



PRESTIGE[®] PRO

Manuale d'uso

PRO500VX

I barbecue illustrati in questo manuale
possono differire dal modello acquistato.

Vogliamo il tuo feedback!
Visita www.napoleon.com per scrivere una recensione.



Applica il numero di serie

COMPLIMENTI PER IL TUO BARBECUE NAPOLEON®!

Hai appena migliorato la tua esperienza di grigliata.

UTILIZZARE SOLO ALL'APERTO IN UN'AREA BEN VENTILATA.

⚠️ PERICOLO! ⚠️

SE SENTI ODORE DI GAS:

- Chiudi il gas all'apparecchio.
- Spegni qualsiasi fiamma libera.
- Apri il coperchio.
- Se l'odore persiste, allontanati dall'apparecchio e chiama immediatamente il fornitore di gas o i vigili del fuoco.

⚠️ ATTENZIONE! ⚠️

Non tentare di accendere questo apparecchio senza aver letto la sezione "ACCENSIONE" di questo manuale.

Non conservare o utilizzare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili nelle vicinanze di questo o di qualsiasi altro apparecchio.

Una bombola di GPL (propano) non collegata per l'uso non deve essere conservata nelle vicinanze di questo o di qualsiasi altro apparecchio.

Se le informazioni contenute in queste istruzioni non vengono seguite esattamente, potrebbe verificarsi un incendio o un'esplosione con conseguenti danni a cose, lesioni personali o morte.



IL NOSTRO OBIETTIVO È RENDERE LA TUA ESPERIENZA DI GRIGLIATA SIA MEMORABILE CHE SICURA.



Si prega di leggere questo manuale d'uso prima di utilizzare l'apparecchio per evitare danni a cose, lesioni personali o morte.



Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e le schede dal barbecue prima dell'uso.



Avvertire adulti e bambini del pericolo delle superfici calde.



I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

AVVISO PER L'INSTALLATORE:

Lasciare queste istruzioni al proprietario del barbecue per riferimento futuro.

AVVISO PER IL CONSUMATORE:

Conservare queste istruzioni per riferimento futuro.

Benvenuto in NAPOLEON®!

La sicurezza prima di tutto

ATTENZIONE!

Informazioni generali

Questo barbecue deve essere installato in conformità alle normative locali. Se viene utilizzato un motore per girarrosto, deve essere collegato a terra elettricamente secondo le normative locali. Se viene utilizzata una fonte elettrica esterna, l'apparecchio deve essere anche messo a terra in conformità alle normative locali.

ATTENZIONE!

Conservazione e inutilizzo

Chiudere il gas dal cilindro o dalla valvola di alimentazione del gas. Scollegare il tubo tra il cilindro di propano e il barbecue. Rimuovere il cilindro di propano e conservarlo all'aperto in un luogo ben ventilato e lontano dai bambini

Scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. **NON** conservare i cilindri del gas in un edificio, garage, capanno o qualsiasi altro spazio chiuso. Scollegare il tubo di alimentazione del combustibile fisso dalla fonte quando si conserva il barbecue all'interno.

Posizionare il cappuccio antipolvere sull'uscita della valvola del cilindro ogni volta che il cilindro non è in uso. Installare solo il tipo di cappuccio antipolvere fornito con la valvola del cilindro sull'uscita della valvola stessa. Altri tipi di tappi o spine possono causare perdite di gas.

ATTENZIONE!

Funzionamento

Eseguire il test di tenuta di questo barbecue prima di ogni utilizzo, annualmente e quando vengono sostituiti componenti del gas. Seguire attentamente le istruzioni di accensione. Non utilizzare questo barbecue per scopi diversi da quelli previsti.

Non utilizzare questo barbecue con cavo o spina danneggiati, o dopo che il barbecue ha subito malfunzionamenti o danni di qualsiasi tipo. Contattare un rivenditore autorizzato Napoleon® per la riparazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o da persone ugualmente qualificate per evitare pericoli.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza se sono state adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.

ATTENZIONE!

Precauzioni elettriche

Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo o le spine in acqua o altri liquidi. Non lasciare che il cavo penda dal bordo di un tavolo o tocchi superfici calde. Durante il collegamento, collegare prima la spina al barbecue, poi inserire il barbecue nella presa.

L'apparecchio deve essere alimentato tramite un dispositivo differenziale (RCD) con corrente differenziale nominale non superiore a 30 mA. Non rimuovere mai la spina di messa a terra né utilizzare con un adattatore.

Questo apparecchio incorpora un collegamento di terra solo per scopi funzionali. Utilizzare solo prolunghe adatte all'uso esterno e conformi alle norme EN.

Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, deve essere sostituito da un rivenditore autorizzato Napoleon®, dal suo servizio assistenza o da una persona ugualmente qualificata per evitare pericoli.

ATTENZIONE!

Installazione e montaggio

Assemblare questo barbecue esattamente come indicato nella Guida di montaggio. Se il barbecue è stato assemblato in negozio, rivedere le istruzioni di montaggio per assicurarsi che sia stato fatto correttamente. Questo barbecue non è destinato ad essere installato su o in barche né su o in veicoli ricreazionali.

Eseguire il test di tenuta richiesto prima di utilizzare il barbecue. Non modificare questo barbecue in nessun caso. Lasciare raffreddare il barbecue prima di installare o rimuovere parti. Non utilizzare un cilindro che non sia dotato del collegamento valvola appropriato. Utilizzare solo il regolatore di pressione e il tubo forniti con questo barbecue o parti di ricambio specificamente raccomandate da Napoleon®.

ATTENZIONE!

Smaltimento corretto del prodotto



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici in tutta l'UE. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana dovuti allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarlo responsabilmente per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di raccolta e restituzione oppure contattare il rivenditore presso cui è stato acquistato il prodotto. Possono prendere in carico questo prodotto per un riciclo sicuro per l'ambiente.

INDICE

Benvenuto in NAPOLEON®!	4
La sicurezza prima di tutto	4
Caratteristiche complete del sistema	8
Per iniziare	10
Simboli di sicurezza da conoscere	10
Ulteriori pratiche operative sicure	10
Posizionamento del barbecue	12
Collegamenti del gas	13
Test di tenuta	17
Istruzioni rapide di avvio	18
Connettività Napoleon®	19
Guida all'attivazione della modalità di abbinamento	21
Panoramica e funzionamento del sistema	22
Funzionalità di controllo (se presente)	22
Accensione del barbecue	29
Come usare il girarrosto	33
Conservazione	34
Lista di controllo per l'esperienza di grigliata	35
Assistente di cottura ACCU-PROBE®	36
Dispositivi compatibili	36
Panoramica del display	36
Funzionamento del display	37
Precauzioni	39
Distanza di sicurezza	39
Guida alla grigliata a infrarossi	40
Istruzioni per la pulizia	42
Pulizia del barbecue prima del primo utilizzo	42
Griglie in acciaio inox	42
Brucciore laterale a infrarossi (se presente)	42
Interno del barbecue	43
Vassoio raccogliocce	44
Termocoppie	44

Pannello di controllo	45
Fusione in alluminio	45
Superficie esterna del barbecue	45
Rete anti-insetti e fori dei bruciatori	46
Sonde di temperatura	47
Istruzioni per la manutenzione	48
Requisiti generali	48
Regolazione dell'aria di combustione	48
Acciaio inox in ambienti difficili	49
Regolazione e livellamento delle porte	49
Risoluzione dei problemi	51
Problemi di accensione	51
Rumori e fiammate	51
Flusso di gas	52
Vernice scrostata	53
Ritorno di fiamma del bruciatore a infrarossi	53
Abbinamento dell'app con l'apparecchio	54
Dichiarazione di conformità	55
Schema dei collegamenti elettrici	56
Schema elettrico del gruppo gas	57
Schema elettrico dello schermo LCD	57
Garanzia	58

Caratteristiche complete del sistema

Piastra di rosolatura in acciaio inox a doppio livello per un riscaldamento uniforme e costante e per vaporizzare i grassi per cibi più saporiti

Buciatore posteriore a infrarossi per girarrosto per gustare succulenti piatti allo spiedo

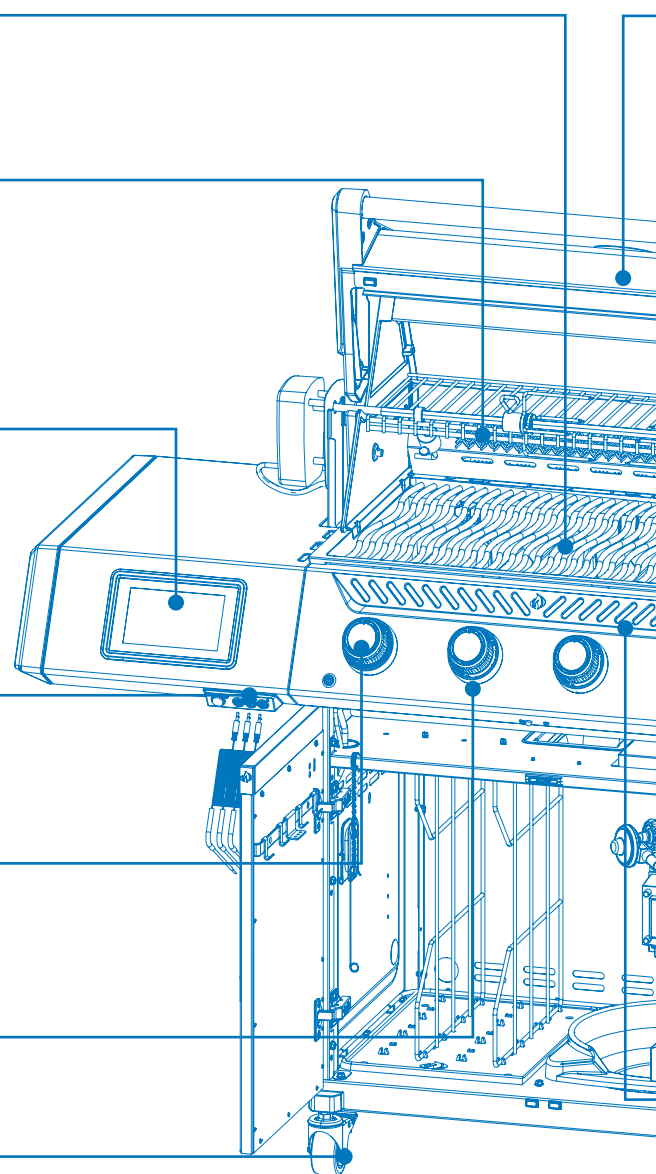
Display touchscreen da 7" con Wi-Fi e Bluetooth® abilitati e impostazioni personalizzate per il monitoraggio della temperatura.

Fornito con tre sonde cablate per prestazioni affidabili.

Manopole di controllo **LED SPECTRUM NIGHT LIGHT™** con **ILLUMINAZIONE DI SICUREZZA.**

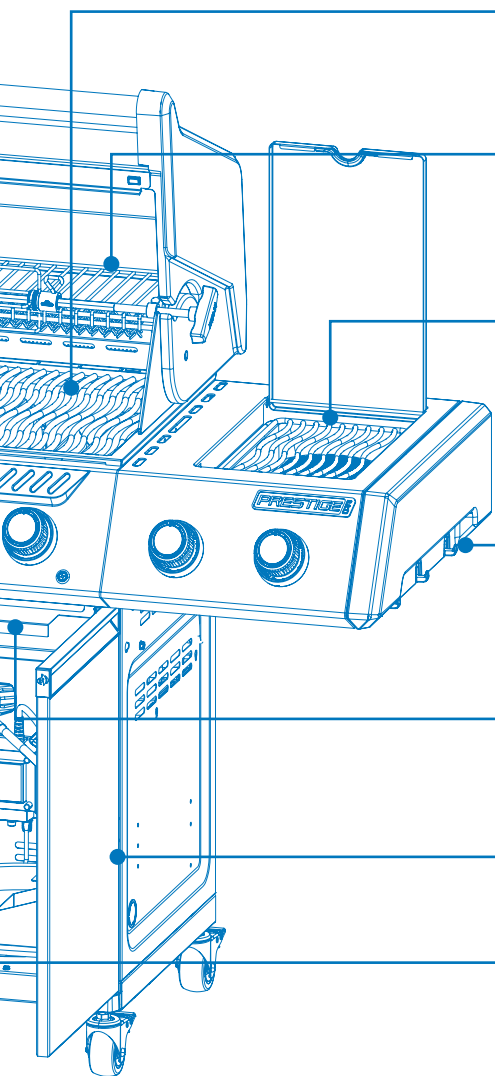
Accensione istantanea **JETFIRE™** per un avvio rapido e semplice.

Le ruote bloccabili fissano in sicurezza il barbecue in posizione



IMPORTANTE!

Le griglie illustrate in questo Manuale dell'Utente possono differire dal modello che hai acquistato. **Modello presentato: PRO500VX**



Termometro **ACCU-PROBE™** per leggere facilmente la temperatura e ottenere risultati perfetti.

Griglie di cottura iconiche in acciaio inox **WAVE Design™** per quelle caratteristiche striature e una cottura uniforme.

Ampio ripiano scaldavivande in acciaio inox per aumentare l'area di cottura.

Bruciatore laterale a infrarossi **Sizzle Zone®** per bistecche perfettamente grigliate.

Spazio per riporre gli utensili da barbecue.

Cassetto raccogliocce con vassoio raccogligrassa e contenitore del grasso facilmente rimovibili.

Porte dell'armadietto Soft-Close facilmente regolabili.

Bruciatori in acciaio inox di grosso spessore per una qualità duratura.

Per iniziare

Simboli di sicurezza da conoscere



PERICOLO!

Avverte di un pericolo che potrebbe causare incendio, esplosione, morte o gravi lesioni fisiche.



ATTENZIONE!

Avverte di un pericolo che potrebbe causare lievi lesioni fisiche o danni materiali.



Non fumare durante il test per le perdite di gas. Scintille o fiamme possono causare incendio, esplosione, danni a cose, gravi lesioni fisiche o morte.



Non utilizzare mai una fiamma libera per verificare la presenza di perdite di gas. Scintille o fiamme possono causare incendio, esplosione, danni a cose, gravi lesioni fisiche o morte.



ATTENZIONE! Superficie calda.



Chiudere immediatamente la fornitura di gas e scollegare.



Indossare occhiali di sicurezza.



Indossare guanti protettivi.



Informazioni importanti.

Ulteriori pratiche operative sicure

- Non far passare il tubo sotto il vassoio raccogli gocce. Mantenere una distanza adeguata del tubo dal fondo dell'apparecchio.
- Assicurarci che le piastre di cottura siano posizionate secondo le istruzioni di installazione delle piastre stesse.
- Spegnerne i comandi dei bruciatori prima di aprire la valvola della bombola del gas.
- Non accendere i bruciatori con il coperchio chiuso.
- Non utilizzare il/i bruciatore/i posteriore/i contemporaneamente ai bruciatori principali.
- Non chiudere il coperchio del bruciatore laterale durante il funzionamento o quando è caldo.
- Non friggere ad immersione sul bruciatore laterale.
- Non regolare le griglie di cottura mentre il barbecue è in funzione o quando è caldo.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Chiudere la fornitura di gas alla fonte dopo l'uso.



FARE ATTENZIONE!

Il coperchio della griglia e l'intero braciere possono diventare molto caldi durante l'uso.

- Non modificare l'apparecchio.
- Eseguire la manutenzione solo quando il barbecue è freddo.
- Non conservare accendini, fiammiferi o altri materiali combustibili all'interno dell'involucro o del vassoio porta-condimenti.
- Tenere tutti i cavi di alimentazione elettrica e i tubi di alimentazione del combustibile lontani dalle superfici calde.
- Pulire regolarmente il vassoio raccogligrassi, il vassoio raccoglirocce e le piastre di cottura per evitare accumuli e incendi di grasso.
- Ispezionare e pulire regolarmente il bruciatore a infrarossi e i tubi venturi dei bruciatori principali per mantenerli liberi da ragnatele e altre ostruzioni.
- Non permettere che acqua fredda (pioggia, irrigatore, tubo, ecc.) entri in contatto con il barbecue caldo. Un improvviso cambiamento di temperatura danneggerà la porcellana e creperà i bruciatori in ceramica.
- Non utilizzare un'idropulitrice per pulire qualsiasi parte del barbecue.
- Non posizionare il barbecue dove potrebbe essere esposto a forti venti, soprattutto se il vento può arrivare direttamente da dietro il barbecue.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia mantenuto a una distanza di sicurezza da costruzioni infiammabili.
- Non coprire mai più del 75% della superficie di cottura con metallo solido.
- Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- La temperatura ambiente minima di funzionamento per un uso sicuro è 0 °F (-17,8 °C).
- Non conservare nulla all'interno della scatola affumicatrice, tranne il vassoio per i trucioli di legno.



IMPORTANTE!

