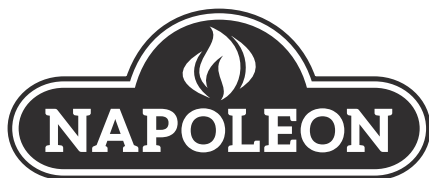


Questa griglia a gas deve essere usata solo all'esterno, in un posto ben ventilato e non deve essere usata all'interno di edificio, garage o altre aeree chiuse.



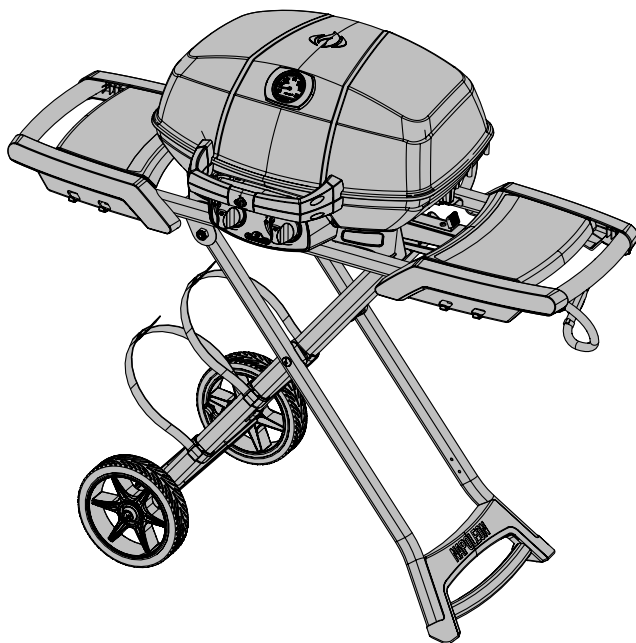
APPLICARE QUI L'ETICHETTA CON IL NUMERO DI SERIE CHE SI
TROVA SULL'IMBALLAGGIO



Numero di serie
XXXXXXXX000000
Modello N.



PG.16



PERICOLO

COSA FARE SE SENTI ODORE DI GAS:

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



ATTENZIONE

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

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

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

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

Conservare Il presente Manuale Per Riferimenti Futuri



N415-0437CE-IT | 03.24.25 | Rev: B-0

Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Netherlands
eu.info@napoleon.com

www.napoleon.com

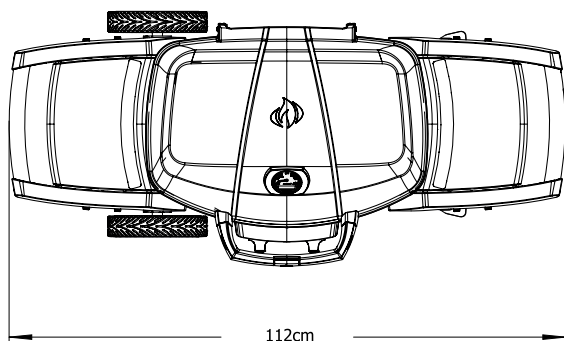


ATTENZIONE! Se le informazioni di queste istruzioni non sono seguite in modo esatto potrebbe verificarsi un' esplosione che causerà seri danni a cose e persone o morte.

Procedure operative di sicurezza

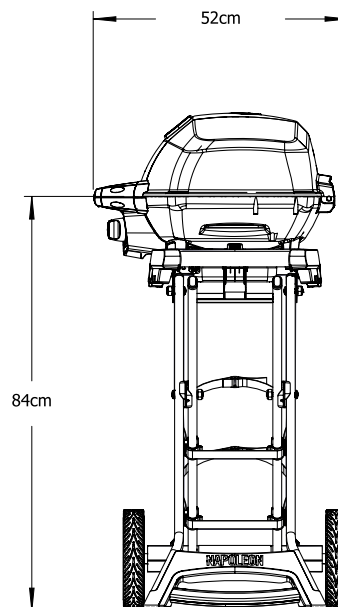
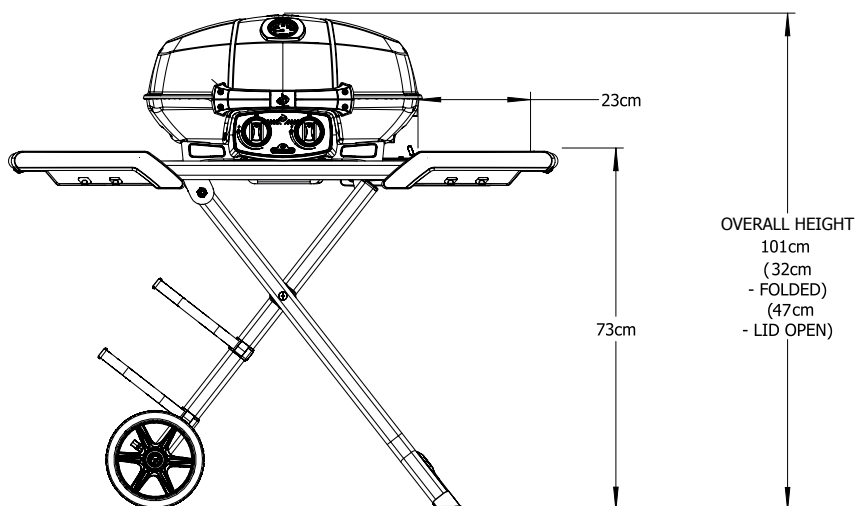
- Questa griglia a gas deve essere montata esattamente secondo le istruzioni riportate nel manuale. Se il grill è stato assemblato in negozio , è necessario rivedere le istruzioni di montaggio per confermare il corretto montaggio e prima di utilizzare la griglia effettuare le prove di tenuta richiesti.
- Leggere tutto il manuale di istruzioni prima di utilizzare la griglia a gas.
- Questa griglia a gas deve essere utilizzato esclusivamente all'aperto in uno spazio ben ventilato e non deve essere utilizzata all'interno di un edificio , garage , veranda , gazebo o qualsiasi altra area chiusa.
- Il grill è progettato solo per propano , butano o una miscela di propano / butano.
- Non collocare in ambienti ventosi . I venti forti influenzano negativamente le prestazioni di cottura del grill a gas.
- In nessun caso questo grill a gas deve essere modificato. Le parti sigillate dal costruttore o da tecnico autorizzato non devono essere manipolate dall'utente.
- Non utilizzare il grill in qualsiasi area dove si può trovare materiale combustibile.
- Mantenere una distanza adeguata dal combustibile. 457 millimetri sul retro dell'unità , 457 millimetri sui i lati. Distanza aggiuntiva si raccomanda vicino rivestimenti in vinile o lastre di vetro.
- Il tubo di alimentazione del gas deve essere installato in modo tale da non permettere il contatto con superfici calde della griglia durante l'uso oppure quando lo si ripone o in viaggio.
- La bombola del gas deve essere scollegata quando non si usa la griglia.
- Quando la bombola del gas è collegata all'apparecchio , il grill a gas e la bombola devono sempre stare all'aperto in uno spazio ben ventilato.
- Quando la griglia a gas viene riposta al coperto, il collegamento tra la bombola a propano e la griglia deve essere scollegato, la bombola rimossa e conservata all'aperto in uno spazio ben ventilato, fuori dalla portata dei bambini. Le bombole disconnesse non devono essere conservate in un edificio, garage o qualsiasi altra area chiusa.
- Controllare il tubo di alimentazione del gas prima di ogni utilizzo. Se vi è evidenza di eccessiva abrasione o usura o il tubo è tagliato, deve essere sostituito, prima di utilizzare il grill a gas, con un tubo flessibile con le specifiche richieste dal costruttore della griglia.
- Non conservare la bombola di ricambio sotto o vicino al grill.
- Non fate passare il tubo di alimentazione sotto la leccarda. La distanza tra il tubo e il fondo del grill deve essere mantenuta.
- Testate la presenza di perdite prima dell'uso iniziale, annualmente e ogni volta che vengono sostituiti tutti i componenti a contatto del gas.
- Seguire attentamente le istruzioni di accensione quando si utilizza il grill.
- Non accendete i bruciatori con il coperchio chiuso.
- Adulti e bambini soprattutto devono essere avvertiti dei pericoli legati alle temperature superficiali elevate. I bambini devono essere sorvegliati quando sono vicini al grill a gas.
- Non lasciate griglia incustodita durante il funzionamento.
- Non spostate la griglia quando è calda o in funzione.
- Tenere qualsiasi cavo elettrico e tubo del gas di alimentazione lontano da superfici riscaldate.
- Assicurarsi che il diffusore (se in dotazione) sia posizionato correttamente.
- Pulire regolarmente il vassoio raccogli grasso e le piastre (se in dotazione) per evitare l'accumulo , che può portare il grasso a incendiarsi.
- Non utilizzare acqua, birra o altri liquidi per controllare le fiammate.
- Non utilizzare una idropulitrice per pulire qualsiasi parte della griglia.
- Questa griglia a gas non è destinata all'uso commerciale.
- Questa griglia a gas non è e non deve mai essere usata come riscaldatore.

DIMENSIONI



GRILL SIZE: 37 cm X 54 cm (IRREGULAR) = 1840 cm²

ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE



Maneggiare con cura



ATTENZIONE! Fare attenzione quando si maneggia o trasporta il grill per evitare danni e disallineamento dei componenti interni. Anche se questa griglia è stata progettata con la mobilità in mente, manomissione o abuso si tradurrà in danni ai componenti interni, impedendo la vostra griglia di funzionare correttamente.

Corretto smaltimento del prodotto



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

Bombola del gas

Utilizzare solo bombole di gas, conformi alle norme nazionali e regionali. Per ottenere una prestazione ottimale il prodotto deve utilizzare gas propano. Assicurarsi che la bombola sia in grado di fornire abbastanza carburante per far funzionare l'apparecchio. In caso di dubbio, verificare con il fornitore di gas locale.

