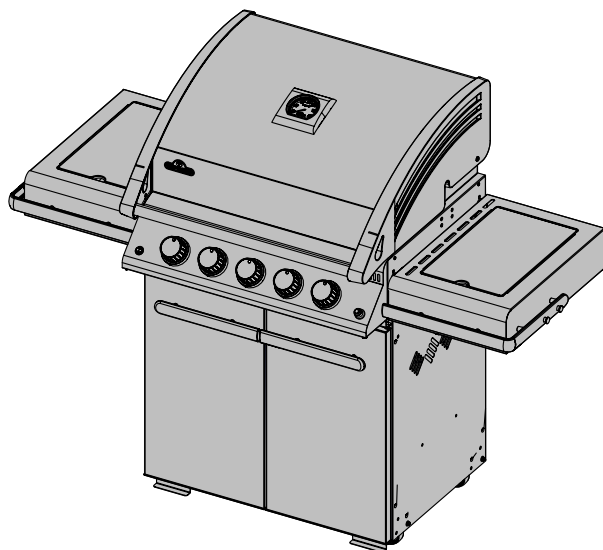


Deze gasbarbecue mag alleen buiten op een goed verluchte plek worden gebruikt.  
Gebruik hem nooit in een gebouw, garage of een andere gesloten ruimte.



LE485SB, LE485RSB, LE485RSIB



### GEVAAR

#### INDIEN U GAS RUIKT:

- Sluit de gastoevoer naar het apparaat af.
- Doof open vlammen.
- Open het deksel.
- Blijf uit de buurt van het apparaat indien u gas blijft ruiken en neem onmiddellijk contact op met het gasbedrijf of de brandweer.



### WAARSCHUWING

Steek dit apparaat niet aan voordat u de instructies van het hoofdstuk AANSTEKEN in deze handleiding hebt gelezen.

Sla geen benzine of andere ontvlambare vloeistoffen of dampen op of gebruik deze niet in de buurt van dit of enig ander apparaat. Een niet-gebruikte, losgekoppelde gasfles mag niet in de buurt van dit of enig ander apparaat worden opgeslagen. Indien deze aanwijzingen niet precies worden opgevolgd, kan dat brand- of explosiegevaar meebrengen en materiële schade, persoonlijk letsel of de dood veroorzaken.

Bewaar Deze Handleiding Voor Referentie



N415-0220CE-NL JAN 05.18

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

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

# 15 jaar beperkte Napoleon President's Garantie



NAPOLEON-producten worden gemaakt met onderdelen en materialen van hoge kwaliteit, en worden gemonteerd door goed opgeleide vakmensen die erg trots zijn op hun werk. De brander en kleppencombinatie zijn getest op lekken en op gebruik in een kwaliteits teststation. Deze grill is voor het inpakken en verzenden grondig geïnspecteerd door een gekwalificeerd technicus om te garanderen dat u als klant het kwaliteitsproduct ontvangt dat u van NAPOLEON mag verwachten.

NAPOLEON garandeert dat componenten van uw nieuwe NAPOLEON-product volledig vrij zullen zijn van gebreken inzake materialen en vakmanschap vanaf de aankoopdatum voor de onderstaande periode:

Aluminium gietvormen / roestvrijstalen basis.....	<b>15 jaar</b>
Roestvrijstalen deksel.....	<b>15 jaar</b>
Porseleinen gebrandverfde deksel.....	<b>15 jaar</b>
Roestvrijstalen braadroosters .....	<b>15 jaar</b>
Roestvrijstalen buisbranders .....	<b>10 jaar volledige dekking, plus 50% korting tot het 15dejaar</b>
Roestvrijstalen schroeiplates.....	<b>5 jaar volledige dekking, plus 50% korting tot het 15dejaar</b>
Met porselein geëmailleerde gietijzeren grillroosters .....	<b>5 jaar volledige dekking, plus 50% korting tot het 15dejaar</b>
Keramische infrarode branders (zonder scherm).....	<b>5 jaar volledige dekking, plus 50% korting tot het 15dejaar</b>
Alle overige onderdelen .....	<b>2 jaar</b>

## Voorwaarden en beperkingen

Deze Beperkte Garantie geeft een garantieperiode voor ieder product dat bij een geautoriseerde NAPOLEON-dealer is gekocht zoals gespecificeerd in de eerder genoemde tabel en geeft de oorspronkelijke koper recht op de gespecificeerde dekking met betrekking tot ieder component dat binnen de garantie vervangen is, hetzij door NAPOLEON, hetzij door een geautoriseerde NAPOLEON-dealer, om een component te vervangen van een dergelijk product dat kapot gegaan is tijdens normaal huishoudelijk gebruik als een gevolg van een productiefout.

De "50% korting" genoemd in de tabel betekent dat het component beschikbaar is voor de koper voor 50% van de reguliere verkoopprijs van het component in de aangegeven periode. Deze Beperkte Garantie dekt geen accessoires of merchandise.

Ter verduidelijking: "normaal huishoudelijk gebruik van een product" betekent dat het product: geïnstalleerd is door een bevoegde monteur, in overeenstemming met de installatie-instructies die bij het product zijn inbegrepen en met de lokale bouw- en brandverordeningen; goed onderhouden is; en is niet gebruikt als gemeenschapvoorziening of in een commerciële toepassing.

Daarnaast betekent "storing" niet: oververhitting, uitvallen vanwege omgevingsomstandigheden, zoals sterke wind of inadequate ventilatie, krassen, deuken, corrosie, slijtage van verf en platen, verkleuring door hitte, schurende of chemische schoonmaakmiddelen of blootstelling aan UV, afsplinteren van porseleinen, gebrandverfde onderdelen, of schade veroorzaakt door foutief gebruik, ongeval, hagel, brandend vet, gebrekkig onderhoud, blootstelling aan bijtende middelen zoals zout of chloor, aanpassingen, misbruik, verwaarlozing, of het installeren van onderdelen van andere fabrikanten.

Mochten onderdelen dermate verslechteren dat ze niet meer functioneren (doorgeroest of doorgebrand) binnen het tijdsbestek van de garantiedekking, dan zal een vervangend onderdeel geleverd worden.

Het vervangende onderdeel is de volledige verantwoordelijkheid van NAPOLEON zoals gedefinieerd in deze Beperkte Garantie; in geen geval is NAPOLEON aansprakelijk voor installatiekosten, arbeidskosten-, of enige andere kosten of uitgaven die voortvloeien uit de herinstallatie van een garantie-item, voor enig incidentele, resulterende of indirecte schade of voor eventuele transportkosten, arbeidskosten of exporttarieven.

Deze Beperkte Garantie bestaat naast mogelijke rechten voortvloeiend uit lokale wetgeving. Daarnaast verplicht deze Beperkte Garantie NAPOLEON niet tot het in voorraad houden van reserve-onderdelen. NAPOLEON kan, naar eigen goeddunken en gebaseerd op de verkrijgbaarheid van onderdelen, volledig aan haar verplichtingen voldoen door de klant een evenredig krediet te verlenen voor een nieuw product. Na het eerste jaar kan NAPOLEON, met het oog op deze Beperkte Garantie, naar eigen goeddunken alle door deze garantie opgelegde verplichtingen volledig nakomen door de originele koper de groothandelsprijs van alle defecte onderdelen met een geldige garantie terug te betalen.

Wanneer u een beroep doet op de garantie van NAPOLEON, heeft u de verkoopfactuur of een kopie daarvan nodig, samen met een serienummer en het modelnummer. NAPOLEON behoudt het recht om een vertegenwoordiger ieder product of onderdeel te laten inspecteren alvorens een garantieclaim te honoreren. U moet contact opnemen met de klantenservice van NAPOLEON of een geautoriseerde NAPOLEON-dealer om de voordelen van de garantiedekking te verkrijgen.



napoleongrills.com



**WAARSCHUWING!** Indien deze aanwijzingen niet precies worden opgevolgd, kan dat brand- of explosiegevaar met zich meebrengen en materiële schade, persoonlijk of dodelijk letsel veroorzaken.

## Veiligheidspraktijken

- Deze gasgrill dient exact volgens de instructies in de gebruiksaanwijzing in elkaar te worden gezet. Indien de grill in de winkel in elkaar is gezet, dient u de montagevoorschriften door te nemen om vast te stellen dat de grill correct in elkaar is gezet, en u dient de verplichte lektests uit te voeren voordat u de grill gebruikt.
- Lees voor gebruik van de grill de hele instructiehandleiding.
- Deze gasgrill dient onder geen enkele voorwaarde te worden gemodificeerd.
- Volg tijdens gebruik van de grill de aansteekinstructies.
- Gastvoer moet zijn dichtgedraaid bij de propaanfles de grill niet gebruikt wordt.
- Houd kinderen en huisdieren op afstand van de hete grill. **LAAT** kinderen **NIET** in de behuizing van de grill klimmen.
- Laat de grill tijdens gebruik niet onbeheerd achter.
- Kinderen dienen in de gaten gehouden te worden om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens, of mensen met gebrek aan ervaring and kennis, tenzij ze onder toezicht staan van-, of na instructie betreffende het gebruik van het apparaat door de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Verplaats de grill niet als die heet of in gebruik is.
- Deze gasgrill moet niet worden geïnstalleerd in of op recreatieve voertuigen en/of boten.
- Deze grill is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Deze gasgrill moet uitsluitend worden opgeborgen in een goedgeventileerde omgeving en moet niet in een gebouw, garage of welke afgesloten omgeving dan ook worden gebruikt.
- Houd voldoende afstand tot brandbare materialen (410mm aan de achterkant van de grill 178mm aan beide zijanten). In de buurt van vinyl of grote raampartijen wordt een extra afstand (610mm) aanbevolen.
- Houd de ventilatieopeningen van de flesruimte te allen tijde vrij en schoon.
- Plaats de grill niet onder een onbeschermd brandbare constructie.
- Niet plaatsen op winderige locaties. Sterke wind beïnvloedt de kookprestaties van de gasgrill negatief.
- Als de gasgrill binnenshuis wordt opgeborgen, dient de propaanfles van de grill te worden ontkoppeld en buitenshuis worden opgeborgen in een goed geventileerde omgeving. Afgekoppelde flessen mogen niet worden opgeborgen in een gebouw, garage of andere afgesloten omgeving.
- Inspecteer de gas slang voor ieder gebruik. Als er sprake is van excessieve beschadiging of slijtage, dient het te worden vervangen voordat de grill gebruikt wordt, voor een vervangende slang volgens opgave van de fabrikant.
- Bewaar nooit een extra LP gasfles onder of in de buurt van deze grill.
- Vul de cilinder nooit meer dan 80%.
- Wanneer u de gascilinder verwisselt, zorg ervoor dat er geen nabijgelegen bronnen van ontsteking zijn. Rook niet.
- Controleer voor eerste gebruik alle koppelingen op lekkage, zelfs als de grill volledig gemonteerd was aangeschaft, jaarlijks of iedere keer wanneer een gascomponent is vervangen.
- Gebruik nooit aardgas in een unit dat ontworpen is voor vloeibaar propaangas.
- Gebruik nooit ontstekingsvloeistof in een gasgrill.
- Gebruik uitsluitend houtbriketten met een Napoleon houtskoolrek dat ontworpen is voor deze unit.
- Brandregelaars moeten uit staan wanneer de voorraadfles wordt opengedraaid.
- Brand geen brander met gesloten kap.
- Bedien geen achterbrander tijdens een brandende hoofdbrander.
- Houd de kap gesloten tijdens het voorverwarmen.
- Voer de slang niet onder de afdruiptank langs – de juiste afstand tot de onderkant van de unit moet in acht worden genomen.
- Reinig de vetbak en schroeiplates regelmatig om het aanzetten van vet, dat tot vetbranden kan leiden, te voorkomen.
- Verwijder de warmhoudplaat voor het aansteken van de achterste brander. De extreme hitte zal het warmhoudrek beschadigen.
- Zorg ervoor dat de schroeiplates worden geplaatst volgens de installatie-instructies.
- Gebruik de zijplanken niet om een aansteker, lucifers of ander brandbaar materiaal op te plaatsen.
- Houd de gasaansluiting op afstand van hete oppervlakken.
- Houd elektriciteitskabels op afstand van water of hete oppervlakken.
- Controleer de venturibus van de infrarode brander regelmatig op spinnenwebben en andere obstructies. Reinig de buizen volledig als u dergelijke obstructies aantreft.
- De gasgrill voor de buitenkeuken en het afzonderlijke afsluitventiel dienen te worden ontkoppeld van het gastoevoersysteem gedurende druktests van dat systeem bij testdruk hoger dan 0.5psi (3.5kPa).
- De gasgrill voor de buitenkeuken moet geïsoleerd worden van het gastoevoersysteem door het afzonderlijke handmatige afsluitventiel te sluiten gedurende druktesten van het gastoevoersysteem bij testdruk hoger dan 1/2 psi (3.5.kPa).



## Elektrische voorzorgsmaatregelen

**WAARSCHUWING!** Indien deze aanwijzingen niet precies worden opgevolgd, kan dat brand- of explosiegevaar meebrengen en materiële schade, persoonlijk letsel of de dood veroorzaken.

- 230V - 50HZ -.09A -20W – type 2 transformator (Elektrisch vermogen-Alleen modellen met interne verlichting)
- Om u tegen een elektrische schok te beschermen mag het snoer niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt, óf voor het schoonmaken. Laat het afkoelen alvorens onderdelen te bevestigen of te demonteren.
- Gebruik de gaskoker voor de buitenkeuken niet indien het snoer of de stekker is beschadigd, of nadat het apparaat slecht werkte of in enige mate is beschadigd. Neem voor reparatie contact op met de fabrikant.
- Als het stroomsnoer is beschadigd, dient het vervangen te worden door de fabrikant of zijn servicedienst, of door iemand die even gekwalificeerd is, dit om risico te vermijden.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel hangen of in aanraking met hete oppervlakken komen.
- Gebruik geen enkele gaskoker voor de buitenkeuken voor andere doeleinden dan waarvoor het is bestemd.
- Zorg ervoor dat de stekker allereerst met de gaskoker voor de buitenkeuken is aangesloten, voordat u het apparaat in het stopcontact steekt
- Gebruik deze gaskoker voor de buitenkeuken alleen met een door een aardlekschakelaar beveiligd circuit.
- De aardstekker mag nooit verwijderd worden en gebruik nooit een adapter met twee tanden.
- Gebruik alleen verlengsnoeren met een drietand grondstekker, geschikt voor de stroomvoorziening van dit apparaat, en goedgekeurd voor buitengebruik voorzien van een W-A teken.

### Correcte verwijdering van dit product



Deze aanduiding geeft aan dat dit product in de gehele EU niet bij het overige huishoudelijke afval mag worden gezet. Recycle het verantwoord ter bevordering van duurzaam hergebruik van grondstoffen en ter voorkoming van mogelijke schade aan het milieu en de volksgezondheid t.g.v. ongecontroleerde dumping. Gebruik a.u.b. het teruggave- en verzamelstelsel, of neem contact op met de winkel waar u het product heeft gekocht. Daar kan men dit product op een milieuvriendelijke manier recycleren.

## Gasfles

Gebruik uitsluitend goedgekeurde gasflessen. Gebruik propaan voor een optimaal resultaat. Een gasfles voor op butaan werkende apparaten moet minimaal 13 kg wegen; voor op propaan werkende barbecues bedraagt het minimumgewicht 6 kg. Zorg ervoor dat de fles voldoende gas bevat voor een goede werking van het apparaat. Neem in geval van twijfel contact op met het lokale gasbedrijf.

- Draai altijd voorzichtig aan de gastoevoerkraan.
- Sluit nooit een niet-goedgekeurde gasfles aan op het apparaat.
- Alle flessen van minimaal 7 kg moeten op een vlakke ondergrond buiten de omkasting (onder het rechterzijrek) worden geplaatst. Flessen van minder dan 7 kg (maximum grootte 465mm hoog door brede 306mm) mogen binnen de omkasting, in het gat van het onderste rek, worden geplaatst. Alleen op het apparaat aangesloten flessen mogen in de omkasting of naast de barbecue worden bewaard. Reserveflessen mogen niet in de buurt van een werkend apparaat worden opgeslagen. Gasflessen mogen niet worden blootgesteld aan overmatige hitte of direct zonlicht.



**WAARSCHUWING!** Zorg ervoor dat de gas slang zo loopt dat er voldoende afstand blijft tegenover de onderkant van het apparaat. Slangen die in contact komen met hete oppervlakken kunnen smelten of lekken, en zo een brand veroorzaken.

**Aansluiting Van De Gasfles:** Zorg ervoor dat er geen kinken zijn in de slang van de gasregelaar. Verwijder de dop of plug van de gastoevoerkraan. Bevestig de regelaar aan de gastoevoerkraan. Test alle verbindingen op lekkage voordat u de barbecue gebruikt. De lekttest moet op de volgende momenten worden uitgevoerd: jaarlijks, telkens als een gasfles wordt aangesloten of wanneer een gasonderdeel werd vervangen.



### WAARSCHUWING!

- Geleid de slang niet langs de onderkant van de afdruiptank.
- Geleid de slang niet tussen de ruimte van de onderste plank en het achterpaneel.
- Geleid de slang over de bovenkant van het achterpaneel.
- Zorg ervoor dat alle slangverbindingen goed vastzitten met behulp van twee slangklemmetjes. Gebruik geen teflon tape of lijm op de slangkoppelingen.
- Zorg ervoor dat de slang geen contact maakt met hete oppervlakken waardoor het zou kunnen smelten of lekken waardoor brand kan ontstaan.
- Gebruik het afgesloten gedeelte niet om overtollige slang in op te bergen, aangezien er een grotere kans bestaat op contact met een heet oppervlak, waardoor het kan smelten en lekken en brand kan veroorzaken.
- Controleer alle koppelingen op lekkage met behulp van water en zeep, zoals vermeld staat in de instructies in deze handleiding.



# Gas slang

- Indien de slang en de regelaar niet door de fabrikant worden meegeleverd, dan mogen alleen goedgekeurde slangen en regelaars worden gebruikt.
- Sluit het apparaat niet aan op een permanente gasinstallatie.
- Zorg ervoor dat de slang niet in contact komt met vet, ander heet braadvet of hete oppervlakken van de barbecue.
- Controleer de slang regelmatig. Indien hij gescheurd, gesmolten of versleten is, moet hij worden vervangen voordat het apparaat opnieuw wordt gebruikt.
- De voor de slang aanbevolen lengte bedraagt 0,5 m. Hij mag niet langer dan 1,5 m zijn.
- Zorg ervoor dat er bij de installatie geen verdraaiing of kinken zijn in de slang.
- Vervang de slang vóór de vervaldatum die erop vermeld staat.

# Regelaar

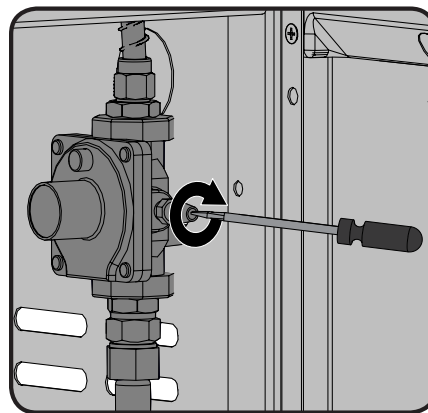
In de volgende tabel vindt u invoerwaarden voor het apparaat.

Brander	Openingsgrootte		(Bruto)Warmte-Invoer (Totaal)	Gasverbruik (Totaal)	
	I	II		I	II
Hoofbranders	1.18mm (56)	1.65mm	14.4 kW	1042 g/hr	1370 L/hr
Achterzijde	1.04mm (59)	1.51mm (53)	4.0 kW	290 g/hr	380 L/hr
Zijbranders	1.02mm (60)	1.45mm	3.8 kW	275 g/hr	362 L/hr

Gecertificeerde gassen / drukwaarden – Controleer of de kenplaat overeenkomt met de volgende lijst.

Gassoort	I 3B/P(30)	II 3+(28-30/37)	I 3B/P(37)	I 3B/P(50)	I 2H(20)	I 2E(20)
Openingsgrootten (zie hierboven)	I	I	I	I	II	II
Gassen / drukwaarden	Butaan 30mbar Propaan 30mbar	Butaan 28-30mbar Propaan 37mbar	Butaan 37mbar Propaan 37mbar	Butaan 50mbar Propaan 50mbar	Aardgas 20mbar	Aardgas 20mbar
Landen	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	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, LU, PL

Knoei niet met de regulator en breng geen veranderingen aan. Gebruik alleen regulators die druk leveren zoals aangegeven in de bovenstaande tabel. Een regulator van 28-30 mbar moet gebruikt worden voor butaan of een 37 mbar regulator voor propaan. The grill is uitgevoerd met een interne regulator. Deze interne regulator heeft een uitlopdruk van 24.5 mbar voor propaan/butaan en 18.5 mbar voor aardgas, en mag niet worden aangepast of bijgesteld. Vervang alleen met een door de fabrikant voorgeschreven regulator.



Dit apparaat heeft een interne regelgever die de gasdruk stabiliseert en de prestaties van de grill verbetert. Deze regelgever kan niet worden aangepast. Er is een drukkraan aan de zijkant van de regelgever. Het kan worden gebruikt door een gekwalificeerd dienstpersoon bij onderhoud van de grill om te bepalen of de regelgever juist werkt.

De schroef binnen de drukkraan moet altijd strak worden aangedraaid bij het uitvoeren van een druktest voor de regelgever (alleen door gekwalificeerd dienstpersoneel).

## Instructies I.V.M. Lectest



**WAARSCHUWING!** Test het apparaat op lekkage vóór het eerste gebruik, jaarlijks en na vervanging of onderhoud van gasonderdelen.



**WAARSCHUWING!** Niet Op Lekkage Met Behulp Van Een Vuurtje. Rook niet tijdens deze test en verwijder alle ontstekingsbronnen.



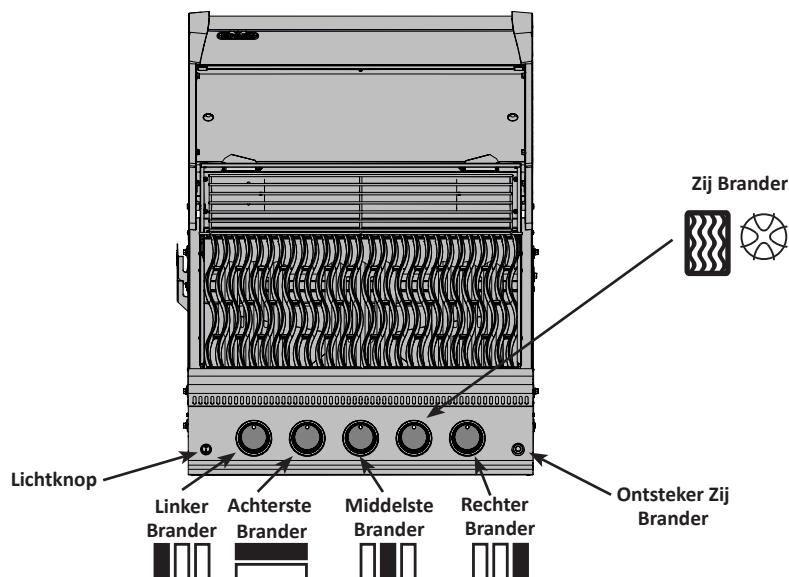
**LEKTEST:** Test het apparaat op lekkage vóór het eerste gebruik, jaarlijks en na vervanging of onderhoud van gasonderdelen. Rook niet tijdens deze test en verwijder alle ontstekingsbronnen. Zie het schema in verband met lektests voor de te controleren gedeelten.



