BARBECUE DA INCASSO

Libretto uso e manutenzione

Gli apparecchi illustrati in questo manuale possono differire dal modello acquistato.

Vogliamo il tuo feedback!
Visita **Napoleon.com** per scrivere una recensione.

★★★★★

Applica il numero di serie

COMPLIMENTI PER LA TUA PIASTRA DI COTTURA NAPOLEON!

Hai appena migliorato il tuo modo di grigliare.

VOGLIAMO CHE LA TUA ESPERIENZA DI GRIGLIATURA SIA MEMORABILE E SICURA.

Si prega di leggere e seguire questo Libretto Uso e Manutenzione prima di utilizzare il proprio apparecchio per evitare danni alla proprietà, lesioni personali o morte.

Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e le schede dall'apparecchio prima dell'uso.

UTILIZZARE ALL'APERTO IN UNO SPAZIO BEN VENTILATO.

NON UTILIZZARE IN UN EDIFICIO, GARAGE O QUALSIASI ALTRA AREA CHIUSA.

PERICOLO!

SE SENTO ODORE DI GAS:

- Chiudere il il rubinetto del gas.
- Spegnere qualsiasi fiamma accesa.
- Aprire il coperchio.
- Se l'odore persiste, allontanarsi dall'apparecchio e chiamare immediatamente il proprio fornitore di gas o i vigili del fuoco.

AVVERTENZA!

Non cercare di accendere questo apparecchio senza aver letto la sezione delle istruzioni per l'ACCENSIONE di questo manuale.

Non conservare né utilizzare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili nei pressi di questo o di qualsiasi altro apparecchio.

Un cilindro di L.P. (propano) non collegato per l'uso non deve essere conservato nei pressi di questo o di qualsiasi altro apparecchio.

Se le informazioni contenute in queste istruzioni non vengono seguite esattamente, potrebbe verificarsi un incendio o un'esplosione, causando danni alla proprietà, lesioni personali o morte.

Avvisa adulti e bambini riguardo al pericolo delle alte temperature delle superfici. Supervisiona i bambini piccoli vicino all'apparecchio.

AVVISO ALL'INSTALLATORE: Lasciare queste istruzioni con il proprietario dell'apparecchio per riferimenti futuri.

AVVISO AL CONSUMATORE: Conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.

Benvenuto in Napoleon!

SICUREZZA PRIMA DI TUTTO

AVVERTENZA! Informazioni generali

Questo apparecchio deve essere installato in conformità alle regolamentazioni locali

AVVERTENZA! Precauzioni elettriche

Tenere tutti i cavi di alimentazione elettrica e i tubi di alimentazione del combustibile lontani da tutte le superfici riscaldate.

Collegare prima tutti i componenti elettrici all'apparecchio, quindi collegarlo alla presa. Utilizzare solo un circuito protetto da Interruttore di Messa a Terra (GFI) con questo barbecue da esterno.

Non rimuovere mai la spina di messa a terra. Utilizzare solo cavi di prolunga che sono stati classificati per la potenza dell'attrezzatura e approvati per l'uso esterno con marcatura W-A.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo con un cavo di alimentazione completo e un'unità trasformatore raccomandati da Napoleon.

AVVERTENZA! Installazione e montaggio

Assemblare questo barbecue esattamente come indicato nella Guida all'Assemblaggio. Se l'apparecchio è stato assemblato in negozio, rivedere le istruzioni di assemblaggio per assicurarsi che sia stato fatto correttamente.

Eseguire il test di perdita richiesto prima di utilizzare il barbecue.

Non modificare questo barbecue in nessuna circostanza.

Utilizzare solo il regolatore di pressione e l'assemblaggio del tubo forniti con questo barbecue o parti di ricambio specificamente raccomandate da Napoleon.

AVVERTENZA! Funzionamento

Leggere questo libretto uso e manutenzione completo prima di utilizzare il barbecue.

Eseguire il test di perdita su questo barbecue prima di ogni utilizzo, annualmente e quando vengono sostituiti componenti a gas.

Seguire attentamente le istruzioni per l'accensione.

AVVERTENZA! Conservazione e non utilizzo

Disconnettere il tubo tra la bombola del gas e e il barbecue.

Rimuovere la bombola del gas e conservarla all'aperto in uno spazio ben ventilato, lontano dai bambini.
NON conservare le bombole del gas in un edificio, garage, ripostiglio o qualsiasi altra area chiusa.

AVVERTENZA! Smaltimento corretto del prodotto

Questo contrassegno indica che questo prodotto non deve essere smaltito insieme ad altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti da uno smaltimento non controllato dei rifiuti, riciclarlo in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il tuo dispositivo usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Possono prendere questo prodotto per un riciclaggio ecologico.

INDICE

Benvenuto in Napoleon! 3

Sicurezza prima di tutto

Caratteristiche del sistema 4

Iniziare 5

Ulteriori pratiche operative sicure
Posizionamento del tuo apparecchio
Dimensioni dell'incasso
Collegamenti del gas
Dimensioni massime della bombola
Test di Tenuta

Funzionamento 11

Accensione del tuo apparecchio
Istruzioni per la Cottura
Checklist per la tua grigliata
Puoi trattare una griglia in acciaio inox?

Guida alla Cottura 14

Istruzioni di Pulizia 15

Istruzioni per la manutenzione 18

Regolazione dell'aria di combustione
Dati Tecnici
Acciaio inossidabile in ambienti difficili

Risoluzione dei problemi 20

Diagramma per i collegamenti elettrici

Guida all'Assemblaggio 23

Parti Di Ricambio 29

Esploso ricambi

Garanzia 34

+31 345 588655 eu.info@napoleon.com www.napoleon.com

Caratteristiche del sistema

Rilevamento automatico e chiusura del flusso di gas in caso di spegnimento del bruciatore.

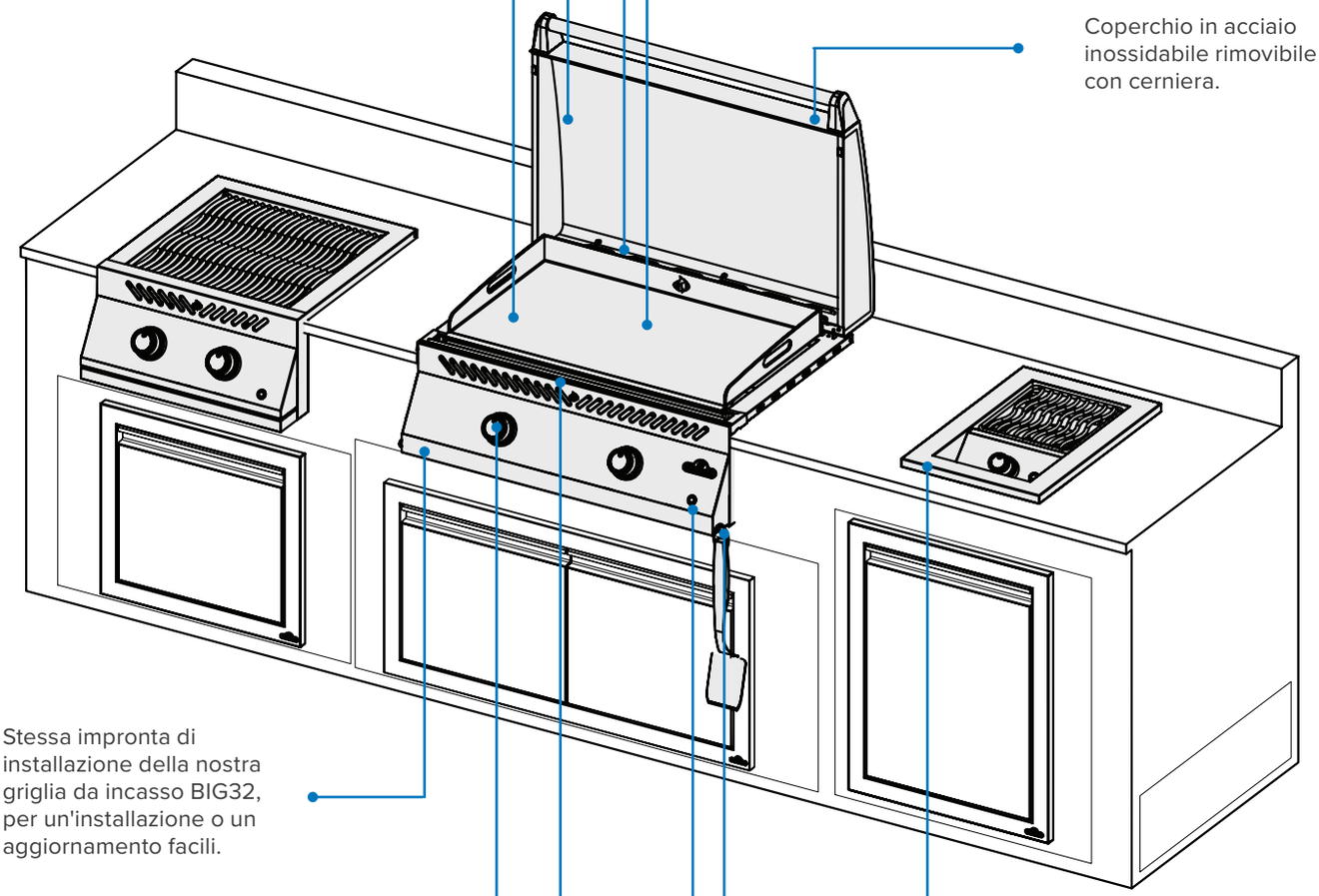
Costruzione in acciaio inossidabile di alta qualità progettata per una qualità e una durata nel tempo.

Uniformità di calore leader del settore e tempi di riscaldamento rapidi.

Ampia superficie di cottura in acciaio inossidabile.

Cottura di precisione con controllo a doppia zona per cucinare una varietà di alimenti a temperature diverse contemporaneamente.

Coperchio in acciaio inossidabile rimovibile con cerniera.



Stessa impronta di installazione della nostra griglia da incasso BIG32, per un'installazione o un aggiornamento facili.

Le luci di sicurezza Glow garantiscono sicurezza e atmosfera con luci blu che diventano rosse quando i bruciatori sono in uso.

Pulizia senza problemi con un vassoio per grasso estraibile e un sistema di raschiatura degli utensili integrato, mantenendo uno spazio di cottura ordinato.

Include la comodità di una fonte di alimentazione integrata per collegare i bruciatori laterali BIB (opzionali).

Gancio per utensili integrato.

Avvio con un solo tocco grazie a un sistema di accensione elettrica integrato.

L'apparecchio illustrato in questo Manuale del Proprietario può differire dal modello acquistato. Modello presentato: BIG32FTPSS-XX

Iniziare

PERICOLO / AVVERTENZA! Indica un pericolo che potrebbe causare incendio, esplosione, morte o gravi lesioni fisiche.

AVVERTENZA / ATTENZIONE! Indica un pericolo che potrebbe causare lievi lesioni fisiche o danni alla proprietà.

Indossare guanti protettivi.

Indossare occhiali di sicurezza.

ATTENZIONE! Superficie calda.

Informazioni importanti.

Non fumare durante il test di perdita di gas. Scintille o fiamme possono causare incendio, esplosione, danni alla proprietà, gravi lesioni fisiche o morte.

Non utilizzare mai una fiamma libera per controllare le perdite di gas. Scintille o fiamme possono causare incendio, esplosione, danni alla proprietà, gravi lesioni fisiche o morte.

PERICOLO! Chiudere immediatamente l'alimentazione del gas e disconnettere.

ULTERIORI PRATICHE OPERATIVE SICURE

- I controlli del bruciatore devono essere spenti quando si accende la valvola del della bombola del gas.
- Non utilizzare l'apparecchio con il coperchio chiuso.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Spegnere l'alimentazione del gas alla fonte dopo l'uso.
- Non modificare l'apparecchio.
- La manutenzione deve essere eseguita solo quando l'apparecchio è freddo.
- Non conservare accendini, fiammiferi o altri combustibili all'interno dell'involucro.
- Tenere tutti i cavi di alimentazione elettrica e i tubi di alimentazione del combustibile lontano da tutte le superfici riscaldate.
- Pulire regolarmente il vassoio di raccolta per evitare accumuli e incendi da grasso.
- Tenere i tubi venturi del bruciatore liberi da ragnatele e altre ostruzioni ispezionando e pulendo regolarmente.
- Non utilizzare un idropulitrice per pulire alcuna parte dell'apparecchio.
- Non posizionare questo apparecchio dove può essere esposto a forti venti, specialmente quando il vento può provenire direttamente dietro l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio sotto alcuna costruzione combustibile.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere installato o collegato a imbarcazioni o veicoli ricreativi.
- Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- Mantenere sempre una distanza adeguata dai materiali combustibili di 24” (610mm) sul retro dell'unità, 7” (178mm) sui lati.
- Si raccomanda una distanza aggiuntiva di 24” (610mm) vicino a rivestimenti in vinile o vetri.
- Mantenere sempre una distanza minima dal muro ai materiali combustibili di 17" (431mm) sul retro e 9" (228.6mm) sui lati.
- Mantenere sempre una distanza minima di 17" (431mm) tra altri apparecchi aggiuntivi.
- La temperatura ambientale minima operativa per un uso sicuro dell'apparecchio è di 0°F (-17.8°C).
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di 8 anni e oltre e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i pericoli coinvolti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.

ATTENZIONE! Il collegamento e l'installazione del gas e della connessione del tubo devono essere eseguiti da un installatore di gas autorizzato e testati per perdite prima di utilizzare l'apparecchio.

ATTENZIONE! Assicurarsi che i tubi non tocchino alcuna superficie ad alta temperatura dell'apparecchio.

AVVERTENZA! Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere i bambini piccoli lontano.

Posizionamento del tuo apparecchio

È importante, quando si sceglie una posizione per il tuo apparecchio a gas, assicurarsi che siano rispettate le distanze dai materiali combustibili adiacenti. Questo apparecchio è progettato per essere installato su un patio esterno o nel tuo giardino.

- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo in una situazione all'aperto sopra il suolo con ventilazione naturale, senza aree stagnanti, dove le perdite di gas e i prodotti della combustione sono rapidamente disperse dal vento e dalla convezione naturale.
- Non utilizzare in un edificio, garage o in qualsiasi altra area chiusa.
- Non incorporare l'apparecchio in alcuna costruzione integrata o ad incasso. Non ostruire le aperture di ventilazione dell'involucro della bombola.
- Non ostruire le aperture di ventilazione dell'involucro della bombola.

Qualsiasi involucro in cui viene utilizzato l'apparecchio deve essere conforme a uno dei seguenti:

- Un apparecchio è considerato all'aperto se installato con un riparo non più inclusivo di tre pareti, ma senza copertura superiore. (Fig. 1)
  - » Tutte le aperture devono rimanere permanentemente aperte.
  - » Le porte scorrevoli, le porte del garage, le finestre o le aperture schermate **non sono considerate aperture permanenti.**
- Un apparecchio è considerato all'aperto se installato con riparo non più inclusivo di un'installazione parziale che include una copertura sopraelevata e non più di due pareti laterali.
  - » Le pareti laterali possono essere parallele, come in un passaggio coperto, o perpendicolari l'una all'altra. (Fig. 2 & Fig. 3)
  - » Tutte le aperture devono rimanere permanentemente aperte.
  - » Le porte scorrevoli, le porte del garage, le finestre o le aperture schermate **non sono considerate aperture permanenti.**
- Un apparecchio è considerato all'aperto se installato con una copertura non più inclusiva di una parziale recinzione che include una copertura superiore e tre pareti laterali, a condizione che il 30% o più della periferia orizzontale della recinzione sia permanentemente aperto. (Fig. 4 & Fig. 5)
  - » Tutte le aperture devono rimanere permanentemente aperte.
  - » Le porte scorrevoli, le porte del garage, le finestre o le aperture schermate **non sono considerate aperture permanenti.**

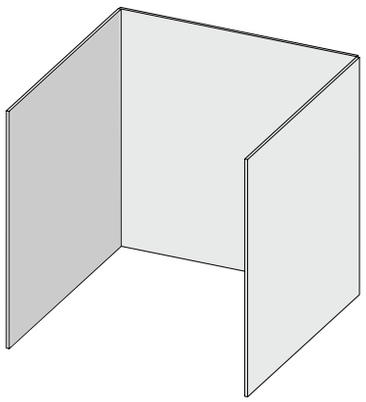


Fig. 1

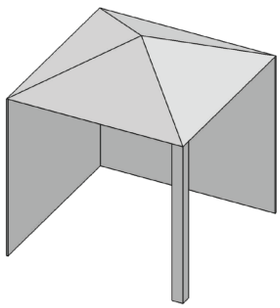


Fig. 2

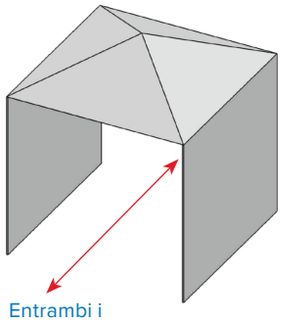
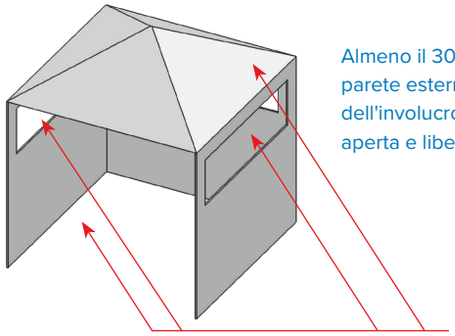
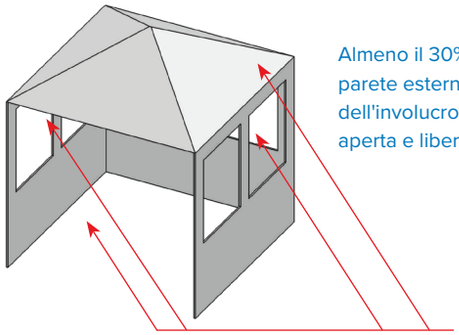


Fig. 3



Almeno il 30% della parete esterna orizzontale dell'involucro è sempre aperta e libera da ostacoli.