- Mantenere sempre le distanze di sicurezza dai materiali combustibili:



ATTENZIONE!

- Il collegamento e l'installazione del gas e del tubo devono essere eseguiti da un tecnico del gas autorizzato e devono essere testati per eventuali perdite prima di utilizzare la griglia.
- Assicurarsi che i tubi non vengano a contatto con superfici ad alta temperatura della griglia.
- Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontani i bambini piccoli.
- Tenere i tubi di alimentazione del combustibile lontani da superfici calde, spigoli vivi o grasso che cola.

Posizionamento del barbecue

Assicurarsi che la posizione della griglia a gas soddisfi tutti i requisiti di distanza dai materiali combustibili adiacenti.

Mantenere sempre le distanze di sicurezza dai materiali combustibili: 27" (68,6 cm) sul retro e 7" (17,8 cm) sui lati.

Questo apparecchio è destinato all'uso su un patio esterno o nel giardino.

- Utilizzare l'apparecchio solo in una posizione sopraelevata, all'aperto, con ventilazione naturale e senza zone stagnanti. Assicurarsi che eventuali perdite di gas e prodotti della combustione vengano dispersi rapidamente dal vento e dalla convezione naturale.
- Non utilizzare l'apparecchio in un edificio, garage o altro spazio chiuso.
- Non integrare l'apparecchio in strutture a incasso o a scorrimento.
- Non ostruire le aperture di ventilazione nel vano della bombola.

Qualsiasi vano in cui viene utilizzato l'apparecchio deve soddisfare uno dei seguenti requisiti:

- L'apparecchio è considerato per uso esterno se installato in un riparo con pareti su tre lati ma senza copertura superiore (**Fig. 1**).
- Un apparecchio è considerato per uso esterno se installato in un riparo con copertura superiore e non più di due pareti laterali.
 - » Le pareti laterali possono essere parallele, come in un passaggio coperto, oppure ad angolo retto tra loro. (**Fig. 2 & Fig. 3**).
- Un apparecchio è considerato per uso esterno se installato in un riparo con tre pareti laterali e una copertura superiore, purché il 30% o più della periferia orizzontale del vano sia permanentemente aperto e non ostruito. (**Fig. 4 & Fig. 5**).



IMPORTANTE!

- Tutte le aperture devono essere permanentemente aperte.
- Porte scorrevoli, porte del garage, finestre o aperture con zanzariere non sono considerate aperture permanenti.

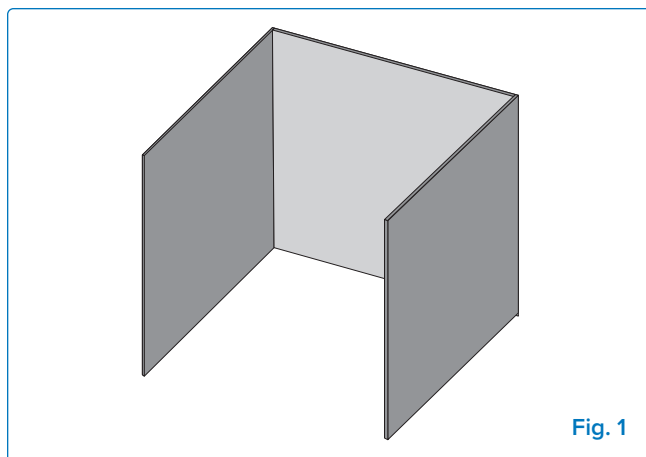


Fig. 1

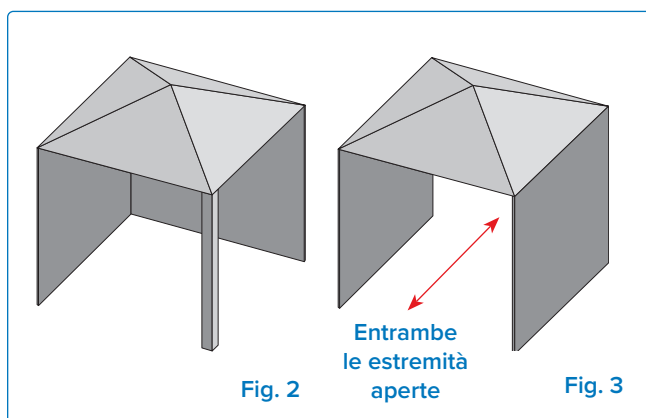


Fig. 2

Fig. 3

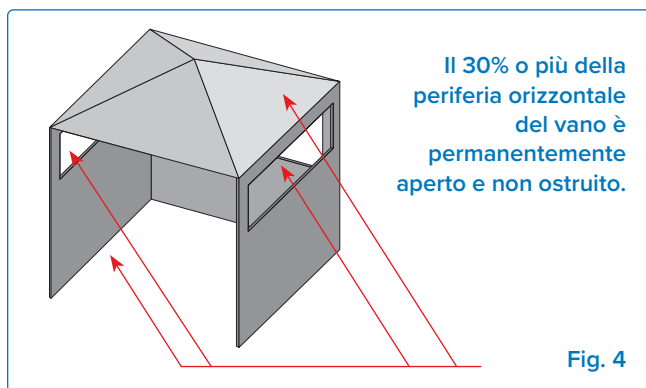


Fig. 4

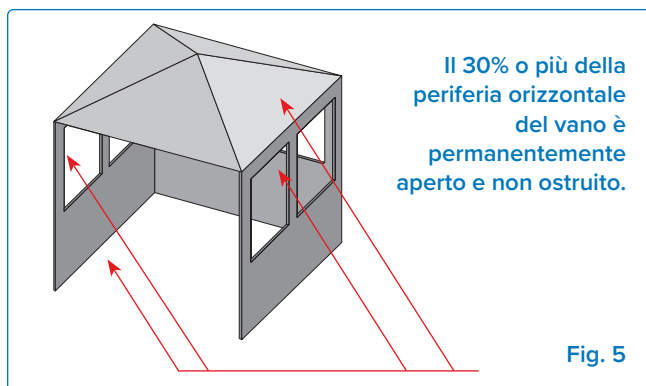


Fig. 5

Collegamenti del gas

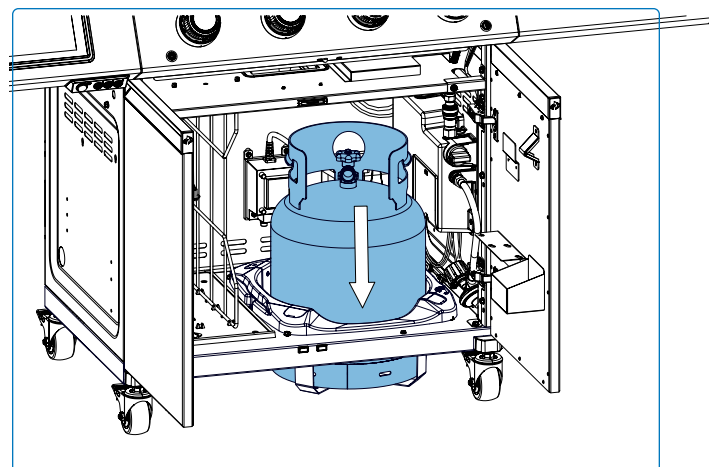
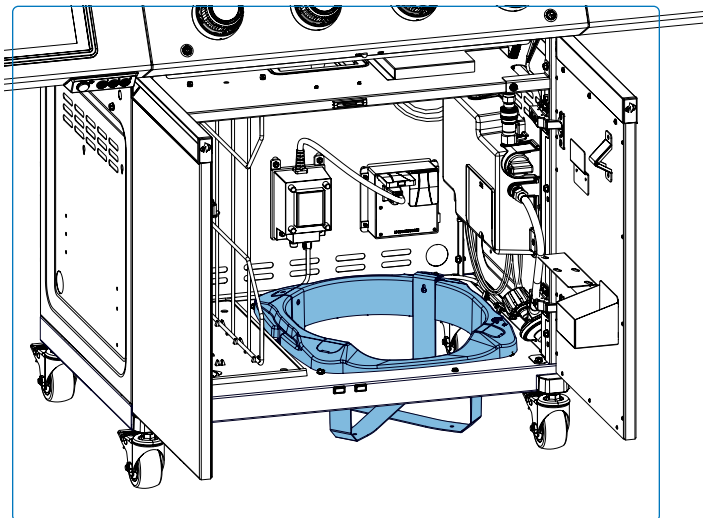
Collegamento a una bombola del gas: Opzione 1

Utilizzare una bombola di propano di almeno 6 kg o una bombola di butano di 13 kg costruita e marcata secondo le normative nazionali e regionali. Assicurarsi che la bombola possa fornire abbastanza combustibile per far funzionare l'apparecchio. In caso di dubbi, consultare il proprio fornitore di gas locale.

Utilizzare un regolatore di pressione del gas e un tubo forniti da Napoleon®; se non inclusi, utilizzare un regolatore e un tubo conformi alle norme europee e alle normative regionali. La lunghezza consigliata del tubo è di 0,9 m. Il tubo non deve mai essere più lungo di 1,5 m.

NOTA: Il tubo deve essere sostituito prima della data di scadenza stampata su di esso.

Posizionare solo le bombole che rientrano nelle dimensioni massime di larghezza e altezza all'interno del vano, sul ripiano inferiore. Le bombole che superano le dimensioni massime devono essere posizionate all'esterno del vano su una superficie piana. Consultare il diagramma sottostante per le misure specifiche.



ATTENZIONE!

- Non conservare una bombola di gas di riserva sotto o vicino all'apparecchio.
- Non utilizzare una bombola di gas riempita oltre l'80%.
- Seguire tutte le specifiche e le istruzioni con precisione per evitare incendi, esplosioni, danni a cose, lesioni personali o morte.
- Scollegare il barbecue e la sua valvola di chiusura individuale dal sistema di tubazioni del gas durante qualsiasi prova di pressione superiore a ½ psi (3,5 kPa).

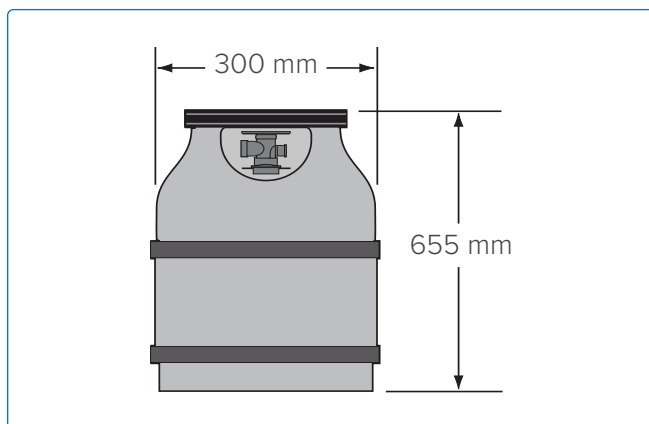
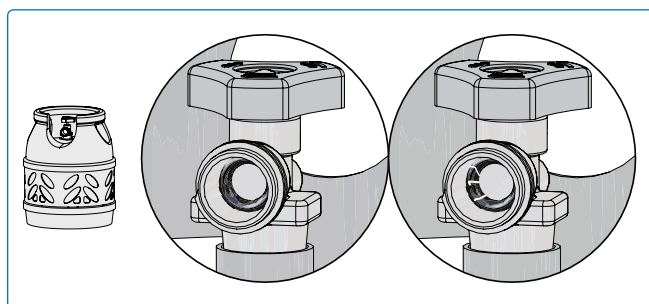
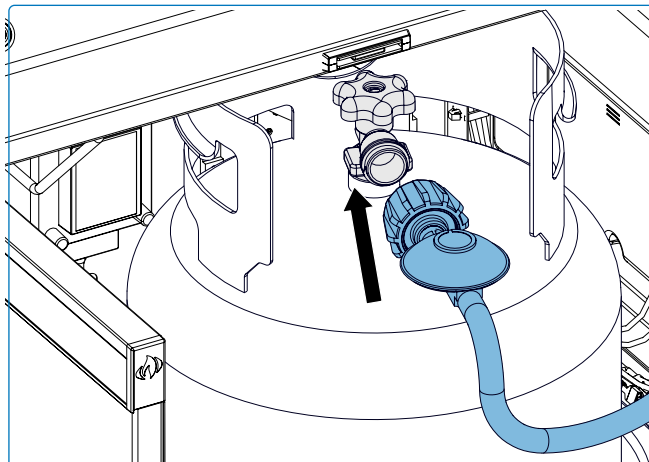
Collegamento e installazione

- Controllare la bombola per ammaccature o ruggine e farla ispezionare dal proprio fornitore di propano.
- Non utilizzare mai una bombola con una valvola danneggiata.
- Posizionare la bombola nell'area designata sul ripiano inferiore.
- Assicurarci che il tubo del regolatore del gas sia dritto e privo di pieghe o curve, poiché queste possono limitare il flusso di gas.
- Rimuovere il tappo o il sigillo dalla valvola del combustibile della bombola.
- Stringere il regolatore alla valvola della bombola.
- Assicurarci che il tubo non entri in contatto con la vaschetta raccogliocce o con qualsiasi superficie ad alta temperatura del barbecue, perché potrebbe sciogliersi e causare un incendio.
- Assicurarci che la bombola non sia lasciata esposta a calore estremo o alla luce solare diretta.
- Verificare la tenuta di tutte le giunzioni prima di utilizzare il barbecue. Vedere la sezione **“Test di tenuta”**.
- La bombola deve essere montata in modo che lo scarico della valvola di sicurezza non sia orientato verso la normale posizione operativa dell'utente.



NOTA:

- Ispezionare la guarnizione della valvola della bombola di gas GPL per verificare la presenza di crepe, usura o deterioramento ogni volta che la bombola viene sostituita o riempita.
- Qualsiasi bombola di gas GPL che presenti segni di danni o deterioramento, comprese crepe visibili e corrosione, deve essere restituita inutilizzata al venditore.



Sostituzione

L'intero processo di sostituzione della bombola del gas deve essere effettuato lontano da qualsiasi fonte di accensione.

1. Chiudere la valvola del combustibile della bombola.
2. Staccare il regolatore dalla valvola della bombola.
3. Rimuovere la bombola dal ripiano inferiore e sostituirla con una nuova bombola.
4. Seguire le istruzioni di collegamento.



NOTA:

- Posizionare le bombole solo entro le dimensioni massime di larghezza e altezza sul ripiano inferiore all'interno dell'alloggiamento. Le bombole che superano queste dimensioni devono essere posizionate all'esterno dell'alloggiamento su una superficie piana. Consultare il diagramma sopra per le misure specifiche.

Collegamento alla linea di alimentazione del gas domestico: Opzione 2

- Se il barbecue deve essere collegato direttamente alla linea di alimentazione del gas propano domestico, scollegare e scartare il tubo e il regolatore forniti e seguire le istruzioni di collegamento della linea del gas domestico. Un tubo approvato è disponibile presso il rivenditore di barbecue Napoleon®.
 - Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (identificazione del tipo di gas e pressione) e la regolazione dell'apparecchio siano compatibili.
 - Una valvola di isolamento (o più valvole) deve essere installata vicino all'apparecchio e, quando chiusa, deve consentire la disconnessione completa del bruciatore e del gruppo di controllo per manutenzione o riparazione secondo le normative nazionali.
 - Un tubo di alimentazione del gas e un attacco rapido progettati per il gas naturale e certificati per uso esterno sono inclusi con i barbecue a gas naturale.
 - L'impianto del gas deve fornire la pressione appropriata all'ingresso del barbecue. Consultare i "Dati tecnici" per le specifiche.
 - I tubi e le valvole a monte dell'attacco rapido non sono forniti.
 - Il tubo del gas deve essere dimensionato per fornire la potenza termica specificata sulla targhetta, in base alla lunghezza della tubazione.
 - Dimensione del collegamento gas (regolatore interno): 11/16" (1,75 cm).
1. Il collegamento alla linea di alimentazione del gas deve essere eseguito da un tecnico abilitato e testato per le perdite prima di utilizzare il barbecue.
 2. Non posizionare il tubo in prossimità della vaschetta raccogliacqua o sopra il pannello posteriore.
 3. Assicurarsi che il tubo non entri in contatto con superfici ad alta temperatura.

Attacco rapido

- Non installare l'attacco rapido in posizione verticale verso l'alto.
- Una valvola di chiusura manuale facilmente accessibile deve essere installata a monte dell'attacco rapido e il più vicino possibile ad esso.
- Collegare l'estremità svasata del tubo al raccordo sull'estremità del collettore o del tubo flessibile (se applicabile).
- Stringere utilizzando due chiavi. Non utilizzare sigillante per filetti o mastice per tubi.
- Verificare la tenuta di tutte le giunzioni prima di utilizzare il barbecue a gas. Vedere **"Test di tenuta"**.



ATTENZIONE!

