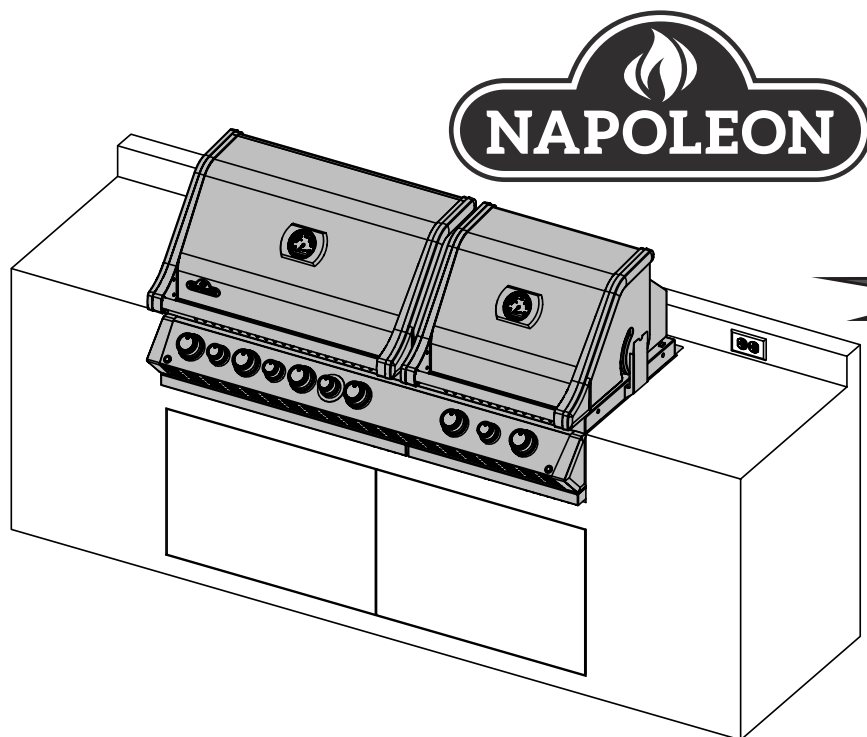


Questa griglia a gas deve essere usata solo all'esterno, in un posto ben ventilato e non deve essere usata all'interno di edificio, garage o altre aeree chiuse.



BIPRO 825-3

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

PERICOLO

COSA FARE SE SENTI ODORE DI GAS:

- 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.

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

Conservare Il presente Manuale Per Riferimenti Futuri



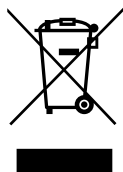
Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Netherlands
eu.info@napoleon.com



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.

Regole da seguire per un funzionamento sicuro

- L'installazione deve essere effettuata esattamente secondo le istruzioni di installazione accluse al prodotto. Se il grill è stato assemblato in negozio, sarà comunque necessario rivedere, prima di utilizzare il grill, le procedure di assemblaggio per verificarne la corretta esecuzione e comunque effettuare il collaudo contro le perdite di gas.
- Leggere tutto il manuale di istruzioni prima di utilizzare il grill.
- Il grill non deve essere alterato in nessuna circostanza.
- Seguire con attenzione le istruzioni di accensione.
- Quando il grill non è in uso è necessario chiudere la valvola della bombola di propano o la valvola di alimentazione del gas naturale.
- Tenere lontani dal grill caldo i bambini e gli animali domestici, e NON consentire ai bambini di arrampicarsi nell'armadietto.
- Verificare sempre che i bambini non giochino con il grill.
- Il grill non deve essere utilizzato da persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure inesperte, a meno che queste non ricevano supervisione o istruzioni specifiche per l'uso del grill da parte di un responsabile per la loro sicurezza.
- Non lasciare il grill incustodito durante l'uso.
- Non muovere il grill quando caldo o acceso.
- Il grill è inteso per un uso esclusivamente domestico.
- Il grill non deve essere installato su veicoli e/o su barche.
- Il grill deve essere riposto solo all'aperto, in una zona ben ventilata e non deve essere utilizzato all'interno di edifici, garage o aree chiuse.
- Mantenere una distanza adeguata da materiali combustibili (27" (686 mm) dal retro dell'unità, 24" (610mm) dai lati). Si raccomanda di tenere una distanza ancora maggiore 24" (610 mm) nella vicinanza di rivestimenti in vinile o di vetrate di grandi dimensioni.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione del vano della bombola siano sempre prive di ostruzioni e rifiuti.
- Non porre il grill sotto una costruzione infiammabile non protetta.
- Se il vano è pensato per contenere una bombola di propano, la parte del vano a tal scopo dedicata deve essere ventilata in ottemperanza ai codici locali e non deve poter comunicare con il vano in cui si trova il grill a gas. Non è consentito alloggiare una bombola a propano sotto al grill a gas.
- Gli ambienti molto ventosi possono influire negativamente sulle prestazioni del grill.
- Quando il grill viene riposto all'interno di una costruzione, la bombola di propano deve essere scollegata dal grill e risposta in una zona esterna ben ventilata. Le bombole non devono essere riposte all'interno di edifici, garage o altre zone chiuse.
- Ispezionare il tubo di alimentazione del gas prima di ogni uso. In presenza di eccessiva abrasione o usura, prima di utilizzare nuovamente il grill è necessario sostituire il tubo con il kit specificato dal fabbricante.
- Non riporre mai una bombola di gas propano liquido di riserva sotto o vicino al grill.
- Non riempire mai il cilindro oltre l'80% della sua capacità totale.
- Non utilizzare una bombola sprovvista di un connettore di tipo QCC1.
- Prima del primo utilizzo, verificare che non vi siano perdite in alcuno dei punti di connessione (anche nel caso di acquisto di grill già montato). Ripetere la verifica ogni anno, o ogni qualvolta venga sostituito un qualsiasi componente del gruppo di alimentazione del gas.
- Non usare mai gas naturale in unità intese per gas propano.
- Non usare mai un liquido accenditore per avviare il grill.
- Utilizzare i bricchetti per carbonella solo con un vassoio apposito di Napoleon progettato per il grill specifico.
- Le manopole dei fornelli devono essere spente quando si apre la bombola del gas.
- Non accendere i fornelli quando il coperchio del grill è chiuso.
- Non operare contemporaneamente il fornello posteriore e quello principale.
- Durante il preriscaldamento è necessario chiudere il coperchio.
- Non far passare il tubo sotto il vassoio di scolo – mantenere una distanza appropriata dalla parte inferiore dell'unità.
- Pulire con regolarità il vassoio di raccolta dei grassi per evitare la formazione di incrostazioni, possibile causa di incendi.
- Rimuovere la teglia scaldavivande prima di accendere il fornello posteriore, per evitare che l'intenso calore la possa danneggiare.
- Verificare che le piastre per la scottatura degli alimenti siano correttamente posizionate, come da istruzioni.
- Non riporre sui ripiani laterali liquidi di accensione, fiammiferi o qualsiasi altro tipo di combustibile.
- Tenere il tubo di alimentazione del gas lontano da superfici calde.
- Tenere i cavi elettrici lontani da acqua o superfici calde. Ispezionare periodicamente i tubi Venturi del fornello a infrarossi e verificare che non siano presenti ragnatele o altre ostruzioni. In caso di ostruzioni, pulire con cura i tubi.
- Il grill a gas per esterni e la relativa valvola di chiusura devono essere scollegati dai tubi di alimentazione del gas durante i collaudi di pressione di tali tubi, quando la pressione di collaudo supera 0,5 psi (3,5 kPa).
- Il grill a gas per esterni deve essere isolato dai tubi di alimentazione del gas chiudendo la relativa valvola di chiusura durante qualsiasi collaudo della pressione dei tubi del gas, quando tale pressione è uguale o minore di 0,5 psi (3,5 kPa).



Corretto smaltimento del prodotto

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

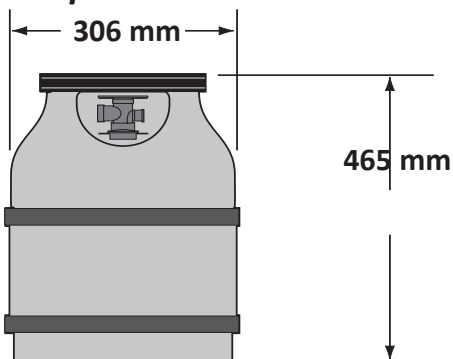
Bombola Del Gas

Utilizzare esclusivamente bombole del gas conformi alle norme nazionali e regionali applicabili. Per ottenere una prestazione ottimale il prodotto deve utilizzare gas propano. Il peso minimo della bombola è pari a 13 kg per le unità a butano e a 6 kg per quelle a propano. Verificare che la bombola sia in grado di alimentare sufficientemente l'apparecchio. In caso di dubbi, rivolgersi al fornitore di gas locale.

- Prestare attenzione mentre si maneggia la valvola della bombola.
- Non collegare mai una bombola non conforme alle norme locali.
- Solo le bombole collegate all'unità possono essere alloggiare all'interno del vano, o vicine all'unità. Il vano deve essere conforme alle indicazioni fornite nel paragrafo VANI AD INCASSO PER BOMBOLA nella sezione seguente. Le bombole di scorta non devono essere riposte nel vano o nelle vicinanze di un apparecchio in funzione. Le bombole non devono essere esposte a forte calore o alla luce diretta del sole.

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

Esempio di bombola



Tubo Del Gas



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

- Se il tubo e il regolatore non sono forniti dal fabbricante, utilizzare esclusivamente tubi e regolatori conformi alle norme nazionali e regionali applicabili.
- Assicurarsi che il tubo non entri a contatto con unto, grasso caldo gocciolante o superfici calde dell'apparecchio.
- Verificare regolarmente il tubo. In caso di strappi, fusione o usura, sostituire il tubo prima di usare l'apparecchio.
- La lunghezza raccomandata del tubo è pari a 0,9 m e non deve superare 1,5 m.
- Durante l'installazione, verificare che il tubo non sia attorcigliato o intrecciato.
- Sostituire il tubo prima della data di scadenza stampata sul tubo stesso.

Regolatore

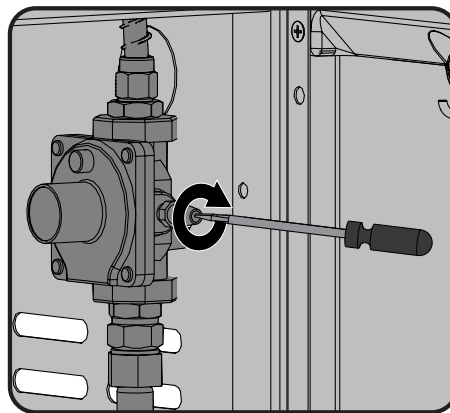
La tabella seguente elenca i valori di ingresso per l'apparecchio.

Ruciatore	Dimensioni Foro	(Globale) Portata Termica (Totale)	Consumo Gas (Totale)
	I	I	I
Principale	#60	15.2 kW	1120 g/hr
Principale (Infrarossi)	#60	7.6 kW	560 g/hr
Posteriore	1.25mm	5.5 kW	400 g/hr
Affumicatore	#67	2.5 kW	182 g/hr
Scaldarsi	#67	2.5 kW	182 g/hr

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

Categoria gas	I3B/P(30)	I3+(28-30/37)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
Dimensioni foro (v.sopra)	I	I	I	I
Gas / Pressioni	Butano 30mbar Propano 30 mbar	Butano 28-30mbar Propano 37mbar	Butano and Propano at 37mbar	Butano and Propano at 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	PL	AT, CH, DE, SK

Non manomettere o modificare il regolatore. Utilizzare unicamente un regolatore in grado di erogare la pressione richiesta – vedi tabella qui sopra. Il grill è dotato di un regolatore interno. Questo eroga una pressione di uscita pari a 24,5 mbar per propano/butano e non deve essere modificato o regolato. Dovesse rendersi necessario ottenere un ricambio, utilizzare unicamente il regolatore specificato dal fabbricante.



Questa unità include un regolatore per stabilizzare la pressione del gas e migliorare le prestazioni del grill. Il regolatore non deve essere manomesso. Nella parte laterale del regolatore si trova un rubinetto di regolazione della pressione. Questo rubinetto può essere utilizzato unicamente da personale qualificato per la manutenzione del grill, al fine di determinare se il regolatore stia funzionando correttamente. La vite in prossimità del rubinetto deve essere sempre lasciata fermamente chiusa, eccetto durante il controllo della pressione (da parte di personale qualificato).



Istruzioni per il collegamento del gas

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

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

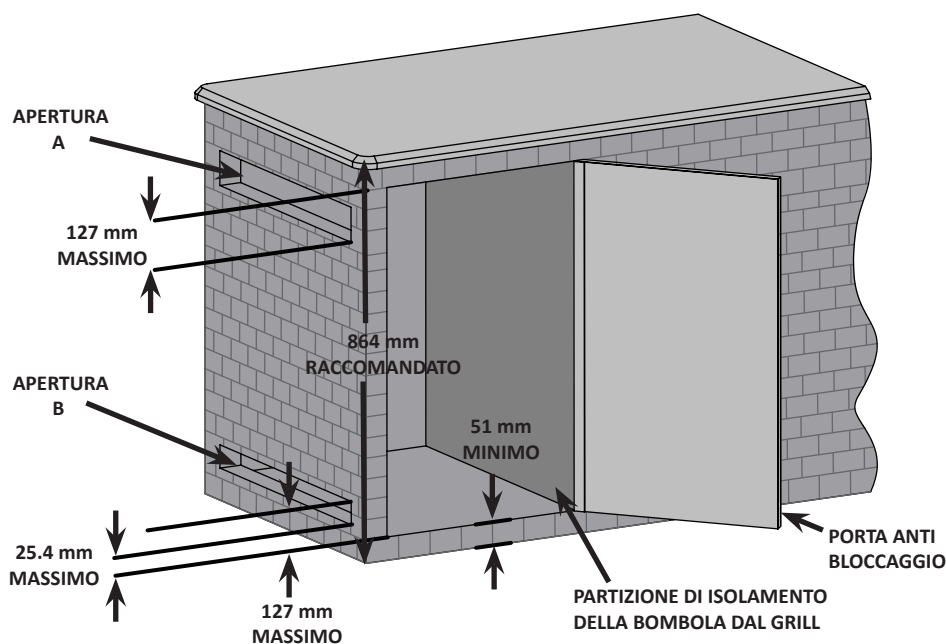
AVVERTENZA! La pressione erogata dal grill deve essere conforme a quanto indicato nella targhetta di classificazione del grill. Se la pressione è maggiore, sarà necessario installare un regolatore.

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

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

Vani ad incasso per bombola - I vani a incasso che racchiudono completamente la bombola devono presentare le seguenti due caratteristiche:

1. Almeno una apertura di ventilazione libera da ostacoli nella parte esterna ed esposta del vano, posizionata al massimo a 127 mm dalla parte superiore del vano. L'apertura deve presentare un'area libera totale maggiore di 130 cm² nel caso di bombola di peso fino a 9 kg, e di 195 cm² nel caso di bombola di peso superiore a 9 kg.



DIMENSIONE DELLA BOMBOLA	APERTURA A	APERTURA B
FINO A 9.1 KG	130 cm ²	65 cm ²
OLTRE 13.6 KG	195 cm ²	100 cm ²

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

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



AVVERTENZA!

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



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



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



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

Precauzioni elettriche



ATTENZIONE! La mancata adempienza a queste istruzioni potrebbe determinare danni alle cose, alle persone o morte.

