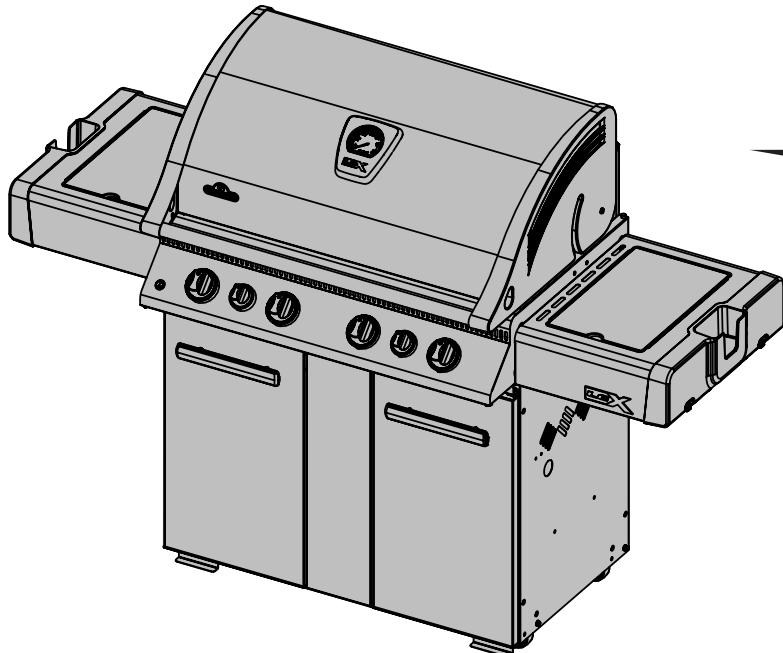


Questa griglia a gas deve essere usata solo all'esterno, in un posto ben ventilato e non deve essere usata all'interno di edificio, garage o altre aeree chiuse.



**LEX 605**



### **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 causerà seri danni a cose e persone o morte.

**Conservare Il presente Manuale Per Riferimenti Futuri**



N415-0273CE-IT DEC 21.17

Wolf Steel Europe BV  
Poppenbouwing 29-31, 4191 NZ Geldermalsen,  
CCI No. 51509970, THE NETHERLANDS  
[info@napoleongrills.nl](mailto:info@napoleongrills.nl)

[www.napoleongrills.com](http://www.napoleongrills.com)

# Napoleon President's 15 Year Limited Warranty

I prodotti NAPOLEON sono stati progettati con componenti e materiali di qualità e sono assemblati da artigiani addestrati che vanno molto orgogliosi nel loro lavoro. Il gruppo bruciatore e valvola sono testati contro le perdite e accesi in una stazione di prova di qualità. Questo prodotto è stato accuratamente controllato da un tecnico qualificato prima dell'imballaggio e della spedizione per garantire che tu, cliente, ricevi il prodotto con la qualità che ti aspetti da NAPOLEON.



**NAPOLEON garantisce che i componenti del tuo nuovo barbecue NAPOLEON saranno esenti da difetti del materiale e costi di manodopera dalla data del tuo acquisto, per i periodi sotto indicati:**

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

#### \*Condizioni e limitazioni

Questa Garanzia Limitata crea un periodo di garanzia come specificato nella tabella di cui sopra, per qualsiasi prodotto acquistato tramite un rivenditore NAPOLEON autorizzato, e dà diritto all'acquirente originale alla copertura specificata per qualsiasi componente sostituito nel periodo di garanzia, da parte di NAPOLEON o di un autorizzato NAPOLEON, per sostituire un componente di tale prodotto che si è rotto durante il normale utilizzo in uso privato a causa di un difetto di fabbricazione. Il "50% di sconto" indicato nella tabella indica che il componente è messo a disposizione dell'acquirente ad uno sconto del 50% sul prezzo normale al dettaglio del componente per il periodo indicato. Questa garanzia limitata non copre accessori o articoli bonus.

Per una maggiore chiarezza, il "normale uso privato" di un prodotto indica che il prodotto è stato installato da un tecnico autorizzato o un contraente autorizzato, in conformità alle istruzioni di installazione incluse nel prodotto e di tutti i regolamenti locali e nazionali in materia di costruzione e di allaccio dei fuochi; è stato adeguatamente mantenuto; non è stato utilizzato per usi pubblici o commerciali.

Allo stesso modo, "la rottura" non include: sovraccarico, fuoriuscita causata da condizioni ambientali quali forti venti o ventilazione inadeguata, graffi, urti, corrosione, deterioramento delle finiture dipinte e placcate, scolorimento causato da calore, detergenti abrasivi o chimici o esposizione a raggi UV, taglio di parti smaltate in porcellana o danni causati da abusi, incidenti, grandine, incendi dovuti ai grassi di scolo, mancanza di manutenzione, ambienti ostili come sale o cloro, alterazioni, abusi, negligenza o parti installate da altri produttori.

Nel caso in cui il deterioramento delle parti renda impossibile l'utilizzo (ruggine perforante o bruciature perforanti) entro il periodo di copertura della garanzia, verrà fornita una parte di ricambio. Il ricambio sostitutivo è la sola responsabilità di NAPOLEON definita da questa Garanzia Limitata; NAPOLEON non sarà in nessun caso responsabile dell'installazione, del lavoro o di qualsiasi altro costo o spese legati alla reinstallazione di una parte garantita, per eventuali danni accidentali, consequenziali o indiretti o per eventuali spese di trasporto, costi del lavoro o dazi all'esportazione.

Questa garanzia limitata è fornita in aggiunta a tutti i diritti concessi dalle leggi locali. Di conseguenza, questa Garanzia Limitata non impone alcun obbligo a NAPOLEON di conservare le parti in magazzino. Sulla base della disponibilità di parti, NAPOLEON può a sua discrezione scaricare tutti gli obblighi fornendo a un cliente un credito proporzionale verso un nuovo prodotto. Dopo il primo anno, in relazione a questa Garanzia Limitata, NAPOLEON può, a sua discrezione, rispettare pienamente tutti gli obblighi relativi a questa garanzia, restituendo all'acquirente originale il prezzo all'ingrosso di eventuali parti non garantite ma difettose.

Lo scontrino di vendita o una copia sarà richiesto insieme al numero di serie e il numero di modello quando si effettua una richiesta di garanzia da parte di NAPOLEON. NAPOLEON si riserva il diritto di ispezionare tramite un suo rivenditore qualsiasi prodotto o parte prima di rispettare qualsiasi richiesta di garanzia. È necessario contattare il Servizio Clienti NAPOLEON o un rivenditore NAPOLEON autorizzato per ottenere il beneficio della copertura della garanzia.



[napoleongrills.com](http://napoleongrills.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.
- 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 (41 cm dal retro dell'unità, 18 cm dai lati). Si raccomanda di tenere una distanza ancora maggiore (61 cm) nella vicinanza di rivestimenti in vinile o di vetrine 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.
- 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.
- 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 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).

## BOMBOLA DEL GAS

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

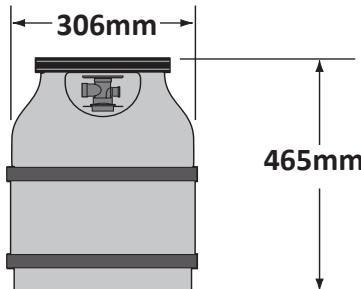
- Prestare attenzione mentre si maneggia la valvola della bombola.
- Non collegare mai una bombola non conforme alle norme locali.
- Tutte le bombole di peso pari o superiore a 7 kg devono essere collocate all'esterno del telaio (sotto il ripiano destro) su una superficie piana. Le bombole di peso inferiore a 7 kg possono essere collocate all'interno del telaio, nello scaffale inferiore. Soltanto le bombole collegate all'apparecchio possono essere conservate all'interno del telaio, o accanto all'apparecchio. Le bombole di scorta non devono essere conservate in prossimità di un'unità in funzione. Non esporre le bombole a temperature estreme o alla luce diretta del sole.



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

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

### ESEMPIO DELLA BOMBOLA



### ATTENZIONE!

- Non far passare il tubo sotto il vassoio di scolo dei grassi.
- Non far passare il tubo nello spazio tra il ripiano inferiore e il pannello posteriore.
- Non far passare il tubo lungo la parte superiore del pannello posteriore.
- Assicurarsi di serrare tutti i punti di connessione dei tubi con l'aiuto di due chiavi inglesi. Non usare nastro di teflon o sigillanti per le connessioni.
- Assicurarsi che il tubo non venga a contatto con superfici molto calde – potrebbe fondersi e perdere gas, provocando un incendio.
- Non riporre il tubo in eccesso nel vano della bombola: le probabilità di contatto con una superficie calda sono maggiori e il tubo potrebbe fondersi, perdere e provocare un incendio.
- Con una soluzione di acque e sapone verificare che non vi siano perdite di gas nei punti di connessione, come spiegato in questo manuale nella relativa sezione.

## TUBO DEL GAS

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

# DATI TECNICI

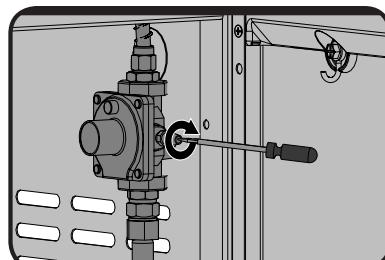
La tabella seguente elenca i valori di ingresso per l'apparecchio.

FORNELLO	DIMENSIONI FORO	PORTATA TERMICA (GLOBALE) (TOTALE)	CONSUMO GAS (TOTALE)
	I		
PRINCIPALE	58 (1.07mm)	19.2 kW	1396 g/h
POSTERIORE	58 (1.07mm)	5.3 kW	385 g/h
LATERALE	66 (0.84mm)	2.8 kW	204 g/h

Livelli di gas/pressione: controllare che i valori nominali indicati sulla targa corrispondano all'elenco seguente

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

Non alterare o manomettere il regolatore. Utilizzare esclusivamente regolatori che erogano la pressione indicata nella tabella precedente. Per il gas butano deve essere utilizzato un regolatore da 28-30 mbar; per il gas propano, uno da 37 mbar. I grill programmati per un funzionamento a 50mbar sono dotati di regolatore interno. Questo è tarato per una pressione di uscita pari a 30mbar, e non vi devono essere apportate modifiche o regolazioni. Come ricambio utilizzare unicamente il regolatore specificato dal costruttore.



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

## Istruzioni Per Verifica Fughe Di Gas



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



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

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

Controllare il diagramma per aree di test:



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



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

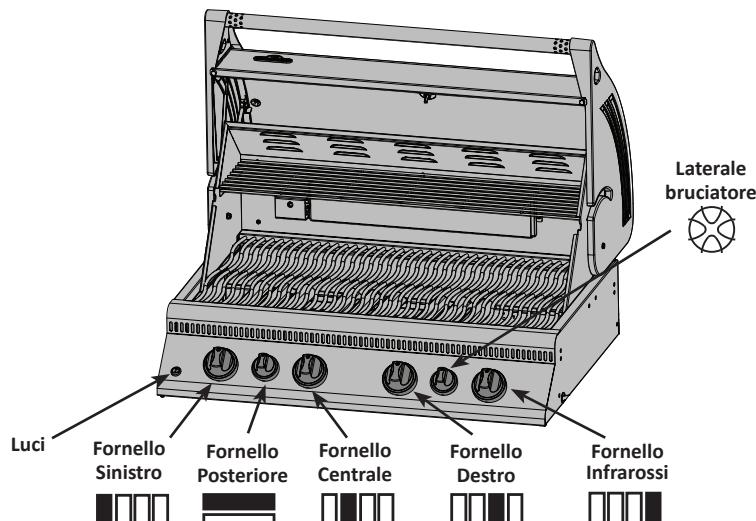


3. Eventuali bolle indicano una perdita di gas. Stringete il giunto allentato o sostituitelo con un pezzo nuovo raccomandato dal vostro rivenditore.

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

5. Chiudere il gas.

# Istruzioni Per Accensione



**ATTENZIONE!** Aprire il coperchio.

Posizione di riposo



**ATTENZIONE!** Dopo aver verificato che i controlli dei fornelli siano spenti, aprire la valvola di alimentazione del gas.

Accensione Fornello Principale	Accensione Fornello Posteriore (Se Disponibile)	Accensione Fornello Laterale (Se Disponibile)
1. Aprire il coperchio.	1. Aprire il coperchio.	1. Aprire il coperchio del fornello laterale.
2. Spingere e girare lentamente la manopola di uno dei fornelli principali fino alla posizione 'high'. In questo modo si avvierà il pilota che, a sua volta, accenderà il fornello desiderato. Se il pilota si avvia, tenere la manopola premuta fino all'accensione del fornello, quindi rilasciarla.	2. Togliere la teglia scaldavivande.	2. Spingere e girare lentamente la manopola del fornello laterale fino alla posizione 'high'. In questo modo si accenderà il fornello laterale
3. Se il pilota non si accende, riportare immediatamente la Manopola alla posizione 'off' e ripetere il passaggio 2 più volte.	3. Spingere e girare lentamente la Manopola del fornello per Rosticceria fino alla posizione 'high'. In questo modo si avverrà il Pilota che, a sua volta, Accenderà il fornello Desiderato. Se il pilota si avvia, Tenere la manopola premuta fino All'accensione del fornello, Quindi rilasciarla.	3. Se il fornello non si Avvia, riportare immediatamente la manopola alla posizione 'off' e ripetere il passaggio 2 più volte.
4. Se il pilota e il fornello non si accendono entro 5 secondi, portare la manopola nella posizione 'off' e attendere per 5 minuti fino alla dispersione del gas in eccesso. Quindi ripetere i passaggi 2 e 3 o usare un fiammifero.	4. Se il fornello non si Avvia, riportare Immediatamente la manopola alla posizione 'off' e ripetere il passaggio 3 più volte.	4. Se il fornello non si Accende entro 5 secondi, Portare la manopola nella Posizione 'off' e attendere per 5 minuti fino alla dispersione del gas in eccesso. Quindi ripetere i passaggi 2 e 3 o usare un fiammifero.
5. Nel caso di accensione con fiammifero, agganciarlo al supporto metallico provvisto. Portare il fiammifero acceso verso il basso, tra la griglia e la piastra di scottatura, e contemporaneamente spostare la manopola su 'High'.	5. Se il fornello non si accende entro 5 secondi, portare la manopola nella posizione 'off' e attendere per 5 minuti fino alla Dispersione del gas in eccesso. Quindi ripetere i passaggi 3 e 4 o Usare un fiammifero..	



**ATTENZIONE!** Non usare il bruciatore posteriore quando è in funzione il bruciatore principale.

# Istruzioni Per La Cottura

Quando accesa per la prima volta, la griglia a Gas emette un leggero odore. Si tratta di una condizione temporanea normale causata dalle " 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 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 arrosti, potrà essere cucinato indirettamente ( con il coperchio del bruciatore di fronte al cibo ). Quando si cuoce della carne molto magra, come petti di pollo, fettine di maiale, le griglie possono essere oliate prima del pre riscaldamento per ridurre l'attaccamento del cibo su di esse. Cucinando la carne con alto contenuto di grassi, si potrebbero creare fiammate. Per prevenirle si tolga un po' del grasso o si riduca la temperatura. Nel caso si verifichi una fiammata, togliere il cibo dalla griglia, ridurre la temperatura, lasciare il coperchio aperto.

**Utilizzo Del Fornello A Infrarossi Principale:** 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 arrosti, 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 posizionate lo 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 arrosti 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 tute le stagioni NAPOLEON.



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

**Utilizzo Del Bruciatore Laterale:** (Se disponibile) IL vostro bruciatore laterale può essere utilizzato come un fornello normale, per salse,sughi e minestre etc... La griglia deve essere messa in maniera che il vento non disturbli la cottura laterale riducendone le potenzialità. Il diametro suggerito della vaschetta è di 200 - 250 millimetri.



**ATTENZIONE!** Non cucinare mai il cibo direttamente sulla piastra del fornello laterale. Questa deve essere unicamente usata con padelle e pentole.

