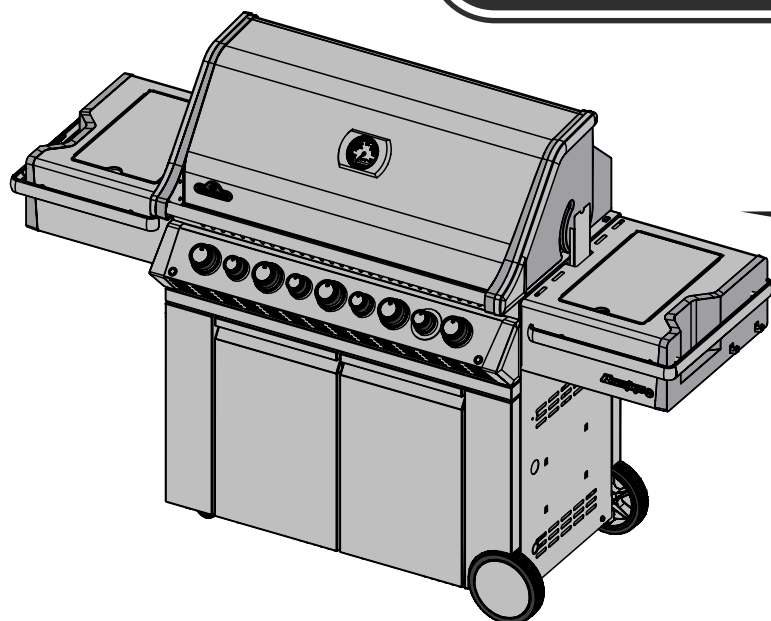


Deze gasbarbecue mag alleen buiten op een goed verluchte plek worden gebruikt. Gebruik hem nooit in een gebouw, garage of een andere gesloten ruimte.



NIET WEGGOOIEN
PRO665



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.

Volwassenen en vooral kinderen moeten op de hoogte zijn van de gevaren van hoge oppervlaktetemperaturen. Jonge kinderen in de buurt van de gasbarbecue moeten onder toezicht zijn.

Bewaar Deze Handleiding Voor Referentie

Napoleon Group of Companies
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8
Phone: 1-705-726-4278 Fax: (705)-727-4282

www.napoleongrills.com

Customer Solutions: 1-866-820-8686 or grills@napoleonproducts.com



N415-0407CE-NL MAY 31.16





De NAPOLEON-gasbarbecues worden vervaardigd volgens de strenge normen van het wereldwijd erkende ISO 9001-2008-kwaliteitscertificaat.

NAPOLEON-producten bevatten kwaliteitsonderdelen en -materiaal en worden geassembleerd door goed opgeleide vakmensen die trots zijn op hun werk. De branders en kleppen worden getest op lekkage en brandbestendigheid in een proefstation en worden grondig gecontroleerd door een gekwalificeerd technicus voordat zij worden verpakt en verzonden. Zo ontvangt u als klant met zekerheid het kwaliteitsproduct dat u van NAPOLEON verwacht.



Naполеон-gasbarbecues - beperkte levenslange garantie

NAPOLEON garandeert dat de onderdelen van uw nieuwe NAPOLEON-product geen materiaal- of constructiefouten zullen vertonen gedurende de volgende periode, gerekend vanaf de datum van afschaf:

Aluminium gietwerk / roestvrijstalen basis	Levenslang
Roestvrijstalen deksel	Levenslang
Geëmailleerd deksel	Levenslang
Roestvrijstalen grillroosters	Levenslang
Roestvrijstalen buisbranders	10 jaar ^{plus5}
Roestvrijstalen warmteverdelers	5 jaar ^{plus5}
Geëmailleerde gietijzeren grillroosters	5 jaar ^{plus5}
Roestvrijstalen infrarode achterbrander	5 jaar
Keramische infrarode achterbrander (zonder scherm)	3 jaar
Keramische infrarode hoofd- of zijbranders (zonder scherm)	2 jaar
Overige onderdelen	2 jaar

^{plus5} geeft een extra garantieperiode aan van vijf jaar, waarin het reserveonderdeel aan de klant wordt geleverd voor 50% van de dan geldende advies verkoop prijs.

Voorwaarden en beperkingen

NAPOLEON biedt alleen garantie tegen fabrieksfouten tegenover de oorspronkelijke koper, mits de aankoop is verlopen via een erkende NAPOLEON-handelaar en er aan de volgende voorwaarden en beperkingen wordt voldaan: Deze fabrieksgarantie is niet overdraagbaar en mag op geen enkele wijze door onze vertegenwoordigers worden verlengd.

De installatie dient te worden uitgevoerd volgens de met het product meegeleverde installatie-instructies en volgens lokale en landelijke bouw- en brandveiligheidsreglementen.

Deze beperkte garantie dekt geen schade ten gevolge van verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, vetbrand, vijandige omgevingen, ongevallen, wijzigen, misbruik of verwaarlozing, en installatie van onderdelen van andere fabrikanten maakt deze garantie ongeldig. Deze garantie dekt geen verkleuring aan plastic onderdelen door chemische schoonmaakmiddelen of blootstelling aan uv-straling.

Deze beperkte garantie dekt bovendien geen krassen, deuken, verflaag of coating, roest of verkleuring door hitte, schurende en chemische schoonmaakmiddelen, noch dekt deze emaille-schade door oorzaken van buiten af of aansluitmaterialen.

Wanneer onderdelen zozeer verslechteren dat ze niet meer werken (doorgeroest of doorgebrand raken) gedurende de garantieperiode, dan zal een vervangend onderdeel worden geleverd.

NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor de installatie-, loon- of alle andere (on)kosten betreffende het opnieuw installeren van een door de garantie gedekt onderdeel, en dergelijke onkosten worden niet door deze garantie gedekt.

In afwijking van de bepalingen van deze beperkte levenslange garantie, wordt de verantwoordelijkheid van NAPOLEON volgens deze garantie gedefinieerd als hierboven en wordt zij in geen geval uitgebreid tot enige incidentele, gevolg- of indirecte schade.

Deze garantie definieert de verplichtingen en de aansprakelijkheid van NAPOLEON met betrekking tot NAPOLEON-gasbarbecues, en enige andere expliciete of impliciete garantie aangaande dit product, zijn onderdelen of accessoires is uitgesloten.

NAPOLEON aanvaardt geen andere aansprakelijkheden aangaande de verkoop van dit product en geeft derden geen toestemming om deze aansprakelijkheden uit haar naam te aanvaarden.

NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor: oververhitten, uitwaaien veroorzaakt door weersomstandigheden zoals sterke wind, of onvoldoende ventilatie.

Schade aan de gasbarbecue ten gevolge van het weer, hagel, ruwe behandeling, schadelijke chemicaliën of schoonmaakmiddelen kan niet ten laste van NAPOLEON worden gelegd.

Bij het indienen van een claim op de garantie zijn de verkoopovereenkomst of een kopie daarvan en het serie- en modelnummer vereist.

NAPOLEON behoudt het recht om het betreffende product of onderdeel door haar vertegenwoordiger te laten controleren voordat de claim wordt gehonoreerd.

NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor transportkosten, loonkosten, of uitvoerbelastingen.

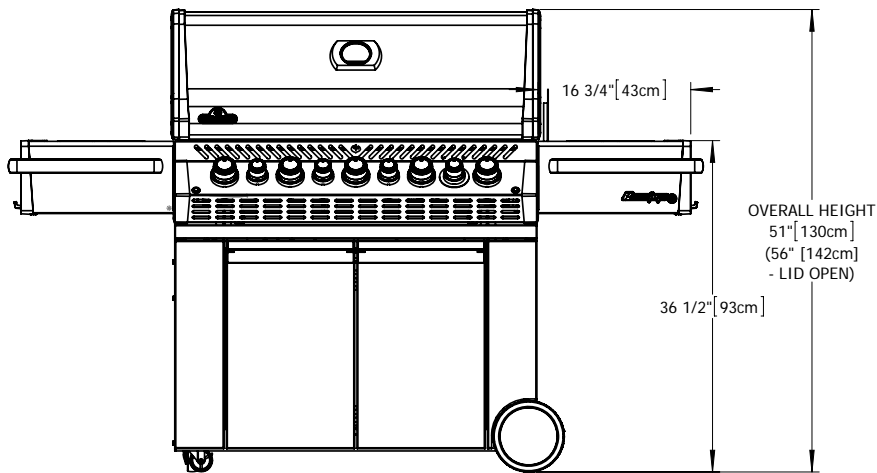
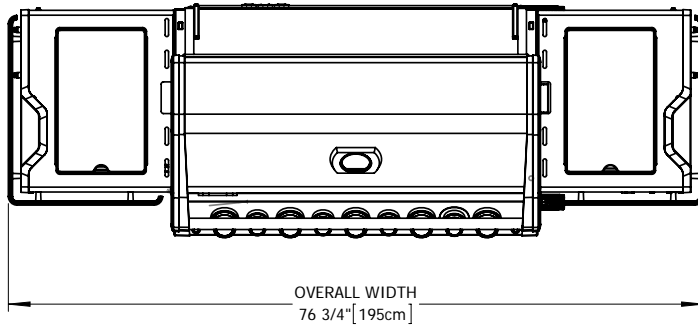


WAARSCHUWING! Indien deze aanwijzingen niet precies worden opgevolgd, kan dat brand- of explosiegevaar meebrengen en materiële schade, persoonlijk letsel of de dood veroorzaken.

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.
- Gastoevoer 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 (685mm 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 onbeschermde 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 cylinder 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).

AFMETINGEN

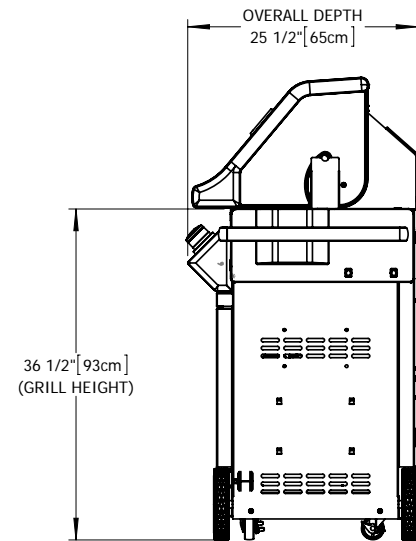


PRO665 GRILL

GRILL SIZE: 665 in² (4324 cm²)

WARMING RACK SIZE: 345 in² (2185 cm²)

ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE



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 recyclen.

Gasfles

Gebruik uitsluitend goedgekeurde gasflessen. 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.

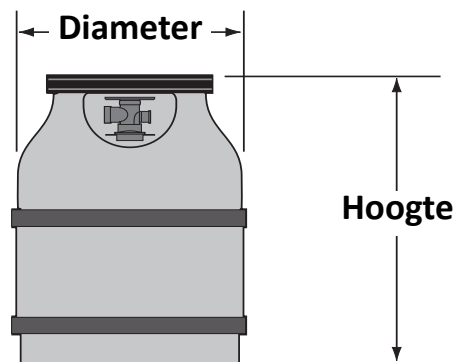
- Draai altijd voorzichtig aan de gastoevoerkraan.
- Sluit nooit een niet-goedgekeurde gasfles aan op het apparaat.
- Alle gasflessen met een diameter groter dan 310 mm en hoger dan 580mm moeten buiten de grill op vlakke ondergrond geplaatst worden. Gasflessen met een diameter kleiner dan 310mm en lager dan 580mm mogen in de grill aan de rechterkant op het bodempaneel geplaatst worden. Alleen gasflessen die op de grill zijn aangesloten mogen in de grill of in de nabije omgeving van de grill geplaatst worden. Reserve gasflessen mogen niet in de grill of in de buurt van de grill bewaard worden. Gasflessen mogen niet aan extreme hitte of direct zonlicht worden blootgesteld.



