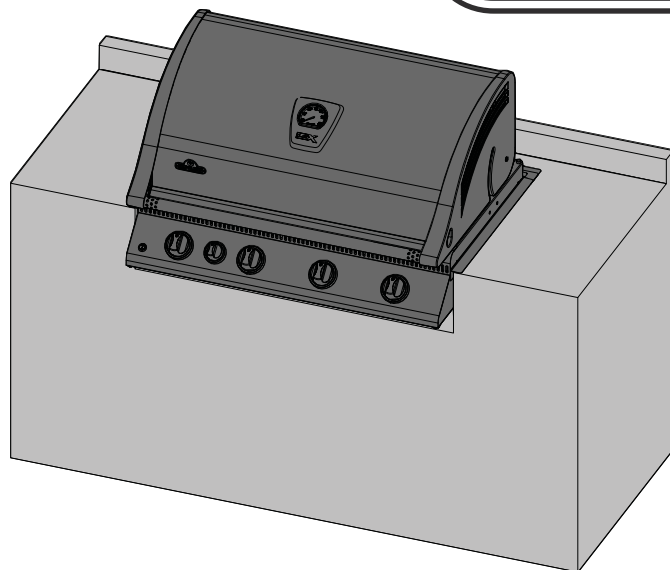
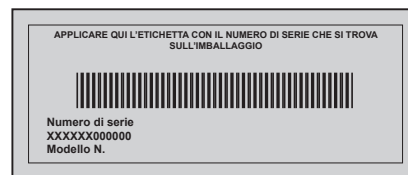


Questa griglia a gas deve essere usata solo all'esterno, in un posto ben ventilato e non deve essere usata all'interno di edificio, garage o altre aree chiuse.



**BILEX 605**



PG.18



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



### PERICOLO

**COSA FARE SE SENTI ODORE DI GAS:**

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



### ATTENZIONE

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

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

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

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

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

Conservare il presente Manuale Per Riferimenti Futuri



N415-0272CE-IT JAN 03.18

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

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

# Napoleon President's 15 Year Limited Warranty



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

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

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

## \*Condizioni e limitazioni

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

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

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

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

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

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



napoleongrills.com



**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, 61 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.
- Se il vano è pensato per contenere una bombola di propano, la parte del vano a tal scopo dedicata deve essere ventilata in ottemperanza ai codici locali e non deve poter comunicare con il vano in cui si trova il grill a gas. Non è consentito alloggiare una bombola a propano sotto al grill a gas.
- Gli ambienti molto ventosi possono influire negativamente sulle prestazioni del grill.
- Quando il grill viene riposto all'interno di una costruzione, la bombola di propano deve essere scollegata dal grill e risposta in una zona esterna ben ventilata. Le bombole non devono essere riposte all'interno di edifici, garage o altre zone chiuse.
- Ispezionare il tubo di alimentazione del gas prima di ogni uso. In presenza di eccessiva abrasione o usura, prima di utilizzare nuovamente il grill è necessario sostituire il tubo con il kit specificato dal fabbricante.
- Non riporre mai una bombola di gas propano liquido di riserva sotto o vicino al grill.
- Non riempire mai il cilindro oltre l'80% della sua capacità totale.
- Non utilizzare una bombola sprovvista di un connettore di tipo QCC1.
- Prima del primo utilizzo, verificare che non vi siano perdite in alcuno dei punti di connessione (anche nel caso di acquisto di grill già montato). Ripetere la verifica ogni anno, o ogni qualvolta venga sostituito un qualsiasi componente del gruppo di alimentazione del gas.
- Non usare mai gas naturale in unità intese per gas propano.
- Non usare mai un liquido accenditore per avviare il grill.
- Utilizzare i bricchetti per carbonella solo con un vassoio apposito di Napoleon progettato per il grill specifico.
- Le manopole dei fornelli devono essere spente quando si apre la bombola del gas.
- Non accendere i fornelli quando il coperchio del grill è chiuso.
- Non operare contemporaneamente il fornello posteriore e quello principale.
- Durante il preriscaldamento è necessario chiudere il coperchio.
- Non far passare il tubo sotto il vassoio di scolo – mantenere una distanza appropriata dalla parte inferiore dell'unità.
- Pulire con regolarità il vassoio di raccolta dei grassi per evitare la formazione di incrostazioni, possibile causa di incendi.
- Rimuovere la teglia scaldavivande prima di accendere il fornello posteriore, per evitare che l'intenso calore la possa danneggiare.
- Verificare che le piastre per la scottatura degli alimenti siano correttamente posizionate, come da istruzioni.
- Non riporre sui ripiani laterali liquidi di accensione, fiammiferi o qualsiasi altro tipo di combustibile.
- Tenere il tubo di alimentazione del gas lontano da superfici calde.
- Tenere i cavi elettrici lontani da acqua o superfici calde. Ispezionare periodicamente i tubi Venturi del fornello a infrarossi e verificare che non siano presenti ragnatele o altre ostruzioni. In caso di ostruzioni, pulire con cura i tubi.
- Il grill a gas per esterni e la relativa valvola di chiusura devono essere scollegati dai tubi di alimentazione del gas durante i collaudi di pressione di tali tubi, quando la pressione di collaudo supera 0,5 psi (3,5 kPa).
- Il grill a gas per esterni deve essere isolato dai tubi di alimentazione del gas chiudendo la relativa valvola di chiusura durante qualsiasi collaudo della pressione dei tubi del gas, quando tale pressione è uguale o minore di 0,5 psi (3,5 kPa).

## Corretto smaltimento del prodotto



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

## BOMBOLA DEL GAS

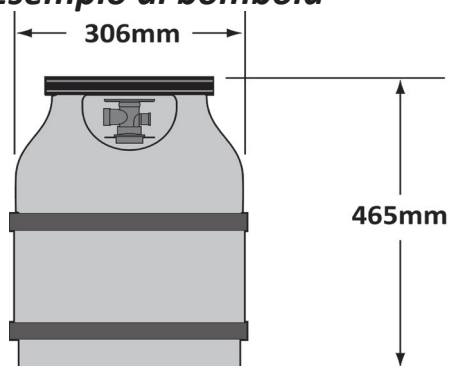
Utilizzare esclusivamente bombole del gas conformi alle norme nazionali e regionali applicabili. Per ottenere una prestazione ottimale il prodotto deve utilizzare gas propano. Il peso minimo della bombola è pari a 13 kg per le unità a butano e a 6 kg per quelle a propano. Verificare che la bombola sia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

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

Solo le bombole collegate all'unità possono essere alloggiare all'interno del vano, o vicine all'unità. Il vano deve essere conforme alle indicazioni fornite nel paragrafo VANI AD INCASSO PER BOMBOLA nella sezione seguente.

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

### Esempio di bombola



## TUBO DEL GAS



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

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

## DATI TECNICI

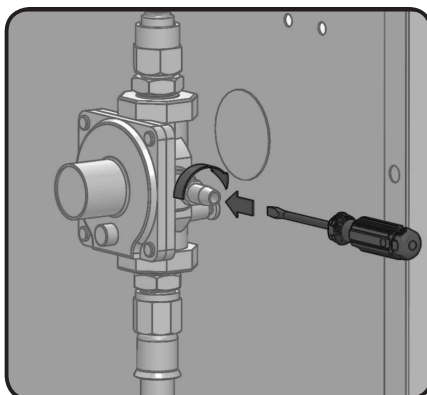
La tabella seguente elenca i valori di ingresso per l'apparecchio.

| FORNELLO   | DIMENSIONI FORO | PORTATA TERMICA (GLOBALE) | CONSUMO GAS |
|------------|-----------------|---------------------------|-------------|
|            | I               | (TOTALE)                  | (TOTALE)    |
| PRINCIPALE | 58 (1.07mm)     | 19,2 kW                   | 1396 g/h    |
| POSTERIORE | 58 (1.07mm)     | 5,3 kW                    | 385 g/h     |

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

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

Non alterare o manomettere il regolatore. Utilizzare esclusivamente regolatori che erogano la pressione indicata nella tabella precedente. Per il gas butano deve essere utilizzato un regolatore da 28-30 mbar; per il gas propano, uno da 37 mbar. I grill programmati per un funzionamento a 50mbar sono dotati di regolatore interno. Questo è tarato per una pressione di uscita pari a 30mbar, e non vi devono essere apportate modifiche o regolazioni. Come ricambio utilizzare unicamente il regolatore specificato dal costruttore: Maxitrol modello numero RV47LSMF.



