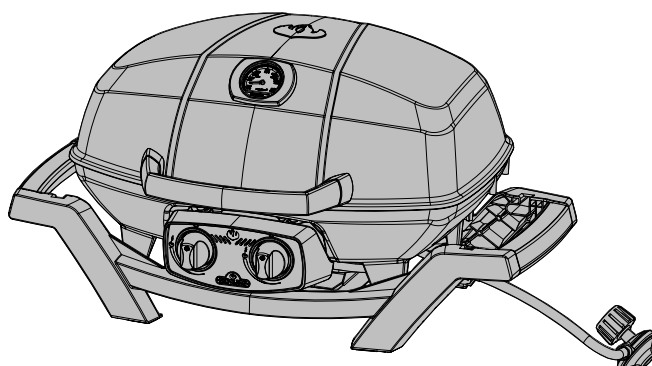
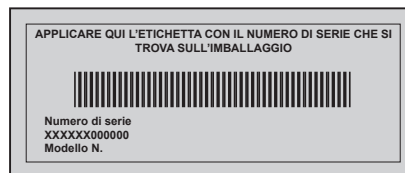


Questa griglia a gas deve essere usata solo all'esterno, in un posto ben ventilato e non deve essere usata all'interno di edificio, garage o altre aeree chiuse.



PRO285



PERICOLO

COSA FARE SE SENTI ODORE DI GAS:

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



ATTENZIONE

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

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

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

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

Conservare il presente Manuale Per Riferimenti Futuri



N415-0309CE-IT DEC 18.17

Wolf Steel Europe BV
Poppenbouwing 29-31, 4191 NZ Geldermalsen,
CCI No. 51509970, THE NETHERLANDS
info@napoleongrills.nl

www.napoleongrills.com

Napoleon President's 10 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. 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.....	10 anni
Coperchio in acciaio inox.....	10 anni
Coperchio in smalto porcellanato	10 anni
Coperchio verniciato.....	5 anni copertura completa, più 50% di sconto fino al 10° anno
Brucciatori in acciaio inox.....	5 anni copertura completa, più 50% di sconto fino al 10° anno
Griglie di cottura in ghisa porcellanata	5 anni copertura completa, più 50% di sconto fino al 10° anno
Diffusori in acciaio inox on in ghisa porcellanata	3 anni copertura completa, più 50% di sconto fino al 10° anno
Tutte le altre parti	2 anni

*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, detersivi 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

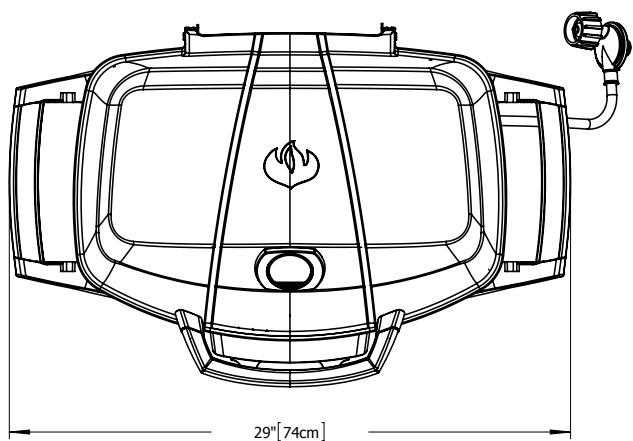


ATTENZIONE! Se le informazioni di queste istruzioni non sono seguite in modo esatto potrebbe verificarsi un' esplosione che causerà seri danni a cose e persone o morte.

Procedure operative di sicurezza

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

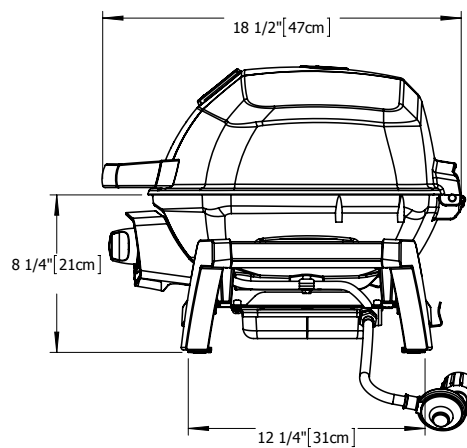
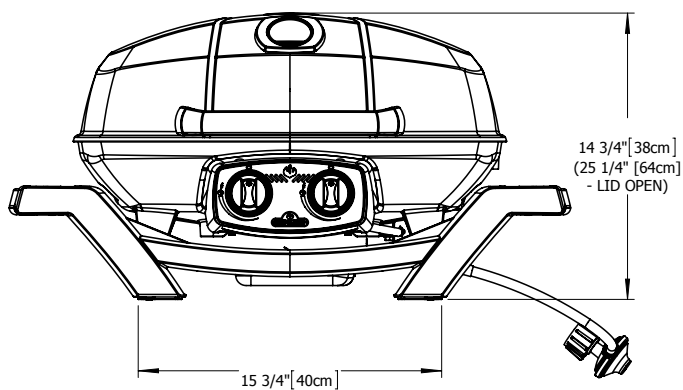
DIMENSIONI