WAARSCHUWING! Zorg ervoor dat de gasslang 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 lektest moet op de volgende momenten worden uitgevoerd: jaarlijks, telkens als een gasfles wordt aangesloten of wanneer een gasonderdeel werd vervangen.

Voorbeeld Gasfles



Gasslang

- 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 0,9 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.



WAARSCHUWING!

- Geleid de slang niet langs de onderkant van de afdruiptak.
- 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.

Regelaar

In de volgende tabel vindt u invoerwaarden voor het apparaat.

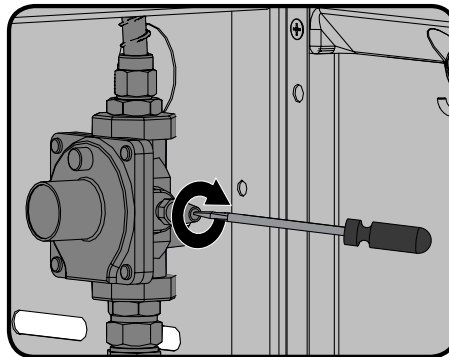
Brander	Openingsgrootte		(Bruto)Warmte-Invoer (Totaal)	Gasverbruik (Totaal)	
	I	II	I/II	I	II
Hoofdblander	#60	1.45mm	19.0 kW	1400 g/hr	1805 L/hr
Achterzijde	1.25mm	#50	5.5 kW	400 g/hr	522 L/hr
Zijbrander (Infrarode)	#58	1/16"	4.0 kW	291 g/hr	380 L/hr
Roker	#67	#56	2.5 kW	182 g/hr	237 L/hr

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

Gassoort	³ B/P(30)	³ + (28-30/37)	³ B/P(37)	³ B/P(50)	² H	² E	² E+
Openingsgrootten (zie hierboven)	I	I	I	I	II	II	II
Gassen / drukwaarden	Butaan en Propaan op 30mbar	Butaan 28-30mbar Propaan 37mbar	Butaan en Propaan op 37mbar	Butaan en Propaan op 50mbar	G20 op 20mbar	G20 op 20/25 mbar	G20/G25 op 20/25 mbar
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	BE,FR

Knoei niet met de regulator en breng geen veranderingen aan. Gebruik alleen regulators die druk leveren zoals aangegeven in de bovenstaande tabel. The grill is uitgevoerd met een interne regulator. Deze interne regulator heeft een uitloopdruk 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).



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.

- 230 - 240V / AC - 50HZ - 1.2A.
- 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.

Instructies I.V.M. Lekttest



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.



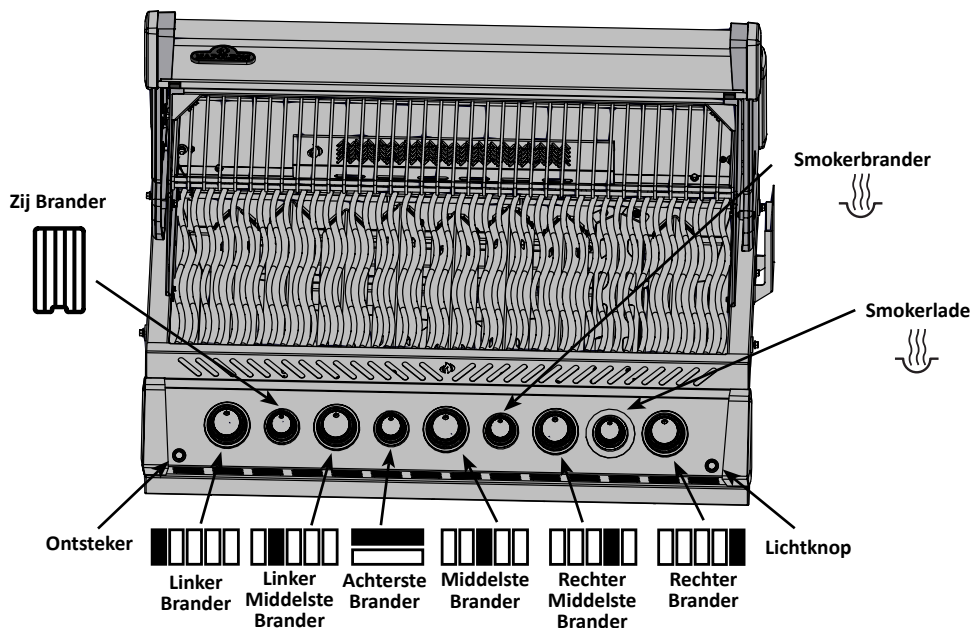
LEKTEST: Test het apparaat op lekkage vóór het eerste gebruik, jaarlijks en na vervanging of onderhoud van gasonderdelen. Rook niet tijdens deze test en verwijder alle ontstekingsbronnen. Zie het schema in verband met lekttests voor de te controleren gedeelten.



1. Schakel alle branderknoppen uit. Draai de gastoevoer kraan 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.

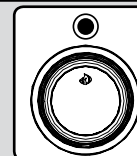


Instructies I.V.M. Aansteken



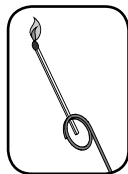
WAARSCHUWING! Open deksel

Van Positie



WAARSCHUWING! Zorg ervoor dat alle branders zijn uitgeschakeld. Draai de gastoevoer langzaam open.

Hoofdbrander Verlichting	Smokerbrander Verlichting	Verlichting van achterbrander (indien aanwezig)	Verlichting van zijbrander (indien aanwezig)
1. Open de deksel van grill.	1. Open de deksel van grill.	1. Open de deksel van grill.	1. Open de deksel van de zijbrander.
2. Druk op de knop van een hoofdbrander en draai deze naar de hoogste stand. Blijf zodra de waakvlam ontvlamt op de bedieningsknop drukken totdat de brander ontvlamt en laat dan los.	2. Druk op de bedieningsknop van de smokerbrander en draai deze naar de hoogste stand.	2. Verwijder het warmhoudrooster.	2. Druk op de bedieningsknop van de zijbrander en draai deze naar de hoogste stand.
3. Als de waakvlam niet ontsteekt, draai dan onmiddellijk de bedieningsknop weer uit en herhaal stap 2 meerdere keren.	3. Druk op de elektronische ontstekingsknop tot de brander ontvlamt, of steek hem aan met een lucifer.	3. Druk op de bedieningsknop van de achterbrander en draai deze naar de hoogste stand.	3. Druk op de elektronische ontstekingsknop tot de brander ontvlamt, of steek hem aan met een lucifer.
4. Als de waakvlam en brander niet binnen 5 seconden ontsteken, draai dan de bedieningsknop uit en wacht 5 minuten zodat overtollig gas kan vervliegen. Herhaal stappen 2 en 3 of steek aan met een lucifer.	4. Als de brander niet binnen 5 seconden ontsteekt, draai dan de bedieningsknop uit en wacht 5 minuten zodat overtollig gas kan vervliegen. Herhaal stap 2.	4. Druk op de elektronische ontstekingsknop tot de brander ontvlamt, of steek deze aan met een lucifer.	4. Als de brander niet binnen 5 seconden ontsteekt, draai dan de bedieningsknop uit en wacht 5 minuten zodat overtollig gas kan vervliegen. Herhaal stap 2.
5. Bevestig de lucifer aan de bijgeleverde ontstekingsstaaf bij het aansteken van het product. Houd de brandende lucifer door de roosters en warmteverdelers en draai de bijbehorende knop naar de hoogste stand.		5. Als de brander niet binnen 5 seconden ontsteekt, draai dan de bedieningsknop uit en wacht 5 minuten zodat overtollig gas kan vervliegen. Herhaal stap 3.	



WAARSCHUWING! Gebruik geen achterbrander tijdens gebruik van de hoofdbrander.

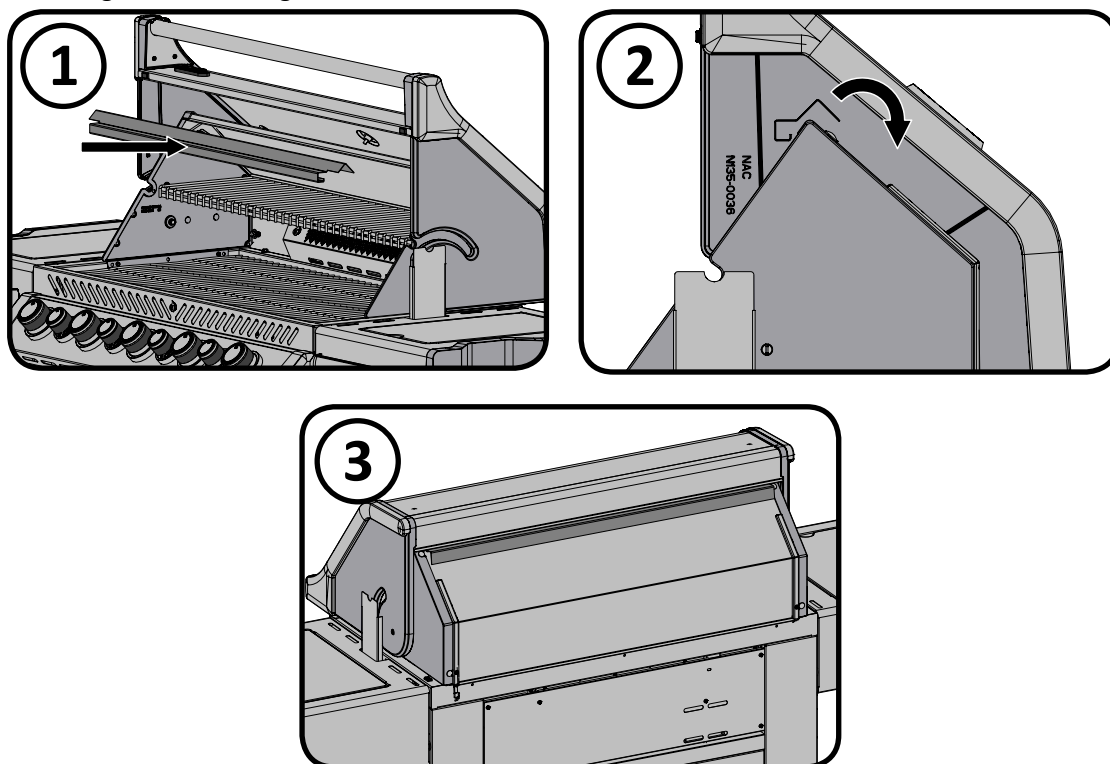
Kookinstructies

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.

Zet de gas-barbecue niet in de volle wind. Harde wind tast de prestatie van uw gas-barbecue aan. In extreme situaties, wanneer een zeer harde wind vol op de achterzijde van uw gas-barbecue staat, kunnen de vlammen onder het bedieningspaneel slaan. Hierdoor kan het bedieningspaneel zeer heet worden en kunnen de bedieningsknoppen vervormen.

Napoleon biedt een special wind-beschermer aan zoals onderstaand afgebeeld. Monteer deze wind-beschermer om ervoor te zorgen dat deze ongewenste effecten ontstaan.

LET OP ! Napoleon is niet verantwoordelijk voor: oververhitting, branders die uitwaaien door klimatologische omstandigheden zoals harde wind of onvoldoende ventilatie.



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 tegengewichtsarm 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. Gebraad 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.

Smokerbrander: De smokerbrander is ontworpen om samen te worden gebruikt met de smoker tray. Volg de instructies voor het ontsteken van de smokerbrander en werk gedurende 10 minuten met de brander op de hoogste stand, verminder vervolgens de hitte naar behoefte.

