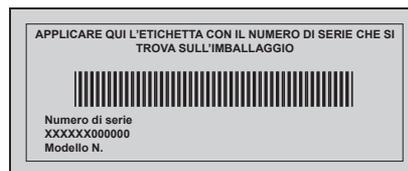


Questa griglia a gas deve essere usata solo all'esterno, in un posto ben ventilato e non deve essere usata all'interno di edificio, garage o altre aree chiuse.



PRESTIGE 500



PG.19



PERICOLO

COSA FARE SE SENTI ODORE DI GAS:

- Spegner 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.

Gli adulti e specialmente i bambini devono essere a conoscenza dei pericoli presentati dalle alte temperature delle superfici. I bambini piccoli devono essere sempre tenuti sotto controllo quando si trovano nelle vicinanze del grill a gas.

Conservare Il presente Manuale Per Riferimenti Futuri

Napoleon Group of Companies

214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8

Phone: 1-705-726-4278 Fax: (705)-725-2564

www.napoleongrills.com

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



N415-0247CE-IT FEB 04.15





Le griglie a gas NAPOLEON sono prodotte secondo le normative standard di sicurezza ISO 9001-2008 Certificato di Sicurezza e Qualità

I prodotti NAPOLEON sono progettati con componenti e materiali di qualità superiore e sono montati da personale preparato e serio. L'assemblaggio delle valvole e il test per fughe di gas sono fatti da tecnici specializzati all'interno di stazioni apposite.

Gli impianti sono ispezionati dai nostri tecnici prima dell'imballaggio e della spedizione al fine di assicurare al cliente la qualità che si aspetta da NAPOLEON.



GARANZIA LIMITATA A VITA DEL VOSTRO GRILL A GAS 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	A vita
Coperchio in acciaio inox	A vita
Coperchio in smalto porcellanato	A vita
Griglie di cottura in acciaio inox	A vita
Brucciatori in acciaio inox	10 anni ^{più5}
Diffusori in acciaio inox	5 anni ^{più5}
Griglie di cottura in ghisa porcellanata	5 anni ^{più5}
Brucciatore infrarosso posteriore in acciaio inox	5 anni
Brucciatore infrarosso posteriore in ceramica (escluso grigliato protezione)	3 anni
Brucciatore infrarosso inferiore o laterale (escluso grigliato protezione)	2 anni
Tutte le altre parti	2 anni

^{Plus5} indica un periodo di estensione di copertura della garanzia per cui il pezzo di ricambio sarà messo a disposizione dell'utilizzatore per altri 5 anni ad un prezzo pari al 50% dell'attuale valore del prezzo di mercato.

Condizioni e limitazioni

NAPOLEON garantisce i propri prodotti contro i difetti di fabbricazione solo per l'acquirente originale, a condizione che l'acquisto sia stato effettuato tramite un rivenditore autorizzato NAPOLEON ed è soggetta alle seguenti condizioni e limitazioni:

Questa garanzia di fabbrica non è trasferibile e non può essere estesa da uno dei nostri distributori.

Il barbecue deve essere installato da un tecnico o da un rivenditore autorizzato. L'installazione deve essere effettuata in conformità con le istruzioni di installazione incluse con il prodotto e di tutte le norme edilizie e antincendio locali e nazionali.

Questa garanzia limitata non copre i danni causati da un uso improprio, mancanza di manutenzione, incendi dovuti alla combustione di grassi, ambienti ostili, incidenti, alterazioni, abuso o negligenza; componenti installati da altri produttori annullano questa garanzia. Decolorazioni di parti in plastica dovuta all'uso di detergenti chimici o esposizione ai raggi UV non sono coperti da questa garanzia.

Questa garanzia limitata inoltre non copre eventuali graffi, ammaccature, finiture verniciate o laccate, corrosione o decolorazione da calore, detergenti abrasivi e chimici, né scheggiatura sulle parti in porcellana, né componenti utilizzati per l'installazione del barbecue.

Qualora il deterioramento delle parti sia dovuto al grado di mancato rendimento (ruggine passante oppure fiamme passanti) entro la durata della copertura in garanzia, i ricambi saranno forniti.

Dopo il primo anno, nel rispetto della Garanzia President Limitata a vita, NAPOLEON può, a sua discrezione, onorare tutti gli obblighi in relazione a questa garanzia rimborsando all'acquirente originale il prezzo all'ingrosso di qualsiasi parte in garanzia risultante difettosa.

NAPOLEON non sarà responsabile per l'installazione, manodopera o altri costi o spese relative alla re-installazione di un componente in garanzia, e tali spese non sono coperti da questa garanzia.

Nonostante qualsiasi disposizione contenuta nella Garanzia President Limitata a vita, la responsabilità di Napoleon nell'ambito di questa garanzia è definita come sopra e non deve in ogni caso estendersi ai danni accidentali, consequenziali o indiretti.

Questa garanzia definisce l'obbligo e la responsabilità di NAPOLEON per quanto riguarda i barbecue NAPOLEON e le altre garanzie espresse o implicite nei confronti di questo prodotto, i suoi componenti o accessori sono escluse.

NAPOLEON non si assume, né autorizza terzi ad assumere, per suo conto, qualsiasi responsabilità per quanto riguarda la vendita di questo prodotto.

NAPOLEON non sarà responsabile per: fiammate, scoppi causati dalle condizioni ambientali come vento forte o ventilazione inadeguata,

Eventuali danni al barbecue a causa di danni meteo, grandine, movimentazione accidentata, prodotti chimici dannosi o detergenti non saranno responsabilità di NAPOLEON.

La fattura di vendita, o una sua copia, sarà richiesta da NAPOLEON insieme al numero di serie e al modello del barbecue quando si effettua una richiesta di garanzia.

NAPOLEON si riserva il diritto di ispezionare qualsiasi prodotto o componente tramite il proprio distributore prima di onorare la garanzia.

NAPOLEON non sarà responsabile per eventuali spese di trasporto, costi di manodopera, e dazi all'esportazione.

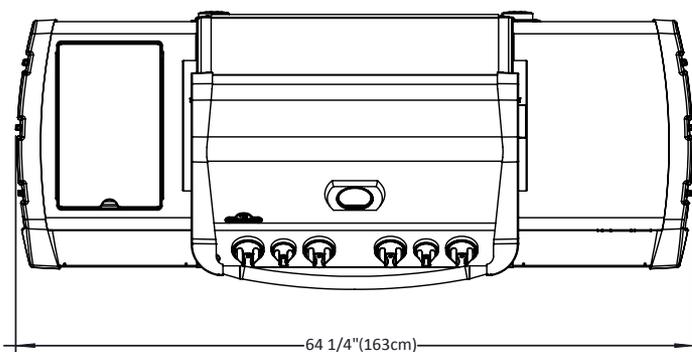


ATTENZIONE! Se le informazioni di queste istruzioni non sono seguite in modo esatto potrebbe verificarsi un' esplosione che causerà seri danni a cose e persone o morte.

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 (61 cm 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).

DIMENSIONI

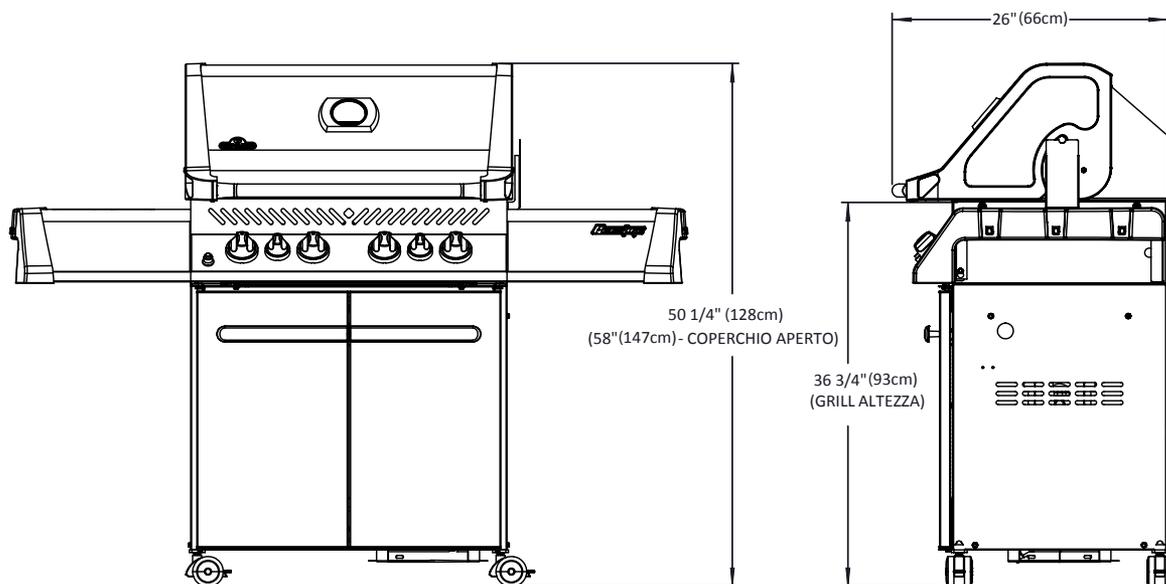


P500 GRILL

GRILL TAGLIA: 500 SQ.IN (3205 sq.cm)

CREMAGLIERA DI RISCALDAMENTO TAGLIA: 260 SQ.IN (1625 sq.cm)

DIMENSIONI INDICATIVO



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. 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 alla compagnia del gas locale.

- Prestare attenzione mentre si maneggia la valvola della bombola.
- Non collegare mai una bombola non conforme alle norme locali.

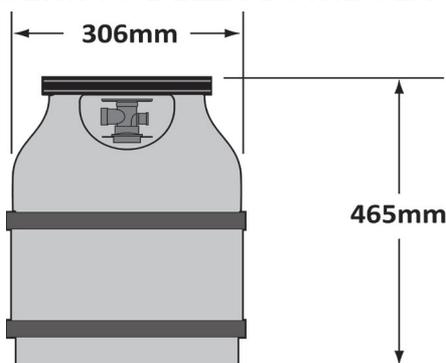
Tutte le bombole di peso pari o superiore a 7 kg devono essere collocate all'esterno del telaio (sotto il ripiano destro) su una superficie piana. Le bombole di peso inferiore a 7 kg possono essere collocate all'interno del telaio, nello scaffale inferiore. Soltanto le bombole collegate all'apparecchio possono essere conservate all'interno del telaio, o accanto all'apparecchio. Le bombole di scorta non devono essere conservate in prossimità di un'unità in funzione. Non esporre le bombole a temperature estreme o alla luce diretta del sole.



IMPORTANTE! 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 vi 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.

ESEMPIO DELLA BOMBOLA



TUBO 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 0,9 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 indicata sul tubo stesso.



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.
- Con una soluzione di acque e sapone verificare che non vi siano perdite di gas nei punti di connessione, come spiegato in questo manuale nella relativa sezione.

DATI TECNICI

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

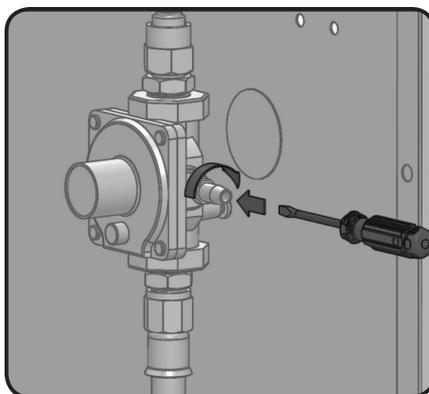
FORNELLO	DIMENSIONI FORO (GLOBALE)		PORTATA TERMICA (TOTALE)		CONSUMO GAS (TOTALE)	
	I	II	I	II	I	II
PRINCIPALE	#60	1.45mm	16.0 kW	14.0 kW	1164 g/hr	1332 L/hr
POSTERIORE	1.25mm	#50	5.7 kW	5.0 kW	415 g/hr	476 L/hr
LATERALE (Infrarossi)	#60	1.45mm	4.0 kW	3.5 kW	291 g/hr	333 L/hr
LATERALE (Fiamma)	#60	1.45mm	4.0 kW	3.5 kW	291 g/hr	333 L/hr

Livelli di gas/pressione: controllare che i valori nominali indicati sulla targa corrispondano all'elenco seguente

Categoria gas	I ^{3B/P(30)}	I ^{3+(28-30/37)}	I ^{3B/P(37)}	I ^{3B/P(50)}	I ^{2H}	I ^{2E}	I ^{2E+}	I ^{2L}
Dimensioni foro (v.sopra)	I	I	I	I	II	II	II	II
Gas / Pressioni	Butano e Propano a 30mbar	Butano 28-30mbar Propano 37mbar	Butano e Propano a 37mbar	Butano e Propano a 50mbar	G20 a 20mbar	G20 a 20/25 mbar	G20/G25 a 20/25 mbar	G25 a 25mbar
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	BE,FR	NL

Non alterare o manomettere il regolatore. Utilizzare esclusivamente regolatori che erogano la pressione indicata nella tabella precedente. Per il gas butano deve essere utilizzato un regolatore da 28-30 mbar; per il gas propano, uno da 37 mbar. I grill programmati per un funzionamento a 50mbar sono dotati di regolatore interno. Questo è tarato per una pressione di uscita pari a 30mbar, e non vi devono essere apportate modifiche o regolazioni. Come ricambio utilizzare unicamente il regolatore specificato dal costruttore: Maxitrol modello numero RV47LSMF.

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.

