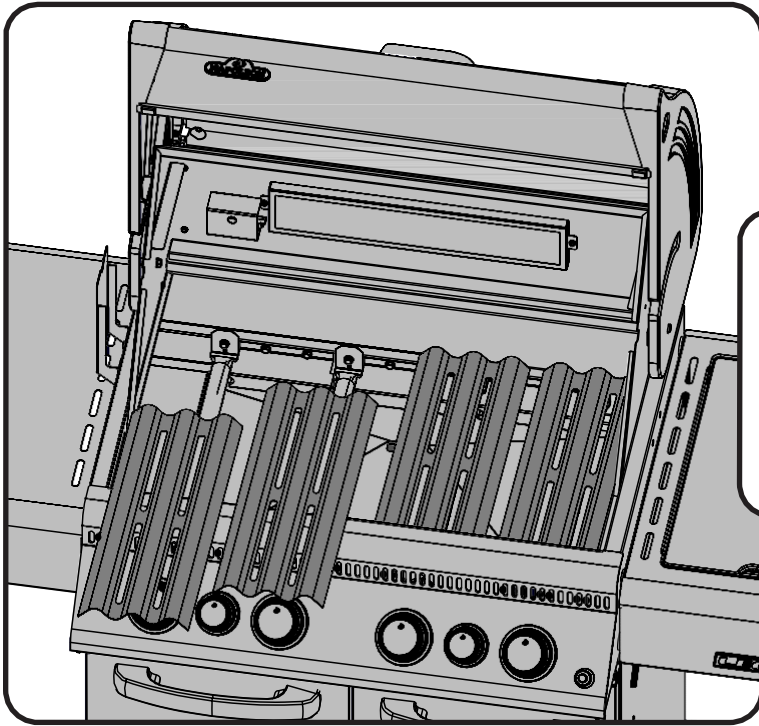
x1

N160-0023

LD485SB







Upute postavljanja ražanj kompleta

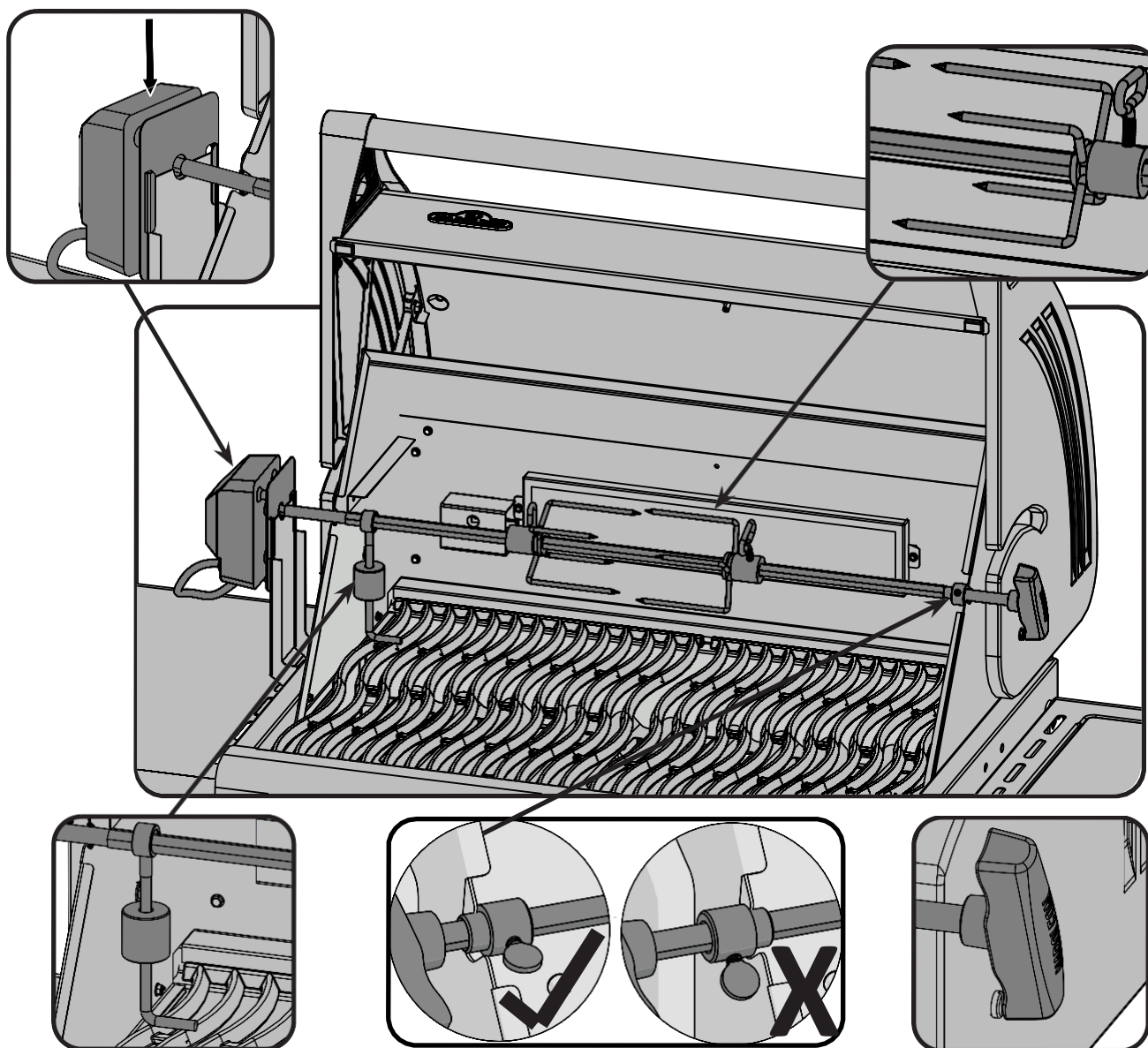
(opcija)

Postavite opremo za ražanj prema slikama.

