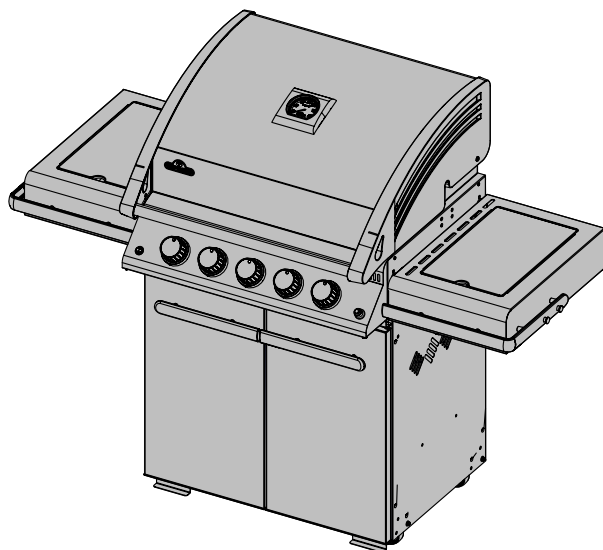
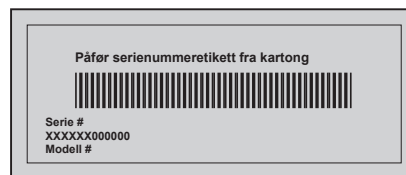


Denne grillen er bare beregnet på utendørs bruk og skal aldri brukes i garasjer og på overbygde balkonger, eller verandaer.



LE485SB, LE485RSB, LE485RSIB



FARE

HVIS DU LUKTER GASS:

- Steng av gasstilførselen til apparatet.
- Slukk eventuell åpen ild/flammer
- Åpne lokket
- Hvis lukten fortsatt er tilstede: Gå vekk fra apparatet og tilkall øyeblikkelig Gassleverandør eller ring Brannvesenet.



ADVARSEL

Ikke prøv å tenne denne grillen ute å ha lest instruksjoner om "TENNING" i denne håndboken.

Ikke oppbevar eller bruk bensin eller andre brennbare væsker, eller noe annet apparat som benytter brennbar/eksplosjons farlig væske i drift i nærheten av grillen. En gassflaske som ikke er tilkoblet må ikke oppbevares i nærheten av grillen eller noen andre anordninger. Hvis informasjonen i disse instruksjoner ikke følges eksakt kan det resultere i brann eller eksplosjon som kan forårsake skade på eiendom, alvorlige personskader eller død.

Merknad til installatøren: Lever disse instruksjonene til eieren, som skal beholde dem for fremtidig bruk.



N415-0220CE-NO unreleased

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

www.napoleongrills.com

Napoleon Presidents 15 års begrensede garanti



NAPOLEON produkter er utformet med førsteklasses komponenter og materialer, og er montert av erfarne fagfolk som legger stolthet i sitt arbeid. Monteringen av brennere og brytere er testet mot lekkasjer i et spesialdesignet område. Produktet er grundig inspisert av kvalifisert personell før pakking og skiping slik at du – kunden – skal få det kvalitetsproduktet du forventer fra NAPOLEON.

NAPOLEON garanterer at komponentene i ditt nye NAPOLEON-produkt er uten feil i materialer og utførelse fra kjøpsdato og ut følgende periode:

Støpte deler i aluminium / fot i rustfritt stål	15 år
Lokk i rustfritt stål	15 år
Porselensemalt lokk	15 år
Grillrister i rustfritt stål	15 år
Brennerrør i rustfritt stål	10 års full dekning, pluss 50 % avslag inntil det 15. året
Flammetemmere i rustfritt stål	5 års full dekning, pluss 50 % avslag inntil det 15. året
Porselensemaltede grillrister i støpejern	5 års full dekning, pluss 50 % avslag inntil det 15. året
Keramiske infrarøde brennere (unntatt skjermen)	5 års full dekning, pluss 50 % avslag inntil det 15. året
Alle andre deler	2 år

*Vilkår og begrensninger

Denne begrensede garantien har en garantiperiode som angitt i den ovennevnte tabellen for alle produkter som er kjøpt gjennom en autorisert NAPOLEON-forhandler, og gir den opprinnelige kjøperen rett til den angitte dekningen for alle komponenter som må skiftes ut i garantitiden, enten av NAPOLEON eller av en autorisert NAPOLEON-forhandler, til å skifte ut en komponent i et slikt produkt som har gått i stykker ved normal privat bruk som følge av en produksjonsfeil. "50 % avslag", som angitt i tabellen betyr at komponenten gjøres tilgjengelig for kjøperen med 50 % avslag på den vanlige butikkprisen for komponenten i den angitte perioden. Denne begrensede garantien dekker ikke tilbehør eller bonusdeler.

For å være mer presis betyr "normal privat bruk" av et produkt at produktet har blitt montert av en lisensiert, autorisert servicetekniker eller -leverandør i samsvar med monteringsanvisningene vedlagt produktet og alle lokale og nasjonale bygg- og brannforskrifter, at det har vært vedlikeholdt, og at det ikke har vært brukt på fellesarealer eller til kommersielle formål.

I tillegg omfatter uttrykket "gå i stykker" ikke bruk av for sterk varme, utblåsing på grunn av værforhold som sterk vind eller utilstrekkelig lufting, riper, bulker, rust, forringelse av lakkerte overflater og metallbelegg, misfarging på grunn av varme, slipende eller kjemiske rengjøringsmidler eller UV-eksponering, avskalling av porselensemaltede deler eller skader forårsaket av feilbruk, ulykker, hagl, fettbrann, manglende vedlikehold, skadelige miljøer med for eksempel mye salt eller klor, ombygginger, misbruk, vanskjøtsel eller monterte deler fra andre produsenter.

(f.eks. som følge av gjennomrusting eller fordi det er brent hull i dem) i garantiperioden, blir delene erstattet. Erstatningsdelen er eneansvaret til NAPOLEON i henhold til denne begrensede garantien. NAPOLEON er under ingen omstendighet ansvarlig for montering, arbeid eller andre kostnader eller utgifter i tilknytning til montering av en del med garanti, for eventuelle tilfeldige skader, følgeskader eller indirekte skader eller for eventuelle transportutgifter, arbeidskostnader eller eksportavgifter.

Denne begrensede garantien kommer i tillegg til eventuelle rettigheter du har i henhold til landets lover. Følgelig betyr det at denne begrensede garantien ikke forplikter NAPOLEON til å holde et lager med reservedeler. På grunnlag av de delene som finnes tilgjengelig, kan NAPOLEON etter eget skjønn fritas for alle forpliktelser ved å tilby kunden et pro rata-basert avslag på et nytt produkt. Etter det første året i tilknytning til denne begrensede garantien kan NAPOLEON etter eget skjønn innfri alle forpliktelser som gjelder denne garantien, ved å tilbakebetale den opprinnelige kjøperen grossistprisen på alle garanterte, men defekte deler.

Kjøpekontrakt eller kopi vil bli krevet sammen med et serienummer og et modellnummer ved fremsetting av garantikrav mot NAPOLEON. NAPOLEON forbeholder seg retten til å la sin representant kontrollere alle produkter eller deler før eventuelle garantikrav innfris. Du må kontakte NAPOLEONs kundeservice eller en autorisert NAPOLEON-forhandler for å få innfridd garantien.



napoleongrills.com



ADVARSEL! Hvis instruksjonene ikke følges kan det føre til alvorlig personskade, død eller skade på eiendom. Les og følg alle advarsler og sikkerhetsregler i Brukerhåndboken før gassgrillen tas i bruk.

Sikkerhetsrutiner for bruk.

- Grillen må monteres eksakt etter brukerhåndbokens instruksjoner. Dersom grillen har blitt lager montert eller montert av andre : Må du kontrollere at monteringsanvisningene er fulgt og foreta en gasstest før bruk/tenning.
- Les brukerhåndboken før grillen tas i bruk.
- Gassgrillen må ikke under noen omstendigheter modifiseres.
- Slå av gasstilførselen med beholderventilen når ikke gassgrillen er i bruk.
- Hold barn eller dyr på avstand mens grillen er i bruk. La IKKE barna gå inn i skapet.
- Pass på at barn får instruksjon om IKKE å leke med grillen og blir holdt under oppsyn når grillen er antent eller tilkoblet gass under trykk.
- Denne grillen er ikke beregnet til å brukes av personer(inkludert barn) med reduserte fysiske sanser eller manglende mental kapasitet eller har mangel på generell kunnskap, dersom de ikke er under tilsyn eller får rettledning om bruken av denne grillen av en person som har ansvar for vedkommende.
- Grillen skal aldri forlates uten tilsyn mens den er i bruk.
- Grillen blir varm under bruk og skal aldri flyttes mens den er i bruk.
- Kun beregnet til privatbruk
- Grillen må ikke installeres i eller på en campingbil eller båt.
- Denne gassgrillen må kun oppbevares ute i et godt ventilert lokale og må ikke brukes inne i en garasje, innebygd veranda eller noe annet lukket rom.
- Brennbare materialer bla. vinduer og vinylbelagde materialer bør ikke være nærmere en 410 mm fra baksiden og 180 mm fra sidene.
- Pass alltid på at sylinderkåpens ventilåpninger alltid er åpne og rene uten bøss.
- Grillen må ikke stå under noen form for brennbar konstruksjon.
- Plasser ikke grillen på en vindutsatt plass. Kraftig vind påvirker gassgrillens matlagings formål negativt. Ved oppbevaring av grillen innendørs må gasstanken frakobles grillen og oppbevares utendørs i et godt ventilert lokale.. Frakoblede gassflasker må ikke oppbevares i bygning, garasje eller annet lukket område. Ved bruk av naturgass må flasketilkoblingen kobles av når grillen oppbevares innendørs.
- Sjekk alltid gass-slangen hver gang den skal brukes. Hvis slangen er slitt må den byttes med en ny slange etter grillprodusentens retningslinjer før gassgrillen brukes.
- Ikke oppbevar en ekstra eller frakoblet gassflaske under eller nær grillen.
- Fyll aldri gassflasken mer en 80 %
- Ved bytte av gassflaske: Pass på at det ikke er noe brennbart materiale i nærheten og bruk av åpen ild i området. Så som røyking og lys som brenner med åpen flamme fks. T-lys, Stearinlys, parafinlampe eller lignende.
- Ta alltid en gass-lekkasje test ved førstegangs bruk og etter en lagringsperiode, eller ved bytting av gasskomponentene eller gassflasker.
- Bruk aldri naturgass for enheter som er lagd for propangass
- Bruk aldri lightergass i gassgrill.
- Bruk kun kullbriketter sammen med Napoleons kullskuff som er designet for Napoleon grillen
- Brennerne må være stengt når gassregulatoren kobles på.
- Ikke tenn brennerne når lokket er lukket.
- Ikke bruk den bakerste brenneren samtidig som hoved brenneren brenner.
- Lokket skal være lukket under oppvarmingen.
- Ikke legg slangen under drypp pannen. Slangen må ikke ligge under grillens underdel.
- Rengjør regelmessig varmefordelinsskjold og drypp pannen for å unngå fastbrenning av fett som kan gi fettbranner.
- Fjern varmeristen før den bakre brenneren tennes. Den ekstreme varmen kan skade varmeristen.
- Pass på at varmefordelinsskjold er plassert etter instruksjonene for montering av varmefordelinsskjold.
- Ikke oppbevar lighter, fyrstikker eller annet lett brennbart materiale i hyllene på sidene av grillen.
- Hold gass slangen borte fra varme overflater.
- Hold alle elektriske tilførselsledninger borte fra varme overflater og vann.
- Sjekk regelmessig den infrarøde brennerens ventilrør for spindellev eller andre hinder. Rengjør rørene helt hvis du finner noen av disse forhindret.
- Gassgrillen må kobles fra gasstilførselens rørsystem under alle trykktester av systemet med en trykktest som overstiger 05,psi(3,5kPa.)
- Gassgrillen må isoleres fra gasstilførselens rørsystem gjennom å lukke den manuelle lukkeventilen under alle trykktester av gasstilførselens rørsystem med testtrykk opp til 1/2psi.



Elektriske Forholdsregler

ADVARSEL! Unnlatelse av å følge disse instruksjonene kan føre til materielle skader, personskader eller død.

- 230V - 50 Hz - 0,09 A- 20W - type 2 transformator (Elektrisk Rating - Interne Lys modeller).
- For å beskytte mot elektrisk støt, må du ikke senke ledningen eller pluggen i vann eller annen væske.
- Trekk ut støpselet når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. La den avkjøles før du setter på eller tar av deler.
- Ikke bruk utendørs gassapparat med skadet ledning, plugg, eller etter at apparatet har blitt påført skadet eller feil på noen måte. Kontakt produsenten for reparasjon.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller dennes serviceverksted eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- Ikke la ledningen henge over kanten på et bord eller berøre varme overflater.
- Ikke bruk et utendørs matlagings gass apparatet til andre formål enn forutsatt.
- Ved tilkobling, kobler du først til utendørs matlagings gass apparatet og kobler deretter apparatet inn i stikkkontakten.
- Bruk bare utendørs matlagings gassapparat i en jordingsfeil bryter (FI) beskyttet krets.
- Fjern aldri jordingsuttaket eller bruk adapter med bare to poler.
- Bruk skjøteledning med 3 kontaktpunkter hvorav det ene er jordplugg tilpasset det motstående kontaktpunktet for jord, med kvadrat tykkelse som tåler effekten av utstyret, og som er godkjent for utendørs bruk med en WA merking.

Korrekt avfalls håndtering av dette produktet



Denne merkingen angir at dette produktet ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall i hele EU. For å hindre mulig skade på miljøet eller menneskelig helse fra ukontrollert avfallshåndtering, resirkuler det ansvarlig for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. For å returnere en brukt enhet, kan du bruke retur og innsamlingsystemer eller ta kontakt med forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan ta imot dette produktet for miljø trygg resirkulering.

GASSBEHOLDER

Bruk kun gassbeholdere som oppfyller nasjonale og regionale normer. For optimalt resultat må man benytte propangass. Minste størrelse for butangass er 13 kg og for propan 6kg. Sjekk alltid at beholderen inneholder nok brensel til å bruke gassgrillen. Hvis du er usikker: Kontakt din lokale gassleverandør.

- Behandle alltid gassventilen med forsiktighet.
- Koble aldri til en gassbeholder som ikke oppfyller lokale normer.
- Alle gasstanker som er på 7 kg eller større må plasseres utenfor skapet (under høyre sidehylle) på bakkenivå. Gasstanker som er mindre en 7kg (maks høyde 465 mm og 306 mm bred) kan plasseres inne i skapet til høyre for den nedre hyllen. Kun gassbeholdere som er koblet til gassgrillen kan oppbevares i skapet eller i dens nærhet..Reserve gasstanker får ikke oppbevares i skapet eller i gassgrillens nærhet når denne er i bruk. Gasstanker må ikke utsettes for direkte sollys eller ekstrem varme.



ADVARSEL! Sjekk at slangen er lagt i tilstrekkelig avstand fra grillens underside. Slinger som kommer i kontakt med varme flater kan smelte og begynne å lekke og kan starte en brann.

TILKOBLING AV GASSBEHOLDER: Sjekk at slangen ikke er bøyd. Ta vekk lokk eller plugg fra beholderens brensel ventil. Fest regulatoren ved beholderens ventil. Kontroller alltid alle gasskoblinger før lekkasje, før du bruker grillen. Du bør ta en gasslekkasje sjekk en gang i året og hver gang du kobler fra og kobler til en gasstilkobling eller om noen del i gass-systemet har blitt byttet ut.



ADVARSEL!

- Ikke legg slangen under fett skuffen.
- Ikke legg slangen mellom den nederste hyllen og bakveggen.
- Ikke legg slangen over bakveggen overdel.
- Sjekk at alle koblinger er til trukket. Bruk skifteneøkler. Ikke bruk teflontape eller gjengepasta.
- Pass på at slangen ikke kommer i kontakt med noen varm flate. Slangen kan smelte og begynne å lekke og de kan det oppstå brann.
- Ikke oppbevar noen del av slangen som ikke er i bruk i skapet da det øker risken for at slangen kan komme i kontakt
- med en del som er varm og da kan den smelte og begynne å lekke noe som øker risken for brann.

GASS-SLANGE

- Hvis slange eller regulator ikke leveres fra produsenten må kun slanger og regulatorer som oppfyller nasjonale eller lokale vilkår brukes.
- Pass på at slangen ikke kommer i kontakt med fett, annet varmt søl eller noen del av varm flate på gassgrillen.
- Sjekk slangen regelmessig. Hvis den har rift, har smeltet, eller er slitt, skiftes slangen før man starter gassgrillen.
- Anbefalt lengde på slangen er 0,5 m. Lengde på slangen må ikke overstige 1,5 m.
- Pass på at slangen ikke er vridd eller at det noen knekk på slangen når den monteres.
- Bytt slange innen datoen har gått ut.

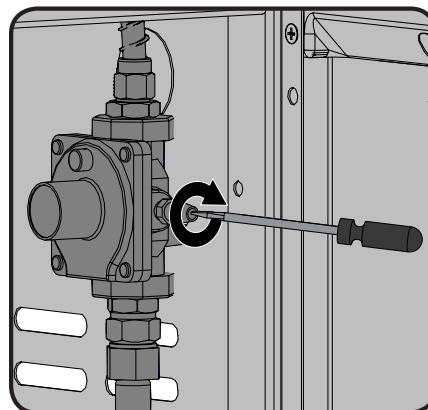
TEKNISK DATA

Denne tabellen inneholder gassgrillens inngangs verdi.

Brennere	Åpnings størrelse		(brutto) Varmetilførsel (total)	Gassforbruk (total)	
	I	II		I	II
Hoved	1.18mm (56)	1.65mm	14.4 kW	1042 g/hr	1370 L/hr
Bak	1.04mm (59)	1.51mm (53)	4.0 kW	290 g/hr	380 L/hr
Side	1.02mm (60)	1.45 mm	3.8 kW	275 g/hr	362 L/hr

Gasstype	¹ 3B/P(30)	¹ 3+(28-30/37)	¹ 3B/P(37)	¹ 3B/P(50)	¹ 2H(20)	¹ 2E(20)
Munningsspissene Størrelser (se ovenfor)	I	I	I	I	II	II
Gasstyper/trykk	Butan 30mbar Propan 30mbar	Butan 28-30mbar Propan 37mbar	Butan 37mbar Propan 37mbar	Butan 50mbar Propan 50mbar	NaturGass 20mbar	Natur Gass 20mbar
Land	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

Ikke modifier eller manipuler regulatoren. Bruk kun regulatorer som tåler trykk som er angitt i denne listen. Må kun bruke regulator på 28 – 30 mbar for butan og en regulator på 37 mbar for propan. Gassgrillen er utrustet med en indre regulator. Den indre regulatoren har et ekspansjons trykk på 24,5mbar for gass og må ikke modifieres eller justeres. Ved utskiftning må kun regulator fra produsenten brukes.



Enheten har en intern regulator som stabiliserer gasstrykket og forbedrer ytelsen for grillen. Denne regulatoren kan ikke justeres. Det er en trykkran plassert på siden av regulator. Den kan brukes av en kvalifisert person ved service på grillen for å finne ut om regulatoren fungerer som den skal. Skruen innenfor trykketkranen må alltid holdes stramt, bortsett fra når du utfører en tyktest på regulatoren (kvalifisert personell).

GASSLEKKASJE SJEKK INSTRUKSJONER



ADVARSEL! Ta alltid en gasslekketest når gassbeholderen har vært frakoblet eller ved bytte av noen gasskomponenter.



ADVARSEL! Bruk ikke åpen flamme for å sjekke om det er noen gasslekkasjer. Pass på at det ikke finnes gnister eller åpne flammer i området mens du sjekker for lekkasjer. Gnister eller åpne flammer kan resultere i brann eller en eksplosjon som kan medføre alvorlig personskade eller død.



Lekkasje test: Må alltid utføres ved førstegangs bruk/lagringsperiode, og bytte av noen gasskomponenter. Ikke røyk under gasslekkasje sjekken og fjern alt brennbart materiale. Les Diagrammet for lekkasjetesten for å se hvilke område som må sjekkes. Pass på at alle bryterne til brennerne er slått av. Åpne beholderventilen.