## 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 scalzano 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 pessoore 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 $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{4}$ Nella Carne Tra La Coscia E La Gamba, Dalla Parte Senza Pelle. La Carne Cuocerà Più Rapidamente E In Maniera Più Uniforme. Per Dare Un Tocco Particolare Alla Cottura, Aggiungere Scaglie Di Legno All'aroma Mesquite Nell'affumicatore Napoleon.
Braciola di maiale	Medium	6 Minuti Per	Togliere Il Grasso Eccessivo Prima Di Mettere La Carne Sul Grill. Per Una Carne Più Tenera, Scegliere Braciola Più Spesse.
Costine	High – 5 minuti Abbassare a Low per finire la cottura low to finish	20 Minuti Per Parte	Scegliere Costine Magre E Carnose. Lasciare Sul Grill Fino A Quando La Carne Si Distacca Facilmente Dall'osso.
Braciola di agnello	High – 5 minuti Abbassare a Medium per finire la cottura	15 Minuti Per Parte	Togliere Il Grasso Eccessivo Prima Di Mettere La Carne Sul Grill. Per Una Carne Più Tenera, Scegliere Braciola Molto Spesse.
Hot Dog	Medium - Low	4-6 Minuti	Scegliere Salsicce Grandi. Tagliare La Pelle Nel Senso Della Lunghezza Prima Di Metterle Sul Grill.

# Istruzioni Per La 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 sgomberate le aperture di ventilazione della bombola, posizionate ai lati del carrello e nella parte anteriore e posteriore dello scaffale inferiore.



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

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

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



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

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

**Le Griglie Di Cottura E La Griglia Di Riscaldametno:** 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 o il pulitore per acciaio della marca, disponibile presso i rivenditori Napoleon. Non utilizzare mai prodotti di pulizia abrasivi sulle superfici in metallo, specialmente sul pannello di controllo; in caso contrario, il testo stampato – con il passare del tempo – si sbiadirà.

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

**AVVERTENZA!** L'accumulo del grasso rappresenta un pericolo di incendio.

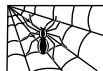
Sgocciolatoio: sfilate lo sgocciolatoio per una pulitura più facile, dovrebbe essere pulito frequentemente, (ogni 4/5 utilizzi) per evitare che il grasso si deponga. Il grasso in eccesso e eccessive sgocciolature passano attraverso lo sgocciolatoio fin sotto la griglia .ciò può fare succedere fiammate. Non stendete fogli di carta in alluminio o sabbia. Questo vassoio dovrebbe essere cambiato ogni 2 o 4 settimane, dipende dalla frequenza di utilizzo della griglia. Per forniture veder il vostro rivenditore NAPOLEON., poste sotto la griglia a gas e accumulate.

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



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

**Bruciatore:** 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 sono l'aiuto di una spugna in latta. Pulite i fori con l'aiuto di un bastoncino di carta. Non allargate i fori del bruciatore.

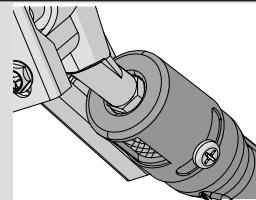


**ATTENZIONE!** Si guarda da dei ragni

I ragni e gli insetti sono attratti 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 annidimenti 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. Rimontate il bruciatore. Controllate che le valvole infilino il bruciatore mentre lo montate.



**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.



**Fornelli A Infrarossi:** Data l'alta intensità dei fornelli a infrarossi, il grasso gocciolante e le particelle di cibo che cadono sulla superficie del fornello vengono immediatamente inceneriti. Potrebbero comunque rimanere avanzi e residui. Per eliminarli dopo la cottura, impostare il grill sulla temperatura "High" e lasciare per 5-10 minuti.

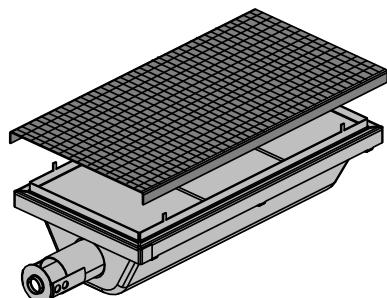
**Protezione Dei Fornelli A Infrarossi:** I fornelli a infrarossi del grill sono stati progettati per garantire una lunga durata. È però necessario usare alcune precauzioni per evitare la rottura delle superfici in ceramica, che potrebbe pregiudicare il funzionamento dei fornelli. Qui di seguito sono 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 asciugh completamente.

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



**Schermo del rimontaggio N565-0002**

## Risoluzione Dei Problemi

Problema	Cause possibili	Soluzione
Con la manopola impostata su 'Hi', viene erogato poco calore o la fiamma è bassa.	Grill a propano – incorretta procedura di accensione.  Grill a gas naturale – tubo di alimentazione di misura incorrecta.  Per entrambi i gas/pre -riscaldamento improprio.	Seguire con attenzione le procedure di accensione. Tutte le manopole di accensione devono trovarsi nella posizione 'off' al momento dell'apertura della valvola del gas alla sorgente. Aprire lentamente la bombola per consentire alla pressione di stabilizzarsi. Fare riferimento alle istruzioni relative all'accensione.  Le dimensioni dei tubi devono essere conformi alle norme di installazione.  Preriscaldare il grill lasciando entrambi i fornelli principali impostati su 'Hi' per 10-15 minuti.
Fiammate accessive/calore non uniforme.	Le piastre di scottatura sono installate in modo incorrecto.  Preriscaldamento incorrecto.  Eccessive incrostazioni di grasso e di cenere sulle griglie di scottatura e sul vassoio di scolo.	Verificare che le piastre siano installate con i fori verso la parte anteriore e le aperture verso quella inferiore. Fare riferimento alle istruzioni di montaggio.  Preriscaldare il grill lasciando entrambi i fornelli principali impostati su 'Hi' per 10-15 minuti.  Pulire con regolarità le piastre e il vassoio di scolo. Non ricoprire il vassoio di scolo con foglio di alluminio. Fare riferimento alle istruzioni di pulizia.
La fiamma dei fornelli è gialla ed è ccompagnata dall'odore di gas.	Possibile presenza di ragnatele o altro sporco, o regolazione incorrecta della valvola dell'aria.	Pulire accuratamente il fornelletto per eliminare lo sporco. Fare riferimento alle istruzioni generali di manutenzione. Aprire leggermente la valvola dell'aria secondo le istruzioni di regolazione dell'aria per la combustione.
Il regolatore emette un ronzio quando il grill è in funzione.	Condizione normale nei giorni caldi.	Non si tratta di un difetto. Il ronzio è dovuto alle vibrazioni interne nel regolatore e non compromette il corretto funzionamento o la sicurezza del grill. I regolatori che emettono ronzii non vengono sostituiti.
Non tutti i fori dei fornelli si accendono.	Ugelli otturati nella parte posteriore del fornelletto.	Pulire gli ugelli. Fare riferimenti alle istruzioni di manutenzione.
Sembra che la vernice si stia spelando all'interno del coperchio.	Accumulo di grasso sulle superfici interne.	Non si tratta di un difetto. Il coperchio e la cappa hanno una finitura in acciaio inossidabile e non si spelano. La spelatura è dovuta al grasso indurito, che si secca in scaglie che poi si staccano. Pulire il grill con regolarità. Fare riferimento alle istruzioni sulla pulizia.

<b>Problema</b>	<b>Cause possibili</b>	<b>Soluzione</b>
Il fornelletto a infrarossi ha un ritorno di fiamma (durante il funzionamento il fornelletto improvvisamente emette un forte sibilo, seguito da un suono continuo di rasatura, e la sua intensità diminuisce).	<p>Le piastrelle in ceramica sono ricoperte di grasso e residui, gli ugelli sono otturati.</p> <p>Il fornelletto si è surriscaldato a causa di una ventilazione inadeguata (troppe superficie coperta da una piastra o un tegame).</p> <p>Piastrella in ceramica spaccata.</p> <p>Mancata tenuta di una guarnizione attorno alla piastrella di ceramica, o cattiva saldatura all'alloggiamento del fornelletto.</p>	<p>Spegnere il fornelletto e lasciare che si raffreddi per almeno due minuti. Accendere nuovamente il fornelletto, impostato su High, per almeno cinque minuti o fino a quando le piastrelle in ceramica sono incandescenti in modo uniforme.</p> <p>Assicurarsi che al massimo il 75% della superficie del grill sia coperta da oggetti o da accessori. Spegnere il fornelletto e lasciare che si raffreddi per almeno due minuti, quindi riaccenderlo.</p> <p>Lasciare raffreddare il fornelletto e controllare attentamente che non vi siano incrinature. In tal caso, contattare il rivenditore autorizzato Napoleon e ordinare un kit di fornelletto di ricambio.</p> <p>Contattare il rivenditore autorizzato Napoleon per informazioni su come ordinare un kit di fornelletto di ricambio.</p>

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

## Come Ordinare Parti Di Ricambio

### ***Informazioni Sulla Garanzia***

MODELLO: \_\_\_\_\_

DATA DI ACQUISTO: \_\_\_\_\_

NUMERO DI SERIE: \_\_\_\_\_

#### ***(Per comodità, annotare qui le informazioni)***

Prima di contattare il soluzioni per i clienti, visitare il sito di Napoleon per maggiori informazioni sulla pulizia, la manutenzione, la risoluzione dei problemi e le istruzioni su come richiedere parti di ricambio: [www.napoleongrills.it](http://www.napoleongrills.it). 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).

Affinché Napoleon possa onorare la vostra richiesta, dovete fornirci le seguenti informazioni:

1. Modello e numero di serie dell'unità.
2. Numero della parte e descrizione.
3. Una breve descrizione del problema ('rotto' non è sufficiente).
4. Prova di acquisto (fotocopia della fattura).

In alcuni casi il tecnico potrebbe richiedere l'invio delle parti alla fabbrica, prima di provvedere alla sostituzione. L'invio, prepagato, deve avvenire all'attenzione del centro di assistenza con le seguenti informazioni:

1. Modello e numero di serie dell'unità.
2. Una breve descrizione del problema ('rotto' non è sufficiente).
3. Prova di acquisto (fotocopia della fattura).
4. Numero di autorizzazione alla restituzione – fornito dal soluzioni per i clienti

Prima di contattare il centro di soluzioni è bene ricordare che i seguenti articoli non sono coperti dalla garanzia:

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

## 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.

## Trezzini necessari per il montaggio (attrezzi non inclusi)

10 mm

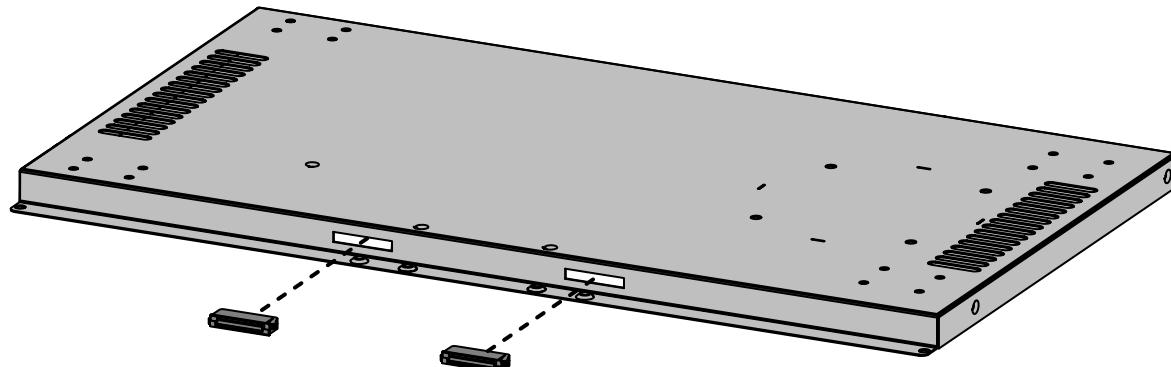


16



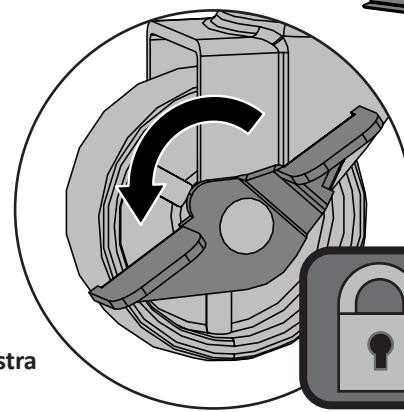
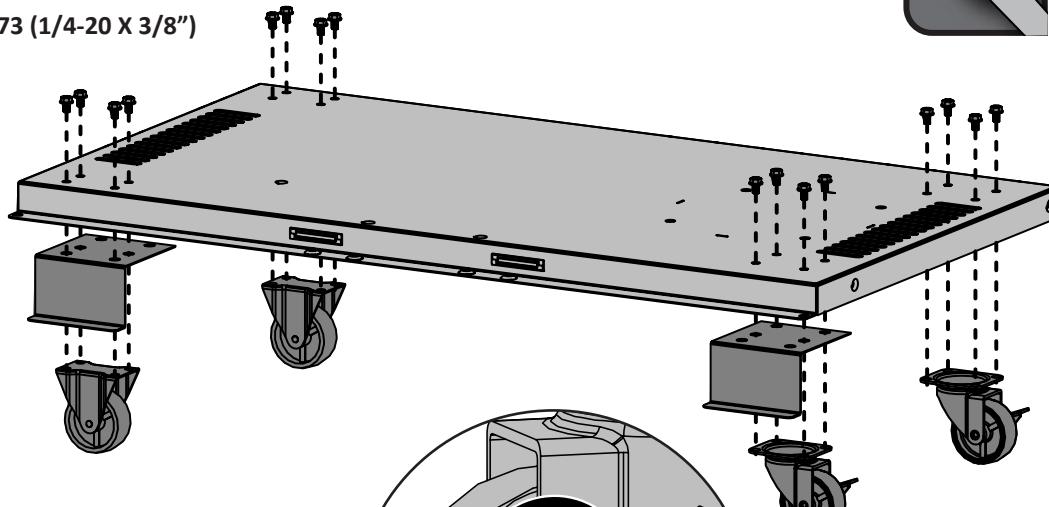
x2