Navodila za montažo rotisserie kompleta

(opcijsko)

Sestavite dele rotisserie kompleta kot prikazano.

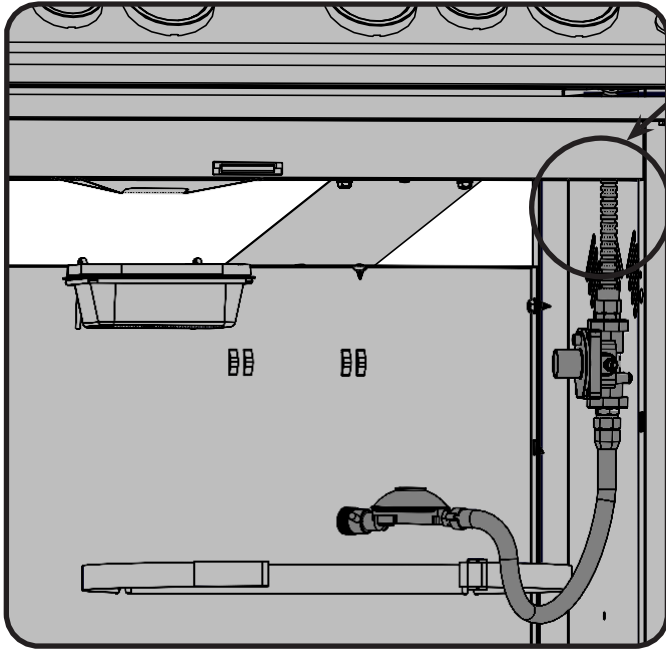


Krajni ležaj mora biti pričvrščen na unutrašnosti poklopca

Puša je nameščena že v tovarni.

Samo za propan plinsku bocu – pravilno spajanje cijevi

Samo propan – Pravilna priključitev cevi



Regulator se mora postaviti u mali otvor između toplinskog štitnika i desne strane postolja.

Zagotovite da je regulator nameščen v malo odprtino med toplinskim ščitom in desno stranjo ohišja.

Samo za propan plinsku bocu – nepravilno spajanje cijevi

Samo propan – nepravilna priključitev cevi



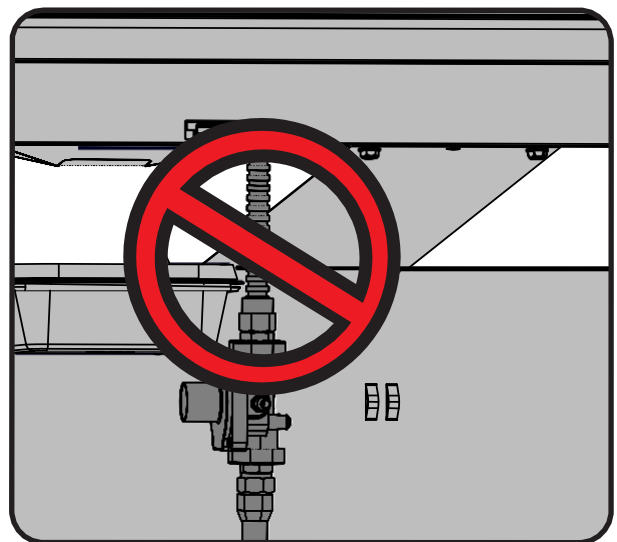
UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA

Regulator mora biti priključen tako da cijev ne dotiče donji dio roštilja ili pladanj za kapanje. Ako ne slijedite upute, može doći do požara.



OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA

Regulator mora biti priterjen tako, da se noben del cevi ne dotika spodnjega dela žara ali ponve. V primeru neupoštevanja the navodil lahko pride do požara.



POZOR! Kod nekih vrsta regulatora nalazi se matica i navoj, dok je kod drugih potrebno pritisnuti ON za spajanje i OFF za odspajanje cijevi. Slijedite upute primjerene za vrstu cijevi.

OPOMBA! Nekateri cevni regulatorji imaju levi navoj in maticu, pri drugih je za povezavo potrebno pritisnuti ON in OFF za prekinitev povezave. Sledite spodnjim navodilom za priključitev ustreznega regulatorja cevi.