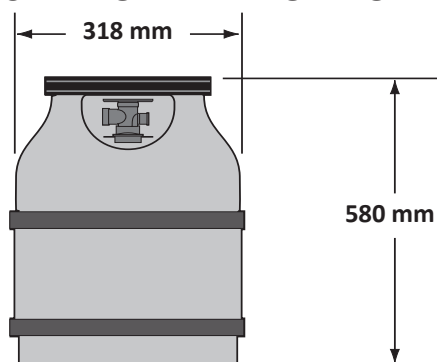
- Prestare attenzione quando si maneggia la valvola della bombola.
- Non collegare mai una bombola, che non soddisfa le normative locali.
- Le bombole di scorta non devono essere conservate in prossimità di un apparecchio in funzione. Le bombole non devono essere esposte a temperature estreme o alla luce solare diretta.



ATTENZIONE! Assicurarsi che il tubo sia indirizzato per mantenere la giusta distanza alla parte inferiore dell'apparecchio. Tubi a contatto con superfici ad alta temperatura possono fondere e perdere gas, provocando un incendio.

Collegamento della bombola: Accertarsi che il tubo regolatore del gas non sia attorcigliato. Togliere il tappo o la spina dalla valvola della bombola. Serrare il regolatore alla valvola della bombola. Provare la tenuta di tutti i giunti prima di utilizzare il barbecue. Una prova di tenuta deve essere eseguita annualmente, e ogni volta che una bombola è collegata, oppure parte del sistema del gas viene sostituito.

ESEMPIO DELLA BOMBOLA



Tubo del gas

- Se il tubo del gas e il regolatore non sono forniti dal costruttore, utilizzare solo tubi e regolatori che abbiano i requisiti nazionali richiesti.
- Assicurarsi che il tubo non venga a contatto con grasso, altri materiali caldi gocciolanti o superfici calde dell'apparecchio.
- Controllare il tubo regolarmente. Nel caso di strappi, fusione o usura, sostituire il tubo prima di utilizzare l'apparecchio.
- La lunghezza suggerita è di 0,9 mt. Il tubo non deve essere più lungo di 1,5 mt.
- Assicurarsi che il tubo non sia attorcigliato o intrecciato una volta installato.
- Sostituire il tubo prima della data di scadenza stampata sul tubo.



ATTENZIONE!

- Non fare passare il tubo di alimentazione sotto la leccarda.
- Assicurarsi che tutti i collegamenti siano serrati utilizzando due chiavi. Non usare nastro di teflon o sigillanti su qualsiasi collegamento del tubo.
- Assicurarsi che il tubo non sia in contatto con superfici ad alta temperatura, può fondere e perdere gas causando un incendio.

Dati tecnici

La seguente tabella elenca i dati dell'apparecchio

Bruciatore	Dimensione orifizio		Calore totale		Consumo gas (totale)	
	I	II	I	II	I	II
	#69 (0.74 mm)	#73 (0.61 mm)	4.1kW	4.1kW	301 g/hr	301 g/hr

Gas certificati/Pressioni - Controllare la targhetta per garantire che corrispondano all'elenco seguente.

Categoria gas	¹ 3B/P(30)	¹ 3+(28-30/37)	¹ 3B/P(50)
Dimensioni foro (v.sopra)	I	I	II
Gas / Pressioni	Butano e Propano a 30mbar	Butano 28-30mbar Propano 37mbar	Butano e Propano a 50mbar
Paesi	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	AT, CH, DE, SK

Non manomettere o modificare il regolatore. Utilizzare esclusivamente regolatori che forniscono la pressione elencata nella tabella di cui sopra. Per la sostituzione, utilizzare solo il regolatore specificato dal produttore.

Collegamento Della Bombola

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

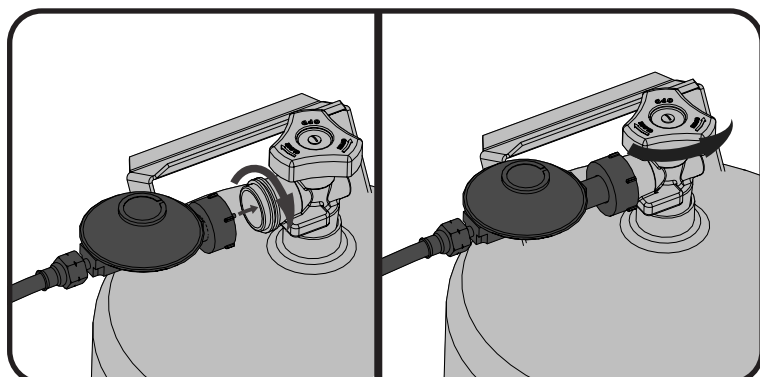


FIG. 1

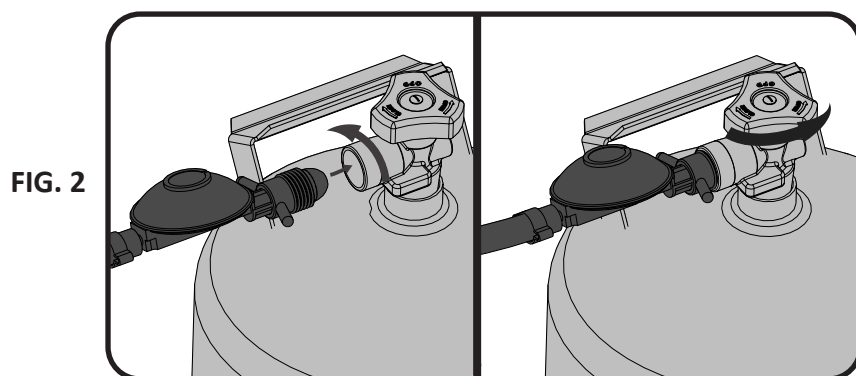


FIG. 2

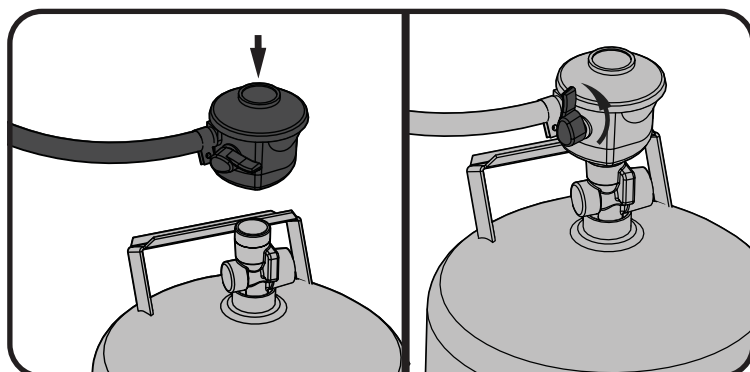


FIG. 3

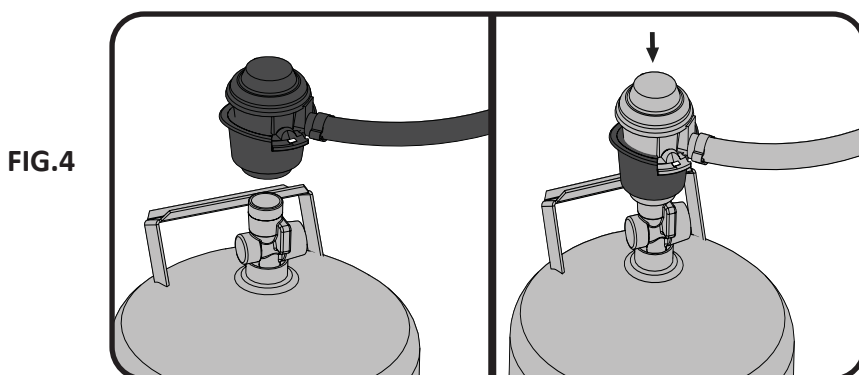
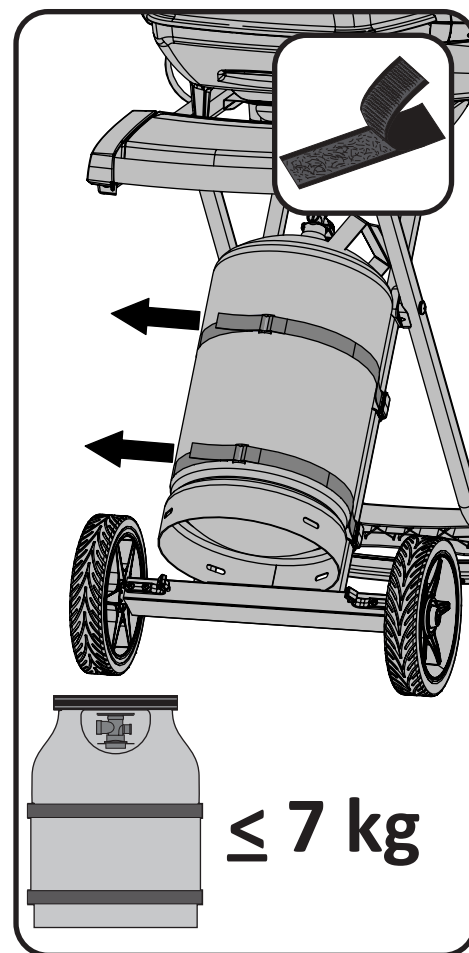


FIG. 4



Istruzioni Per Verifica Fughe Di Gas



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



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



Verifica Fughe Di Gas: Ciò deve essere fatto prima dell'utilizzo iniziale, annualmente e ogni volta che i componenti sono stati utilizzati. Non fumare mentre eseguite il test e togliete ogni fonte di calore. Controllare il diagramma per aree di test : Connettete la bombola da 500g al regolatore della griglia, o se usate tubi alternativi, connetterli alla valvola della bombola e al regolatore della griglia. Assicuratevi che il regolatore sia in posizione CHIUSO/OFF e girate la valvola su ON.