1. Schakel alle branderknoppen uit. Draai de gastoevoerkraan open.
2. Breng met een borsteltje op alle verbindingen en aansluitingen van de regelaar, slang, verdeelstukken en kranen een oplossing van vloeibare zeep en water aan.
3. Luchtbellen wijzen op een gaslek. Draai het losse onderdeel vast of vervang het door een door de handelaar aanbevolen stuk.
4. Als het lek niet kan worden gedicht, **sluit dan de gastoevoer af**, koppel deze af en laat de barbecue controleren door het gasbedrijf of de handelaar. Gebruik het apparaat slechts nadat het lek werd gedicht.
5. Sluit de gastoevoer af.



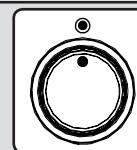
# Instructies voor het aansteken



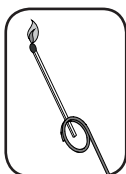
**WAARSCHUWING!** Open het deksel.

Van Positie

**WAARSCHUWING!** Zorg dat de brandregelaars in de stand "off" staan, draai de gastoevoer van de gasfles open.



Ontsteking Hoofdbrander	Aansteken Achterbrander (Rotisseriebrander) (Als Uitgerust)	Aansteken Zijbrander (Als uitgerust)
1. Open het deksel.	1. Open het deksel.	1. Open deksel van de zijbrander.
2. Druk op de knop van de hoofdbrander en draai die langzaam naar de stand "hi". Deze actie zal de waakvlam ontsteken die op zijn beurt de geselecteerde hoofdbrander ontsteekt. Als de waakvlam brandt, ga dan verder met het naar beneden drukken van de regelknop totdat de brander brandt en laat dan los.	2. Verwijder het warmhoudrooster.	2. Druk de regelknop van de zijbrander in en draai die langzaam naar de stand "hi". Deze.
3. Als de brander niet tot ontsteking komt, draai dan de regelknop onmiddellijk naar de stand "off" en herhaal stap 2 diverse keren.	3. Klem een lucifer in de bijgeleverde ontstekingsstaaf. Houd de aangestoken lucifer tegen het rechter uiteinde van de achterbrander. Draai de achterbrander naar de stand 'hi'.	3. Houd de ontstekingsknop ingedrukt totdat de barbecue is aangestoken of steek aan Met een lucifer.
4. Als de waakvlam en brander niet binnen 5 seconden tot ontsteking komen, draai dan de regelknop in de stand "off" en wacht 5 minuten totdat het vrijgekomen gas vervlogen is. Herhaal de stappen 2 en 3 of steek aan met een lucifer.		4. Als de brander niet binnen 5 seconden tot ontsteking komt, draai dan de regelknop in de stand "off" en wacht 5 minuten totdat het vrijgekomen gas vervlogen is. Herhaal de stappen 2 en 3 of steek aan met een lucifer.
5. Wanneer aangestoken met een lucifer, klem de lucifer in de meegeleverde luciferhouder. Houd de aangestoken lucifer naar beneden door de grill en schroeiplateau waarbij de bijbehorende branderklep op "hi" wordt gezet.		



**WAARSCHUWING!** Gebruik de achterste brander niet wanneer een van de hoofdbranders werkt.

## Bediening Van De Grill

**Eerste vuren:** Wanneer de gasbarbecue voor het eerst wordt aangestoken, zult u een geur ruiken. Dat is normaal en is maar heel tijdelijk. Het gaat om het "inbranden" van verf en smeermiddelen binnenin die werden gebruikt tijdens de productie. Dit gebeurt maar één keer. Laat de hoofdbranders ongeveer een half uur lang op de hoogste stand aan staan.

**Gebruik Van De Hoofdbranders:** Bij het schroeien van voedsel is voorverwarming aanbevolen door alle hoofdbranders ca. 10 minuten lang in de hoge stand te plaatsen met het deksel gesloten. Voedsel dat niet lang hoeft te worden gekookt (vis, groenten), mag met het deksel open worden gebarbecueed. Wanneer met het deksel gesloten wordt gekookt, krijgt u hogere, evenrediger verdeelde temperaturen die de kooktijd verminderen en het vlees gelijkmatiger bakken. Voedsel met een kooktijd van meer dan 30 minuten (bv. gebrad) kan indirect worden klaargemaakt (met de brander die tegenover het voedsel ligt). Bij het bereiden van bijzonder mager vlees zoals kippenborsten of mager varkensvlees mogen de roosters vóór de voorverwarming eerst worden ingesmeerd met olie om te voorkomen dat het vlees blijft eraan kleven. Wanneer vlees met veel vet wordt klaargemaakt, kunnen vlammen opflakkeren. Snijd het vet weg of verlaag de temperatuur om opflakking te voorkomen. Gebeurt dit toch, plaats dan het voedsel weg van de vlammen en verminder de temperatuur. Laat het deksel open. Raadpleeg het door Napoleon gepubliceerde kookboek voor nadere gedetailleerde aanwijzingen.

**Direct Koken:** Plaats het op de grill te bereiden eten direct op de hitte. Deze methode wordt over het algemeen gebruikt voor het dichtschroeien of voor eten dat geen lange bereidingstijd vereist – hamburgers, steaks, stukjes kip, groenten, enz. Het eten wordt eerst dichtgeschroeid om sappen en smaak vast te houden waarna de temperatuur wordt verlaagd om het bereiden af te maken naar uw voorkeur.

**Indirect Koken:** Plaats het op de grill te bereiden eten bij één of meerdere werkende branders op één van de branders die uit staat. De hitte circuleert rondom het eten, waardoor het langzaam en gelijkmatig wordt bereid. Deze bereidingswijze is vergelijkbaar met het bereiden in uw oven en wordt over het algemeen toegepast op grotere stukken vlees zoals braadvlees, kip of kalkoen, maar kan ook worden toegepast op eten dat baat heeft bij hogere vlammen. Deze bereidingswijze met lagere temperaturen en langere bereidingstijden resulteert in mals eten, iedere keer dat u grillt.

**Gebruik Van De Achterste Brander:** (Als uitgerust) Verwijder vóór gebruik het warmhoudrek, de extreme warmte zal schade aan de opwarming rek. De grillroosters moeten eveneens worden verwijderd als daarmee het spit wordt gehinderd. Zie de instructies i.v.m. het monteren van het spit. Verwijder voor het gebruiken van het tegengewicht de motor van het spit uit de barbecue. Plaats het spit met het klaar te maken vlees in de houders binnenin de barbecue. Het vlees gaat vanwege het gewicht met de zwaarste zijde naar beneden hangen. Span de tegengewichtarm en het gewicht aan zodat de arm naar boven wijst. Schuif het tegengewicht voor evenwicht naar binnen of naar buiten en zet het vast. Monteer de motor opnieuw op zijn plaats en begin te koken.

Plaats onderaan een bord om het vet op te vangen. U kunt dit over het vlees gieten of gebruiken als saus zonder dat u er iets hoeft aan toe te voegen. U kunt het eventueel aanlengen. Om het vlees lekker sappig te houden, gebruikt u eerst de achterste brander in de hoge stand totdat het bruin wordt. Verminder vervolgens de temperatuur en kook het voedsel gaar. Houd het deksel gesloten voor een beter resultaat. Gebrad en gevogelte worden perfect bruin aan de buitenkant en blijven sappig en mals binnenin. Kip aan het spit van ca. 1,5 kg bijvoorbeeld is in de middelste tot hoge stand gaar in ongeveer anderhalf uur. Raadpleeg het door Napoleon gepubliceerde kookboek voor nadere gedetailleerde aanwijzingen.



**WAARSCHUWING!** Barbecuesaus en zout kunnen corrosief zijn en tasten de onderdelen van de barbecue snel aan als deze niet regelmatig worden schoongemaakt.



**Gebruik van zijbrander:** (Als uitgerust) De zijbrander kan worden gebruikt zoals de branders bovenaan een fornuis, voor saus, soep etc. De gasbarbecue moet zodanig worden geplaatst dat de zijbrander uit de wind staat zodat hij optimaal werkt. De aanbevolen pandiameter bedraagt 250 tot 300 mm.

**WAARSCHUWING!** Grill nooit voedsel direct op het rooster van de zijbrander. Het is alleen bedoeld voor potten en pannen.

**WAARSCHUWING!** Doe het deksel van de zijbrander niet dicht tijdens gebruik of indien heet.

**WAARSCHUWING!** Gebruik de zijbrander niet voor het frituren omdat frituurvet tot een gevaarlijke situatie kan leiden.

**Infrarode zijbrander (indien aanwezig):** De gasgrill dient zo te worden geplaatst dat de zijbrander is afgeschermd van de wind, want de wind zal de werking nadelig beïnvloeden.

De zijbrander is voorzien van een gietijzeren kookplaat die op twee hoogten kan worden versteld. De laagste stand kan gebruikt worden als elke andere brander, voor jus, soepen etc. De hoogste stand is voor het grillen van vlees. (zie instructies op het deksel van de zijbrander).



**WAARSCHUWING!** Doe het deksel van de zijbrander niet dicht tijdens gebruik of indien heet.

**WAARSCHUWING!** Stel de kookplaat niet bij tijdens gebruik of indien heet.

**WAARSCHUWING!** Gebruik de zijbrander niet voor het frituren omdat frituurvet tot een gevaarlijke situatie kan leiden.

1. Volg de instructies voor het ontsteken van de infrarode zijbrander op, en laat het 5 minuten op de hoogste stand staan met het deksel open, of totdat de keramische branders roodgloeiend zijn.
2. Plaats voedsel op de grill en kook het volgens de tijden die in de infrarood grill-lijst staan vermeld.
3. Afhankelijk van uw smaak kunt u doorgaan met het koken op de infrarode branders op de hoogste, de middelste of laagste stand, terwijl u het voedsel regelmatig omdraait, of u kunt het voedsel op de hoofdkookplaat plaatsen, het deksel dichtdoen, en het voedsel gaar laten koken door de warmte van de oven.

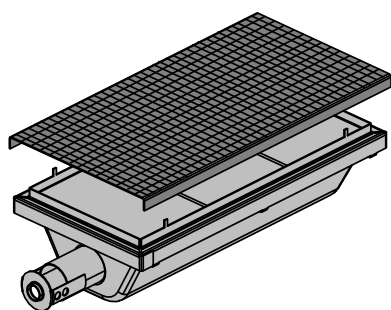


**WAARSCHUWING!** Door de intense hitte die de infrarode branders afgeven, zal onbeheerd voedsel snel aanbranden. Als u de infrarode branders op de hoogste stand heeft, laat het deksel dan open. De intense hitte zorgt voor voldoende grilltemperatuur, zelfs al is het deksel open. Hierdoor kunt u het voedsel in de gaten houden, om aanbranden te voorkomen.

**Bescherming van uw Infrarode Branders:** de infrarode branders van uw grill zijn ontworpen voor langdurig gebruik. Echter, u moet de volgende dingen doen om barsten van keramische oppervlakken te voorkomen, want dat kan er voor zorgen dat de branders niet goed werken.

- Laat de keramische brander nooit direct in aanraking met water komen.
- Voorkom dat harde voorwerpen met uw keramische brander in aanraking komen.
- Voorkom dat koud water (regen, sproeier, tuinslang etc.) met hete keramische branders in aanraking komt. Een groot temperatuurverschil kan de keramische tegels doen barsten.
- Houd het deksel gesloten wanneer de zijbrander niet in gebruik is.
- Na het koken de brander werkt op hoog gedurende 5 minuten, te branden uit alle vetdruppels en vuil.

**Schade ontstaan door het niet opvolgen van deze aanwijzingen is niet gedekt door de garantie van uw grill.**



**Het Scherm van de vervanging N565-0002**



## Infrarode Hitte

De meeste mensen beseffen niet dat de warmtebron die we het beste kennen (de zon), de aarde hoofdzakelijk opwarmt met infrarode energie. Infrarode energie is een vorm van elektromagnetische energie met een golflengte die een klein beetje langer is dan het rode einde van het zichtbare lichtspectrum, maar minder lang dan radiogolven. Deze energie werd in 1800 ontdekt door Sir William Herschel die aan de hand van een prisma zonlicht splitste in zijn samenstellende kleuren. Hij toonde aan dat de meeste warmte van de zonnestraal in het spectrale gedeelte valt, net na het rode einde van het spectrum, waar er geen zichtbaar licht was. Dat is infrarode energie. De meeste materialen absorberen gemakkelijk infrarode straling in een breed spectrum van golflengtes, waardoor hun temperatuur verhoogt. Hetzelfde fenomeen doet zich voor wanneer we aan zonlicht zijn blootgesteld: we voelen ons warmer. De infrarode zonnestrallen verplaatsen zich door de lege ruimte (vacuüm), door de atmosfeer en doordringen onze huid. Daardoor wordt de moleculaire activiteit in de huid verhoogd, wat aanleiding geeft tot interne frictie en warmte genereert. Daardoor voelen we warmte.

Voedsel dat over infrarode warmtebronnen wordt gekookt, wordt via hetzelfde principe opgewarmd. Houtskool is de traditionele manier van koken op infrarood waarmee we allen vertrouwd zijn. De gloeiende briketten geven infrarode energie af aan het te bereiden voedsel en hebben een zeer klein uitdrogend effect. Uit het voedsel ontsnappende sappen of oliën druipen op de houtskool en verdampen tot rook, waardoor het voedsel zijn heerlijk gebarbecuede smaak krijgt. De infrarood brander van Napoleon kookt op dezelfde wijze. Elke brander telt 10.000 openingen met elk hun eigen minuscule vlam die het oppervlak van de keramiek rood doen gloeien. Deze gloed geeft hetzelfde type infrarode hitte af aan het voedsel, zonder de troep die houtskool meebrengt. Ook de verwarmde oppervlakte is consistent en kan veel gemakkelijker worden geregeld dan een houtskoolvuur. Voor onmiddellijk schroeien kunnen de branders op hoog worden ingesteld; zij kunnen ook lager worden gedraaid voor trager koken. Iedereen weet hoe moeilijk dat is met een houtskoolvuur. Traditionele gasbranders verwarmen voedsel op een andere manier. De lucht rond de brander wordt door verbranding verwarmd en stijgt vervolgens op naar het te bereiden voedsel. Dit geeft aanleiding tot lagere barbecuetemperaturen, ideaal voor meer verfijnde gerechten zoals fruits de mer of groenten. Het komt erop neer dat de infrarood branders van Napoleon in verband met schroeien de nodige hitte produceren zodat u lekkerdere, meer sappige steaks, hamburgers of ander vlees kunt klaarmaken. Voor kooktijden en tips verwijzen wij u naar de tabel voor barbecueën op infrarood.

## Tabel Voor Barbecueën Op Infrarood

Voedsel	Instelling	Kooktijd	Nuttige Tips
Steak 2,5 cm dik	Hoogste stand – 2 min. aan elke zijde  Hoogste stand – 2 min. aan elke zijde, vervolgens middelste stand  Hoogste stand – 2 min. aan elke zijde, vervolgens middelste stand	4 min. – saignant  6 min. – à point  8 min. – goed gebakken	Wanneer u het vlees koopt om te barbecueën, bestel dan gemarmerd vlees, met fijne dooradering met vet. Dankzij het vet behoudt het vlees tijdens de bereiding zijn natuurlijke malsheid en blijft het vochtig en sappig.
Hamburger 1,3 cm dik	Hoogste stand – 2 min. aan elke zijde  Hoogste stand – 2,5 min. aan elke zijde  Hoogste stand – 3 min. aan elke zijde	4 min. – saignant  5 min. – à point  6 min. – goed gebakken	Hamburgers bereiden naar eenieders smaak wordt makkelijker via het kiezen van vleespasteitjes van verschillende dikte. Probeer om het vlees een exotische smaak te geven hickoryhoutspanen toe te voegen aan de buis voor roken.
Kip	Hoogste stand – 2 min. aan elke zijde middelste/lage tot laagste stand	20-25 min.	Het gewricht tussen de dij en het been langs de zijde waar geen huid is, moet voor $\frac{3}{4}$ worden doorgesneden zodat het vlees platter op de barbecue kan liggen. Zo kan het sneller en uniformer worden klaargemaakt. Probeer voor het verkrijgen van een typische smaak houtspanen van mesquitebomen toe te voegen aan de buis voor roken.
Varkenskoteletten	A point	6 min. per zijde	Snijd het overtollige vet weg voordat u ze op de barbecue legt. Opteer voor dikkere koteletten voor malser vlees.
Varkensribbetjes	Hoogste stand gedurende 5 minuten	20 min. per zijde draai vaak	Kies magere ribbetjes waar veel vlees aan hangt. Barbecue totdat het vlees gemakkelijk van de rib kan worden getrokken.
Lamskoteletten	Hoogste stand gedurende 5 minuten gemiddeld tot einde	15 min. per zijde	Snijd het overtollige vet weg voordat u ze op de barbecue legt. Opteer voor extra dikke koteletten voor malser vlees.
Hot Dogs	Middelste – laagste stand	4-6 min.	Kies dikkere hotdogs. Maak een lange snee in het vel voordat u ze op de barbecue legt.

# Onderhoud- en reinigingsinstructies

Wij adviseren dat deze gas grill jaarlijks grondig geïnspecteerd en onderhouden wordt door een gekwalificeerd vakman.

Houd te allen tijde het gebied rond de gas grill vrij van brandbare materialen, benzine en andere brandbare dampen en vloeistoffen. Belemmer de stroom van ventilatie en verbrandingslucht niet. Houd de ventilatieopeningen van de cilinderbehuizing (gelegen aan de karzijden en aan de voorkant en achterkant van de onderplank) open en vrij van puin.



**WAARSCHUWING!** Monteren werkhandschoenen en een veiligheidsbril te dragen wanneer het schoonmaken.

**WAARSCHUWING!** Sluit de gastoevoer af aan de bron en schakel het apparaat uit voor iedere onderhoudsbeurt. Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd wanneer de barbecue is afgekoeld, om mogelijke brandwonden te voorkomen. Barbecuesaus en zout kunnen corrosief zijn en tasten de onderdelen van de barbecue snel aan als deze niet regelmatig worden schoongemaakt.

**Nota:** roestvrijstaal heeft de neiging om te roesten in de aanwezigheid van chloriden en sulfiden, in het bijzonder in kustgebieden en andere ruwe gebieden zoals de warme, hoogvochtige atmosfeer rond zwembaden en bubbelbaden. Deze vlekken lijken op roest, maar kunnen makkelijk worden verwijderd en voorkomen. Om zeker te zijn van roestbestrijding, dient u alle roestvrijstalen oppervlakken elke 3-4 weken of zo vaak als nodig is met zoet water en roestvrijstaalreiniger te wassen.

**WAARSCHUWING!** Sluit de gastoevoer af aan de bron en schakel het apparaat uit voor iedere onderhoudsbeurt. Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd wanneer de barbecue is afgekoeld, om mogelijke brandwonden te voorkomen. Een lektest moet jaarlijks en telkens als een gasonderdeel werd vervangen, worden uitgevoerd.

**Roosters en verwarmingsrooster:** De roosters en het verwarmingsrooster kunnen het beste schoongemaakt worden met een koperen draadborstel tijdens het voorverwarmen. Stalen wol kan gebruikt worden voor lastige vlekken. Het is normaal dat de vlekkenloze roosters (als inbegrepen) permanent van kleur veranderen met regelmatig gebruik vanwege de hoge temperatuur van het kookoppervlak.

**Gietijzeren bereidingsroosters:** De gietijzeren bereidingsroosters van uw nieuwe barbecue houden de hitte goed vast en zorgen voor een zeer goede hitteverdeling. Door de roosters regelmatig met olie in te smeren kunt u een bescherm laag aanbrenge. Dit zal corrosie tegenwerken en de anti-aanbak capaciteit van de roosters verbeteren.

**Voor eerste gebruik:** Was de bereidingsroosters met de hand met zacht afwasmiddel en water om restanten van het productieproces te verwijderen (was nooit in de afwasmachine). Spoel goed af met warm water en droog goed met een zachte doek. Dit is belangrijk om te voorkomen dat vocht het gietijzer binnendringt.

**Beschermen met olie:** Met gebruik van een zachte doek, bedek het volledige roosteroppervlak met VEGETARISCHE OLIE inclusief alle groeven en hoeken. Gebruik geen gezouten vet zoals boter of margarine. Warm uw barbecue voor gedurende 15 minuten, plaats vervolgens de met olie besmeerde bereidingsroosters in de barbecue. Zet de controle knop van de brander op medium met de kap gesloten. Laat de bereidingsroosters gedurende anderhalf uur opwarmen. Zet alle branders op 'OFF' en sluit het gas af bij de bron. Laat de bereidingsroosters staan totdat ze afgekoeld zijn. Deze procedure moet verschillende keren herhaald worden gedurende het seizoen. Het is niet vereist voor dagelijks gebruik (zie de procedure voor dagelijks gebruik hieronder)

**Dagelijks gebruik:** voorafgaand aan het voorverwarmen en het schoonmaken met een koperen barbecue draadborstel, bedek de volledige oppervlakte van de bereidingsroosters met VEGETARISCHE OLIE. Warm de barbecue voor en borstel vervolgens elk ongewild restant weg met de koperen draadborstel.

**Roestvrij stalen bereidingsroosters:** (betere kit beschikbaar – zie de lijst met vervangingsonderdelen). Roestvrij stalen bereidingsroosters zijn duurzaam en bestendig tegen corrosie. Deze roosters vragen minder olie bescherming en onderhoud dan de gietijzeren bereidingsroosters. Het is aanbevolen dat u de procedure voor dagelijks gebruik volgt ondanks dat u het wellicht voldoende vindt om uw roosters voor te verwarmen en schoon te maken met een draadborstel voor uw barbecue behoeften.

**Bedieningspaneel:** De tekst van het bedieningspaneel is te vinden op het roestvrije staal. Met de juiste zorg zal het staal donker en leesbaar blijven. Om het paneel schoon te maken, gebruik uitsluitend warm zeepwater of de roestvrije staal reiniger verkrijgbaar bij de Napoleon dealer. Gebruik geen schuurmiddelen op roestvrije oppervlaktes, vooral niet op het tekst gedeelte van het bedieningspaneel, omdat de tekst na verloop van tijd er door zal vervagen.

**Reinigen Van De Binnenkant Van De Gasbarbecue:** Verwijder de grillroosters. Verwijder met een zachte koperen borstel de losse resten van de gegoten binnenzijden en van de binnenkant van het deksel. Schuur de kookplaten af met een stopverfmes of een schraapmesje en verwijder de as met een metalen borstel. Verwijder de kookplaten en veeg de etensresten van de branders met een koperen borstel. Veeg alle zich in de barbecue bevindende resten in de afneembare lekbak. Plaats de kookplaten opnieuw op de juiste plaats (lees de montage-instructies voor de juiste oriëntatie).

**Verlichting:** verwijder het glas van de lichtbak door een platte schroevendraaier voorzichtig heen en weer te bewegen tussen het glas en de lichtbak. Raak de halogeen lamp niet aan. De levensduur van de lamp wordt korter door aanraking met de vingervetlaag. Maak het glas schoon door het onder te dompelen in heet zeepwater; maak het dan schoon met een doekje en niet-schurend schoonmaakmiddel. Plaats het glas terug door het simpelweg in de behuizing te klikken.