Fig. 4

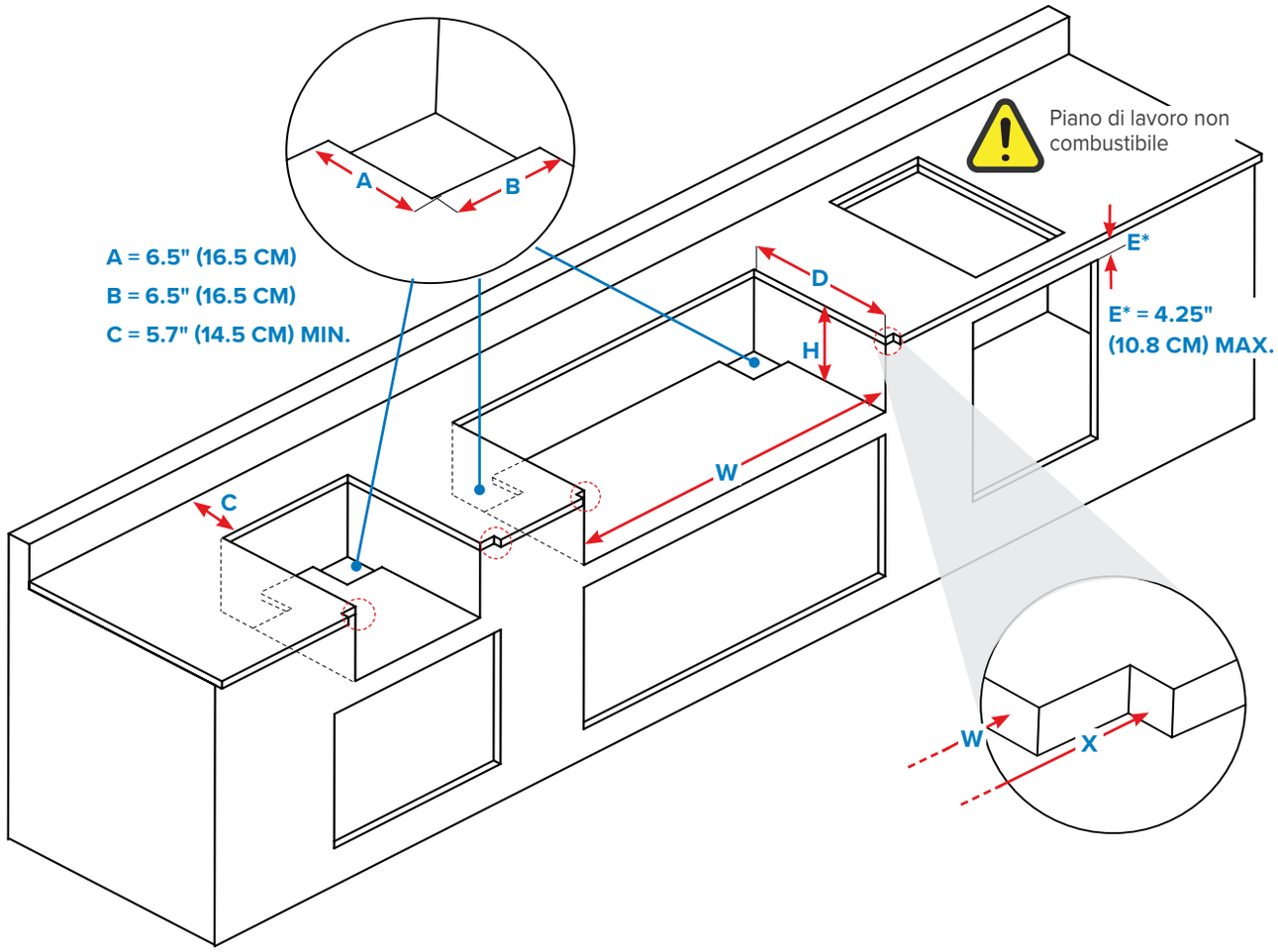


Almeno il 30% della parete esterna orizzontale dell'involucro è sempre aperta e libera da ostacoli.

Fig. 5

DIMENSIONI DELL'INCASSO

	DIMENSIONI DELL'APERTURA (POLLICI / CM)				DIMENSIONI DELL'APERTURA (POLLICI / CM) INSTALLAZIONE DEL MODULO "ZERO CLEARANCE"			
	W	X	D	H	W	X	D	H
Min.	30 / 76.2	33.50 / 85.1	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	34 / 86.4	35.38 / 89.9	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
Max.	32 / 81.3	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-



E* = Per utilizzare con l'installazione di una porta Napoleon BI.

AVVERTENZA! Il telaio del mobile e il mobile DEVONO essere realizzati in materiale non combustibile quando l'apparecchio non è installato con il modulo "zero clearance" corrispondente alla tua unità. Fare riferimento all'elenco dei pezzi nella Guida all'assemblaggio per informazioni specifiche.

ATTENZIONE! Fissare saldamente una copertura protettiva all'apparecchio per proteggerlo da condizioni meteorologiche severe.

ATTENZIONE! Se l'involucro ospita una bombola GPL, questa costruzione deve conformarsi alle istruzioni per il modulo da incasso per bombola del gas. Fare riferimento alle **Connessioni del Gas.**

Collegamenti del gas

Utilizzare una bombola di propano di minimo 6 kg o una bombola di butano di 13 kg costruita e contrassegnata in conformità con i codici nazionali e regionali. Si raccomanda di posizionare la bombola del gas in un modulo da incasso. Vedi **Se si posiziona la bombola in un modulo da incasso** per ulteriori informazioni. Assicurati che la bombola possa fornire carburante sufficiente per far funzionare l'apparecchio. In caso di dubbi, consulta il tuo fornitore di gas locale. **Nota:** per prestazioni ottimali, utilizzare l'apparecchio a gas propano.

Solo le bombole collegate all'apparecchio possono essere conservate nel modulo da incasso. Posiziona solo le bombole entro le dimensioni massime di larghezza e altezza nel modulo da incasso. Le bombole di riserva non devono essere immagazzinate nel modulo ad incasso o in prossimità di un'unità in funzione. Deve essere trasportata lontano da qualsiasi fonte di accensione durante la sostituzione della bombola del gas.

A una linea di gas della casa

Questo apparecchio deve funzionare con una pressione di alimentazione del gas come indicato sulla targa di identificazione (Propano = 24,5 mbar). Se la fornitura di gas supera questi requisiti, deve essere installato un regolatore a monte dei componenti dell'apparecchio. Se la fornitura di gas è inferiore ai requisiti, l'unità sarà sottocaricata e non raggiungerà le temperature massime.

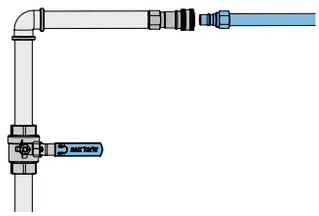
Utilizza un regolatore di pressione del gas e un tubo forniti da Napoleon; se non inclusi, utilizza un regolatore e un tubo che soddisfano i codici nazionali e regionali.

La lunghezza raccomandata del tubo è di 0,9 m. Il tubo non deve mai essere più lungo di 1,5 m. Controlla regolarmente il tubo per strappi, fusione o usura. Sostituiscilo se necessario. La tubazione fino all'apparecchio è responsabilità dell'installatore.

Nota: il tubo deve essere sostituito prima della data di scadenza stampata su di esso o secondo i requisiti nazionali.

- Il tubo del gas deve essere dimensionato per fornire i kW specificati sulla targa di identificazione, in base alla lunghezza della tubazione.
- Se stai installando un bruciatore laterale, deve essere diramato un tubo del gas separato all'unità attraverso un'apertura specifica in quella posizione.

1. Una valvola di chiusura manuale facilmente accessibile deve essere installata a monte dell'unità. Un connettore metallico flessibile è incluso per semplificare l'installazione. Collega l'altra estremità del connettore alla tubazione del gas.
2. Stringi utilizzando due chiavi. Non utilizzare sigillante per filetti o pasta per tubi.
3. Assicurati che il connettore non attraversi pareti, pavimenti, soffitti o partizioni, e sia protetto da danni.
4. Esegui un test di tenuta su tutte le giunture prima di utilizzare l'apparecchio. Vedi **Test di Tenuta.**

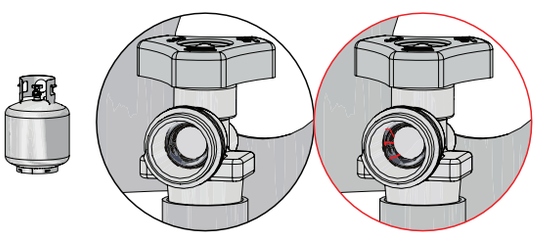


AVVERTENZA! I connettori devono essere di tubi rigidi, tubi di rame o metallo flessibile approvato che devono conformarsi ai codici nazionali e regionali.

AVVERTENZA! Disconnetti l'apparecchio e la sua valvola di arresto individuale dal sistema di tubazioni di alimentazione del gas durante qualsiasi prova di pressione.

Collegamento e Installazione

1. Controlla la bombola per ammaccature o ruggine e fallo ispezionare dal tuo fornitore di propano. Non utilizzare mai una bombola con una valvola danneggiata.
2. Posiziona la bombola nella sua area designata all'interno dell'involucro.
3. Assicurati che il tubo del regolatore del gas non abbia torsioni o pieghe.
4. Rimuovi il cappuccio o il tappo dalla valvola di alimentazione della bombola.
5. Stringi il regolatore alla valvola della bombola.
6. Assicurati che il tubo non venga a contatto con il vassoio di raccolta o con superfici ad alta temperatura dell'apparecchio, poiché si scioglierà e provocherà un incendio.
7. Assicurati che la bombola non venga lasciato esposto a calore estremo o luce solare diretta.
8. Esegui un test di tenuta su tutte le giunture prima di utilizzare l'apparecchio. Vedi **Test di Tenuta.**



AVVERTENZA! Non conservare una bombola del gas di riserva sotto l'apparecchio.

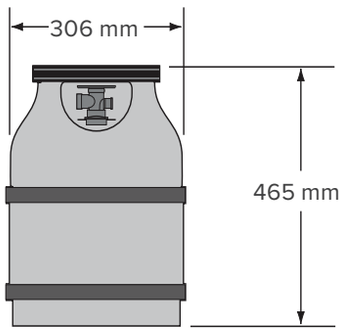
AVVERTENZA! Non utilizzare una bombola del gas che sia pieno oltre l'80%.

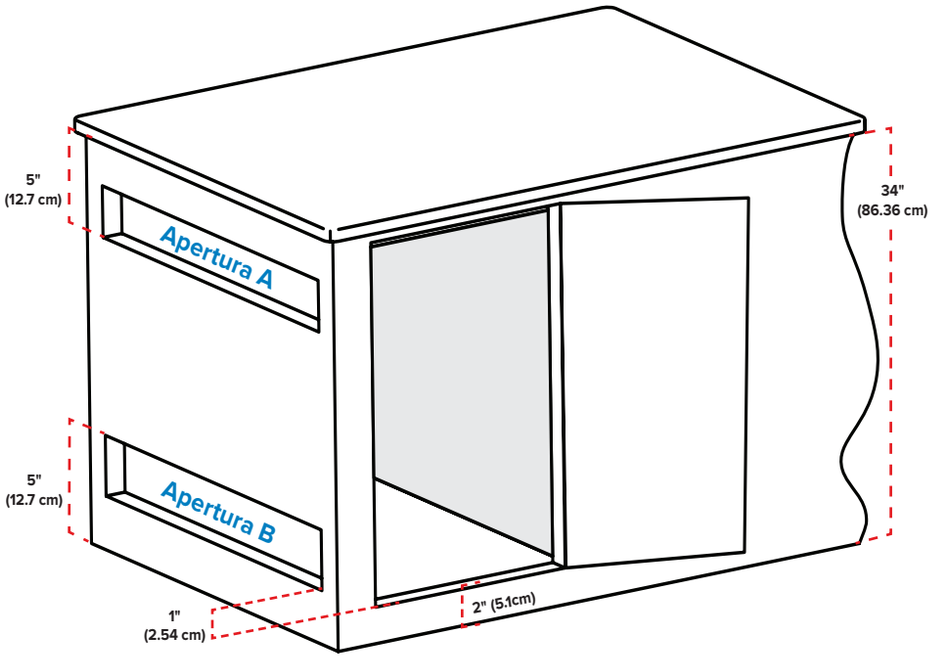
alla bombola del gasi di essere collegata, scollegata

- Il design del vano dovrebbe consentire al cilindro di gas di essere collegato, scollegato e le connessioni ispezionate e testate all'esterno. Le connessioni che potrebbero essere disturbate durante l'installazione della bombola nel vano possono essere testate per perdite all'interno.
- La bombola deve essere isolata dal vano dell'apparecchio e protetta da radiazioni, fiamme, gocce calde e altri materiali estranei o pericolosi.
- Una porta sul vano per accedere alla bombola è accettabile se non è bloccata e può essere aperta senza l'uso di attrezzi.
- Deve esserci uno spazio minimo di 2 pollici (5,08 cm) tra il pavimento del vano della bombola e il terreno.
- Assicurati che ci siano almeno due aperture di ventilazione non ostacolate sul lato esterno esposto del vano, una entro 5 pollici (12,7 cm) dalla parte superiore del vano e un'altra entro 1 pollice (2,54 cm) dalla superficie inferiore dell'apertura della bombola.
- L'apertura superiore deve avere un'area libera totale di più di 20 pollici quadrati (130 cm^2) per una bombola da 20 lb (9,1 kg) e 30 pollici quadrati (195 cm^2) per una bombola da 30 lb (13,6 kg).
- L'apertura inferiore deve avere un'area libera totale di più di 10 pollici quadrati (65 cm^2) per una bombola da 20 lb (9,1 kg) e 15 pollici quadrati (100 cm^2) per una bombola da 30 lb (13,6 kg). Il bordo superiore deve essere non più di 5 pollici (127 mm) sopra il livello del pavimento.
- Ogni apertura deve essere abbastanza grande da consentire l'ingresso di un'asta di 1/8 pollice (3,2 mm).
- L'apertura deve avere un'area libera a seconda della dimensione della bombola:

DIMENSIONE DELLA BOMBOLA	AREA DELL'APERTURA A	AREA DELL'APERTURA B
20 lb (9.1 kg)	20 icpolli^2 (130 cm^2)	10 icpolli (65 cm^2)
30 lb (13.6 kg)	30 icpolli^2 (195 cm^2)	15 icpolli^2 (100 cm^2)

DIMENSIONI MASSIME DELLA BOMBOLA





Nota: Vedi **Guida all'Assemblaggio** per ulteriori informazioni sullo stoccaggio del propano.

AVVERTENZA! Seguire tutte le specifiche e le istruzioni in modo preciso per prevenire incendi, esplosioni, danni alla proprietà, lesioni personali o morte.

AVVERTENZA! Controllare il tubo per evidenti segni di eccessiva abrasione, fusione, tagli o crepe. Se il tubo è danneggiato, deve essere sostituito con un'assemblaggio specificamente raccomandato da Napoleon.

Test di Tenuta

Perché e Quando Eseguire un Test di Tenuta?