Open de smokerlade en plaats een kleine hoeveelheid houtsnippers op het dichte gedeelte van de smoker tray. Gebruik kleine hoeveelheden tijdens uw eerste pogingen, want u gebruikt al snel te veel zook. Voor een rookmaak is slechts een kleine vleug rook nodig. Rook die uit de grill walmt is niet gewenst en laat vaak een roetlaag achter op het voedsel, wat de smaak geen goed doet. Door het weken van het hout vertraagt u het branden en neemt de rookmaak toe.

Hout voor roken bestaat er in vele vormen: blokken, snippers, zaagsel en pellets. Er zijn ook vele varianten (smaken) van appel tot walnoot, die elk een andere smaak toevoegen. Gebruik alleen hout waarvan u weet dat het niet is behandeld, of beter nog, koop het bij uw Napoleon-dealer.

Infrarode zijbrander: De gasgrill dient zo te worden geplaatst dat de zijbrander is afgeschermd van de wind, want de wind zal de werking nadelig beïnvloeden. De aanbevolen pandiameter bedraagt 250 tot 300 mm.

De zijbrander is voorzien van een 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 infrarode 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.

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

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 zonnestralen 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 barbecueteemperaturen, 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.

Reinigings Instructies



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.

Roosters En Warmhoudrek: De roosters en het warmhoudrek maakt u bij voorkeur schoon tijdens het voorverwarmen met behulp van een zachte koperen borstel. Voor hardnekkige vlekken mag u ook staalwol gebruiken. Roestvrijstalen roosters verkleuren permanent bij normaal gebruik vanwege de hoge temperatuur van het kookoppervlak.

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).



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. Opgehoopt 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.

Reinigen Van De Buitenkant Van De Gasbarbecue: Reinig geverfde, geëmailleerde of roestvrijstalen onderdelen niet met schurende schoonmaakmiddelen. Geëmailleerde onderdelen dienen extra voorzichtig te worden gehanteerd. De aangebakken geëmailleerde afwerking lijkt op glas en schilfert wanneer men erop slaat. Om het email te retoucheren kunt u contact opnemen met uw handelaar van Napoleon-gasbarbecues. De buitenkant van de barbecue moet met lauw zeepwater worden schoongemaakt wanneer hij nog warm aanvoelt. Reinig de roestvrijstalen oppervlakken met een schoonmaakmiddel voor roestvrij staal of met een niet-schurend product. Veeg altijd schoon met de draad mee. Staalwol maakt krassen in de afwerking en mag niet worden gebruikt. Roestvrijstalen onderdelen verkleuren (ze worden goudkleurig of bruin) wanneer ze worden opgewarmd. Dat is normaal en beïnvloedt de werking van de barbecue niet.

Verlichting: Het oppervlakte van de lens kan worden schoongemaakt met warm water met zeep en een zachte, schone doek. U kunt een kleine hoeveelheid ontvetter gebruiken voor hardnekkige vlekken. Gebruik geen schuurmiddelen, want deze kunnen de lens bekrassen of beschadigen.

Onderhouds Instructies

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. Een lektest moet jaarlijks en telkens als een gasonderdeel werd vervangen, worden uitgevoerd.

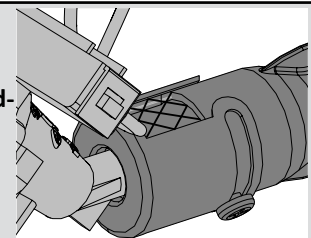
Brander: De brander is vervaardigd uit dik roestvrij staal (type 304), maar vanwege de overmatige hitte en de corrosieve omgeving zal zich blauwverkleuring voordoen. Verwijder de blauwverkleuring met een koperen borstel.

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. Plaats het deksel en de montageschroeven terug om de installatie af te ronden.



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.

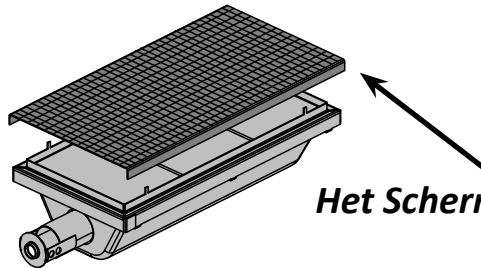


Bescherming Van Infrarood Branders: De infrarood branders van uw barbecue zijn special ontworpen om lang mee te gaan. U dient echter een aantal maatregelen te nemen om barsten in het keramische oppervlak te voorkomen want deze kunnen ervoor zorgen dat de branders slecht functioneren.

Hierna volgt een overzicht van veelvoorkomende oorzaken van barsten en de te nemen maatregelen om deze te voorkomen. Schade ten gevolge van het niet in acht nemen van deze maatregelen wordt niet gedekt door de garantie.

1. Botsing met harde voorwerpen – Zorg ervoor dat harde voorwerpen nooit in botsing komen met de keramiek. Wees voorzichtig bij het plaatsen van kookroosters en accessoires in de barbecue of bij het verwijderen ervan. Indien deze voorwerpen op de keramiek vallen, zal deze waarschijnlijk barsten.
2. Water of andere vloeistoffen – Grote hoeveelheden koude vloeistoffen die in contact komen met een warm oppervlak, kunnen dit breken. Gooi geen water in de barbecue om een vlam te doven. Als de keramiek of het binnenste van een brander nat wordt wanneer hij niet wordt gebruikt, kan bij later gebruik stoom worden gecreëerd waardoor zo'n druk kan worden geproduceerd dat de keramiek gaat barsten. Bovendien gaat de keramiek uitzetten wanneer hij vaak wordt natgemaakt. Bij expansie wordt op de keramiek overmatige druk uitgeoefend waardoor hij kan barsten en afbrokkelen.

- i) Gooi nooit water in de barbecue om opflakkingen onder controle te krijgen.
 - ii) Gebruik de infrarood branders niet in open lucht wanneer het regent.
 - iii) Indien er in de barbecue water staat (vanwege blootstelling aan regen, sproeiers etc.), controleer de keramiek dan op mogelijk doorweken met water. Als de keramiek nat lijkt, neem de brander dan van de barbecue. Draai hem ondersteboven om het overtollige water te laten weglopen. Breng hem naar binnen om hem volledig te laten drogen.
3. Slechte afvoer van hete lucht uit de barbecue – Voor een goede werking van de branders moet hete lucht uit de barbecue kunnen ontsnappen. Als de hete lucht niet kan ontsnappen, kunnen de branders te weinig zuurstof krijgen, waardoor backflash wordt veroorzaakt. Gebeurt dit herhaaldelijk, dan kan de keramiek eventueel barsten. Dek niet meer dan 75% van het kookoppervlak af met vast metaal (bijv. een rooster of grote pan).



Het Scherm van de vervanging N565-0002



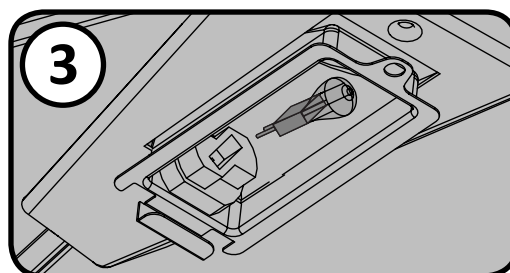
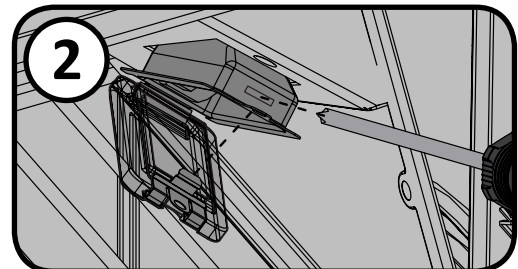
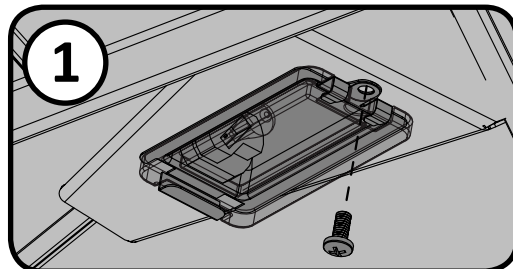
WAARSCHUWING! Slang: Controleer op afgeschaafde, gesmolten, doorgesneden en gebarsten plekken. Gebruik de gasbarbecue niet indien de slang er zo uitziet. Laat het onderdeel vervangen door uw Napoleon-handelaar in gasbarbecues of door een erkend gasinstallateur.

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.



WAARSCHUWING! Draag altijd beschermende handschoenen als u de halogeenlamp van de binnenverlichting van uw barbecue vervangt.

Verlichting: om de halogeenlamp in uw barbecue te vervangen moet u eerst de lens van de verlichtingsbehuizing verwijderen. Verwijder de kruiskopschroef die de behuizing op de plek houdt om de lens van de behuizing te verwijderen. Klik de lens uit de behuizing (inclusief het metalen paneel). **Raak de halogeenlamp niet met blote handen aan. De olie op uw vingertoppen verkort de levensduur van de lamp.** Trek met handschoenen aan de oude lamp voorzichtig uit de fitting en vervang deze door de nieuwe lamp. Zet de lens weer op de plek door deze vast te klikken in de behuizing en de kleppen aan de voorkant van de behuizing terug op hun plaats te buigen.



Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Lage warmte/lage vlam wanneer toevoer op de hoogste stand staat.	Voor propaangas: onjuiste ontstekingsprocedure. Voor aardgas: te kleine toevoerlijn. Voor beide gassen: onjuiste voorverwarming.	Zorg ervoor dat u de ontstekingsprocedure nauwkeurig volgt. Alle toevoeren van de gasbarbecue moeten dicht zijn wanneer het tankventiel wordt opgedraaid. Open het ventiel geleidelijk zodat de druk zich gelijkmatig kan verdelen. Zie de ontstekingsinstructies. De buis moet de grootte hebben die is aangegeven in de installatiecode. Verwarm de barbecue voor met beide hoofdbranders op de hoogste stand gedurende 10 tot 15 minuten.
Buitensporige steekvlammen/ongelijke warmte.	Warmteverdelers onjuist geïnstalleerd. Onjuiste voorverwarming. Overmatig vet en as hopen zich op op warmteverdelers en in vetlade.	Zorg ervoor dat warmteverdelers zijn geïnstalleerd met de gaten naar de voorkant en de groeven aan de onderkant. Zie montage-instructies. Verwarm de barbecue voor met beide hoofdbranders op de hoogste stand gedurende 10 tot 15 minuten. Maak regelmatig de warmteverdelers en vetlade schoon. Bedek de vetlade niet met aluminiumfolie. Zie de reinigingsinstructies.
Branders branden met gele vlam, en ruiken naar gas.	Mogelijk spinnenweb of ander vuil in der brander, of onjuiste aanpassing van luchttoevoer.	Maak de brander grondig schoon door deze te verwijderen. Zie de algemene onderhoudsinstructies. Open de luchttoevoer gedeeltelijk volgens de instructies voor verbrandingsluchtaanpassingen. (Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerde gasinstallateur.)
Hoofdbrander ontbrandt niet met de aansteker, maar wel met een lucifer.	JETFIRE-uitvoer is vuil of verstopt.	Maak de JETFIRE-uitvoer schoon met een zachte borstel.
Brommende gasdrukregelaar.	Dit is normaal op warme dagen.	Dit is geen defect. Het wordt veroorzaakt door interne trillingen in de gasdrukregelaar en heeft geen invloed op de prestaties of veiligheid van de gasbarbecue. Brommende gasdrukregelaars worden niet vervangen.
Branders steken elkaar niet aan.	Vuile of verroeste cross light brackets.	Reinig of vervang indien nodig.
'Verf' lijkt los te laten aan de binnenkant van deksel of kap.	Vetophoping aan de oppervlakten van de binnenzijde.	Dit is geen defect. Het afbladderen wordt veroorzaakt door uitgehard vet, dat opdroogt en loslaat als verachtige schilfers. Regelmatige reiniging kan dit voorkomen. Zie de reinigingsinstructies.
Brander brandt niet hard genoeg op de 'hoge' instelling. (Rommelend geluid en een flikkerende blauwe vlam aan oppervlakte van brander.)	Gebrek aan gas. De toevoerslang wordt afgeknepen. Vuile of verstopte openingen. Spinnenwebben of ander materiaal in de brander-buis.	Controleer het gasniveau in de gasfles. Verstel indien nodig de toevoerslang. Reinig de branderopeningen. Reinig de brander-buis.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
<p>Infraroodbrander (indien aanwezig) flitst terug (tijdens gebruik maakt de brander plotseling een luid 'swoosh'-geluid gevolgd door een voortdurend gasbranderachtig geluid, en brandt minder helder.)</p>	<p>Keramische tegels zitten vol vetspetters en -ophopingen. Kleine openingen zitten verstopt.</p> <p>Brander is oververhit geraakt door een gebrekkige ventilatie (te groot gedeelte van het grilloppervlak bedekt door grillplaat of pan.)</p> <p>Scheur in keramische tegel.</p> <p>Lekkende pakking rondom een keramische tegel of lasfout in de behuizing van de brander.</p>	<p>Zet de brander uit en laat hem ten minste twee minuten afkoelen. Steek de brander opnieuw aan en laat hem voor ten minste vijf minuten branden, of totdat de keramische tegels gelijkmatig rood gloeien.</p> <p>Zorg ervoor dat niet meer dan 75 procent van het grilloppervlak wordt bedekt door voorwerpen of accessoires. Zet de brander uit en laat hem ten minste twee minuten afkoelen. Steek hem vervolgens opnieuw aan.</p> <p>Laat de brander afkoelen en controleer hem nauwkeurig op scheuren. Als u scheuren aantreft, neem dan contact op met uw erkende Napoleon-dealer voor een vervangende brander.</p> <p>Neem contact op met uw erkende Napoleon-dealer voor informatie over het bestellen van een vervangende brander.</p>
<p>Elektronische ontsteking werkt niet.</p>	<p>De grill is niet op de stroom aangesloten.</p> <p>Doorgebrande zekering.</p> <p>Defecte transformator.</p> <p>Connectors op schakelbord of printplaat zijn verroest of losgeraakt.</p> <p>Defecte ontsteker.</p> <p>Vuile of verweerde elektroden.</p>	<p>Steek de stekker van de transformator in een geaard stopcontact.</p> <p>Vervang de zekering op de uitvoerlijn van de transformator.</p> <p>Controleer de uitvoer van de transformator; deze moet 12 volt wisselstroom zijn. Vervang indien nodig.</p> <p>Reinig de verbindingen en zorg ervoor dat de connectors goed zijn samengedrukt. De toegang tot de printplaat bevindt zich onder de elektrische kap aan de linkerzijde van de onderkast.</p> <p>Vervang de ontsteker; onder de elektrische kap.</p> <p>Reinig of vervang indien nodig.</p>
<p>Binnen verlichting en verlichting voor bedieningspaneel werken niet</p>	<p>Eenheid is niet op de stroom aangesloten.</p> <p>Doorgebrande zekering.</p> <p>Defecte transformator.</p> <p>Connectors op schakelbord of printplaat zijn verweerd of losgeraakt.</p> <p>De lamp is doorgebrand (alleen bij binnenverlichting).</p>	<p>Steek de stekker van de transformator in een geaard stopcontact.</p> <p>Vervang de zekering op de uitvoerlijn van de transformator.</p> <p>Controleer de uitvoer van de transformator; deze moet 12 volt wisselstroom zijn. Vervang indien nodig.</p> <p>Reinig de verbindingen en zorg ervoor dat de connectors goed zijn samengedrukt. De toegang tot de printplaat bevindt zich onder de elektrische kap aan de linkerzijde van de onderkast.</p> <p>Vervang de lampen volgens de instructies in de sectie onderhoud van de handleiding.</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. Neem contact op met uw lokale distributeur (zie de lijst met distributeur contactgegevens welke bij uw grill geleverd is) voor vervangende onderdelen en garantie aanvragen.

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

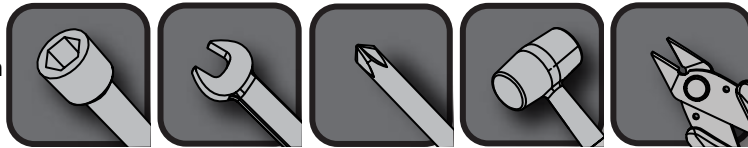
1. Haal alle onderdelen van het onderstel, de behuizing en de grill uit het karton. Til het deksel op en haal alle verpakte onderdelen uit de binnenkant. Gebruik de onderdelenlijst om ervoor te zorgen dat alle noodzakelijke onderdelen aanwezig zijn.
2. Vernietig het verpakkingsmateriaal niet totdat de 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.



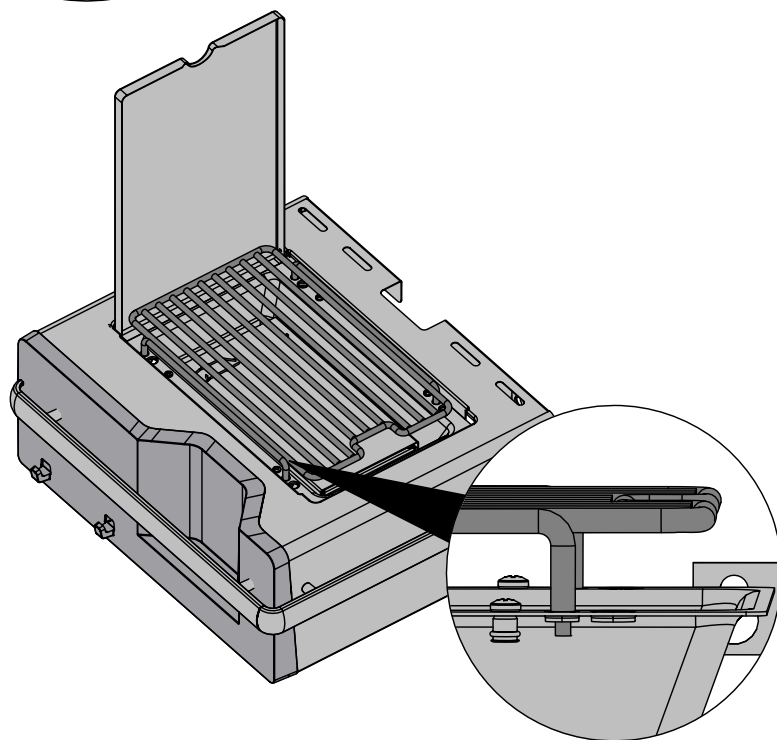
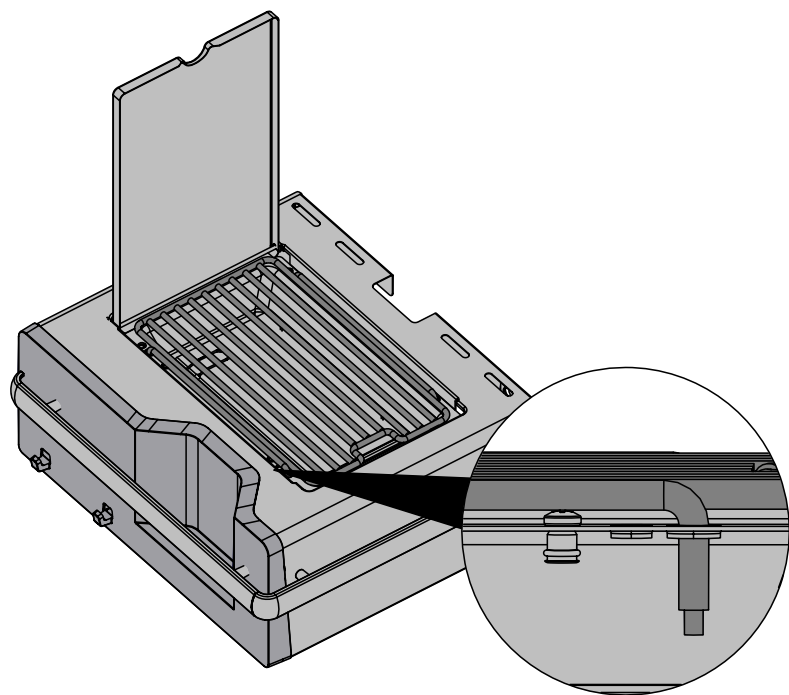
Als u vragen heeft over de montage of werking van de grill, of als er beschadigingen of ontbrekende onderdelen zijn, bel dan gerust onze klantenservice op 1-866-820-8686 tussen 9 AM en 5 PM Eastern Standard Time

Benodigd gereedschap voor montage (gereedschap niet meegeleverd)

