

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.



APPLICARE QUI L'ETICHETTA CON IL NUMERO DI SERIE CHE SI
TROVA SULL'IMBALLAGGIO



Numero di serie
XXXXXX000000
Modello N.



PRESTIGE 450



PERICOLO

COSA FARE SE SENTI ODORE DI GAS:

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



ATTENZIONE

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

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

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

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

Conservare il presente Manuale Per Riferimenti Futuri



Napoleon Appliance Corp.,
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8 Phone: (705)726-4278
Fax: (705)725-2564 email: wecare@napoleonproducts.com web site: www.napoleongrills.com





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'imbballaggio e della spedizione al fine di assicurare al cliente la qualità che si aspetta da NAPOLEON.



Griglia A Gas Napoleon- Garanzia Presidenziale Senza Limiti

NAPOLEON garantisce i seguenti materiali e prodotti della tua nuova griglia a gas contro difetti di produzione per tutto il tempo che lei avrà l'impianto.

La presente garanzia copre: rivestimenti in alluminio (esclusa la verniciatura), base in acciaio inossidabile, pannello di controllo in acciaio inossidabile (eccetto il testo stampato), fornelli in acciaio inossidabile, grate in acciaio inossidabile, ripiani laterali in acciaio inossidabile, parti laterali dei ripiani in LUXIDO®, rotelle, maniglie, coperchi in ceramica e in acciaio inossidabile. Soggetti alle seguenti condizioni.

Durante i primi 10 anni NAPOLEON garantirà la sostituzione dei pezzi a sua discrezione senza lacune costo. Dall'undicesimo anno per sempre NAPOLEON garantirà la sostituzione dei pezzi fino al 50% del loro valore corrente.

Tutti gli altri componenti quali i regolatori, le rotelle, le teglie scaldavivande in acciaio inossidabile, le rifiniture e le maniglie cromate, i tubi e i connettori, i dispositivi di fissaggio e gli accessori sono coperti da garanzia e NAPOLEON fornirà gratuitamente le parti di ricambio durante il primo anno della garanzia limitata.

I componenti quali le piastre in acciaio inossidabile, i fornelli in ceramica ad infrarossi (griglie escluse), griglie di cottura in ghisa il sistema di accensione (batterie escluse), il rilevatore di temperatura e le valvole in ottone sono coperti da garanzia e NAPOLEON fornirà le parti da sostituire gratuitamente durante i primi tre anni della garanzia limitata.

NAPOLEON non copre per : spese di trasporto , costi di lavorazione o tasse di esportazione.

Condizioni E Limitazioni

"NAPOLEON garantisce i suoi prodotti per i difetti di produzione solo del produttore originale, e provato che l'acquisto è avvenuto attraverso un rappresentante autorizzato NAPOLEON, la garanzia è soggetta alle seguenti condizioni e limitazioni:

Questa garanzia non è trasferibile e non può essere estesa a niente altro da nessun rappresentante.

La griglia a gas deve essere installata da un servizio tecnico autorizzato munito di regolare licenza.

L'installazione deve essere fatta secondo le normative di installazione come da istruzioni allegate al presente prodotto nonché secondo i regolamenti nazionali e locali vigenti.

Questa garanzia limitata non copre i danni causati da disuso, scarsa manutenzione, oli infiammabili, ambiente inadeguato, incidenti, alterazioni, abuso o negligenza e i danni su tutti i pezzi installati da altri montatori non autorizzati.

Questa garanzia limitata inoltre non copre i graffi, le ammaccature delle superfici verniciate, corrosione o decolorazione da calore, detergenti corrosivi o abrasivi nonché le crepe sulle parti in porcellana o su altri componenti usati per il montaggio della griglia.

Se il deterioramento di alcuni pezzi avviene entro il periodo della copertura garantita, il pezzo sarà sostituito.

Solo durante il primo anno questa garanzia è estesa alla sostituzione dei pezzi garantiti che sono difettosi per il materiale o per la lavorazione del prodotto come da istruzioni e in normali condizioni.

Dopo il primo anno, nel rispetto della presente garanzia limitata, NAPOLEON può a sua discrezione, esonerarsi totalmente da ogni obbligazione rifondendo al garantito principale l'intero prezzo di ogni parte purché si riscontri il difetto.

NAPOLEON non sarà responsabile per l'installazione, manodopera e altri costi o spese relative alla re-installazione di pezzi garantiti poiché queste spese non sono coperte da garanzia.

Nonostante le disposizioni contenute nella presente garanzia a vita limitata del Presidente, la responsabilità di NAPOLEON è definita come sopra e non si applica ad eventi incidentali, consequenziali o indiretti.

Questa garanzia definisce le obbligazioni e le responsabilità di NAPOLEON per ciò che concerne la griglia a gas NAPOLEON, tutte le altre garanzie espresse o implicite per ciò che riguarda il prodotto, i suoi componenti e accessori, sono escluse.

NAPOLEON non si assume alcuna responsabilità per danni causati da terzi non autorizzati alla vendita del prodotto.

NAPOLEON non sarà responsabile per incendi dolosi, scoppi, dovuti a condizioni ambientali come vento forte o ventilazione inadeguata.

NAPOLEON non risponde per danni alla griglia a gas dovuti a condizioni climatiche come: grandine, maltrattamenti, danni chimici o da detergenti.

La fattura di acquisto o copia sono richieste insieme al numero di serie o numero del modello ogni volta che si fa richiesta di garanzia alla NAPOLEON.

NAPOLEON si riserva i diritti di ispezionare di ogni prodotto o parti di questo prima di soddisfare la garanzia.

NAPOLEON non si assume alcun costo di trasporto, costo di lavorazione o tasse doganali.

NAPOLEON garantisce i difetti dei seguenti materiali e lavorazioni della tua nuova griglia a gas NAPOLEON per tutto il tempo che tu avrai la griglia a gas.



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.

Operazioni Di Sicurezza

- 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 l'intero libretto di istruzioni prima di usare la griglia a gas.
- 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.
- Questa griglia a gas non è da utilizzare su natanti o altri veicoli.
- Non posizionate l'apparecchio in luoghi sottoposti a forti venti. I venti forti possono diminuire le prestazioni dell'impianto.
- L'impianto non deve mai essere modificato.
- Non posizionate le unità sotto costruzioni di combustibile non protette.
- Mantenere una distanza adeguata dai combustibili (16" (410mm) dal retro dell'unità e 7" (178mm) dalle parti) una distanza maggiore si raccomanda 24" (610mm) vicino a sostanze viniliche o larghi pannelli di vetro.
- Il Gas deve essere spento dalla bombola di Propano quando la griglia a Gas non è in uso.
- Quando la bombola del propano non è scollegata dall'apparecchio, la griglia a Gas deve essere messa fuori in spazi ben areati.
- Quando la Griglia a Gas viene messa all'interno, le connessioni tra la bombola di propano e la griglia devono essere staccate e la bombola rimossa e messa all'esterno in un posto ben ventilato , fuori dalla portata dei bambini. Le bombole non devono essere messe all'interno di edifici , garage o altre aree chiuse.
- Ispezionare i tubi del rifornimento prima di ogni utilizzo. Se ci sono segni di rotture, abrasioni, o tagli sul tubo questo deve essere sostituito prima dell'utilizzo della griglia a Gas con i pezzi consigliati specificatamente dal produttore.
- Non ruotate il tubo sotto il gocciolatoio- ci vuole una certa distanza tra il tubo e la base dell'unità.
- Eseguire un test per eventuali fughe di gas prima di utilizzare l'impianto ed ogni volta che siano stati sostituite delle parti.
- Seguire le istruzioni di accensione attentamente quando usate la griglia.
- I controlli dei bruciatori devono essere posizionati su OFF quando valvola della bombola è posizionata su ON.
- Gli adulti e specialmente i bambini devono essere avvisati dei pericoli derivanti dalle superfici di calore – I bambini piccoli devono essere tenuti sotto la sorveglianza degli adulti quando si avvicinano alla Griglia Gas.
- Non lasciate incustodita la griglia mentre è in funzione.
- Non accendete i bruciatori a coperchi chiusi.
- Non utilizzate il bruciatore posteriore mentre i fornelli principali sono accesi.
- Non muovete la griglia quando si sta scaldando.
- Non usate vassoi per condimenti per appoggiarvi accendini o fiammiferi o altri materiali infiammabili.
- Allontanare ogni cavo elettrico o tubi di rifornimento dalle superfici calde.
- Assicuratevi che le piastre siano posizionate propriamente secondo il manuale di istruzioni . i fori devono essere di sul fronte della griglia a gas. (Se applicabile)
- Pulite dalla sporcizia e dal grasso le piastre regolarmente per evitare fiammate.
- Rimuovete la grata prima di accendere il bruciatore posteriore. (il calore estremo danneggerà la grata di riscaldamento).
- Controllare periodicamente che non ci siano ragnatele e altri elementi di ostruzione nei tubi Venturi del fornello a infrarossi. Pulire completamente i tubi in presenza di tali ostruzioni.
- Non usare un lavaggio a pressione per pulire la griglia.
- Fare in modo che i fornelli in ceramica non vengano in contatto con acqua fredda (pioggia, inaffiatori, manichette dell'acqua, ecc.). Un forte sbalzo di temperatura può causare la rottura della piastra in ceramica.

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 al fornitore di gas locale.

- Prestare attenzione mentre si maneggia la valvola della bombola.
- Non collegare mai una bombola non conforme alle norme locali.
- Tutte le bombole di peso 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, nel foro dello 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 a un'unità in funzione. Non esporre le bombole a temperature estreme o alla luce diretta del sole.



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

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

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.
- Non collegare l'apparecchio a un'installazione a gas permanente.
- Assicurarsi che il tubo non entri a contatto con unto, grasso caldo gocciolante o superfici calde dell'apparecchio.
- Verificare regolarmente il tubo. In caso di strappi, fusione o usura, sostituire il tubo prima di usare l'apparecchio.
- La lunghezza raccomandata del tubo è pari a 0,5 m e non deve superare 1,5 m.
- Durante l'installazione, verificare che il tubo non sia attorcigliato o intrecciato.
- Sostituire il tubo prima della data di scadenza stampata sul tubo stesso.

Regolatore

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

450

Bruciatore	Dimensioni Foro		Portata Termica (Globale) (Totale)	Consumo Gas (Totale)
	I	II		
Principale	61	65	12.3kW	894g/h
Posteriore	58	63	4.7kW	342g/h
Laterale	61	66	4.0kW	291g/h

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

Categoria gas	L _{3B/P(30)}	L _{3+(28-30/37)}	L _{3B/P(50)}
Dimensioni foro (v.sopra)	I	I	II
Gas / Pressioni	Butano 30mbar Propano 30mbar	Butano 28-30mbar Propano 37mbar	Butano 50mbar Propano 50mbar
Paesi	DK, FI, NL, NO, SE	BE, ES, FR, GB, IE, IT, PT	DE, AT

I regolatori per le unità 450 sia a butano sia a propano devono avere una potenza di almeno 1500 g/h. Non manomettere né modificare il regolatore. Utilizzare esclusivamente regolatori che erogano la pressione indicata nella tabella precedente.

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.



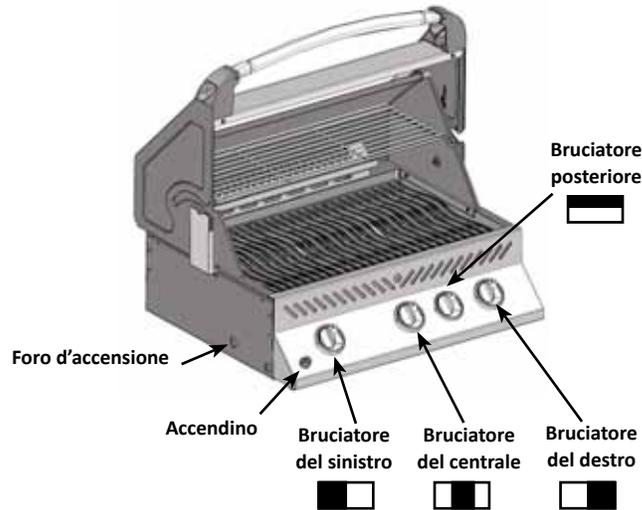
Spazzolate le giunture con una soluzione mezza acqua e mezza sapone. Quando utilizzate tubi alternativi spazzolate con la soluzione mezza acqua e mezza sapone su ogni estremità del tubo.

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.

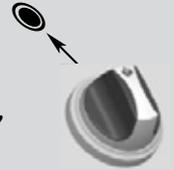
Chiudere il gas.