N430-0002

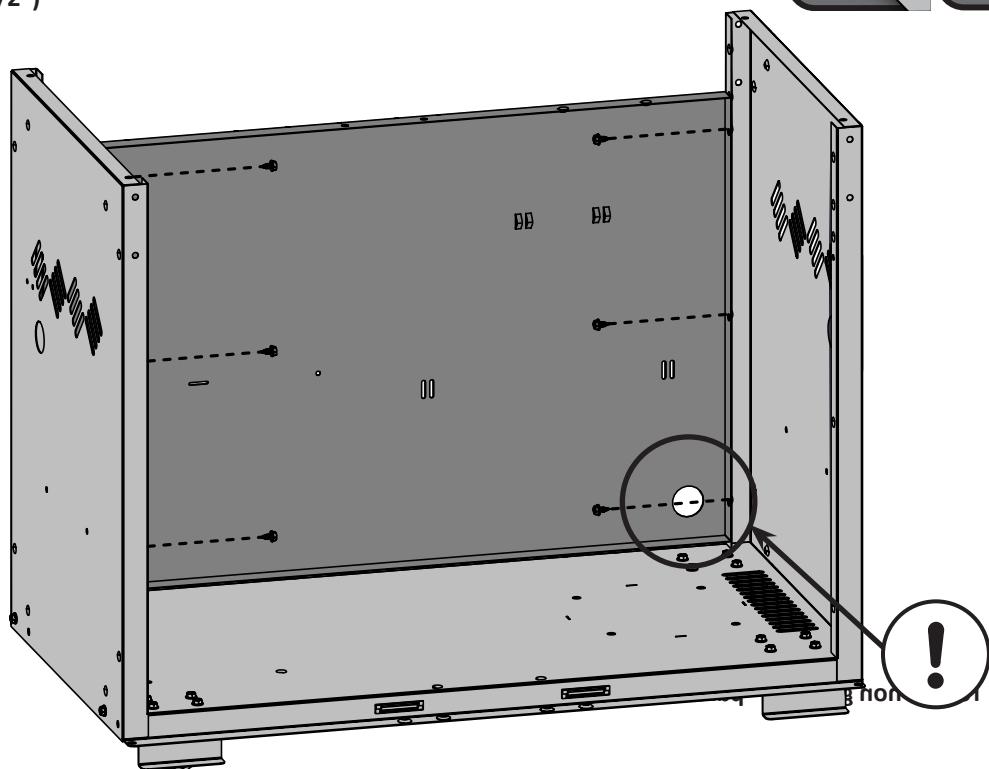
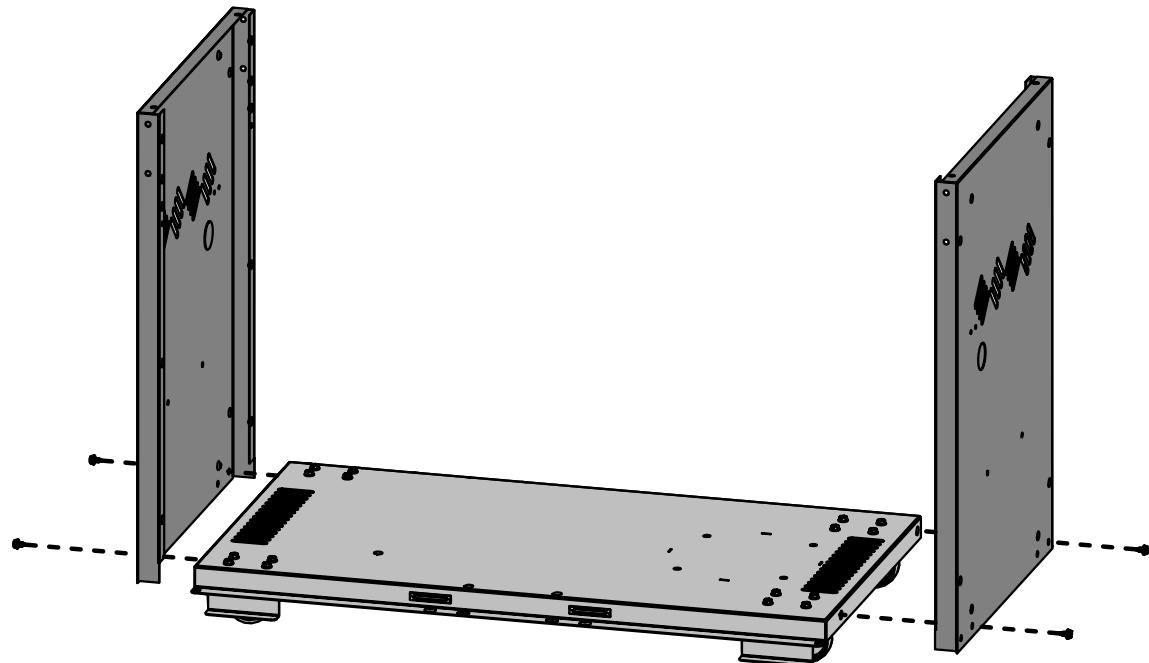


x16

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



rotella non girevole - parte sinistra



18



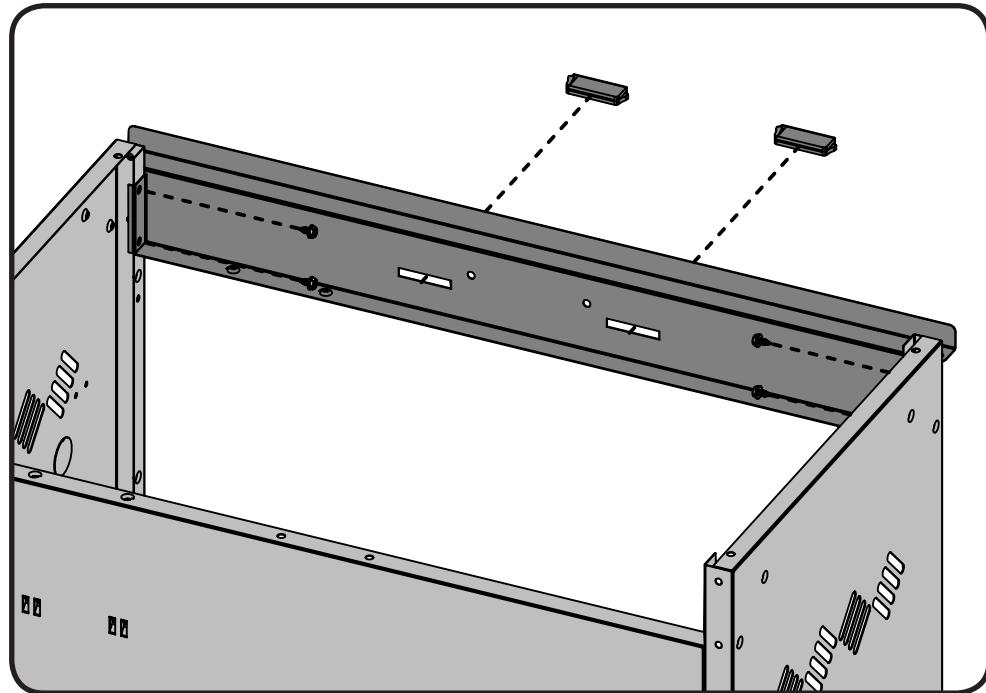
x4



x2

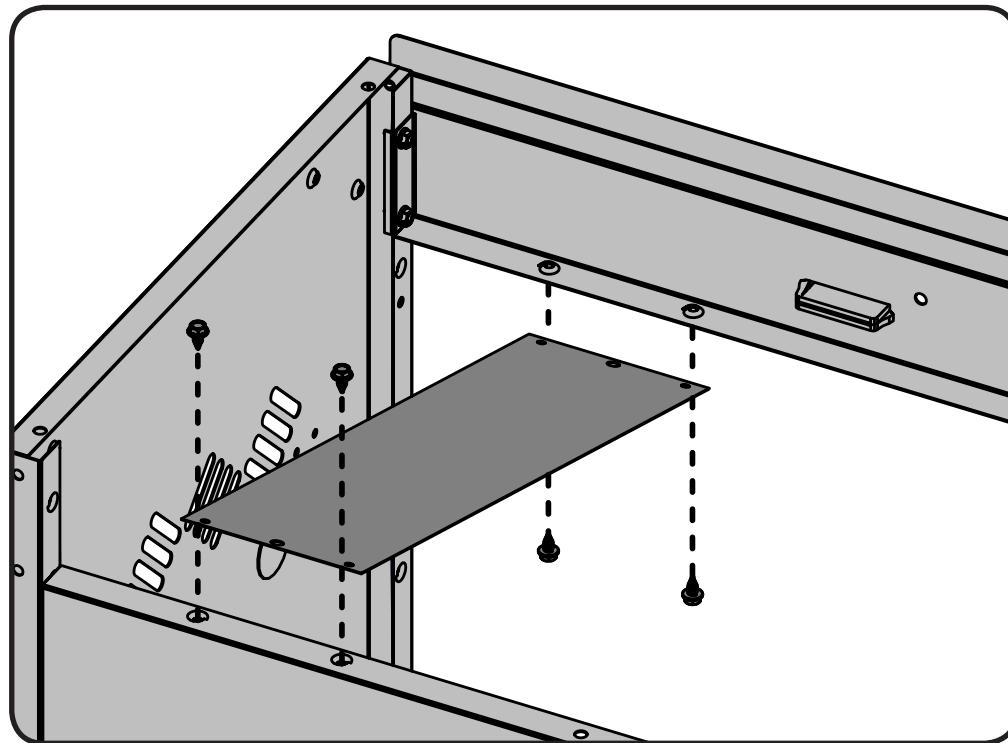
N570-0080 (#14 x 1/2")

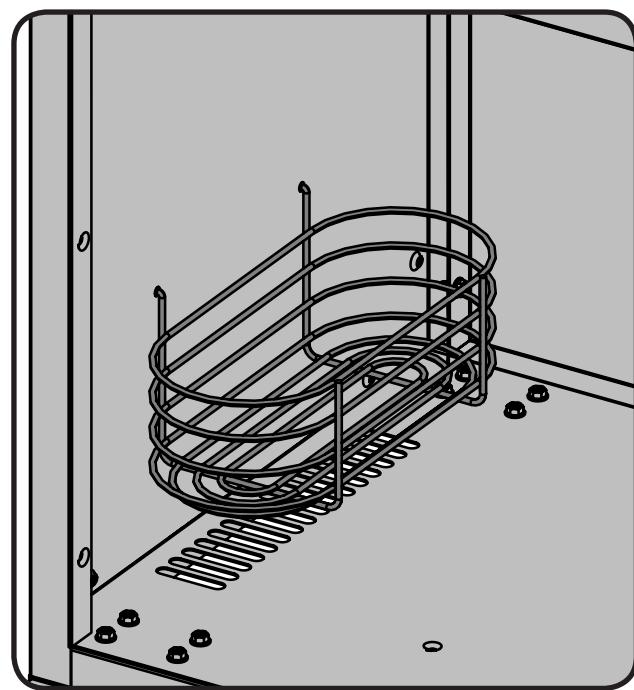
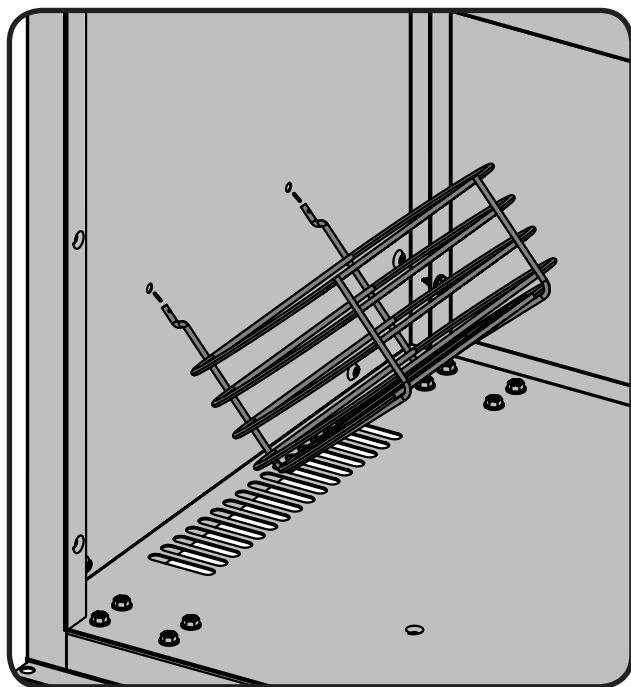
N430-0002

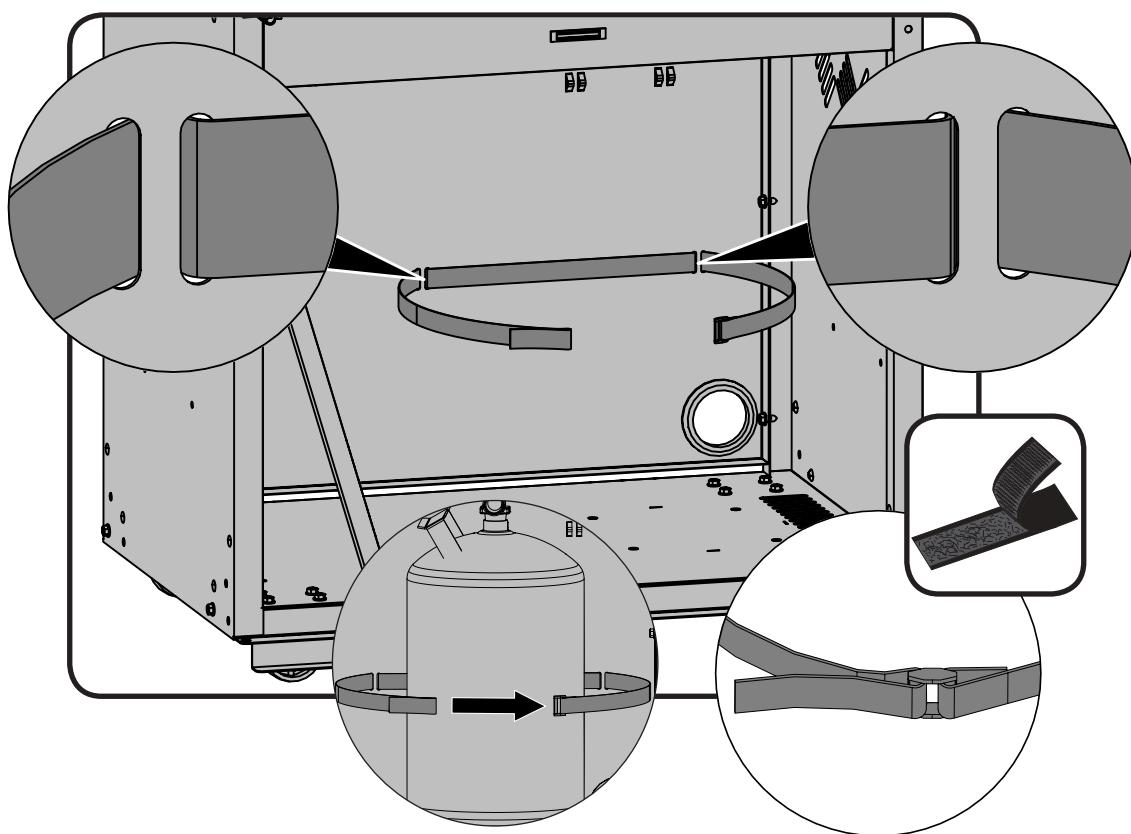
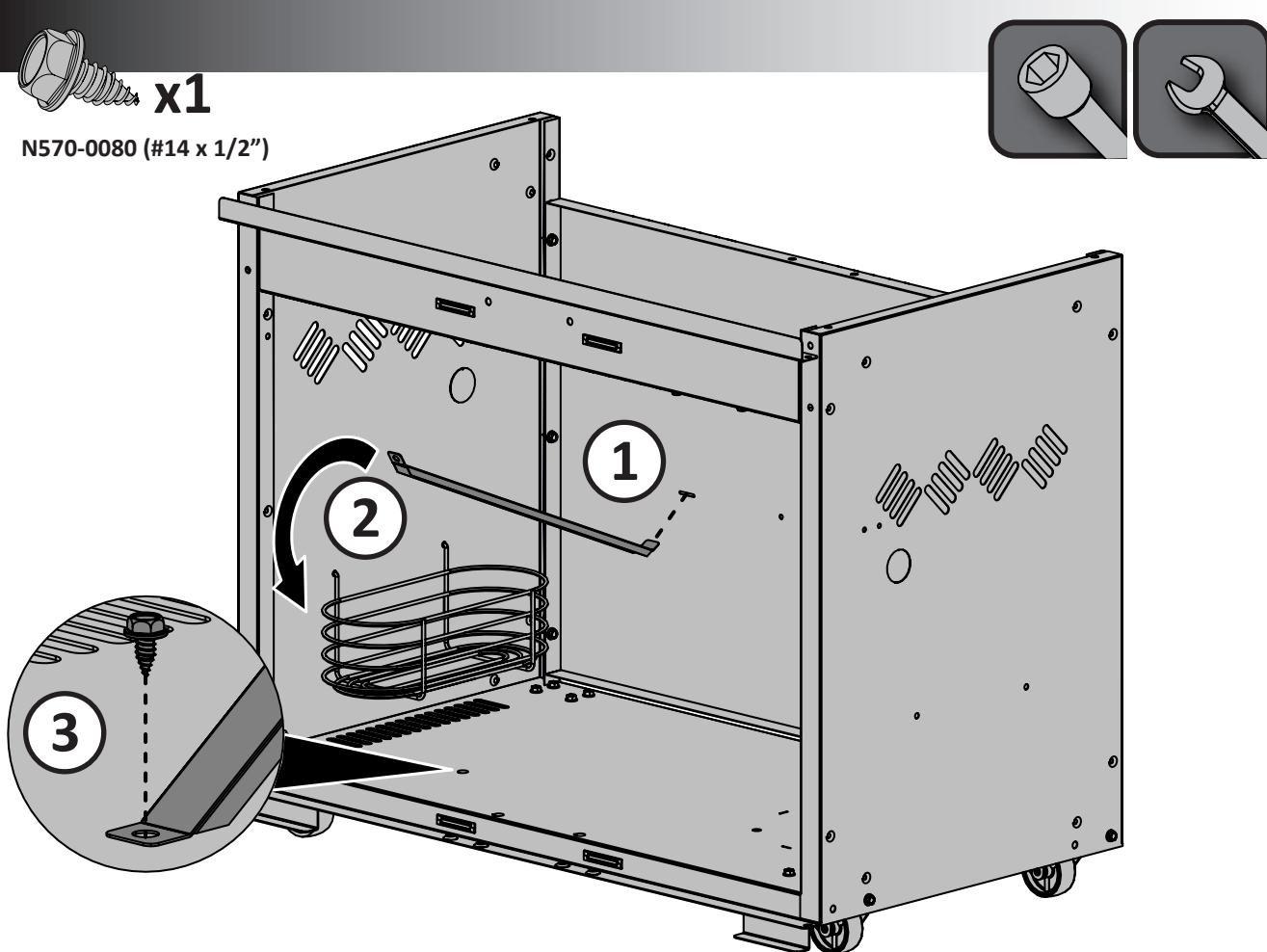