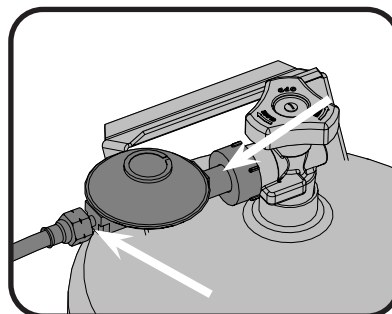
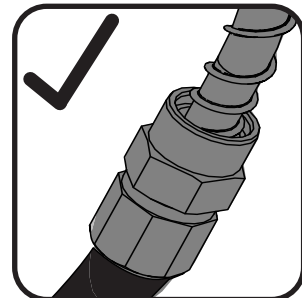
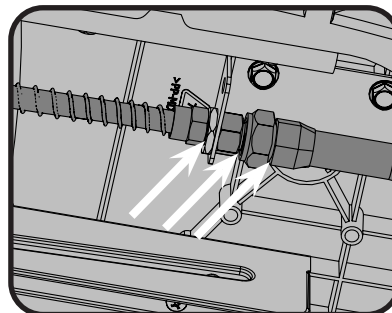
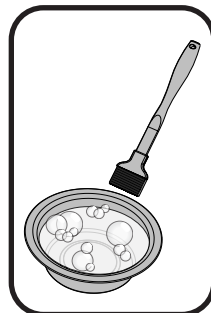
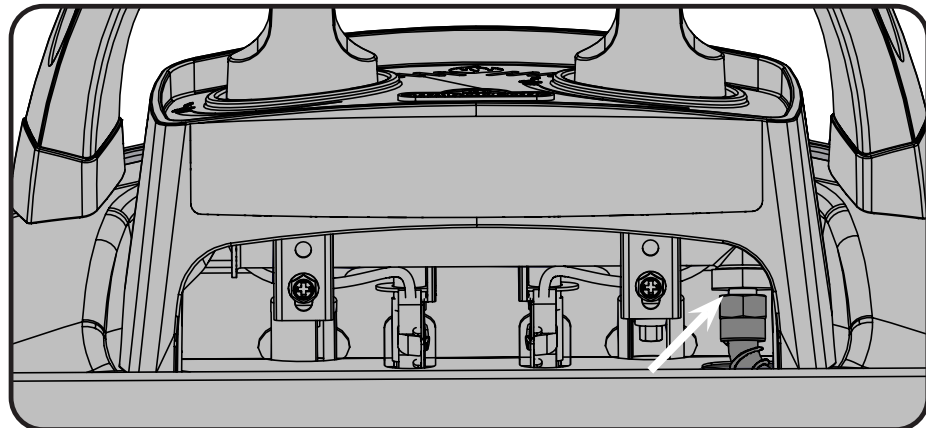
Spazzolate le giunture con una soluzione mezza acqua e mezza sapone. Quando utilizzate tubi alternativi spazzolate con la soluzione mezza acqua e mezza sapone su ogni estremità del tubo.



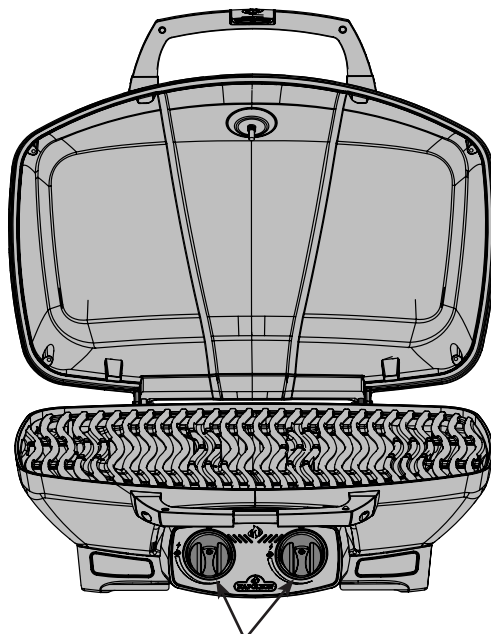
Eventuali bolle indicano una perdita di gas. Stringete il giunto allentato o sostituitelo con un pezzo nuovo raccomandato dal vostro rivenditore.

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

Chiudere il gas.



Istruzioni Per Accensione



Fornello Controllo

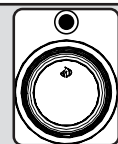


ATTENZIONE! Aprire il coperchio.

Posizione off

ATTENZIONE! Assicurarsi che tutti i controlli dei bruciatori siano in posizione off.

Collegare una bombola usa e getta.



Accensione Bruciatore principale

1. Aprire il coperchio

2. Premere e ruotare lentamente una manopola di controllo del bruciatore principale lentamente alla posizione 'hi'. Questa operazione accende il bruciatore selezionato.

3. Se il bruciatore non si accende, rigirate immediatamente la manopola di controllo nella posizione "off" e ripetete il passo 2 diverse volte.

4. Se il bruciatore non si accende entro 5 secondi, girate la manopola di controllo nella posizione "off" e aspettate 5 minuti affinché il gas in eccesso possa dissiparsi dopodichè ripetete i passi 2 e 3 oppure accendete con un fiammifero.

5. Se accendete il grill con un fiammifero, fissatelo sul supporto fornito. Tenete il fiammifero acceso verso il basso attraverso la griglia mentre si ruota la valvola del bruciatore nella posizione "hi".



Istruzioni Per La Cottura



ATTENZIONE! Non utilizzare questa griglia sotto i tendoni. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare incendi o lesioni personali.



PERICOLO! Non mettete via la griglia subito dopo l'uso. Lasciate raffreddare il grill al tatto prima di spostarlo o immagazzinarlo. In caso contrario si potrebbe causare un incendio causando danni materiali, lesioni personali o la morte.

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

Utilizzo del bruciatore principale: Quando grigliate, si consiglia di preriscaldare il grill azionando tutti i bruciatori principali in posizione alta con il coperchio chiuso per circa 10 minuti. Il cibo cucinato per brevi periodi di tempo (pesce, verdure) può essere grigliato con il coperchio aperto. Cucinare con il coperchio chiuso assicurerà alte temperature in grado di ridurre il tempo di cottura e cuocere la carne in modo più uniforme. I cibi che hanno un tempo di cottura più lungo di 30 minuti, come gli arrostiti, possono essere cucinati indirettamente (con il bruciatore acceso opposto alla collocazione cibo). Durante la cottura di carni molto magre, come petti di pollo o carne magra di maiale, le griglie possono essere oliate prima del pre-riscaldamento per ridurre l'attaccamento. Cucinare la carne con un alto grado di contenuto di grassi può creare fiammate. O eliminate il grasso o riducete la temperatura per ridurre questo problema. Se si verifica una fiammata, spostare il cibo lontano dalle fiamme e ridurre il calore. Lasciare il coperchio aperto. Leggete il ricettario Napoleon per istruzioni più dettagliate.



Istruzioni Per La Pulizia



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



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



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

Griglie di cottura in ghisa: Le griglie di cottura in ghisa in dotazione garantiscono una maggiore resa calorifica nonché una migliore distribuzione del calore. Ungendo regolarmente le griglie aiuterete il rivestimento protettivo a resistere alla corrosione e aumenterete la capacità antiaderente della griglia.

Primo utilizzo: Lavare le griglie di cottura a mano con sapone delicato e acqua per rimuovere ogni residuo dal processo di produzione (non lavare in lavastoviglie). Sciacquare accuratamente con acqua calda e asciugare completamente con un panno morbido. Questo è importante per evitare la penetrazione di umidità della ghisa.

Preparazione: con un panno morbido, passate dell' OLIO VEGETALE su tutta la superficie della griglia in modo che tutte le scanalature e gli angoli siano unti. Non utilizzare grassi come il burro o margarina. Preriscaldare il grill per 15 minuti, quindi posizionate le griglie di cottura oliate sulla griglia. Ruotare le manopole di regolazione del bruciatore nella posizione media con il coperchio chiuso. Lasciare le griglie di cottura a riscaldare per circa mezz'ora. Girare tutti i bruciatori in posizione "OFF" e spegnete il gas alla fonte. Lasciate che le griglie di cottura si raffreddino. Questa procedura deve essere ripetuta più volte per tutta la stagione, anche se non è necessario per l'uso quotidiano (seguire la procedura di uso quotidiano di seguito).

Uso quotidiano: Prima pre-riscaldare, e pulire con una spazzola con il filo di ottone, ungere l'intera superficie delle griglie di cottura con OLIO VEGETALE. Preriscaldare il grill e poi spazzolare via ogni residuo indesiderato con una spazzola metallica di ottone.

Pulizia interna del grill: Rimuovere le griglie di cottura. Utilizzare una spazzola metallica di ottone per pulire i detriti sciolti sulle fusioni laterali e sotto il coperchio. Spazzolare tutti i detriti dall'interno della grill nella leccarda estraibile.

Leccarda: Il grasso residuo è un pericolo di incendio. Pulite la leccarda regolarmente per evitare l'accumulo di grasso. Grasso e sgocciolature in eccesso passano attraverso le griglie e si depositano sulla leccarda, che si trova sotto il grill a gas. Per pulire, far scorrere la leccarda e tirarla fuori dal grill. Non rivestire mai la leccarda con un foglio di alluminio, sabbia o altro materiale in quanto ciò potrebbe impedire il grasso di fluire correttamente. La leccarda deve essere raschiata con una spatola o un raschietto.



ATTENZIONE! Assicuratevi che la leccarda sia vuota e pulita prima di trasportare il grill in posizione verticale.

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

Istruzioni Per La Manutenzione



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

Lasciare sempre l'area del grill sgombro da materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili. Non ostruire il flusso di aria per la ventilazione e la combustione.



WARNING! Always wear protective gloves and safety glasses when cleaning your grill.



WARNING! Turn off the gas at the source and disconnect the unit before servicing. To avoid the possibility of burns, maintenance should be done only when the grill is cool. A leak test must be performed annually and whenever any component of the gas train is replaced or gas smell is present.



Brucciore: Il bruciatore è realizzato in acciaio inox 304, ma il calore estremo e un ambiente corrosivo può causare la corrosione della superficie. Questo può essere rimosso con una spazzola metallica di ottone.



ATTENZIONE! Attenzione ai ragni.

Ragni e insetti sono attratti dall'odore di propano e gas naturale. Il bruciatore è dotato di una grigliato di protezione insetti sulla presa d'aria, che riduce la probabilità di nidi di insetti all'interno del bruciatore ma non elimina del tutto il problema. Un nido può far sì che il bruciatore bruci con una fiamma gialla o arancio o provocare incendi (flashback) alla presa dell'aria sotto il pannello di controllo. Per pulirlo all'interno il bruciatore, deve essere rimosso dalla griglia a gas: Rimuovere la vite (i) che fissano la staffa e il bruciatore alla base. Per rimuoverlo far scorrere il bruciatore all'indietro verso l'alto. Pulizia: Utilizzare un tubo Venturi flessibile per pulire l'interno del bruciatore. Far uscire eventuali detriti dal bruciatore dalla parte dell'ingresso del gas. Controllare che nei fori del bruciatore e orifici delle valvole non ci siano blocchi. L'ingresso del gas del bruciatore si può chiudere nel tempo a causa dei detriti e della corrosione durante la cottura; utilizzare una graffetta aperta per pulirli. Gli ingressi sono più facili da pulire se il bruciatore viene rimosso dalla griglia, ma può anche essere fatto con il bruciatore installato.