Istruzioni Per Accensione



ATTENZIONE! Aprire il coperchio.

Posizione di riposo



ATTENZIONE! Assicuratevi che tutti controllori dei bruciatori siano in posizione OFF, lentamente aprite la valvola del gas.

Accensione del bruciatore tubo principale	Accensione del bruciatore posteriore (Se disponibile)	Accensione del Infrarossi bruciatore (Se disponibile)	Accensione del bruciatore laterale (Se disponibile)
1. Aprire il coperchio.	1. Aprire il coperchio.	1. Aprire il coperchio.	1. Aprire il coperchio del bruciatore
2. Girare a sinistra il controllo in posizione HIGH.	2. Rimuovere la grata di riscaldamento	2. Girare a destri o a sinistra il bruciatore infrarossi in posizione HIGH.	2. Girare il controllo del bruciatore laterale in posizione HIGH.
3. Premere il bottone dell'accensione e attendere finché non si accende oppure accendere con un fiammifero.	3. Girare il bruciatore posteriore in posizione HIGH.	3. Premere il bottone dell'accensione attendere finché non si accende oppure accendere con un fiammifero.	3. Girare l'accensione in senso orario più volte o accendere con un fiammifero.
4. Se l'accensione non è immediata, girate il controllore del bruciatore in posizione OFF. Attendere 5 minuti.	4. Premere il bottone dell'accensione attendere finché non si accende oppure accendere con un fiammifero.	4. Se l'accensione non è immediata, girate il controllore del bruciatore in posizione OFF. Attendere 5 minuti.	4. Se l'accensione non è immediata, girate il controllore del bruciatore in posizione OFF. Attendere 5 minuti.
5. Con il bruciatore sinistro in funzione su HIGH girate il bruciatore centrale in posizione HIGH,.	5. Se l'accensione non è immediata, girate il controllore del bruciatore in posizione OFF. Attendere 5 minuti. Wait 5 minutes. Repeat.		



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. 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: (Se disponibile) Verificare che il fornello laterale del grill sia protetto dal vento, dal momento che questo può negativamente influenzarne il funzionamento. Il fornello laterale è dotato di una griglia di cottura in ghisa, posizionabile su due livelli differenti. Il livello inferiore viene utilizzato così come un qualsiasi fornello, per la preparazione di salse, minestre, ecc. Quello superiore invece viene utilizzato per la scottatura delle carni (vedi istruzioni sul coperchio del fornello laterale).



ATTENZIONE! Non chiudere il coperchio del fornello laterale quando questo è caldo o quando è in funzione.
ATTENZIONE! Non regolare l'altezza della griglia di cottura quando questa è calda o quando è in funzione.
ATTENZIONE! Non utilizzare il fornello laterale per friggere, poiché la frittura può creare condizioni pericolose.

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



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

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

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

Istruzioni Per La Pulizia



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

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.

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 detergente 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 rappresentate di zona di rivenditori. Assicuratevi di rimettere le placche nelle loro posizioni. (consultate le istruzioni di montaggio se necessario per il posizionamento corretto).

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 bruno o dorato. La decolorazione non diminuirà le potenzialità della griglia.

Istruzioni Per La Manutenzione

Si raccomanda di far ispezionare il barbecue a gas e di sottoporlo a manutenzione una volta all'anno da un tecnico di assistenza qualificato.



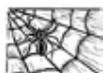
ATTENZIONE! Si raccomanda di indossare guanti da lavoro e occhiali di protezione during la pulizia.



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.



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.



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

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.

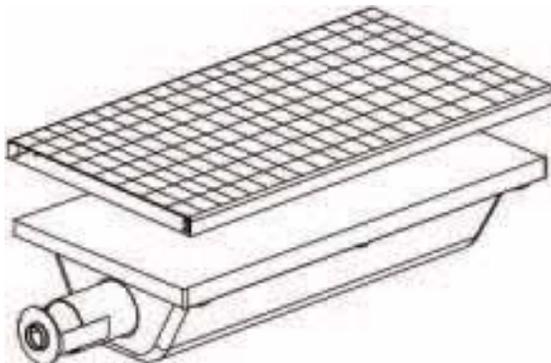
2. Acqua o altri liquidi – Una grande quantità di liquidi freddi a contatto di una superficie calda può causare la rottura della superficie. Non gettare acqua sul grill per domare una fiamma. Se la ceramica o l’interno di un fornello si bagnano quando non sono in uso, l’impiego successivo del fornello 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, inaffiatori 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

Possibili Problem

Problema	Possibile Causa	Soluzione
Basso calore/fiamme basse quando la valvola è girata in posizione HIGH.	Per Propano/ procedura di accensione impropria. Per entrambi i gas/pre-riscaldamento improprio.	Assicuratevi che la procedura di accensione sia seguita attentamente. Tutte le valvole delle griglie a gas devono essere in posizione OFF quando la valvola della bombola è posizionata sul ON. Girare la valvola in posizione lenta per permettere la compensazione della pressione. Vedere le istruzioni di accensione. Pre- riscaldare la griglia con il bruciatore principale in posizione HIGH per 10 o 15 minuti.
Eccessive vampate/calore irregolare.	Le piastre non sono installate correttamente. Pre riscaldamento improprio. Presenza di grasso in eccesso e cenere depositata sulle piastre e sul gocciolatoio.	Assicurarsi che le piastre siano installate correttamente. Con i fori rivolti verso il fronte e le fessure verso il basso. Vedere il manuale di istruzioni per il montaggio. Pre riscaldare la griglia con il bruciatore principale in posizione HIGH per 10 o 15 minuti. Pulire le piastre e il gocciolatoio regolarmente. Non graffiare con fogli di alluminio . Si vedano le istruzioni per la pulizia.
Il bruciatore emette fiamme gialle, accompagnate da odore di gas.	Possibili ragnatele o altri detriti, o cattiva regolazione dell'aria.	Pulire accuratamente il bruciatore rimuovendolo. Si vedano le istruzioni di manutenzione. Aprire l'aria lentamente secondo le istruzioni per la regolazione dell'aria.
Il bruciatore non si accende con l'accensione elettrica, ma con il fiammifero.	Batteria scarica/o male installata. Cavo elettrodo allentato. Cattiva riparazione dell'accensione. Fiamme che salgono sul fornello.	Sostituire con pile. Installare con la parte positiva in alto. Controllare che il cavo dell'elettrodo sia ben spinto sopra la parte posteriore dell'accensione. Il sistema a scintilla non funziona se non con un accendino a scintilla. Chiudere la valvola dell'aria- vedere problemi previsti
Il regolatore fischia.	Succede normalmente in giorni caldi.	Questo non è un difetto. E' causato dalle vibrazioni interne nella griglia a Gas e non danneggia il buon funzionamento della griglia né la sicurezza. Un regolatore che fischia non deve essere sostituito.
I bruciatori non si accendono l'un l'altro	I fori si accendono solo nella parte posteriore del bruciatore.	Pulite i fori del bruciatore. Vedere la istruzioni di manutenzione del bruciatore.

Problema	Possibile Causa	Soluzione
La vernice sembra sfogliarsi dentro al coperchio	Grasso depositato dentro e sopra le superficie.	Questo non è un difetto. Lo spogliamento è dovuto al grasso che si è incrostato, che asciuga la vernice che si stacca. Una pulizia regolare previene questo. Si vedano le istruzioni sulla pulizia.
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 brasatura, 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 sovrascaldato a causa di una ventilazione inadeguata (troppa superficie coperta da una piastra o un tegame).</p> <p>Piastrella in ceramica spaccata.</p> <p>Mancanza di tenuta di una guarnizione attorno alla piastrella di ceramica, o cattiva saldatura all'alloggio 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 piastre 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 accendere di nuovo.</p> <p>Lasciare raffreddare il fornello e controllare attentamente che non ci siano spaccature. In caso ce ne fossero, contattare il rivenditore autorizzato Napoleon e ordinare un kit di fornello di sostituzione</p> <p>Contattare il rivenditore autorizzato Napoleon per informazioni su come ordinare un kit di fornello di sostituzione.</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.

PRECAUCIÓN! Le recomendamos que, para su protección, durante el desempaquetado y el montaje del dispositivo lleve guantes de protección y gafas de seguridad. Aunque hacemos todo lo que está en nuestra mano para que el proceso de montaje no resulte problemático y sea lo más seguro posible, es característico de las piezas fabricadas de acero que sus extremos y esquinas estén afiladas, por lo que pueden producir cortes si no se manejan correctamente.

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. La maggior parte delle parti in acciaio inossidabile è protetta da una sottile pellicola di plastica, da rimuovere prima di utilizzare il grill.
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

Operaciones iniciales

1. Extraiga todos los paneles del carro, el hardware y la parte superior de la parrilla de la caja. Levante la tapa y extraiga del interior los componentes empaquetados. Consulte la lista de piezas para asegurarse de que se incluyen todos los elementos necesarios.
2. No rompa el embalaje hasta que la parrilla se haya montado completamente y funcione correctamente.
3. Sitúe la parrilla en el lugar en el que vaya a utilizarla, coloque un cartón o una toalla para evitar que las piezas se pierdan o resulten dañadas durante el montaje.
4. La mayoría de las piezas de acero inoxidable se suministran con una envoltura de plástico de protección que deberá retirar antes de utilizar la parrilla.
5. Siga todas las instrucciones en el orden que se indica en este manual.
6. Se requieren dos personas para situar la parrilla en el carro de montaje.

Si tiene alguna pregunta sobre el montaje o funcionamiento de la parrilla, o si alguna de las piezas falta o está dañada, llame al departamento de atención al cliente al número: 1-866-820-8686, entre las 9:00 y las 17:00 horas (hora estándar oriental).

Utensili necessari per il montaggio (attrezzi non inclusi)

Herramientas necesarias para el montaje (no incluidas)

Chiave o cricchetto
da 3/8 (10 mm)



Un cacciavite piatto e
uno a croce
Destornilladores
planos y Phillips



Pinze
Alicates



Martello
Martillo



Llave, trinquete
o destornillador
de 3/8 (10 mm)

1.



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



If necessary the center panel can be tapped down with a rubber mallet.

Si nécessaire, le panneau central peut être enfoncé avec un maillet en caoutchouc.

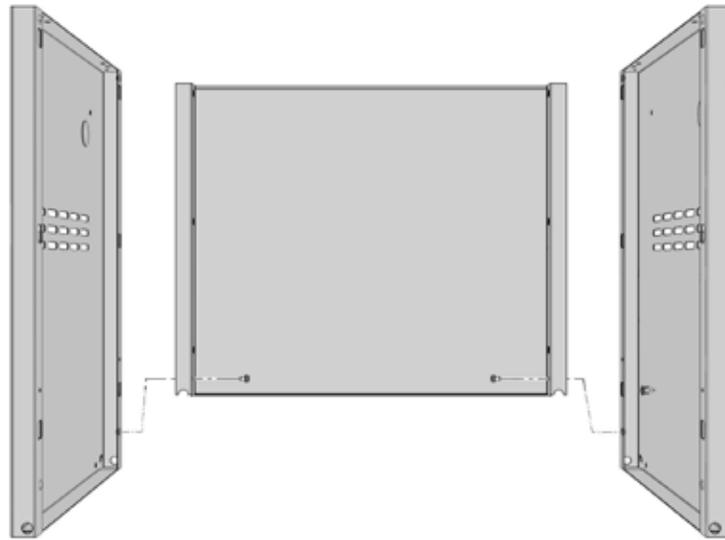
Het middelste paneel kan indien nodig met een rubberen hamer worden ingeslagen.

Falls erforderlich, kann die rückwand mit einem gummihammer nach unten geklopft werden.

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

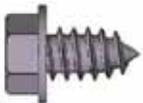
Si es necesario, el panel central se puede golpear con un mazo de caucho.

"Mikäli tarpeen voidaan takapaneeli naputella paikoilleen käyttämällä kumivasaraa."