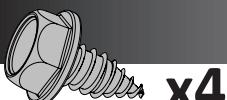
x4

N570-0080 (#14 x 1/2")

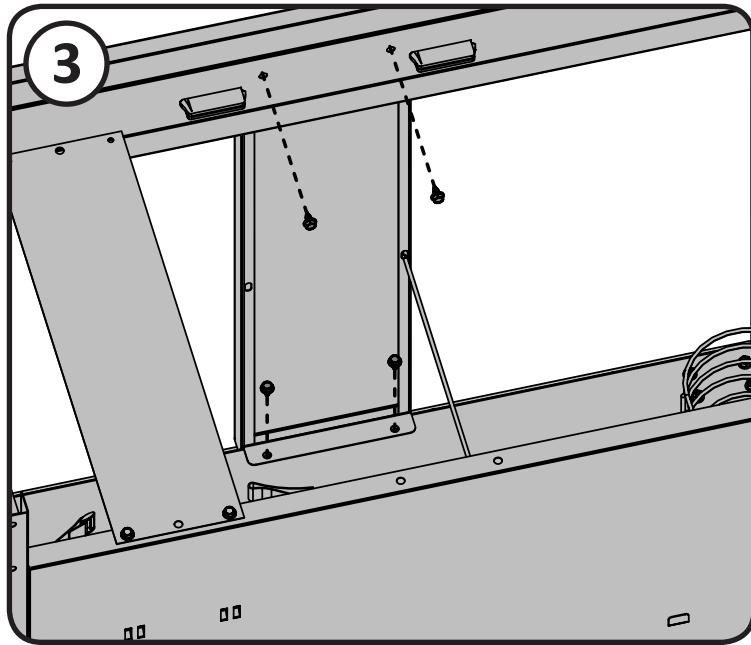
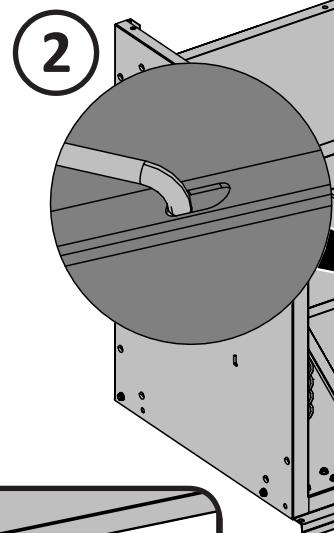
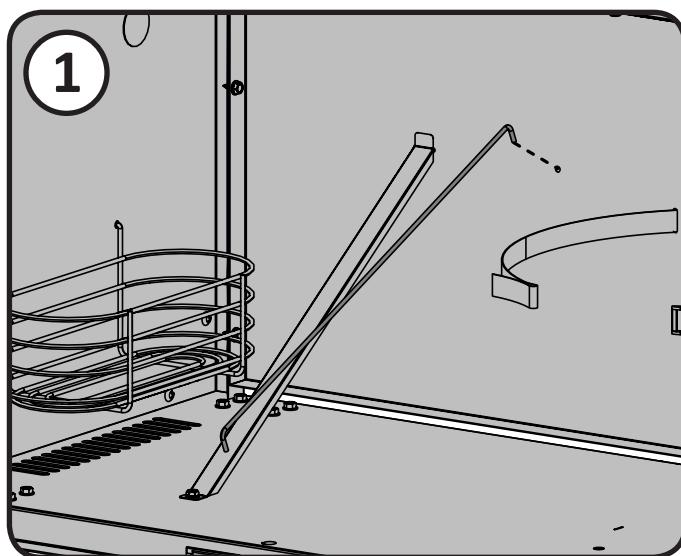
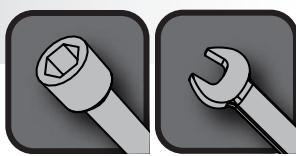






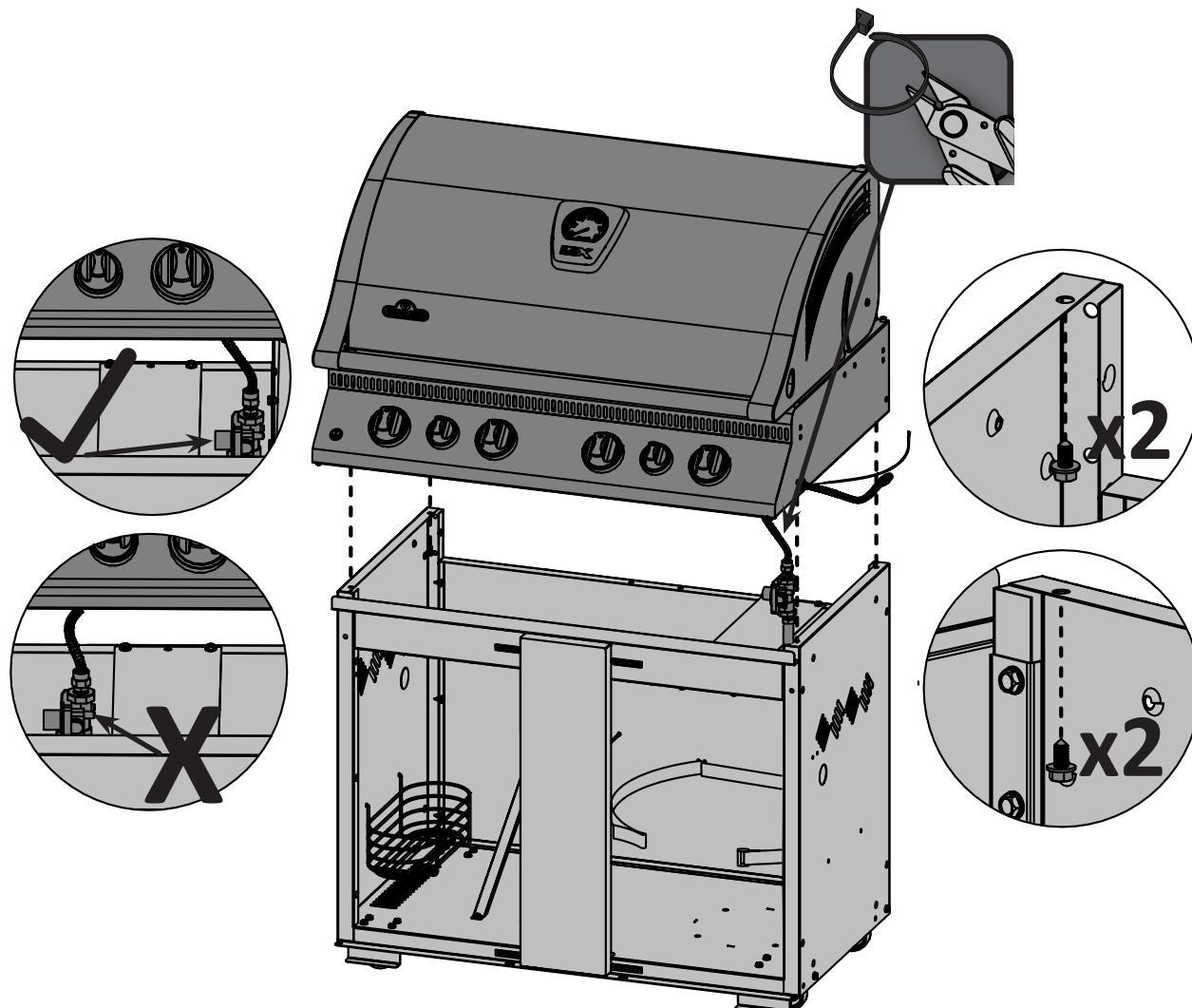
**x4**

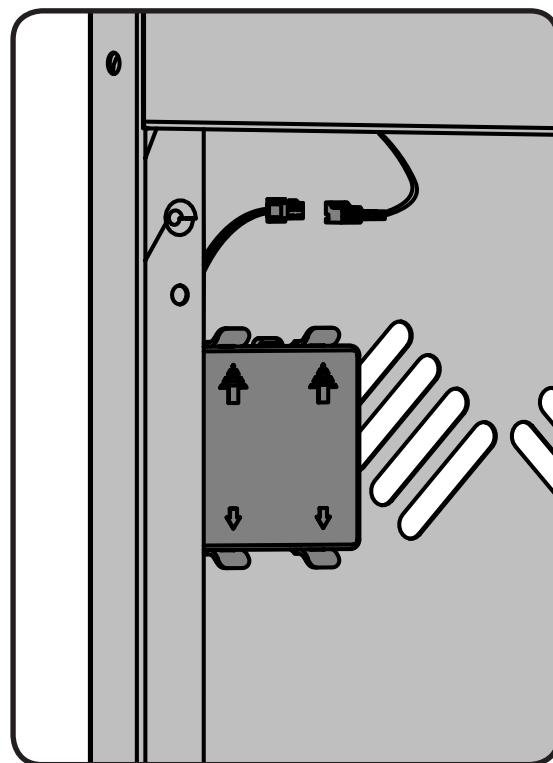
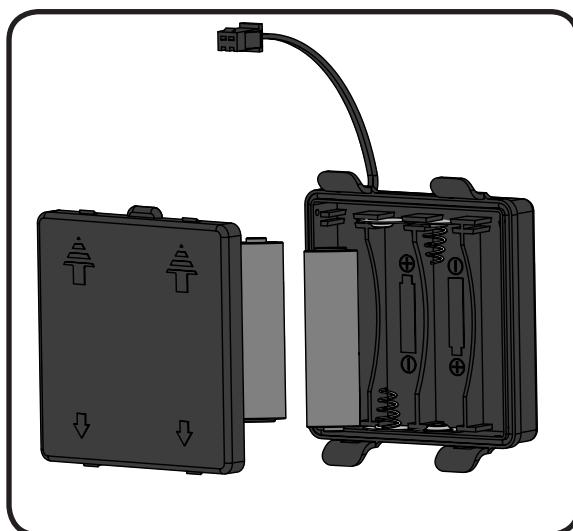
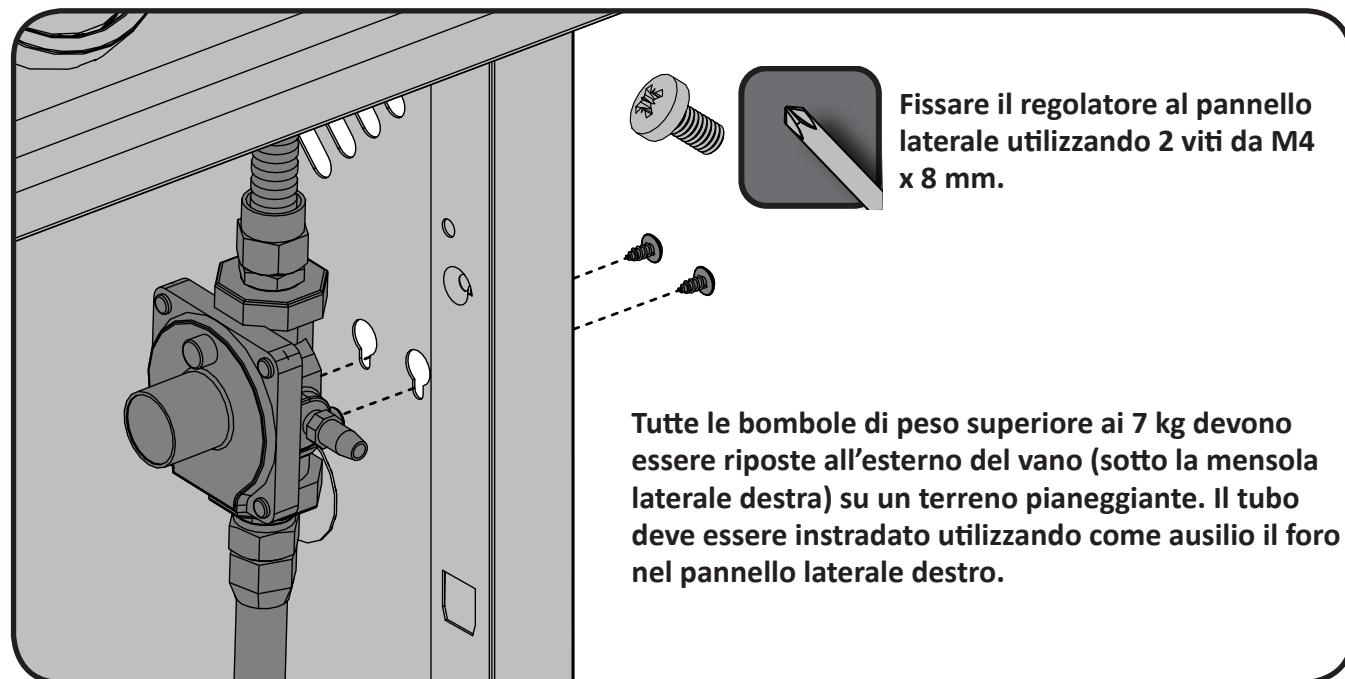
N570-0080 (#14 x 1/2")



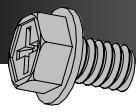


**ATTENZIONE!** Per evitare complicazioni durante l'assemblaggio, prima di montare il corpo del grill rimuovere la fascetta che ritiene il regolatore/ connettore, sotto il pannello di controllo. È stata così predisposta in fabbrica per proteggere il tubo del regolatore durante la spedizione, e non è ora più necessaria (fare attenzione durante la rimozione della fascetta, per non danneggiare il tubo). Verificare che il regolatore passi attraverso la piccola fessura, tra la protezione termica della bombola e la parte destra del vano.



