

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.



410, 410SB



PERICOLO

COSA FARE SE SENTI ODORE DI GAS:

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



ATTENZIONE

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

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

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

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

IT

Conservare il presente Manuale Per Riferimenti Futuri



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, 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.





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

REGOLE DA SEGUIRE PER UN FUNZIONAMENTO SICURO

- L'installazione deve essere effettuata esattamente secondo le istruzioni di installazione accluse al prodotto. Se il grill è stato assemblato in negozio, sarà comunque necessario rivedere, prima di utilizzare il grill, le procedure di assemblaggio per verificarne la corretta esecuzione e comunque effettuare il collaudo contro le perdite di gas.
- Leggere tutto il manuale di istruzioni prima di utilizzare il grill.
- Il grill non deve essere alterato in nessuna circostanza.
- Seguire con attenzione le istruzioni di accensione.
- Quando il grill non è in uso è necessario chiudere la valvola della bombola di propano o la valvola di alimentazione del gas naturale.
- Tenere lontani dal grill caldo i bambini e gli animali domestici, e NON consentire ai bambini di arrampicarsi nell'armadietto.
- Verificare sempre che i bambini non giochino con il grill.
- Il grill non deve essere utilizzato da persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure inesperte, a meno che queste non ricevano supervisione o istruzioni specifiche per l'uso del grill da parte di un responsabile per la loro sicurezza.
- Non lasciare il grill incustodito durante l'uso.
- Non muovere il grill quando caldo o acceso.
- Il grill è inteso per un uso esclusivamente domestico.
- Il grill non deve essere installato su veicoli e/o su barche.
- Il grill deve essere riposto solo all'aperto, in una zona ben ventilata e non deve essere utilizzato all'interno di edifici, garage o aree chiuse.
- Mantenere una distanza adeguata da materiali combustibili (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 vetrate di grandi dimensioni.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione del vano della bombola siano sempre prive di ostruzioni e rifiuti.
- Non porre il grill sotto una costruzione infiammabile non protetta.
- 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. Quando il grill viene riposto all'interno di una costruzione è necessario scollegare le unità a gas naturale.
- 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 gas naturale in unità intese per gas propano.
- Non usare mai un liquido accenditore per avviare il grill.
- Le manopole dei fornelli devono essere spente quando si apre la bombola del gas.
- Non accendere i fornelli quando il coperchio del grill è chiuso.
- Non operare contemporaneamente il fornello posteriore e quello principale.
- Durante il preriscaldamento è necessario chiudere il coperchio.
- Non far passare il tubo sotto il vassoio di scolo – mantenere una distanza appropriata dalla parte inferiore dell'unità.
- Pulire con regolarità il vassoio di raccolta dei grassi per evitare la formazione di incrostazioni, possibile causa di incendi.
- Rimuovere la teglia scaldavivande prima di accendere il fornello posteriore, per evitare che l'intenso calore la possa danneggiare.
- Verificare che le piastre per la scottatura degli alimenti siano correttamente posizionate, come da istruzioni.
- Non riporre sui ripiani laterali liquidi di accensione, fiammiferi o qualsiasi altro tipo di combustibile.
- Tenere il tubo di alimentazione del gas lontano da superfici calde.
- Tenere i cavi elettrici lontani da acqua o superfici calde. Ispezionare periodicamente i tubi Venturi del fornello a infrarossi e verificare che non siano presenti ragnatele o altre ostruzioni. In caso di ostruzioni, pulire con cura i tubi.
- Il grill a gas per esterni e la relativa valvola di chiusura devono essere scollegati dai tubi di alimentazione del gas durante i collaudi di pressione di tali tubi, quando la pressione di collaudo supera 0,5 psi (3,5 kPa).
- Il grill a gas per esterni deve essere isolato dai tubi di alimentazione del gas chiudendo la relativa valvola di chiusura durante qualsiasi collaudo della pressione dei tubi del gas, quando tale pressione è uguale o minore di 0,5 psi (3,5 kPa).



Corretto smaltimento del prodotto

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

Bombola Del Gas

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

- Prestare attenzione mentre si maneggia la valvola della bombola.
- Non collegare mai una bombola non conforme alle norme locali.

Tutte le bombole devono essere riposte all'esterno del vano (sotto la mensola laterale destra) su un terreno pianeggiante. Solo le bombole collegate all'apparecchio possono essere alloggiare nel vano, o vicine all'apparecchio. Le bombole discosta non devono essere riposte nel vano o nelle vicinanze di un apparecchio in funzione. Le bombole non devono essere esposte a forte calore o alla luce diretta del sole.



ATTENZIONE! 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 ci siano perdite in alcun raccordo.* Eseguire questa verifica una volta all'anno, ogni volta che si collega una bombola o che si sostituisce una parte del sistema.



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.

IT

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 stampata sul tubo stesso.

Regolatore

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

Ruciatore	Dimensioni Foro	Portata Termica (Globale) (Totale)	Consumo Gas (Totale)
Principale	0.99mm (30mbar)	12.0 kw	870 g/hr
	0.92mm (37mbar)	12.0 kw	870 g/hr
	0.84mm (50mabr)	12.0 kw	870 g/hr
Laterale	0.92mm (30mbar)	3.5 kw	254 g/hr
	0.86mm (37mbar)	3.5 kw	254 g/hr
	0.80mm (50mabr)	3.5 kw	254 g/hr

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

Categoria gas	'3B/P(30)	'3+(28-30/37)	'3B/P(37)	'3B/P(50)
Gas / Pressioni	Butano 30mbar Propano 30mbar	Butano 28-30mbar Propano 37mbar	Butano 37mbar 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	PL	AT, CH, DE, SK

Non manomettere o modificare il regolatore. Utilizzare unicamente un regolatore in grado di erogare la pressione richiesta – vedi tabella qui sopra. Utilizzare un regolatore da 28 – 30 mbar nel caso di butano, o uno da 37 mbar nel caso di propano. Dovesse rendersi necessario ottenere un ricambio, utilizzare unicamente il il regolatore specificato dal fabbricante.

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 :



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



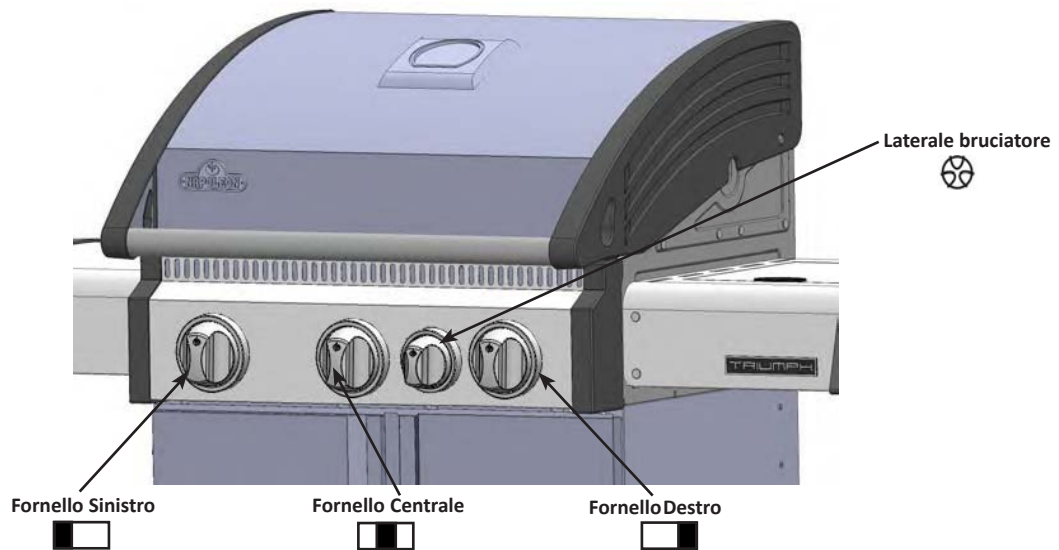
Spazzolate le giunture con una soluzione mezza acqua e mezza sapone. Quando utilizzate tubi alternativi spazzolate con la soluzione mezza acqua e mezza sapone su ogni estremità del tubo.

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

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

Chiudere il gas.

Istruzioni Per Accensione



ATTENZIONE! Aprire il coperchio.

Posizione di riposo



ATTENZIONE! 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 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.	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 anopola 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..	



Funzionamento Del Grill

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.

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. Le grate di cottura possono essere rimosse se interferiscono la rosolatura. Il bruciatore posteriore è progettato per essere usato insieme al kit di rosolatura disponibile presso il tuo rivenditore. Osservare le istruzioni del kit di rosolatura prima dell’uso. Per mettere il contrappeso sul bruciatore posteriore togliete il motore del rosolatore dal suo supporto. Mettete il lo spiedo con la carne sui due supporti all’interno del grill. Il pezzo di carne si posizionerà automaticamente con la parte più pesante verso il basso. Fissate lo spiedo e posizionatelo verso l’alto. Bilanciate il peso verso l’alto o verso il basso al fine di controbilanciare il peso della carne ,poi lasciatela riposare . Rimettete il motore e cominciate la cottura. Mettete un piatto sotto la carne per recuperare il sugo di cottura che servirà per rosolare la carne e ottenere così una deliziosa salsa naturale. Si può anche aggiungere un po’ di acqua se necessario per favorire la rosolatura. Al fine di catturare il sugo della carne , regolate il bruciatore posteriore nella posizione HIGH finché non rosolerà poi riducete il calore per una cottura completa. Tenete il coperchio chiuso per ottenere migliori risultati. I vostri 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 tutte le stagioni NAPOLEON.



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

Utilizzo Del Fiamma 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 disturbi la cottura laterale riducendone le potenzialità. Il diametro suggerito della vaschetta è di 60- 220 millimetri.