PRO285 GRILL

GRILL SIZE: 14 1/2 in X 21 1/2 in (IRREGULAR) = 285 in² (37 cm X 54 cm (IRREGULAR) = 1840cm²)

ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE



Maneggiare con cura



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

Corretto smaltimento del prodotto



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

Bombola del gas

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

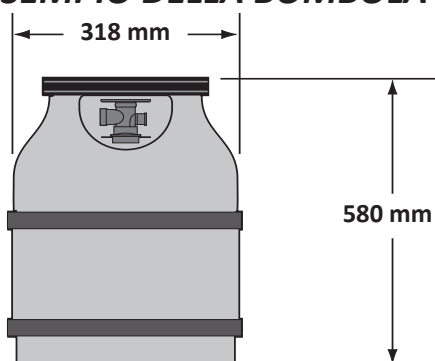
- Prestare attenzione quando si maneggia la valvola della bombola.
- Non collegare mai una bombola, che non soddisfa le normative locali.
- Le bombole di scorta non devono essere conservate in prossimità di un apparecchio in funzione. Le bombole non devono essere esposte a temperature estreme o alla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



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

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

ESEMPIO DELLA BOMBOLA



Tubo del gas

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



ATTENZIONE!

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

Dati tecnici

La seguente tabella elenca i dati dell'apparecchio

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

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

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

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

Collegamento Della Bombola

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

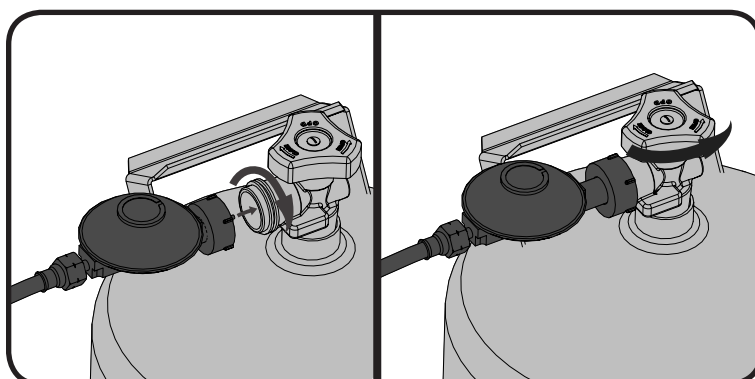


FIG. 1

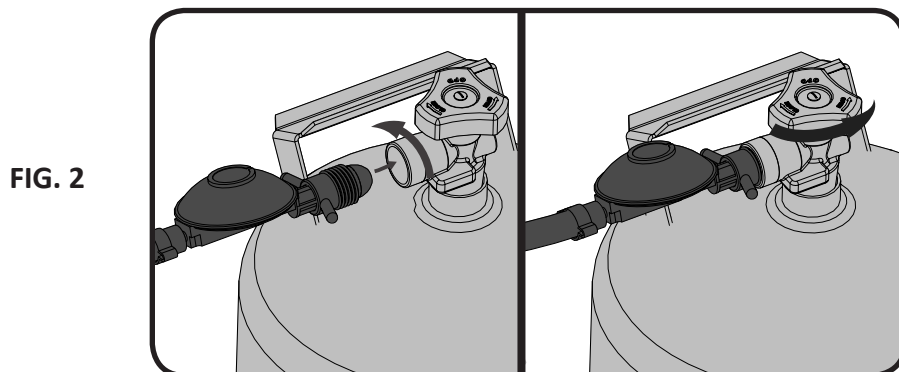


FIG. 2

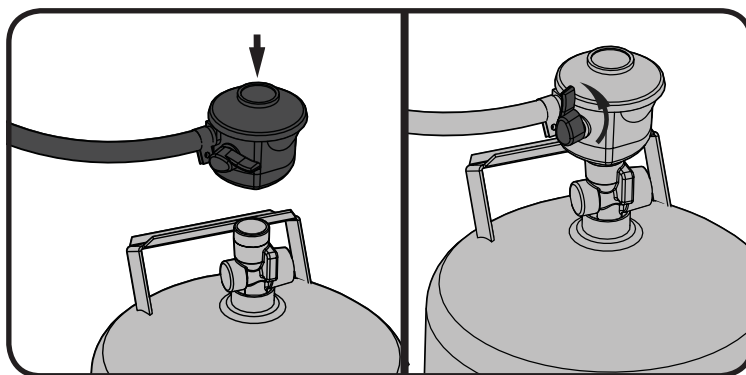


FIG. 3

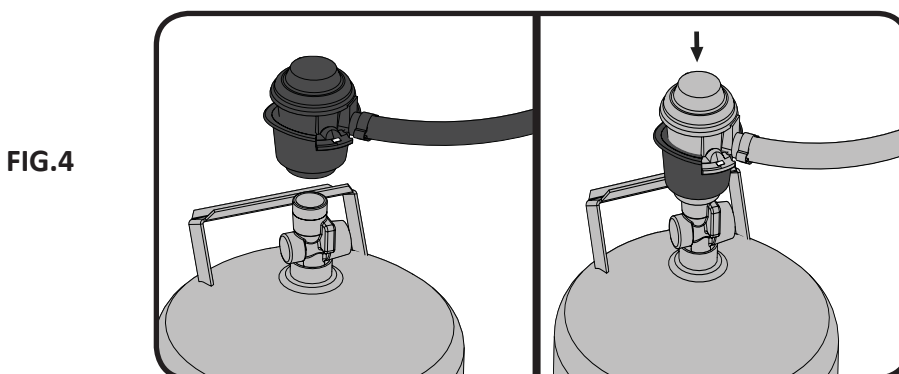
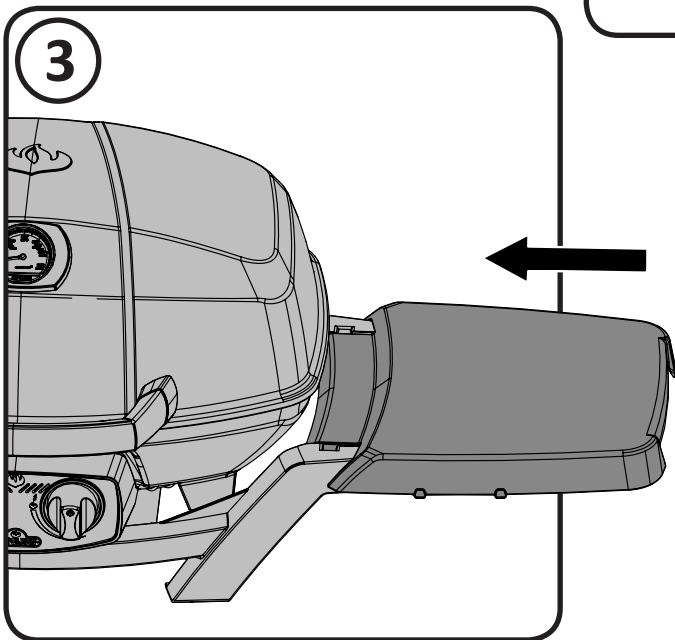
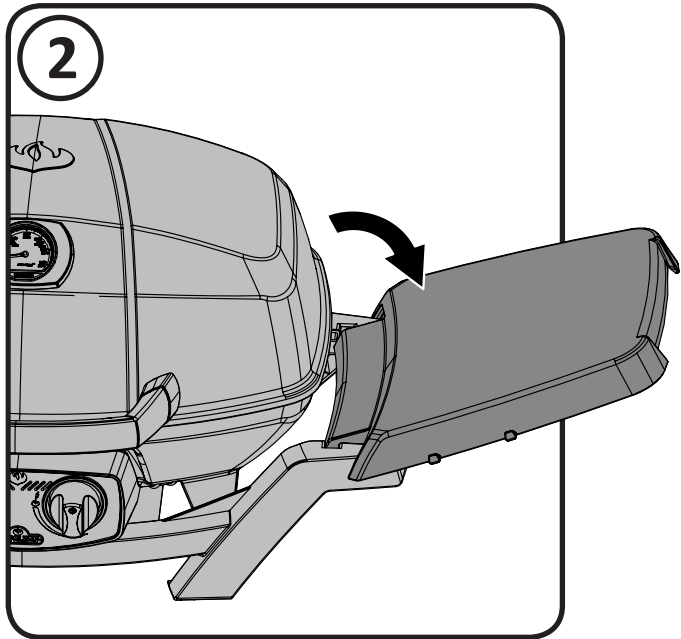
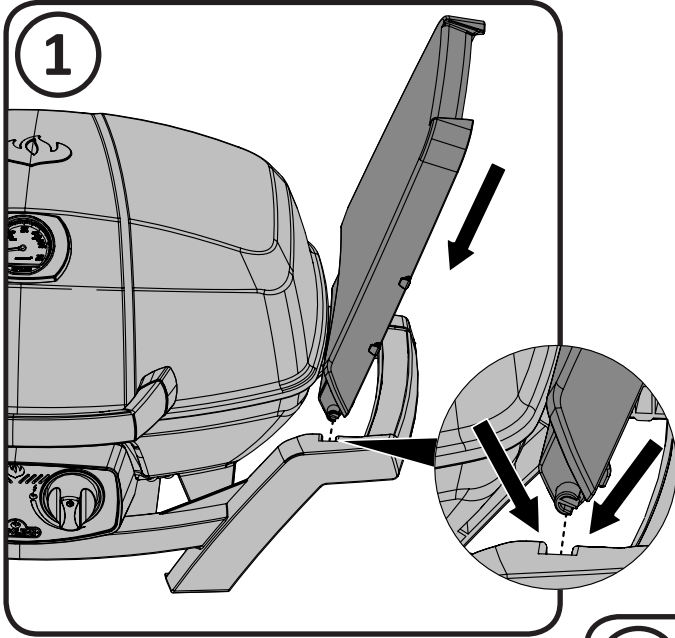