**WAARSCHUWING!** Geaccumuleerde vet is een brandgevaar.

**Lekbak:** Schuif de lekbak uit om het schoonmaken te vergemakkelijken. De bak moet vaak worden gereinigd (om de 4 à 5 beurten) om vetophoping te voorkomen. Vet en ander overtollig braadvet komen in de lekbak onderaan de gasbarbecue terecht en worden eronder in het disposable vetkommetje opgevangen. Opgeschoopt vet kan vuur vatten. Bekleed of vul de lekbak niet met aluminiumfolie of zand, omdat daarmee het vet niet ongehinderd kan weglekken. De bak moet worden schoongeschrapt met een stopverfmes of een schraapmesje en alle resten moeten in het disposable vetkommetje worden geveegd. Dit kommetje dient om de 2 à 4 weken te worden vervangen, afhankelijk van de gebruiksfrequentie. Neem voor benodigdheden contact op met uw handelaar van Napoleon-gasbarbecues.

**Reiniging van de buitenkant van de grill:** Reinig geleverde, geëmailleerde of roestvrijstalen onderdelen niet met schurende schoonmaakmiddelen. Geëmailleerde onderdelen dienen extra voorzichtig te worden gehanteerd. Het email kan barsten als je er op slaat. Om het email te repareren kunt u evt. email-touch-up gebruiken. De buitenkant van de barbecue moet met lauw zeepwater worden schoongemaakt. Reinig de roestvrijstalen delen met een schoonmaakmiddel voor roestvrij staal of met een niet-schurend product. Veeg altijd met de draad mee. Staalwol maakt krassen in de afwerking en mag niet worden gebruikt. Roestvrijstalen onderdelen verkleuren (ze worden goudkleurig of bruin) bij gebruik. Dat is normaal en beïnvloedt de werking van de grill niet.



**WAARSCHUWING!** Slang: Controleer op afgeschaafde, gesmolten, doorgesneden en gebarsten plekken. Gebruik de gasbarbecue niet indien de slang er zo uitziet. Laat het onderdeel vervangen door uw Napoleon-handelaar in gasbarbecues of door een erkend gasinstallateur.

**Buis Brander:** De brander is vervaardigd uit dik roestvrij staal (type 304), maar vanwege de overmatige hitte en de corrosieve omgeving zal zich blauwverkleuring voordoen. Verwijder de blauwverkleuring met een koperen borstel.

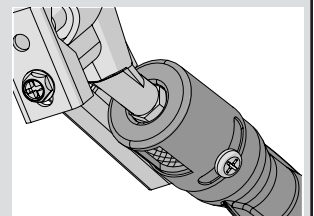


**LET OP!** Beware Van Spinnen

Ontstop verstopte openingen met een open paperclip. Maak de branderopeningen niet groter. Spinnen en insecten worden aangetrokken door de geur van propaan- en aardgas. De brander is op de ventilatieklep voorzien van een insectenscherm. Zo is de kans kleiner dat insecten in de brander nesten gaan bouwen, hoewel het probleem niet volledig kan worden geëlimineerd. Nesten of spinnenwebben doen de brander met een zachtgele of oranje vlam branden of veroorzaken brand (terugslag) ter hoogte van de ventilatieklep onder het bedieningspaneel. Indien u de brander binnenin wenst schoon te maken, moet hij eerst uit de barbecue worden gehaald. Verwijder de zich in het midden van de brander bevindende schroef. Til de achterkant van de brander omhoog om hem te verwijderen. Maak de binnenkant van de brander schoon met een soepele voor venturibuizen bestemde borstel. Schud los afval uit de brander, door de gasinlaat. Zorg ervoor dat het insectenscherm schoon is, strak vastzit, lintvrij is en geen sporen vertoont van ander afval. Controleer ook of de ventielopeningen schoon zijn. Maak de openingen niet groter. Plaats de brander terug op zijn plaats. Controleer of de klep in de brander gaat wanneer u deze installeert.



**WAARSCHUWING!** Het is erg belangrijk dat bij het herinstalleren van de brander na het reinigen, de/het klep/uiteinde de brander in gaat voordat u uw gasgrill aansteekt. Als de klep niet in de brander zit, kan brand- of explosiegevaar ontstaan.



**Aluminium Gietwerk:** Maak het gietwerk regelmatig schoon met lauw zeepwater. Aluminium roest niet, maar vanwege de hoge temperaturen en de weers-elementen, kan zich op aluminiumoppervlakken oxidatie voordoen. Op het gietwerk ziet u dan witte vlekken. Om het opnieuw zijn oorspronkelijk uitzicht te geven, kunt u die vlekken afvegen en het gietwerk polijsten met fijn schuurpapier. Veeg het oppervlak af om afval te verwijderen en verf het met tegen hoge temperaturen bestendige, speciaal voor barbecues bestemde verf. Zorg ervoor dat dingen in de omgeving niet mee besproeid worden. Volg de aanwijzingen van de spuitbus.

# Probleemoplossing

Problem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Lage temperatuur / kleine vlam wanneer klep in hoge stand staat.	<p>Propaan - Verkeerde manier van aansteken.</p> <p>Aardgas – te kleine toevoerleiding.</p> <p>Beide gassoorten – onjuiste oorverwarming.</p>	<p>Volg zorgvuldig de instructies voor aansteken op. Alle afsluiters van de gasbarbecue moeten dicht zijn wanneer de gaskraan wordt opengedraaid. Draai de gasfles langzaam open met het oog op gelijke druk. Zie de instructies i.v.m. aansteken.</p> <p>De grootte van de leiding moet overeenkomen met de installatiecode.</p> <p>De barbecue dient voorverwarmd te worden met hoofdbranders in de hoge stand gedurende 10 à 15 minuten.</p>
Overmatig opflakkerende vlammen/warmte onevenredig verdeeld.	<p>Verkeerde geïnstalleerde kookplaten.</p> <p>Onjuiste voorverwarming.</p> <p>Te grote ophoping van vet en as op de kookplaten en in de lekbak.</p>	<p>Zorg ervoor dat de kookplaten geïnstalleerd zijn met de gaten naar voren gericht en de gleuven onderaan. Zie de montage-instructies.</p> <p>De barbecue dient voorverwarmd te worden met beide hoofdbranders in de hoge stand gedurende 10 à 15 minuten.</p> <p>Maak de kookplaten en de lekbak regelmatig schoon. Bekleed de bak niet met aluminiumfolie. Zie de reinigingsinstructies.</p>
Uit de branders komt een gele vlam en u neemt ook een gasgeur waar.	Mogelijke aanwezigheid van een spinnenweb of ander afval.	Verwijder de brander en maak hem grondig schoon. Zie de algemene onderhoudsinstructies.
Zoemende regelaar.	Normaal op warme dagen.	Dit is geen mankement. Dit wordt veroorzaakt door de interne trillingen in de regelaar en beïnvloedt niet de werking of de veiligheid van de gasbarbecue. Zoemende regelaars worden niet vervangen.
De branders steken elkaar niet aan.	Verstopte openingen aan de achterzijde van de brander.	Maak de branderopening schoon. Zie de onderhoudsinstructies voor branders.
De “verf” in het deksel of de kap bladdert zichtbaar af.	Vetophoping op binnenzijde.	Dit is geen mankement. De afwerking van het deksel en de kap is van email en bladdert niet af. Het afbladderen wordt veroorzaakt door verhard vet, dat in de verfachtige stukken droogt. Dit vet schilfert af. Dat kan worden voorkomen met regelmatig reinigen. Zie de reinigingsinstructies.



Problem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
<p>Backflash van infrarood brander (wanneer in bedrijf maakt de brander plotseling een hevig suizend geluid, gevolgd door een continu geluid als van een soldeerlamp, dat daarna afzwakt.)</p>	<p>Keramik overladen met opgehoopt braadvet; de openingen zijn verstopt.</p> <p>Oververhitte brander vanwege onvoldoende verluchting (te grote oppervlakte van de barbecue afgedekt door een rooster of pan).</p> <p>Gebarsten keramik.</p> <p>Lekkende pakking rond de keramik of kapotte lasnaad in de behuizing van de brander.</p>	<p>Schakel de brander uit en laat hem gedurende minimaal twee minuten afkoelen. Steek de brander opnieuw aan en laat hem gedurende ten minste vijf minuten in de hoge stand branden of totdat de keramik overal even roodgloeiend is.</p> <p>Zorg ervoor dat niet meer dan 75% van de oppervlakte van de barbecue is afgedekt met voorwerpen of accessoires. Schakel de brander uit en laat hem gedurende minimaal twee minuten afkoelen. Steek hem vervolgens opnieuw aan.</p> <p>Laat de brander afkoelen en controleer nauwkeurig op barsten. Vindt u barsten, neem dan contact op met uw erkende Napoleon-handelaar om een nieuwe brander te bestellen.</p> <p>Neem contact op met uw erkende Napoleon-handelaar voor informatie over het bestellen van een nieuwe brander.</p>

**HOUD UW BON ALS BEWIJS VAN AANKOOP VOOR DE GELDIGHEID  
VAN UW GARANTIE**

# Bestellen Van Reserveonderdelen

## **GARANTIE-INFORMATIE**

MODEL: \_\_\_\_\_

AANKOOPDATUM: \_\_\_\_\_

SERIENUMMER: \_\_\_\_\_

### ***(schrijf hier uw gegevens voor gemakkelijke referentie)***

Voordat u contact opneemt met de klantenservice, controleer de NAC website voor uitgebreidere reiniging, onderhoud, het oplossen van problemen en de instructies voor het vervangen van onderdelen op [www.napoleongrills.com](http://www.napoleongrills.com). Neem direct contact op met de fabriek voor vervangende onderdelen of schadeclaims. De klantenservice is bereikbaar tussen 9 AM en 5 PM (Eastern Standard Time) op 1-866-820-8686 of fax op 1-705-727-4282. Voor het afhandelen van een schadeclaim, hebben wij de volgende gegevens nodig:

1. Model en serienummer van het apparaat.
2. Onderdeelnummer en beschrijving.
3. Een korte duidelijke omschrijving van het probleem ('gebroken' is niet voldoende).
4. Bewijs van aankoop (kopie van de factuur).

In enkele gevallen kan de vertegenwoordiger van de klantenservice verzoeken de onderdelen naar de fabriek terug te sturen voor onderzoek, voordat vervangende onderdelen worden geleverd. De onderdelen dienen vooruitbetaald verscheept te worden ter attentie van de klantenservice met de volgende gegevens:

1. Model en serienummer van het apparaat.
2. Een korte duidelijke omschrijving van het probleem ('gebroken' is niet voldoende).
3. Bewijs van aankoop (kopie van de factuur).
4. Retour autorisatienummer – verstrekt door de vertegenwoordiger van de klantenservice.

Let u er op, voordat u contact opneemt met de klantenservice, dat de volgende zaken niet door de garantie worden gedekt:

- transportkosten, provisie of exportbelastingen
- arbeidsloon voor het de- en herinstalleren
- kosten voor servicegesprekken om de problemen vast te stellen
- ontkleuring van roestvrijstalen onderdelen
- mankementen aan onderdelen door gebrek aan reiniging en onderhoud, of het gebruik van onjuiste reinigingsmiddelen (ovenreiniger).



**WAARSCHUWING!** Het is aanbevolen om tijdens het uitpakken en monteren voor uw veiligheid werkhandschoenen aan te trekken en een veiligheidsbril op te zetten. Hoewel we er alles aan doen om het montage proces zo goed en zo veilig mogelijk te maken, is het kenmerkend voor bewerkte stalen onderdelen dat de uiteinden en hoeken scherp kunnen zijn en verwondingen kunnen veroorzaken als ze tijdens de montage niet op de juiste manier worden behandeld.

### ***Aan De Slag***

1. Haal alle onderdelen van het onderstel, de behuizing en de grill uit het karton. Til het deksel op en haal alle verpakte onderdelen uit de binnenkant. Gebruik de onderdelenlijst om ervoor te zorgen dat alle noodzakelijke onderdelen aanwezig zijn.
2. Vernietig het verpakkingsmateriaal niet totdat de grill volledig gemonteerd is en naar tevredenheid werkt.
3. Monteer de grill op de plaats waar die gebruikt gaat worden. Leg het karton of een handdoek op de grond om de onderdelen te beschermen tegen verlies of beschadiging tijdens montage.
4. **De meeste roestvrij stalen onderdelen worden geleverd met een beschermende folie welke verwijderd moet worden tijdens montage. Bij sommige onderdelen is deze folie reeds tijdens het productie proces verwijderd, het kan zijn dat er hierbij lijmresten achtergebleven zijn, welke op krassen of beschadigingen kunnen lijken. Deze lijmresten kunt u verwijderen door het roestvrij staal in de borstelrichting op te wrijven, eventueel kunt u hierbij ook gebruikt maken van aceton.**
5. Volg alle instructies in de volgorde zoals die is uitgelegd in deze handleiding.
6. Er zijn twee mensen voor nodig om de grillbak op het gemonteerde onderstel te tillen.

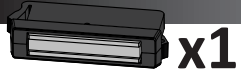


Als u vragen heeft over de montage of werking van de grill, of als er beschadigingen of ontbrekende onderdelen zijn, bel dan gerust onze klantenservice op 1-866-820-8686 tussen 9 AM en 5 PM Eastern Standard Time

### ***Benodigd gereedschap voor montage (gereedschap niet meegeleverd)***

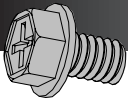
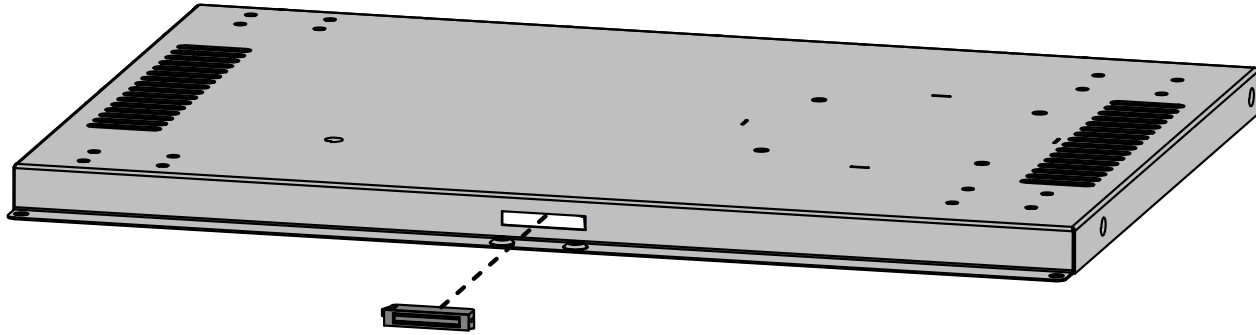
10 mm





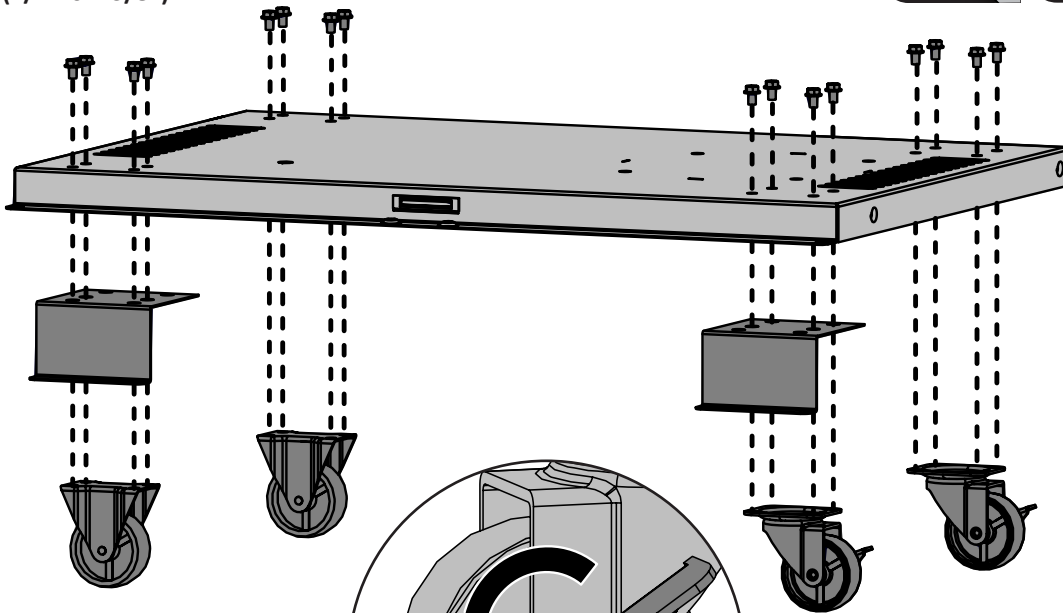
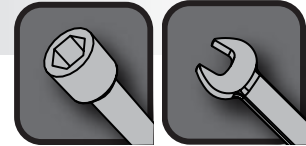
x1

N430-0002

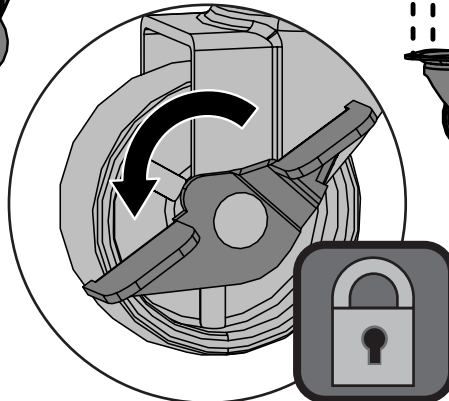


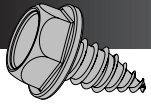
x16

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



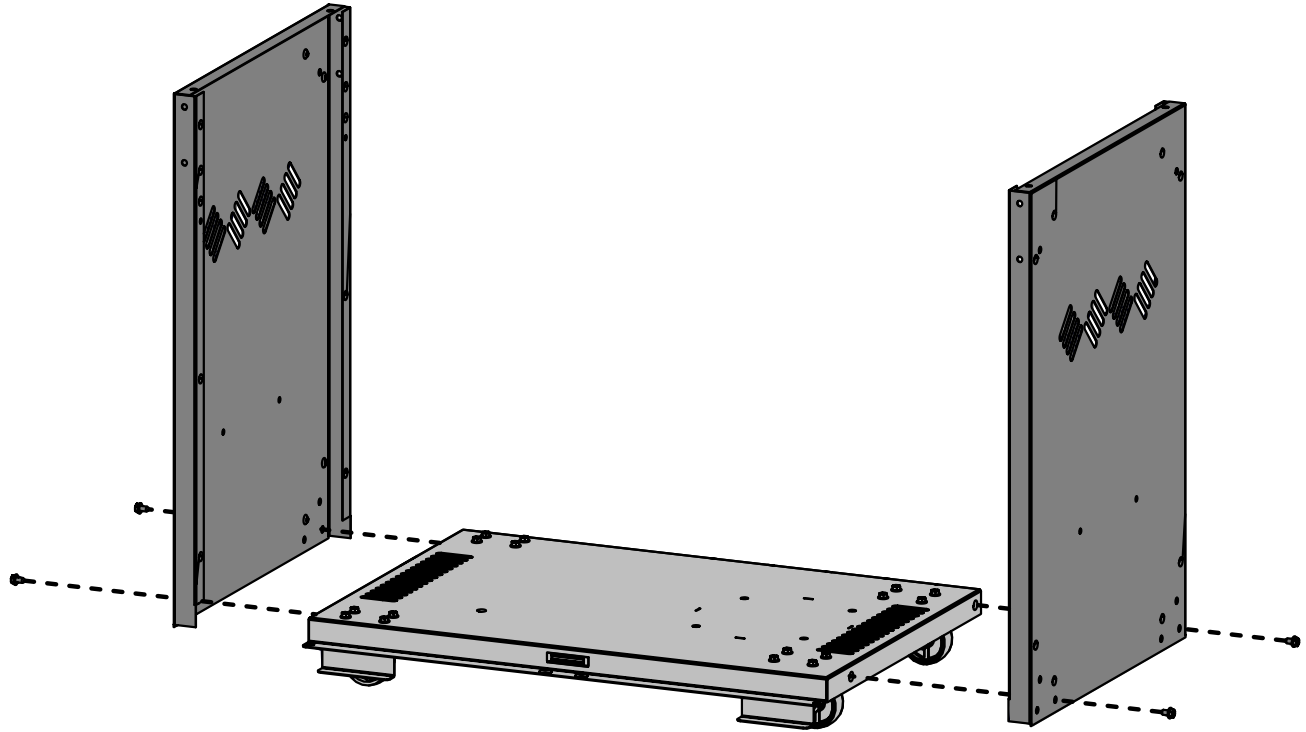
niet draibare rolwiel-linkerkant





**x4**

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







**x6**

N570-0078 (M4 X 8mm)

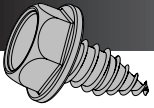
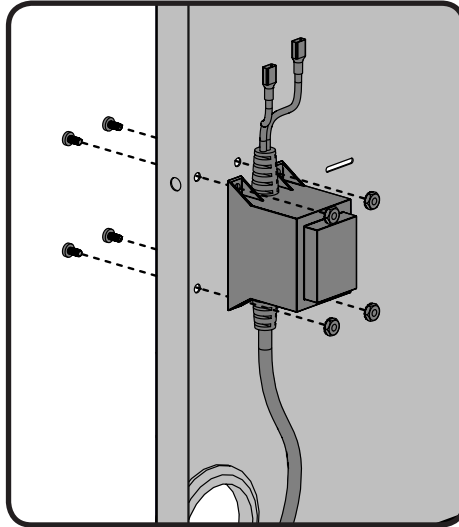


**x6**

N450-0032 (M4)