- 230 - 240V / AC - 50HZ – 0.4A.
- Per evitare scosse di corrente, non immergere i cavi elettrici e/o le spine in acqua o in altri liquidi.
- Quando l'apparecchio non è in uso o quando viene pulito, scollegarlo dalla presa. Lasciarlo raffreddare prima di rimuovere o aggiungere parti.
- Non utilizzare mai alcun apparecchio di cottura a gas per esterni se il cavo elettrico o la spina sono danneggiati, oppure dopo un malfunzionamento dell'apparecchio o un qualsiasi danno da questo subito. Contattare il fabbricante per la riparazione.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, dovrà essere sostituito dal fabbricante o da un suo tecnico, oppure da personale qualificato, onde prevenire qualsiasi incidente
- Non consentire che il cavo elettrico penda da un tavolo o che sia a contatto con superfici calde.
- Non utilizzare un apparecchio di cottura a gas per esterni in maniera diversa da quanto previsto.
- Il collegamento del cavo deve prima avvenire all'apparecchio di cottura a gas per esterni, e quindi alla presa.
- Con questo apparecchio di cottura a gas per esterni utilizzare unicamente un circuito protetto da un interruttore differenziale.
- Non rimuovere mai la terra o utilizzare un adattatore a 2 poli.
- Utilizzare unicamente una prolunga dotata di messa a terra (2P+T), adatta per la potenza nominale dell'apparecchio, e approvata e contrassegnata per un uso esterno.

Istruzioni Per Verifica Fughe Di Gas



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



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



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



Connettete la bombola da 500g al regolatore della griglia, o se usate tubi alternativi, connetterli alla valvola della bombola e al regolatore della griglia. Assicuratevi che il regolatore sia in posizione CHIUSO/ OFF e girate la valvola su ON.



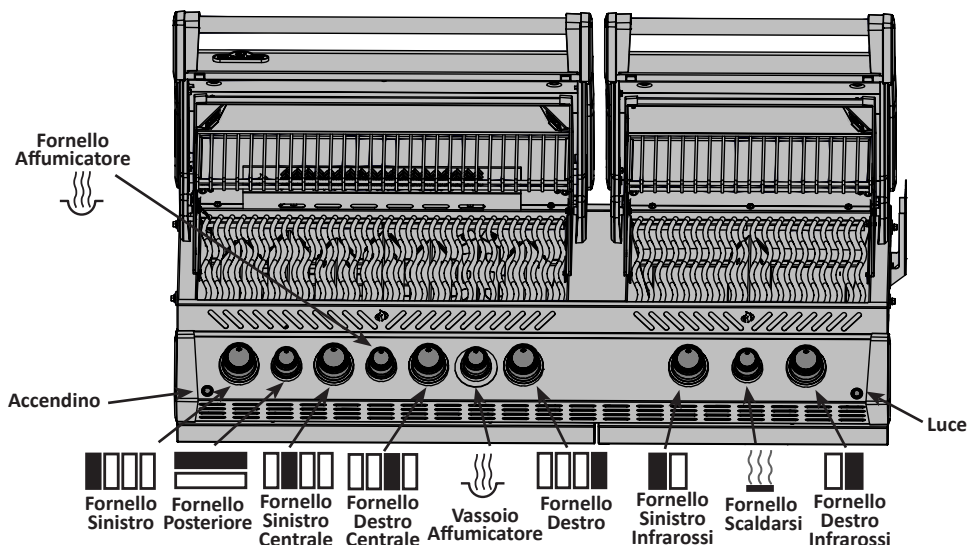
Spazzolate le giunture con una soluzione mezza acqua e mezza sapone. Quando utilizzate tubi alternativi spazzolate con la soluzione mezza acqua e mezza sapone su ogni estremità del tubo.

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

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

Chiudere il gas.

Istruzioni Per Accensione

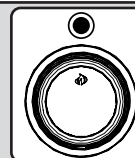


ATTENZIONE! Aprire il coperchio

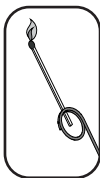
Posizione di riposo

ATTENZIONE! Assicurarsi che tutti i comandi dei bruciatori siano in posizione OFF.

Lentamente aprire la valvola del gas.



Accensione bruciatore principale	Accensione bruciatore affumicatore	Accensione bruciatore posteriore (se predisposto)	Accensione bruciatore laterale (se predisposto)
1. Aprire il coperchio	1. Aprire il coperchio	1. Aprire il coperchio	1. Aprire il coperchio del bruciatore
2. Premere e girare ogni manopola di controllo nella posizione "HIGH". Se la fiamma pilota si accende, continuare a tenere premuto finché il bruciatore si accende e poi rilasciare.	2. Premere e girare la manopola di controllo del bruciatore dell'affumicatore nella posizione "HIGH"	2. Rimuovere lo scaldavivande	2. Premere e girare la manopola di controllo del bruciatore laterale nella posizione "HIGH"
3. Se la fiamma pilota non si accende, chiudete immediatamente la valvola di controllo del bruciatore e ripetete il passo 2 diverse volte.	3. Tenere premuto il pulsante dell'accensione elettronica finché il bruciatore non si accende, oppure accendete con un fiammifero.	3. Premere e girare la manopola di controllo nella posizione "HIGH"	3. Tenere premuto l'accensione elettronica fino a che il bruciatore si accende, oppure accendete con un fiammifero.
4. Se la fiamma pilota non si accende entro 5 secondi, girare la manopola di controllo nella posizione "OFF" e aspettare 5 minuti affinché si dissipi ogni eccesso di gas. Dopodiché ripetere il passo 2 e 3 o accendete con un fiammifero.	4. Se il bruciatore non si accende entro 5 secondi, girare la manopola di controllo nella posizione "OFF" e aspettate 5 minuti affinché si dissipi ogni eccesso di gas. Ripetere il passo 2.	4. Tenere premuto il pulsante dell'accensione elettronica finché il bruciatore non si accende, oppure accendete con un fiammifero.	4. Se il bruciatore non si accende entro 5 secondi, girare la manopola di controllo nella posizione "OFF" e aspettate 5 minuti affinché si dissipi ogni eccesso di gas. Ripetere il passo 2.
5. Se accendete il bruciatore con un fiammifero, agganciatelo all'asticella in dotazione. Tenere il fiammifero acceso verso il basso attraverso la griglia e il diffusore mentre si posiziona la valvola del bruciatore nella posizione HIGH.		5. Se il bruciatore non si accende entro 5 secondi, girare la manopola di controllo nella posizione "OFF" e aspettate 5 minuti affinché si dissipi ogni eccesso di gas. Ripetere il passo 3.	



ATTENZIONE! Non utilizzate il bruciatore posteriore mentre operate con il bruciatore principale.

Istruzioni Per La Cottura

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

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

La Napoleon include un deflettore d’aria con il tuo bbq. Aiuterà a prevenire la possibilità di calore improprio



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

Utilizzo Del Bruciatore Principale: Quando grigliate il cibo, è meglio pre riscaldare tutti I bruciatori principali in posizione HIGH a coperchio chiuso per circa 10 minuti. Il cibo che cuoce in breve tempo (pesce, verdure) può essere grigliato a coperchio aperto. Cucinare con il coperchio chiuso assicurerà alte temperature per più tempo e ciò ridurrà i tempi di cottura e la carne si cuocerà più uniformemente. Il cibo che ha un tempo di cottura più lungo di 30 minuti, per esempio arrostiti, potrà essere cucinato indirettamente (con il coperchio del bruciatore di fronte al cibo). Quando si cuoce della carne molto magra, come petti di pollo, fettine di maiale, le griglie possono essere oliate prima del pre riscaldamento per ridurre l’attaccamento del cibo su di esse. Cucinando la carne con alto contenuto di grassi, si potrebbero creare fiammate. Per prevenirle si tolga un po’ del grasso o si riduca la temperatura. Nel caso si verifici una fiammata, togliere il cibo dalla griglia, ridurre la temperatura, lasciare il coperchio aperto.

Utilizzo Del Forno A Infrarossi Principale (Se disponibile): Seguire le procedure di accensione del fornello a infrarossi e regolare al massimo (“High”) per 5 minuti con il coperchio chiuso o fino a quando i fornelli in ceramica sono incandescenti. Disporre il cibo sulle griglie e cuocere secondo i tempi indicati nella Tabella per il grill a infrarossi. A seconda del proprio gusto, continuare la cottura con i fornelli impostati sul livello alto, medio o basso (“High”, “Medium” o “Low”), girando il cibo di frequente, oppure spostare il cibo dai fornelli a infrarossi, chiudere il coperchio e lasciare che la temperatura del forno finisca di cuocere il cibo lentamente.



ATTENZIONE! visto il calore intenso emesso dai fornelli a infrarossi, il cibo lasciato su di essi senza supervisione brucerà rapidamente. Lasciare il coperchio aperto quando la cottura avviene alla massima temperatura. L’intenso calore consente di raggiungere le temperature necessarie per scottare gli alimenti anche quando il coperchio viene lasciato aperto. In questo modo è anche possibile controllare che il cibo non si bruci.

Cottura Diretta: Porre il cibo direttamente sulla fonte di calore. Questo tipo di cottura viene generalmente usato per scottare velocemente gli alimenti o per cibi che non richiedono lunghi tempi di cottura – hamburger, bistecche, pollo a pezzi, verdure, ecc. Scottare il cibo per sigillare i liquidi e il sapore; abbassare quindi la temperatura per completare la cottura a piacere.

Cottura Indiretta: Accendere uno o più fornelli e posare il cibo da cucinare sopra uno dei fornelli spenti. Il calore circola attorno al cibo, cuocendolo lentamente e in maniera uniforme. Questo tipo di cottura è molto simile a quello al forno e viene generalmente utilizzato per tagli di carne più grandi, ad esempio arrostiti, pollo o tacchino, ma può anche venire utilizzato per la preparazione di cibi che possono bruciarsi facilmente. Questo metodo di cottura a bassa temperatura e più lento assicura cibi sempre morbidi.

Utilizzo Del Bruciatore Posteriore: (Se disponibile) Rimuovere la grata di riscaldamento prima di usarlo, il calore estremo potrebbe danneggiare il rack riscaldamento. Le grate di cottura possono essere rimosse se interferiscono la rosolatura. Il bruciatore posteriore è progettato per essere usato insieme al kit di rosolatura disponibile presso il tuo rivenditore. Osservare le istruzioni del kit di rosolatura prima dell’uso. Per mettere il contrappeso sul bruciatore posteriore togliete il motore del rosolatore dal suo supporto. Mettete il lo spiedo con la carne sui due supporti all’interno del grill. Il pezzo di carne si posizionerà automaticamente con la parte più pesante verso il basso. Fissate lo spiedo e posizionatelo verso l’alto. Bilanciate il peso verso l’alto o verso il basso al fine di controbilanciare il peso della carne ,poi lasciatela riposare . Rimettete il motore e cominciate la cottura. Mettete un piatto sotto la carne per recuperare il sugo di cottura che servirà per rosolare la carne e ottenere così una deliziosa salsa naturale. Si può anche aggiungere un po’ di acqua se necessario per favorire la rosolatura. Al fine di catturare il sugo della carne , regolate il bruciatore posteriore nella posizione HIGH finché non rosolerà poi riducete il calore per una cottura completa. Tenete il coperchio chiuso per ottenere migliori risultati. I vostri arrostiti saranno perfettamente dorati all’esterno e resteranno teneri all’interno Per esempio , un pollo di 3 kg sullo spiedo sarà cotto in 1.30 minuti ad una temperatura medio/alta. Vedere il vs. libro d ricette per tutte le stagioni NAPOLEON.



ATTENZIONE! La salsa BBQ e il sale sono molto corrosivi e causano il deterioramento rapido della vostra griglia a meno che voi non facciate una pulizia regolare.

Bruciatore per affumicatore: Il bruciatore per affumicatore è progettato per essere utilizzato in combinazione con il vassoio per affumicatore. Seguire le istruzioni di accensione del bruciatore per affumicatore e azionare il bruciatore nella posizione “HIGH” per 10 minuti, riducendo il calore come richiesto.

Aprire il cassetto affumicatore e mettere una piccola quantità di legnetti nella parte rigida del vassoio affumicatore. Siccome è molto facile “fare troppo fumo” utilizzare piccole quantità sui vostri primi tentativi. Per ottenere un sapore di affumicato tutto ciò che è richiesto è un filo di fumo, fumi fluttuanti che escono dal barbecue non sono desiderati e spesso possono lasciare un deposito di fuliggine sul cibo che non danno un buon sapore. Ammollare i legnetti prima dell’uso rallenta la combustione e aumenta il sapore di affumicato.

Legnetti affumicatori sono disponibili in varie forme, pezzi, trucioli, polvere e pellets, si trovano anche di molte varietà (sapori) dalla mela alla noce, ognuno trasmette di un sapore diverso. Utilizzare solo il legno che si sa non è stato trattato, o meglio ancora acquistare presso un rivenditore autorizzato Napoleon.

Calore A Infrarossi

La maggior parte di noi non si rende conto che la sorgente di calore a noi più familiare, ossia il sole, riscalda la terra grazie principalmente a energia a infrarossi. Si tratta di una forma di energia elettromagnetica la cui lunghezza d’onda è appena superiore all’estremità rossa dello spettro luminoso a noi visibile, ma inferiore a quella delle onde radio. Questo tipo di energia fu scoperto nel 1800 da Sir William Herschel che separò la luce solare nei suoi colori componenti usando un prisma. Dimostrò così che la maggior parte del calore contenuto in un raggio cade all’interno della regione dello spettro appena oltre l’estremità rossa dello spettro stesso, dove non esiste luce visibile. Questa è l’energia a infrarossi. La maggior parte dei materiali assorbe facilmente le radiazioni infrarosse a diversi livelli di lunghezze d’onda, provocando un aumento della temperatura nei materiali stessi. Si tratta dello stesso fenomeno per cui sentiamo calore quando siamo esposti alla luce solare. I raggi infrarossi del sole viaggiano nel vuoto dello spazio, attraversano l’atmosfera e penetrano la nostra pelle. Ciò provoca un aumento dell’attività molecolare nella pelle, aumentando di conseguenza la frizione interna e generando calore, dando così una sensazione di calore.

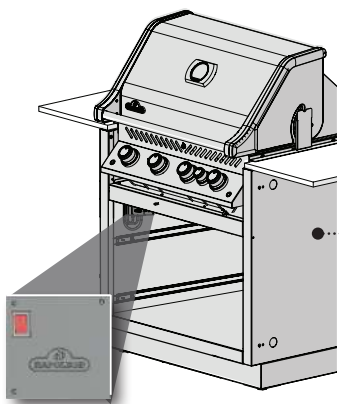
I cibi cucinati su sorgenti di calore a infrarossi vengono scaldati secondo lo stesso principio. La carbonella è il tipo di cottura a infrarossi a cui siamo tradizionalmente abituati. I bricchetti incandescenti emettono energia a infrarossi al cibo in fase di cottura, provocando una perdita di umidità minima. I liquidi o gli olii che fuoriescono dal cibo si depositano sulla carbonella e si vaporizzano, conferendo così al cibo un delizioso sapore di grigliata. Il fornello a infrarossi Napoleon funziona secondo lo stesso principio. Su ciascun fornello ci sono 10.000 ugelli, ognuno con la propria piccola fiamma che rende incandescente la superficie della ceramica. Questa incandescenza trasmette lo stesso tipo di calore a infrarossi al cibo senza però gli inconvenienti causati dall’uso della carbonella. Emette anche un calore più costante, di più facile controllo rispetto a quello di un fuoco a carbonella. Per una rapida scottata dei cibi i fornelli possono essere regolati al massimo, mentre per un tipo di cottura più lento basta tenerli a un livello basso, risultati difficilmente ottenibili su un fuoco a carbonella. I fornelli a gas tradizionali scaldano invece il cibo in un modo diverso. L’aria che circonda il fornello viene scaldata dal processo di combustione e si innalza quindi verso il cibo in fase di cottura. In questo modo si ottengono temperature del grill minori, ideali per un tipo di cottura più delicato, come ad esempio per frutti di mare o verdure. Per riassumere: i fornelli a infrarossi Napoleon consentono di raggiungere alte temperature per bistecche, hamburger e altri tipi di carne mantenendoli succulenti e più saporiti. Per informazioni sui tempi e suggerimenti di cottura, fare riferimento alla Tabella per il grill a infrarossi.

