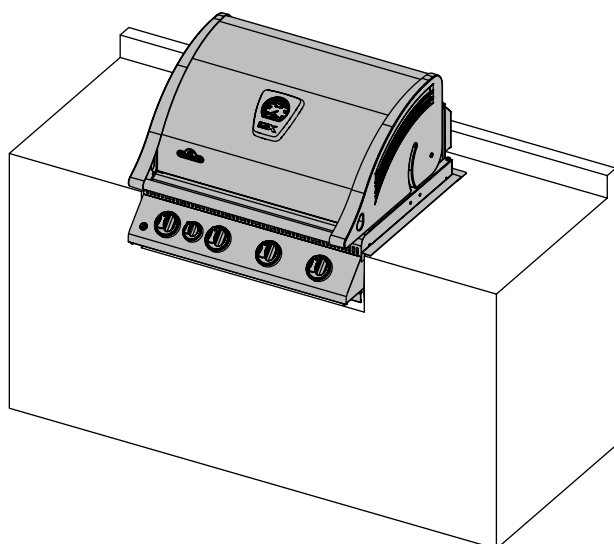


Questa griglia a gas deve essere usata solo all'esterno, in un posto ben ventilato e non deve essere usata all'interno di edificio, garage o altre aeree chiuse.



PG.15



AVVERTENZA! La struttura del vano, il vano e il piano d'appoggio devono essere costruiti con materiali non combustibili.



PERICOLO

COSA FARE SE SENTI ODORE DI GAS:

- Spegnerne 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



N415-0434CE-IT JUL 17.19

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

www.napoleon.com

Garanzia limitata 15 anni Napoleon President



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

*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, detergenti 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 bruciatore 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.



www.napoleon.com

www.napoleon.com

N415-0434CE-IT JUL 17.19



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 (27" (686 mm) dal retro dell'unità, 24" (610 mm) dai lati). Si raccomanda di tenere una distanza ancora maggiore 24" (610 mm) 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.
- Se il vano è pensato per contenere una bombola di propano, la parte del vano a tal scopo dedicata deve essere ventilata in ottemperanza ai codici locali e non deve poter comunicare con il vano in cui si trova il grill a gas. Non è consentito alloggiare una bombola a propano sotto al grill a gas.
- 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.
- 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.
- Non utilizzare una bombola sprovvista di un connettore di tipo QCC1.
- 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).

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.

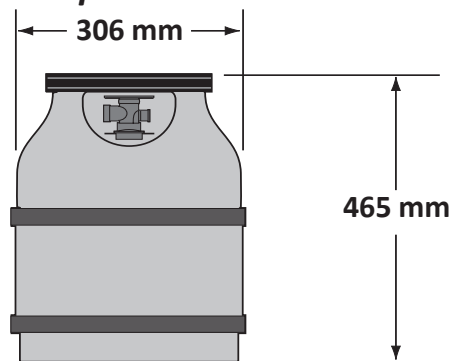
BOMBOLA DEL GAS

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 alla compagnia del gas locale.

- Prestare attenzione mentre si maneggia la valvola della bombola.
- Non collegare mai una bombola non conforme alle norme locali.
- Solo le bombole collegate all'unità possono essere alloggiare all'interno del vano, o vicine all'unità. Il vano deve essere conforme alle indicazioni fornite nel paragrafo VANI AD INCASSO PER BOMBOLA nella sezione seguente.

COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA: 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 di bombola



TUBO DEL GAS



AVVERTENZA! Questo grill a gas deve essere installato da un tecnico specializzato. Il grill a gas non può essere collegato alla sorgente del gas con manichette, eccetto nel caso di collegamento del regolatore della bombola al sistema di tubature. Le temperature elevate all'interno del vano possono causare lo scioglimento della manichetta. Utilizzare il connettore metallico flessibile fornito per collegare il grill a gas ad una tubatura in rame rigida approvata, o a connettori flessibili in metalli, anch'essi approvati. Verificare che l'installazione sia conforme a tutti i regolamenti nazionali e locali vigenti. Prima di azionare il grill è necessario verificare che nell'intera installazione non siano presenti fughe di gas. Fare riferimento al manuale per le istruzioni complete di montaggio del grill.

- 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.

DATI TECNICI

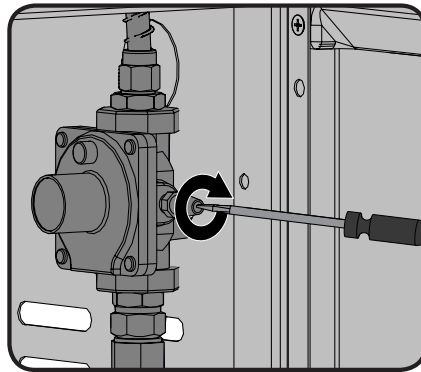
La tabella seguente elenca i valori di ingresso per l'apparecchio.

FORNELLO	DIMENSIONI FORO	PORTATA TERMICA (GLOBALE) (TOTALE)	CONSUMO GAS (TOTALE)
	I		
Principale	63 (0.94mm)	14.4 kW	1047 g/h
Posteriore	64 (0.91mm)	4.0 kW	291 g/h

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(50)}
Dimensioni foro (v.sopra)	I	I	I
Gas / Pressioni	Butano 30mbar Propano 30mbar	Butano 28-30mbar Propano 37mbar	Butano 50mbar Propano 50mbar
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	AT, CH, DE, SK

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.



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 il collegamento del gas



AVVERTENZA! Questo grill deve essere utilizzato in vani non combustibili ed essere installato da un tecnico specializzato, in ottemperanza alle normative locali vigenti.

AVVERTENZA! La struttura del vano, il vano e il piano d'appoggio devono essere costruiti con materiali non combustibili.

AVVERTENZA! La pressione erogata dal grill deve essere conforme a quanto indicato nella targhetta di classificazione del grill. Se la pressione è maggiore, sarà necessario installare un regolatore.

COLLEGAMENTO DEL GAS PROPANO IN SISTEMI A INCASSO: le tubature fino al grill a gas sono responsabilità dell'installatore e tali tubature devono essere posizionate come indicato nelle istruzioni. È incluso un connettore flessibile in metallo, per semplificare l'installazione dell'unità. Collegare il connettore flessibile in metallo al giunto a cartella all'estremità del collettore. Collegare l'altra estremità del connettore al tubo del gas. Verificare che il connettore non passi attraverso muri, pareti, soffitti o partizioni, e che sia protetto da qualsiasi potenziale danno. Non utilizzare una manichetta per collegare l'unità, tranne che per collegare il regolatore della bombola al sistema di tubature. L'unità deve essere collegata tramite una tubatura rigida, un tubo di rame o un connettore flessibile in metallo approvato, conforme alle normative nazionali e locali vigenti.