Un Test di Tenuta conferma che non ci sono fughe di gas dopo aver collegato il tubo alla fornitura di gas.

Ogni volta che la bombola viene riempita e reinstallata, assicurarsi che non ci siano perdite nel raccordo dove il regolatore si collega alla bombola.

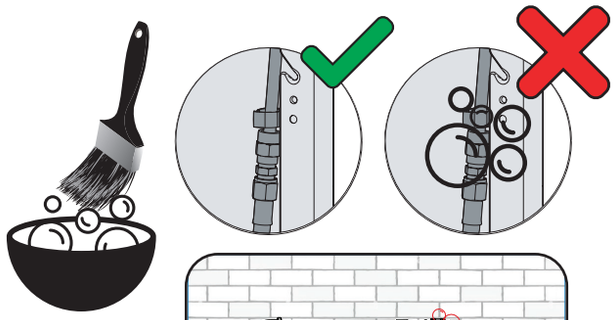
Eseguire il Test di Tenuta su questo apparecchio prima dell'uso, annualmente, e quando vengono sostituiti componenti del gas.

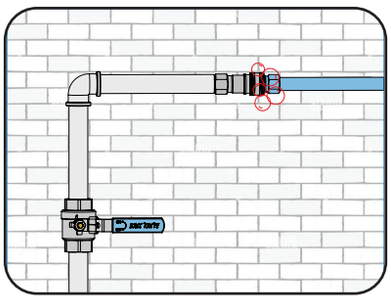
Passaggi per il Test di Tenuta

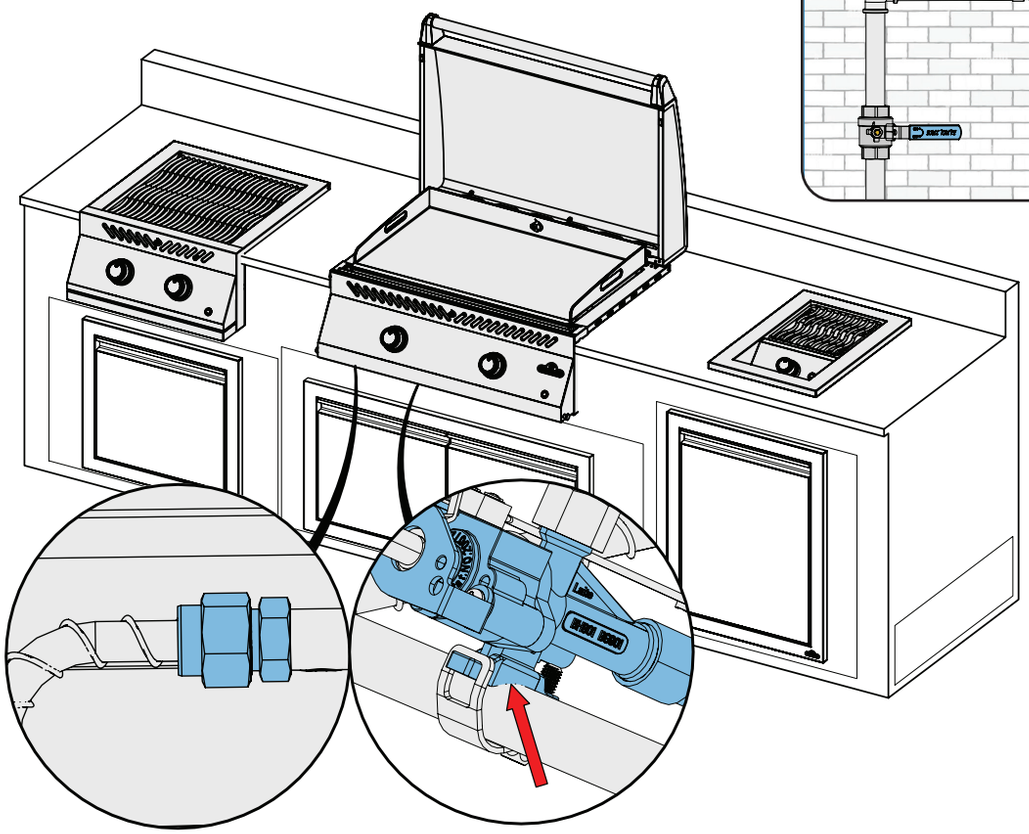
1. Non fumare durante l'esecuzione del test.
2. Rimuovere tutte le fonti di accensione.
3. Portare tutti i comandi dei bruciatori in posizione di spegnimento.
4. Aprire la valvola di alimentazione del gas.
5. Applicare una soluzione di sapone liquido e acqua in parti uguali su tutte le giunzioni e i collegamenti del regolatore, del tubo, dei collettori e delle valvole.
6. La presenza di bolle indica una fuga di gas.

Se si rileva una perdita

1. Spegnere l'alimentazione del gas.
2. Stringere eventuali giunzioni allentate.
3. Riattivare l'alimentazione del gas.
4. Ripetere il test di tenuta con la soluzione di sapone e acqua.
5. Se la perdita persiste, spegnere l'alimentazione del gas e scollegare l'apparecchio.
6. Far ispezionare l'apparecchio da un installatore certificato o da un rivenditore. Non utilizzare l'apparecchio finché la perdita non è stata riparata.







AVVERTENZA! Non utilizzare mai una fiamma aperta per controllare la presenza di perdite di gas. Scintille o fiamme possono provocare incendi, esplosioni, danni alla proprietà, lesioni fisiche gravi o morte.

AVVERTENZA! Utilizzare solo il regolatore di pressione e l'assemblaggio del tubo forniti con l'apparecchio, o uno conforme ai codici locali.

Funzionamento

Accensione del tuo apparecchio

È la prima volta? Esegui un Burn-off

Accendi i bruciatori al massimo per 30 minuti con il coperchio aperto. È normale che l'apparecchio emetta un odore la prima volta che viene acceso. Questo odore è causato dal "burn-off" delle vernici interne e dei lubrificanti utilizzati nel processo di produzione e non si ripeterà più.

Accensione dei bruciatori

1. Apri il coperchio dell'apparecchio.
2. Premendo la manopola si attiva l'accenditore, sentirai un rapido suono di clic. Premi e ruota la manopola di controllo del bruciatore in senso antiorario fino alla posizione ALTA. Continua a premere la manopola di controllo finché il bruciatore non si accende (la luce della manopola diventerà rossa quando il bruciatore si accende). Rilascia la manopola di controllo. (Fig. 1)
3. Se il bruciatore non si accende, la manopola lampeggerà in rosso finché non rileva una fiamma. Se non viene rilevata alcuna fiamma, ruota la manopola di controllo in senso orario fino alla posizione OFF. Attendi 5 minuti affinché il gas si disperda. (Fig. 1)
4. Ripeti il passaggio 2 oppure accendi con un fiammifero.

Nota: Le manopole lampeggeranno anche in caso di spegnimento o malfunzionamento. Vedi **Risoluzione dei problemi.**

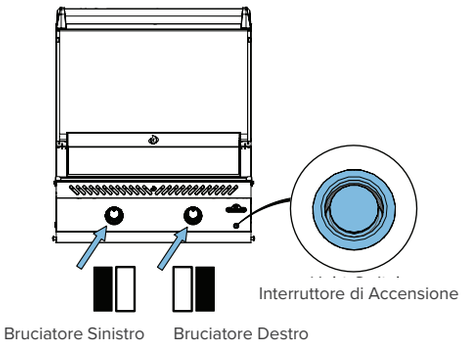
Accensione con un fiammifero

1. Inserisci il fiammifero nella bacchetta di accensione fornita.
2. Inserisci il fiammifero acceso di lato, sotto la piastra della griglia.
3. Mentre giri la manopola del bruciatore corrispondente su ALTO. (Fig. 2)

Nota: In caso di interruzione di corrente, l'apparecchio può essere acceso con un fiammifero.

Rimozione del Coperchio (Opzionale)

Per la tua comodità, il coperchio dell'apparecchio è progettato per essere facilmente rimosso. Vedi **Guida all'Assemblaggio.**



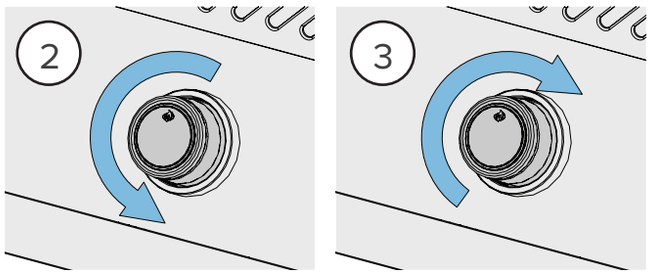


Fig. 1

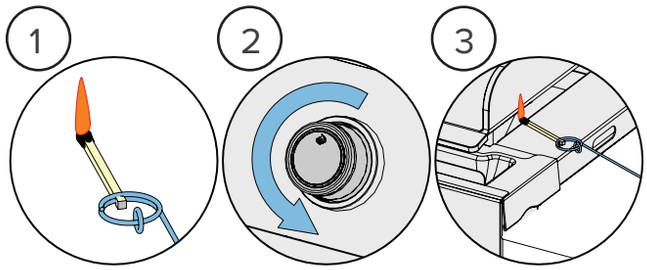


Fig. 2

VOGLIAMO AIUTARVI!

Napoleon è qui per garantire che la tua esperienza culinaria sia memorabile. Contattaci se hai bisogno di ulteriore aiuto.

AVVERTENZA! Assicurarsi che tutti i controlli dei bruciatori siano in posizione OFF prima di aprire lentamente la valvola di alimentazione del gas.

AVVERTENZA! Seguire attentamente le istruzioni di accensione.

AVVERTENZA! Assicurarsi che il coperchio dell'apparecchio sia APERTO mentre si accende.

AVVERTENZA! Non regolare il piano griglia mentre l'apparecchio è caldo o in funzione.

Istruzioni per la Cottura

Utilizzo dei Bruciatori

- Preriscalda l'apparecchio per un massimo di 15 minuti o fino a quando la superficie di cottura raggiunge la temperatura desiderata.
- Tieni sempre il coperchio aperto durante il preriscaldamento e la cottura.
- Utilizza le due zone di cottura per cucinare una varietà di cibi a temperature diverse. (Fig. 1)
- Il cibo tende a attaccarsi alla piastra griglia se non è sufficientemente calda. Utilizza un termometro progettato per misurare la temperatura della superficie delle griglie per garantire che la superficie di cottura sia alla temperatura ottimale.
- La piastra di cottura dovrebbe essere unta prima della cottura per prevenire che il cibo si attacchi. Vedi **Puoi Trattare una Griglia in Acciaio inox?** (Fig. 2)
- Utilizza la piastra griglia per sciogliere o scaldare salse. Posiziona pentole o padelle da un lato a fuoco basso o medio. (Fig. 3)

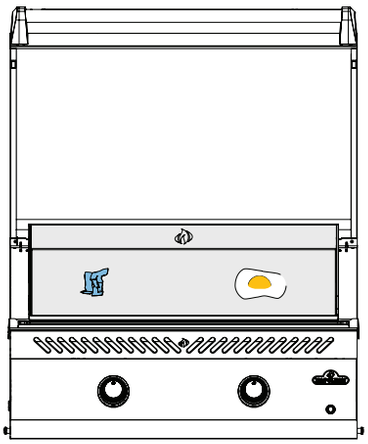


Fig. 1

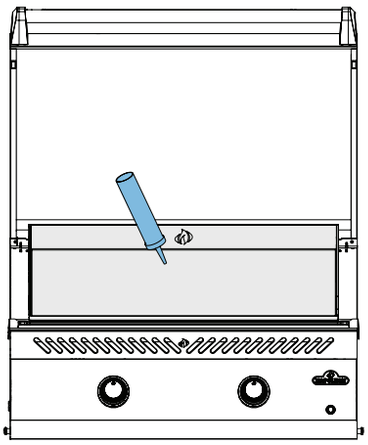


Fig. 2

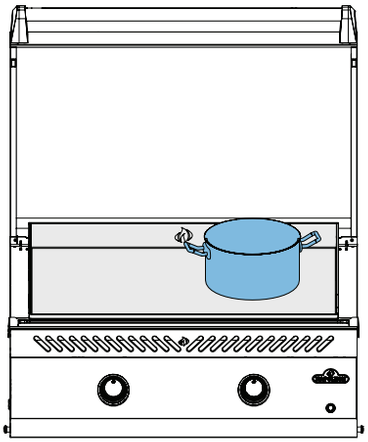


Fig. 3

FAI ATTENZIONE!

La piastra e l'intera camera di combustione possono diventare molto calde durante l'uso.

CONSIGLIO PER CUCINARE!

Utilizza un termometro per controllare la temperatura interna della carne per assicurarti che sia cotta perfettamente.

AVVERTENZA! Non chiudere mai il coperchio dell'apparecchio durante l'uso o quando è caldo. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di chiudere il coperchio.

AVVERTENZA! Pulire regolarmente il grasso da tutto l'apparecchio per evitare accumuli e incendi da grasso.

AVVERTENZA! Non lasciare il cibo incustodito.

CHECKLIST PER LA TUA GRIGLIATA

Fai riferimento a questa lista ogni volta che cucini.

☐ **Leggi il libretto uso e manutenzione**

Assicurati di aver letto il manuale dell'utente e tutte le istruzioni di sicurezza.

☐ **Pulisci il vassoio per il grasso**

Assicurati sempre di pulire il vassoio per il grasso prima di cucinare per evitare incendi e fiammate.

☐ **Controlla il tubo**

Assicurati che l'apparecchio sia spento e freddo. Controlla il tubo per evidenze di abrasioni eccessive o tagli. Sostituisci il tubo prima dell'uso se è danneggiato.

☐ **Preriscalda l'apparecchio**

Preriscalda il tuo apparecchio al livello più basso e applica una piccola quantità di olio da cucina sulla piastra di cottura. Vedi **Puoi condire un griddle in acciaio inox?**

Nota: Si consiglia di pulire il piano di cottura dopo ogni utilizzo. Vedi **Istruzioni per la Pulizia.**

☐ **Area di Preparazione**

Assicurati che tutto ciò di cui hai bisogno durante la cottura, come utensili, condimenti, salse e piatti, sia a portata di mano. Non lasciare il cibo incustodito, o potrebbe bruciare.

☐ **Lascia spazio**

Lascia dello spazio sulla piastra e tra i cibi, in modo da avere spazio per spostare il cibo se necessario.

☐ **Utilizza un termometro**

Utilizza un termometro per assicurarti che il cibo sia cotto in modo completo. Segui le linee guida sulle temperature appropriate per tutti i tipi di carne, specialmente il pollame.

CONSIGLIO PER CUCINARE!

Lasciati ispirare per creare deliziosi piatti dalle ricette e dalle tecniche di cottura su www.napoleon.com e dai libri di cucina di Napoleon.

PROPOSTA PER L'OLIO E I GRASSI!

- Olio di semi d'uva
- Olio di girasole
- Olio di soia
- Olio di sesamo
- Olio di avocado

Se non disponibili, scegli un olio o un grasso con un alto punto di fumo. Non utilizzare grassi salati come burro o margarina.

PUOI TRATTARE UNA GRIGLIA IN ACCIAIO INOX?

Sì! L'acciaio inossidabile ha pori microscopici; trattare la superficie di cottura riempirà questi pori con olio e aiuterà a prevenire che il cibo si attacchi, offrendoti risultati simili a quelli dei professionisti. Ecco come farlo:

1. Lava la superficie di cottura con acqua calda e sapone e un panno morbido. Asciuga tamponando e lascia che la piastra di cottura si asciughi completamente.
2. Preriscalda l'apparecchio alla sua impostazione più bassa.
3. Applica una piccola quantità di olio da cucina ad alto punto di fumo al centro della piastra del griddle e distribuisci uniformemente usando una spatola o un panno pulito. Evita gli angoli.
4. Riscalda a 350°F (176°C) fino a quando l'olio inizia a fumare, quindi spegni la piastra e lasciala raffreddare.
5. Una volta che la superficie di cottura si è raffreddata, asciuga l'olio in eccesso.
6. La piastra è ora trattata. Ripeti dopo la pulizia.