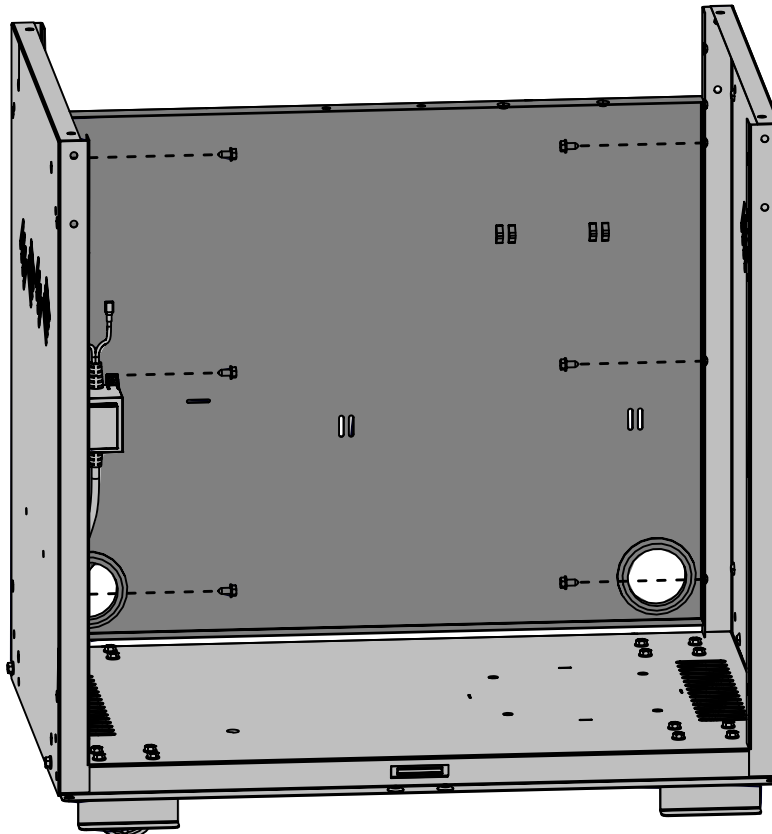


- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB



**x6**

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

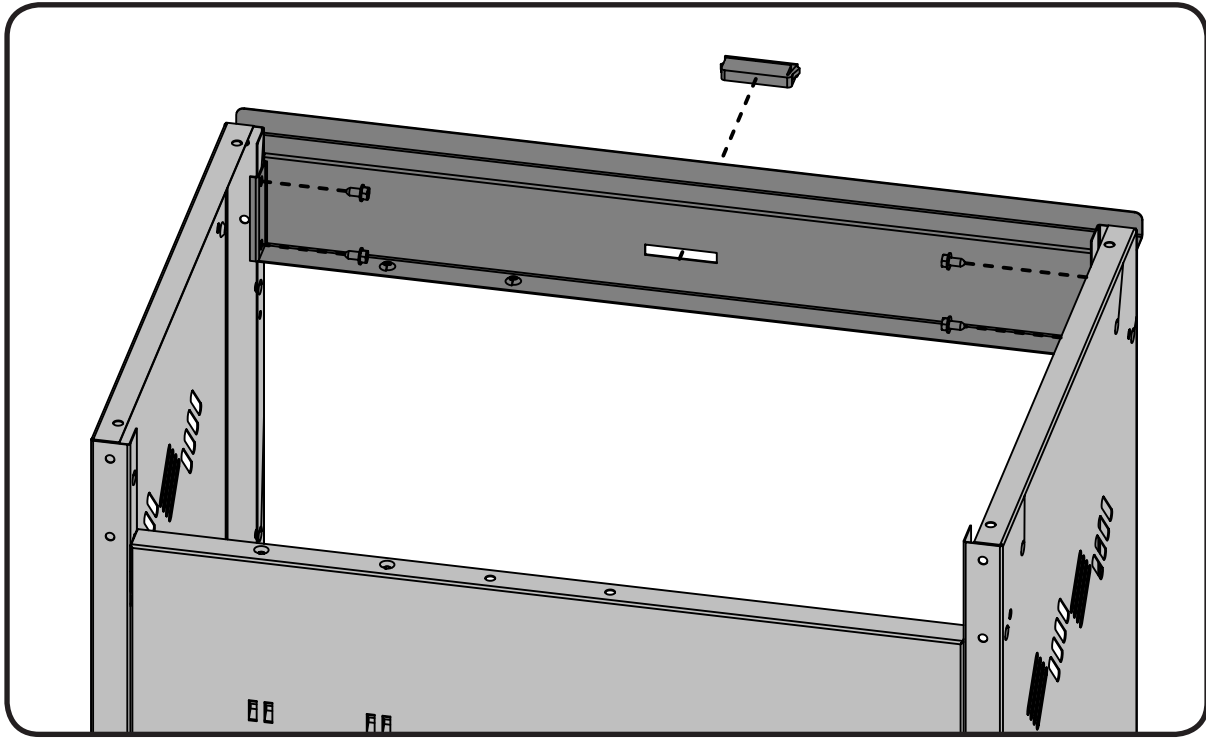




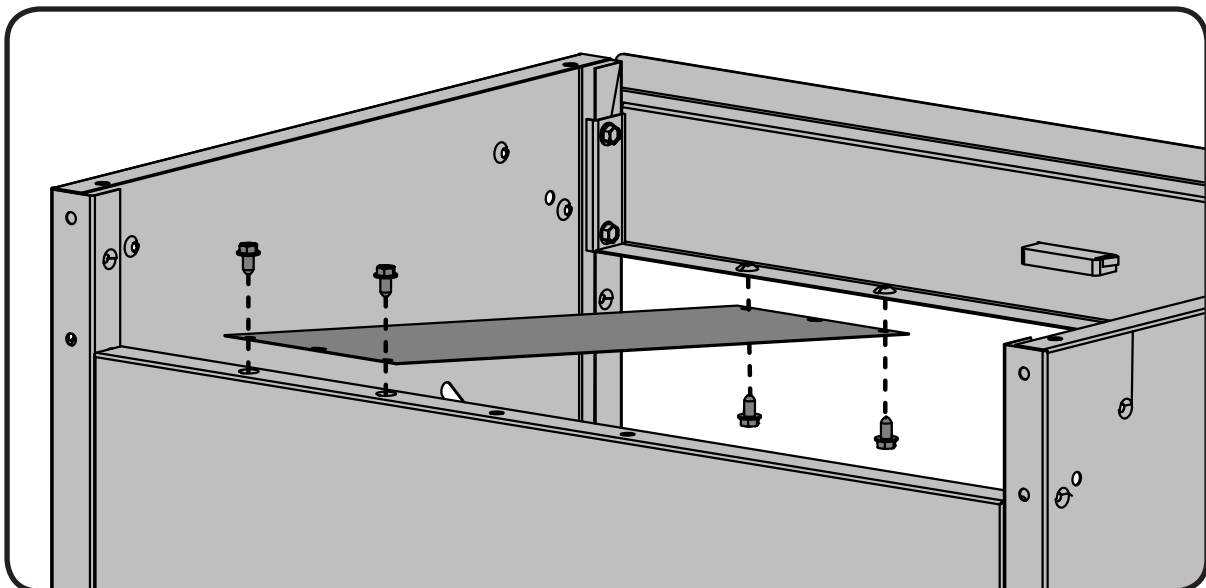
N570-0080 (#14 x 1/2")

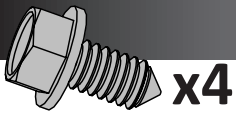


N430-0002

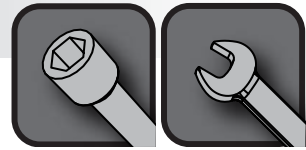


N570-0080 (#14 x 1/2")

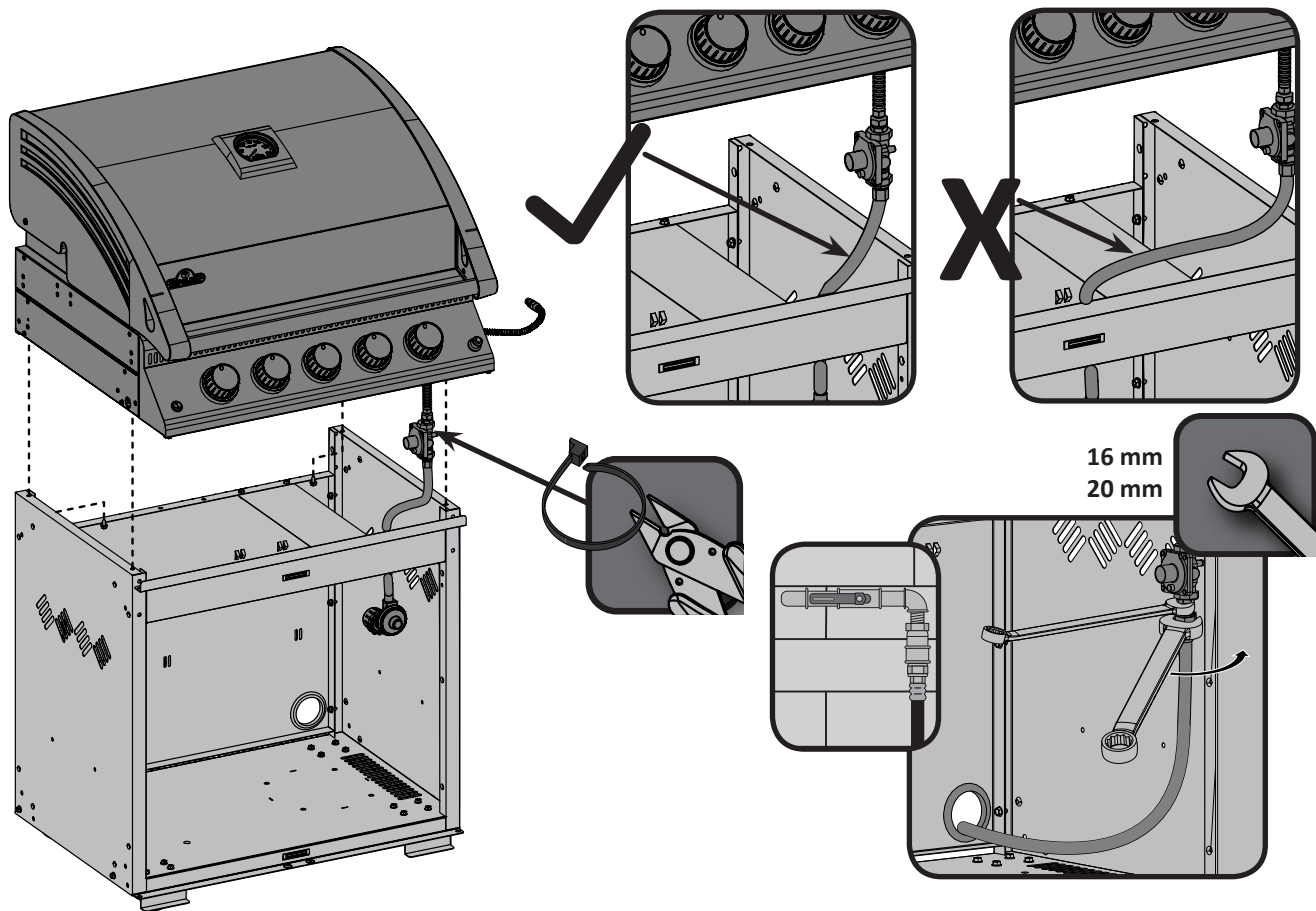




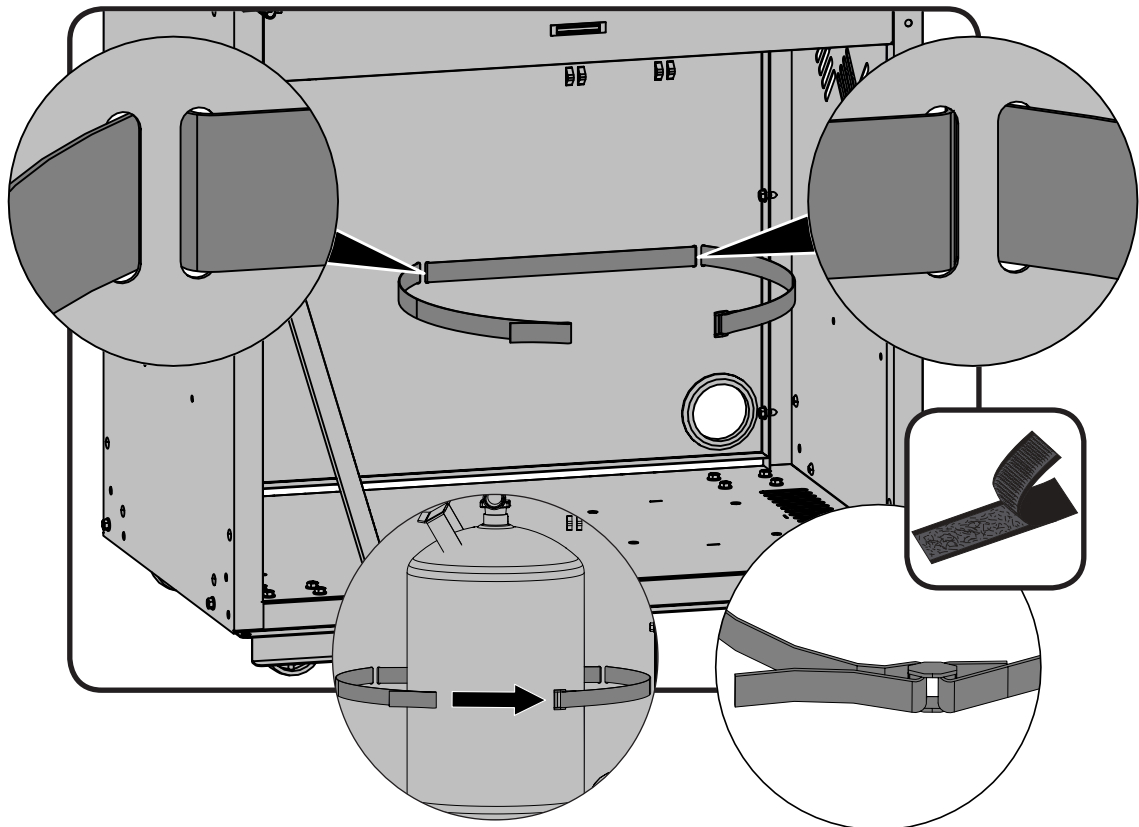
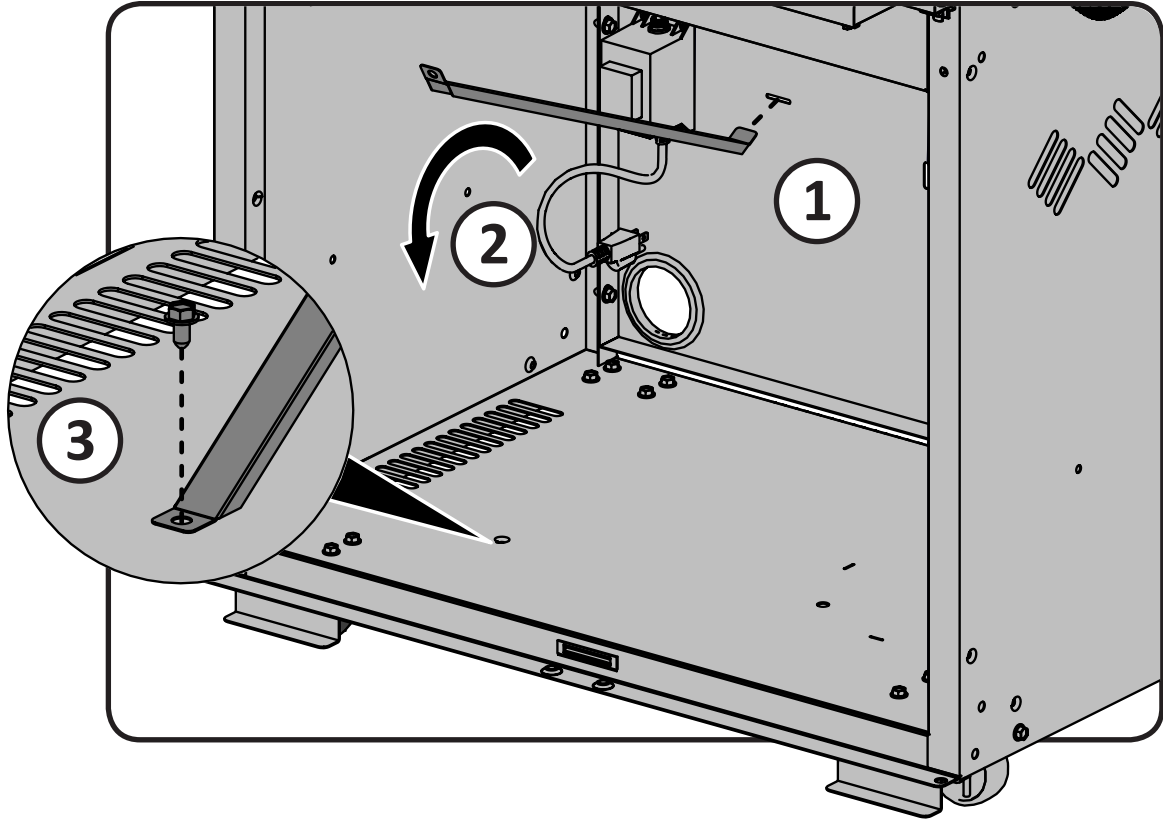
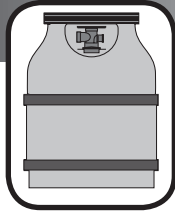
N570-0091 (1/4-20 X 1/2")



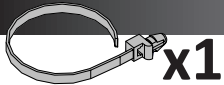
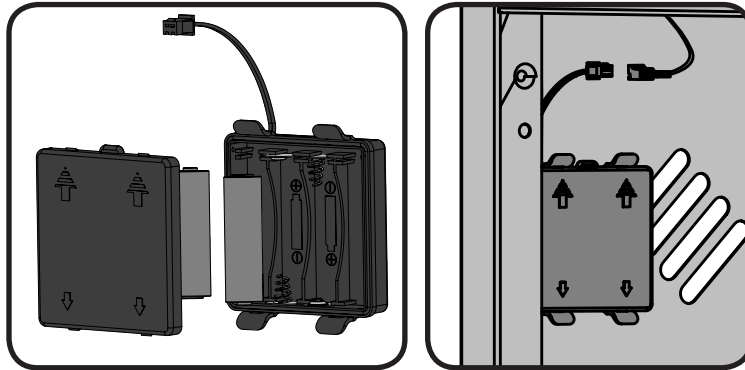
**WAARSCHUWING!** Om installatieproblemen te voorkomen, dient u de opbinddraad die de regulator/verbinder op z'n plaats houdt onder het controlepaneel te verwijderen, voordat u het grillgedeelte installeert. Dit was in de fabriek geïnstalleerd om de regulatorslang tijdens transport te beschermen en is niet langer nodig. (Zorg ervoor dat u de slang niet beschadigt als u opbinddraad verwijderd). Laat de regulator in de kleine opening tussen de het hiteschild van de tank en de rechterkant van de behuizing zakken.



 **x1**  
N570-0080 (#14 x 1/2")

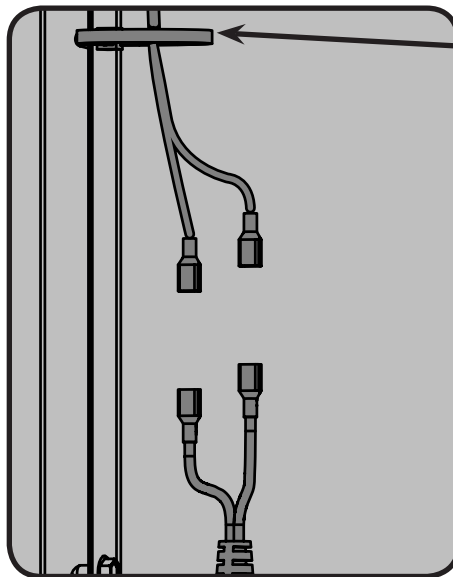


- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB



N640-0001

- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB

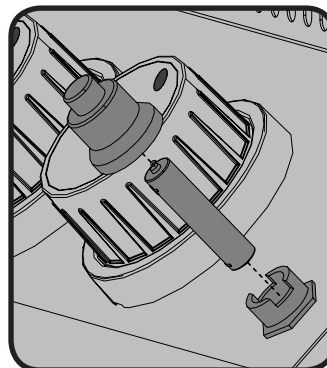
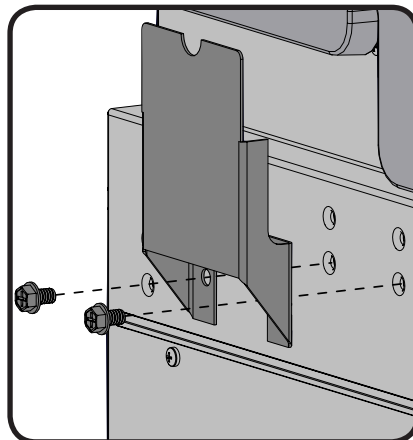


Klip de draden van de lampen aan het zijpaneel met de bijgeleverde vasthoudklip.



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

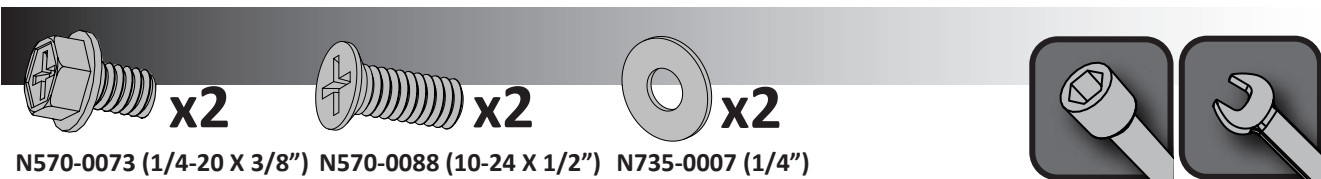
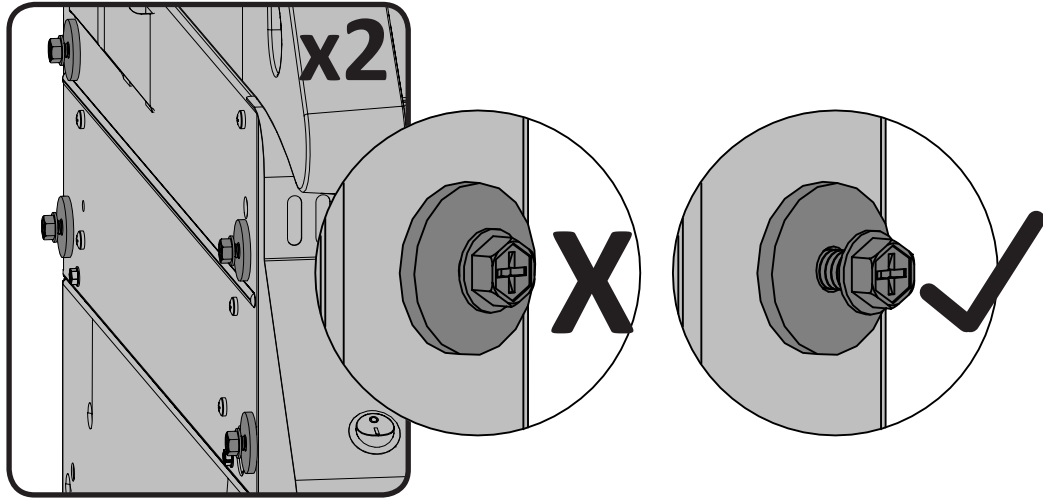
- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB



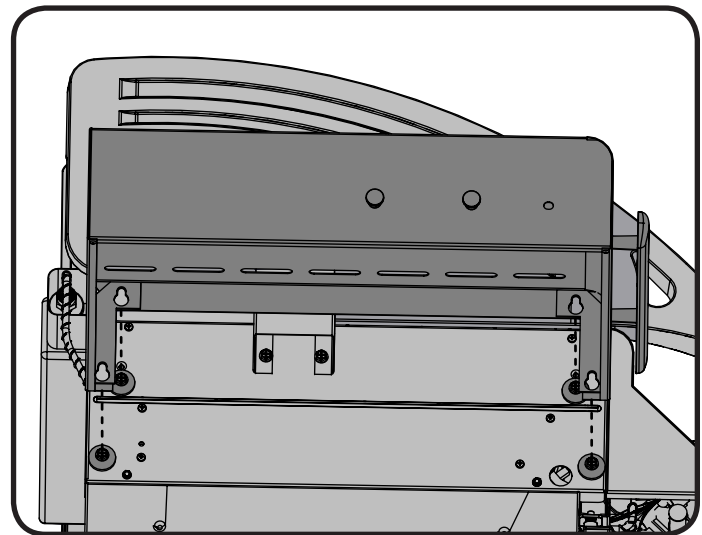
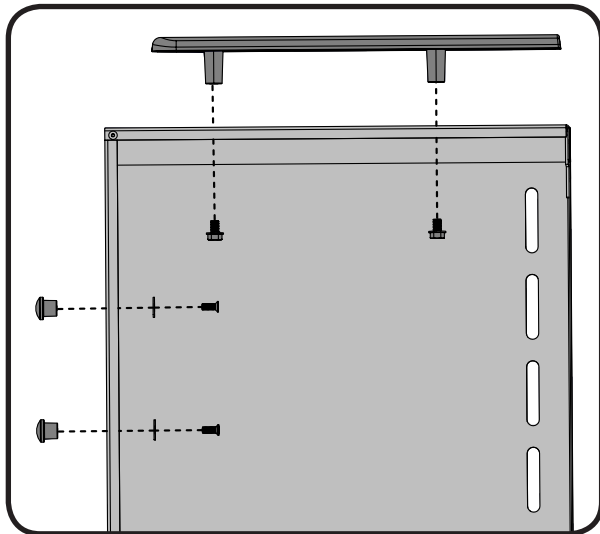




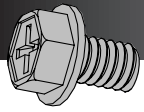
- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB



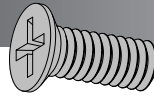
- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB



**WAARSCHUWING!** Draai de schroeven niet muurvast, anders kunnen de handels barsten.



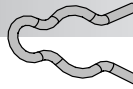
x2



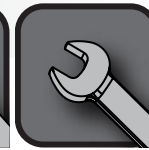
x2



x2



x1

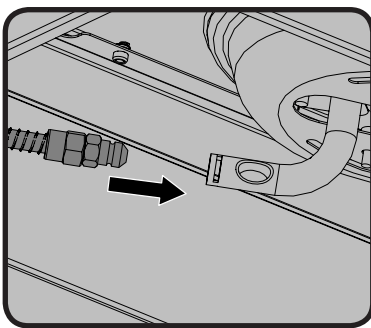
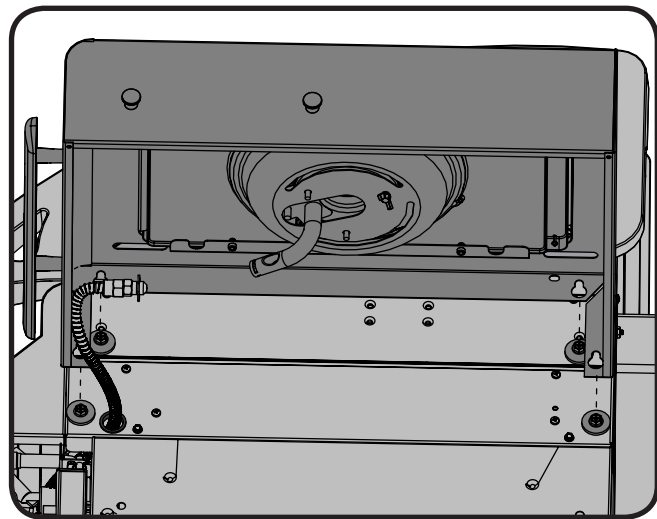
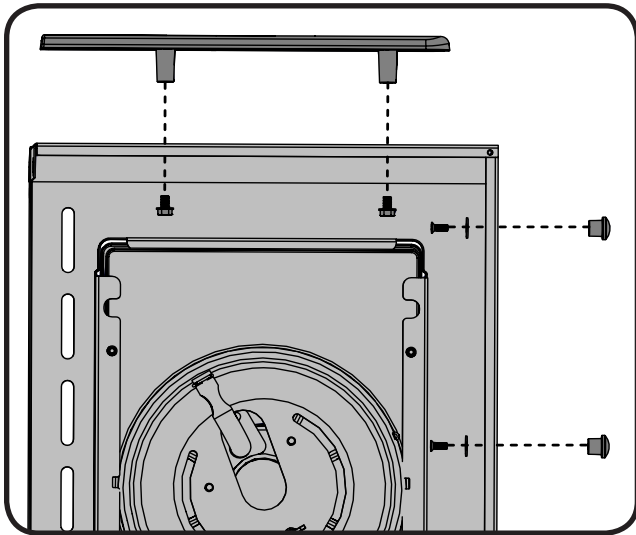


N570-0073 (1/4-20 X 3/8") N570-0088 (10-24 X 1/2") N735-0007 (1/4") N160-0023

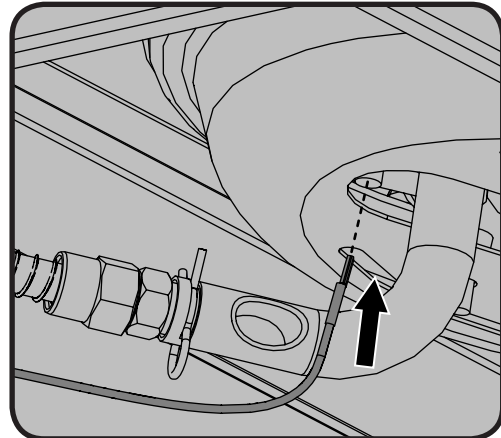
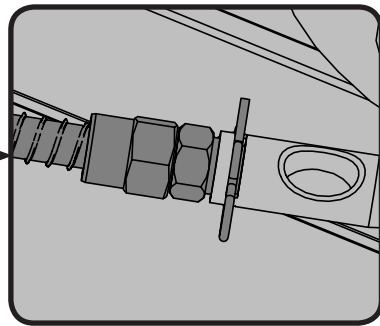
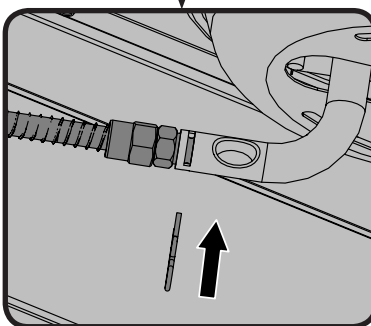
- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB

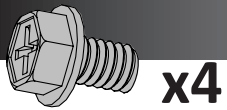


**WAARSCHUWING!** Draai de schroeven niet muurvast, anders kunnen de handels barsten.

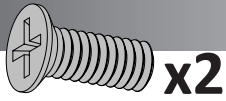


Monteer de mondopening passend in de buis van de brander en maak vast met de meegeleverde slanghouderklem.





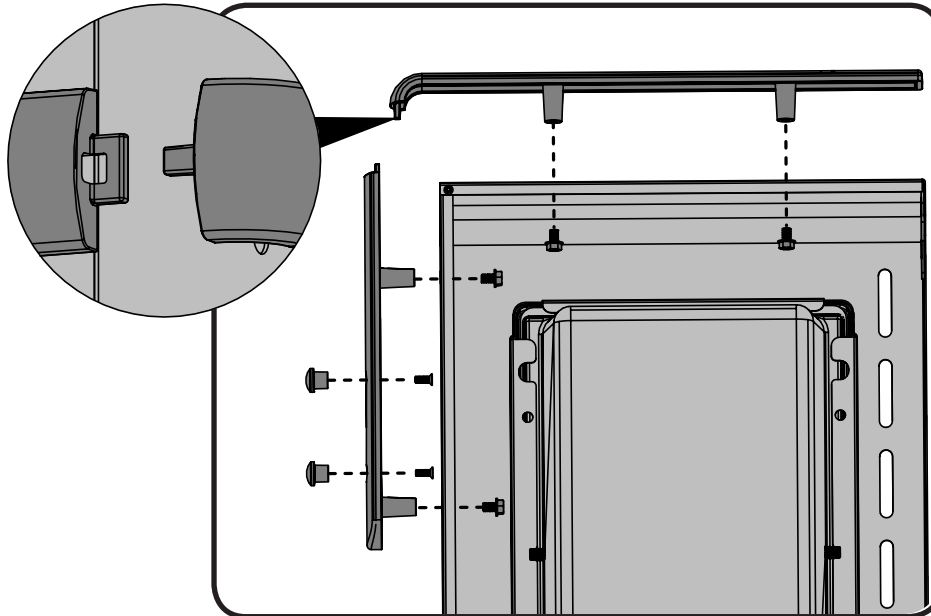
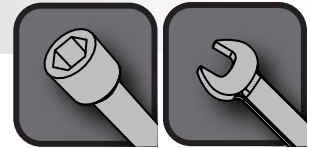
x4



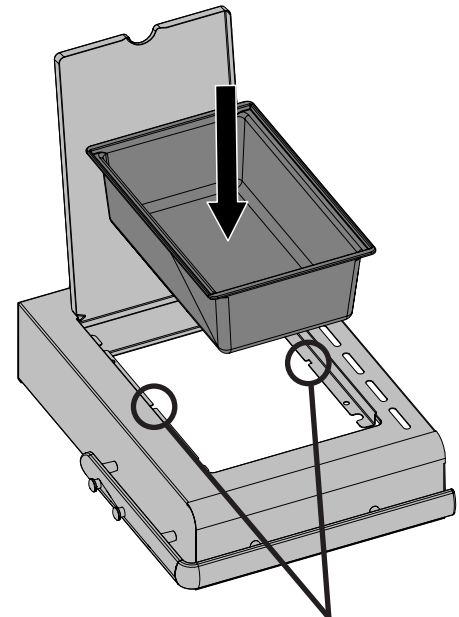
x2

N570-0073 (1/4-20 X 3/8") N570-0088 (10-24 X 1/2")

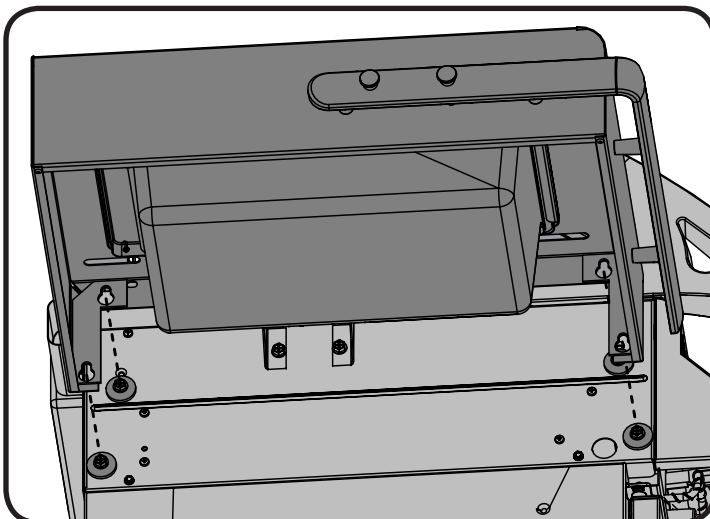
- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB

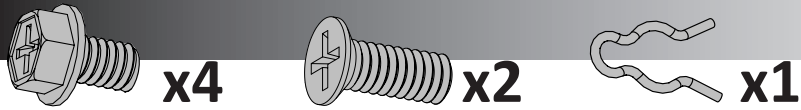


**WAARSCHUWING!** Draai de schroeven niet muurvast, anders kunnen de handels barsten.

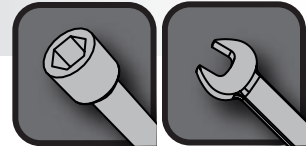


De lipjes aan beide einden van de ijsemmer dienen in de inkepingen van de zijplan te vallen.

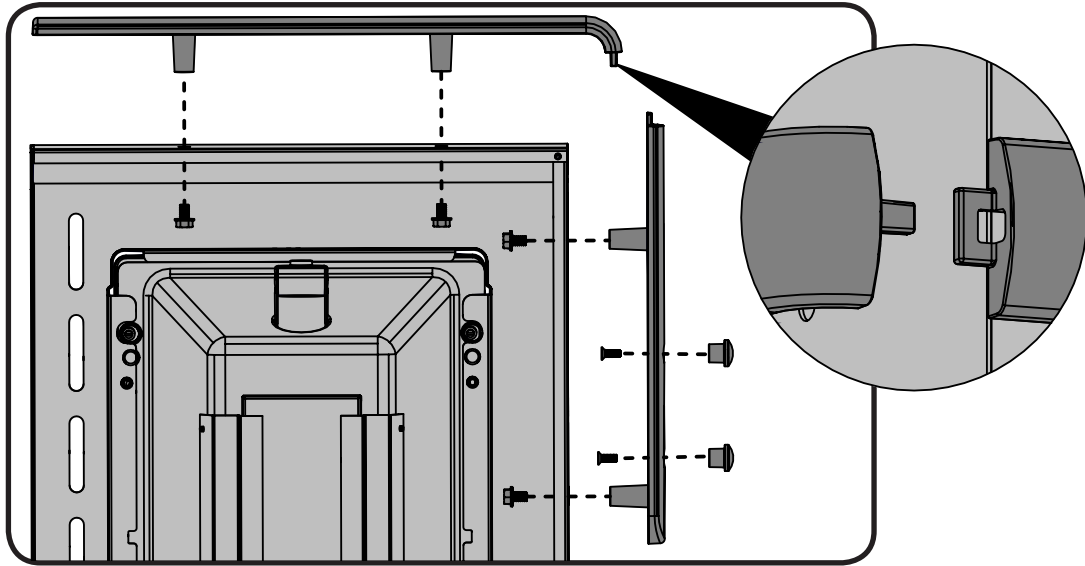




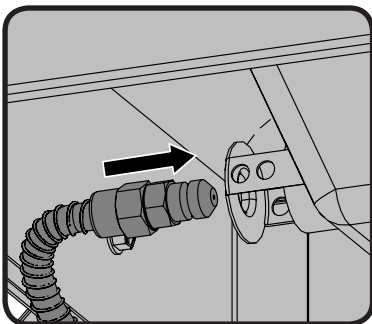
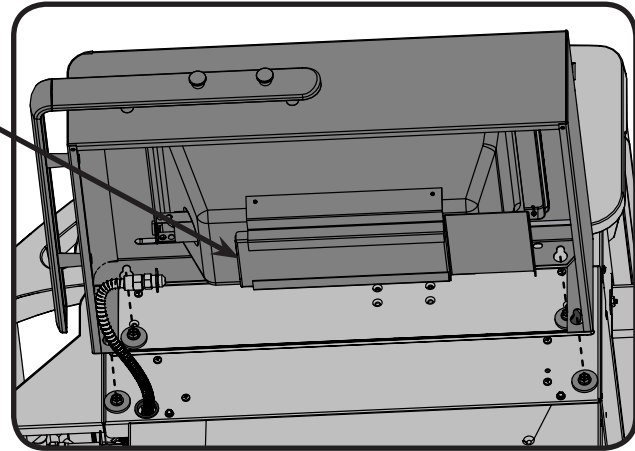
N570-0073 (1/4-20 X 3/8") N570-0088 (10-24 X 1/2") N160-0023



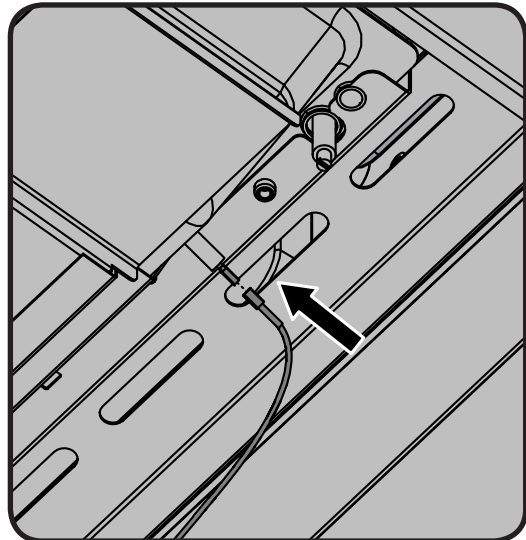
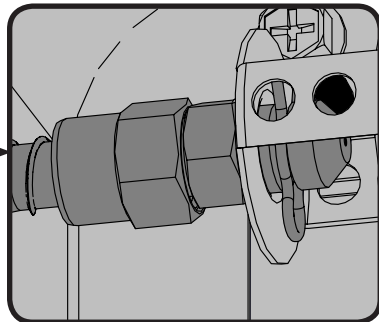
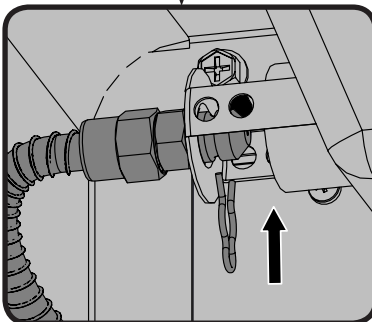
- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB

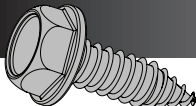



**WAARSCHUWING!** De infrarode zijbrander is voorzien van een afdruiptank die een zeer geringe hoeveelheid vet kan bevatten. Om vetbranden te voorkomen, moet de pan na elk gebruik worden schoongemaakt.







Monteer de mondopening passend in de buis van de brander en maak vast met de meegeleverde slanghouderklem.

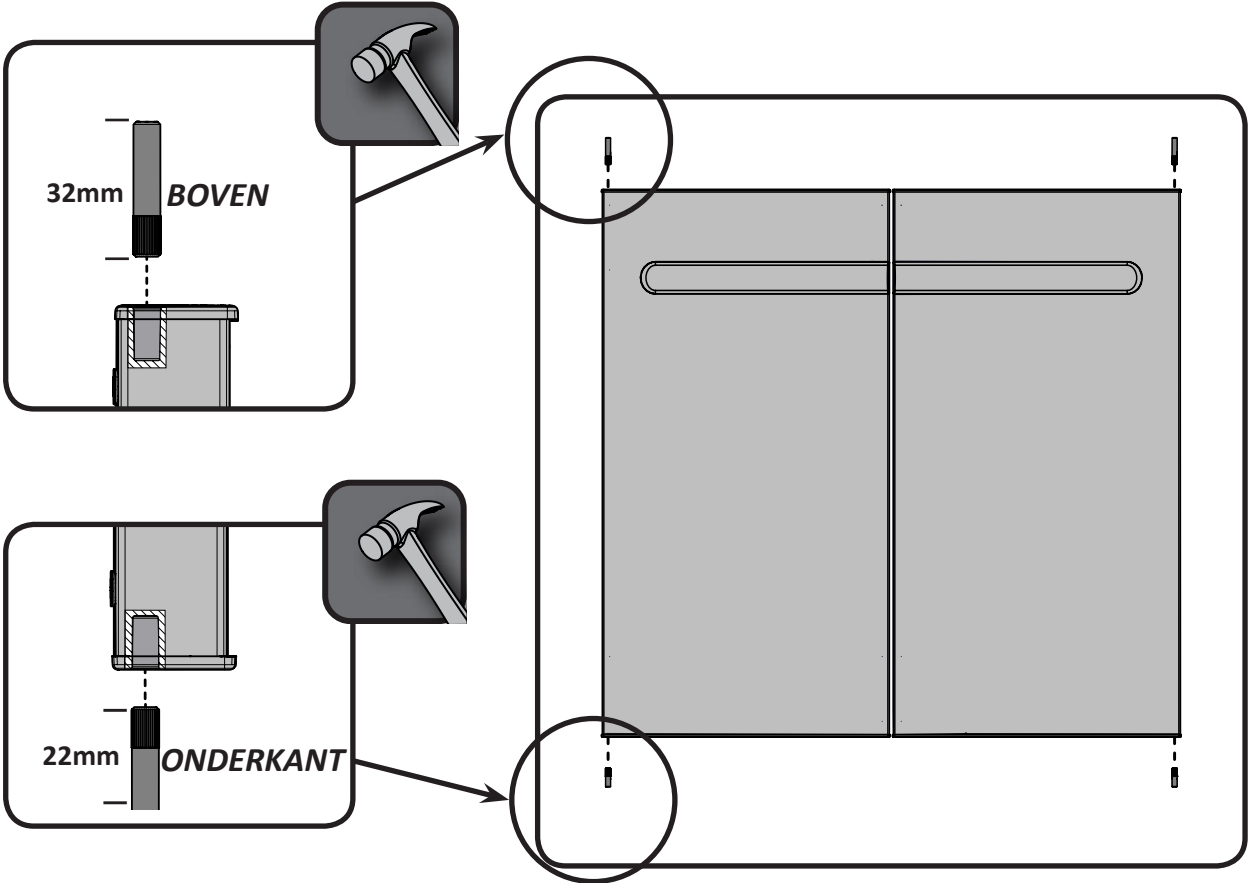
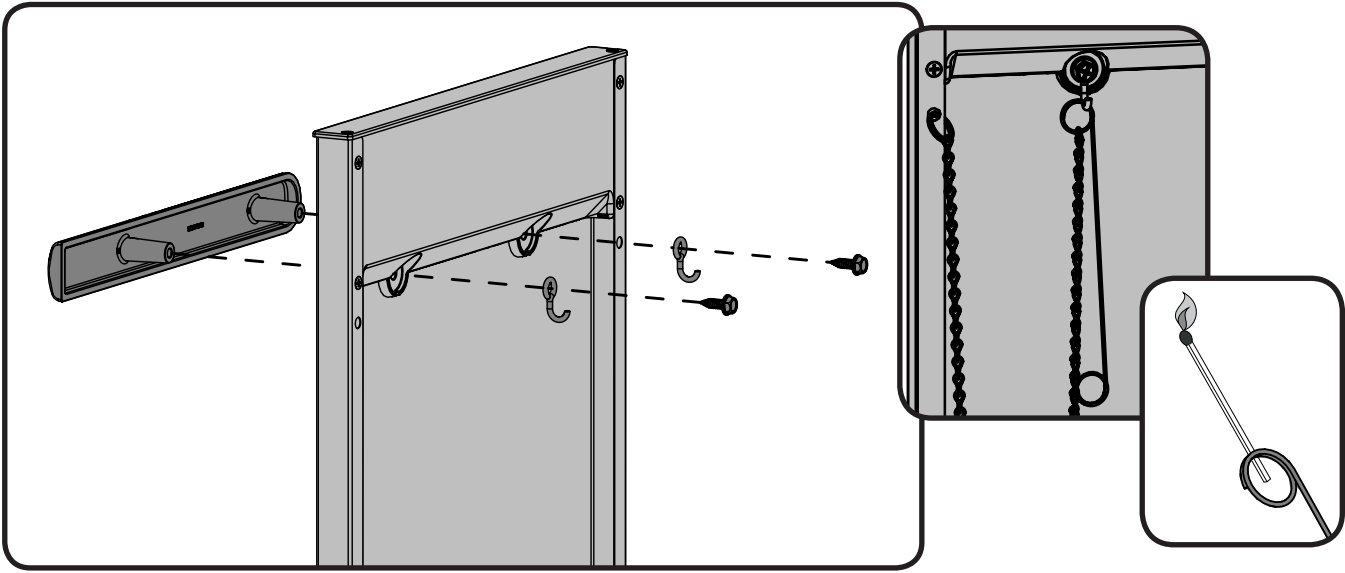


 **x4**  
N570-0099 (#14 x 3/4")

 **x4**  
N340-0007

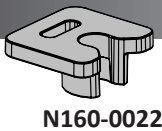
 **x2**  
N485-0016 (32mm)  
N485-0017 (22mm)