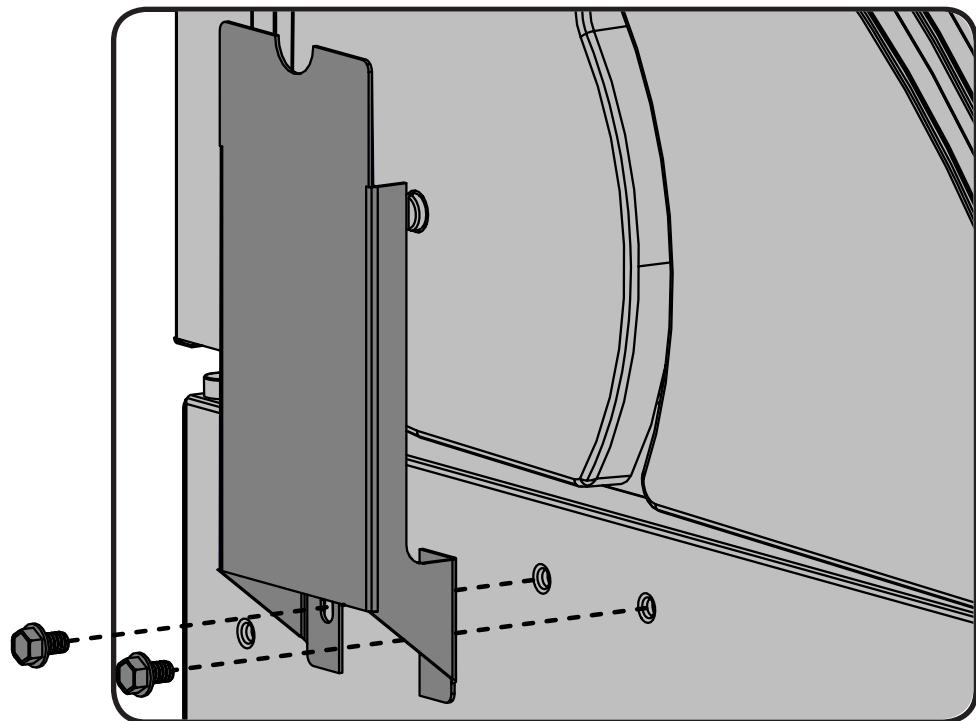


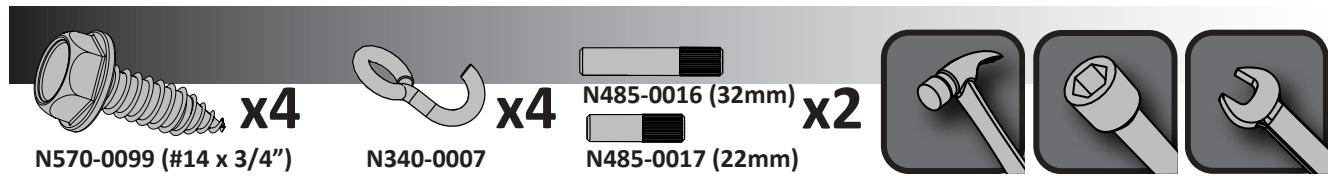
24



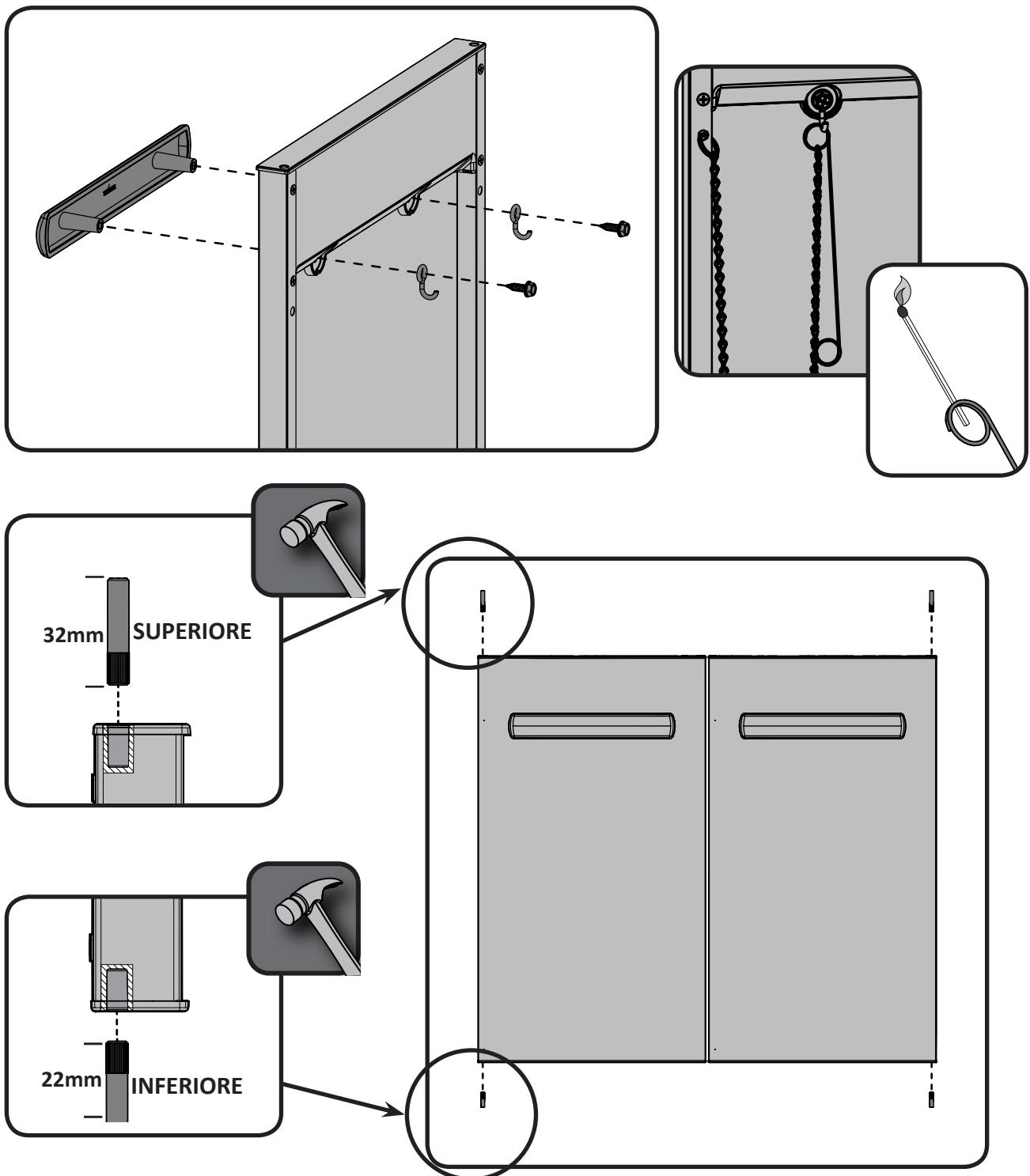
**x2**

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





**ATTENZIONE!** Non serrare eccessivamente le viti – la maniglia potrebbe spaccarsi.

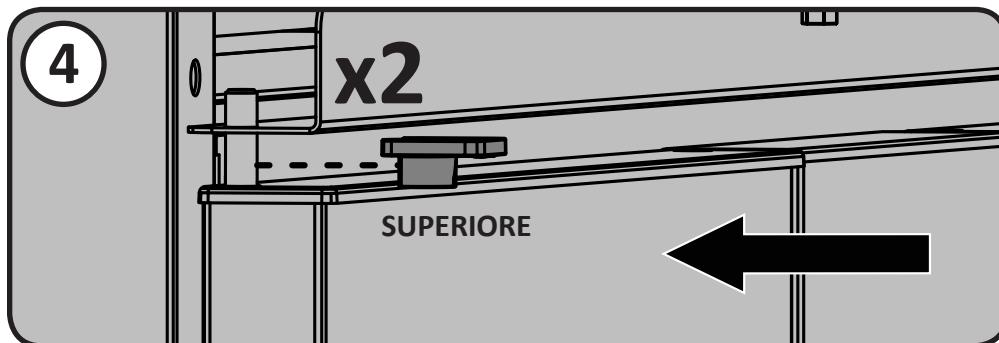
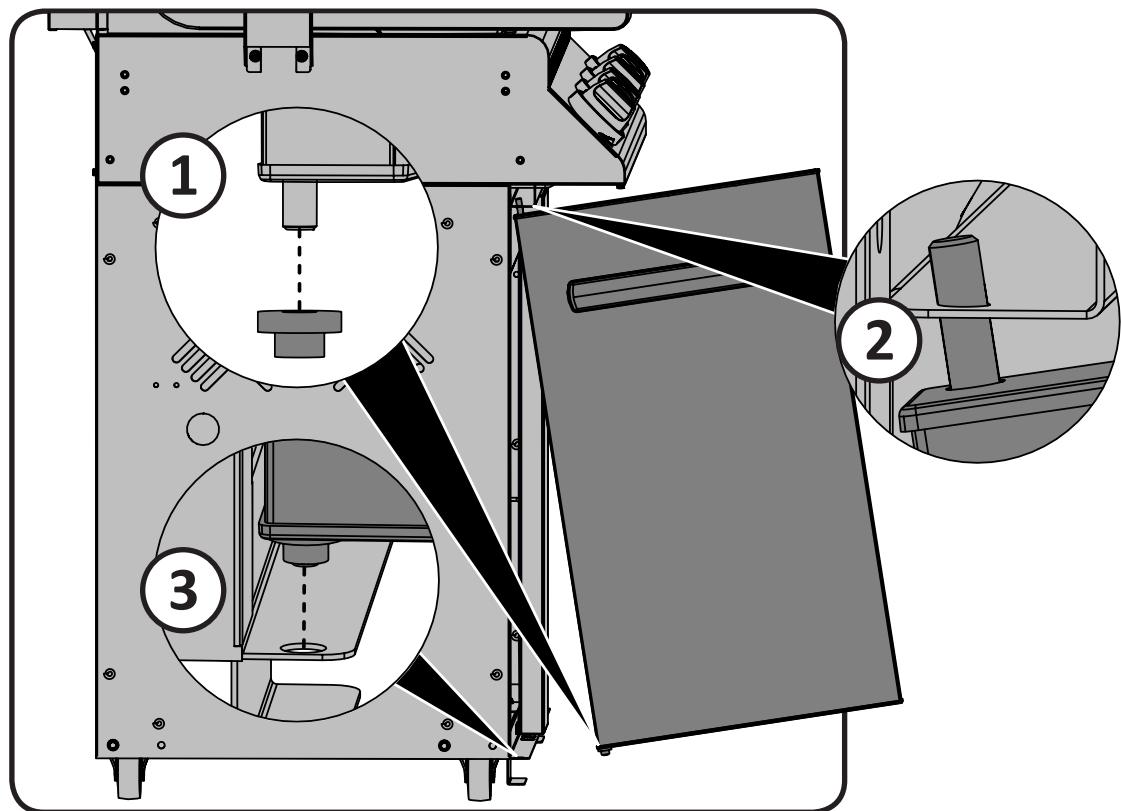


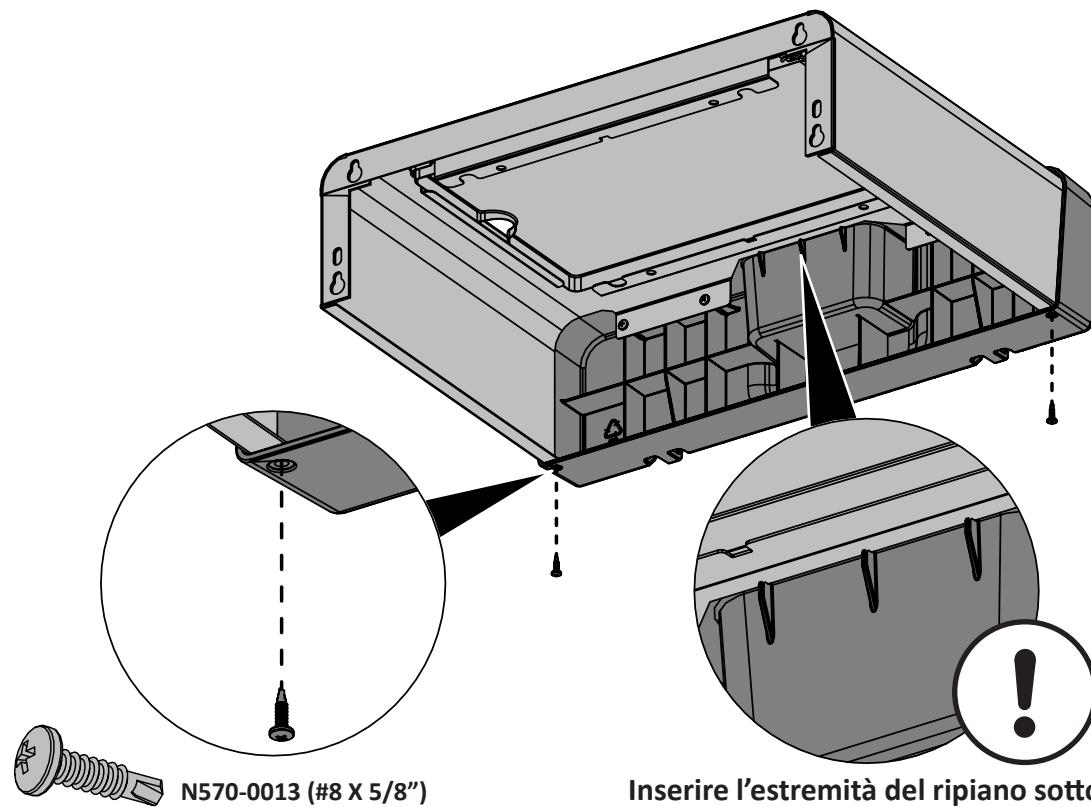
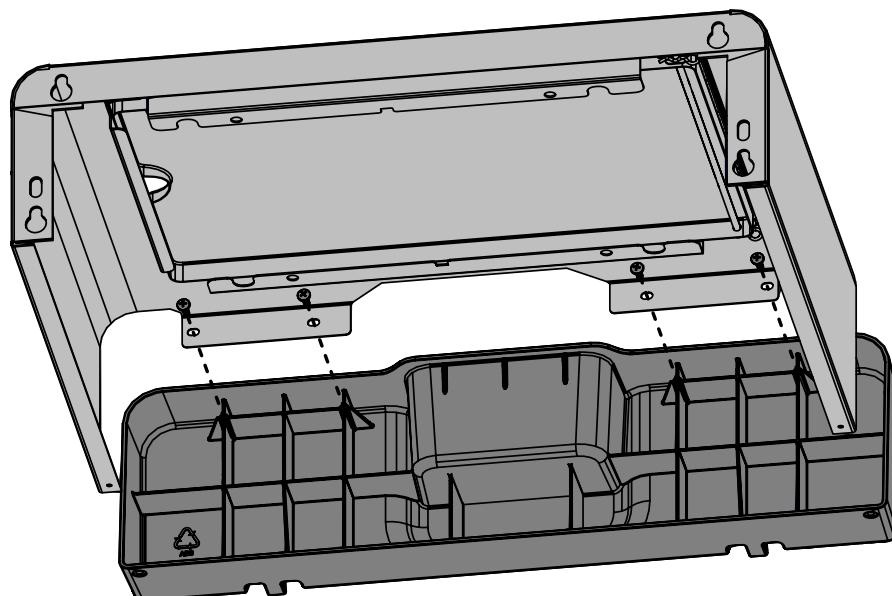