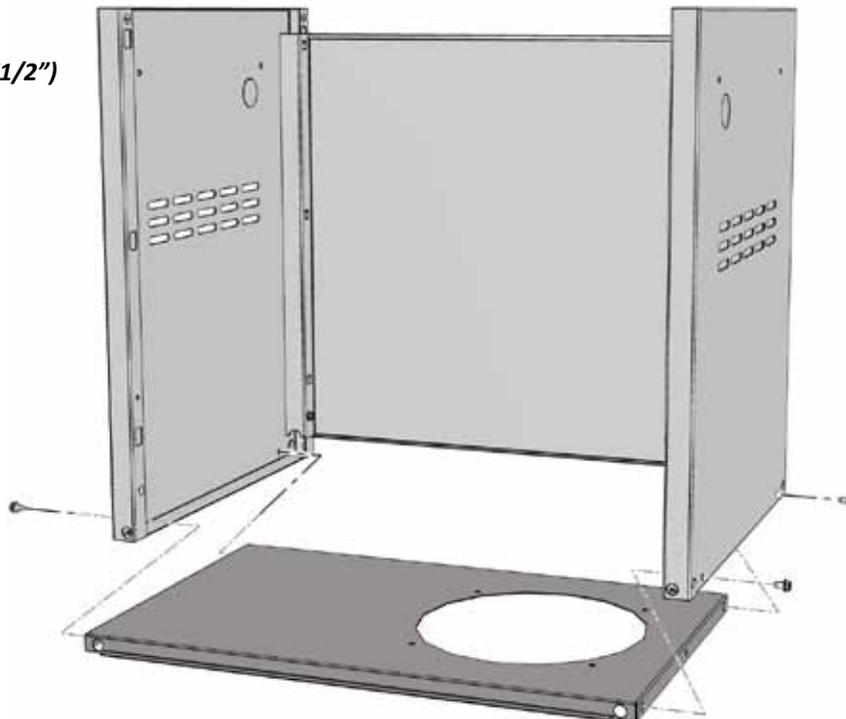


3/8"(10mm)

2.



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



3/8"(10mm)

3.



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



If necessary the cross beam can be tapped down with a rubber mallet.

Si nécessaire, le barre de traverse peut être enfoncé avec un maillet en caoutchouc.

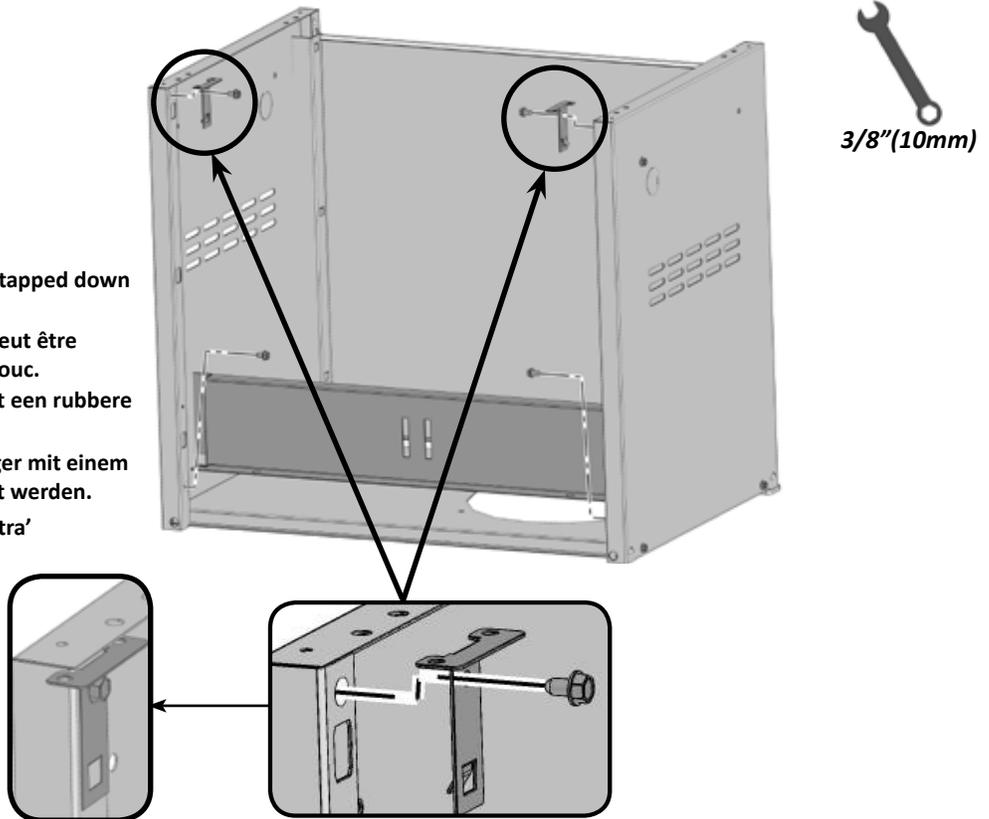
Het dwarsbalk kan indien nodig met een rubber hamer worden ingeslagen.

Falls erforderlich, kann die querträger mit einem gummihammer nach unten geklopft werden.

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

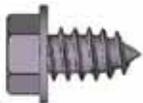
Si es necesario, el travesaño se puede golpear con un mazo de caucho.

"Mikäli tarpeen voidaan poikkituki naputella paikoilleen kumivasaralla."



3/8"(10mm)

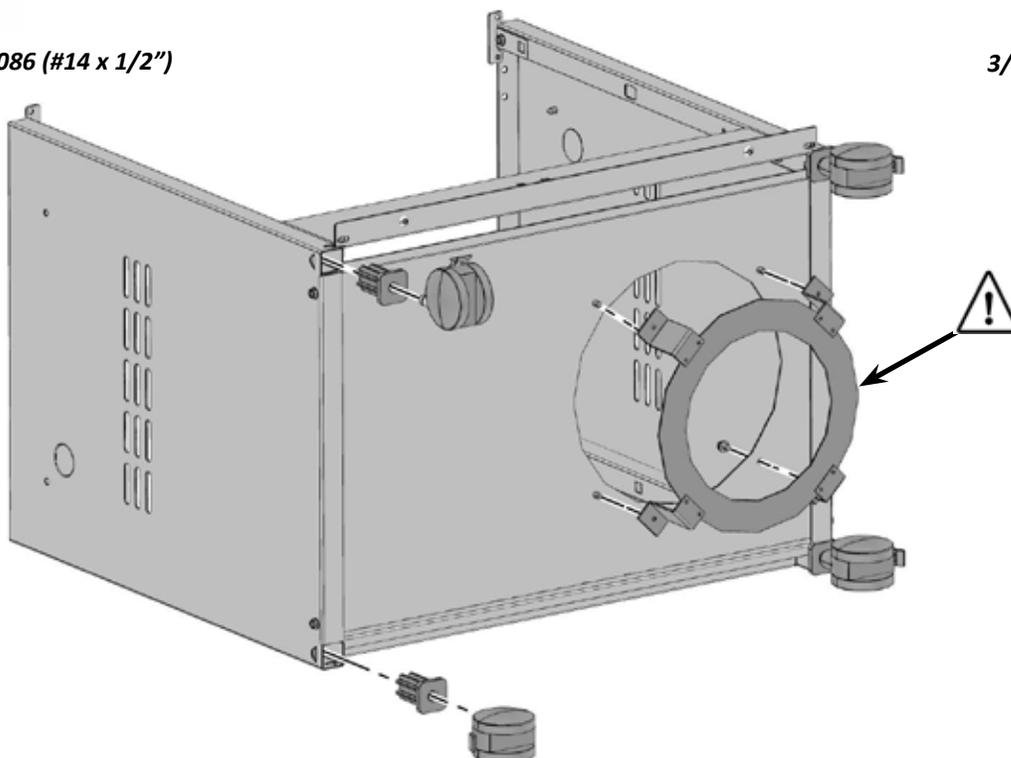
4.



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



3/8"(10mm)



5.



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

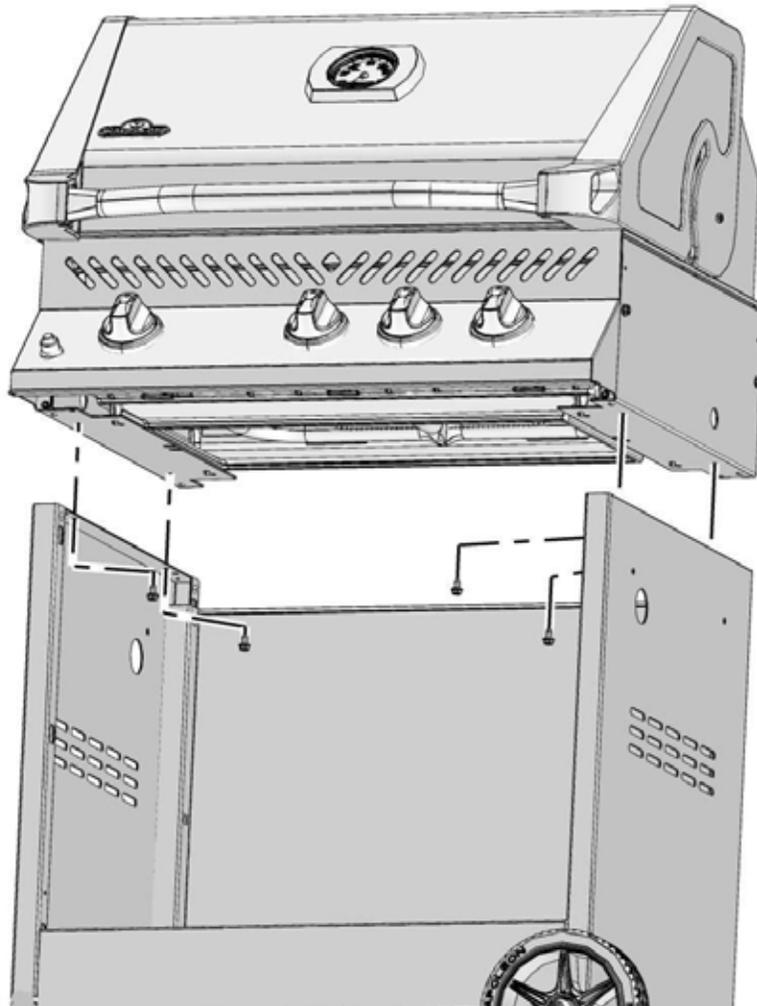
Two people are required for this step.
Deux personnes sont nécessaires pour cette étape.

Voor deze stap zijn twee mensen nodig.
Für diesen schritt Sind zwei personen erforderlich.

Per questa operazione sono richieste due persone.

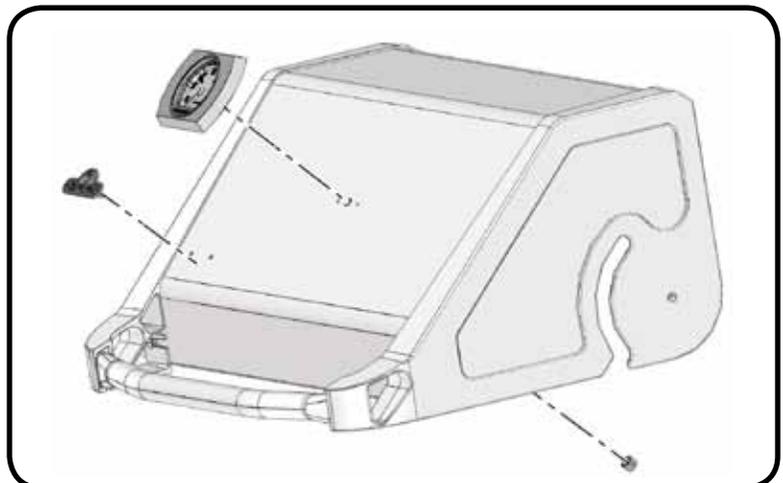
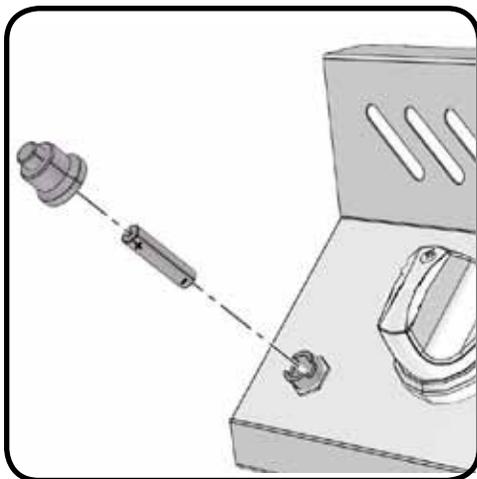
Este paso requiere la presencia de dos personas.

"Tähän vaiheeseen tarvitaan 2 ihmistä."



3/8"(10mm)

6.