FIG. 4



Usò su tavolo

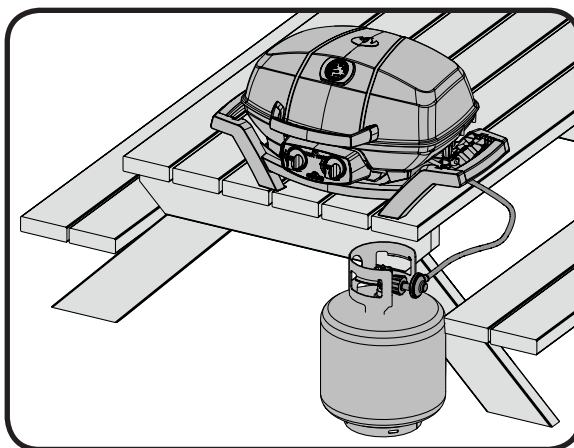
Il TQ285 è stato concepito con l'idea della mobilità. Con le gambe ripieghevoli, il TQ285 può essere installato sulla maggior parte dei tavoli. Le gambe si aprono e si bloccano, chiuderle in posizione di blocco durante il viaggio.



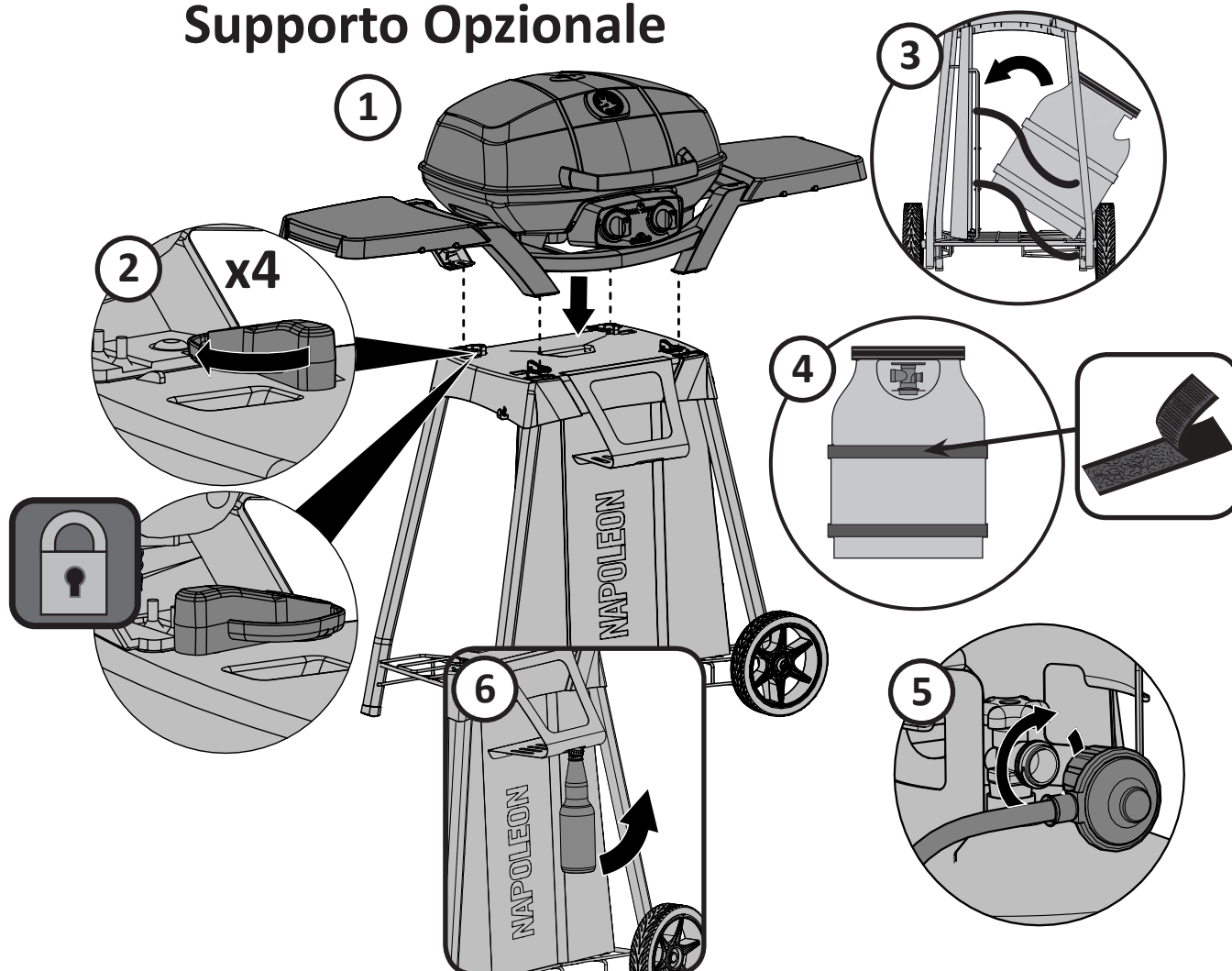
ATTENZIONE! Le gambe che si trovano su ogni lato del vostro grill devono essere aperte durante l'utilizzo.



ATTENZIONE! Non utilizzate il grill su tavoli di plastica, resina o vetro.