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



ATTENZIONE! Non chiudere il coperchio del fornello laterale quando questo è caldo o quando è in funzione.

ATTENZIONE! Non utilizzare il fornello laterale per friggere, poiché la frittura può creare condizioni pericolose.

Istruzioni Per La Manutenzione E La Pulizia

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

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



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



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



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



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.

Griglie e teglia scaldavivande: La pulizia delle griglie e della teglia scaldavivande è più efficace quando effettuata, durante il preriscaldamento, con una spazzola metallica. Nel caso di macchie resistenti è possibile utilizzare una paglietta metallica. È normale che le griglie in acciaio inossidabile (se il proprio grill ne è dotato) subiscano una scolorazione permanente a seguito di un utilizzo regolare, a causa delle alte temperature della superficie di cottura.

Griglie di cottura in ghisa: Le griglie di cottura in ghisa fornite con il vostro nuovo grill sono caratterizzate da eccellente ritenzione e distribuzione del calore. Il trattamento regolare delle griglie fornisce un rivestimento protettivo aggiuntivo, utile per resistere alla corrosione e per aumentare le caratteristiche di antiaderenza delle griglie.

Primo utilizzo: Lavare le griglie di cottura a mano, utilizzando un detersivo non aggressivo e acqua per eliminare i residui del processo di fabbricazione (non lavare mai in lavastoviglie). Sciacquare con abbondante acqua calda ed asciugare accuratamente con un panno morbido, per evitare che l'umidità penetri nella ghisa.

Trattamento: Con l'aiuto di un panno morbido, cospargere di OLIO VEGETALE tutta la superficie della griglia, verificando che ne siano ricoperte tutte le scanalature e gli angoli. Non utilizzare sostanze grasse salate quali il burro o la margarina. Preriscaldare il grill per 15 minuti, quindi posizionare le griglie lubrificate nel grill. Girare le manopole di controllo del fornello sulla posizione 'medium', lasciando il coperchio chiuso. Riscaldare le griglie di cottura per circa 30 minuti. Riportare tutte le manopole in posizione "OFF" e chiudere il rubinetto del gas della bombola. Lasciare raffreddare le griglie. Ripetere questa procedura diverse volte durante la stagione d'uso (nel caso di un utilizzo giornaliero, seguire le procedure indicate sotto).

Utilizzo giornaliero: Prima di procedere al preriscaldamento e alla pulizia con la spazzola metallica, rivestire l'intera superficie delle griglie di cottura con OLIO VEGETALE. Procedere in seguito al preriscaldamento del grill e quindi all'eliminazione degli eventuali residui con la spazzola metallica.

Griglie di cottura in acciaio inossidabile (disponibili in un kit aggiuntivo: vedere l'elenco dei ricambi) – Le griglie di cottura in acciaio inossidabile sono resistenti all'uso e alla corrosione. Richiedono minore trattamento e manutenzione rispetto alle griglie in ghisa. Si raccomanda di seguire le procedure di manutenzione giornaliera descritte sopra, per quanto – per le proprie necessità personali – possano essere sufficienti il preriscaldamento e la pulizia delle griglie con una spazzola metallica.

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 pulirla dalle incrostazioni con l'aiuto della spugnetta ruvida. Rimuovete tutte le incrostazioni che si trovano dentro la griglia e fatele cascare sotto il pannello di raccolta. Il pannello di raccolta dovrà essere pulito con l'aiuto di un coltello o di una spugnetta ruvida, questo sarà ogni due o quattro settimane secondo la frequenza di utilizzo della griglia. Per comprare un nuovo contenitore rivolgetevi al rappresentante di zona di rivenditori. Assicuratevi di rimettere le placche nelle loro posizioni. (consultate le istruzioni di montaggio se necessario per il posizionamento corretto).

Luci: per rimuovere la lente dall'alloggiamento, inserire la punta di un cacciavite piatto tra la lente e l'alloggiamento, e muoverlo leggermente. Non toccare la lampadina alogena: gli olii naturali della pelle ne riducono la vita. Per pulire la lente, immergerla in acqua calda saponata quindi pulirla con uno straccio e un detersivo non abrasivo. Per reinserire la lente, incastrarla direttamente nel suo alloggiamento.

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



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

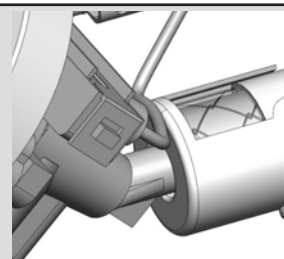


ATTENZIONE! Si guarda da dei ragni

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



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.



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

IT

Risoluzione Dei Problemi

Problema	Cause possibili	Soluzione
Con la manopola impostata su 'Hi', viene erogato poco calore o la fiamma è bassa.	<p>Grill a propano – incorretta procedura di accensione.</p> <p>Grill a gas naturale– tubo di alimentazione di misura incorretta.</p> <p>Per entrambi i gas/pre-riscaldamento improprio.</p>	<p>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.</p> <p>Le dimensioni dei tubi devono essere conformi alle norme di installazione.</p> <p>Preriscaldare il grill lasciando entrambi i fornelli principali impostati su 'Hi' per 10-15 minuti.</p>
Fiammate accessive/calore non uniforme.	<p>Preriscaldamento incorretto.</p> <p>Eccessive incrostazioni di grasso e di cenere sulle griglie di scottatura e sul vassoio di scolo.</p>	<p>Preriscaldare il grill lasciando entrambi i fornelli principali impostati su 'Hi' per 10-15 minuti.</p> <p>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.</p>
La fiamma dei fornelli è gialla ed è accompagnata dall'odore di gas.	Possibile presenza di ragnatele o altro sporco, o regolazione incorretta della valvola dell'aria.	Pulire accuratamente il fornello 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 fornello.	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.

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 centro di assistenza, visitare il sito di NAC per maggiori informazioni sulla pulizia, la manutenzione, la risoluzione dei problemi e le istruzioni su come richiedere parti di ricambio: www.napoleongrills.com. Contattare direttamente la fabbrica per le richieste di intervento e riparazione in garanzia. Il centro di assistenza ai clienti è disponibile tra le ore 15:00 e 23:00 – ora italiana – al numero verde +1-866-820-8686 (numero valido solo in Nord America) o via fax, al numero +1-705-727-4282. 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 centro di assistenza.

Prima di contattare il centro di assistenza 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)





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. La maggior parte delle parti in acciaio inossidabile è protetta da una sottile pellicola di plastica, da rimuovere prima di utilizzare il grill.
5. Seguire le istruzioni nell'ordine indicato in questo manuale.
6. Per sollevare il corpo del grill sul carrello montato sono necessarie due persone.

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

Attrezzi necessari per il montaggio (attrezzi non inclusi)

Chiave o cricchetto
da 3/8" and 5/8"