- Chiudere la valvola di chiusura individuale per isolare il barbecue dal sistema di tubazioni del gas durante qualsiasi prova di pressione pari o inferiore a ½ psi (3,5 kPa).
- Controllare il tubo per verificare la presenza di abrasioni eccessive, segni di fusione, tagli o crepe. Se il tubo è danneggiato, deve essere sostituito con un gruppo specificamente raccomandato da Napoleon®.



FARE ATTENZIONE!

Il coperchio della griglia e l'intero braciare possono diventare molto caldi durante l'uso.

Dati tecnici

La tabella seguente elenca la potenza termica lorda, i valori di consumo di gas e le dimensioni degli ugelli corrispondenti a ciascun bruciatore per categoria di gas:

		Dimensione dell'orifizio		Potenza termica lorda (Totale)		Consumo di gas (Totale)	
		I	II	I	II	I	II
PRO500VX	Principale	1.02 mm	-	16,0 kW G30 14,0 kW G31	-	1164 g/h	-
	Posteriore	1.25 mm	-	5,7 kW G30 5,0 kW G31	-	415 g/h	-
	Lato	#56	-	5,0 kW G30 4,5 kW G31	-	364 g/h	-

La tabella seguente elenca tutti i gas e le pressioni certificati. Verificare che le informazioni sulla targhetta corrispondano a questo elenco.



NOTA: Utilizzare solo regolatori che forniscono la pressione indicata qui.

Categoria gas	3P(30)	3P(37)	3P(50)	3B/P(30)	3+(28-30/37)	3B/P(50)
Dimensioni degli orifizi	I	I	I	I	I	I
Gas / Pressioni	G31 a 30 mbar	G31 a 37 mbar	G31 a 50 mbar	G30/G31 a 30 mbar	G30 a 28 - 30 mbar/ G31 a 37 mbar	G30/G31 a 50 mbar
Paesi	FI, NL, RO	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, IE, IT, LT, NL, PL, PT, SI, SK	AT, CH, CZ, DE, GR, NL, SK	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR	AT, CH, DE, FR, SK



ATTENZIONE!

- Controllare il tubo per verificare la presenza di abrasioni eccessive, segni di fusione, tagli o crepe. Se il tubo è danneggiato, deve essere sostituito con un gruppo specificamente raccomandato da Napoleon®.

Test di tenuta

Perché e quando eseguire il test di tenuta?

Un test di tenuta conferma che non vi sono perdite di gas dopo aver collegato il tubo alla fornitura di gas.

Ogni volta che il serbatoio viene riempito e reinstallato, assicurarsi che non vi siano perdite nel raccordo dove il regolatore si collega al serbatoio.

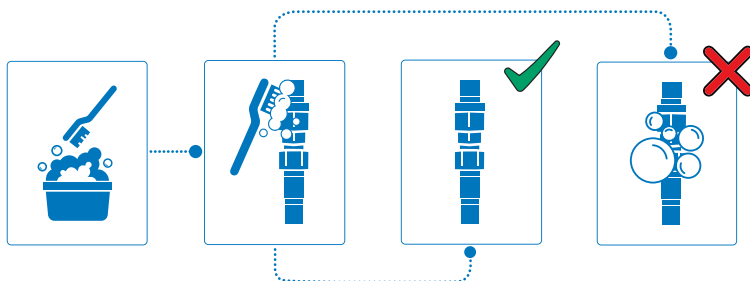
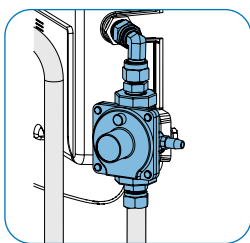
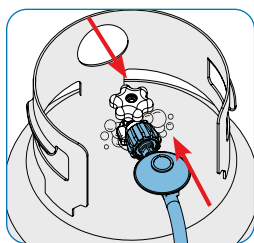
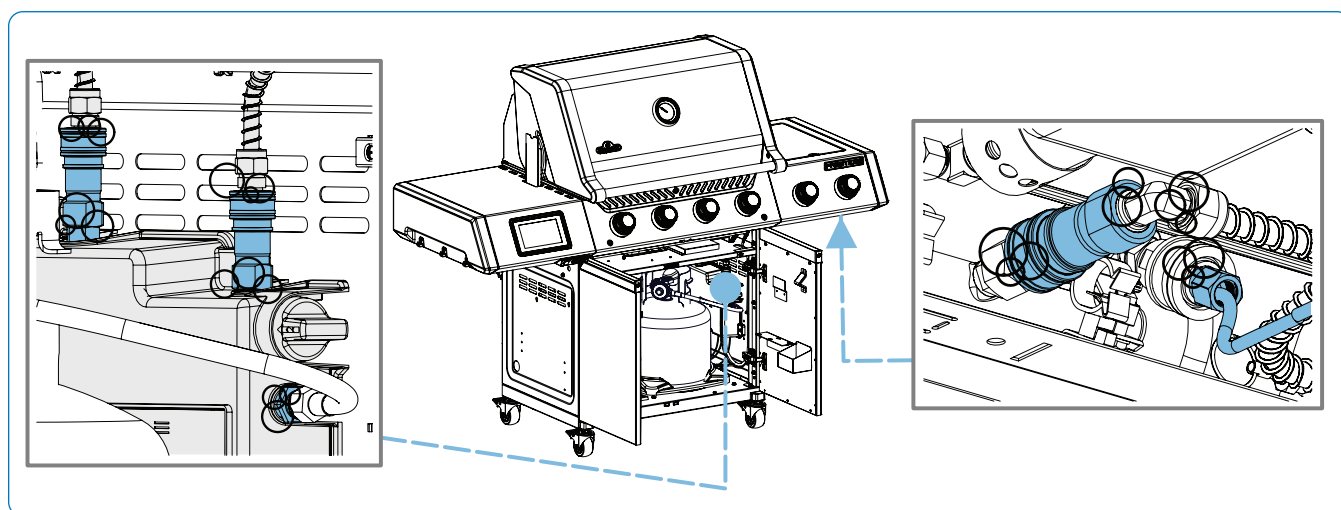
Eseguire il test di tenuta su questa griglia prima dell'uso, annualmente e ogni volta che vengono sostituiti componenti del gas.

Fasi del test di tenuta

1. Non fumare durante l'esecuzione del test.
2. Rimuovere tutte le fonti di accensione.
3. Portare tutti i comandi dei bruciatori in posizione OFF.
4. Aprire la valvola di alimentazione del gas.
5. Spennellare una soluzione metà acqua e metà sapone liquido su tutte le giunzioni e i collegamenti di regolatore, tubo, collettori e valvole.
6. Le bolle indicano una perdita di gas.

Se si trova una perdita

1. Stringere eventuali giunzioni allentate.
2. Se la perdita non può essere fermata, chiudere immediatamente la fornitura di gas e scollegare la griglia.
3. Fai ispezionare il barbecue da un installatore certificato o da un rivenditore.
4. Non utilizzare il barbecue finché la perdita non è stata riparata.

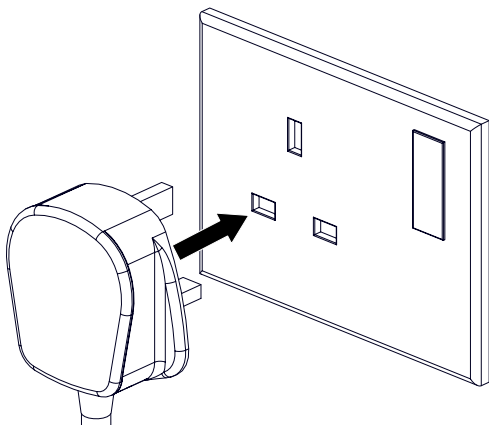


PERICOLO!

- Non utilizzare mai una fiamma libera per verificare la presenza di perdite di gas. Scintille o fiamme possono causare incendio, esplosione, danni a cose, gravi lesioni fisiche o morte.
- Utilizzare solo il regolatore di pressione e il tubo forniti con il barbecue, oppure uno conforme alle normative locali.

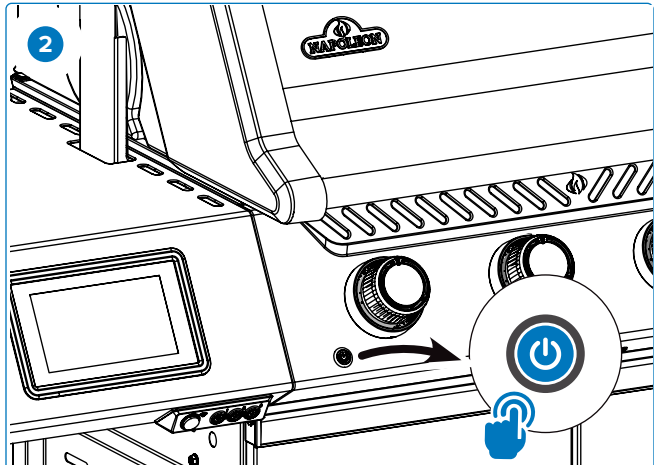
Istruzioni rapide di avvio

1



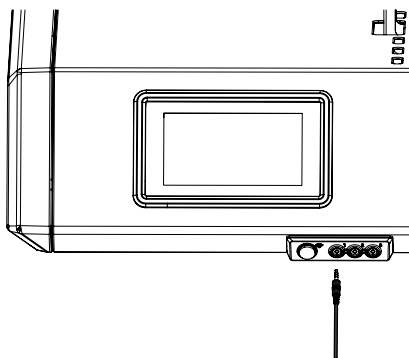
Collegare direttamente a una presa GFI (Interruttore differenziale) con messa a terra. Consultare un elettricista in caso di dubbi.

2



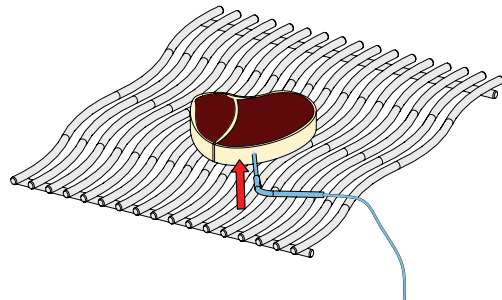
Premere il pulsante di accensione per attivare l'unità.

3



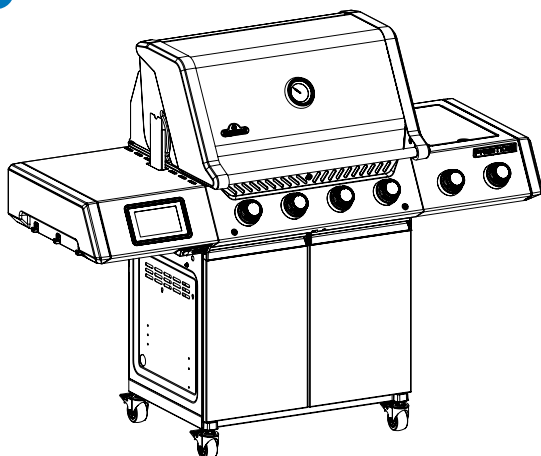
Rimuovere la plastica protettiva e collegare una o più sonde all'apparecchio.

4



Quando si utilizzano le sonde per carne, assicurarsi che la punta della sonda sia inserita nella parte più spessa dell'alimento, evitando ossa o grasso.

5



Seguire le istruzioni nella sezione successiva per connettersi all'app Napoleon® Home. Buon appetito!

NAPOLEON® HOME APP COME FUNZIONA?

Accedi al tuo apparecchio da remoto scaricando la **Napoleon® Home App** dall'App Store o da Google Play.

Per accedere all'app, sarà necessario creare un account seguendo le istruzioni riportate nell'app stessa (vedi sotto per i dettagli).



Associare il tuo apparecchio alla **Napoleon® Home App** tramite Wi-Fi ti permette di controllare tutte le modalità e le funzioni dell'apparecchio.

Tutte le notifiche e gli allarmi vengono inviati tramite l'app per tenerti sempre connesso facilmente.

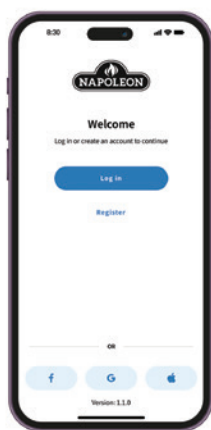


Scansiona questo codice QR per accedere direttamente al sito web della **Napoleon® Home App**.



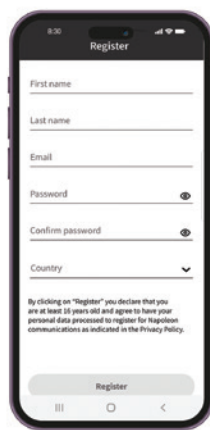
INIZIAMO

1 Registrati



Registra un account con la **Napoleon® Home App** OPPURE accedi utilizzando le credenziali del tuo account Facebook, Google o Apple.

2 Crea



Inserisci le informazioni utente e crea una password per l'account. Seleziona il paese in cui si trova l'apparecchio.

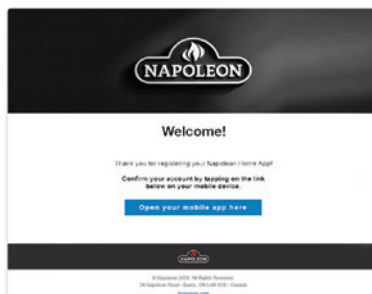
3 Quasi fatto



Le informazioni inserite al Passaggio 3 saranno registrate sulla **Napoleon® Home App** e una conferma verrà inviata all'indirizzo email fornito.

4 Conferma

Apri la casella di posta elettronica e seleziona il link di conferma. **Nota:** Il link di conferma deve essere aperto sul dispositivo su cui è installata l'app Napoleon® Home.



5 Riconferma



Se non viene trovata alcuna email, clicca su "Invia nuovamente il link di conferma" e controlla la cartella spam.

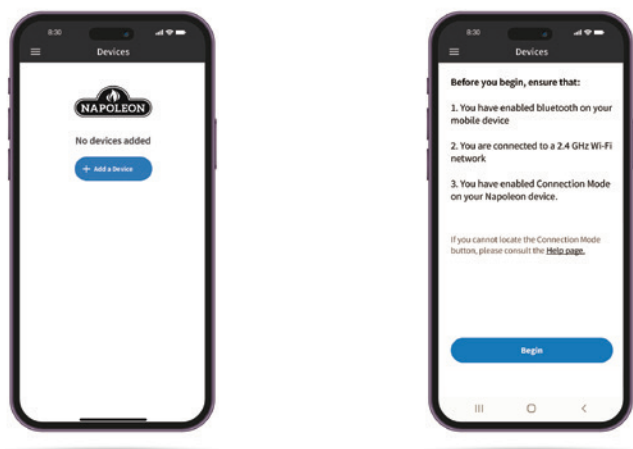
AGGIUNTA DI UN DISPOSITIVO

6 Accensione

Assicurati che il dispositivo sia acceso premendo brevemente il pulsante di accensione sul pannello di controllo. Consulta la Guida all'attivazione della modalità di abbinamento per ulteriori passaggi.



7 Aggiungi dispositivo



Seleziona "Aggiungi dispositivo" e accetta le autorizzazioni.

8 Cerca



Cerca i dispositivi e seleziona il dispositivo dall'elenco.

9 Connessione di rete



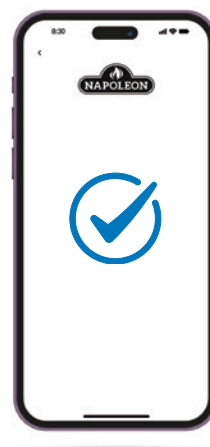
Seleziona la rete Wi-Fi e inserisci le tue credenziali.

10 Aggiungi soprannome



Inserisci un nome personalizzato per il tuo dispositivo oppure procedi con il nome predefinito fornito.

11 Successo!



Guida all'attivazione della modalità di abbinamento

Per abilitare la modalità di abbinamento sul barbecue, segui una delle due opzioni riportate di seguito. La modalità di abbinamento consente di configurare il barbecue, utilizzando un'app mobile per collegarlo al cloud/app. Il pulsante del pannello di controllo lampeggerà in bianco quando la modalità di abbinamento sarà attivata con successo.

Opzione 1: Ripristina la rete tramite le impostazioni Wi-Fi

Azione:

Attiva la modalità di abbinamento ripristinando la rete nelle impostazioni Wi-Fi.

Passaggi da eseguire:

1. Accendi lo schermo e attendi che il processo di avvio sia completato.
2. Ripristina la rete utilizzando l'icona Wi-Fi: tocca l'icona Wi-Fi sullo schermo. Nel menu Wi-Fi, seleziona **Ripristina rete**.

Risultato:

Il pulsante sul pannello di controllo inizierà a lampeggiare in bianco, indicando che il sistema è in modalità di abbinamento. Ora puoi configurare il dispositivo utilizzando l'app mobile per completare l'installazione.