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

## Istruzioni per il collegamento del gas



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

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

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

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

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

**VANI AD INCASSO PER BOMBOLA - I vani a incasso che racchiudono completamente la bombola devono presentare le seguenti due caratteristiche:**

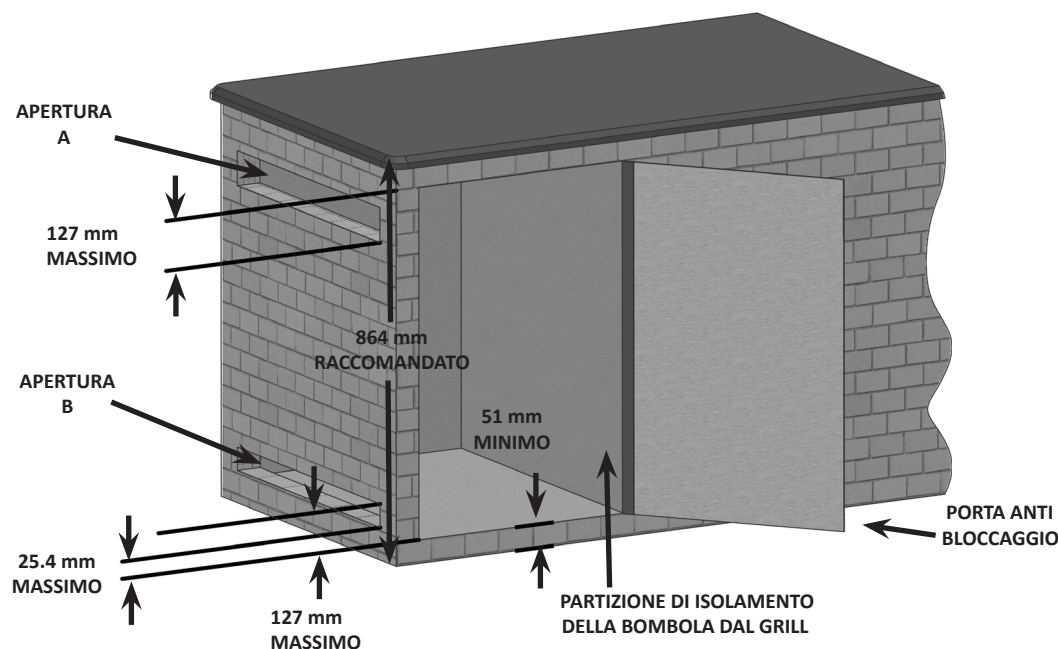
1. almeno una apertura di ventilazione libera da ostacoli nella parte esterna ed esposta del vano, posizionata al massimo a 127 mm dalla parte superiore del vano. L'apertura deve presentare un'area libera totale maggiore di 130 cm<sup>2</sup> nel caso di bombola di peso fino a 9 kg, e di 195 cm<sup>2</sup> nel caso di bombola di peso superiore a 9 kg.
2. almeno una apertura nella parte esterna ed esposta del vano, posizionata al massimo a 25,4 mm dal suolo. L'apertura deve presentare un'area libera totale maggiore di 65 cm<sup>2</sup> nel caso di bombola di peso fino a 9 kg, e di 100 cm<sup>2</sup> nel caso di bombola di peso superiore a 9 kg. Il bordo superiore non deve trovarsi ad una altezza superiore a 127 mm dal suolo.

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



### AVVERTENZA!

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



| DIMENSIONE DELLA BOMBOLA | AREA APERTURA A     | AREA APERTURA B     |
|--------------------------|---------------------|---------------------|
| FINO A 9 KG              | 130 cm <sup>2</sup> | 65 cm <sup>2</sup>  |
| OLTRE 9 KG               | 195 cm <sup>2</sup> | 100 cm <sup>2</sup> |





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



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



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

## Istruzioni Per Verifica Fughe Di Gas



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



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



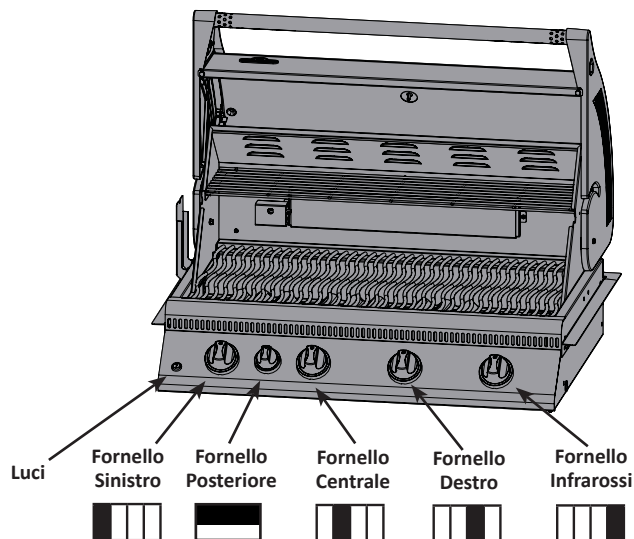
**Verifica Fughe Di Gas:** Ciò deve essere fatto prima dell'utilizzo iniziale, annualmente e ogni volta che i componenti sono stati utilizzati. Non fumare mentre eseguite il test e togliete ogni fonte di calore. Controllare il diagramma per aree di test :



1. Connettete la bombola da 500g al regolatore della griglia, o se usate tubi alternativi, connetterli alla valvola della bombola e al regolatore della griglia. Assicuratevi che il regolatore sia in posizione CHIUSO/OFF e girate la valvola su ON.
2. Spazzolate le giunture con una soluzione mezza acqua e mezza sapone. Quando utilizzate tubi alternativi spazzolate con la soluzione mezza acqua e mezza sapone su ogni estremità del tubo.
3. Eventuali bolle indicano una perdita di gas. Stringete il giunto allentato o sostituitelo con un pezzo nuovo raccomandato dal vostro rivenditore.
4. Se la perdita non può essere riparata, 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.
5. Chiudere il gas.



# Istruzioni Per Accensione



**ATTENZIONE!** Aprire il coperchio.

Posizione di riposo



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

| Accensione Fornello Principale                                                                                                                                                                                                                                                                         | Accensione Fornello Posteriore<br>(Se Disponibile)                                                                                                                                                                                                                                                   | Accensione Fornello Laterale<br>(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'.                                                                                                                          |
| 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. Premere e mantenere premuto il pulsante di accensione elettronica fino all'accensione del fornello, oppure avvalersi di un fiammifero.                                                                              |
| 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.                                                                               |                                                                                                                                                                                                                        |



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



# Istruzioni Per La Cottura

Quando accesa per la prima volta, la griglia a Gas emette un leggero odore. Si tratta di una condizione temporanea normale causata dalle “ bruciatore ” 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 arrostiti, potrà essere cucinato indirettamente ( con il coperchio del bruciatore di fronte al cibo ). Quando si cuoce della carne molto magra, come petti di pollo, fettine di maiale, le griglie possono essere oliate prima del pre riscaldamento per ridurre l’attaccamento del cibo su di esse. Cucinando la carne con alto contenuto di grassi, si potrebbero creare fiammate.