Infrarot-Grilltabelle

Cibo	Impostazioni Di Controllo	Tempi Di Cottura	Suggerimenti Utili
Bistecca pessore 2,5 cm	High – 2 minuti per parte High - 2 minuti per parte, quindi impostare su Medium High - 2 minuti per parte quindi impostare su Medium	4 Minuti – Al Sangue 6 Minuti – Cottura Media 8 Minuti – Ben Cotta	Quando si sceglie la carne da grigliare, optare per un taglio con venature di grasso marmorizzate. Il grasso rende la carne tenera in modo naturale durante la cottura e mantiene la carne succosa.
Hamburger spessore 1,2 cm	High – 2 minuti per parte High - 2 minuti ½ per parte High - 3 minuti per parte	4 Minuti – Al Sangue 5 Minuti – Cottura Media 6 Minuti – Ben Cotto	Preparare hamburger di spessore diverso per soddisfare i gusti di tutti. Per dare un tocco esotico alla carne, aggiungere scaglie di legno all'aroma hickory all'affumicatore Napoleon.
Pollo a pezzi	High – 2 minuti per parte quindi impostare su Medium-Low o su Low	20-25 Minuti	Per stendere la carne piatta sul grill, effettuare un taglio per una lunghezza di ¾ nella carne tra la coscia e la gamba, dalla parte senza pelle. La carne cuocerà più rapidamente e in maniera più uniforme. Per dare un tocco particolare alla cottura, aggiungere scaglie di legno all'aroma mesquite nell'affumicatore Napoleon.
Braciola di maiale	Medium	6 Minuti Per	Togliere il grasso eccessivo prima di mettere la carne sul grill. Per una carne più tenera, scegliere braciola più spesse.
Costine	High – 5 minuti Abbassare a Low per finire la cottura low to finish	20 Minuti Per Parte	Scegliere costine magre e carnose. Lasciare sul grill fino a quando la carne si distacca facilmente dall'osso.
Braciola di agnello	High – 5 minuti Abbassare a Medium per finire la cottura	15 Minuti Per Parte	Togliere il grasso eccessivo prima di mettere la carne sul grill. Per una carne più tenera, scegliere braciola molto spesse.
Hot Dog	Medium - Low	4-6 Minuti	Scegliere salsicce grandi. Tagliare la pelle nel senso della lunghezza prima di metterle sul grill.


Istruzioni per l'illuminazione.

Sensore di movimento e manopole, luci della cappa e dell'armadio.

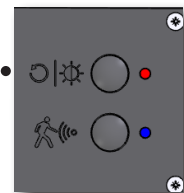


Premere l'interruttore di accensione situato sulla scatola di controllo. La scatola di controllo deve trovarsi sul lato sinistro all'interno del allegato, dove è stata montato il corpo del BBQ. (Vedere la sezione sull'installazione della scatola di controllo in questo manuale per ulteriori riferimenti).




Si accenderà una luce LED rossa e blu. Le impostazioni di illuminazione sono in **modalità predefinita**.

Luminosità: premere il pulsante  per modificare la luminosità tra alta (100%), media (65%) e bassa (35%).

Questo può essere modificato solo quando le luci delle manopole sono in modalità bianca o blu



Sensore di movimento:

- Le spie della manopola e del logo rimarranno accese finché il movimento verrà rilevato entro 1 metro dalla griglia. Si spengheranno dopo 15 minuti di inattività.
- Mentre il sensore di movimento è ON (come indicato dal LED blu), è possibile accendere e spegnere le luci del forno con l'interruttore .
- Premere il pulsante  nella casella per spegnere il sensore.
- Ora tutte le luci sono controllate con l'interruttore .
- Le spie del forno si spengono dopo due ore.

Se il sensore di movimento è OFF, anche le luci della manopola e del logo si spengono dopo due ore.



Modalità illuminazione

Modalità predefinita

- Modalità luce manopola Blu
- Luminosità in alto
- Il sensore di movimento è acceso.

Modalità manopole luci


- Blu
 - Bianco
 - Verde- modalità spettro colore
- La luminosità può essere regolata solo in queste modalità

Seleziona la modalità di illuminazione della manopola tenendo premuto l'interruttore  per passare da blu a bianco a verde. Rilasciarlo nella modalità desiderata.



Release it on the desired mode.

Tornare alla modalità predefinita: tenendo premuto il pulsante  per 2 secondi.

Seleziona un colore

- Quando hai le manopole nella **modalità Spettro Colore**, le manopole e il logo scorreranno lentamente attraverso il ventaglio dei colori, iniziando dal verde.
- Premere rapidamente**  due volte per interrompere la scelta con qualsiasi colore selezionato
- Premere nuovamente due volte per continuare a cambiare colore.

Luce logo ON / OFF

- Le luci del logo e delle manopole funzionano come un insieme, ma se si desidera spegnere la luce del logo mantenendo le manopole illuminate, è possibile farlo.
- Fare doppio clic sul pulsante**  per spegnere la luce del logo in qualsiasi momento. Fare di nuovo doppio clic su  per riaccenderlo.
- Se l'unità viene spenta e riaccesa (interruttore di alimentazione principale), la luce del logo tornerà alla sua modalità predefinita.



Istruzioni Per La Pulizia



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

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

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

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

Pannello di controllo: il testo del pannello di controllo si trova stampato direttamente sul metallo e, con una cura appropriata, rimarrà chiaramente leggibile. Per pulire il pannello utilizzare unicamente acqua saponata tiepida. Non utilizzare mai prodotti di pulizia abrasivi sulle superfici in metallo, specialmente sul pannello di controllo; in caso contrario, il testo stampato – con il passare del tempo – si sbiadirà.

Pulizia Dentro La Griglia A Gas: Rimuovere la grata. Usare una spugna metallica soffice per pulire dai detriti i bordi e internamente al coperchio. Grattare via le incrostazioni con un coltellino e spugnetta ruvida e usate la spugna per rimuovere la cenere. Togliere la placca del bruciatore e pulitela dalle incrostazioni con l'aiuto della spugnetta ruvida. Rimuovete tutte le incrostazioni che si trovano dentro la griglia e fatele cascare sotto il pannello di raccolta. Il pannello di raccolta dovrà essere pulito con l'aiuto di un coltello o di una spugnetta ruvida, questo sarà ogni due o quattro settimane secondo la frequenza di utilizzo della griglia. Per comprare un nuovo contenitore rivolgetevi al rappresentante di zona di rivenditori. Assicuratevi di rimettere le placche nelle loro posizioni. (consultate le istruzioni di montaggio se necessario per il posizionamento corretto).



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

Vassoio di raccolta grassi: l'accumulo di grasso comporta un rischio di incendio. Pulire il vassoio di raccolta al termine di ogni uso, per evitare l'accumulo. Il grasso e gli sgoccioli in eccesso scivolano verso il vassoio di raccolta, posizionato sotto il grill a gas. Per pulire il vassoio, liberarlo dal supporto sotto il grill. Non rivestire mai il vassoio con foglio di alluminio, usare sabbia o altro materiale, poiché ciò potrebbe impedire al grasso di scolare liberamente. Il vassoio deve essere pulito con una spatola.

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

Luci: La superficie del vetro può essere pulita con acqua calda, sapone e un morbido panno pulito. Per macchie più resistenti, può essere utilizzata una piccola quantità di sgrassatore. Non usare detersivi abrasivi in quanto potrebbe graffiare o danneggiare il vetro.

Istruzioni Per La Manutenzione

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

Lasciare sempre l'area del grill sgombro da materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili. Non ostruire il flusso di aria per la ventilazione e la combustione. Mantenere altresì sgombre e pulite le aperture di ventilazione della bombola, posizionate ai lati del carrello e nella parte anteriore e posteriore dello scaffale inferiore.



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



ATTENZIONE! Chiudete il gas e disconnettete l'unità prima dell'uso. La manutenzione dovrebbe essere fatta solo quando la griglia è fredda per evitare possibili scottature. Un test di perdite di gas deve essere fatto annualmente e ogni volta che un componente viene riparato o sostituito.



Brucciatore: Il bruciatore è fatto di acciaio inossidabile 304, ma a causa del calore e di un ambiente corrosivo si potrebbe corrodere in superficie. Togliete l'effetto corrosione con l'aiuto di una spugna in latta. Pulite i fori con l'aiuto di un bastoncino di carta. Non allargate i fori del bruciatore.

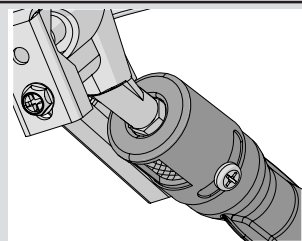
ATTENZIONE! Si guarda da dei ragni



I ragni e gli insetti sono attirati dall'odore del propano e del gas naturale. Il bruciatore è munito di una griglia contro gli insetti che protegge le prese d'aria e riducono così il rischio di annidamenti dentro il bruciatore, ma ciò non è efficace al 100%. I nidi dei ragni produrranno una fiammata arancione o gialla e causerà dei fumi sul pannello di controllo. Per pulire l'interno del bruciatore dovete staccarli dalla griglia. Sfilate le viti che si trovano al di sotto del bruciatore e dietro il bruciatore modello 308, o sopra il bruciatore alla sinistra e alla destra del bruciatore modello 450. Sollevate il retro del bruciatore verso l'alto. Utilizzate un pezzo di tubo flessibile venturi per pulire l'interno. Fate uscire tutte le incrostazioni che si trovano all'interno del bruciatore. Assicuratevi che la griglia sia ben fissata e libera da tutte le briciole e le incrostazioni. Verificate che i fori delle valvole siano pulite. Non allargare i fori. Rimontare il bruciatore. Controllate che le valvole infilino il bruciatore mentre lo montate. Rimettere il coperchio e montare le viti per completare l'installazione.



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

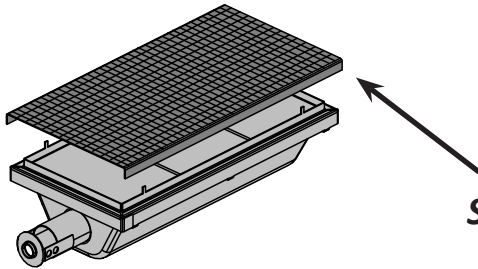


Protezione Dei Fornelli A Infrarossi: I fornelli a infrarossi del grill sono stati progettati per garantire una lunga durata. È però necessario usare alcune precauzioni per evitare la rottura delle superfici in ceramica, che potrebbe pregiudicare il funzionamento dei fornelli. Qui di seguito sono elencate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

1. Impatto con oggetti duri – Evitare di colpire la ceramica con oggetti duri. Fare attenzione durante l'inserimento o la rimozione delle piastre di cottura e degli accessori nella griglia. Se questi oggetti cadono sulla ceramica, è facile che questa si rompa.
2. Acqua o altri liquidi – Una grande quantità di liquidi freddi a contatto di una superficie calda può causare la rottura della superficie. Non gettare acqua sul grill per domare una fiamma. Se la ceramica o l'interno di un fornello si bagnano quando non sono in uso, l'impiego successivo del fornello può creare vapore, che a volte produce pressione sufficiente per spaccare la ceramica. Inoltre, se bagnata più volte, la ceramica si gonfia e si espande. Questa espansione provocherà una indebita pressione della ceramica, che potrebbe quindi spaccarsi e spezzettarsi.
 - i) Non gettare mai acqua sul grill per cercare di controllare eventuali fiammate.
 - ii) Non usare i fornelli a infrarossi all'aria aperta quando piove.
 - iii) Se nel grill si trova dell'acqua (a causa di esposizione a pioggia, innaffiatori ecc.), controllare

che la ceramica non sia impregnata d'acqua. Se la ceramica dovesse essere bagnata, rimuovere il fornello dal grill. Capovolgerlo per eliminare l'acqua in eccesso. Portare il fornello in un luogo chiuso e lasciare che asciughi completamente.

3. Inadeguata ventilazione di aria calda dal grill – Affinché i fornelli possano funzionare in modo corretto, l'aria calda deve aver modo di fuoriuscire dal grill. In caso contrario, i fornelli possono rimanere privi di ossigeno; è possibile che si verifichi quindi un ritorno di fiamma. Quando questo succede ripetutamente, la ceramica potrebbe spaccarsi. Non coprire più del 75% della superficie di cottura con metallo solido (ad esempio, una piastra o un grande tegame).



Schermo di ricambio S81006



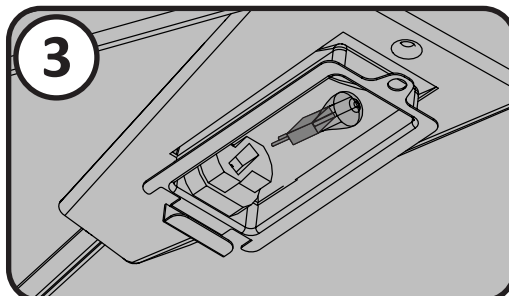
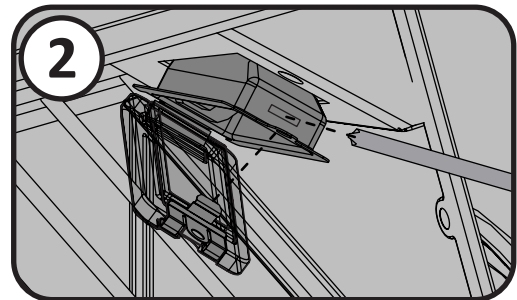
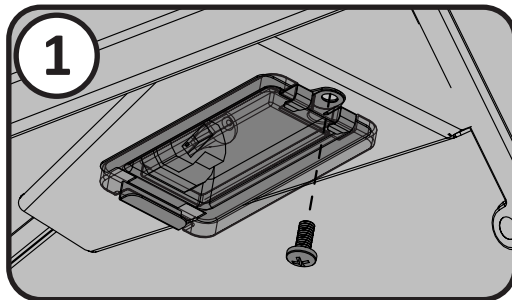
ATTENZIONE! Regolatore Tubo (Se Disponibile): Controllate le eventuali abrasioni, colature, tagli e crepe. Se una di queste condizioni si verifica non usate la griglia. Sostituite il pezzo dal vostro rivenditore o installatore del gas.

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



ATTENZIONE! Indossare sempre guanti protettivi quando cambiate la lampada alogena nelle luci interne del vostro barbecue.

Luci: Per sostituire la lampada alogena nel vostro barbecue dovete prima rimuovere il vetro dal suo alloggiamento. Per rimuovere il vetro, svitate la vite a croce e custoditela in zona sicura. Sganciare il vetro dall'alloggiamento (compresa la staffa metallica). Non toccare la lampada alogena con le mani nude. L'unto della mano riduce la durata della lampadina. Con i guanti tirare delicatamente la lampadina dalla presa e sostituirla con la nuova lampadina. Reinstallare il vetro, facendolo scattare di nuovo nell'alloggiamento e piegare le linguette sulla parte anteriore della carenatura.



