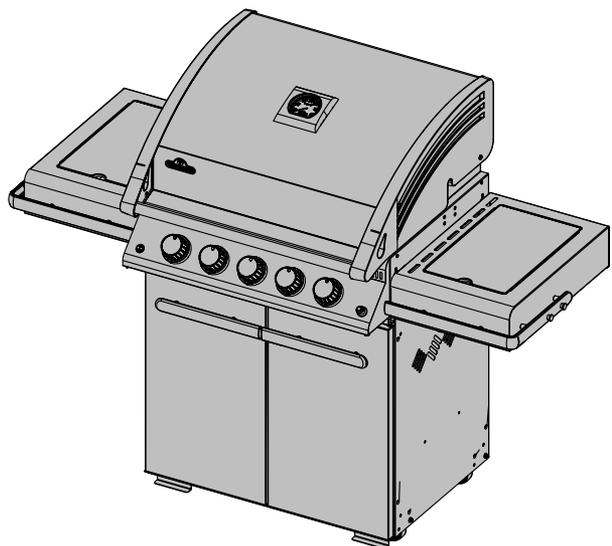


Questa griglia a gas deve essere usata solo all'esterno, in un posto ben ventilato e non deve essere usata all'interno di edificio, garage o altre aeree chiuse.



**LE485SB, LE485RSB, LE485RSIB**



### **PERICOLO**

#### **COSA FARE SE SENTI ODORE DI GAS:**

- Spegnere il gas.
- Estinguere eventuali fiamme aperte
- Aprire il coperchio
- Chiamare subito il tecnico del gas o i vigili del fuoco se l'odore persiste.



### **ATTENZIONE**

Non cercate di accendere l'impianto senza prima avere preso visione della sezione "ACCENSIONE" di questo manuale.

Per la tua sicurezza non tenere o usare benzina o altre sostanze infiammabili nelle vicinanze di questo od altri impianti.

Una bombola di gas propano non collegata all'uso non deve essere accantonata vicino all'impianto.

Se le informazioni di queste istruzioni non sono seguite in modo esatto potrebbe verificarsi un' esplosione che causera' seri danni a cose e persone o morte.

**Conservare il presente Manuale Per Riferimenti Futuri**



N415-0220CE-IT JAN 05.18

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

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

# Napoleon President's 15 Year Limited Warranty



I prodotti NAPOLEON sono stati progettati con componenti e materiali di qualità e sono assemblati da artigiani addestrati che vanno molto orgogliosi nel loro lavoro. Il gruppo bruciatore e valvola sono testati contro le perdite e accesi in una stazione di prova di qualità. Questo prodotto è stato accuratamente controllato da un tecnico qualificato prima dell'imballaggio e della spedizione per garantire che tu, cliente, ricevi il prodotto con la qualità che ti aspetti da NAPOLEON.

NAPOLEON garantisce che i componenti del tuo nuovo barbecue NAPOLEON saranno esenti da difetti del materiale e costi di manodopera dalla data del tuo acquisto, per i periodi sotto indicati:

Fusioni di alluminio / base in acciaio inox.....	<b>15 anni</b>
Coperchio in acciaio inox.....	<b>15 anni</b>
Coperchio in smalto porcellanato .....	<b>15 anni</b>
Griglie di cottura in acciaio inox.....	<b>15 anni</b>
Bruciatori in acciaio inox.....	<b>10 anni copertura completa, più 50% di sconto fino al 15° anno</b>
Diffusori in acciaio inox.....	<b>5 anni copertura completa, più 50% di sconto fino al 15° anno</b>
Griglie di cottura in ghisa porcellanata .....	<b>5 anni copertura completa, più 50% di sconto fino al 15° anno</b>
Bruciatore infrarosso posteriore in ceramica .....	<b>5 anni copertura completa, più 50% di sconto fino al 15° anno</b>

#### \*Condizioni e limitazioni

Questa Garanzia Limitata crea un periodo di garanzia come specificato nella tabella di cui sopra, per qualsiasi prodotto acquistato tramite un rivenditore NAPOLEON autorizzato, e dà diritto all'acquirente originale alla copertura specificata per qualsiasi componente sostituito nel periodo di garanzia, da parte di NAPOLEON o di un autorizzato NAPOLEON, per sostituire un componente di tale prodotto che si è rotto durante il normale utilizzo in uso privato a causa di un difetto di fabbricazione. Il "50% di sconto" indicato nella tabella indica che il componente è messo a disposizione dell'acquirente ad uno sconto del 50% sul prezzo normale al dettaglio del componente per il periodo indicato. Questa garanzia limitata non copre accessori o articoli bonus.

Per una maggiore chiarezza, il "normale uso privato" di un prodotto indica che il prodotto è stato installato da un tecnico autorizzato o un contraente autorizzato, in conformità alle istruzioni di installazione incluse nel prodotto e di tutti i regolamenti locali e nazionali in materia di costruzione e di allaccio dei fuochi; è stato adeguatamente mantenuto; non è stato utilizzato per usi pubblici o commerciali.

Allo stesso modo, "la rottura" non include: sovraccarico, fuoriuscita causata da condizioni ambientali quali forti venti o ventilazione inadeguata, graffi, urti, corrosione, deterioramento delle finiture dipinte e placcate, scolorimento causato da calore, detersivi abrasivi o chimici o esposizione a raggi UV, taglio di parti smaltate in porcellana o danni causati da abusi, incidenti, grandine, incendi dovuti ai grassi di scolo, mancanza di manutenzione, ambienti ostili come sale o cloro, alterazioni, abusi, negligenza o parti installate da altri produttori.

Nel caso in cui il deterioramento delle parti renda impossibile l'utilizzo (ruggine perforante o bruciature perforanti) entro il periodo di copertura della garanzia, verrà fornita una parte di ricambio. Il ricambio sostitutivo è la sola responsabilità di NAPOLEON definita da questa Garanzia Limitata; NAPOLEON non sarà in nessun caso responsabile dell'installazione, del lavoro o di qualsiasi altro costo o spese legati alla reinstallazione di una parte garantita, per eventuali danni accidentali, consequenziali o indiretti o per eventuali spese di trasporto, costi del lavoro o dazi all'esportazione.

Questa garanzia limitata è fornita in aggiunta a tutti i diritti concessi dalle leggi locali. Di conseguenza, questa Garanzia Limitata non impone alcun obbligo a NAPOLEON di conservare le parti in magazzino. Sulla base della disponibilità di parti, NAPOLEON può a sua discrezione scaricare tutti gli obblighi fornendo a un cliente un credito proporzionale verso un nuovo prodotto. Dopo il primo anno, in relazione a questa Garanzia Limitata, NAPOLEON può, a sua discrezione, rispettare pienamente tutti gli obblighi relativi a questa garanzia, restituendo all'acquirente originale il prezzo all'ingrosso di eventuali parti non garantite ma difettose.

Lo scontrino di vendita o una copia sarà richiesto insieme al numero di serie e il numero di modello quando si effettua una richiesta di garanzia da parte di NAPOLEON. NAPOLEON si riserva il diritto di ispezionare tramite un suo rivenditore qualsiasi prodotto o parte prima di rispettare qualsiasi richiesta di garanzia. È necessario contattare il Servizio Clienti NAPOLEON o un rivenditore NAPOLEON autorizzato per ottenere il beneficio della copertura della garanzia.



napoleongrills.com



**ATTENZIONE!** Se le informazioni di queste istruzioni non sono seguite in modo esatto potrebbe verificarsi un' esplosione che causerà seri danni a cose e persone o morte.

## REGOLE DA SEGUIRE PER UN FUNZIONAMENTO SICURO

- L'installazione deve essere effettuata esattamente secondo le istruzioni di installazione accluse al prodotto. Se il grill è stato assemblato in negozio, sarà comunque necessario rivedere, prima di utilizzare il grill, le procedure di assemblaggio per verificarne la corretta esecuzione e comunque effettuare il collaudo contro le perdite di gas.
- Leggere tutto il manuale di istruzioni prima di utilizzare il grill.
- Il grill non deve essere alterato in nessuna circostanza.
- Seguire con attenzione le istruzioni di accensione.
- Quando il grill non è in uso è necessario chiudere la valvola della bombola di propano o la valvola di alimentazione del gas naturale.
- Tenere lontani dal grill caldo i bambini e gli animali domestici, e NON consentire ai bambini di arrampicarsi nell'armadietto.
- Verificare sempre che i bambini non giochino con il grill.
- Il grill non deve essere utilizzato da persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure inesperte, a meno che queste non ricevano supervisione o istruzioni specifiche per l'uso del grill da parte di un responsabile per la loro sicurezza.
- Non lasciare il grill incustodito durante l'uso.
- Non muovere il grill quando caldo o acceso.
- Il grill è inteso per un uso esclusivamente domestico.
- Il grill non deve essere installato su veicoli e/o su barche.
- Il grill deve essere riposto solo all'aperto, in una zona ben ventilata e non deve essere utilizzato all'interno di edifici, garage o aree chiuse.
- Mantenere una distanza adeguata da materiali combustibili (XXXX dal retro dell'unità, 18 cm dai lati). Si raccomanda di tenere una distanza ancora maggiore nella vicinanza di rivestimenti in vinile o di vetrate di grandi dimensioni.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione del vano della bombola siano sempre prive di ostruzioni e rifiuti.
- Non porre il grill sotto una costruzione infiammabile non protetta.
- Gli ambienti molto ventosi possono influire negativamente sulle prestazioni del grill.
- Quando il grill viene riposto all'interno di una costruzione, la bombola di propano deve essere scollegata dal grill e risposta in una zona esterna ben ventilata. Le bombole non devono essere riposte all'interno di edifici, garage o altre zone chiuse. Quando il grill viene riposto all'interno di una costruzione è necessario scollegare le unità a gas naturale.
- Ispezionare il tubo di alimentazione del gas prima di ogni uso. In presenza di eccessiva abrasione o usura, prima di utilizzare nuovamente il grill è necessario sostituire il tubo con il kit specificato dal fabbricante.
- Non riporre mai una bombola di gas propano liquido di riserva sotto o vicino al grill.
- Non riempire mai il cilindro oltre l'80% della sua capacità totale.
- Durante la sostituzione della bombola del gas verificate che non ci siano fonti di combustione nelle vicinanze. Non fumate.
- Prima del primo utilizzo, verificare che non vi siano perdite in alcuno dei punti di connessione (anche nel caso di acquisto di grill già montato). Ripetere la verifica ogni anno, o ogni qualvolta venga sostituito un qualsiasi componente del gruppo di alimentazione del gas.
- Non usare mai gas naturale in unità intese per gas propano.
- Non usare mai un liquido accenditore per avviare il grill.
- Utilizzare i bricchetti per carbonella solo con un vassoio apposito di Napoleon progettato per il grill specifico.
- Le manopole dei fornelli devono essere spente quando si apre la bombola del gas.
- Non accendere i fornelli quando il coperchio del grill è chiuso.
- Non operare contemporaneamente il fornello posteriore e quello principale.
- Durante il preriscaldamento è necessario chiudere il coperchio.
- Non far passare il tubo sotto il vassoio di scolo – mantenere una distanza appropriata dalla parte inferiore dell'unità.
- Pulire con regolarità il vassoio di raccolta dei grassi per evitare la formazione di incrostazioni, possibile causa di incendi.
- Rimuovere la teglia scaldavivande prima di accendere il fornello posteriore, per evitare che l'intenso calore la possa danneggiare.
- Verificare che le piastre per la scottatura degli alimenti siano correttamente posizionate, come da istruzioni.
- Non riporre sui ripiani laterali liquidi di accensione, fiammiferi o qualsiasi altro tipo di combustibile.
- Tenere il tubo di alimentazione del gas lontano da superfici calde.
- Tenere i cavi elettrici lontani da acqua o superfici calde. Ispezionare periodicamente i tubi Venturi del fornello a infrarossi e verificare che non siano presenti ragnatele o altre ostruzioni. In caso di ostruzioni, pulire con cura i tubi.
- Il grill a gas per esterni e la relativa valvola di chiusura devono essere scollegati dai tubi di alimentazione del gas durante i collaudi di pressione di tali tubi, quando la pressione di collaudo supera 0,5 psi (3,5 kPa).
- Il grill a gas per esterni deve essere isolato dai tubi di alimentazione del gas chiudendo la relativa valvola di chiusura durante qualsiasi collaudo della pressione dei tubi del gas, quando tale pressione è uguale o minore di 0,5 psi (3,5 kPa).



## Precauzioni elettriche

**ATTENZIONE!** La mancata adempienza a queste istruzioni potrebbe determinare danni alle cose, alle persone o morte.

- 230V - 50HZ -.09A -20W – trasformatore di tipo 2 (valore elettrico nominale – solo per modelli con luce interna).
- Per evitare scosse di corrente, non immergere i cavi elettrici e/o le spine in acqua o in altri liquidi.
- Quando l'apparecchio non è in uso o quando viene pulito, scollegarlo dalla presa. Lasciarlo raffreddare prima di rimuovere o aggiungere parti.
- Non utilizzare mai alcun apparecchio di cottura a gas per esterni se il cavo elettrico o la spina sono danneggiati, oppure dopo un malfunzionamento dell'apparecchio o un qualsiasi danno da questo subito. Contattare il fabbricante per la riparazione.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, dovrà essere sostituito dal fabbricante o da un suo tecnico, oppure da personale qualificato, onde prevenire qualsiasi incidente.
- Non consentire che il cavo elettrico penda da un tavolo o che sia a contatto con superfici calde.
- Non utilizzare un apparecchio di cottura a gas per esterni in maniera diversa da quanto previsto.
- Il collegamento del cavo deve prima avvenire all'apparecchio di cottura a gas per esterni, e quindi alla presa.
- Con questo apparecchio di cottura a gas per esterni utilizzare unicamente un circuito protetto da un interruttore differenziale.
- Non rimuovere mai la terra o utilizzare un adattatore a 2 poli.
- Utilizzare unicamente una prolunga dotata di messa a terra (2P+T), adatta per la potenza nominale dell'apparecchio, e approvata e contrassegnata per un uso esterno.

## Corretto smaltimento del prodotto



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito come un qualsiasi rifiuto domestico, in nessun paese dell'Unione Europea. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana causati da uno smaltimento non controllato, si prega di riciclare il prodotto in modo da incoraggiare il riutilizzo sostenibile di risorse materiali. Per restituire l'apparecchio usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta oppure contattare la rivendita dove il prodotto è stato originariamente acquistato. Il rivenditore si occuperà di smaltire il prodotto in maniera sicura per l'ambiente.

## Bombola Del Gas

Utilizzare esclusivamente bombole del gas conformi alle norme nazionali e regionali applicabili. Per ottenere una prestazione ottimale il prodotto deve utilizzare gas propano. Il peso minimo della bombola è pari a 13 kg per le unità a butano e a 6 kg per quelle a propano. Verificare che la bombola sia in grado di alimentare sufficientemente l'apparecchio. In caso di dubbi, rivolgersi al fornitore di gas locale.

- Prestare attenzione mentre si maneggia la valvola della bombola.
- Non collegare mai una bombola non conforme alle norme locali.
- Tutte le bombole di peso superiore a 7 chili devono essere riposte all'esterno del vano (sotto la mensola laterale destra) su un terreno pianeggiante. Le bombole di peso inferiore a 7 chili (dimensione massima 465 mm altezza, 306 mm larghezza) possono essere riposte all'interno del vano, nella parte destra della mensola inferiore. Solo le bombole collegate all'apparecchio possono essere alloggiare nel vano, o vicine all'apparecchio. Le bombole di scorta non devono essere riposte nel vano o nelle vicinanze di un apparecchio in funzione. Le bombole non devono essere esposte a forte calore o alla luce diretta del sole.



**ATTENZIONE!** Assicurarsi che il tubo sia disposto in modo da mantenere spazio libero sotto l'unità. I tubi a contatto con superfici a temperature elevate possono fondersi e perdere, provocando incendi.

**Collegamento Della Bombola:** Verificare che il tubo regolatore del gas non sia attorcigliato. Togliere il tappo o il cappuccio dalla valvola di alimentazione della bombola. Stringere il regolatore sulla valvola della bombola. *Prima di usare il barbecue, verificare che non ci siano perdite in alcun raccordo.* Eseguire questa verifica una volta all'anno, ogni volta che si collega una bombola o che si sostituisce una parte del sistema.



### ATTENZIONE!

- Non far passare il tubo sotto il vassoio di scolo dei grassi.
- Non far passare il tubo nello spazio tra il ripiano inferiore e il pannello posteriore.
- Non far passare il tubo lungo la parte superiore del pannello posteriore.
- Assicurarsi di serrare tutti i punti di connessione dei tubi con l'aiuto di due chiavi inglesi. Non usare nastro di teflon o sigillanti per le connessioni.
- Assicurarsi che il tubo non venga a contatto con superfici molto calde – potrebbe fondersi e perdere gas, provocando un incendio.

**Non riporre il tubo in eccesso nel vano della bombola:** le probabilità di contatto con una superficie calda sono maggiori e il tubo potrebbe fondersi, perdere e provocare un incendio.

## Tubo Del Gastubo Del Gas

- Se il tubo e il regolatore non sono forniti dal fabbricante, utilizzare esclusivamente tubi e regolatori conformi alle norme nazionali e regionali applicabili.
- Assicurarsi che il tubo non entri a contatto con unto, grasso caldo gocciolante o superfici calde dell'apparecchio.
- Verificare regolarmente il tubo. In caso di strappi, fusione o usura, sostituire il tubo prima di usare l'apparecchio.
- La lunghezza raccomandata del tubo è pari a 0,5 m e non deve superare 1,5 m.
- Durante l'installazione, verificare che il tubo non sia attorcigliato o intrecciato.
- Sostituire il tubo prima della data di scadenza stampata sul tubo stesso.

## Regolatore

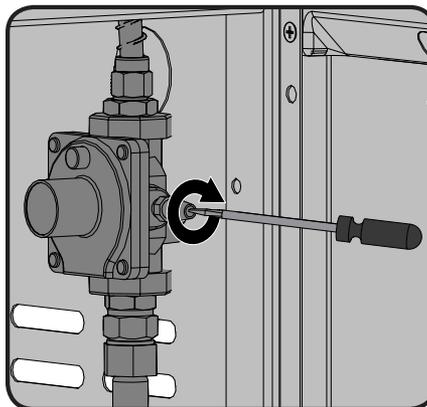
La tabella seguente elenca i valori di ingresso per l'apparecchio.

Ruciatore	Dimensioni Foro		Portata Termica (Globale) (Totale)	Consumo Gas (Totale)	
	I	II		I	II
Principale	1.18mm (56)	1.65mm	14.4 kW	1042 g/hr	1370 L/hr
Posteriore	1.04mm (59)	1.51mm (53)	4.0 kW	290 g/hr	380 L/hr
Laterale	1.02mm (60)	1.45 mm	3.8 kW	275 g/hr	362 L/hr

Gas/pressioni certificati: controllare che i dati indicati sulla targa corrispondano all'elenco seguente.

Categoria gas	I <sub>3B/P(30)</sub>	I <sub>3+(28-30/37)</sub>	I <sub>3B/P(37)</sub>	I <sub>3B/P(50)</sub>	I <sub>2H(20)</sub>	I <sub>2E(20)</sub>
Dimensioni foro (v.sopra)	I	I	I	I	II	II
Gas / Pressioni	Butano 30mbar Propano 30mbar	Butano 28-30mbar Propano 37mbar	Butano 37mbar Propano 37mbar	Butano 50mbar Propano 50mbar	Natural Gas 20mbar	Natural Gas 20mbar
Paesi	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

Non manomettere o modificare il regolatore. Utilizzare unicamente un regolatore in grado di erogare la pressione richiesta – vedi tabella qui sopra. Utilizzare un regolatore da 28 – 30 mbar nel caso di butano, o uno da 37 mbar nel caso di propano. Il grill è dotato di un regolatore interno. Questo eroga una pressione di uscita pari a 24,5 mbar per propano/butano e 18,5 mbar per gas naturale e non deve essere modificato o regolato. Dovesse rendersi necessario ottenere un ricambio, utilizzare unicamente il regolatore specificato dal fabbricante.



Questa unità include un regolatore per stabilizzare la pressione del gas e migliorare le prestazioni del grill. Il regolatore non deve essere manomesso. Nella parte laterale del regolatore si trova un rubinetto di regolazione della pressione. Questo rubinetto può essere utilizzato unicamente da personale qualificato per la manutenzione del grill, al fine di determinare se il regolatore stia funzionando correttamente. La vite in prossimità del rubinetto deve essere sempre lasciata fermamente chiusa, eccetto durante il controllo della pressione (da parte di personale qualificato).

## Istruzioni Per Verifica Fughe Di Gas



**ATTENZIONE!** Ciò deve essere fatto prima dell'utilizzo iniziale, annualmente e ogni volta che i componenti sono stati utilizzati.



**ATTENZIONE!** Non usare una fiamma per testare eventuali fughe di gas. Non fumare mentre eseguite il test e togliete ogni fonte di calore.



**Verifica Fughe Di Gas:** Ciò deve essere fatto prima dell'utilizzo iniziale, annualmente e ogni volta che i componenti sono stati utilizzati. Non fumare mentre eseguite il test e togliete ogni fonte di calore. Controllare il diagramma per aree di test :



Connettete la bombola da 500g al regolatore della griglia, o se usate tubi alternativi, connetterli alla valvola della bombola e al regolatore della griglia. Assicuratevi che il regolatore sia in posizione CHIUSO/OFF e girate la valvola su ON.