Per prevenirle si tolga un po’ del grasso o si riduca la temperatura. Nel caso si verifichi una fiammata, togliere il cibo dalla griglia, ridurre la temperatura, lasciare il coperchio aperto.

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



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

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

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

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



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

## Calore A Infrarossi

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

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

# Infrarot-Grilltabelle

| Cibo                            | Impostazioni Di Controllo                                                                                                                                | Tempi Di Cottura                                                                 | Suggerimenti Utili                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bistecca<br>spessore<br>2,5 cm  | High – 2 minuti per parte<br><br>High - 2 minuti per parte,<br>quindi impostare su Medium<br><br>High - 2 minuti per parte<br>quindi impostare su Medium | 4 Minuti – Al Sangue<br><br>6 Minuti – Cottura Media<br><br>8 Minuti – Ben Cotta | Quando Si Sceglie La Carne Da Grigliare,<br>Optare Per Un Taglio Con Venature Di<br>Grasso Marmorizzate. Il Grasso Rende La<br>Carne Tenera In Modo Naturale Durante<br>La Cottura E Mantiene La Carne Succosa.                                                                                                                                               |
| Hamburger<br>spessore<br>1,2 cm | High – 2 minuti per parte<br><br>High - 2 minuti ½ per parte<br><br>High - 3 minuti per parte                                                            | 4 Minuti – Al Sangue<br><br>5 Minuti – Cottura Media<br><br>6 Minuti – Ben Cotto | Preparare Hamburger Di Spessore<br>Diverso Per Soddisfare I Gusti Di Tutti.<br>Per Dare Un Tocco Esotico Alla Carne,<br>Aggiungere Scaglie Di Legno All'aroma<br>Hickory All'affumicatore Napoleon.                                                                                                                                                           |
| Pollo<br>a pezzi                | High – 2 minuti per parte<br>quindi impostare su Medium-<br>Low o su Low                                                                                 | 20-25 Minuti                                                                     | Per Stendere La Carne Piatta Sul Grill,<br>Effettuare Un Taglio Per Una Lunghezza<br>Di ¾ Nella Carne Tra La Coscia E La<br>Gamba, Dalla Parte Senza Pelle. La Carne<br>Cuocerà Più Rapidamente E In Maniera<br>Più Uniforme. Per Dare Un Tocco<br>Particolare Alla Cottura, Aggiungere<br>Scaglie Di Legno All'aroma Mesquite<br>Nell'affumicatore Napoleon. |
| Braciola<br>di maiale           | Medium                                                                                                                                                   | 6 Minuti Per                                                                     | Togliere Il Grasso Eccessivo Prima Di<br>Mettere La Carne Sul Grill. Per Una<br>Carne Più Tenera, Scegliere Braciola Più<br>Spesse.                                                                                                                                                                                                                           |
| Costine                         | High – 5 minuti Abbassare a<br>Low per finire la cottura<br>to finish                                                                                    | 20 Minuti Per Parte                                                              | Scegliere Costine Magre E Carnose.<br>Lasciare Sul Grill Fino A Quando La Carne<br>Si Distacca Facilmente Dall'osso.                                                                                                                                                                                                                                          |
| Braciola<br>di agnello          | High – 5 minuti Abbassare a<br>Medium per finire la cottura                                                                                              | 15 Minuti Per Parte                                                              | Togliere Il Grasso Eccessivo Prima Di<br>Mettere La Carne Sul Grill. Per Una<br>Carne Più Tenera, Scegliere Braciola<br>Molto Spesse.                                                                                                                                                                                                                         |
| Hot Dog                         | Medium - Low                                                                                                                                             | 4-6 Minuti                                                                       | Scegliere Salsicce Grandi. Tagliare La<br>Pelle Nel Senso Della Lunghezza Prima Di<br>Metterle Sul Grill.                                                                                                                                                                                                                                                     |

# 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 detergente non possano rovinare il vostro pavimento, terrazzo o altro. Non utilizzate i prodotti per la pulizia del forno, per pulire la vostra griglia. La salsa BBQ e il sale sono molto corrosivi e causano il deterioramento rapido della vostra griglia a meno che voi non facciate una pulizia regolare.

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

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

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

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

**Pannello di controllo:** il testo del pannello di controllo si trova stampato direttamente sul metallo e, con una cura appropriata, rimarrà chiaramente leggibile. Per pulire il pannello utilizzare unicamente acqua saponata tiepida 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).

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

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

**Pulizia Esterna Della Griglia:** non utilizzare prodotti abrasivi per pulire le parti 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.

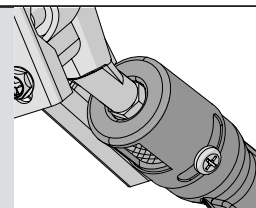


**ATTENZIONE!** Si guarda da dei ragni

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 puliti. Non allargare i fori. Rimontare il bruciatore. Controllate che le valvole infilino il bruciatore mentre lo montate.



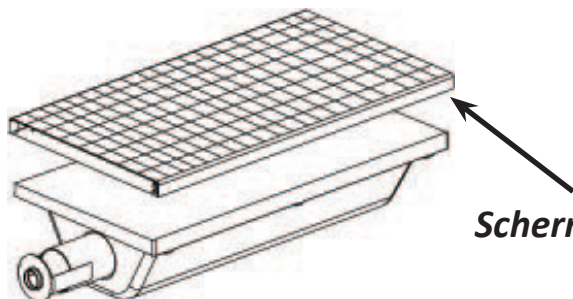
**AVVERTENZA!** Dopo la pulizia dei fornelli è estremamente importante verificare che la valvola/il foro siano dentro al tubo del fornello prima di accendere il grill. Se la valvola non si trova all'interno del tubo potrebbe verificarsi un incendio o un'esplosione.



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

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

1. **Impatto con oggetti duri** – Evitare di colpire la ceramica con oggetti duri. Fare attenzione durante l'inserimento o la rimozione delle piastre di cottura e degli accessori nella griglia. Se questi oggetti cadono sulla ceramica, è facile che questa si rompa.
2. **Acqua o altri liquidi** – Una grande quantità di liquidi freddi a contatto di una superficie calda può causare la rottura della superficie. Non gettare acqua sul grill per domare una fiamma. Se la ceramica o l'interno di un fornello si bagnano quando non sono in uso, l'impiego successivo del fornello può creare vapore, che a volte produce pressione sufficiente per spaccare la ceramica. Inoltre, se bagnata più volte, la ceramica si gonfia e si espande. Questa espansione provocherà una indebita pressione della ceramica, che potrebbe quindi spaccarsi e spezzettarsi.
  - i) Non gettare mai acqua sul grill per cercare di controllare eventuali fiammate.
  - ii) Non usare i fornelli a infrarossi all'aria aperta quando piove.
  - iii) Se nel grill si trova dell'acqua (a causa di esposizione a pioggia, innaffiatori ecc.), controllare che la ceramica non sia impregnata d'acqua. Se la ceramica dovesse essere bagnata, rimuovere il fornello dal grill. Capovolgerlo per eliminare l'acqua in eccesso. Portare il fornello in un luogo chiuso e lasciare che asciughi completamente.
3. **Inadeguata ventilazione di aria calda dal grill** – Affinché i fornelli possano funzionare in modo corretto, l'aria calda deve aver modo di fuoriuscire dal grill. In caso contrario, i fornelli possono rimanere privi di ossigeno; è possibile che si verifichi quindi un ritorno di fiamma. Quando questo succede ripetutamente, la ceramica potrebbe spaccarsi. Non coprire più del 75% della superficie di cottura con metallo solido (ad esempio, una piastra o un grande tegame).