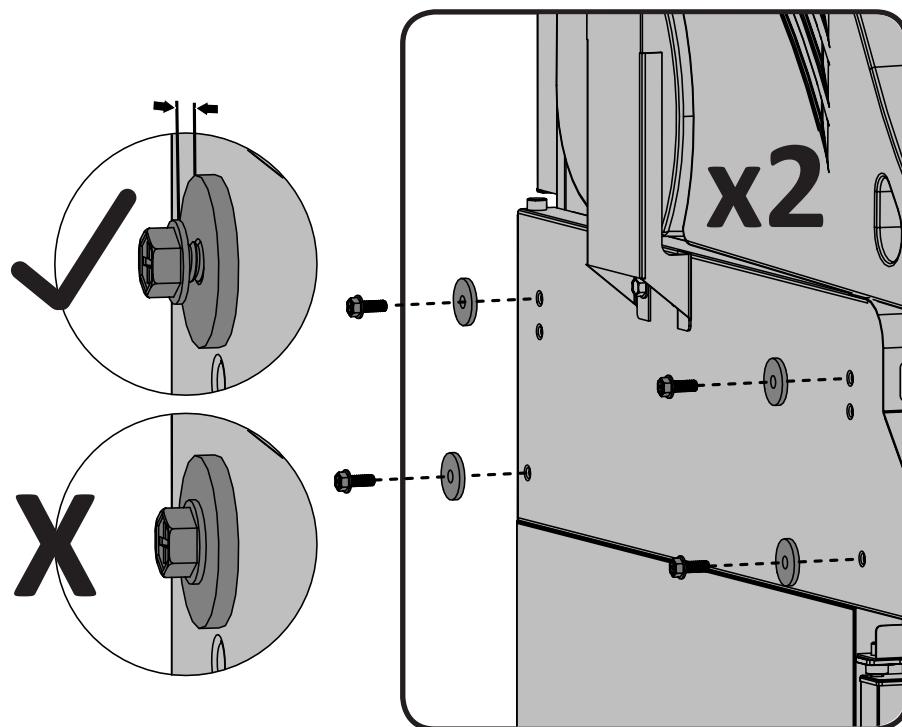
N105-0011



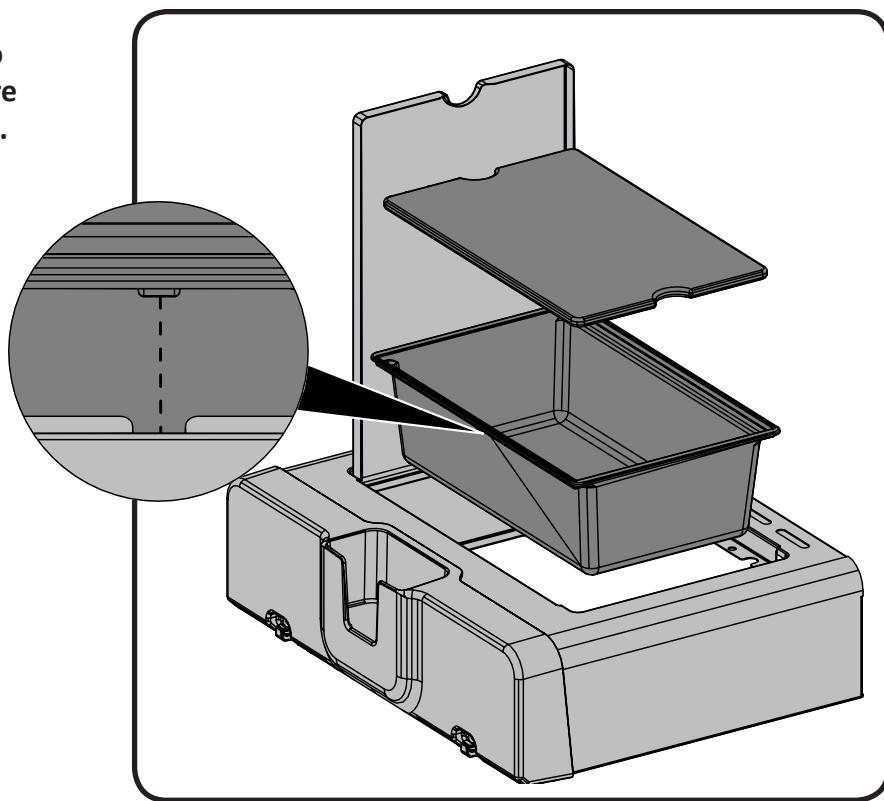
N160-0022

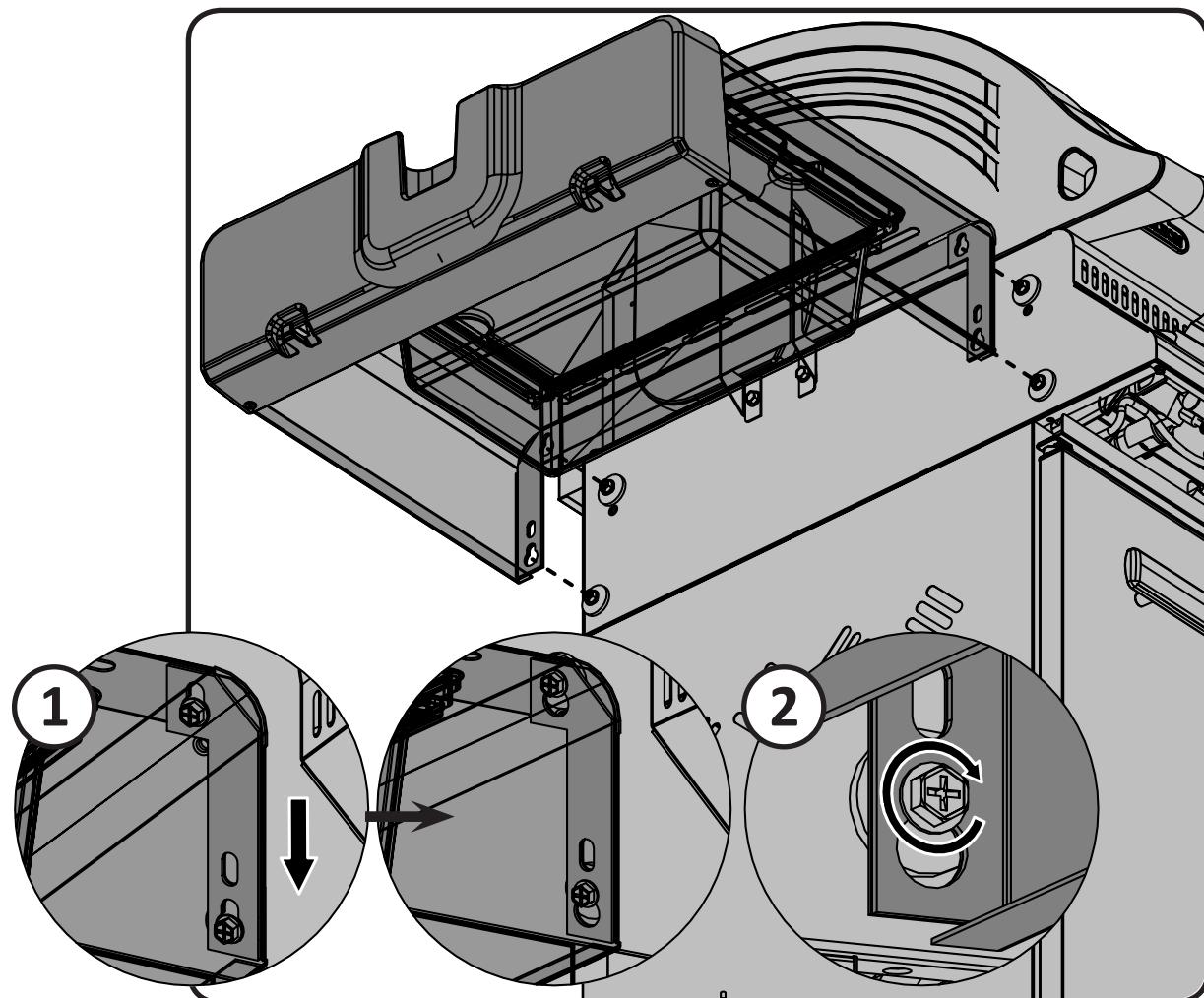


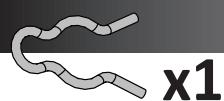




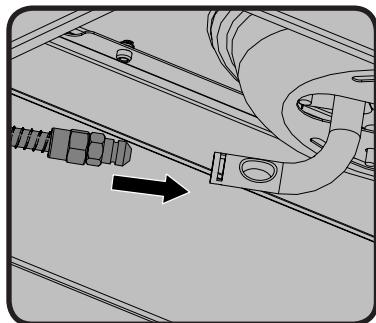
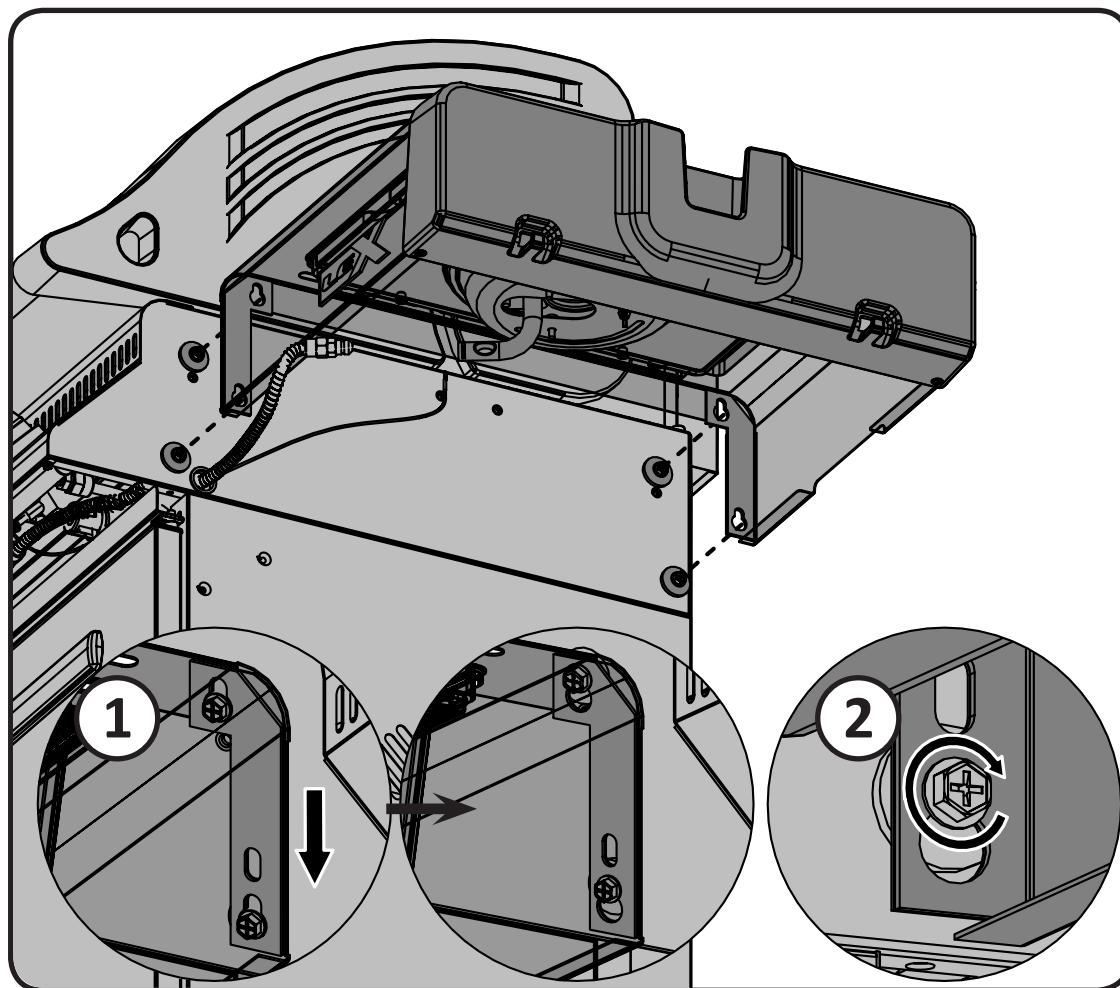
Le linguette a entrambi i lati della vaschetta porta-ghiaccio devono incastrarsi nelle fessure della mensola laterale.





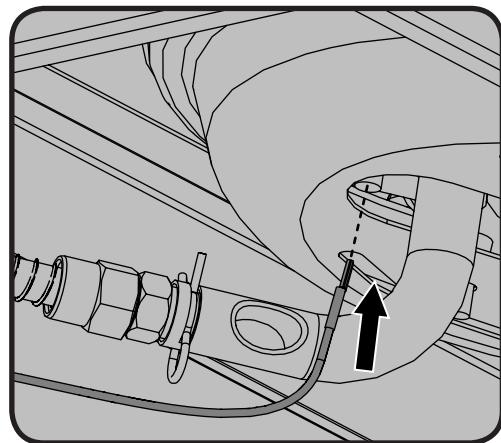
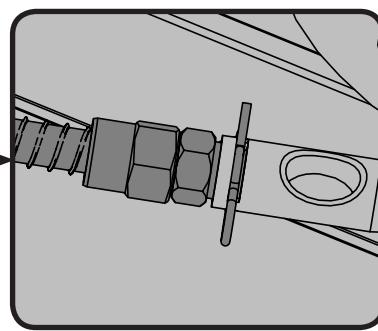
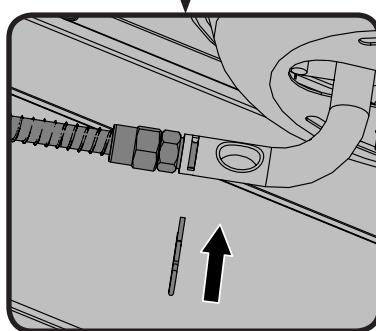


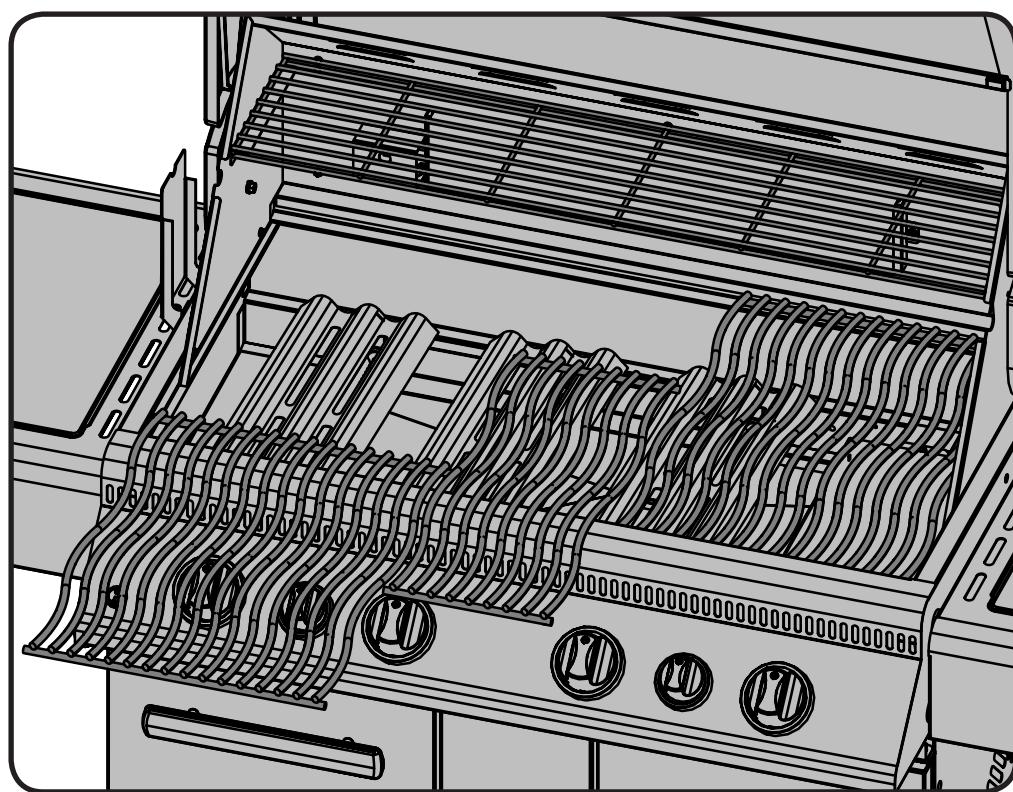
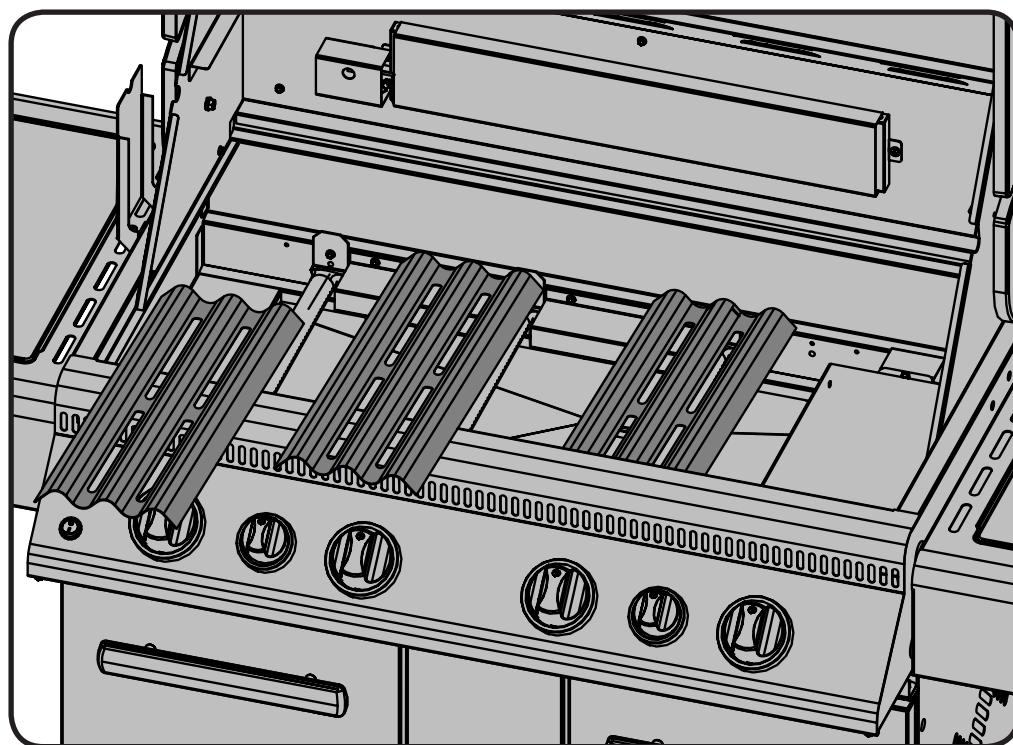
N160-0023