Opzione 2: Attivazione tramite pressione prolungata

Azione:

Attiva la modalità di abbinamento tramite una pressione prolungata sul pulsante di accensione del pannello di controllo.

Passaggi da eseguire:

1. Assicurati che lo schermo sia attivo.
2. Tieni premuto il pulsante di accensione del pannello di controllo per **10 secondi**.

Risultato:

Il pulsante del pannello di controllo inizierà a lampeggiare in bianco, indicando che il sistema è in modalità di abbinamento. A questo punto, puoi procedere con la configurazione del dispositivo tramite l'app mobile.



NOTA:

- Scegli una delle opzioni sopra per attivare la modalità di abbinamento e collegare il sistema al cloud.

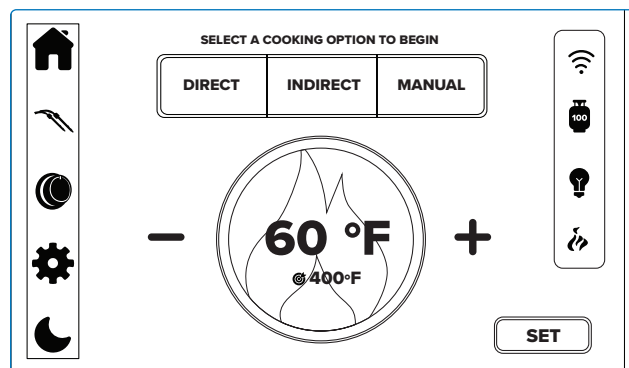
Panoramica e funzionamento del sistema

Funzionalità di controllo (se presente)

Le funzioni di controllo moderne migliorano la cottura di precisione automatizzando la gestione del calore, ottimizzando l'efficienza del combustibile e garantendo risultati costanti. Queste funzioni avanzate ti permettono di personalizzare l'esperienza in base alle tue esigenze di cottura. Sia che tu stia rosolando ad alta temperatura, mantenendo una cottura lenta e a bassa temperatura, o utilizzando preset per diversi alimenti, questi controlli avanzati offrono comodità e precisione alla tua cucina all'aperto.

Il tuo barbecue Prestige® PRO Series è dotato di un sistema di controllo all'avanguardia compatibile con Wi-Fi e integrato nell'ecosistema Napoleon® Home App.

Prima di iniziare a utilizzare il barbecue, familiarizza con le diverse funzioni del display.



Per la tua sicurezza, le funzioni di cottura non possono essere avviate da remoto. Devi essere fisicamente presente al barbecue per attivare qualsiasi bruciatore o modalità di cottura. Ciò garantisce una supervisione adeguata durante l'accensione e aiuta a prevenire l'attivazione accidentale o non sorvegliata dell'apparecchio.



NOTA:

- È normale che il termometro ACCU-PROBE™ e il display touchscreen da 7" con Wi-Fi e Bluetooth® mostrino temperature diverse durante la cottura.
- Il termometro ACCU-PROBE™ misura la temperatura dell'aria all'interno del barbecue, che può essere influenzata dalla posizione, dalla dimensione degli alimenti, dagli accessori e dal flusso d'aria. Per questo motivo, il termometro ACCU-PROBE™ è più rappresentativo durante il preriscaldamento, prima che il cibo venga aggiunto al barbecue.
- Il display touchscreen misura la temperatura utilizzando una sonda posizionata sotto la superficie della griglia di cottura, fornendo l'indicazione più precisa della temperatura interna.

Inizializzazione

Collega il barbecue a una presa elettrica adeguatamente messa a terra e adatta per esterni per utilizzare i controlli digitali e le funzioni elettroniche periferiche.



Premi brevemente il pulsante di accensione sul lato sinistro del pannello di controllo per avviare la sequenza di avvio.



NOTA:

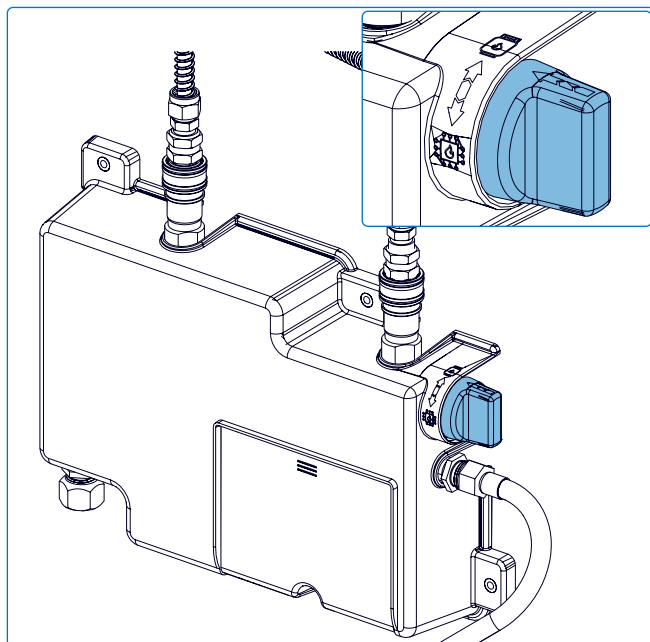
- Per installare lingue aggiuntive, inserisci la scheda SD mentre l'unità è spenta, poi accendila e segui le istruzioni sullo schermo. Rimuovi la scheda dopo il completamento dell'aggiornamento e riavvia l'unità. Consulta la **Guida di montaggio** per maggiori dettagli.

Modalità tradizionale

Un'esperienza di grigliata semplificata senza assistenza elettronica.

Il barbecue può funzionare come una griglia a gas tradizionale completamente manuale, senza controlli digitali del gas. Sebbene funzioni come le regolazioni automatiche siano disattivate, le funzioni principali della griglia rimangono pienamente operative. Garantendo che tu possa comunque cucinare con sicurezza, anche durante un'interruzione di corrente. Le funzioni elettroniche periferiche possono comunque essere utilizzate in modalità bypass finché l'apparecchio è alimentato.

1. Per attivare la valvola bypass dei bruciatori principali, individua il modulo di controllo (montato all'interno del carrello della griglia), quindi premi e ruota la manopola sulla posizione ON.



2. Segui le istruzioni nella sezione **"Accensione della griglia"** per accendere i bruciatori desiderati.

Modalità automatiche

Modalità diretta

Rosolatura ad alta temperatura per cibi a cottura rapida.

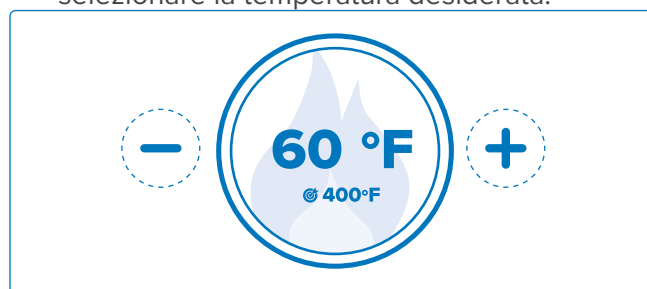
Posiziona il cibo direttamente sopra il calore sulle griglie di cottura per una rosolatura perfetta, trattenendo succhi e sapore. Ideale per hamburger, bistecche, pollo e verdure. Per tagli più spessi, rosola prima, poi abbassa la temperatura della griglia o passa alla Modalità Indiretta per terminare la cottura al grado desiderato.

Tutti i bruciatori principali si regolano automaticamente per mantenere la temperatura impostata tra 320°F e 580°F (160°C – 290°C), garantendo un controllo costante del calore durante tutto il processo di cottura.

3. Seleziona l'opzione di cottura **DIRETTA** sul display.



4. Utilizzare le icone +/- sul display per selezionare la temperatura desiderata.



5. Premere Imposta.



6. Attendere che il display indichi che i bruciatori sono pronti per l'accensione. Tutte le manopole di controllo dei bruciatori principali inizieranno a lampeggiare di bianco, indicando che tutti i bruciatori principali devono essere accesi manualmente.



7. Seguire le istruzioni nella sezione **"Accensione del barbecue"** per accendere tutti i bruciatori principali. Regolare tutte le manopole di controllo esattamente sulla loro impostazione massima.



IMPORTANTE!

- Se uno qualsiasi dei bruciatori viene regolato su un'impostazione diversa dal massimo, il sistema passerà a **Modalità Manuale**.

8. Posizionare il cibo una volta che il barbecue è stato preriscaldato a piacere, e chiudere il coperchio.

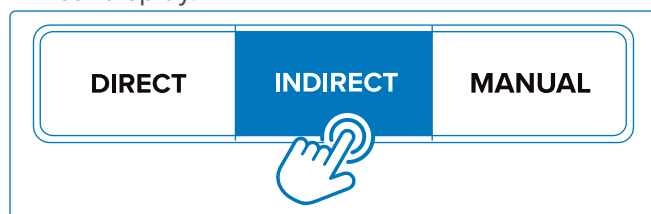
Modalità Indiretta

Cottura lenta e uniforme a temperature più basse con calore circolante.

Questa modalità è ideale per tagli di carne più grandi o alimenti soggetti a fiammate, come arrosti, polli interi e tacchini. La temperatura più bassa e il tempo di cottura prolungato aiutano a ottenere risultati teneri e saporiti.

Alcuni bruciatori principali si regolano automaticamente per mantenere un intervallo di temperatura di 220°F – 380°F (110°C – 190°C) per un controllo costante del calore.

1. Selezionare l'opzione di cottura **INDIRETTA** sul display.



Le spie delle manopole di controllo dei bruciatori principali specifici inizieranno a lampeggiare di bianco, indicando quali bruciatori principali devono essere accesi manualmente.



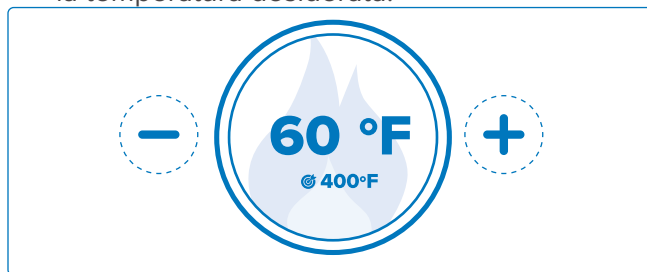
2. Seguire le istruzioni in **"Accensione del barbecue"** per accendere i bruciatori principali indicati. Regolare tutte le manopole di controllo esattamente sulla loro impostazione massima.



IMPORTANTE!

- Se uno qualsiasi dei bruciatori viene regolato su un'impostazione diversa dal massimo, il sistema passerà a **Modalità Manuale**.

3. Utilizza le icone +/- sul display per selezionare la temperatura desiderata.



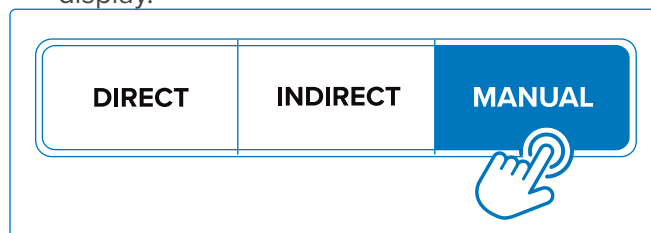
4. Posizionare il cibo sopra un'area senza un bruciatore acceso sotto. Chiudere il coperchio.
5. Se desiderato, introdurre una rosolatura ad alta temperatura alla fine della sessione di cottura indiretta passando alla Modalità Diretta. In alternativa, utilizzare il bruciatore laterale a infrarossi.

Modalità Manuale

Mantenere il pieno controllo su ogni bruciatore.

Utilizzare le manopole di controllo per regolare i livelli di calore in modo indipendente, impostandole su qualsiasi posizione in base alle proprie esigenze di cottura. Questa modalità è perfetta per grigliate personalizzate e per gestire più zone di calore per diversi alimenti. La modalità manuale offre la massima flessibilità, consentendo di regolare con precisione l'esperienza di grigliata senza automazione della temperatura preimpostata, pur accedendo alle funzioni ausiliarie intelligenti e ad altre funzioni alimentate.

1. Selezionare l'opzione di cottura **MANUALE** sul display.



2. La spia della manopola di controllo del bruciatore principale più a sinistra inizierà a lampeggiare di bianco, indicando che deve essere acceso manualmente.



IMPORTANTE!

- Questo bruciatore deve rimanere acceso per tutta la durata dell'utilizzo della Modalità Manuale, altrimenti il sistema si spegnerà.



3. Seguire le istruzioni nella sezione **"Accensione del barbecue"** per accendere il bruciatore principale indicato.
4. Seguire la stessa procedura per accendere eventuali altri bruciatori principali secondo necessità. Modulare le impostazioni delle manopole di controllo per ottenere le zone di calore preferite.

Affumicatore

Migliora la tua esperienza di grigliata con un ricco sapore affumicato grazie al sistema affumicatore integrato*. Quando viene selezionata la Modalità Affumicatura, la scatola affumicatore si attiva automaticamente e convoglia il fumo aromatico nella camera di cottura principale per risultati autentici in stile barbecue. Questa funzione aggiunge profondità a carni, verdure e altro ancora. Perfetto per sessioni di cottura lente e a bassa temperatura.

L'affumicatore deve essere avviato e produrre fumo prima di accendere qualsiasi bruciatore. Le migliori prestazioni si ottengono con 1-2 bruciatori al minimo. L'indicatore sul coperchio deve essere sempre nella sezione fumo.



NOTA:

- Utilizzare solo pellet/chips/pezzi per barbecue di qualità alimentare.

Accensione

1. Riempire la scatola affumicatore – Aggiungere chips di legno, oppure una miscela di chips, pezzi o pellet di legno, fino a quando la scatola è quasi piena. Non utilizzare carbone. Consultare la sezione **"Configurazione dell'affumicatore"** per maggiori dettagli.



2. Selezionare l'icona Affumicatura dal display. Seguire le istruzioni sul display per l'accensione. Dopo la sequenza di accensione, l'elemento di accensione delle chips di legno si spegnerà e la ventola continuerà a fornire fumo finché la scorta di chips di legno non sarà esaurita o non saranno trascorsi 60 minuti senza una nuova sequenza di accensione.

Una volta avviata l'accensione, la ventola non può essere spenta. Questa è una funzione di sicurezza importante progettata per prevenire la combustione incontrollata all'interno dell'affumicatore. La ventola dell'affumicatore si spegnerà automaticamente al termine del ciclo di raffreddamento (circa 2 ore), oppure dopo 3 ore di inattività.

Riaccensione

L'opzione di riaccensione non è disponibile fino a 15 minuti dopo la conclusione della sequenza di accensione. Quando la scorta di trucioli di legno è esaurita, ma si desidera prolungare la sessione:

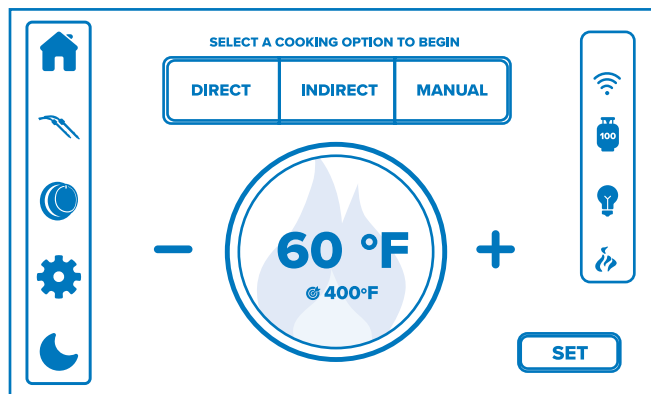
1. Aprire lo sportello dell'affumicatore per accedere al vassoio delle chips di legno. L'accesso allo sportello dell'affumicatore è dotato di un interruttore di sicurezza per impedire il funzionamento dell'elemento riscaldante quando la porta è aperta.
2. Sbloccare lo strumento e agganciarlo alla parte anteriore del vassoio dei trucioli di legno. Sbloccare lo strumento e far scorrere con attenzione il vassoio dei trucioli di legno per facilitare il riempimento senza rimuoverlo dall'apparecchio. Vedere la sezione **“Panoramica dello strumento”**.
3. Utilizzare pinze metalliche per ridistribuire i trucioli di legno esausti, spostandoli nella parte anteriore e posteriore del vassoio. Libera uno spazio sulla griglia metallica per facilitare la riaccensione dei trucioli di legno freschi. Non rimuovere trucioli caldi dalla camera. Vedere la sezione **“Configurazione dell'affumicatore”**.
4. Aggiungere uno strato fresco di trucioli di legno, assicurandosi che siano a buon contatto con la fonte di calore per un'accensione più rapida e un fumo costante.
5. Utilizzare lo strumento per reinstallare il vassoio dei trucioli di legno. Chiudere e bloccare la porta dell'affumicatore.
6. Tenere premuto il pulsante sull'unità affumicatore per 2 secondi. Il pulsante lampeggerà in rosso indicando che la fase di riaccensione è in corso (~4 minuti).