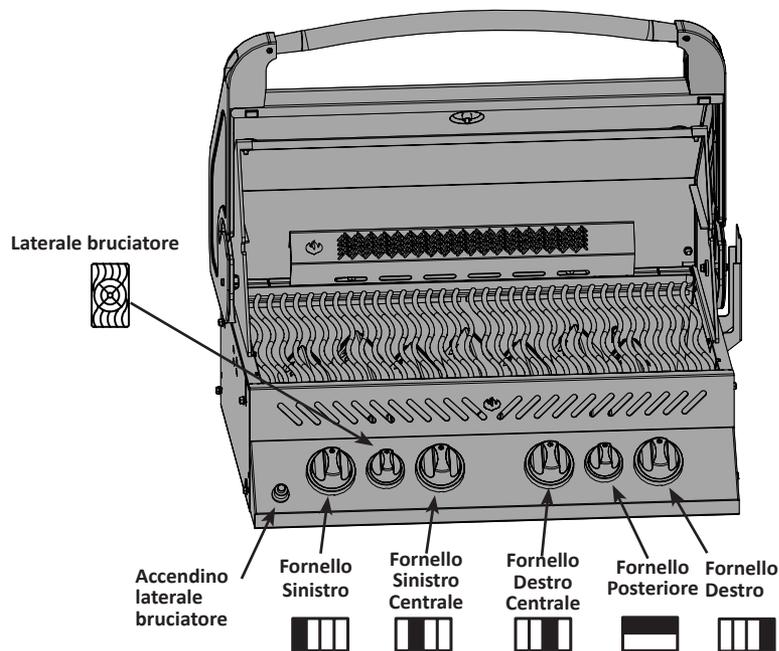
Eventuali bolle indicano una perdita di gas. Stringete il giunto allentato o sostituitelo con un pezzo nuovo raccomandato dal vostro rivenditore.

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 del bruciatore posteriore	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. Rimuovere la grata di riscaldamento	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. Girare il bruciatore posteriore 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. Premere il bottone dell'accensione attendere finché non si accende oppure accendere con 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'.	5. Se l'accensione non è immediata, girate il controllore del bruciatore in posizione OFF. Attendere 5 minuti.	



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

Istruzioni Per La Cottura

Quando accesa per la prima volta, la griglia a Gas emette un leggero odore. Si tratta di una condizione temporanea normale causata dalle "bruciature" 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.

Non collocate il barbecue a gas in ambienti ventosi. Venti forti influenzano negativamente le prestazioni di cottura del barbecue a gas. In circostanze estreme, quando forti correnti ventose arrivano direttamente dietro il barbecue, il calore potrebbe sfogare sotto il pannello di controllo. Questo surriscaldamento del pannello di controllo lo renderebbe molto caldo al tatto e potrebbe deformare le manopole di controllo.

Napoleon offre un frangivento opzionale illustrato di seguito. Installate questo deflettore per aiutare a prevenire la possibilità che si accumuli calore improprio.

NOTA! Napoleon non è responsabile per: surriscaldamento, scoppi causati da condizioni ambientali quali venti forti oppure ventilazione inadeguata.

FIG .1



FIG .2

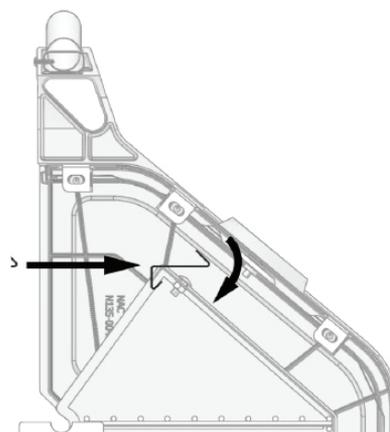
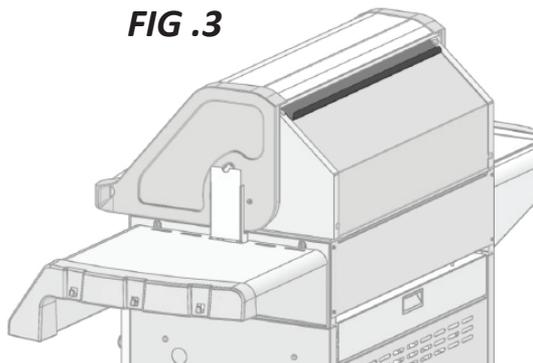


FIG .3



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 verifichi 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 Infrarossi Bruciatore Laterale: Verificare che il fornello laterale del grill sia protetto dal vento, dal momento che questo può negativamente influenzarne il funzionamento. Il diametro suggerito della vaschetta è di 200 - 250 millimetri.

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 la 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, innaffiatoi, sistemi di irrigazione, ecc.). Un forte sbalzo di temperatura può causare la rottura della piastra in ceramica.

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

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 pessore 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 Pulizia



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.

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).



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

Vassoio di scolo dei grassi: il vassoio di scolo presente nel vostro grill è dotato di un deviatore dei grassi di facile installazione. Pulite frequentemente il vassoio, il deviatore dei grassi e la coppetta di raccolta (ogni 4-5 utilizzi, o al bisogno) per evitare l'accumulo di grassi. Il grasso e l'eccesso di liquidi passano attraverso il vassoio di scolo, posto sotto il grill, e si accumulano nella coppetta di raccolta che si trova sotto il vassoio. Per accedere alla coppetta o per pulire il vassoio, estraete quest'ultimo dal grill. Togliete il deviatore dal vassoio. Il vassoio e il deviatore vanno grattati con un coltellino piatto. Non rivestite il vassoio di scolo con foglio di alluminio o sabbia, poiché questi potrebbero impedire al grasso di scorrere adeguatamente. Dopo la pulizia, riposizionate il deviatore dei grassi nel vassoio di scolo e reinstallate nel grill. Sostituite la coppetta ogni 2-4 settimane, a seconda dell'utilizzo del grill. Per una lista delle attrezzature disponibili, contattate il rivenditore di grill a gas Napoleon.

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.

Istruzioni Per La Manutenzione

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 pulizia.



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.



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 latta. Pulite i fori con l'aiuto di un bastoncino di carta. Non allargate i fori del bruciatore.



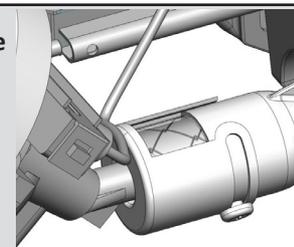
ATTENZIONE! Si guarda da dei ragni



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. Rimettere il coperchio e montare le viti per completare l'installazione.

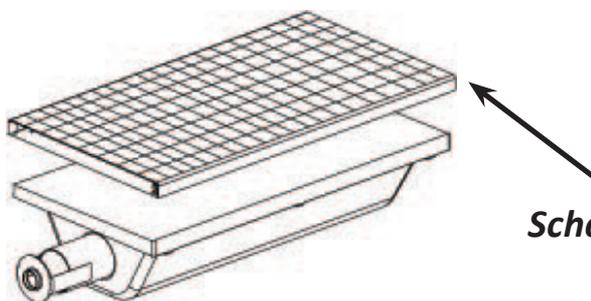


AVVERTENZA! Dopo la pulizia dei fornelli è estremamente importante verificare che la valvola/il foro siano dentro al tubo del fornello prima di accendere il grill. Se la valvola non si trova all'interno del tubo potrebbe verificarsi un incendio o un'esplosione.



Protezione Dei Fornelli A Infrarossi: I fornelli a infrarossi del grill sono stati progettati per garantire una lunga durata. È però necessario usare alcune precauzioni per evitare la rottura delle superfici in ceramica, che potrebbe pregiudicare il funzionamento dei fornelli. Qui di seguito sono elencate le cause comuni di tali rotture, e la spiegazione di come evitarle. I danni causati dalla mancata osservanza di queste raccomandazioni non sono coperti dalla garanzia del grill.

1. Impatto con oggetti duri – Evitare di colpire la ceramica con oggetti duri. Fare attenzione durante l'inserimento o la rimozione delle piastre di cottura e degli accessori nella griglia. Se questi oggetti cadono sulla ceramica, è facile che questa si rompa.
2. Acqua o altri liquidi – Una grande quantità di liquidi freddi a contatto di una superficie calda può causare la rottura della superficie. Non gettare acqua sul grill per domare una fiamma. Se la ceramica o l'interno di un fornello si bagnano quando non sono in uso, l'impiego successivo del fornello può creare vapore, che a volte produce pressione sufficiente per spaccare la ceramica. Inoltre, se bagnata più volte, la ceramica si gonfia e si espande. Questa espansione provocherà una indebita pressione della ceramica, che potrebbe quindi spaccarsi e spezzettarsi.
 - i) Non gettare mai acqua sul grill per cercare di controllare eventuali fiammate.
 - ii) Non usare i fornelli a infrarossi all'aria aperta quando piove.
 - iii) Se nel grill si trova dell'acqua (a causa di esposizione a pioggia, innaffiatori ecc.), controllare che la ceramica non sia impregnata d'acqua. Se la ceramica dovesse essere bagnata, rimuovere il fornello dal grill. Capovolgerlo per eliminare l'acqua in eccesso. Portare il fornello in un luogo chiuso e lasciare che asciughi completamente.
3. Inadeguata ventilazione di aria calda dal grill – Affinché i fornelli possano funzionare in modo corretto, l'aria calda deve aver modo di fuoriuscire dal grill. In caso contrario, i fornelli possono rimanere privi di ossigeno; è possibile che si verifichi quindi un ritorno di fiamma. Quando questo succede ripetutamente, la ceramica potrebbe spaccarsi. Non coprire più del 75% della superficie di cottura con metallo solido (ad esempio, una piastra o un grande tegame).



Schermo del rimontaggio N565-0002



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.

Placca In Alluminio: Pulite la piastra 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 piastra. Per pulire la piastra, 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
Poco calore/fiamma bassa quando la valvola è impostata su High.	<p>Nel caso di propano - procedura di accensione incorretta.</p> <p>Nel caso di gas naturale - tubo di alimentazione troppo piccolo.</p> <p>Nel caso di entrambi i gas - preriscaldamento inadeguato.</p>	<p>Verificate che la procedura di accensione avvenga secondo le istruzioni. Tutte le valvole del grill devono trovarsi nella posizione "Off" quando si apre la valvola della bombola. Accendete lentamente, per uniformare la pressione. Fate riferimento alle istruzioni per l'accensione.</p> <p>Il tubo deve avere le dimensioni richieste dai codici di installazione.</p> <p>Preriscaldare il grill con entrambi i bruciatori impostati sulla temperatura High per 10-15 minuti.</p>
Troppe fiammate/calore non uniforme.	<p>Piastre di scottatura installate in maniera incorretta.</p> <p>Preriscaldamento incorretto.</p> <p>Eccessivo accumulo di grasso e cenere sulle piastre e nel vassoio di scolo.</p>	<p>Fate riferimento alle istruzioni di assemblaggio.</p> <p>Preriscaldare il grill con entrambi i bruciatori impostati sulla temperatura High per 10-15 minuti.</p> <p>Pulite con regolarità le piastre e il vassoio di scolo. Non rivestite il vassoio con foglio di alluminio. Fate riferimento alle istruzioni di pulizia.</p>
La fiamma è gialla, con odore di gas.	Possibile presenza di ragnatele o altra sporcizia nel bruciatore.	Eliminate e pulite accuratamente. Fate riferimento alle istruzioni di manutenzione generale.
I bruciatori posteriore e laterale non si accendono premendo il pulsante di accensione, ma con un fiammifero sì.	<p>Batteria scarica, o installata in maniera incorretta.</p> <p>Il cavo dell'elettrodo è allentato, oppure i cavi terminali sono invertiti.</p>	<p>Sostituite con una batteria a lunga durata.</p> <p>Verificate che il cavo elettrodo sia inserito fermamente nel terminale, nella parte posteriore del sistema di accensione. Verificate che i cavi che dal modulo vanno all'interruttore di accensione (se presente) siano fermamente alloggiati nei rispettivi terminali.</p>
Il bruciatore principale non si accende premendo il pulsante di accensione, ma con un fiammifero sì.	L'apertura jet-fire è sporca o intasata.	Pulite l'apertura jet-fire con un pennello morbido.
Rumori provenienti dal regolatore.	Succede normalmente nei giorni caldi.	Non si tratta di un difetto. Il rumore è causato da vibrazioni interne al regolatore, e non compromette il funzionamento o la sicurezza del grill a gas. I regolatori rumorosi non verranno sostituiti.
I bruciatori non si accendono a catena.	Staffe per accensione sporche o corrose.	Pulite o sostituite, come necessario.
La "vernice" sembra staccarsi dall'interno dello sportello o del coperchio.	Accumulo di grasso sulle superfici interne.	Non si tratta di un difetto. Il coperchio e lo sportello sono ricoperti in porcellana, che non si stacca. Quello che si stacca è il grasso indurito, che si asciuga in scaglie simili a quelle della vernice. Una pulizia regolare eviterà questo problema. Fate riferimento alle istruzioni di pulizia.