Risoluzione dei problemi

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

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

Problema	Cause possibili	Soluzione
L'illuminazione e l'accensione del bruciatore laterale / posteriore non funzionano	La linea elettrica non funziona La griglia non riceve energia elettrica	Controllare se c'è un'interruzione di corrente nella propria area Assicurarsi che la griglia sia collegata tra la presa a muro e l'alimentatore della griglia Assicurarsi che la spia rossa è accesa nel quadro di comando Controllare se il fusibile sul cavo non sia rotto.
Le luci dell'accensione, della cappa e dell'armadio funzionano ma le spie della manopola non si accendono quando si accende l'interruttore di alimentazione	Il rilevatore del sensore di movimento non funziona correttamente Il cablaggio non funziona correttamente	Assicurarsi che l'indicatore blu sia acceso Accendi il sensore facendo clic sul pulsante del rilevatore di movimento Sostituire il cablaggio del pannello di controllo
L'illuminazione della manopola e le luci dell'interruttore funzionano bene, ma l'accensione del bruciatore laterale / posteriore non funziona	L'interruttore dell'accenditore non funziona correttamente Il blocco dell'accenditore non funziona correttamente	Sostituire l'interruttore dell'accenditore se la spia dell'interruttore si accende quando si accende l'interruttore della luce Controllare la connessione dell'interruttore all'interno del pannello di controllo se non vi è alcuna luce sull'interruttore quando lo si accende. Sostituire il blocco dell'accenditore se l'interruttore si illumina e si sente il rumore di accensione.
L'illuminazione e l'accensione del bruciatore laterale / posteriore non funzionano. L'accensione del bruciatore posteriore funziona bene, ma non posso accendere il bruciatore laterale o posteriore, anche quando si verificano rumori di accensione	Lo spazio tra gli elettrodi è troppo grande o troppo piccolo	Regolare lo spazio tra due poli dell'elettrodo del bruciatore laterale quando il bruciatore laterale non si accende. Regolare la distanza tra l'elettrodo e il bruciatore posteriore quando i fori del bruciatore posteriore non si accendono
La manopola e le spie dell'interruttore lampeggiano otto volte con intervalli di 0,5 secondi, quindi si spengono.	Le batterie sono scariche	Sostituire le batterie

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

Come Ordinare Parti Di Ricambio

Informazioni Sulla Garanzia

MODELLO: _____

DATA DI ACQUISTO: _____

NUMERO DI SERIE: _____

(Per comodità, annotare qui le informazioni)

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

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

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

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

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

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



ATTENZIONE! Durante il disimballaggio e l'assemblaggio, si raccomanda di indossare guanti da lavoro e occhiali di protezione. Nonostante siano state prese tutte le misure necessarie per rendere il processo di assemblaggio il più semplice e sicuro possibile, le parti fabbricate in acciaio hanno tipicamente bordi e angoli affilati che potrebbero causare tagli se maneggiate in modo errato durante il montaggio.

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

Come Iniziare

1. Rimuovere tutti i pannelli del carrello, la minuteria e il corpo del grill dall'imballaggio. Sollevare il coperchio e rimuovere i componenti che contiene. Fare riferimento all'elenco delle parti per verificare di aver ricevuto tutti i componenti.
2. Non eliminare l'imballaggio prima di aver finito di assemblare il grill e averne verificato il corretto funzionamento.
3. Montare il barbecue nel punto in cui si intende utilizzarlo e posare a terra il cartone o uno straccio per evitare di perdere le parti o danneggiare il grill.
4. **Molte parti in acciaio inox vengono fornite con una pellicola protettiva che deve essere rimossa prima di utilizzare il grill. La pellicola protettiva è stata rimossa da alcuni particolari durante il processo di produzione e potrebbe aver lasciato un residuo che potrebbe essere percepito come un graffio o una macchia. Per rimuovere il residuo pulire vigorosamente l'acciaio nella stessa direzione della finitura. Seguire le istruzioni nell'ordine indicato in questo manuale.**
5. Seguire le istruzioni nell'ordine indicato in questo manuale.
6. Per sollevare il corpo del grill sul carrello montato sono necessarie due persone.



Per qualsiasi domanda sull'assemblaggio o il funzionamento del grill, o nel caso di parti danneggiate o mancanti, contattate il nostro centro di assistenza al numero +1-866-820-8686 (numero verde valido solo in Nord America) tra le ore 15:00 e 23:00 ora italiana.

Attrezzi necessari per il montaggio (attrezzi non inclusi)



10 mm

DIMENSIONI APERTURA PER UNITÀ A INCASSO

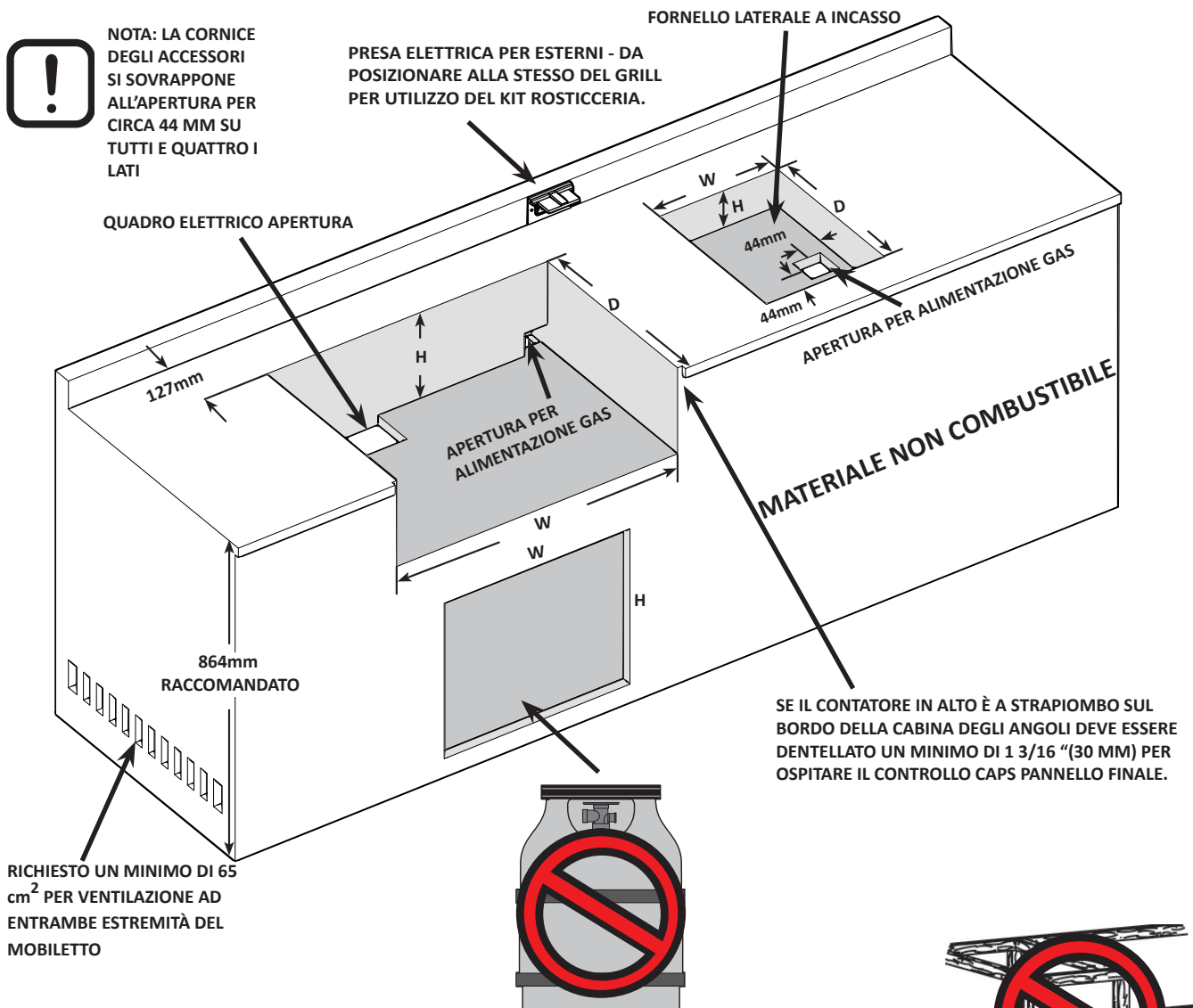
MODELLO	DIMENSIONI DELL'APERTURA			NOTES
	W	D	H	
BIPRO825	52 3/8" 1330 mm	20 5/8" 524mm	8 7/8" 225mm	
FORNELLO LATERALE N370-0504 -LPG	12 3/4" 324mm	16 1/2" 419mm	4 1/2" 114mm	RICHIESTO UN MINIMO DI 32 cm ² PER ARIA DI COMBUSTIONE DEL FORNELLO LATERALE.



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

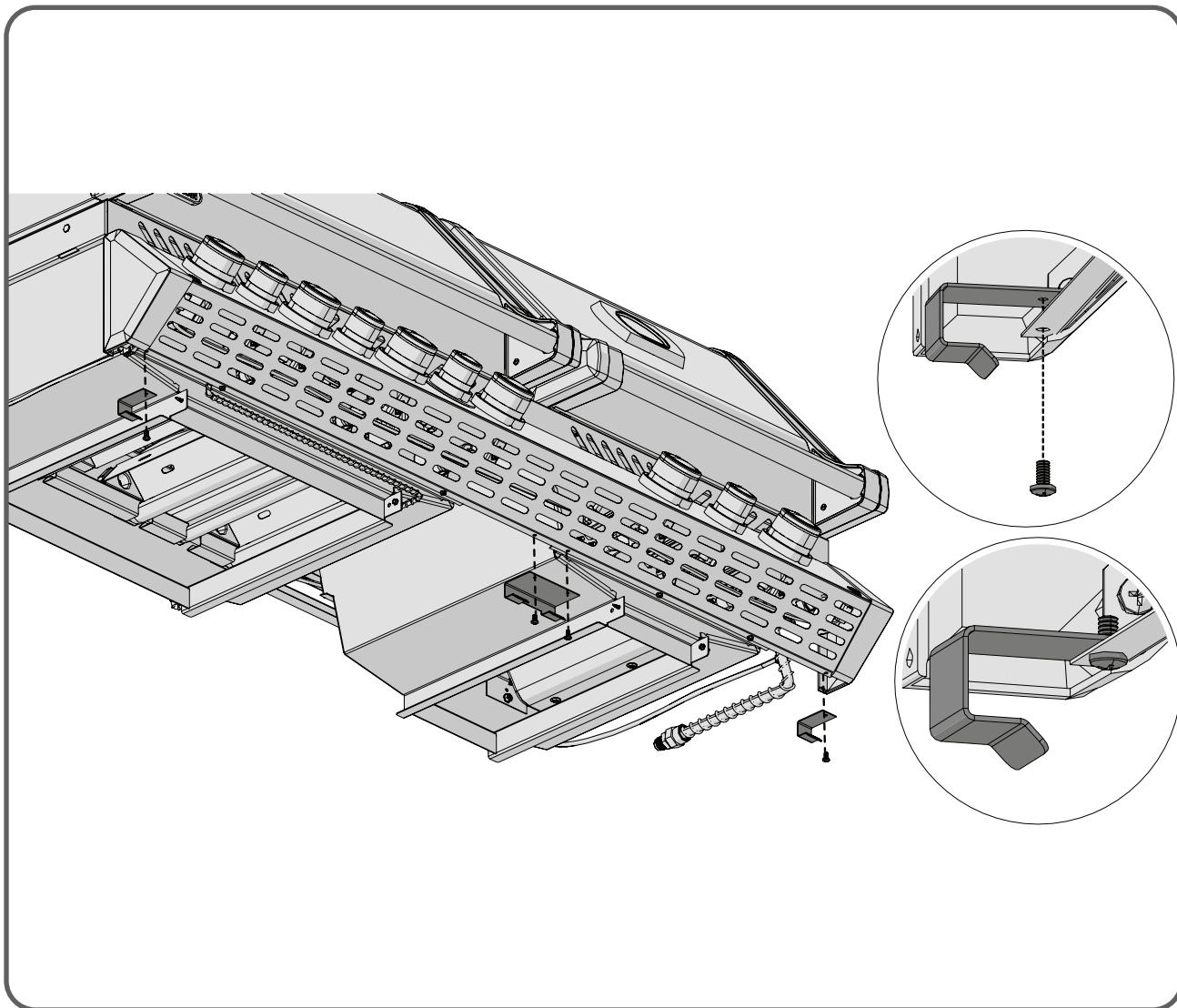
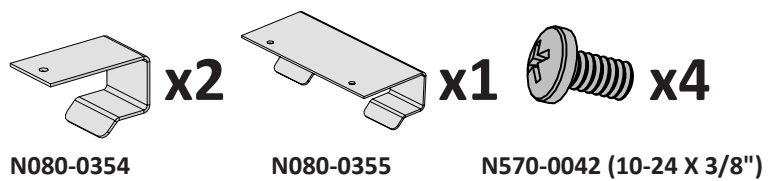


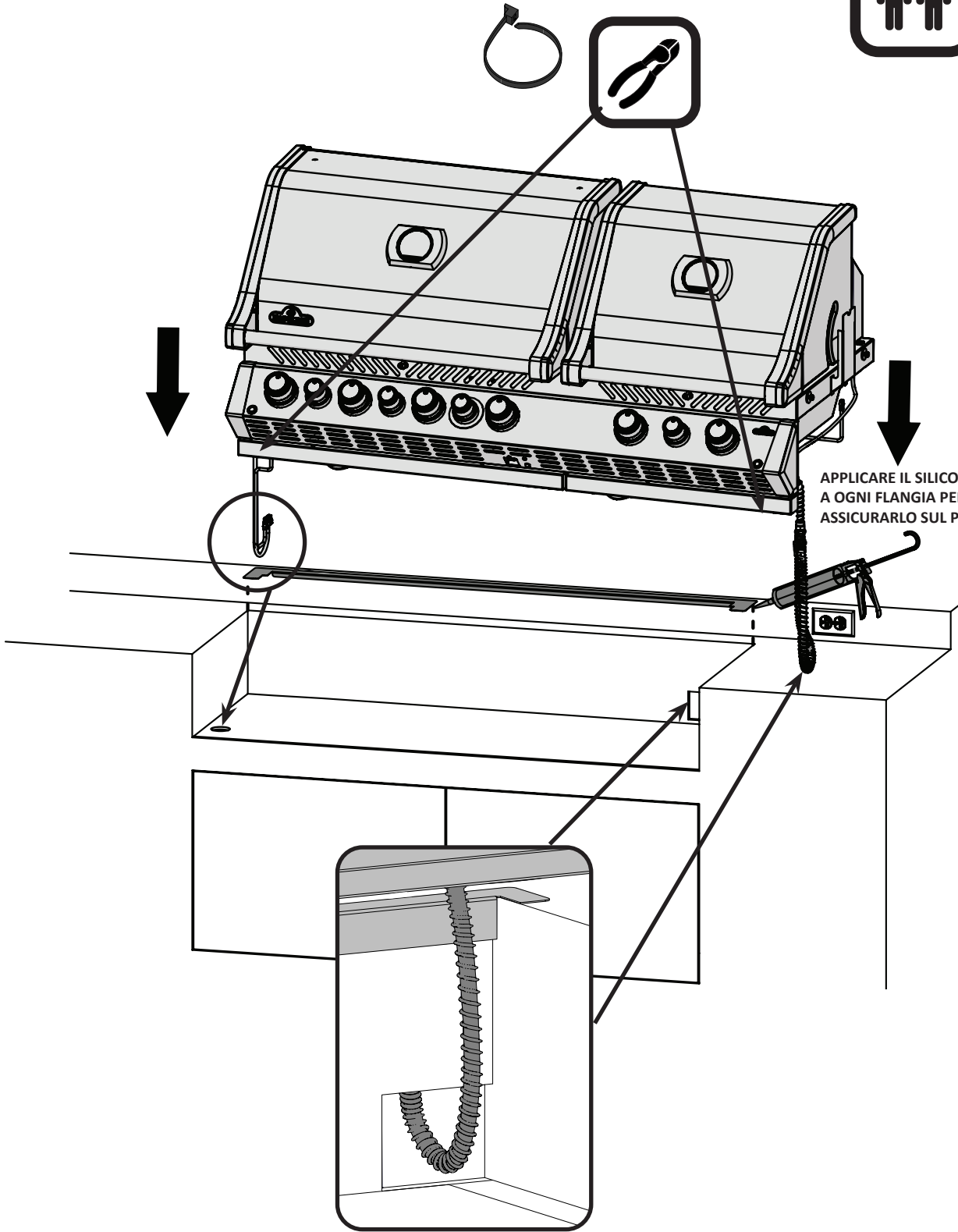
ATTENZIONE! I moduli devono essere costruiti con materiali non combustibili (classi di certificazione dalla A alla EN 13501-1 standard)