NOTA:

- L'utente deve attendere 15 minuti affinché l'opzione di riaccensione sia nuovamente disponibile. Questo timer di 15 minuti serve a prevenire cicli di riscaldamento eccessivi dell'affumicatore.
 - L'accensione e la riaccensione possono essere annullate in qualsiasi momento selezionando questa opzione sul display, oppure tenendo premuto il pulsante per 5 secondi (a seconda del modello).
7. Per ottenere lo spegnimento completo dell'affumicatore, è necessario lasciarlo inattivo (senza riaccensione) per 1 ora per avviare il processo di spegnimento completo (3 ore in totale). Durante le ultime 2 ore, la ventola rimarrà in funzione per evitare il riflusso del fumo.
 8. Dopo che l'affumicatore si è completamente raffreddato, svuotare il vassoio dei trucioli e smaltire i residui in un contenitore ignifugo con coperchio ben chiuso.

Funzioni di controllo aggiuntive



Spegnimento automatico del gas

Il barbecue spegne automaticamente il gas se la temperatura supera 850°F (454°C), prevenendo incendi di grasso. Quando viene attivato, tutti i bruciatori si spengono, le luci rosse lampeggiano e una notifica appare sul display e nell'app Napoleon® Home.



NOTA:

- La funzione di spegnimento è disattivata quando il sistema è in modalità bypass.
- Il rosso di sicurezza è stato rimosso da tutte le selezioni di colore e animazioni per evitare confusione con un bruciatore acceso.
- Lo spegnimento programmato avviene solo dopo la fine della cottura o dell'affumicatura, seguito da un promemoria di pulizia e dallo spegnimento standard.

Blocco/sblocco schermo

Per sicurezza e per evitare modifiche accidentali, lo schermo può bloccarsi automaticamente. Per bloccare o sbloccare, premere l'icona della luna sul display per 3 secondi. Questo rende il display non reattivo ad altri comandi.



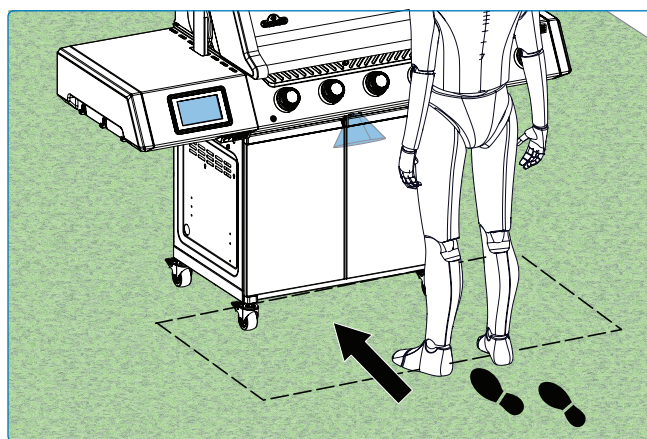
IMPORTANTE!

- Il blocco dello schermo non spegne il gas né blocca le manopole.

Le gocce d'acqua possono influire sulla sensibilità al tocco. Si consiglia di bloccare lo schermo se si utilizza il barbecue sotto la pioggia.

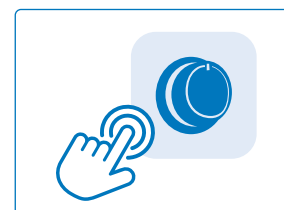
Rilevamento di prossimità

Un sensore di prossimità integrato rileva i movimenti nelle vicinanze e attiva automaticamente il display. Questa funzionalità a mani libere garantisce che il display sia attivo solo quando necessario, risparmiando energia e fornendo accesso immediato ai controlli del barbecue e agli aggiornamenti di stato quando ci si avvicina. Utilizzare l'icona dell'ingranaggio sul display per regolare per quanto tempo il display rimane attivo, da 15 a 60 minuti (con incrementi di 5 minuti).



Illuminazione e animazioni

Le vivaci animazioni luminose delle manopole di controllo aggiungono stile e personalità alla tua esperienza di grigliata. Selezionare l'icona della manopola di controllo sul display per scegliere tra una varietà di effetti dinamici. Regolare la luminosità utilizzando il cursore di controllo.



Attiva le luci del vano tramite il menu dell'illuminazione. Selezionare ON per attivare le luci bianche di stoccaggio. Seleziona OFF per abbinare il colore attuale delle luci delle manopole di controllo. Seleziona la luminosità minima per spegnere completamente le luci. Attiva o disattiva le luci dell'armadio e della cappa per garantire una visibilità chiara.

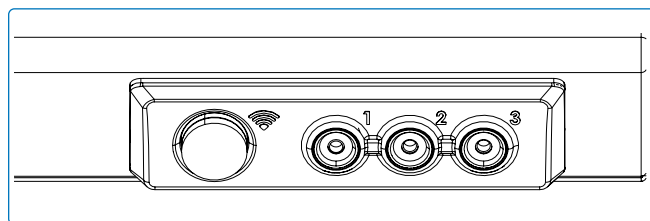
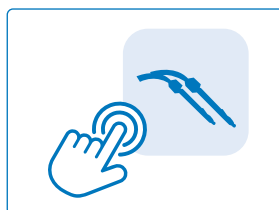
Manopole di controllo reattive

Quando regoli l'impostazione di un bruciatore, la parte interna della sua manopola di controllo passa attraverso una gradazione di colore uniforme, indicando visivamente l'impostazione attuale del bruciatore. Questo feedback intuitivo rende facile monitorare l'intensità della fiamma a colpo d'occhio, anche in condizioni di scarsa illuminazione. Per una maggiore sicurezza, l'illuminazione perimetrale è dotata della tecnologia **SafetyGlow™**, che si illumina di rosso ogni volta che un bruciatore è acceso per fornire un segnale visivo immediato.



Sonde di temperatura per alimenti

Collega fino a due sonde wireless (disponibili separatamente) e fino a tre sonde cablate per un monitoraggio preciso e flessibile della temperatura. Dopo aver installato le sonde, tocca l'icona della sonda sullo schermo per selezionare il tipo di alimento in cottura e impostare la temperatura desiderata. Quando una qualsiasi sonda raggiunge la temperatura impostata, verrà emesso un segnale acustico e verrà inviata una notifica tramite l'app Napoleon® Home.



NOTA:

L'abbinamento delle sonde wireless viene completato tramite le istruzioni a schermo. Segui le istruzioni sul display per collegare facilmente le tue sonde.

Bilancia del serbatoio

Rimani informato con la bilancia integrata del serbatoio, progettata per mostrare con precisione la quantità di propano rimasta nel serbatoio. Utilizzando sensori di peso di precisione, il sistema ti offre informazioni in tempo reale sul livello del carburante, indicando la percentuale di riempimento attuale. Per garantire letture accurate, inserisci i pesi a vuoto e a pieno del tuo serbatoio utilizzando l'app Napoleon® Home durante la configurazione iniziale. Per maggiore comodità, l'app offre anche una funzione di selezione regionale del serbatoio, che ti consente di scegliere rapidamente tra un elenco di tipi di serbatoio comuni per una configurazione semplice.



Accensione del barbecue

È la primissima volta? Esegui una bruciatura iniziale

Rimuovi la griglia scaldavivande e accendi i bruciatori principali al massimo per 30 minuti. È normale che il barbecue emetta un odore la prima volta che viene acceso. Questo odore è causato dalla “bruciatura” delle vernici e dei lubrificanti interni utilizzati nel processo di produzione e non si ripeterà.

⚠ ATTENZIONE!

- Non utilizzare il bruciatore posteriore o laterale durante la bruciatura iniziale.

Accensione dei bruciatori principali

1. Apri il coperchio del barbecue.
2. Premi e ruota lentamente una qualsiasi manopola dei bruciatori principali in senso antiorario fino alla posizione HIGH finché la spia non si accende. Continua a premere la manopola di controllo finché il bruciatore non si accende, quindi rilascia (**Fig. 6A & Fig. 7**).
3. Se la spia non si accende, ruota immediatamente la manopola di controllo in senso orario sulla posizione OFF. Ripeti il passaggio 2.
4. Se la spia e il bruciatore non si accendono entro 5 secondi, ruota la manopola di controllo in senso orario sulla posizione OFF. Attendi 5 minuti affinché il gas si disperda. Ripeti i passaggi 2 e 3, oppure accendi con un fiammifero.

Accensione del bruciatore posteriore

1. Apri il coperchio del barbecue.
2. Rimuovi la griglia scaldavivande.
3. Premi e ruota lentamente la manopola del bruciatore posteriore in senso antiorario fino alla posizione HIGH (**Fig. 6D & Fig. 7**).
4. Premi e tieni premuto il pulsante di accensione finché il bruciatore non si accende, oppure accendi con un fiammifero (**Fig. 6C**).
5. Se il bruciatore non si accende, ruota la manopola di controllo del bruciatore in senso orario sulla posizione OFF. Attendi 5 minuti. Ripeti i passaggi 3 e 4. (**Fig. 6**).

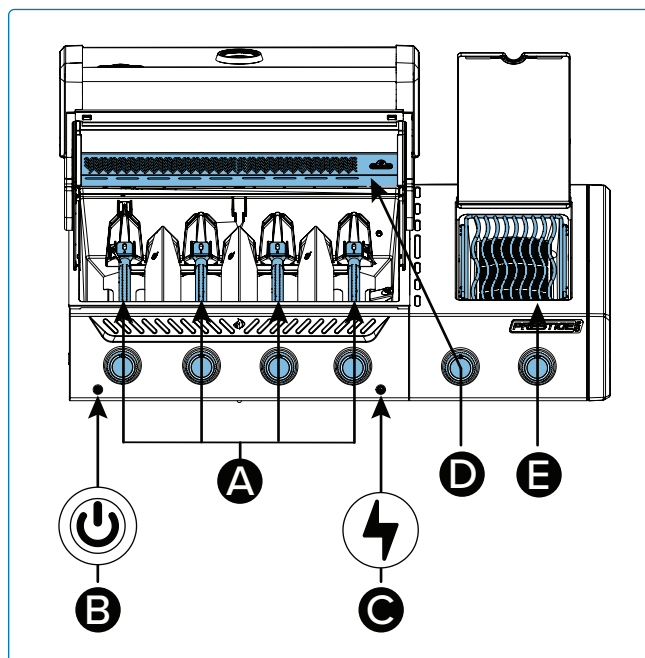


Fig. 6

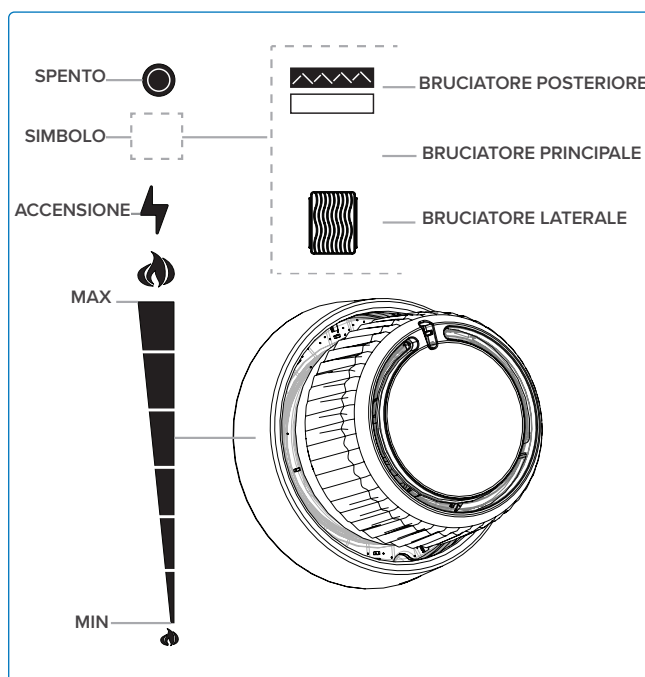


Fig. 7

⚠ ATTENZIONE!

- Non utilizzare il bruciatore posteriore mentre il bruciatore principale è in funzione. È possibile utilizzare il bruciatore a infrarossi sia con il bruciatore principale che con quello posteriore.

Accensione del bruciatore laterale (se presente)

1. Aprire il coperchio del bruciatore.
2. Premere e ruotare lentamente la manopola del bruciatore laterale in senso antiorario fino alla posizione ALTA.
3. Premere e tenere premuto il pulsante di accensione fino a quando il bruciatore si accende, oppure accendere con un fiammifero.
4. Se il bruciatore non si accende entro 5 secondi, ruotare la manopola di controllo del bruciatore in senso orario sulla posizione OFF. Attendi 5 minuti. Ripetere i passaggi 2 e 3. **(Fig. 6E e Fig. 7).**

Istruzioni alternative di accensione

1. Aprire il coperchio della griglia.
2. Accendere un fiammifero lungo o un accendino a butano e posizionarlo vicino agli ugelli del bruciatore.
3. Ruotare la manopola corrispondente del bruciatore in senso antiorario fino alla posizione ALTA finché non si accende **(Fig. 8).**

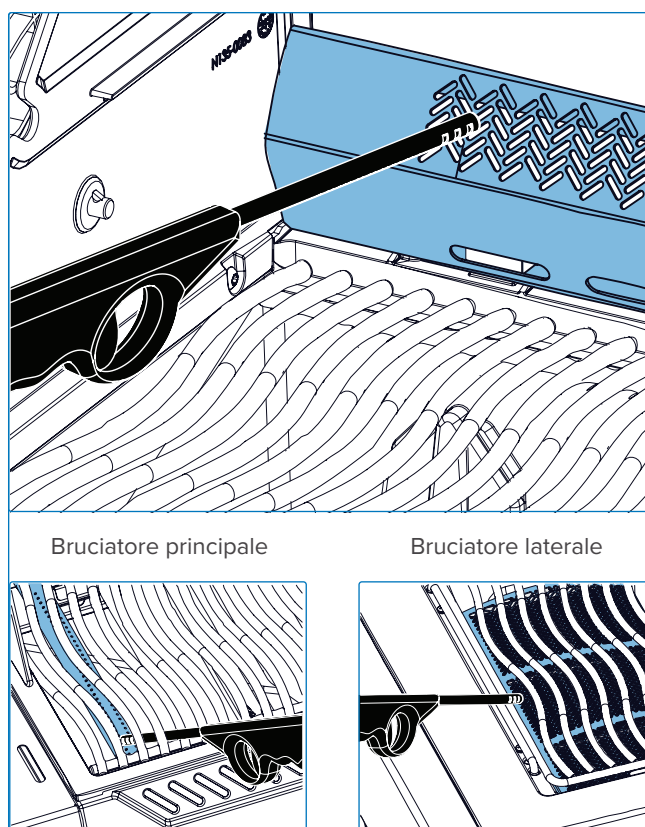
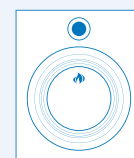


Fig. 8



ATTENZIONE!

- Assicurarsi che tutti i comandi dei bruciatori siano in posizione OFF prima di aprire lentamente la valvola di alimentazione del gas.
- Seguire attentamente le istruzioni di accensione.
- Assicurarsi che il coperchio della griglia sia APERTO durante l'accensione.
- Non regolare le griglie di cottura mentre la griglia è calda o in funzione.
- Pulire regolarmente il grasso da tutta l'unità, compreso il vassoio raccogli-grasso e le piastre di cottura, per evitare accumuli e incendi di grasso.



Monitoraggio delle temperature della griglia

Tutti i modelli sono dotati di due indicatori di temperatura. Un indicatore montato sul coperchio indica la temperatura dell'aria all'interno della camera di cottura ed è il riferimento preferito per la cottura indiretta.

Un sensore montato alla base misura la temperatura sulle griglie di cottura ed è il riferimento preferito per la cottura diretta. Sebbene il flusso d'aria ottimizzato all'interno della camera di cottura massimizzi la velocità di riscaldamento e l'uniformità della temperatura, diversi fattori influenzano le letture della temperatura, tra cui:

Posizionamento di alimenti e accessori

- Alimenti di grandi dimensioni o accessori da cucina, come piastre e planchas, possono intrappolare il calore sopra il sensore di temperatura della griglia di cottura. Ciò può portare a letture elevate del sensore e a una diminuzione delle letture dell'indicatore di temperatura sul coperchio, poiché il calore viene diretto altrove.

Bruciatori in funzione

- Le letture della temperatura sono influenzate dalle impostazioni dei bruciatori, così come dalla vicinanza del sensore montato alla base ai bruciatori della griglia in funzione.

Tempo trascorso

- Gli indicatori di temperatura hanno tempi di risposta diversi e possono inizialmente mostrare letture differenti mentre l'apparecchio si riscalda. Tuttavia, si otterranno letture simili una volta che le temperature interne si saranno stabilizzate.