Supporto Opzionale



Istruzioni Per Verifica Fughe Di Gas



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



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



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



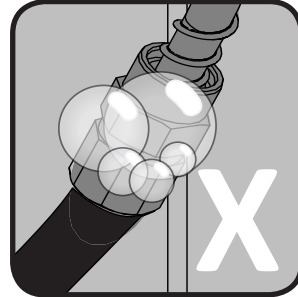
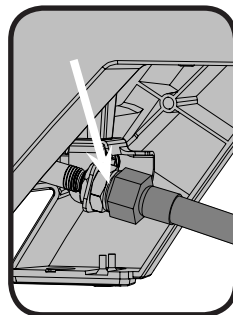
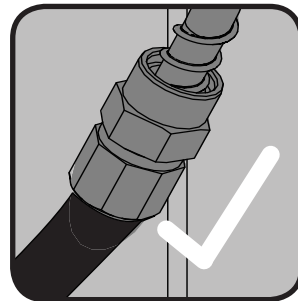
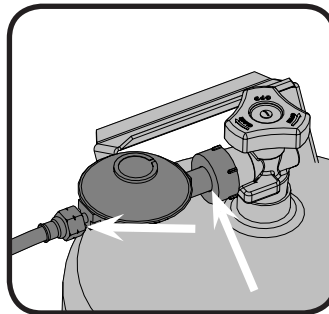
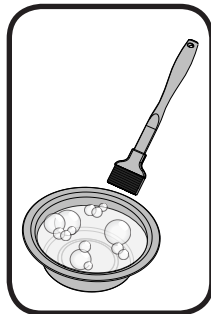
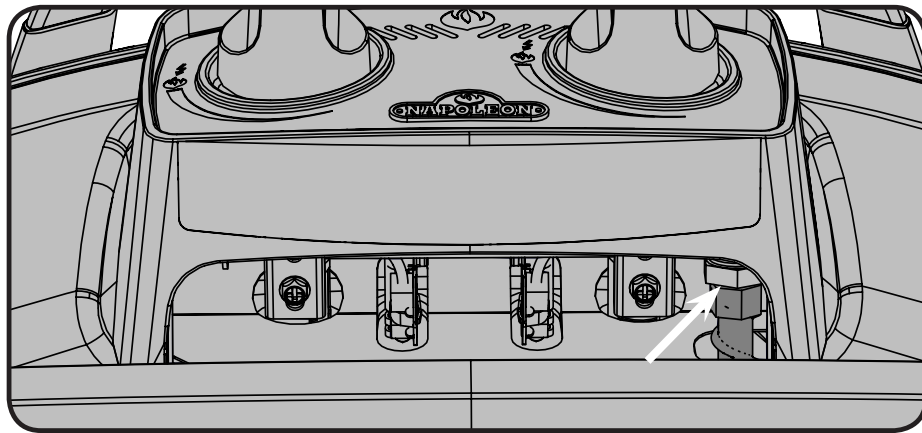
Spazzolate le giunture con una soluzione mezza acqua e mezza sapone. Quando utilizzate tubi alternativi spazzolate con la soluzione mezza acqua e mezza sapone su ogni estremità del tubo.

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

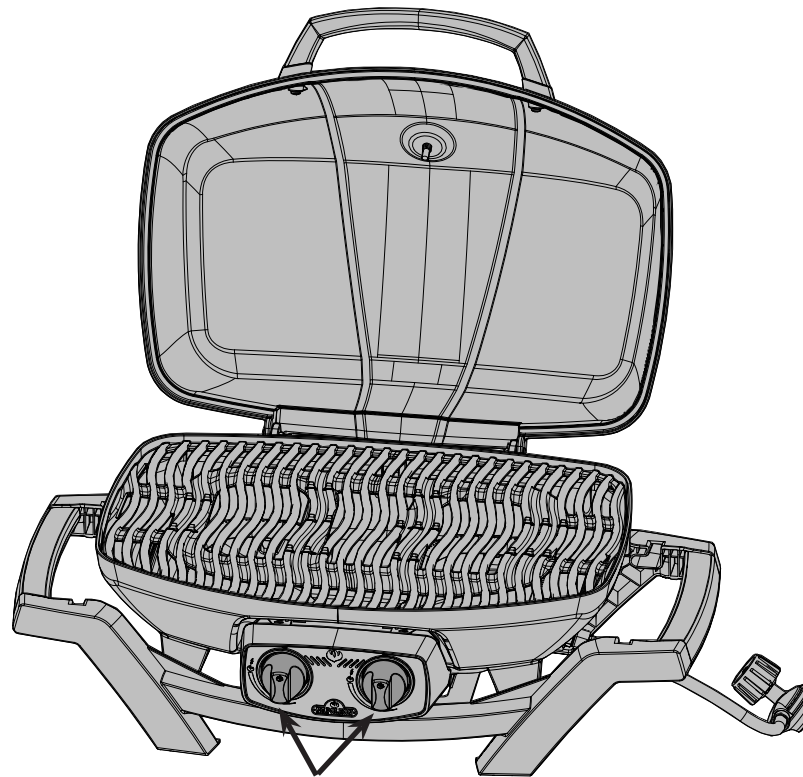


Se la perdita non può essere riparata, scollegate la bombola da 500g oppure chiudete la valvola della bombola da 9kg, e fate ispezionare il vs. barbecue dal vostro fornitore di gas. Non utilizzare l'impianto prima che la fuga sia stata riparata.

Chiudere il gas.



Istruzioni Per Accensione



Fornello Controllo



ATTENZIONE! Aprire il coperchio.

ATTENZIONE! Assicurarsi che tutti i controlli dei bruciatori siano in posizione off. Collegare una bombola usa e getta.

Accensione Bruciatore principale

1. Aprire il coperchio

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

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

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

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



Istruzioni Per La Cottura



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



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

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

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

Istruzioni Per La Pulizia



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



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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Istruzioni Per La Manutenzione

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

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



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

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

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

ATTENZIONE! Attenzione ai ragni.