**Schermo del rimontaggio N565-0002**



## Risoluzione Dei Problemi

| Problema                                                                          | Cause possibili                                                                                            | Soluzione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Con la manopola impostata su 'Hi', viene erogato poco calore o la fiamma è bassa. | Grill a propano –<br>incorretta<br>procedura di accensione.                                                | 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. |
|                                                                                   | Grill a gas naturale –<br>tubo di alimentazione di<br>misura incorretta.                                   | Le dimensioni dei tubi devono essere conformi alle norme di installazione.                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                   | Per entrambi i gas/pre-<br>riscaldamento improprio.                                                        | Preriscaldare il grill lasciando entrambi i fornelli principali impostati su 'Hi' per 10-15 minuti.                                                                                                                                                                                                                           |
| Fiammate accessive/<br>calore non uniforme.                                       | Le piastre di scottatura<br>sono installate in modo<br>incorretto.                                         | Verificare che le piastre siano installate con i fori verso la parte anteriore e le aperture verso quella inferiore. Fare riferimento alle istruzioni di montaggio.                                                                                                                                                           |
|                                                                                   | Preriscaldamento<br>incorretto.                                                                            | Preriscaldare il grill lasciando entrambi i fornelli principali impostati su 'Hi' per 10-15 minuti.                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                   | Eccessive incrostazioni di<br>grasso e di cenere sulle<br>griglie di scottatura e sul<br>vassoio di scolo. | Pulire con regolarità le piastre e il vassoio di scolo. Non ricoprire il vassoio di scolo con foglio di alluminio. Fare riferimento alle istruzioni di pulizia.                                                                                                                                                               |
| La fiamma dei<br>fornelli è gialla ed<br>è accompagnata<br>dall'odore di gas.     | Possibile presenza di<br>ragnatele o altro sporco,<br>o regolazione incorretta<br>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<br>un ronzio quando il<br>grill è in funzione.               | Condizione normale nei<br>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<br>fornelli si accendono.                                    | Ugelli otturati nella parte<br>posteriore del fornello.                                                    | Pulire gli ugelli. Fare riferimenti alle istruzioni di manutenzione.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Sembra che la vernice<br>si stia spelando<br>all'interno del<br>coperchio.        | Accumulo di grasso sulle<br>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.                                      |

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

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

## **Come Ordinare Parti Di Ricambio**

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

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

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

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

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

Prima di contattare il soluzioni per i clienti, visitare il sito di Napoleon per maggiori informazioni sulla pulizia, la manutenzione, la risoluzione dei problemi e le istruzioni su come richiedere parti di ricambio: [www.napoleongrills.it](http://www.napoleongrills.it). Per pezzi di ricambio e richieste di garanzia contattate direttamente il vostro rivenditore locale (fate riferimento alla lista dei rivenditori che trovate insieme al vostro barbecue).

Affinché Napoleon possa onorare la vostra richiesta, 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 detergenti inadatti (detergenti per forno)



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

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

## Come Iniziare

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



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

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

Chiave o  
cricchetto da  
3/8 (10 mm)



Un cacciavite  
piatto e uno a  
croce



Pinze



Martello



# DIMENSIONI APERTURA PER UNITÀ A INCASSO

| MODELLO                     | DIMENSIONI DELL'APERTURA |       |       | NOTE                                                                                     |
|-----------------------------|--------------------------|-------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|                             | W                        | D     | H     |                                                                                          |
| BILEX605                    | 930mm                    | 545mm | 190mm |                                                                                          |
| FORNELLO LATERALE A INCASSO | 324mm                    | 419mm | 114mm | RICHIESTO UN MINIMO DI 32 cm <sup>2</sup> PER ARIA DI COMBUSTIONE DEL FORNELLO LATERALE. |



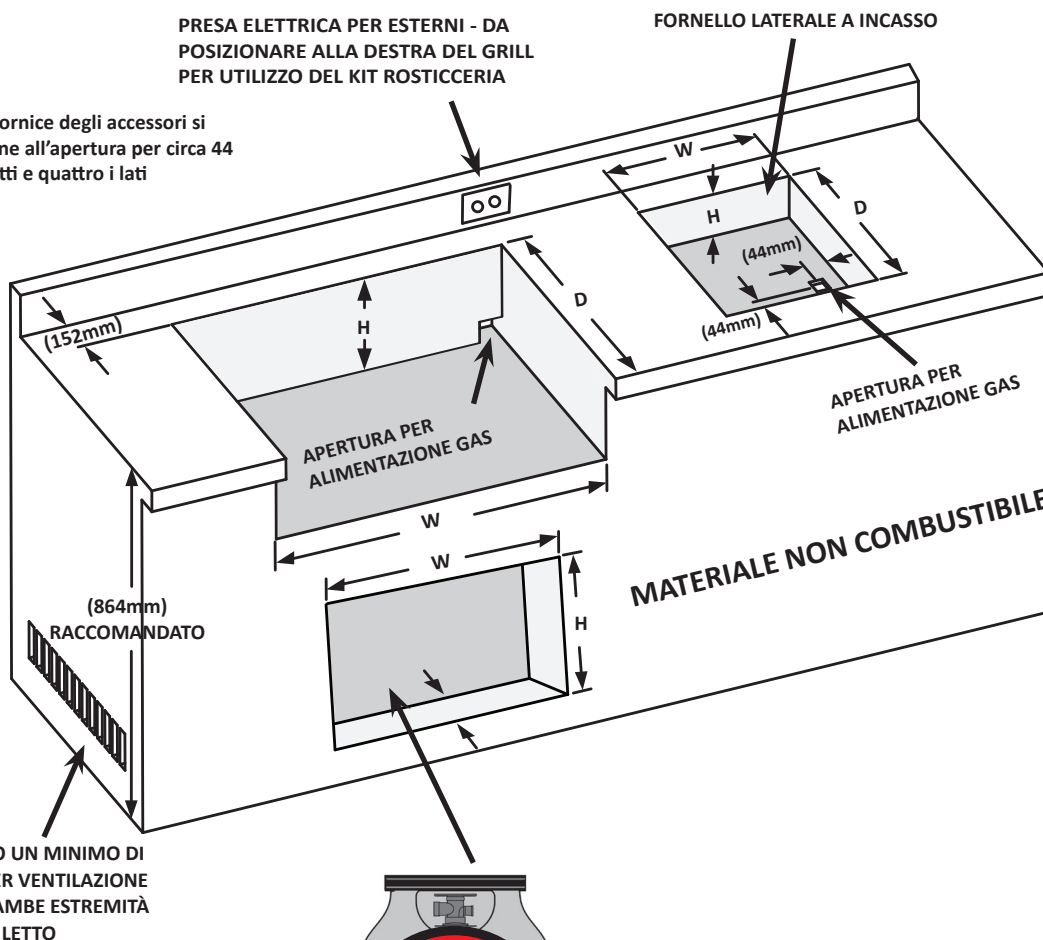
**ATTENZIONE!** Questo barbecue è stato progettato solo per moduli ignifughi, e l'installazione e la manutenzione deve essere fatta solo da personale qualificato.



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



Nota: la cornice degli accessori si sovrappone all'apertura per circa 44 mm su tutti e quattro i lati

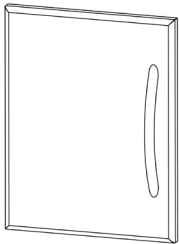
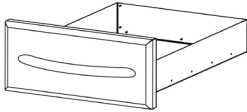
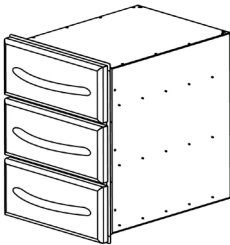
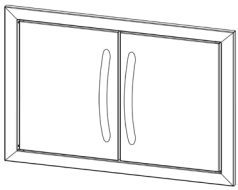
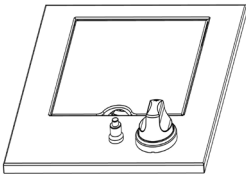


**AVVERTENZA!** La struttura del vano, il vano e il piano d'appoggio devono essere costruiti con materiali non combustibili.