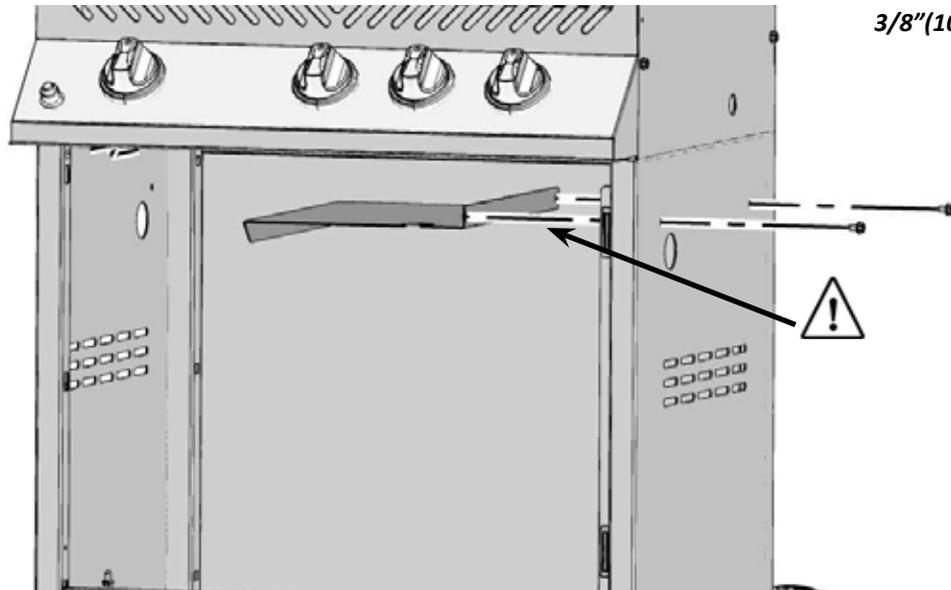
7.



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



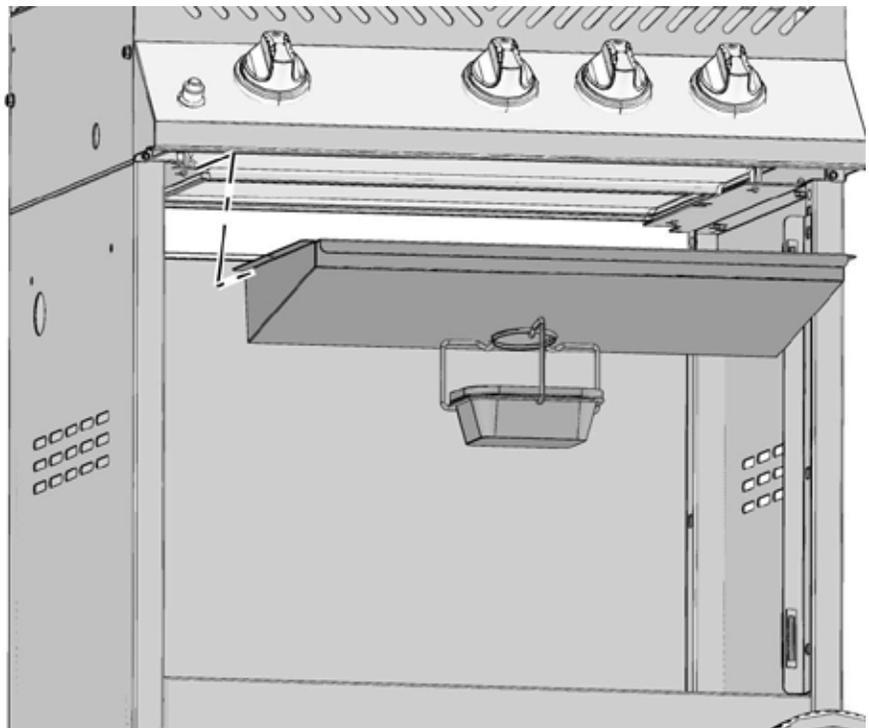
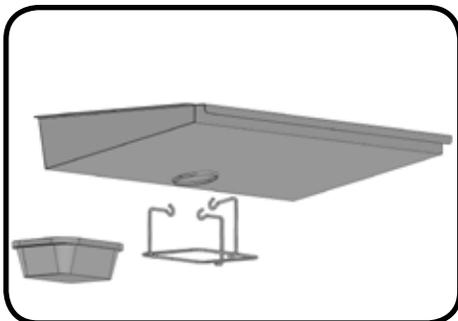
3/8"(10mm)



8.

disposable grease tray
jetable du récipient à graisse
wegwerp afdruiptakje
Fett-Auffangbehälter (Einweg)

vassoio raccolta dei grassi, a perdere
"Rasvakuppi joka asetetaan rasvapellin
alle (poisheitettävä)."



9.



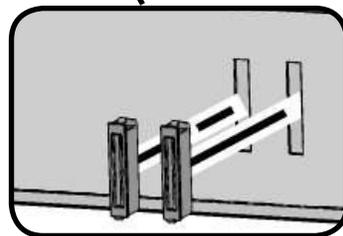
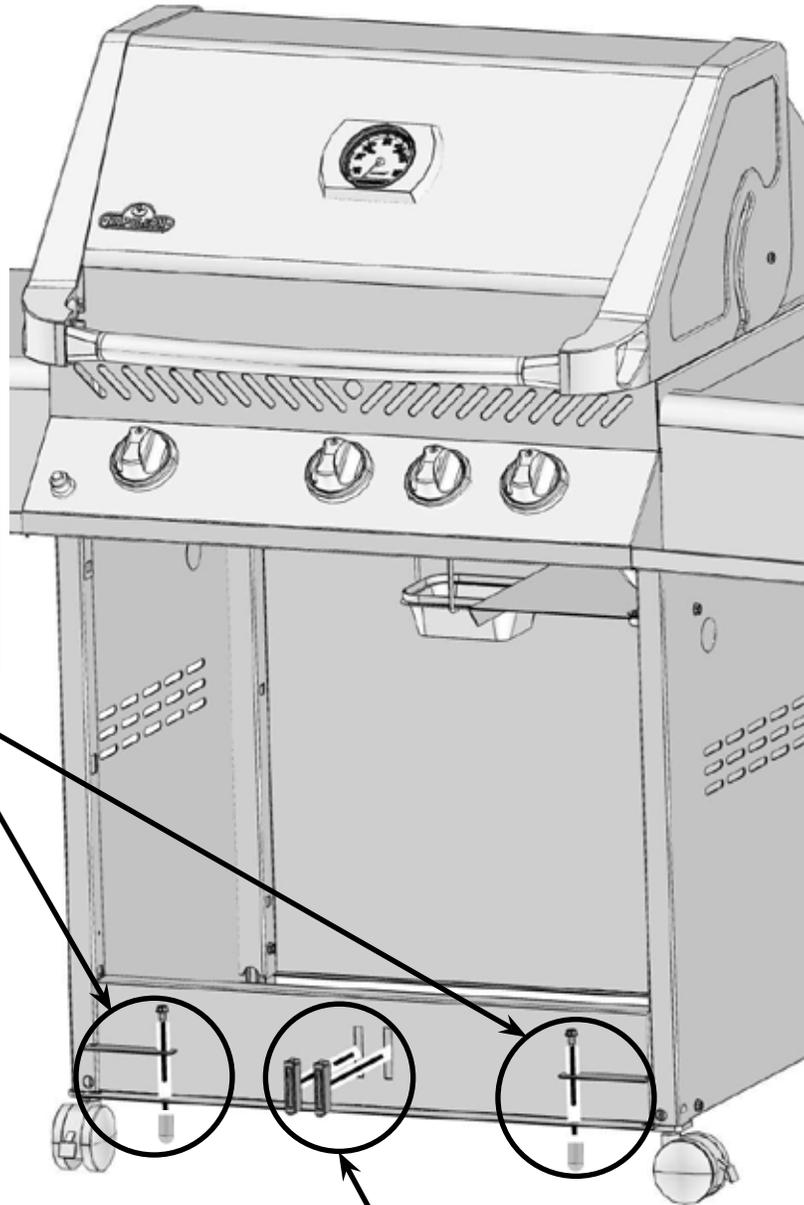
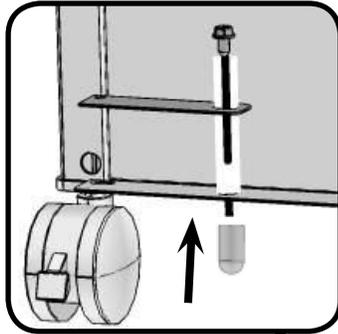
2 x N570-0086 (#14 x 1/2")



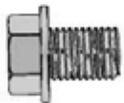
2 x N120-0010



3/8"(10mm)



10.



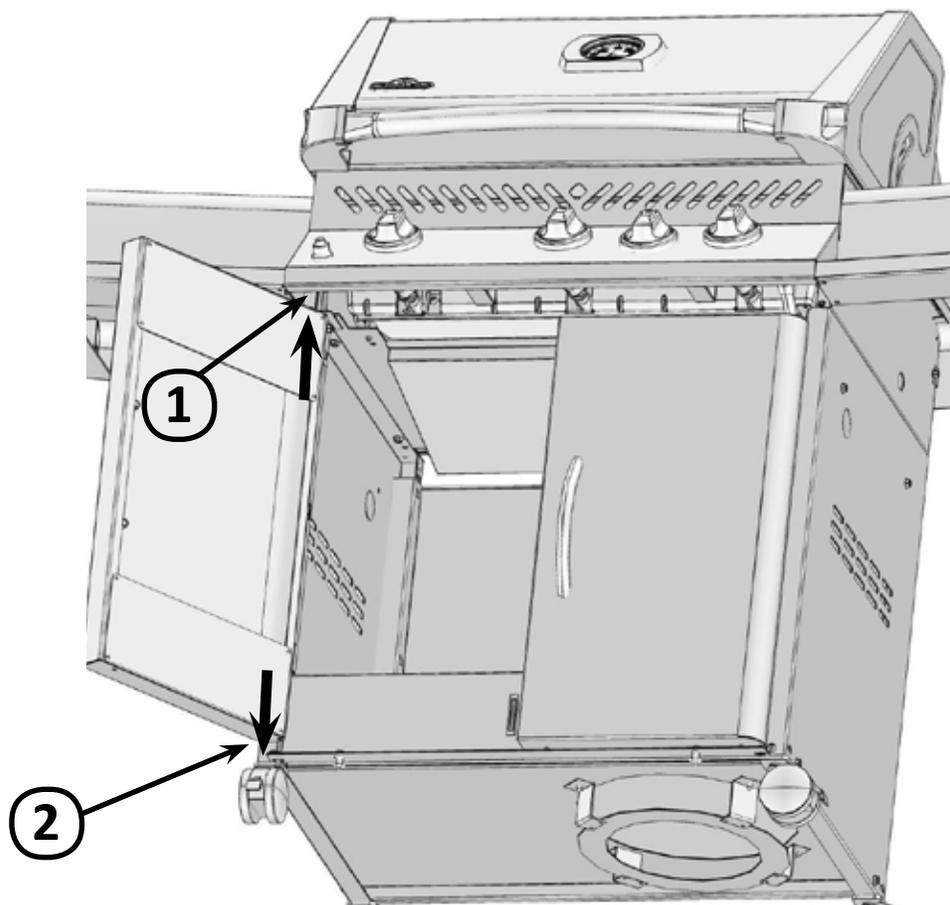
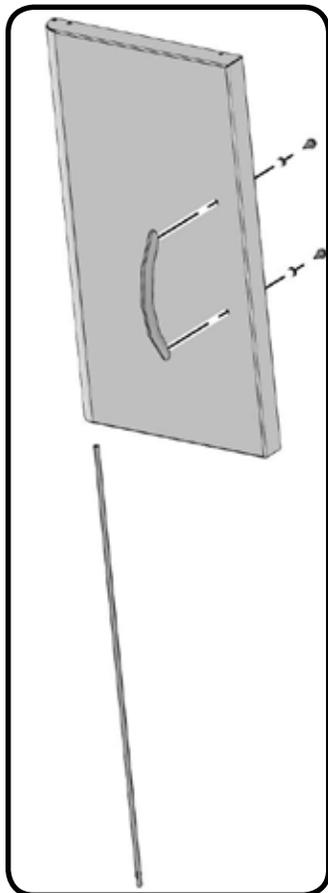
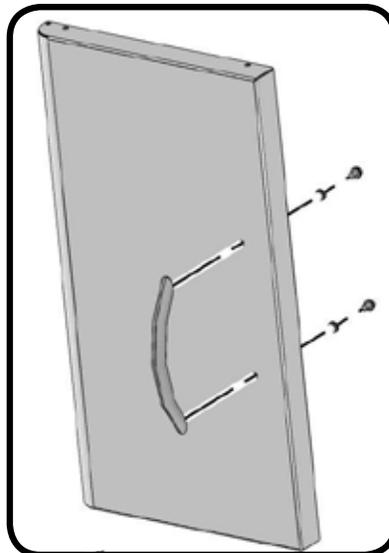
4 x N570-0029 (1/4-20 x 3/8")



4 x N735-0002(1/4 lock washer)



3/8"(10mm)



If necessary the doors can be adjusted by sliding the leveling brackets.