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

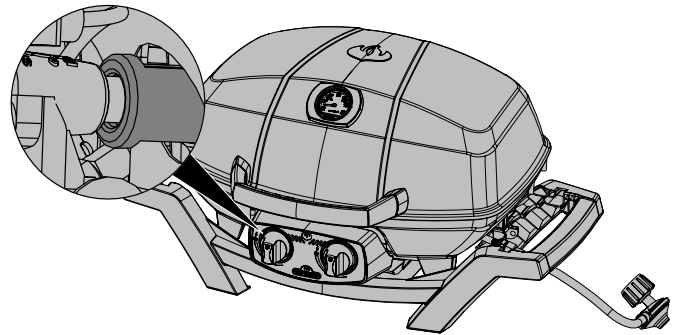
ATTENZIONE! Fatte attenzione a non allargare i fori.

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

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



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



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

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

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

Risoluzione dei problemi

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

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

Come Ordinare Parti Di Ricambio

Informazioni Sulla Garanzia

MODELLO: _____

DATA DI ACQUISTO: _____

NUMERO DI SERIE: _____

(Per comodità, annotare qui le informazioni)

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. 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, dovrete fornirci le seguenti informazioni:

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

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

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

Parts List

Item	Part #	Description	
1	N135-0045NH-BK1HT	base	x
2	N010-0830	drip pan plate	x
3	N570-0104	screw, 10-24 X 3/8"	x
4	N475-0319	control panel	x
5	N010-0825	manifold 50mbar (DE)	x
	N010-0773	manifold 30mbar (CE)	x
6	N570-0078	screw, m4 x 8mm	x
7	N585-0089-BK1HT	control panel heat shield	x
8	N570-0076	screw, #8 X 1/2"	x
9	N380-0020	control knob	x
10	N570-0073	screw 1/4-20 x 3/8"	x
11	N710-0079	drip pan	x
12	Z570-0033	screw, 10-24 x 12mm	x
13	N100-0047	burner, right	x
14	N100-0046	burner, left	x
15	N325-0083	lid handle	x
16	N655-0179	lid handle support left	x
17	N655-0180	lid handle support right	x
18	N685-0017	temperature gauge	x
19	N570-0107	screw, 10-24 x 30mm	x
20	N135-0048-BK1HG	lid	x
21	N485-0023	cotter pin	x
22	N485-0021	clevis pin	x
23	N080-0302	cross light bracket	x
24	N305-0087-BK2FL	cooking grid left	x
25	N305-0088-BK2FL	cooking grid right	x
26	N080-0303	bracket, leg	x
27	N160-0025	clip	x
28	N570-0068	screw, #14 x 1/2"	x
29	N080-0346	bracket, flex line	x
31	N255-0057	fitting	x
32	W450-0027	nut, 1/2-20	x
33	N255-0014	fitting	x
34	N075-0091	cradle front / rear	x
35	N325-0088	cradle handle	x
36	N325-0089	cradle handle cover	x
37	N510-0013	silicone bumper	x
38	N720-0060	manifold flex line	x
39	N135-0048-BK1HG-SER	assembly, lid	x
40	N475-0319-SER	assembly, control panel	x
41	N010-0834	assembly, cradle	x
42	N325-0083-SER	assembly, lid handle	x
	N530-0032	regulator hose DE	x
	N530-0033	regulator hose NL	x
	N530-0037	regulator hose UK	x
	N530-0046	regulator hose CZ	x
	N530-0034	regulator hose DK	x
	N530-0034	regulator hose NO, FI, ES	x
	N530-0038	regulator hose FR	x

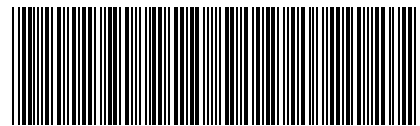
Parts List

Item	Part #	Description	
	N530-0035	regulator hose SE	x
	N530-0036	regulator hose IT	x
	N530-0044	regulator hose PL	x
	N530-0043	regulator hose RU	x
	68286	vinyl cover - grill head only	ac
	68287	vinyl cover - for PRO285 - stand - ce	ac
	56080	griddle	ac
	PRO285-STAND-CE	optional cart and shelves for PRO285	ac

x - standard ac - accessory



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.



N415-0309CE-IT