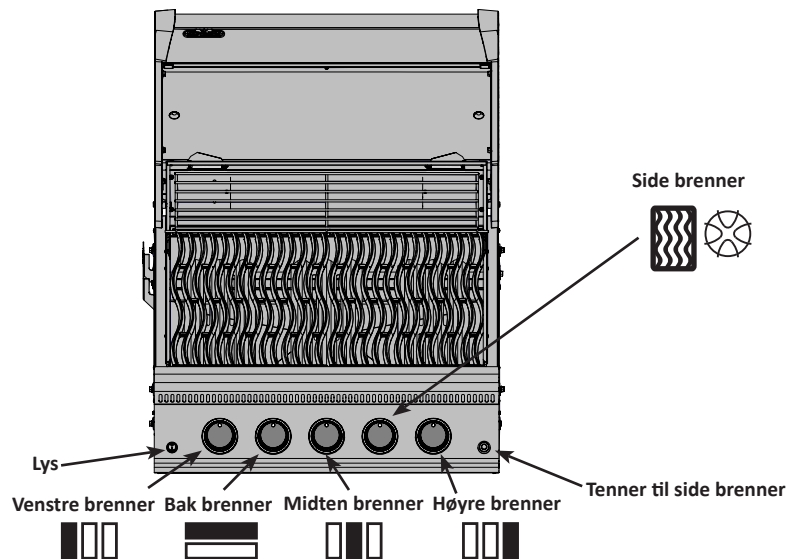


Halvbland såpe/vann og fukt godt alle skjøtene, koblinger på regulatorene, slange, grenrør og ventiler. Hvis det oppstår bobler er det en lekkasje. Hvis det er lekkasje:



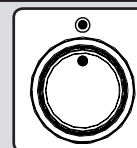
Skru av gassen og fastskru forbindelsen eller bytt ut delen med en ny del anbefalt av en på Napoleons kundesenter eller la en autorisert gass installatør kontrollere gassgrillen. Hvis det fortsatt lekker, koble umiddelbart fra gassen og la en autorisert installatør kontrollere grillen. Ikke bruk grillen før lekkasjen er rettet opp.

Belysnings Instruksjoner



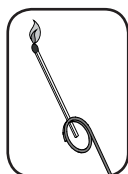
ADVARSEL! Åpne lokket

Off Posisjon



ADVARSEL! Pass på at alle brennerregulatorer er avslått. Åpne gassventilen.

Tenning av hovedbrenner	Tenning av bakrebrenner	Tenning av sidebrenner
1. Åpne lokket	1. Åpne lokket	1. Åpne lokket på sidebrenneren
2. Trykk inn kontrollbryteren og dreii den sakte til du kommer til høy(start). Dette vil skape en gnist som i sin tur tenner valgt brenner. Hvis det kommer en grist, hold reguleringsknappen inne. Når brenneren tennes slippes reguleringsknappen.	2. Fjern varmeristen	2. Trykk kontrollbryteren inn til sidebrenneren og dreii den mot start/høy.
3. Hvis gnisten ikke tennes, på første forsøk skru kontrollbryteren til «off». Deretter gjentas steg 2 flere ganger	3. Dra fyrstikken mot tenn staven som medfølger. Hold en tent fyrstikk mot den bakre brennerens høyre åpning. Still inn den bakre brenneren på høy varme,	3. Trykk kontrollbryteren inn og hold den inne til brenneren tennes eller tenn med en fyrstikk.
4. Hvis gnisten eller brenneren ikke tennes, skru kontrollbryteren til «off» og vent 5 minutter slik at gassen luftes ut før du prøver igjen. Gjenta etter dette steg 2 og 3 eller prøv å tenne med en fyrstikk.		4. Hvis gassgrillen tennes med en fyrstikk Dra fyrstikken mot tenn staven som medfølger. Plasser den tente fyrstikken ned i grillen og varmefordelingsskjoldet samtidig som du trykker inn og dreier til »høy»/start.
5. Hvis gassgrillen tennes med en fyrstikk Dra fyrstikken mot tenn staven som medfølger. Plasser den tente fyrstikken ned i grillen og varmefordelingsskjoldet samtidig som du trykker inn og dreier til »høy»/start.		



ADVARSEL! Ikke bruk den bakre brenneren (rotisseriebrenneren) når hoved brenneren er i bruk.

Bruke grillen

Første tenning: Når grillen tennes for første gang avgir den en lett fremmed duft. Dette er en helt normal tilstand som kommer av innbrenning av indre farger og smøremidler som har blitt brukt under produksjon og kommer ikke til å oppstå igjen. Bare kjør hovedbrennerne på høy omtrent en halvtime.

Bruk av hovedbrennere: Ved "bryning" av mat anbefaler vi at grillen oppvarmes gjennom å sette på brennerne på den høyeste varmen med lukket lokk i omtrent ti minutter. Mat som tilberedes på kortere tid (fisk og grønnsaker) kan grilles med åpent lokk. Tilberedning med lukket lokk gir en høyere og jevnere temperatur som kan minske tilberedningstiden og gi en jevnere tilberedning. Matvarer med lengre tilberedningstid en 30 minutter, som for eksempel stek kan tilberedes indirekte (på den brenneren som er på motsatt side av hvor maten er plassert). Ved tilberedning av magert kjøtt som kyllingbryst eller magert svinekjøtt kan man olje inn ristene innen oppvarming for å minske risikoen for at maten skal sette seg fast. Pensle gjerne stekesiden i tillegg. Ved tilberedning av kjøtt med høyt fettinnhold kan flammene blusse opp. For å forhindre dette bør man skjære bort fett eller senke temperaturen. Flytt kjøttet vekk fra flammene og senk varmen hvis flammene blusser opp. Bruk gjerne en sprutflaske med vann for å slokke flammene raskt når kjøttet er fjernet fra stekesonen om risikoen for smakstilsetning ved flammebehandling blir påtagende. La lokket stå åpent. Se Napoleons kokebok for alle sesonger for mer informasjon.

Direkte tilberedning: Plasser maten som skal grilles direkte over varmen. Dette er den vanligste metoden man bruker for å "bryne" mat som ikke trenger lang tilberednings tid, eksempelvis hamburgere, kjøttskiver, kylling deler eller grønnsaker. Man "bryner" maten først for å beholde saft og smak for at deretter senke temperaturen for å steke maten slik man ønsker.

Indirekte tilberedning: Med en eller flere brennere i bruk, legges maten som skal grilles over en brenner som ikke er i bruk. Den varme luften sirkulerer rundt maten og steker den sakte og jevnt. Dette blir det samme som å steke i en stekeovn og brukes ofte for store kjøttstykker som steiker, kylling eller kalkun, men kan også brukes på mat som har en tendens til å flamme opp eller til røyking. Lave temperaturer og lang steketid gir et mørt resultat.

Bruk av bakre brenner(hvis det finnes): Fjern varmeristen før bruk, den ekstreme varmen kan ødelegge varmeristen. Grillristen skal også fjernes hvis de hindrer rotisseriet. Den bakre brenneren er designet for å brukes sammen med rotisseri sett er tilgjengelig hos forhandleren. Se instruksjoner for montering av rotisseri settet.

Fjern rotisserimotoren fra gassgrillen innen du bruker motvekten. Plasser grillspiddet med kjøtt som skal tilberedes hengene over grillen. Kjøttet vil naturligvis henge med den tunge siden ned. Stram motvektens arm og vekt, slik at armen er vendt opp. Skyv motvekten inn eller ut for å balansere belastningen og skru på plass. Re installer motoren og begynn å lage maten. Plasser en metall tallerken under kjøttet for å samle stekefettet for øsing og gi en naturlig saus som kan smaksettes med krydder eller lignende etter behov.

Tilfør fuktighet fra tallerkenen til kjøttet etter behov ved å "dryppe" «det med en langarmet øse/skje. For å beholde saft og smak: Sett bak-brenneren på høy og bryn maten. Redusere deretter varmen til maten er ferdig stekt. Hold lokket lukket for best resultat. Steken eller fuglen brynes perfekt på utsiden og blir saftig og mør på innsiden. For eksempel vil en kylling på ca 1,5 kg bli ferdigstekt på 1,5 time ved å bruke rotisseri på middels til høy varme. Se 'Din all Season Grill' kokebok av Napoleon for mer detaljerte instruksjoner.



ADVARSEL! Barbecue saus og salt kan være etsende og vil føre til rask forringelse av gassgrill komponentene om de ikke rengjøres regelmessig. Når du er ferdig med matlaging: Demonter rotisseridelene. Vask grundig med varmt såpevann og oppbevar disse innendørs.

Bruk av sidebrenner med flamme. (hvis montert): Denne sidebrenner kan brukes som enhver kokeplate, for sauser, supper osv. For best ytelse bør gassgrillen være plassert med sidebrenner beskyttet fra vinden. Den anbefalte diameter på gryter er 250 til 300 mm.



ADVARSEL! Grill aldri mat direkte på sidebrennerens rist. Den er kun designet for bruk av gryter og panner.

ADVARSEL! Ikke lukk sidebrenner lokket mens den er i bruk eller varm.

ADVARSEL! Ikke bruk sidebrenner til å frityrsteke mat med olje! Det kan skape en farlig situasjon.

Bruk av infrarød brenner (hvis montert): Denne gassgrillen bør plasseres slik at sidebrenneren er beskyttet for vinden, fordi vinden vil påvirke ytelsen.

Sidebrenneren er utstyrt med en grillrist av støpegods som kan plasseres i to forskjellige høyder. Den nedre posisjon kan brukes som en øvre brenner, for sauser, supper, osv. Den høyere stilling kan også brukes til mer ømfintlig kjøtt (se bruksanvisningen som sitter på lokket til brenneren.)



ADVARSEL! Ikke lukk sidebrennerens lokk mens den er i bruk eller varm.

ADVARSEL! Ikke juster grillristen mens den er varm eller i bruk.

ADVARSEL! Ikke bruk sidebrenner til å frityrsteke mat med olje det kan skape en farlig situasjon.

1. Følg instruksjonene for den infrarøde sidebrenner og kjør på høy i 5 minutter med lokket åpnet eller inntil de keramiske brennere lyser rødt.

2. Plasser maten på grillen og grill maten i henhold til tider oppført i Infrarød Grilling Chart.

3. Fortsett med tilberedningen av maten over de infrarøde brennere på høy, middels eller lav varme, etter egen smak, snu maten ofte, eller sett maten på hovedbrenner område av grillen med tett lokk og la ovnen sakte fullføre matlagingen.

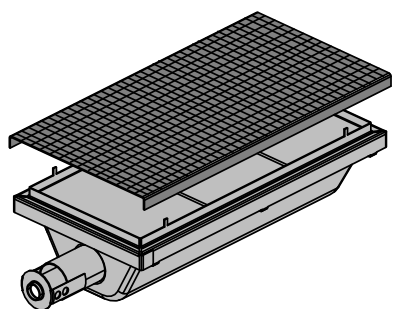


FORSIKTIG! Ikke forlat grillen, på grunn av den intense varmen de infrarøde brennere gir, brennes maten fort. Hold lokket åpent under matlaging med de infrarøde brennere på høy. Den intense varmen sikrer tilstrekkelig høye temperaturer selv med lokket åpent. Så gjelder det bare å passe på så at maten ikke blir brent.

Beskyttelse av dine infrarøde brennere: De infrarøde brennere på grillen din er utformet for å leve lenge. Men det er noen grep du må ta for å hindre sprekkdannelse i de keramiske overflater, som i sin tur vil føre til funksjonsfeil på brennerne.

- Aldri la vann komme i direkte kontakt med de keramiske brennere. (Husk også dette ved bruk av sprutflaske for å kvele flammer på et kjøttstykke eller lignende)
- Ikke bruk harde gjenstander på den infrarøde brenneren.
- Ikke la kaldt vann (regn, sprinkler, vannslanger osv.) komme i kontakt med varme keramiske brennere.
- En stor temperaturforskjell kan føre til sprekkdannelse i de keramiske flisene.
- Hold lokket lukket når sidebrenneren ikke er i bruk.
- Etter matlaging settes brenneren på høy i 5 minutter, for å brenne av noen av stekefettet og rusk.

Skader forårsaket av manglende evne til å følge disse trinnene dekkes ikke av garantien på din grill.



Skjermen N565-0002

Infrarød varme

De fleste mennesker vet egentlig ikke at den varmekilden vi er mest kjent med, Solen, varmer opp jorden hovedsakelig gjennom bruk av infrarød energi. Dette er en form for elektromagnetisk energi med en bølgelengde som er større en den røde delen av spektrumet for synlig lys men mindre en radiobølge. Sir William Herschel oppdaget denne energien som delte opp sollyset i disse ulike fargene med hjelp av et prisme i år 1800. Han viste oss at det meste av varmen fra strålen gikk inn i området bak den røde delen av spektrumet der det ikke eksisterer noe synlig lys.

De fleste materialer absorberer godt infrarød energi i ulike bølgelengder, noe som øker temperaturen. Det er samme fenomen som får oss til å kjenne oss varme når vi eksponeres for sollys. Solens infrarøde stråler reiser gjennom verdensrommets vakuum, videre gjennom atmosfæren og penetrerer huden vår. Dette øker en molekylær aktivitet i huden, hvilket skaper en indre friksjon som i sin tur gir opphop til varme og gjør at vi føler oss varme.

Mat som lages på infrarøde varmekilder blir oppvarmede gjennom samme prinsipp. Kullgrilling er det vanligste alternativ til infrarød tilberedelse. De glødende brikettene avgir infrarød energi til maten som tilberedes med svært lite uttørkende effekt. Safter eller oljer som drypper fra råvaren drypper ned på laget med kull og blir til en røyk som gir maten den gode grillsmak. Napoleons infrarøde brennere fungerer på samme måte. I hver brenner finns det 100 åpninger hvor hver og en med sin egen lille flamme gjør den keramiske flaten rødglødende. Denne gløden gir maten samme type infrarød varme uten å måtte benytte Grillkull. Infrarøde brennere gir også en jevnere oppvarmning som er lettere å regulere enn ilden fra Kull. For "å bryne" maten, kan man skru på høy varme eller skru ned for en langsommere tilberedning. Tradisjonelle gassgriller varmer opp maten på en annen måte. Luften som er rundt brennerne oppvarmes av forbrenningen som stiger opp gjennom maten som tilberedes. . Dette gir lavere grilltemperaturer noe som er ideelt for sensible matvarer som skalldyr eller grønnsaker. Napoleons infrarøde brennere gir en perfekt varme for saftige og mer smakfulle kjøttskiver, hamburgere og annet kjøtt. For tilberednings tider og tips henvises til tabellen for infrarød grilling.

Infrarød

Mat	Varme	Steketid	Gode tips
Kjøttstykke Ca 2,5cm tykk.	Høy varme, 2 min. på hver side. Høy varme, 2 min. på hver side og deretter medium varme. Høy varme 2 min, å hver side og deretter medium varme	4 min. – Rød 6 min. – Medium 8 min. – Godt stekt	Når du skal velge kjøtt til grilling spør etter marmorert fett i kjøttet. Fettet fungerer som et naturlig mørningsmiddel som gjør kjøttet mørt og saftig.
Hamburgere Ca 1 cm tykk	Høy varme, 2 min. på hver side. Høy varme, 2 1/2min.på hver side Høy varme 3 min. på hver side.	4 min. – Rød 5 min. – Medium 6 min. Godt stekt	Forberedelse av hamburgere for bestilling blir lettere gjennom å variere tykkelsen på biffene. Hvis du vil gi kjøttet en eksotisk smak kan du prøve å tilsette røykespon som er smaksatt men hickory i Napoleons røyker.
Kylling stykker	Høy varme 2 min på hver side deretter medium til lav varme..	20-25 min.	Kyllinglåret og benet fra siden uten skinn skal skjæres igjennom $\frac{3}{4}$ for at kjøttet skal ligge rett på grillen. Da grilles maten raskere og jevnere. Hvis du vil gi kjøttet en eksotisk smak kan du prøve å tilsette røykespon som er smaksatt men hickory i Napoleons røyker.
Svinekoteletter	Medium	6 min. per side	Fjern fettrandene før grilling. Velg tykke koteletter for best resultat.
Spare ribs	Høy varme i 5 min avslutt med lav varme	20 min. per side snu ofte	Velg kjøtt som er magert og kjøttfullt. Grill til kjøttet lett slipper benene.
Lamme koteletter	Høy varme i 5 min. avslutt med medium varme	15 min. per side	Fjern fettene før grilling. Velg ekstra tykke koteletter for best resultat.
Grillpølser	Medium - lav	4-6 min.	Velg en størst mulig pølse snitt på langs før grilling.

Vedlikehold / Rengjørings Instruksjoner

Vi anbefaler at denne gassgrillen bli grundig kontrollert og vedlikeholdt årlig av en kvalifisert fagperson. Pass på alltid at det ikke finnes brennbart materiale som bensin eller andre brennbare gasser og væsker i området rundt gassgrillen. Ikke begrenser eller blokker ventilasjonen og forbrenningsluften. Hold sylindere kabinettets lukkeventilasjon (plassert på vogn sidene, foran og bak ved den nederste hyllen) frie, rene og uten rusk.



ADVARSEL! Bruk alltid vernehansker og vernebriller når du rengjør grillen.



ADVARSEL! For å unngå brannskader, bør vedlikehold gjøres når grillen er kald. Unngå ubeskyttet kontakt med varme overflater. Sørg for at alle brennere er slått av. Rengjør grillen i et område hvor rengjøringsmidler ikke vil skade terrassegulv, gressplendekk, eller annen uteplass.. Ikke bruk ovnsrens/stekeovnsrens til å rengjøre delene av gassgrill. Ikke bruk en selvrensende ovn til å rengjøre grillrist eller andre deler på gassgrillen. Barbecue saus og salt kan være etsende og vil føre til raskere forringelse av gassgrill komponentene med mindre de rengjøres regelmessig.

Merk: Rustfritt stål har en tendens til å oksidere eller få flekker i nærvær av klorider og sulfider. Særlig under røffe klimaforhold og andre tøffe miljøer. Som for eksempel i varm og svært fuktig atmosfære rundt bassenger og badestamper. Disse flekkene kan oppfattes som rust, men kan fjernes eller forhindres. Vask alle overflater i rustfritt stål hver 3-4 uker, eller så ofte som nødvendig med ferskvann og / eller stålirens.



ADVARSEL! Slå av gassen ved kilden og koble fra enheten før service. For å unngå muligheten for brannskader, bør vedlikehold gjøres bare når grillen er kald. En lekkasjetest må utføres hvert år og hver gang komponentdeler i gasskjeden er byttet ut eller når gass lukt er til stede.

Grillrist og varmerist: Ristene rengjøres med en messing stålbørste når grillen forvarmes. Stållull kan brukes på vanskelige flekker. Det er normalt at en rustfri rist (hvis montert) vil misfarges permanent ved vanlig bruk på grunn av den høye temperaturen på platetoppen.

Grillrist i støpejern: Støpejerns ristene som eventuelt følger med den nye grillen har en overlegen evne til å fordele og bevare varmen. Ved regelmessig smøring tilfører du et beskyttende belegg, som vil hjelpe til å motstå korrosjon og forhindre at maten setter seg fast i ristene. Husk å smøre stekeproduktet på brennsiden om mulig før grilling også. Husk også at olivenolje tåler mer varme enn margarinprodukter men mindre varme enn fks. Rapsolje.

Første gangs bruk: Vask grillristen for hånd med mild oppvaskmiddel og vann for å fjerne eventuelle rester fra fremstillingsprosessen (aldri vaske i oppvaskmaskin). Skyll grundig med varmt vann og tørk med en myk klut. Dette er viktig å unngå at fuktighet lagres i støpejernet da dette kan forårsake krakelering i godset ved hurtig avdampning og eventuell rustdannelse som igjen kan føre til svekkelse i støpejernet.

Smøring: Bruk en myk klut. Spre vegetabilsk fett over hele gitteroverflaten sikre at alle spor og hjørner er dekket. Ikke bruk saltet fett som smør eller margarin . Forvarm grillen i 15 minutter. Plasser deretter de innsmurte ristene i grillen. Snu brenner bryterne til medium med lokket lukket. La grillristene varmes i ca en halv time. Snu alle brennerne til " OFF" posisjon og vri gassen av ved kilden. La ristene ligge til de har blitt kalde.. Denne prosedyren bør gjentas flere ganger gjennom hele sesongen, selv om det ikke er nødvendig for daglig bruk (følg daglig bruk prosedyren nedenfor).

Daglig bruk: Smør oversiden på grillristen med VEGETABILISK MATFETT eller rengjør med en børste med messing bust. Varm opp grillen og børst deretter bort eventuelle uønskede rester med en messing stålbørste.