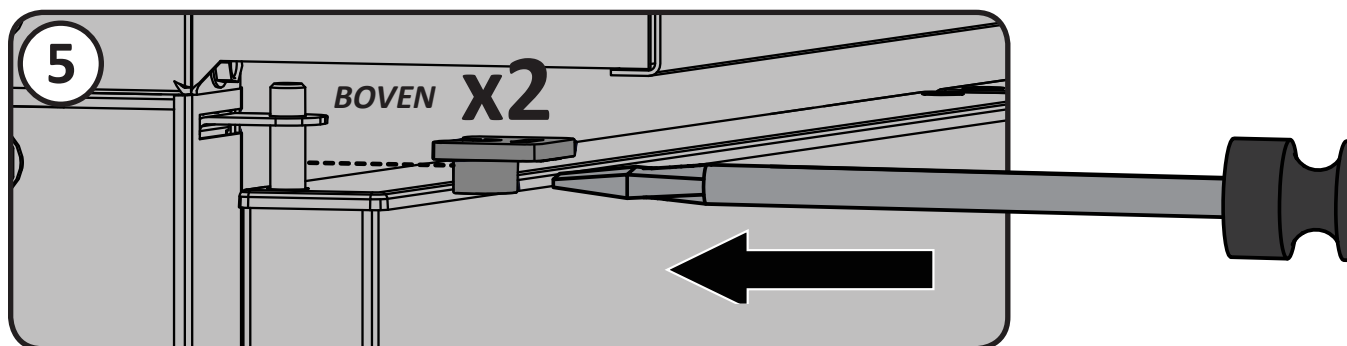
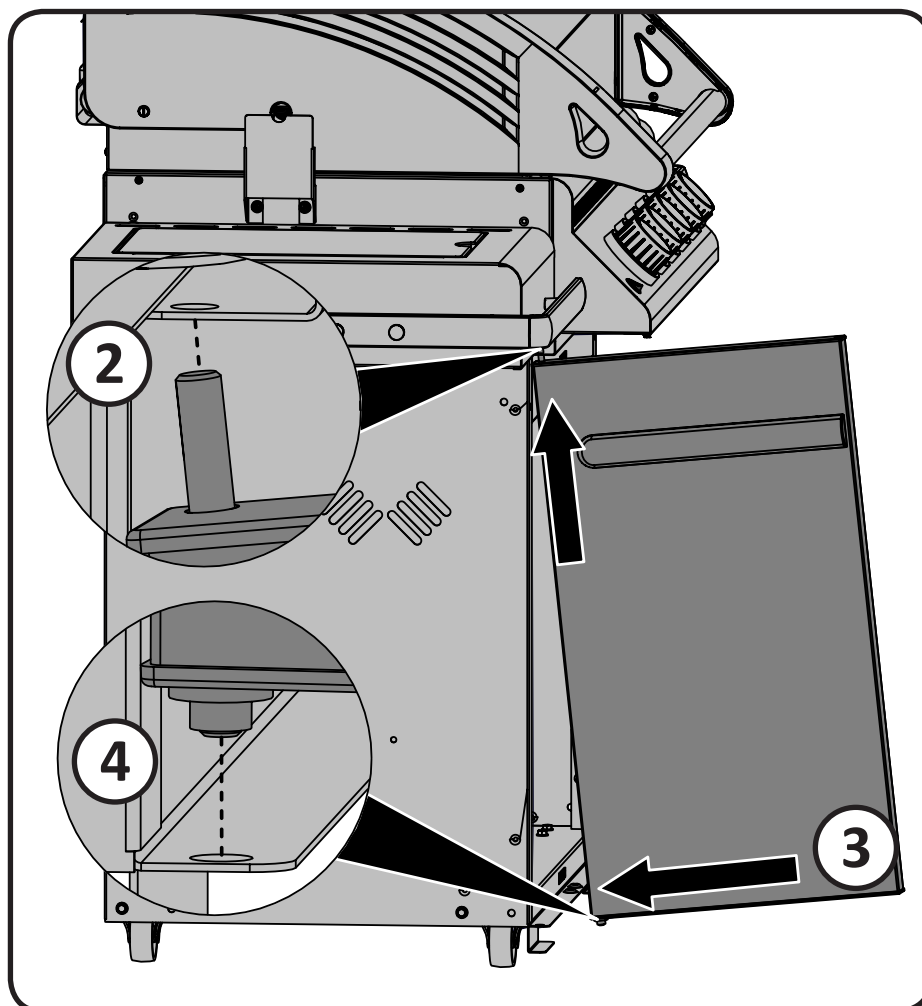
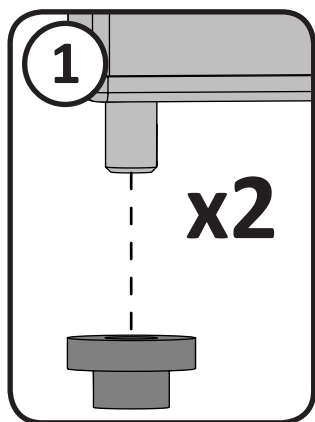


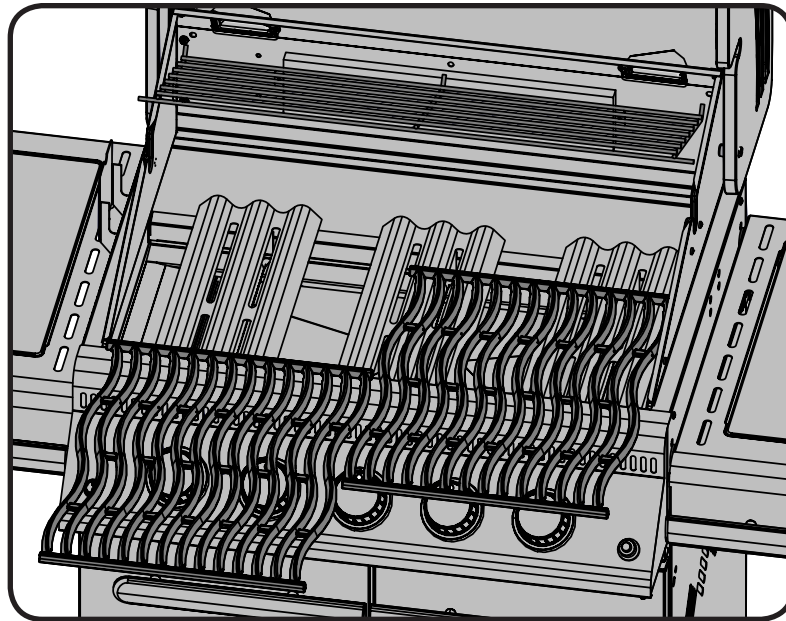
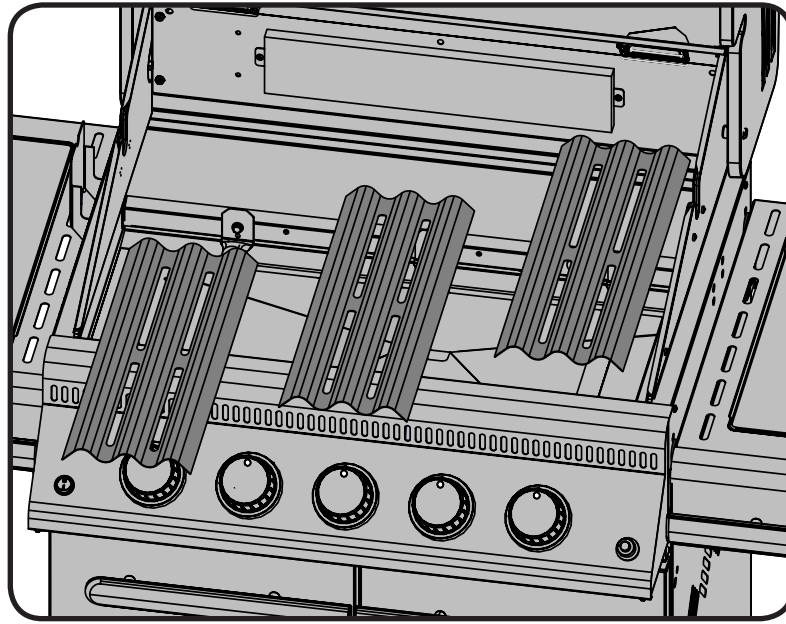


x2

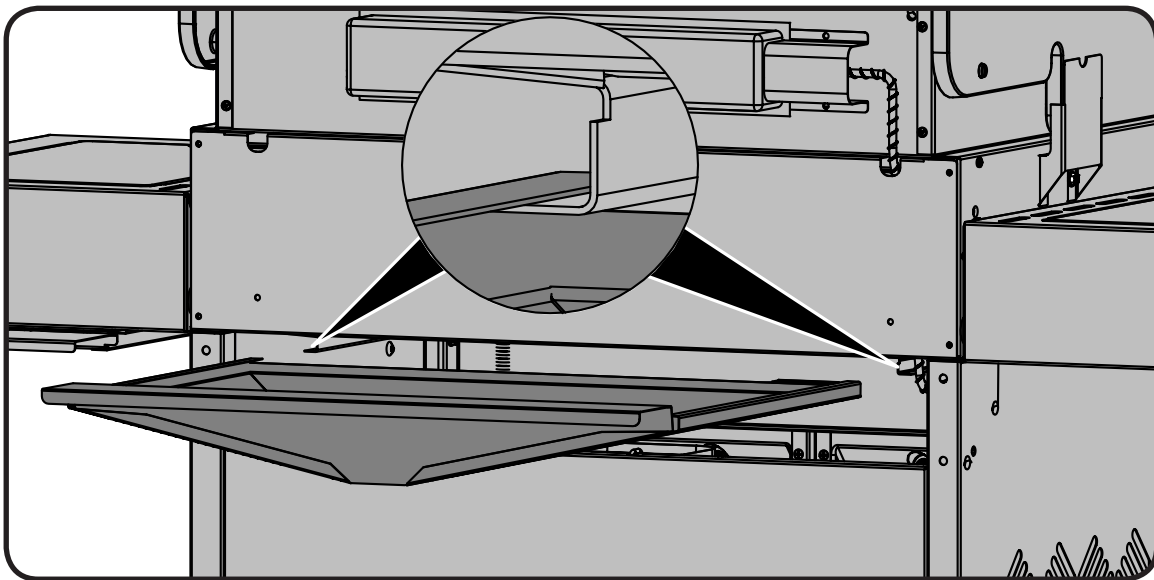
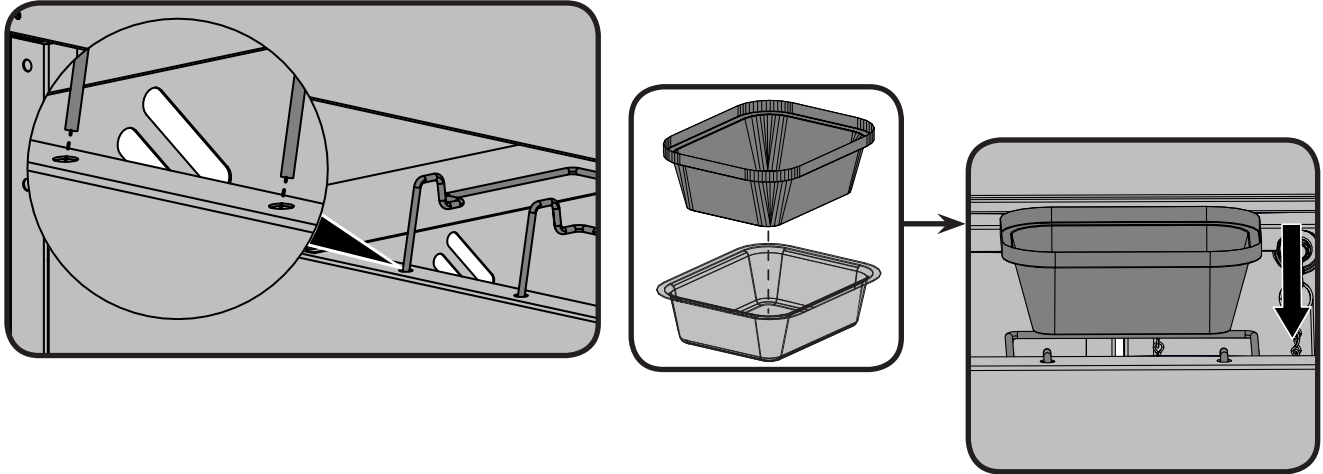


x2





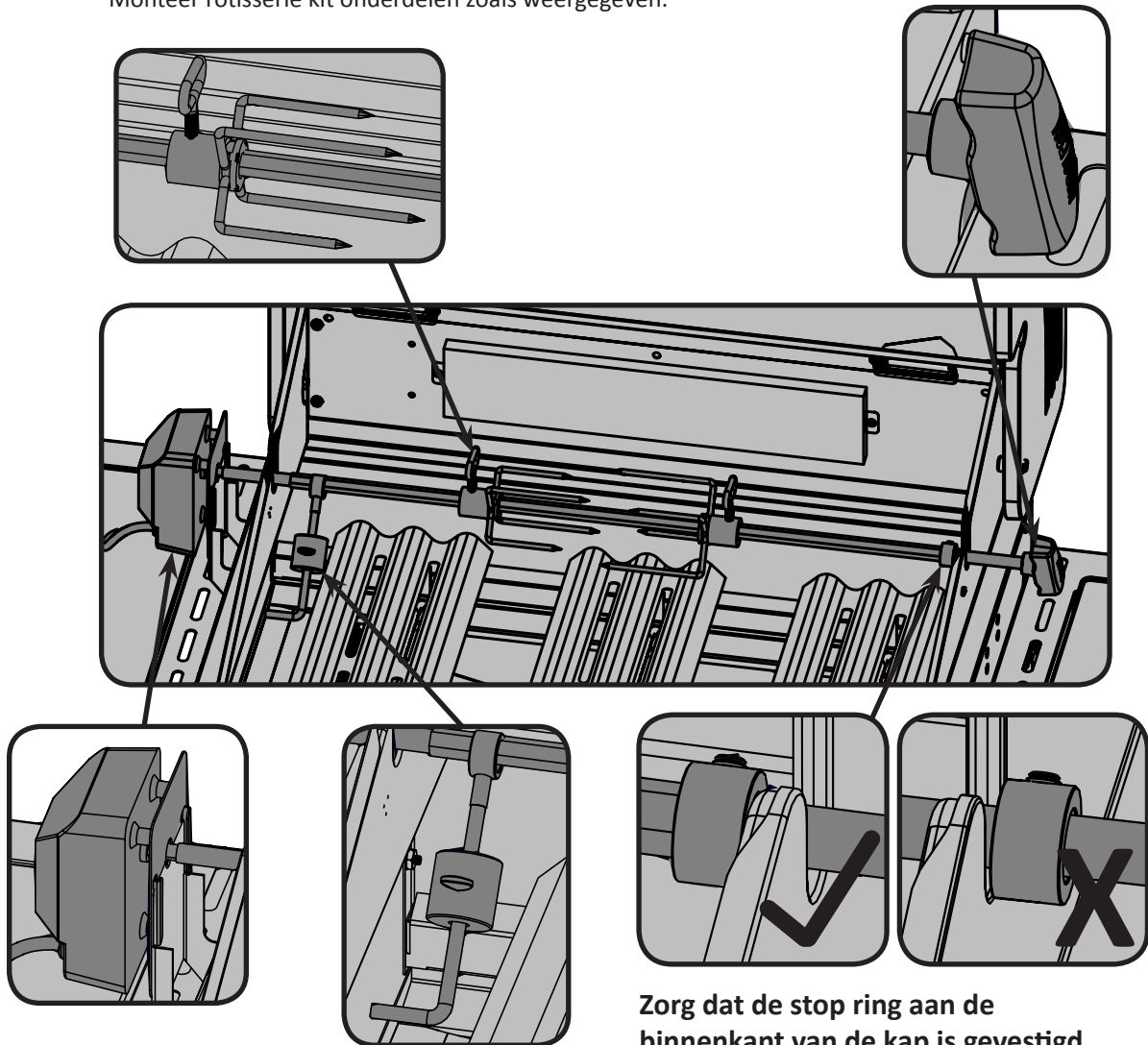




## Monteer instructies voor de Roterende Braadkit

(facultatief)

Monteer rotisserie kit onderdelen zoals weergegeven.



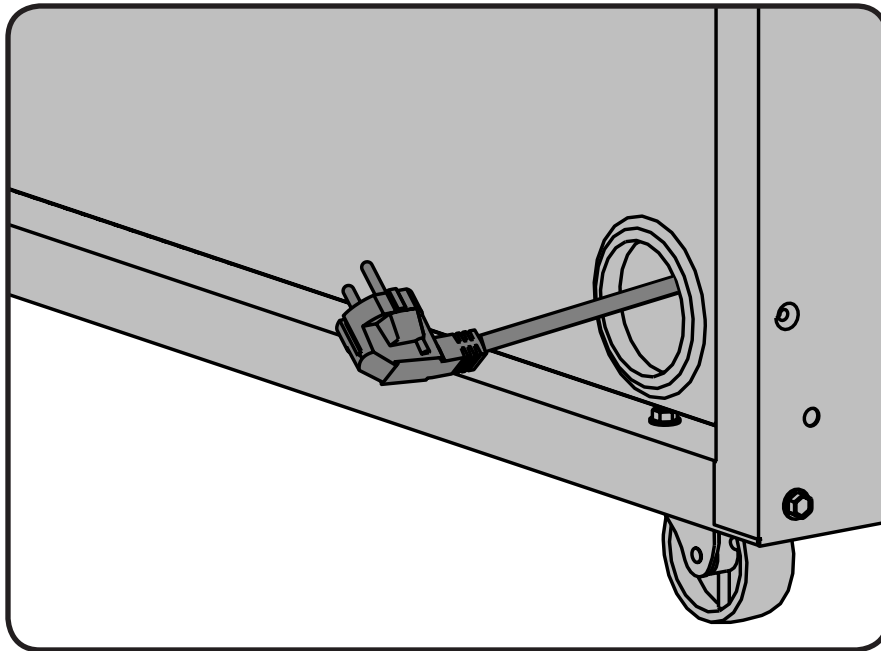
Zorg dat de stop ring aan de binnenkant van de kap is gevestigd.

## **Elektriciteitsvoorziening voor de Interne Verlichting (ALLEEN MODELLEN 485RSIB)**

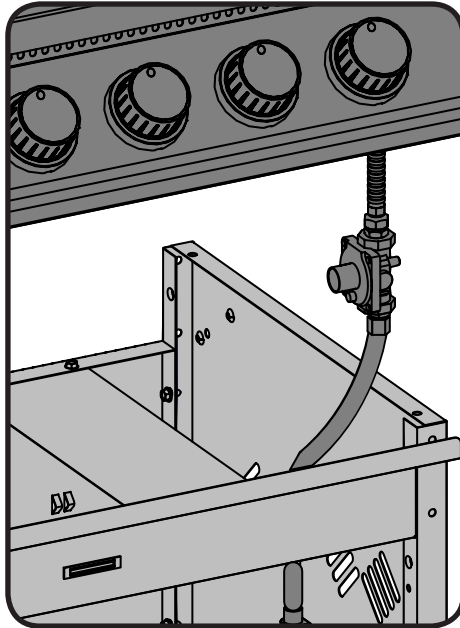
**WAARSCHUWING!** Om tegen elektrische schok te beschermen, gebruik voor deze buitenkeuken alleen een door een aardschakelaar beveiligd circuit.

Voor de stroomvoorziening naar de interne verlichting dient u de transformator met een geaard elektriciteitsnoer te verbinden. De lichtknop in het controlepaneel maakt het mogelijk om de interne verlichting gemakkelijk aan en uit de schakelen.

- Zorg ervoor dat het snoer is goedgekeurd en geschikt is voor gebruik buitenshuis.
- Dompel het snoer nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Houdt het snoer uit de looprichting.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel hangen of in contact komen met hete oppervlakken.



### *Propaan Uitsluitend – Juiste Slang Verbinding*



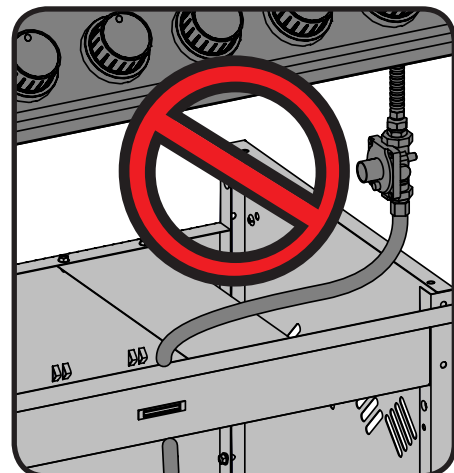
Zorg ervoor dat de regelaar in de kleine opening valt, tussen het hitteschild van de tank en de rechterzijkant van de kast.

### *Uitsluitend Propaan – Onjuiste Slangverbinding*



#### **WAARSCHUWING - BRANDGEVAAR**

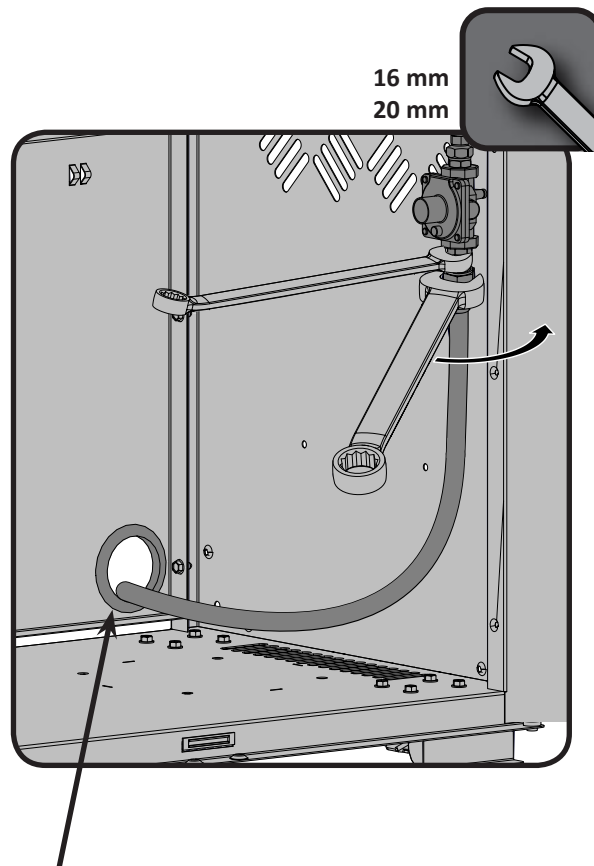
De regelaarslang dient zo te worden bevestigd dat er geen gedeelte de onderkant van de grill of de afdruiptank aanraakt. Er zal brand ontstaan als deze instructies worden genegeerd.



## Aard gas Uitsluitend – Juiste Slang Verbinding



**WAARSCHUWING!** Het moet worden geïnstalleerd door een erkende monteur en alle verbindingen moeten getest worden op lekkage alvorens de grill kan worden gebruikt



De invoeging is al in de fabriek geïnstalleerd.