Si nécessaire, les portes peuvent être ajustées en glissant les supports de mise à niveau.

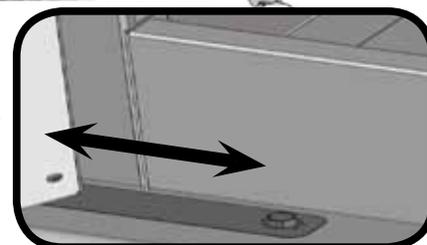
Indien nodig kunnen de deuren worden bijgesteld door de console te verschuiven.

Die Tür durch Verschieben der Ausgleichswinkel ausrichten, falls notwendig.

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

Si es necesario, puede ajustar las puertas deslizando los soportes niveladores.

Ovien korkeutta voidaan säätää liu'uttamalla saranoita.



11.

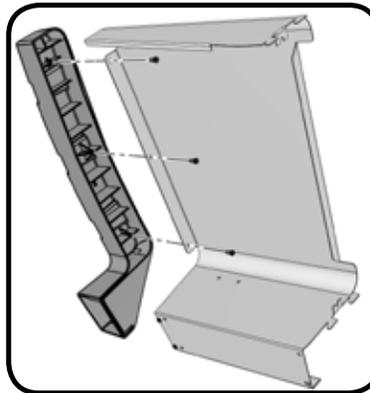


10 x N570-0076 (#8 X1/2")

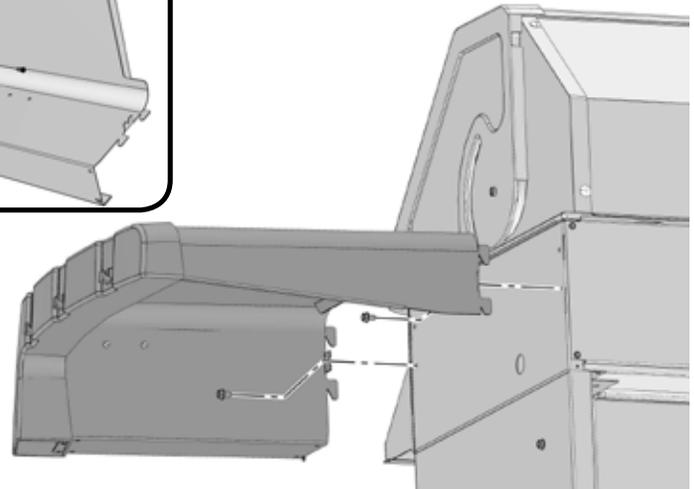
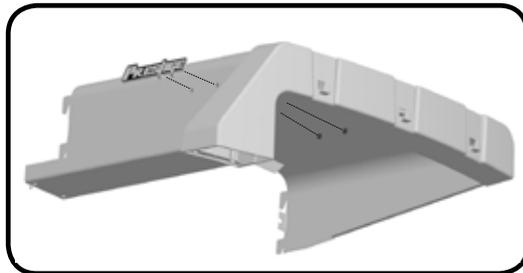


4 x N570-0086 (#14 X1/2")

450RB

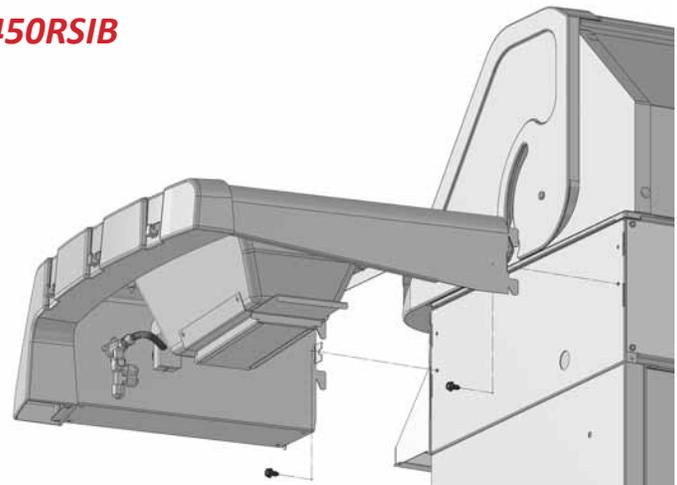
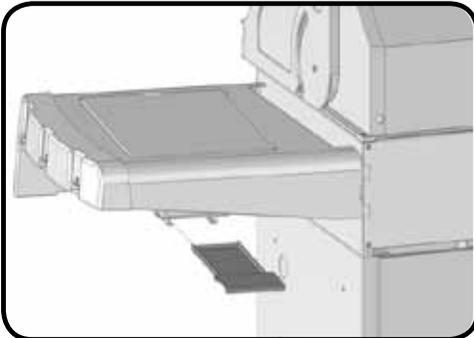


3/8"(10mm)



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

450SB/450RSIB



WARNING! The Infrared side burner is supplied with a drip pan which holds only a minimal amount of grease. To prevent grease fires, the pan must be cleaned after each use.

AVERTISSEMENT! Le brûleur latéral infrarouge est muni d'un plateau d'égouttement qui ne peut contenir qu'une petite quantité de graisse. Afin d'éviter les feux de graisse, le plateau doit être nettoyé après chaque utilisation.

WAARSCHUWING! De infrarode zijbrander is voorzien van een afdruiptpan die een zeer geringe hoeveelheid vet kan bevatten. Om vetbranden te voorkomen, moet de pan na elk gebruik worden schoongemaakt.

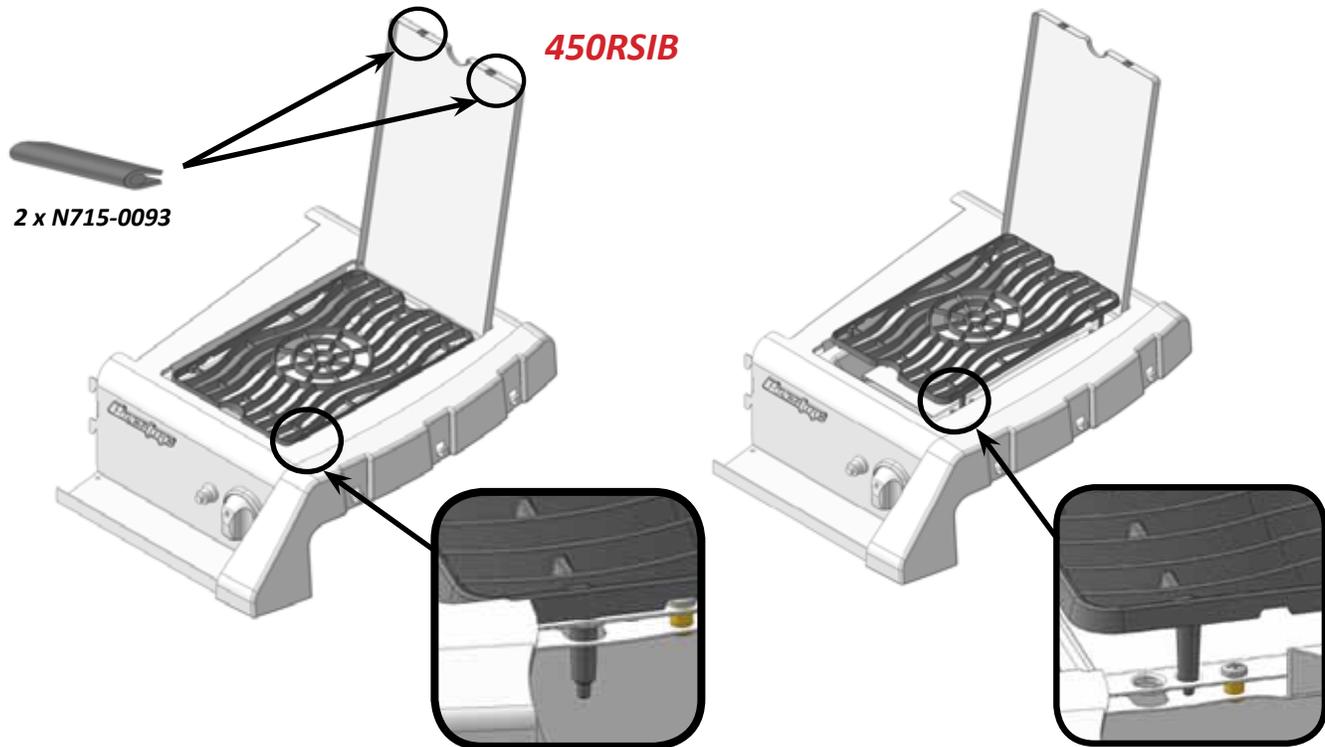
ACHTUNG! Der Infrarotbrenner ist mit einer Fett-Auffangschale ausgestattet. Diese kann nur eine geringe Menge von abtropfendem Fett aufnehmen. Zur Vermeidung von Fettbränden muss die Fett-Auffangschale nach jeder Verwendung gereinigt werden.

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.

ADVERTENCIA! El quemador infrarrojo lateral está equipado con una bandeja recogegotas que soporta solo una cantidad mínima de grasa. Para prevenir que la grasa se prenda fuego, debe limpiarse la bandeja después de cada uso.

VAROITUS! Infrapolttimon rasvasäiliöön mahtuu vain hyvin vähän rasvaa. Rasvapalon estämiseksi se pitää tyhjentää/puhdistaa joka käytön jälkeen.

12.



Cooking Grid Placement: The cooking grid can be placed at two different heights. The lower height is for use with pots or pans. The higher position is to be used when searing meats. Ensure the burner is off and the grid is cool to the touch before changing between the two heights. The grid must be at the lower height in order to close the lid.

Installation de la grille de cuisson: La grille de cuisson être installée à deux niveaux différents. Le niveau inférieur est utilisé pour les chaudrons ou les poêles. Le niveau supérieur est utilisé pour saisir les aliments. Assurez-vous que le brûleur soit éteint et que la grille de cuisson soit froide au toucher avant de changer la grille de niveau. La grille doit être au niveau inférieur pour pouvoir fermer le couvercle.

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

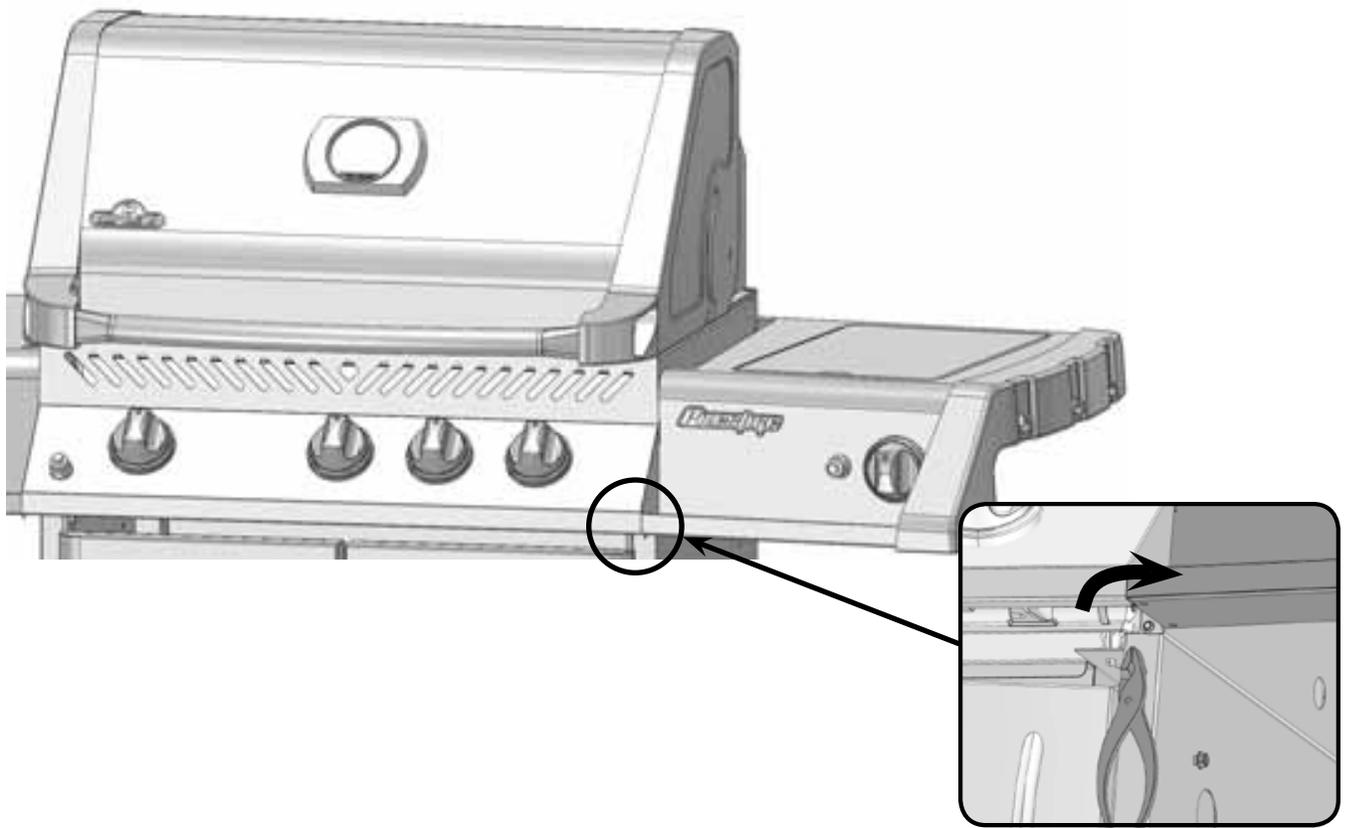
Platzierung des Grillrosts: Der Grillrost ist auf zwei unterschiedlichen Höhen einsetzbar. Die untere Position ist für die Verwendung von Töpfen oder Pfannen geeignet. Die obere Position ist zum Anbraten von Fleischstücken vorgesehen. Vor dem Wechseln der Höheneinstellungen sicherstellen, dass der Brenner ausgestellt und der Grillrost vollständig abgekühlt ist. Die Grillhaube kann nur geschlossen werden, wenn sich der Grillrost auf der unteren Position befindet.