10 mm

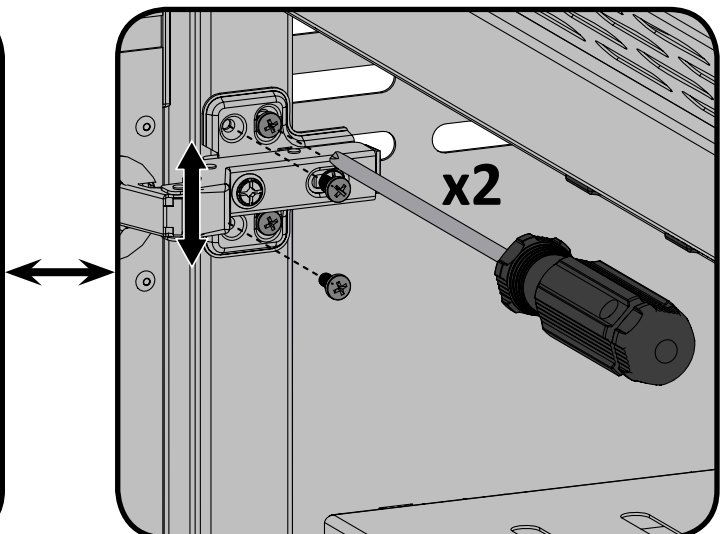
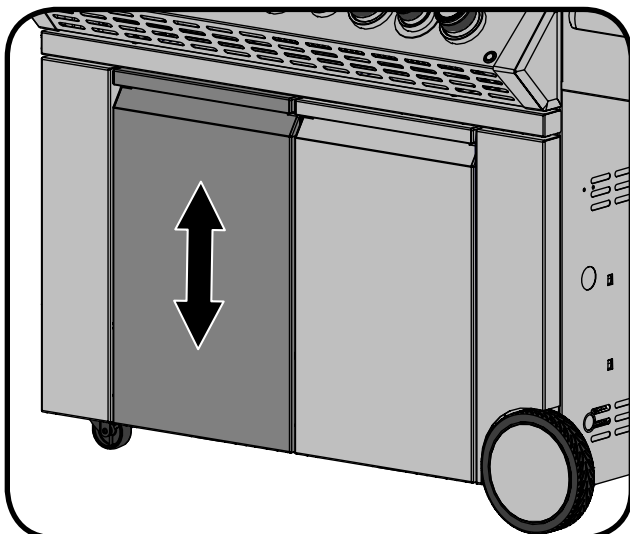
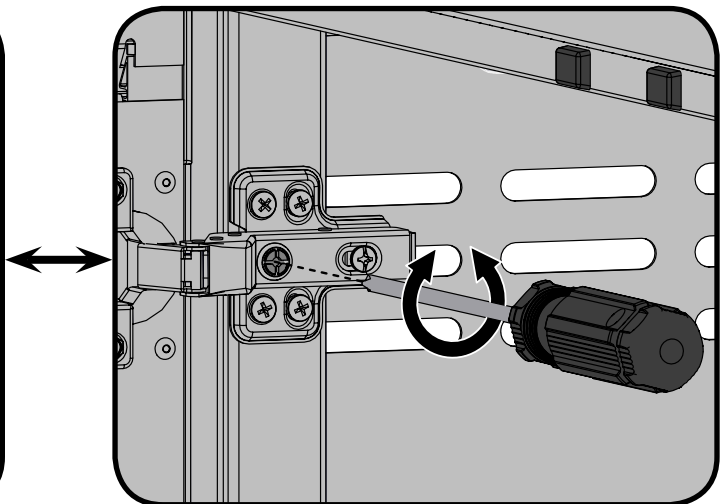
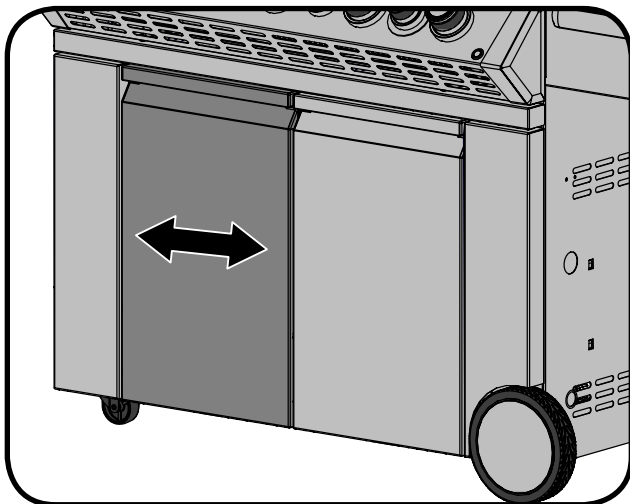
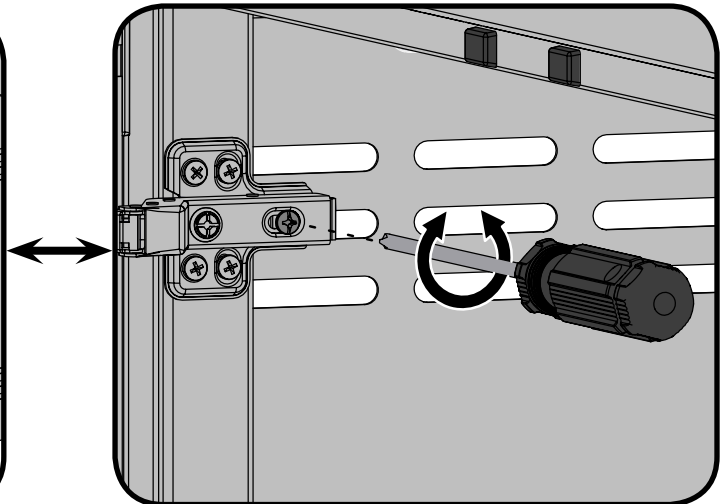
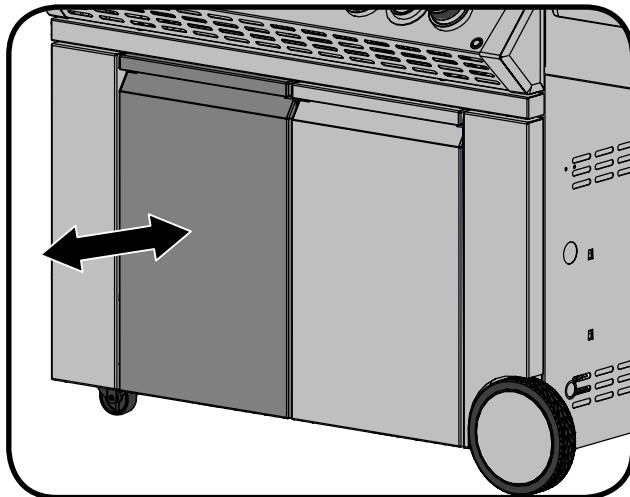


Plaatsing grill rooster: Het grill rooster kan op twee verschillende hoogtes geplaatst worden. De lagere positie is voor het gebruik van potten of pannen. De hogere positie is voor het schoeien van vlees. Zorg ervoor dat de brander is uitgeschakeld en het rooster is afgekoeld voordat u het rooster verplaatst tussen de twee posities. Het rooster moet op de lagere positie zijn om de deksel te sluiten.

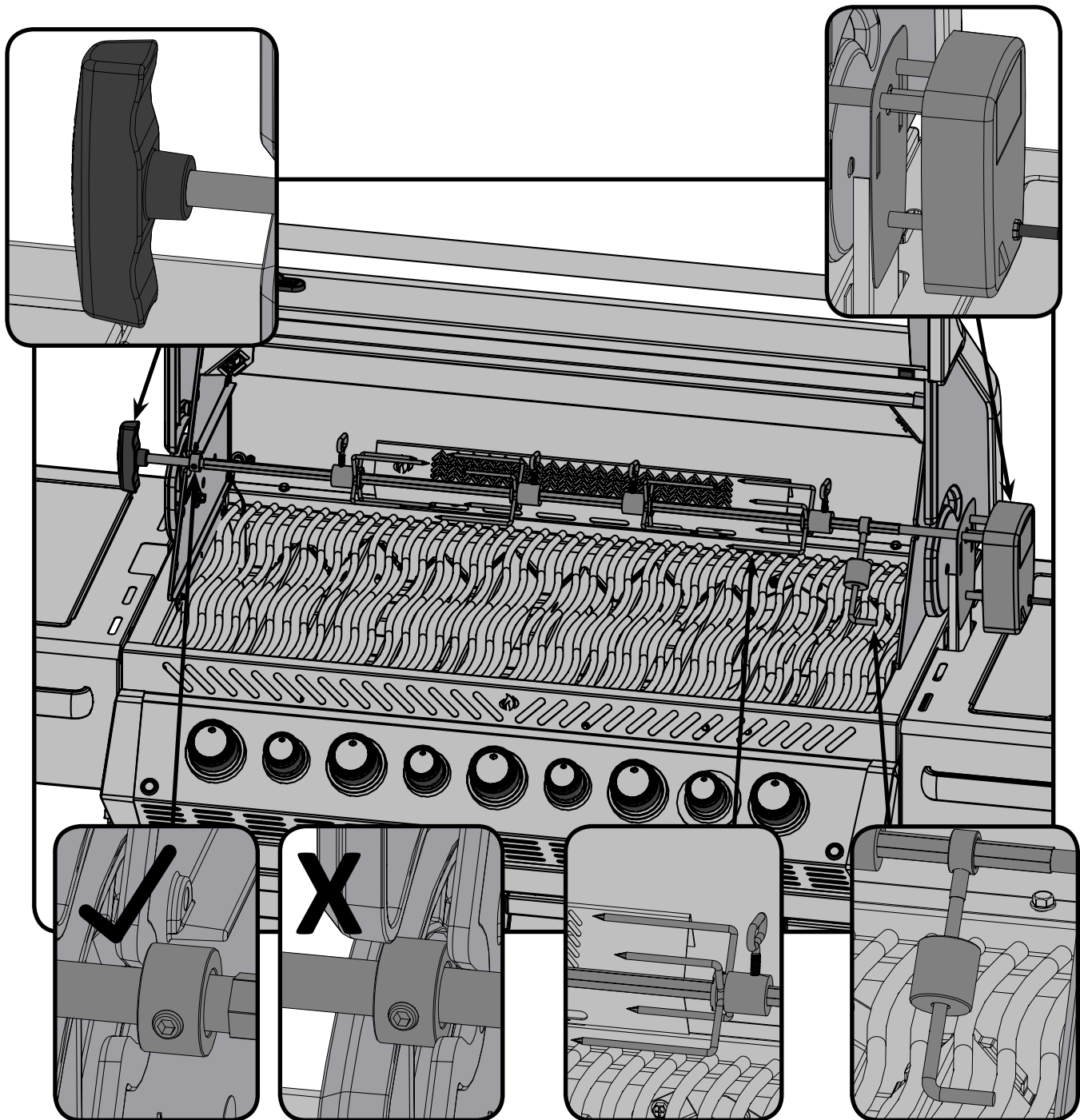




De deuren van de onderkast zijn uitgelijnd in de fabriek, maar het kan zijn dat de scharnieren moeten worden aangepast als de grill is verplaatst of op een onregelmatig oppervlak staat. Volg de illustraties hieronder om de scharnieren aan te passen.



Monteer instructies voor de Roterende Braadkit (facultatief)



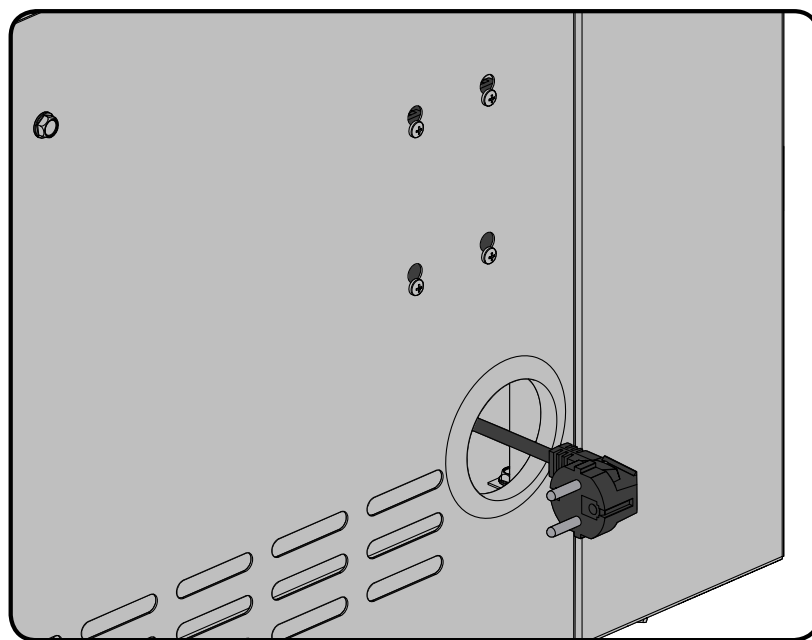
Zorg dat de stop ring aan de binnenkant van de kap is gevestigd.