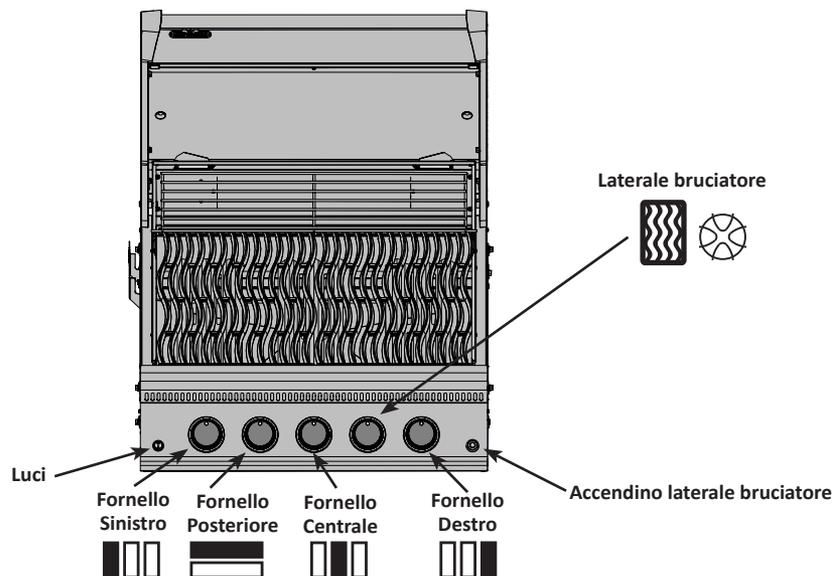
Spazzolate le giunture con una soluzione mezza acqua e mezza sapone. Quando utilizzate tubi alternativi spazzolate con la soluzione mezza acqua e mezza sapone su ogni estremità del tubo.

Eventuali bolle indicano una perdita di gas. Stringete il giunto allentato o sostituitelo con un pezzo nuovo raccomandato dal vostro rivenditore.

Se la perdita non può essere riparata, scollegate la bombola da 500g oppure chiudete la valvola della bombola da 9kg, e fate ispezionare il vs. barbecue dal vostro fornitore di gas. Non utilizzare l'impianto prima che la fuga sia stata riparata.

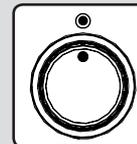
Chiudere il gas.

# Istruzioni Per Accensione



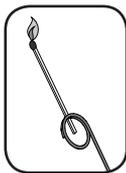
**ATTENZIONE!** Aprire il coperchio.

Posizione di riposo



**ATTENZIONE!** Dopo aver verificato che i controlli dei fornelli siano spenti, aprire la valvola di alimentazione del gas.

Accensione Fornello Principale	Accensione Fornello Posteriore (Se Disponibile)	Accensione Fornello Laterale (Se Disponibile)
1. Aprire il coperchio.	1. Aprire il coperchio.	1. Aprire il coperchio del fornello laterale.
2. Spingere e girare lentamente la manopola di uno dei fornelli principali fino alla posizione 'high'. In questo modo si avvierà il pilota che, a sua volta, accenderà il fornello desiderato. Se il pilota si avvia, tenere la manopola premuta fino all'accensione del fornello, quindi rilasciarla.	2. Togliere la teglia scaldavande	2. Spingere e girare lentamente la manopola del fornello laterale fino alla posizione 'high'.
3. Se il pilota non si accende, riportare immediatamente la manopola alla posizione 'off' e ripetere il passaggio 2 più volte.	3. Accendere un fiammifero sul supporto metallico provvisto. Portare il fiammifero acceso verso gli ugelli all'estrema destra del fornello posteriore. Portare la manopola in posizione 'high'.	3. Premere e mantenere premuto il pulsante di accensione elettronica fino all'accensione del fornello, oppure avvalersi di un fiammifero.
4. Se il pilota e il fornello non si accendono entro 5 secondi, portare la manopola nella posizione 'off' e attendere per 5 minuti fino alla dispersione del gas in eccesso. Quindi ripetere i passaggi 2 e 3 o usare un fiammifero.		4. Se il fornello non si accende entro 5 secondi, portare la manopola nella posizione 'off' e attendere per 5 minuti fino alla dispersione del gas in eccesso. Quindi ripetere i passaggi 2 e 3 o usare un fiammifero.
5. Nel caso di accensione con fiammifero, agganciarlo al supporto metallico provvisto. Portare il fiammifero acceso verso il basso, tra la griglia e la piastra di scottatura, e contemporaneamente spostare la manopola su 'High'.		



**ATTENZIONE!** Non usare il bruciatore posteriore quando è in funzione il bruciatore principale.

## Funzionamento Del Grill

Quando accesa per la prima volta, la griglia a Gas emette un leggero odore. Si tratta di una condizione temporanea normale causata dalle “ bruciatore ” delle parti interne , vernici e lubrificanti usati nel processo di fabbricazione e non succederà più. Semplicemente mantenete i bruciatori in posizione HIGH per circa mezz'ora.

**Utilizzo Del Bruciatore Principale:** Quando grigliate il cibo, è meglio pre riscaldare tutti I bruciatori principali in posizione HIGH a coperchio chiuso per circa 10 minuti. Il cibo che cuoce in breve tempo (pesce, verdure) può essere grigliato a coperchio aperto. Cucinare con il coperchio chiuso assicurerà alte temperature per più tempo e ciò ridurrà i tempi di cottura e la carne si cuocerà più uniformemente. Il cibo che ha un tempo di cottura più lungo di 30 minuti, per esempio arrostiti, potrà essere cucinato indirettamente ( con il coperchio del bruciatore di fronte al cibo ). Quando si cuoce della carne molto magra, come petti di pollo, fettine di maiale, le griglie possono essere oliate prima del pre riscaldamento per ridurre l'attaccamento del cibo su di esse. Cucinando la carne con alto contenuto di grassi, si potrebbero creare fiammate. Per prevenirle si tolga un po' del grasso o si riduca la temperatura. Nel caso si verifici una fiammata, togliere il cibo dalla griglia, ridurre la temperatura, lasciare il coperchio aperto.

**Cottura Diretta:** Porre il cibo direttamente sulla fonte di calore. Questo tipo di cottura viene generalmente usato per scottare velocemente gli alimenti o per cibi che non richiedono lunghi tempi di cottura – hamburger, bistecche, pollo a pezzi, verdure, ecc. Scottare il cibo per sigillare i liquidi e il sapore; abbassare quindi la temperatura per completare la cottura a piacere.

**Cottura Indiretta:** Accendere uno o più fornelli e posare il cibo da cucinare sopra uno dei fornelli spenti. Il calore circola attorno al cibo, cuocendolo lentamente e in maniera uniforme. Questo tipo di cottura è molto simile a quello al forno e viene generalmente utilizzato per tagli di carne più grandi, ad esempio arrostiti, pollo o tacchino, ma può anche venire utilizzato per la preparazione di cibi che possono bruciarsi facilmente. Questo metodo di cottura a bassa temperatura e più lento assicura cibi sempre morbidi.

**Utilizzo Del Bruciatore Posteriore:** (Se disponibile) Rimuovere la grata di riscaldamento prima di usarlo, il calore estremo potrebbe danneggiare il rack riscaldamento. Le grate di cottura possono essere rimosse se interferiscono la rosolatura. Il bruciatore posteriore è progettato per essere usato insieme al kit di rosolatura disponibile presso il tuo rivenditore. Osservare le istruzioni del kit di rosolatura prima dell'uso. Per mettere il contrappeso sul bruciatore posteriore togliete il motore del rosolatore dal suo supporto. Mettete il lo spiedo con la carne sui due supporti all'interno del grill. Il pezzo di carne si posizionerà automaticamente con la parte più pesante verso il basso. Fissate lo spiedo e posizionatelo verso l'alto. Bilanciate il peso verso l'alto o verso il basso al fine di controbilanciare il peso della carne ,poi lasciatela riposare . Rimettete il motore e cominciate la cottura. Mettete un piatto sotto la carne per recuperare il sugo di cottura che servirà per rosolare la carne e ottenere così una deliziosa salsa naturale. Si può anche aggiungere un po' di acqua se necessario per favorire la rosolatura. Al fine di catturare il sugo della carne, regolate il bruciatore posteriore nella posizione HIGH finché non rosolerà poi riducete il calore per una cottura completa. Tenete il coperchio chiuso per ottenere migliori risultati. I vostri arrostiti saranno perfettamente dorati all'esterno e resteranno teneri all'interno Per esempio , un pollo di 3 kg sullo spiedo sarà cotto in 1.30 minuti ad una temperatura medio/alta. Vedere il vs. libro d ricette per tutte le stagioni NAPOLEON.



**ATTENZIONE!** La salsa BBQ e il sale sono molto corrosivi e causano il deterioramento rapido della vostra griglia a meno che voi non facciate una pulizia regolare.

**Utilizzo Del Fiamma Bruciatore Laterale:** (Se disponibile) IL vostro bruciatore laterale può essere utilizzato come un fornello normale, per salse, sughi e minestre etc... La griglia deve essere messa in maniera che il vento non disturbi la cottura laterale riducendone le potenzialità. Il diametro suggerito della vaschetta è di 250 - 300 millimetri.



**ATTENZIONE!** Non cucinare mai il cibo direttamente sulla piastra del fornello laterale. Questa deve essere unicamente usata con padelle e pentole.

**ATTENZIONE!** Non chiudere il coperchio del fornello laterale quando questo è caldo o quando è in funzione.

**ATTENZIONE!** Non utilizzare il fornello laterale per friggere, poiché la frittura può creare condizioni pericolose.

**Utilizzo Del Infrarossi Bruciatore Laterale:** (Se disponibile) Verificare che il fornello laterale del grill sia protetto dal vento, dal momento che questo può negativamente influenzarne il funzionamento.

Il fornello laterale è dotato di una griglia di cottura in ghisa, posizionabile su due livelli differenti. Il livello inferiore viene utilizzato così come un qualsiasi fornello, per la preparazione di salse, minestre, ecc. Quello superiore invece viene utilizzato per la scottatura delle carni (vedi istruzioni sul coperchio del fornello laterale).



**ATTENZIONE!** Non chiudere il coperchio del fornello laterale quando questo è caldo o quando è in funzione.

**ATTENZIONE!** Non regolare l'altezza della griglia di cottura quando questa è calda o quando è in funzione.

**ATTENZIONE!** Non utilizzare il fornello laterale per friggere, poiché la frittura può creare condizioni pericolose.

1. Seguire le stesse indicazioni di accensione per il fornello a infrarossi e lasciare impostato su 'High' per 5 minuti, con il coperchio chiuso o fino a quando i fornelli in ceramica non diventano incandescenti.
2. Porre il cibo sulle griglie e cucinarlo secondo i tempi indicati nella Tabella per il grill a infrarossi.
3. A seconda del gusto personale, continuare le cottura sui fornelli a infrarossi su impostazione di calore alta, media o bassa ('hi', 'medium', 'low'), rigirando frequentemente il cibo, oppure allontanare il cibo dai fornelli a infrarossi, chiudere il coperchio e lasciare che la temperatura finisca lentamente la cottura, come in un forno.

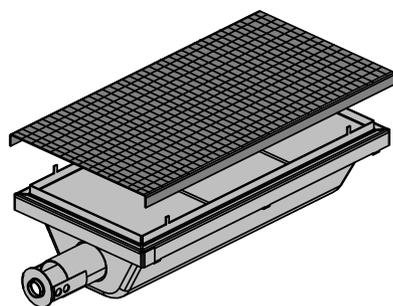


**ATTENZIONE!** dato l'intenso calore generato dai fornelli a infrarossi, il cibo lasciato incustodito sui fornelli brucerà rapidamente. A temperature alte, lasciare il coperchio aperto durante la cottura a infrarossi. Il calore intenso assicura temperature adatte per scottare gli alimenti anche con il coperchio aperto. È così possibile tenere sotto controllo anche il livello di cottura del cibo ed evitare che il cibo si bruci.

**Protezione Dei Fornelli A Infrarossi :** I fornelli a infrarossi del grill sono stati progettati per durare a lungo. È però necessario seguire alcune precauzioni per evitare la rottura delle superfici in ceramica, che potrebbe pregiudicare il funzionamento dei fornelli.

- Fare in modo che i fornelli in ceramica non vengano in contatto con l'acqua.
- Evitare di colpire i fornelli in ceramica con oggetti duri.
- Fare in modo che i fornelli in ceramica non vengano in contatto con acqua fredda (pioggia, inaffiatoti, sistemi di irrigazione, ecc.). Un forte sbalzo di temperatura può causare la rottura della piastra in ceramica.
- Tenere il coperchio chiuso quando il bruciatore laterale non è in uso.
- Dopo la cottura funzionare il bruciatore in alto per 5 minuti, a bruciare eventuali sgocciolamenti e detriti.

**I danni derivanti dalla mancata osservanza di queste istruzioni non sono coperti dalla garanzia del grill.**



**Schermo del rimontaggio N565-0002**

## Calore A Infrarossi

La maggior parte di noi non si rende conto che la sorgente di calore a noi più familiare, ossia il sole, riscalda la terra grazie principalmente a energia a infrarossi. Si tratta di una forma di energia elettromagnetica la cui lunghezza d'onda è appena superiore all'estremità rossa dello spettro luminoso a noi visibile, ma inferiore a quella delle onde radio. Questo tipo di energia fu scoperto nel 1800 da Sir William Herschel che separò la luce solare nei suoi colori componenti usando un prisma. Dimostrò così che la maggior parte del calore contenuto in un raggio cade all'interno della regione dello spettro appena oltre l'estremità rossa dello spettro stesso, dove non esiste luce visibile. Questa è l'energia a infrarossi. La maggior parte dei materiali assorbe facilmente le radiazioni infrarosse a diversi livelli di lunghezze d'onda, provocando un aumento della temperatura nei materiali stessi. Si tratta dello stesso fenomeno per cui sentiamo calore quando siamo esposti alla luce solare. I raggi infrarossi del sole viaggiano nel vuoto dello spazio, attraversano l'atmosfera e penetrano la nostra pelle. Ciò provoca un aumento dell'attività molecolare nella pelle, aumentando di conseguenza la frizione interna e generando calore, dando così una sensazione di calore.

I cibi cucinati su sorgenti di calore a infrarossi vengono scaldati secondo lo stesso principio. La carbonella è il tipo di cottura a infrarossi a cui siamo tradizionalmente abituati. I bricchetti incandescenti emettono energia a infrarossi al cibo in fase di cottura, provocando una perdita di umidità minima. I liquidi o gli olii che fuoriescono dal cibo si depositano sulla carbonella e si vaporizzano, conferendo così al cibo un delizioso sapore di grigliata. Il fornello a infrarossi Napoleon funziona secondo lo stesso principio. Su ciascun fornello ci sono 10.000 ugelli, ognuno con la propria piccola fiamma che rende incandescente la superficie della ceramica. Questa incandescenza trasmette lo stesso tipo di calore a infrarossi al cibo senza però gli inconvenienti causati dall'uso della carbonella. Emette anche un calore più costante, di più facile controllo rispetto a quello di un fuoco a carbonella. Per una rapida scottata dei cibi i fornelli possono essere regolati al massimo, mentre per un tipo di cottura più lento basta tenerli a un livello basso, risultati difficilmente ottenibili su un fuoco a carbonella. I fornelli a gas tradizionali scaldano invece il cibo in un modo diverso. L'aria che circonda il fornello viene scaldata dal processo di combustione e si innalza quindi verso il cibo in fase di cottura. In questo modo si ottengono temperature del grill minori, ideali per un tipo di cottura più delicato, come ad esempio per frutti di mare o verdure. Per riassumere: i fornelli a infrarossi Napoleon consentono di raggiungere alte temperature per bistecche, hamburger e altri tipi di carne mantenendoli succulenti e più saporiti. Per informazioni sui tempi e suggerimenti di cottura, fare riferimento alla Tabella per il grill a infrarossi.

# Infrarot-Grilltabelle

Cibo	Impostazioni Di Controllo	Tempi Di Cottura	Suggerimenti Utili
Bistecca spessore 2,5 cm	High – 2 minuti per parte  High - 2 minuti per parte, quindi impostare su Medium  High - 2 minuti per parte quindi impostare su Medium	4 Minuti – Al Sangue  6 Minuti – Cottura Media  8 Minuti – Ben Cotta	Quando Si Sceglie La Carne Da Grigliare, Optare Per Un Taglio Con Venature Di Grasso Marmorizzate. Il Grasso Rende La Carne Tenera In Modo Naturale Durante La Cottura E Mantiene La Carne Succosa.
Hamburger spessore 1,2 cm	High – 2 minuti per parte  High - 2 minuti ½ per parte  High - 3 minuti per parte	4 Minuti – Al Sangue  5 Minuti – Cottura Media  6 Minuti – Ben Cotto	Preparare Hamburger Di Spessore Diverso Per Soddisfare I Gusti Di Tutti. Per Dare Un Tocco Esotico Alla Carne, Aggiungere Scaglie Di Legno All'aroma Hickory All'affumicatore Napoleon.
Pollo a pezzi	High – 2 minuti per parte quindi impostare su Medium- Low o su Low	20-25 Minuti	Per Stendere La Carne Piatta Sul Grill, Effettuare Un Taglio Per Una Lunghezza Di ¾ Nella Carne Tra La Coscia E La Gamba, Dalla Parte Senza Pelle. La Carne Cuocerà Più Rapidamente E In Maniera Più Uniforme. Per Dare Un Tocco Particolare Alla Cottura, Aggiungere Scaglie Di Legno All'aroma Mesquite Nell'affumicatore Napoleon.
Braciola di maiale	Medium	6 Minuti Per	Togliere Il Grasso Eccessivo Prima Di Mettere La Carne Sul Grill. Per Una Carne Più Tenera, Scegliere Braciola Più Spesse.
Costine	High – 5 minuti Abbassare a Low per finire la cottura low to finish	20 Minuti Per Parte	Scegliere Costine Magre E Carnose. Lasciare Sul Grill Fino A Quando La Carne Si Distacca Facilmente Dall'osso.
Braciola di agnello	High – 5 minuti Abbassare a Medium per finire la cottura	15 Minuti Per Parte	Togliere Il Grasso Eccessivo Prima Di Mettere La Carne Sul Grill. Per Una Carne Più Tenera, Scegliere Braciola Molto Spesse.
Hot Dog	Medium - Low	4-6 Minuti	Scegliere Salsicce Grandi. Tagliare La Pelle Nel Senso Della Lunghezza Prima Di Metterle Sul Grill.

# Istruzioni Per La Manutenzione E La Pulizia

Si consiglia di far ispezionare e controllare il grill a gas ogni anno da personale qualificato.

Lasciare sempre l'area del grill sgombro da materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili. Non ostruire il flusso di aria per la ventilazione e la combustione. Mantenere altresì sgombre e pulite le aperture di ventilazione della bombola, posizionate ai lati del carrello e nella parte anteriore e posteriore dello scaffale inferiore.



**ATTENZIONE!** Si raccomanda di indossare guanti da lavoro e occhiali di protezione during la manutenzione.



**ATTENZIONE!** Assicuratevi che i bruciatori siano spenti prima di pulirli. Evitate di toccare tutte le superfici calde. Pulite la vostra griglia in posti dove il detersivi non possano rovinare il vostro pavimento, terrazzo o altro. Non utilizzate i prodotti per la pulizia del forno, per pulire la vostra griglia. La salsa BBQ e il sale sono molto corrosivi e causano il deterioramento rapido della vostra griglia a meno che voi non facciate una pulizia regolare.



**Nota:** l'acciaio inossidabile può arrugginire o macchiarsi quando in presenza di cloruri e di solfuri, particolarmente nelle zone costiere e in altri ambienti difficili, come ad esempio in prossimità dell'atmosfera calda e ad alta umidità creata dalle piscine e dalle vasche da idromassaggio. Queste macchie possono sembrare ruggine, ma è facile rimuoverle e prevenirne l'occorrenza. Per evitare la formazione di macchie, lavare tutte le superfici in acciaio con acqua fresca e un detersivo specifico ogni 3-4 settimane, o quando necessario.



**ATTENZIONE!** Chiudete il gas e disconnettete l'unità prima dell'uso. La manutenzione dovrebbe essere fatta solo quando la griglia è fredda per evitare possibili scottature. Un test di perdite di gas deve essere fatto annualmente e ogni volta che un componente viene riparato o sostituito.

**Griglie e teglia scaldavivande:** La pulizia delle griglie e della teglia scaldavivande è più efficace quando effettuata, durante il preriscaldamento, con una spazzola metallica. Nel caso di macchie resistenti è possibile utilizzare una paglietta metallica. È normale che le griglie in acciaio inossidabile (se il proprio grill ne è dotato) subiscano una scolorazione permanente a seguito di un utilizzo regolare, a causa delle alte temperature della superficie di cottura.

**Griglie di cottura in ghisa:** Le griglie di cottura in ghisa fornite con il vostro nuovo grill sono caratterizzate da eccellente ritenzione e distribuzione del calore. Il trattamento regolare delle griglie fornisce un rivestimento protettivo addizionale, utile per resistere alla corrosione e per aumentare le caratteristiche di antiaderenza delle griglie.

**Primo utilizzo:** Lavare le griglie di cottura a mano, utilizzando un detersivo non aggressivo e acqua per eliminare i residui del processo di fabbricazione (non lavare mai in lavastoviglie). Sciacquare con abbondante acqua calda ed asciugare accuratamente con un panno morbido, per evitare che l'umidità penetri nella ghisa.