Guida alla Cottura

CIBO	IMPOSTAZIONE DELLA MANOPOLA DI CONTROLLO	TEMPO DI COTTURA	SUGGERIMENTI
Bistecca **Spessa 1 pollice (2,54 cm)**	ALTO – 2 minuti per lato	Al sangue – 4 minuti	Chiedi un taglio con una buona marezzatura. Il grasso è un naturale inteneritore e mantiene la carne succosa.
	ALTO a MEDIO – Altezza per 2 minuti per lato, quindi passare a medio.	Media – 6 minuti	
		Ben cotto – 8 minuti	
Hamburger **Spessa ½ pollice (1,27 cm)**	ALTO – 2 minuti per lato	Al sangue – 4 minuti	Mantieni i hamburger tutti della stessa altezza per tempi di cottura uniformi.
	ALTO – 2 ½ minuti per lato	Media – 5 minuti	
	ALTO – 3 minuti per lato	Ben cotto – 6 minuti	
Braciole di Maiale	MEDIO	6 minuti per lato	Scegli tagli spessi per carne più tenera. Rimuovi il grasso in eccesso.
Braciole di Agnello	ALTO a MEDIO – Alto per 5 minuti, poi medio fino a cottura ultimata.	15 minuti per lato	Scegli tagli spessi per carne più tenera. Rimuovi il grasso in eccesso.
Hot Dog	MEDIO a BASSO	4 – 6 minuti	Seleziona wurstel più grandi e incidili per lungo prima della cottura.

CONSIGLIO PER CUCINARE!

Scegli i cibi giusti da cucinare. Il tuo piano di cottura è eccellente per cuocere i cibi in modo veloce e a alta temperatura. Anche se puoi cuocere pezzi di carne grandi su un piano di cottura a fuoco basso, un grill a gas o a carbone Napoleon darà risultati migliori.

LO SAI?

Si consiglia di pulire la piastra di cottura dopo ogni utilizzo per evitare che il grasso o i residui di cibo si induriscano sulla superficie di cottura.

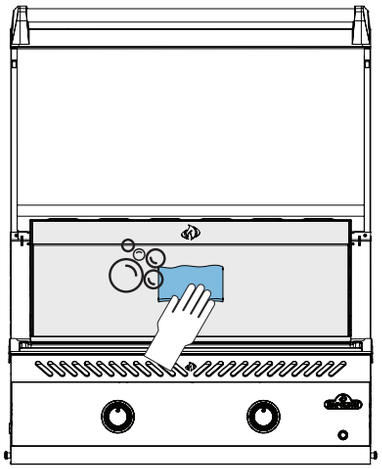
Istruzioni di Pulizia

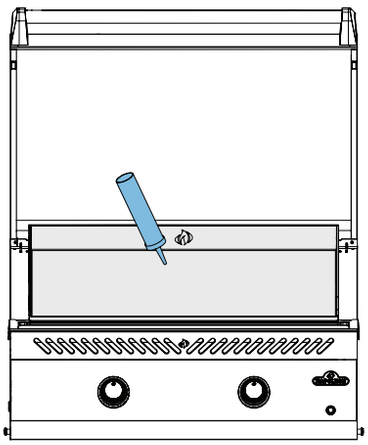
Prima Utilizzo

1. Lavare il piano di cottura a mano con acqua e sapone per piatti delicato per rimuovere eventuali residui del processo di produzione.
2. Sciacquare abbondantemente con acqua calda e asciugare completamente con un panno morbido.

Piano di Cottura

- Dopo ogni utilizzo e una volta raffreddato, pulire accuratamente il piano con un panno per rimuovere particelle di cibo e altri residui di cottura. Pulire sempre nella direzione della venatura.
- Per rimuovere residui accumulati, applicare acqua calda e sapone con una spugna abrasiva. Prodotti per la pulizia dei piani di cottura sicuri per alimenti possono anche essere adatti. Pulire sempre nella direzione della venatura.
- Sciacquare abbondantemente il piano di cottura con acqua dopo aver utilizzato agenti detergenti.
- Asciugare completamente il piano di cottura con un panno pulito. Ricoprire leggermente il piano con l'olio da cucina preferito. Vedi: **Puoi trattare una griglia in acciaio inox?**
- Aspettati che la piastra di cottura in acciaio inossidabile si scolorisca permanentemente a causa dell'uso regolare a temperature di cottura elevate. Questo è normale e non influirà sulle prestazioni dell'apparecchio.





CONSIGLIO PER CUCINARE!

Applicare uno strato sottile di olio da cucina sulla piastra di cottura aiuterà a prevenire che cibi delicati come uova o pesce si attacchino alla superficie di cottura.

AVVERTENZA! Indossare sempre guanti protettivi e occhiali di sicurezza durante la pulizia dell'apparecchio.

AVVERTENZA! Il grasso accumulato è un rischio di incendio.

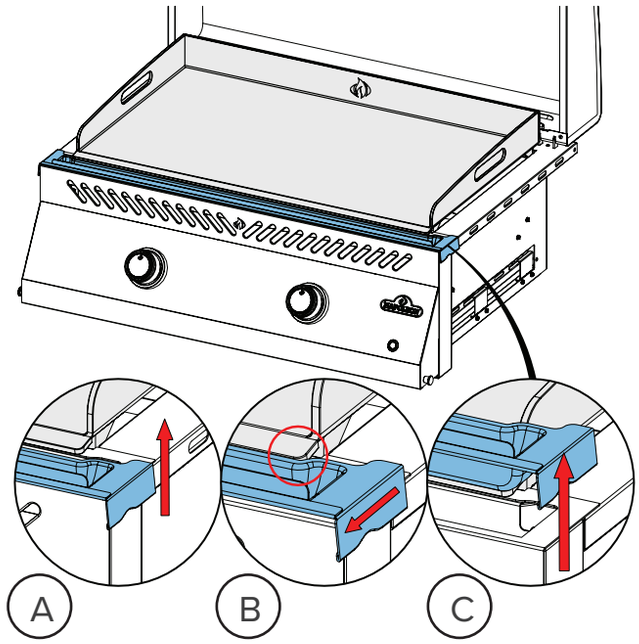
AVVERTENZA! La pulizia deve essere effettuata solo quando l'apparecchio è freddo per evitare il rischio di scottature.

Vassoio di raccolta

Pulire il vassoio di raccolta dopo ogni utilizzo.

1. Una volta che l'apparecchio si è completamente raffreddato, rimuovere il vassoio di raccolta dall'apparecchio:
   A. Afferrate il vassoio da entrambi i lati e sollevatelo leggermente.
   B. Tiratelo verso di voi, oltre il bordo del piano di cottura.
   C. Continuate a sollevarlo e tirarlo in un angolo senza inclinarlo.

   Nota: L'inclinazione del vassoio di raccolta potrebbe causare l'ingresso di olio o detriti all'interno dell'apparecchio.
2. Pulisci il vassoio con acqua calda e sapone. Se utilizzi sostanze chimiche, segui attentamente le istruzioni del produttore per evitare di danneggiare l'acciaio inossidabile.
3. Inserisci completamente il vassoio di raccolta nuovamente nell'apparecchio.



Pannello di controllo

USA SOLO acqua tiepida e sapone.

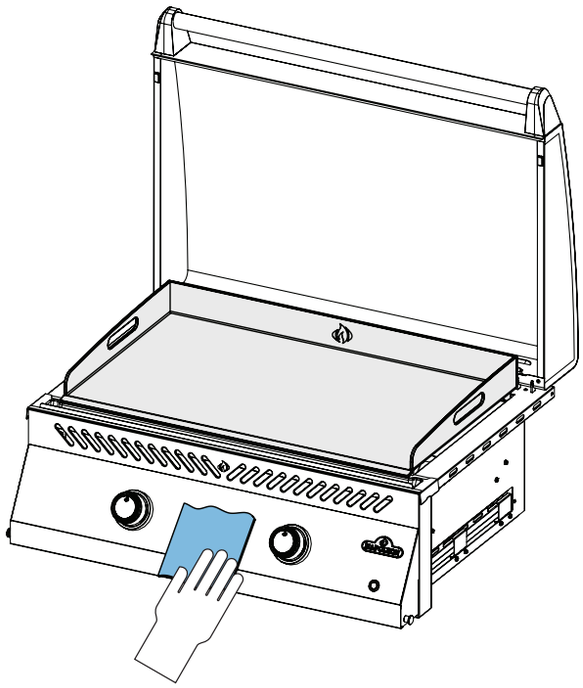
Il testo è stampato direttamente sul pannello di controllo e si consumerà gradualmente se vengono utilizzati detergenti abrasivi o per acciaio inossidabile.

Una pulizia adeguata del pannello di controllo garantirà che il testo rimanga scuro e leggibile.

Superficie esterna dell'apparecchio

- Utilizzare solo un detergente non abrasivo. I detergenti abrasivi o la lana d'acciaio graffieranno la finitura.
- Pulire sempre seguendo la direzione della grana.
- Maneggiare con cura le componenti in smalto porcellanato. La finitura smaltata è simile al vetro e si scheggerà se colpita.
- Le parti in acciaio inossidabile si scoloriscono nel tempo quando vengono riscaldate, assumendo una tonalità dorata o marrone. Questo è normale e non compromette le prestazioni dell'apparecchio.

Nota: Non utilizzare detergenti abrasivi o lana d'acciaio su nessuna parte verniciata, in porcellana o in acciaio inossidabile dell'apparecchio poiché graffierà la finitura.



AVVERTENZA! Assicurarsi che tutti i bruciatori siano spenti e che l'apparecchio sia freddo prima di procedere alla pulizia. Non utilizzare detergenti per forni per pulire alcuna parte dell'apparecchio. Non mettere i piani griglia o alcuna altra parte dell'apparecchio in un forno auto-pulente per pulirli. Pulire l'apparecchio in un'area dove la soluzione di pulizia non danneggi terrazze, prati o patii.

AVVERTENZA! La salsa barbecue e il sale possono essere corrosivi e causare una rapida deteriorazione dei componenti dell'apparecchio se non puliti regolarmente.

Schermo anti-insetti e fori del bruciatore

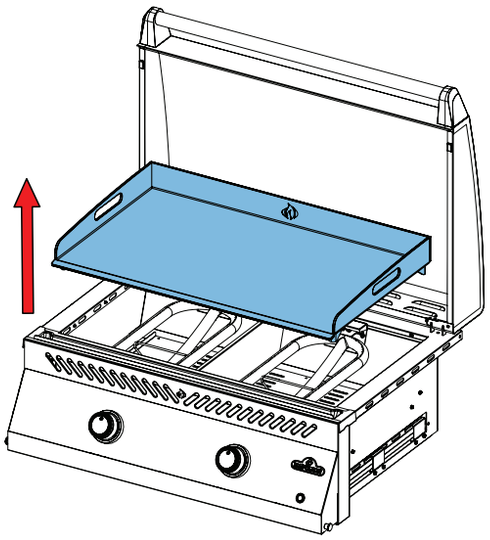
Ragni e insetti sono attratti da piccoli spazi chiusi.

Napoleon ha dotato il bruciatore di uno schermo anti-insetti sulla presa d'aria. Questo riduce la probabilità che gli insetti costruiscano nidi all'interno del bruciatore, ma non elimina completamente il problema.

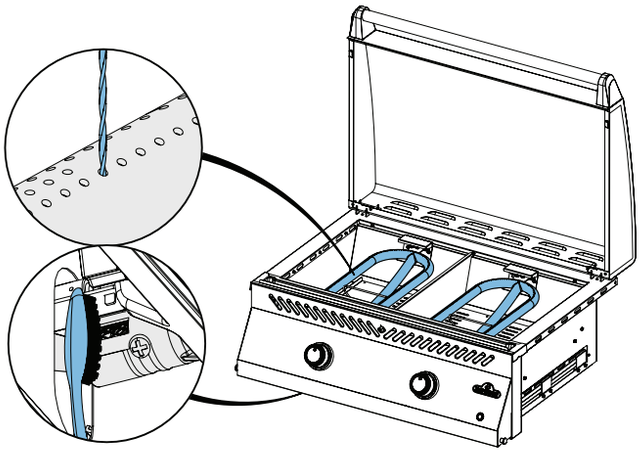
Un nido o una ragnatela possono far bruciare la fiamma del bruciatore con un colore giallo o arancione tenue, causando un incendio o un ritorno di fiamma presso la presa d'aria sotto il pannello di controllo.

1. Rimuovere la piastra della griglia sollevandola direttamente verso l'alto e fuori.

ATTENZIONE! Il piano griglia è pesante, si consiglia di sollevarlo con due persone.



2. Controllare i fori del bruciatore per eventuali ostruzioni: i fori del bruciatore possono chiudersi nel tempo a causa dei residui di cottura e della corrosione.
3. Usare una graffetta aperta o la punta per la manutenzione dei fori fornita per pulire i fori del bruciatore.
4. Forare i fori ostruiti utilizzando la punta del trapano fornita in un piccolo trapano senza fili: questo può essere fatto con il bruciatore ancora attaccato all'apparecchio.
5. Non piegare la punta del trapano durante la foratura dei fori poiché la punta potrebbe rompersi.
6. Questa punta del trapano è per i fori del bruciatore e NON per gli orifizi in ottone che regolano il flusso del gas verso il bruciatore.
7. Non allargare i fori.
8. Assicurarsi che lo schermo anti-insetti sia pulito, teso e privo di pelucchi o altri detriti.



SICUREZZA PRIMA DI TUTTO!

Indossa sempre guanti protettivi e occhiali di sicurezza quando effettui la manutenzione del tuo apparecchio.

VOGLIAMO AIUTARVI!

Contattare il Dipartimento Soluzioni Clienti di Napoleon per i ricambi consigliati.
+31 345 588655

AVVERTENZA! È molto importante che la valvola/l'orifizio entri nel tubo del bruciatore quando si reinstallano i bruciatori dopo la pulizia e prima di accendere l'apparecchio, altrimenti potrebbe verificarsi un incendio o un'esplosione.

AVVERTENZA! Evitare il contatto non protetto con superfici calde.

AVVERTENZA! Spegnere il gas alla fonte e disconnettere l'unità prima dell'assistenza.

Istruzioni per la manutenzione

Raccomandazioni

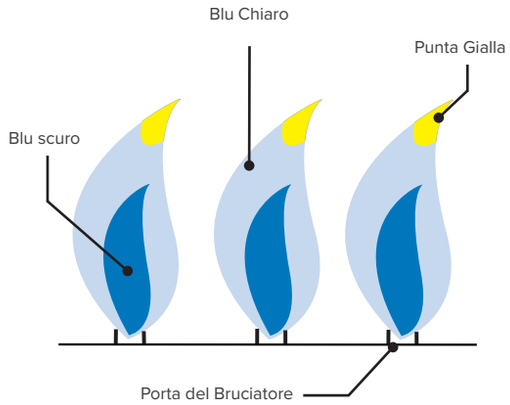
- Questo apparecchio deve essere ispezionato e sottoposto a manutenzione annuale da un tecnico qualificato.
- Non ostruire il flusso di ventilazione e l'aria di combustione.
- Mantieni le aperture di ventilazione del vano bombola situate sui lati del carrello o del vano e sul fronte e retro del ripiano inferiore libere da detriti.

AVVERTENZA! Tenere l'apparecchio lontano da materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.

Regolazione dell'aria di combustione

IMPORTANTE! Questo deve essere fatto da un installatore di gas qualificato.

- L'apertura dell'aria è impostata in fabbrica e non dovrebbe richiedere regolazioni in condizioni normali. Potrebbero essere necessarie regolazioni in condizioni di campo estreme.
- Le fiamme dell'apertura dell'aria saranno di un blu scuro, con punte di blu chiaro e occasionalmente gialle quando regolate correttamente.
- Un flusso d'aria insufficiente al bruciatore produrrà fuliggine e fiamme gialle fiacche.
- Un flusso d'aria eccessivo al bruciatore causerà fiamme che si sollevano in modo irregolare e difficoltà di accensione.



Regolazione della Chiusura d'Aria

1. Rimuovere il piano di cottura. Lasciare il coperchio aperto.
2. Allentare la vite di blocco della chiusura d'aria e aprire o chiudere la chiusura d'aria secondo necessità.
3. Accendere i bruciatori al massimo.
4. Ispezionare visivamente le fiamme dei bruciatori.
5. Spegnere i bruciatori, stringere le viti di bloccaggio e sostituire le parti rimosse quando le chiusure sono impostate correttamente.
6. Assicurarsi che le reti contro gli insetti siano installate.

Dati Tecnici

La seguente tabella elenca i valori di ingresso di calore lordo e di utilizzo del gas per unità:

DIMENSIONE DELL'ORIFICO	INPUT TERMICO LORDO (TOTALE)	CONSUMO DI GAS (TOTALE)
1.02mm	8 kW	582 g/hr

La seguente tabella elenca tutti i gas e le pressioni certificati. Verifica che le informazioni sulla targa di omologazione corrispondano a questo elenco. **Nota:** utilizzare solo regolatori che forniscono la pressione elencata qui.

Categoria di gas	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(37)}$	$I_{3B/P(50)}$
Gas / Pressioni	Butano / Propano 30mbar	Butano 28-30mbar Propano 37mbar	Butano / Propano 37mbar	Butano / Propano 50mbar
Paesi	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	PL	DE, AT, CH, SK

ATTENZIONE! I residui di cibo e il grasso non devono essere lasciati sul piano griglia perché attraggono roditori, che sono insalubri e possono rosicchiare i fili causando danni permanenti ai componenti elettrici.