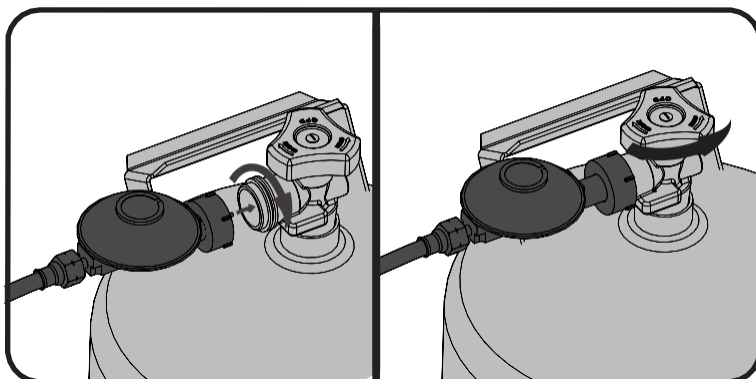


FIG. 1

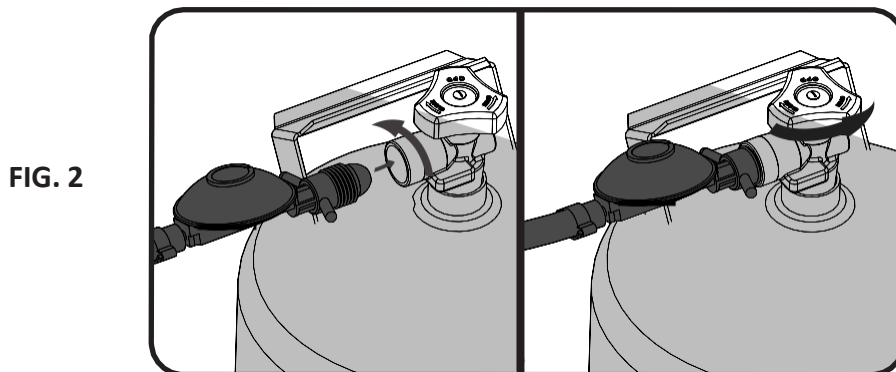


FIG. 2

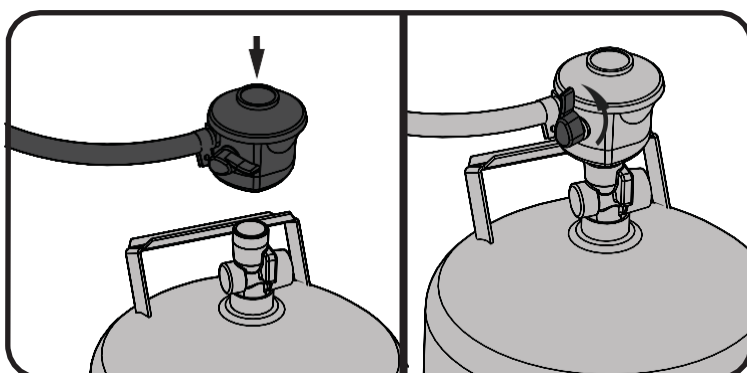


FIG. 3

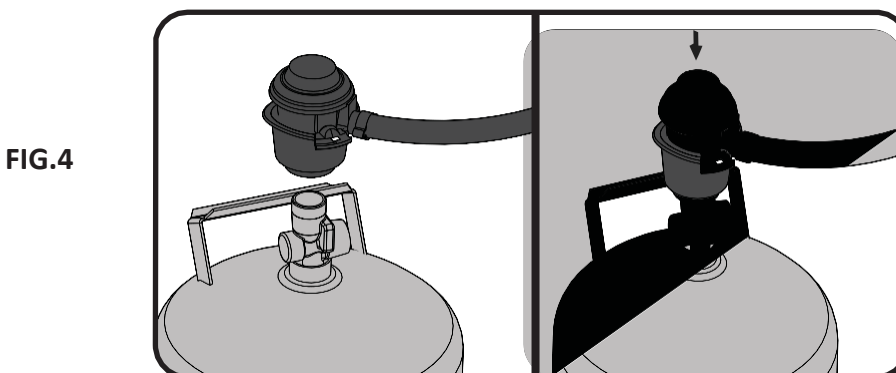


FIG. 4



UPOZORENJE! Ispitivanje provedite jedanput godišnje i prilikom svakog priključenja plinske boce te zamjene plinskih komponenata.



UPOZORENJE! Nikada ne koristite otvorenu vatru kako biste provjerili istjecanje plina. Provjerite postoji li u blizini otvorena vatra ili iskrenje. Pri doticaju plina s vatrom ili iskrama dolazi do požara ili eksplozije, što može uzrokovati štetu, tjelesne ozljede i smrt.