**Trattamento:** Con l'aiuto di un panno morbido, cospargere di OLIO VEGETALE tutta la superficie della griglia, verificando che ne siano ricoperte tutte le scanalature e gli angoli. Non utilizzare sostanze grasse salate quali il burro o la margarina. Preriscaldare il grill per 15 minuti, quindi posizionare le griglie lubrificate nel grill. Girare le manopole di controllo del fornello sulla posizione 'medium', lasciando il coperchio chiuso. Riscaldare le griglie di cottura per circa 30 minuti. Riportare tutte le manopole in posizione "OFF" e chiudere il rubinetto del gas della bombola. Lasciare raffreddare le griglie. Ripetere questa procedura diverse volte durante la stagione d'uso (nel caso di un utilizzo giornaliero, seguire le procedure indicate sotto).

**Utilizzo giornaliero:** Prima di procedere al preriscaldamento e alla pulizia con la spazzola metallica, rivestire l'intera superficie delle griglie di cottura con OLIO VEGETALE. Procedere in seguito al preriscaldamento del grill e quindi all'eliminazione degli eventuali residui con la spazzola metallica.

**Griglie di cottura in acciaio inossidabile (disponibili in un kit addizionale: vedere l'elenco dei ricambi) –** Le griglie di cottura in acciaio inossidabile sono resistenti all'uso e alla corrosione. Richiedono minore trattamento e manutenzione rispetto alle griglie in ghisa. Si raccomanda di seguire le procedure di manutenzione giornaliera descritte sopra, per quanto – per le proprie necessità personali – possano essere sufficienti il preriscaldamento e la pulizia delle griglie con una spazzola metallica.

**Pannello di controllo:** il testo del pannello di controllo si trova stampato direttamente sul metallo e, con una cura appropriata, rimarrà chiaramente leggibile. Per pulire il pannello utilizzare unicamente acqua saponata tiepida o il pulitore per acciaio della marca, disponibile presso i rivenditori Napoleon. Non utilizzare mai prodotti di pulizia abrasivi sulle superfici in metallo, specialmente sul pannello di controllo; in caso contrario, il testo stampato – con il passare del tempo – si sbiadirà.

**Pulizia Dentro La Griglia A Gas:** Rimuovere la grata. Usare una spugna metallica soffice per pulire dai detriti i bordi e internamente al coperchio. Grattare via le incrostazioni con un coltellino e spugnetta ruvida e usate la spugna per rimuovere la cenere. Togliere la placca del bruciatore e pulitela dalle incrostazioni con l'aiuto della spugnetta ruvida. Rimuovete tutte le incrostazioni che si trovano dentro la griglia e fatele cascare sotto il pannello di raccolta. Il pannello di raccolta dovrà essere pulito con l'aiuto di un coltello o di una spugnetta ruvida, questo sarà ogni due o quattro settimane secondo la frequenza di utilizzo della griglia. Per comprare un nuovo contenitore rivolgetevi al rappresentante di zona di rivenditori. Assicuratevi di rimettere le placche nelle loro posizioni. (consultate le istruzioni di montaggio se necessario per il posizionamento corretto).

**Luci:** per rimuovere la lente dall'alloggiamento, inserire la punta di un cacciavite piatto tra la lente e l'alloggiamento, e muoverlo leggermente. Non toccare la lampadina alogena: gli olii naturali della pelle ne riducono la vita. Per pulire la lente, immergerla in acqua calda saponata quindi pulirla con uno straccio e un detersivo non abrasivo. Per reinserire la lente, incastrarla direttamente nel suo alloggiamento.



**AVVERTENZA!** L'accumulo del grasso rappresenta un pericolo di incendio.

**Sgocciolatoio:** sfilate lo sgocciolatoio per una pulitura più facile, dovrebbe essere pulito frequentemente, (ogni 4/5 utilizzi) per evitare che il grasso si deponga. Il grasso in eccesso e eccessive sgocciolate passano attraverso lo sgocciolatoio fin sotto la griglia. Ciò può fare succedere fiammate. Non stendete fogli di carta in alluminio o sabbia. Questo vassoio dovrebbe essere cambiato ogni 2 o 4 settimane, dipende dalla frequenza di utilizzo della griglia. Per forniture veder il vostro rivenditore NAPOLEON., poste sotto la griglia a gas e accumulate.

**Pulizia Esterna Della Griglia:** non utilizzare prodotti abrasivi per pulire le parti verniciate o in acciaio inossidabile. Utilizzate una soluzione di sapone e acqua calda per pulire l'esterno della griglia mentre è ancora tiepida. Per pulire le superfici in acciaio inossidabile utilizzate un prodotto di pulizia per acciaio inossidabile o un prodotto di pulizia multi uso senza abrasivi. Non usate lana di acciaio per non graffiare la superficie. I pezzi in acciaio inossidabile si scoloriranno per effetto del calore e prenderanno un colore bruno o dorato. La decolorazione non diminuirà le potenzialità della griglia.



**ATTENZIONE!** Tubo: Controllate le eventuali abrasioni, colature, tagli e crepe. Se una di queste condizioni si verifica non usate la griglia. Sostituite il pezzo dal vostro rivenditore o installatore del gas.

**Bruciatore:** Il bruciatore è fatto di acciaio inossidabile 304, ma a causa del calore e di un ambiente corrosivo si potrebbe corrodere in superficie. Togliete l'effetto corrosione con l'aiuto di una spugna in lana. Pulite i fori con l'aiuto di un bastoncino di carta. Non allargate i fori del bruciatore.

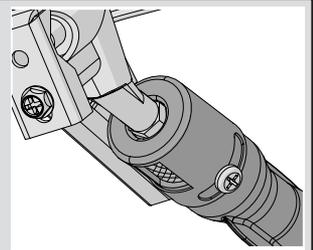


**ATTENZIONE!** Si guarda da dei ragni

I ragni e gli insetti sono attirati dall'odore del propano e del gas naturale. Il bruciatore è munito di una griglia contro gli insetti che protegge le prese d'aria e riducono così il rischio di annidamenti dentro il bruciatore, ma ciò non è efficace al 100%. I nidi dei ragni produrranno una fiammata arancione o gialla e causerà dei fumi sul pannello di controllo. Per pulire l'interno del bruciatore dovete staccarli dalla griglia. Sfilate le viti che si trovano al di sotto del bruciatore e dietro il bruciatore modello 308, o sopra il bruciatore alla sinistra e alla destra del bruciatore modello 450. Sollevate il retro del bruciatore verso l'alto. Utilizzate un pezzo di tubo flessibile venturi per pulire l'interno. Fate uscire tutte le incrostazioni che si trovano all'interno del bruciatore. Assicuratevi che la griglia sia ben fissata e libera da tutte le briciole e le incrostazioni. Verificate che i fori delle valvole siano pulite. Non allargare i fori. Rimontare il bruciatore. Controllate che le valvole infilino il bruciatore mentre lo montate.



**AVVERTENZA!** Dopo la pulizia dei fornelli è estremamente importante verificare che la valvola/il foro siano dentro al tubo del fornello prima di accendere il grill. Se la valvola non si trova all'interno del tubo potrebbe verificarsi un incendio o un'esplosione.



**Placca In Alluminio:** Pulite la placca in alluminio periodicamente con una soluzione acqua sapone calda. L'alluminio non si rovinerà mai, ma con il calore elevato e altri effetti climatici potrebbe ossidarsi. In questo caso si formeranno delle chiazze bianche sopra la placca. Per pulire la placca, strofinatela con l'aiuto di carta vetrata fine. Strofinatela superficie e pitturatela con una vernice per alte temperature. Protegetela dai vapori della pittura. Seguite le istruzioni scritte sulla bomboletta di vernice.

## Risoluzione Dei Problemi

Problema	Cause possibili	Soluzione
Con la manopola impostata su 'Hi', viene erogato poco calore o la fiamma è bassa.	Grill a propano – incorretta procedura di accensione.  Grill a gas naturale– tubo di alimentazione di misura incorretta.  Per entrambi i gas/pre-riscaldamento improprio.	Seguire con attenzione le procedure di accensione. Tutte le manopole di accensione devono trovarsi nella posizione 'off' al momento dell'apertura della valvola del gas alla sorgente. Aprire lentamente la bombola per onsentire alla pressione di stabilizzarsi. Fare riferimento alle istruzioni relative all'accensione.  Le dimensioni dei tubi devono essere conformi alle norme di installazione.  Preriscaldare il grill lasciando entrambi i fornelli principali impostati su 'Hi' per 10-15 minuti.
Fiammate accessive/calore non uniforme.	Le piastre di scottatura sono installate in modo incorretto.  Preriscaldamento incorretto.  Eccessive incrostazioni di grasso e di cenere sulle griglie di scottatura e sul vassoio di scolo.	Verificare che le piastre siano installate con i fori verso la parte anteriore e le aperture verso quella inferiore. Fare riferimento alle istruzioni di montaggio.  Preriscaldare il grill lasciando entrambi i fornelli principali impostati su 'Hi' per 10-15 minuti.  Pulire con regolarità le piastre e il vassoio di scolo. Non ricoprire il vassoio di scolo con foglio di alluminio. Fare riferimento alle istruzioni di pulizia.
La fiamma dei fornelli è gialla ed è ccompagnata dall'odore di gas.	Possibile presenza di ragnatele o altro sporco, o regolazione incorretta della valvola dell'aria.	Pulire accuratamente il fornello per eliminare lo sporco. Fare riferimento alle istruzioni generali di manutenzione. Aprire leggermente la valvola dell'aria secondo le istruzioni di regolazione dell'aria per la combustione.
Il regolatore emette un ronzio quando il grill è in funzione.	Condizione normale nei giorni caldi.	Non si tratta di un difetto. Il ronzio è dovuto alle vibrazioni interne nel regolatore e non compromette il corretto funzionamento o la sicurezza del grill. I regolatori che emettono ronzii non vengono sostituiti.
Non tutti i fori dei fornelli si accendono.	Ugelli otturati nella parte posteriore del fornello.	Pulire gli ugelli. Fare riferimenti alle istruzioni di manutenzione.
Sembra che la vernice si stia spelando all'interno del coperchio.	Accumulo di grasso sulle superfici interne.	Non si tratta di un difetto. Il coperchio e la cappa hanno una finitura in acciaio inossidabile e non si spelano. La spelatura è dovuta al grasso indurito, che si secca in scaglie che poi si staccano. Pulire il grill con regolarità. Fare riferimento alle istruzioni sulla pulizia.

Problema	Cause possibili	Soluzione
<p>Il fornello a infrarossi ha un ritorno di fiamma (durante il funzionamento il fornello improvvisamente emette un forte sibilo, seguito da un suono continuo di rasatura, e la sua intensità diminuisce).</p>	<p>Le piastre in ceramica sono ricoperte di grasso e residui, gli ugelli sono otturati.</p> <p>Il fornello si è surriscaldato a causa di una ventilazione inadeguata (troppa superficie coperta da una piastra o un tegame).</p> <p>Piastrina in ceramica spaccata.</p> <p>Mancata tenuta di una guarnizione attorno alla piastrina di ceramica, o cattiva saldatura all'alloggiamento del fornello.</p>	<p>Spegnere il fornello e lasciare che si raffreddi per almeno due minuti. Accendere nuovamente il fornello, impostato su High, per almeno cinque minuti o fino a quando le piastrelle in ceramica sono incandescenti in modo uniforme.</p> <p>Assicurarsi che al massimo il 75% della superficie del grill sia coperta da oggetti o da accessori. Spegnere il fornello e lasciare che si raffreddi per almeno due minuti, quindi riaccenderlo.</p> <p>Lasciare raffreddare il fornello e controllare attentamente che non vi siano incrinature. In tal caso, contattare il rivenditore autorizzato Napoleon e ordinare un kit di fornello di ricambio.</p> <p>Contattare il rivenditore autorizzato Napoleon per informazioni su come ordinare un kit di fornello di ricambio.</p>

**PER CONVALIDARE LA GARANZIA È NECESSARIO CONSERVARE LA RICEVUTA COME PROVA D'ACQUISTO**

## **Come Ordinare Parti Di Ricambio**

### **Informazioni Sulla Garanzia**

MODELLO: \_\_\_\_\_

DATA DI ACQUISTO: \_\_\_\_\_

NUMERO DI SERIE: \_\_\_\_\_

### ***(Per comodità, annotare qui le informazioni)***

Prima di contattare il soluzioni per i clienti, visitare il sito di Napoleon per maggiori informazioni sulla pulizia, la manutenzione, la risoluzione dei problemi e le istruzioni su come richiedere parti di ricambio: [www.napoleongrills.it](http://www.napoleongrills.it). Per pezzi di ricambio e richieste di garanzia contattate direttamente il vostro rivenditore locale (fate riferimento alla lista dei rivenditori che trovate insieme al vostro barbecue).

Affinché Napoleon possa onorare la vostra richiesta, dovrete fornirci le seguenti informazioni:

1. Modello e numero di serie dell'unità.
2. Numero della parte e descrizione.
3. Una breve descrizione del problema ('rotto' non è sufficiente).
4. Prova di acquisto (fotocopia della fattura).

In alcuni casi il tecnico potrebbe richiedere l'invio delle parti alla fabbrica, prima di provvedere alla sostituzione. L'invio, prepagato, deve avvenire all'attenzione del centro di assistenza con le seguenti informazioni:

1. Modello e numero di serie dell'unità.
2. Una breve descrizione del problema ('rotto' non è sufficiente).
3. Prova di acquisto (fotocopia della fattura).
4. Numero di autorizzazione alla restituzione – fornito dal soluzioni per i clienti

Prima di contattare il centro di soluzioni è bene ricordare che i seguenti articoli non sono coperti dalla garanzia:

- costi di trasporto, intermediazione o dazi di esportazione
- costo della manodopera per disinstallazione e reinstallazione
- costo delle chiamate di servizio per l'individuazione dei problemi
- discolorazione delle parti in acciaio inossidabile
- mancato funzionamento della parte dovuto a mancanza di pulizia o manutenzione, o uso di detergenti inadatti (detergenti per forno)



**ATTENZIONE!** Durante il disimballaggio e l'assemblaggio, si raccomanda di indossare guanti da lavoro e occhiali di protezione. Nonostante siano state prese tutte le misure necessarie per rendere il processo di assemblaggio il più semplice e sicuro possibile, le parti fabbricate in acciaio hanno tipicamente bordi e angoli affilati che potrebbero causare tagli se maneggiate in modo errato durante il montaggio.



### Come Iniziare

1. Rimuovere tutti i pannelli del carrello, la minuteria e il corpo del grill dall'imballaggio. Sollevare il coperchio e rimuovere i componenti che contiene. Fare riferimento all'elenco delle parti per verificare di aver ricevuto tutti i componenti.
2. Non eliminare l'imballaggio prima di aver finito di assemblare il grill e averne verificato il corretto funzionamento.
3. Montare il barbecue nel punto in cui si intende utilizzarlo e posare a terra il cartone o uno straccio per evitare di perdere le parti o danneggiare il grill.
4. **Molte parti in acciaio inox vengono fornite con una pellicola protettiva che deve essere rimossa prima di utilizzare il grill. La pellicola protettiva è stata rimossa da alcuni particolari durante il processo di produzione e potrebbe aver lasciato un residuo che potrebbe essere percepito come un graffio o una macchia. Per rimuovere il residuo pulire vigorosamente l'acciaio nella stessa direzione della finitura. Seguire le istruzioni nell'ordine indicato in questo manuale.**
5. Seguire le istruzioni nell'ordine indicato in questo manuale.
6. Per sollevare il corpo del grill sul carrello montato sono necessarie due persone.



Per qualsiasi domanda sull'assemblaggio o il funzionamento del grill, o nel caso di parti danneggiate o mancanti, contattate il nostro centro di assistenza al numero +1-866-820-8686 (numero verde valido solo in Nord America) tra le ore 15:00 e 23:00 ora italiana.

### Attrezzi necessari per il montaggio (attrezzi non inclusi)

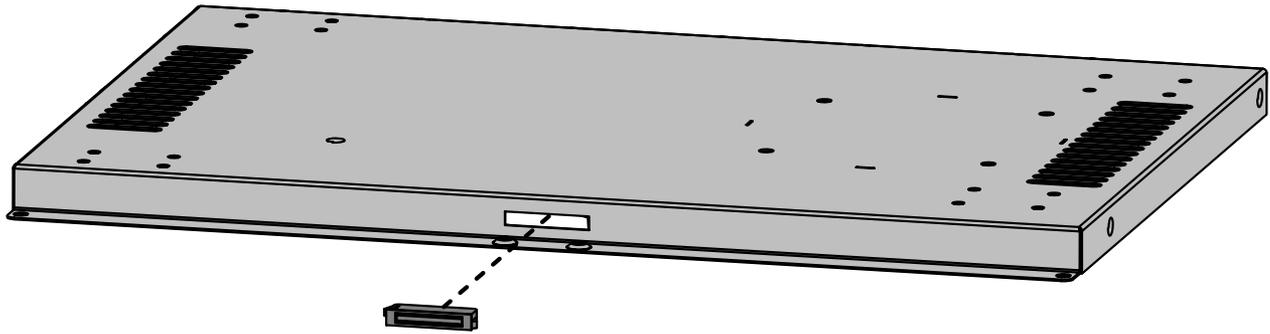
10 mm





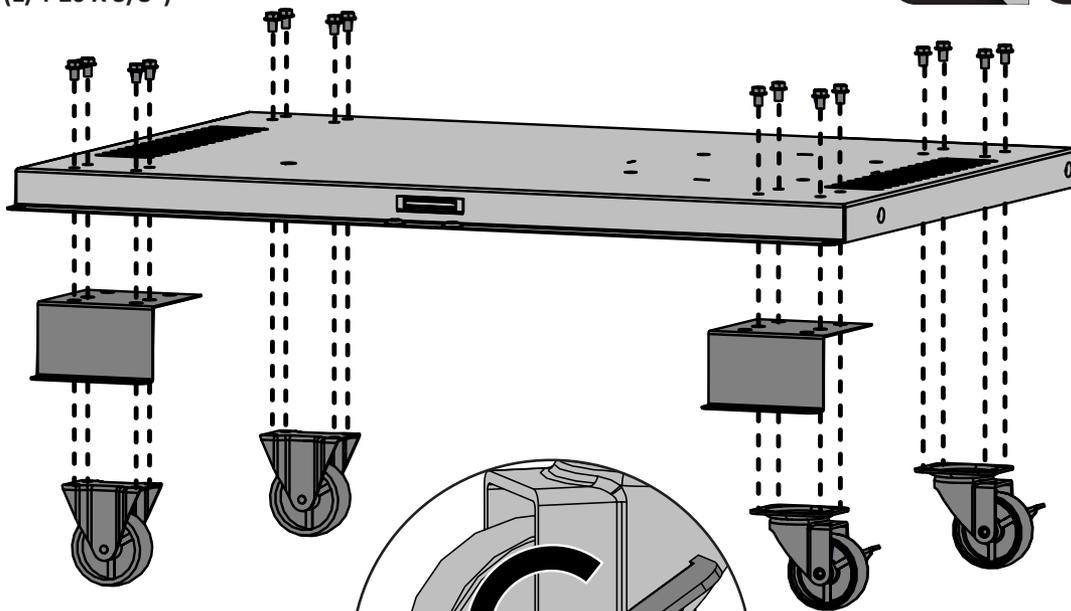
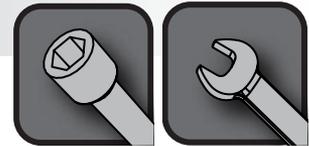
x1

N430-0002

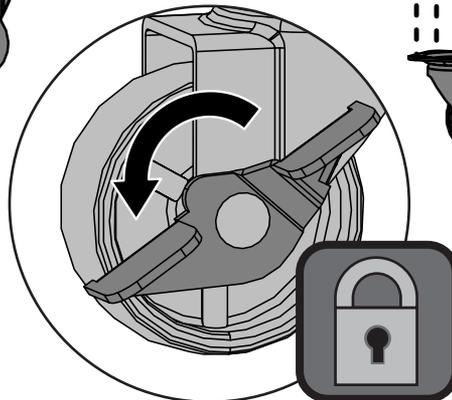


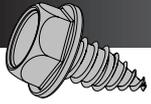
x16

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



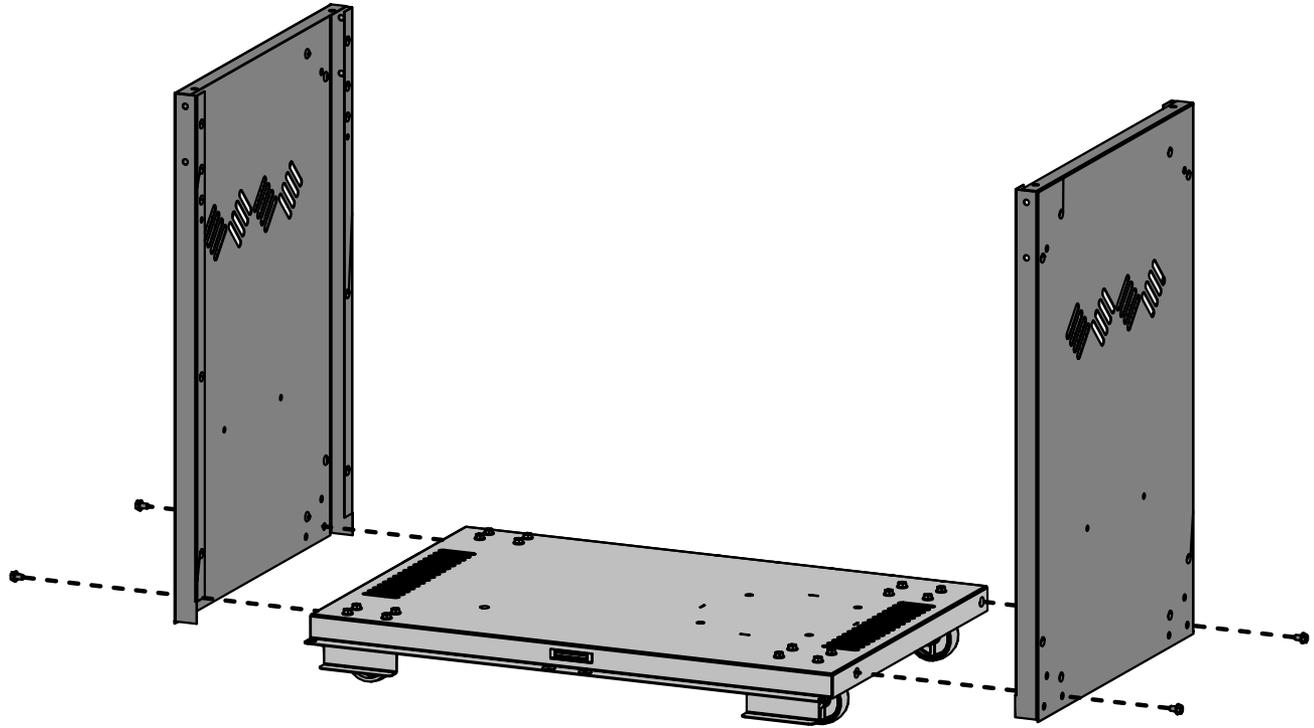
rotella non girevole - parte sinistra





**x4**

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





**x6**

N570-0078 (M4 X 8mm)