Problema	Cause possibili	Soluzione
Il rendimento del bruciatore in posizione "High" è insufficiente (rumore e fiamma blu irregolare alla superficie del bruciatore).	<p>Mancanza di gas.</p> <p>Il tubo di alimentazione è schiacciato.</p> <p>Foro sporco o intasato.</p> <p>Tagnatele o altro materiale presente nel tubo Venturi.</p>	<p>Verificate il livello del gas nella bombola di propano.</p> <p>Riposizionate il tubo di alimentazione come necessario.</p> <p>Pulite il foro del bruciatore.</p> <p>Pulite il tubo Venturi.</p>
Il fornello a infrarossi (se presente) produce bagliori (durante il funzionamento il bruciatore emette un forte suono "whoosh", seguito da un suono continuo simile a un lanciafiamme, e in seguito si offusca).	<p>Le piastre in ceramica sono ricoperte di avanzi di grasso. Gli ugelli sono intasati.</p> <p>Surriscaldamento del bruciatore causato da ventilazione inadeguata (troppa superficie del grill ricoperta da griglia o padella).</p> <p>Piastra in ceramica rotta.</p> <p>Perdita nella guarnizione attorno alla piastra in ceramica, o saldatura difettosa nell'alloggiamento del bruciatore.</p>	<p>Spegnete il bruciatore e lasciatelo raffreddare per almeno due minuti. Accendete nuovamente il bruciatore e lasciate in posizione "High" per almeno cinque minuti, o fino a quando le piastre in ceramica sono incandescenti in modo uniforme</p> <p>Verificate che non più del 75% della superficie del grill sia ricoperta da oggetti o accessori. Spegnete il bruciatore e lasciatelo raffreddare per almeno due minuti, quindi riaccendetelo.</p> <p>Lasciate raffreddare il bruciatore e controllate che non vi siano delle crepe. In caso affermativo, contattate il rivenditore autorizzato di Napoleon per ordinare i bruciatori di ricambio.</p> <p>Contattate il rivenditore autorizzato di Napoleon per istruzioni su come ordinare i bruciatori di ricambio.</p>
Il pilota non si accende. (se disponibile)	<p>Mancanza di gas.</p> <p>Ostruzione nel foro del pilota.</p> <p>Il cavo dell'elettrodo è allentato o staccato.</p> <p>L'elettrodo del pilota è sporco.</p> <p>Il pilota è in realtà acceso.</p>	<p>Dopo aver acceso il pilota sulla posizione "High", aspettate circa 20-30 secondi per far sì che l'aria fuoriesca dal tubo di alimentazione del gas mentre si preme sul pulsante di accensione. Riempite la bombola di propano. Durante la fase iniziale di assemblaggio o dopo il riempimento della bombola, è meglio accendere uno dei bruciatori tubolari prima di accendere il bruciatore pilota. Ciò consente al gas di raggiungere più velocemente le valvole nel collettore.</p> <p>Pulite il foro del pilota.</p> <p>Sostituite il cavo.</p> <p>Pulite l'elettrodo del pilota.</p> <p>La fiamma pilota, specialmente nelle unità a gas naturale, è difficile da vedere. Porre la mano 2,5 cm sopra la superficie del grill in corrispondenza del pilota per sentirne il calore.</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 centro di assistenza, visitare il sito di NAC per maggiori informazioni sulla pulizia, la manutenzione, la risoluzione dei problemi e le istruzioni su come richiedere parti di ricambio: www.napoleongrills.com. Contattare direttamente la fabbrica per le richieste di intervento e riparazione in garanzia. Il centro di assistenza ai clienti è disponibile tra le ore 15:00 e 23:00 – ora italiana – al numero verde +1-866-820-8686 (numero valido solo in Nord America) o via fax, al numero +1-705-727-4282. 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 centro di assistenza.

Prima di contattare il centro di assistenza 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 detersivi inadatti (detersivi 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)

Chiave o
cricchetto
da 3/8
(10 mm)



Un cacciavite
piatto e uno a
croce

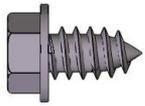


Pinze



Martello

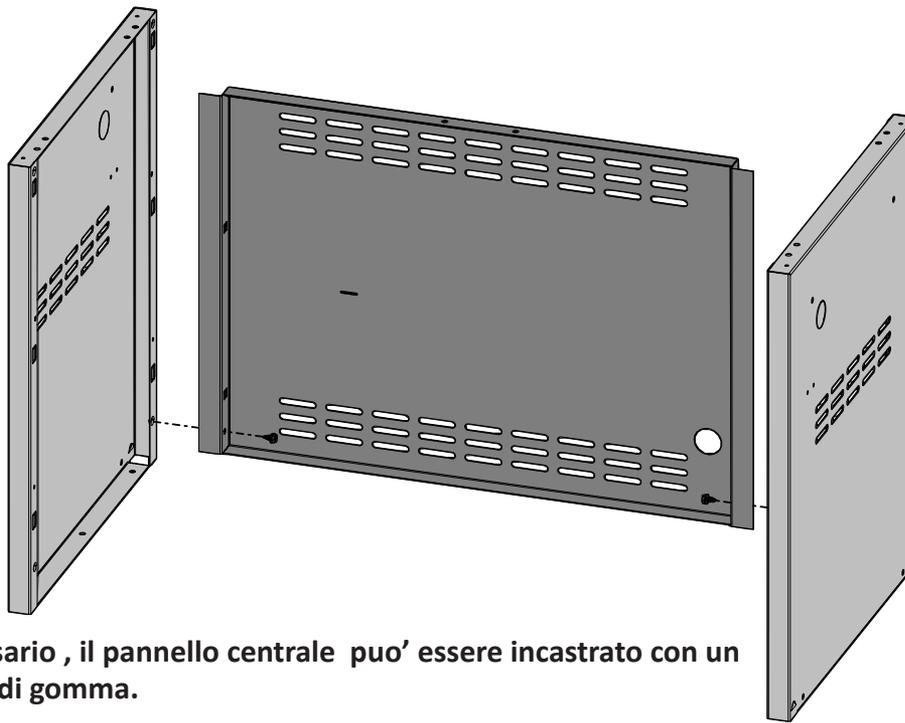




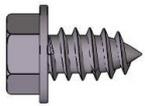
2 x N570-0086 (#14 x 1/2")



3/8"(10mm)



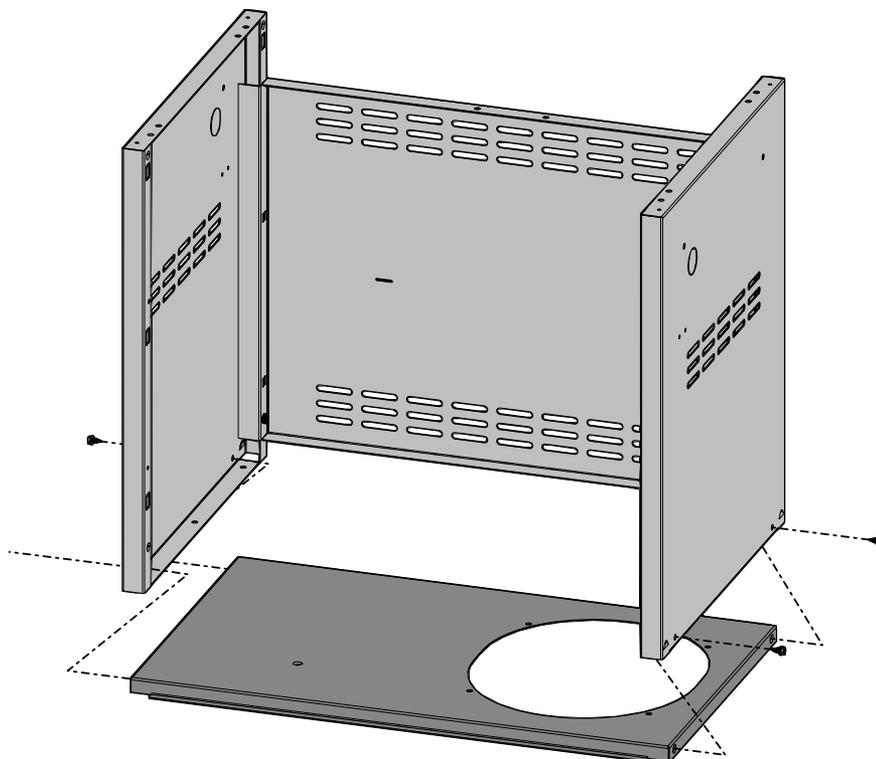
Se necessario , il pannello centrale puo' essere incastrato con un martello di gomma.

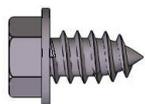


4 x N570-0086 (#14 X1/2")



3/8"(10mm)

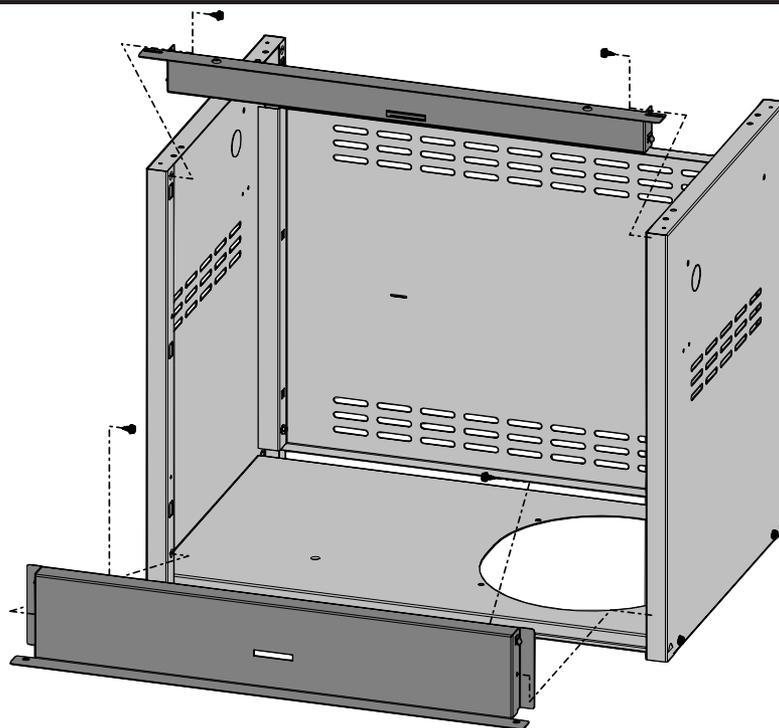




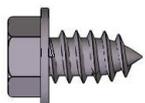
4 x N570-0086 (#14 x 1/2")



3/8"(10mm)



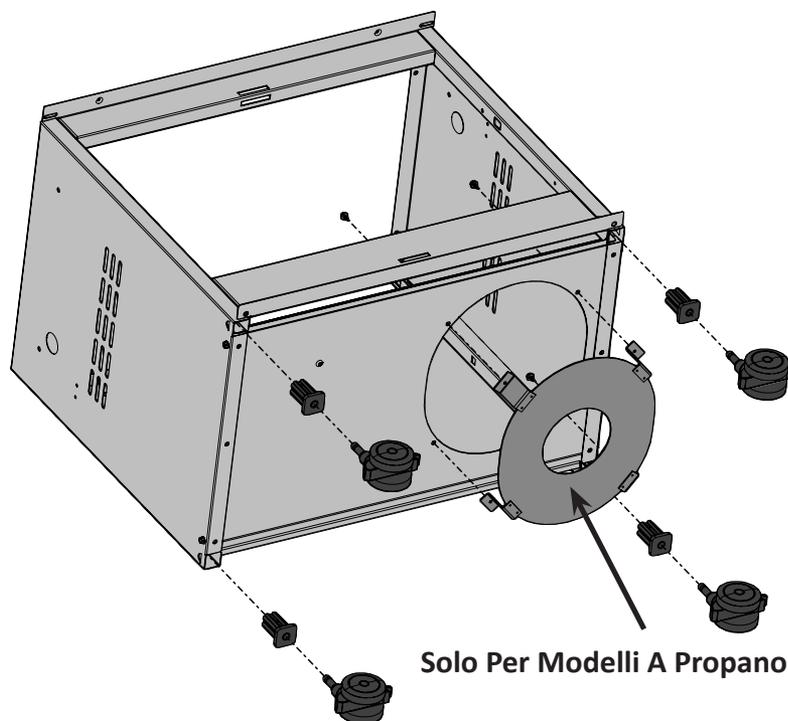
Se necessario la barra incrociata potra' essere fissata con l'aiuto di un martello di gomma.



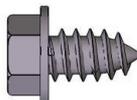
4 x N570-0086 (#14 x 1/2")



3/8"(10mm)

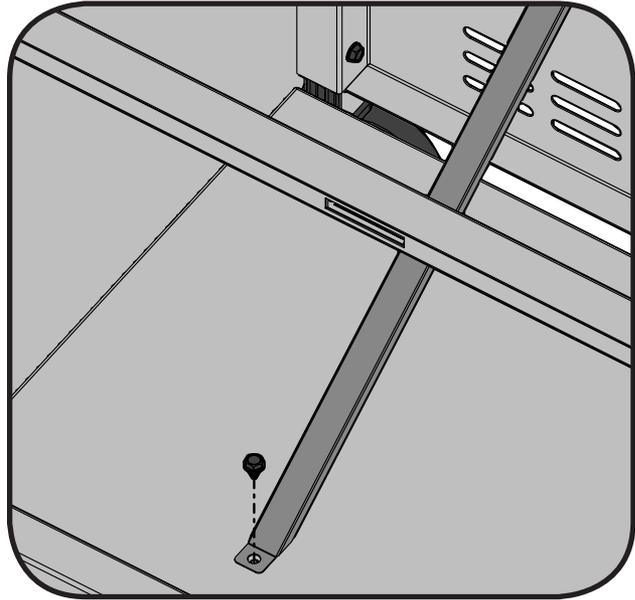
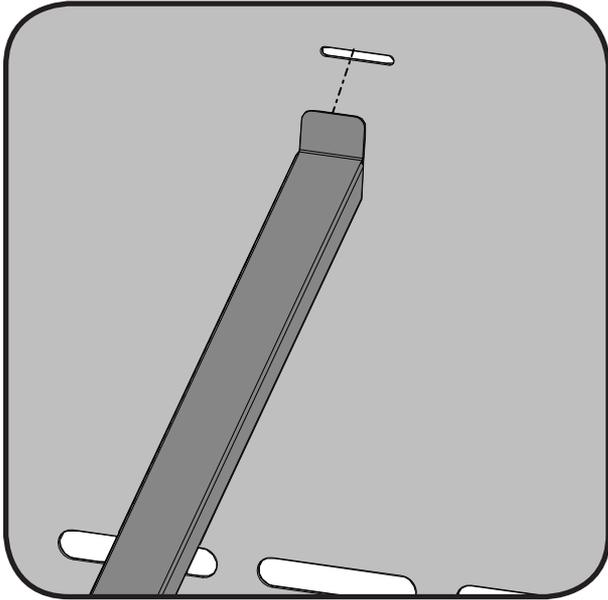