Grillrist i rustfritt stål: (oppgraderings kit tilgjengelig - se reservedeler liste). Rustfritt stål rister er holdbare og korrosjonsbestandig. De krever mindre smøring og vedlikehold enn støpejerns grillrister.. Det anbefales at du følger den daglige bruks prosedyre ovenfor, selv om du synes at forvarming og renhold av dine grillrister med en stålbørste er tilstrekkelig for ditt grilling behov.

Kontrollpanel: Kontrollpanel teksten er trykket direkte på det rustfrie stålet og med riktig vedlikehold vil det forbli mørkt og leselig. For å rengjøre panelet: Bruk kun varmt såpevann eller rustfri stål rens som er tilgjengelig fra Napoleon forhandler. Bruk aldri skuremidler på noen av de rustfrie overflatene. Spesielt den trykte delen på kontrollpanelet. Ellers vil utskriften gradvis gnis av.

Rengjøring inne i gassgrillen: Fjern grillristen. Bruk en messing stålbørste til å rengjøre løst rusk fra støping sidene og under lokket. Skrap varmfordelingsskjoldene med en sparkel eller skrape, og bruk en stålbørste til å fjerne asken. Fjern varmfordelingsskjoldene og børst vekk rusk fra brennere med messing stålbørste. Fei all rusk fra innsiden av gassgrill ned i drypp pannen.

Lys: Løsne linsen fra reflektoren ved å stikke en flat skrutrekker mellom linsen og huset og bend det forsiktig. Ikke berør halogen pæren. Fettet fra fingertuppene vil redusere levetiden betydelig på pæren. For å rengjøre linsen, legg den i varmt såpevann, og rengjør med en klut og rengjøringsmiddel. For å reinstallere linsen, bare knips den tilbake inn i huset. For utskifting av halogenpæren: Fjern dekkglasset i linsehuset og dra ut pæren når den er avkjølt. Se til at strømmen er frakoblet og sett i en ny halogenpære som passer til festet ved å åpne den nye pærebekyttelsen uten å berøre lyspæren som ligger inni. Bruk et nytt tørt papirhåndklede eller en serviettdel som ikke farger av, mellom fingertuppene og selve pæren. Press den forsiktig på plass og sett på dekkglasset igjen. Tenn belysningen og kontroller at alt virker etter hensikten.



ADVARSEL! Lagret fett er en brannfare.

Drypp pannen: Gammelt eller mye lagret fett i drypp pannen utgjør en brannfare. Rengjør drypp pannen ofte (hver 4-5 gangs bruk, eller så ofte som nødvendig) for å unngå fett oppbygging. Fett og overflødig stekefett passerer gjennom drypp pannen under gassgrillen og oppsamles i en engangs fettskuffen under drypp pannen. Ta opp dropp pannen fra grillen for å komme til engangs fetttoppsamleren eller for å rengjøre drypp pannen. Fyll aldri drypp pannen med aluminiumsfolie, sand eller et annet materiale, da dette kan hindre at fett flyter riktig. Pannen skal skrapes ut med en sparkel eller skrape. Bytt engangs fetttoppsamlingspannen hver 2 - 4 uker, avhengig av gassgrill bruk.

Til bytting av forbruksdeler: Besøk en Napoleon Gas Grill forhandler.

Rengjøring av Ytre Grill Overflaten: Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller stålull på malt emalje eller rustfrie stål deler av Napoleon Grill. Dette vil kunne ripe finishen. Utvendige grill overflater bør rengjøres med varmt såpevann mens metallet fortsatt er litt varmt å ta på. Fett og nye organiske flekker fjernes bakteriologisk ved ca. +67 grd.Celsius. For å rengjøre rustfrie flater: Bruk en rustfri Stålrens eller et ikke-slipende rengjøringsmiddel som egner seg for rustfritt stål. Tørk alltid i stålets "fiber" retning. Over tid blir rustfrie ståldeler misfarget ved oppvarming. Vanligvis til en gylden eller brun fargetone. Denne misfargingen er normal og påvirker ikke ytelsen til grillen.

Porselen emaljerte komponenter må håndteres med ekstra omsorg. De emaljerte flatene er ofte påstøpt et annet egnet underlag, glassaktige og kan få skader og krakeleringer(sprekkdannelse) eller skader allerede ved lette slag. Du kan få kjøpt emaljeforsterker fra din Napoleon Grill forhandler.



ADVARSEL! Slange: Se til at koblingspunktene i begge ender av slangen er forsvarlig festet før montering til gasskilden og kontroller at koplignene er lekkasjefrie. Kontroller slitasje, smeltemerker på slangen, kutt, og/eller sprekker i slangen. Hvis en eller flere av disse anmerkningene forefinnes, må du ikke bruke gassgrill. Få delen byttet ut fra din Napoleon Gass Grill forhandler eller kvalifisert gass installatør.

Gassbrennere: Brennerne er laget av "heavywall" 304 rustfritt stål. Ekstrem varme og et korrosivt miljø kan føre til overflatekorrosjon. Dette kan fjernes med en messing stålborste.



FORSIKTIG! Vokt dere for edderkopper.

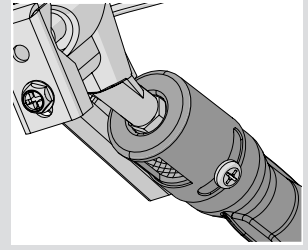
Edderkopper og insekter blir tiltrukket til lukten av propan og naturgass. Brenneren er utstyrt med en insekt skjerm på luftspjeldet, dette reduserer sannsynligheten for at insekter kan bygge reir inne i brenneren, men eliminere ikke problemet helt. Et reir eller et edderkoppnett kan føre til at brenneren begynner å brenne med en myk gul eller oransje flamme eller forårsaker (flashback)(brann bakover mot gasskilden) på luftspjeldet under kontrollpanelet. For å rengjøre innsiden av brenneren, må den fjernes fra gass grillen: Ta ut skruen som fester brenneren til bakveggen. Skyv brenneren tilbake og oppover for å fjerne den.

Rengjøring: Bruk en fleksibel børste for venturirør til å rengjøre innsiden av brenneren. Rist eventuelle løse partikler fra brenneren gjennom gassinløpet. Sjekk brenneråpningene og ventil åpninger for blokkeringer. Brenneråpningene kan bli tette over tid på grunn av matlaging, rusk og korrosjon, bruk en åpent binders eller det medfølgende vedlikehold verktøyet til å rense dem. Rens ut blokkerte porter ved hjelp av denne bor biten som er vedlagt. Bruk gjerne en liten oppladbar drill. Portene er lettere å rengjøre dersom brenneren er fjernet fra grillen, men det kan også gjøres med brenneren montert. Ikke bøy borekronen ved boring av portene, da dette kan føre til at borekronen knekker. Denne prosedyren er til kun for brenneråpningene. Ikke for messing åpninger som regulerer flyten inn i brenneren. Pass på og ikke å forstørre hullene. Sørg for at insekt skjermen er ren, stram og fri for lo og annet rusk.



Reinstallasjon: Omvendt prosedyren for å installere brenneren. Kontroller at ventilens sluttstykke/kobles inntil brenneren når du installerer den.

ADVARSEL! Når du installerer brenneren etter rengjøring, er det svært viktig at ventilen / åpning står tilsluttet i brenneråpningen før du tenner gassgrillen. Dersom ventilen ikke står inne i brennrøret Kan brann eller eksplosjon oppstå!



Aluminium støpegods: Regngjør delene med jevne mellomrom med varmt såpevann. Aluminium vil ikke ruste, men høy temperatur og forvitring kan forårsake oksidasjon på aluminiumsoverflater. Dette vises som hvite flekker på støpegodset. Rengjør først og puss forsiktig med fint sandpapir. Eller bruk en liten mini pussemaskin med dertil egnet slipeskive/papir på vanskelige områder. Tørk av overflaten for å fjerne pusse rester og mal med varmebestandig grill maling. Beskytt omkringliggende områdene for malingsøl. Følg produsentens anvisninger for herding.

Feilsøking

Problem	Mulig problem	Solution
Lav varme/liten flamme i høy-stillingen.	For propan: feil tenningsrutiner. For naturgass: for lite drivstoffrør. For begge gasser: Utilstrekkelig oppvarming.	Pass på at tenningsrutinen har blitt fulgt nøye. Alle ventiler på gassgrillen må være avstengt når tankventilen slås på. Slå på tanken langsomt slik at trykket utjevnes. Røret må være dimensjonert ifølge installeringskoden. Varm opp gassgrillen med begge hovedbrennerne på høy varme i 10-15 minutter.
Kraftige stikkflammer blusser opp/ujevn varme.	Varmefordelingsskjold er feil montert. Feil forvarming. Overflødig gammelt fett og aske har bygd seg opp på varmfordelingsskjoldene og fettoppsamleren.	Pass på at varmfordelingsskjoldene blir satt inn med hullene fram og skårene ned Se bruksanvisning for montering. Forvarm grillen og begge brennerne på høy varme i 10-15 minutter. Rengjør varmfordelingsskjoldene og drypp pannen regelmessig. Dekk ikke pannen med aluminiumsfolie. Se avsnittet: Rengjøring.
Brennerne brenner med en gul eller oransje flamme, samtidig som det lukter gass.	Mulig edderkoppnett eller annen bøss. Eller feiljustert luftspjeld.	Ta ut brenneren og rengjør. Se bruksanvisningen for dette.
Summende regulator.	Helt normalt på varme dager.	Dette er ikke en feil. Det er forårsaket av interne vibrasjoner i regulator og påvirker ikke ytelsen eller sikkerheten til gassgrill. Summende regulatorer vil ikke bli erstattet.
Brennerne tenner ikke hverandre.	Portene på baksiden av brenneren kan være igjen plagget.	Rengjør brennerens åpninger. Se avsnitt Vedlikehold og rengjøring av brennere.
Innsiden av lokket flasser av kan minne om avflassing av maling.	Det er fastbrent, forkullet fett som flasser av.	Dette er ikke en feil. Finishen på lokket og hetten vil ikke flasse.. Det er fastbrent og forkullet fett som flasser av. Kan minne om avflassing av maling Regelmessig rengjøring vil forhindre dette. Se rengjøringsanvisninger.

Problem	Mulig problem	Solution
Infrarød brenner (hvis montert) får bak-ild (under drift lager brenneren et høyt whoosh lyd etterfølges av et blåslampeligende lyd og blir svag).	<p>De keramiske flatene er fulle av fettdrypp og gammel fastbrent fett. Brenneråpningen er ikke åpne.</p> <p>Brenneren er overopphetet på grunn av utilstrekkelig ventilasjon. (for mye av grilloverflaten er dekket av rister eller gryter.</p> <p>Sprekker i keramiske plater.</p> <p>Paknings lekkasje rundt de keramiske flisene eller en sveise feil i brenner huset.</p>	<p>Slå av brenneren og la den avkjøles i minst to minutter. Tenn brenneren igjen og kjør på høy i minst 5 minutter eller til de keramiske flisene er rødgledende.</p> <p>Pass på at ikke mer en 75 % av grillens overflate er dekket av gjenstander eller tilbehør. Slå av brenneren og la den avkjøles i minst to minutter. Tenn brenneren på nytt igjen.</p> <p>La brenneren avkjøles og inspiser nøye for sprekker. Hvis noen sprekker blir funnet kan du kontakte en autorisert Napoleons forhandler for å bestille ny brenner.</p> <p>Ta kontakt med en autorisert Napoleon forhandler for instruksjon om hvordan du bestiller ny brennere.</p>

**TA VARE PÅ DIN KVITTERING SOM ET BEVIS FOR DITT INNKJØP FOR Å
BEKREFTE DIN GARANTI**

Bestilling av reservedeler

Garantiinformasjon

MODELL: _____

DATO FOR KJØP: _____

SERIENUMMER: _____

(Registrer informasjon her for enkel referanse)

Før du kontakter kundeløsninger, sjekk Napoleons nettside for mer omfattende instruksjon om rengjøring, vedlikehold, feilsøking og utskifting av deler på www.napoleongrills.no Ta direkte kontakt med din lokale forhandler eller der du har kjøpt grillen for reservedeler og garantikrav.

For å behandle et krav trenger vi følgende informasjon:

1. Modell og serienummer på enheten.
2. Del nummer og beskrivelse.
3. En kortfattet beskrivelse av problemet («ødelagt» er ikke tilstrekkelig).
4. Kjøpsbevis (kopi av fakturaen).

I noen tilfeller kan vår kundeløsninger representant be om at delene returneres til fabrikk for kontroll innen du får en ny reservedel.

Delene må sendes med forhåndsbetalt frakt til kundeløsninger avdelingen med følgende informasjon :

1. Modell og serienummer på enheten.
2. Del nummer og beskrivelse.
3. En kortfattet beskrivelse av problemet («ødelagt» er ikke tilstrekkelig).
4. Returnnummer som du får fra vår kundeløsninger.

Før du kontakter kundeløsninger, vær oppmerksom på at følgende ikke dekkes av garantien:

- Kostnad for transport, avgifter og eksportavgifter.
- Arbeidskostnader for fjerning og reinstallerings.
- Kostnader for(«service samtale) for å finne ut hva som er problemet.
- Misfarging av deler i rustfritt stål.
- Feil som har oppstått på grunn av manglende renhold og vedlikehold eller bruk av feil rengjøringsmidler. (ovn rens).



FORSIKTIG! Ved utpakking og montering anbefaler vi at det benyttes arbeidshansker og vernebriller som beskyttelse. Selv om vi bestreber oss for å gjøre monteringen så problemfri og sikker som mulig, er delene av stål og kan ha skarpe kanter og hjørner som kan forårsake kutt hvis de ikke håndteres korrekt.



Komme i gang

1. Fjern alle vegger, deler og grill hodet ut av kartongen. Løft lokket å ta ut eventuelle komponenter som er pakket inne. Bruk delelisten for å sikre at alle nødvendige deler er inkludert.
2. Ikke ødelegg emballasjen før grillen er ferdig montert og fungerer på en tilfredsstillende måte.
3. Monter grillen hvor den skal brukes, legg ned papp eller et håndkle som du kan legge deler på så at de ikke blir borte eller skadet under montering.
4. **De fleste delene i rustfritt stål er belagt med en beskyttende plastfilm som skal fjernes før grillen brukes. Denne filmen er fjernet fra noen deler i løpet av produksjonsprosessen og kan etterlate rester som kan oppfattes som skraper eller mindre skader. For å fjerne restene, gni kraftig i stålets skjæreretning med egnet middel, gjerne stållrens.**
5. Følg alle instruksjonene i den rekkefølgen de er lagt ut i denne håndboken.
6. Det kreves to personer for å løfte grill hodet på den monterte grillvognen

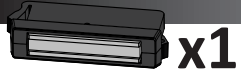


Hvis du har spørsmål om montering eller bruk eller om det er skadet eller mangler noen deler kan du ringe vår kundeservice på 1-866-820-8686 mellom 9 AM og 17:00 (Eastern Standard Time).

Verktøy ikke inkludert

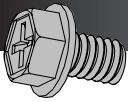
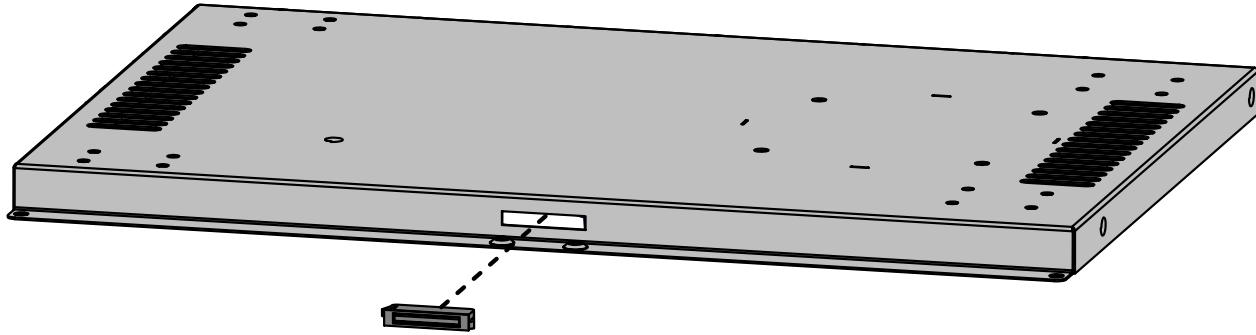
10 mm





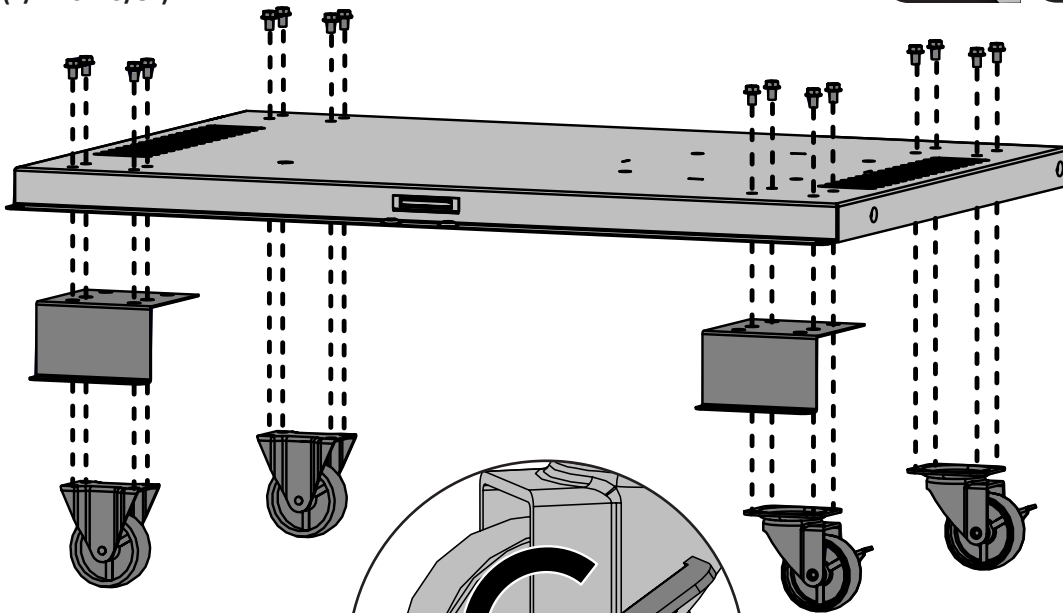
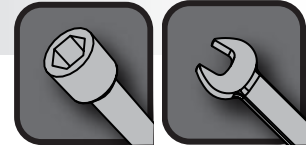
x1

N430-0002

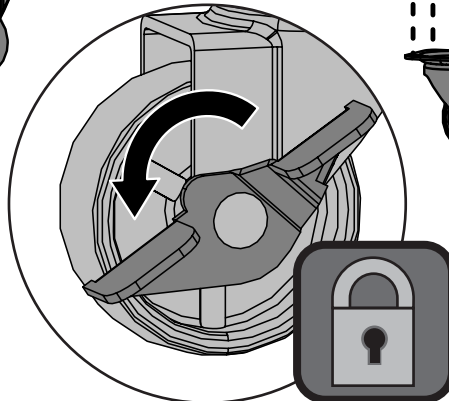


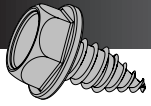
x16

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



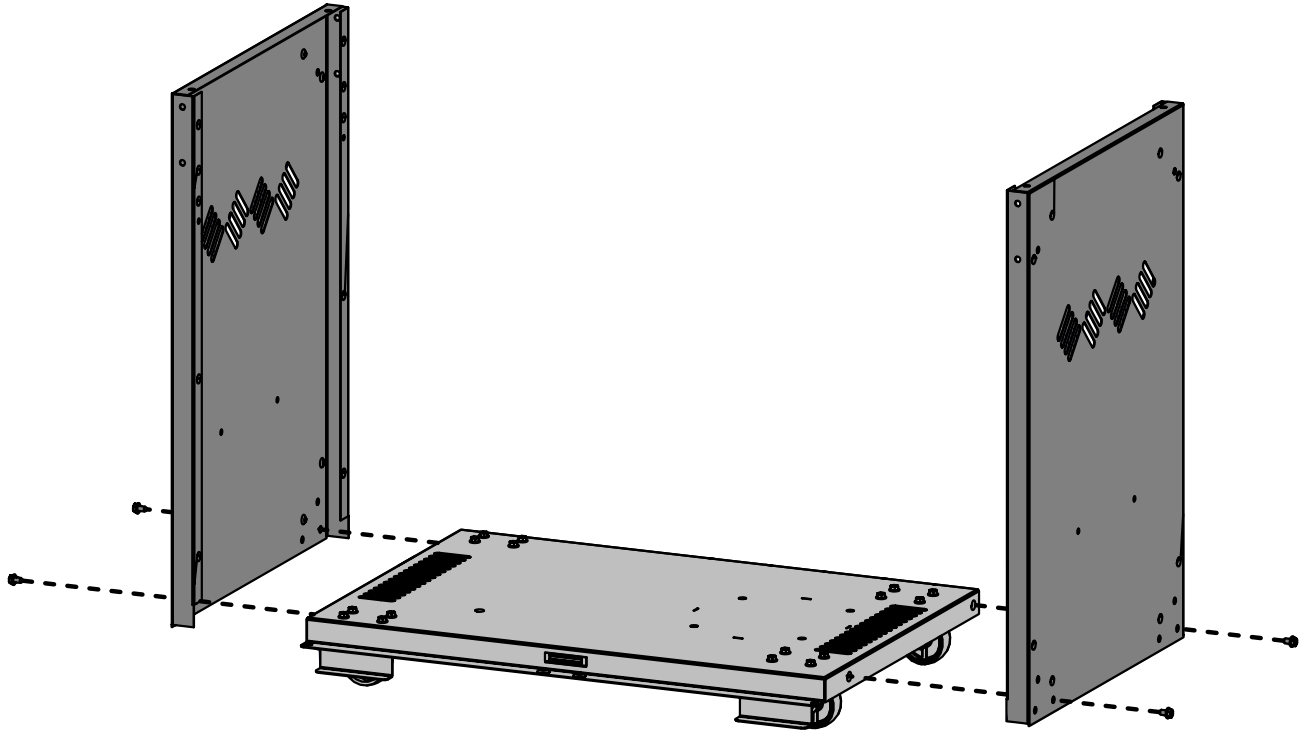
Non roterende hjul på venstre side.