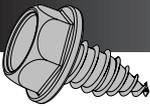
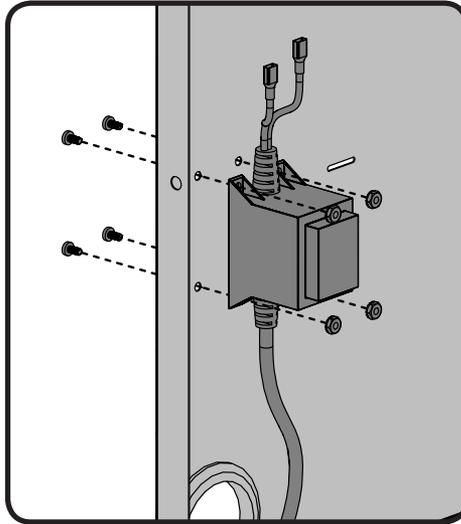


**x6**

N450-0032 (M4)

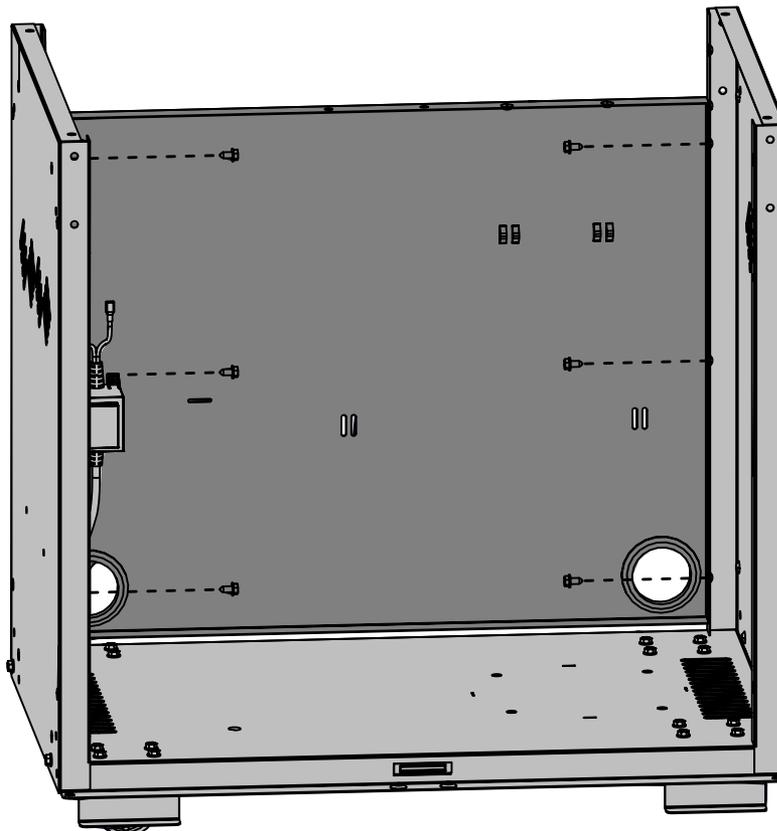


- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB



**x6**

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

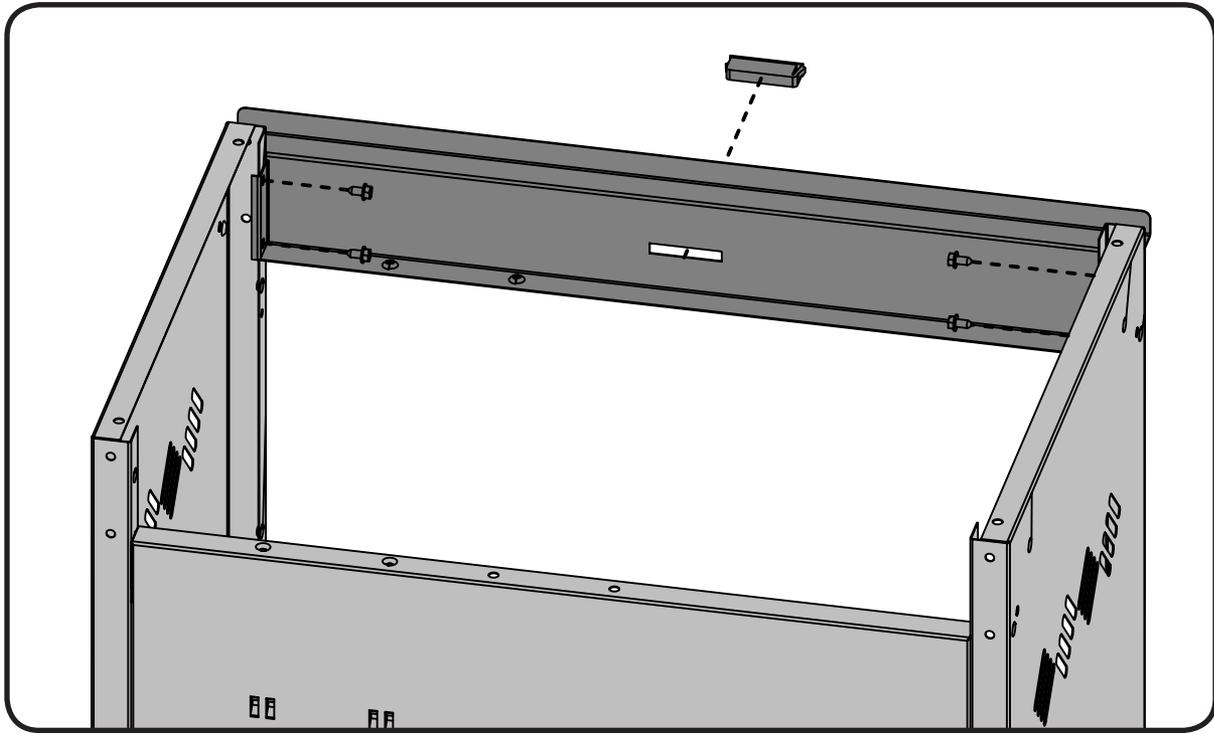




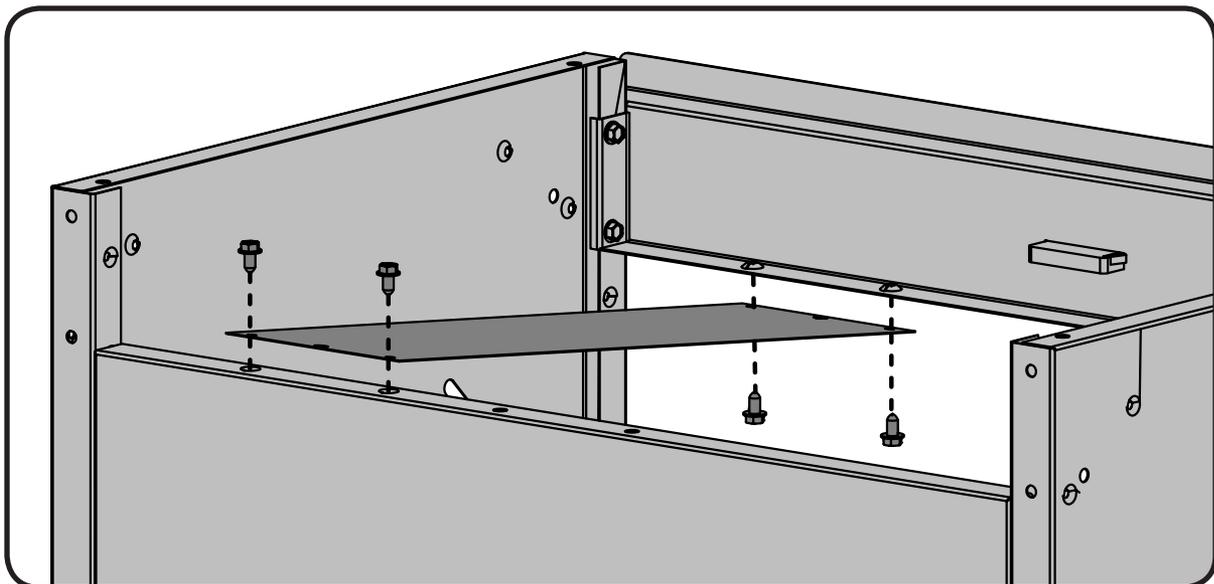
N570-0080 (#14 x 1/2")

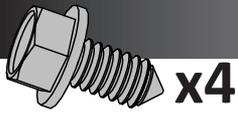


N430-0002



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

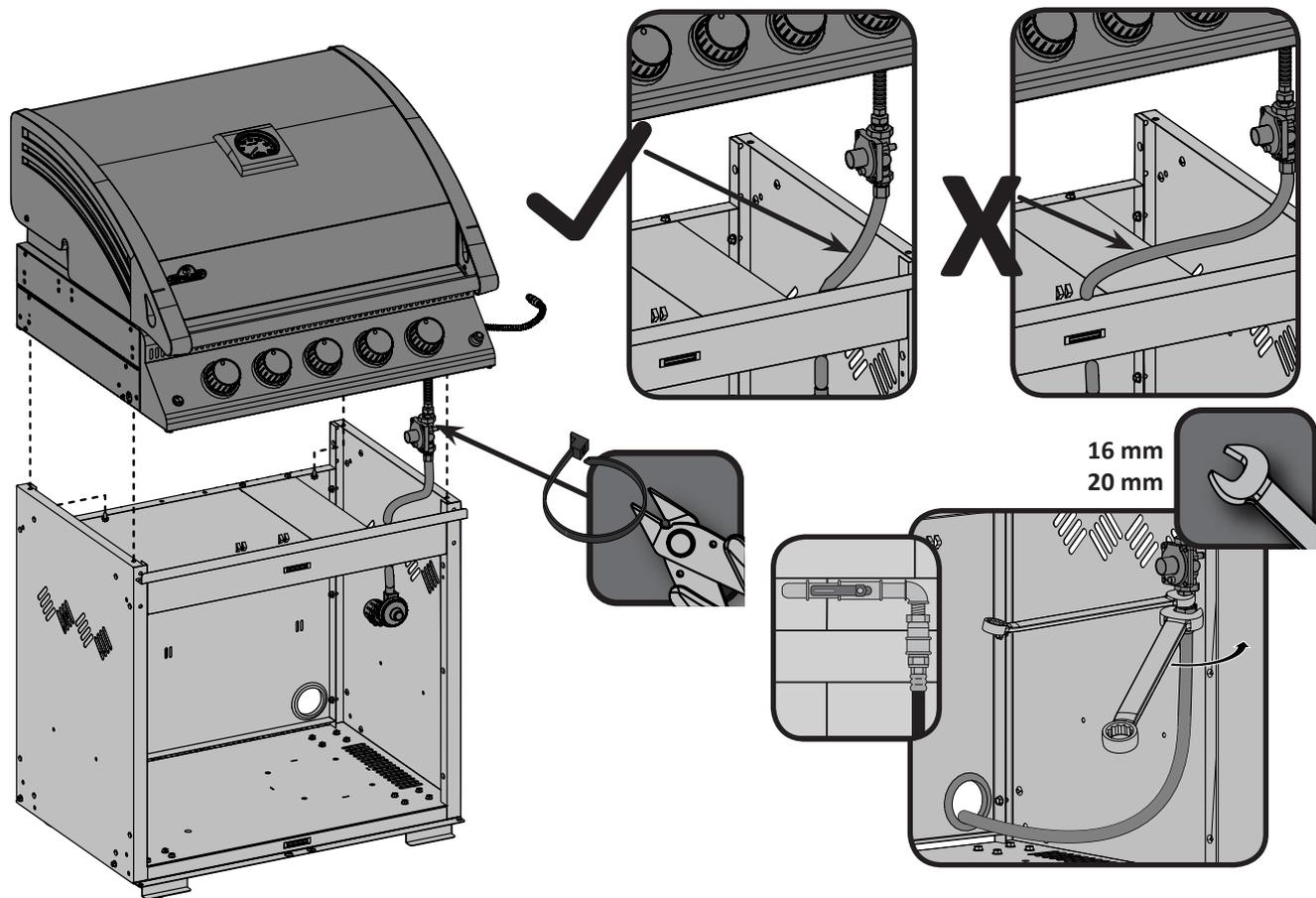




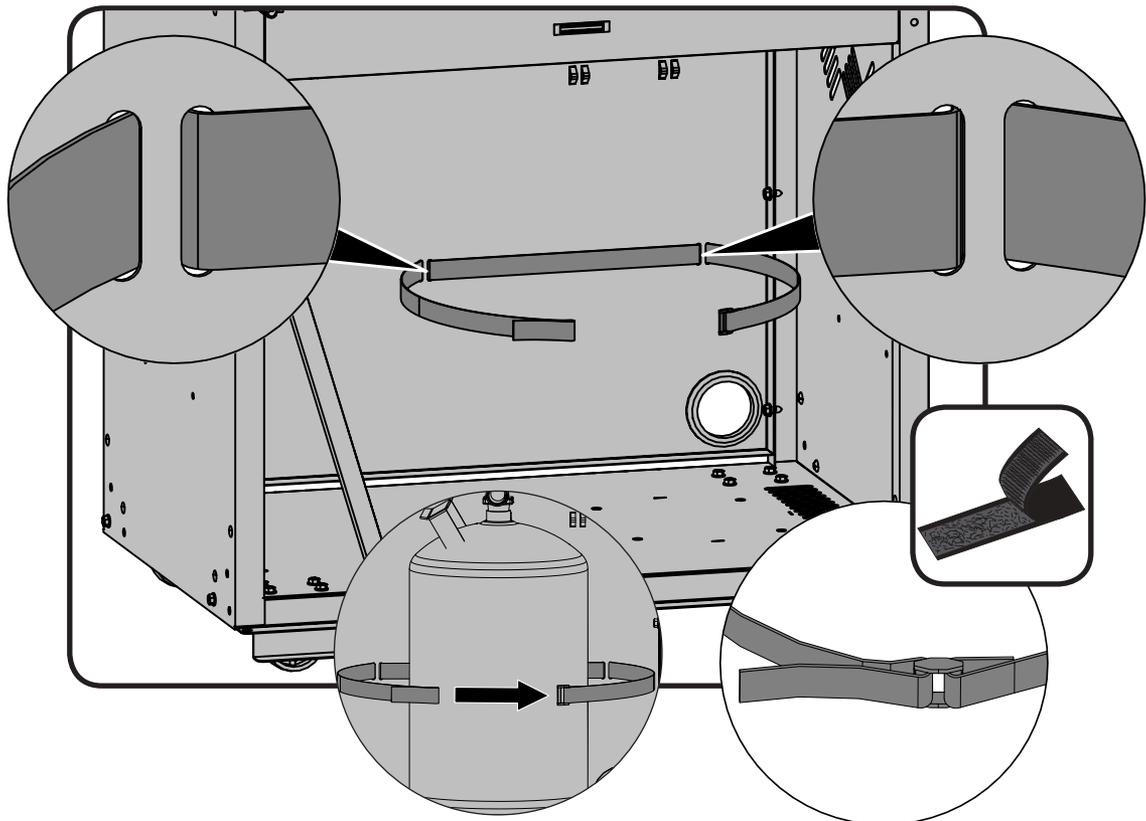
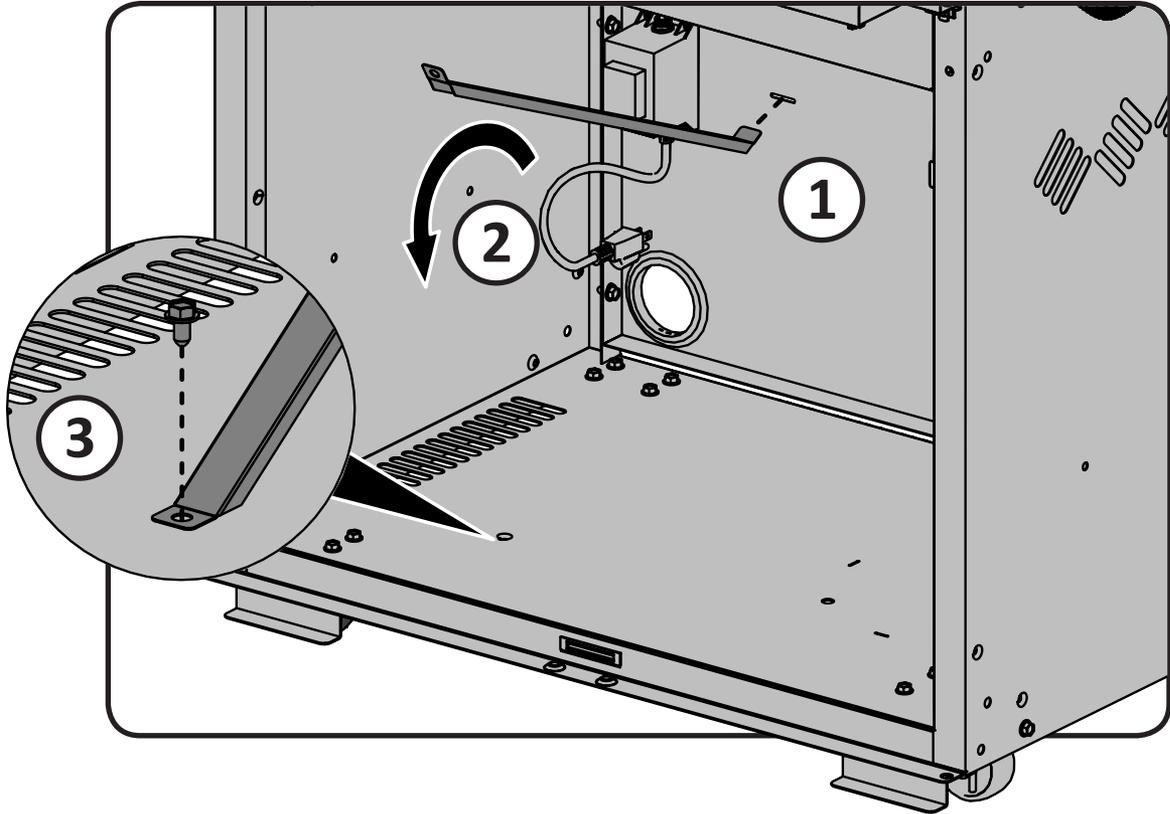
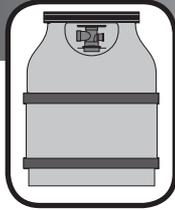
N570-0091 (1/4-20 X 1/2")



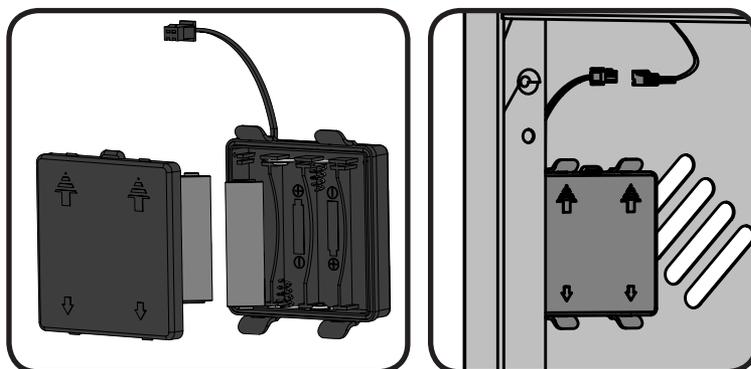
**ATTENZIONE!** Per evitare complicazioni durante l'assemblaggio, prima di montare il corpo del grill rimuovere la fascetta che ritiene il regolatore/ connettore, sotto il pannello di controllo. È stata così predisposta in fabbrica per proteggere il tubo del regolatore durante la spedizione, e non è ora più necessaria (fare attenzione durante la rimozione della fascetta, per non danneggiare il tubo). Verificare che il regolatore passi attraverso la piccola fessura, tra la protezione termica della bombola e la parte destra del vano.