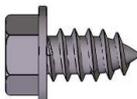
Solo Per Modelli A Propano

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

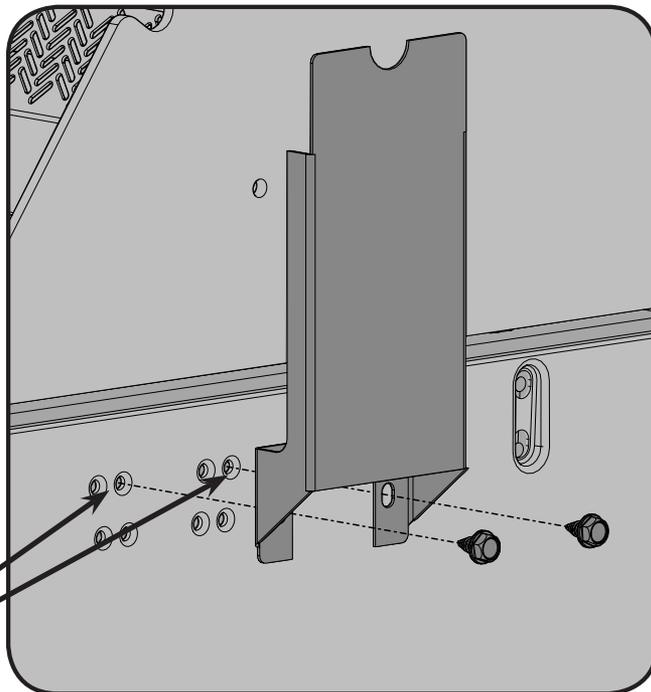
 **3/8"(10mm)**

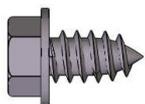
Solo Per Modelli A Propano



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

 **3/8"(10mm)**



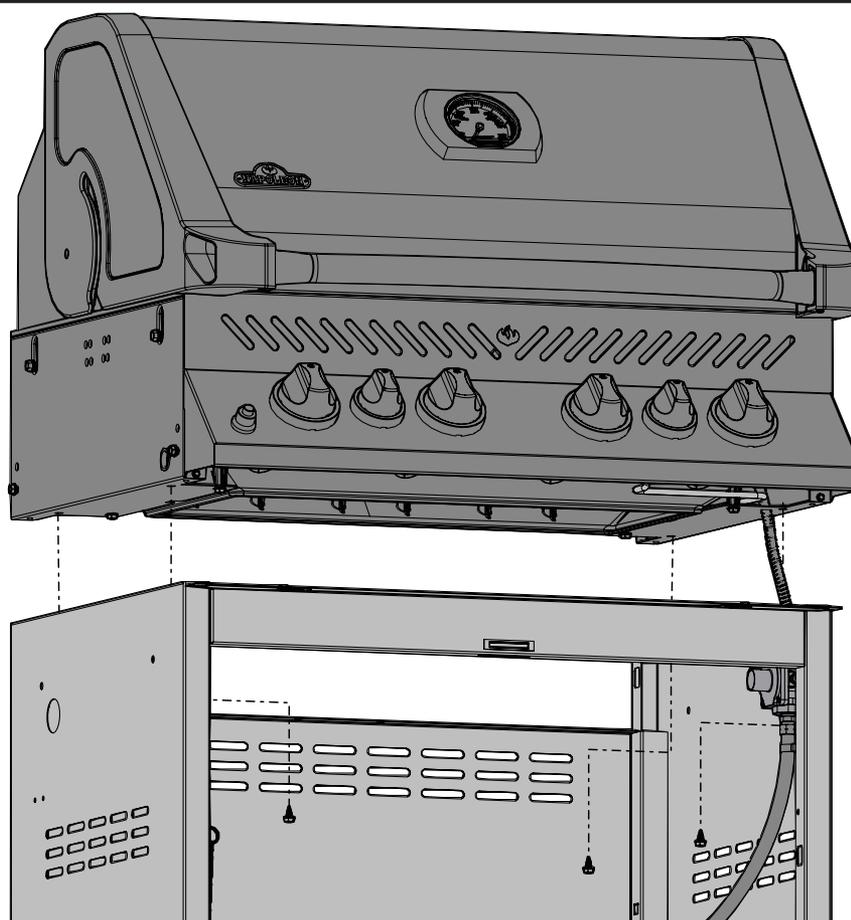


4 x N570-0086 (#14 x 1/2")

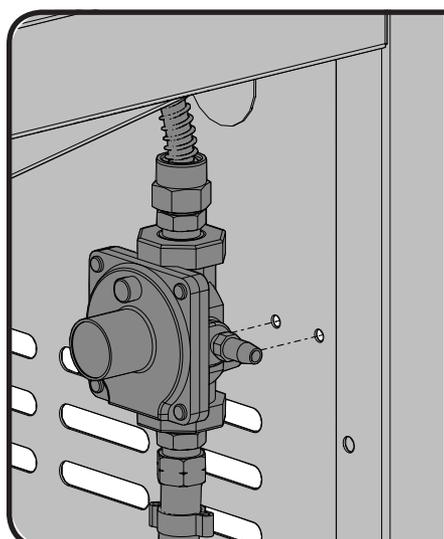


3/8" (10mm)

Per questa operazione sono richieste due persone.



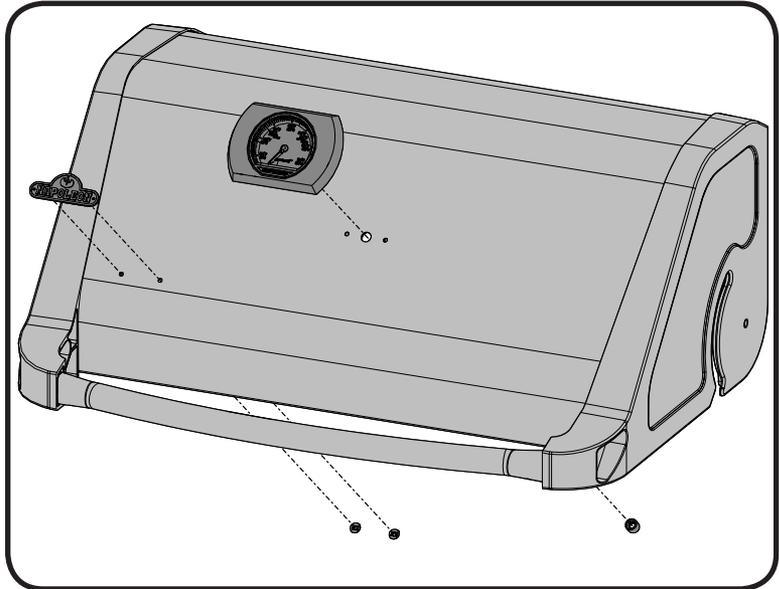
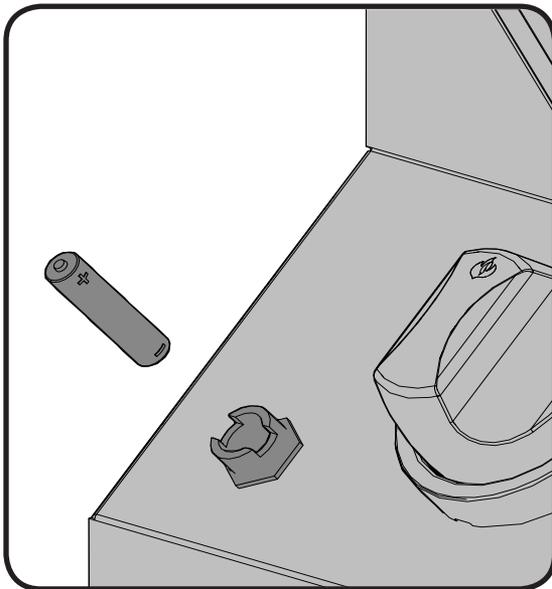
SOLO PER LE UNITÀ A PROPANO - Per evitare complicazioni durante l'assemblaggio togliete, prima di montare la testa del grill, la fascetta che blocca il regolatore sotto il pannello di controllo. Questa è stata installata in fabbrica per proteggere il tubo del regolatore durante la spedizione, e non è quindi più necessaria (fate attenzione, durante la rimozione della fascetta, a non danneggiare il tubo). Verificate che il regolatore passi dietro al supporto nella parte anteriore dell'armadietto.



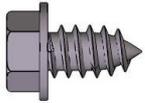
Fissare il regolatore al pannello laterale utilizzando 2 viti da #8 x 3/8".



Tutte le bombole di peso superiore ai 7 kg devono essere riposte all'esterno del vano (sotto la mensola laterale destra) su un terreno pianeggiante. Il tubo deve essere instradato utilizzando come ausilio il foro nel pannello laterale destro.