# DIMENSIONI APERTURA ACCESSORIO A INCASSO

## DIMENSIONI DELL'APERTURA

| PARTE N.                 | DESCRIZIONE                                                                                                                          | IMMAGINE                                                                            | LARGHEZZA      | ALTEZZA         | PROFONDITÀ |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|------------|
| N370-0361                | SPORTELLINO IN ACCIAIO INOX, STILE PF                                                                                                |    | 432 mm         | 591 mm          |            |
| N370-0359                | CASSETTO SINGOLO IN ACCIAIO INOX, STILE PF                                                                                           |    | 438 mm         | 171 mm          | 584 mm     |
| N370-0360                | CASSETTO TRIPLO IN ACCIAIO INOX, STILE PF                                                                                            |   | 438mm          | 578mm           | 584mm      |
| N370-0502<br>N370-0503-1 | DOPPIO SPORTELLINO, PICCOLO<br>DOPPIO SPORTELLINO, GRANDE<br><b>* LA CORNICE DELLA PORTA<br/>PROTRUDE DI 19 mm DAL<br/>MOBILETTO</b> |  | 718mm<br>972mm | 514mm<br>514mm  |            |
| N370-0504<br>N370-0505   | FORNELLO LATERALE, GAS<br>PROPANO<br>FORNELLO LATERALE, GAS<br>NATURALE                                                              |  | 324mm          | 114mm<br>MINIMO | 419mm      |



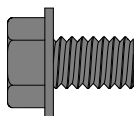
## ISTRUZIONI DI MONTAGGIO DEL CASSETTO ACCESSORIO A INCASSO

1. Disimballare i componenti della struttura a cassette.
2. Togliere i cassettei dal vano estraendoli completamente e quindi sollevandoli per liberarli da entrambi i lati.
3. Inserire una zeppa per assicurare che il vano si adatti perfettamente all'apertura. Verificare che le zeppe laterali siano posizionate alla stessa altezza dei fori di montaggio del vano. La parte inferiore dell'apertura potrebbe anch'essa necessitare di una zeppa per assicurare che la parte anteriore del vano sia perpendicolare al terreno.
4. Una volta accertato che il vano è piano e squadrato, serrare (le viti non sono incluse).
5. Installare nuovamente i cassettei spingendo la parte posteriore degli stessi nella rotaia. Quando le rotelle sono alloggiate nella rotaia, abbassare la parte anteriore del cassetto in modo che sia piano, quindi spingere verso l'interno. Nota: se il vano è installato con zeppe troppo spesse, la rotella non potrà essere appoggiata alla rotaia. Lo spessore della zeppa dovrà quindi essere ridotto.
6. Rimuovere la pellicola protettiva da tutte le superfici rimanenti.

## ISTRUZIONI DI MONTAGGIO DELLO SPORTELLO ACCESSORIO A INCASSO

1. Disimballare lo sportello e la relativa struttura.
  - a. Nel caso di sportelli ricurvi in acciaio inox, togliere gli sportelli dalla struttura alzandoli e contemporaneamente tenendo fermo il perno. In questo modo il perno fuoriuscirà dal foro nella parte inferiore della struttura. Una volta rimosso il perno dal foro, sarà possibile estrarre lo sportello dalla struttura.
  - b. Nel caso di sportello in acciaio inox stile PF, allentare le viti philips centrali sul perno più lontano dallo sportello. In questo modo la cerniera si separerà e sarà possibile rimuovere lo sportello.
  - c. Nel caso di kit per sportelli doppi N370-0502/N370-0503, fare riferimento alle istruzioni contenute nel kit stesso.
2. Centrare la struttura nell'apertura. Segnare con una matita la posizione dei fori dei perni inferiore e superiore. Dopo aver segnato la posizione di tutti i perni, togliere la struttura e, con una punta da 3/8", trapanare i fori necessari per i perni. Questi fori devono essere profondi almeno 1,2 cm. Centrare nuovamente la struttura rispetto all'apertura. Iniziare dal lato con le cerniere: posizionare una zeppa tra la struttura e la parete esterna dell'apertura. Verificare che le zeppe siano vicine alla cerniera nel caso di sportelli in stile PF. Quando la parete esterna della struttura è perpendicolare al terreno, fissarla al vano con viti (non incluse). Procedere nello stesso modo dall'altra parte della struttura, verificandone la squadratura.
3. Ad eccezione del kit per sportelli doppi ricurvi in acciaio inox, non è necessario utilizzare ganci di fissaggio nella parte superiore e in quella inferiore della struttura. La struttura degli sportelli doppi ricurvi in acciaio inox deve essere fissata al centro, sia in alto che in basso.
4. Una volta fissata la struttura e verificata la sua squadratura, sarà possibile installare nuovamente gli sportelli.
5. Rimuovere la pellicola protettiva da tutte le superfici rimanenti.