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

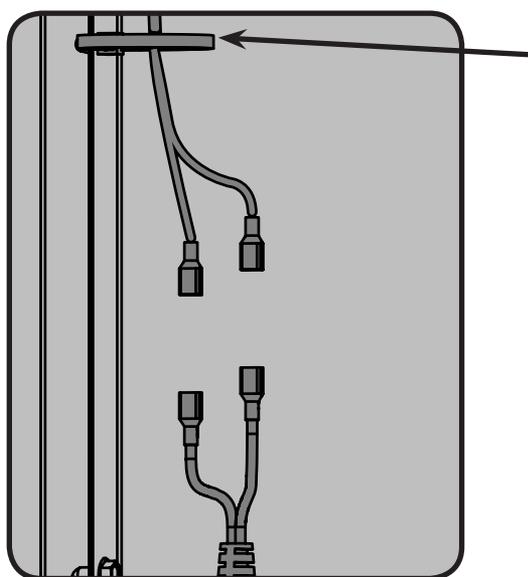


- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB



N640-0001

- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB

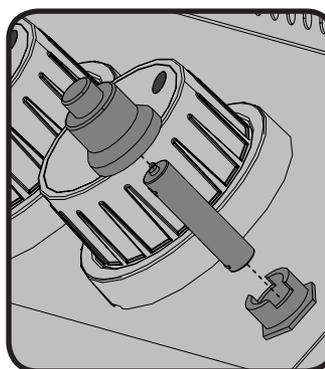
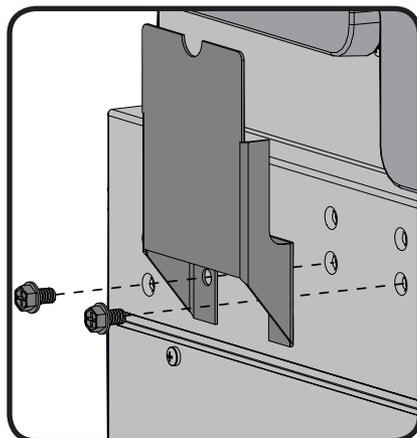


Affrancare i cavi delle luci al pannello laterale, tramite l'acclusa clip di ritenuta.



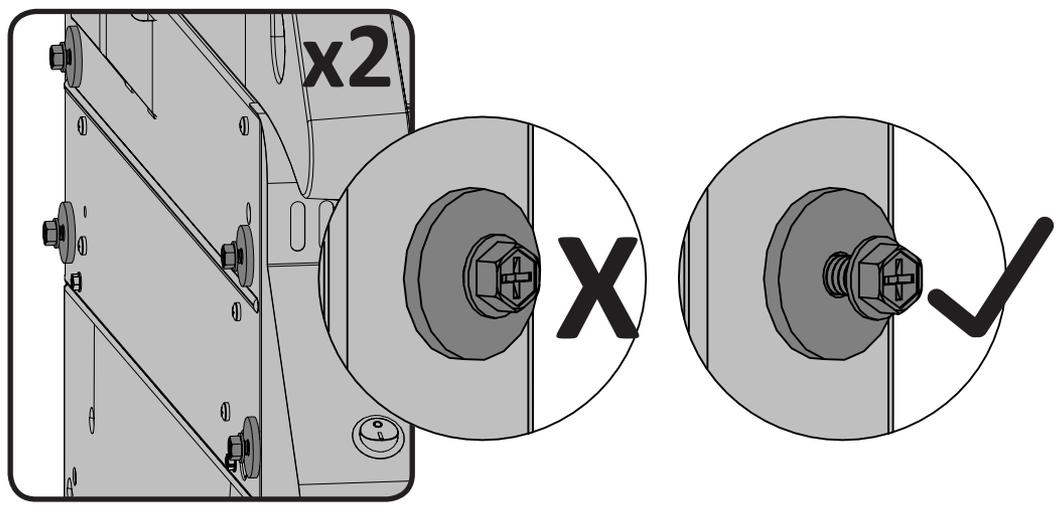
N570-0073 (1/4-20 X 3/8")

- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB

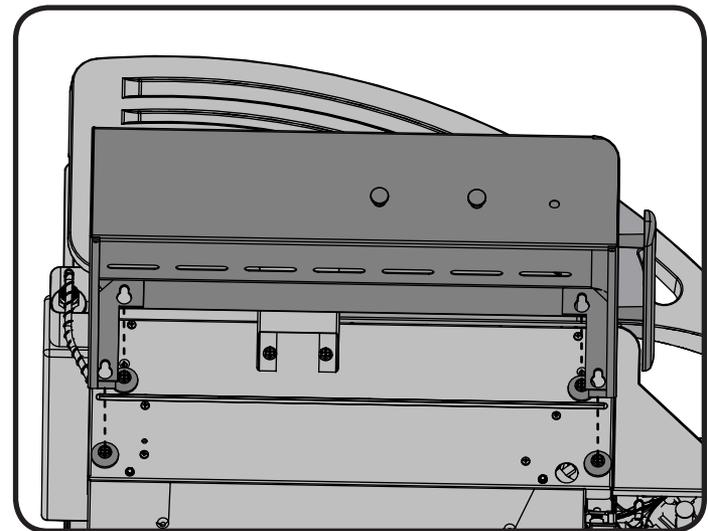
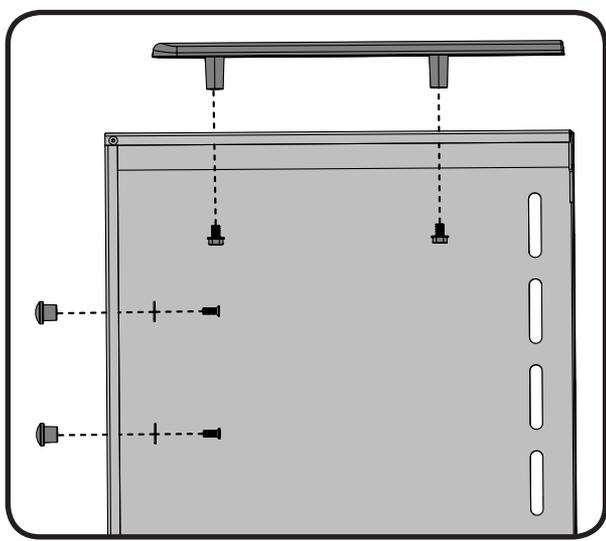




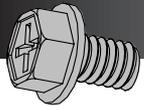
- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB



- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB



**ATTENZIONE!** Non serrare eccessivamente le viti – la maniglia potrebbe spaccarsi.



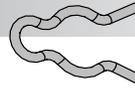
x2



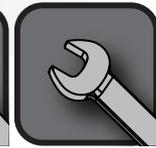
x2



x2



x1

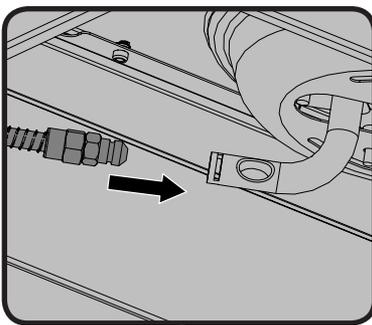
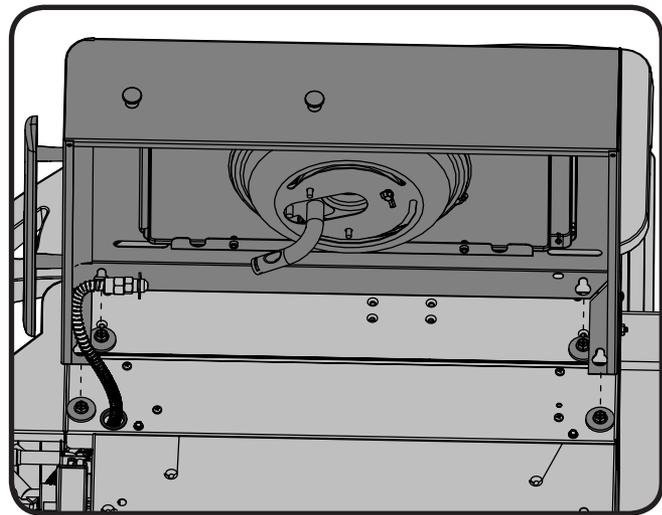
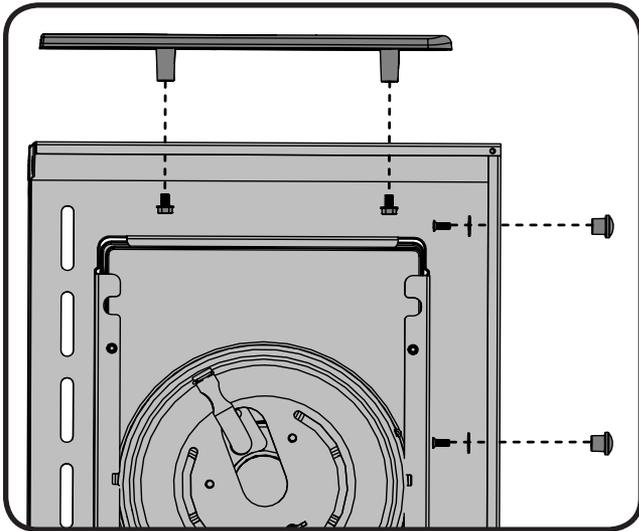


N570-0073 (1/4-20 X 3/8") N570-0088 (10-24 X 1/2") N735-0007 (1/4") N160-0023

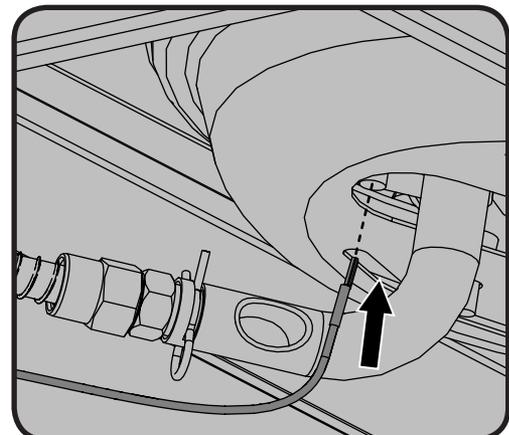
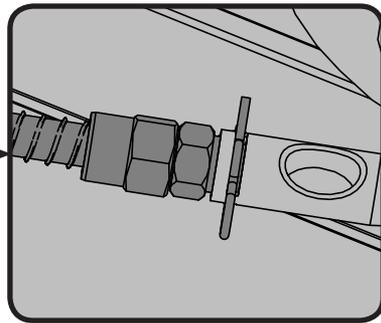
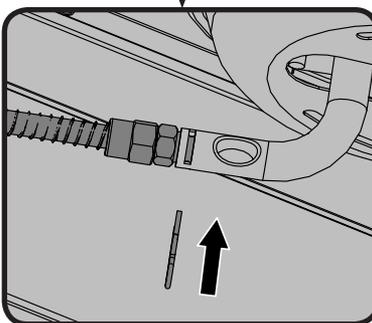
- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB



**ATTENZIONE!** Non serrare eccessivamente le viti – la maniglia potrebbe spaccarsi.

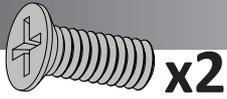


Far coincidere il foro e il tubo del fornello e fissare con l'acclusa clip di ritenuta per il tubo.





x4

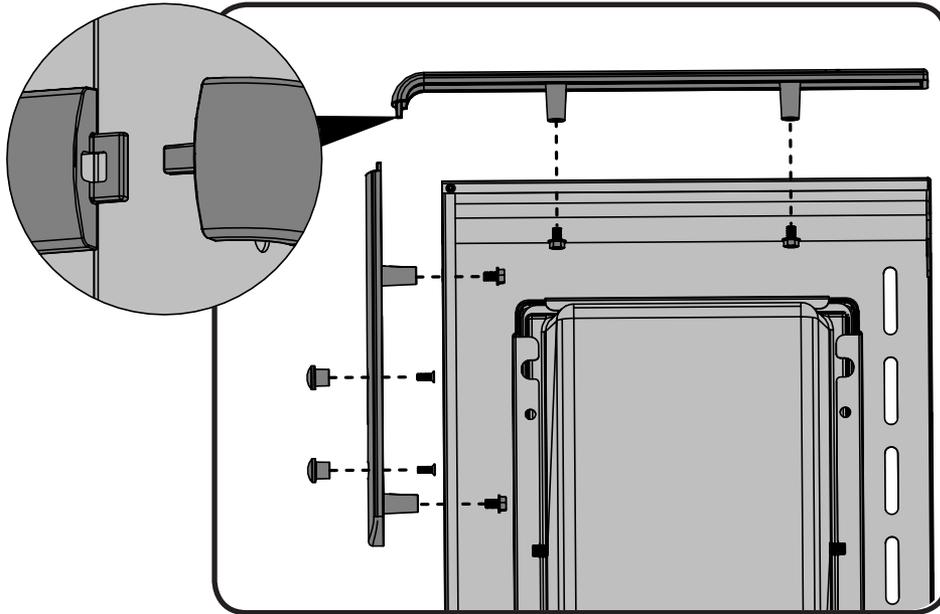


x2

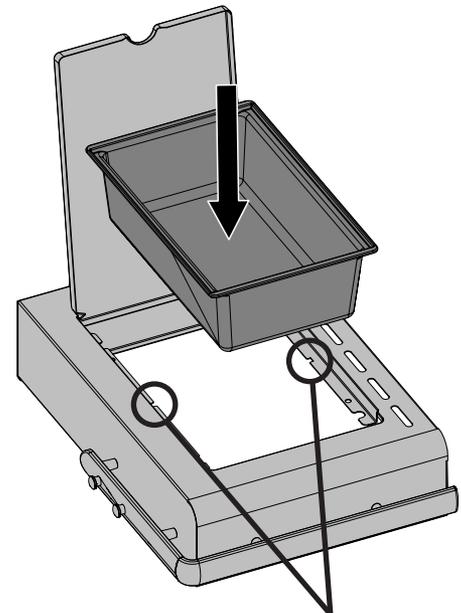
N570-0073 (1/4-20 X 3/8") N570-0088 (10-24 X 1/2")



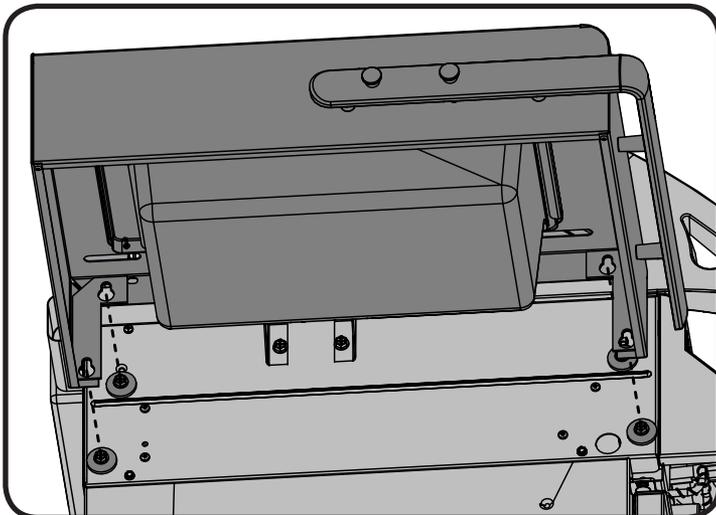
- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB

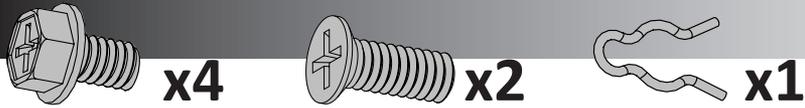


**ATTENZIONE!** Non serrare eccessivamente le viti – la maniglia potrebbe spaccarsi.

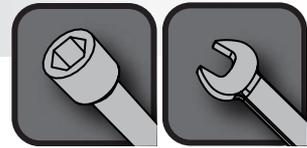


Le linguette a entrambi i lati della vaschetta porta-ghiaccio devono incastrarsi nelle fessure della mensola laterale.

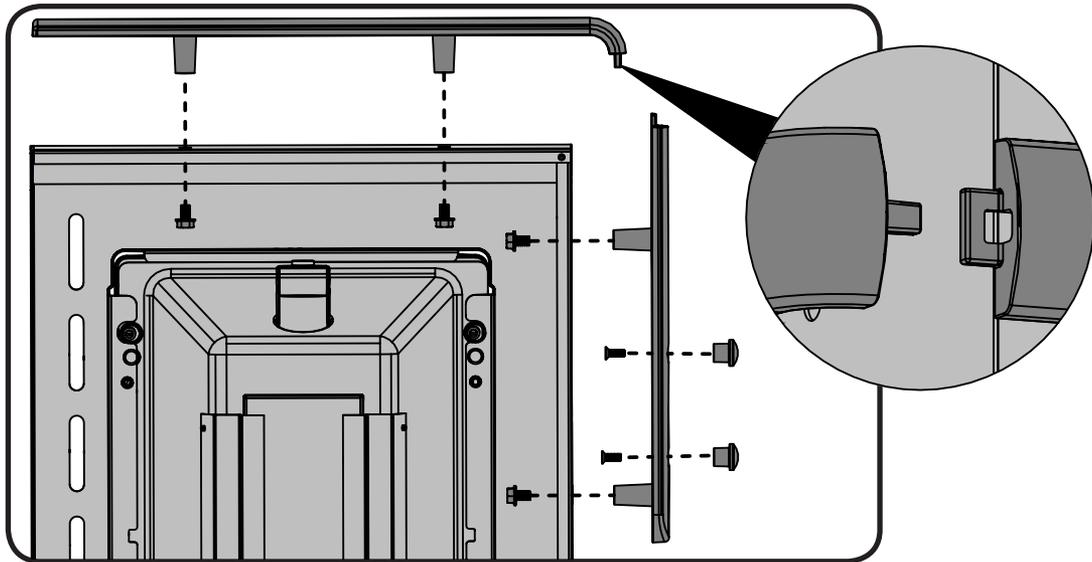




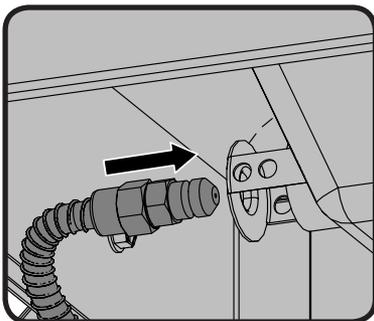
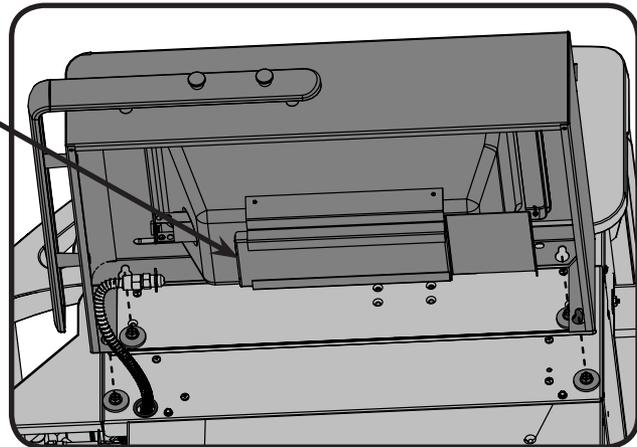
N570-0073 (1/4-20 X 3/8") N570-0088 (10-24 X 1/2") N160-0023



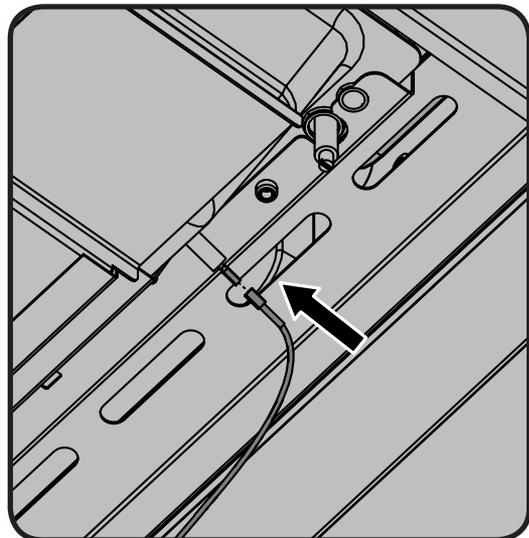
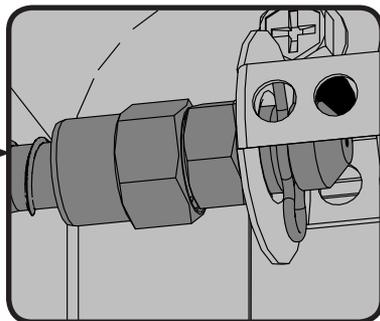
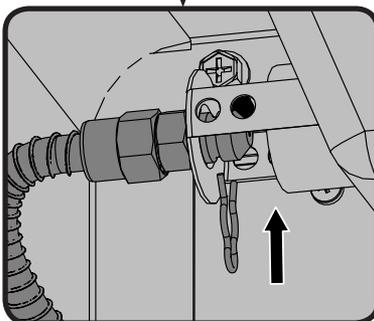
- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB

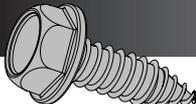


**ATTENZIONE!** Il fornello laterale a infrarossi è fornito di un vassoio di scolo in grado di contenere solo una minima quantità di grassi. Per prevenire incendi dovuti a grassi, pulire il contenitore dopo ogni utilizzo.

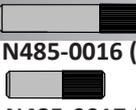


Far coincidere il foro e il tubo del fornello e fissare con l'acclusa clip di ritenuta per il tubo.