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.

Colocación de la placa: La placa puede colocarse a dos alturas diferentes. En la altura inferior, pueden colocarse ollas o cacerolas. En la posición más alta, se sellan carnes. Compruebe que el calentador esté apagado y la placa esté fría antes de cambiarla de posición. La placa debe estar en la posición inferior para poder cerrar la tapa.

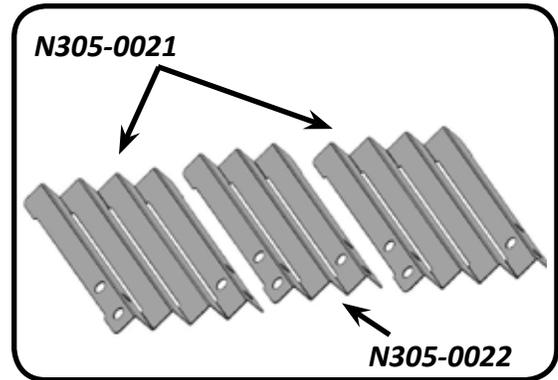
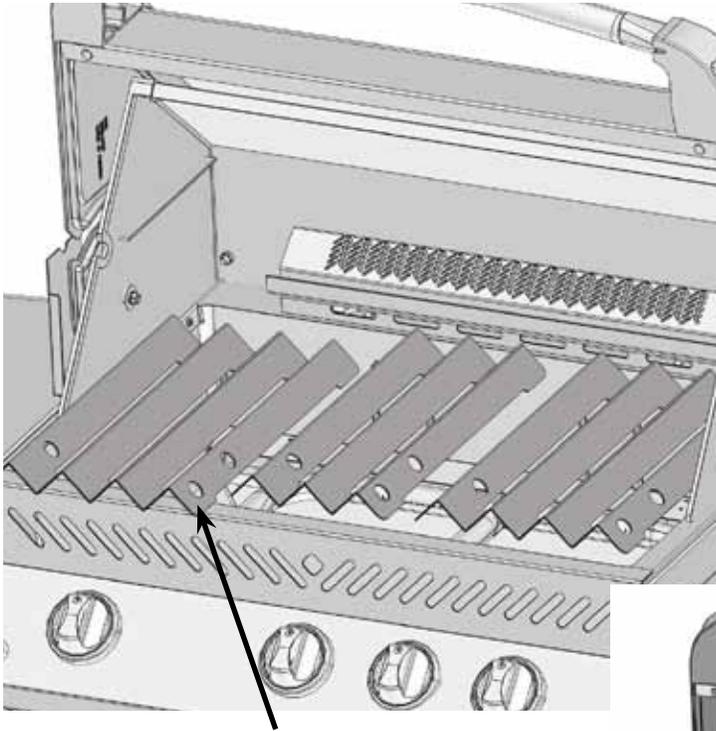
Keittoritilän käyttökorkeus: Keittoritilä voidaan asettaa kahteen korkeustasoon, Alemmalla tasolla voidaan käyttää patoja tai kattiloita. Ylemmällä tasolla voidaan grillata lihaa. Varmista, että poltin on suljettu ja ritilä on viileä ennen kuin muutat ritilän asentoa. Ritilän pitää olla alemmalla tasolla jotta kansi sulkeutuisi.

13.



Twist tab to lock in place.
 Tournez la patte pour verrouiller.
 Draai de haak om hem op zijn
 plaats te bevestigen
 Lasche drehen, um sie zu verriegeln.
 Per bloccare, girare l'aletta.
 Tuerza la lengüeta para bloquearla.
 "Väännä tappia jotta se lukittuisi
 paikoilleen."

14.



Ensure holes in sear plates are positioned to the front of the grill.

Assurez-vous que les trous dans les plaques de brûleur soient placés à l'avant du gril.

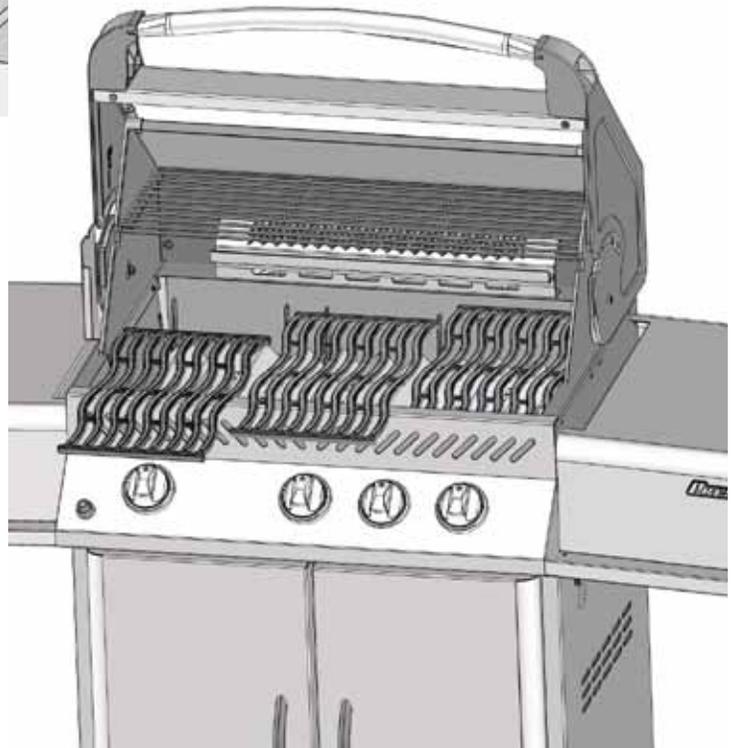
Zorg dat de gaten in de schroeiplates zich aan de voorkant van de gril bevinden.

Sicherstellen, dass sich die Glühplatten an der Vorderseite des Grills befinden.

Verificare che i fori nelle piastre si trovino sulla parte anteriore del grill.

Asegúrese de que los orificios de las placas para dorar se sitúan hacia la parte frontal de la parrilla.

"Tarkista että lämmönjakolevyjen reiät osoittavat grillin etupuolelle."

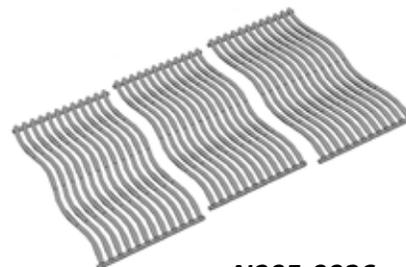


N520-0029



N305-0067

450RSIB



N305-0026

Rotisserie Kit Assembly Instruction

(included with most rear burner units) Assemble rotisserie kit components as shown.

Instructions D'assemblage De L'ensemble De Rôtissoire

(inclus avec la plupart des appareils avec brûleur arrière) Assemblez les composantes de la rôtissoire tel qu'illustré.

Monteerinstructies voor de Roterende Braadkit

(inclusief de meeste achterbranders) Monteer de componenten van de roterende braadkit zoals weergegeven.

Anweisungen für die Montage des Drehspieß-Sets

(bei den meisten Geräten mit rückseitigem Brenner im Lieferumfang enthalten) Komponenten des Drehspieß-Sets wie gezeigt montieren.

Istruzioni per il montaggio del kit rosticceria

(includo con la maggior parte dei modelli con fornello posteriore). Montare il kit rosticceria secondo le istruzioni.

Instrucciones de montaje del kit de la rotisserie

(incluido en la mayoría de los quemadores posteriores) Monte los componentes del kit de la rotisserie tal y como se muestra.

Varrasyhdistelmän kasausohje

(kuuluu malleihin joissa on takapoltin) Kokoa varrasyhdistelmä kuten kuvissa osoitetaan.

Ensure stop bushing is tightened on the inside of hood casting.

Assurez-vous que la bague d'arrêt soit serrée à l'intérieur de la hotte.

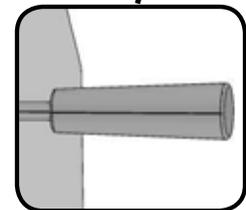
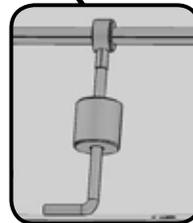
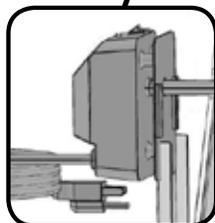
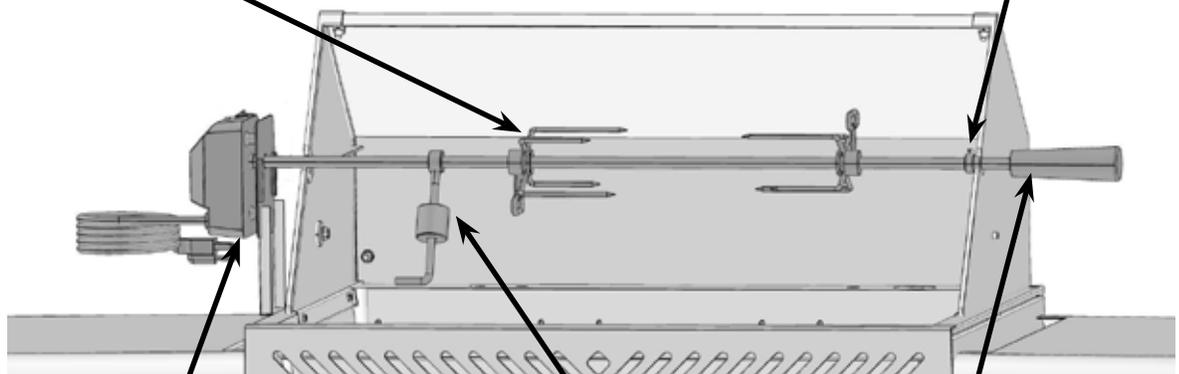
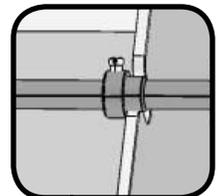
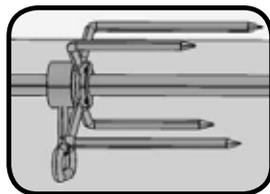
Zorg dat de stop ring aan de binnenkant van de kap is gevestigd.

Sicherstellen, dass die Anschlagbuchse an der Innenseite des Haubengussteils fest angezogen ist.

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

Asegúrese de que el casquillo de retención está ajustado en el interior de la fundición de la campana.

Tarkista että kiinnitin jää kuvun sisäpuolelle.



Proper Hose Connection
Branchement Adéquat Du Boyau
Juiste Slang Verbinding
Ordnungsgemäßer Schlauchanschluss
Collegamento Corretto Del Tubo
Conexión correcta del conector flexible
Oikein tehty letkun kiinnitys



WARNING! The installation must be performed by a licensed gas fitter, and all connections must be leak tested before operating the grill.