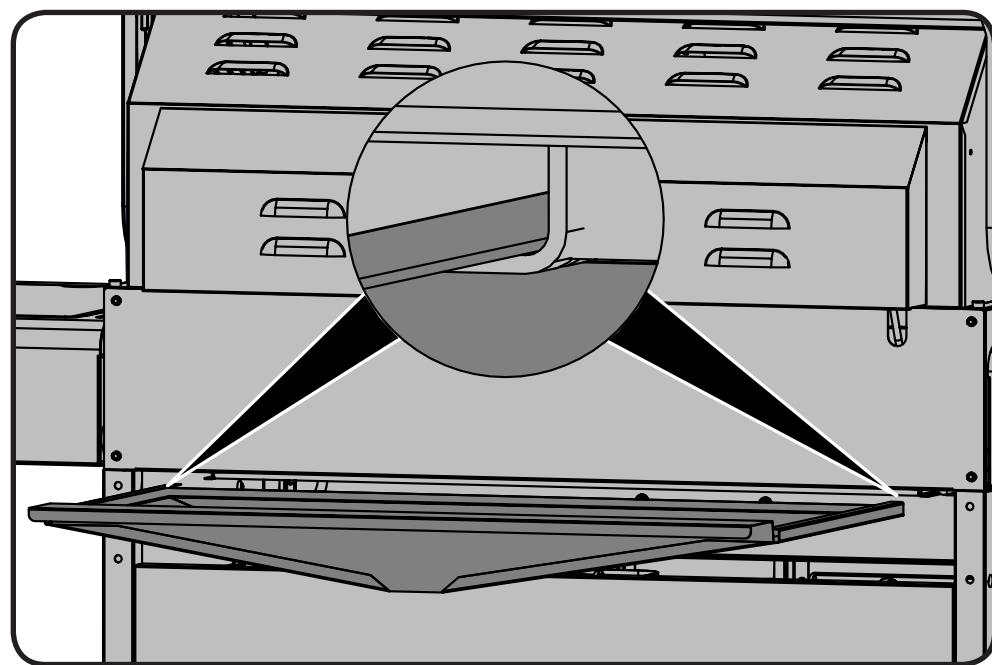
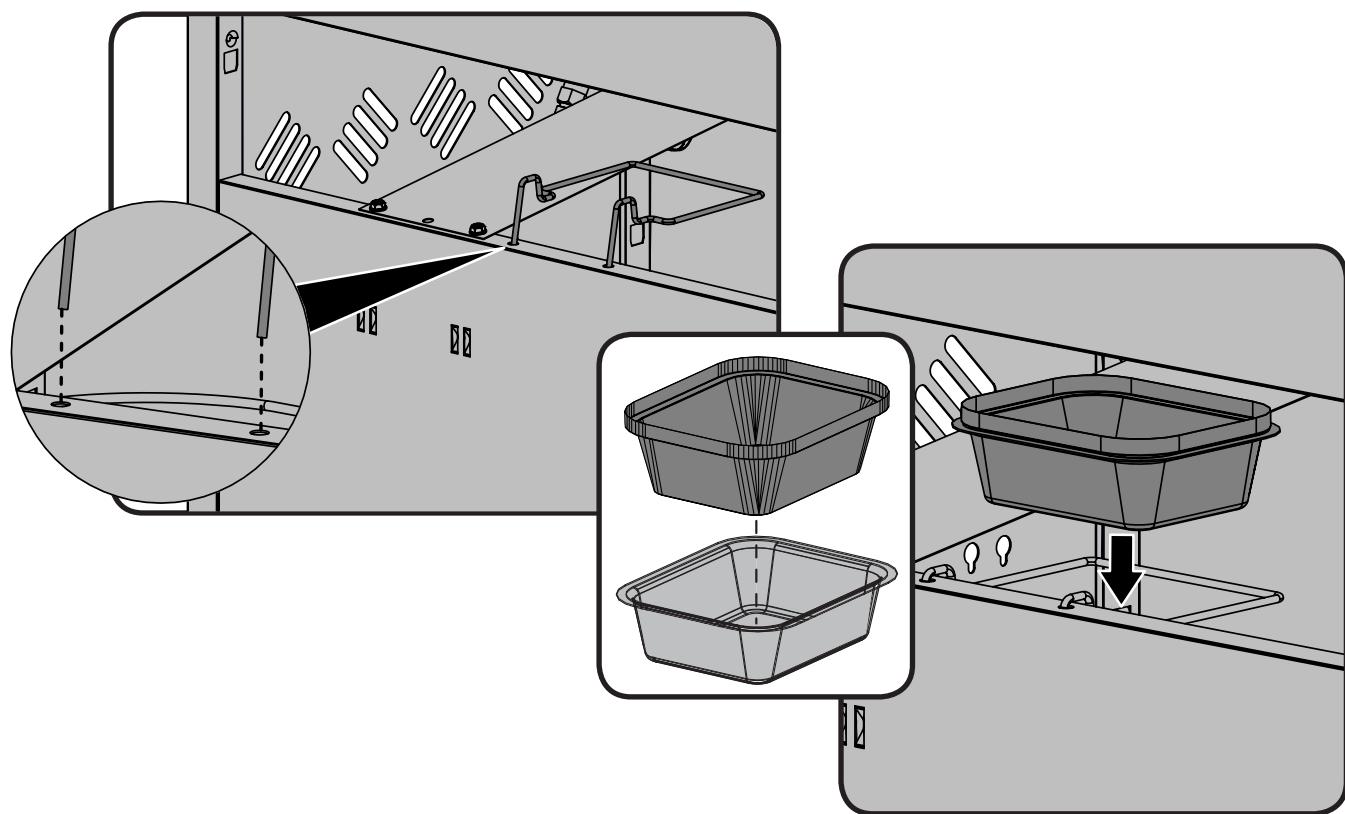


**Far coincidere il foro e il tubo del fornello e fissare con l'acclusa clip di ritenuta per il tubo.**

**Collegare il cavo del collettore all'elettrodo del fornello laterale.**



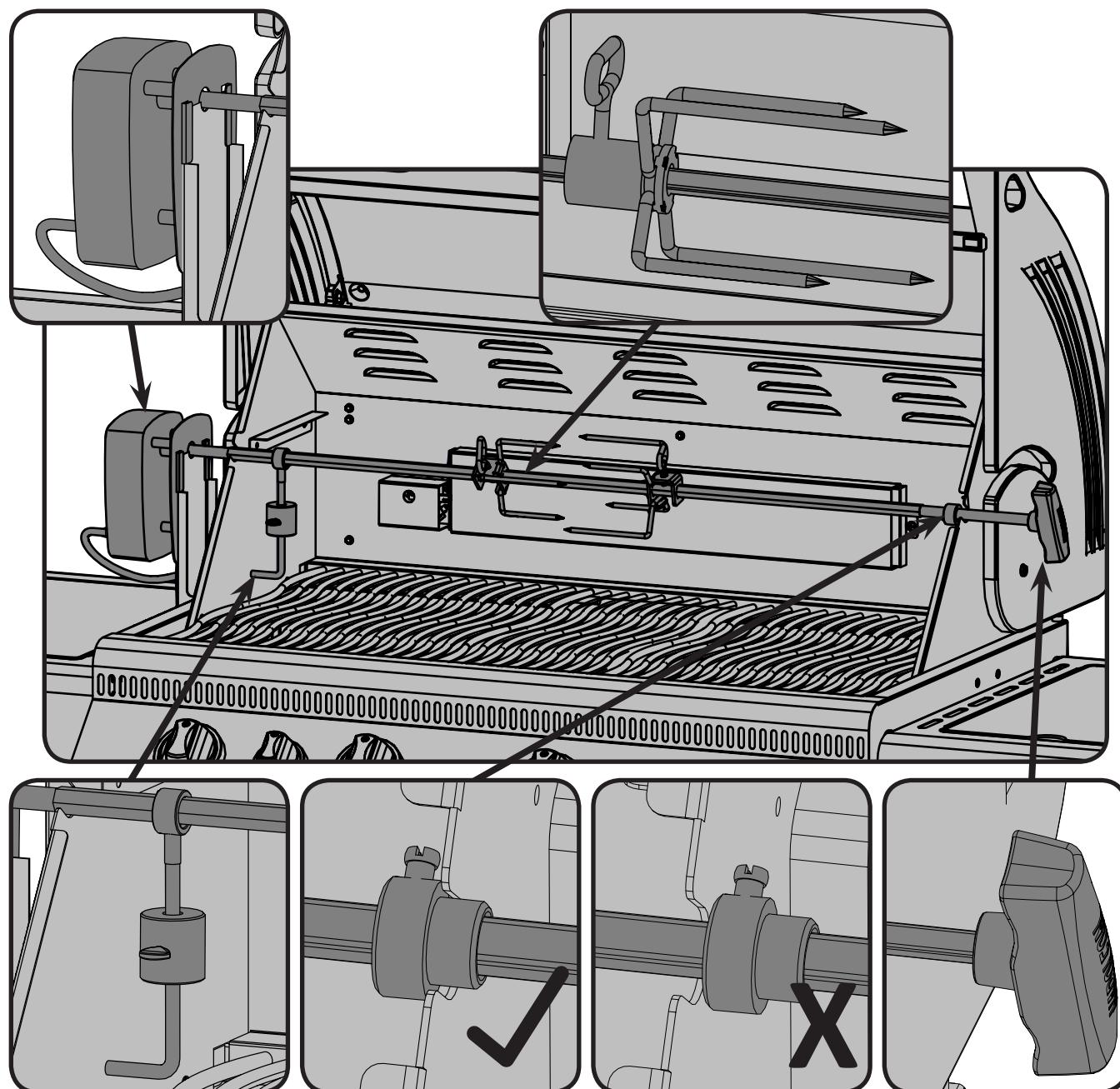




**Istruzioni per il montaggio del kit rosticceria**

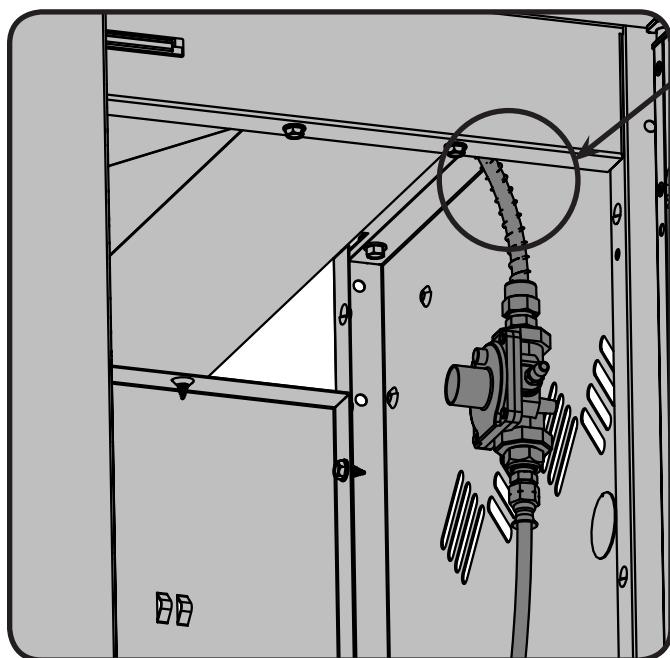
(Opzionale)

Montare il kit rosticceria secondo le istruzioni.



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

### ***Solo Grill A Propano – Collegamento Corretto Del Tubo***



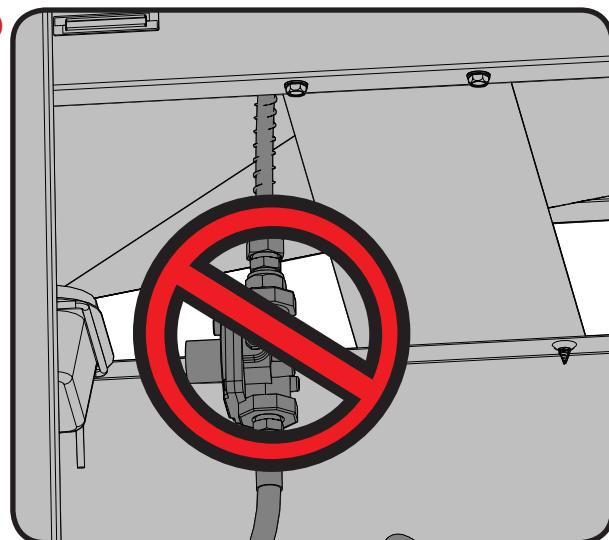
Verificare che il regolatore sia inserito nella piccola apertura tra la protezione termica della bombola e il lato destro dell'armadietto.

### ***Solo Modelli A Propano – Collegamento Non Corretto Del Tubo***



#### **AVVERTENZA - PERICOLO DI INCENDIO**

Il tubo del regolatore deve essere collegato in modo che nessuna sua parte sia in contatto con la parte inferiore del grill o del vassoio di scolo. La mancata osservanza di queste indicazioni può risultare in un incendio.