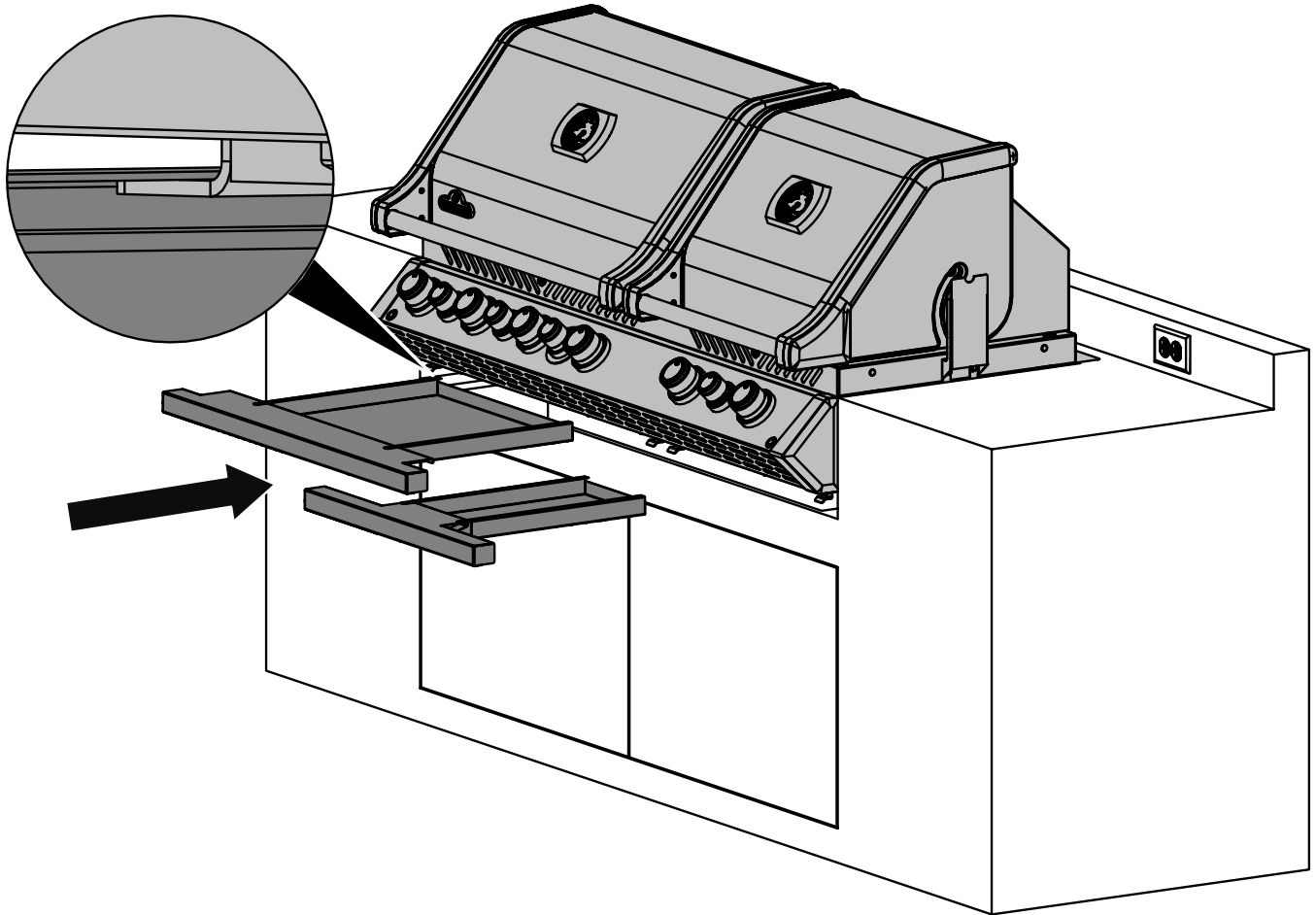
AVVERTENZA! La struttura del vano, il vano e il piano d'appoggio devono essere costruiti con materiali non combustibili.



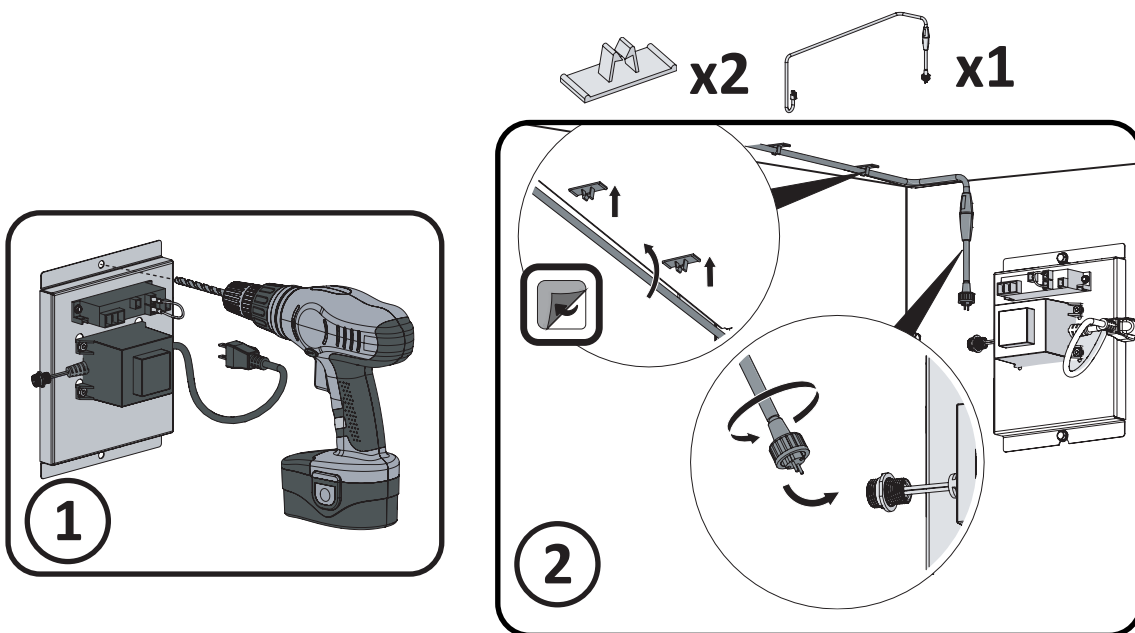
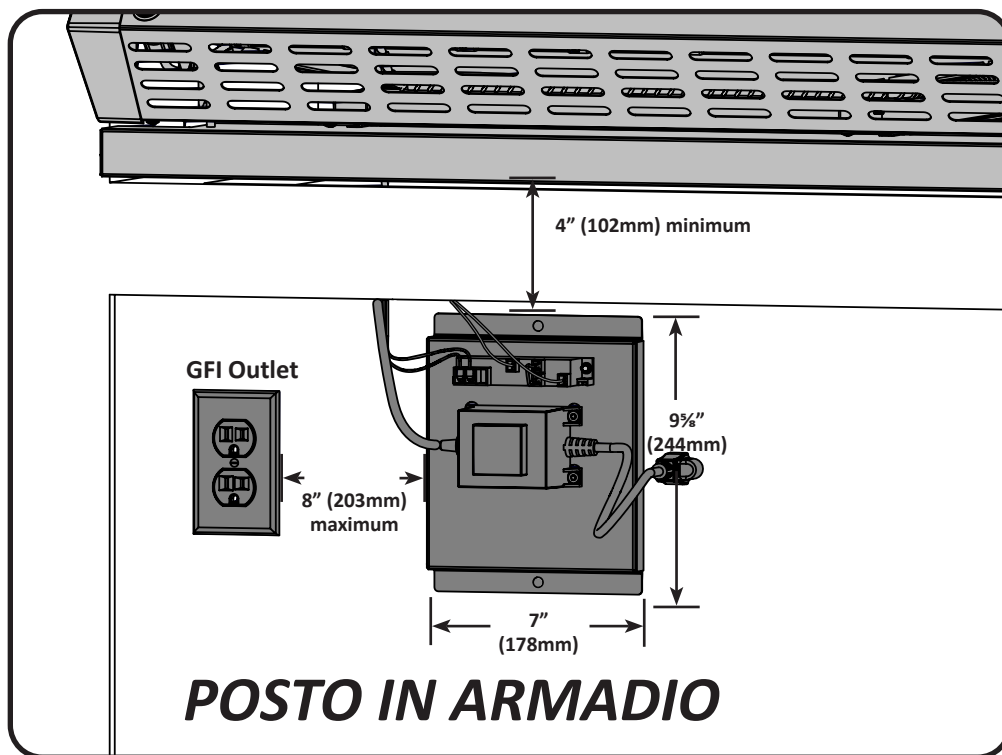




APPLICARE IL SILICONE
A OGNI FLANGIA PER
ASSICURARLO SUL POSTO.



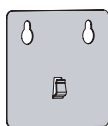
ISTRUZIONI DI MONTAGGIO DEL MODELLO BIPRO825 A INCASSO



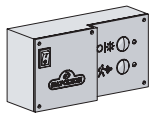
ATTENZIONE! La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare danni materiali, lesioni personali o la morte.

I sistemi griglie elettriche sono pre assemblati in un quadro elettrico che deve essere montato un minimo di 4" (102 mm) sotto il fondo della griglia come illustrato. Fissare il quadro elettrico all'interno del contenitore, assicurandosi che i fori di ventilazione non siano ostruiti.

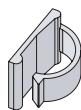
Collegare la spina a un circuito protetto con salvavita. Non estrarre mai la spina di messa a terra o utilizzare con un adattatore di 2 poli.



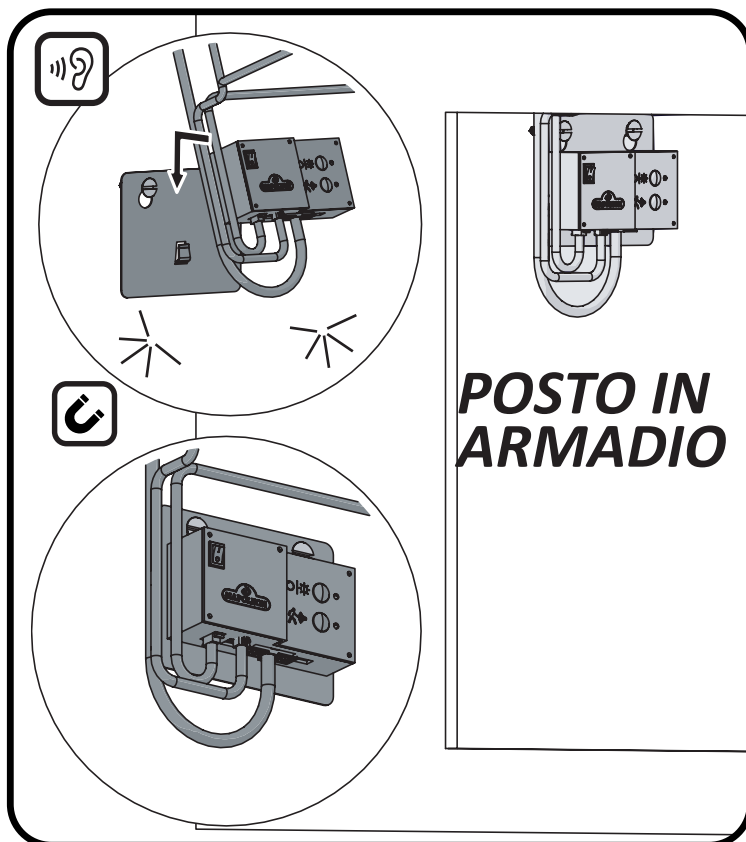
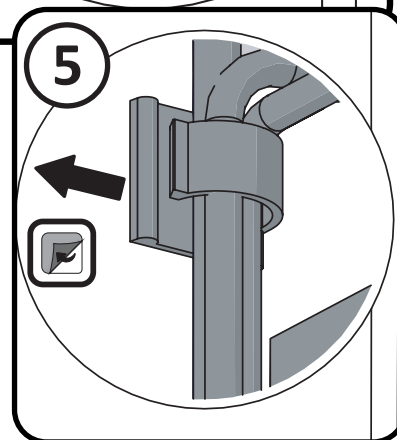
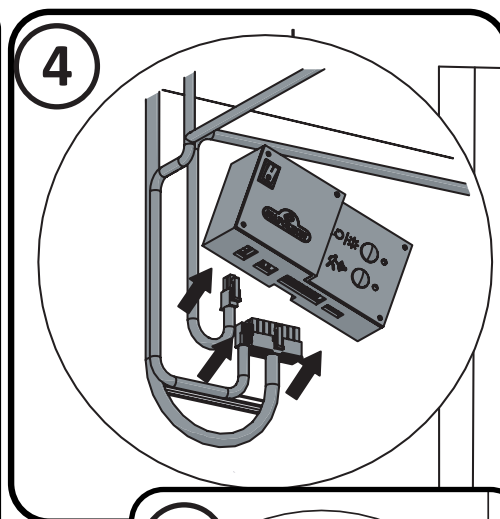
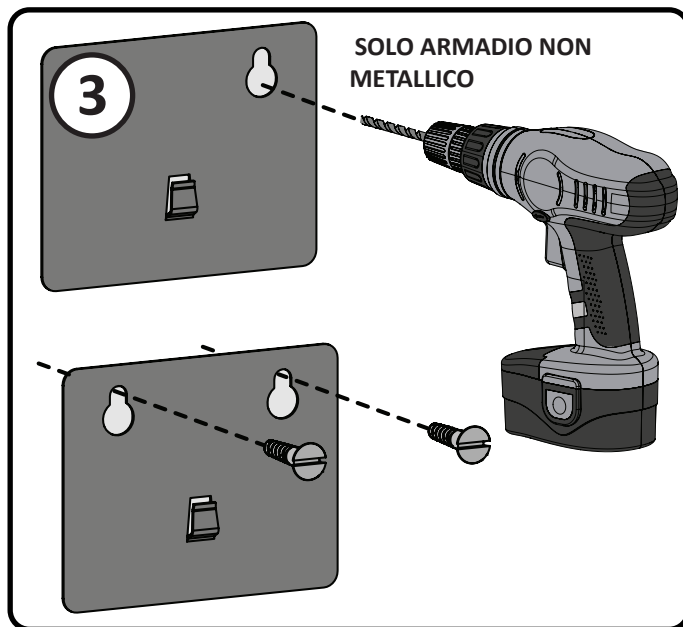
x1