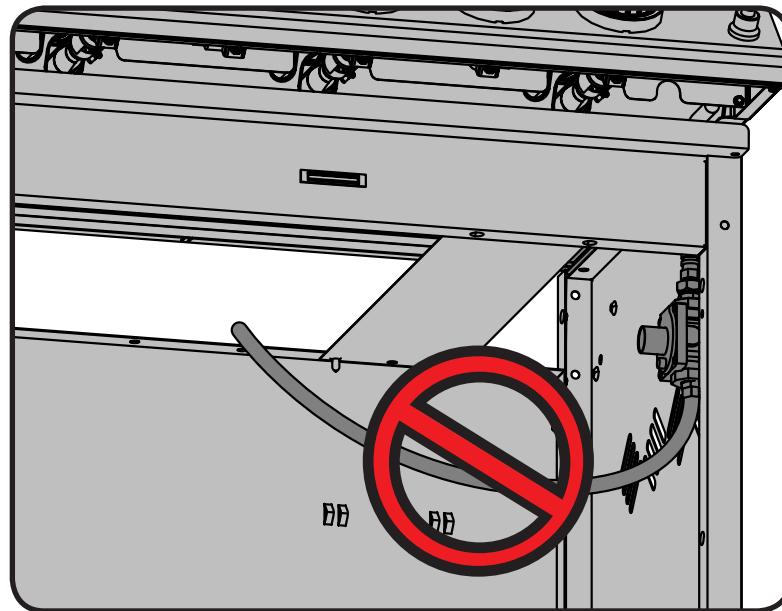
### *Uitsluitend Aard gas – Onjuiste Slangverbinding*



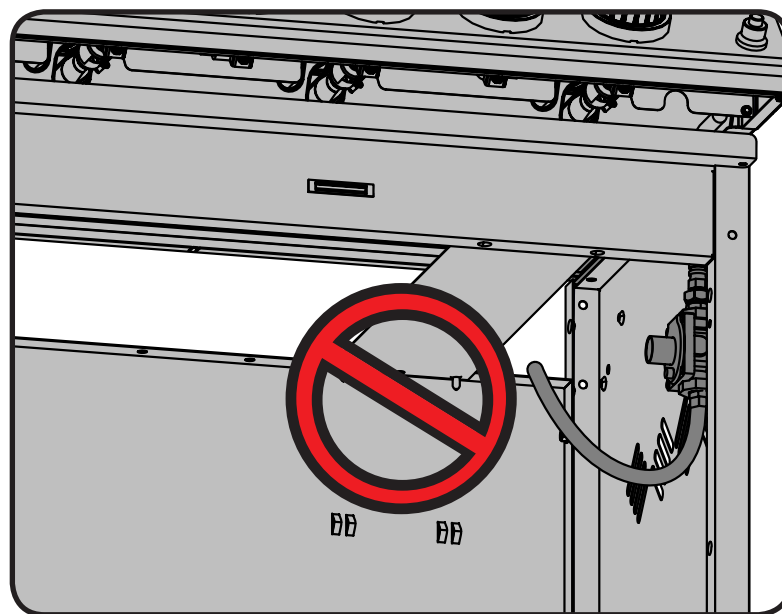
**WAARSCHUWING - BRANDGEVAAR**



**WAARSCHUWING!** Geleid de slang niet langs de onderkant van de afdruipt bak.



**WAARSCHUWING!** Geleid de slang over de bovenkant van het achterpaneel.



**WAARSCHUWING!** Zorg ervoor dat de spuitslang geen contact heeft met hete oppervlaktes, want de slang kan smelten, een lekkage veroorzaken met brandgevaar als gevolg.

# Aansluiting Van De Gasfles

**LET OP!** Sommige drukslangen bevatten een moer met een linkse schroefdraad, en anderen moeten op AAN staan om ze aan te sluiten, en op UIT staan om ze los te koppelen. Volg de onderstaande instructies voor de juiste drukslang.

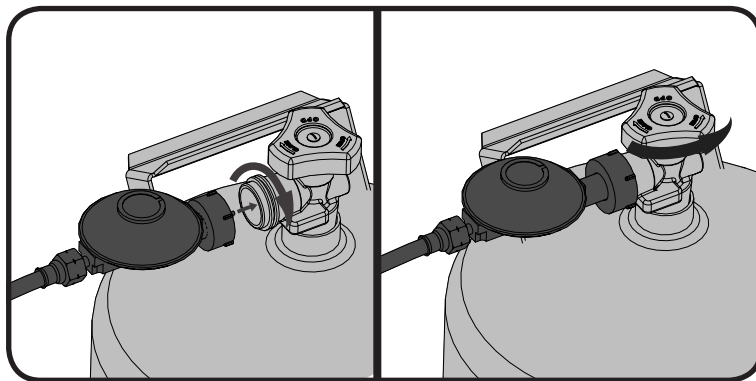


FIG. 1

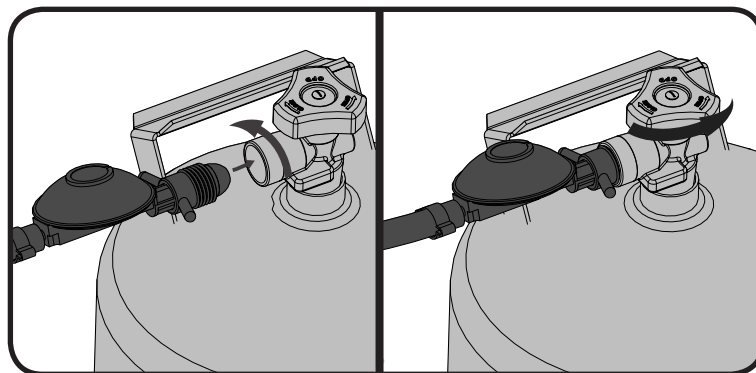


FIG. 2

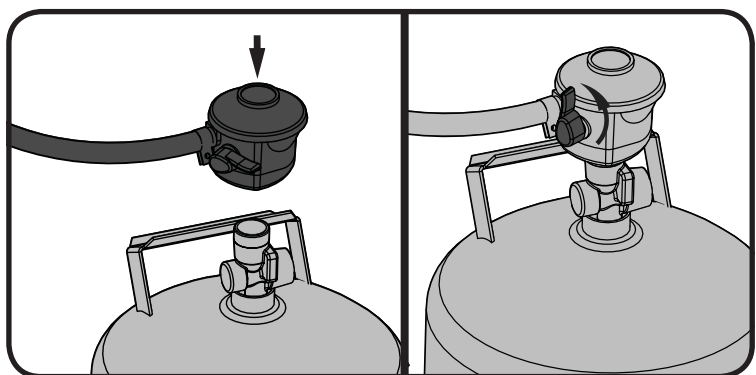


FIG. 3

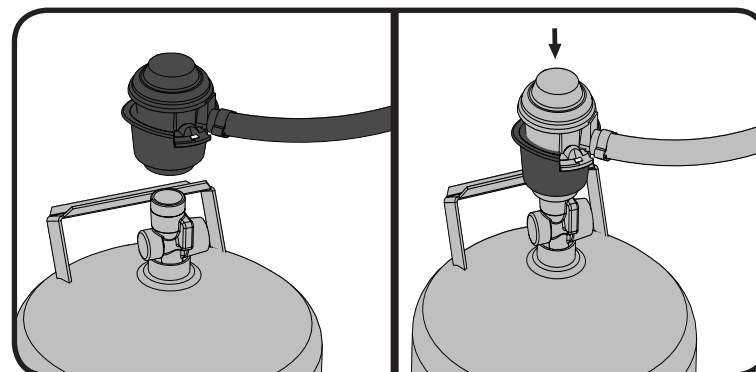


FIG. 4



# Instructies I.V.M. Lectest



**WAARSCHUWING!** Test het apparaat op lekkage vóór het eerste gebruik, jaarlijks en na vervanging of onderhoud van gasonderdelen.



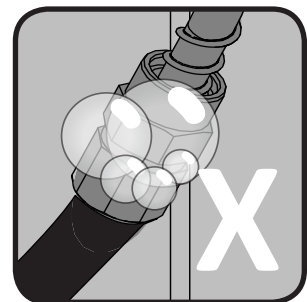
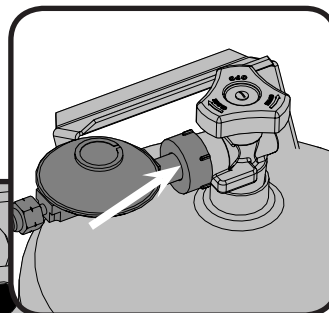
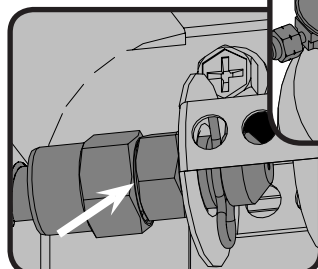
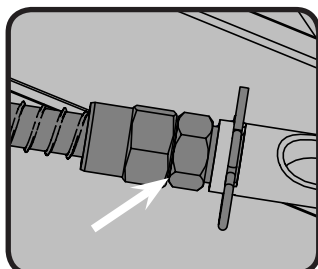
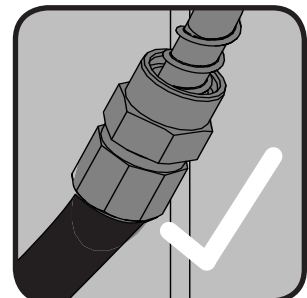
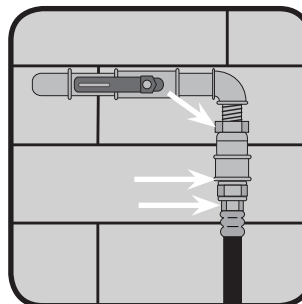
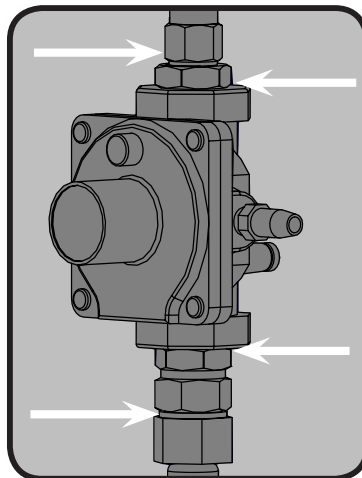
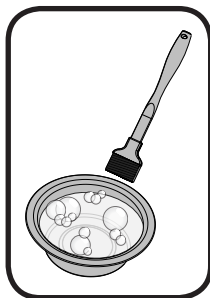
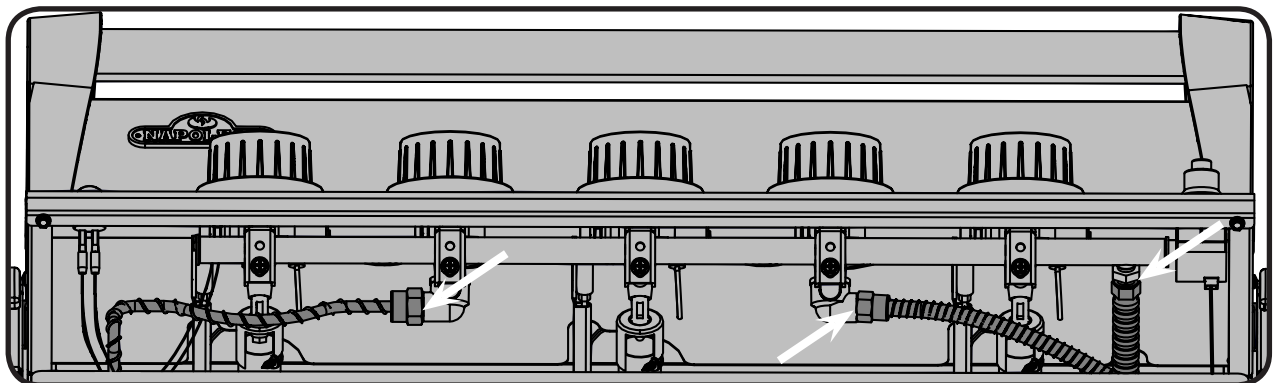
**WAARSCHUWING!** Niet Op Lekkage Met Behulp Van Een Vuurtje. Rook niet tijdens deze test en verwijder alle ontstekingsbronnen.



**LEKTEST:** Test het apparaat op lekkage vóór het eerste gebruik, jaarlijks en na vervanging of onderhoud van gasonderdelen. Rook niet tijdens deze test en verwijder alle ontstekingsbronnen. Zie het schema in verband met lektests voor de te controleren gedeelten.



1. Schakel alle branderknoppen uit. Draai de gastoevoerkraan open.
2. Breng met een borsteltje op alle verbindingen en aansluitingen van de regelaar, slang, verdeelstukken en kranen een oplossing van vloeibare zeep en water aan.
3. Luchtbellen wijzen op een gaslek. Draai het losse onderdeel vast of vervang het door een door de handelaar aanbevolen stuk.
4. Als het lek niet kan worden gedicht, **sluit dan de gastoevoer af**, koppel deze af en laat de barbecue controleren door het gasbedrijf of de handelaar. Gebruik het apparaat slechts nadat het lek werd gedicht.
5. Sluit de gastoevoer af.



**LE485SB Onderdelenlijst**

Item	Part #	Description	LE485SB
1	N135-0038G	lid side casting left	x
2	N135-0039G	lid side casting right	x
3	N335-0050	stainless steel lid insert	x
	N335-0051K	black lid insert	x
4	N585-0066	lid heat shield	x
5	N510-0013	black silicone lid bumper	x
6	N685-0006	temperature gauge	x
7	N385-0307-SER	NAPOLEON logo	x
8	W450-0005	logo spring clips	x
9	N010-0652	lid handle	x
10	N080-0252G	lid handle cover	x
11	N570-0015	lid pivot screw	x
12	N570-0038	1/4-20 x 1/2" screw	x
13	N735-0003	1/4" lockwasher	x
14	N570-0091	#14 x 1/2" screw	x
15	N570-0042	10-24 x 3/8" screw	x
16	N520-0028K	warming rack	x
17	N475-0270K	base insert right	x
18	N035-0101	base side right	x
19	N570-0093	M4 x 8mm" screw	x
20	N450-0032	M4 lock nut	x
21	N035-0102K	base insert rear	x
22	N200-0093-GY1SG	rear corner cover base	x
23	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
24	N475-0269K	base insert left	x
25	N035-0100	base side left	x
26	N475-0267	rotisserie mount	x
27	N305-0063	cooking grids - cast iron	x
	N370-0597	cooking grids - stainless steel upgrade kit	ac
28	N305-0057K	sear plate	x
29	N080-0250	main burner support	x
30	N100-0036	main burner	x
31	Z570-0039	1/4-20 x 3/8" screw	x
32	N215-0008	grease deflector base	x
33	N010-0501-M05	drip pan	x
34	N735-0001	insulated washer	x
35	N570-0082	1/4-20 x 5/8" screw	x
36	N010-0643-M06	side shelf left	x
37	Z340-0001	tool hook side shelf	x
38	N570-0088	10-24 x 1/2" screw	x
39	N735-0007	1/4" washer	x
40	N380-0023-RD	control knob	x
41	N051-0011	control knob bezel	x
42	N010-0664	manifold assembly c/w valves	p
43	N120-0011	end cap control panel left	x
44	N585-0065	base heat shield	x

**LE485SB Onderdelenlijst**

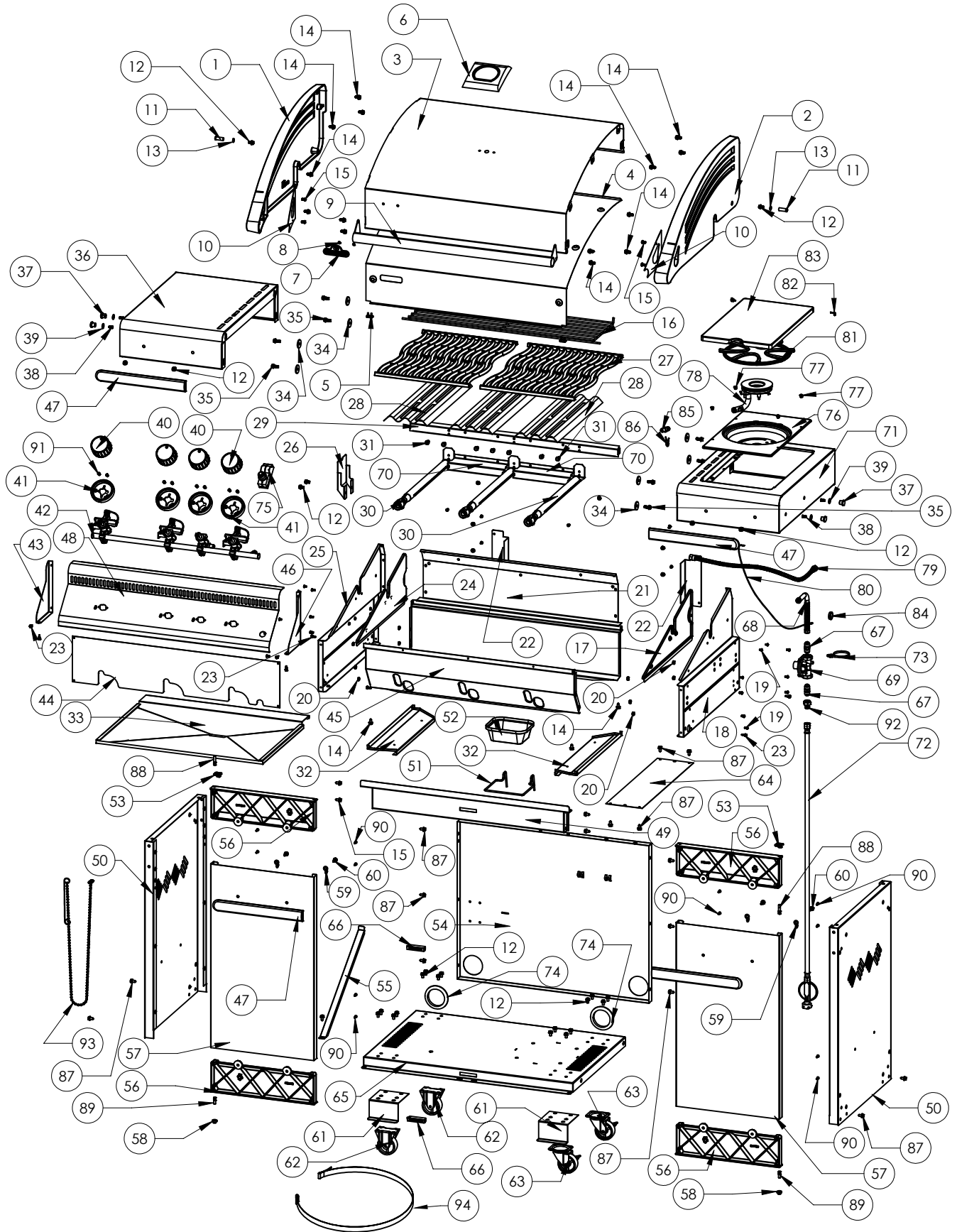
Item	Part #	Description	LE485SB
45	N035-0103K	base insert front	x
46	N120-0012	end cap control panel right	x
47	N325-0062	side shelf handle	x
48	N475-0277-GB-DE	control panel	x
49	N655-0124S	front cabinet support	x
50	N475-0236S	left/right side panel cabinet enclosure	x
51	N160-0014	grease tray holder	x
52	N185-0001	grease tray foil	x
	N710-0062	grease tray aluminium	ac
53	N160-0022	clip door pivot pin	x
54	N475-0271S	rear cart panel	x
55	N080-0254S	propane tank inhibitor bracket	p
56	N120-0019-GY0TX	door end cap	x
57	N475-0293-SV1SG	door panel	x
	N475-0293-BK1SG	cart door assembly black	x
58	N105-0011	door bushings	x
59	N340-0007	tool hook	x
60	N570-0099	#14 x 3/4" screw	x
61	N080-0212S	stabilizer brackets	x
62	N130-0013	non revolving caster	x
63	N130-0012	revolving caster	x
64	N585-0064P	heat shield	x
65	N590-0147S	bottom shelf	x
66	N430-0002	magnetic catch	x
67	W445-0021	union fitting 3/8" - 3/8"	x
68	N720-0044	manifold flex connector	x
69	N530-0023	step down regulator	p
70	N080-0202-M01	cross light bracket	x
71	N010-0988	side shelf right	x
72	N530-0037	regulator - United Kingdom	p
	N530-0032	regulator - Germany	p
	N530-0046	regulator - Czech Republic	p
	N530-0033	regulator - Holland	p
	N530-0034	regulator - Spain/Finland/Norway/Denmark	p
	N530-0035	regulator - Sweden	p
	N530-0036	regulator - Italy	p
	N530-0039	regulator - Hungary	p
	N530-0042	regulator - Switzerland	p
	N530-0043	regulator - Russia	p
	N530-0044	regulator - Poland	p
73	N160-0002	hose retainer clip	x
74	N105-0013	bushing	x
75	N357-0013	side burner igniter	x
76	N500-0041K	side burner plate	x
77	N570-0019	screw, 10-24 x 1/4"	x
78	N100-0037	side burner	x

**LE485SB Onderdelenlijst**

Item	Part #	Description	LE485SB
79	N720-0055	side burner supply tube	x
80	N750-0016	side burner igniter lead	x
81	N305-0059	side burner grate	x
82	N485-0009	push pin	x
83	N335-0098-M06	side burner lid	x
84	N105-0001	bushing 7/8"	x
85	N455-0062	orifice #60	p
86	N160-0023	side burner hose /orifice retainer clip	x
87	N570-0080	#14 x 1/2" screw	x
88	N485-0016	pivot pin door top	x
89	N485-0017	pivot pin door bottom	x
90	N570-0100	screw, #8 X 1/2" flat head	x
91	N570-0078	screw, M4 X 8mm	x
92	N255-0014	fitting	x
93	N555-0025	lighting match rod	x
94	N640-0004	tank strap	p
	N370-0585	main assembly blister pack	x
	69233	rotisserie kit UK	ac
	69232	rotisserie kit CE	ac
	68489	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67731	charcoal tray	ac
	62007	replacement grease trays foil (5 pieces)	ac

p - propaan Uitsluitend      n - uitsluitend Aard gas  
x - standard                      ac - accessorie

### LE485SB DIAGRAM ONDERDELEN



**LE485RSB Onderdelenlijst**

Item	Part #	Description	LE485RSB
1	N135-0038G	lid side casting left	x
2	N135-0039G	lid side casting right	x
3	N335-0050	stainless steel lid insert	x
	N335-0051K	black lid insert	x
4	N585-0066	lid heat shield	x
5	N510-0013	black silicone lid bumper	x
6	N685-0006	temperature gauge	x
7	N385-0307-SER	NAPOLEON logo	x
8	W450-0005	logo spring clips	x
9	N010-0652	lid handle	x
10	N080-0252G	lid handle cover	x
11	N570-0015	lid pivot screw	x
12	N570-0038	1/4-20 x 1/2" screw	x
13	N735-0003	1/4" lockwasher	x
14	N570-0091	#14 x 1/2" screw	x
15	N570-0042	10-24 x 3/8" screw	x
16	N520-0028K	warming rack	x
17	N475-0270K	base insert right	x
18	N035-0101	base side right	x
19	N570-0093	screw M4 x 8mm	x
20	N450-0032	M4 lock nut	x
21	N035-0104K	base insert rear	x
22	N200-0093S	rear corner cover base	x
23	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
24	N475-0269K	base insert left	x
25	N035-0100	base side left	x
26	N475-0267	rotisserie mount	x
27	N305-0063	cooking grids - cast iron	x
	N370-0597	cooking grids - stainless steel upgrade kit	ac
28	N305-0057K	sear plate	x
29	N080-0250	main burner support	x
30	N100-0036	main burner	x
31	Z570-0039	1/4-20 x 1/2" screw	x
32	N215-0008	grease deflector base right	x
33	N010-0501-M05	drip pan	x
34	N735-0001	insulated washer	x
35	N570-0082	1/4-20 x 5/8" screw	x
36	N010-0643-M06	side shelf left	x
37	Z340-0001	tool hook side shelf	x
38	N570-0088	screw 10-24 x 1/2"	x
39	N735-0007	1/4" washer	x
40	N380-0023-CL	control knob	x
41	N051-0011	control knob bezel	x
42	N010-0644	manifold assembly c/w valves	P
	N010-0645	manifold assembly c/w valves	n
43	N120-0011	end cap control panel left	x