Un cacciavite piatto e
uno a croce

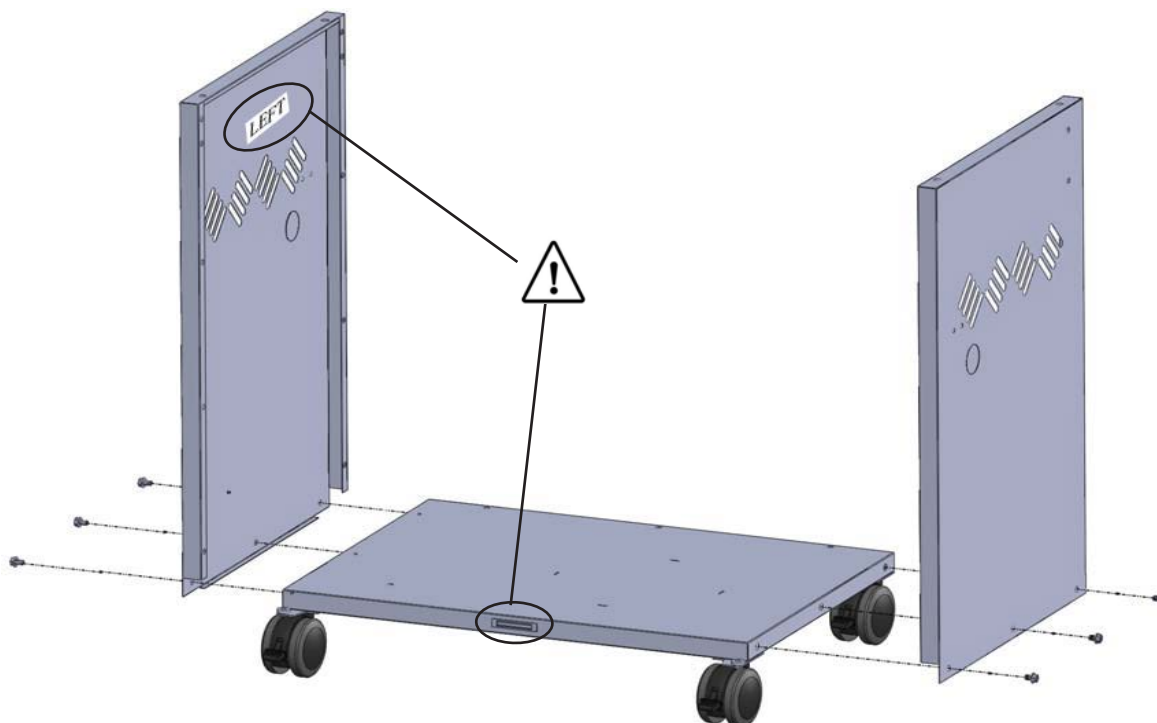


Pinze



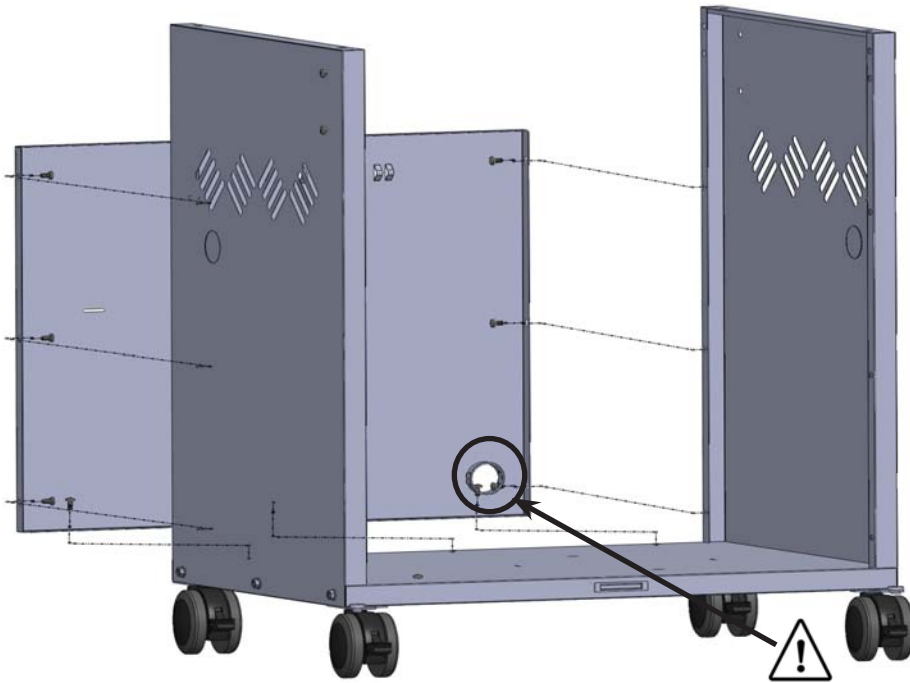
Martello



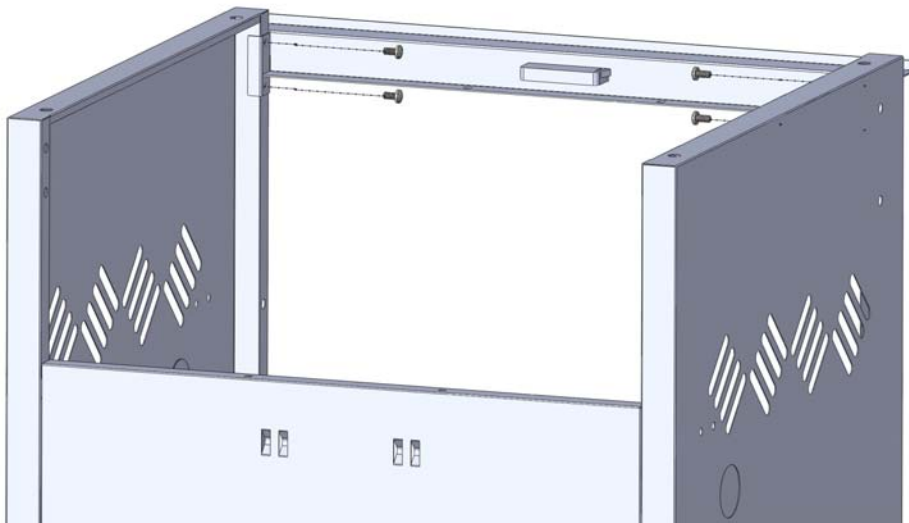




9 x N570-0042 (#10-24 x 3/8")

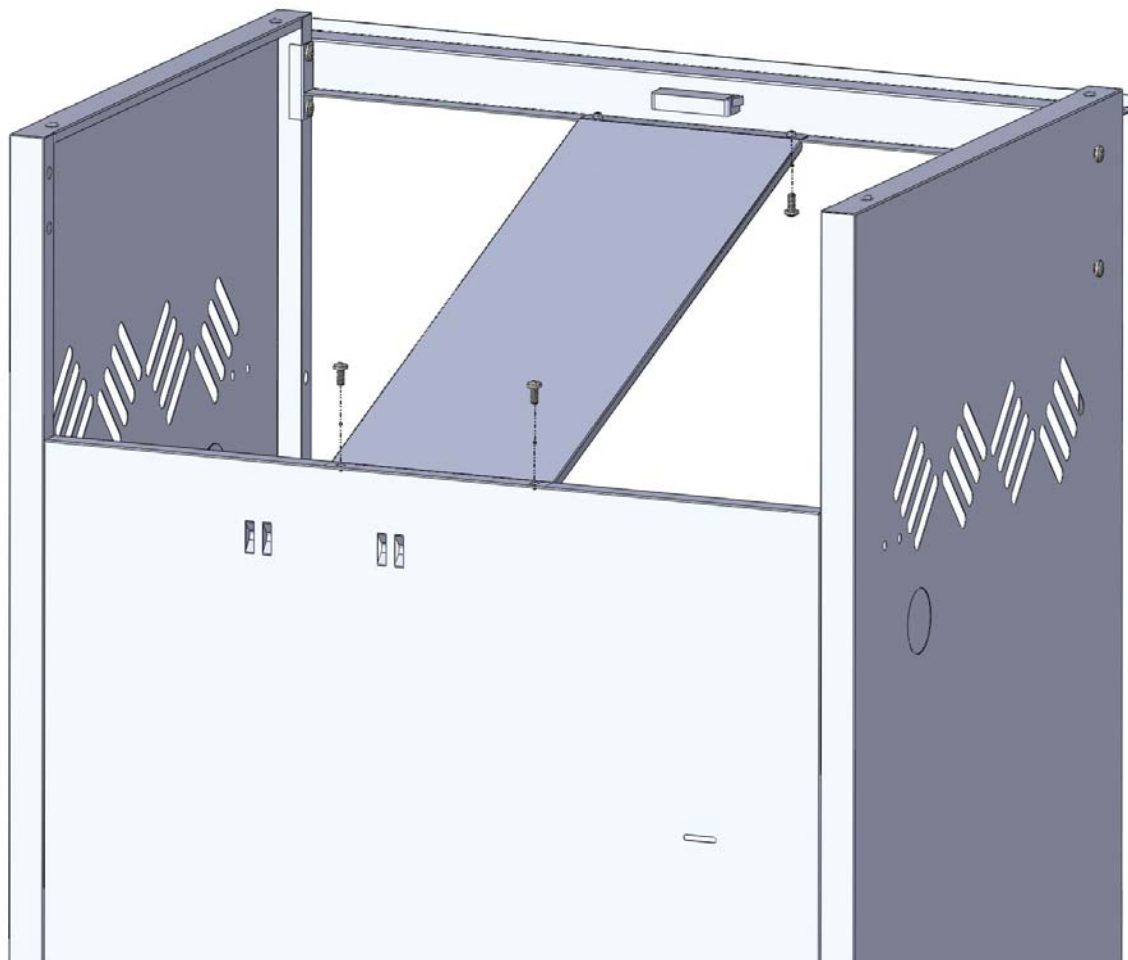


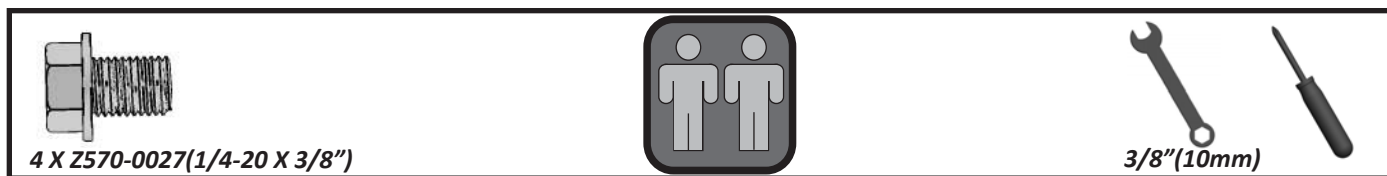
4 x N570-0042 (#10-24 X3/ 8")





4 x N570-0042 (10-24 x 3/8")