x4

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





x6

N570-0078 (M4 X 8mm)

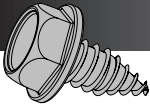
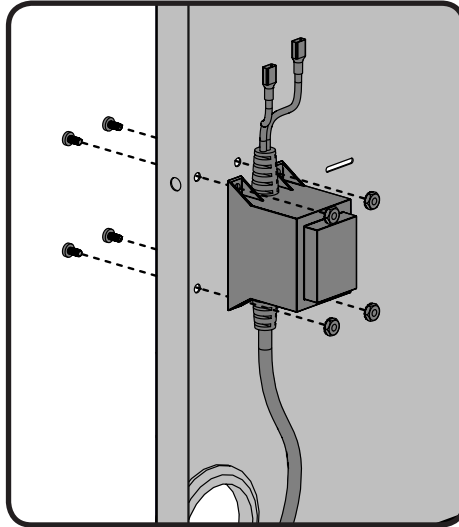


x6

N450-0032 (M4)

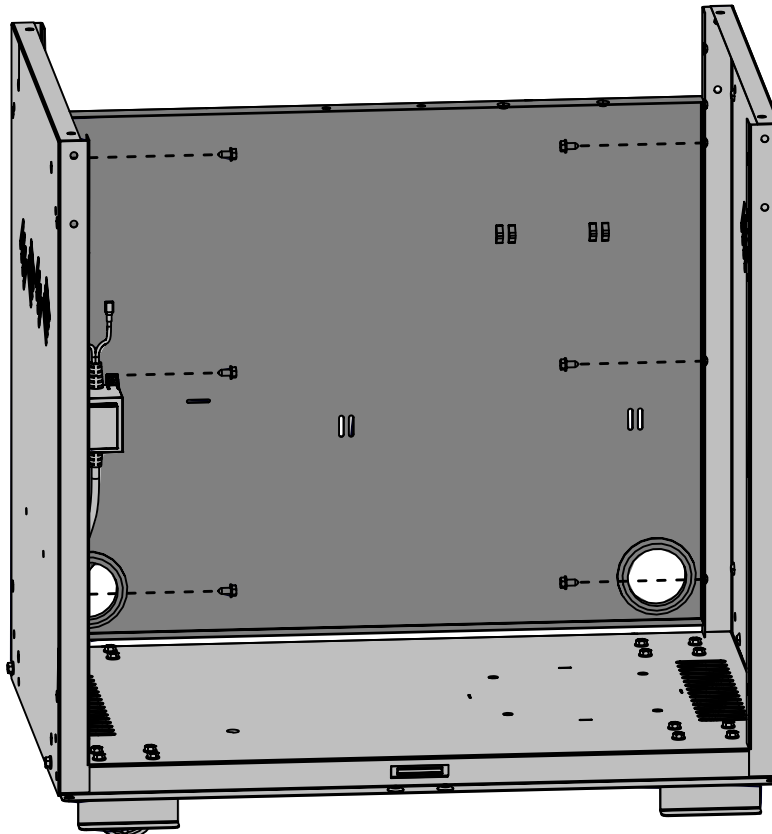


- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB



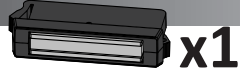
x6

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

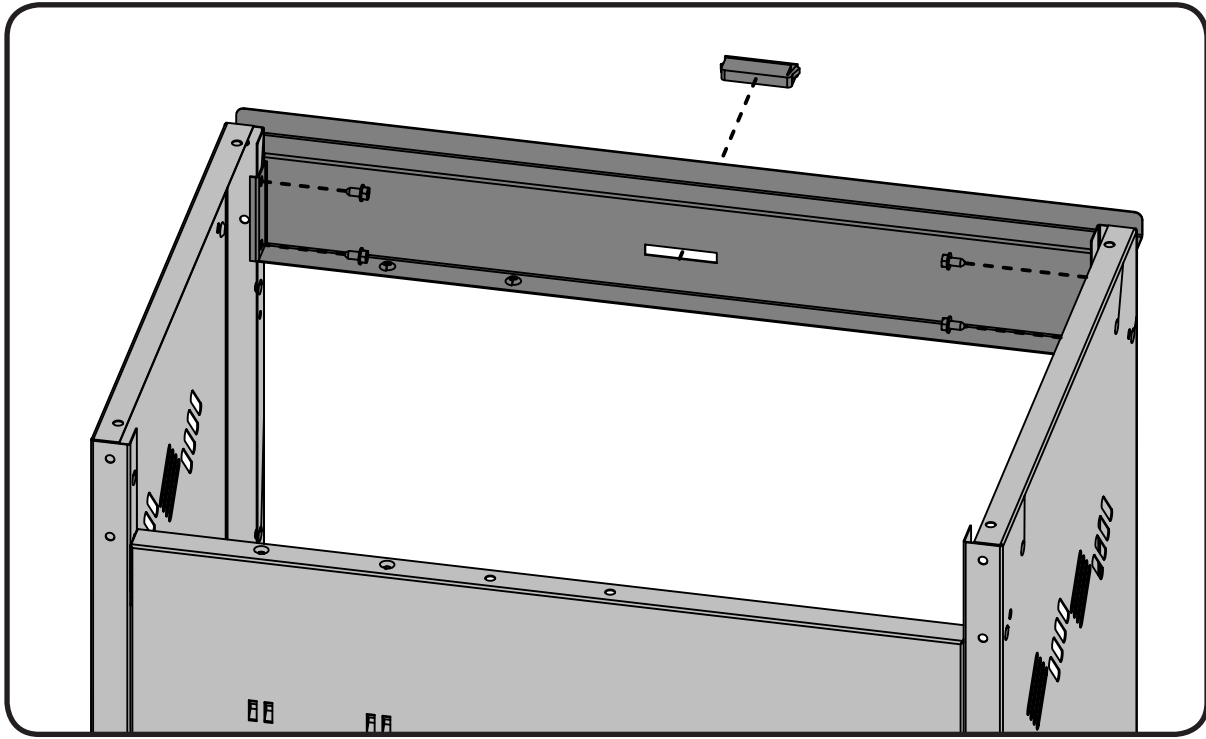




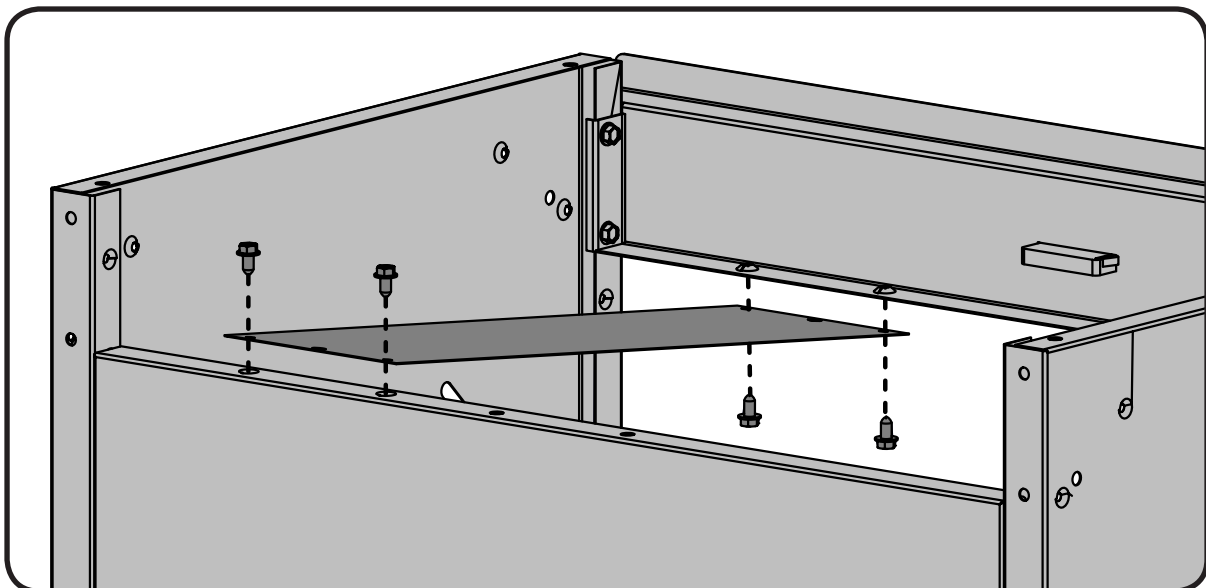
N570-0080 (#14 x 1/2")

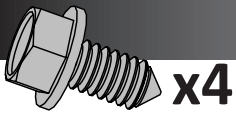


N430-0002

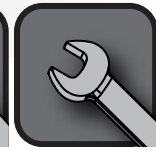


N570-0080 (#14 x 1/2")

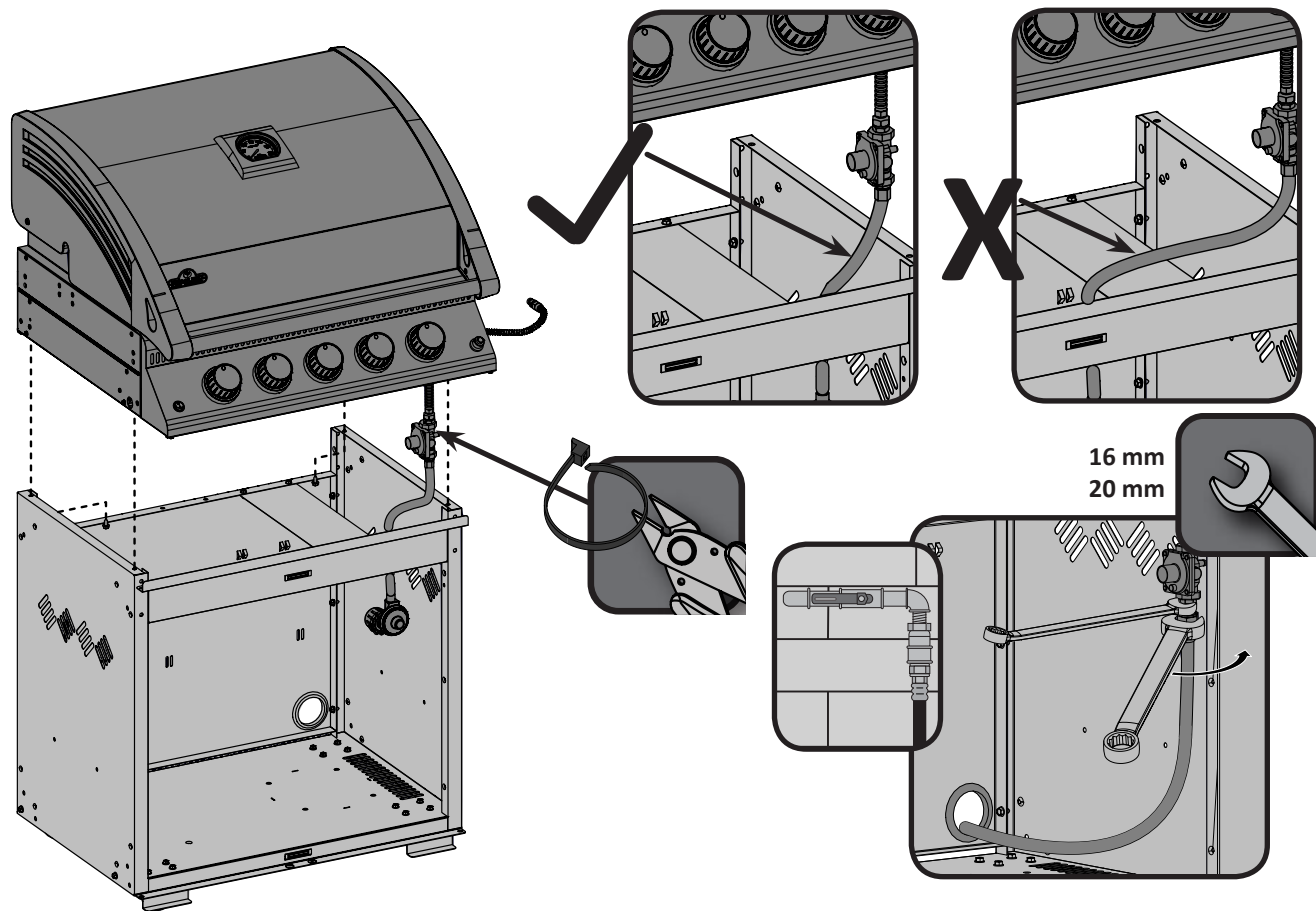




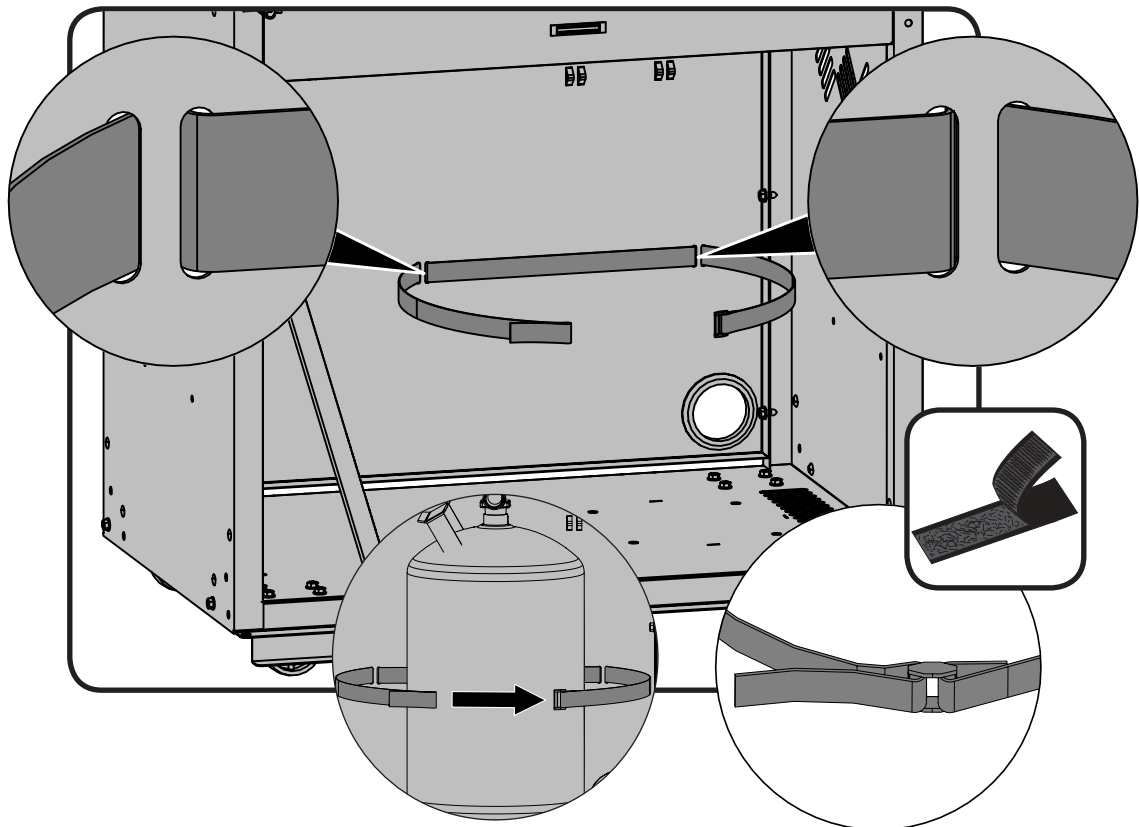
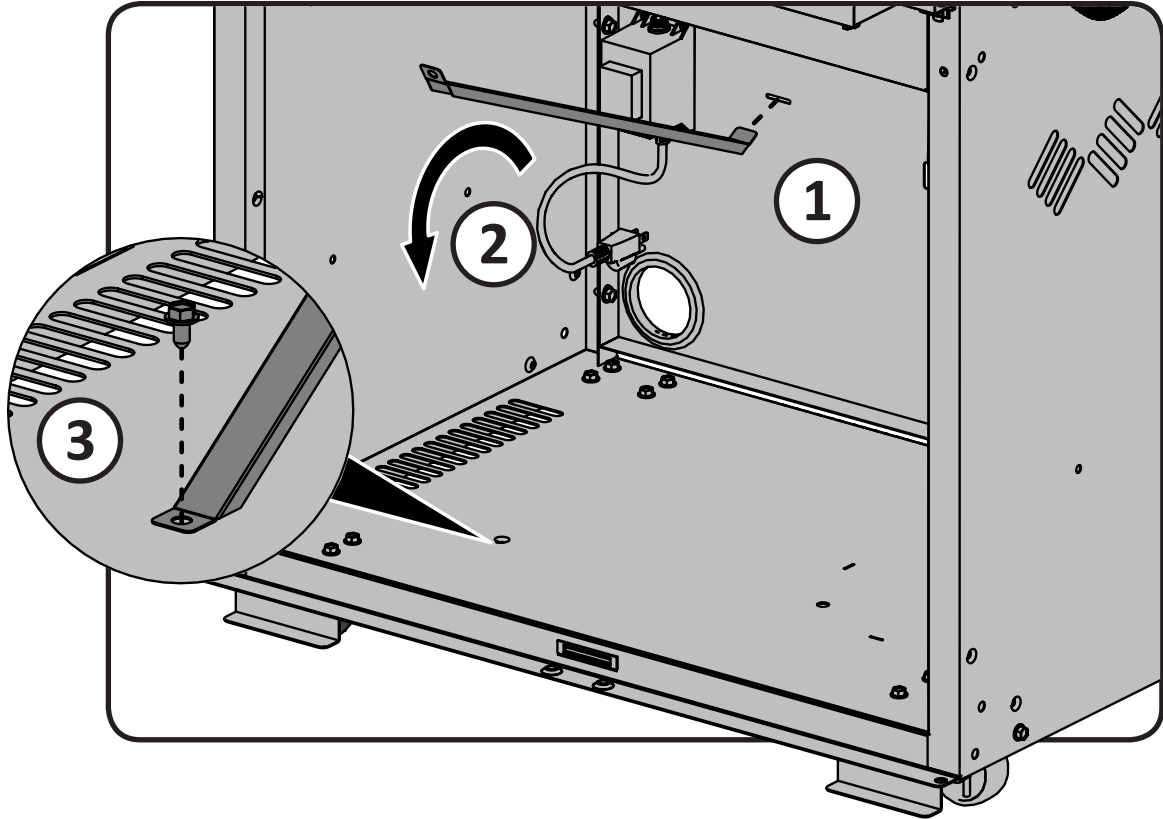
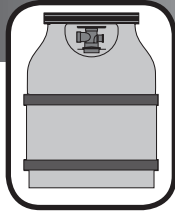
N570-0091 (1/4-20 X 1/2")



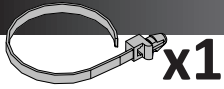
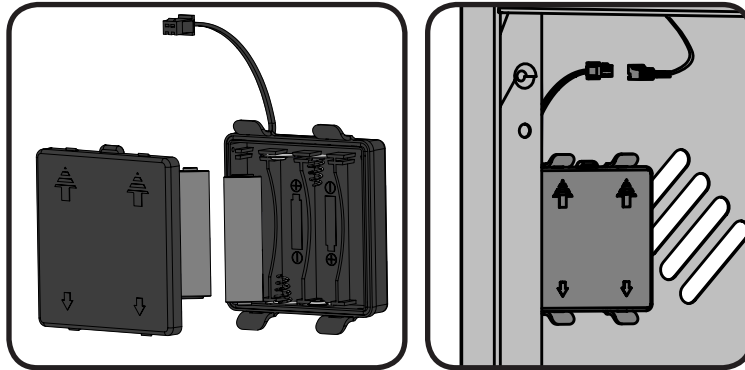
ADVARSEL! Kun Propan - For å unngå problemer ved montering av grill hodet, fjernes båndet som holder regulatoren oppe.. Dette ble installert på fabrikken for å beskytte regulator slangen under transport, og er ikke lenger nødvendig. (Vær forsiktig når du fjerner båndet så du ikke å skader slangen). Sørg for at regulator slangen ikke blir klemt mellom grill hodet og vognen.