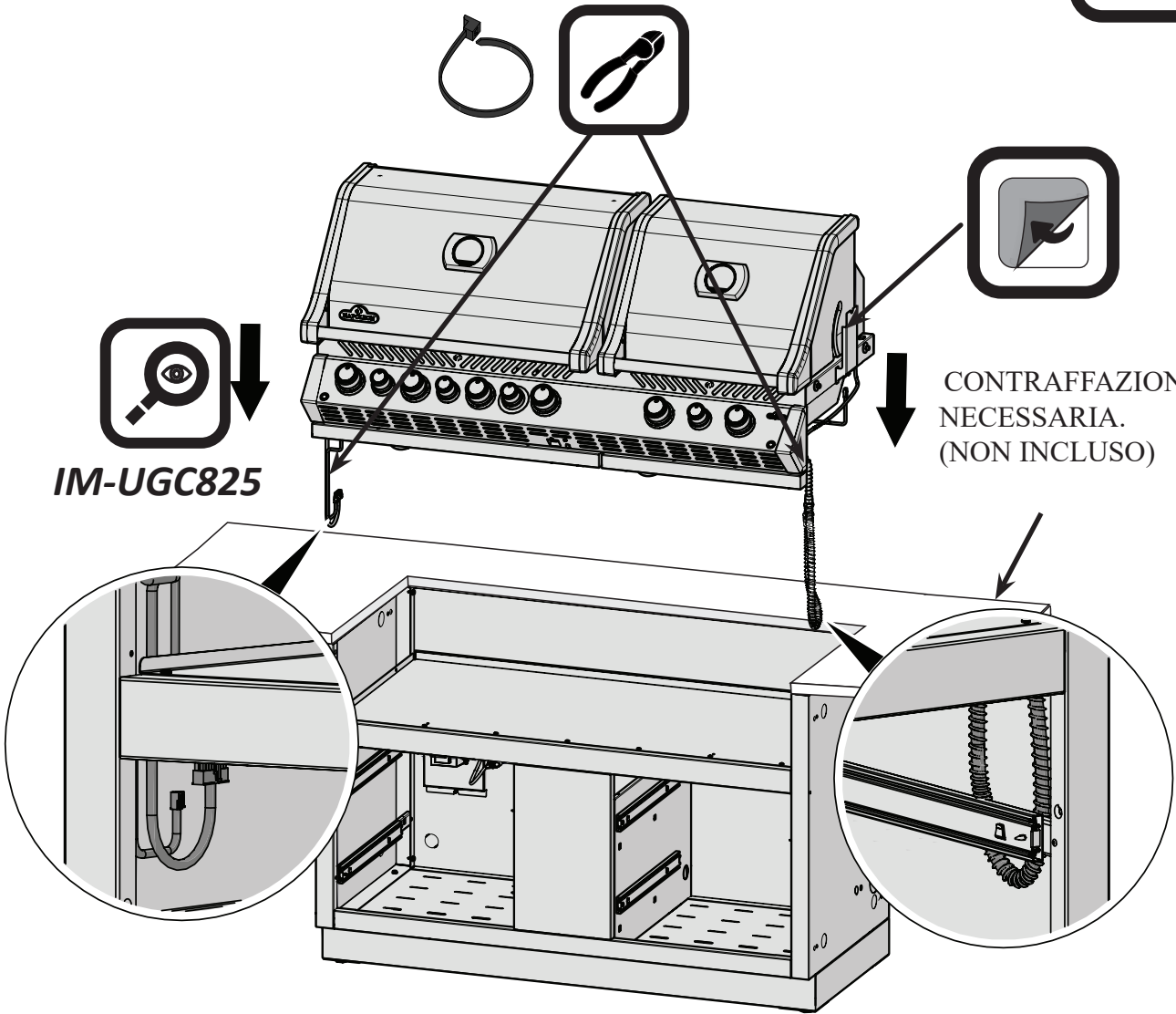


x1



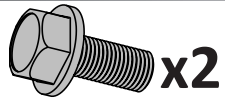
x1







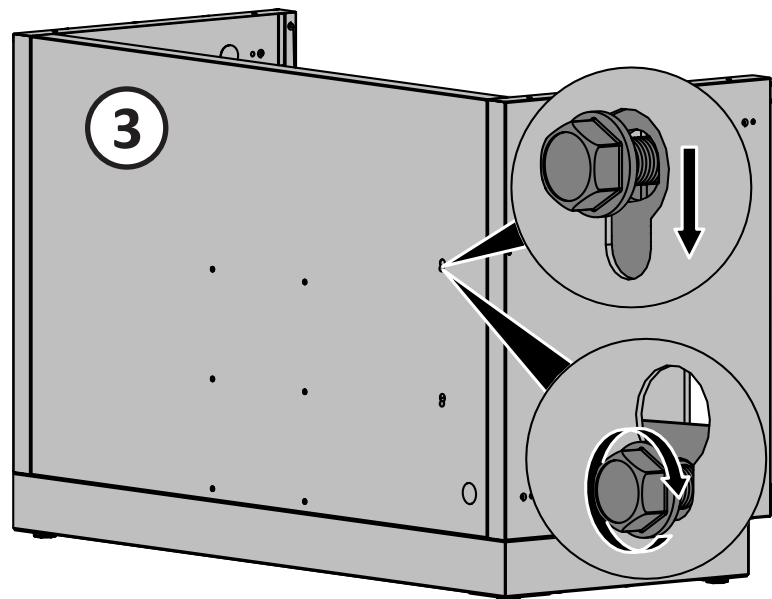
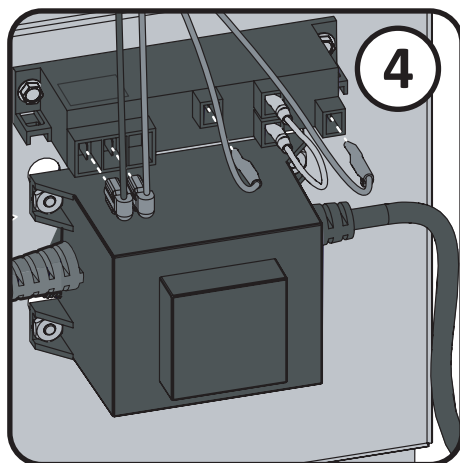
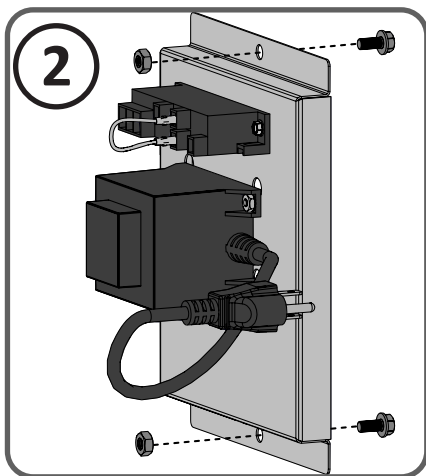
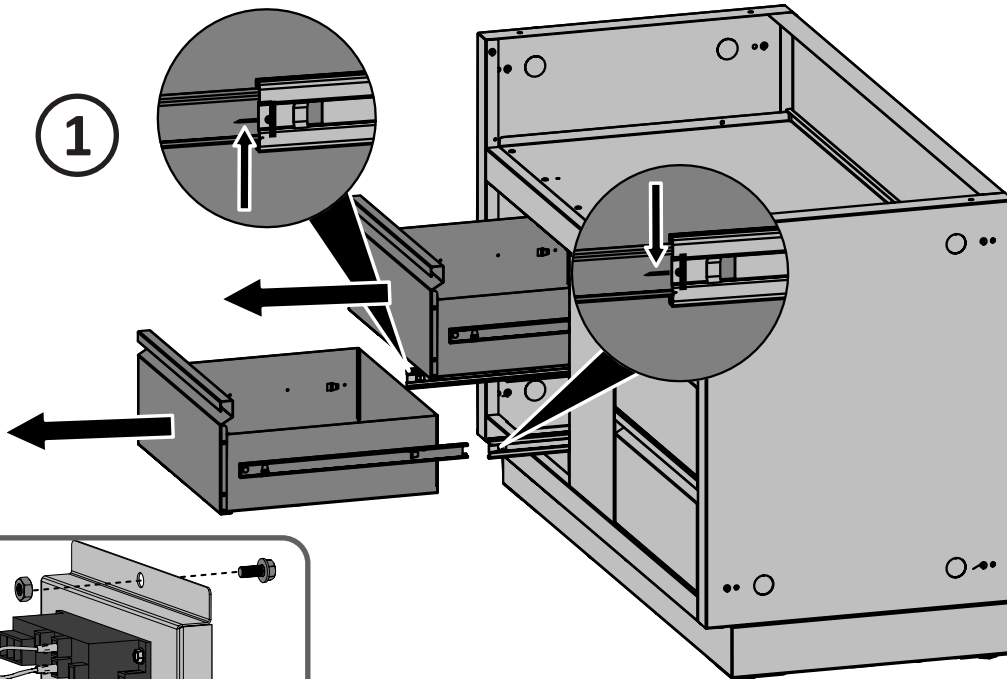
IM-UGC825

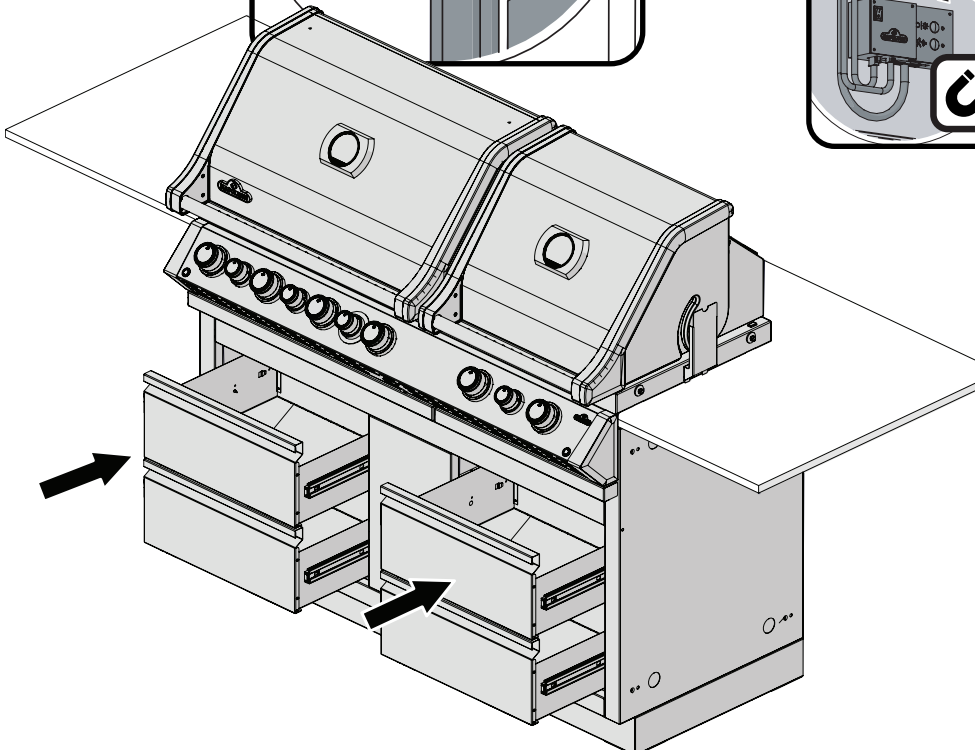
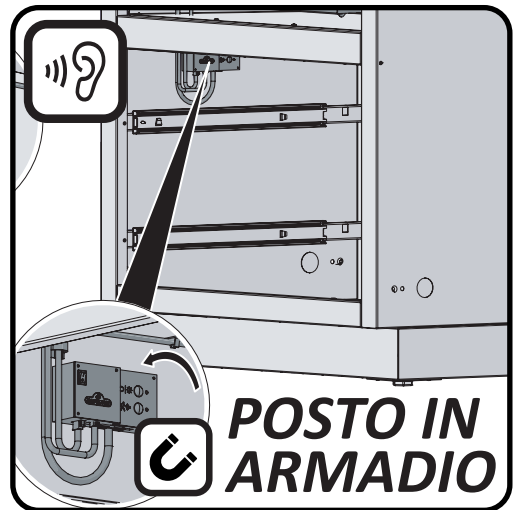
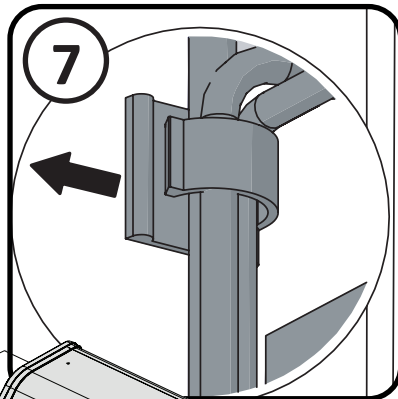
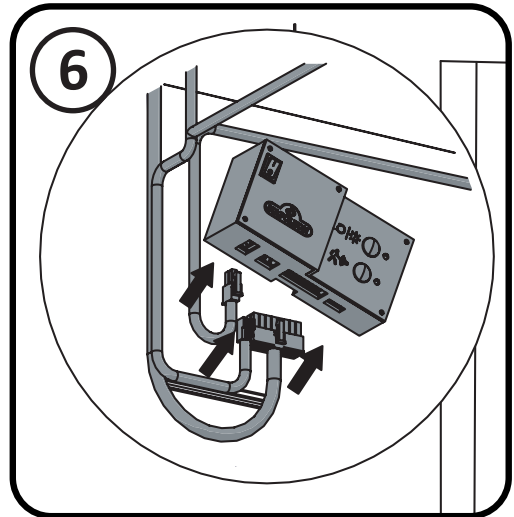
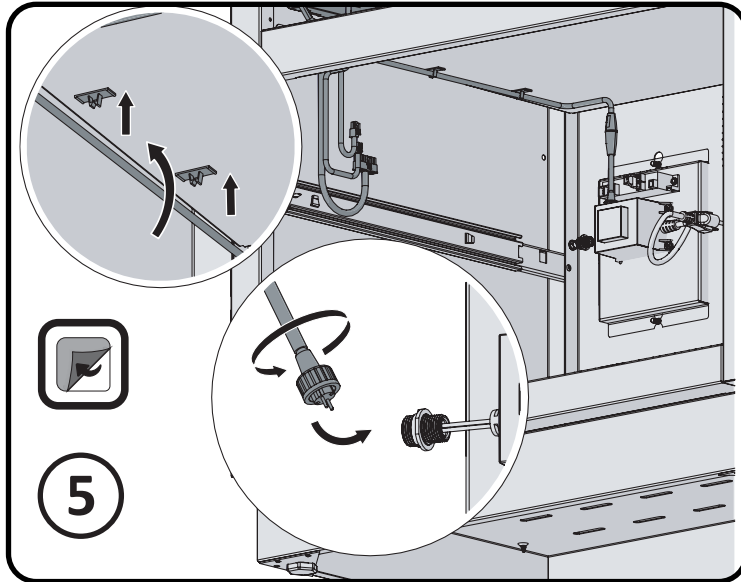
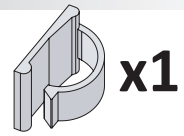
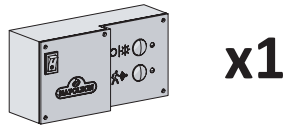


N570-0038 (1/4"-20 X 1/2")

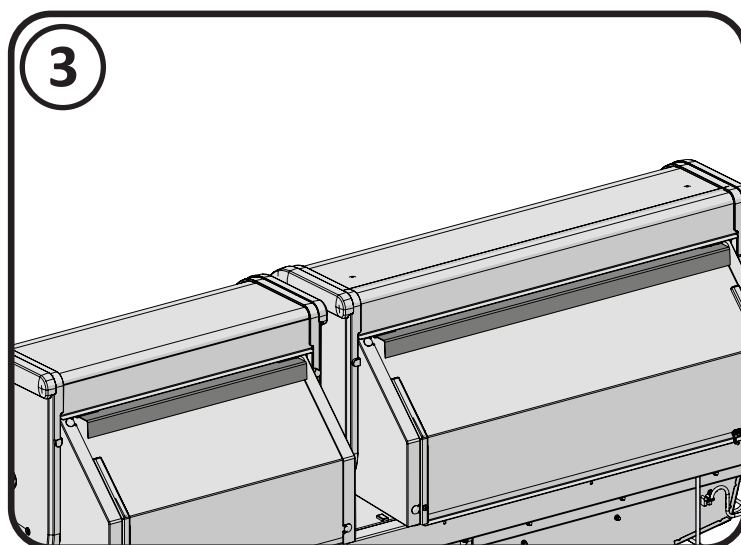
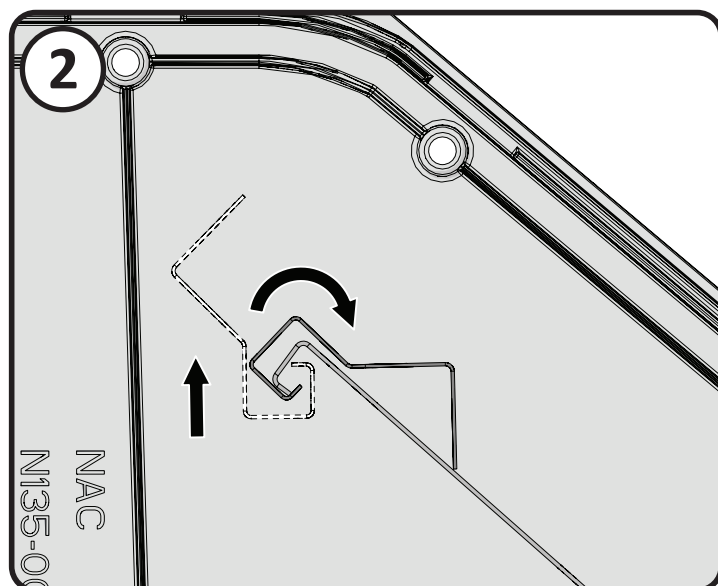
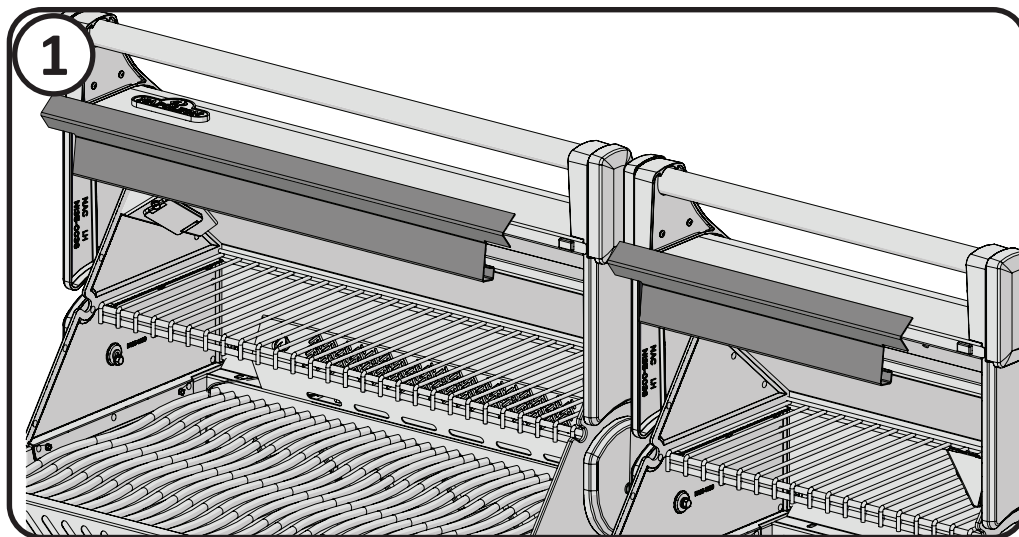