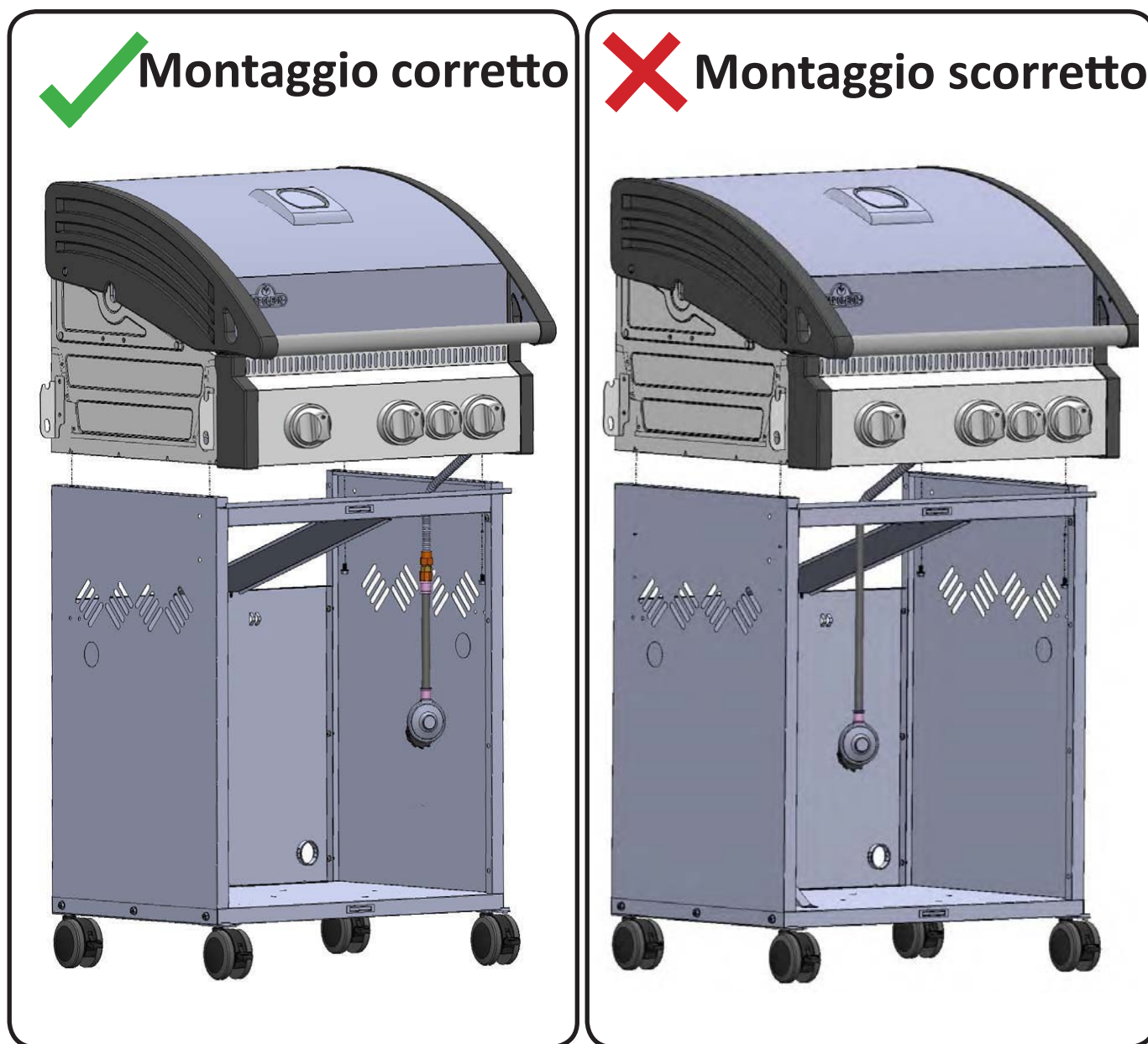




ATTENZIONE! Per evitare complicazioni durante l'assemblaggio, prima di montare il corpo del grill rimuovere la fascetta che ritiene il regolatore/ connettore, sotto il pannello di controllo. È stata così predisposta in fabbrica per proteggere il tubo del regolatore durante la spedizione, e non è ora 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.



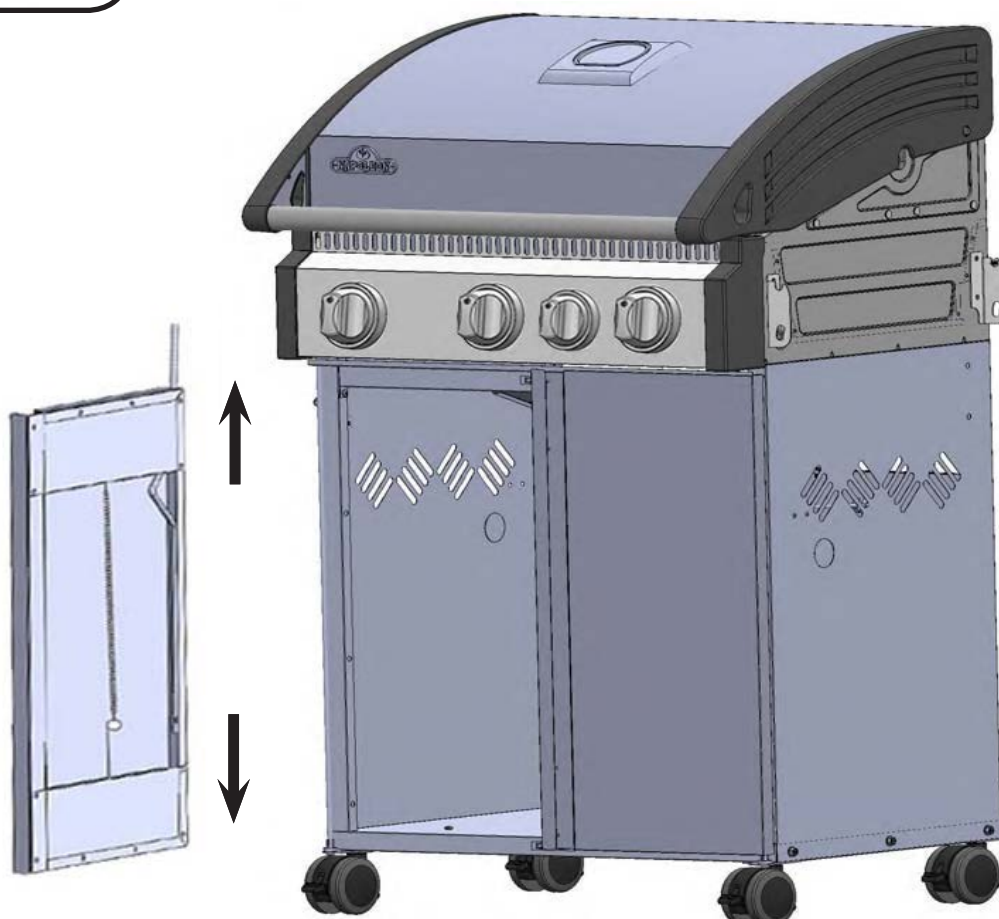
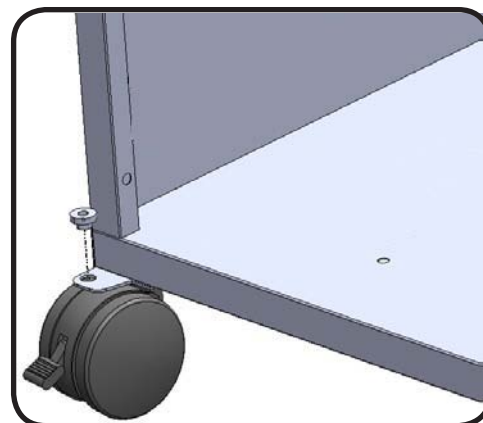
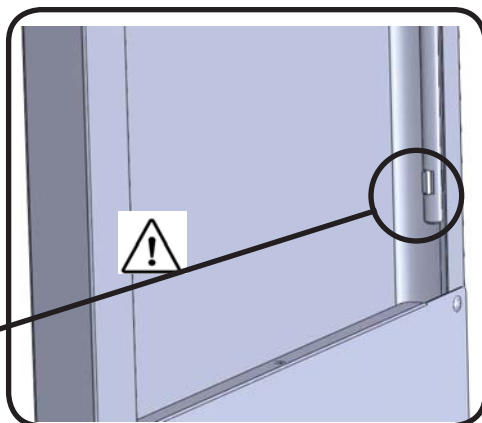
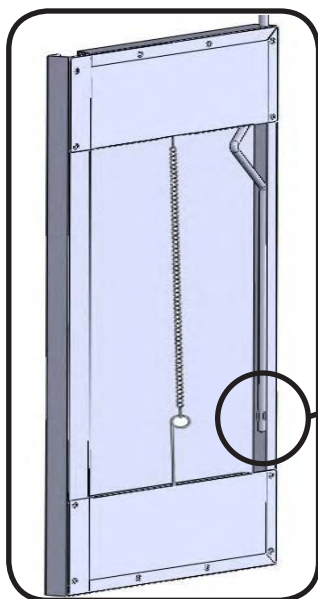
Per completare questo passaggio sono necessarie due persone

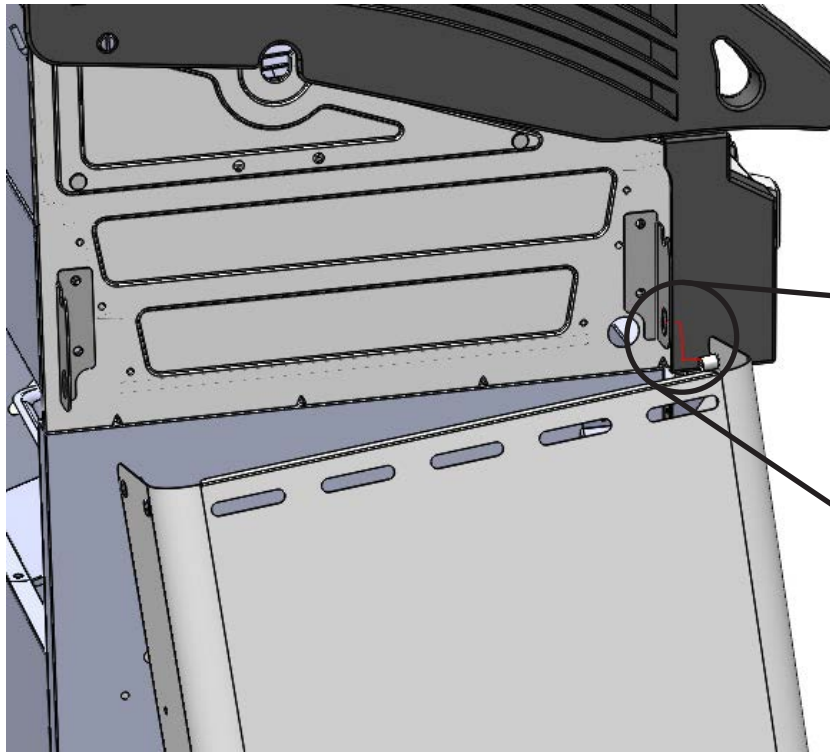


Tutte le bombole di peso superiore ai 7 chili devono essere riposte all'esterno del vano (sotto la mensola laterale destra) su un terreno pianeggiante. Il tubo deve essere instradato utilizzando come ausilio il foro nel pannello laterale destro.