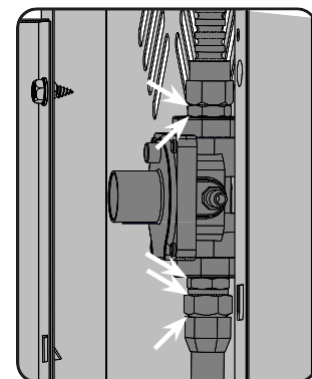
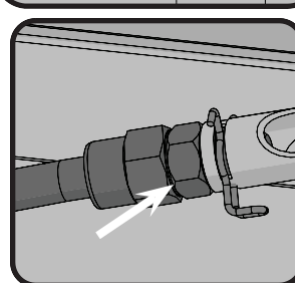
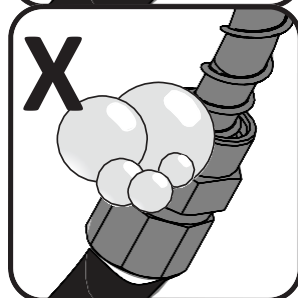
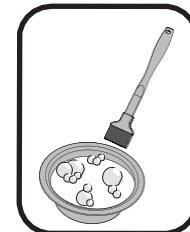
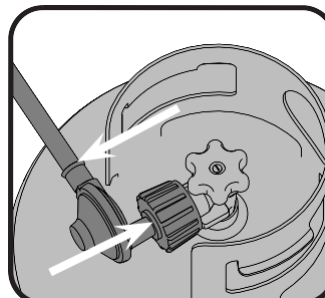
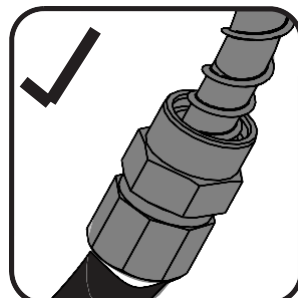
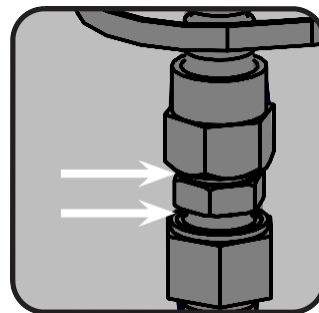
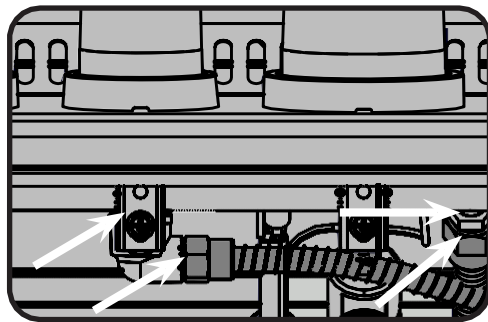
Ispitivanje istjecanja plina: Ispitivanje mora biti provedeno prije prve upotrebe roštilja, jedanput godišnje i prilikom zamjene ili popravka plinskih komponenata. Pušenje je zabranjeno tijekom provođenja testiranja. Odstranite sve moguće izvore vatre. Pogledajte dijagram za ispitivanje istjecanja plina kako biste vidjeli područja koja je potrebno provjeriti. Isključite sve grijače. Uključite ventil za dovod plina.



Utrljajte mješavinu vode i tekućeg sapuna na sve zglobove i spojeve regulatora, cijevi, priključke i ventile. Pojava mjehurića znači da dolazi do istjecanja plina. Stegnite labave spojeve ili zamijenite dio. Kontaktirajte ovlaštenog servisera kako bi pregledao vaš roštilj.



Ako ne možete zaustaviti istjecanje, odmah zaustavite dovod plina, isključite cijev i kontaktirajte ovlaštenog servisera kako bi pregledao vaš roštilj. Ponovno koristite roštilj tek kada je kvar uklonjen.





OPOZORILO! Preskus tesnjenja je potrebno opraviti vsako leto in vsakič, ko se priključi jeklenka ali če je bil del plinskega sistema zamenjan.



OPOZORILO! Nikoli ne uporabljajte odprtega plamena za preverjanje tesnjenja. Prepričajte se, da v prostoru ni isker ali odprtega ognja, medtem ko preverjate tesnjenje. Pojav isker ali odprtega ognja lahko privede do požara ali eksplozije, poškodb lastnine, hudih telesnih poškodb ali smrti.

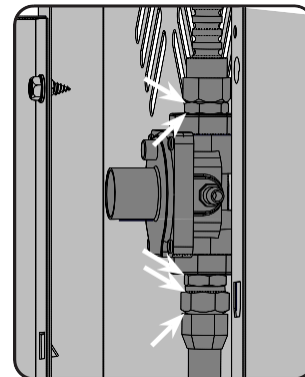
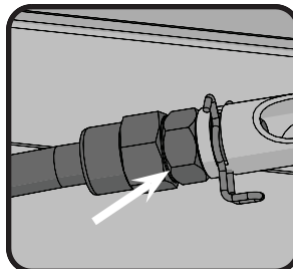
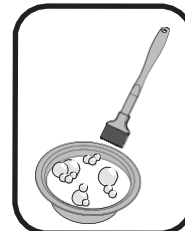
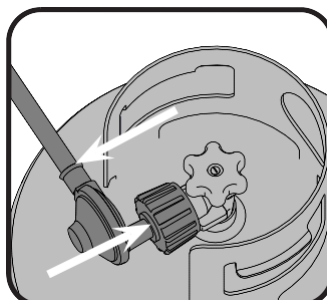
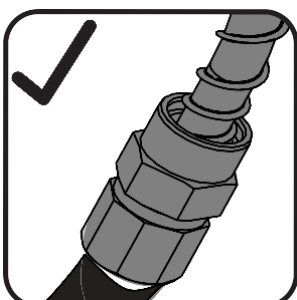
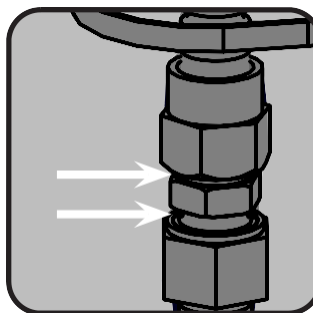
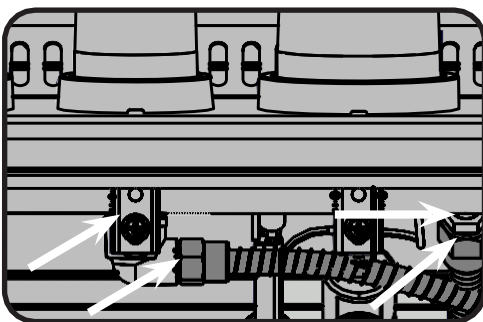


Preverjanje tesnosti: potrebno ga je opraviti pred prvo uporabo, letno in kadar koli so bile katerekoli plinske komponente zamenjane ali servisirane. Ne kadite med izvajanjem tega preskusa in odstranite vse vire vžiga. Za določitev območja preverjanja glejte diagram preverjanja uhajanja. Zavrtite ventil dovoda plina v položaj za izklop. Vključite ventil dovoda plina.