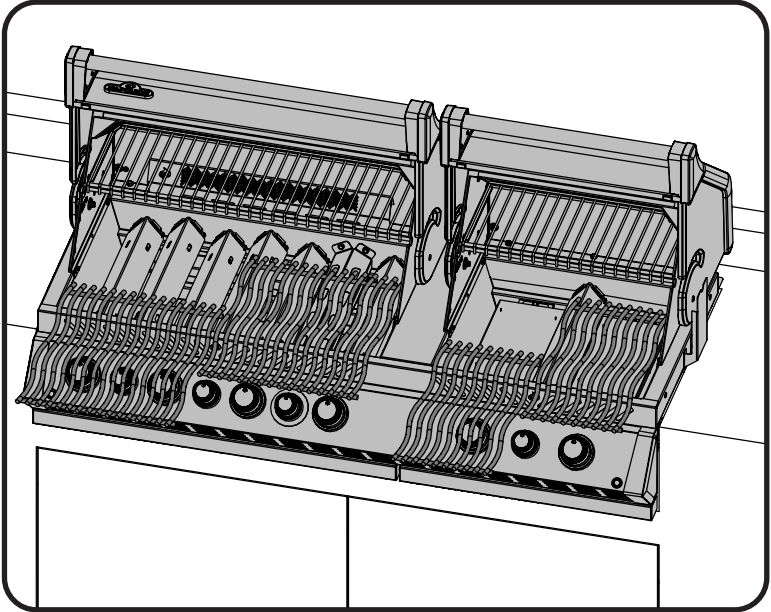
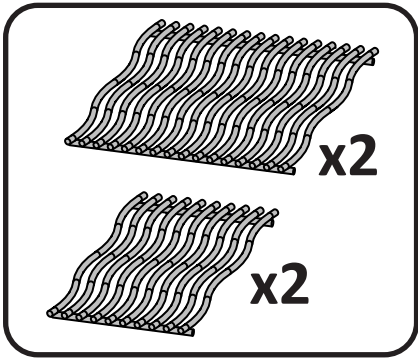
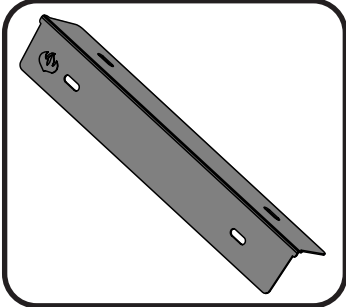
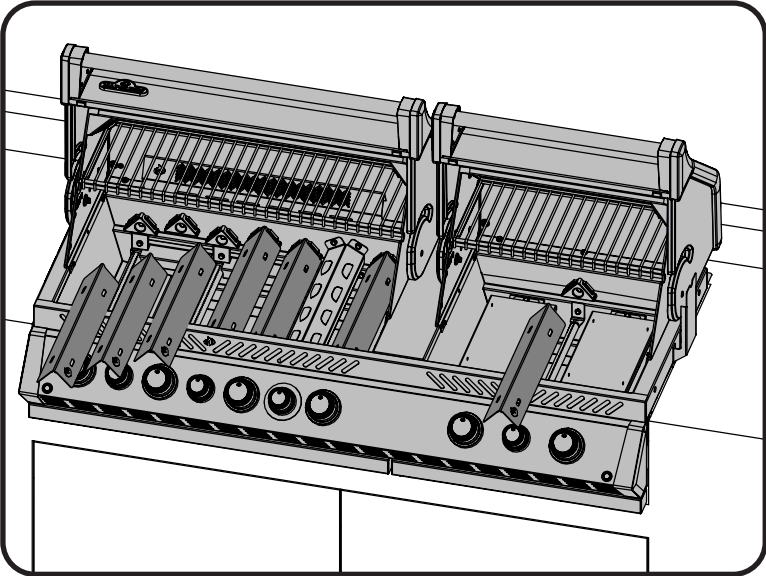
N450-0008 (1/4"-20)





Istruzioni di montaggio del deflettore del vento





Etichetta fornita

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

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.



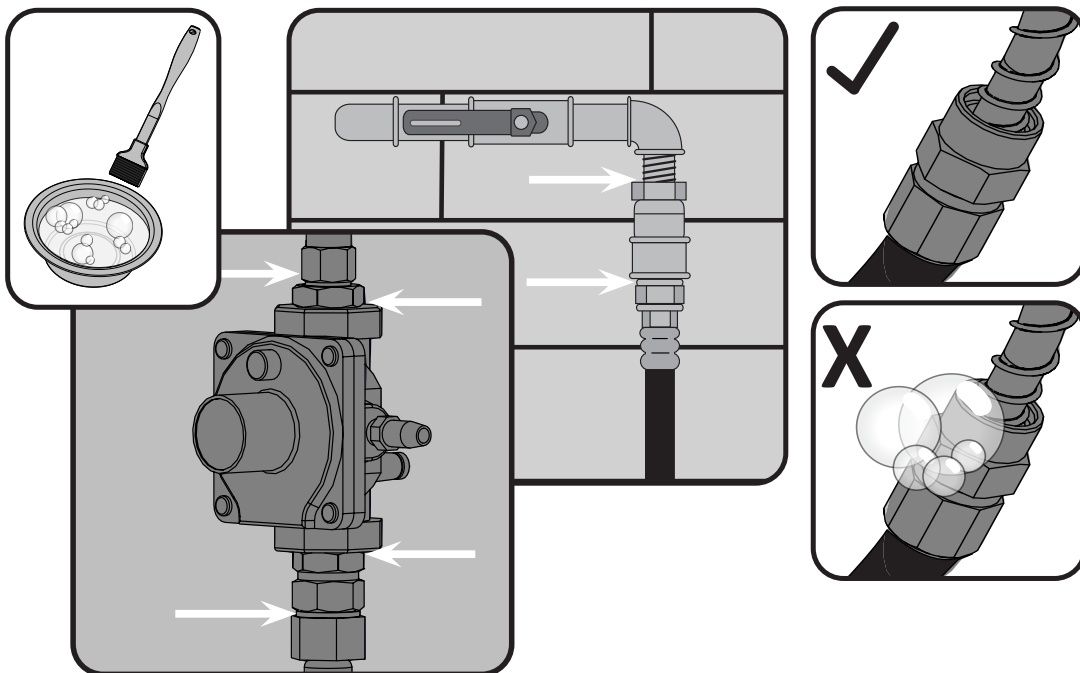
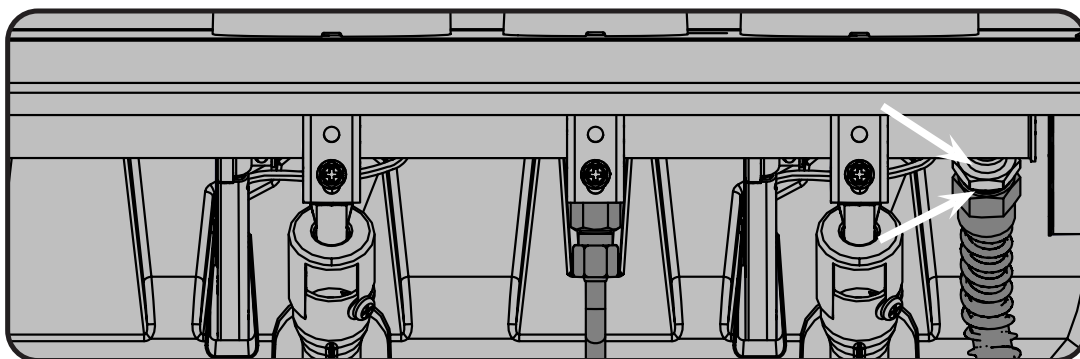
Spazzolate le giunture con una soluzione mezza acqua e mezza sapone. Quando utilizzate tubi alternativi spazzolate con la soluzione mezza acqua e mezza sapone su ogni estremità del tubo.

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.

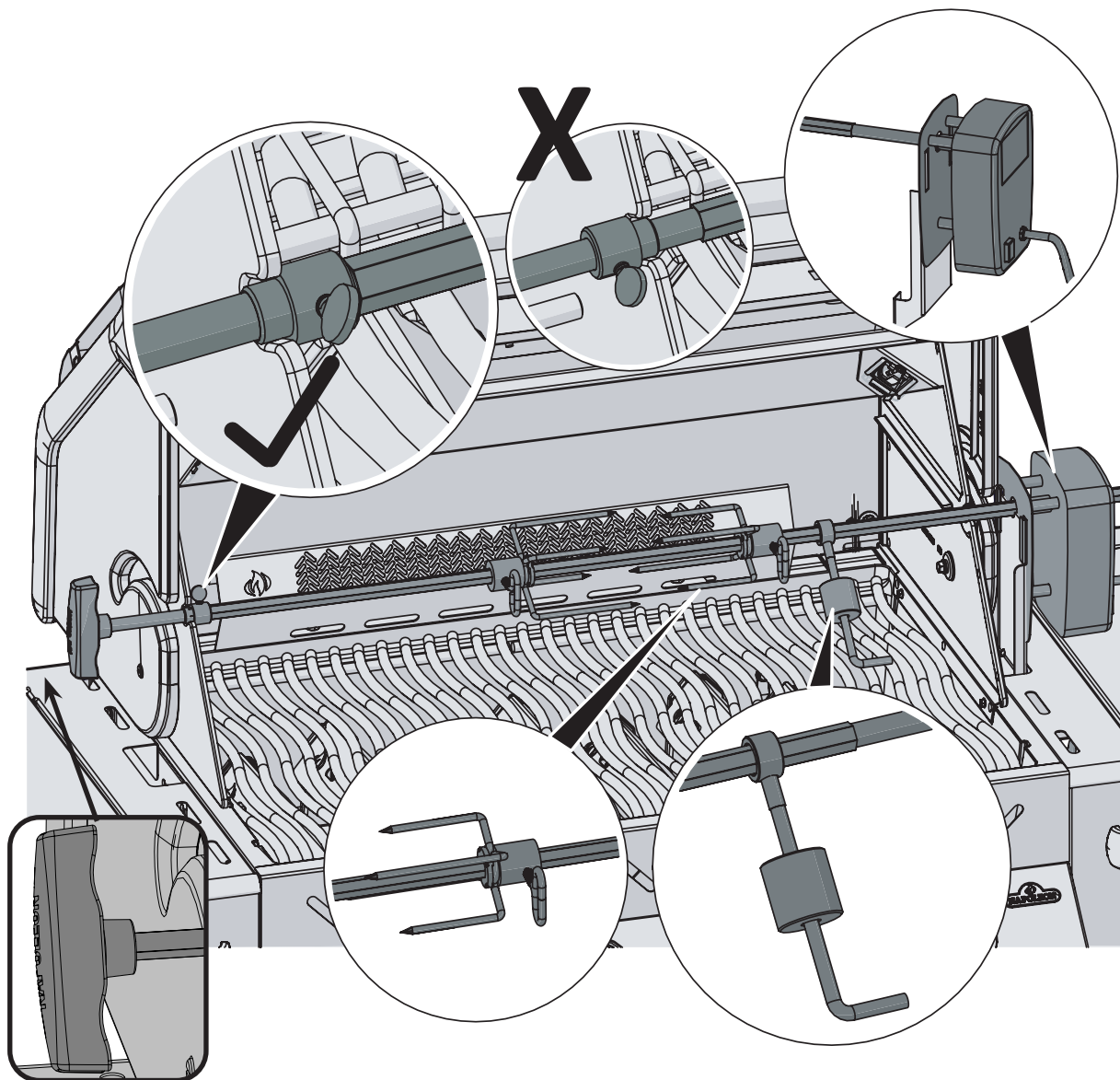
Chiudere il gas.



Istruzioni per il montaggio del kit rosticceria

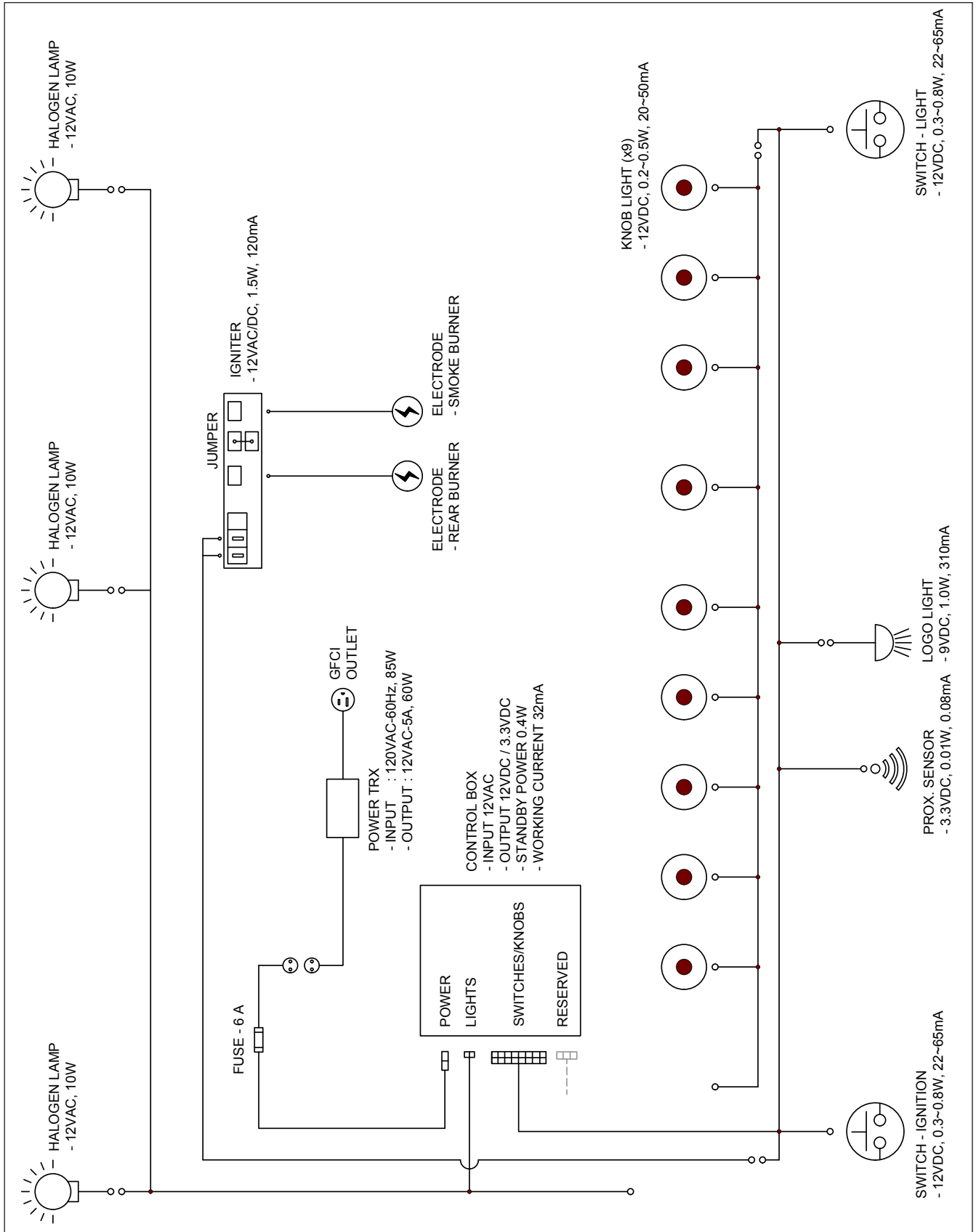
(Opzionale)

Montare il kit rosticceria secondo le istruzioni.