Elektriciteitsvoorziening voor de Interne Verlichting

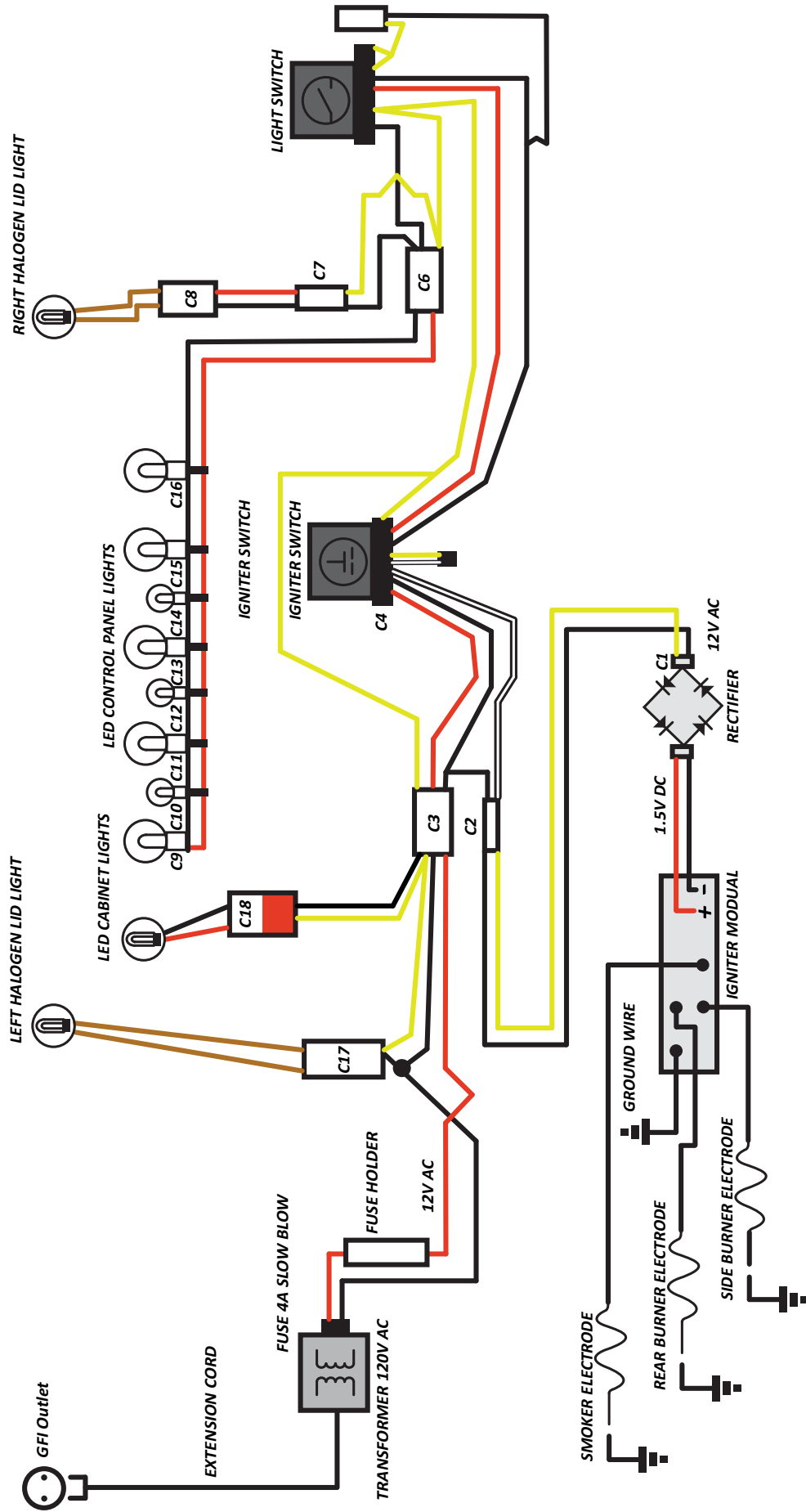
WAARSCHUWING! Om tegen elektrische schok te beschermen, gebruik voor deze buitenkeuken alleen een door een aardschakelaar beveiligd circuit.

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

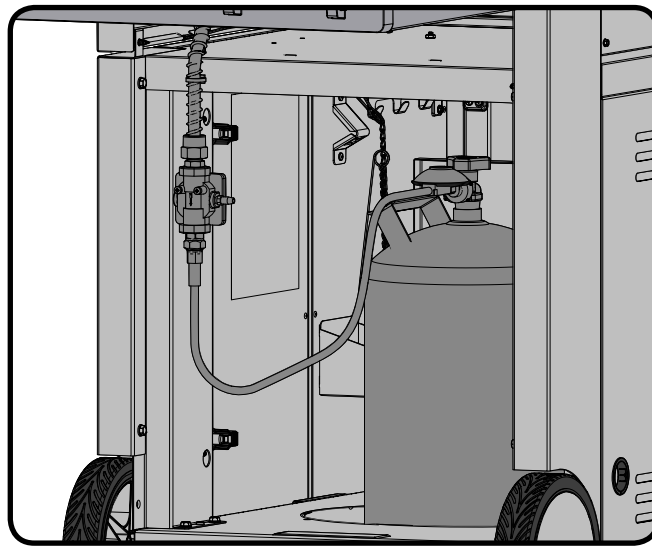
- Zorg ervoor dat het snoer is goedgekeurd en geschikt is voor gebruik buitenshuis.
- Dompel het snoer nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Houdt het snoer uit de looprichting.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel hangen of in contact komen met hete oppervlakken.



ELECTRICAL CIRCUIT DIAGRAM (PRO665 MODEL)



Propaan Uitsluitend – Juiste Slang Verbinding

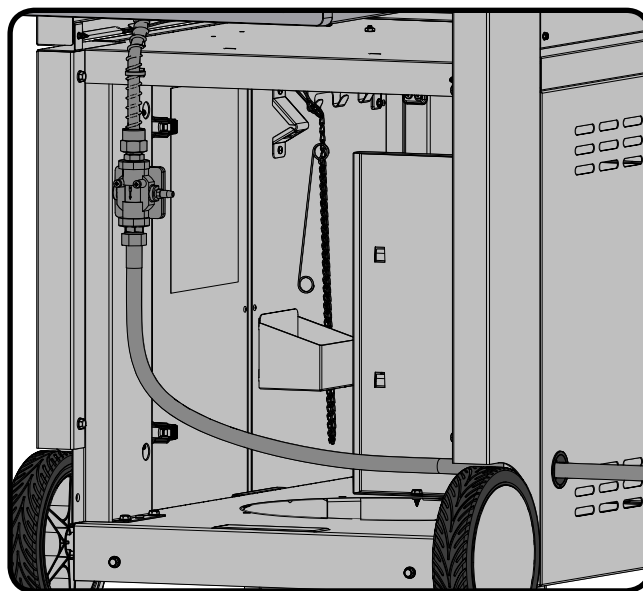


Alle cilinders van 7kg of meer, dienen waterpas buiten de afgesloten ruimte (onder de plaat aan de rechterkant) te worden geplaatst. De geassembleerde slang dient door het te maken gat in het rechterpaneel te worden geleid



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

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.

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.

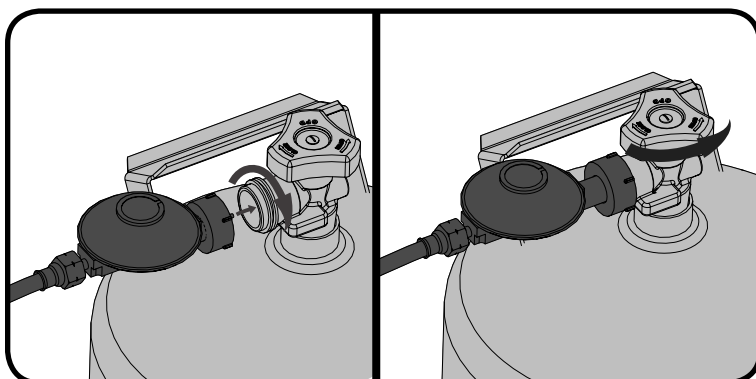


FIG. 1

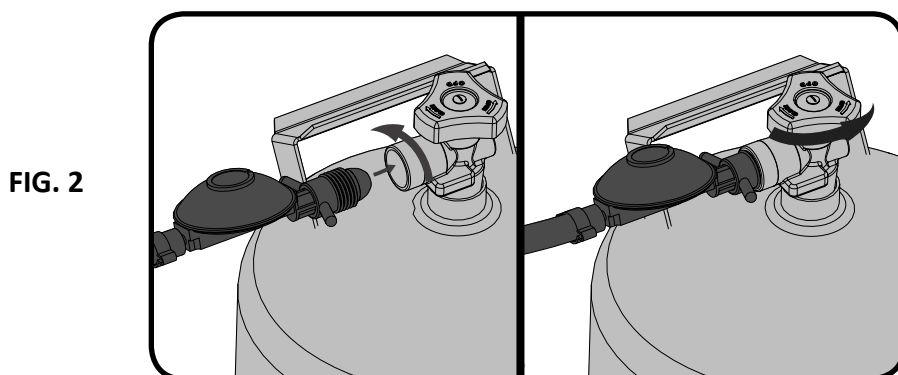


FIG. 2

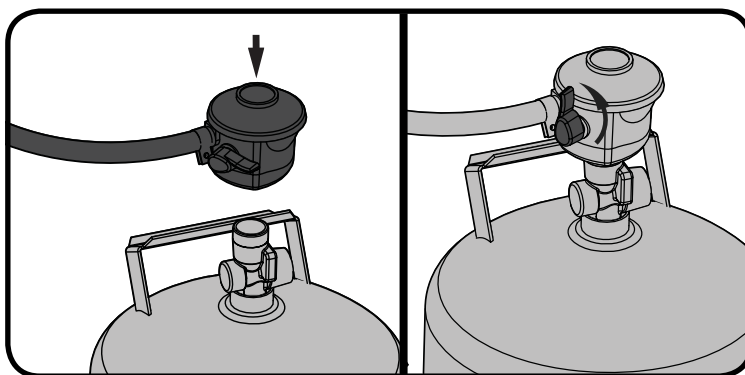


FIG. 3

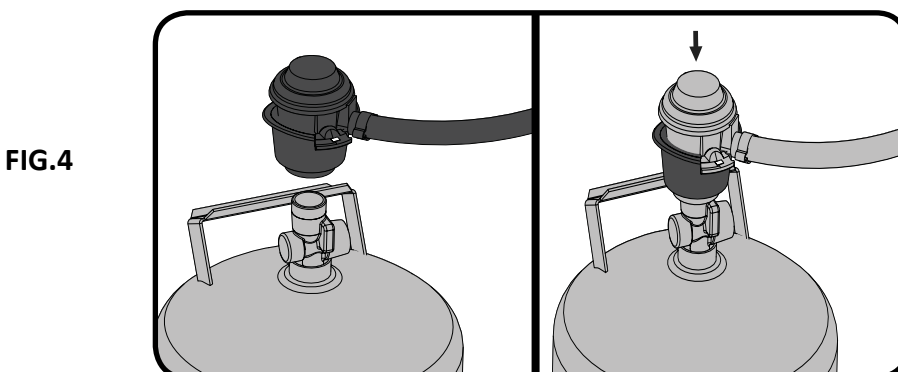


FIG. 4

Instructies I.V.M. Lectest



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

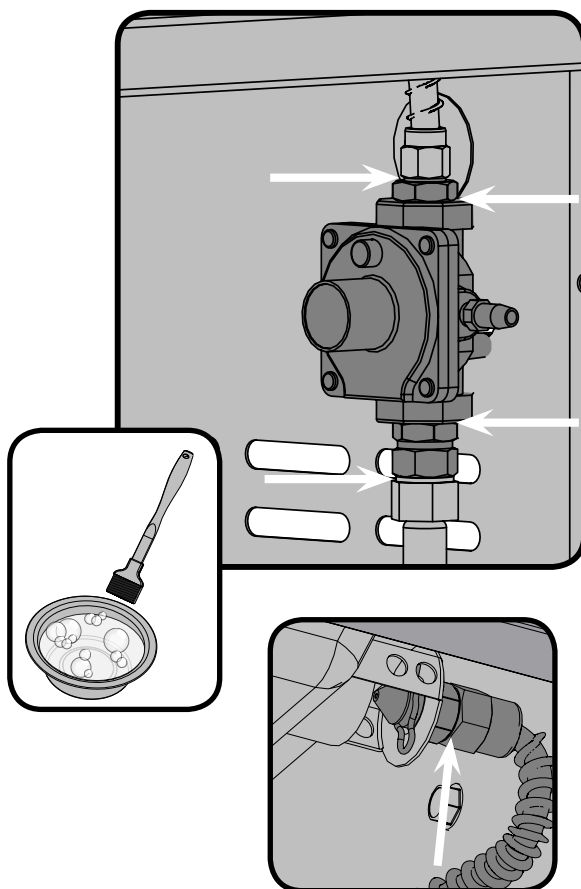


WAARSCHUWING! Niet Op Lekkage Met Behulp Van Een Vuurtje. Rook niet tijdens deze test en verwijder alle ontstekingsbronnen.