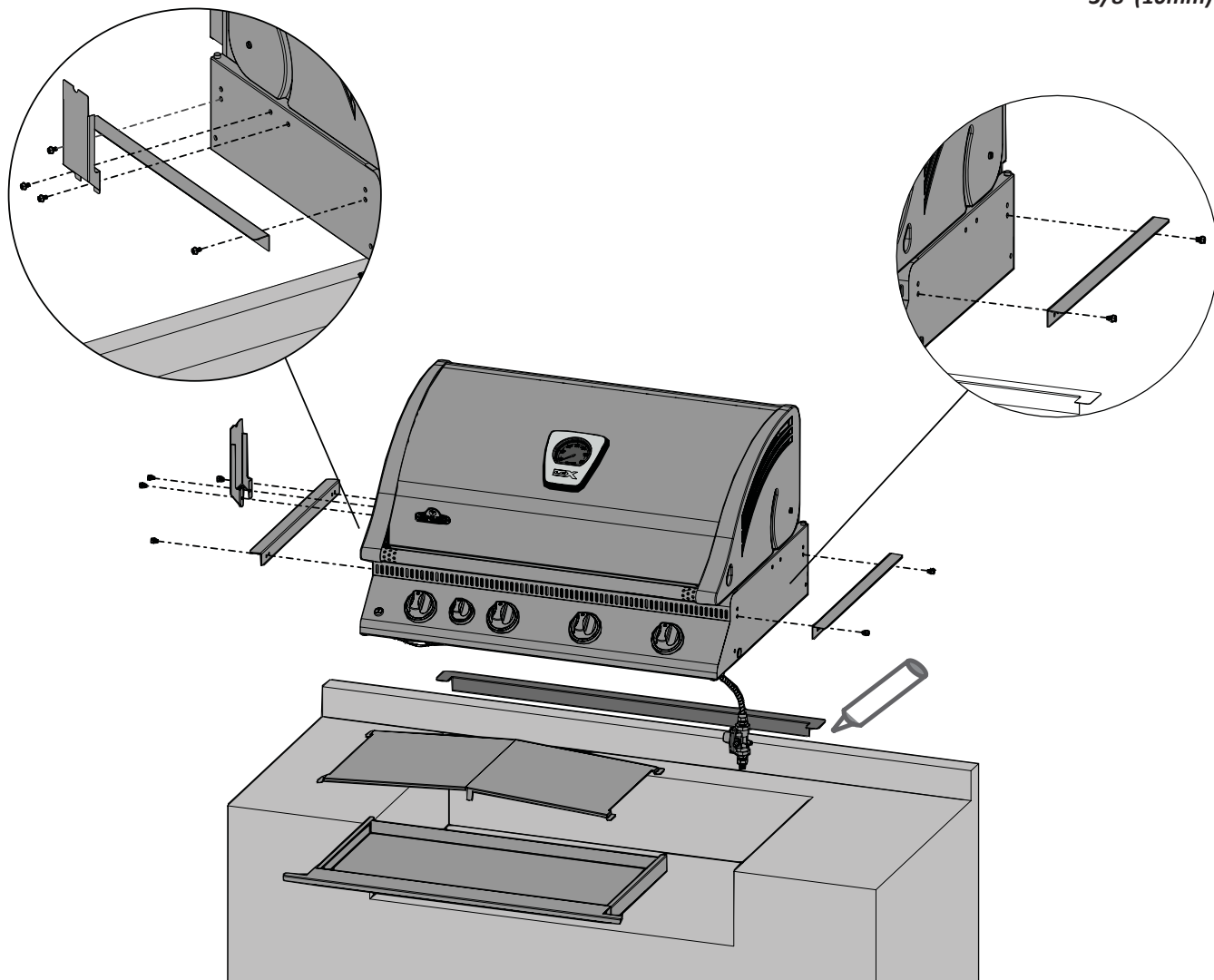
## ISTRUZIONI DI MONTAGGIO DEL MODELLO BILEX485 A INCASSO



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

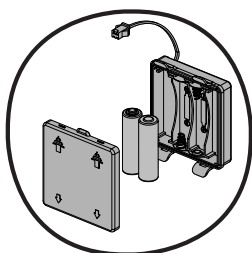


3/8" (10mm)

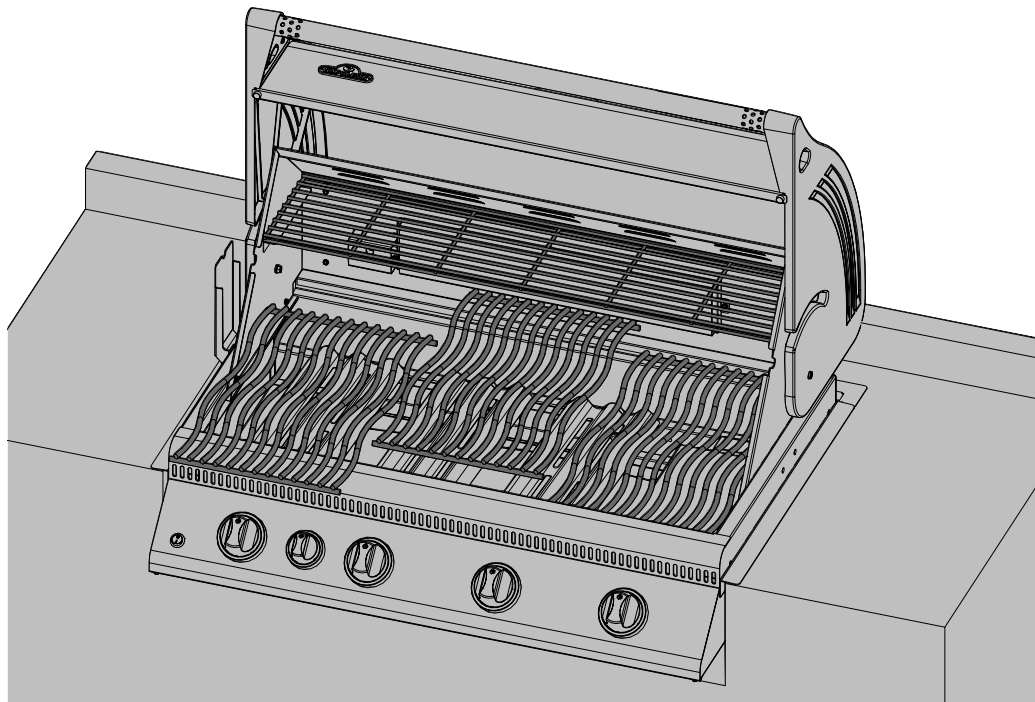
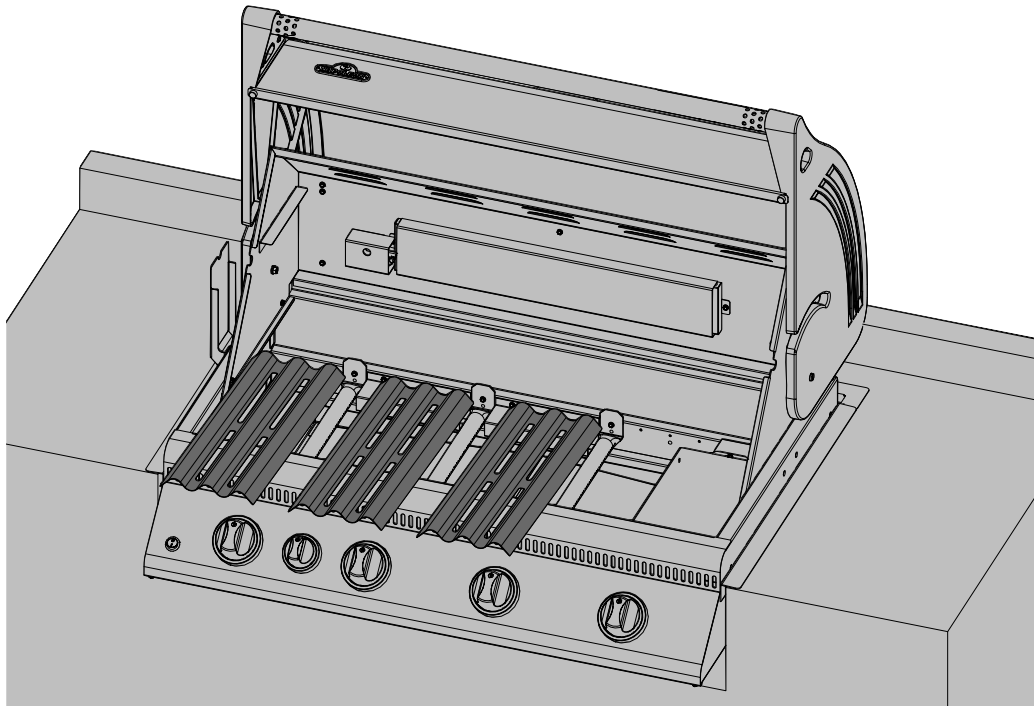


Questo grill è pensato per installazione su strutture in muratura, unicamente NON-COMBUSTIBILI, e deve essere installato e sottoposto a manutenzione da parte di un tecnico specializzato, in ottemperanza ai regolamenti locali vigenti.

1. Fissare i supporti laterali di montaggio ad entrambi i lati del grill con viti #1/4-20 x 3/8" (N570-0073).
2. Appoggiare il bordo decorativo posteriore lungo il retro dell'apertura. Per mantenerlo in posizione, applicare una punta di silicone su entrambe le estremità in corrispondenza delle due alette.
3. Abbassare l'unità in posizione. Le alette del bordo decorativo devono rimanere sotto i supporti laterali di montaggio. Connettere il tubo flessibile all'impianto, all'estremità del collettore.
4. Prima di azionare il grill è necessario verificare che nell'intera installazione non siano presenti fughe di gas.



Installare le batterie come da illustrazione. Collegare il cavetto delle luci led, collocato sotto il pannello di controllo, al cavo del blocco della batteria. Verificare che i cavi non entrino in contatto con la parte inferiore del grill. Il modulo del blocco della batteria (luci led) deve essere montato almeno 20cm al di sotto della parte inferiore del vassoio di scolo dei grassi, in modo da evitare il surriscaldamento del modulo. Verificare che i cavetti e il Modulo non interferiscano con la rimozione del vassoio di scolo.