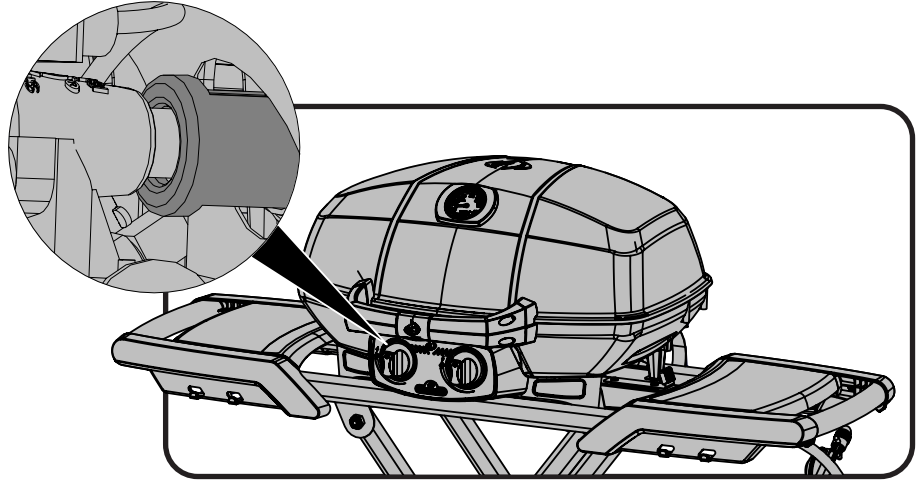
ATTENZIONE! Fatte attenzione a non allargare i fori.

Assicurarsi che la griglia per insetti sia pulita, stretta, e priva di ogni traccia di fili o altri detriti.

Reinstallazione: Invertire la procedura per reinstallare il bruciatore. Controllare che la valvola entri nel bruciatore durante l'installazione. Sostituire la staffa a croce e serrare le viti per completare la reinstallazione.



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.

Coperchio in pressofusione di alluminio: Il barbecue è dotato di un coperchio in alluminio che non arrugginisce e può essere facilmente rifinito. L'interno del coperchio è in alluminio grezzo, segni possono essere presenti, questo non è un difetto ma segni dallo stampo che viene utilizzato nel processo di fabbricazione.

Pulire il coperchio periodicamente con acqua tiepida e sapone. Anche se l'alluminio non arrugginisce, alte temperature e agenti atmosferici possono causare l'ossidazione sulle superfici di alluminio. Questo fenomeno si presenta come macchie bianche sulla fusione. Per rifinire queste aree, prima pulite e carteggiare leggermente con carta abrasiva fine. Asciugate la superficie per rimuovere eventuali residui e ritoccate con vernice per alte temperature. Proteggete le aree circostanti. Seguire le indicazioni sulla bomboletta di vernice.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Calore basso / Fiamma bassa quando il regolatore è nella posizione "high".	Blocco del gas. Pre-riscaldamento improprio. Bombola del gas si sta congelando.	Verificare la presenza di ragnatele nel bruciatore o dell'orifizio. Pre-riscaldare il grill con I bruciatori principali al massimo per 5/10 minuti. Quando cuocete per lunghi periodi di tempo, o quando la bombola si sta svuotando, o quando la temperatura esterna è bassa la bombola non ha abbastanza superficie bagnata per permettere al propano liquido di vaporizzare. Utilizzate una bombola nuova.
Fiammate eccessive/ calore irregolare	Pre-riscaldamento improprio	Pre-riscaldare il grill con entrambi I bruciatori al massimo per 5/10 minuti Pulite la leccarda regolarmente. Non copritela con carta di alluminio. Leggete le istruzioni per la pulizia.
Bruciatori con fiamma gialla accompagnata da odore di gas	Possibile nido di ragno o altri detriti, oppure regolazione sbagliata della presa d'aria.	Pulire accuratamente il bruciatore rimuovendolo. Vedere le istruzioni di manutenzione generale. Aprire leggermente la presa dell'aria in base alle istruzioni di regolazione dell'aria di combustione. (Questo deve essere fatto da un installatore qualificato.)
Fiammate alte accompagnate da odore di gas ed eventualmente anche difficoltà di accensione	Impropria regolazione della presa d'aria.	Chiudere leggermente presa d'aria in base alle istruzioni di regolazione dell'aria di combustione. (Questo deve essere fatto da un installatore qualificato.)
Il bruciatore non si accende con l'iniettore, ma si accende con un fiammifero.	L'accensione Jet-fire è sporca o intasata	Pulite l'iniettore jet-fire con una spazzola a setole morbide.
La vernice sembra spelarsi all'interno del coperchio e sulla cappa	Del grasso si è accumulato sulle superfici interne	Questo non è un difetto. Il coperchio e la cappa sono di acciaio inox e non si spelano. Lo spelarsi è causato dal grasso indurito che si asciuga e sembra frammenti di vernice che si sfaldano. Una pulizia regolare previene questo problema. Vedere le istruzioni pulizia.
La fiamma del bruciatore in posizione "high" è troppo bassa. (Rumore e fiamma blu irregolare sul bruciatore)	Mancanza di gas Il tubo di alimentazione in dotazione è schiacciato Orifizio sporco o intasato Nidi di ragno o altre cose nel tubo venturi	Controllare il livello del gas nella bombola Verificare il tubo di alimentazione Pulire l'orifizio del bruciatore Ripulire il tubo venturi.

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

Come Ordinare Parti Di Ricambio

Informazioni Sulla Garanzia

MODELLO: _____

DATA DI ACQUISTO: _____

NUMERO DI SERIE: _____

(Per comodità, annotare qui le informazioni)

Per pezzi di ricambio e richieste di garanzia contattate direttamente il vostro rivenditore locale (fate riferimento alla lista dei rivenditori che trovate insieme al vostro barbecue).

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

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

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

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

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

GARANZIA DEI PRODOTTI NAPOLEON



PER FREESTYLE E TRAVELQ™ SERIE 285 (INCLUSO PRO285) 10 anni di garanzia limitata delle 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:

Getti di alluminio/base in acciaio inox	10 anni
Coperchio in acciaio inox	10 anni
Coperchio smaltato in porcellana	10 anni
Coperchio in acciaio verniciato	5 anni ^{più 10}
Brucciatore a tubo in acciaio inossidabile	5 anni ^{più 10}
Inseriti di protezione della fiamma in acciaio inossidabile	5 anni ^{più 10}
Griglie di cottura in ghisa porcellanata	5 anni ^{più 10}
Brucciatore a infrarossi in ceramica (esclusa la rete)	5 anni ^{più 10}
Inseriti in porcellana di protezione della fiamma	3 anni ^{più 10}
Tutte le altre parti	2 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 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 statuari 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 detergenti 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

☎ +31 345 588 655

📠 +31 345 588 655

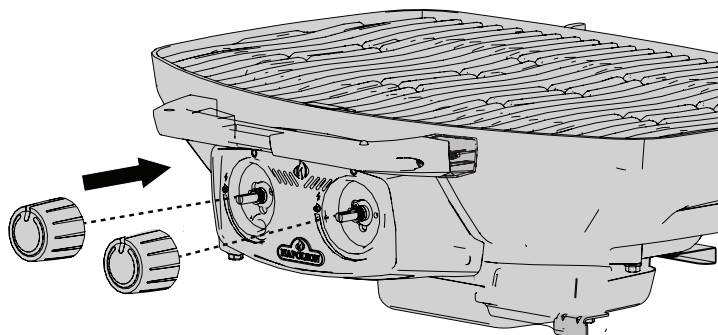
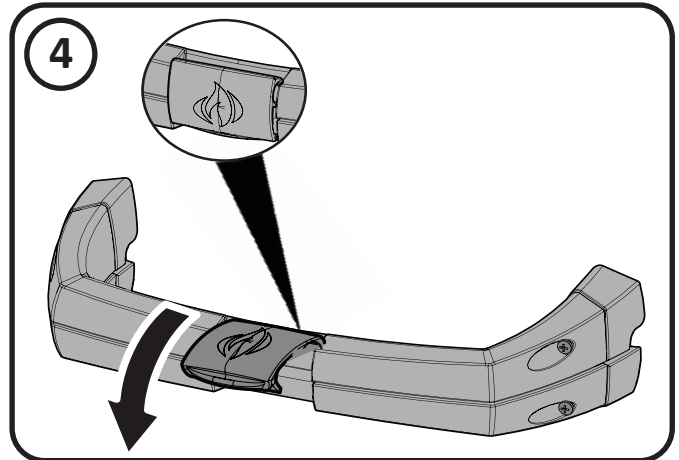
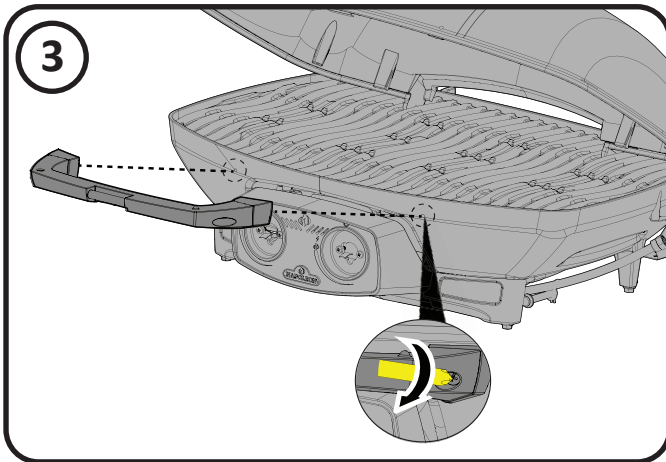
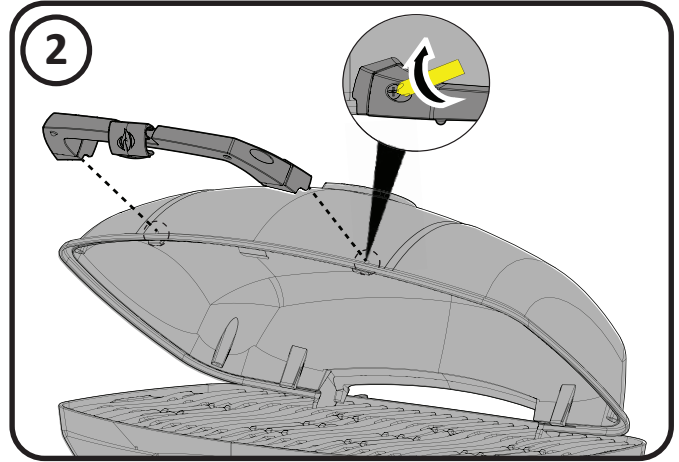
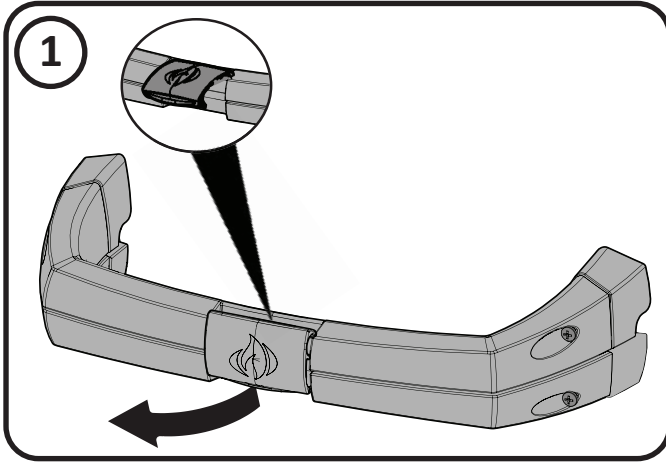
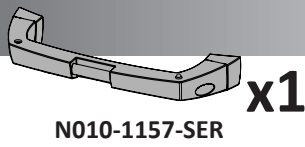
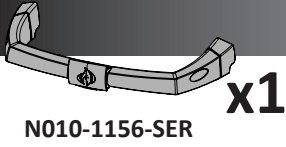
✉ eu.info@napoleon.com