Očistite s polovično raztopino tekočega mila in vode vse spoje in priključke regulatorja, cev, razdelilce in ventile.

Mehurčki pokažejo morebitno spuščanja plina. Bodisi zategnite ohlapni spoj ali pa del nadomestite s tistim, ki ga priporoča oddelek za podporo strankam Napoleon in naročite preverjenje žara s strani overjenega plinskega inštalaterja.

Če spuščanja ni mogoče ustaviti takoj zaprite dovod plina, ga izklopite in naročite preverjenje žara s strani overjenega plin. inštalaterja ali prodajalca. Dokler spuščanje ni odpravljeno, žara ne uporabljajte.



LD485SB Parts List

ITEM	PART #	DESCRIPTION	SB
1	N010-0908-30	manifold assembly c/w valves	x
2	N720-0055	side burner supply tube	x
3	N455-0057	side burner orifice #66	x
4	N160-0023	side burner hose/orifice retainer clip	x
5	N720-0044	manifold flex connector	x
7	N530-0032	regulator -Germany	p
	N530-0033	regulator -Holland	p
	N530-0034	regulator -Spain/Finland/Norway/Denmark	p
	N530-0035	regulator -Sweden	p
	N530-0036	regulator -Italy/Greece	p
	N530-0037	regulator -United Kingdom	p
	N530-0038	regulator -France	p
	N530-0039	regulator -Hungary	p
	N530-0042	regulator -Switzerland	p
	N530-0043	regulator -Russia	p
	N530-0044	regulator -Poland	p
	N530-0046	regulator -Czechia/Croatia/Slovenia	p
8	N570-0078	M4 x 8 mm screw	x
9	N100-0036	main burner	x
10	S87009	main burner cross light bracket	x
11	Z570-0039	1/4"-20 x 3/8" screw	x
12	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
13	N010-0945-M05	base	x
14	Z510-0003	black silicone lid bumper	x
15	N200-0077-BK1SG	back cover	x
16	N475-0426	control panel	x
17	N357-0013	side burner igniter	x
	N043-0002	batteries 'AAA'	x
18	N750-0016	side burner igniter wire	x
19	N105-0001	bushing 7/8"	x
20	N051-0011	control knob bezel large	x
21	N380-0031	burner control knob large	x
22	N380-0032	burner control knob small	x
23	N051-0012	control knob bezel small	x
24	N135-0042-BK1HT	left side lid casting	x
25	N135-0043-BK1HT	right side lid casting	x
26	N335-0085-BK2GL	black lid insert	x
	N010-0924-BK	lid assembly - black	x
27	N570-0091	1/4"-20 x 1/2" screw	x
28	N510-0013	black silicone lid bumper	x
29	N685-0021	temperature gauge	x
30	N385-0307	NAPOLEON logo	x
31	N450-0044	logo spring clips	x
32	N010-0742	lid handle	x
33	N080-0287-BK1HT	lid casting cover	x

LD485SB Parts List

ITEM	PART #	DESCRIPTION	SB
34	N570-0042	10-24 x 3/8" screw	x
35	N010-0591	hood assembly	x
36	N570-0015	lid pivot screw	x
37	N570-0073	1/4"-20 x 3/8" screw	x
38	N735-0003	1/4" lockwasher	x
39	N305-0057-M01	sear plate	x
40	N640-0001	hose retainer clip	x
41	N570-0086	#14 x 1/2" screw	x
42	N430-0002	magnetic catch	x
	N370-0769	main assembly blister pack	x
43	N105-0011	door bushings	x
44	N130-0015	caster - each	x
45	N510-0016	caster plug - each	x
46	N475-0301-M06	rotisserie mount	x
47	N305-0063	cooking grids-cast iron	x
	N370-0597	cooking grids - wave stainless rod	ac
48	N570-0082	1/4"-20 x 5/8" screw	x
49	N735-0001	insulated washer	x
50	N160-0014	grease tray holder	x
51	N185-0001	grease tray foil	x
52	N530-0021-SER	step down regulator	x
53	N585-0064-BK1SG	heat shield	x
54	N640-0004	tank strap	x
55	N080-0254-BK1SG	tank inhibitor bracket	x
56	N520-0023	warming rack	x
57	N525-0056-BK1SG	front cabinet support	x
58	N475-0405-BK1SG	left/right side panel cabinet enclosure	x
59	N225-0056-BK1SG	door panel black	x
60	N120-0019-GY0TX	cap door top/bottom	x
61	N570-0100	#8 x 1/2" screw flat phillips	x
62	N555-0097	lighting rod	x
63	N325-0103-SER	door handle	x
64	N340-0007	tool hook	x
65	N485-0016	door pivot pin top	x
66	N485-0017	door pivot pin bottom	x
67	N160-0022	clip door pivot pin	x
68	N475-0406-BK1SG	rear cart panel	x
69	N590-0267-BK1SG	bottom shelf	x
70	N010-0891	stainless steel side shelf	x
71	N120-0036-BK0TX	left shelf end cap	x
72	N325-0095-BK0TX	side shelf handle	x
73	N570-0076	#8 x 1/2" screw	x
74	N010-0994	stainless steel side burner shelf	x
75	N500-0041K	side burner plate	x
76	N100-0037	side burner	x