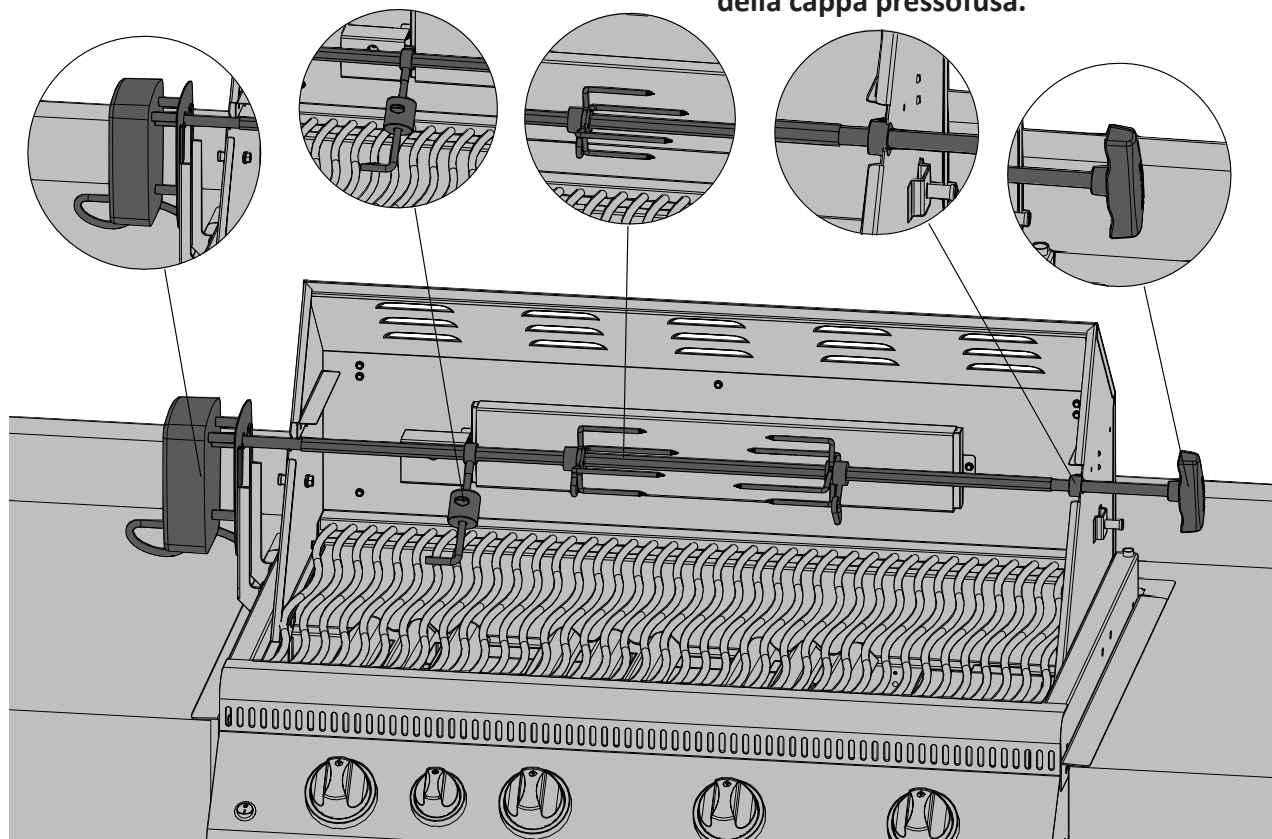


### ***Istruzioni per il montaggio del kit rosticceria***

(Opzionale)

Montare il kit rosticceria secondo le istruzioni.

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



# Istruzioni Per Verifica Fughe Di Gas



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



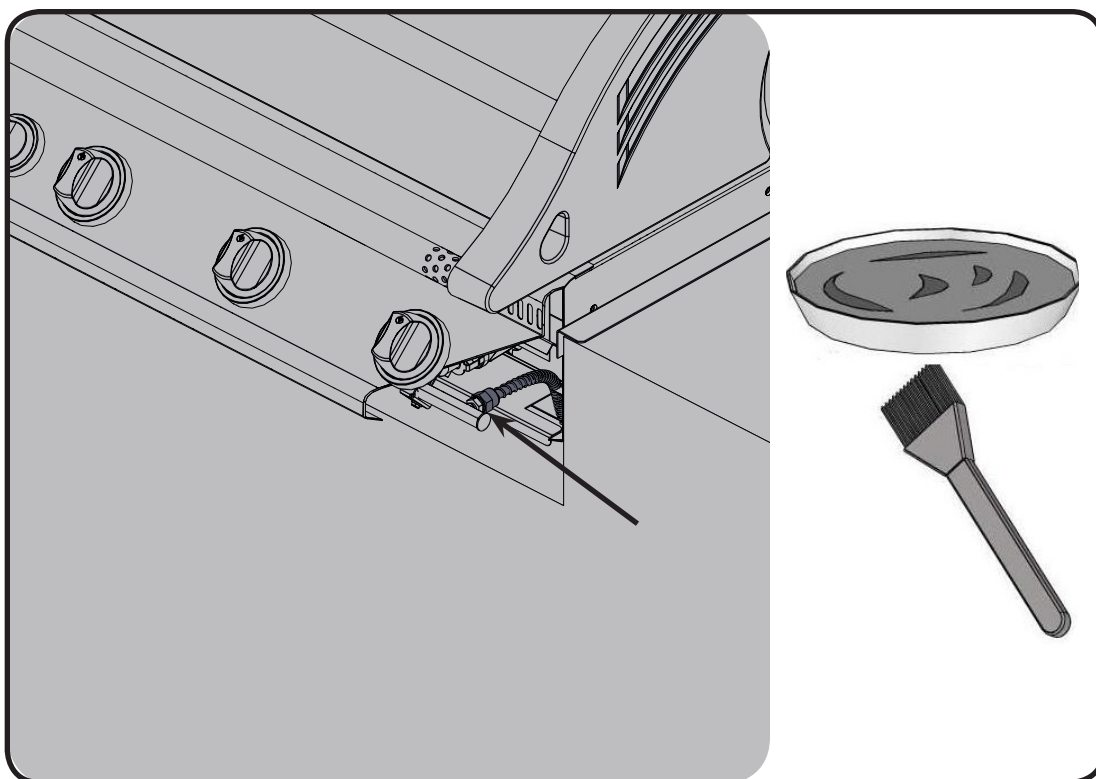
**ATTENZIONE!** Non usare una fiamma per testare eventuali fughe di gas. Non fumare mentre eseguite il test e togliete ogni fonte di calore.



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



1. 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.
2. Spazzolate le giunture con una soluzione mezza acqua e mezza sapone. Quando utilizzate tubi alternativi spazzolate con la soluzione mezza acqua e mezza sapone su ogni estremità del tubo.
3. Eventuali bolle indicano una perdita di gas. Stringete il giunto allentato o sostituitelo con un pezzo nuovo raccomandato dal vostro rivenditore.
4. Se la perdita non può essere riparata, 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.
5. Chiudere il gas.