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.

3/8" (10 mm)





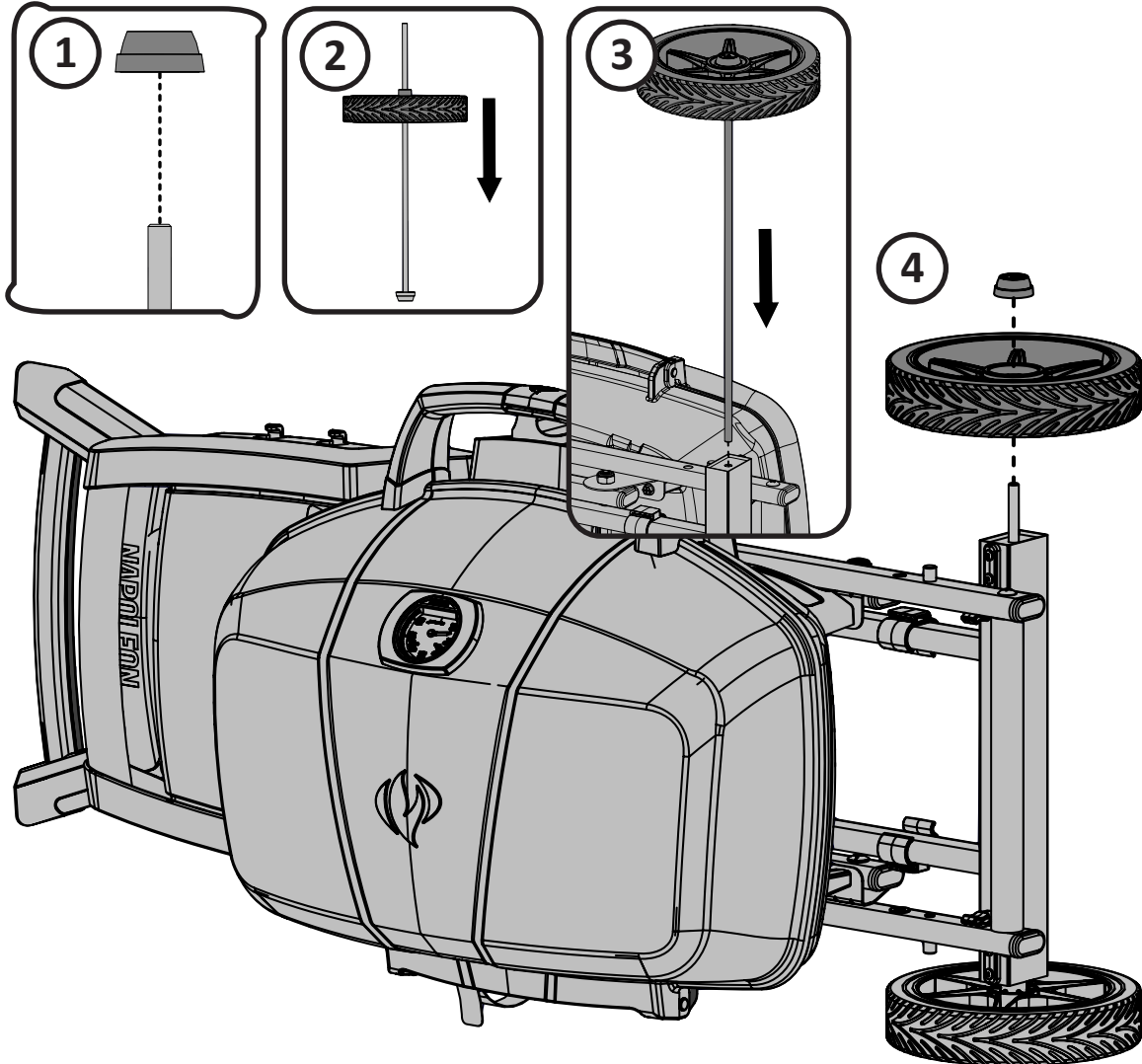


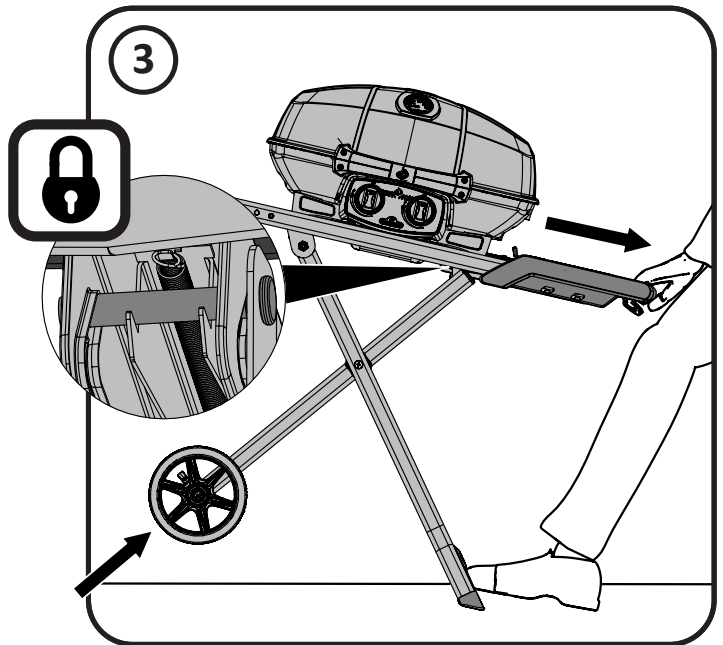
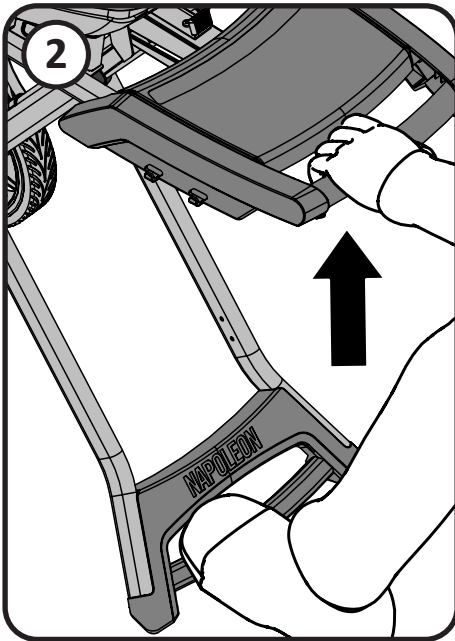
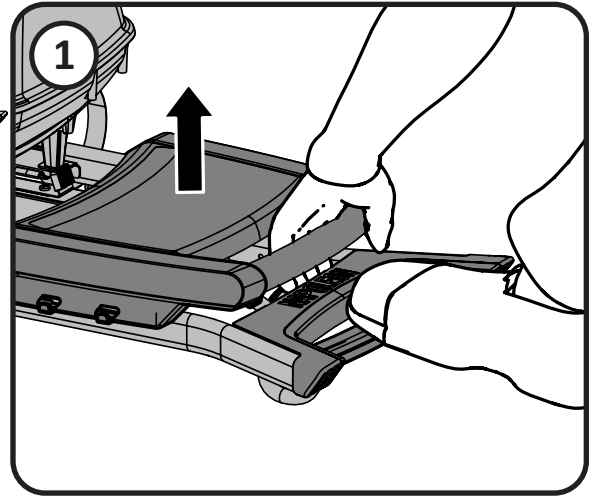
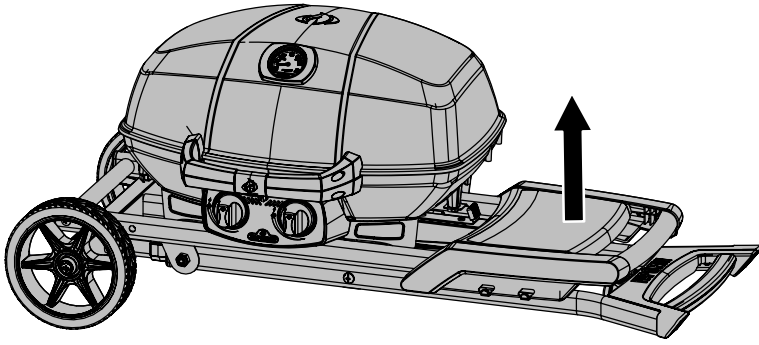
x2