LD485SB Parts List

ITEM	PART #	DESCRIPTION	SB
77	N335-0098-M06	side burner lid	x
78	N555-0091	side burner lid pivot	x
79	N485-0021	side burner pivot pin	x
80	N305-0059	side burner grate	x
81	N120-0035-BK0TX	right shelf end cap	x
82	N385-0226-SER	LEGEND logo	x
83	N080-0388	side shelf stiffener	x
84	N010-0501-M01	drip pan	x
	69212	rotisserie kit CE	ac
	69213	rotisserie kit GB	ac
	69215	rotisserie kit IL	ac
	61485	cover	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67732	charcoal tray	ac
	62007	replacement grease trays foil (5 pieces)	ac

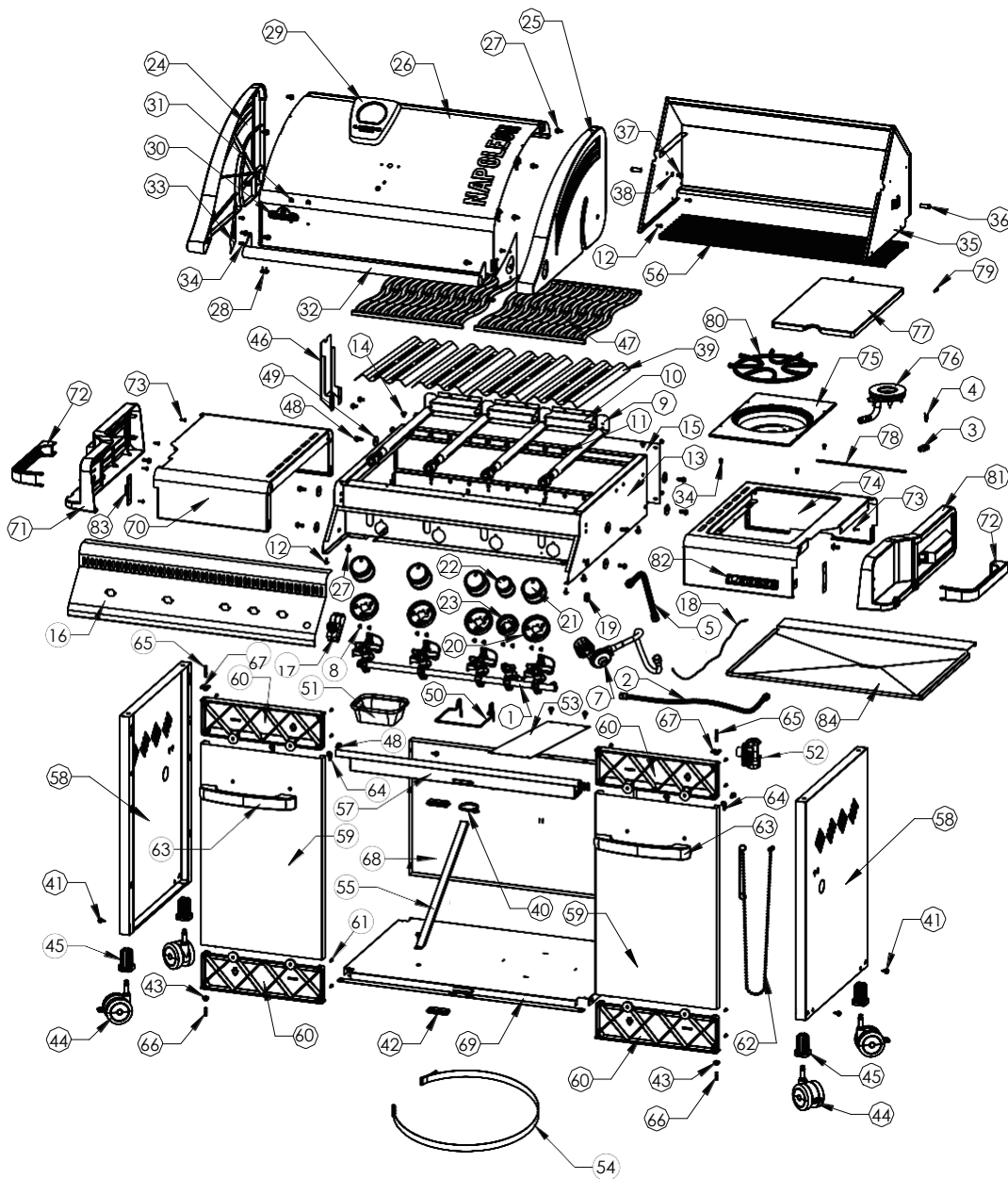
x - standard

p - propane units only

n - natural gas units only

ac - accessory

LD485SB



LD485RSIB Parts List

Item	Part No.	Description	RSIB
1	N010-0716-30	manifold assembly	p
2	N720-0055	side burner supply tube	x
3	N455-0062	side burner orifice #60	p
4	N160-0023	side burner hose/orifice retainer clip	x
5	N720-0044	manifold flex connector	x
7	N530-0032	regulator -Germany	p
	N530-0033	regulator -Holland	p
	N530-0034	regulator -Spain/Finland/Norway/Denmark	p
	N530-0035	regulator -Sweden	p
	N530-0036	regulator -Italy/Greece	p
	N530-0037	regulator -United Kingdom	p
	N530-0038	regulator -France	p
	N530-0039	regulator -Hungary	p
	N530-0042	regulator -Switzerland	p
	N530-0043	regulator -Russia	p
	N530-0044	regulator -Poland	p
	N530-0046	regulator -Czechia/Croatia/Slovenia	p
8	N570-0078	M4 x 8 mm screw	x
9	N100-0036	main burner	x
	S81001	burner kit	x
10	N080-0281	main burner cross light bracket	x
11	Z570-0039	1/4"-20 x 3/8" screw	x
12	N010-0526P-30	infra red rear burner	p
	N455-0093	rear burner orifice #64	p
	N160-0017	clip rear burner tube	x
13	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
14	N720-0053	rear burner supply tube	x
15	N240-0024P	rear burner electrode c/w pilot	p
16	N160-0017	clip rear burner tube	x
17	N080-0206-M05	rear burner electrode cover	x
18	Z570-0002	rear burner electrode cover screw	x
	N615-0011	rear burner electrode cover spacer	x
19	N200-0090-M06	infra red rear burner cover	x