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

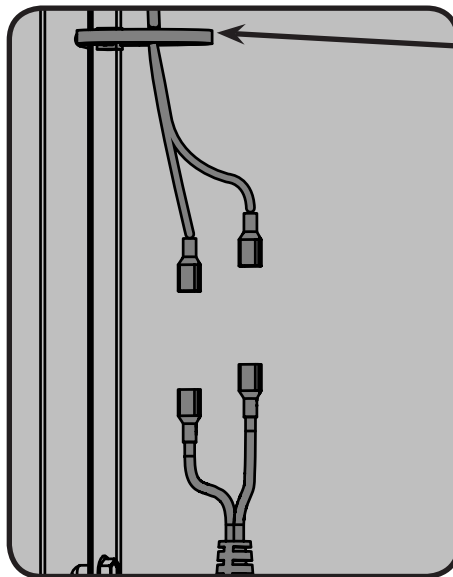


- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB



N640-0001

- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB

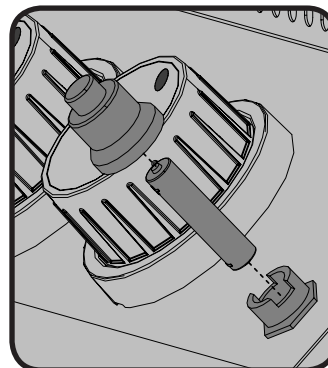
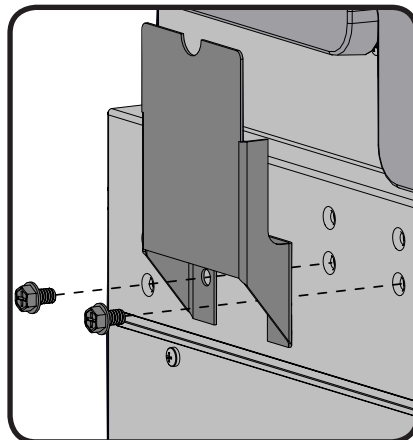


Fest kablene til belysningen i sidepanelet med medfølgende ledningsklemme



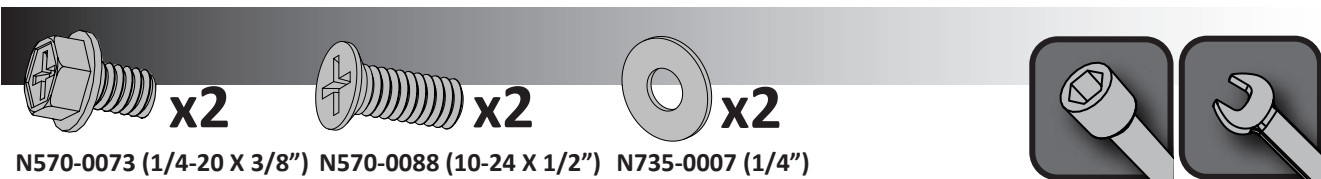
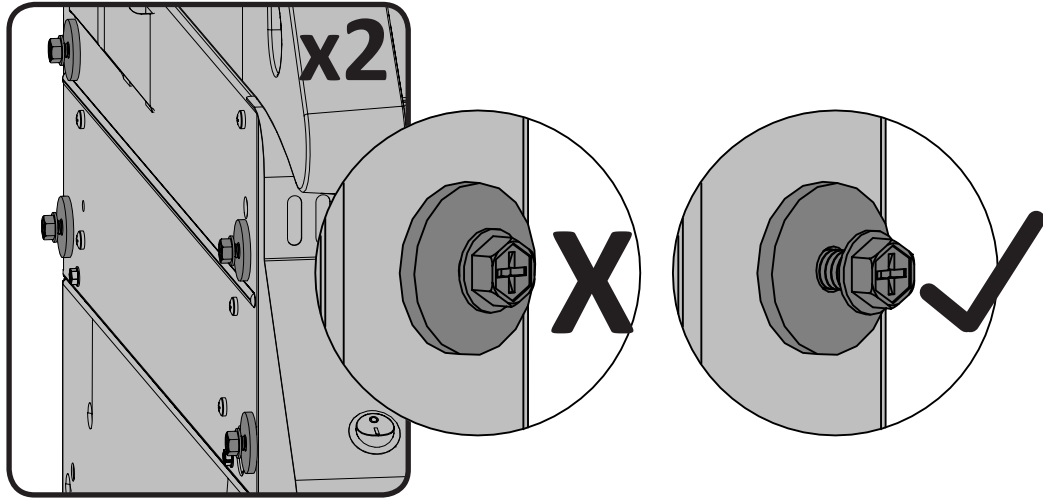
N570-0073 (1/4-20 X 3/8")

- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB

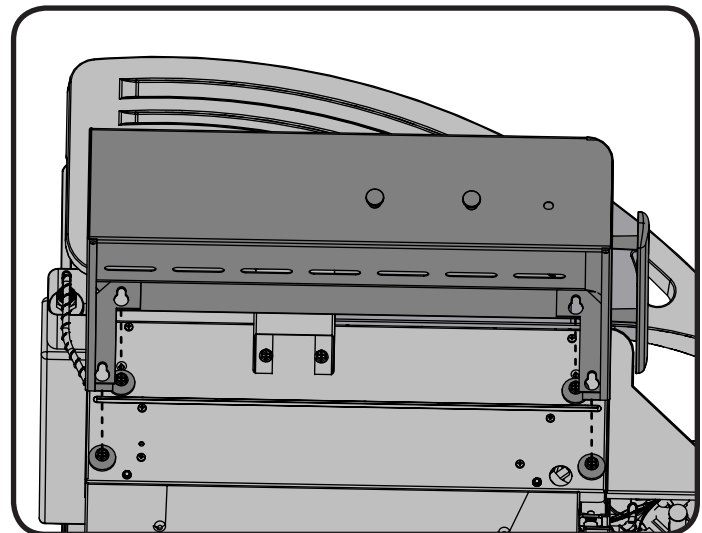
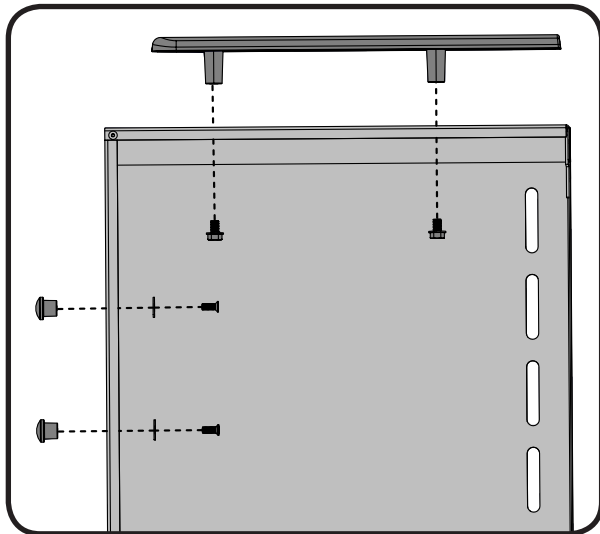




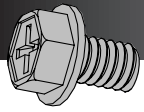
- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB



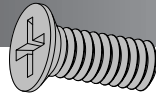
- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB



⚠ ADVARSEL! Ikke stram skruene for hardt, da dette kan knekke håndtaket.



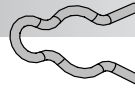
x2



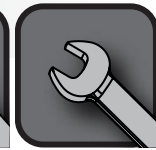
x2



x2



x1

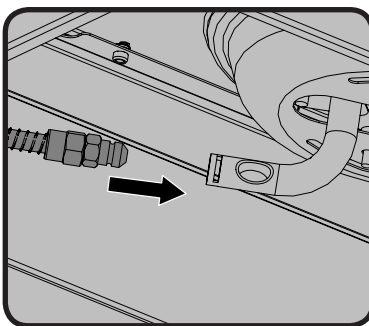
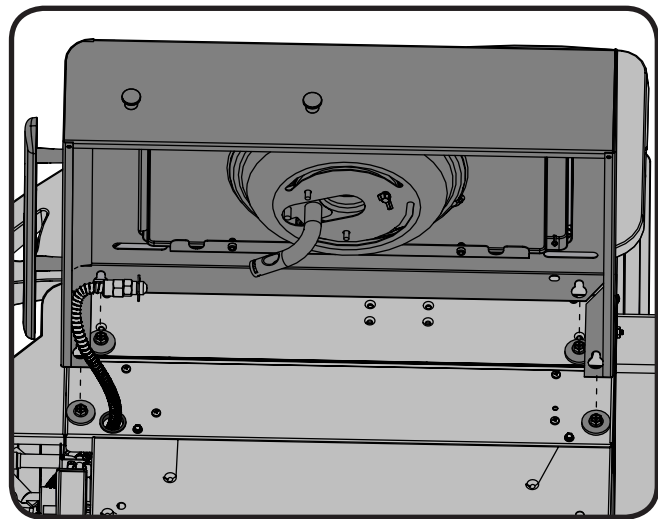
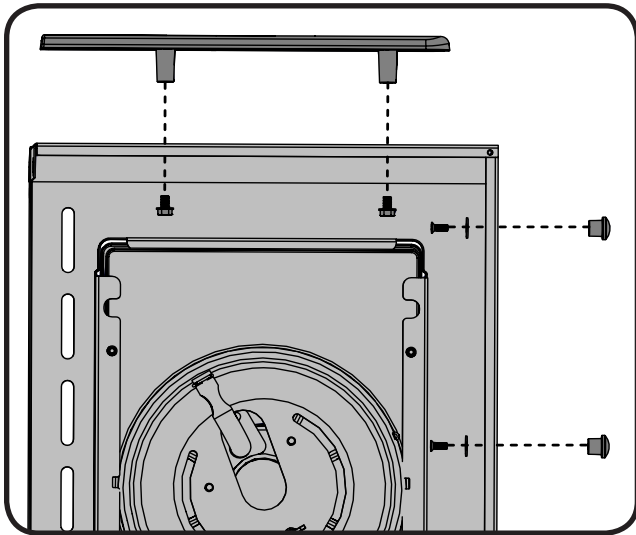


N570-0073 (1/4-20 X 3/8") N570-0088 (10-24 X 1/2") N735-0007 (1/4") N160-0023

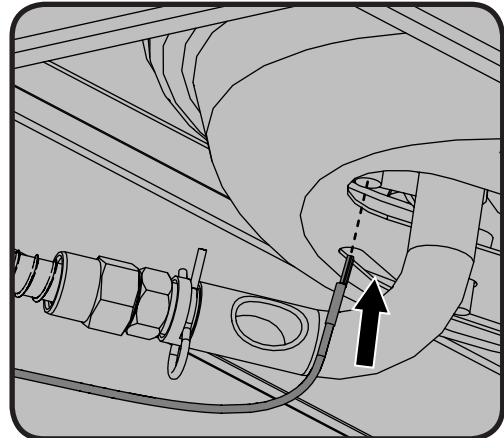
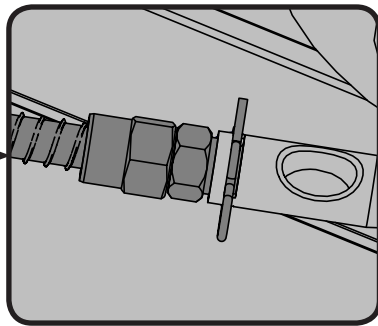
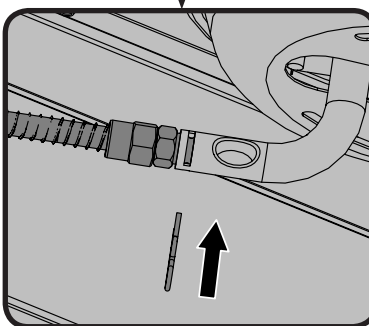
- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB

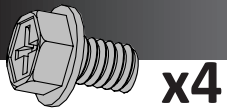


ADVARSEL! Ikke stram skruene for hardt, da dette kan knekke håndtaket.

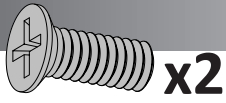


Pass på at åpningen passer inn i brennerrøret og fest med den leverte slangholder klemme.





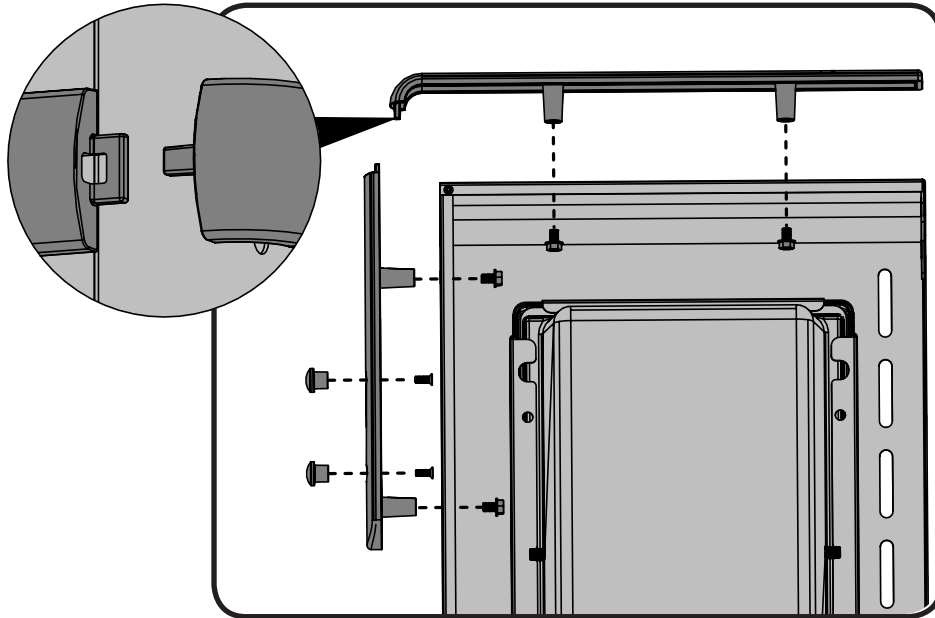
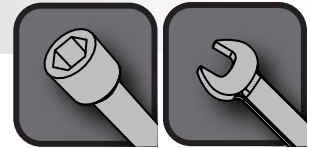
x4



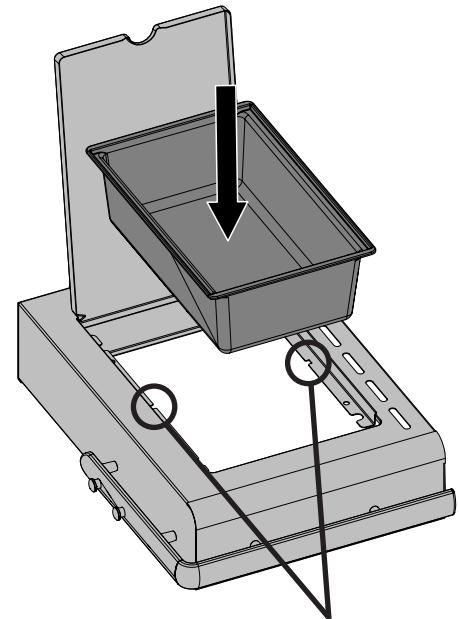
x2

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

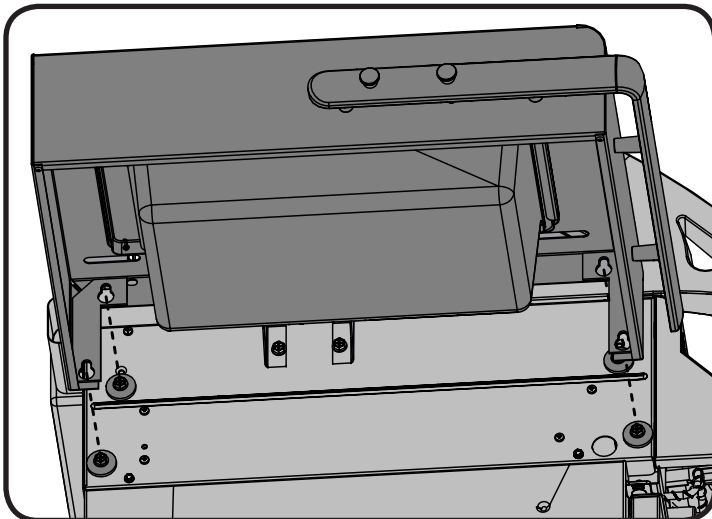
- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB

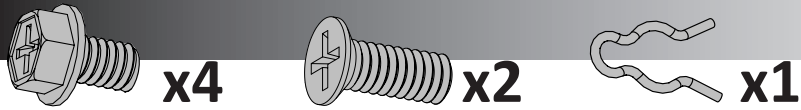


ADVARSEL! Ikke stram skruene for hardt, da dette kan knekke håndtaket.

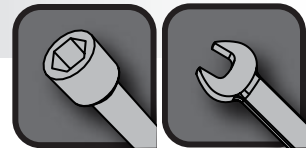


Tappene på hver side av isbøtten må gå in i sporene på sidehyllen.