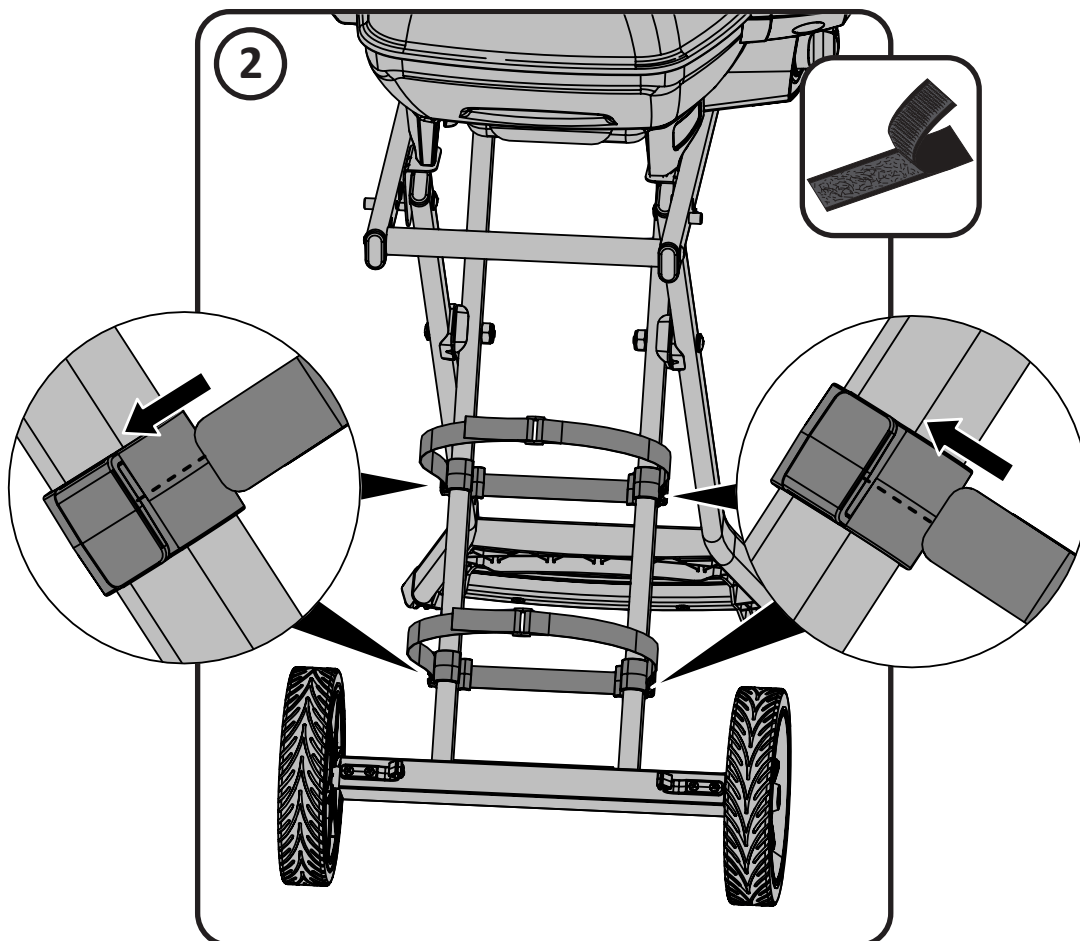
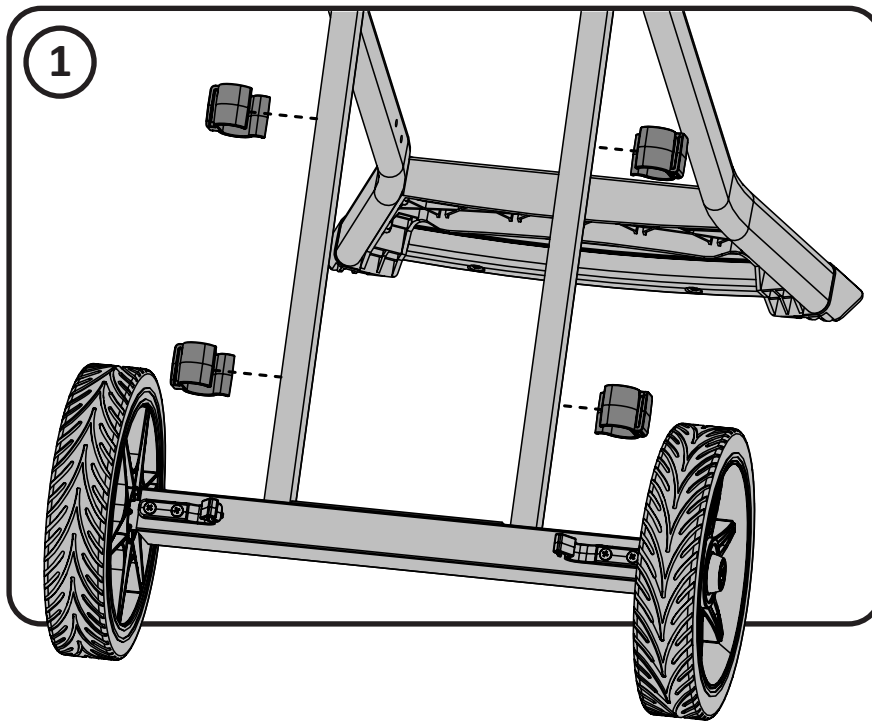
N450-0043 (8mm)

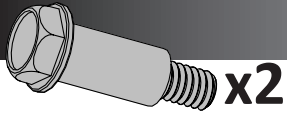
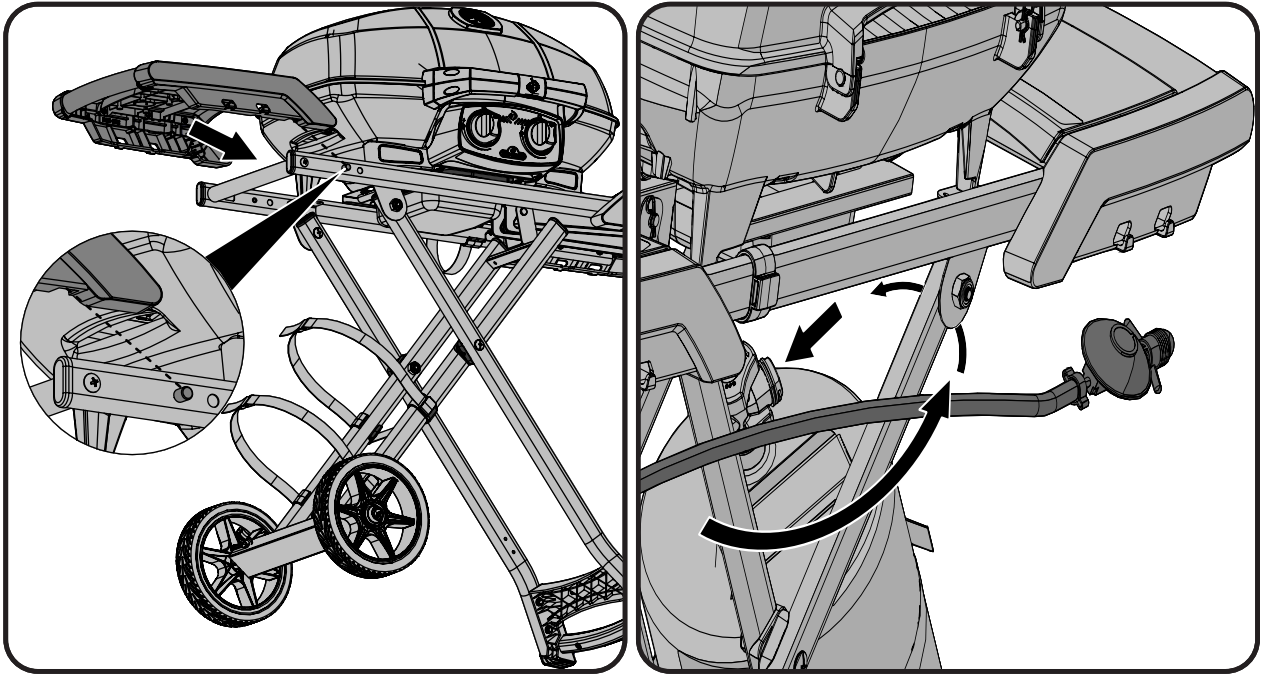


Se necessario, dado del perno ruota puo' essere incastrato con un martello di gomma.