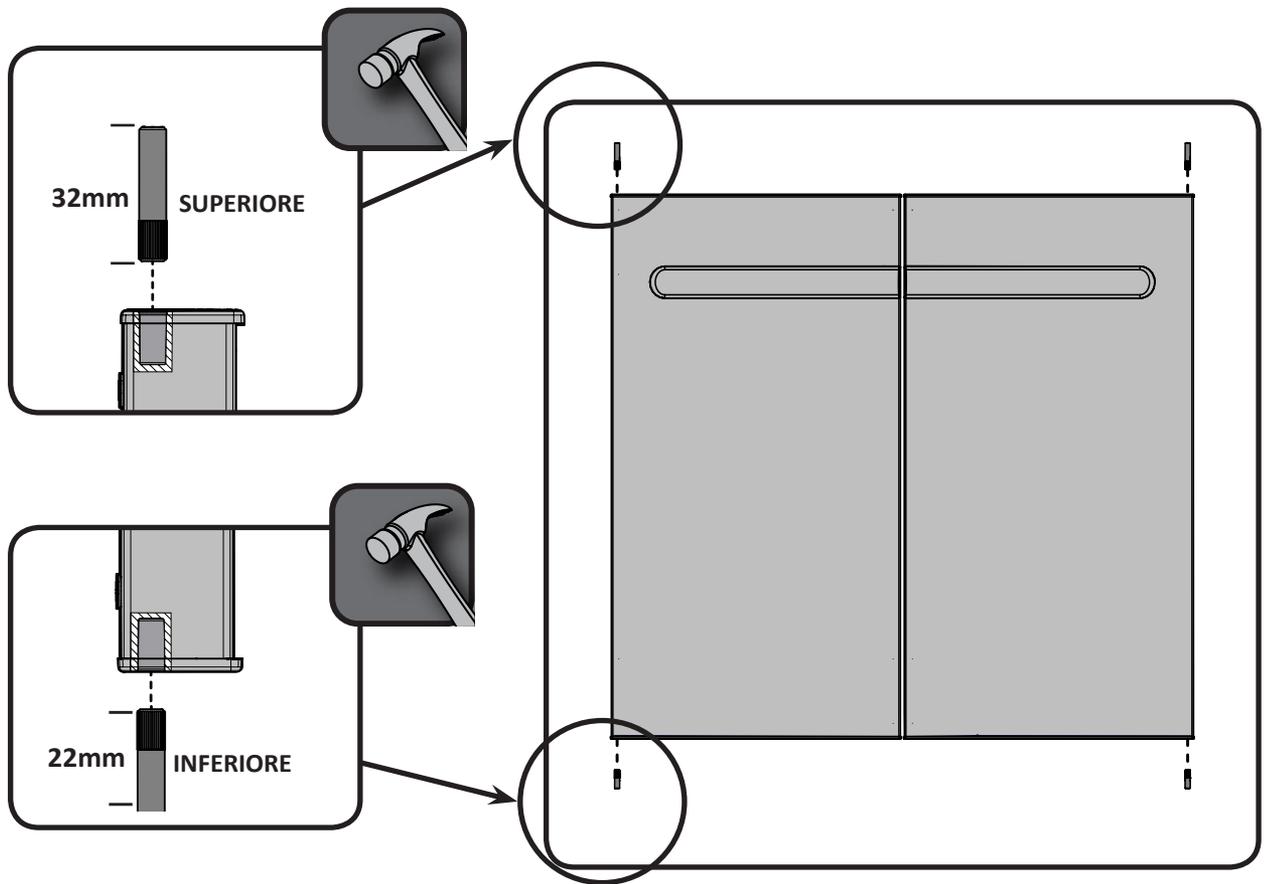
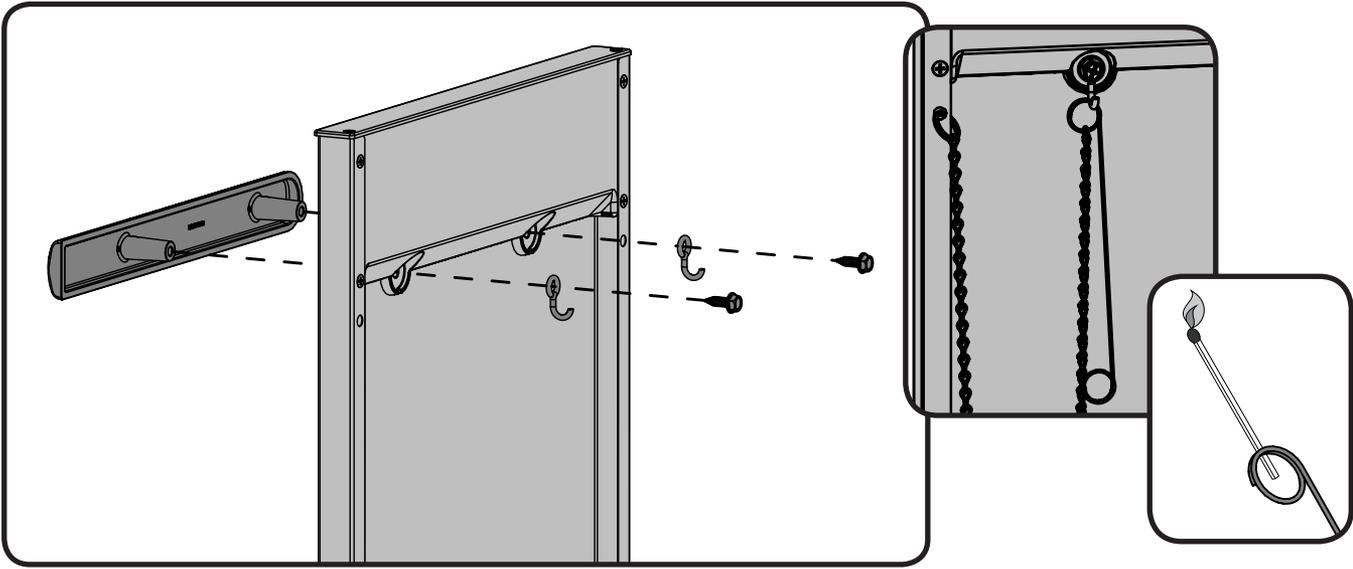


 **x4**  
N570-0099 (#14 x 3/4")

 **x4**  
N340-0007

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

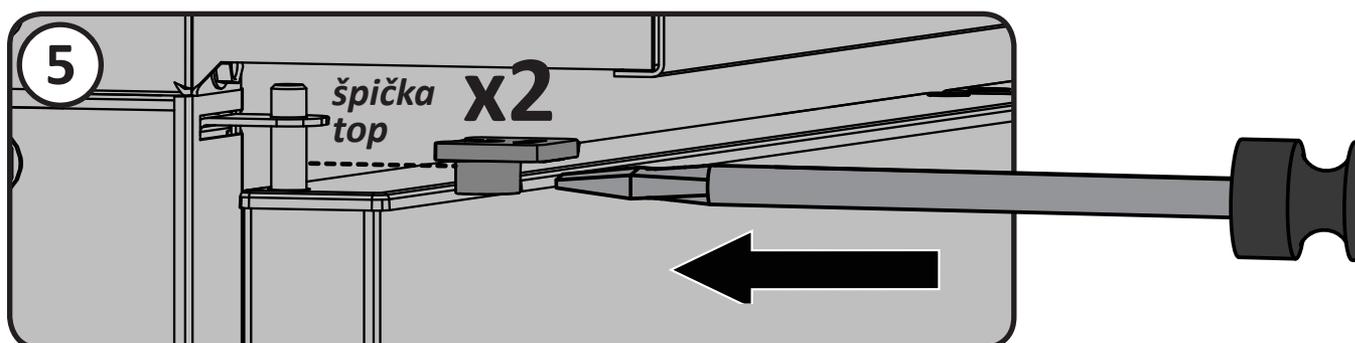
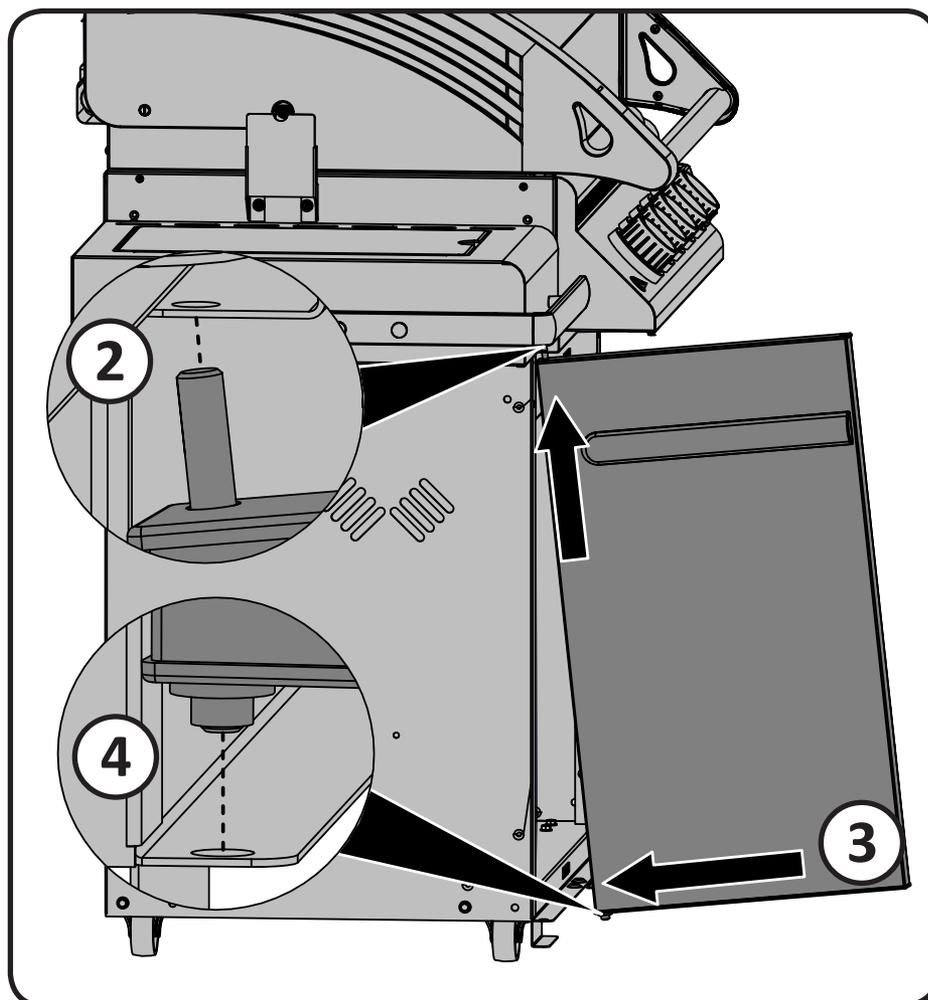
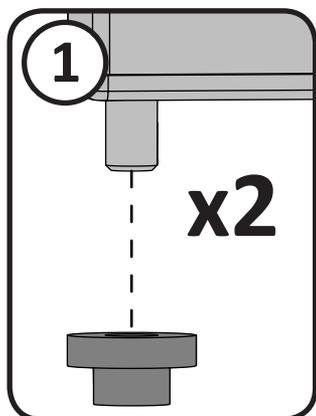


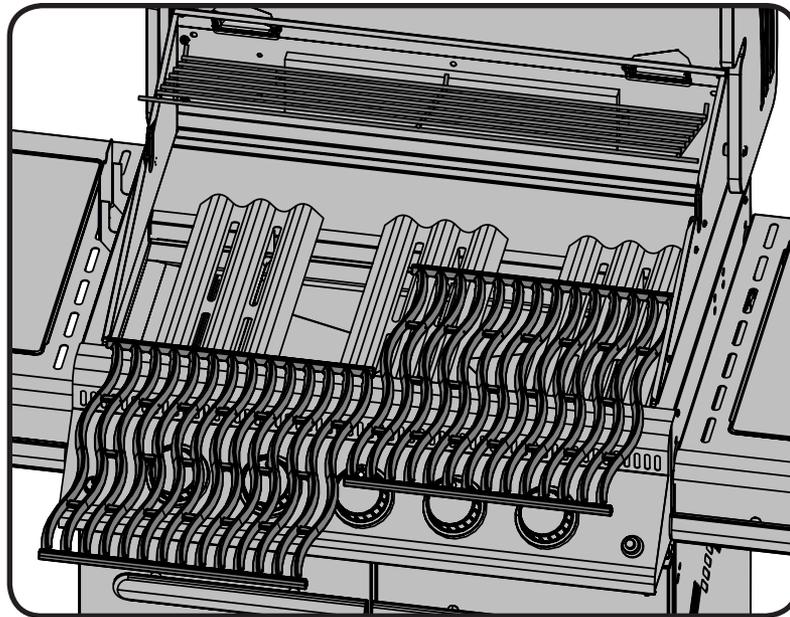
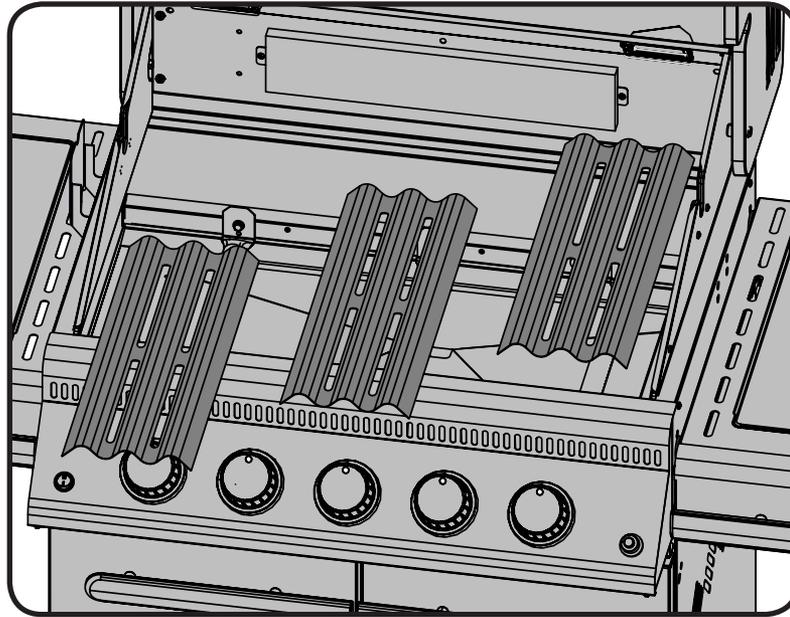


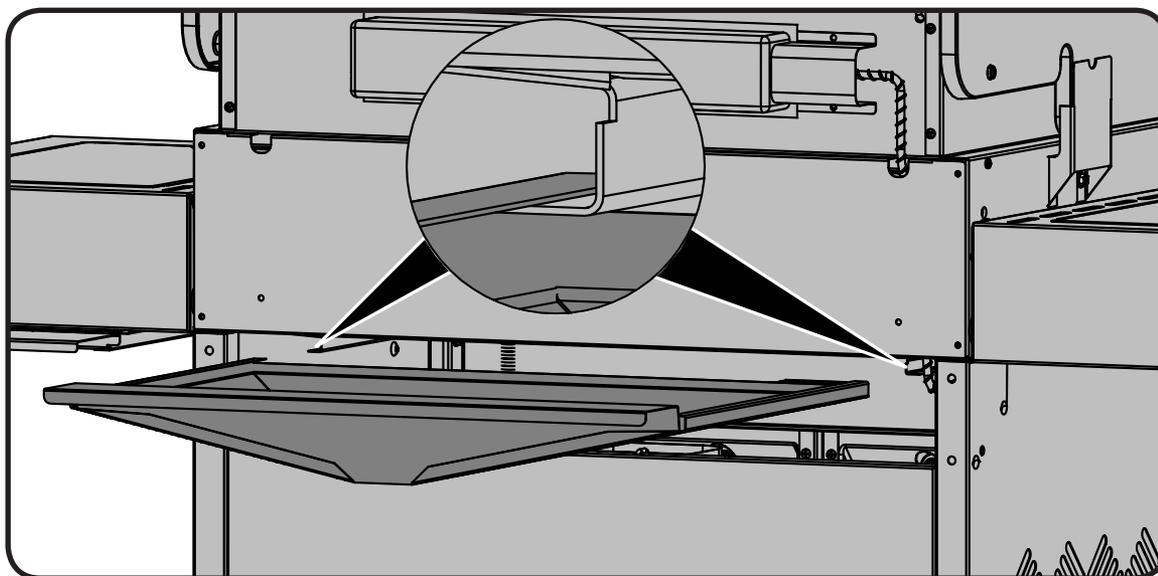
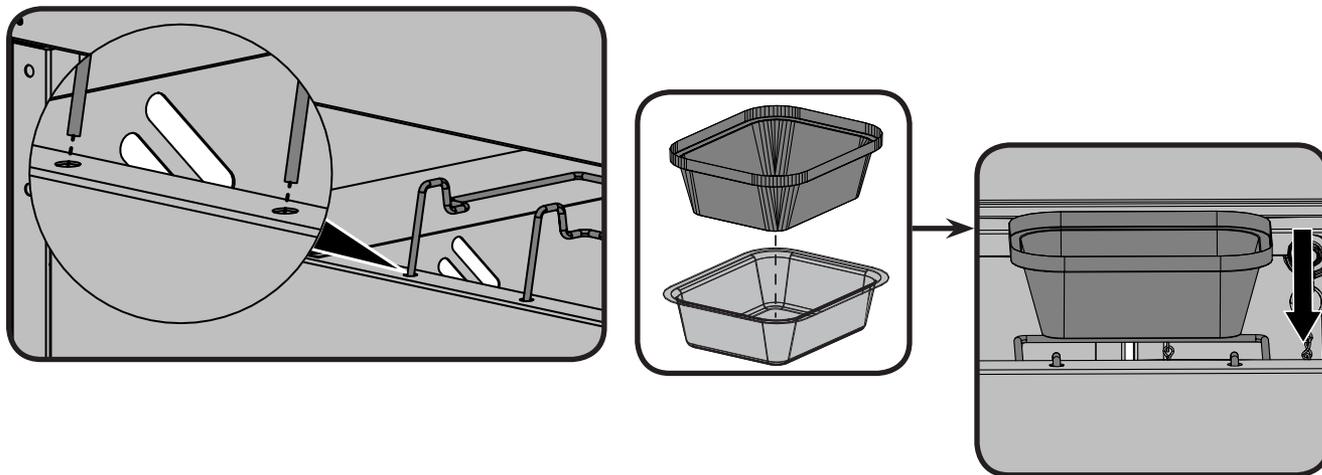
x2



x2



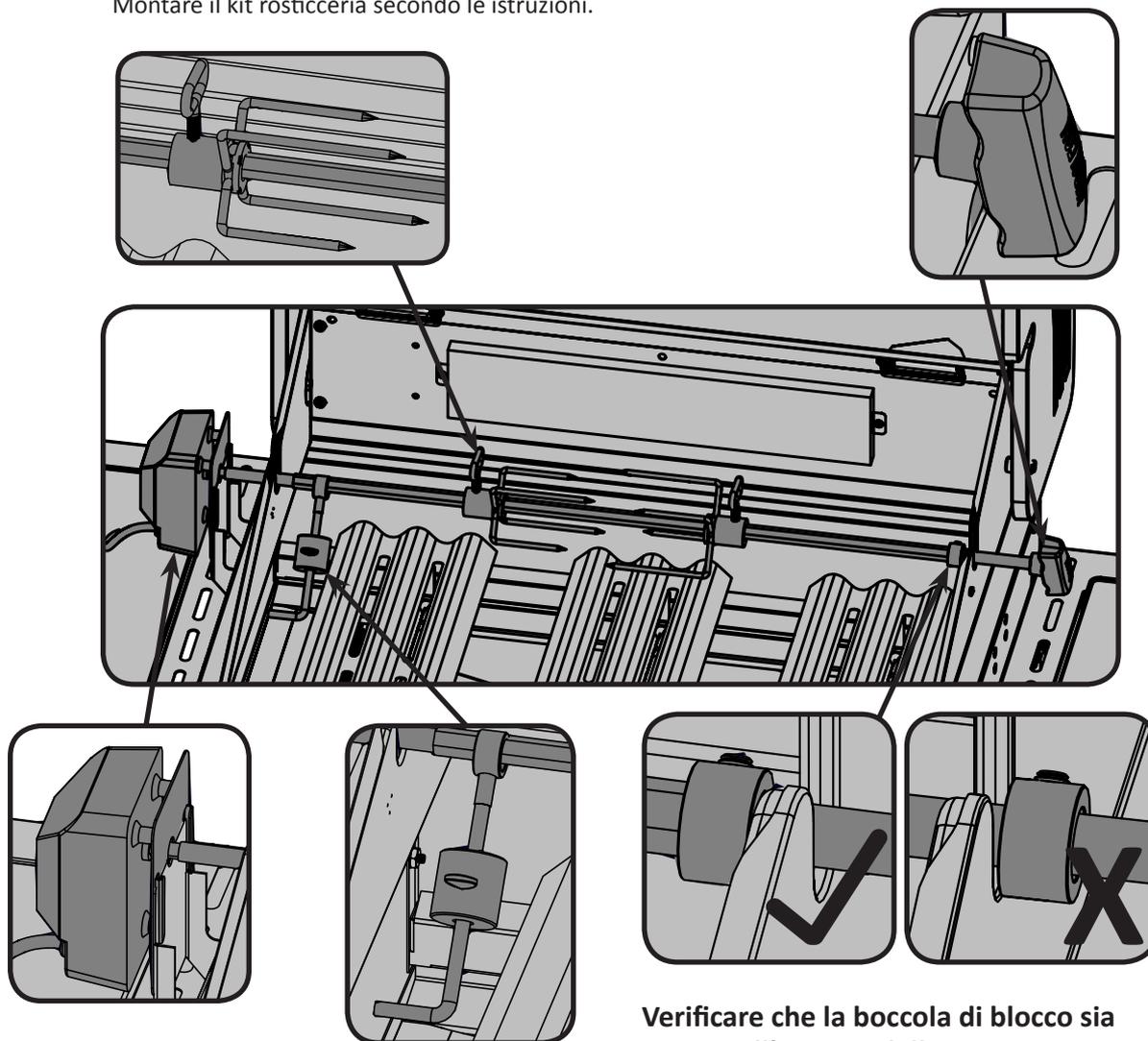




## ***Istruzioni per il montaggio del kit rostitoria***

(Opzionale)

Montare il kit rostitoria secondo le istruzioni.