L'installazione deve essere conforme alle normative nazionali e locali vigenti. Il tubo di alimentazione del gas deve essere di dimensione appropriata per erogare la quantità di kW specificata nella targhetta di classificazione, a seconda della lunghezza delle tubature. Nel caso di installazione di un fornello laterale sarà necessario creare una linea secondaria verso tale fornello, ed accedere all'apertura nel fornello nel punto specificato. Se il vano è pensato per contenere una bombola a propano, la parte del vano a tal scopo dedicata deve essere ventilata in ottemperanza alle normative locali vigenti e non deve poter comunicare con il vano in cui si trova il grill a gas. Non è consentito alloggiare una bombola a propano sotto al grill a gas.

VANI AD INCASSO PER BOMBOLA - I vani a incasso che racchiudono completamente la bombola devono presentare le seguenti due caratteristiche:

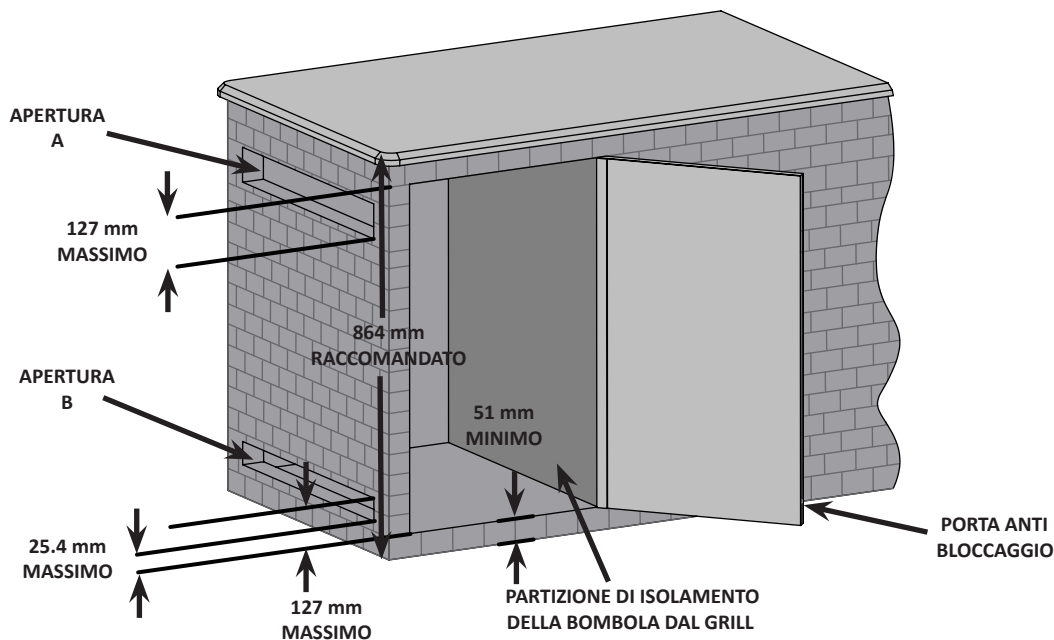
1. almeno una apertura di ventilazione libera da ostacoli nella parte esterna ed esposta del vano, posizionata al massimo a 127 mm dalla parte superiore del vano. L'apertura deve presentare un'area libera totale maggiore di 130 cm² nel caso di bombola di peso fino a 9 kg, e di 195 cm² nel caso di bombola di peso superiore a 9 kg.
2. almeno una apertura nella parte esterna ed esposta del vano, posizionata al massimo a 25,4 mm dal suolo. L'apertura deve presentare un'area libera totale maggiore di 65 cm² nel caso di bombola di peso fino a 9 kg, e di 100 cm² nel caso di bombola di peso superiore a 9 kg. Il bordo superiore non deve trovarsi ad una altezza superiore a 127 mm dal suolo.

Ogni apertura deve essere sufficientemente grande da consentire l'inserimento di un filamento di 3,2 mm.



AVVERTENZA!

- Le valvole della bombola devono essere facilmente accessibili per le operazioni a mano. Nel vano è consentita la presenza di una porta di accesso alle valvole della bombola, a condizione che la porta non sia auto bloccante e che possa essere aperta senza dover utilizzare strumenti.
- Il vano per la bombola a propano deve mantenere la bombola isolata dal compartimento del fornello in modo da proteggerla da radiazioni, fungere da barriera antifuoco e da protezione contro materiali estranei, quali ad esempio i grassi caldi che fuoriescono dalle carni. Il vano non deve essere posizionato direttamente sotto il grill.
- Tra il vano per la bombola a propano e il suolo deve esistere uno spazio di almeno 51 mm.
- Il vano deve essere progettato in modo che la bombola a propano possa essere collegata e scollegata, e i collegamenti ispezionati e collaudati dall'esterno del vano stesso. Qualsiasi collegamento che possa essere intralciato durante l'installazione della bombola deve essere accessibile per la verifica all'interno del vano.



DIMENSIONE DELLA BOMBOLA	APERTURA A	APERTURA B
FINO A 9 KG	130 cm ²	65 cm ²
OLTRE 9 KG	195 cm ²	100 cm ²



AVVERTENZA! Le unità a incasso sono dotate di un vassoio di scolo le cui dimensioni consentono di raccogliere solo una quantità minima di grassi. Per evitare incendi provocati da questi, il vassoio deve essere pulito dopo ogni uso.



AVVERTENZA! È necessario lasciare libero l'accesso all'interno del vano per poter effettuare i collegamenti con il gas.



PERICOLO! Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di operare il grill. La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe risultare in un incendio e, conseguentemente, seri danni o morte. Prima di azionare il grill è necessario verificare che nell'intera installazione non siano presenti fughe di gas.

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.