## 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.

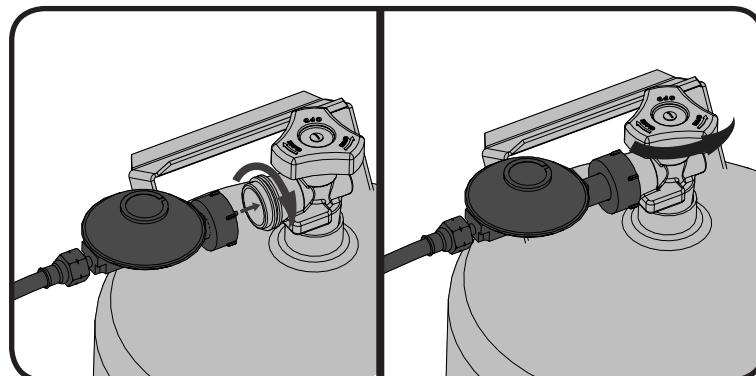


FIG. 1

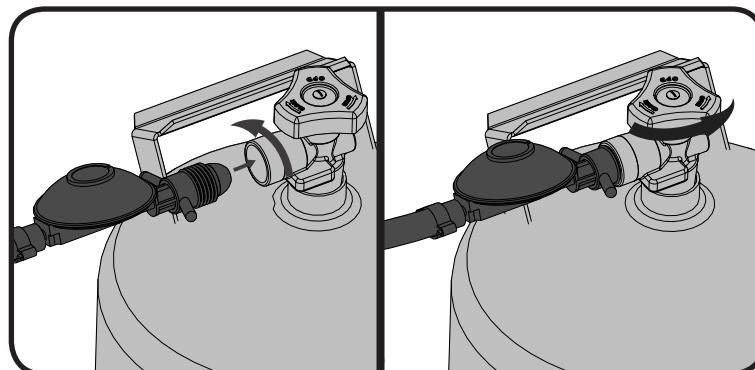


FIG. 2

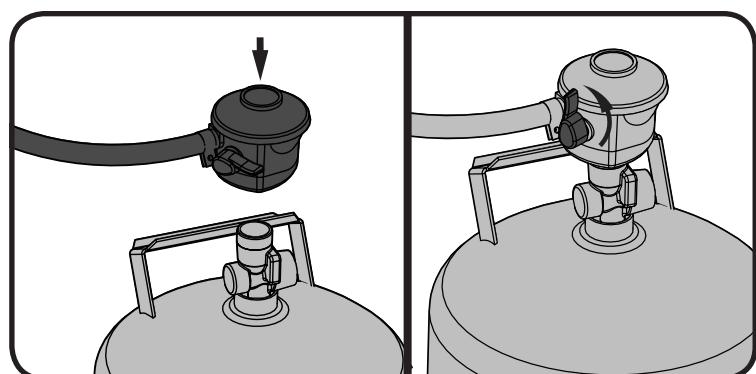


FIG. 3

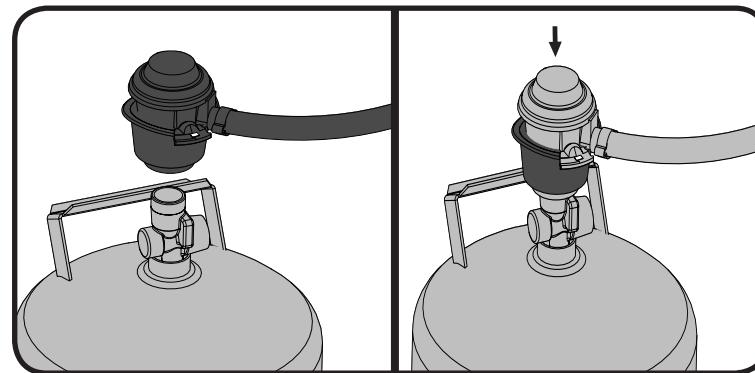


FIG. 4

# 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.



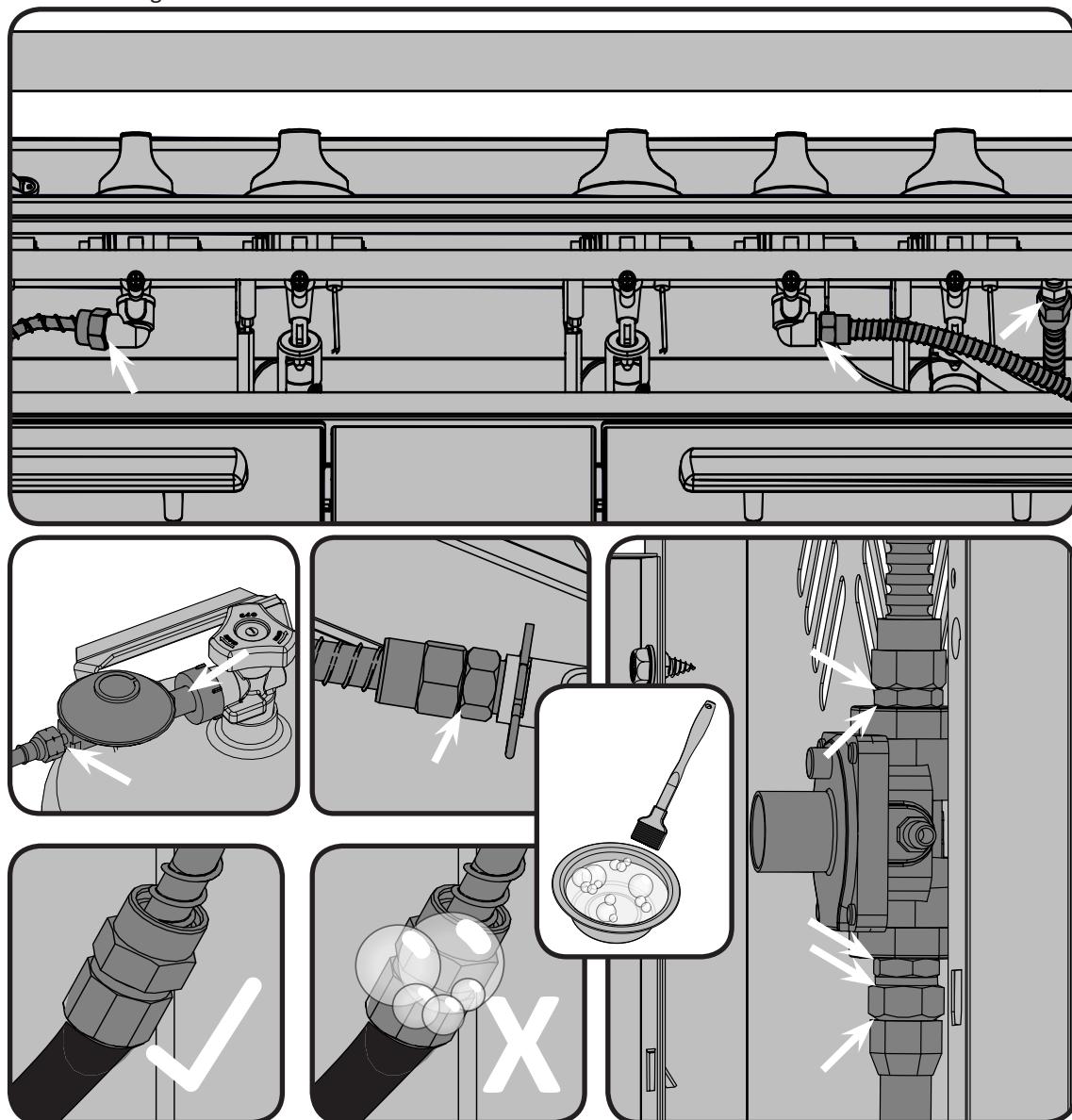
**ATTENZIONE!** Non usare una fiamma per testare eventuali fughe di gas. Non fumare mentre eseguite il test e togliete ogni fonte di calore.



**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 :



1. Connnette la bombola da 500g al regolatore della griglia, o se usate tubi alternativi, connetterli alla valvola della bombola e al regolatore della griglia. Assicuratevi che il regolatore sia in posizione CHIUSO/OFF e girate la valvola su ON.
2. Spazzolate le giunture con una soluzione mezza acqua e mezza sapone. Quando utilizzate tubi alternativi spazzolate con la soluzione mezza acqua e mezza sapone su ogni estremità del tubo.
3. Eventuali bolle indicano una perdita di gas. Stringete il giunto allentato o sostituitelo con un pezzo nuovo raccomandato dal vostro rivenditore.
4. Se la perdita non può essere riparata, scolligate la bombola da 500g oppure chiudete la valvola della bombola da 9kg, e fate ispezionare il vs. barbecue dal vostro fornitore di gas. Non utilizzare l'impianto prima che la fuga sia stata riparata.
5. Chiudere il gas.



## ***Elenco Delle Parti***

Item	Part #	Description	LEX605RSBI
1	N590-0150-GY1SG	bottom shelf	x
2	N475-0236-GY1SG	left/right cart enclosure panel	x
3	N475-0189-GY1SG	rear cart enclosure panel	x
4	N655-0153-GY1SG	front cabinet support	x
5	N080-0212-GY1SG	stabilizer brackets	x
6	N130-0012	revolving caster	x
7	N130-0013	non revolving caster	x
8	N475-0308	front cabinet fascia	x
9	N585-0064-GY1SG	heat shield	x
10	N430-0002	magnetic catch	x
11	N590-0164-GY1SG	condiment basket	x
12	N105-0012	snap bushing	x
13	N105-0011	door bushings	x
14	N475-0293-M06	door panel	x
15	N120-0019-GY0TX	cap door top/bottom	x
16	N570-0100	#8 x 1/2" screw flat phillips	x
17	N340-0007	tool hook	x
18	N325-0081	door handle	x
19	N555-0025	lighting rod	x
20	N485-0016	pivot pin door top	x
21	N485-0017	pivot pin door bottom	x
22	N570-0099	#14 x 3/4" screw	x
23	N160-0022	clip door pivot pin	x
24	N160-0014	grease tray holder	x
25	N710-0062	grease tray aluminium	x
26	N185-0001	grease tray foil	x
27	N570-0080	#14 x 1/2" screw	x
28	N570-0073	1/4-20 x 3/8" screw	x
29	N080-0254G	tank inhibitor	x
30	N555-0027	tank inhibitor rod	x
31	N010-0598-M05	base	x
32	N475-0314-GB-DE	control panel	x
33	N010-0510-30	manifold assembly c/w valves	x
34	N100-0036	main burner	x
35	N010-0499	infra red burner	x
	N565-0002	infrared burner screen	x
36	N080-0208	main burner cross light bracket	x
37	N080-0207-M05	support bracket infra red burner	x
38	N660-0002	switch light	x
39	N051-0008	control knob bezel small	x
40	N051-0006	control knob bezel large	x
41	N380-0020-CL	burner control knob small	x
42	N380-0021-CL	burner control knob large	x
43	N750-0021B	wiring harness led	x

## ***Elenco Delle Parti***

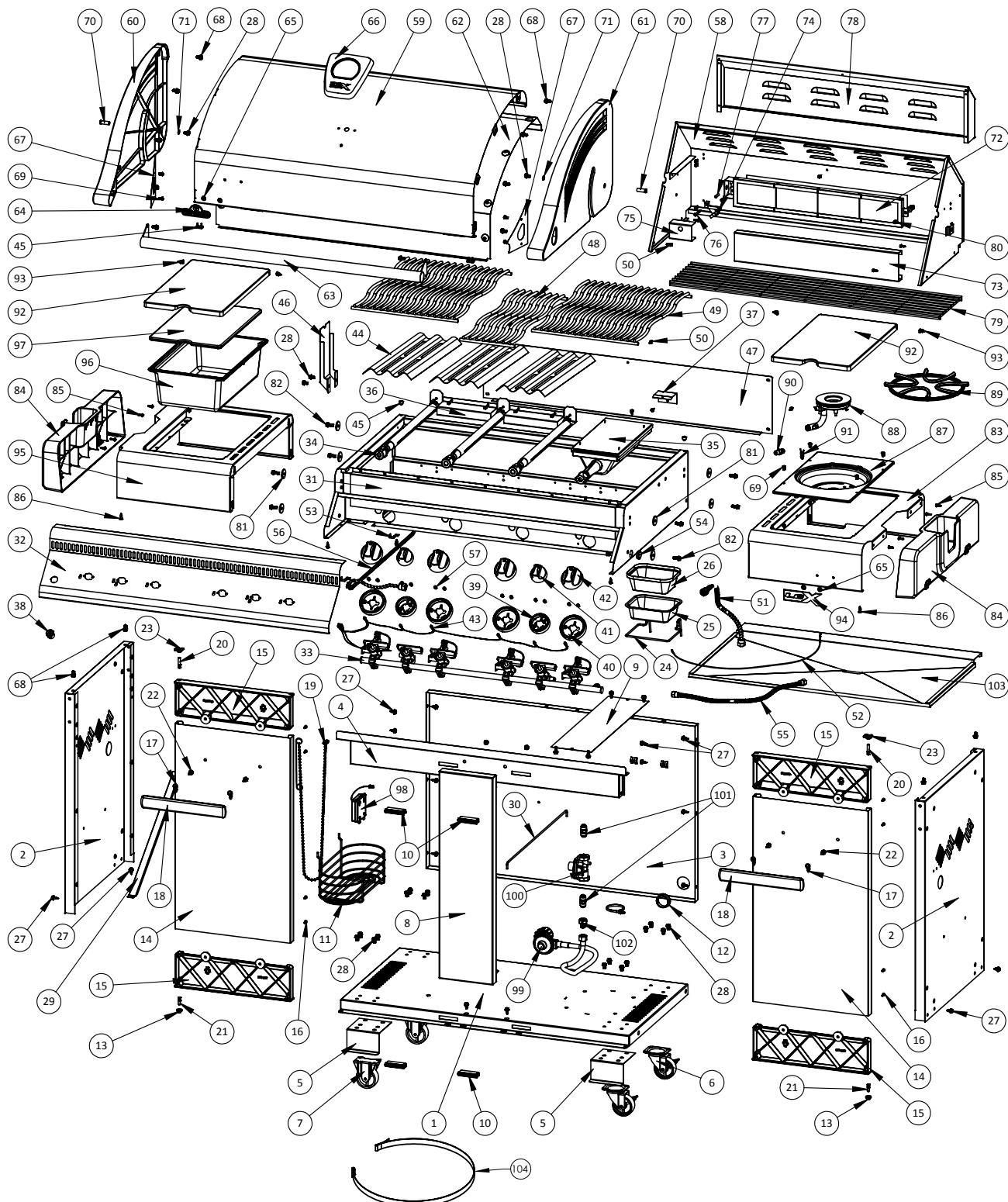
Item	Part #	Description	LEX605RSBI
44	N305-0057-M01	sear plate	x
45	N510-0013	black silicone lid bumper	x
46	N475-0301-M06	rotisserie mount	x
47	N200-0079-GY1SG	back cover	x
48	N305-0058	cooking grids - stainless rod large	x
49	N305-0090	cooking grids - stainless rod small	x
50	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
51	N720-0044	manifold flex connector	x
52	N750-0016	side burner electrode wire	x
53	N160-0017	clip rear burner tube	x
54	N105-0001	bushing 7/8"	x
55	N720-0055	side burner supply tube	x
56	N720-0053	rear burner supply tube	x
57	N570-0078	M4 x 8 mm screw	x
58	N010-0592	hood assembly	x
59	N335-0044L-M04	stainless steel lid insert	x
60	N135-0042-GY1HT	left side lid casting	x
61	N135-0043-GY1HT	right side lid casting	x
62	N585-0081	heat shield lid	x
63	N010-0739	lid handle	x
64	N385-0307-SER	NAPOLEON logo	x
65	W450-0005	logo spring clips	x
66	N685-0013	temperature gauge	x
67	N080-0287-GY1HT	lid casting cover	x
68	N570-0091	1/4-20 x 1/2" screw	x
69	N570-0042	10-24 x 3/8" screw	x
70	N570-0015	lid pivot screw	x
71	N735-0003	1/4" lockwasher	x
72	N010-0527P-30	infra red rear burner	x
73	N565-0007	infrared burner screen	x
74	N240-0024P	rear burner electrode c/w pilot	x
75	N080-0206-M05	rear burner electrode cover	x
76	Z570-0002	rear burner electrode cover screw	x
77	N615-0011	rear burner electrode cover spacer	x
78	N200-0080-M06	infra red rear burner cover	x
79	N520-0024	warming rack	x
80	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
81	N735-0001	insulated washer	x
82	N570-0082	1/4-20 x 5/8" screw	x
83	N010-0989-M06	side shelf - right	x
84	N120-0020-GY0TX	LUXIDIO side shelf end cap	x
85	N570-0076	#8 x 1/2" screw	x
86	N570-0013	#8 x 5/8" screw	x
87	N500-0041K	side burner plate	x

## ***Elenco Delle Parti***

Item	Part #	Description	LEX605RSBI
88	N100-0037	side burner	x
89	N305-0059	side burner grate	x
90	N455-0057	side burner orifice #66	x
91	N160-0023	side burner orifice clip	x
92	N335-0098-M06	side burner lid	x
93	N485-0009	side burner lid clip	x
94	N385-0241-SER	LEX logo	x
95	N010-0990-M06	side shelf - left	x
96	N185-0003	ice bucket	x
97	N590-0189	cutting board	x
98	N190-0001	battery pack	x
99	N530-0032	regulator -Germany	x
	N530-0033	regulator -Holland	x
	N530-0034	regulator -Spain/Finland/Norway/Denmark	x
	N530-0035	regulator -Sweden	x
	N530-0036	regulator -Italy	x
	N530-0037	regulator -United Kingdom	x
	N530-0038	regulator -France	x
	N530-0039	regulator -Hungary	x
	N530-0042	regulator -Switzerland	x
	N530-0043	regulator -Russia	x
	N530-0044	regulator -Poland	x
	N530-0046	regulator -Czech Republic	x
100	N530-0021-SER	regulator step down	x
101	W445-0021	union fitting 3/8" - 3/8"	x
102	N255-0014	fitting	x
103	N010-0512-M01	drip pan	x
104	N640-0004	tank strap	x
	69333	rotisserie kit -UK	ac
	69332	rotisserie kit - CE	ac
	68605	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67731	charcoal tray	ac
	62007	replacement grease trays (5 pieces)	ac

x - standard

ac - accessorie



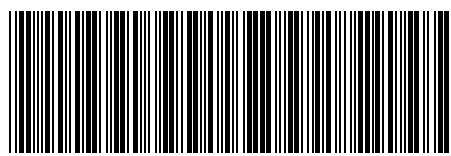
***Notes***

***Notes***

***Notes***



Napoleon products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.  
Les produits de Napoléon sont protégés par notre brevet d'invention dans les pays États Units, Canada et international.



N415-0273CE-IT