ACCIAIO INOSSIDABILE IN AMBIENTI DIFFICILI

L'acciaio inossidabile si ossida o si macchia in presenza di cloruri e solfuri, specialmente nelle regioni costiere, in aree calde e ad alta umidità e intorno a piscine e vasche idromassaggio. Queste macchie sembrano ruggine, ma possono essere facilmente rimosse o prevenute. Lavare le superfici in acciaio inossidabile e cromo ogni 3-4 settimane. Pulire con acqua calda e sapone.

Manutenzione del bruciatore

- Il calore estremo e un ambiente corrosivo possono causare la corrosione superficiale, anche se il bruciatore è realizzato in acciaio inossidabile 304 a parete pesante.

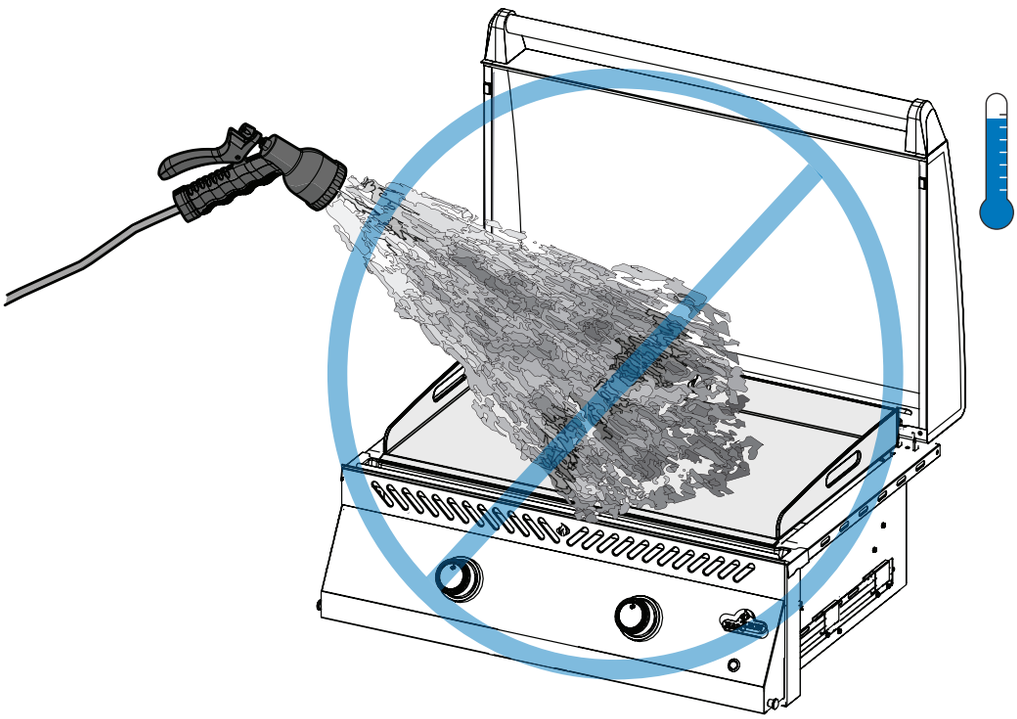
IMPORTANTE! I danni derivanti dal mancato rispetto di queste istruzioni NON sono coperti dalla garanzia del tuo apparecchio.

Evita di danneggiare le superfici della piastra calda

- Non allagare mai una piastra calda con acqua fredda.
- Questo può causare deformazioni o danni. Non colpire o battere mai utensili o pentole di metallo sulla superficie della piastra.

Ventilazione di sfogo dell'aria calda

- L'aria calda deve avere un modo per fuoriuscire dall'apparecchio affinché i bruciatori funzionino correttamente.
- I bruciatori possono essere privati di ossigeno se l'aria calda non viene lasciata sfuggire, causando un ritorno di fiamma.



SICUREZZA PRIMA DI TUTTO!

Non preriscaldare né cuocere sull'apparecchio con il coperchio chiuso.

AVVERTENZA! Non utilizzare detergenti abrasivi o lana d'acciaio su alcuna parte verniciata, in porcellana o in acciaio inossidabile dell'apparecchio perché graffieranno la finitura.

AVVERTENZA! La manutenzione deve essere eseguita solo quando l'apparecchio è freddo per evitare il rischio di scottature.

AVVERTENZA! Un test di perdite deve essere eseguito annualmente e quando qualsiasi componente del sistema di gas viene sostituito, o quando è presente odore di gas.

Risoluzione dei problemi

Problemi di accensione

- I bruciatori non si accendono con l'accenditore, ma si accendono con un fiammifero.

Cause possibili	Soluzione
Cavo dell'elettrodo o cavi del terminale dell'interruttore allentati.	Controlla che il filo dell'elettrodo sia saldamente inserito nel terminale sul retro dell'accenditore. Controlla che i fili di collegamento dal modulo all'interruttore di accensione (se presente) siano saldamente inseriti nei rispettivi terminali.
Fiamme sollevate sul bruciatore.	Chiudi l'apertura dell'aria secondo le istruzioni di **manutenzione** - sezione **Regolazione dell'aria di combustione in questo** manuale dell'utente. **IMPORTANTE!** Questo deve essere fatto da un installatore di gas qualificato.
Il bruciatore non si accende, le manopole lampeggiano.	I pulsanti lampeggeranno fino a quando non verrà rilevata una fiamma. Vedi **Accensione dell'apparecchio.** Controlla la fornitura di combustibile.
Il bruciatore è acceso, le manopole lampeggiano.	Assicurati che il sensore sia a contatto con la fiamma e che non ci sia accumulo di carbonio sul sensore; pulisci se necessario.
L'accenditore non funziona, le luci delle manopole non funzionano.	Controlla l'alimentazione. In caso di mancanza di corrente, l'apparecchio può essere acceso con un fiammifero.

Rumori e calore irregolare

- Regolatore che ronza.
- Calore irregolare.

Cause possibili	Soluzione
Rumore di ronzio normale nei giorni caldi.	Questo non è un difetto. È causato da vibrazioni interne nel regolatore e non influisce sulle prestazioni o sulla sicurezza dell'apparecchio. I regolatori che emettono un ronzio NON verranno sostituiti.
La valvola della bombola è stata aperta troppo rapidamente.	Aprire lentamente la valvola del cilindro.
Riscaldamento improprio.	Preriscaldare l'apparecchio con i bruciatori accesi a fuoco alto per 10-15 minuti.

Problemi di illuminazione

- Le luci del pannello di controllo non funzionano.

Cause possibili	Soluzione
L'apparecchio non è collegato alla corrente.	Collegare il cavo di alimentazione (da una presa protetta da GFI funzionante) nella scatola elettrica sul retro dell'apparecchio. Collegare il cavo del trasformatore nella scatola di alimentazione.
Fusibile bruciato.	Sostituire il fusibile situato sulla linea di uscita del trasformatore.
Trasformatore difettoso.	Controllare l'uscita del trasformatore: dovrebbe essere 12VAC. Sostituire se necessario.
I terminali dell'interruttore o della scheda di circuito sono corrosi o allentati.	Pulire le connessioni e assicurarsi che i connettori siano ben collegati. L'accesso alla scheda di circuito è sotto il coperchio elettrico sul lato sinistro del mobile.

Flusso di Gas

- Bassa temperatura o fiamma bassa quando la valvola è impostata su alta.
- I bruciatori bruciano con fiamma gialla, accompagnata dall'odore di gas.
- Le fiamme si sollevano dal bruciatore, accompagnate dall'odore di gas e possibili difficoltà di accensione.
- Uscita del bruciatore su ALTO, ma l'impostazione è BASSA. Rumore di brontolio e fiamma blu tremolante sulla superficie del bruciatore.

Cause possibili	Soluzione
Propano – procedura di accensione impropria.	Assicurati di seguire attentamente la procedura di accensione. Tutti i rubinetti del gas devono essere in posizione OFF quando il rubinetto del serbatoio viene aperto. Accendi il serbatoio lentamente per consentire l'equalizzazione della pressione. Vedi **Operazione – Istruzioni di accensione.**
Gas naturale – linea di alimentazione di dimensioni insufficienti.	I tubi devono essere dimensionati secondo il codice di installazione.
Fallo di saldatura nella carcassa del bruciatore.	Lasciare raffreddare il bruciatore e ispezionarlo molto attentamente per eventuali crepe. Contattare il rivenditore autorizzato Napoleon per ordinare un'unità bruciatore di ricambio se vengono trovate crepe.
Sia il gas propano che il gas naturale – procedimento di preriscaldamento non corretto.	Preriscaldare l'apparecchio con entrambi i bruciatori alti per 10-15 minuti.
Possibile ragnatela di ragno o altri detriti.	Pulire accuratamente nidi o ragnatele dal orificio del bruciatore rimuovendolo e seguendo le istruzioni in questo manuale. Vedi **Istruzioni di Pulizia.**
Scorretto regolamento della serranda d'aria.	Aprire o chiudere leggermente lo sportello dell'aria secondo questo manuale. Vedi **Istruzioni di Manutenzione.** **IMPORTANTE**! Questo deve essere fatto da un installatore di gas qualificato.
Mancanza di gas.	Controlla il livello del gas nel cilindro di propano.
Il tubo di alimentazione è schiacciato.	Ripristina il tubo di alimentazione se necessario.
Regolatore del propano in stato di basso flusso.	Spegnere i bruciatori e chiudere la valvola della bombola, attendere 5 minuti prima di riaprire completamente la valvola, consentire alcuni secondi per far equalizzare la pressione prima di seguire le Istruzioni di Accensione per accendere l'apparecchio. Assicurati di seguire attentamente la procedura di accensione ogni volta che cucini. Tutte le valvole del gas devono essere OFF quando la valvola della bombola è aperta. Apri sempre lentamente la valvola della bombola.

Vernice che scrosta

- La vernice sembra stia scrostando.

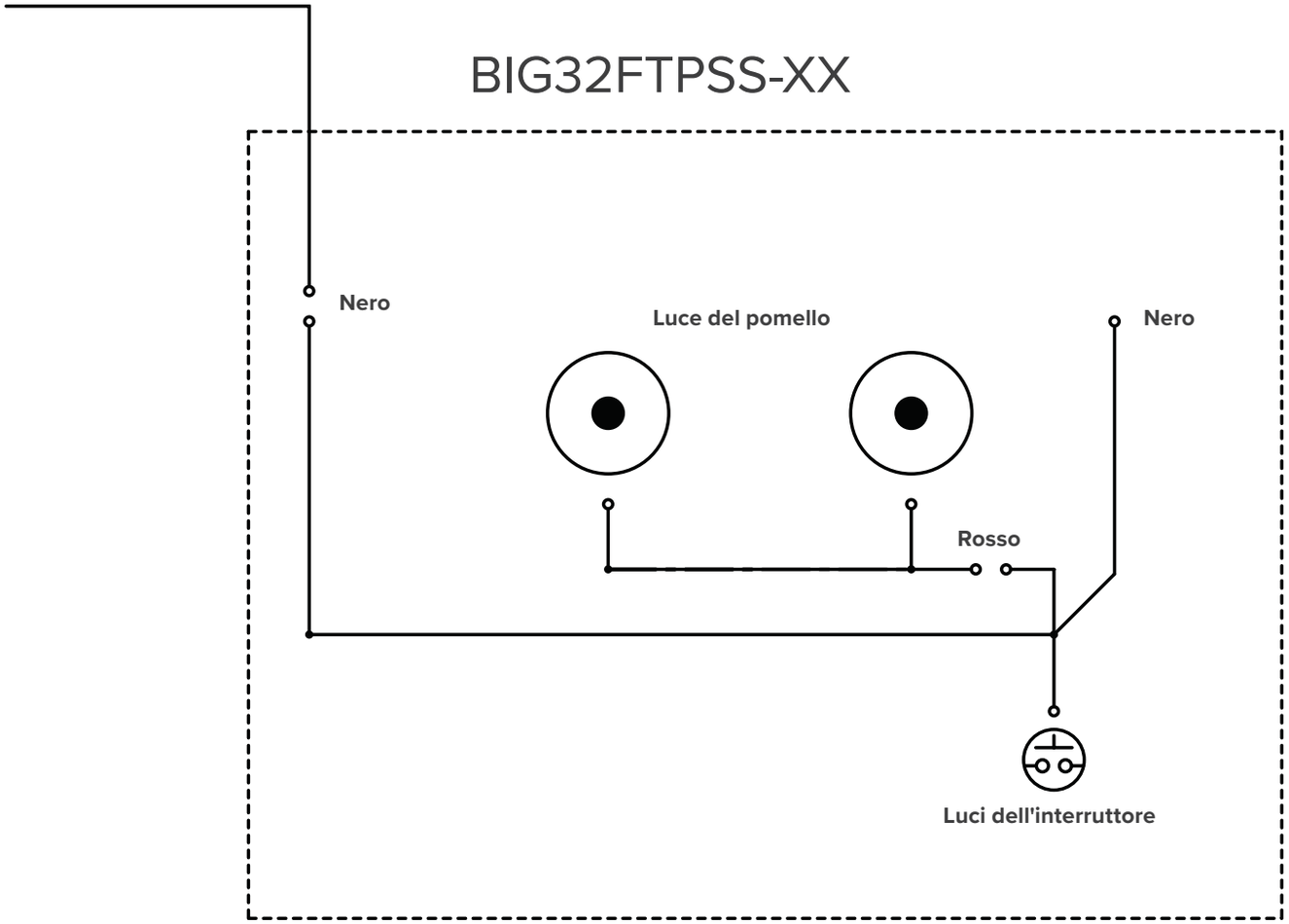
Cause possibili	Soluzione
Accumulo di grasso sulle superfici interne.	Questo non è un difetto. La finitura è in acciaio inossidabile e non si sfoglia. Il distacco è causato da grasso indurito, che si asciuga in frammenti simili alla vernice e si sfalda. Una pulizia regolare previene questo. Vedi **Istruzioni per la Pulizia.**

Piegatura

- La piastra della griglia è irregolare al centro.

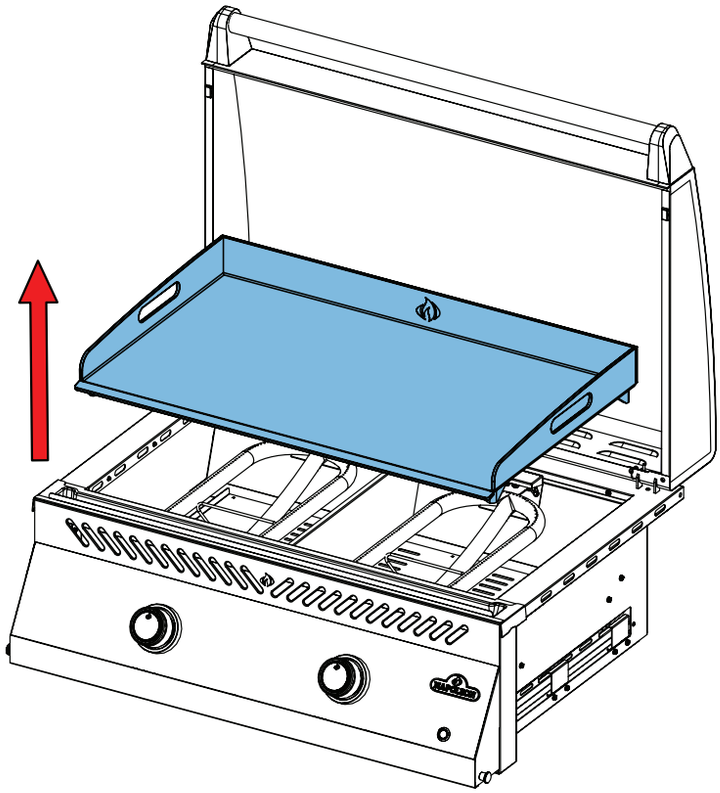
Cause possibili	Soluzione
Espansione termica.	È normale che la piastra grigliata in acciaio inossidabile si incurvi (diventi leggermente irregolare) un po' al centro. Ciò è causato dalla naturale contrazione ed espansione del metallo ed è previsto nel processo di espansione termica che si verifica sotto la piastra grigliata.