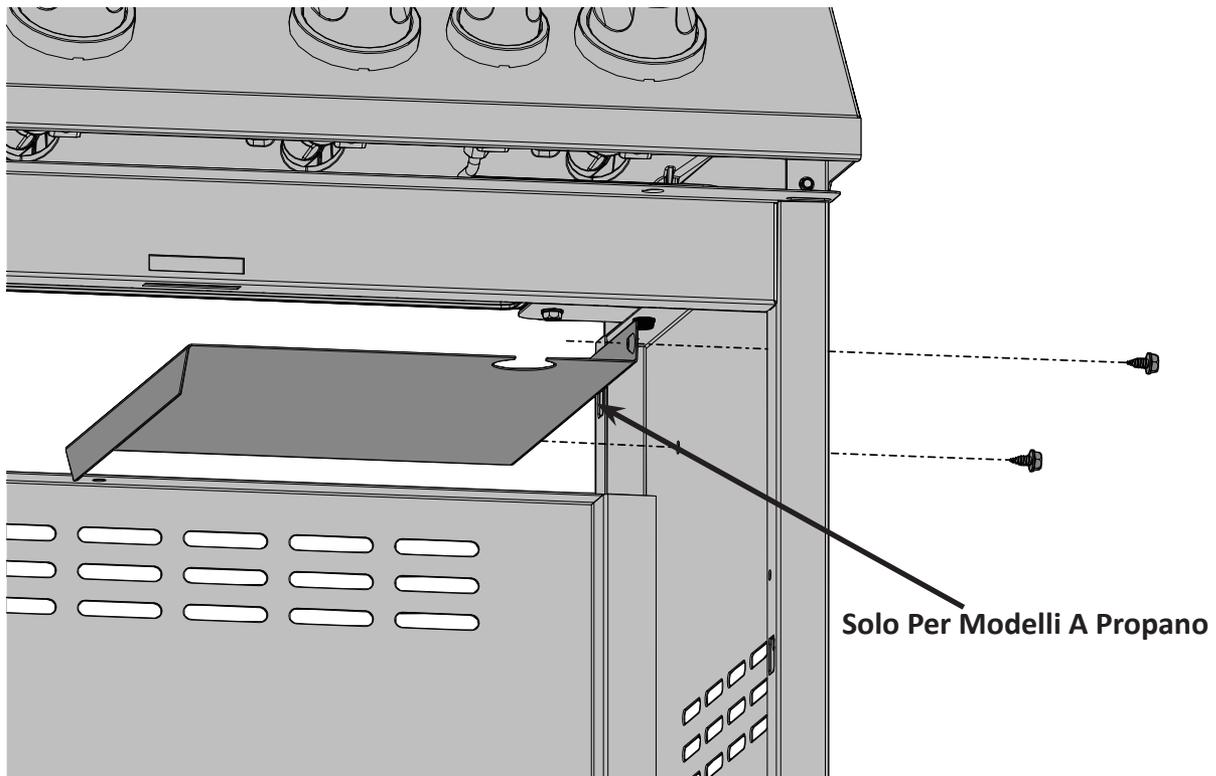
Solo Posteriore e laterale bruciatore



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

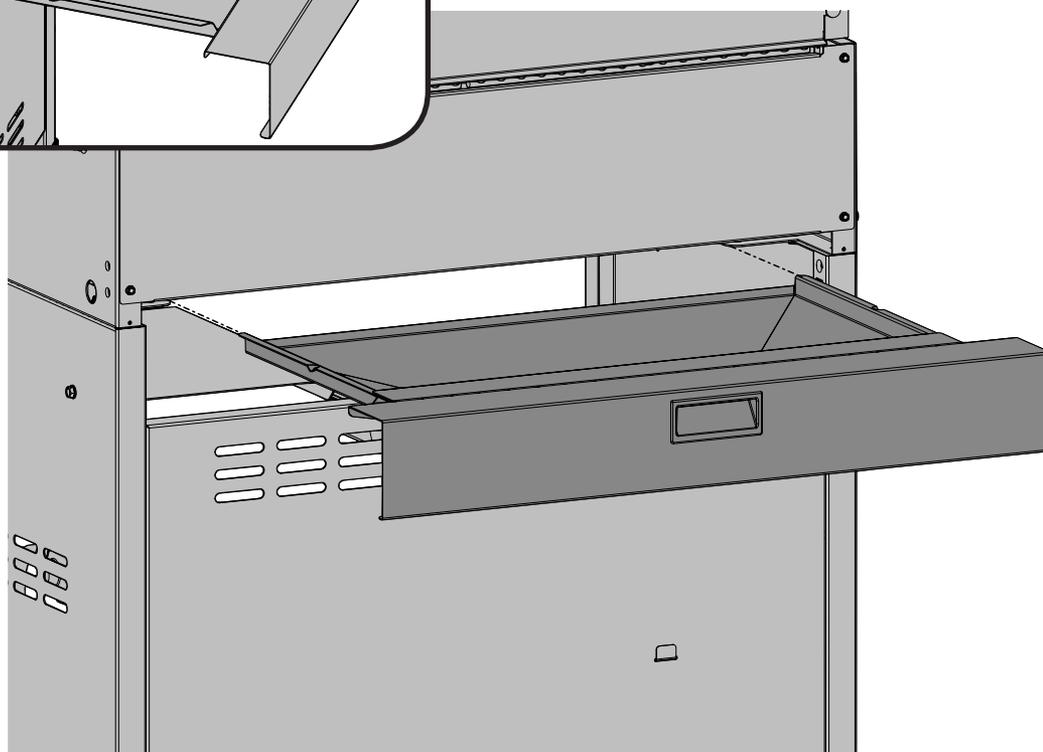
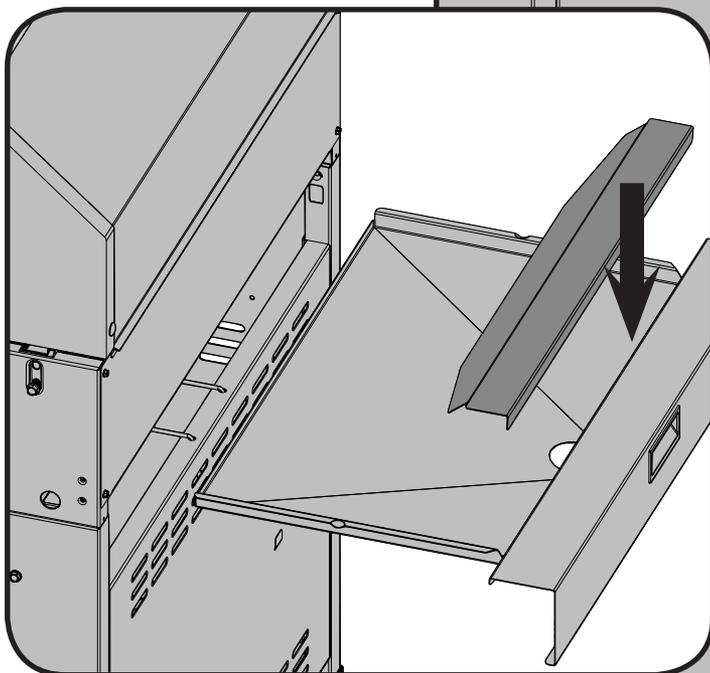
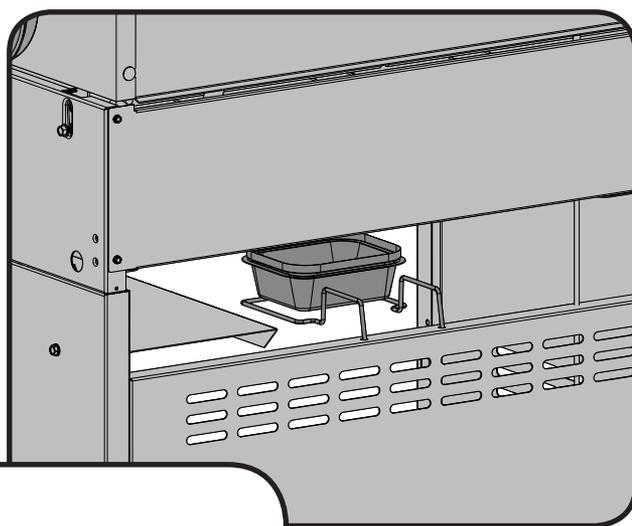


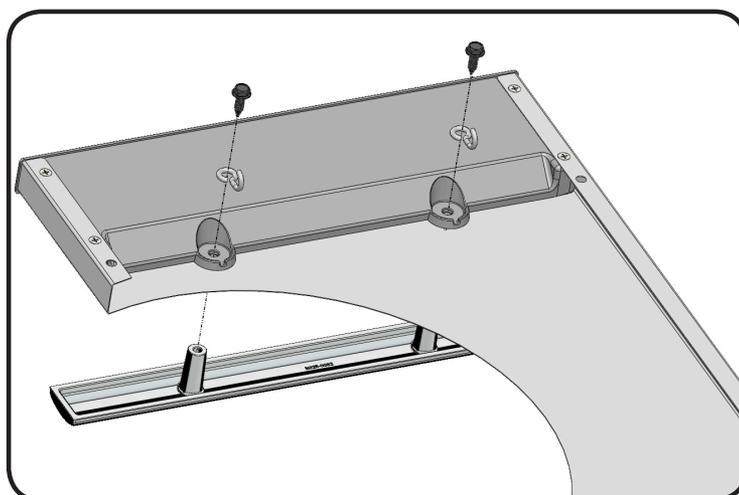
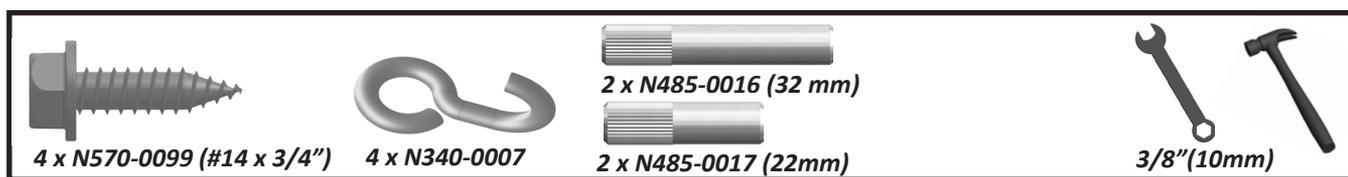
3/8" (10mm)



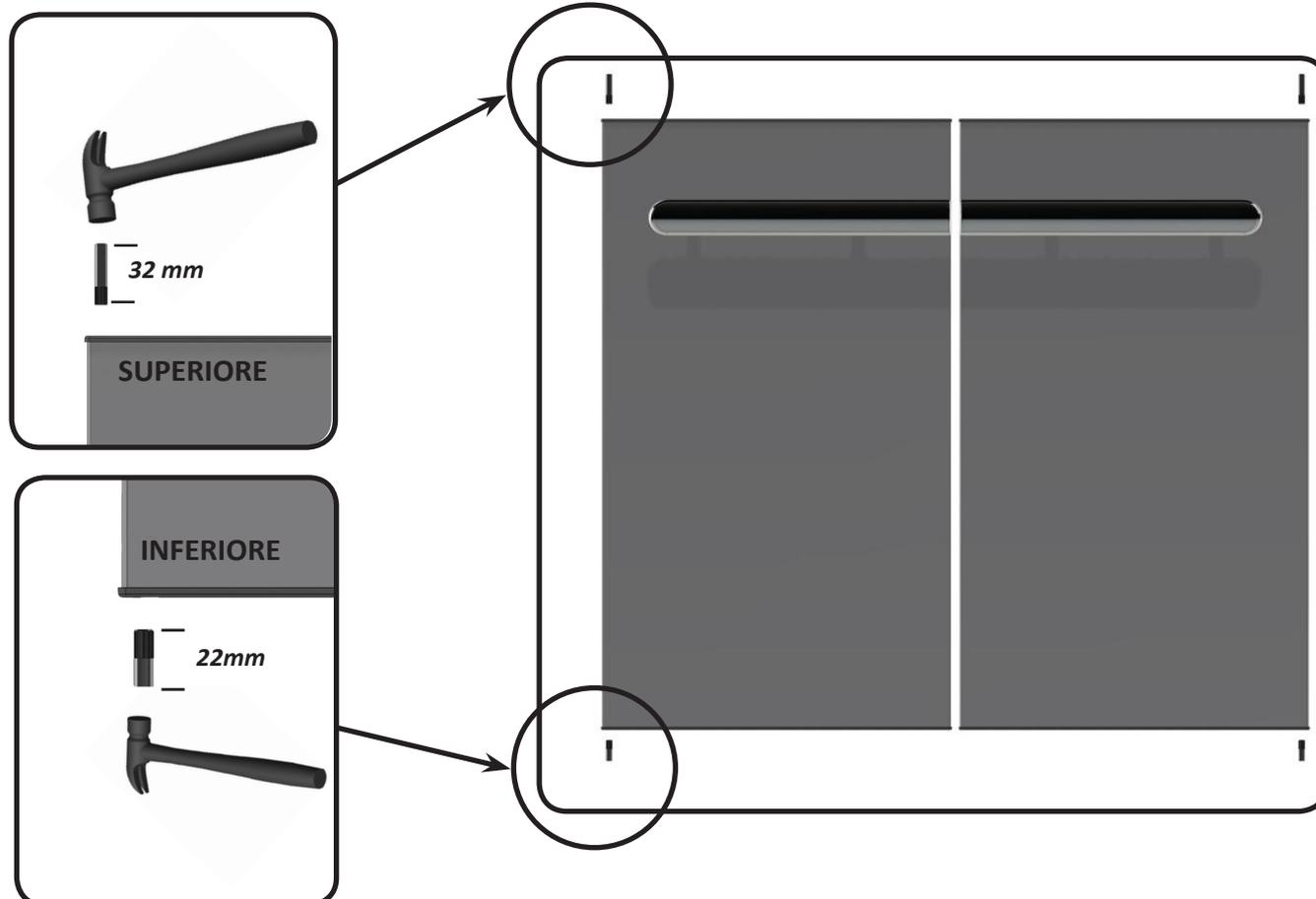


vassoio raccolta dei grassi, a perdere





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

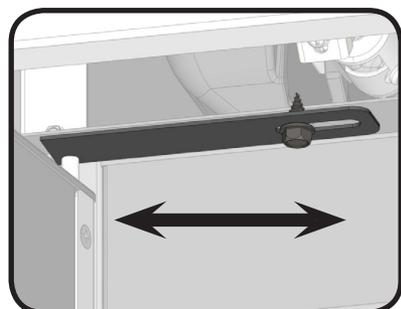
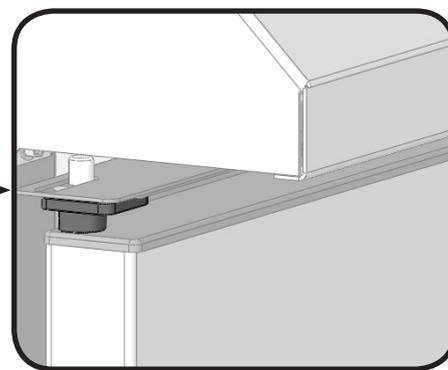
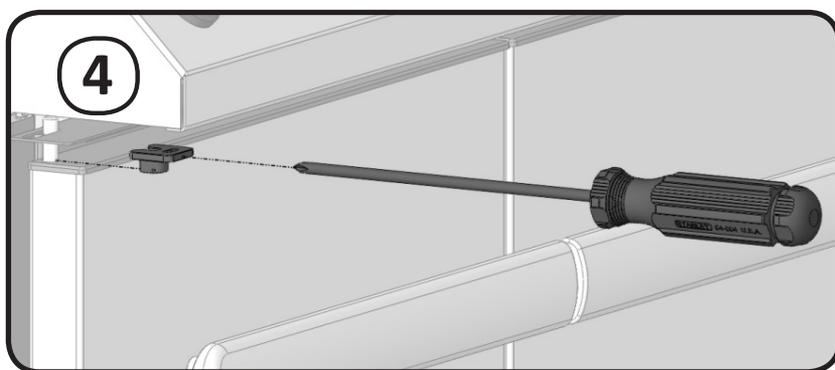
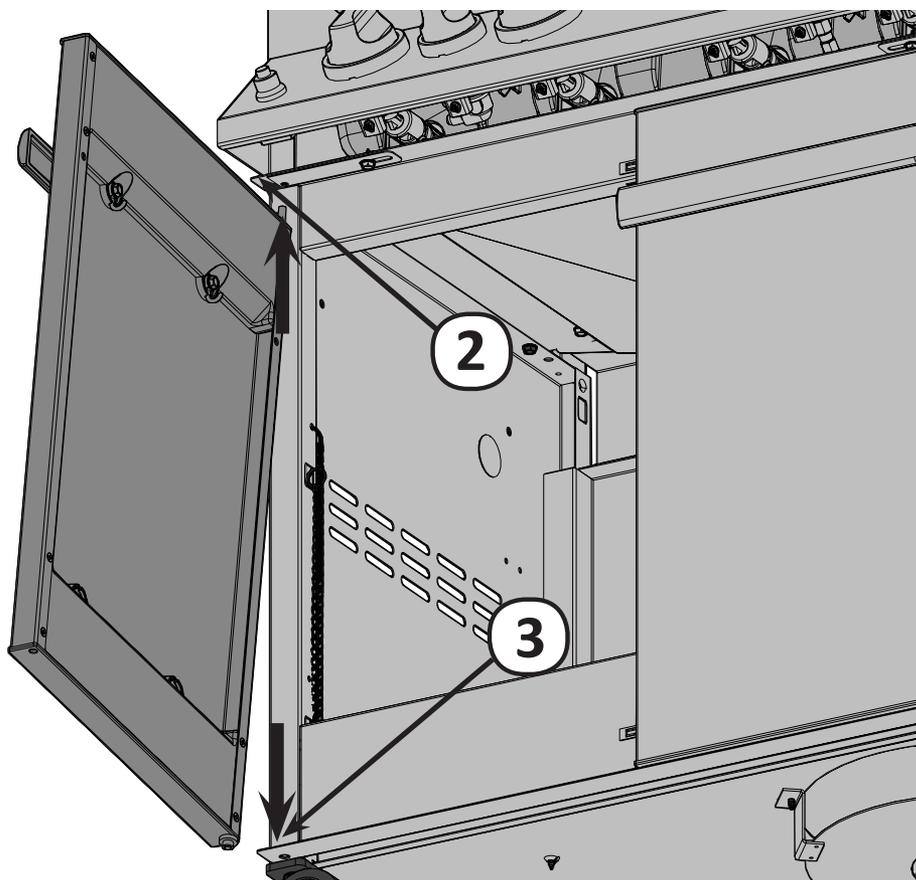
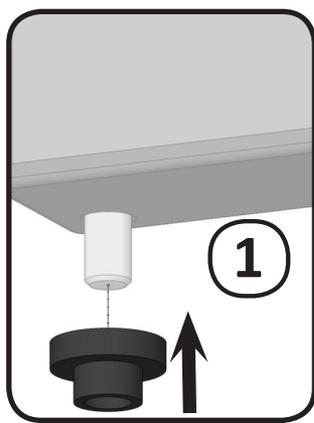