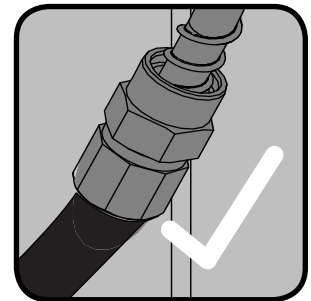
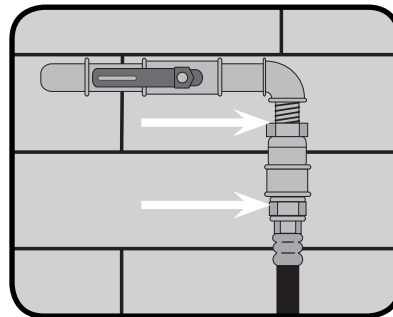


LEKTEST: Test het apparaat op lekkage vóór het eerste gebruik, jaarlijks en na vervanging of onderhoud van gasonderdelen. Rook niet tijdens deze test en verwijder alle ontstekingsbronnen. Zie het schema in verband met lektests voor de te controleren gedeelten.

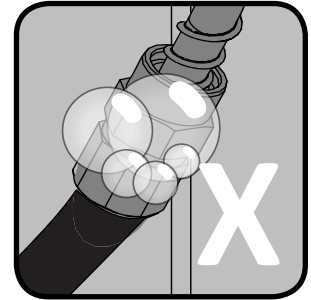
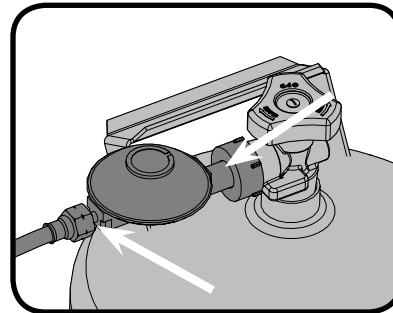
1. Schakel alle branderknoppen uit. Draai de gastoevoerkraan open.
2. Breng met een borsteltje op alle verbindingen en aansluitingen van de regelaar, slang, verdeelstukken en kranen een oplossing van vloeibare zeep en water aan.
3. Luchtbellen wijzen op een gaslek. Draai het losse onderdeel vast of vervang 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.



Aard gas Uitsluitend



Propan Uitsluitend



Onderdelenlijst

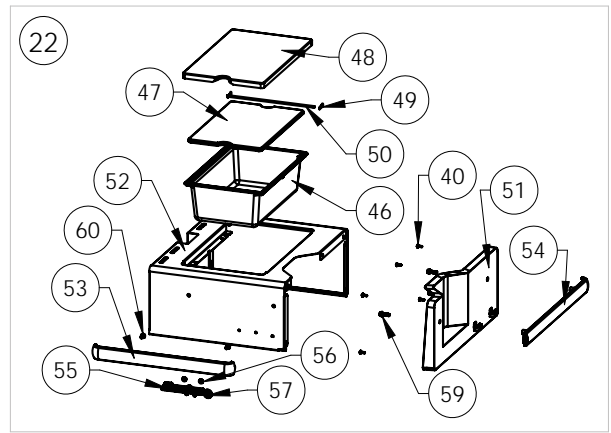
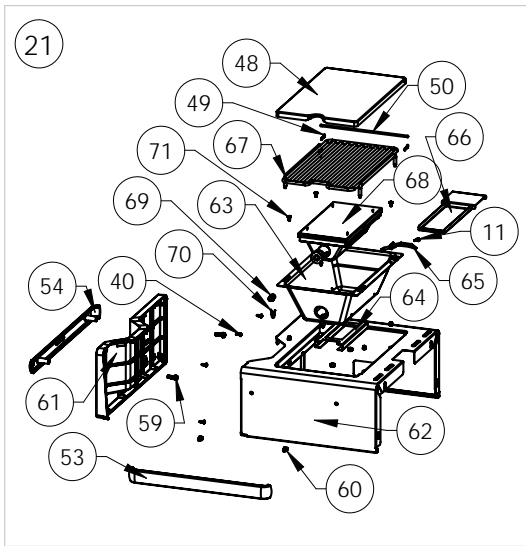
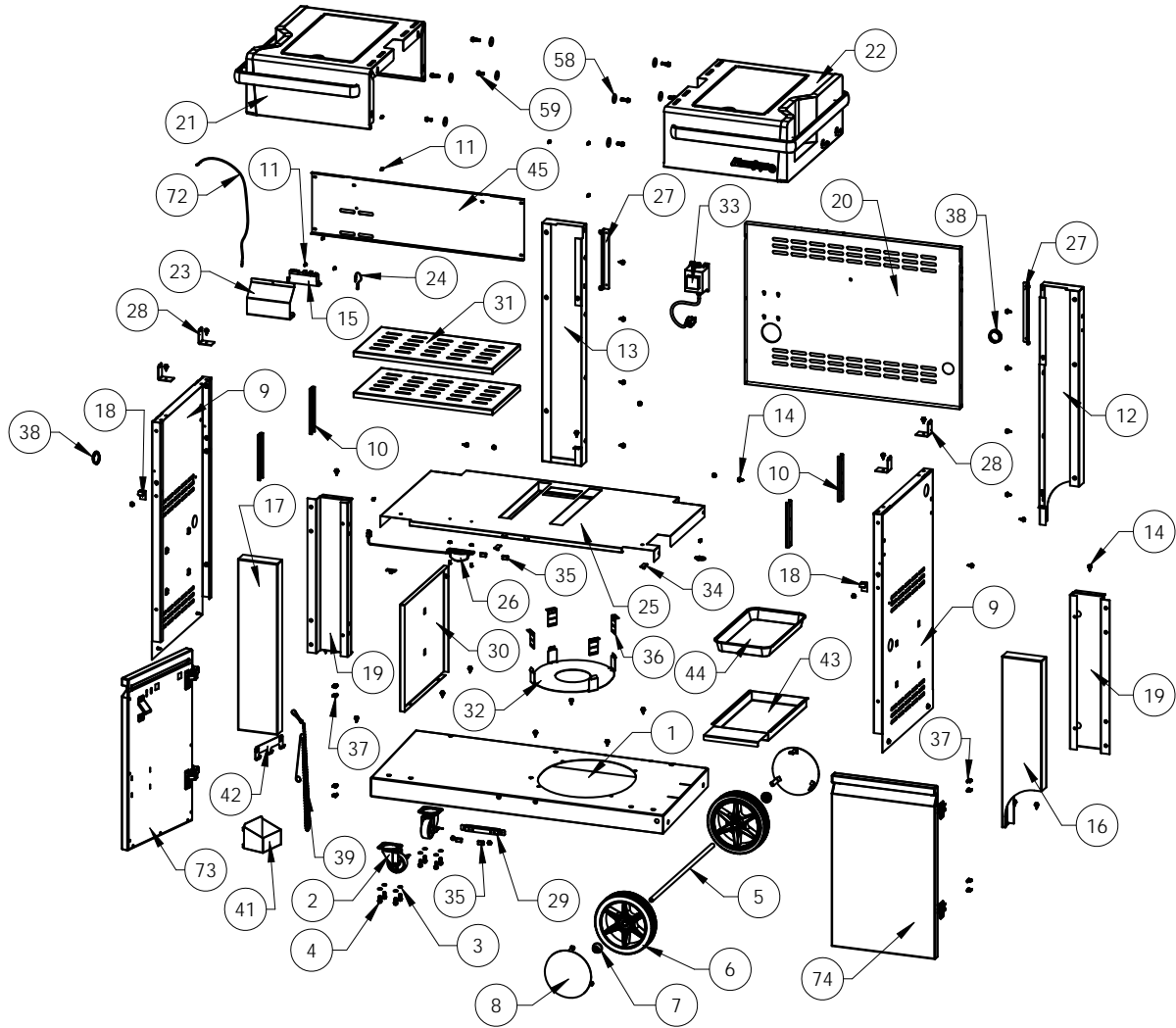
Item	Part #	Description	665
1	N010-0920-GY1SG	bottom shelf	x
2	N130-0014	caster, locking	x
3	N735-0003	1/4" lockwasher	x
4	N570-0082	1/4-20 x 5/8" screw	x
5	N015-0008	axle	x
6	N745-0007	wheel	x
7	N450-0023	axle cap	x
8	N010-0613	wheel hub cap	x
9	N475-0427-GY1SG	left-right panel	x
10	N080-0401-GY1SG	bracket side shelf	x
11	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
12	N475-0429-GY1SG	panel right rear	x
13	N475-0428-GY1SG	panel left rear	x
14	N570-0086	#14 x 1/2" screw	x
15	N357-0019	ignition	x
16	N475-0431	panel right front	x
17	N475-0430	panel left front	x
18	N080-0318-GY1SG	bracket drip pan guide	x
19	N655-0199	stiffener door hinge	x
20	N475-0434-GY1SG	panel cabinet rear	x
21	N010-0876-SER	left side shelf	x
22	N010-0875-SER	right side shelf	x
23	N585-0107	igniter heat shield	x
24	N750-0033	ground wire	x
25	N585-0111-GY1SG	heat shield	x
26	N010-0887	cabinet light	x
27	N080-0330-GY1SG	bracket rear cover	x
28	N080-0331-GY1SG	bracket base	x
29	N080-0332-GY1SG	bracket bumper	x
30	N475-0341-GY1SG	panel inner cabinet	x
31	N590-0239-GY1SG	shelf	x
32	N010-0873-GY1SG	tank ring	p
33	N707-0014	transformer CE	x
	N707-0013	transformer GB	x
34	W160-0095	wire clip	x
35	N510-0013	black silicone lid bumper	x
36	N080-0384-GY1SG	tank ring bracket	p
37	N570-0022	screw 8 -32 x 3/8"	x
38	N105-0012	1.5 " snap bushing	x
39	N555-0025	lighting rod	x
40	N570-0076	#8 x 1/2" screw	x
41	N185-0005	bottle cap container	x
42	55110	tool hook bracket	x
43	N710-0086	grease tray holder	x
44	62008	grease trays foil	x
45	N200-0123-GY1SG	back cover	x