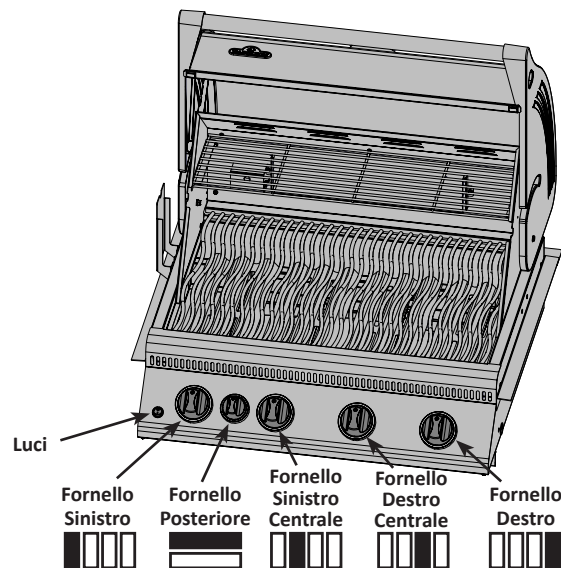
Verifica Fughe Di Gas: Ciò deve essere fatto prima dell'utilizzo iniziale, annualmente e ogni volta che i componenti sono stati utilizzati. Non fumare mentre eseguite il test e togliete ogni fonte di calore. Controllare il diagramma per aree di test :



1. 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.
2. 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.
3. Eventuali bolle indicano una perdita di gas. Stringete il giunto allentato o sostituitelo con un pezzo nuovo raccomandato dal vostro rivenditore.
4. 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.
5. Chiudere il gas.



Istruzioni Per Accensione



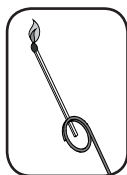
ATTENZIONE! Aprire il coperchio.

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. Premere e girare ogni manopola di controllo nella posizione "HIGH". Se la fiamma pilota si accende, continuare a tenere premuto finché il bruciatore si accende e poi rilasciare.	2. Togliere la teglia scaldavivande.	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. Spingere e girare lentamente la Manopola del fornello per Posteriore 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.	3. Tenere premuto l'accensione elettronica fino a che il bruciatore si accende, oppure accendete con un fiammifero.
4. Se il pilota e il fornello non si accendono entro 5 secondi, portare la anopola 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 Avvia, riportare Immediatamente la manopola alla posizione 'off' e ripetere il passaggio 3 più volte.	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 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 3 e 4 o Usare un fiammifero..	



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 “ 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 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 toglie 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.

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 i detergenti 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 detergente specifico ogni 3-4 settimane, o quando necessario.



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.

Le Griglie Di Cottura E La Griglia Di Riscaldamento: Le griglie e le griglie di riscaldamento possono essere ben pulite durante il pre riscaldamento con una spazzola di metallo soffice. Le spugnette di acciaio possono essere usate per residui ostinati. Le griglie in acciaio inossidabile (optional) si decolorano permanentemente per il normale utilizzo dovuto alle alte temperature della superficie di cottura.

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. 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.

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 sgocciolature 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 brunastro 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.

Brucciatore: 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.

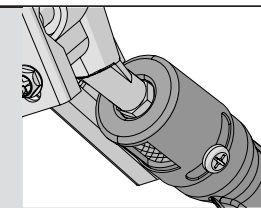


ATTENZIONE! Si guarda da dei ragni

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.



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.	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 consentire alla pressione di stabilizzarsi. Fare riferimento alle istruzioni relative all'accensione.
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 accompagnata 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 bruciatore principale non si accende con l'accenditore, ma si accende con un fiammifero.	L'uscita del Jet-fire è sporca o intasata.	Pulire l'uscita jet-fire con una spazzola a setole morbide.
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
L'uscita del bruciatore in posizione "HIGH" è troppo bassa (rumore e fiamma blu alla superficie del bruciatore).	<p>Mancanza di gas</p> <p>Il tubo fornito è schiacciato</p> <p>Orifizio sporco o intasato</p> <p>Ragnatele o altri ostruzioni nel tubo venture</p>	<p>Verificare il livello del gas propano nella bombola.</p> <p>Sostituire il tubo in dotazione.</p> <p>Pulire l'orifizio del bruciatore.</p> <p>Pulire il tubo venturi.</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>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>Piastrella in ceramica spaccata.</p> <p>Mancata tenuta di una guarnizione attorno alla piastrella 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)

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).

Prima di contattare il rivenditore Napoleon, visitate il sito www.napoleon.com per maggiori informazioni sulla pulizia, la manutenzione, la risoluzione dei problemi e le istruzioni su come richiedere parti di ricambio.

Al fine di migliorare il servizio, prima di contattare il rivenditore, accertatevi di avere a disposizione le seguenti informazioni:

1. Modello e numero di serie dell'unità.
2. Codice e descrizione del ricambio richiesto.
3. Una breve descrizione del problema ('rotto' non è sufficiente).
4. Prova di acquisto (fotocopia della fattura o dello scontrino).

In ogni caso la garanzia Napoleon non copre i seguenti costi:

- 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.

ATTENZIONE! I materiali da costruzione e la polvere di muratura possono causare danni alla superficie e agli accessori. L'opzione migliore è quella di installare i componenti, dopo che tutte le operazioni di muratura sono state completate e il cantiere è stato accuratamente pulito. Se i componenti devono essere installati prima del completamento dell'opera muraria, le superfici esposte devono essere coperte accuratamente per impedire la corrosione. Tutte le superfici devono essere pulite una volta che la muratura è stata completata. Non utilizzare acido muriatico per togliere materiali di muratura da ogni superficie. La calce contenuta in alcuni materiali da costruzione è estremamente corrosiva. Durante il periodo di lavorazione, (1 - 2 mesi) è consigliabile utilizzare uno smalto per acciaio inox o cera (la cera per auto va bene) applicati sulla superficie per impedire il contatto diretto con la calce.

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



DIMENSIONI APERTURA PER UNITÀ A INCASSO

MODELLO	DIMENSIONI DELL'APERTURA			NOTE
	W	D	H	
BILEX485	755mm	545mm	190mm	
FORNELLO LATERALE A INCASSO	324mm	419mm	114mm	RICHIESTO UN MINIMO DI 32 cm ² PER ARIA DI COMBUSTIONE DEL FORNELLO LATERALE



ATTENZIONE! Questo barbecue è stato progettato solo per moduli ignifughi, e l'installazione e la manutenzione deve essere fatta solo da personale qualificato.