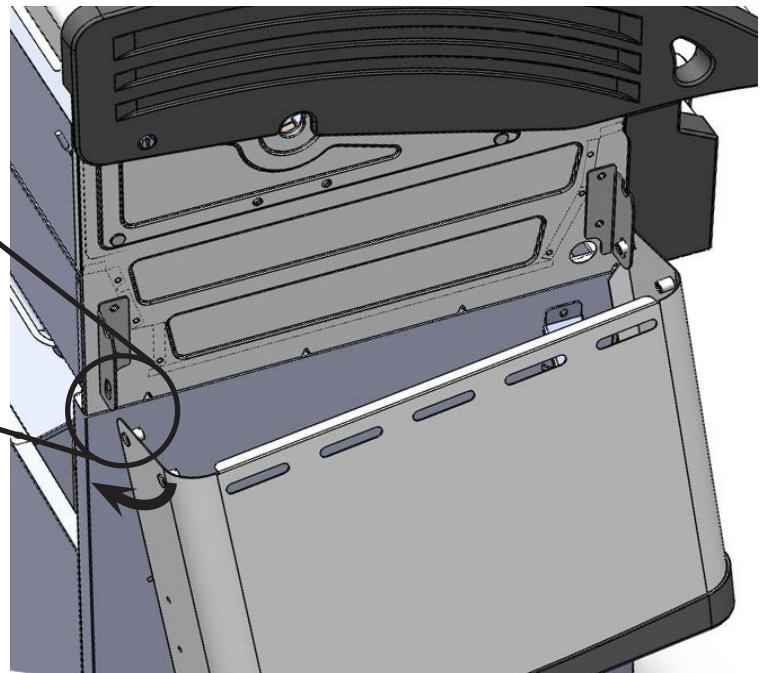
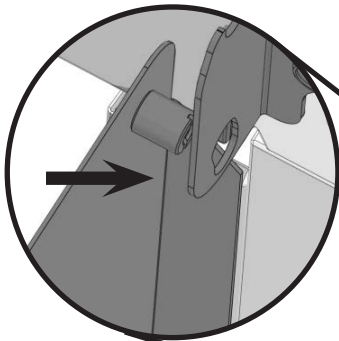


2 x N105-0011

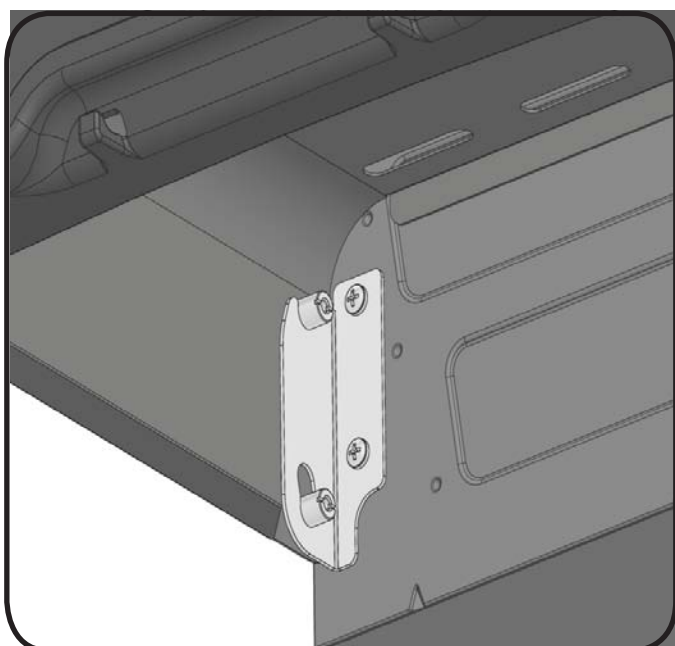
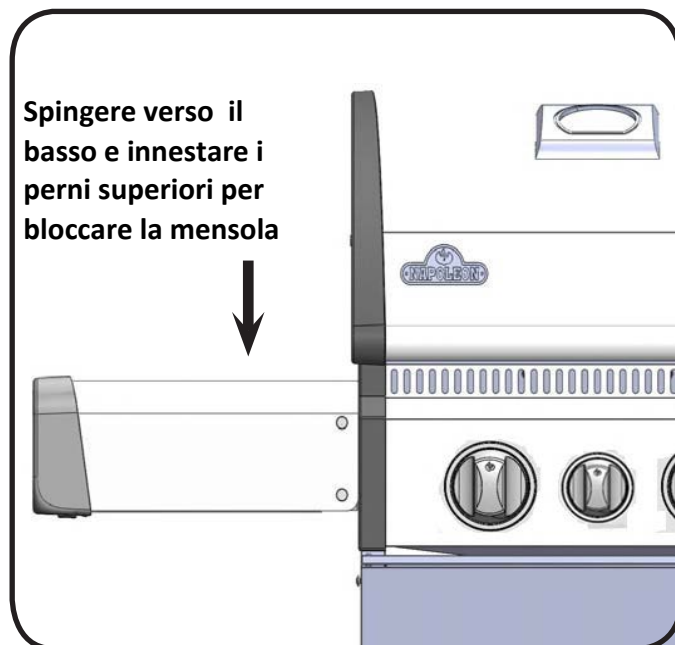
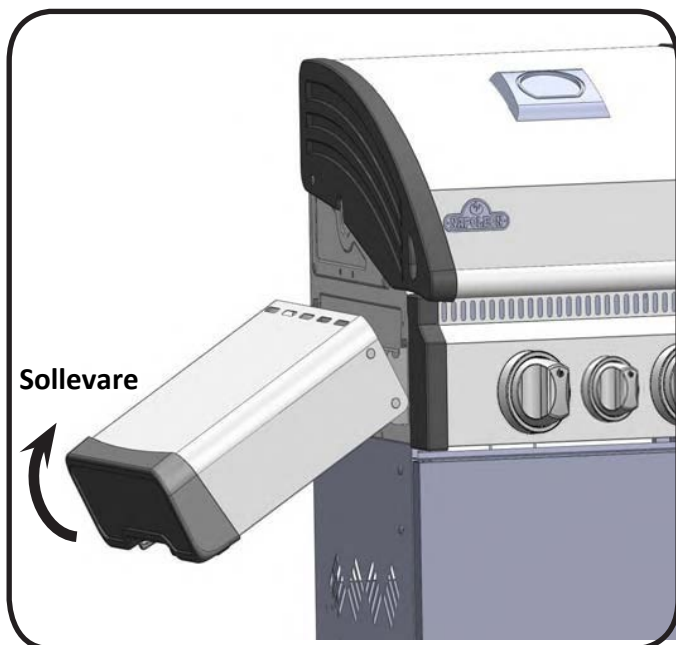


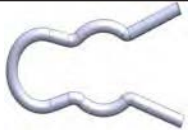


Inserire il perno della mensola nell'asola del supporto sinistro.



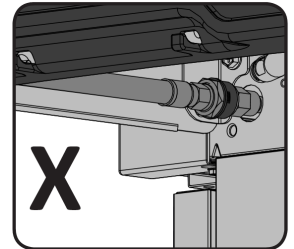
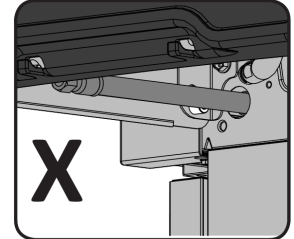
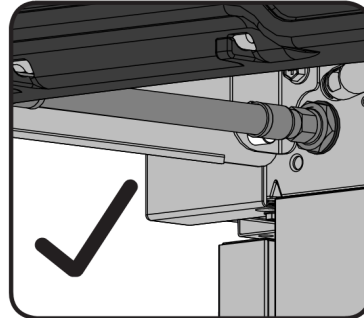
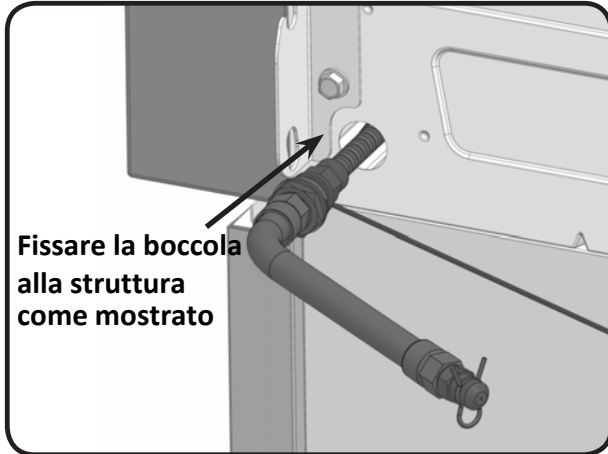
Flettere leggermente la mensola per inserire nel supporto destro il secondo perno.
ATTENZIONE! Non flettere eccessivamente