20	Z570-0035	#8 x 3/8" screw	x
21	N010-0945-M05	base	x
22	Z510-0003	black silicone lid bumper	x
23	N200-0089-BK1SG	back cover	x
24	N475-0396	control panel	x
25	N357-0013	side burner igniter	x
	N043-0002	batteries 'AAA'	x
26	N750-0016	side burner igniter wire	x
27	N105-0001	bushing 7/8"	x
28	N051-0011	control knob bezel large	x
29	N380-0031	burner control knob large	x

LD485RSIB Parts List

Item	Part No.	Description	RSIB
30	N380-0032	burner control knob small	x
31	N051-0012	control knob bezel small	x
32	N135-0042-BK1HT	left side lid casting	x
33	N135-0043-BK1HT	right side lid casting	x
34	N335-0084	stainless steel lid insert	x
	N010-0924-SS	lid assembly - stainless steel	x
35	N585-0078	heat shield lid	x
36	N570-0091	1/4"-20 x 1/2" screw	x
37	N510-0013	black silicone lid bumper	x
38	S91002	temperature gauge	x
39	N385-0307-SER	NAPOLEON logo	x
40	N450-0044	logo spring clips	x
41	N010-0742	lid handle	x
42	N080-0287-BK1HT	lid casting cover	x
43	N570-0042	10-24 x 3/8" screw	x
44	N010-0638-M06	hood assembly	x
45	N570-0015	lid pivot screw	x
46	N570-0073	1/4"-20 x 3/8" screw	x
47	N735-0003	1/4" lockwasher	x
48	N305-0057-M01	sear plate	x
49	N160-0045	hose retainer clip	x
50	N570-0086	#14 x 1/2" screw	x
51	N430-0002	magnetic catch	x
	N370-0769	main assembly blister pack	x
52	N105-0011	door bushings	x
53	N130-0015	caster - each	x
54	N510-0020	caster plug - each	x
55	N475-0301-M06	rotisserie mount	x
56	S83005	cooking grids-cast iron	x
	S83001	cooking grids - wave stainless rod	ac
57	N570-0082	1/4"-20 x 5/8" screw	x
58	N735-0001	insulated washer	x
59	N160-0014	grease tray holder	x
60	62007	replacement grease tray aluminium	x
61	N530-0021-SER	step down regulator	p
62	N585-0064-BK1SG	heat shield	x
63	N640-0004	tank strap	p
64	N080-0254-BK1SG	tank inhibitor bracket	p
65	N520-0023	warming rack	x
66	N525-0056-BK1SG	front cabinet support	x
67	N475-0405-BK1SG	left/right side panel cabinet enclosure	x
68	N225-0056-M06	door panel stainless steel	x
69	N120-0019-GY0TX	cap door top/bottom	x
70	N570-0100	#8 x 1/2" screw flat phillips	x