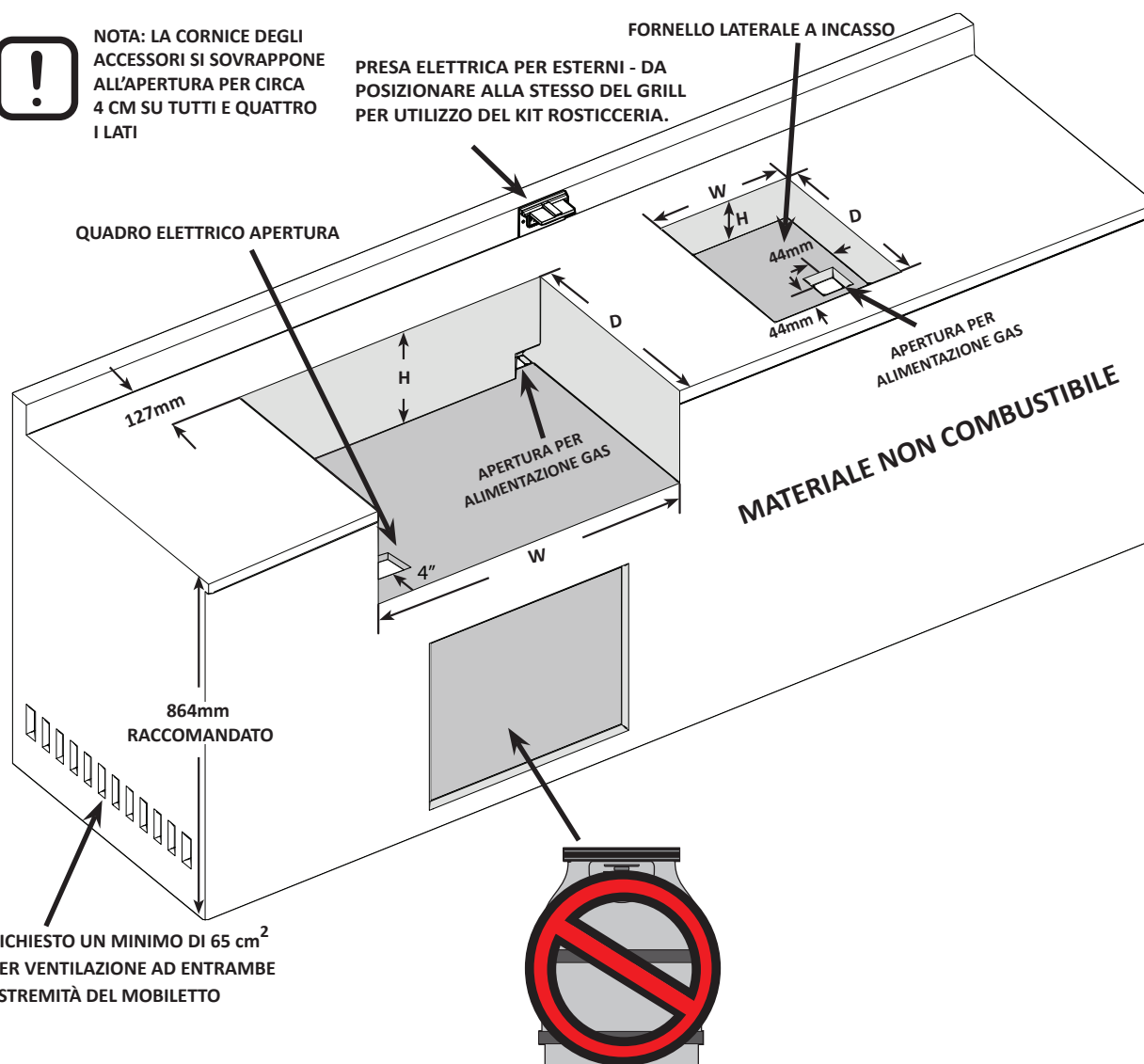
ATTENZIONE! I moduli devono essere costruiti con materiali non combustibili (classi di certificazione dalla A alla EN 13501-1 standard)



NOTA: LA CORNICE DEGLI ACCESSORI SI SOVRAPPONE ALL'APERTURA PER CIRCA 4 CM SU TUTTI E QUATTRO I LATI

PRESA ELETTRICA PER ESTERNI - DA POSIZIONARE ALLA STESSO DEL GRILL PER UTILIZZO DEL KIT ROSTICCERIA.

FORNELLO LATERALE A INCASSO



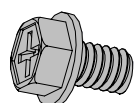
RICHIESTO UN MINIMO DI 65 cm² PER VENTILAZIONE AD ENTRAMBE ESTREMITÀ DEL MOBILETTO