**Elenco Delle Parti**

| Item | Part #          | Description                         | BILEX605 |
|------|-----------------|-------------------------------------|----------|
| 1    | N335-0044L      | stainless steel lid insert          | x        |
| 2    | N135-0042-GY1HT | left side lid casting               | x        |
| 3    | N135-0043-GY1HT | right side lid casting              | x        |
| 4    | N585-0081       | heat shield lid                     | x        |
| 5    | N570-0091       | 1/4-20 x 1/2" screw                 | x        |
| 6    | N385-0307-SER   | NAPOLEON logo                       | x        |
| 7    | W450-0005       | logo spring clips                   | x        |
| 8    | N010-0739       | lid handle                          | x        |
| 9    | N685-0013       | temperature gauge                   | x        |
| 10   | N080-0287-GY1HT | lid casting cover                   | x        |
| 11   | N570-0042       | 10-24 x 3/8" screw                  | x        |
| 12   | N570-0015       | lid pivot screw                     | x        |
| 13   | N735-0003       | 1/4" lockwasher                     | x        |
| 14   | N570-0073       | 1/4-20 x 3/8" screw                 | x        |
| 15   | N010-0592       | hood assembly                       | x        |
| 16   | N010-0527P-30   | infra red rear burner               | x        |
| 17   | N565-0007       | infrared burner screen              | x        |
| 18   | N080-0206-M05   | rear burner electrode cover         | x        |
| 19   | N240-0024P      | rear burner electrode c/w pilot     | x        |
| 20   | Z570-0002       | rear burner electrode cover screw   | x        |
| 21   | N615-0011       | rear burner electrode cover spacer  | x        |
| 22   | N200-0080-M06   | infra red rear burner cover         | x        |
| 23   | N520-0024       | warming rack                        | x        |
| 24   | N010-0598       | base                                | x        |
| 25   | N100-0036       | main burner                         | x        |
| 26   | N080-0208       | main burner cross light bracket     | x        |
| 27   | N010-0499       | infra red main burner               | x        |
| 28   | N080-0207       | support bracket infra red burner    | x        |
| 29   | N570-0008       | #8 x 1/2" screw                     | x        |
| 30   | N475-0317-GB-DE | control panel                       | x        |
| 31   | N010-0544-30    | manifold assembly c/w valves        | x        |
| 32   | Z510-0003       | black silicone lid bumper           | x        |
| 33   | N660-0002       | switch light                        | x        |
| 34   | N305-0057-M05   | sear plate                          | x        |
| 35   | N051-0006       | control knob bezel large            | x        |
| 36   | N380-0021-CL    | burner control knob large           | x        |
| 37   | N051-0008       | control knob bezel small            | x        |
| 38   | N380-0020-CL    | burner control knob small           | x        |
| 39   | N200-0079-GY1SG | back cover                          | x        |
| 40   | N305-0058       | cooking grids - stainless rod large | x        |
|      | N305-0090       | cooking grids - stainless rod small | x        |
| 41   | N010-0782       | drip pan                            | x        |
| 42   | N585-0045       | heat shield                         | x        |
| 43   | N105-0001       | bushing 7/8"                        | x        |

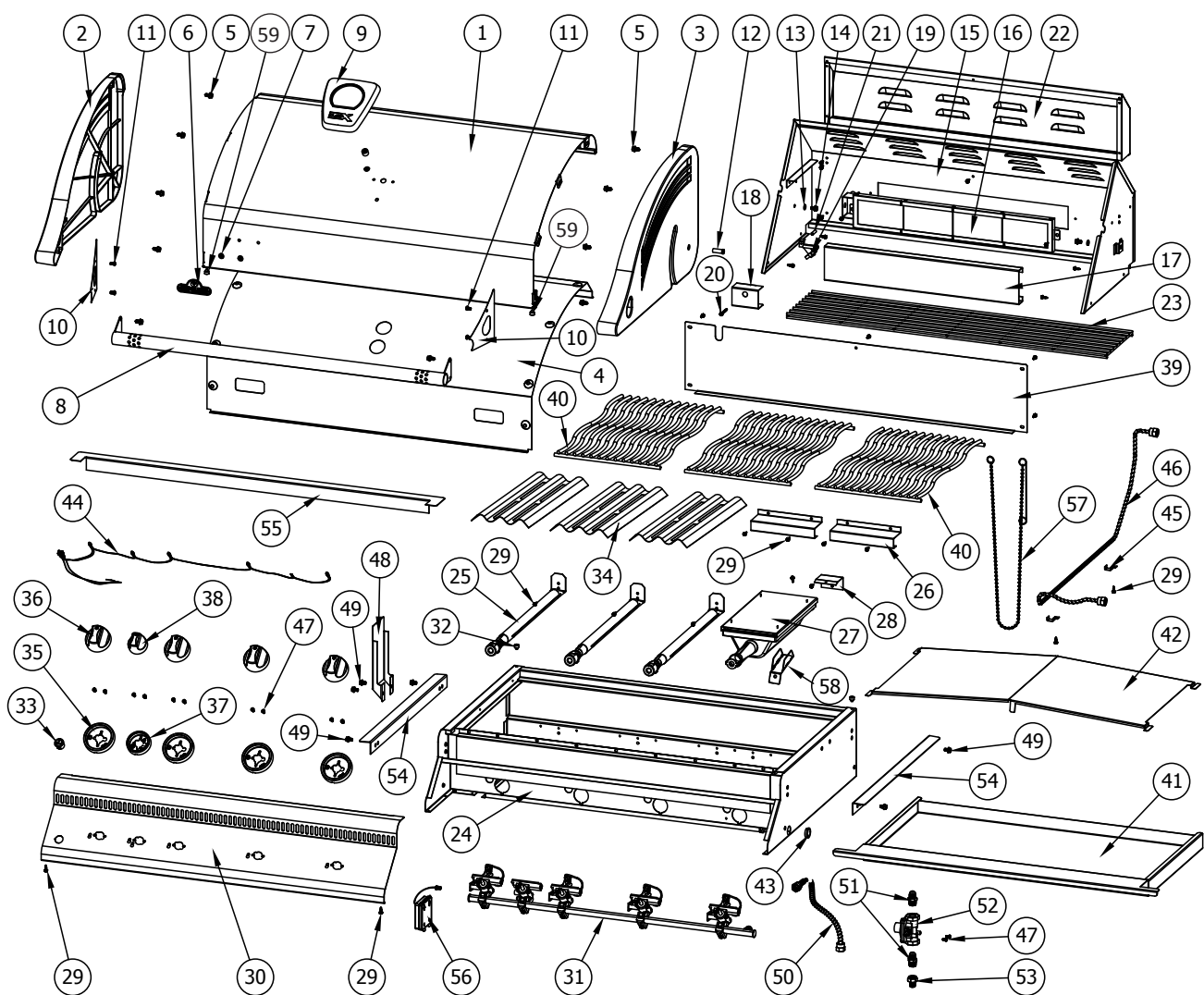
**Elenco Delle Parti**

| Item | Part #        | Description                | BILEX605 |
|------|---------------|----------------------------|----------|
| 44   | N750-0021B    | wiring harness led         | x        |
| 45   | N160-0017     | clip rear burner tube      | x        |
| 46   | N720-0053     | rear burner supply tube    | x        |
| 47   | N570-0078     | M4 x 8 mm screw            | x        |
| 48   | N475-0301-M06 | rotisserie mount           | x        |
| 49   | N570-0073     | 1/4-20 x 3/8" screw        | x        |
| 50   | N720-0044     | manifold flex connector    | x        |
| 51   | W445-0021     | union fitting 3/8" - 3/8"  | x        |
| 52   | N530-0021-SER | regulator step down        | x        |
| 53   | N255-0014     | fitting                    | x        |
| 54   | N080-0216     | mount bracket              | x        |
| 55   | N715-0085     | rear trim                  | x        |
| 56   | N190-0001     | battery pack               | x        |
| 57   | N555-0025     | lighting rod               | x        |
| 58   | N215-0007-M05 | deflector infra red burner | x        |
| 59   | N510-0013     | black silicone bumper      | x        |
|      | 69333         | rotisserie kit -UK         | ac       |
|      | 69332         | rotisserie kit - CE        | ac       |
|      | 68661         | vinyl cover                | ac       |
|      | 56018         | stainless steel griddle    | ac       |
|      | 56040         | cast iron griddle          | ac       |
|      | 67731         | charcoal tray              | ac       |

x - standard

ac - accessorie





***Notes***



***Notes***



***Notes***





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



N415-0272CE-IT