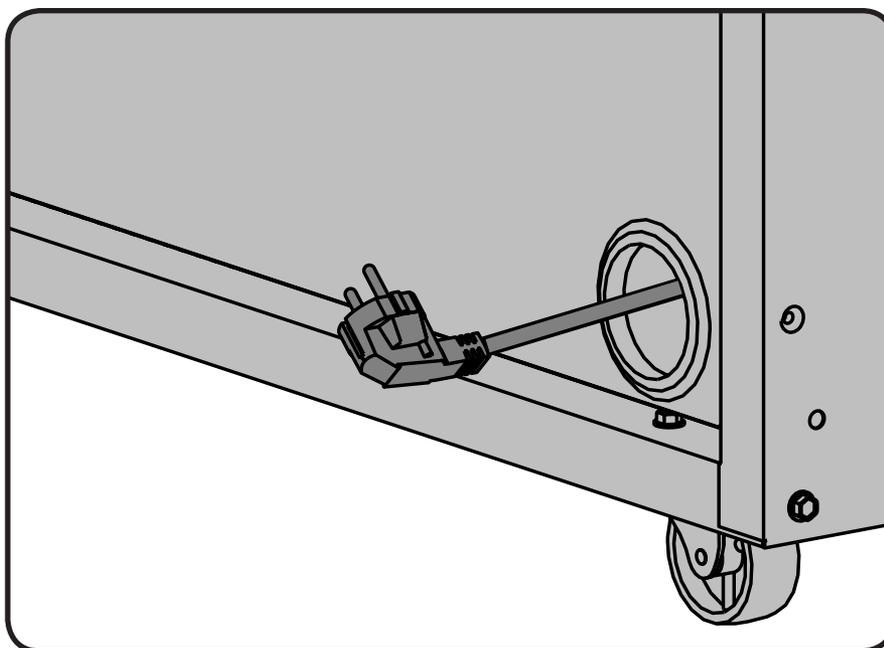
**Verificare che la boccia di blocco sia serrata all'interno della cappa pressofusa.**

## **Alimentazione delle luci interne (SOLO MODELLO 485RSIB)**

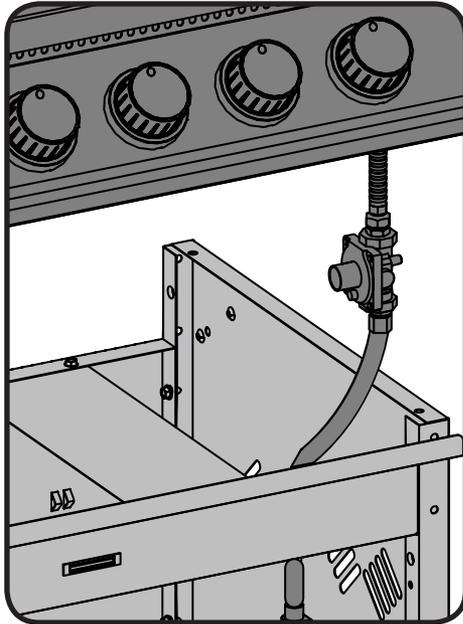
**ATTENZIONE!** Per garantire protezione contro le scosse elettriche potenzialmente generate da questa attrezzatura di cottura a gas per esterni, utilizzare unicamente un circuito protetto da un interruttore differenziale.

Per alimentare le luci interne, collegare il cavo del trasformatore ad un cavo elettrico a massa .  
L'interruttore della luce, posizionato sul pannello di controllo, consente facile accensione e spegnimento delle luci interne.

- Verificare che il cavo sia approvato e contrassegnato per USO ESTERNO.
- Non immergere i cavi elettrici e/o le spine in acqua o in altri liquidi.
- Tenere i cavi elettrici lontani dai punti di passaggio.
- Non consentire che il cavo elettrico penda da un tavolo o che sia a contatto con superfici calde.



### *Solo Grill A Propano – Collegamento Corretto Del Tubo*



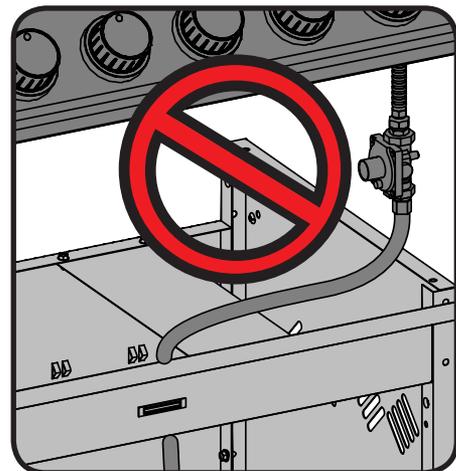
Verificare che il regolatore sia inserito nella piccola apertura tra la protezione termica della bombola e il lato destro dell'armadietto.

### *Solo Modelli A Propano – Collegamento Non Corretto Del Tubo*



#### **AVVERTENZA - PERICOLO DI INCENDIO**

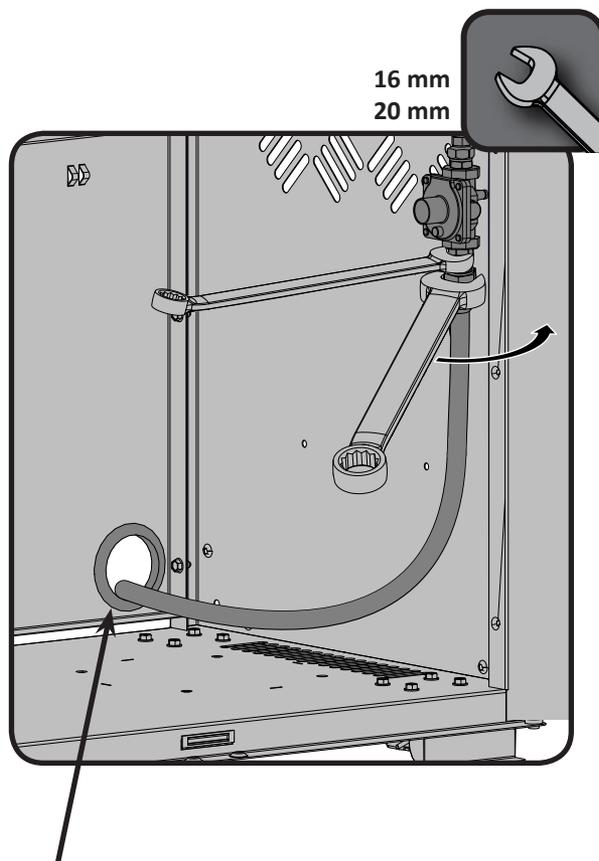
Il tubo del regolatore deve essere collegato in modo che nessuna sua parte sia in contatto con la parte inferiore del grill o del vassoio di scolo. La mancata osservanza di queste indicazioni può risultare in un incendio.



## Solo Grill A Naturale – Collegamento Corretto Del Tubo



**AVVERTENZA!** L'installazione deve essere eseguita da un tecnico specializzato in installazioni a gas, e prima di accendere il grill è necessario assicurarsi che non vi siano perdite nei punti di connessione.



La boccola di blocco è stata preinstallata in fabbrica.

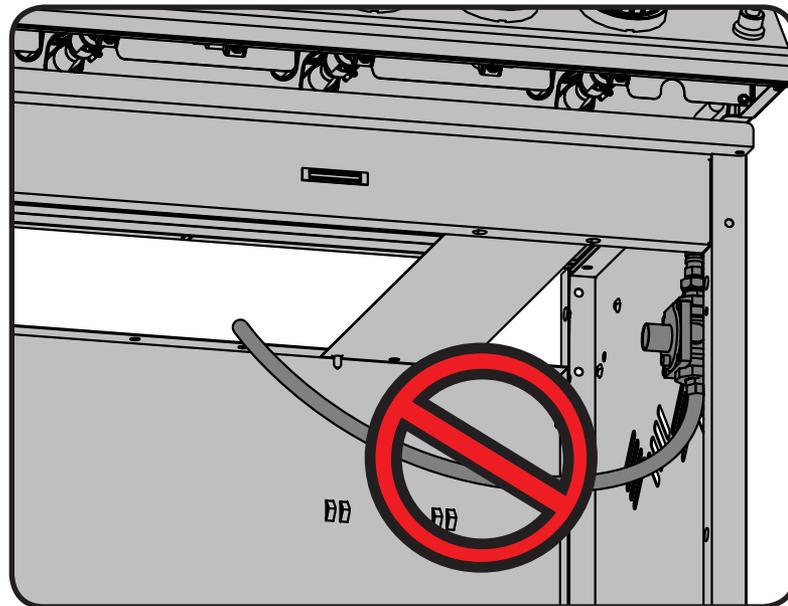
### Solo Grill A Naturale – Collegamento Non Corretto Del Tubo



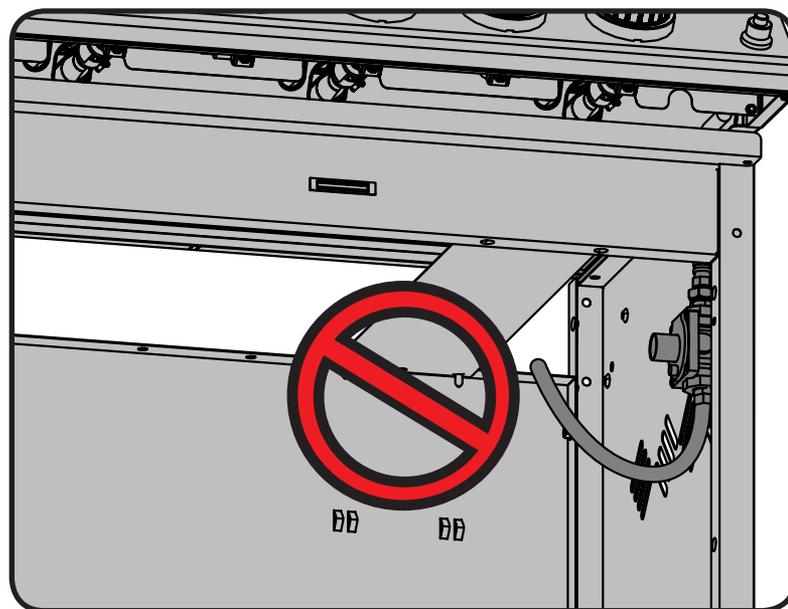
**AVVERTENZA - PERICOLO DI INCENDIO**



**AVVERTENZA!** Non far passare il tubo il vassoio di scolo.



**AVVERTENZA!** Non far passare il tubo lungo la parte superiore del pannello posteriore.



**AVVERTENZA!** Assicurarsi che il tubo non venga a contatto con superfici molto calde – potrebbe fondersi e perdere gas, provocando un incendio.

## Collegamento Della Bombola

**NOTA!** Alcuni regolatori presentano un dado e una filettatura sinistrorsa, mentre altri richiedono di premere ON per collegarsi alla bombola e OFF per distaccarsene. Seguire le istruzioni qui sotto per identificare il corretto tubo del regolatore.

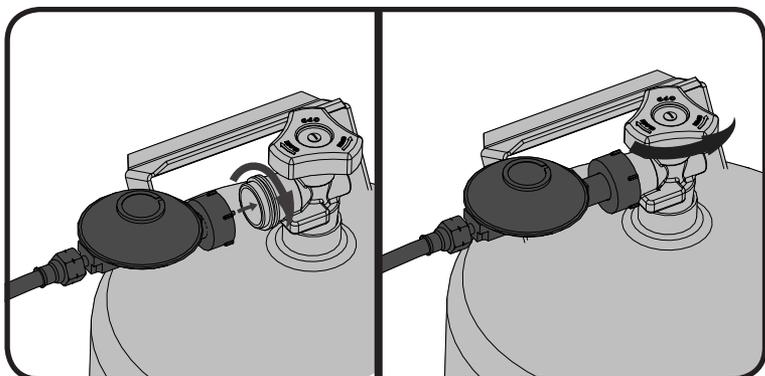


FIG. 1

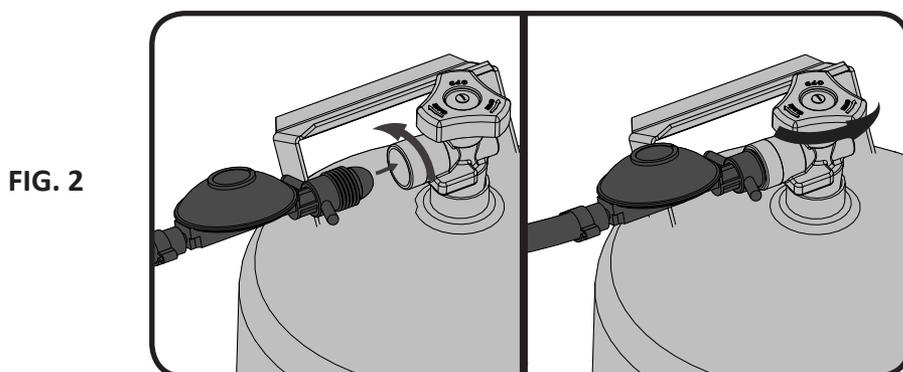


FIG. 2

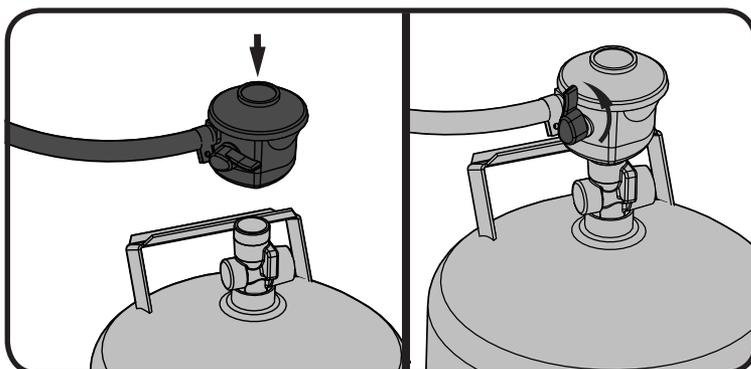


FIG. 3

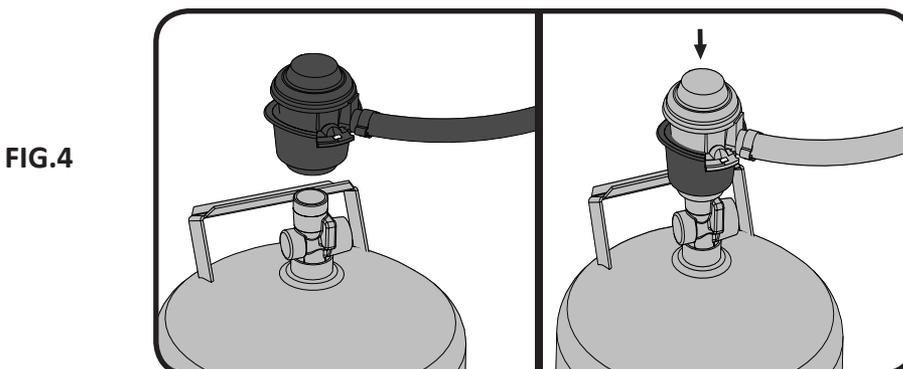


FIG. 4

# Istruzioni Per Verifica Fughe Di Gas



**ATTENZIONE!** Ciò deve essere fatto prima dell'utilizzo iniziale, annualmente e ogni volta che i componenti sono stati utilizzati.



**ATTENZIONE!** Non usare una fiamma per testare eventuali fughe di gas. Non fumare mentre eseguite il test e togliete ogni fonte di calore.



**Verifica Fughe Di Gas:** Ciò deve essere fatto prima dell'utilizzo iniziale, annualmente e ogni volta che i componenti sono stati utilizzati. Non fumare mentre eseguite il test e togliete ogni fonte di calore.

Controllare il diagramma per aree di test :

Connettere la bombola da 500g al regolatore della griglia, o se usate tubi alternativi, connetterli alla valvola della bombola e al regolatore della griglia. Assicuratevi che il regolatore sia in posizione CHIUSO/ OFF e girate la valvola su ON.



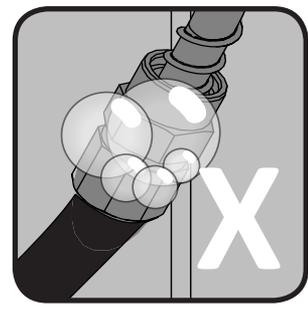
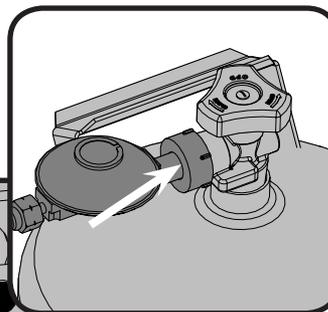
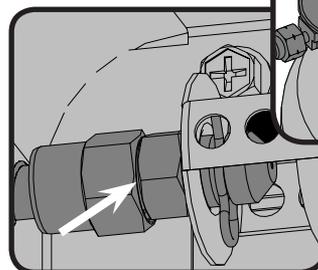
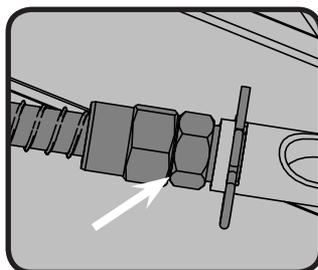
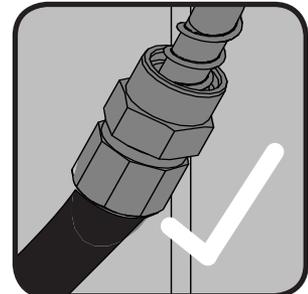
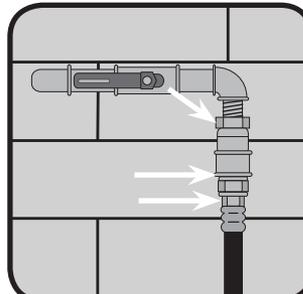
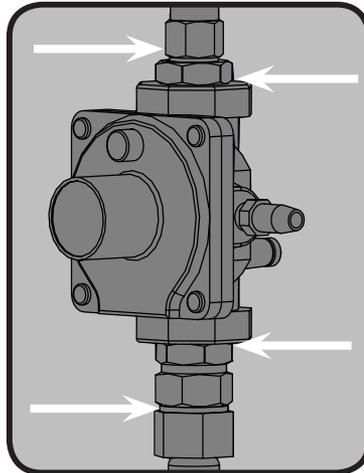
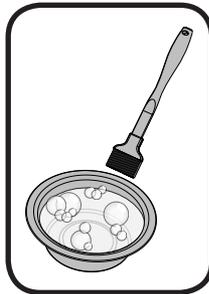
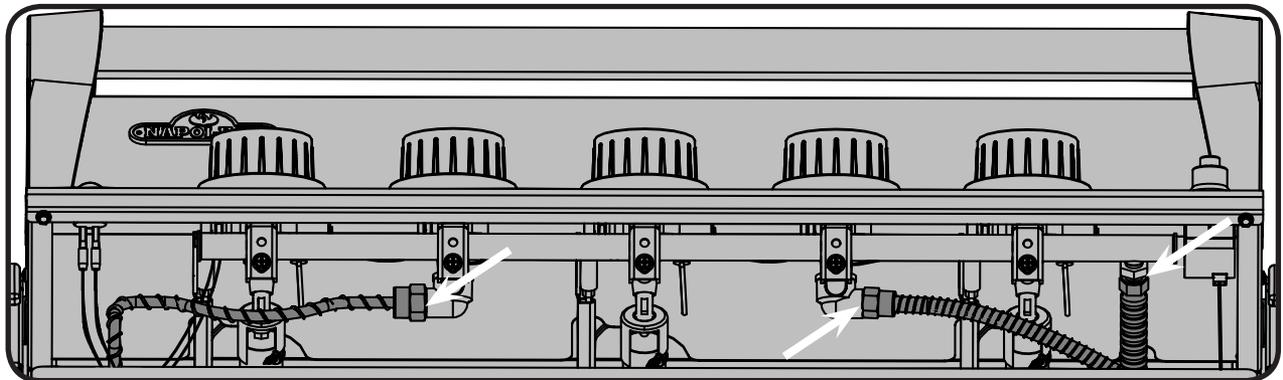
Spazzolate le giunture con una soluzione mezza acqua e mezza sapone. Quando utilizzate tubi alternativi spazzolate con la soluzione mezza acqua e mezza sapone su ogni estremità del tubo.

Eventuali bolle indicano una perdita di gas. Stringete il giunto allentato o sostituitelo con un pezzo nuovo raccomandato dal vostro rivenditore.



Se la perdita non può essere riparata, scollegate la bombola da 500g oppure chiudete la valvola della bombola da 9kg, e fate ispezionare il vs. barbecue dal vostro fornitore di gas. Non utilizzare l'impianto prima che la fuga sia stata riparata.

Chiudere il gas.