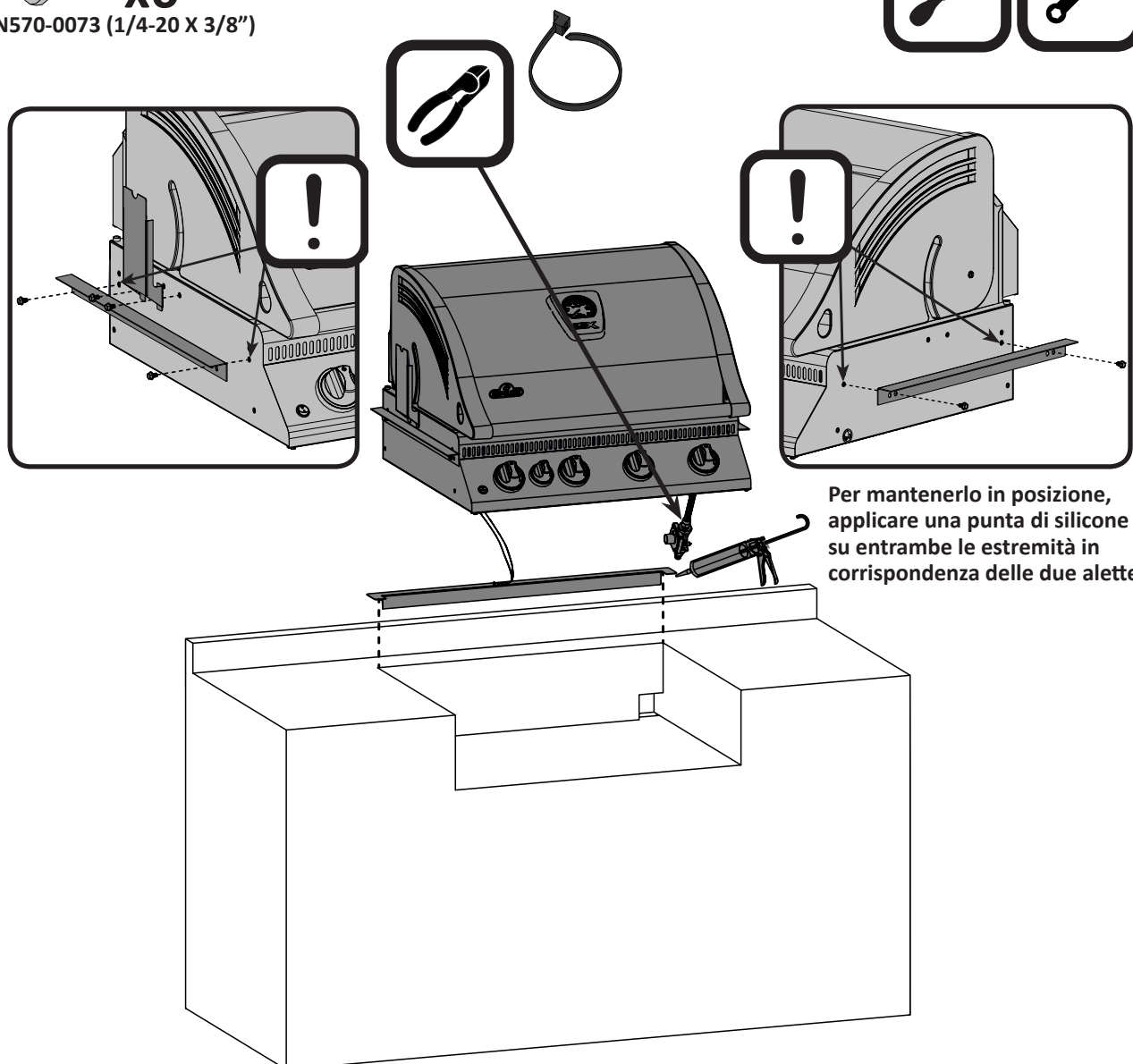
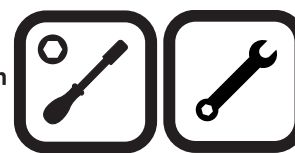
AVVERTENZA! La struttura del vano, il vano e il piano d'appoggio devono essere costruiti con materiali non combustibili.



ISTRUZIONI DI MONTAGGIO DEL MODELLO BILEX485 A INCASSO

 **x6**
N570-0073 (1/4-20 X 3/8")

10mm



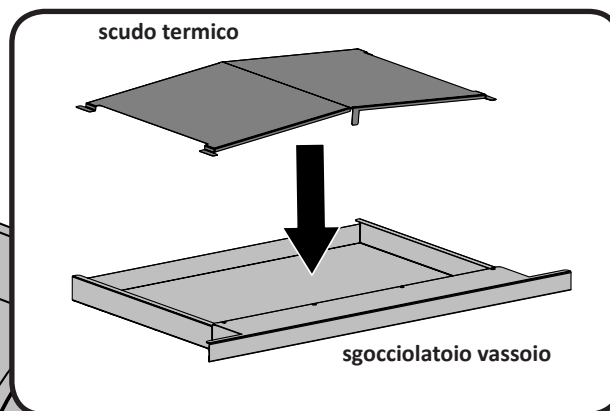
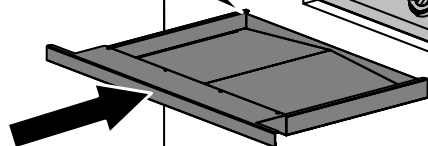
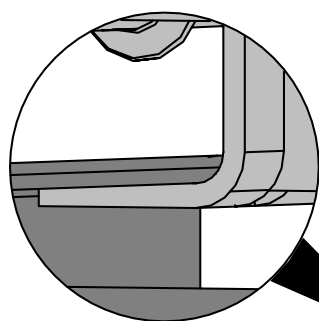
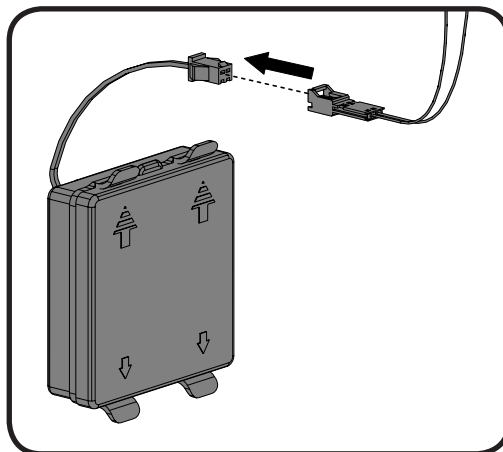
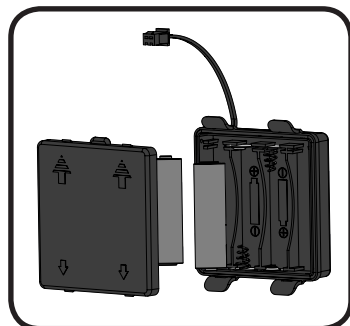
Per mantenerlo in posizione, applicare una punta di silicone su entrambe le estremità in corrispondenza delle due alette.