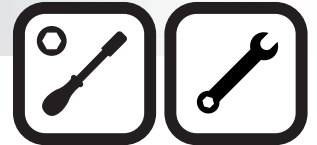




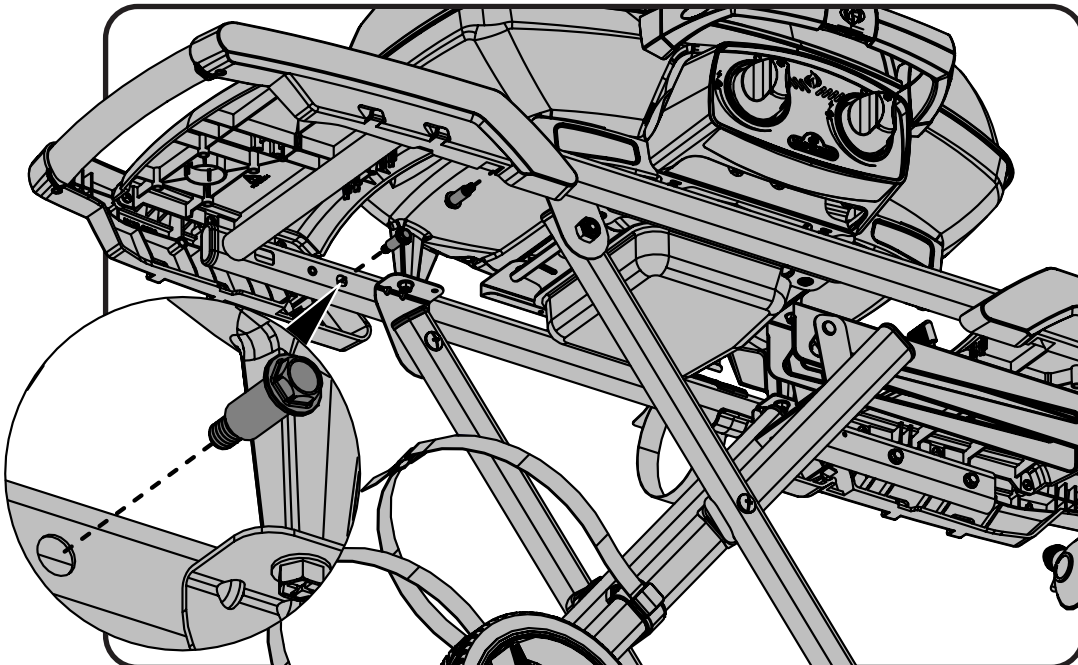


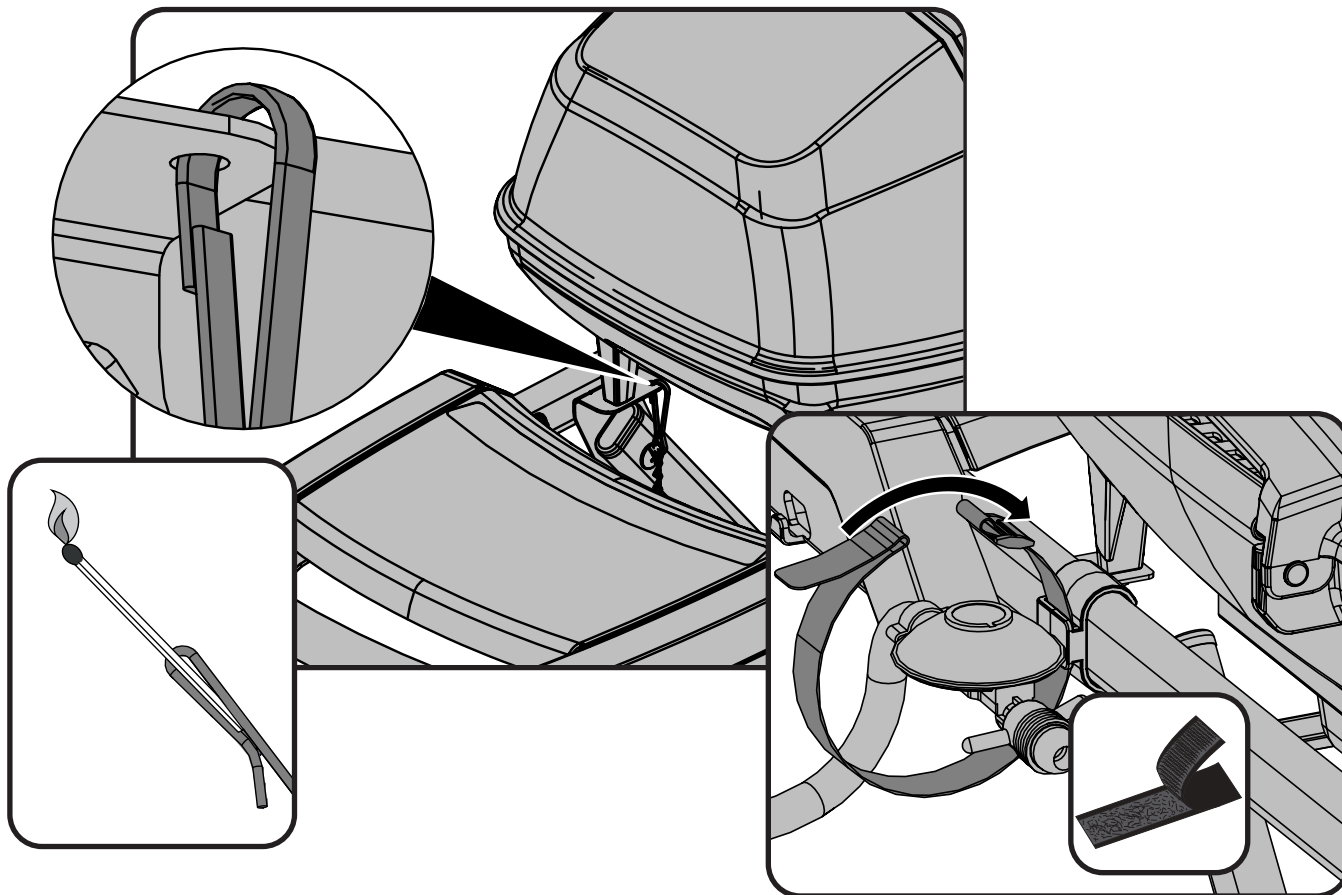
x2

N570-0110 (1/4"-20)

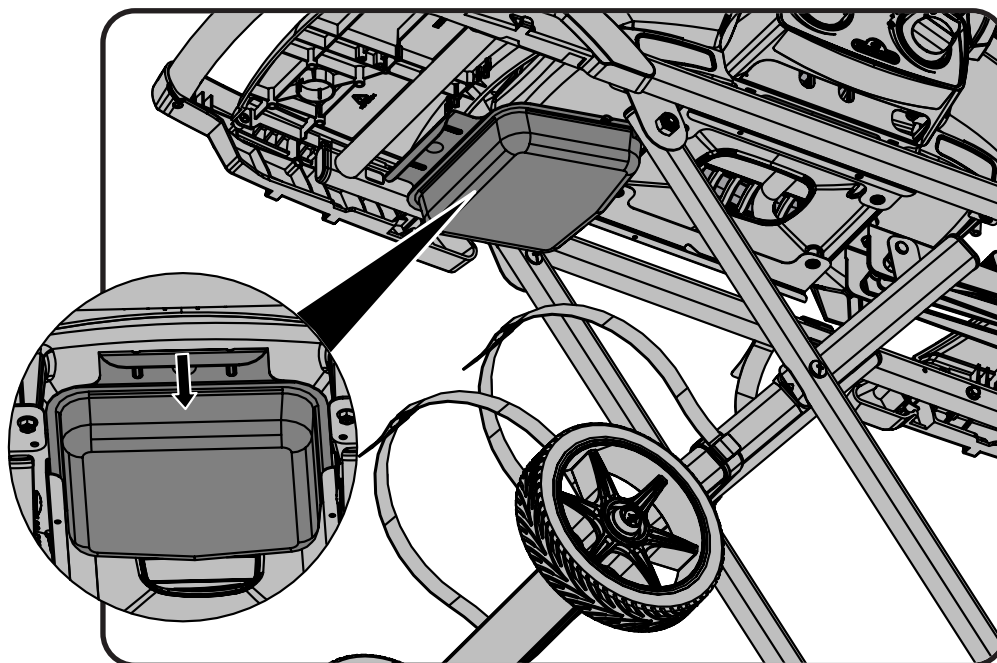


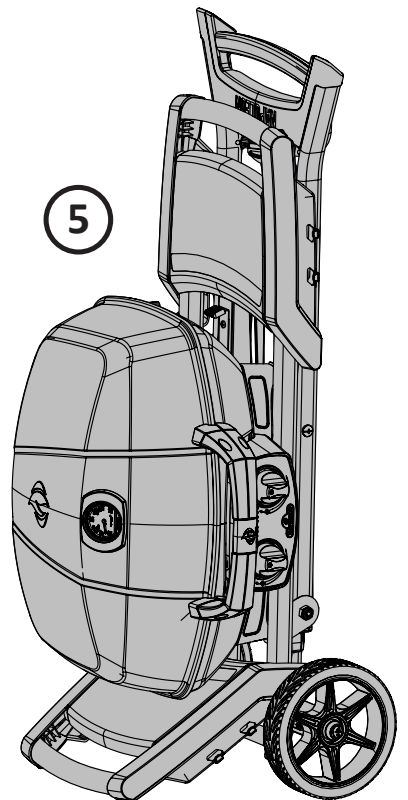
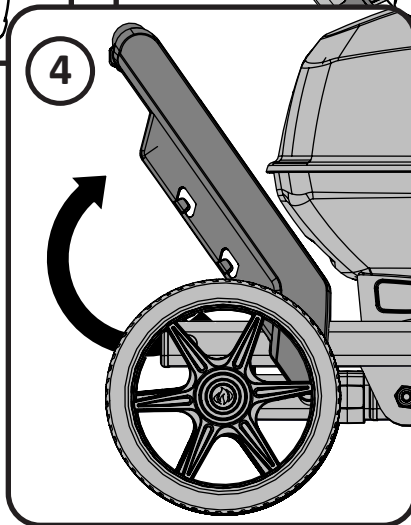
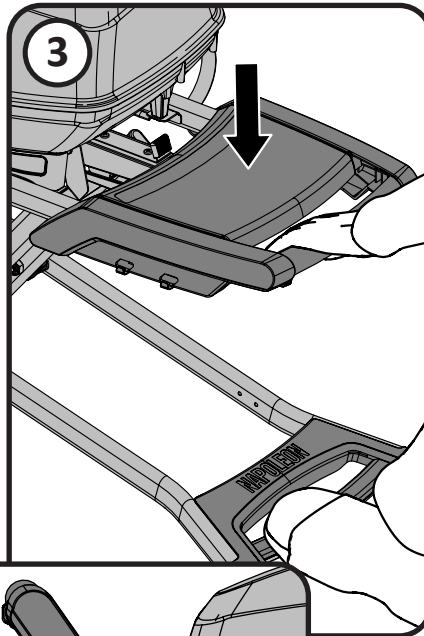
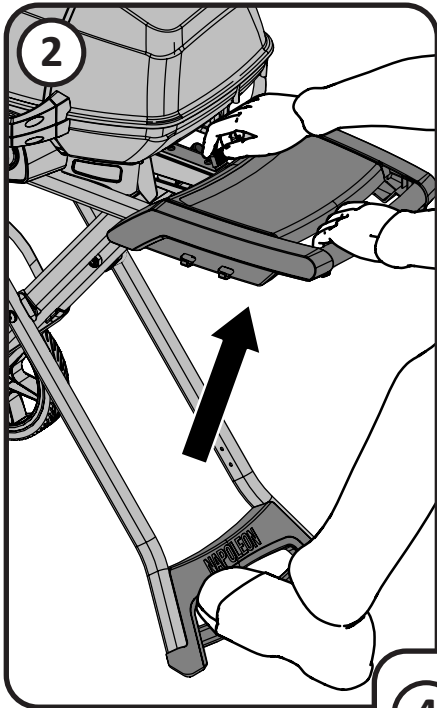
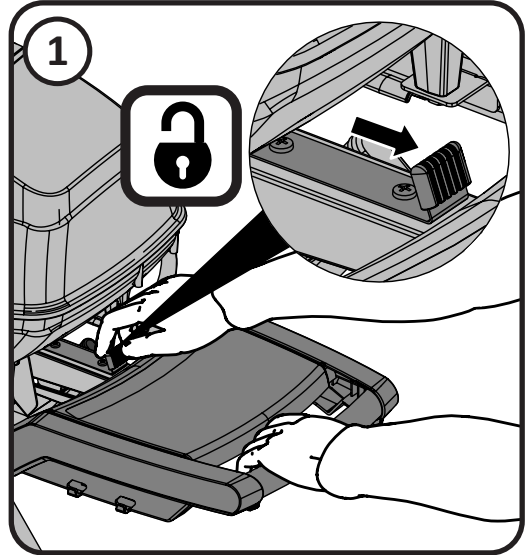
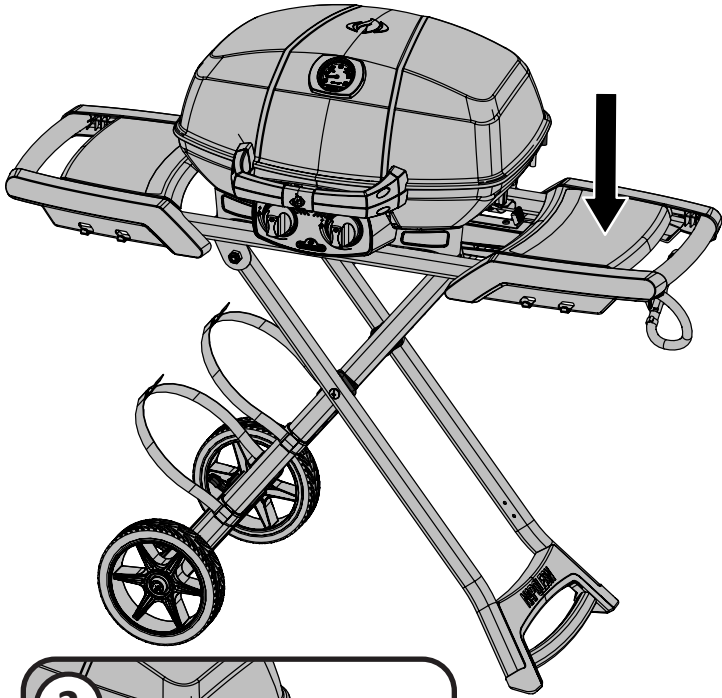
10mm