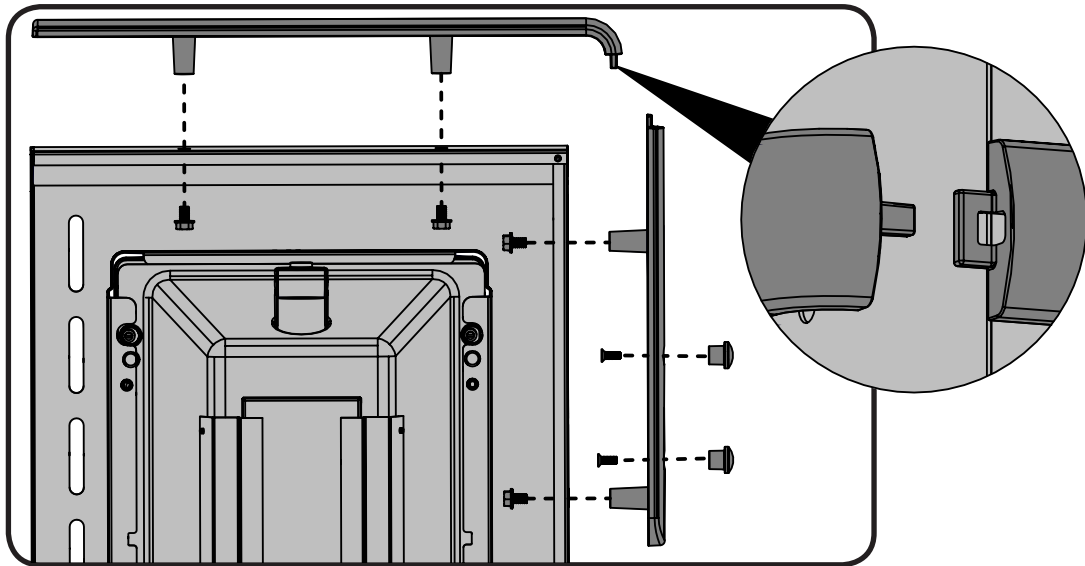




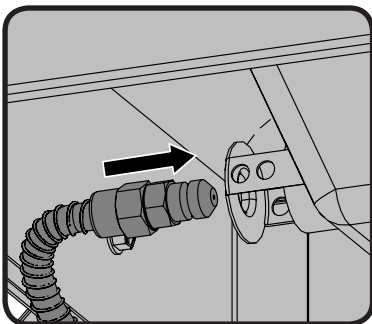
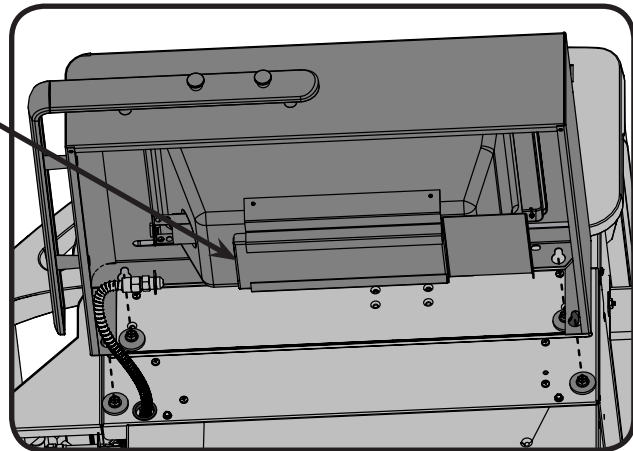
N570-0073 (1/4-20 X 3/8") N570-0088 (10-24 X 1/2") N160-0023



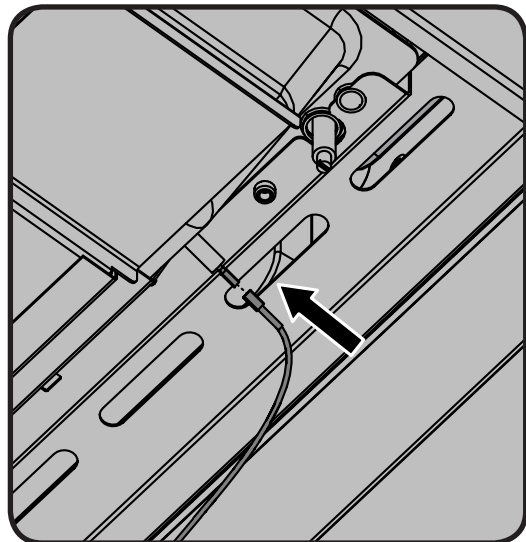
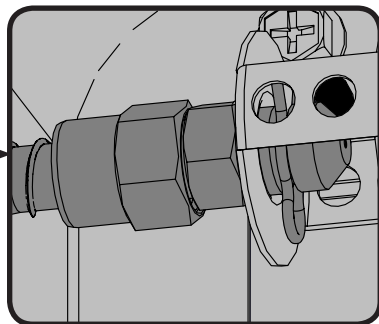
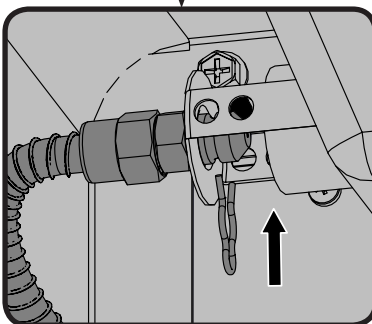
- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB

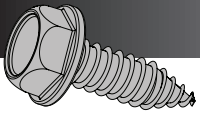


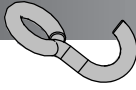
ADVARSEL! Den infrarøde side brenner leveres med en drypp panne som holder bare en minimal mengde fett. For å forhindre en fettbrann, må pannen rengjøres etter hver bruk.

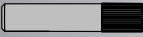



Pass på at åpningen passer inn i brennerrøret og fest med den leverte slangholder klemme.






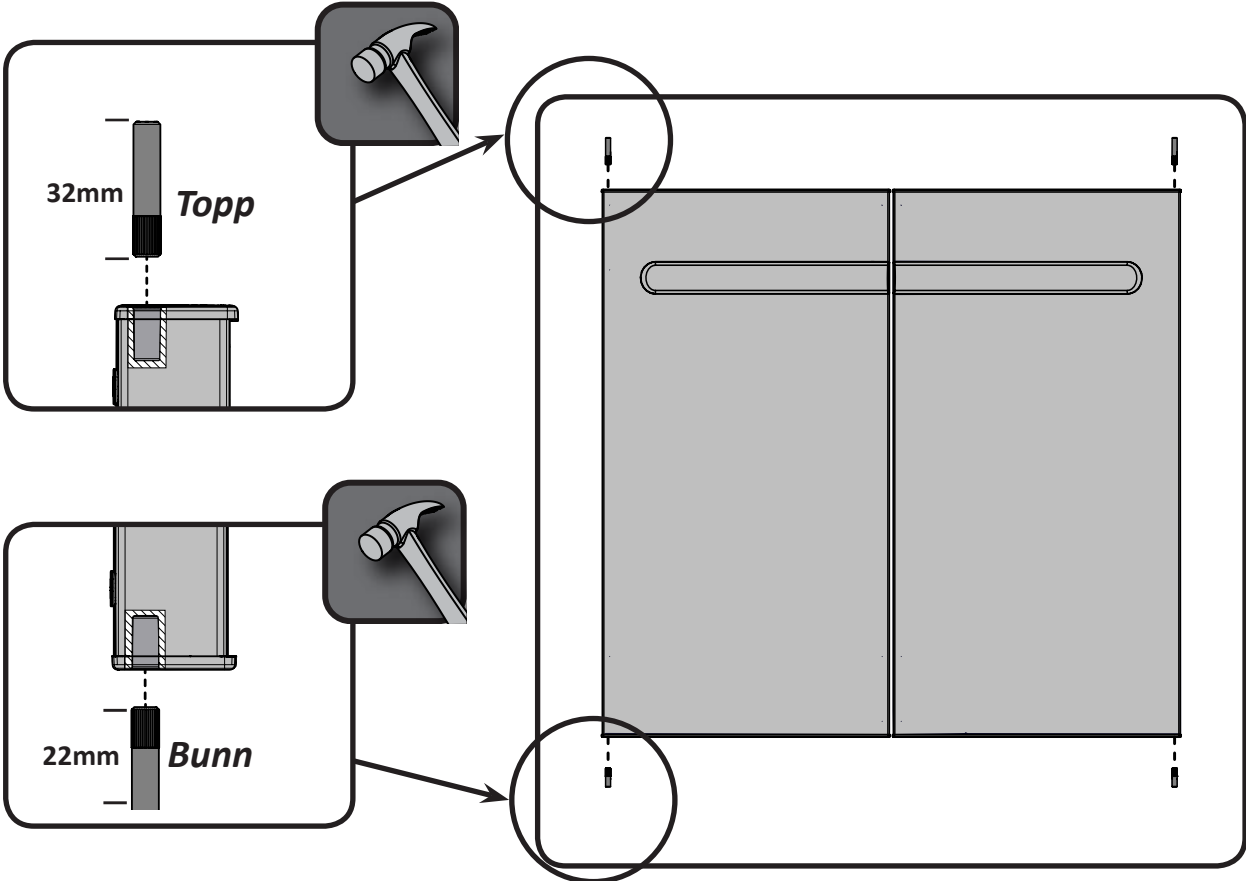
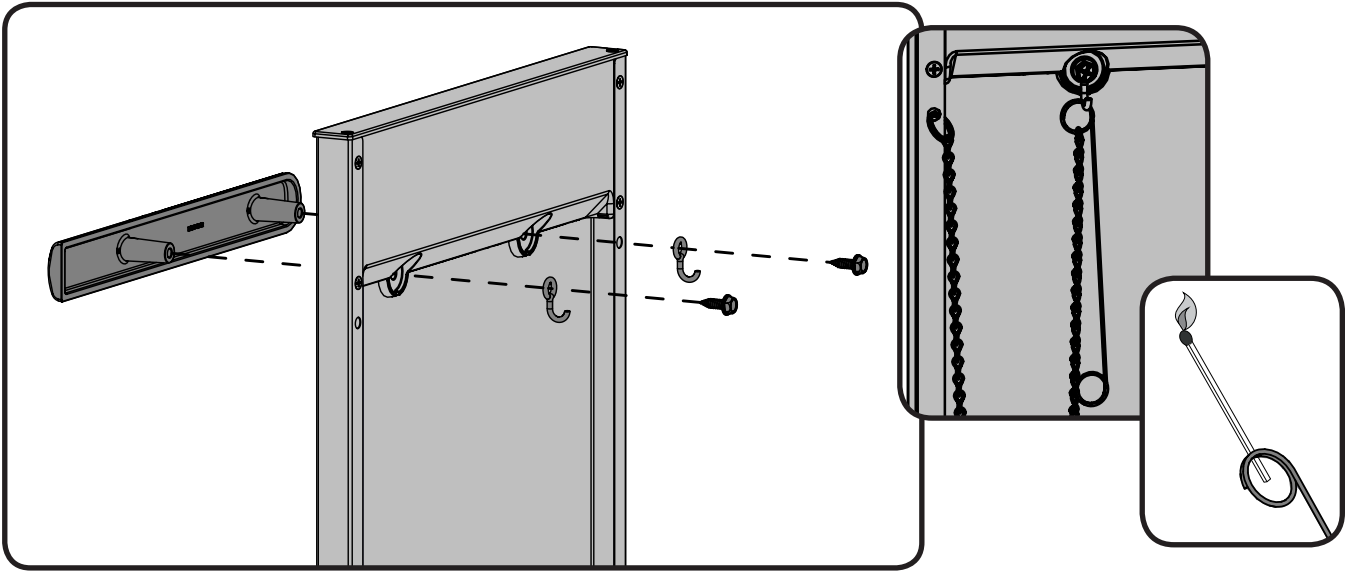
 **x4**
 N570-0099 (#14 x 3/4")

 **x4**
 N340-0007

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

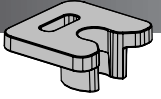
 **x2**
 N485-0017 (22mm)

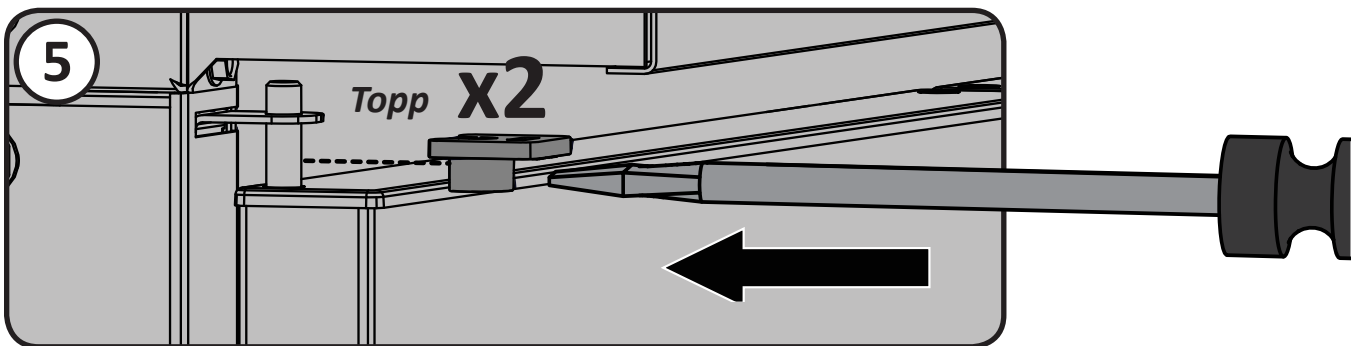
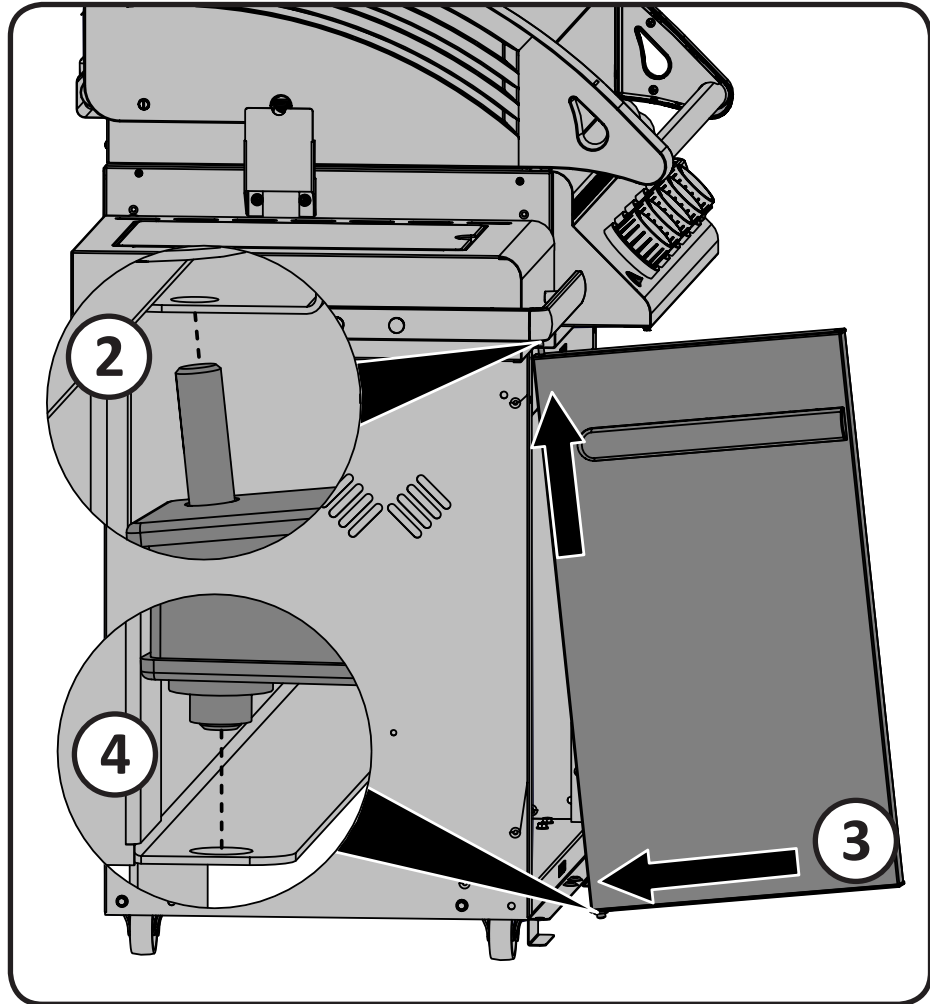
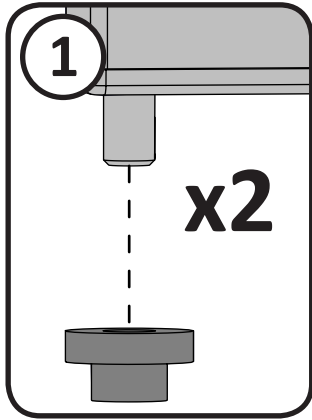


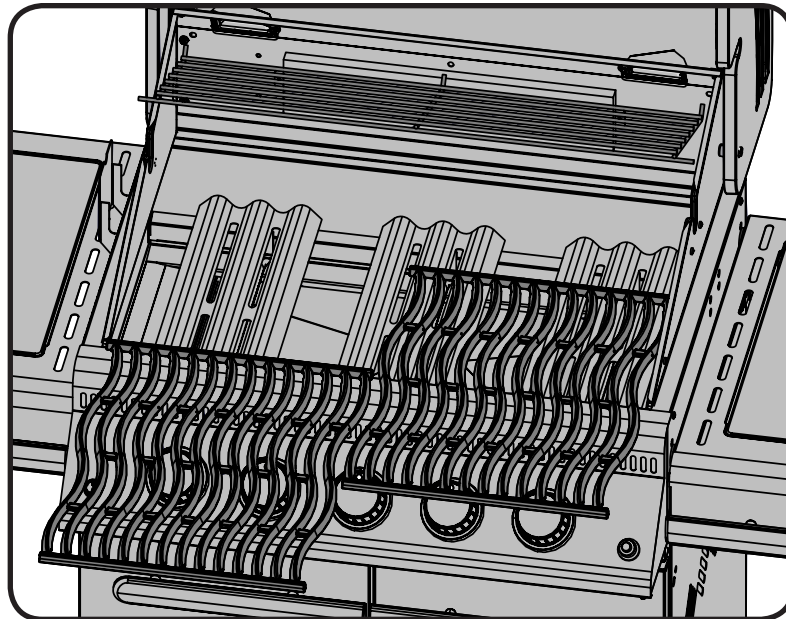
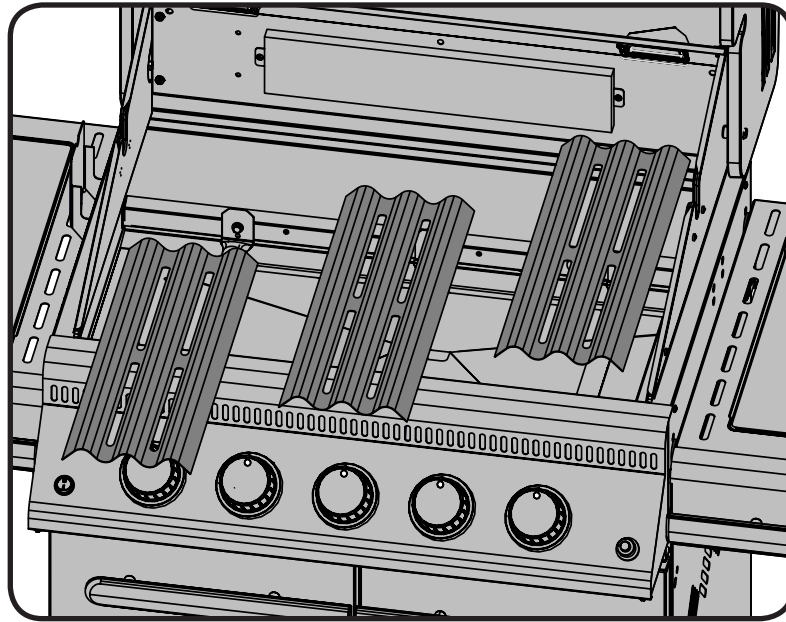