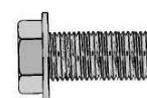
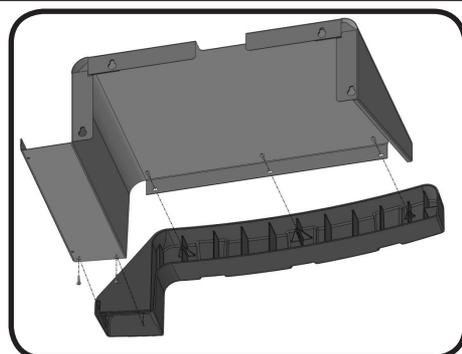
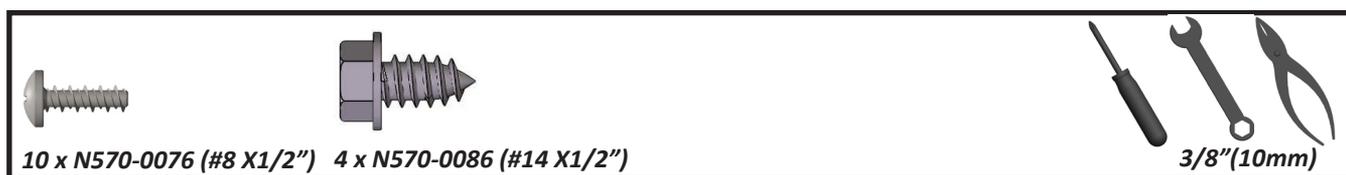
2 x N105-0011



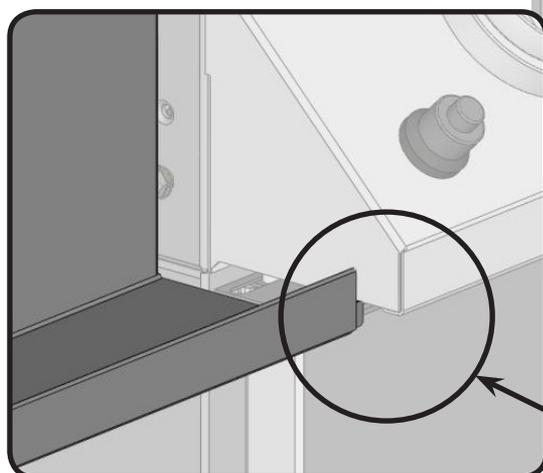
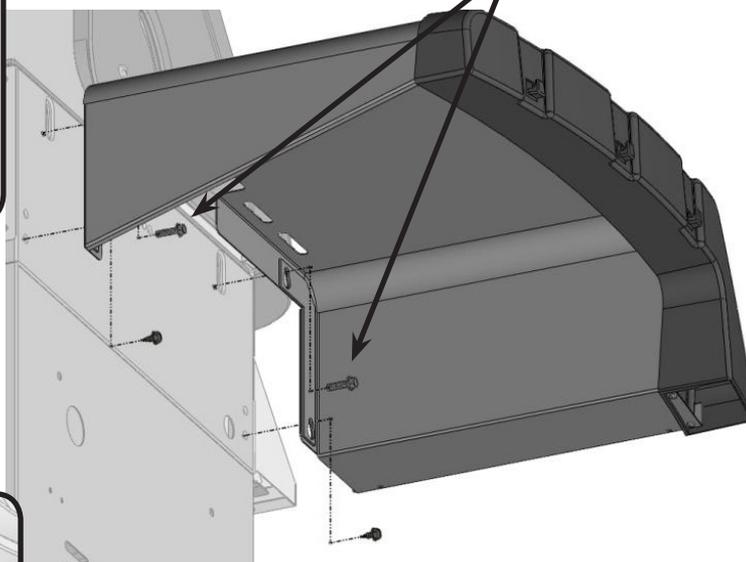
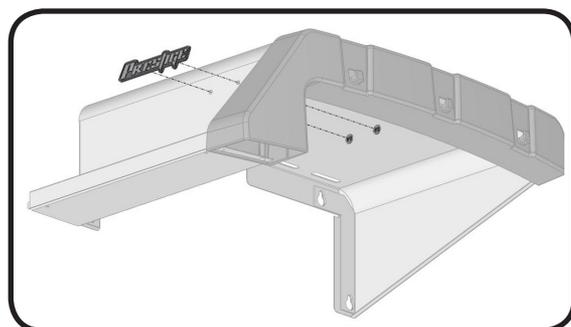
2 x N160-0022



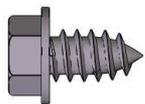
Se necessario, regolare gli sportelli facendo scorrere le staffe regolabili.



4 x N570-0087 (1/4 -20 X 7/8")
 Pre-installato in fabbrica.
 Allentate per installare la
 mensola laterale.



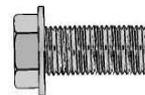
Verificate che la linguetta della mensola
 laterale si incastri nel pannello di controllo.



4 x N570-0086 (#14 X1/2")

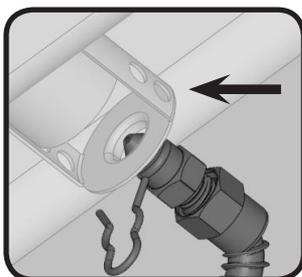


1 x N160-0023

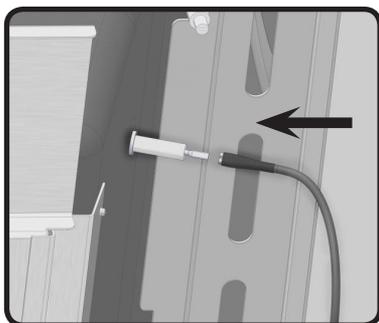
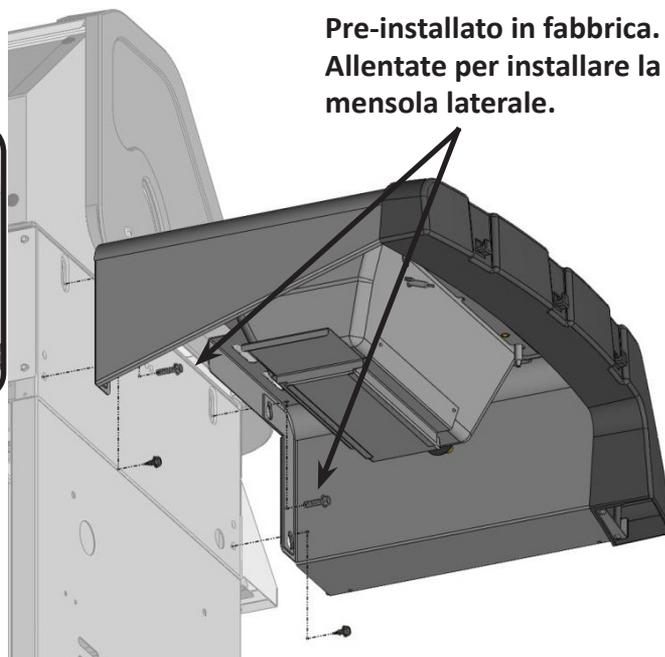
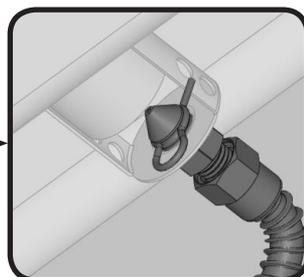


4 x N570-0087 (1/4 -20 X 7/8")

Pre-installato in fabbrica.
Allentate per installare la
mensola laterale.



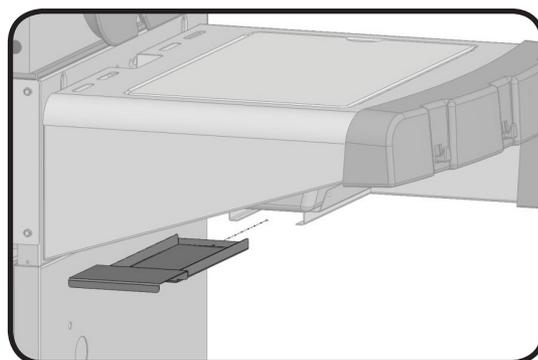
Far coincidere il foro
e il tubo del fornello e
fissare con l'acclusa clip di
ritenuta per il tubo.

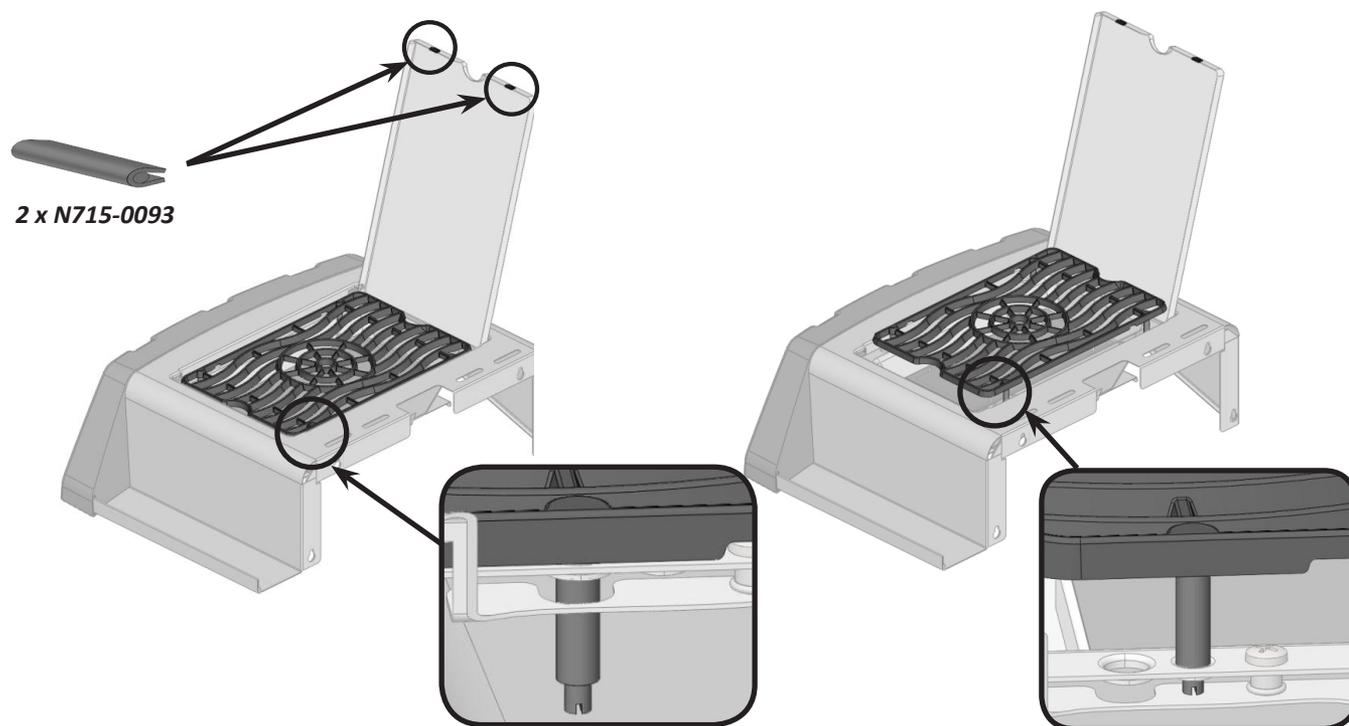


Collegare il cavo del collettore
all'elettrodo del fornello laterale.