ATTENZIONE! Assicurarsi che la leccarda sia vuota e pulita prima di trasportare l'apparecchio in posizione verticale.





Elenco delle Parti

Item	Part #	Description	PRO285X-BK	PRO285X-MK-PHM
1	N325-0085-SS1SG	cart handle	x	
	N325-0085-BK1FL	cart handle, matte black		x
2	N120-0023	nylon cap	x	x
3	Z570-0036	1/4-20 x 7/8" screw	x	x
4	N325-0086-SS1SG	cart shelf handle	x	
	N325-0086-BK1FL	cart shelf handle, matte black		x
5	N120-0022	left self cap	x	x
6	N120-0021	right shelf cap	x	x
7	N570-0013	#8 X 5/8" screw	x	x
8	N590-0237	scissor cart shelf	x	x
9	N570-0076	#8 x 1/2" screw	x	x
10	N570-0111	#14 x 1 1/4" screw	x	x
11	N010-0804-SS1SG	front cart beam	x	
	N010-0804-BK1FL	front cart beam, matte black		x
	N160-0017	flex line clip	x	x
12	N010-0805-SS1SG	rear cart beam	x	
	N010-0805-BK1FL	rear cart beam, matte black		x
13	N525-0047-BK1SG	sliding track rail	x	x
14	N530-0032	regulator hose DE	x	x
	N530-0033	regulator hose NL	x	x
	N530-0037	regulator hose UK	x	x
	N530-0046	regulator hose CZ	x	x
	N530-0034	regulator hose DK	x	x
	N530-0034	regulator hose NO, FI, ES	x	x
	N530-0038	regulator hose FR	x	x
	N530-0035	regulator hose SE	x	x
	N530-0036	regulator hose IT	x	x
	N530-0044	regulator hose PL	x	x
	N530-0043	regulator hose RU	x	x
15	N080-0356-BK1SG	hose mount fitting adapter bracket	x	x
16	N570-0086	#14 x 1/2" screw	x	x
17	N135-0045-BK1HT	base	x	x
18	N570-0104	10-24 x 3/8" screw	x	x
19	N475-0319	control panel	x	x
20	N010-0825	manifold 50mbar (DE)	x	x
	N010-0773	manifold 30mbar (CE)	x	x
21	N570-0078	10-24 x 3/8" screw	x	x
22	N585-0089-BK1HT	control panel heat shield	x	x
23	N380-0020-RD	control knob	x	
	N380-0042-BK	control knob, black		x
24	N200-0109-BK1HT	right leg cover	x	x
25	N200-0108-BK1HT	left leg cover	x	x
26	N710-0079	drip pan	x	x

Elenco delle Parti

Item	Part #	Description	PRO285X-BK	PRO285X-MK-PHM
27	N010-0821	left drip pan bracket	x	x
28	N010-0822	right drip pan bracket	x	x
29	N570-0073	1/4-20 x 3/8" screw	x	x
30	Z570-0033	10-24 x 12mm screw	x	x
31	N100-0047	right burner	x	x
32	N100-0046	left burner	x	x
33	N655-0158	left bottom support handle	x	
	N655-0158-BK1HT	left bottom support handle, matte black		x
34	N655-0159	right bottom support handle	x	
	N655-0159-BK1HT	right bottom support handle, matte black		x
35	Z570-0029	10-24 x 35mm screw	x	x
36	N325-0082	top/bottom handle	x	x
37	N485-0023	clevis pin	x	x
38	N485-0021	cotter pin	x	x
39	N080-0302	cross light bracket	x	x
40	N305-0087-BK2FL	left cooking grid	x	x
41	N305-0088-BK2FL	right cooking grid	x	x
42	N735-0018	leg pivot washer	x	x
43	N720-0067-SS1SG	foot frame tube	x	
	N720-0067-BK1FL	foot frame tube, matte black		x
44	N272-0001	scissor cart foot	x	x
45	N325-0084	scissor cart foot handle	x	x
46	N160-0037	CE tank strap bracket	x	x
47	N010-0806-SS1SG	wheel side frame	x	
	N010-0806-BK1FL	wheel side frame, matte black		x
48	Z745-0001	wheel	x	
	Z745-0001-BK	wheel, black		x
49	N015-0009	axle	x	x
50	N160-0026	side shelf folding clip	x	x
51	N450-0043	axle cap	x	x
52	N655-0200	left top handle support	x	
	N655-0200-BK1HT	left top handle support, matte black		x
53	N655-0201	right top handle support	x	
	N655-0201-BK1HT	right top handle support, matte black		x
54	N390-0003	handle latch	x	x
55	N685-0017	temperature gauge	x	
	N685-0017-BK	temperature gauge, black		x
56	N135-0048-BK1HG	lid casting	x	
	N135-0048-BK1HL	lid casting, matte black		x
57	W450-0027	1/2" brass nut	x	x
58	N255-0057	3/8" - 1/4" union fitting	x	x
59	N255-0014	fitting	x	x
60	N640-0003	regulator strap	x	x

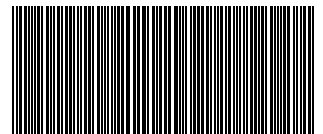
Elenco delle Parti

Item	Part #	Description	PRO285X-BK	PRO285X-MK-PHM
61	N735-0019	8mm washer	x	x
62	N570-0108	M8 x 35mm screw	x	x
63	N570-0109	M8 x 60mm screw	x	x
64	Z450-0015	M8 nut	x	x
65	N485-0022	8 x 50mm clevis pin	x	x
66	N570-0110	shoulder screw	x	x
67	N720-0060	manifold flex	x	x
68	N555-0097	lighting rod	x	x
69	N390-0004-BK1SG	slide lock latch	x	x
70	N630-0006	spring	x	x
71	N390-0005-SS1SG	slide handle latch	x	
	N390-0005-BK1SG	slide handle latch, matte black		x
72	N500-0042B	slide handle	x	x
73	Z570-0023	10-24 x 6mm screw	x	x
74	N010-0942-BK	lid assembly	x	
	N010-0942-MK	lid assembly, matte black		x
75	N475-0319-SER	control panel assembly 30 mbar	x	
	N475-0319-DE-SER	control panel assembly 50 mbar	x	
	N010-1461-SER	control panel assembly 30 mbar, matte black		x
	N010-1462-SER	control panel assembly 50 mbar, matte black		x
76	N010-0943-BK	top handle assembly	x	
	N010-1463-MK-SER	top handle assembly, matte black		x
77	N010-0820-SER	side shelf assembly	x	
	N010-0820-MK-SER	side shelf assembly, matte black		x
78	N325-0082B-SER	bottom handle assembly	x	
	N010-1464-MK-SER	bottom handle assembly, matte black		x
79	N325-0084-SER	scissor cart foot handle assembly	x	x
80	N525-0047-BK1SG-SER	rail sliding track assembly	x	
	N010-1465-SER	rail sliding track assembly, matte black latch		x
81	Z570-0037	10-24 x 38mm screw	x	x
82	N640-0004	tank strap	x	x
83	N570-0099	#14 x 3/4" screw	x	x
84	N320-0006	anti-slip tank guard	x	x
85	Z735-0015	washer	x	x
	71286	warming rack	ac	x
	56080	griddle	ac	ac
	61288	cover	ac	ac
	62006	kit of 5 replacement grease trays	ac	ac

x - Standard ac - Accessorio



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



N415-0437CE-IT