Per ottenere i migliori risultati, utilizzare la funzione del sensore di temperatura insieme all'indicatore di temperatura sul coperchio per confrontare completamente l'ambiente di cottura con l'intervallo desiderato. Lasciare il tempo necessario affinché le temperature si stabilizzino e regolare di conseguenza le impostazioni dei comandi dei bruciatori.

Utilizzo del bruciatore principale a infrarossi (se presente)

Seguire le istruzioni di **accensione del bruciatore principale** e utilizzare alla massima potenza per 5 minuti con il coperchio chiuso o fino a quando i bruciatori in ceramica diventano rossi.

Cucinare il cibo direttamente sulla/le griglia/e seguendo le indicazioni della **"Guida alla grigliatura a infrarossi"**. Il cibo può essere rosolato sul bruciatore a infrarossi e poi trasferito sui bruciatori principali della griglia per terminare la cottura a calore diretto o indiretto, a seconda dei gusti e delle preferenze.

Utilizzo del bruciatore laterale a infrarossi

Seguire le istruzioni di **"Accensione del bruciatore laterale"** e utilizzare alla massima potenza per 5 minuti o fino a quando il bruciatore in ceramica diventa rosso.

Cucinare il cibo direttamente sulla/le griglia/e seguendo le indicazioni della **"Guida alla grigliatura a infrarossi"**. Il cibo può essere rosolato sul bruciatore a infrarossi e poi trasferito sui bruciatori principali della griglia per terminare la cottura a calore diretto o indiretto, a seconda dei gusti e delle preferenze.

Non chiudere il coperchio del bruciatore laterale mentre il bruciatore è in funzione o caldo.



PERICOLO!

• Pulire regolarmente il grasso da tutta l'unità, compreso il vassoio raccogli-grasso e le piastre di cottura, per evitare accumuli e incendi di grasso.

- Non friggere ad immersione cibi sul bruciatore laterale. Cucinare con l'olio può essere pericoloso.
- Non chiudere il coperchio del

bruciatore laterale mentre il bruciatore a infrarossi è in uso o ancora caldo. Far ciò può causare danni o rappresentare un rischio per la sicurezza.

Protezione antivento

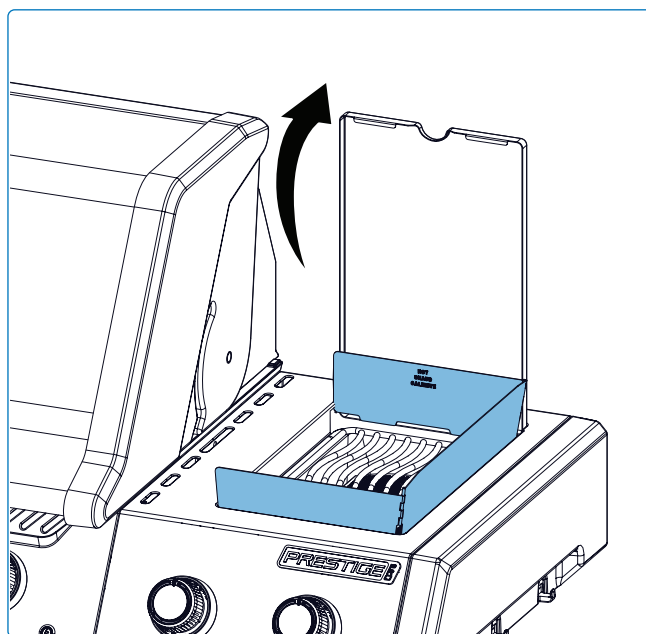
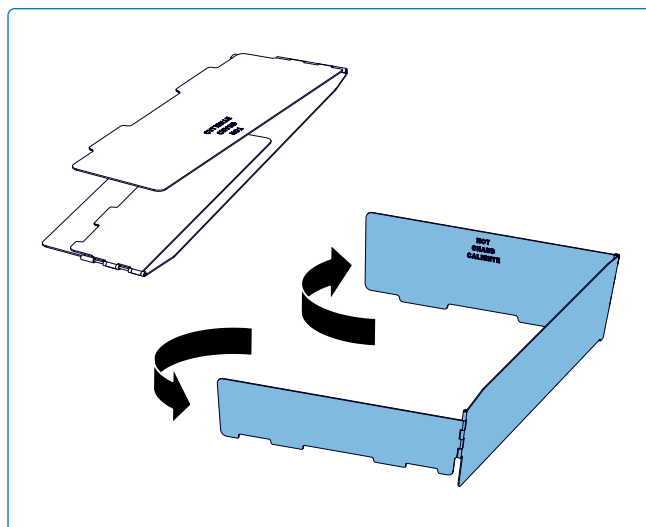
Mantieni la tua griglia in funzione senza problemi anche in condizioni di vento fino a 10 mph (16 km/h). Progettata per essere facilmente fissata alla tua griglia, questa protezione funge da scudo contro le raffiche di vento, aiutando a mantenere un calore costante per una cottura uniforme dei cibi.

Basta regolarla per adattarla alla tua griglia e sarai pronto a grigliare con sicurezza, indipendentemente dal tempo. La protezione può essere piegata e riposta sotto il coperchio del bruciatore laterale per una facile conservazione quando il bruciatore laterale non è in uso.



NOTA:

La protezione antivento deve essere installata quando si utilizza il bruciatore laterale. Questo aumenta la sicurezza e riduce i tempi di cottura.



CONSIGLIO DA PROFESSIONISTA PER LA GRIGLIA!

Posiziona la griglia perpendicolare alla direzione del vento per minimizzarne gli effetti.

Come usare il girarrosto

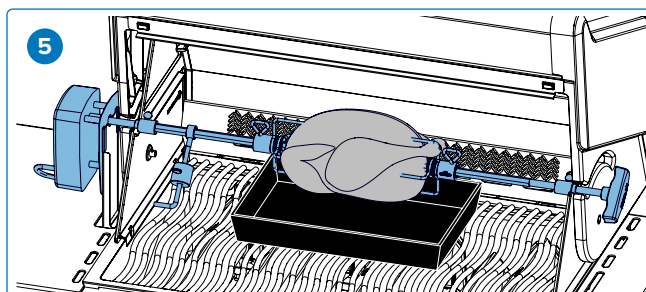
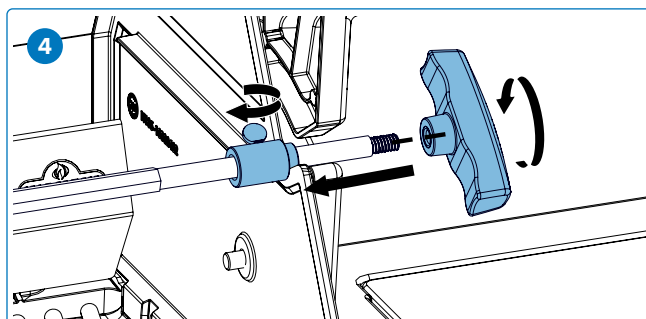
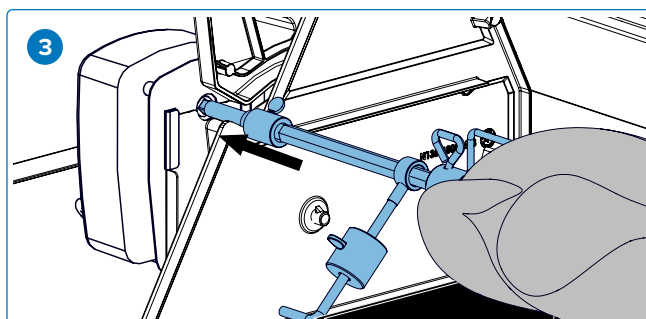
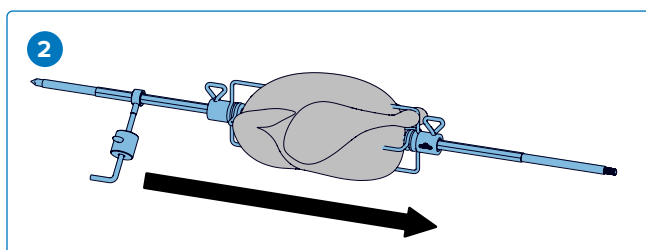
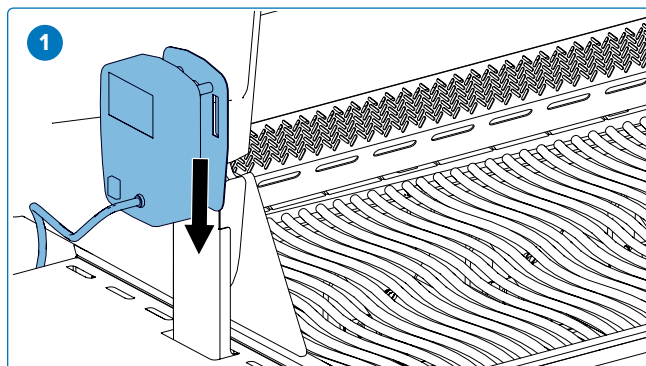
Assemblaggio del tuo kit girarrosto



NOTA:

- Per il ciclo iniziale di bruciatura, rimuovi completamente la griglia scaldavivande. Quando usi il girarrosto, la griglia scaldavivande può essere posizionata in alto per lasciare spazio all'asta.
- Rimuovi la griglia solo se necessario per avere più spazio.
- Installa il motore del girarrosto sul lato della griglia utilizzando la/staffa/e di montaggio. Alcuni modelli hanno staffe preinstallate.

1. Una volta che la staffa è stata fissata alla griglia, fai scorrere il motore del girarrosto sulla staffa.
2. Fai scorrere la prima forchetta del girarrosto appena oltre la metà dell'asta e fissala saldamente. Infila la carne sull'asta e spingila nella forchetta. Fai scorrere la seconda forchetta del girarrosto sull'estremità opposta dell'asta e spingila nella carne fino a fissarla saldamente. Fissare la forchetta in posizione.
3. Fissa il contrappeso all'asta sul lato opposto rispetto alla parte più pesante della carne. Regola fino a bilanciare il carico, poi stringi saldamente.
4. Inserisci con attenzione l'estremità appuntita dell'asta nel motore del girarrosto e appoggia l'altra estremità sui supporti. La parte più pesante della carne penderà naturalmente verso il basso per bilanciare il carico.
5. Fai scorrere la boccola di arresto sull'asta fino a superare l'interno del coperchio. Questo bloccherà il movimento laterale dell'asta.
6. Stringi la boccola di arresto e la maniglia dell'asta. Posiziona una teglia di metallo sotto la carne per raccogliere i succhi.



IMPORTANTE!

- Indossa sempre guanti protettivi quando maneggi componenti caldi o freddi della griglia.

Consigli sull'uso dello spiedo:

- Accendi il bruciatore posteriore al massimo finché la carne non si rosola. Riduci il calore. Tieni il coperchio chiuso.
- Usa un termometro per controllare la temperatura interna della carne.
- Arrosti e pollame dovrebbero dorarsi all'esterno e rimanere teneri all'interno.
- Usa i succhi per spennellare e preparare il sugo.
- Un pollo da 3 libbre richiede circa 1 ora e mezza a fuoco medio-alto.
- Fai attenzione alla capacità del motore del girarrosto (15 libbre). Non sovraccaricare mai l'attrezzatura.
- Assicurati sempre di bilanciare uniformemente il carico sul girarrosto.

Come cuocere più polli

Legare o infilzare le ali al corpo dei polli.

1. Fai scorrere la forchetta del girarrosto sull'asta.
2. Infilza il primo pollo sull'asta fino a che sia bloccato dalla forchetta del girarrosto. Stringi.
3. Infilza i successivi 2 polli sull'asta in modo che tutti i polli siano vicini tra loro.
4. Fai scorrere la seconda forchetta del girarrosto sull'asta e spingila nei polli fino a che tutti e 3 siano ben stretti insieme. Stringi.

Conservazione

- Usa gli appositi alloggiamenti per le sonde sul ripiano laterale quando ti prepari a cucinare. Scollega le sonde e portale all'interno quando non sono in uso per proteggerle dagli agenti atmosferici (**Fig. 9**).
- Riponi i componenti del girarrosto sugli appositi ganci all'interno dell'armadietto del carrello. Assicurati di avvolgere il cavo del motore del girarrosto. Fissa l'asta sul retro della griglia quando non è in uso. Questo li mantiene sicuri, protetti dagli agenti atmosferici e facilmente accessibili per la prossima cottura. Assicurati sempre che le parti siano pulite e asciutte prima di riporle per prevenire la corrosione (**Fig. 10&11**).

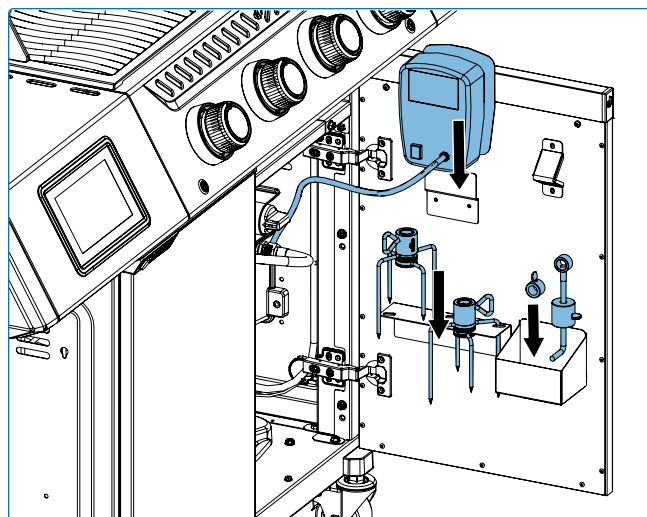


Fig. 9

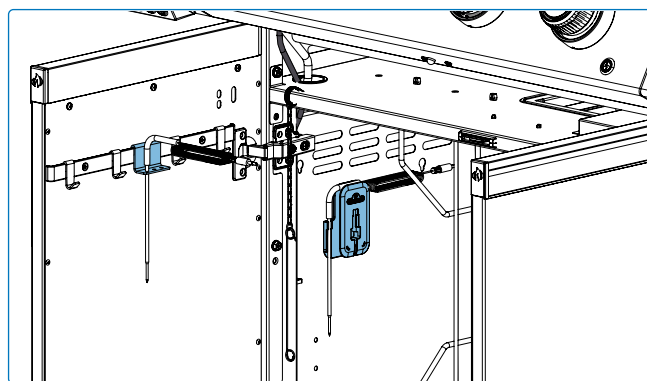


Fig. 10

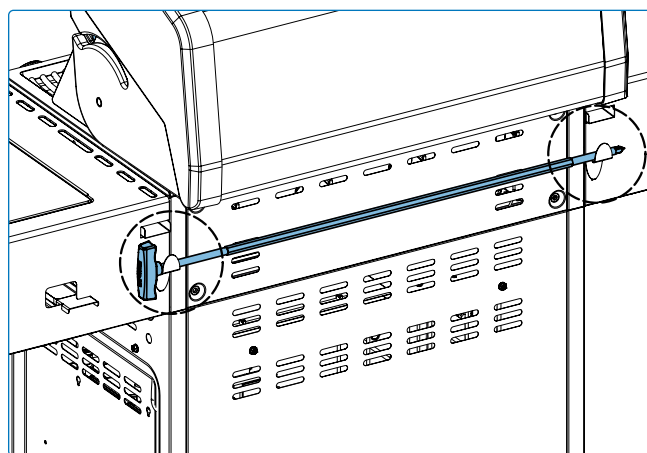


Fig. 11

Lista di controllo per l'esperienza di grigliata

Consulta questa lista ogni volta che grigli

☐ Leggi il manuale d'uso

Assicurati di aver letto il manuale del proprietario e tutte le istruzioni di sicurezza.

☐ Pulire il vassoio del grasso

Assicurati sempre di pulire il vassoio del grasso prima di grigliare per evitare incendi e fiammate.

☐ Controlla il tubo

Assicurati che la griglia sia spenta e fredda. Controlla il tubo per eventuali segni di abrasioni eccessive o tagli. Fai sostituire il tubo prima dell'uso se è danneggiato.

☐ Pulire le griglie e preriscaldare

Usa una spatola di legno o una spazzola per griglia in fibre naturali per pulire le griglie in ghisa e acciaio inox. Vedi "**Istruzioni per la pulizia**". Rivesti le griglie con grasso vegetale e preriscalda la griglia per eliminare i residui in eccesso e prevenire che il cibo si attacchi.



NOTA:

Le griglie di cottura in acciaio inox sono resistenti alla corrosione e richiedono meno manutenzione rispetto a quelle in ghisa.

☐ Area di preparazione

Assicurati che tutto ciò di cui hai bisogno durante la grigliata, come utensili, condimenti, salse e piatti, sia a portata di mano. Non lasciare il cibo incustodito, altrimenti potrebbe bruciarsi.