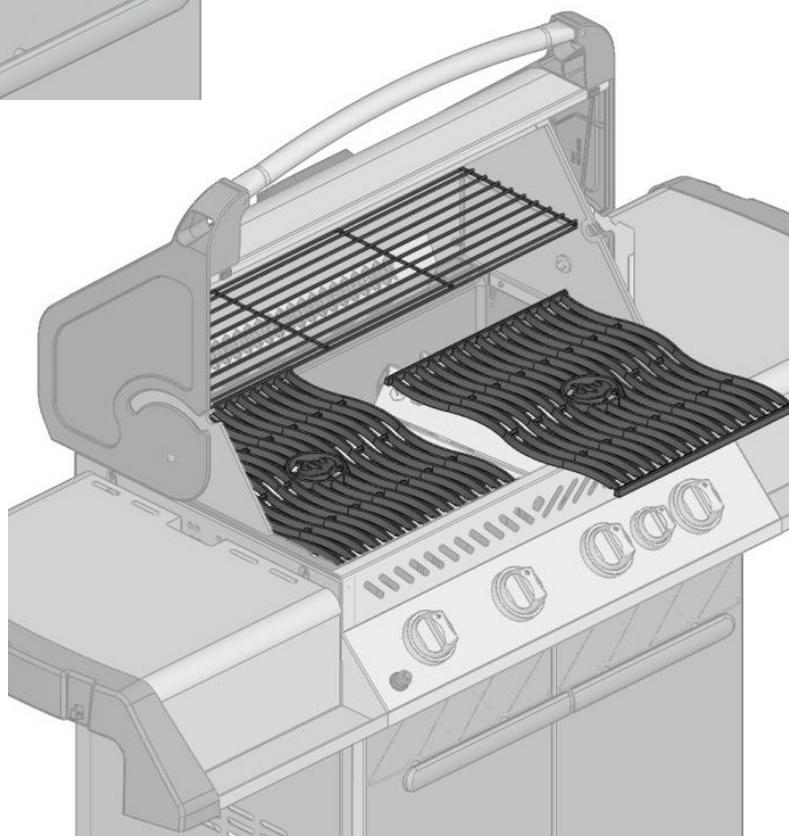
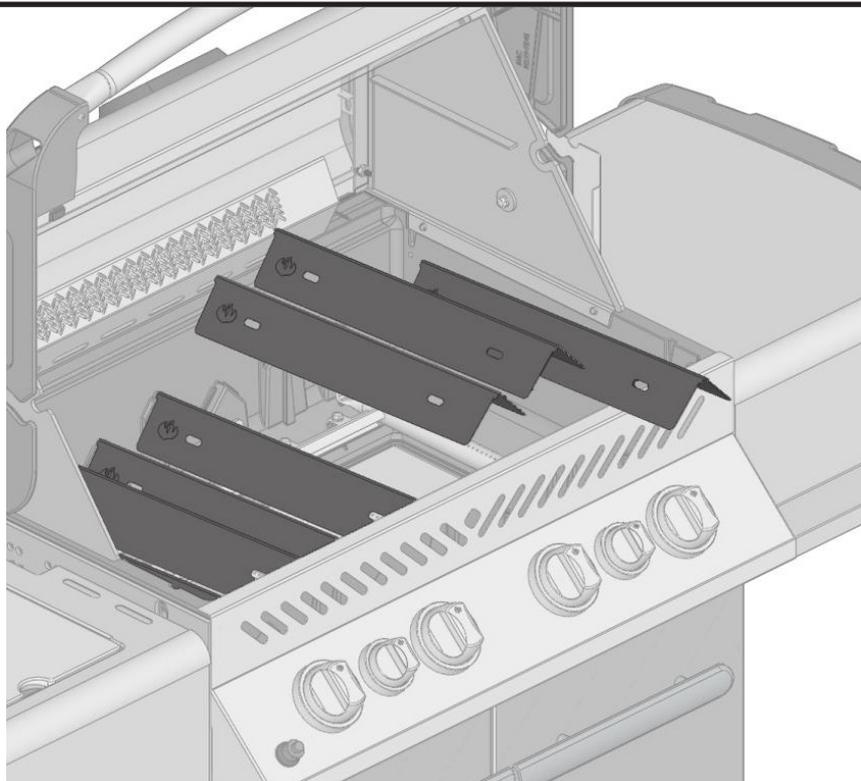


ATTENZIONE! Il fornello laterale a
infrarossi è fornito di un vassoio di scolo in
grado di contenere solo una minima quantità
di grassi. Per prevenire incendi dovuti a grassi,
pulire il contenitore dopo ogni utilizzo.





Posizionamento della griglia di cottura: La griglia di cottura può essere posizionata a due altezze diverse. La posizione più bassa viene utilizzata con pentole o padelle, mentre quella più alta è da preferire per la scottatura delle carni. Verificare che il bruciatore sia spento e che la griglia sia fredda prima di passare da un'altezza all'altra. Per poter chiudere lo sportello la griglia deve trovarsi nella posizione inferiore.

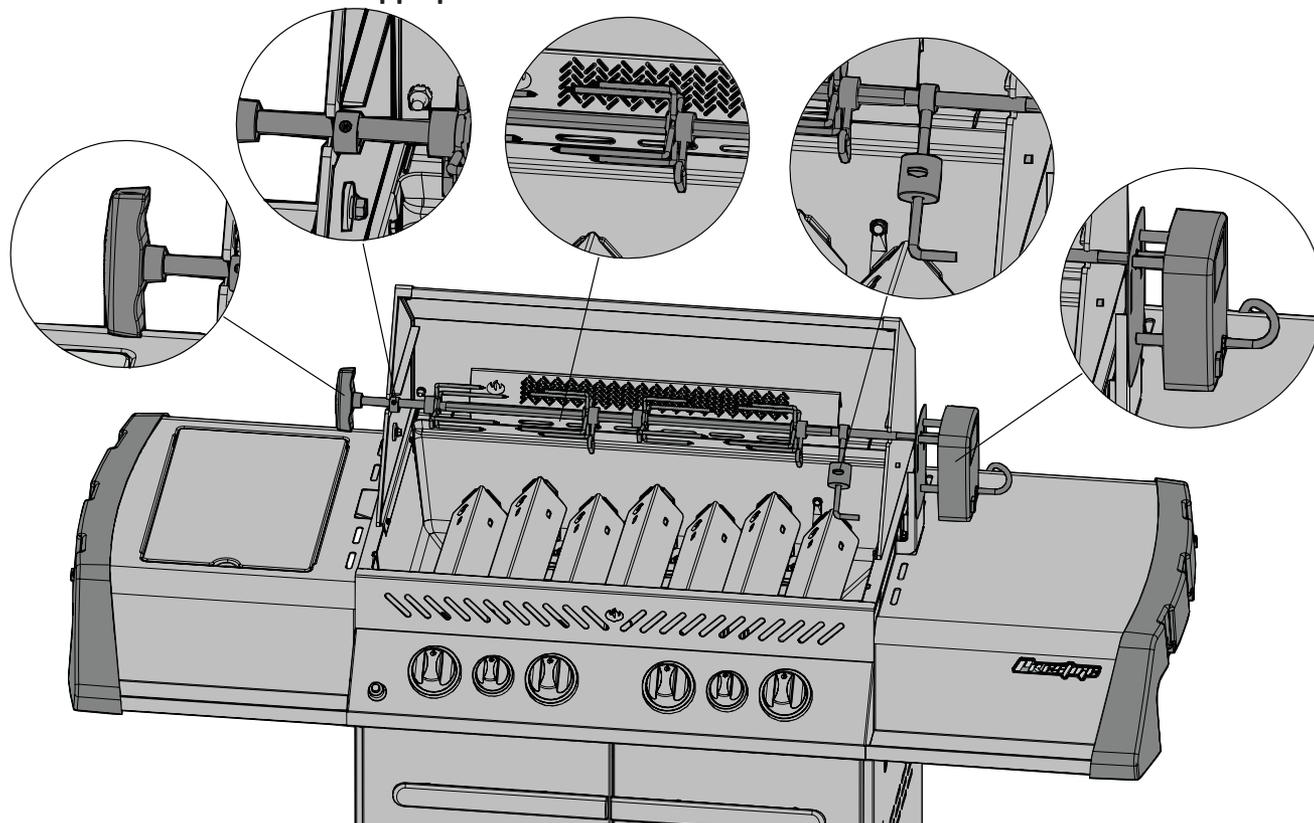


Istruzioni per il montaggio del kit rostitoria

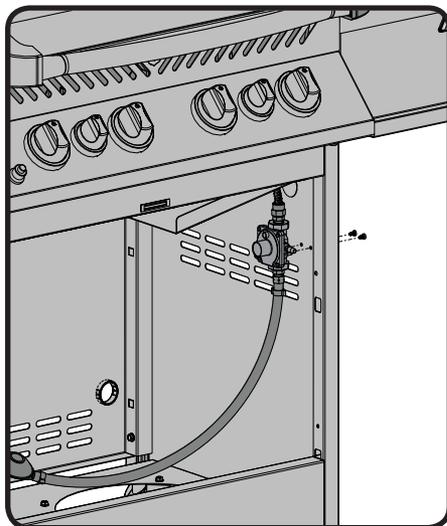
(Opzionale)

Montare il kit rostitoria secondo le istruzioni.

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

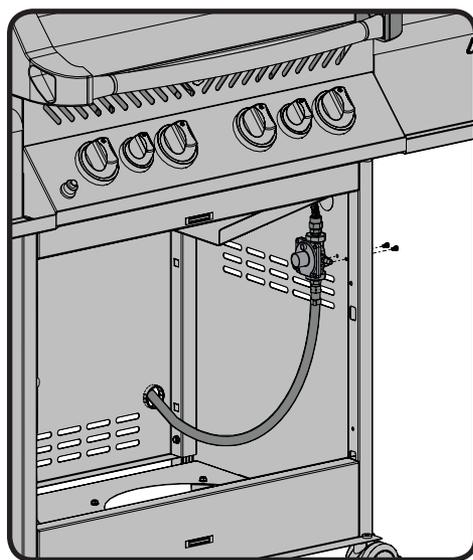


Solo Grill A Propano – Collegamento Corretto Del Tubo



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

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.

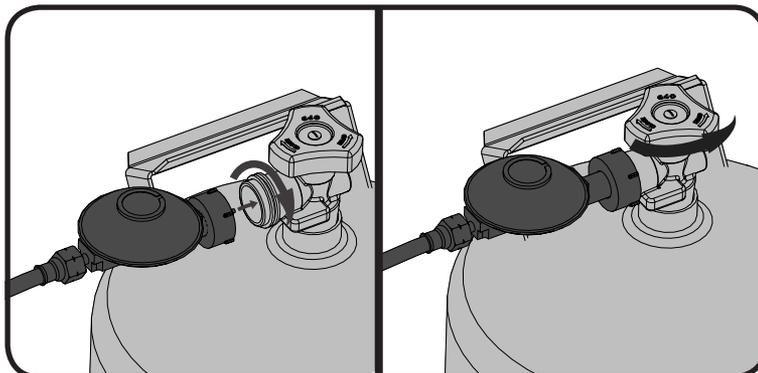


FIG. 1

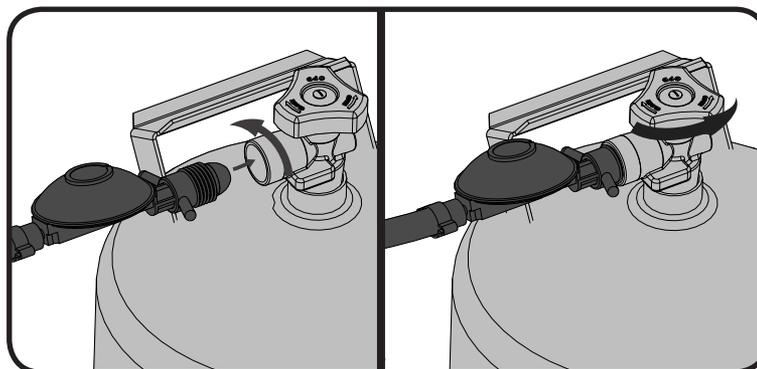


FIG. 2

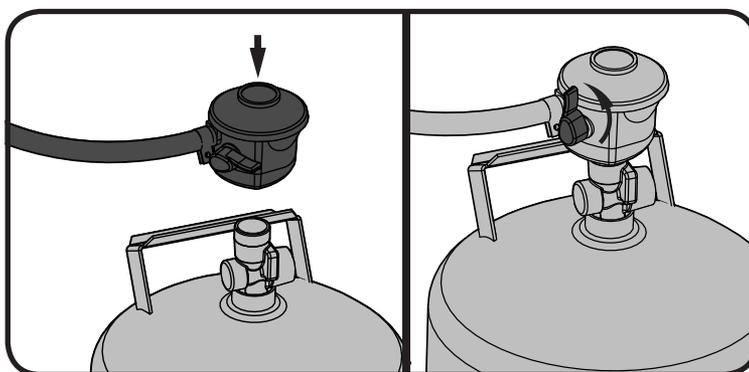


FIG.3

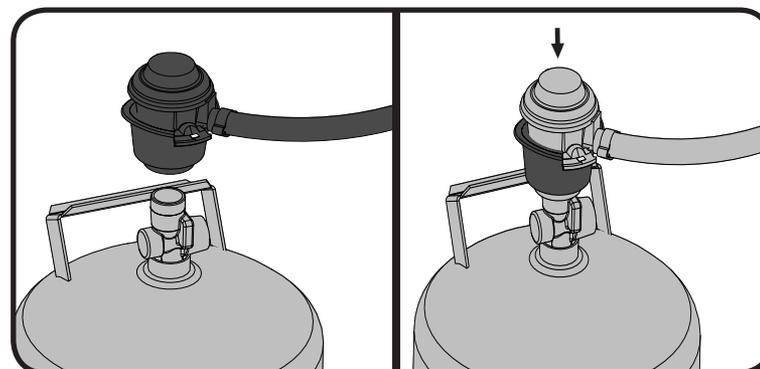


FIG.4

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.