AVERTISSEMENT! L'installation doit être effectuée par un installateur certifié pour le gaz et tous les raccordements doivent être testés pour des fuites avant de faire fonctionner le gril.

WAARSCHUWING! Het moet worden geïnstalleerd door een erkende monteur en alle verbindingen moeten getest worden op lekkage alvorens de grill kan worden gebruikt

WARNUNG! Die Installation muss von einem lizenzierten Gasinstallateur durchgeführt werden und alle Anschlüsse müssen vor Inbetriebnahme des Grills auf Gaslecks überprüft werden.

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.

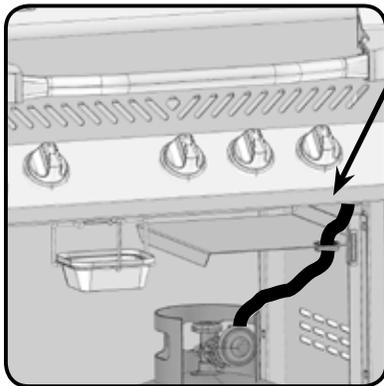
ADVERTENCIA! La instalación del conector flexible debe llevarla a cabo un técnico especializado con licencia, y se deben realizar pruebas de fugas en todas las conexiones antes de utilizar la parrilla.

VAROITUS! Kiinnityksen saa tehdä asiantunteva henkilö ja vuototesti pitää suorittaa ennen grillauksen aloittamista.



1 x N105-0002

450RB



Ensure bushing snaps into propane heat shield as shown.

Assurez-vous que la bague soit insérée dans le protecteur de chaleur tel qu'illustré.

Zorg dat de ring in het propaan hittescherm gevoegd wordt zoals weergegeven. Sicherstellen, dass die Einschnapp-Buchse wie gezeigt in die Propan Hitzeschild einrastet.

Verificare che la boccola sia inserita nei Propano calore, come illustrato.

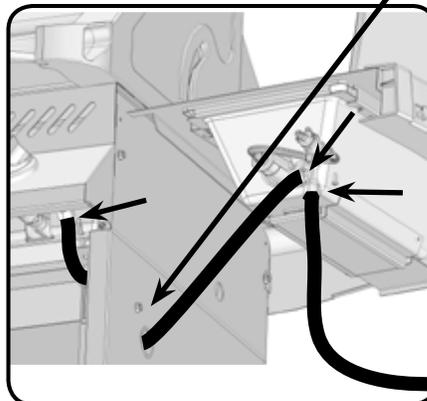
Asegúrese de que el casquillo entra en el propano protector tal y como se muestra.

Tarkista että letkunkiinnitin on kiinnitetty paikoilleen lämpösuojalevyyn.



2 x N105-0002

450SB /450RSIB



Ensure bushing snaps into side panel as shown.

Assurez-vous que la bague soit insérée dans le panneau latéral tel qu'illustré.

Zorg dat de ring in het zijpaneel gevoegd wordt zoals weergegeven. Sicherstellen, dass die Einschnapp-Buchse wie gezeigt in die Seitenpaneele einrastet.

Verificare che la boccola sia inserita nei pannelli laterali, come illustrato. Asegúrese de que el casquillo entra en el panel lateral tal y como se muestra.

Tarkista että letkunkiinnitin on kiinnitetty paikoilleen sivupaneeliin kuvan mukaisesti.



WARNING! Ensure the hose does not contact any high temperature surfaces, or it may melt and leak causing a fire.

AVERTISSEMENT! Assurez-vous que le boyau ne touche à aucune surface à haute température sinon il risque de fondre, de provoquer une fuite et causer un feu.

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

WARNUNG! Den Schlauch von heißen Oberflächen fernhalten. Schmelzen des Schlauchs kann zu Bränden führen.

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

ADVERTENCIA! Asegúrese de que el conector flexible no entra en contacto con superficies a alta temperatura, ya que podría derretirse, perder gas y causar un incendio.

VAROITUS! Tarkista ettei letku pääse kosketukseen kuumien pintojen kanssa sillä se voi sulaa ja aiheuttaa palovaaran.

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.

Instrucciones para realizar pruebas de fugas



ADVERTENCIA! Las pruebas de fugas se deben realizar anualmente, cada vez que el cilindro se conecta o al sustituir una pieza del sistema de gas.



ADVERTENCIA! No utilice nunca una llama abierta para comprobar las fugas de gas. Asegúrese de que no hay chispas ni llamas abiertas en la zona mientras realiza una prueba de fugas. Las chispas o las llamas abiertas producirán un incendio o una explosión, daños en la propiedad, heridas graves o incluso la muerte.



Prueba de fugas: Pruebe la unidad frente a fugas antes de utilizarla por primera vez, anualmente y siempre que sustituya o realice tareas de mantenimiento en alguna de los componentes del sistema de gas. No fume mientras realiza esta prueba y retire todas las fuentes de ignición. Consulte el diagrama de prueba de fugas para ver las zonas que es preciso comprobar. Sitúe los controles de todos los quemadores en posición de apagado (OFF). Active la válvula de suministro de gas.



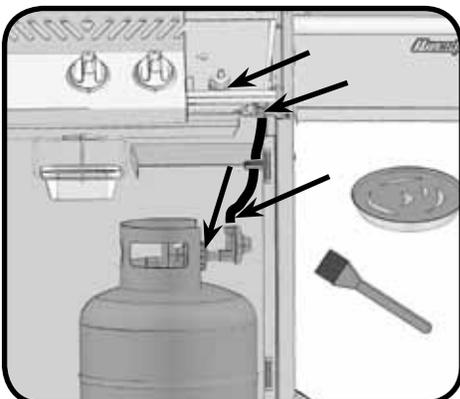
Con una solución de jabón líquido y agua al 50%, lave todas las juntas y conexiones del regulador, el tubo, los mandos y las válvulas.



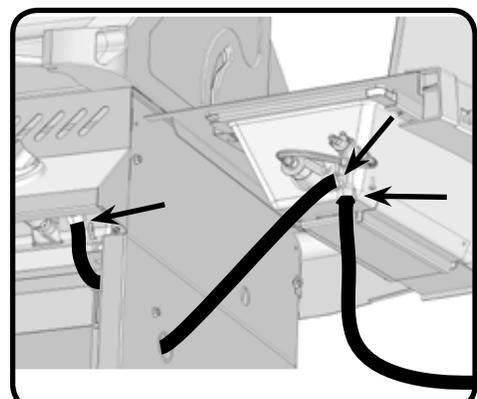
La presencia de burbujas indicará la existencia de una fuga de gas. Apriete la junta floja o sustituya la pieza por una recomendada por el departamento de atención al cliente de Napoleon y solicite a un instalador de gas certificado que realice una inspección de la parrilla.

Si la fuga no se detiene, apague inmediatamente el suministro de gas, desconéctelo y solicite a un instalador o proveedor de gas certificado que realice una inspección de la parrilla. No utilice la parrilla hasta que se haya corregido la fuga.

450RB



450SB/RSIB



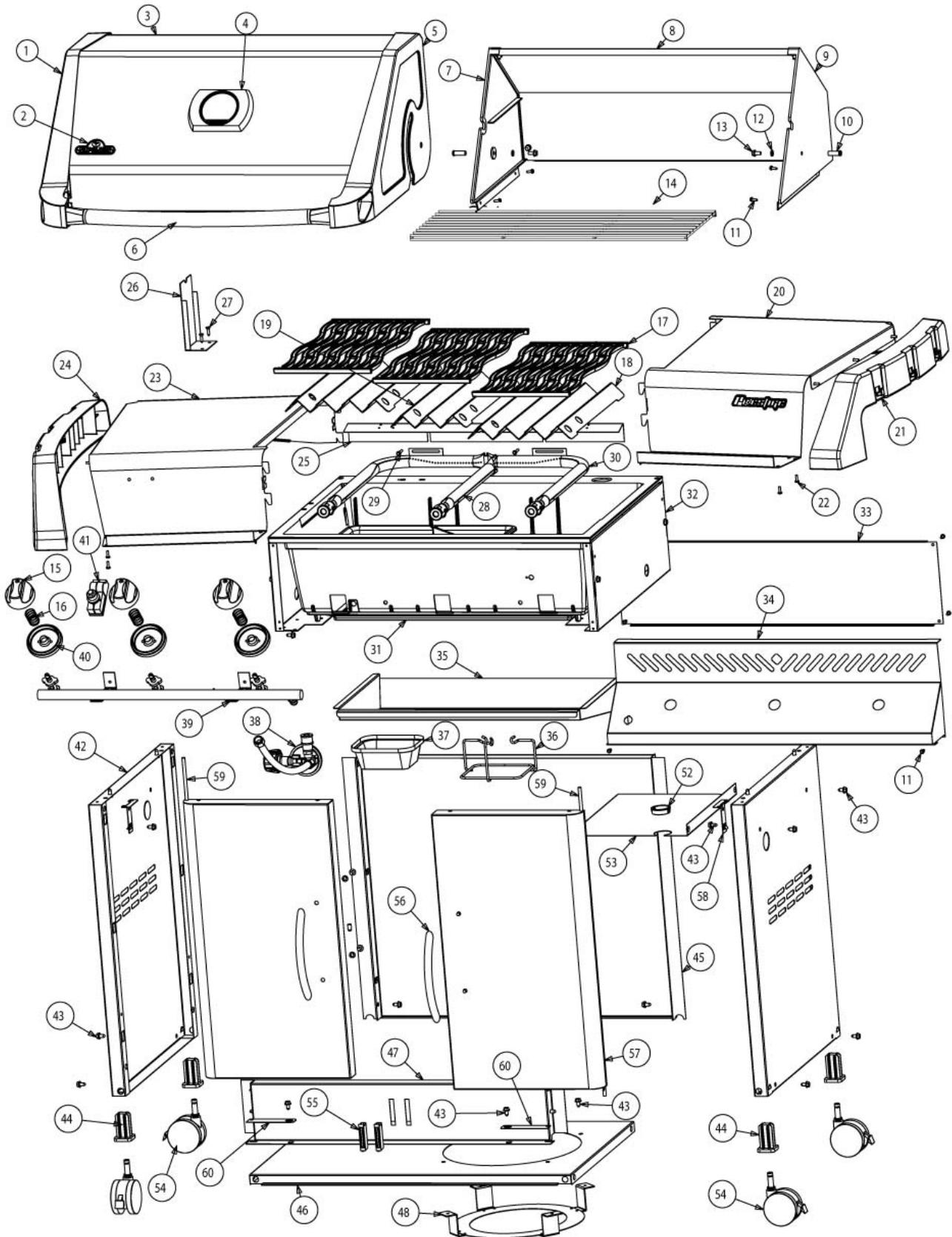
Elenco delle parti

ARTICOLO	PART #	DESCRIZIONE	450
1	n135-0040g	parte laterale sinistra coperchio	x
2	n385-0129	logo Napoleon	x
	w450-0005	fissaggio logo	x
	n510-0002	maniglia in silicone nero coperchio	x
3	n335-0059	pomello in acciaio inox coperchio	x
	n585-0071	coperchio protezione termica	x
	n335-0058k	nero coperchio	x
4	n685-0004	misuratore di temperatura	x
5	n135-0041g	parte laterale destra coperchio	x
6	n325-0026	maniglia coperchio	x
7	n135-0015g	gancio della parte sinistra	x
8	n335-0020k	gancio pomello	x
9	n135-0016g	gancio parte destra	x
10	n570-0015	vite coperchio pivot	x
11	n570-0008	vite 8 x 1/2"	x
12	n735-0002	rondella au 1/4"	x
13	n570-0024	vite 1/4-20 x 1/2"	x
14	n520-0029	griglia di riscaldamento	x
15	n380-0015	pulsante di controllo bruciatore	x
16	n630-0003	incastonatura per montante	x
17	n305-0067	griglie di cottura in acciai	x
	n370-0515	griglie di cottura in acciai inossidabile	ac
18	n305-0021	piastra bruciatore sinistro / destro	x
19	n305-0022	piastra bruciatore centrale	x
20	n590-0139	tavoletta destra in acciaio inox	x
21	n120-0007g	capuccio in luidio tavoletta laterale destra	x
22	n570-0076	vite 8 x 1/2"	x
23	n590-0138	tavoletta laterale sinistra in acciaio inox	x
24	n120-0006g	cappuccio in luidio tavoletta laterale sinistra	x
25	n200-0028	placca del forno	x
26	n475-0056	supporto per il grill	x
27	n570-0039	vite 10 x 3/4"	x
28	n100-0010	bruciatore centrale principale	x
29	n570-0043	vite 8-32 x 3/4"	x
30	n100-0009	bruciatore sinistro / destro principale	x
31	n135-0014g	coperchio base	x
32	n080-0261g	supporto per sfissaggio dell'unita'	x
33	n200-0063g	coperchio posteriore	x
34	n475-0130	pannello di controllo	x
35	n710-0038	vassoio per raccolta grasso	x
36	n160-0006p	vassoio per raccolta grasso	x
37	n710-0062	vassoi in sostituzione	x
38	n530-0031	tubo flessibile dell'approvvigionamento di gas	x
39	n010-0305l	collettore	x
	n455-0013	bocca del bruciatore principale (30mbar)	x
40	n051-0007	montante del pulsante comando	x