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

Schema elettrico



Elenco delle parti

ITEM	PART #	DESCRIPTION	825
1	N370-0877	base	x
2	N570-0038	1/4-20 x 1/2" screw	x
3	S87012	main burner	x
4	N100-0049	smoker burner	x
5	N080-0320	cross light bracket	x
6	N080-0321	cross light bracket small	x
7	N370-0822	sear plate mount	x
8	N200-0106	smoker burner cover	x
9	N510-0013	black silicone lid bumper	x
	N510-0017	black silicone lid bumper 60A	x
10	N080-0339	burner grease shield	x
11	N080-0340	burner grease shield small	x
12	N450-0025	1/4" - 20 nut	x
13	N080-0315	bracket rear burner orifice	x
14	N455-0055	rear burner orifice	p
15	N255-0058	90 degree elbow fitting	x
16	N080-0311	bracket igniter smoker burner	x
17	N720-0056	smoker burner flex	x
18	N455-0016	smoker burner orifice	p
19	N240-0033	smoker burner igniter	x
20	N655-0206	base stiffener	x
21	N570-0104	screw, 10-24 x 3/8"	x
22	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
23	N475-0492	control panel	x
24	N570-0078	screw M4 x 8mm	x
25	N010-0794	manifold	p
26	N720-0094	manifold flex connector	x
27	N255-0048	fitting 1/2"	x
	N255-0049	fitting 3/8"	x
28	N120-0024	end cap left	x
29	N120-0025	end cap right	x
30	N660-0009	switch	x
31	N402-0019	logo light	x
32	N585-0098	switch heat shield	x
33	N010-1135	control panel wire harness	x
34	N010-1097	large control knob bezel	x
35	N010-1098	small control knob bezel	x
36	N380-0035-CL	burner control knob large	x
37	N380-0034-CL	burner control knob small	x
38	N585-0101	smoker shield	x
39	N080-0432	logo light mounting bracket	x
40	N570-0022	8-32 x 3/8" screw	x
41	N720-0053	rear burner supply tube	x
42	N350-0069	rear burner housing (infra-red)	x
43	N100-0045-SER	rear burner	x
45	N240-0034	rear burner electrode	x
46	N305-0082	sear plate	x
47	N305-0085	cooking grids large	x

Elenco delle parti

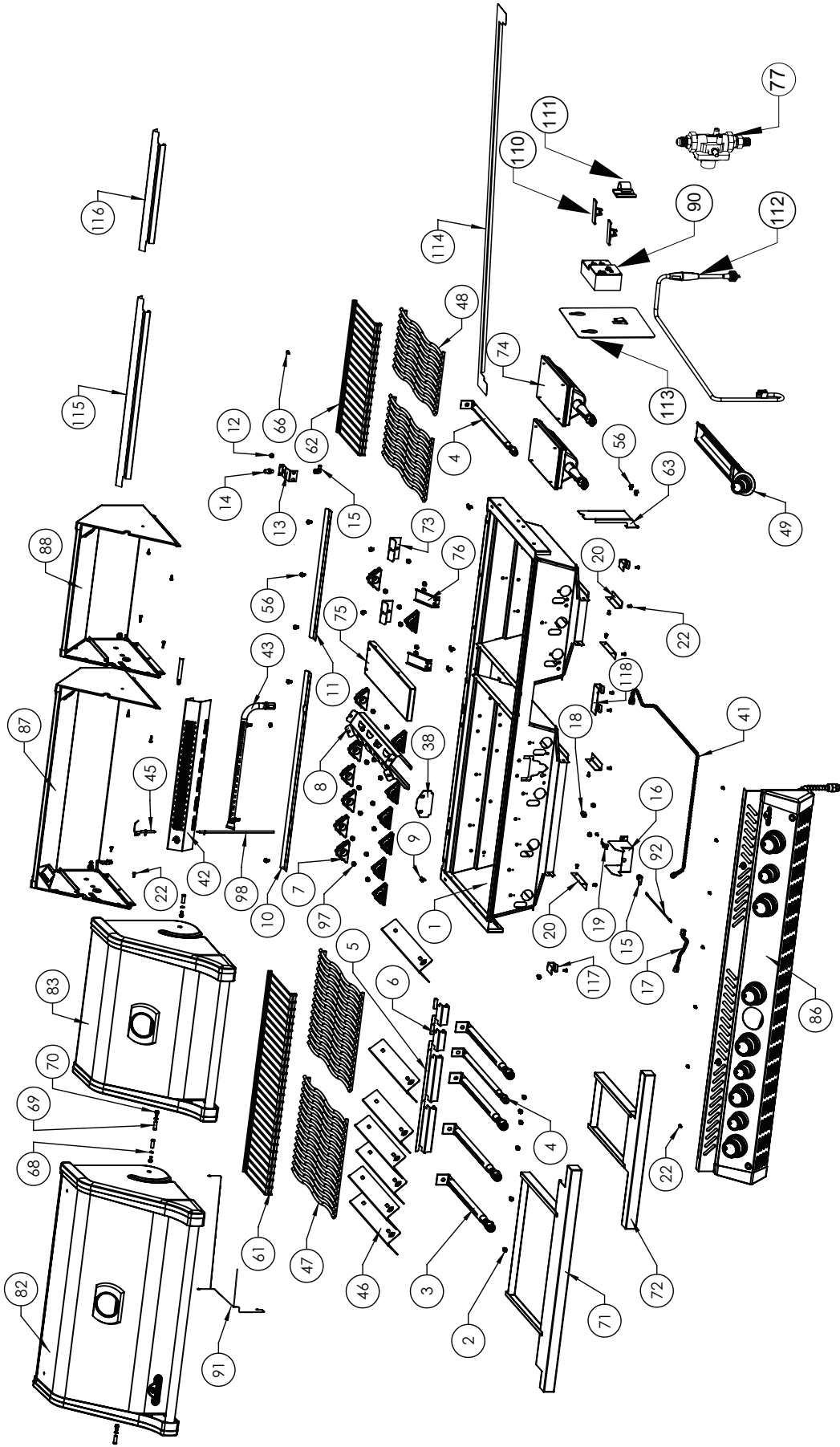
ITEM	PART #	DESCRIPTION	825
48	N305-0092	cooking grids small	x
49	N010-0800-SER	smoker tube	x
50	N585-0133	heat shield	x
56	N570-0073	1/4-20 x 5/8" screw	x
57	N350-0072	housing left light	x
58	N350-0073	housing right light	x
59	N402-0017	light	x
	W387-0006	replacement bulb	ac
61	N520-0038	large warming rack	x
62	N520-0039	small warming rack	x
63	N475-0301-M06	roastisserie mount	x
64	N200-0110	light wire cover	x
65	N570-0112	screw 10-24 x 5/8"	x
66	N570-0013	#8 x 5/8" screw	x
68	N735-0002	1/4" lock washer	x
69	N570-0015	lid pivot screw	x
70	N570-0024	1/4-20 x 1/2" screw	x
71	N010-0827	drip pan large	x
72	N010-0828	drip pan small	x
73	N080-0335	bracket infra red burner mount	x
74	N010-0498	infra red burner	x
75	N715-0098	base middle trim	x
76	N215-0014	infra red burner deflector	x
77	N010-0857	step down regulator	x
82	N010-0811-SS	assembly lid large	x
83	N010-0810-SS	assembly lid small	x
86	N010-1205-SER	assembly control panel	x
87	N010-0933	hood assembly, large	x
88	N010-0934	hood assembly, small	x
89	N385-0348	logo	x
90	N190-0005	control box	x
91	N750-0077	light wire harness	x
92	N750-0038	smoke burner ignition wire	x
93	N380-0025-BK	burner control knob small black	x
94	N051-0010	smoker tube bezel	x
95	N051-0012	control knob bezel small	x
97	N570-0087	1/4-20 x 7/8" screw	x
98	N750-0040	rear burner ignition wire	x
99	N660-0010	proximity sensor	x
100	N715-0091	trim left side lid casting	x
101	N715-0092	trim right side lid casting	x
102	S91005	temperature gauge	x
103	N385-0308-SER	NAPOLEON logo	x
104	N010-1224	electrical panel assembly	x
105	N707-0018	transformer	x
	N707-0017	transformer GB	x
106	N475-0369-GY1SG	electrical panel	x
107	N357-0022	electronic ignition - 4 spark	x

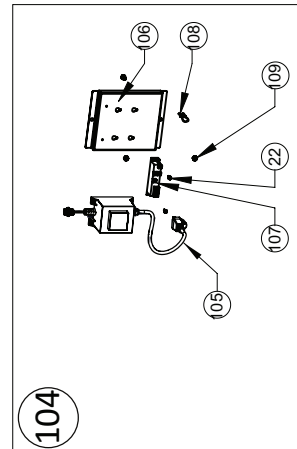
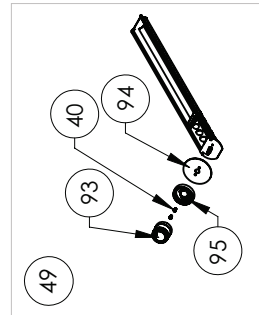
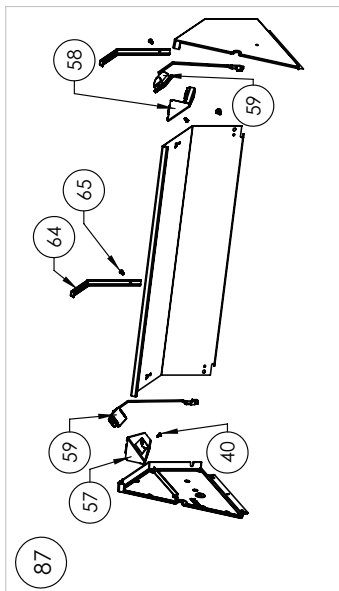
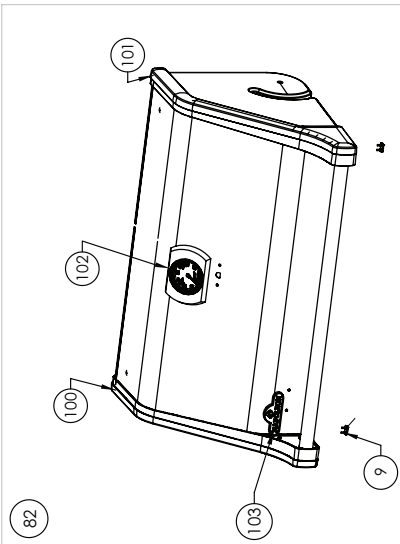
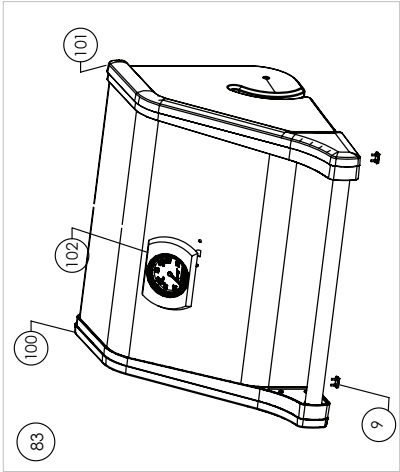
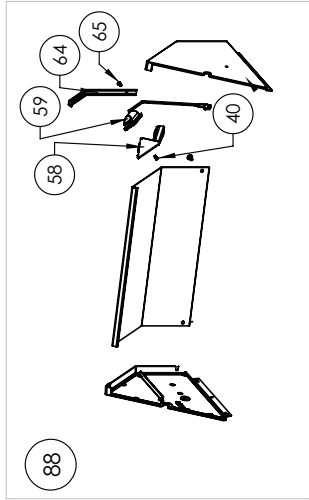
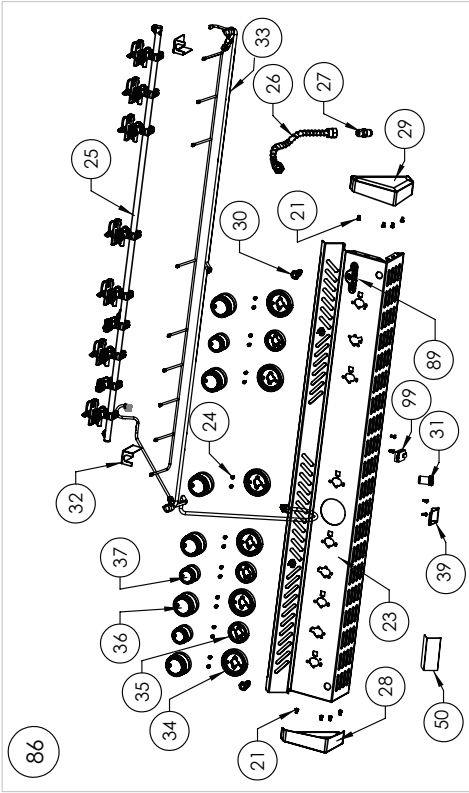
Elenco delle parti

ITEM	PART #	DESCRIPTION	825
108	N750-0034	wire connector igniter	x
109	N450-0008	1/4"-20 nut	x
110	W160-0095	small wire clip	x
111	N160-0039	large wire clip	x
112	N750-0079	control box wire harness	x
	N285-0002	6A fuse	x
113	N475-0495	control box mount	x
114	N715-0100	rear trim	x
115	N215-0016	large wind deflector	x
116	N215-0017	small wind deflector	x
117	N080-0354	drip pan guide	x
118	N080-0355	drip pan stopper	x
	61826	cover	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67732	charcoal tray	ac

x - standard

ac -accessorie





GARANZIA DEI PRODOTTI NAPOLEON

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

Consultare il manuale del proprietario delle griglie Napoleon per informazioni dettagliate sulla 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*
Brucciore a tubo in acciaio inossidabile.....	10 anni ^{più Id}
Griglie di cottura in ghisa rivestite in porcellana.....	10 anni ^{più Id}
Inseri parafiamma in acciaio inossidabile.....	5 anni ^{più Id}
Brucciore a infrarossi in acciaio inossidabile per girarrosto.....	5 anni ^{più Id}
Brucciore a infrarossi in ceramica inferiore o bruciore laterale a infrarossi in ceramica (escluso lo schermo).....	5 anni ^{più Id}
Brucciore 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 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.

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 detersivi.

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

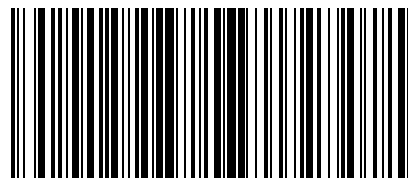
Note

Note



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

www.napoleon.com



N415-0543CE-IT