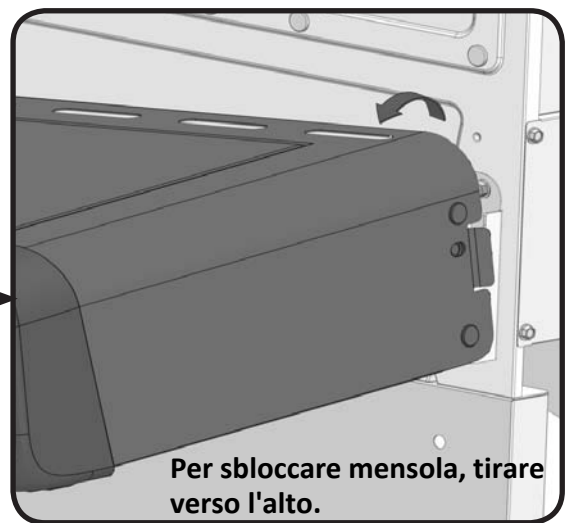
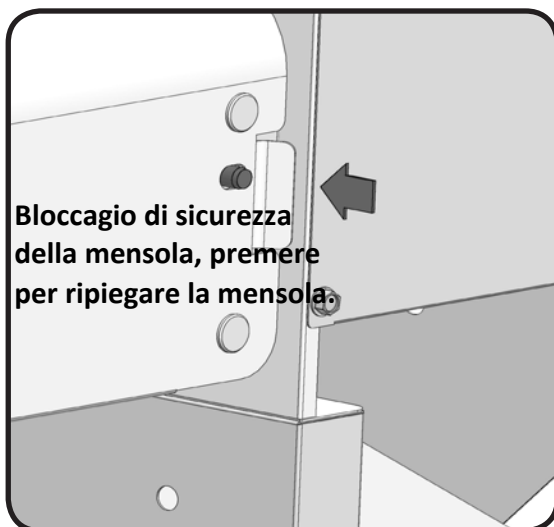
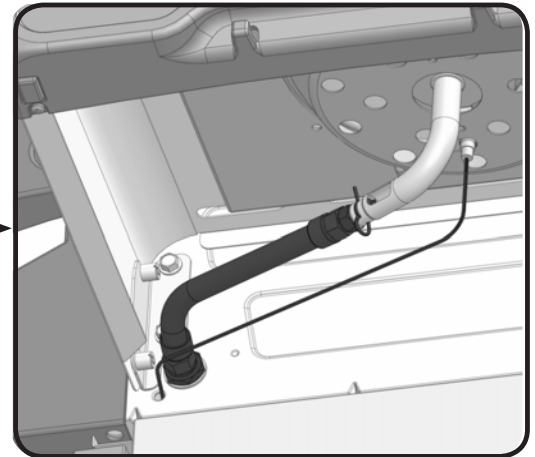
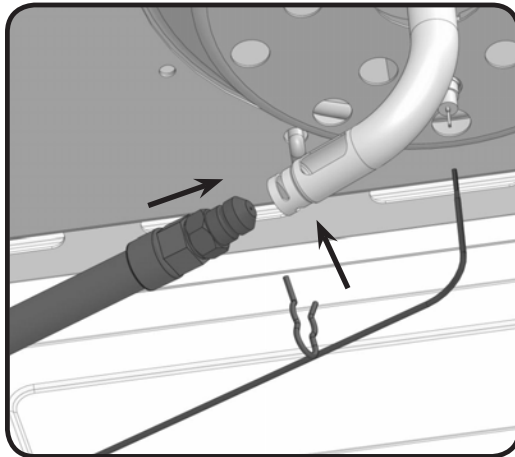


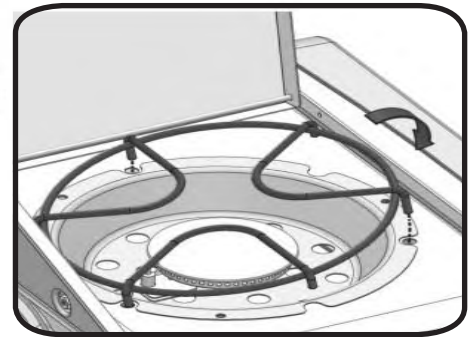
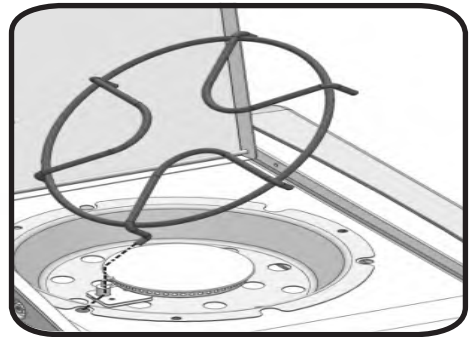
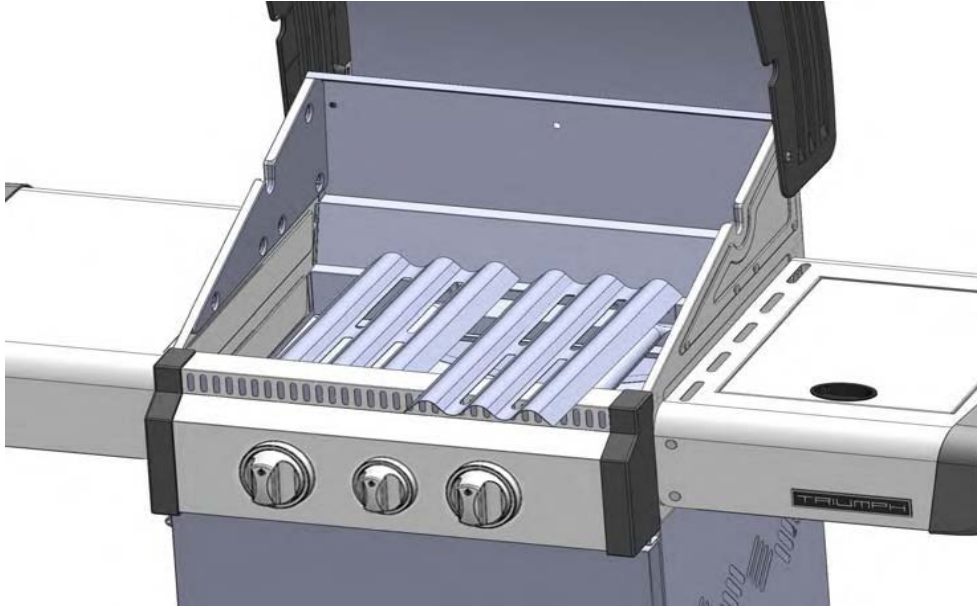
1 x N160-0023

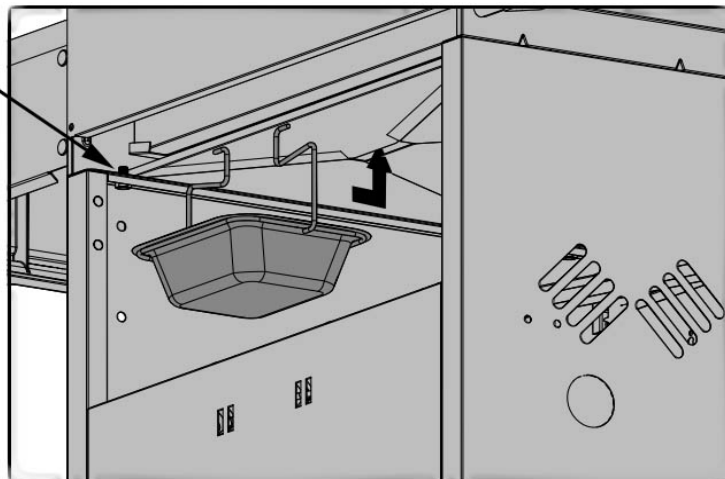
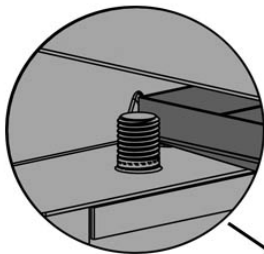
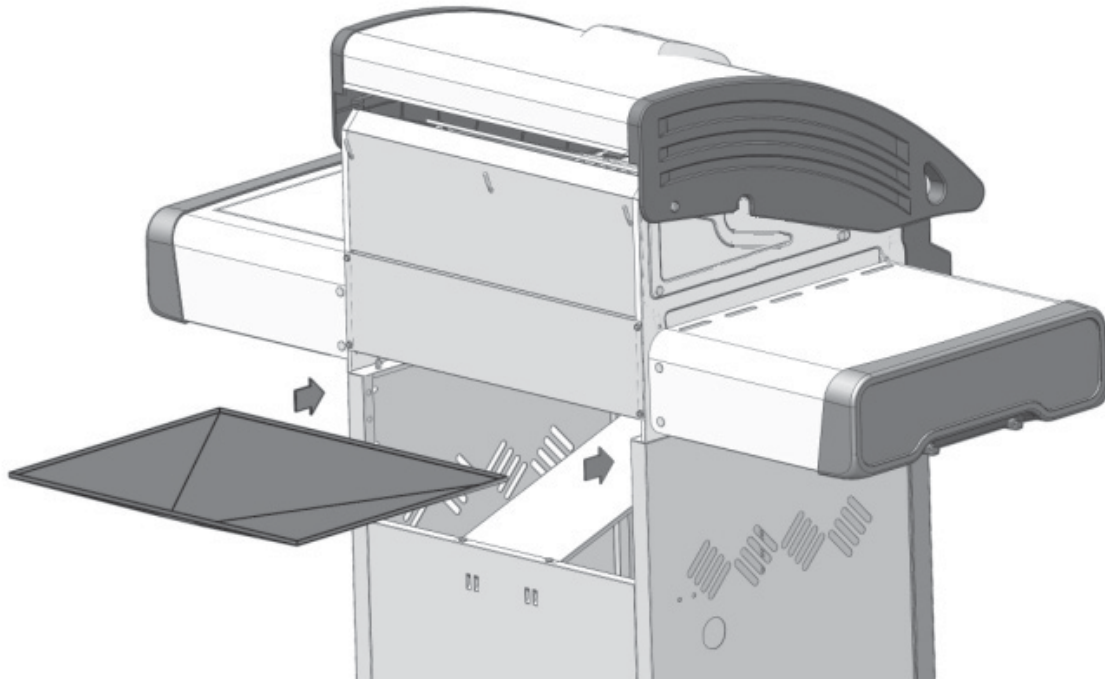
410SB MODELLO