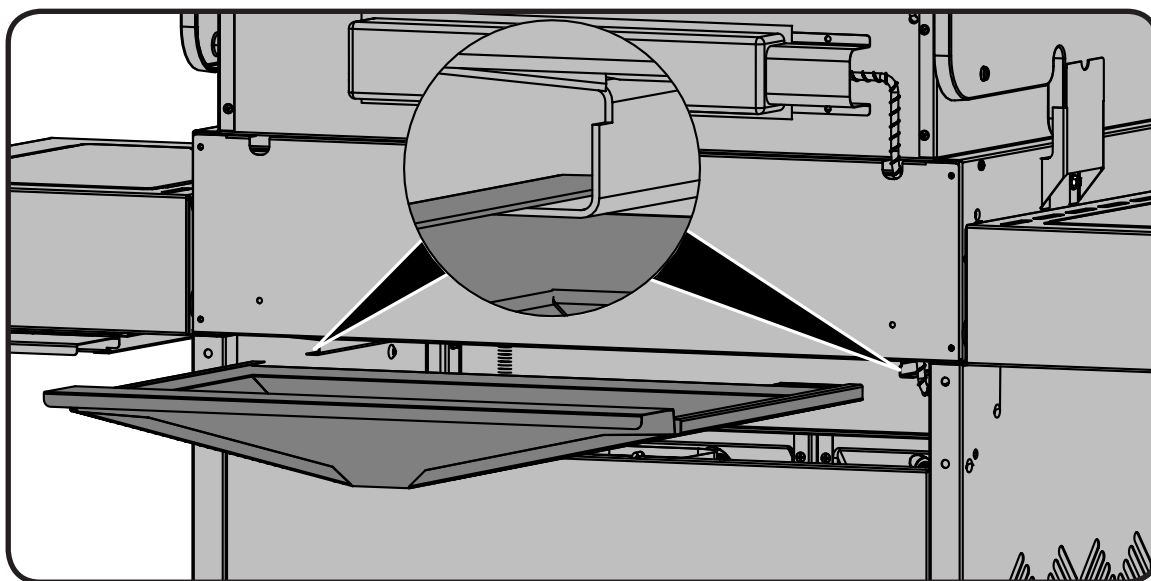
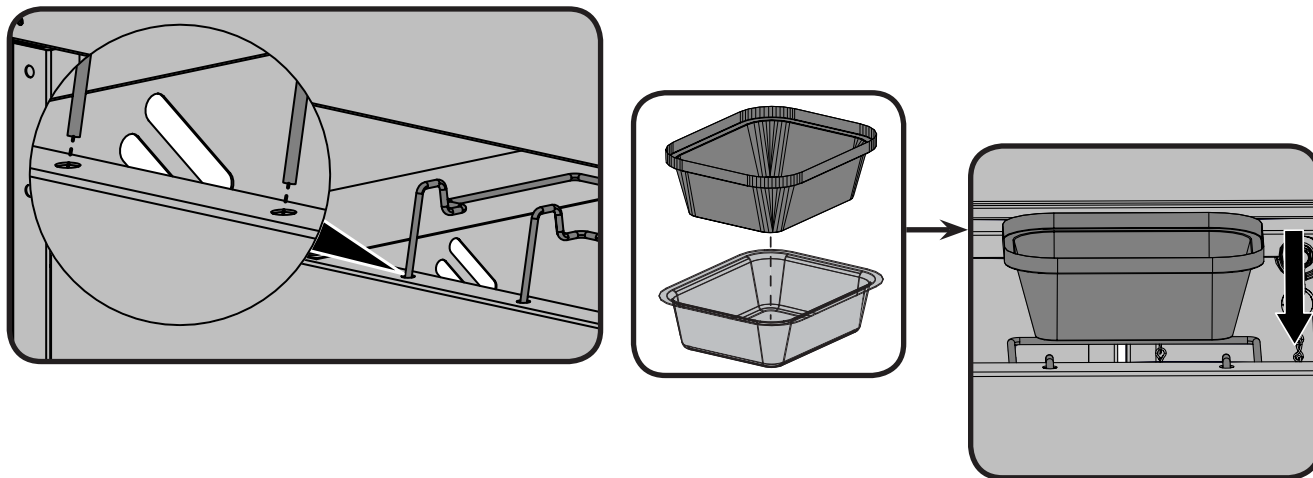
x2



x2



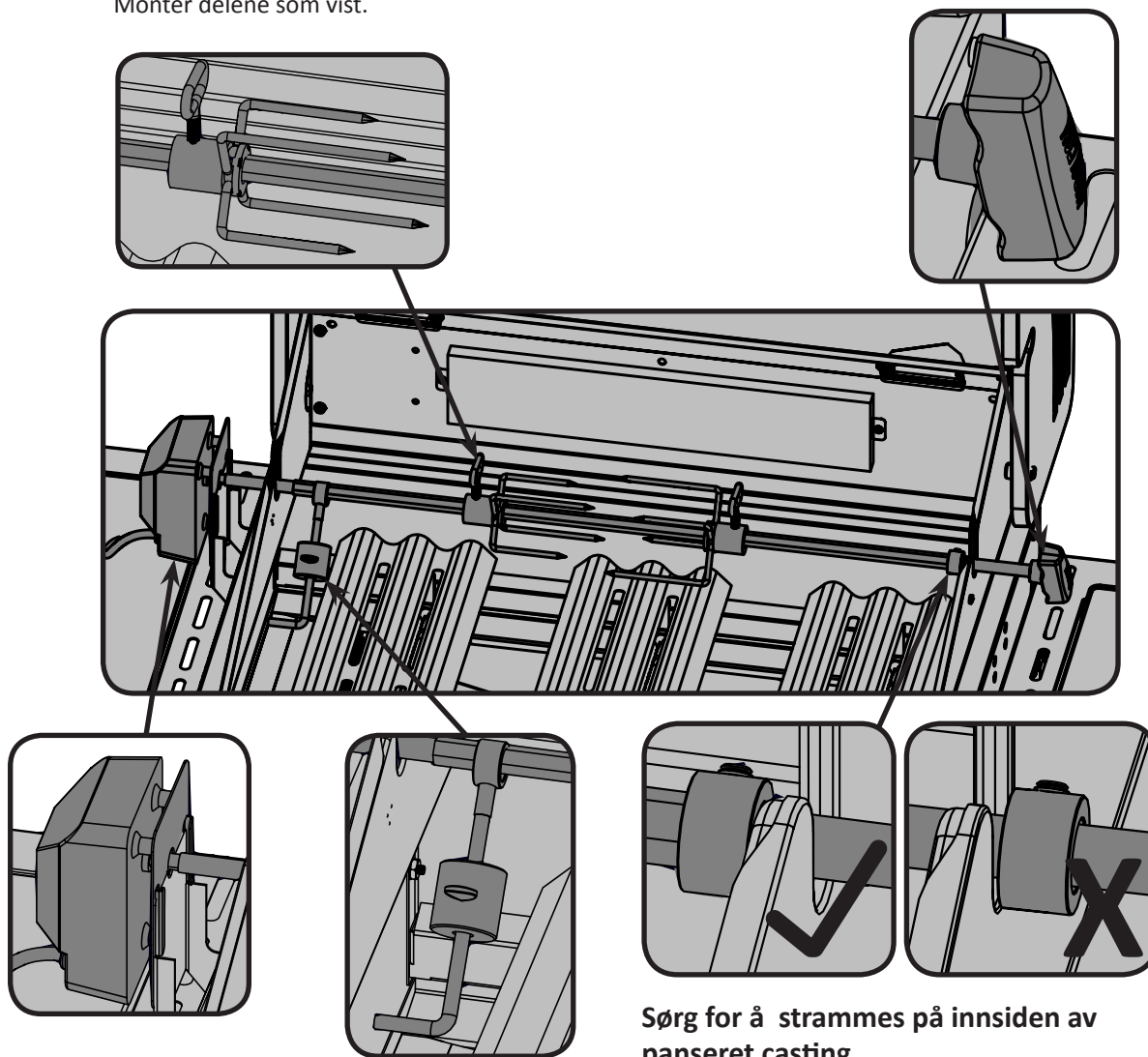




Instruksjon for montering av rotisseriekit.

(valgfritt)

Monter delene som vist.



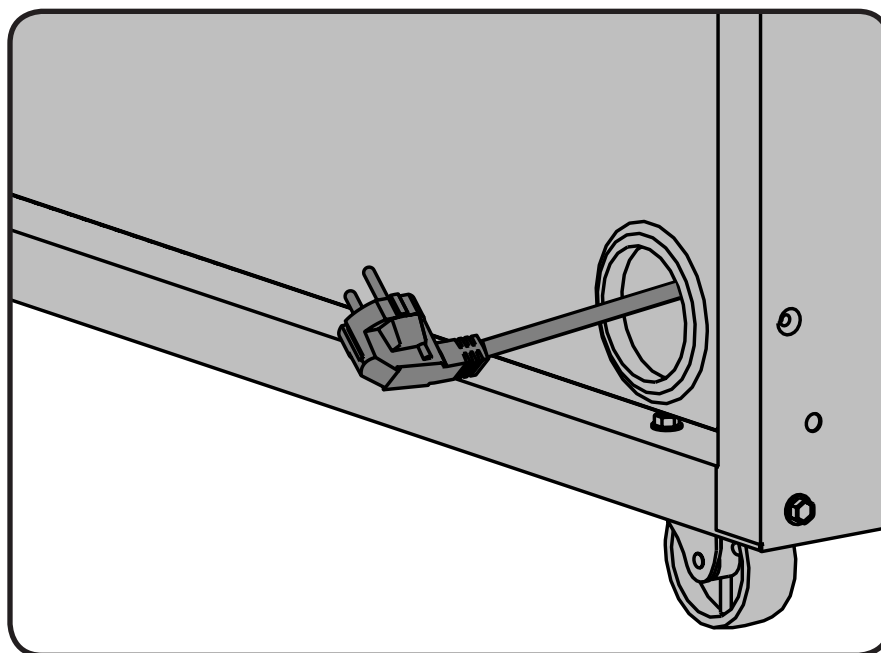
Strømforsyning til indre belysning

(Kun 485RSIB modell)

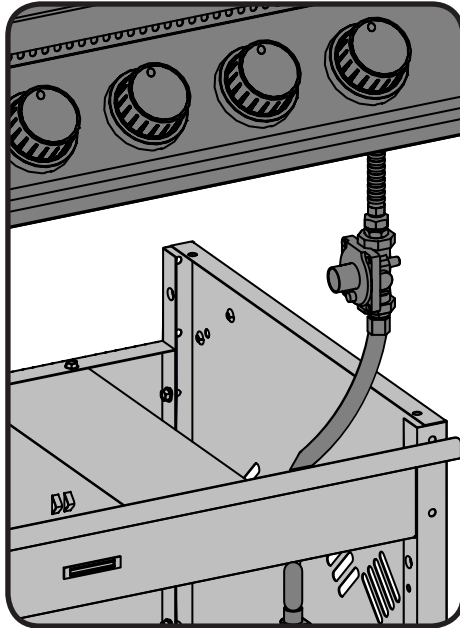
FORSIKTIG! For å sikre beskyttelse mot elektrisk støt, må du bare bruke en jordfeilbryter (GFI) beskyttet krets til dette utendørs gass kokeapparat.

Koble transformator strømledningen til en jordet elektrisk ledning for å få strøm til den indre belysningen. Med lysbryteren plassert på kontrollpanelet kan du enkelt slå de interne lysene på og av.

- Påse at ledningen er godkjent og merket for utendørs bruk.
- Ikke senk strømledningen eller kontakter i vann eller annen væske.
- Ikke legg elektriske ledninger over gangstier.
- Ikke la ledningen henge over kanten på et bord eller berøre varme overflater



Kun Propan – Riktig slangetilkobling



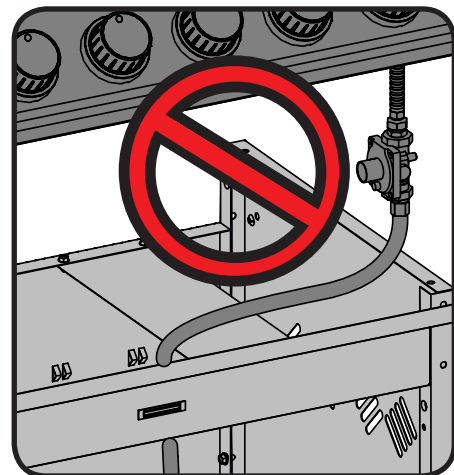
Sørg for at regulatoren senkes ned og inn i den lille åpningen, mellom gassflaskens varmeskjold på høyre side av kabinettet.

Kun Propan – Feil slangetilkobling



ADVARSEL! BRANNFARE

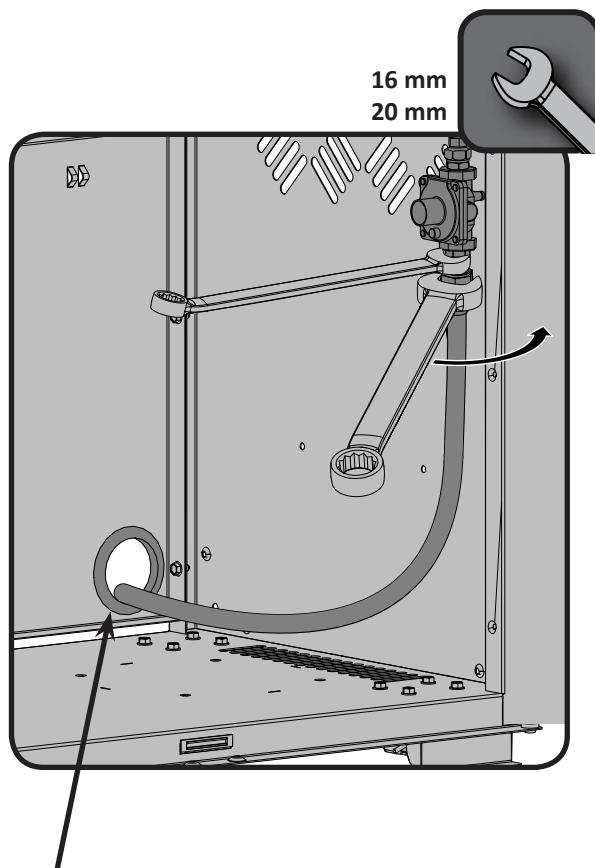
Regulatoren skal festes slik at ingen del av slangen berører undersiden av grillen eller drypp panne. En brann kan oppstå dersom dette ikke følges.



Kun Naturgass - Riktig slang tilkobling



ADVARSEL! Installasjonen må utføres av en lisensiert gass montør, og alle tilkoblinger må lekkasje testes før bruk av grillen. Ikke bruk gjengefett eller teflon tape på denne forbindelsen. Stram forbindelse med to skiftenøkler.



Foring er forhåndsinstallert på fabrikken

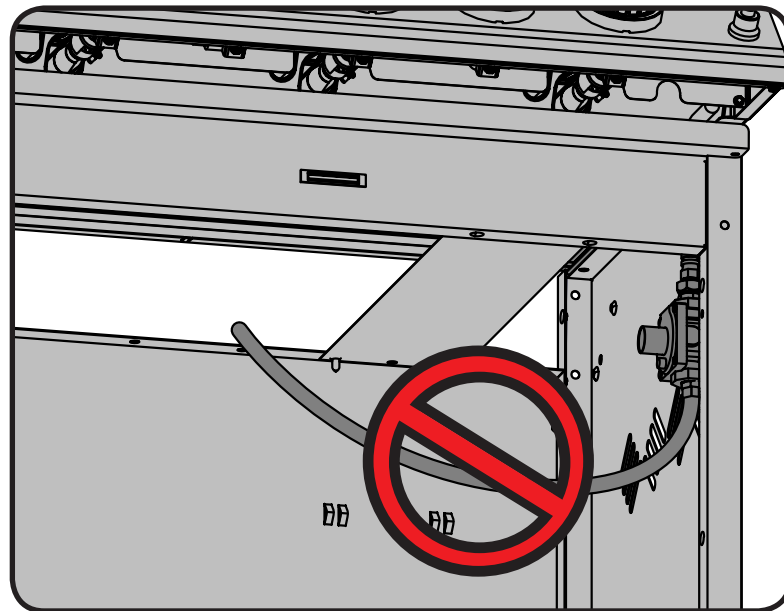
Kun naturgass - Feil slang tilkobling



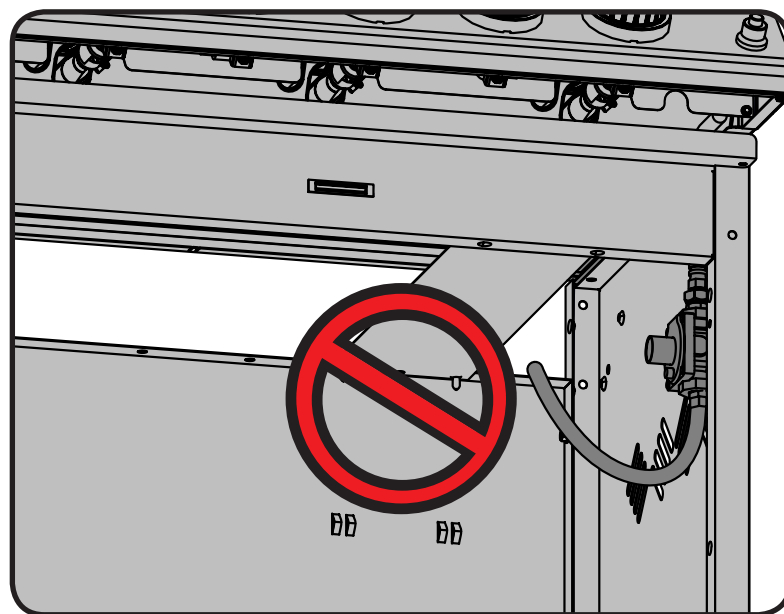
ADVARSEL! BRANNFARE



ADVARSEL! Ikke legg slangen under drypp pannen



ADVARSEL! Ikke legg slangen over toppen på bakveggen.



ADVARSEL! Pass på at slangen ikke kontakte noen temperatur overflater høye, eller det kan smelte og lekke forårsaker en brann.

Regulatorslangen

MERK! Noen regulatorslanger har en mutter og et venstrehåndsfeste og andre må man tykke ON for å koble PÅ og AV for å løsne. Følg instruksjonene nedenfor for den aktuelle regulatorslangen.

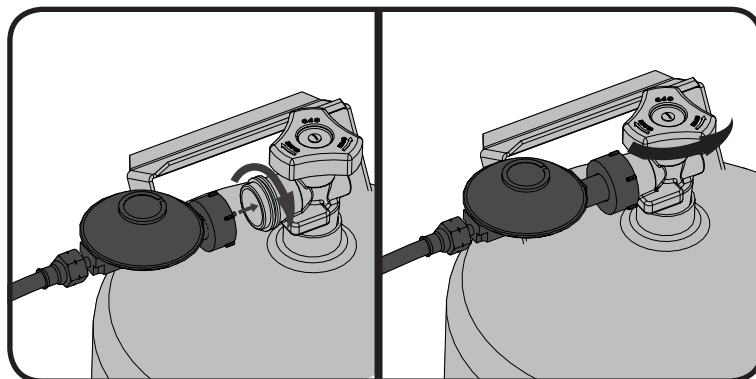


FIG. 1

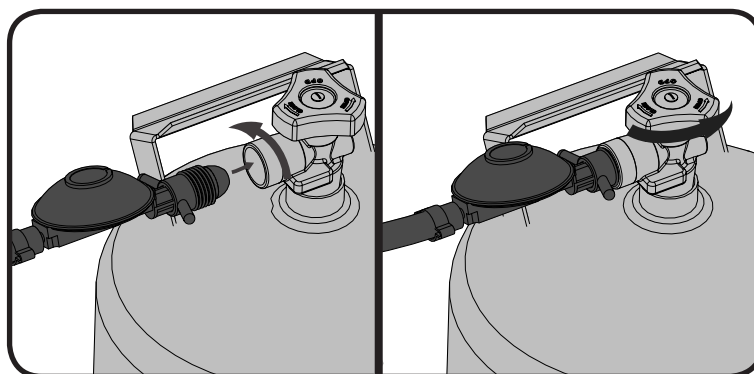


FIG. 2

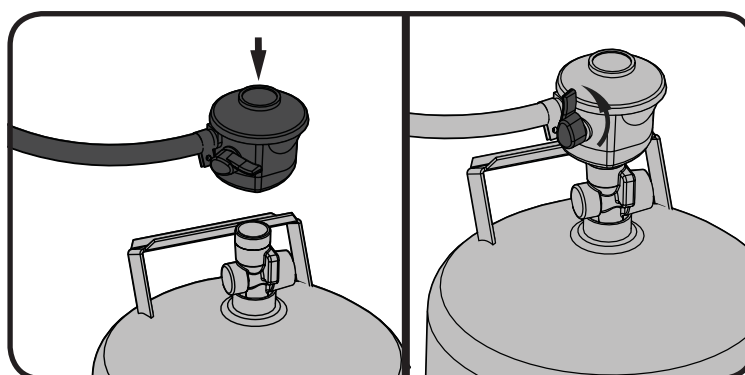


FIG. 3

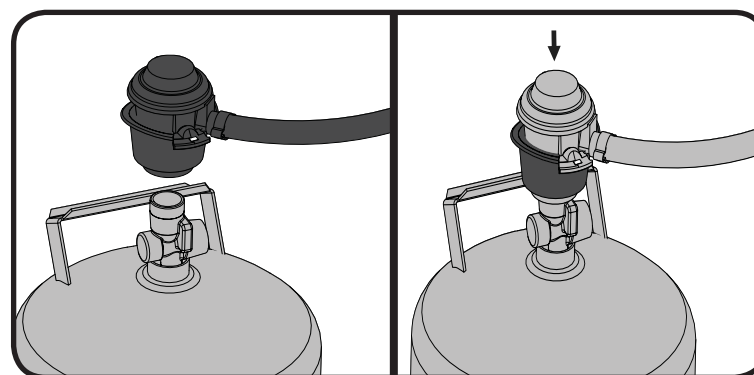


FIG. 4

GASSLEKKASJE SJEKK INSTRUKSJONER



ADVARSEL! Ta alltid en gasslekketest når gassbeholderen har vært frakoblet eller ved bytte av noen gasskomponenter.



ADVARSEL! Bruk ikke åpen flamme for å sjekke om det er noen gasslekkasjer. Pass på at det ikke finnes gnister eller åpne flammer i området mens du sjekker for lekkasjer. Gnister eller åpne flammer kan resultere i brann eller en eksplosjon som kan medføre alvorlig personskade eller død.



Lekkasje test: Må alltid utføres ved førstegangs bruk/lagringsperiode, og bytte av noen gasskomponenter. Ikke røyk under gasslekkasje sjekken og fjern alt brennbar materiale. Les Diagrammet for lekkasjetesten for å se hvilke område som må sjekkes. Pass på at alle bryterne til brennerne er slått av. Åpne beholderventilen.