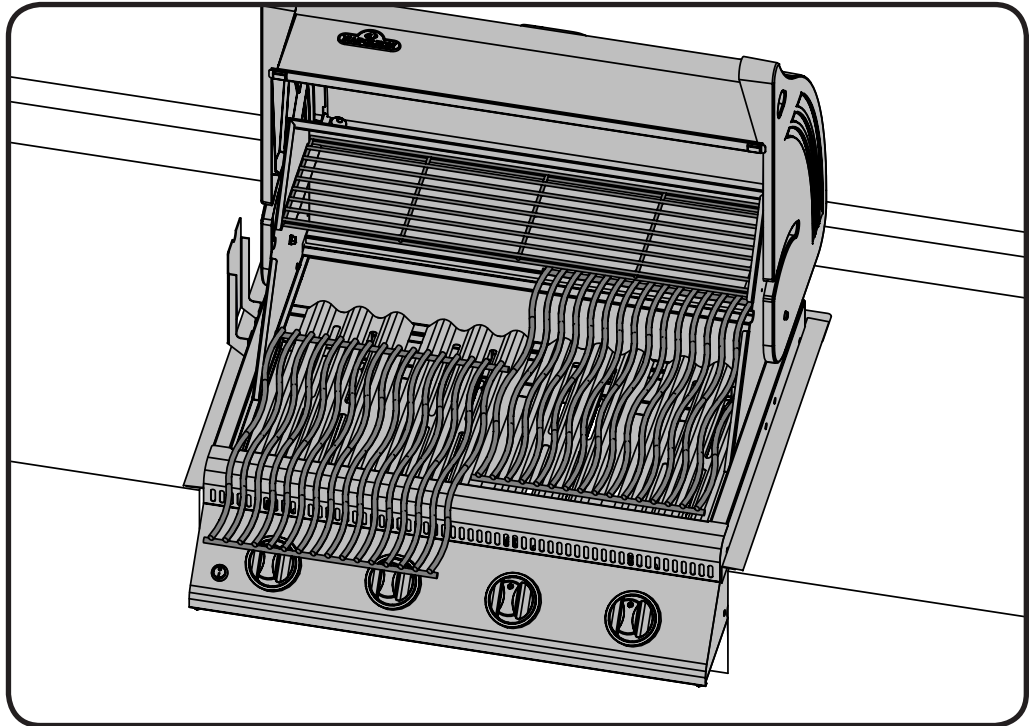
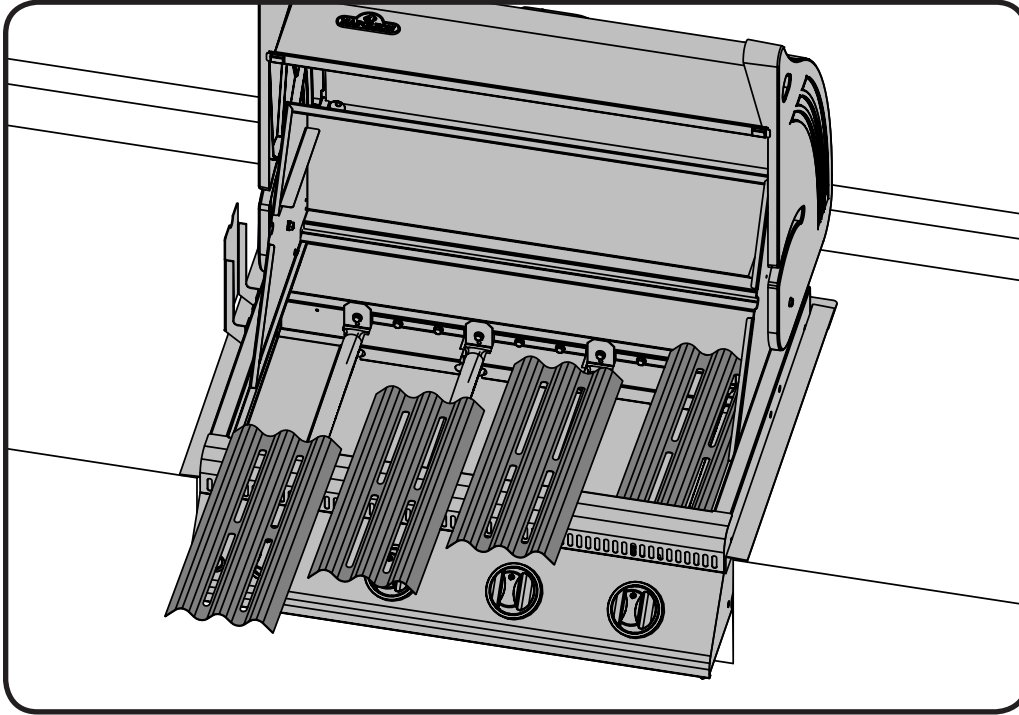
Questo grill è pensato per installazione su strutture in muratura, unicamente **NON-COMBUSTIBILI**, e deve essere installato e sottoposto a manutenzione da parte di un tecnico specializzato, in ottemperanza ai regolamenti locali vigenti.

1. Fissare i supporti laterali di montaggio ad entrambi i lati del grill con viti #1/4-20 x 3/8 (N570-0073).
2. Appoggiare il bordo decorativo posteriore lungo il retro dell'apertura. Per mantenerlo in posizione, applicare una punta di silicone su entrambe le estremità in corrispondenza delle due alette.
3. Abbassare l'unità in posizione. Le alette del bordo decorativo devono rimanere sotto i supporti laterali di montaggio. Connettere il tubo flessibile all'impianto, all'estremità del collettore.
4. Prima di azionare il grill è necessario verificare che nell'intera installazione non siano presenti fughe di gas.



Installare le batterie come da illustrazione. Collegare il cavetto delle luci led, collocato sotto il pannello di controllo, al cavo del blocco della batteria. Verificare che i cavi non entrino in contatto con la parte inferiori Del grill. Il modulo del blocco della batteria (luci led) deve essere montato almeno 20cm al di sotto della parte inferiore del vassoio di scolo dei grassi, in modo da evitare il surriscaldamento del modulo. Verificare che i cavetti e il Modulo non interferiscano con la rimozione del vassoio di scolo.