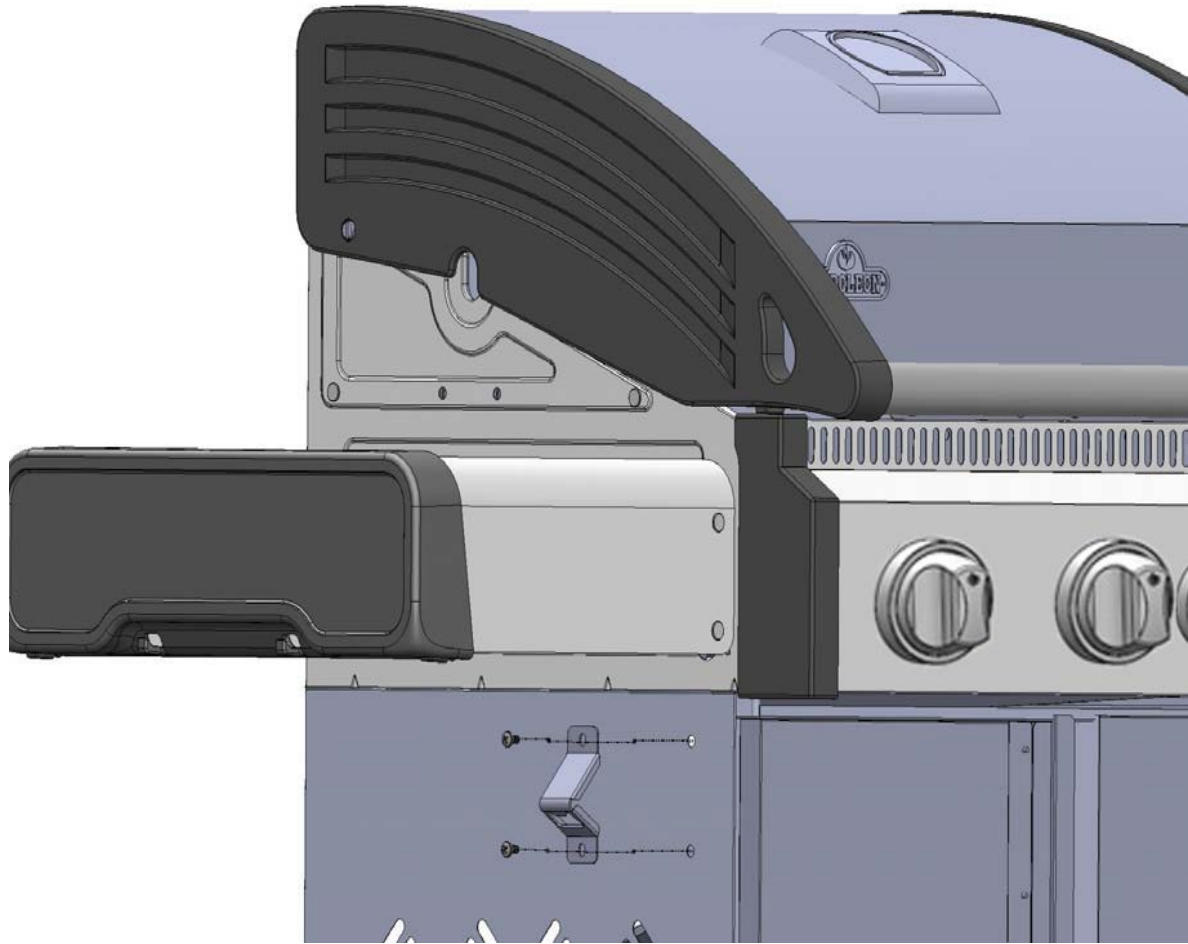


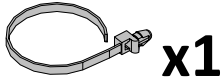
Inserire l'orifizio nel tubo del bruciatore e bloccarlo con la spina elastica fornita. Attaccare la presa dell'accensione all'elettrodo del fuoco laterale.







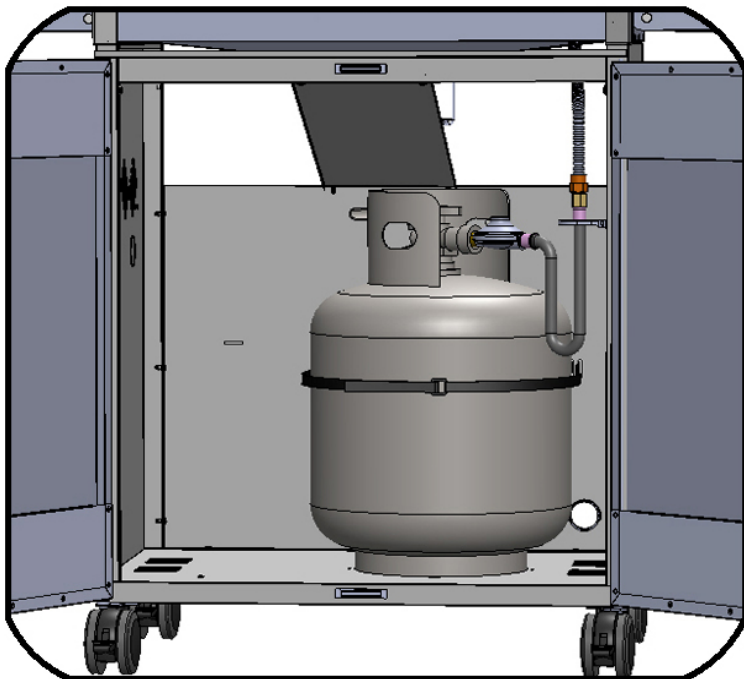
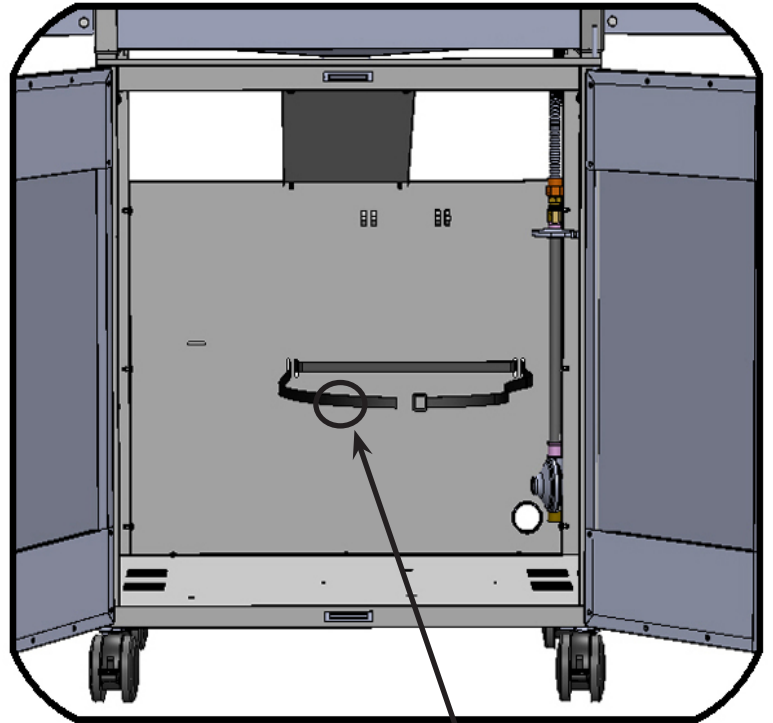
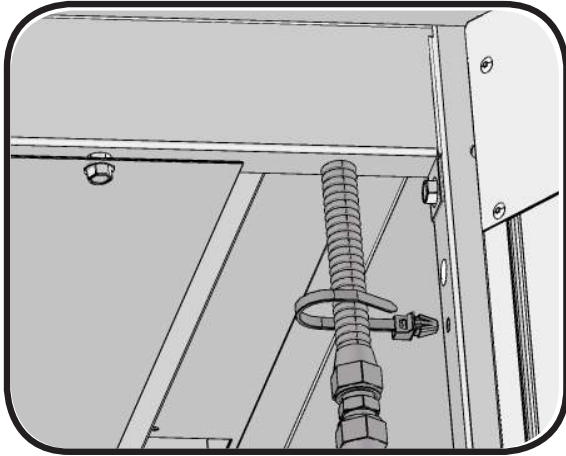




N640-0001



N640-0004



Tutte le bombole di peso superiore ai 7 chili devono essere riposte all'esterno del vano (sotto la mensola laterale destra) su un terreno pianeggiante. Il tubo deve essere instradato utilizzando come ausilio il foro nel pannello laterale destro.

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 :

Connettere 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.