Onderdelenlijst

Item	Part #	Description	665
46	N185-0003	ice bucket	x
47	N590-0189	cutting board	x
48	N335-0048-M02	side shelf lid	x
49	N485-0021	push pin	x
50	N555-0084	side burner pivot rod	x
51	N120-0034-GY0TX	side shelf end cap, right	x
52	N010-0875	stainless steel side shelf right	x
53	N325-0063	shelf handle front	x
54	N325-0064	shelf handle side	x
55	N385-0144-SER	prestige logo	x
56	N450-0044	logo clips	x
57	N385-0185	pro logo	x
58	N735-0001	washer side shelf	x
59	N570-0087	1/4-20 x 7/8" screw	x
60	N570-0038	1/4-20 x 1/2" screw	x
61	N120-0033-GY0TX	side shelf end cap left	x
62	N010-0876	stainless steel side shelf left	x
63	N500-0039K	side burner plate	x
64	N080-0358	side burner drip pan bracket	x
65	N240-0026	side burner electrode	x
66	N710-0063	side burner drip pan	x
67	N305-0076	side burner grate	x
68	N010-0612	side burner	x
69	N455-0067	orifice side burner	p
	N455-0068	orifice side burner	n
70	N160-0023	side burner hose orifice retainer clip	x
71	N570-0042	screw 10-24 x 3/8"	x
72	N750-0018	electronic ignition lead	x
73	N010-0802	door left	x
74	N010-0803	door right	x

x - standard
n - aardgas

ac -accessorie
p - propaan



Onderdelenlijst

ITEM	PART #	DESCRIPTION	665
101	N010-0791	base	x
102	N570-0087	1/4-20 x 7/8" screw	x
103	N570-0038	1/4-20 x 1/2" screw	x
104	N100-0048	main burner	x
105	N100-0049	smoker burner	x
106	N080-0320	cross light bracket	x
107	N080-0321	cross light bracket small	x
108	N080-0342	sear plate mount	x
109	N200-0106	smoker burner cover	x
110	N510-0013	black silicone lid bumper	x
111	N080-0329	burner grease shield	x
112	N450-0025	1/4" - 20 nut	x
113	N080-0315	bracket rear burner orifice	x
114	N455-0055	rear burner orifice	p
	W456-0050	rear burner orifice	n
115	N255-0058	90 degree elbow fitting	x
116	N080-0311	bracket igniter smoke burner	x
117	N720-0056	smoker burner flex	x
118	N455-0016	smoker burner orifice	p
	N455-0002	smoker burner orifice	n
119	N240-0033	smoker burner igniter	x
120	N655-0183	base stiffener	x
121	N570-0042	screw, 10-24 x 3/8"	x
122	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
123	N010-0927	assembly control panel	p
	N010-0926	assembly control panel	n
124	N475-0328	control panel	x
125	N570-0078	screw M4 x 8mm	x
126	N010-0792	manifold	p
	N010-0793	manifold	n
127	N720-0071	manifold flex connector	x
128	N530-0032	regulator -Germany	p
	N530-0033	regulator -Holland	p
	N530-0034	regulator -Spain/Finland/Norway/Denmark	p
	N530-0035	regulator -Sweden	p
	N530-0036	regulator -Italy	p
	N530-0037	regulator -United Kingdom	p
	N530-0038	regulator -France	p
	N530-0039	regulator -Hungary	p
	N530-0042	regulator -Switzerland	p
	N530-0043	regulator -Russia	p
	N530-0044	regulator -Poland	p
	N530-0046	regulator -Czech Republic	p
129	N010-0857	step down regulator	x
130	N720-0055	side burner supply tube	x
131	N120-0024	end cap left	x

Onderdelenlijst

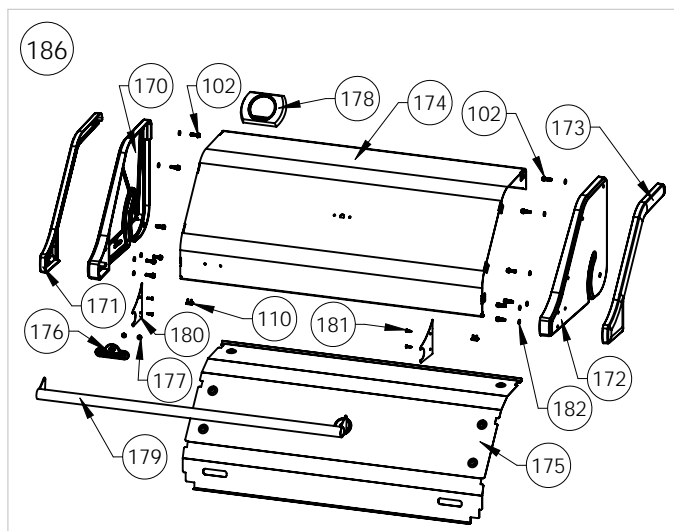
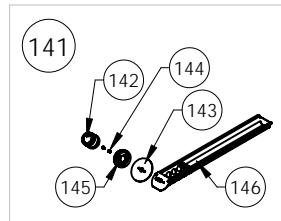
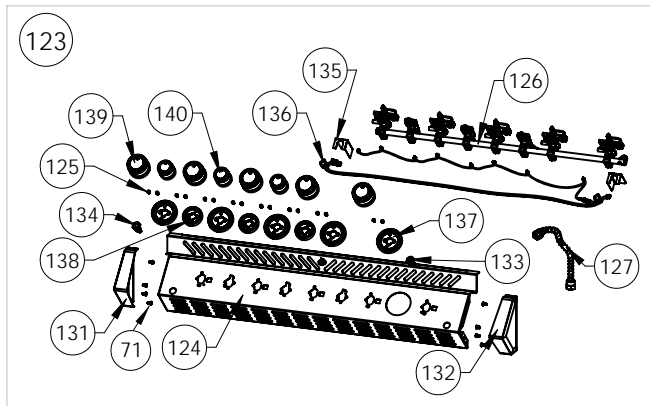
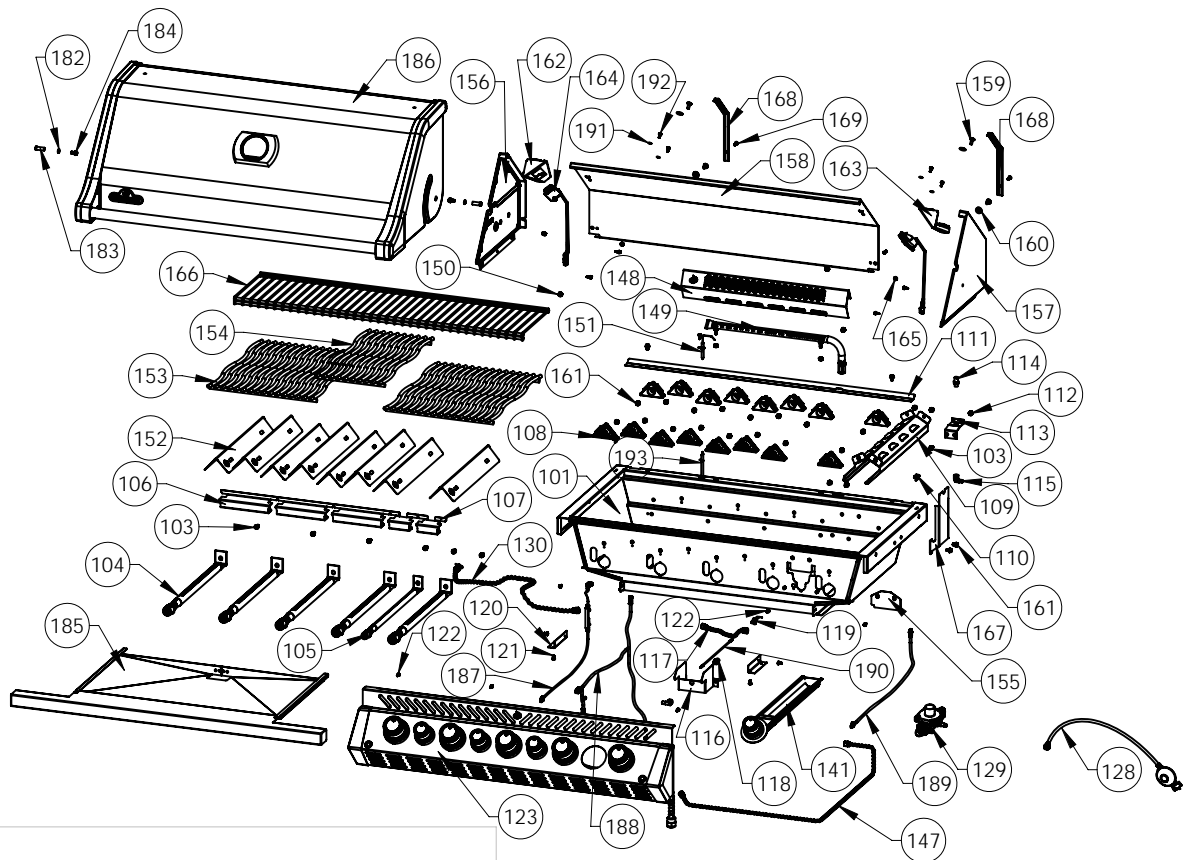
ITEM	PART #	DESCRIPTION	665
132	N120-0025	end cap right	x
133	N660-0006	switch lights	x
134	N660-0005	switch ignition	x
135	N585-0098	switch heat shield	x
136	N010-0912	control panel wire harness	x
137	N010-0882	control knob bezel large	x
138	N010-0883	control knob bezel small	x
139	N380-0024-CL	burner control knob large	x
140	N380-0025-CL	burner control knob small	x
141	N010-0800-SER	smoker tray	x
142	N380-0025-BK	burner control knob small black	x
143	N051-0010	smoker tube bezel	x
144	N570-0022	screw, 8-32 x 3/8"	x
145	N051-0012	control knob bezel small	x
146	N010-0800	smoker tube	x
147	N720-0053	rear burner supply tube	x
148	N350-0069	rear burner housing (infra-red)	x
149	N100-0045	rear burner	x
150	N450-0006	1/4" - 20 nut	x
151	N240-0036	rear burner electrode	x
152	N305-0082	sear plate	x
153	N305-0085	cooking grids large	x
154	N305-0092	cooking grids small	x
155	N585-0101	smoker shield	x
156	N135-0015G	left side hood casting	x
157	N135-0016G	right side hood casting	x
158	N335-0073-BK2GL	hood insert	x
	N010-0932	hood assembly	x
159	N570-0012	1/4"-20 X 5/8 carriage bolt	x
160	W735-0011	3/4" washer	x
161	N570-0073	1/4-20 x 5/8" screw	x
162	N350-0072	housing left light	x
163	N350-0073	housing right light	x
164	N402-0017	light	x
	W387-0006	replacement bulb	ac
165	N450-0009	10-24 nut	x
166	N520-0037	warming rack	x
167	N475-0301-M06	rotisserie mount	x
168	N200-0110	light wire cover	x
169	N570-0112	screw 10-24 x 5/8"	x
170	N135-0036G	left side lid casting	x
171	N715-0091	trim left side lid casting	x
172	N135-0037G	right side lid casting	x
173	N715-0092	trim right side lid casting	x
174	N335-0072	stainless steel lid insert	x
	N335-0086-BK2GL	black lid insert	sp

Onderdelenlijst

ITEM	PART #	DESCRIPTION	665
175	N585-0092	lid heat shield	x
176	N385-0308-SER	NAPOLEON logo	x
177	N450-0044	logo clips	x
178	N685-0004C	temperature gauge	x
179	N010-0789	lid handle	x
180	N080-0253G	lid handle cover	x
181	N570-0013	#8 x 5/8" screw	x
182	N735-0002	1/4" lock washer	x
183	N570-0015	lid pivot screw	x
184	N570-0024	1/4-20 x 1/2" screw	x
185	N010-0788	drip pan	x
186	N010-0790-SS	assembly lid - stainless steel	x
	N010-0790-BK	assembly lid - black	sp
187	N010-0886	igniter wire assembly	x
188	N750-0044	power wire harness	x
189	N750-0045	right light wire harness	x
190	N750-0038	smoke burner ignition wire	x
191	N735-0021	#8 washer	x
192	N570-0020	8-32 x 3/8" screw	x
193	N750-0040	rear burner ignition wire	x
	N215-0015	wind deflector	ac
	68667	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67731	charcoal tray	ac

x - standard
n - aardgas

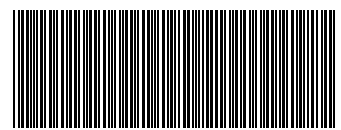
ac -accessorie
p - propaan



Notes



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



N415-0407CE-NL