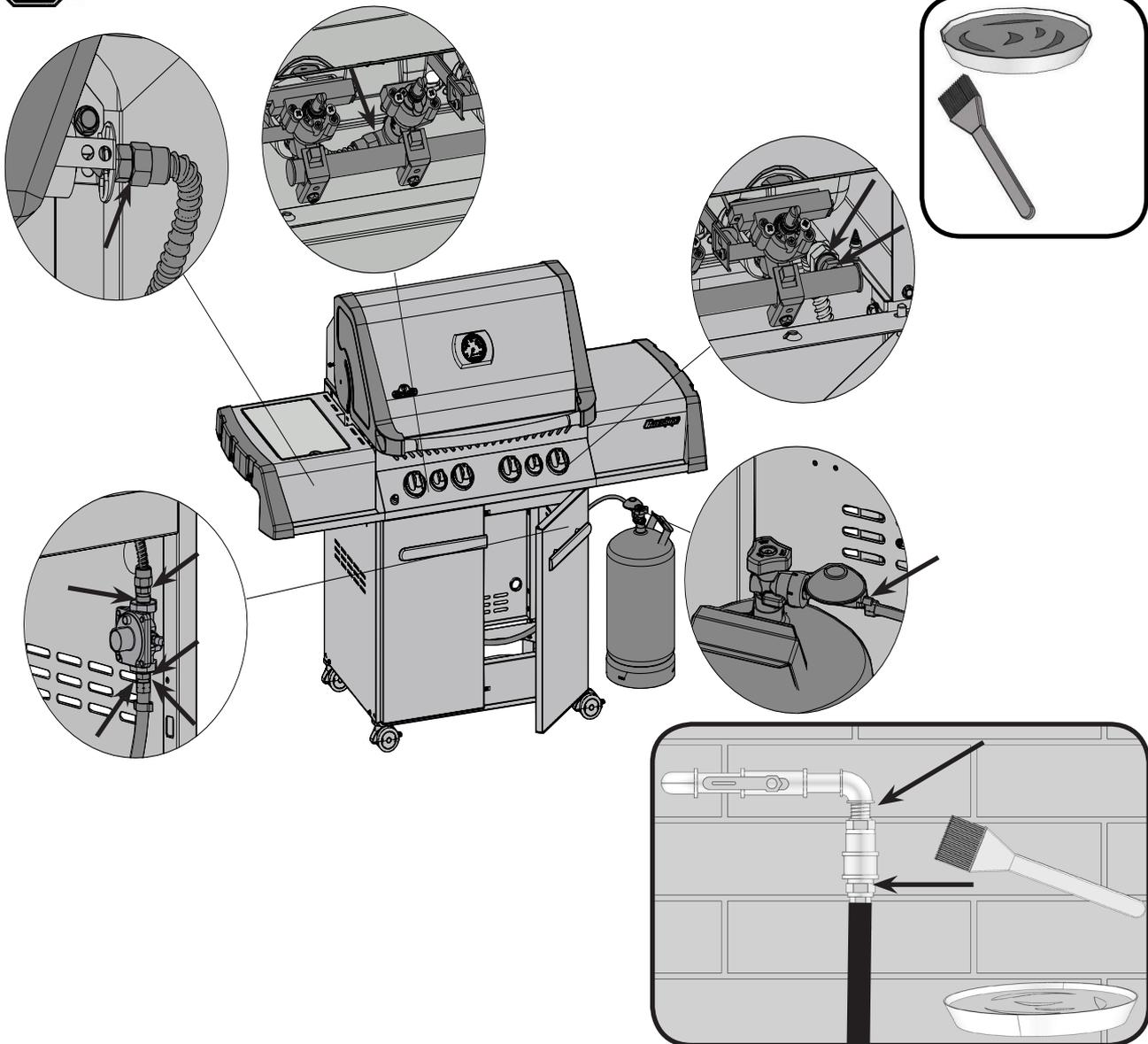
Verifica Fughe Di Gas: Ciò deve essere fatto prima dell'utilizzo iniziale, annualmente e ogni volta che i componenti sono stati utilizzati. Non fumare mentre eseguite il test e togliete ogni fonte di calore. Controllare il diagramma per aree di test :

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.



Elenco delle parti

ITEM	PART #	DESCRIPTION	RSIB
1	N135-0040G	left side lid casting	x
2	N385-0129	NAPOLEON logo	x
	N450-0044	logo nut	x
3	N510-0013	black silicone lid bumper	x
4	N335-0067	stainless steel lid insert	x
	N335-0068-BK2GL	black lid insert	x
5	N585-0079	heat shield stainless steel lid	x
6	N685-0004	temperature gauge	x
7	N135-0041G	right side lid casting	x
8	N325-0078	lid handle	x
	N570-0013	#8 x 5/8" screw	x
	N570-0087	1/4-20 x 7/8" screw	x
9	N135-0015G	left side hood casting	x
10	N335-0066-BK2GL	hood insert	x
	N570-0012	carriage bolt, 1/4"-20 X 5/8	x
	W735-0011	3/4" washer	x
	N450-0006	1/4" - 20 nut	x
11	N135-0016G	right side hood casting	x
12	N570-0015	lid pivot screw	x
13	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
14	N735-0002	1/4" lock washer	x
15	N570-0024	1/4-20 x 1/2" screw	x
16	N520-0034	warming rack	x
17	N380-0021-CL	burner control knob large	x
18	N380-0020-RD	burner control knob small	x
19	N051-0011	control knob bezel large	x
20	N051-0012	control knob bezel small	x
21	N305-0084	cooking grids - wave stainless rod	x
22	N305-0082	sear plate	x
23	N010-0732	stainless steel side shelf, right	x
24	N120-0007G	LUXIDIO shelf end cap, right	x
25	N570-0076	#8 x 1/2" screw	x
26	N385-0144	prestige logo	x
	N450-0044	logo nut	x
27	N010-0733	stainless steel sideburner shelf	x
28	N120-0006G	LUXIDIO shelf end cap, left	x
29	N475-0301-M06	rotisserie mount	x
30	N570-0086	#14 x 1/2" screw	x
31	N100-0044	main burner	x
32	N570-0068	#14 x 1/2" screw	x
33	N080-0283	cross light bracket	x
34	N135-0049-GY1HT	base casting	x
35	N080-0282-GY1HT	bracket, unit mounting	x
36	N105-0001	bushing	x
37	N200-0096-GY1SG	back cover	x
38	N475-0296	control panel	x

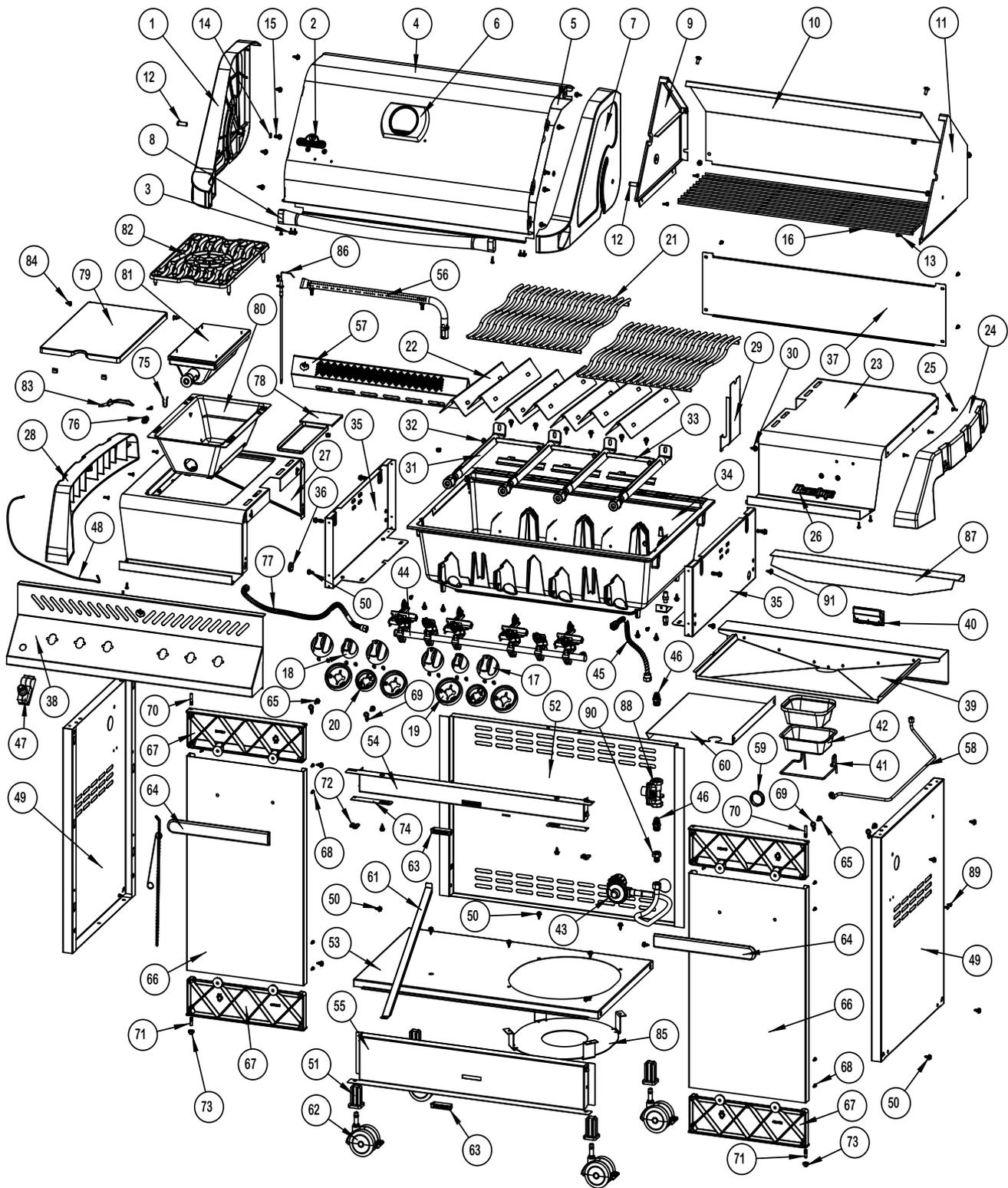
Elenco delle parti

ITEM	PART #	DESCRIPTION	RSIB
	N570-0078	screw M4 x 8mm	x
39	N010-0743	drip pan	x
40	N325-0080	handle drip pan	x
41	N160-0014	grease tray holder	x
42	N710-0062	grease tray aluminium	x
43	N530-0032	regulator -Germany	p
	N530-0033	regulator -Holland	p
	N530-0034	regulator -Spain/Finland/Norway/Denmark	p
	N530-0035	regulator -Sweden	p
	N530-0036	regulator -Italy	p
	N530-0037	regulator -United Kingdom	p
	N530-0038	regulator -France	p
	N530-0039	regulator -Hungary	p
	N530-0042	regulator -Switzerland	p
	N530-0043	regulator -Russia	p
	N530-0044	regulator -Poland	p
	N530-0046	regulator -Czech Republic	p
44	N010-0714	manifold assembly	p
	N010-0715	manifold assembly	n
	N240-0029	valve electrode	x
45	N720-0044	manifold flex connector	x
46	W445-0021	Fitting 3/8" - 3/8"	p
47	N357-0014	electronic ignition - 2 spark	x
48	N750-0016	electronic ignition lead	x
49	N475-0273G	left/right cart enclosure panel	x
50	N570-0086	#14 x 1/2" screw	x
51	N510-0006	caster plug - each	x
52	N475-0297-GY1SG	rear cart enclosure panel	x
53	N590-0232-GY1SG	bottom shelf	p
	N590-0221-GY1SG	bottom shelf	n
54	N525-0035-GY1SG	cross beam top	x
55	N525-0036-GY1SG	cross beam bottom	x
56	N100-0045	rear burner	x
	N450-0006	1/4" - 20 nut	x
57	N350-0069	rear burner housing (infra-red)	x
58	N720-0058	rear burner supply tube	x
	N255-0007	rear burner fitting	x
	N455-0055	rear burner orifice 1.25MM	p
	W456-0050	rear burner orifice #50	n
	N080-0286	bracket rear burner orifice	x
59	N105-0012	snap bushing	x
60	N585-0025-GY1SG	heat shield	p
61	N080-0254G	propane tank inhibitor bracket	p
62	N130-0010	caster - each	x
63	N430-0002	magnetic catch	x
64	N325-0062	door handle	x

Elenco delle parti

ITEM	PART #	DESCRIPTION	RSIB
65	N570-0099	#14 x 3/4" screw	x
66	N225-0046-M06	cart door - stainless steel	x
	N225-0046-BK1SG	cart door - black	x
67	N120-0019-GY0TX	door end cap	x
68	N570-0100	#8 x 1/2" screw	x
69	N340-0007	tool hook	x
	N555-0025	lighting rod	x
70	N485-0016	pivot pin door top	x
71	N485-0017	pivot pin door bottom	x
72	N160-0022	clip door pivot pin	x
73	N105-0011	door bushings	x
74	N080-0288-GY1SG	bracket, door adjust	x
75	N160-0023	side burner hose orifice retainer clip	x
76	N455-0062	side burner orifice #60	p
	N455-0063	side burner orifice 1.45 mm	n
77	N720-0055	side burner supply tube	x
78	N710-0063	side burner drip pan	x
79	N335-0048-M06	side burner lid	x
	Z715-0001	trim lid bumper	x
80	N010-0618	side burner plate	x
81	N010-0612	side burner	x
82	N305-0086	side burner grate	x
	N570-0089	side burner grate screw	x
	N305-0076	side burner grate stainless steel	ac
83	N240-0026	side burner electrode	x
84	N485-0009	push pin	x
85	N010-0702-GY1SG	tank support	p
86	N240-0001	rear burner electrode	x
87	N215-0011	grease deflector	x
88	N530-0023	regulator step down	p
	N530-0026	regulator step down	n
89	N570-0032	#8 x 3/8" screw	x
90	N255-0014	fitting	p
91	N570-0087	1/4-20 x 7/8" screw	x
	N020-0142	main assembly baggie	x
	N215-0012	wind deflector	ac
	65213	rotisserie kit -UK	ac
	65212	rotisserie kit - CE	ac
	65233	rotisserie kit commercial -UK	ac
	65232	rotisserie kit commercial - CE	ac
	68171	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67731	charcoal tray	ac
	62007	grease trays foil (5 pieces)	ac

x - standard n - gas naturale p - propano ac -accessorie



Notes



Notes



Notes





N415-0247CE-IT