Elenco delle parti

ARTICOLO	PART #	DESCRIZIONE	450
41	n357-0013	accensione elettronica-1 scintille	x
42	n475-0273g	pannello per carrello sinistra / destro	x
43	n570-0086	vite 14 x 1/2"	x
44	n510-0006	attacco per spiedo - unita	x
45	n475-0278g	pannello di chiusura frontale per carrello	x
46	n590-0155g	tavoletta inferiore	x
47	n525-0014p	barra trasversale posteriore	x
48	n010-0491p	supporto per bombola p p	x
52	n105-0002	boccola a pressione	x
53	n585-0025p	para-calore p p	x
54	n130-0010	rotella - unita'	x
55	n430-0002	blocco magnetico	x
56	n325-0049	pignone a per portello	x
	n570-0029	vite 1/4-20 x 3/8"	x
	n735-0002	rodella au 1/4"	x
57	n010-0567	portello carrello in acciaio inossidabile	x
	n010-0686k	portello nero	x
58	n080-0222g	supporto	x
59	n555-0029	asta portello pivot	x
60	n080-0193g	supporto	x
	n240-0016	elettrodo del bruciatore principale	x
	n350-0054	scatola collettore - bruciatore principale	x
	n020-0130	sacchetto accessori per montaggio	x
	n370-0337	kit per spiedo	ac
	n555-0006	sputo rod di rotisserie	ac
	n435-0004	motore di rotisserie	ac
	63169	coperchio in vinile	ac
	56018	griglia in acciaio inox	ac
	67450	vassoio per carbonella	ac
	62007	vassoi in sostituzione	ac

x - standard ac -accessorie



Lista de piezas

Elemento	Pieza	Descripción	RSIB
1	n135-0040g	fundición de la tapa lateral izquierda	x
2	n385-0129	logotipo de NAPOLEON	x
	w450-0005	presillas para el logotipo	x
	n510-0002	parachoques de la tapa (silicona, negro)	x
3	n335-0059	inserción de tapa de acero inoxidable	x
	n585-0071	pantalla térmica de tapa de acero inoxidable	x
4	n685-0004	medidor de temperatura	x
5	n135-0041g	fundición de la tapa lateral derecha	x
6	n325-0026	mango de la tapa	x
7	n135-0015g	campana izquierda	x
8	n335-0020k	conjunto de campana	x
9	n135-0016g	campanaderecha	x
10	n570-0015	tornillo de eje de la tapa	x
11	n570-0008	tornillo #8 x 1/2"	x
12	n735-0002	arandela de seguridad de 1/4"	x
13	n570-0024	tornillo 1/4-20 x 1/2"	x
14	n520-0029	rejilla de calentamiento	x
15	n380-0015	mando de control, quemador principal	x
16	n630-0003	muelle de retención de bisel	x
17	n305-0026	rejillas de cocción	x
18	n305-0021	placa para dorar, unidad izquierdo/derecho	x
19	n305-0022	placa para dorar, unidad central	x
20	n590-0187	estante lateral de acero inoxidable, derecho	x
21	n120-0007g	tapa de estante lateral LUXIDIO, derecho	x
22	n570-0076	tornillo #8 x 1/2"	x
	n385-0144	logotipo de PRESTIGE	x
	w450-0005	presillas para el logotipo	x
23	n590-0138	estante lateral de acero inoxidable, izquierdo	x
24	n120-0006g	tapa de estante lateral LUXIDIO, izquierdo	x
25	n200-0028	protector de grasa del quemador	x
26	n475-0056	soporte de la rotisserie	x
27	n570-0039	tornillo #8 x 3/4"	x
28	n100-0010	tubo quemador central	x
29	n570-0043	tornillo #8 x 3/4"	x
30	n100-0009	tubo quemador izquierdo/derecho	x
31	n135-0014g	base	x
32	n080-0261g	soporte base montaje	x
33	n200-0063g	cubierta posterior	x
34	n475-0131	panel de control	x
35	n710-0038	bandeja recoge gotas	x
36	n160-0006p	soporte de la bandeja para grasa	x
37	n710-0062	bandeja para grasa de recambio	x
38	n530-0029	conector flexible de suministro de gas	x
39	n010-0218l	tubo múltiple con abrazaderas	x
	n455-0013	orificio del quemador principal	x
40	n051-0007	bisel del mando de control	x

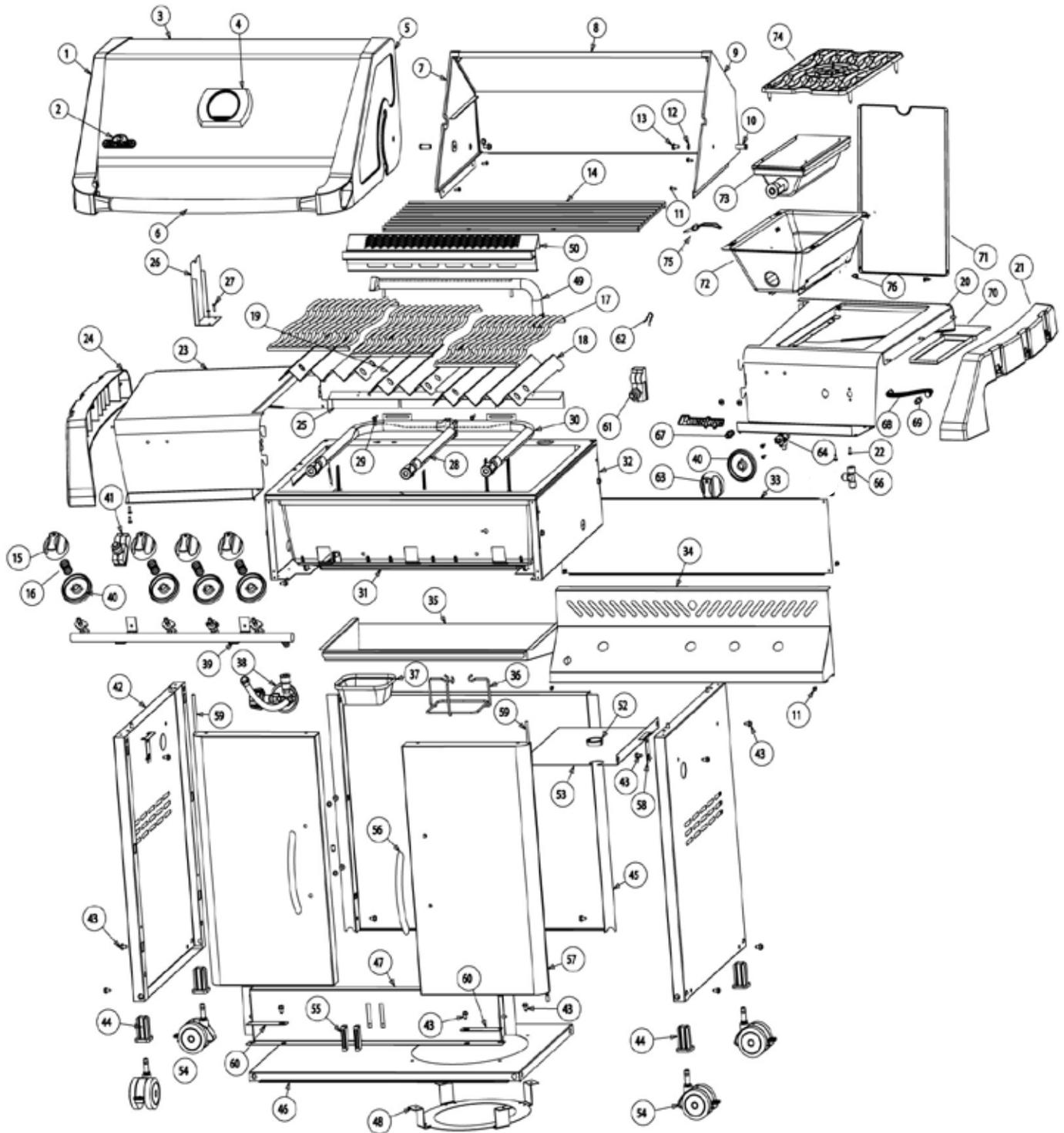
Lista de piezas

Elemento	Pieza	Descripción	RSIB
41	n357-0014	encendido electrónico, 2 chispas	x
42	n475-0273g	panel izquierdo/derecho del carro	x
43	n570-0086	tornillo #14 x 1/2"	x
44	n510-0006	fundidor, enchufe	x
45	n475-0278g	panel posterior del carro	x
46	n590-0155g	estante inferior, propano	x
47	n525-0014g	travesaño	x
48	n010-0491p	retención propano	x
49	n100-0003	quemador posterior	x
50	n010-0229	carcasa del quemador posterior (infrarrojos)	x
	n455-0024	orificio del quemador posterior	x
52	n105-0002	casquillo a presión	x
53	n585-0025p	pantalla térmica	x
54	n130-0010	fundidor, unidad	x
55	n430-0002	retén magnético	x
56	n325-0049	mango de la puerta	x
	n570-0029	tornillo 1/4-20 x 3/8"	x
	n735-0002	arandela de seguridad de 1/4"	x
57	n010-0567	conjunto de la puerta del carro	x
58	n080-0222g	abrazadera de retención de puerta	x
59	n555-0029	varilla de eje de puerta	x
60	n080-0193g	abrazadera de retención de puerta	x
61	n357-0013	encendido electrónico, 1 chispa	x
	n750-0016	cable del electrodo	x
62	n160-0016	broche de sujeción de la manguera del quemador	x
63	n380-0015r	mando de control rojo, quemador	x
64	n725-0030	válvula, quemador lateral	x
66	n255-0017	acoplamiento "T"	x
67	n455-0049	orificio del quemador lateral (30 mbar)	x
68	n720-0056	conector de suministro del quemador lateral	x
69	n255-0051	acoplamiento de unión (llama 1/8 M a llama 1/4 M)	x
70	n710-0063	bandeja recoge gotas	x
71	n335-0048-m06	tapa, quemador lateral	x
72	n010-0618	placa del quemador lateral	x
73	n010-0612	quemador lateral	x
74	n305-0072	rejilla del quemador lateral	x
	n305-0076	acero inoxidable rejilla del quemador lateral	ac
75	n240-0026	electrodo de quemador infrarrojo	x
76	n485-0009	clip	x
	n345-0011	conector flexible de suministro de gas	x
	n240-0001	electrodo de tubo quemador posterior	x
	n240-0016	electrodo de tubo quemador 11"	x
	n350-0054	caja colectora, quemador principal	x
	n020-0130	bolsita para el montaje principal	x
	n370-0337	kit de la rotisserie	ac
	n555-0006	varilla de la rotisserie	ac

Lista de piezas

Elemento	Pieza	Descripción	RSIB
	n435-0004	motor de la rotisserie	ac
	63169	cubierta de vinilo	ac
	56018	plancha de acero inoxidable	ac
	67450	bandeja para carbón	ac
	62007	bandejas para grasa de recambio (5 piezas)	ac

x - estándar ac - accesorio





FAX: +1 705 727 4282

MODULO DI ORDINAZIONE PER ACCESSORI E PARTI

SCRIVERE IN STAMPATELLO

NOME: _____

INDIRIZZO : _____

TEL : _____ FAX : _____

EMAIL: _____

NUMERO VISA MASTERCARD: _____ DATA DI SCADENZA: _____

FIRMA: _____

QUANTITÀ	NUMERO DELLA PARTE	DESCRIZIONE

POTREBBERO ESSERE APPLICATE TASSE
SPESE DI SPEDIZIONE NON INCLUDE

PER RICEVERE UN AVVISO DI RICEZIONE, INDICARE UN NUMERO DI FAX O UN INDIRIZZO E-MAIL

NOTES

NOTES

NOTES