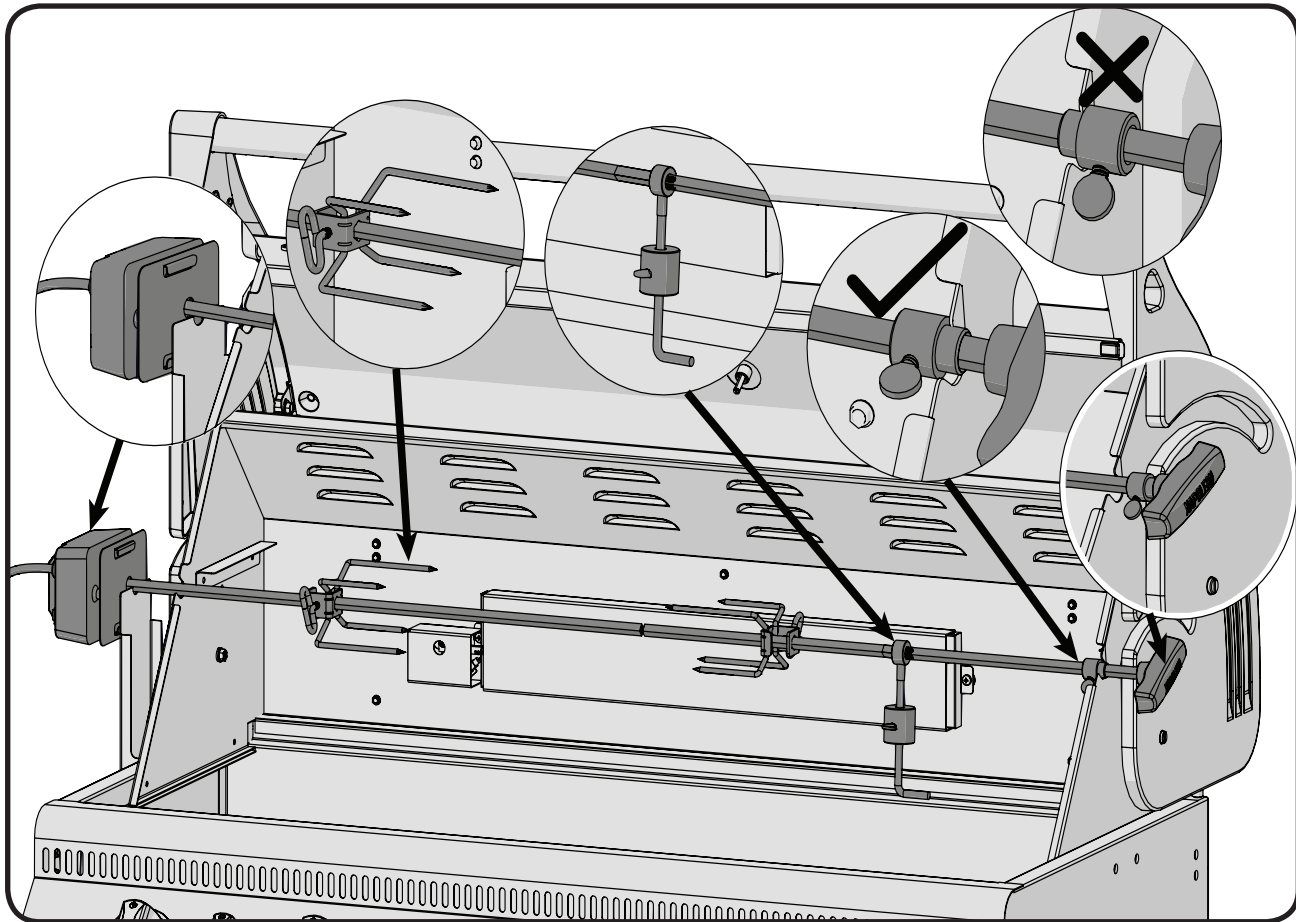
Etichetta fornita

RIMUOVERE L'ETICHETTA DI AVVERTENZA E APPLICARLA IN POSIZIONE VISIBILE QUANDO SI USA IL GRILL.

Istruzioni per il montaggio del kit rosticceria

(OPZIONALE)

MONTARE IL KIT ROSTICCERIA SECONDO LE ISTRUZIONI.



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

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.



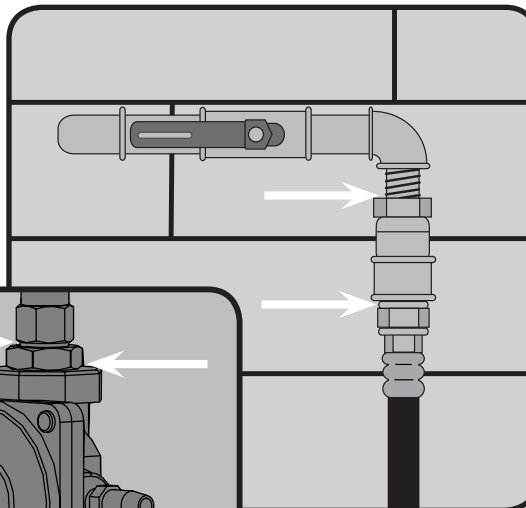
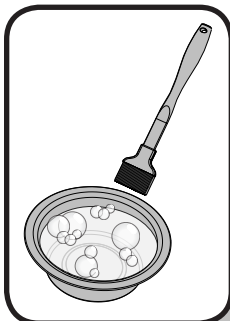
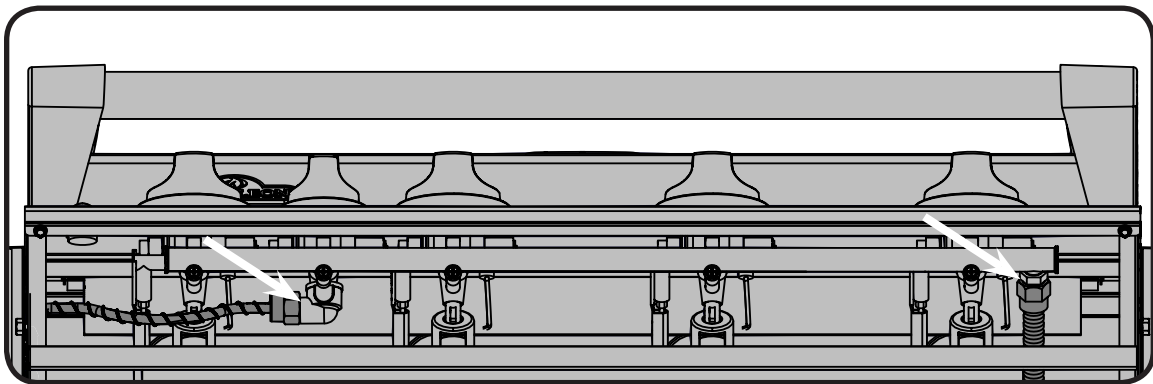
ATTENZIONE! Non usare una fiamma per testare eventuali fughe di gas. Non fumare mentre eseguite il test e togliete ogni fonte di calore.



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 :



1. 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.
2. 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.
3. Eventuali bolle indicano una perdita di gas. Stringete il giunto allentato o sostituitelo con un pezzo nuovo raccomandato dal vostro rivenditore.
4. 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.
5. Chiudere il gas.