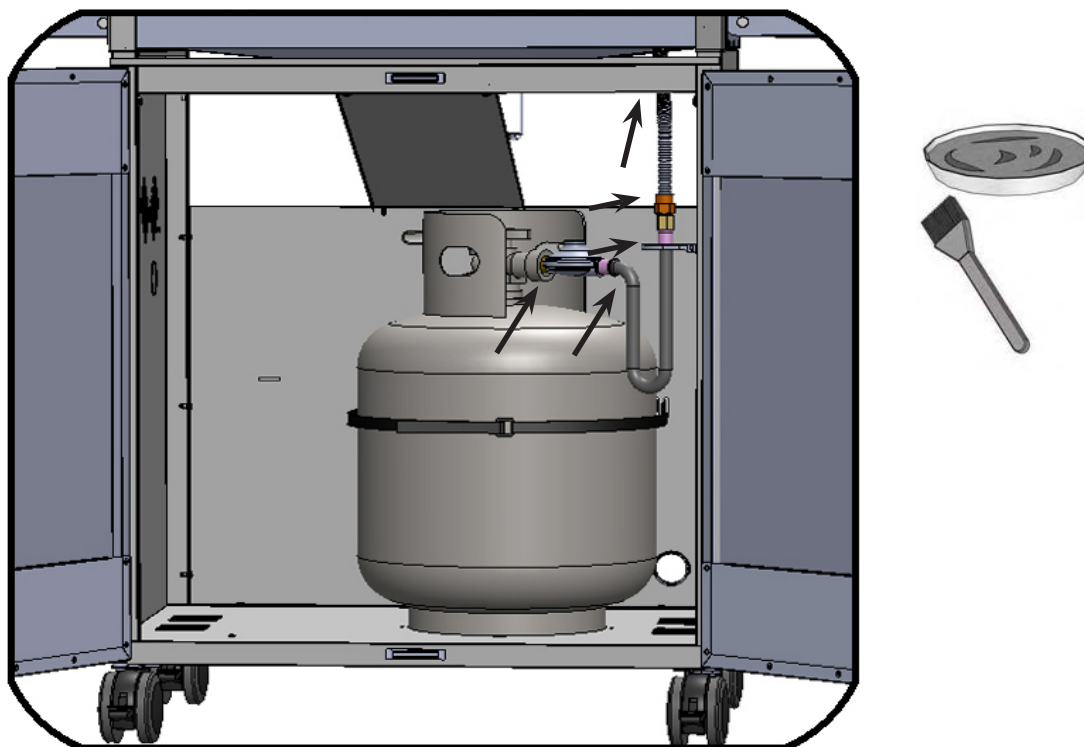
Spazzolate le giunture con una soluzione mezza acqua e mezza sapone. Quando utilizzate tubi alternativi spazzolate con la soluzione mezza acqua e mezza sapone su ogni estremità del tubo.

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.



Tutte le bombole di peso superiore ai 7 chili devono essere riposte all'esterno del vano (sotto la mensola laterale destra) su un terreno pianeggiante. Il tubo deve essere instradato utilizzando come ausilio il foro nel pannello laterale destro.

410SB Parts List

Item	Part #	Description	410SB
1	Z135-0001	lid left side panel /moulage gauche du couvercle	x
2	Z135-0002	lid right side panel /moulage droit du couvercle	x
3	Z335-0002K	black lid inaert /appliqué pour couvercle en noir	x
5	Z010-0003-SER	lid handle assembly /poignée du couvercle	x
6	Z080-0001-GY1SG	lid handle cover /couvert de la poignée du couvercle	x
7	Z580-0004	lid pivot screw /vis pivot du couvercle	x
8	N510-0013	bumper /pare-chocs du couvercle	x
9	N685-0006	Gauge,temperature /jauge de température	x
10	N385-0307	Napoleon Logo /logo Napoléon	x
11	W450-0005	nut,spring 3/16 /clips à ressort pour logo	x
12	N450-0008	nut,1/4-20 /écrou 1/4-20	x
13	N735-0003	spring washer /rondelle de blocage 1/4"	x
14	N570-0091	screw, 1/4-20 X 1/2" sharp tip hx /vis 1/4-20 x 1/2"	x
15	N570-0078	screw,M4X8 /vis M4X8	x
16	Z010-0024	base assmby /assemblage de la base	x
17	Z035-0008	base back cover /couvert arrière de la base	x
18	Z475-0012SB	control panel /panneau de contrôle	x
19	Z585-0004	heat shield panel /protecteur de chaleur de la base	x
20	Z080-0014-M01	crossing light /support pour l'allumage croisé	x
21	Z710-0002-M05	grease drip / tiroir d'égouttement	x
22	Z305-0009	sear plate /plaque de brûleur	x
24	Z305-0003K	grill(bigger) /grilles de cuisson - grandes	x
25	Z305-0005K	grill(smaller) /grilles de cuisson - petites	x
26	Z305-0006	warming rack /grille de réchaud	x
27	N105-0001	bushing, 0.875" /bague 0,875"	x
28	Z010-0021SBP-30	manifold assembly /assemblage du collecteur	x
	Z010-0021SBP-37	manifold assembly /assemblage du collecteur	x
	Z010-0021SBP-50	manifold assembly /assemblage du collecteur	x
29	Z720-0003	side burner supply tube /tuyau d'alimentation du brûleur latéral	x
30	Z455-0003-30	side burner orifice /injecteur de brûleur latéral	x
	Z455-0003-37	side burner orifice /injecteur de brûleur latéral	x
	Z455-0003-50	side burner orifice /injecteur de brûleur latéral	x
31	N160-0023	side burner orifice clip /attache de l'injecteur de brûleur latéral	x
32	N750-0016	side burner electrode wire /fil électrode de brûleur latéral	x
33	N720-0044	manifold flex connector /connecteur flexible du collecteur	x
34	N255-0027	fitting 3/8 flare to 1/2" pipe /raccord évasé 3/8" à 1/2"	x
	N255-0014	fitting /raccord	x
36	N530-0032	regulator DE /régulateur DE	x
	N530-0033	regulator NL /régulateur NL	x
	N530-0034	regulator ES /régulateur ES	x
	N530-0035	regulator SE /régulateur SE	x
	N530-0036	regulator IT /régulateur IT	x
	N530-0037	regulator GB /régulateur GB	x
	N530-0038	regulator FR /régulateur FR	x
	N530-0042	regulator CH /régulateur CH	x
	N530-0043	regulator RU /régulateur RU	x
	N530-0044	regulator PL /régulateur PL	x
	N530-0046	regulator CZ /régulateur CZ	x
37	Z100-0003	main burner /brûleur principal	x
	Z100-0003-30	main burner /brûleur principal	x
	Z100-0003-50	main burner /brûleur principal	x
38	N051-0011	control knob bezel /cadran de bouton de contrôle	x
39	N380-0021-BL	control knob /bouton de contrôle	x
40	Z080-0013	grease tray holder /support du récipient à graisse	x
41	N185-0001	foil grease tray /récipient à graisse	x
43	N080-0284	bracket,side shelf "A" /support de tablette latérale "A"	x

410SB Parts List

Item	Part #	Description	410SB
44	N080-0285	bracket,side shelf "B" /support de tablette latérale "B"	x
45	Z570-0021	screw, #8 x 1/2" /vis #8 x 1/2"	x
46	N570-0104	screw, 10-24 x 3/8" SS /vis 10-24 x 3/8" (acier inoxydable)	x
47	N570-0101	screw, 10-24X3/8 /vis à épaulement 10-24X3/8"	x
48	N450-0039	nut, #10-24 /écrou 10-24	x
49	Z476-0001-GY1SG	cart side panel /panneau latéral du cabinet	x
50	Z476-0005-GY1SG	cart back panel /panneau arrière du cabinet	x
51	Z010-0011-GY1SG	cart bottom assembly /assemblage de la base du cabinet	x
52	Z130-0002	caster, 3" /roulette 3"	x
53	Z655-0002-GY1SG	cart front beam /montant avant du cabinet	x
54	Z010-0014-SS	door assembly /assemblage de la porte	x
	Z010-0014-BK1SG	black door assembly /assemblage de la porte en noir	x
55	N555-0036	door pivot rod /tige de pivot de la porte	x
56	N105-0011	door bushing /bague de porte	x
57	N430-0002	magnetic catch /loquet magnétique	x
61	Z080-0012	bottle opener /décapseur	x
62	N555-0025	lighting rod /tige d'allumage	x
63	N105-0002	bushing, 1.5" /bague 1,5"	x
65	Z570-0027	screw, 1/4-20 x 3/8" SS /vis 1/4-20 x 3/8" (acier inoxydable)	x
66	N570-0042	screw, 10-24 x 3/8" /vis 10-24 x 3/8"	x
67	Z590-0004	side shelf /tablette latérale	x
68	N120-0018-GY0TX	end cap side shelf /embout de tablete latérale droite	x
69	Z710-0004	side burner plate /plateau de brûleur latéral	x
70	Z585-0007-GY1SG	heat shield /pare-chaleur	x
71	Z120-0005-GY1HT	end cap control panel left /embout gauche du panneau de commande	x
72	Z010-0042	side burner shelf /tablette du brûleur latéral	x
73	Z335-0007	side burner lid /couvercle du brûleur latéral	x
74	Z580-0003	side burner lid pivot rod /tige de pivot du couvercle du brûleur latéral	x
75	Z485-0001	clevis pin /axe à épaulement	x
76	Z100-0004	side burner /brûleur latéral	x
	Z100-0004N	side burner /brûleur latéral	x
77	Z305-0008	side burner grate /grille du brûleur latéral	x
78	Z120-0004-GY1HT	end cap control panel right /embout droit du panneau de commande	x
79	Z325-0013	side burner lid handle /poignée couvercle de brûleur latéral	x
80	N385-0239	logo,triumph /logo,triomphe	x
82	Z450-0009	10-24 nut /écrou 10-24	x
84	Z035-0012-M05	base insert left /inserton droite de la base	x
85	Z035-0013-M05	base insert right /inserton gauche de la base	x
86	Z720-0004	side burner supply tube /tuyau d'alimentation du brûleur latéral	x
87	Z255-0002	fitting side burner hose /raccord brûleur latéral boyau	x
88	N051-0012	control knob bezel large /cadran de bouton de contrôle grande	x
89	N380-0020-BL	control knob large /bouton de contrôle grande	x
90	Z010-0028	assy bracket side burner shelf /support de la tablete latérale	x
91	N640-0004	strap / sangle	x
	Z370-0019	main blister pack /emballage-coque principal	x
	69412	rotisserie kit /ensemble de rôtissoire	ac
	69413	rotisserie kit /ensemble de rôtissoire	ac
	61410	vinyl cover /housse en vinyle	ac
	56060	griddle /plaque	ac

x-standard

x-compris

ac-accessory

ac-accessoires

PARTS DIAGRAM