Diagramma per i collegamenti elettrici

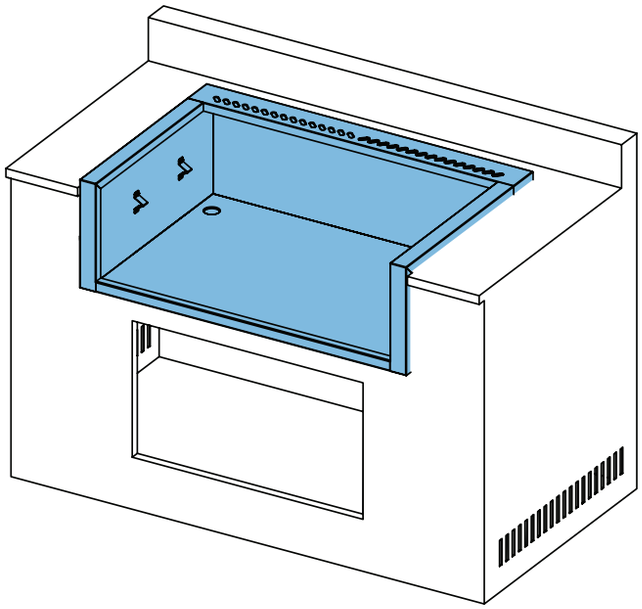


Guida all'Assemblaggio

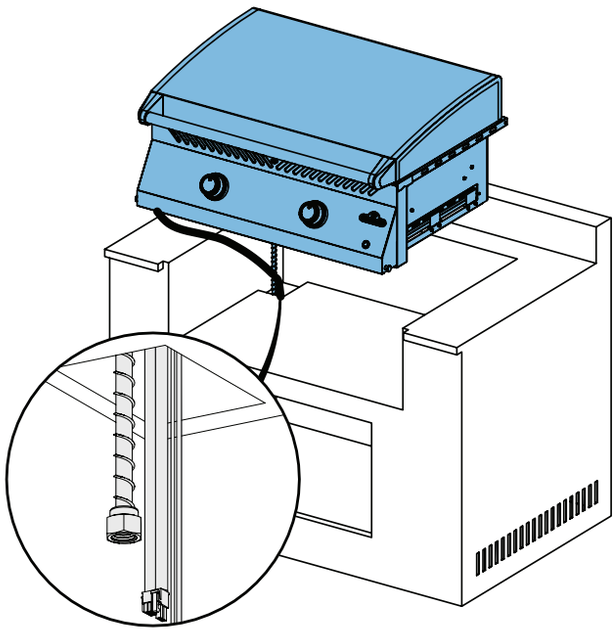
1



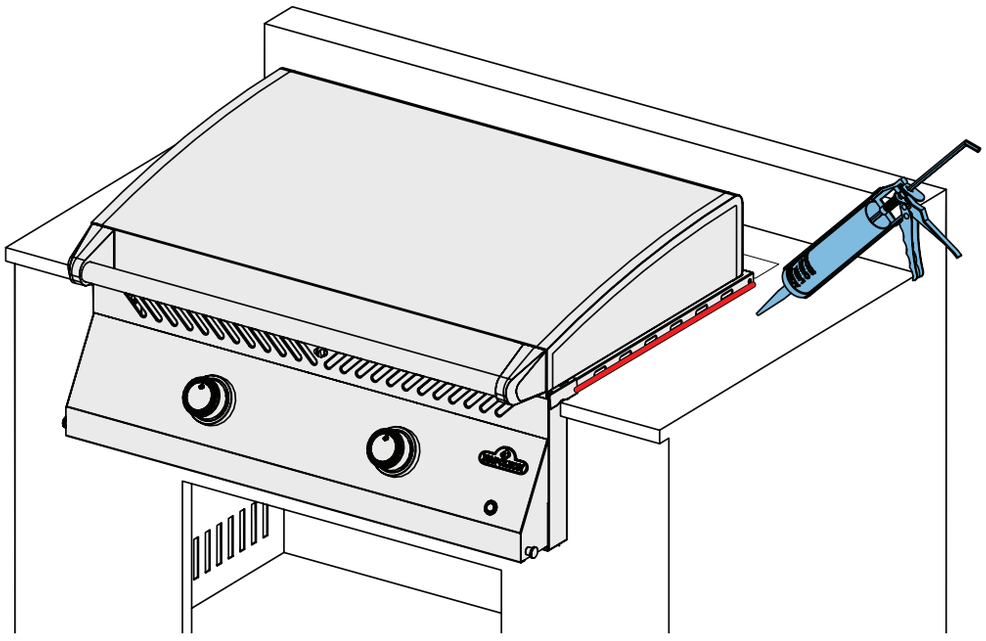
2 Modulo Zero Clearance opzionale.