Elenco Delle Parti

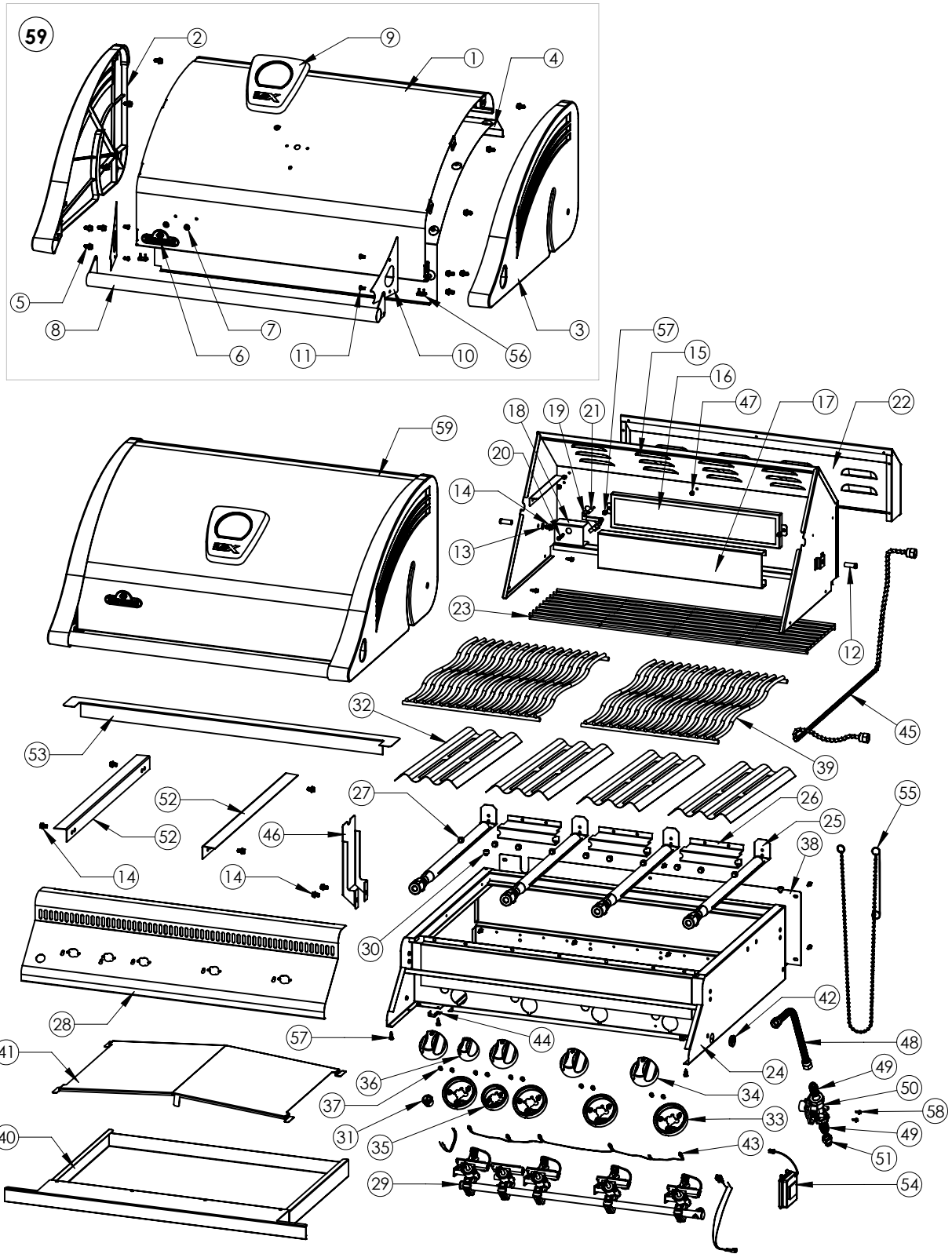
Item	Part #	Description	BILEX485
1	N335-0042L-M02	stainless steel lid insert	x
2	N135-0042-GY1HT	left side lid casting	x
3	N135-0043-GY1HT	right side lid casting	x
4	N585-0078	heat shield lid	x
5	N570-0091	1/4-20 x 1/2" screw	x
6	N385-0307-SER	NAPOLEON logo	x
7	W450-0005	logo spring clips	x
8	N010-0742	lid handle	x
9	N685-0013	temperature gauge	x
10	N080-0287-GY1HT	lid casting cover	x
11	N570-0019	10-24 x 1/4" screw	x
12	N570-0015	lid pivot screw	x
13	N735-0003	1/4" lockwasher	x
14	N570-0073	1/4-20 x 3/8" screw	x
15	N010-0638-M06	hood assembly	x
16	N010-0526P-30	infra red rear burner	x
17	N565-0006	infrared burner screen	x
18	N080-0206-M05	rear burner electrode cover	x
19	N240-0024P	rear burner electrode c/w pilot	x
20	Z570-0002	rear burner electrode cover screw	x
21	N615-0011	rear burner electrode cover spacer	x
22	N200-0090-M06	infra red rear burner cover	x
23	N520-0023	warming rack	x
24	N010-0945	base	x
25	N100-0036	main burner	x
26	N080-0281	main burner cross light bracket	x
27	Z570-0039	1/4-20 x 1/2" screw	x
28	N475-0436	control panel	x
29	N010-0944-30	manifold assembly c/w valves	x
30	Z510-0003	black silicone lid bumper	x
31	N660-0002	switch light	x
32	N305-0057-M01	sear plate	x
33	N051-0011	control knob bezel large	x
34	N380-0021-CL	burner control knob large	x
35	N051-0012	control knob bezel small	x
36	N380-0020-CL	burner control knob small	x
37	N570-0078	M4 x 8 mm screw	x
38	N200-0089-GY1SG	back cover	x
39	N305-0058	cooking grids - stainless rod	x
40	N010-0781	drip pan	x
41	N585-0044	heat shield	x
42	N105-0001	bushing 7/8"	x
43	N750-0021	wiring harness led	x
44	N160-0017	clip rear burner tube	x

Elenco Delle Parti

Item	Part #	Description	BILEX485
45	N720-0053	rear burner supply tube	x
46	N475-0301-M06	rotisserie mount	x
47	Z570-0035	1/4-20 x 3/8" screw	x
48	N010-0281	manifold flex connector	x
49	W445-0038	union fitting 3/8" - 3/8"	x
50	N530-0021-SER	regulator step down	x
51	N255-0014	fitting	x
52	N080-0216	mount bracket	x
53	N715-0084	rear trim	x
54	N190-0001	battery pack	x
55	N555-0025	lighting rod	x
56	N510-0013	black silicone bumper	x
57	N570-0008	#8 x 1/2 screw	x
58	N570-0032	#8 x 32 screw	x
59	N010-0771	lid assembly	x
	69233	rotisserie kit -UK	ac
	69232	rotisserie kit - CE	ac
	61486	cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67732	charcoal tray	ac

x - standard

ac - accessorie





Notes





Notes



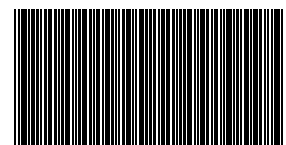


Notes





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



N415-0434CE-IT