**LE485SB Elenco Delle Parti**

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 Elenco Delle Parti**

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

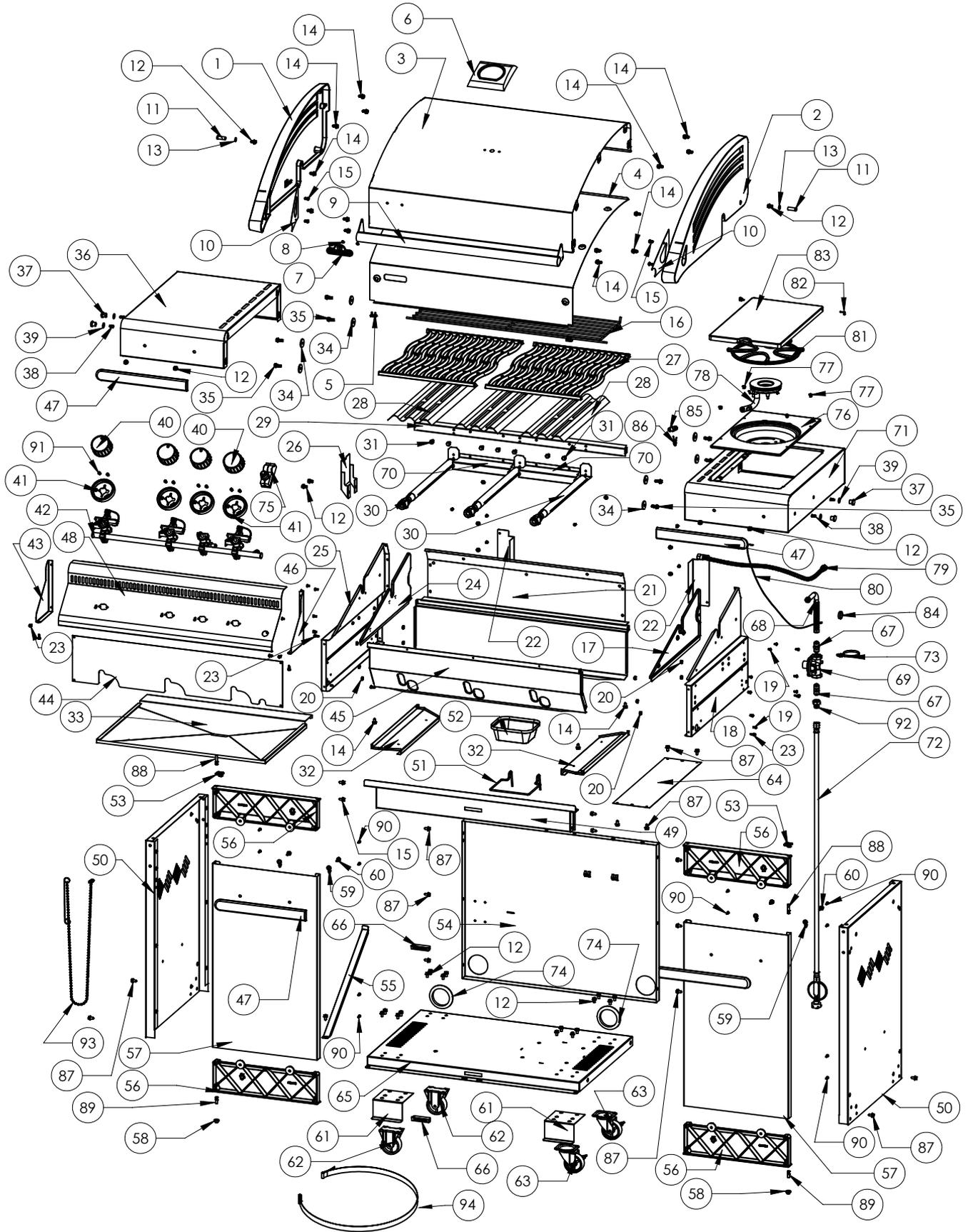
**LE485SB Elenco Delle Parti**

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 - accessorie

p - propano      n - naturale

**LE485SB DIAGRAMMA DELLE PARTI**



**LE485RSB Elenco Delle Parti**

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 Elenco Delle Parti**

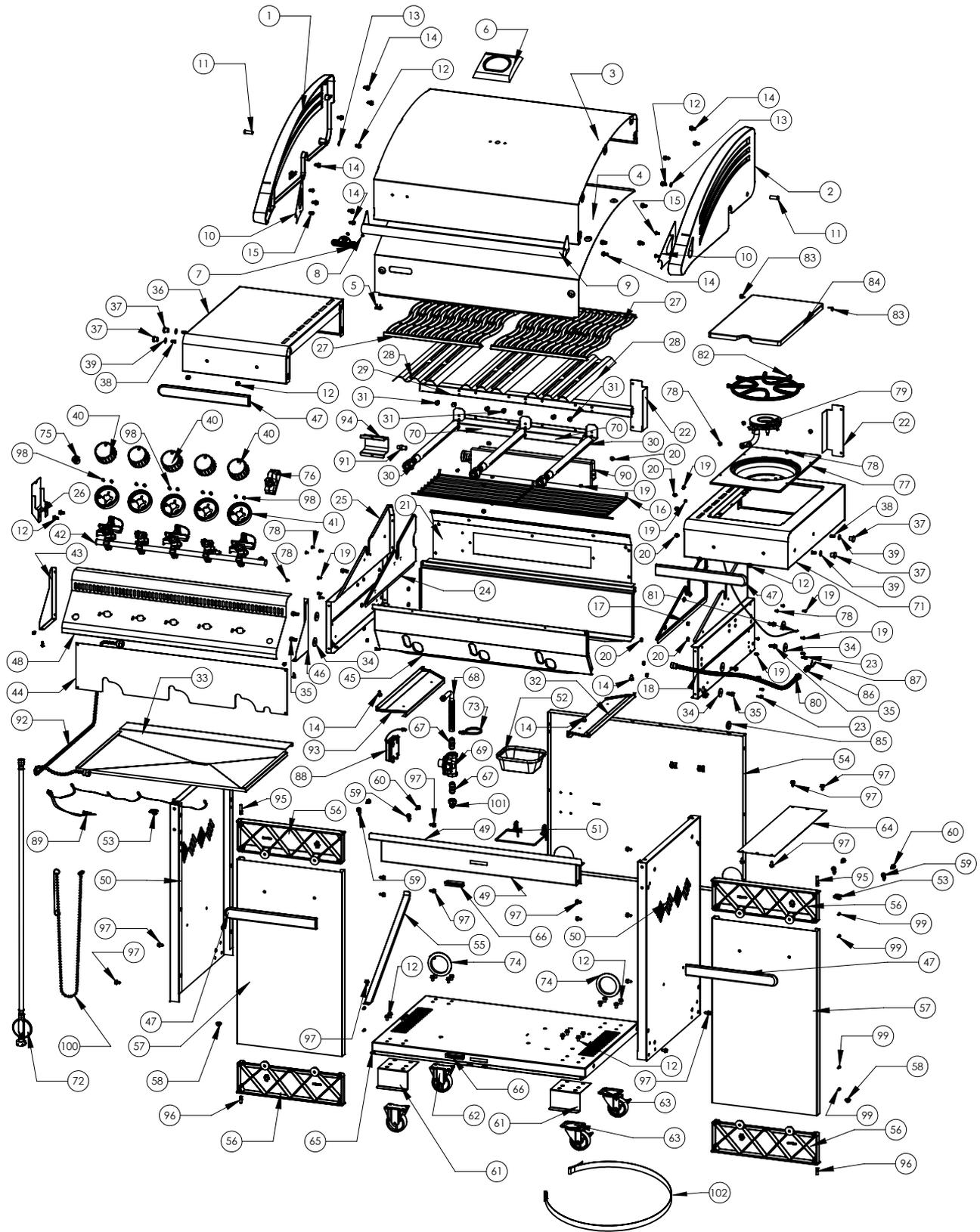
Item	Part #	Description	LE485RSB
44	N585-0065	base heat shield	x
45	N035-0103K	base insert front	x
46	N120-0012	end cap control panel right	x
47	N325-0062	side shelf handle	x
48	N475-0266-GB-DE	control panel - UK	x
49	N655-0124S	front cabinet support	x
50	N475-0236S	left/right side panel cabinet enclosure	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 Elenco Delle Parti**

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 - accessorie  
p - propano      n - naturale

# LE485RSB DIAGRAMMA DELLE PARTI



**LE485RSIB Elenco Delle Parti**

Item	Part #	Description	LE485RSIB
1	N135-0038G	lid side casting left	x
2	N135-0039G	lid side casting right	x
3	N335-0050	stainless steel lid insert	x
	N335-0051K	black lid insert	
4	N585-0066	lid heat shield	x
5	N510-0013	black silicone lid bumper	x
6	N685-0006	temperature gauge	x
7	W450-0005	logo spring clips	x
8	N385-0307-SER	NAPOLEON logo	x
9	N010-0652	lid handle	x
10	N080-0252G	lid handle cover	x
11	N570-0015	lid pivot screw	x
12	N570-0073	1/4-20 x 3/8" screw	x
13	N735-0003	1/4" lockwasher	x
14	N570-0091	#14 x 1/2" screw	x
15	N570-0042	10-24 x 3/8" screw	x
16	N520-0028K	warming rack	x
17	N475-0270K	base insert right	x
18	N035-0101	base side right	x
19	N570-0093	screw M4 x 8mm	x
20	N450-0032	lock nut M4	x
21	N035-0105K	base insert rear	x
22	N200-0092-GY1SG	rear cover base	x
23	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
24	N475-0269K	base insert left	x
25	N035-0100	base side left	x
26	N475-0267	rotisserie mount	x
27	N305-0063	cooking grids - cast iron	x
	N370-0597	cooking grids - stainless steel upgrade kit	ac
28	N305-0057-M05	sear plate	x
29	N080-0250	main burner support	x
30	N100-0036	main burner	x
31	N215-0008	grease deflector base right	x
32	N010-0501-M05	drip pan	x
33	N735-0001	insulated washer	x
34	N570-0082	1/4-20 x 5/8" screw	x
35	N010-0987	side shelf left	x
36	Z340-0001	tool hook side shelf	x
37	N380-0023-CL	control knob	x
38	N051-0011	control knob bezel	x
39	N010-0644	manifold assembly c/w valves	P
	N010-0645	manifold assembly c/w valves	n
40	N120-0011	end cap control panel left	x
41	N585-0065	base heat shield	x
42	N035-0103K	base insert front	x
43	N120-0012	end cap control panel right	x

**LE485RSIB Elenco Delle Parti**

Item	Part #	Description	LE485RSIB
44	N325-0062	door handle	x
45	N475-0283-GB-DE	control panel	x
46	N655-0124S	front cabinet support	x
47	N475-0236S	left/right side panel cabinet enclosure	x
48	N160-0014	grease tray holder	x
49	N185-0001	grease tray foil	x
	N710-0062	grease tray aluminium	ac
50	N475-0293-M06	door panel	x
51	N475-0271S	rear cart panel	x
52	N080-0254S	propane tank inhibitor bracket	p
53	N120-0019-GY0TX	door end cap	x
54	N105-0011	door bushings	x
55	N080-0212S	stabilizer brackets	x
56	N130-0013	non revolving caster	x
57	N130-0012	revolving caster	x
58	N585-0064P	heat shield	x
59	N590-0147S	bottom shelf	x
60	N430-0002	magnetic catch	x
61	W445-0038	union fitting 3/8" - 3/8"	x
62	N720-0044	manifold flex connector	x
63	N010-0988	side shelf right	x
64	N530-0037	regulator - United Kingdom	p
	N530-0032	regulator - Germany	p
	N530-0046	regulator - Czech Republic	p
	N530-0033	regulator - Holland	p
	N530-0034	regulator - Spain/Finland/Norway/Denmark	p
	N530-0035	regulator Sweden	p
	N530-0036	regulator - Italy	p
	N530-0039	regulator - Hungary	p
	N530-0042	regulator - 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
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

**LE485RSIB Elenco Delle Parti**

Item	Part #	Description	LE485RSIB
76	N335-0098-M06	side burner lid	x
77	N105-0001	bushing 7/8"	x
78	N455-0062	side burner orifice #60	p
	N455-0063	side burner orifice 1.45 mm	n
79	N160-0023	side burner hose/orifice retainer clip	x
80	N707-0004	transformer lights	x
	N175-0002	electrical connector	x
	N750-0024	wiring harness transformer	x
82	N750-0023B	wiring harness led	x
83	N010-0660P	infra red rear burner	p
	N010-0660N	infra red rear burner	n
	N570-0094	M5 x 10mm screw	x
	N450-0033	M5 locking nut	x
84	N455-0054	rear burner orifice #59	p
	N455-0053	rear burner orifice #53	n
85	N720-0053	rear burner supply tube	x
86	N010-0651	grease deflector base left	x
87	N325-0059	side shelf handle (side)	x
88	N325-0060	side shelf handle (front)	x
89	N570-0088	screw 10-24 x 1/2"	x
	N735-0007	1/4" lockwasher	x
90	N570-0019	screw 10-24 x 1/4"	x
91	N710-0063	side burner drip pan	x
92	N402-0011	light hi-temp left	x
93	N402-0012	light hi-temp right	x
94	N585-0068	rear burner rain shield	x
95	N570-0080	#14 x 1/2 screw	x
96	N570-0078	M4 x 8mm screw	x
97	N185-0003	ice bucket	x
	N590-0189	cutting board	x
98	N570-0100	#8 x 1/2" screw	x
99	N160-0022	clip door pivot pin	x
100	N485-0016	pivot pin door top	x
101	N485-0017	pivot pin door bottom	x
102	N570-0099	#14 x 3/4 screw	x
103	N340-0007	tool hook	x
104	N555-0025	lighting match rod	x
105	Z570-0039	1/4-20 x 1/2" screw	x
106	N080-0202-M01	cross lighting bracket	x
107	N530-0023-SER	regulator step down	p
	N530-0026-SER	regulator step down	n
108	N255-0014	fitting	x
109	N080-0358	infra red burner bracket	x
110	N640-0004	tank strap	p
	N370-0585	main assembly blister pack	ac
	69211	rotisserie kit	ac

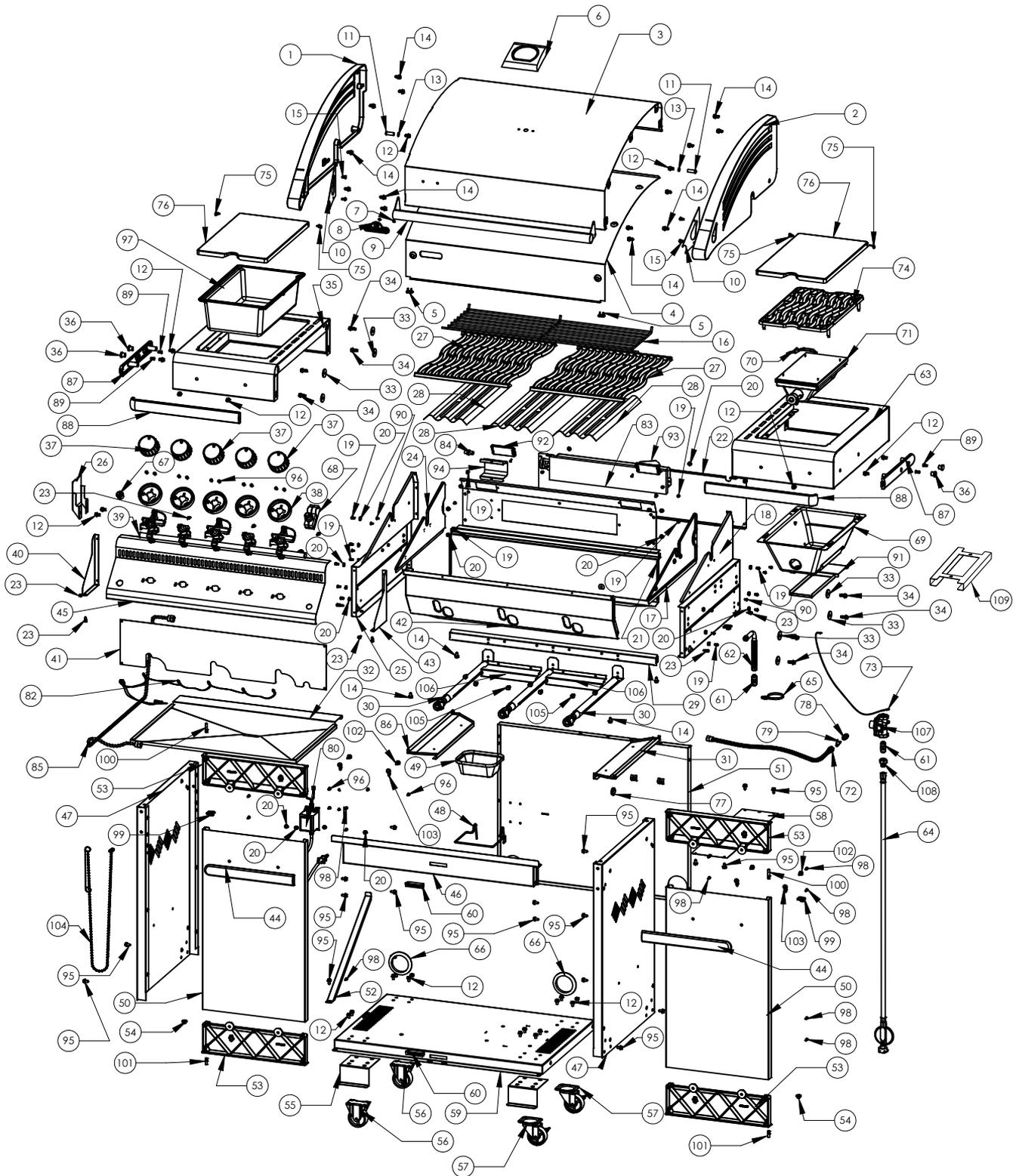
**LE485RSIB Elenco Delle Parti**

Item	Part #	Description	LE485RSIB
	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

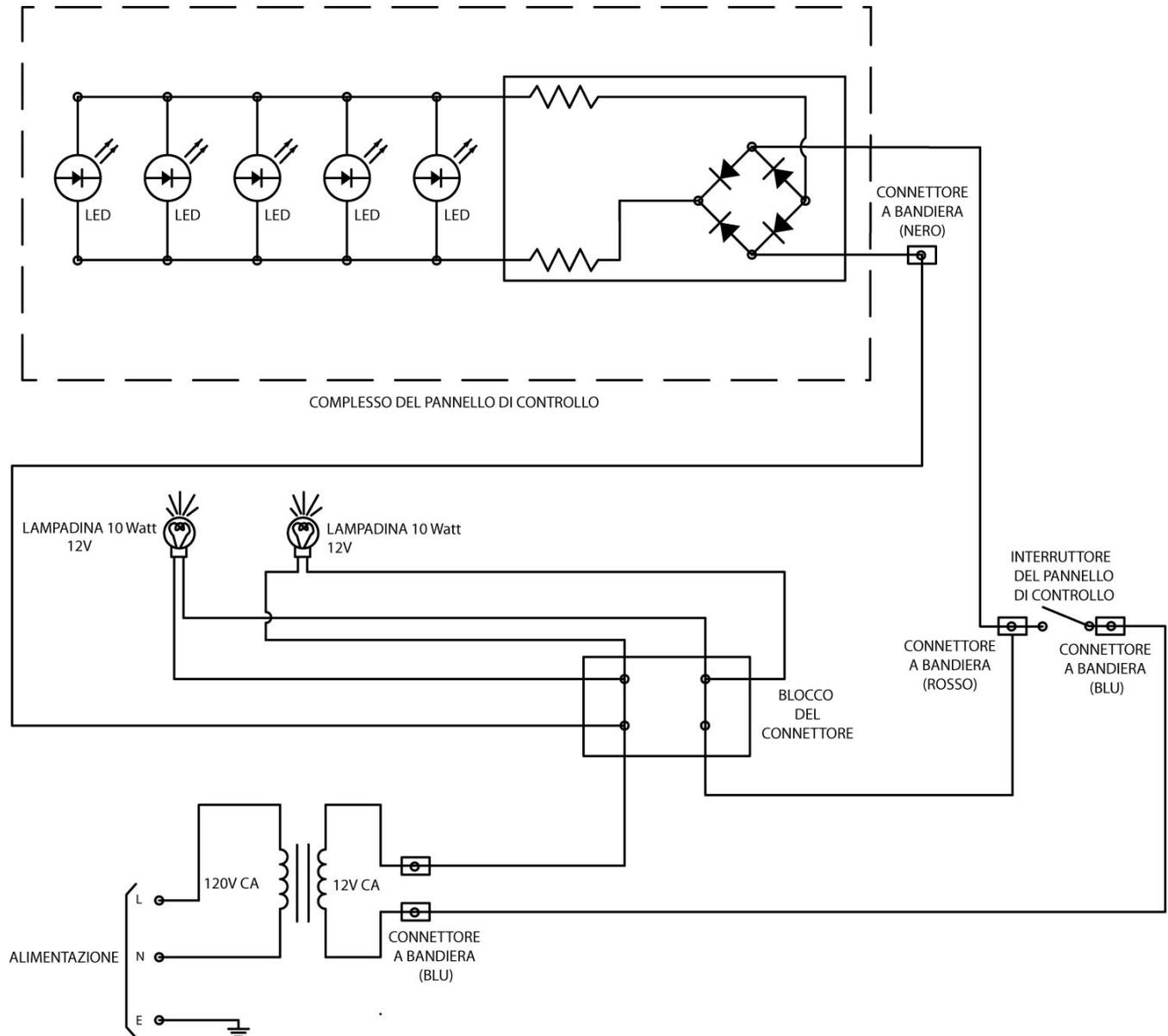
x - standard      ac - accessorie

p - propano      n - naturale

### LE485RSIB DIAGRAMMA DELLE PARTI



**DIAGRAMMA DEL CIRCUITO ELETTRICO  
(SOLO PER MODELLI CON LAMPADINE INTERNE)**



**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-IT