**LE485RSB Onderdelenlijst**

Item	Part #	Description	LE485RSB
44	N585-0065	base heat shield	x
45	N035-0103K	base insert front	x
46	N120-0012	end cap control panel right	x
47	N325-0062	side shelf handle	x
48	N475-0266-GB-DE	control panel - UK	x
49	N655-0124S	front cabinet support	x
50	N475-0236S	left/right side panel cabinet enclosure	x
51	N160-0014	grease tray holder	x
52	N185-0001	grease tray foil	x
	N710-0062	grease tray aluminium	ac
53	N160-0022	clip door pivot pin	x
54	N475-0271S	rear cart panel	x
55	N080-0254S	propane tank inhibitor bracket	p
56	N120-0019-GY0TX	door end cap	x
57	N475-0293-M06	door panel	x
	N475-0293-BK1SG	cart door assembly black	x
58	N105-0011	door bushings	x
59	N340-0007	tool hook	x
60	N570-0099	screw, #14 x 3/4"	x
61	N080-0212S	stabilizer brackets	x
62	N130-0013	non revolving caster	x
63	N130-0012	revolving caster	x
64	N585-0064P	heat shield	x
65	N590-0147S	bottom shelf	x
66	N430-0002	magnetic catch	x
67	W445-0038	union fitting 3/8" - 3/8"	x
68	N720-0044	manifold flex connector	x
69	N530-0023-SER	regulator step down	p
	N530-0026-SER	regulator step down	n
70	N080-0202-M01	main burner cross light bracket	x
71	N010-0988	side shelf right	x
72	N530-0037	regulator - United Kingdom	p
	N530-0032	regulator - Germany	p
	N530-0046	regulator - Czech Republic	p
	N530-0033	regulator -Holland	p
	N530-0034	regulator -Spain/Finland/Norway/Denmark	p
	N530-0035	regulator -Sweden	p
	N530-0036	regulator -Italy	p
	N530-0039	regulator -Hungary	p
	N530-0042	regulator -Switzerland	p
	N530-0043	regulator -Russia	p
	N530-0044	regulator -Poland	p
73	N160-0002	hose retainer clip	x
74	N105-0013	bushing	x
75	N660-0002	switch light	x
76	N357-0013	side burner igniter	x

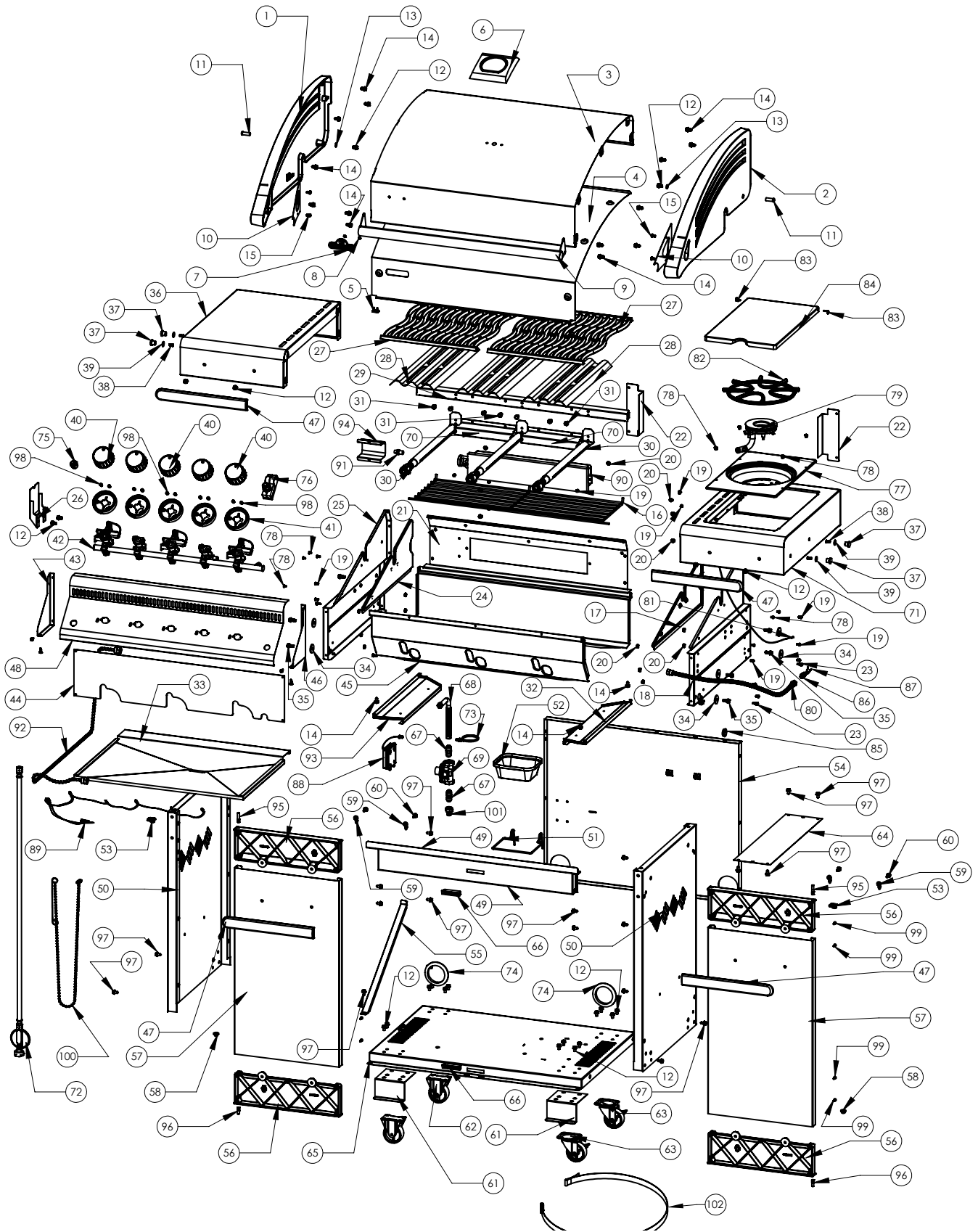


**LE485RSB Onderdelenlijst**

Item	Part #	Description	LE485RSB
77	N500-0041K	side burner plate	x
78	N570-0019	screw 10-24 x 1/4"	x
79	N100-0037	side burner	x
80	N720-0055	side burner supply tube	x
81	N750-0016	side burner igniter lead	x
82	N305-0059	side burner grate	x
83	N485-0009	push pin	x
84	N335-0098-M06	side burner lid	x
85	N105-0001	bushing 7/8"	x
86	N455-0062	side burner orifice #60	p
	N455-0063	side burner orifice 1.45 mm	n
	N725-0040	side burner valve	p
	N725-0041	side burner valve	n
87	N160-0023	side burner hose/orifice retainer clip	x
88	N190-0001	battery pack	x
	W043-0002	battery "AA"	x
89	N750-0020B	wiring harness led	x
90	N010-0660P	infra red rear burner	p
	N010-0660N	infra red rear burner	n
	N570-0094	M5 x 10mm screw	x
	N450-0033	M5 locking nut	x
91	N455-0054	rear burner orifice #59	p
	N455-0053	rear burner orifice #53	n
92	N720-0053	rear burner supply tube	x
93	N010-0651	grease deflector base left	x
94	N585-0068	rear burner rain shield	x
95	N485-0016	pivot pin door top	x
96	N485-0017	pivot pin door bottom	x
97	N570-0080	1/4-20 x 1/2" screw	x
98	N570-0078	M4 x 8mm screw	x
99	N570-0100	screw, #8 x 1/2" flat head	x
100	N555-0025	lighting match rod	x
101	N255-0014	fitting	x
102	N640-0004	tank strap	p
	N370-0585	main assembly blister pack	x
	N555-0025	lighting rod	x
	69233	rotisserie kit UK	ac
	69232	rotisserie kit CE	ac
	68489	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67731	charcoal tray	ac
	62007	replacement grease trays foil (5 pieces)	ac

p - propaan Uitsluitend    n - uitsluitend Aard gas  
x - standard                      ac - accessorie

# LE485RSB DIAGRAM ONDERDELEN



**LE485RSIB Onderdelenlijst**

Item	Part #	Description	LE485RSIB
1	N135-0038G	lid side casting left	x
2	N135-0039G	lid side casting right	x
3	N335-0050	stainless steel lid insert	x
	N335-0051K	black lid insert	
4	N585-0066	lid heat shield	x
5	N510-0013	black silicone lid bumper	x
6	N685-0006	temperature gauge	x
7	W450-0005	logo spring clips	x
8	N385-0307-SER	NAPOLEON logo	x
9	N010-0652	lid handle	x
10	N080-0252G	lid handle cover	x
11	N570-0015	lid pivot screw	x
12	N570-0073	1/4-20 x 3/8" screw	x
13	N735-0003	1/4" lockwasher	x
14	N570-0091	#14 x 1/2" screw	x
15	N570-0042	10-24 x 3/8" screw	x
16	N520-0028K	warming rack	x
17	N475-0270K	base insert right	x
18	N035-0101	base side right	x
19	N570-0093	screw M4 x 8mm	x
20	N450-0032	lock nut M4	x
21	N035-0105K	base insert rear	x
22	N200-0092-GY1SG	rear cover base	x
23	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
24	N475-0269K	base insert left	x
25	N035-0100	base side left	x
26	N475-0267	rotisserie mount	x
27	N305-0063	cooking grids - cast iron	x
	N370-0597	cooking grids - stainless steel upgrade kit	ac
28	N305-0057-M05	sear plate	x
29	N080-0250	main burner support	x
30	N100-0036	main burner	x
31	N215-0008	grease deflector base right	x
32	N010-0501-M05	drip pan	x
33	N735-0001	insulated washer	x
34	N570-0082	1/4-20 x 5/8" screw	x
35	N010-0987	side shelf left	x
36	Z340-0001	tool hook side shelf	x
37	N380-0023-CL	control knob	x
38	N051-0011	control knob bezel	x
39	N010-0644	manifold assembly c/w valves	P
	N010-0645	manifold assembly c/w valves	n
40	N120-0011	end cap control panel left	x
41	N585-0065	base heat shield	x
42	N035-0103K	base insert front	x

**LE485RSIB Onderdelenlijst**

43	N120-0012	end cap control panel right	x
44	N325-0062	door handle	x
45	N475-0283-GB-DE	control panel	x
46	N655-0124S	front cabinet support	x
47	N475-0236S	left/right side panel cabinet enclosure	x
48	N160-0014	grease tray holder	x
49	N185-0001	grease tray foil	x
	N710-0062	grease tray aluminium	ac
50	N475-0293-M06	door panel	x
51	N475-0271S	rear cart panel	x
52	N080-0254S	propane tank inhibitor bracket	p
53	N120-0019-GY0TX	door end cap	x
54	N105-0011	door bushings	x
55	N080-0212S	stabilizer brackets	x
56	N130-0013	non revolving caster	x
57	N130-0012	revolving caster	x
58	N585-0064P	heat shield	x
59	N590-0147S	bottom shelf	x
60	N430-0002	magnetic catch	x
61	W445-0038	union fitting 3/8" - 3/8"	x
62	N720-0044	manifold flex connector	x
63	N010-0988	side shelf right	x
64	N530-0037	regulator - United Kingdom	p
	N530-0032	regulator - Germany	p
	N530-0046	regulator - Czech Republic	p
	N530-0033	regulator - Holland	p
	N530-0034	regulator - Spain/Finland/Norway/Denmark	p
	N530-0035	regulator Sweden	p
	N530-0036	regulator - Italy	p
	N530-0039	regulator - Hungary	p
	N530-0042	regulator - Switzerlabd	p
	N530-0043	regulator - Russia	p
	N530-0044	regulator - Poland	p
	N345-0001	10ft n/g hose c/w quick disconnect	n
65	N160-0002	hose retainer clip	x
66	N105-0013	bushing	x
67	N660-0002	switch light	x
68	N357-0013	side burner igniter	x
69	N500-0039K	side burner plate	x
70	N240-0026	side burner electrode	x
71	N010-0662	side burner	x
	N565-0002	infra red burner screen	x
72	N720-0055	side burner supply tube	x
73	N750-0016	side burner igniter lead	x
74	N010-0763	side burner grate	x
	N570-0089	side burner grate screws	x

**LE485RSIB Onderdelenlijst**

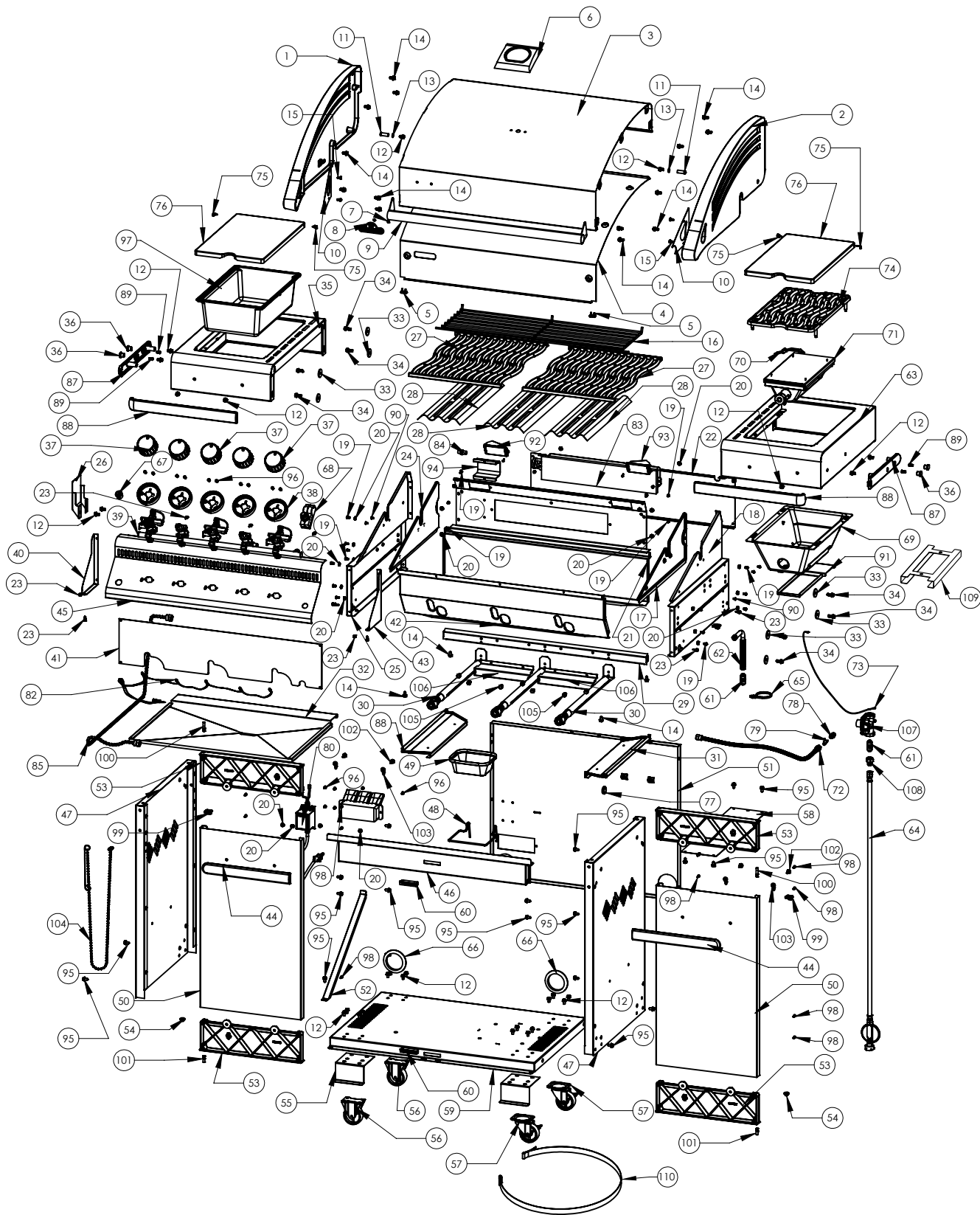
75	N485-0009	push pin	x
76	N335-0098-M06	side burner lid	x
77	N105-0001	bushing 7/8"	x
78	N455-0062	side burner orifice #60	p
	N455-0063	side burner orifice 1.45 mm	n
79	N160-0023	side burner hose/orifice retainer clip	x
80	N707-0004	transformer lights	x
	N175-0002	electrical connector	x
	N750-0024	wiring harness transformer	x
82	N750-0023B	wiring harness led	x
83	N010-0660P	infra red rear burner	p
	N010-0660N	infra red rear burner	n
	N570-0094	M5 x 10mm screw	x
	N450-0033	M5 locking nut	x
84	N455-0054	rear burner orifice #59	p
	N455-0053	rear burner orifice #53	n
85	N720-0053	rear burner supply tube	x
86	N010-0651	grease deflector base left	x
87	N325-0059	side shelf handle (side)	x
88	N325-0060	side shelf handle (front)	x
89	N570-0088	screw 10-24 x 1/2"	x
	N735-0007	1/4" lockwasher	x
90	N570-0019	screw 10-24 x 1/4"	x
91	N710-0063	side burner drip pan	x
92	N402-0011	light hi-temp left	x
93	N402-0012	light hi-temp right	x
94	N585-0068	rear burner rain shield	x
95	N570-0080	#14 x 1/2 screw	x
96	N570-0078	M4 x 8mm screw	x
97	N185-0003	ice bucket	x
	N590-0189	cutting board	x
98	N570-0100	#8 x 1/2" screw	x
99	N160-0022	clip door pivot pin	x
100	N485-0016	pivot pin door top	x
101	N485-0017	pivot pin door bottom	x
102	N570-0099	#14 x 3/4 screw	x
103	N340-0007	tool hook	x
104	N555-0025	lighting match rod	x
105	Z570-0039	1/4-20 x 1/2" screw	x
106	N080-0202-M01	cross lighting bracket	x
107	N530-0023-SER	regulator step down	p
	N530-0026-SER	regulator step down	n
108	N255-0014	fitting	x
109	N080-0358	infra red burner bracket	x
110	N640-0004	tank strap	p
	N370-0585	main assembly blister pack	ac

**LE485RSIB Onderdelenlijst**

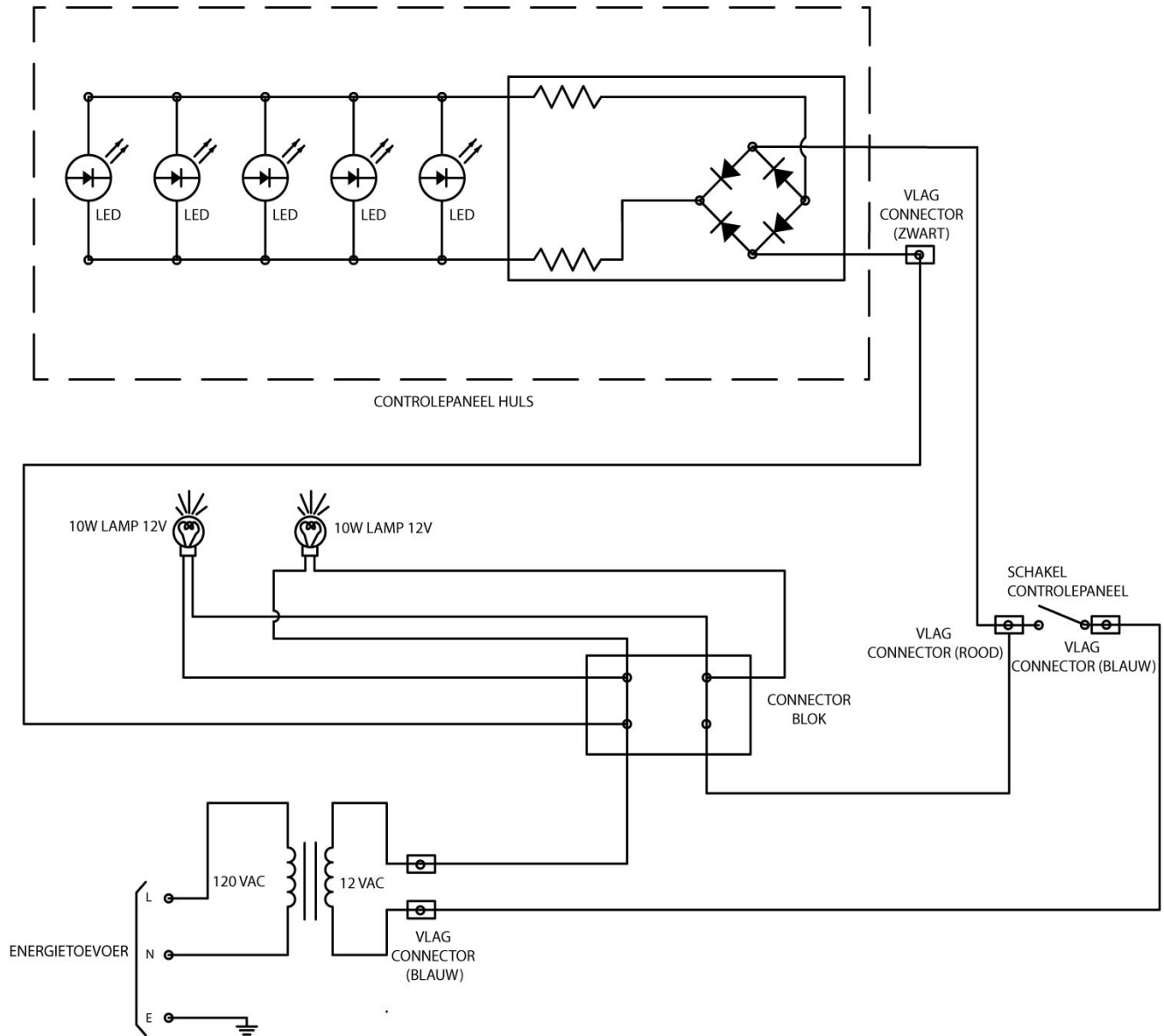
	69211	rotisserie kit	ac
	69231	rotisserie kit	ac
	68489	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67731	charcoal tray	ac
	62007	replacement grease trays foil (5 pieces)	ac

p - propaan Uitsluitend    n - uitsluitend Aard gas  
x - standard                      ac - accessorie

### LE485RSIB DIAGRAM ONDERDELEN



**DIAGRAM ELEKTRISCH CIRCUIT  
(ALLEEN VOOR MODELLEN MET INTERNE VERLICHTING)**





**Notes**

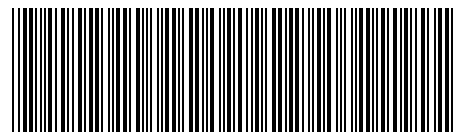


**Notes**





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



N415-0220CE-NL