☐ Gira una sola volta e non sbirciare

Cerca di non aprire troppo spesso il coperchio e non sbirciare, altrimenti il calore uscirà e la temperatura e i tempi di cottura ne risentiranno. Gira il cibo solo una volta, soprattutto bistecche e pollo.

☐ Lascia spazio

Lascia un po' di spazio sulla griglia e tra i cibi, così avrai modo di spostarli se necessario.

☐ Usa un termometro

Usa un termometro per assicurarti che il cibo sia cotto a dovere. Segui le linee guida sulle temperature appropriate per tutti i tipi di carne, soprattutto per il pollame.



CONSIGLIO DA PROFESSIONISTA PER LA GRIGLIA!

Scopri ricette ispiratrici e tecniche di grigliatura nei libri di cucina Napoleon® o visita www.napoleon.com



CONSIGLIO DA PROFESSIONISTA PER LA GRIGLIA!

Preriscalda sempre la griglia prima di cucinare per eliminare i residui e prevenire che il cibo si attacchi alla griglia.



SUGGERIMENTO PER OLI E GRASSI!

- Olio di vinacciolo,
- Olio di girasole,
- Olio di soia,
- Olio extravergine di oliva
- Olio di canola.

Se non disponibile, scegli un olio o un grasso con un alto punto di fumo.

Non utilizzare grassi salati come burro o margarina.

Assistente di cottura ACCU-PROBE®

Gestisci con sicurezza la griglia e i tuoi ospiti utilizzando la tecnologia integrata ACCU-PROBE®. Monitora la temperatura interna della griglia. Programma facilmente il tipo di cibo, la temperatura target e il tempo di cottura utilizzando il tuo dispositivo smart con l'app Napoleon® Home.

Riceverai notifiche sul tuo dispositivo quando il cibo sarà cotto alla perfezione. ACCU-PROBE® supporta sia la connettività Wi-Fi che Bluetooth®. Se il Wi-Fi predefinito non è disponibile, la funzione Bluetooth® ti consente di collegarti facilmente ad ACCU-PROBE®. Il dispositivo deve essere inizialmente configurato tramite Wi-Fi. Dopo la configurazione, il Bluetooth® sarà disponibile per la connettività e il Wi-Fi potrà ancora essere utilizzato se supportato.

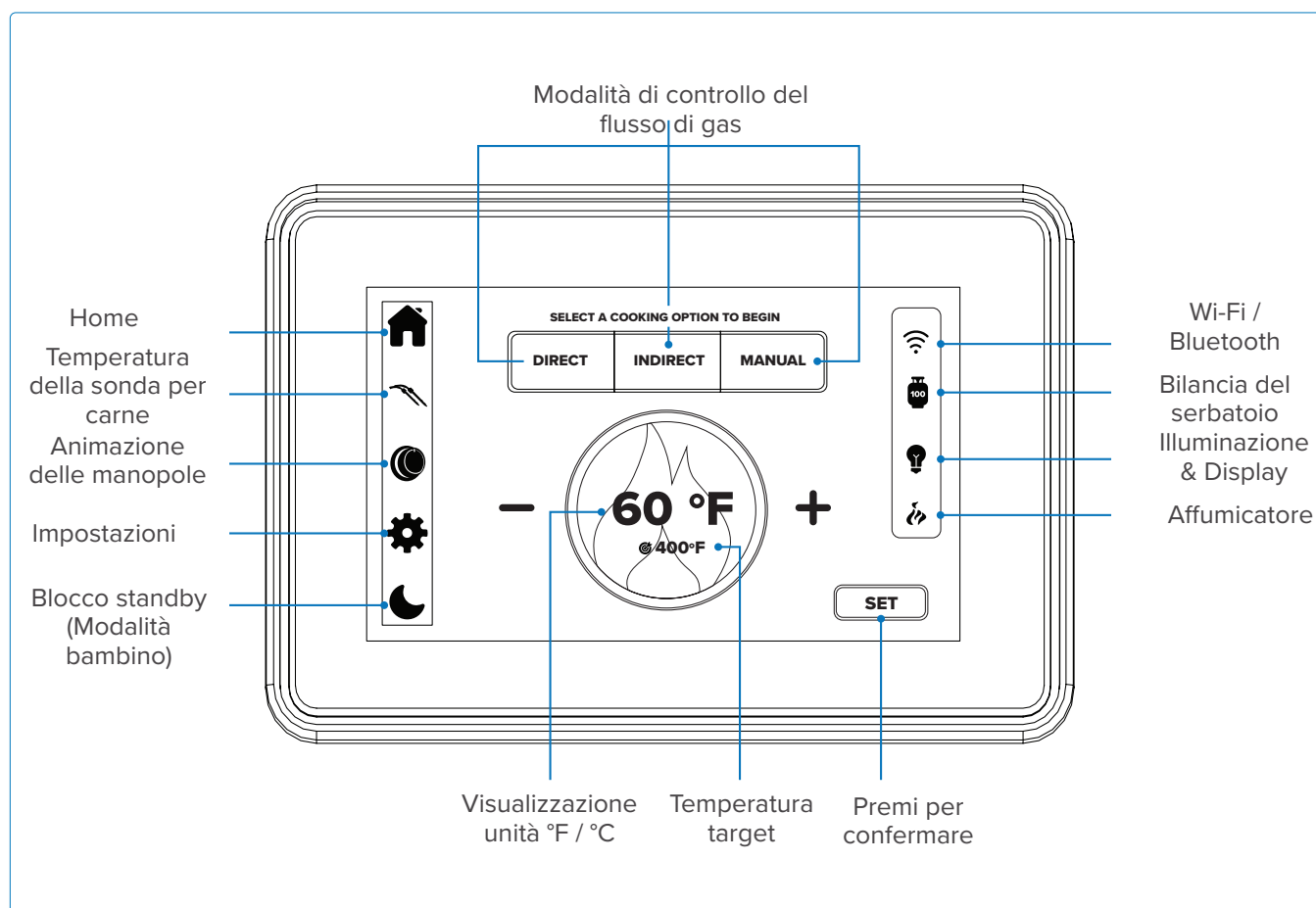
Consulta le sezioni "Istruzioni rapide" e "App Napoleon® Home" per ulteriori informazioni sulla

connessione. Scarica l'app Napoleon® Home e goditi una cucina intelligente. L'uso di tali marchi e loghi come indicato è di proprietà dei rispettivi titolari e qualsiasi utilizzo da parte di Wolf Steel Ltd. è sotto licenza: Bluetooth® di Bluetooth SIG, Inc. Altri marchi e nomi commerciali appartengono ai rispettivi proprietari: Android™ e Google Play™ sono marchi di Google Inc.; Apple, iPhone® e Apple App Store sono marchi di Apple Inc.; iOS è un marchio o marchio registrato di Cisco Inc.

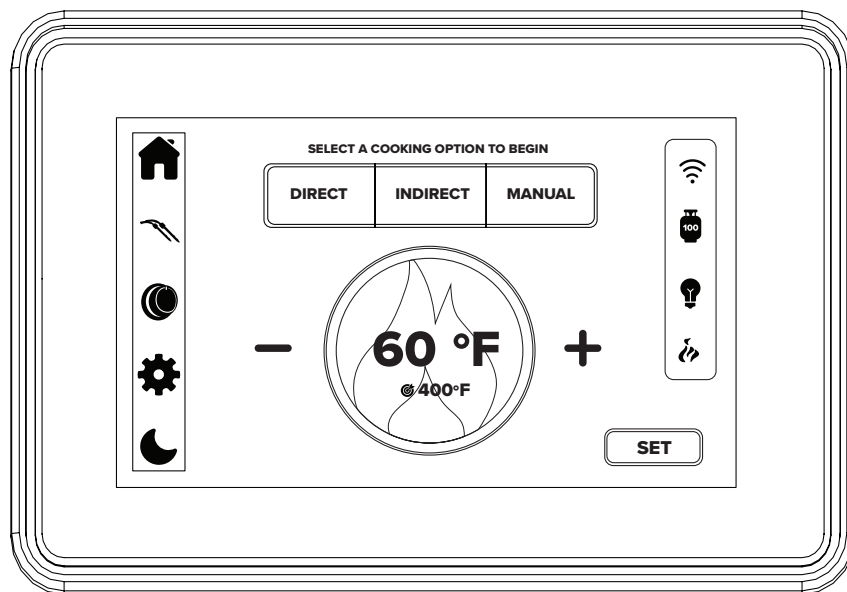
Dispositivi compatibili

L'app Napoleon® Home è progettata per funzionare con un'ampia gamma di dispositivi Android e iOS. La compatibilità del dispositivo non è garantita a causa dei numerosi modelli e standard di produzione diversi.

Panoramica del display



Funzionamento del display



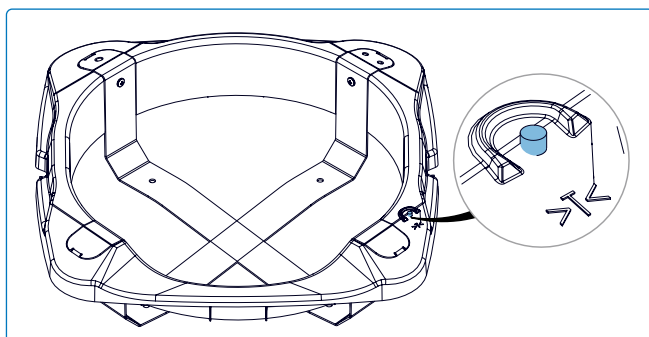
Funzione	Azione	Durata	Descrizione
Modalità abbinamento	Premi e tieni premuto il pulsante di accensione per 10 secondi OPPURE tocca l'icona Wi-Fi, quindi nella finestra pop-up seleziona Ripristina rete per rendere il sistema abbinabile.	10 secondi	Quando il sistema si riavvia, apparirà il logo Napoleon®. Le icone Wi-Fi e Bluetooth® lampeggeranno, indicando che il dispositivo è in modalità abbinamento (Access Point). Sarà necessario configurare nuovamente il dispositivo utilizzando l'app Napoleon® Home. Questa procedura deve essere completata quando il display è attivo. Se il display è spento o in timeout, continua a tenere premuto il pulsante finché non viene raggiunta la modalità Access Point. In alternativa, puoi avviare la modalità abbinamento toccando l'icona Wi-Fi e selezionando Ripristina rete dal menu a comparsa.
Riattivazione display	Tocca una volta il display oppure tocca l'icona della luna	N/D	Dopo la riattivazione, il display tornerà senza interruzioni allo stato precedente. Un tocco sull'icona della luna metterà il display in modalità standby; toccando di nuovo lo stesso punto lo schermo si riaccenderà.
Cambio unità di temperatura	Seleziona l'icona dell'ingranaggio	N/D	Passa da Celsius a Fahrenheit e viceversa.

Come azzerare la bilancia della bombola di propano

1. Rimuovi la bombola di propano vuota.
2. Premi il pulsante Zero per avviare il processo di tara.
3. Attendi 20 secondi affinché la bilancia si calibra.
4. Posiziona la nuova bombola di propano sulla bilancia.

Selezione di una nuova bombola di propano

- Apri l'app Napoleon® Home e vai alla sezione Bilancia bombola (**Fig. 12**).
- Scegli una delle seguenti opzioni:
 - » **Nord America:** Pesì predefiniti delle bombole preselezionati.
 - » **Europa:** Seleziona tra le specifiche delle bombole disponibili.
 - » **Bombola personalizzata (opzionale):** Inserisci il peso di una bombola vuota e piena per un monitoraggio accurato (**Fig. 13**).



NOTA:

Potrebbero essere necessari circa 1 minuto per aggiornare i dati sull'app.

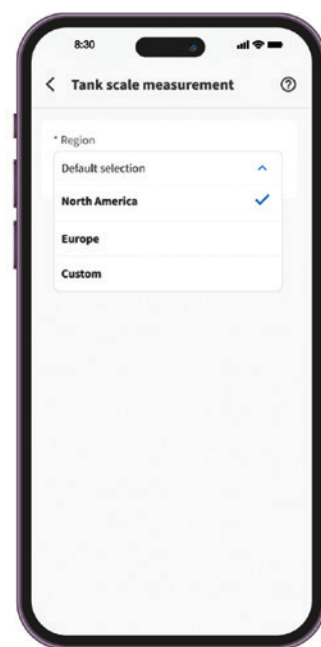


Fig. 12

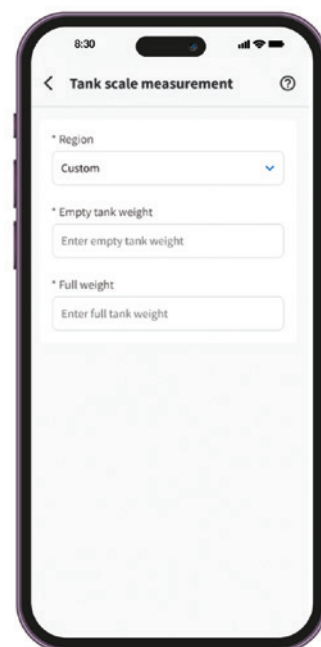


Fig. 13

Precauzioni

- Evitare elevata umidità o temperature estreme.
- Evitare l'esposizione prolungata alla luce solare diretta o a una forte luce ultravioletta.
- Non smontare né tentare di riparare l'unità autonomamente.
- Non esporre l'unità o i suoi accessori a liquidi infiammabili, gas o altri esplosivi.
- Le sonde possono funzionare da -4 °F (-20 °C) a 572 °F (300 °C).
- I cavi delle sonde possono funzionare da -4 °F (-20 °C) a 716 °F (380 °C).
- **IMPORTANTE:** Non lasciare che le sonde siano esposte direttamente alle fiamme o a temperature superiori a 572 °F (300 °C).
- Per letture accurate, inserire le sonde al centro della carne, idealmente prima di posizionarla sulla griglia.
- **IMPORTANTE:** Punta le estremità delle sonde verso il basso ma non lasciare che tocchino le griglie di cottura. Cerca anche di assicurarti che le sonde non tocchino il corpo della griglia.
- Posiziona la carne sul lato della griglia più vicino al termometro.
- Posiziona il cavo in un punto di uscita alto in modo che rimanga sufficientemente sopra le griglie di cottura quando il coperchio è chiuso.
- In alternativa, le impugnature delle sonde possono essere posizionate sotto la guarnizione del coperchio. Assicurati che i lati della griglia non superino la temperatura operativa massima della sonda.
- Quando si utilizzano più sonde, gli anelli colorati possono aiutare a identificare ciascuna sonda. Posiziona ogni anello attorno alla punta della sonda e spingi fino a raggiungere il supporto di base.

Distanza di sicurezza

- Verifica che l'area di cottura non superi la temperatura massima e che i cavi non siano piegati o danneggiati da porte o coperchi chiusi.
- Per prima cosa controlla la distanza del cavo a temperatura ambiente con il coperchio chiuso. Esamina il cavo per eventuali piegature o curvature eccessive. Quindi accendi la griglia e controlla eventuali punti caldi dove il cavo potrebbe entrare in contatto con la superficie.

Guida alla grigliata a infrarossi

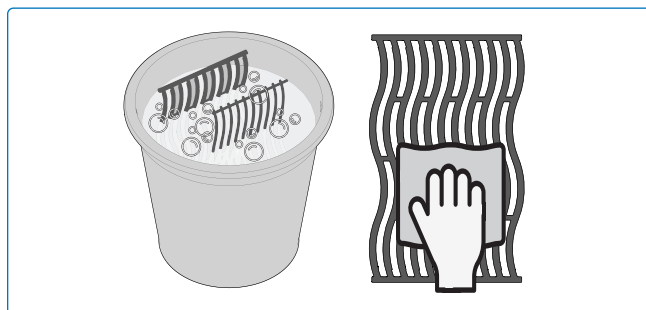
Cibo	Temperatura interna	Impostazione della manopola di controllo	Tempo di cottura	Consigli di cottura
 Bistecca 1 pollice (2,54 cm) di spessore.	Media al sangue 54–60 °C (130–140 °F)	ALTO per 2 min per lato, poi MEDIO	4–6 minuti per lato, a seconda dello spessore.	Chiedi un taglio con grasso marezzato. Rosola a fuoco alto per sigillare i succhi, poi riduci il calore per la cottura desiderata. Lascia riposare per 3 minuti prima di servire.
	Media 60–66 °C (140–150 °F)			
	Ben cotta 77 °C (170 °F)			
 Hamburger ½ pollice (1,27 cm) di spessore.	Media al sangue 54 °C (129 °F)	ALTO per 2–3 min per lato	5–7 minuti in totale.	Dai forma agli hamburger con uno spessore uniforme per una cottura omogenea. Gli hamburger di 1 pollice o più di spessore dovrebbero essere grigliati con calore indiretto.
	Media 60 °C (140 °F)			
	Ben cotta 77 °C (170 °F)			
 Pollame	74 °C (165 °F)	ALTO, poi BASSO	90 minuti in totale (a seconda della dimensione)	Taglia per ¾ l'articolazione tra coscia e gamba in modo che la carne sia piatta sul bruciatore per una cottura uniforme.
 Braciole di maiale	64 °C (147 °F)	MEDIO	6 minuti per lato	Scegli tagli spessi per una carne più tenera. Rimuovi il grasso in eccesso.
 Pesce	70 °C (158 °F)	MEDIO	5–10 minuti, a seconda dello spessore	Cuoci finché non diventa opaco e si sfalda facilmente.