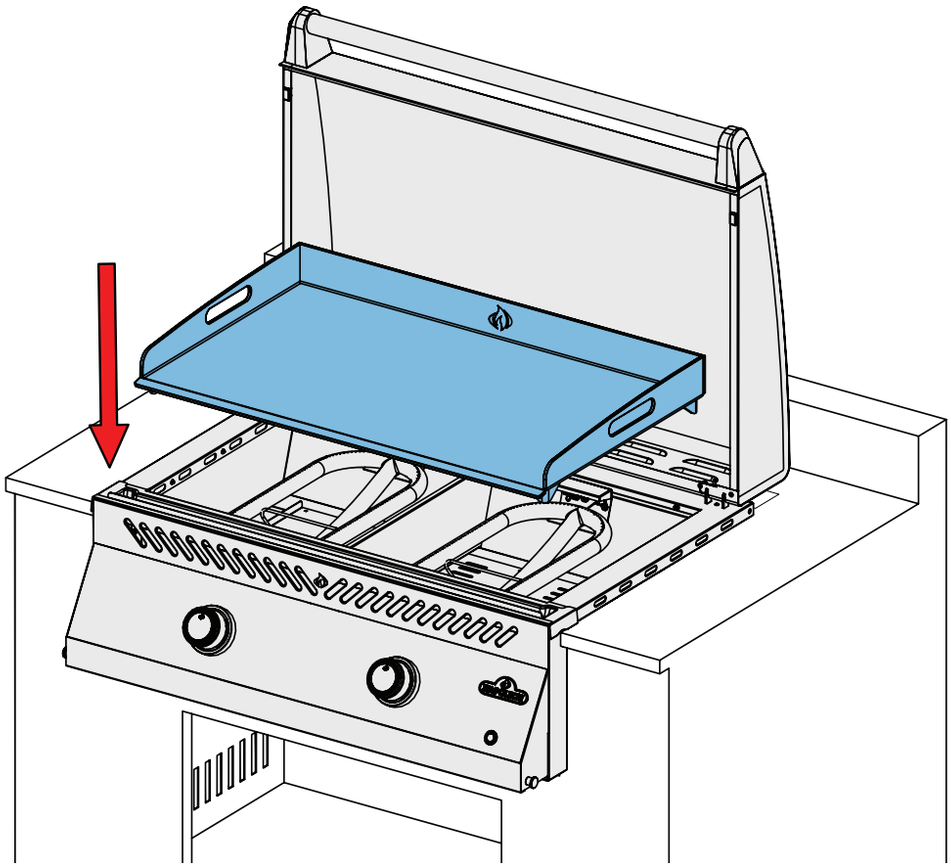
3



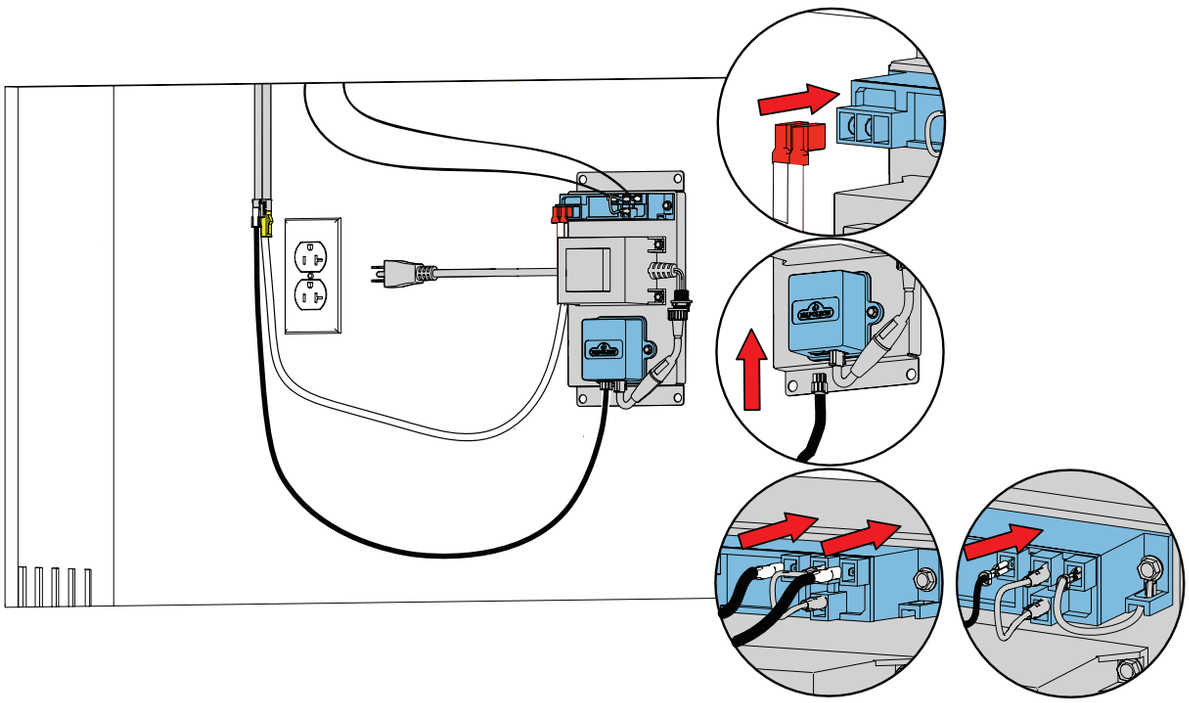
4



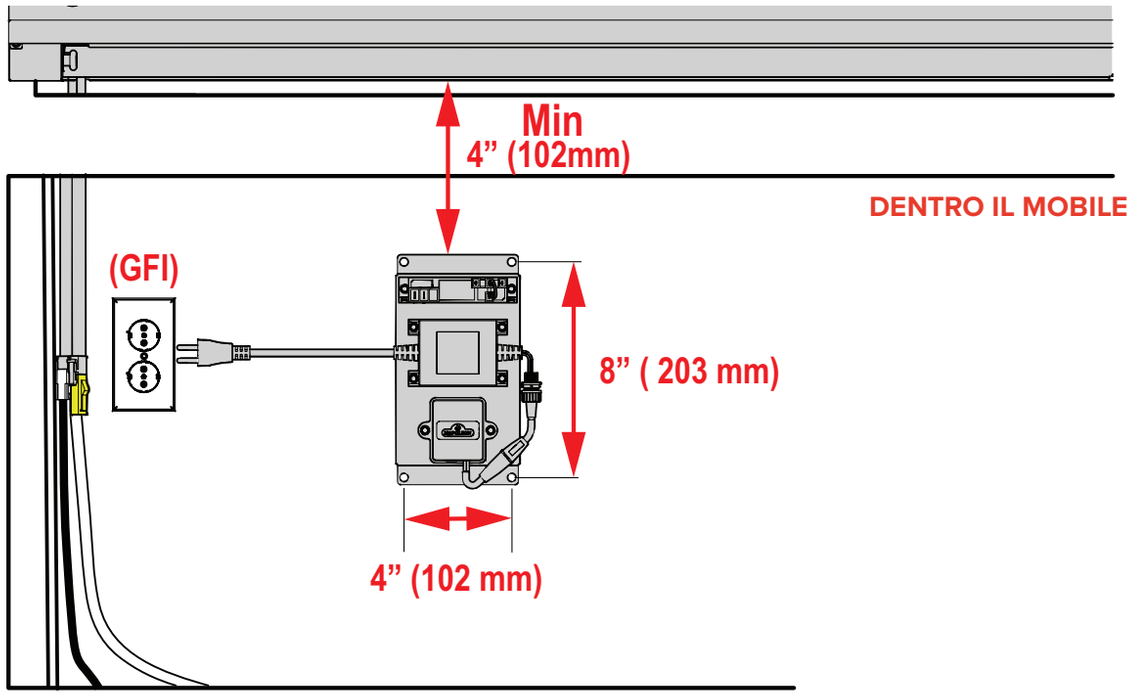
5



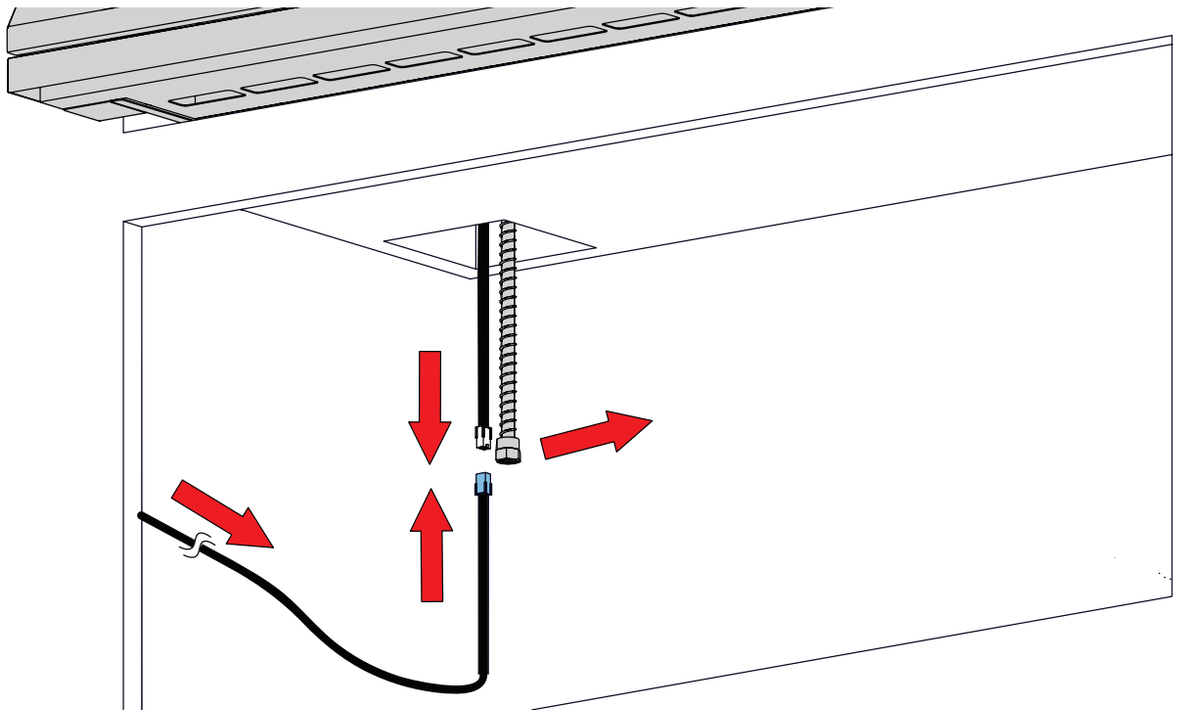
6



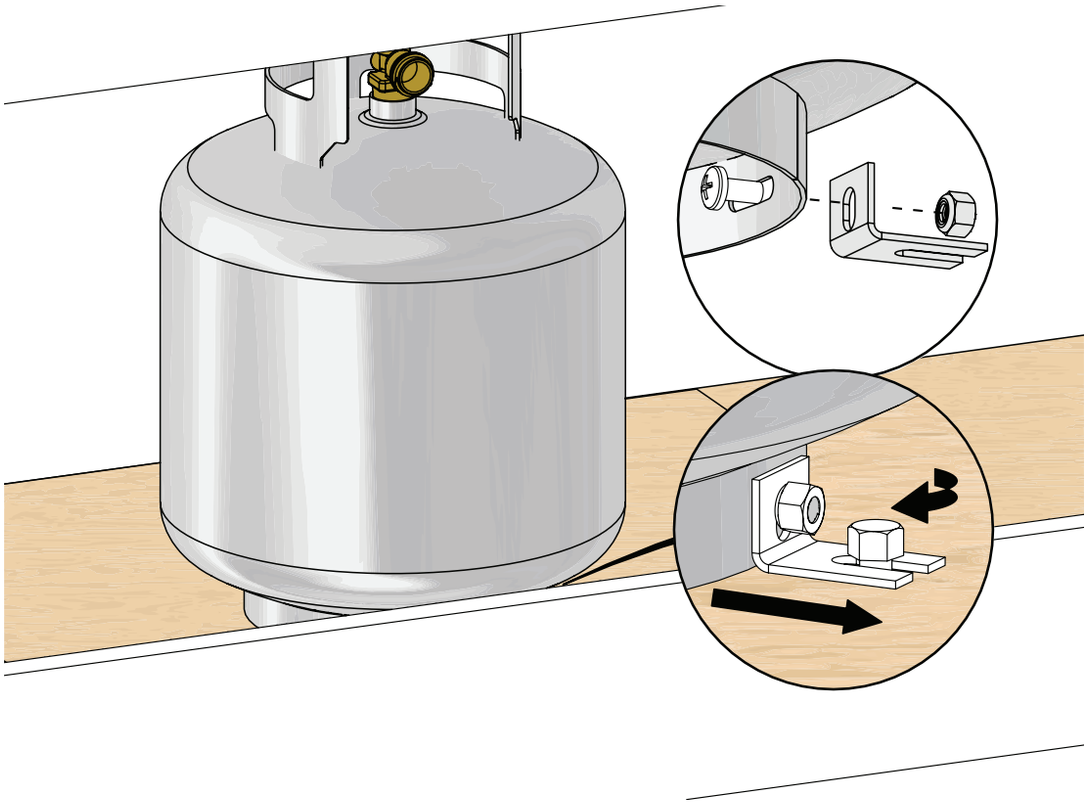
7



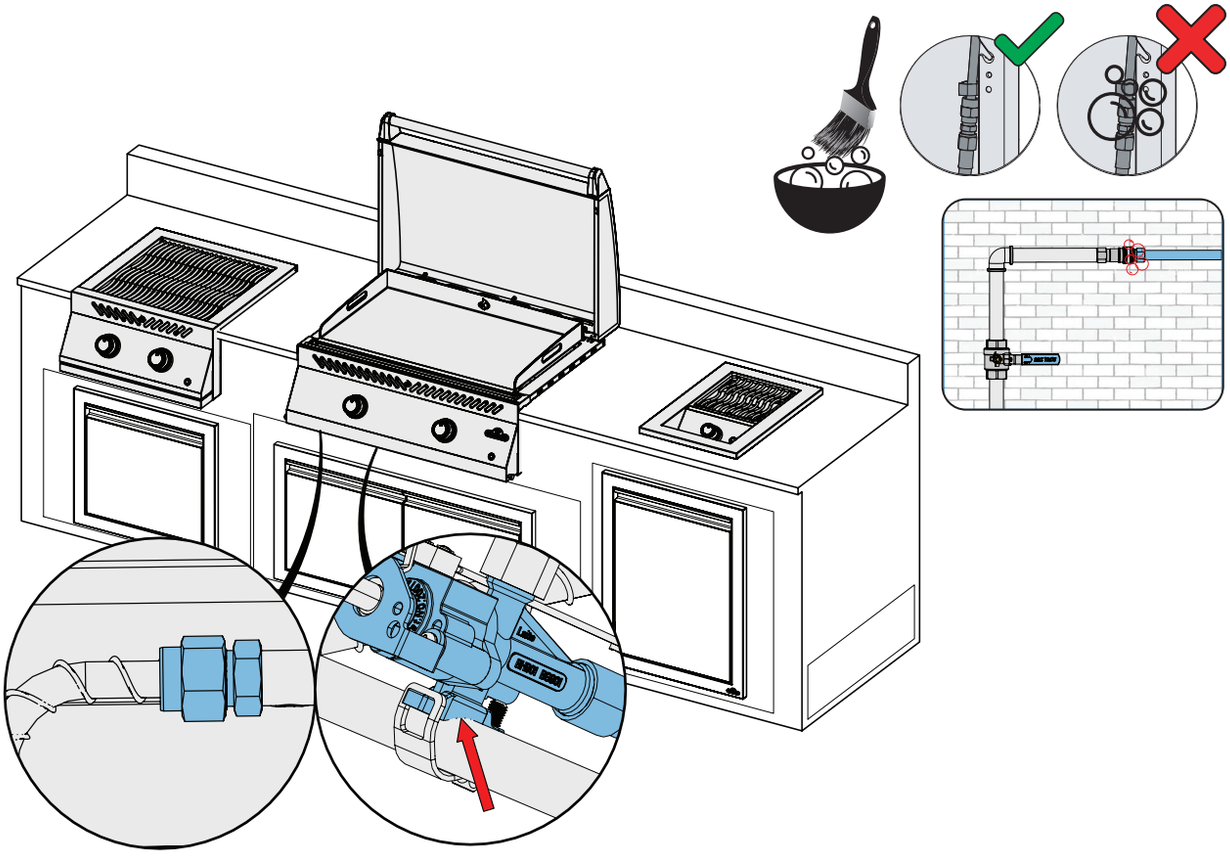
8



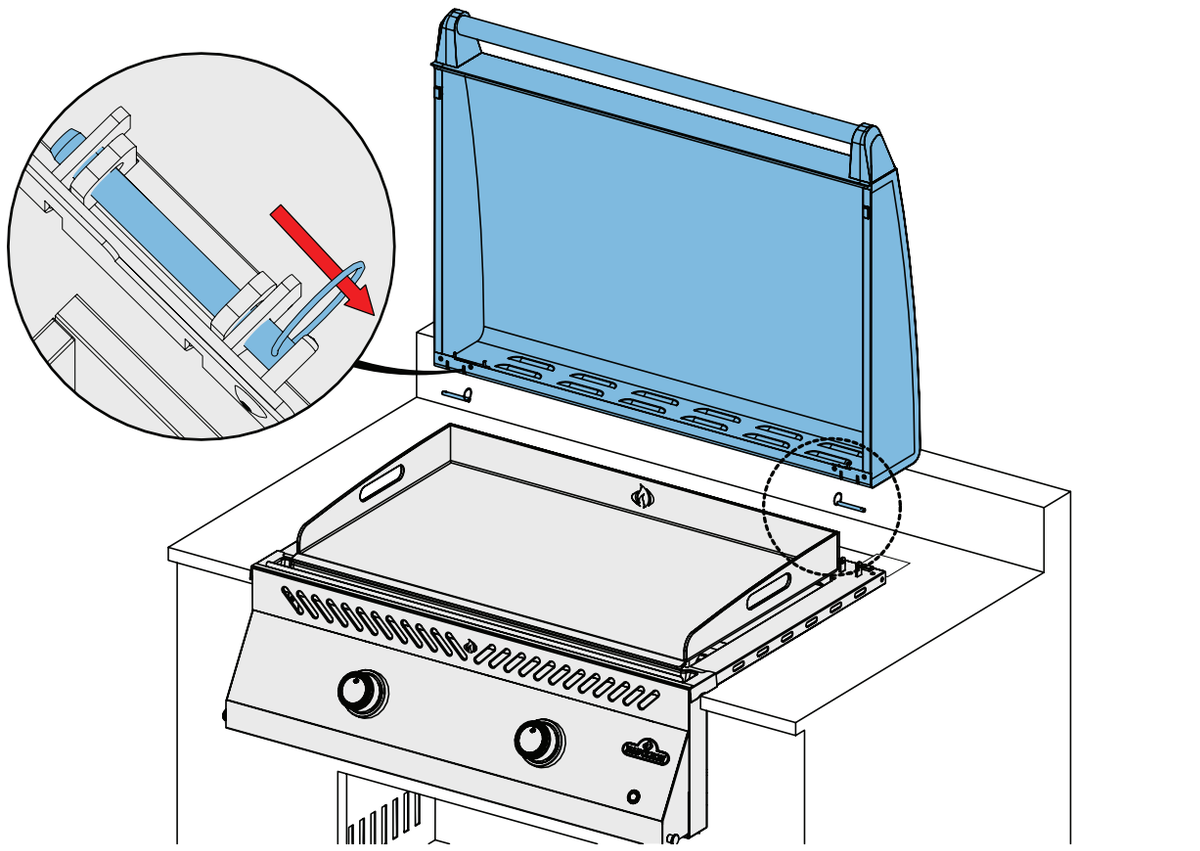
9



10



11

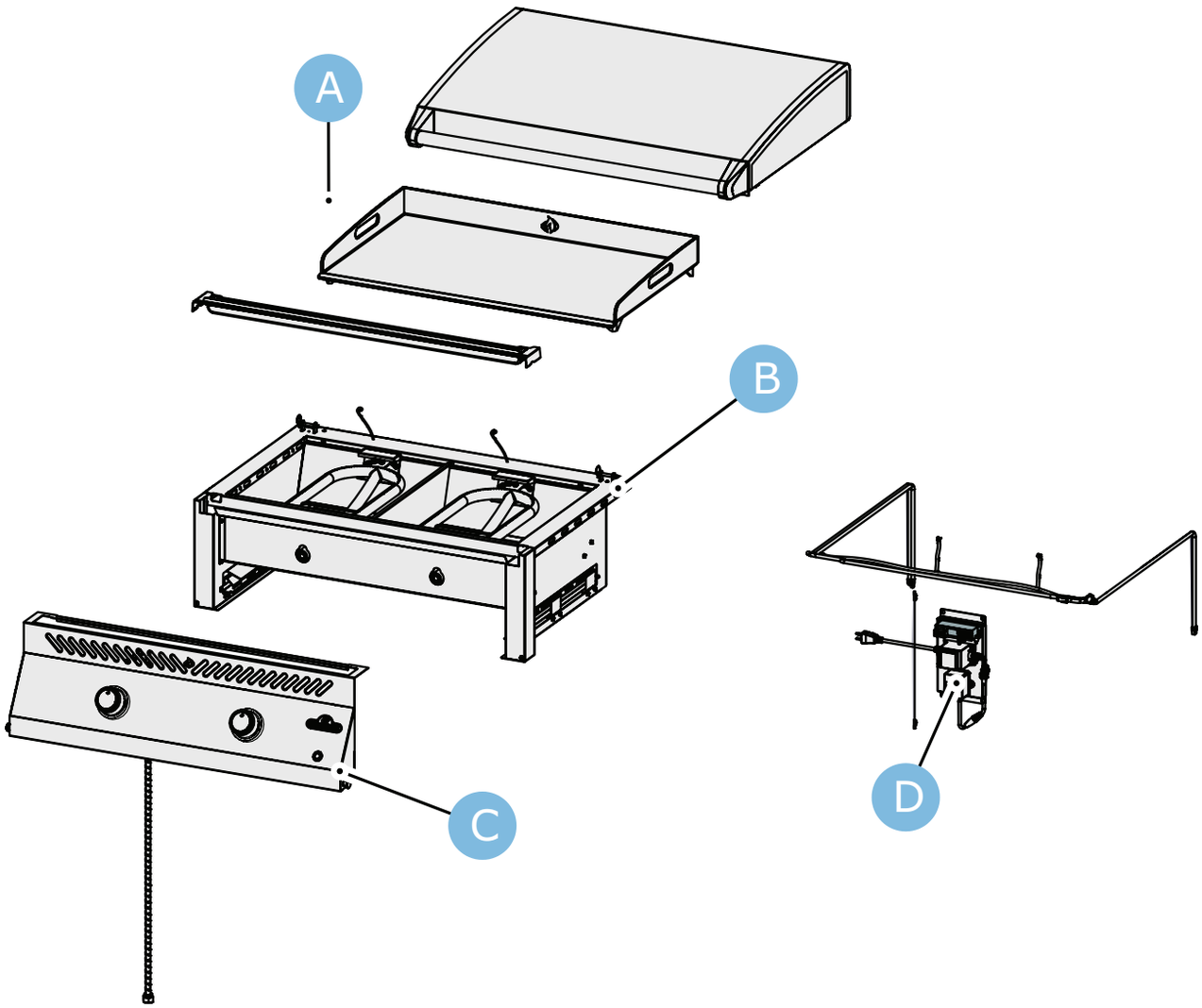


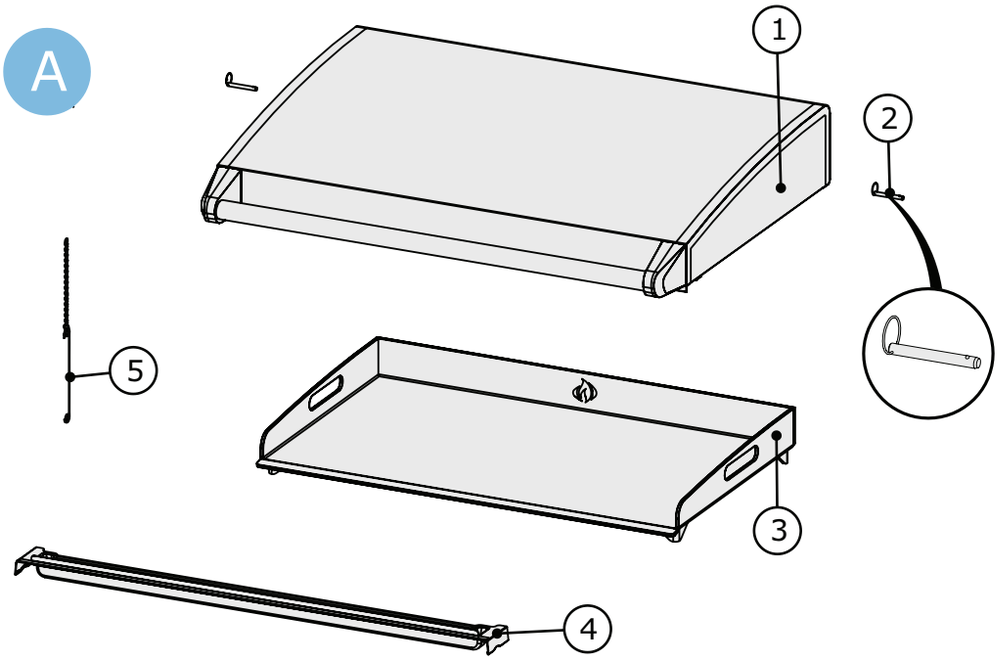
Parti Di Ricambio

Esploso ricambi

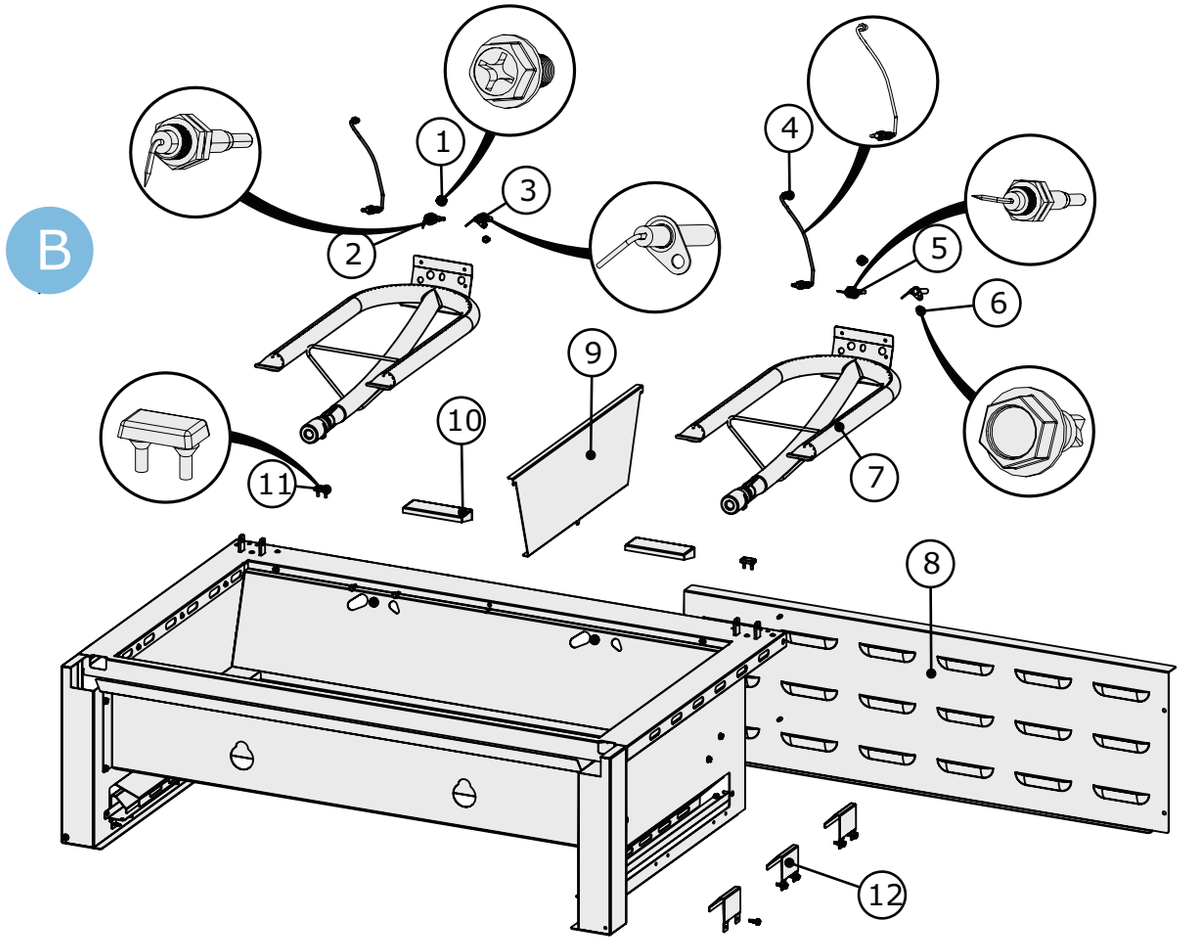
	Descrizione
A	Componenti
B	Assemblaggio della base
C	Assemblaggio del pannello di controllo
D	Componenti elettrici

Per la suddivisione delle parti di assemblaggio, fare riferimento alle liste di parti specifiche per l'assemblaggio.