LD485RSIB Parts List

Item	Part No.	Description	RSIB
71	N555-0097	lighting rod	x
72	N325-0103-SER	door handle	x
73	N340-0007	tool hook	x
74	N485-0016	door pivot pin top	x
75	N485-0017	door pivot pin bottom	x
76	N160-0022	clip door pivot pin	x
77	N475-0406-BK1SG	rear cart panel	x
78	N590-0267-BK1SG	bottom shelf	x
79	N010-0891	stainless steel side shelf	x
80	N120-0036-BK0TX	left shelf end cap	x
81	N325-0095-BK0TX	side shelf handle	x
82	N570-0076	#8 x 1/2" screw	x
83	N010-0994	stainless steel side burner shelf	x
84	N500-0039K	side burner plate	x
85	N080-0358	side burner drip pan bracket	x
86	N010-0662	side burner infra red	x
87	N450-0027	1/4" - 20 nut	x
88	N335-0098-M06	side burner lid	x
89	N555-0091	side burner lid pivot	x
90	N485-0021	side burner pivot pin	x
91	S83010	side burner grate	x
92	N710-0063	side burner drip pan	x
93	N240-0026	side burner electrode	x
94	N120-0035-BK0TX	right shelf end cap	x
95	N385-0226-SER	LEGEND logo	x
96	N010-0501-M01	drip pan	x
97	N570-0013	#8 x 5/8" screw	x
98	N080-0388	side shelf stiffener	x
	69212	rotisserie kit CE	ac
	69213	rotisserie kit GB	ac
	69215	rotisserie kit IL	ac
	61485	cover	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67732	charcoal tray	ac
	62007	replacement grease trays foil (5 pieces)	ac

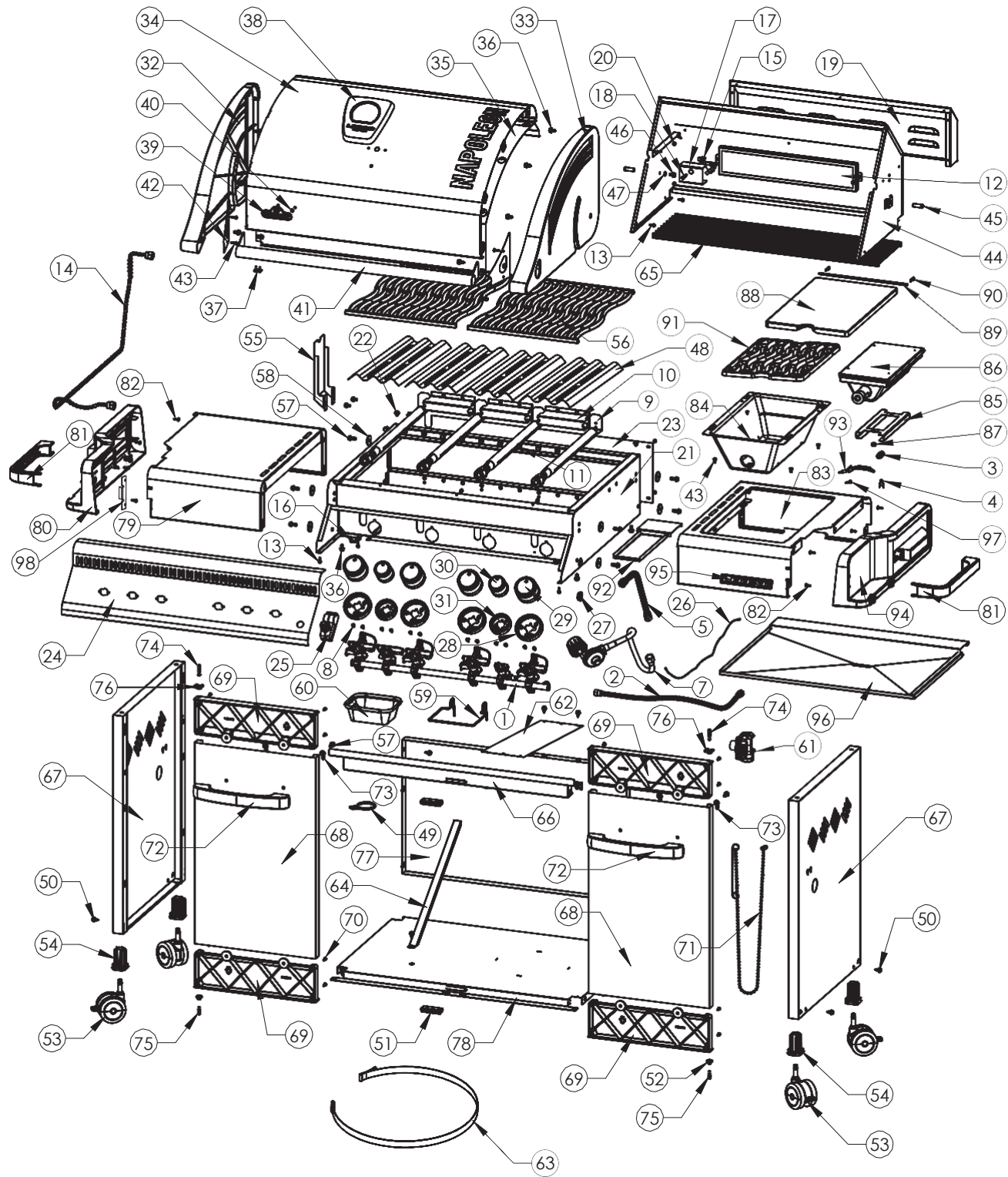
x - standard

p - propane units only

n - natural gas units only

ac - accessory

LD485RSIB



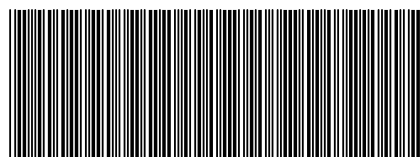








Napoleon products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.



N415-0382CE-HR-SI