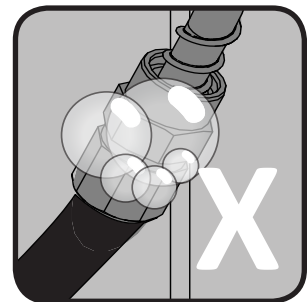
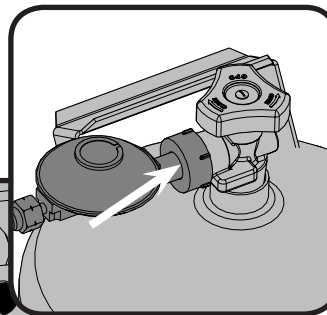
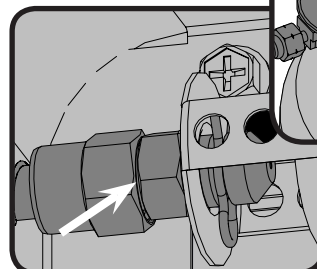
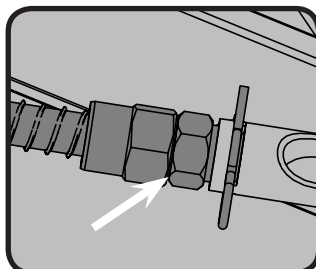
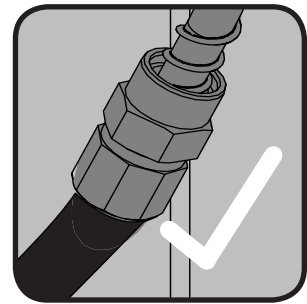
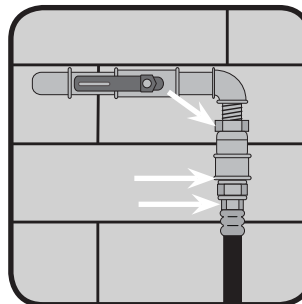
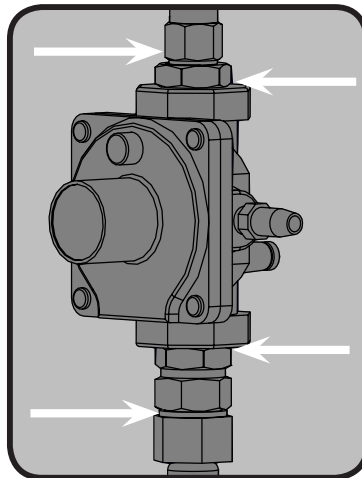
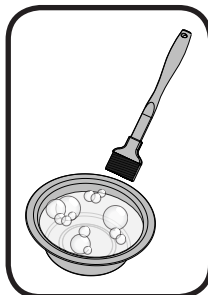
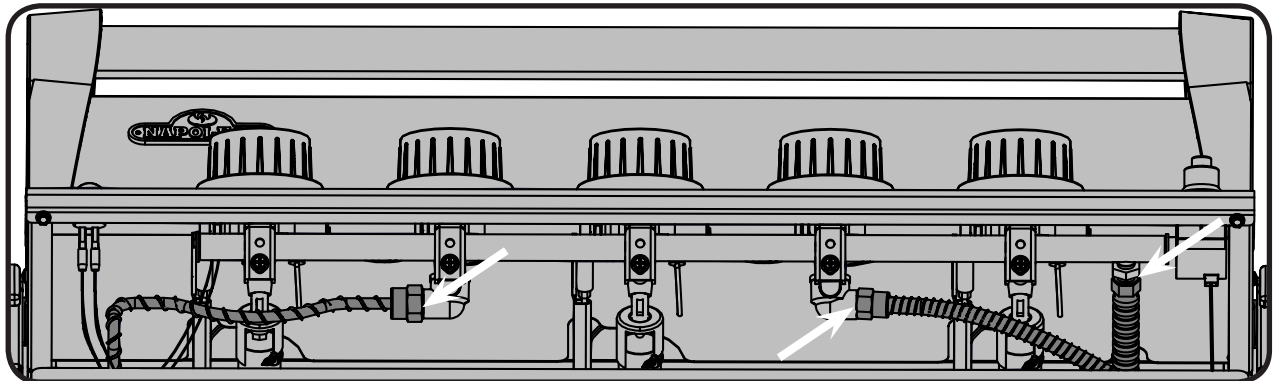


Halvbland såpe/vann og fukt godt alle skjøtene, koblinger på regulatorene, slange, grenrør og ventiler.

Hvis det oppstår bobler er det en lekkasje. Hvis det er lekkasje:



Skrut av gassen og fastskru forbindelsen eller bytt ut delen med en ny del anbefalt av en på Napoleons kundesenter eller la en autorisert gass installatør kontrollere gassgrillen. Hvis det fortsatt lekker, koble umiddelbart fra gassen og la en autorisert installatør kontrollere grillen. Ikke bruk grillen før lekkasjen er rettet opp.



LE485SB

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

LE485SB

Item	Part #	Description	LE485SB
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
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

LE485SB

Item	Part #	Description	LE485SB
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
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

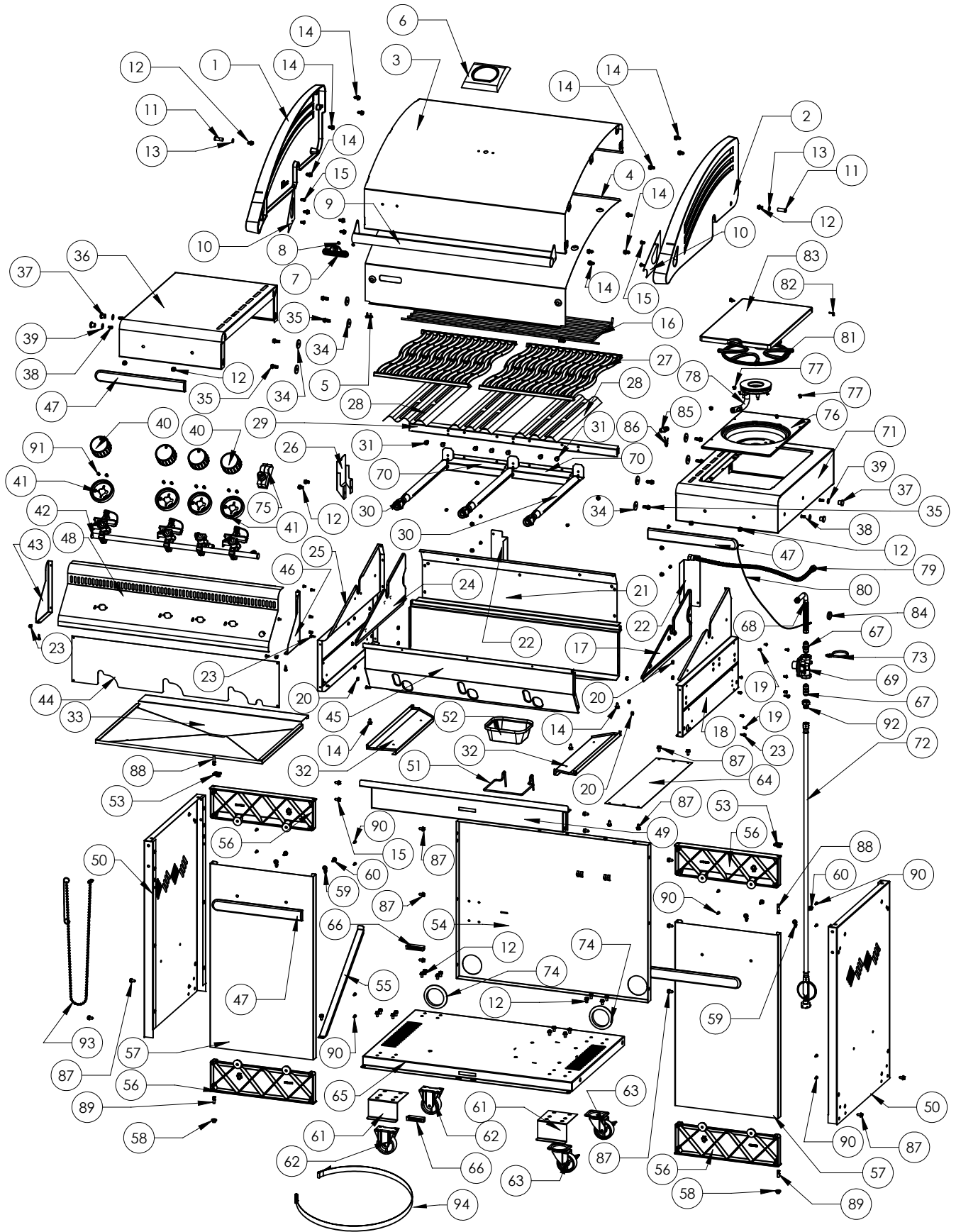
x - standard

ac - tilbehør

p - propan

n - naturgass

LE485SB



LE485RSB

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

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

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

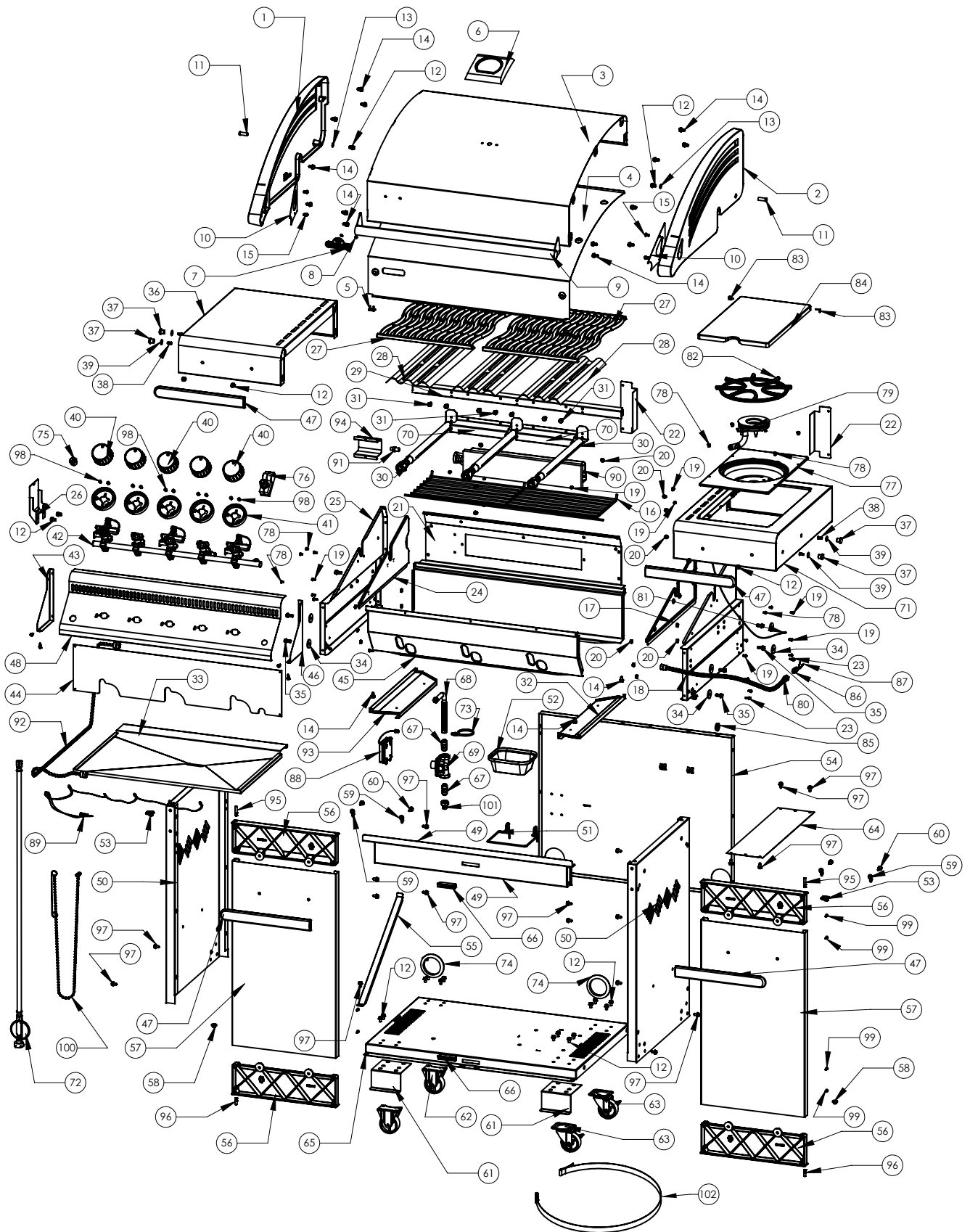
x - standard

ac - tilbehør

p - propan

n - naturgass

LE485RSB



LE485RSIB

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

LE485RSIB

Item	Part #	Description	LE485RSIB
42	N035-0103K	base insert front	x
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-GYOTX	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 - Switzerland	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

LE485RSIB

Item	Part #	Description	LE485RSIB
73	N750-0016	side burner igniter lead	x
74	N010-0763	side burner grate	x
	N570-0089	side burner grate screws	x
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

LE485RSIB

Item	Part #	Description	LE485RSIB
	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
	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

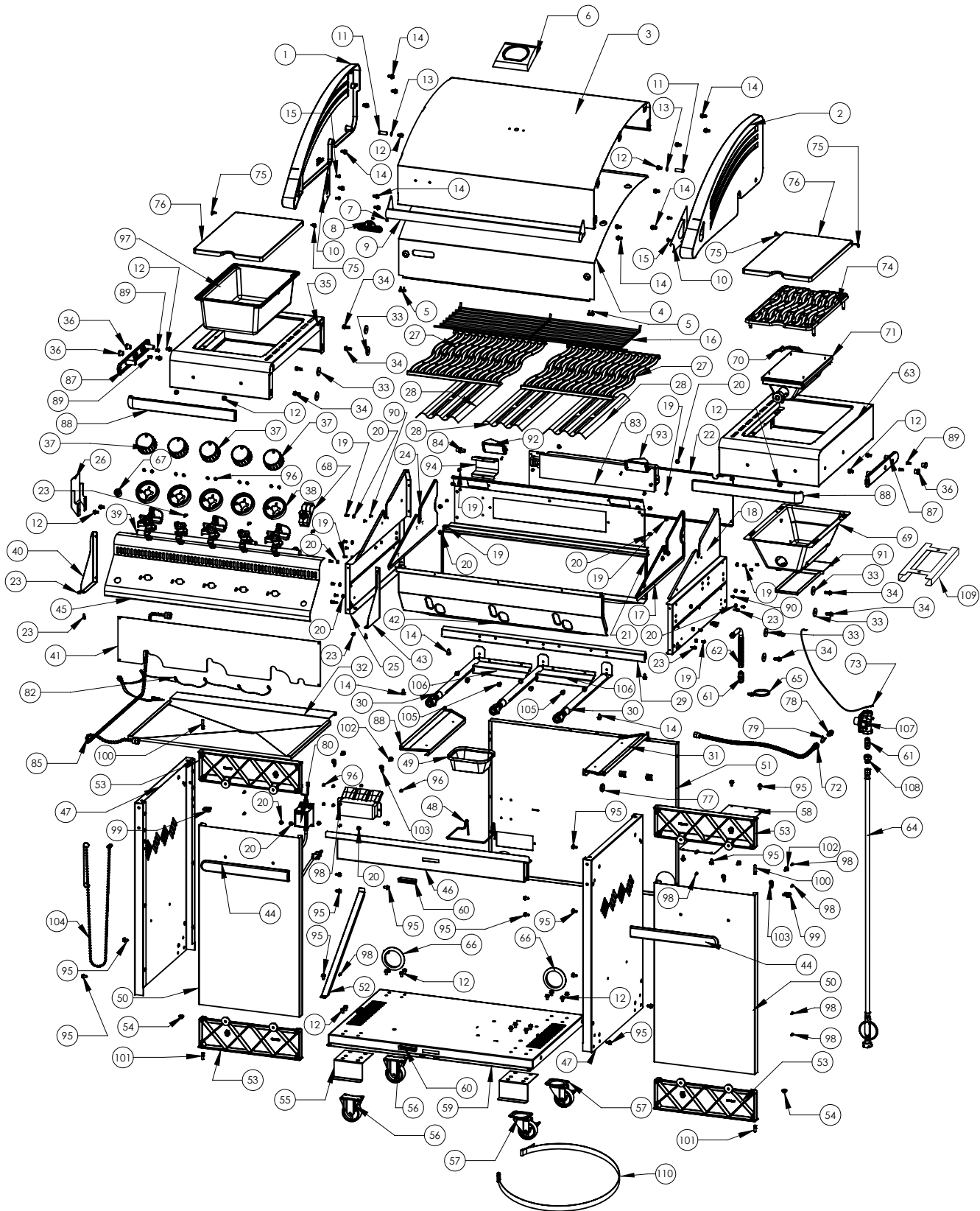
x - standard

ac - tilbehør

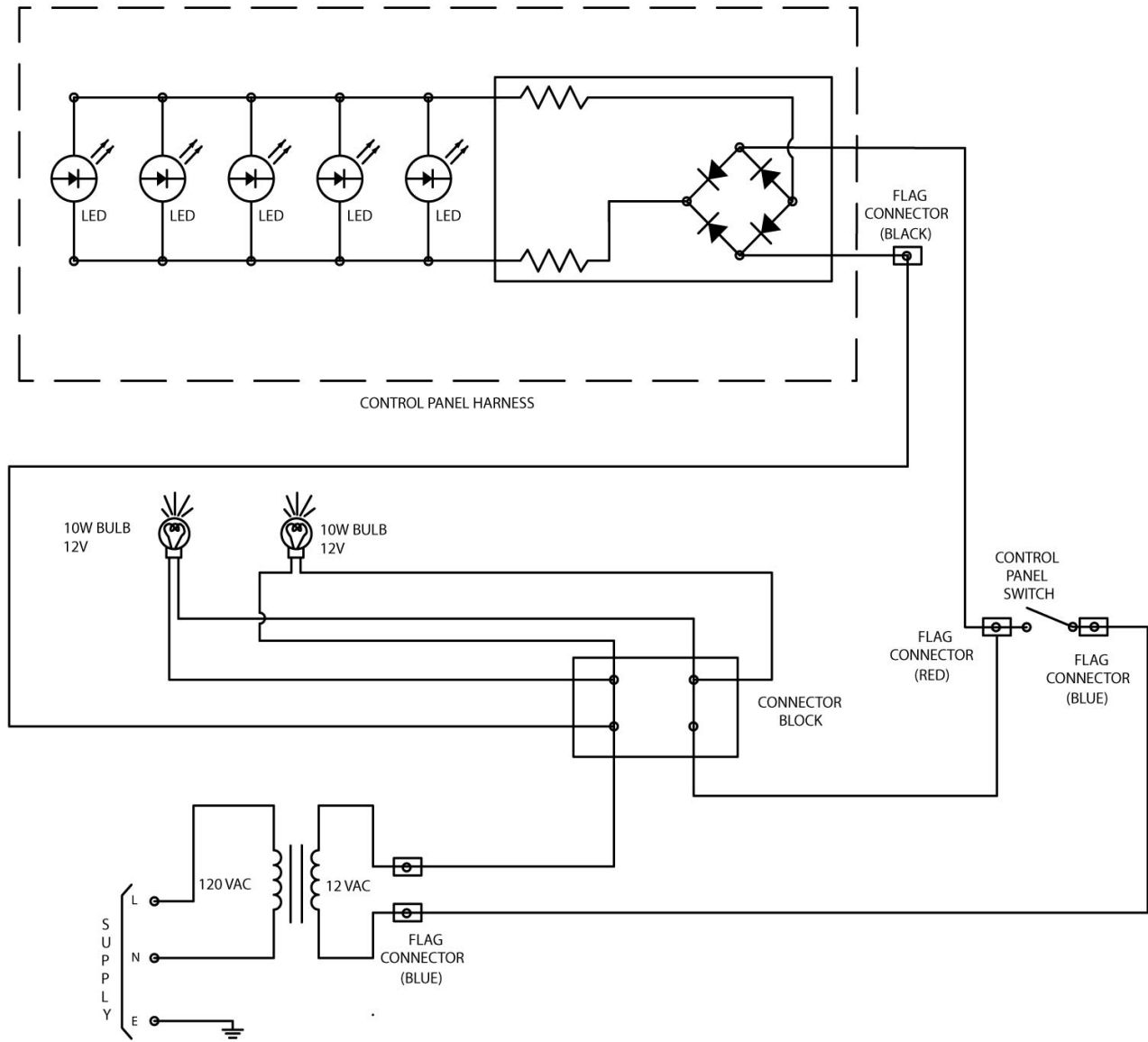
p - propan

n - naturgass

LE485RSIB



Interne lette modeller



Notes

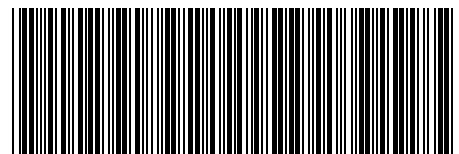


Notes





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-NO