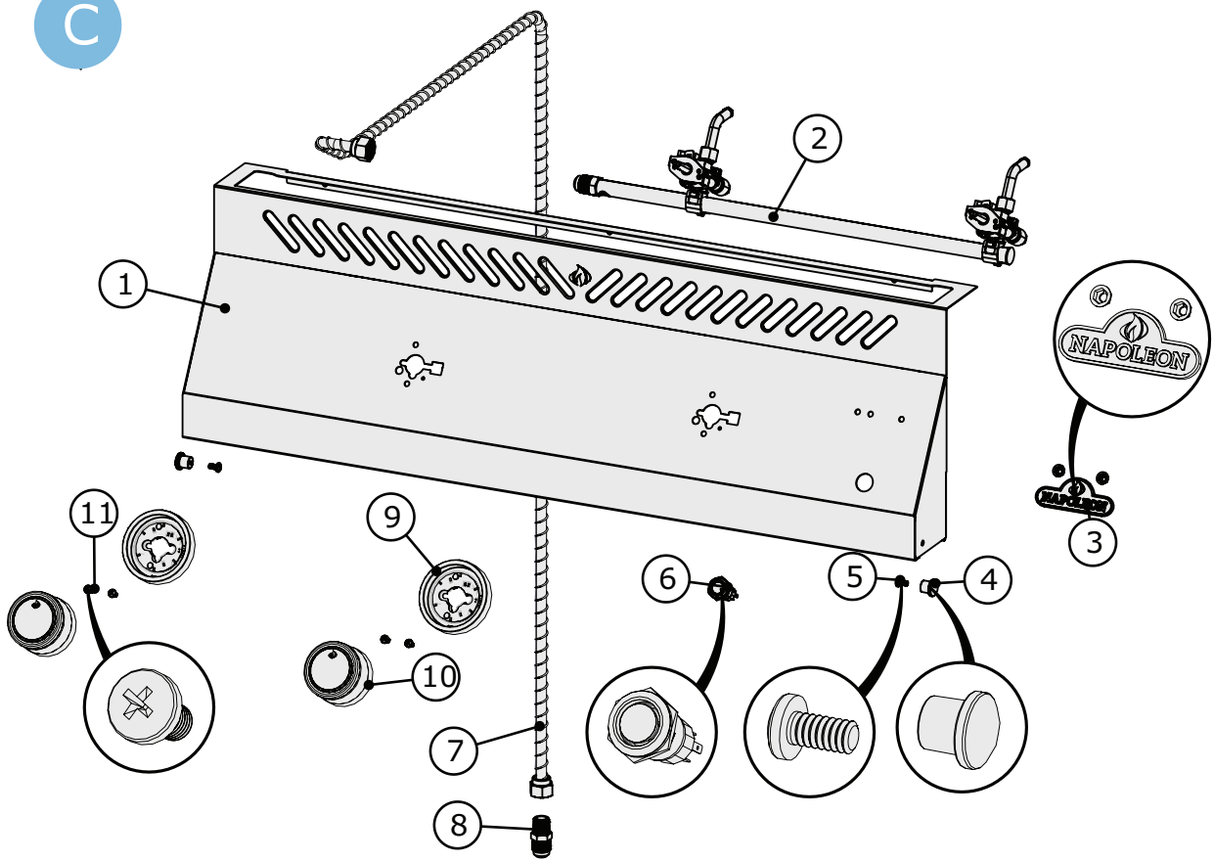


	Numero di parte	Descrizione
A	-	Componenti
1	Z010-0120-SER	Assemblaggio, Coperchio
2	Z485-0004	Perno, Blocco a Vite
3	Z010-0118	Assemblaggio, Piastra di cottura saldata
4	Z710-0006	Vassoio di Raccolta, Acciaio Inossidabile
5	Z555-0010	Asta, Accensione Fissa con Fiammifero

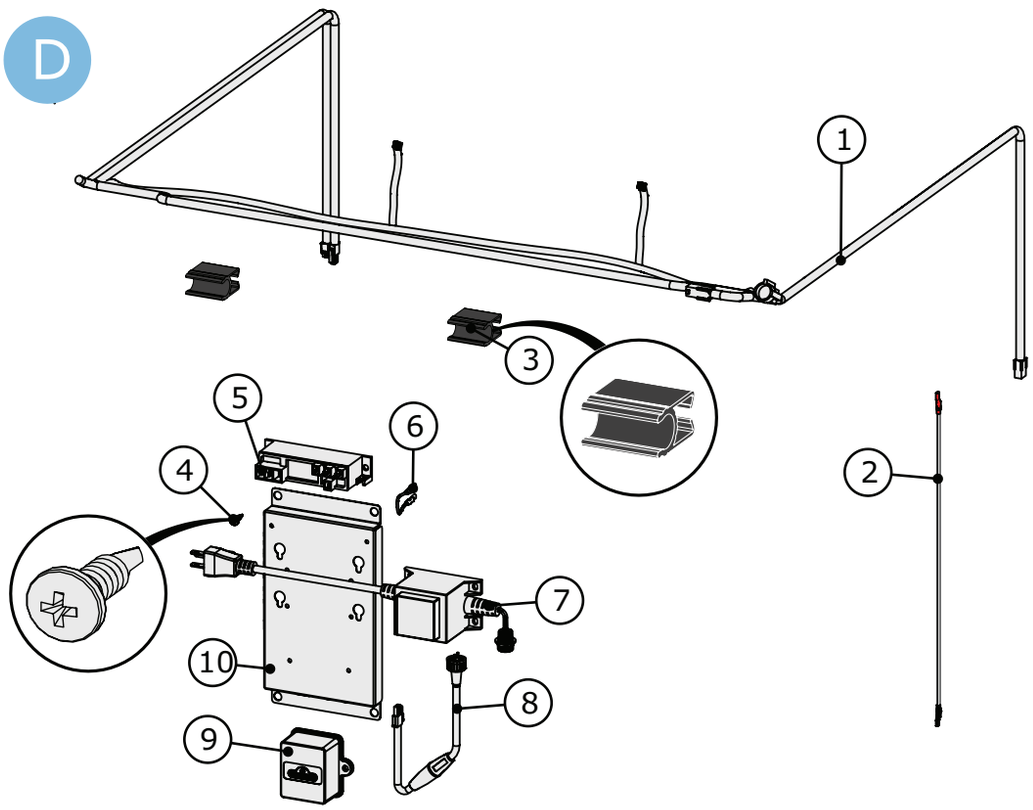


	Numero di parte	Descrizione
B	Z010-0117-SER	Assemblaggio della base
1	N570-0038	Vite, 1/4-20 x 1/2 Acciaio Inossidabile Esagonale
2	Z680-0001	Sensore di Fiamma, Sinistro (Rosso)
3	N240-0032	Elettrodo dell'Accenditore
4	N680-0001	Termocoppia
5	Z680-0002	Sensore fiamma, destro (verde)
6	N570-0008	Vite, #8 X 1/2 testa esagonale Tek in acciaio inossidabile
7	Z100-0007	Bruciatore, tubo a forma di U
8	Z200-0001	Pannello posteriore
9	Z035-0022	Pannello divisorio della zona di calore
10	Z350-0001	Alloggiamento, Accenditore/Sensore
11	N510-0013	Paracolpi in silicone nero
12	N080-0462	Supporto per fascetta di tubo

C



	Numero di parte	Descrizione
C	N010-1790-LP	Assemblaggio del pannello di controllo (Propano)
	N010-1790-NG	Assemblaggio del pannello di controllo (Gas naturale)
1	Z475-0025	Pannello di controllo, acciaio inossidabile
2	Z010-0119	Collettore (Propano)
	Z010-0121	Collettore (Gas naturale)
3	N385-0513-SER	Logo, Napoleon con Clip
4	Z340-0001	Gancio per attrezzi
5	N570-0042	Vite, 10-24 x 3/8 testa tonda Philips in acciaio inossidabile
6	N660-0005	Interruttore della luce
7	N720-0094	Tubo flessibile in acciaio inossidabile 60in x 1/2in
8	N255-0026	Raccordo a unione 1/2 - 3/8"
9	Z387-0001	Cornice LED, Rossa/Blu Grande
10	N380-0035-CL	Pulsante di Controllo con Magnete
11	N570-0078	Vite, M4 X 8mm Testa Piatta Philips Zincata



	Numero di parte	Descrizione
D	Z370-0208-CE	Componenti elettrici
1*	Z750-0002	Cavo principale.
2*	N750-0038	Cavo accenditore 75".
3*	N160-0048	Clip, fili del pannello di controllo.
4	N570-0013	Vite #8 X 5/8 a testa piatta Phillips in acciaio inossidabile.
5	N357-0022	Accenditore, Blocco 4 Scintille 12VAC/D.
6	N750-0034	Cavo di Collegamento Accenditore
7	N707-0020	Trasformatore, Luci 230V 4A GB
8	N750-0086	Filo, Connessione Trasformatore
9	Z190-0001	Scatola di Controllo
10	N475-0532	Pannello, Componenti Elettrici

*Non incluso nel kit Z370-0208-CE.

GARANZIA DEI PRODOTTI NAPOLEON

I dettagli della presente garanzia si applicano ai prodotti acquistati dopo il 1° gennaio 2022.

Consultare il libretto uso e manutenzione dei barbecue Napoleon per informazioni dettagliate sula garanzia.

PER CARRELLI GRILL PRESTIGE®/PRO™ E TESTATE INCORPORATE Garanzia limitata del Presidente, per tutto il ciclo di vita, sulle griglie a gas Napoleon

NAPOLEON garantisce che i componenti del nuovo prodotto NAPOLEON saranno esenti da difetti nei materiali e nella lavorazione a partire dalla data di acquisto per un periodo di:

Colate in alluminio / telaio in acciaio inossidabile	Per tutto il ciclo di vita*
Coperchio in acciaio inossidabile	Per tutto il ciclo di vita*
Coperchio smaltato in porcellana	Per tutto il ciclo di vita*
Griglie di cottura in acciaio inossidabile	Per tutto il ciclo di vita*
Tavolino in acciaio inossidabile	Per tutto il ciclo di vita*
Bruciatore a tubo in acciaio inossidabile	10 anni più Id
Griglie di cottura in ghisa rivestite in porcellana	10 anni più Id
Inserti parafiamma in acciaio inossidabile	5 anni più Id
Bruciatore a infrarossi in acciaio inossidabile per girarrosto	5 anni più Id
Bruciatore a infrarossi in ceramica inferiore o bruciatore laterale a infrarossi in ceramica (escluso lo schermo)	5 anni più Id
Bruciatore a infrarossi in ceramica per girarrosto (esclusa la rete)	5 anni più Id
Tutte le altre parti	2 anni

Più Id si riferisce a un periodo di garanzia estesa, durante il quale forniamo parti di ricambio all'acquirente al 50% del prezzo attuale al dettaglio per tutto il ciclo di vita* della griglia.
Più 15 si riferisce a un periodo di garanzia estesa, durante il quale forniamo parti di ricambio all'acquirente al 50% del prezzo attuale al dettaglio per altri 15 anni.
Più 10 si riferisce a un periodo di garanzia estesa, durante il quale forniamo parti di ricambio all'acquirente al 50% del prezzo attuale al dettaglio per altri 10 anni.

***Per tutto il ciclo di vita** si riferisce a un periodo di garanzia di 30 anni.

Questa garanzia è valida in: Unione Europea, Svizzera, Andorra, San Marino, Norvegia, Islanda e Liechtenstein.

I diritti legali del cliente in caso di difetti secondo la WKRL - (UE) 2019/711) non sono influenzati, limitati o modificati dalla presente garanzia. L'esercizio dei diritti statutari deve avvenire gratuitamente.

CONDIZIONI E LIMITAZIONI DELLA GARANZIA

NAPOLEON garantisce che i suoi prodotti sono privi di difetti esclusivamente all'acquirente originale, e solo nella misura in cui l'acquisto è avvenuto tramite un rivenditore ufficiale NAPOLEON. Si applicano le seguenti condizioni e restrizioni:

La presente garanzia del fabbricante non è trasferibile e non può essere prolungata in alcun caso e da nessuno dei nostri rappresentanti.

La griglia a gas deve essere installata da un tecnico di servizio o da un appaltatore autorizzato e munito di licenza. L'installazione deve essere effettuata in conformità con le istruzioni di installazione fornite, nonché con tutte le norme locali e nazionali di costruzione e antincendio.
Questa garanzia limitata non copre i danni causati da funzionamento improprio, mancanza di manutenzione, incendio di grasso, esposizione ambientale, incidenti, modifiche, abuso o negligenza. L'installazione di pezzi di ricambio di altri produttori invalida la presente garanzia. Lo scolorimento degli elementi in plastica dovuto all'applicazione di detergenti chimici o all'esposizione alla luce del sole non è coperto da questa garanzia.

Questa garanzia esclude anche quanto segue: graffi, ammaccature, difetti di verniciatura, rivestimenti, corrosione o scolorimento causati dall'esposizione al calore o a detergen-

ti abrasivi e chimici, nonché scheggiature alle parti rivestite in porcellana e a qualsiasi componente utilizzato nell'installazione della griglia a gas.

Se una parte si deteriora al punto da diventare inutilizzabile (a causa della ruggine o della bruciatura) durante il periodo di garanzia, il cliente riceverà una parte sostitutiva.

Dopo il primo anno, NAPOLEON ha l'autorità, nell'ambito di questa garanzia (Garanzia limitata del Presidente per tutto il ciclo di vita, Garanzia limitata di 15 anni, Garanzia limitata di 10 anni, Garanzia limitata di 3 anni) di revocare qualsiasi obbligo di garanzia a sua libera discrezione, rimborsando l'acquirente originale per un importo pari al prezzo all'ingrosso dei relativi pezzi difettosi in garanzia.

NAPOLEON non accetta alcuna responsabilità relativa a qualsiasi installazione, ore di lavoro o altri costi o spese associati alla reinstallazione di un pezzo in garanzia. I costi di questa natura non sono coperti dalla presente garanzia.

In deroga a qualsiasi regolamento di questa garanzia (Garanzia limitata del Presidente per tutto il ciclo di vita, Garanzia limitata di 15 anni, Garanzia limitata di 10 anni, Garanzia limitata di 3 anni), la responsabilità di NAPOLEON in questa garanzia è definita da quanto sopra, e non copre alcun danno incidentale, consequenziale o indiretto in alcun caso.

La presente garanzia definisce gli obblighi e la responsabilità di NAPOLEON in relazione alla griglia a gas NAPOLEON.

NAPOLEON non si assume ulteriori responsabilità in relazione alla vendita di questo prodotto, né autorizza terzi ad assumersi altre responsabilità per suo conto.

NAPOLEON non si assume alcuna responsabilità relativa a: surriscaldamento, spegnimento della fiamma a causa di fattori ambientali come forti venti o ventilazione inadeguata.

NAPOLEON non si assume alcuna responsabilità relativa a eventuali danni alla griglia a gas causati dalle intemperie, dalla grandine, da un trattamento brusco, da prodotti chimici aggressivi o da detergenti.

Le richieste di assistenza in garanzia devono essere accompagnate dalla prova d'acquisto o da una sua copia che indichi il numero di serie e di modello.

NAPOLEON si riserva il diritto di far ispezionare il prodotto o qualsiasi parte di esso da uno dei suoi rappresentanti prima dell'adempimento di qualsiasi obbligo di garanzia.

NAPOLEON non si fa carico delle spese di spedizione, delle ore di lavoro né dei dazi all'esportazione.

GARANTE:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Olanda
Telefono: +31 345 588 655
Fax: +31 345 588 655
E-mail: de.info@napoleon.com

NAPOLEON - CELEBRANDO OLTRE 40 ANNI DI PRODOTTI PER IL COMFORT DOMESTICO

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

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, The Netherlands
10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell, CV7 7SL, United Kingdom
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8, Canada

PHONE: +31 345 588655
www.napoleon.com
eu.info@napoleon.com

N415-0804CE-IT

Last Revision | --0 | 11.20.24