Cibo	Temperatura interna	Impostazione della manopola di controllo	Tempo di cottura	Consigli di cottura
 Crostacei/ Gamberi	60°C - 65°C (140 °F - 149 °F)	ALTO	3–5 minuti	Scarta i crostacei che non si aprono durante la cottura.
 Costine	74 °C (165 °F)	ALTO per 5 min, poi BASSO	25–30 minuti in totale	Griglia finché la carne non si stacca facilmente dall'osso.
 Costolette di agnello	64 °C (147 °F)	ALTO per 5 min, poi MEDIO	10–15 minuti per lato	Scegli tagli spessi per una maggiore tenerezza. Rimuovi il grasso in eccesso per evitare fiammate.
 Würstel	74 °C (165 °F)	DA MEDIO a BASSO	5–7 minuti in totale	Griglia o fai bollire finché non sono ben caldi.

Istruzioni per la pulizia

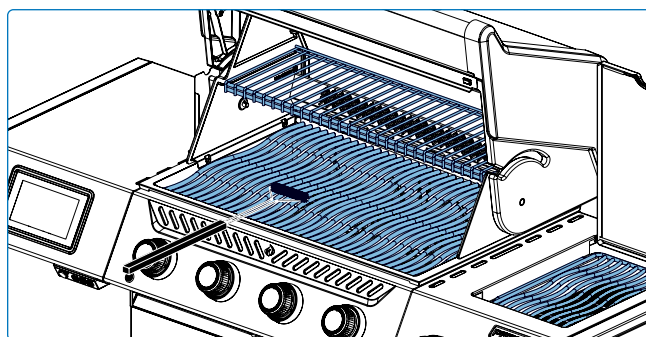
Pulizia del barbecue prima del primo utilizzo

1. Lava le griglie a mano con acqua e un detersivo delicato per piatti per rimuovere eventuali residui del processo di produzione. **NON** lavare in lavastoviglie.
2. Risciacqua accuratamente con acqua calda e asciuga completamente con un panno morbido per evitare che entri umidità.



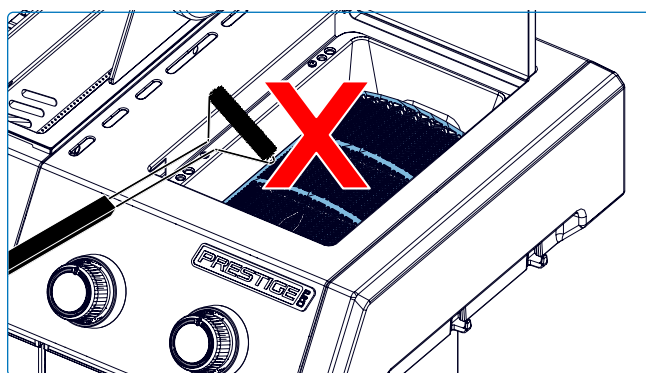
Griglie in acciaio inox

- Le griglie di cottura in acciaio inox possono essere pulite preriscaldando il barbecue e utilizzando una spazzola metallica per rimuovere i residui.
- Le griglie in acciaio inox si scoloriranno permanentemente con l'uso regolare a causa delle alte temperature durante la grigliatura.



Bruciatore laterale a infrarossi (se presente)

- La maggior parte dei grassi e dei residui di cibo che cadono sulla superficie del bruciatore a infrarossi si inceneriscono immediatamente a causa dell'elevata intensità del calore.
- Non pulire la piastrina in ceramica con una spazzola metallica.
- Non utilizzare acqua o altri liquidi per pulire il bruciatore. Un cambiamento immediato di temperatura causerà la rottura della piastrina in ceramica.
- Accendi il bruciatore e lascialo su alto per 5-10 minuti per rimuovere eventuali residui rimasti.



NOTA:

Per pulire la copertura a rete in acciaio inox del bruciatore laterale, usa una spazzola a setole morbide. Non utilizzare la spazzola sulle piastrine in ceramica.

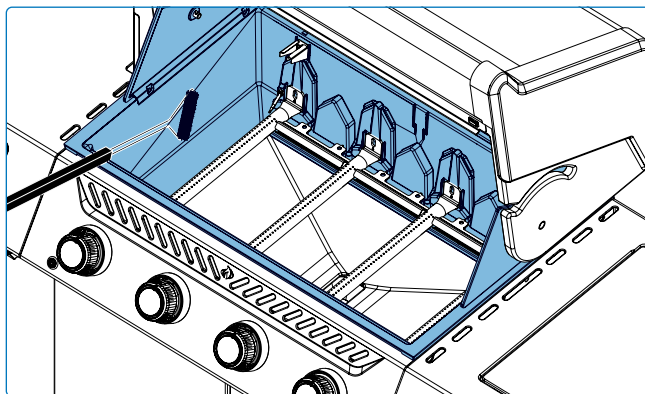
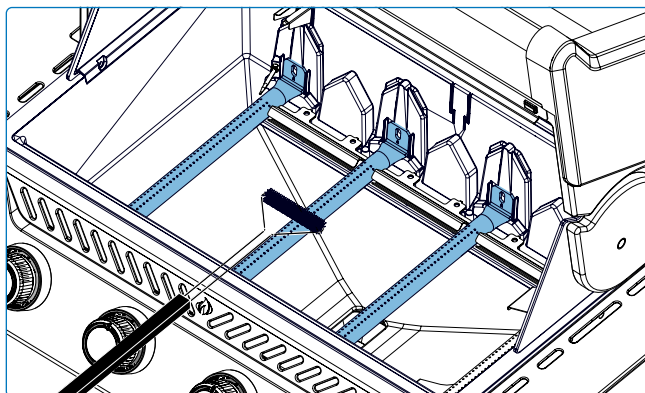
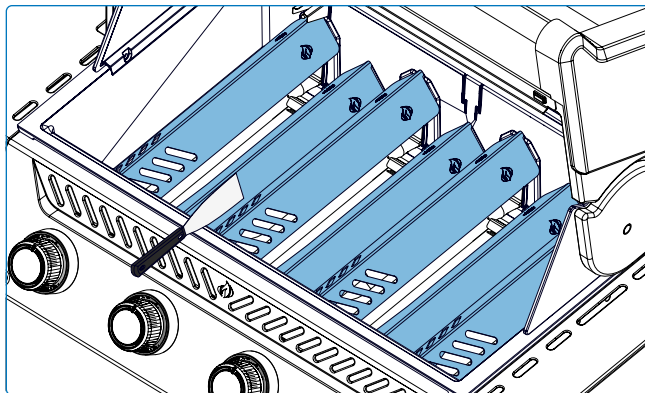


PERICOLO!

- Indossa sempre guanti protettivi e occhiali di sicurezza quando pulisci il barbecue.
- La pulizia deve essere effettuata solo quando il barbecue è freddo per evitare il rischio di ustioni.
- Il grasso accumulato è un pericolo di incendio.

Interno del barbecue

1. Rimuovi le griglie di cottura.
2. Rimuovi i residui dal coperchio e dai lati con una spazzola in ottone.
3. Raschia le piastre di cottura con una spatola, poi spazza via la cenere.
4. Rimuovi le piastre di cottura e pulisci i bruciatori con una spazzola metallica.
5. Spazza i residui nella vaschetta raccogli grasso.



Vassoio raccogliocce

Ogni testata del barbecue, bruciatore laterale e bruciatore a incasso ha una propria vaschetta raccogli grasso. È facilmente accessibile tramite sportelli o aperture.

- Il grasso e i residui in eccesso si raccolgono nella vaschetta raccogli grasso situata sotto il barbecue e si accumulano nel vassoio raccogli grasso usa e getta sotto la vaschetta (se presente).
- Utilizzare solo rivestimenti approvati da Napoleon® sulla vaschetta raccogli grasso. Non utilizzare mai fogli di alluminio, sabbia o altri materiali non approvati. Questo può impedire al grasso di defluire correttamente.
- Pulire frequentemente per evitare l'accumulo di grasso – circa ogni 4-5 utilizzi.

Fasi di pulizia:

1. Estrai la vaschetta raccogli grasso dal barbecue per accedere al vassoio raccogli grasso usa e getta o per pulire la vaschetta.
2. Raschia la vaschetta raccogli grasso con una spatola o un raschietto.
3. Sostituisci il vassoio raccogli grasso usa e getta ogni 2-4 settimane a seconda dell'utilizzo del barbecue (se presente).
4. Rivolgiti al tuo rivenditore Napoleon® Grill per i materiali di consumo.

Termocoppie

Il sensore di fiamma e le termocoppie si trovano vicino ai bruciatori principali (**Fig. 14**). In caso di accumulo di grasso, pulisci delicatamente le punte metalliche con un panno morbido o usa carta vetrata a grana fine se necessario. Evita di usare acqua, prodotti chimici aggressivi o di esercitare pressione, poiché questi componenti sono delicati e possono essere facilmente danneggiati da una pulizia energica. Assicurati che tutte le parti siano asciutte prima del rimontaggio.

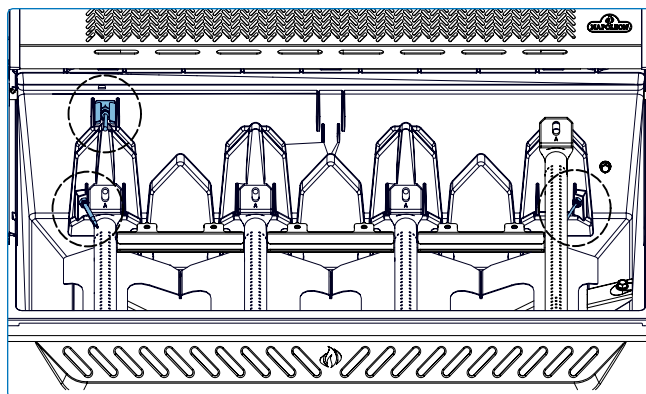
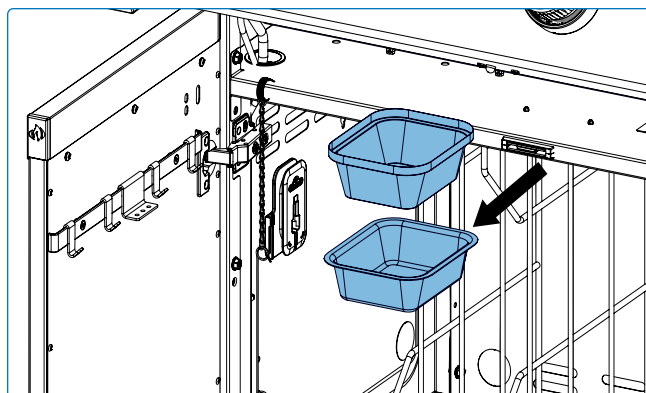
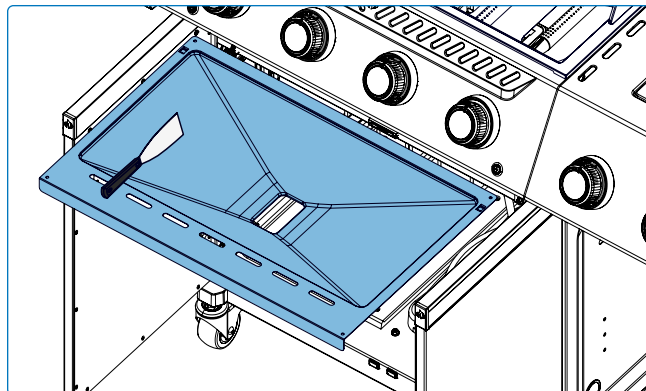


Fig. 14

Pannello di controllo

USARE SOLO acqua calda e saponata. Il testo è stampato direttamente sulle cornici. Una pulizia adeguata garantirà che il testo rimanga scuro e leggibile. Evitare detergenti abrasivi o in acciaio inox, poiché possono danneggiare la finitura e il testo stampato.

Fusione in alluminio

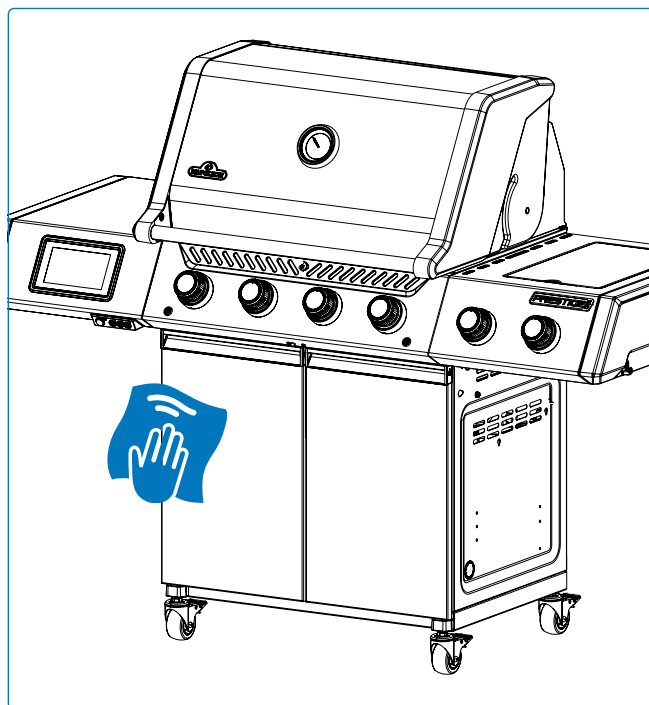
Pulire con acqua calda e saponata. L'alluminio non arrugginisce, ma le alte temperature e l'esposizione agli agenti atmosferici possono causare ossidazione sulla superficie delle fusioni che appare come macchie bianche.

Consultare le **“Istruzioni di manutenzione”** per ulteriori informazioni su come prevenire l'ossidazione dell'alluminio.

Superficie esterna del barbecue

- Utilizzare solo un detergente non abrasivo. I detergenti abrasivi o la lana d'acciaio graffieranno la finitura.
- Passare sempre il panno nella direzione della venatura.
- Maneggiare con cura i componenti in smalto porcellanato.
- La finitura in smalto cotto è simile al vetro e si scheggia se colpita.

Le parti in acciaio inox si scoloriscono nel tempo quando vengono riscaldate e assumono una tonalità dorata o marrone. Questo è normale e non influirà sulle prestazioni del barbecue.



ATTENZIONE!

- Assicurarsi che tutti i bruciatori siano spenti, la bombola del gas sia chiusa e il barbecue sia freddo prima della pulizia. Non utilizzare detergenti per forno su nessuna parte del barbecue.
- Non mettere le griglie di cottura o altre parti del barbecue in un forno autopulente per la pulizia. Pulire il barbecue in un'area dove la soluzione detergente non possa danneggiare terrazze, prati o patii.
- La salsa barbecue e il sale possono essere corrosivi e causare un rapido deterioramento dei componenti del barbecue se non vengono puliti regolarmente.

Rete anti-insetti e fori dei bruciatori

Ragni e insetti sono attratti da piccoli spazi chiusi. Napoleon® ha dotato il bruciatore di una rete anti-insetti sulla serranda dell'aria.

Questo riduce la probabilità che gli insetti costruiscano nidi all'interno del bruciatore, ma non elimina il problema.

Un nido o una ragnatela può far bruciare la fiamma del bruciatore di un colore giallo o arancione tenue e causare un incendio o un ritorno di fiamma alla serranda dell'aria sotto il pannello di controllo.

1. Rimuovere la/le vite/i che fissano il bruciatore alla parete posteriore del barbecue. Far scorrere il bruciatore indietro e verso l'alto per rimuoverlo (**Fig.15**).
2. Pulire l'interno del bruciatore utilizzando una spazzola flessibile per tubi venturi o, per le aree delicate, una spazzola a setole morbide per rimuovere delicatamente i detriti.
3. Scuotere i detriti sciolti dal bruciatore attraverso l'ingresso del gas.
4. Controllare che i fori del bruciatore e gli orifizi delle valvole non siano ostruiti: i fori del bruciatore possono chiudersi nel tempo a causa di residui di cottura e corrosione.
5. Utilizzare una graffetta aperta o una punta da trapano per pulire i fori del bruciatore. Anche se questa operazione può essere eseguita con il bruciatore montato, è più facile se viene rimosso dal barbecue.
6. Non piegare la punta del trapano durante la foratura dei fori perché potrebbe rompersi.
7. Questa punta da trapano è per i fori del bruciatore, **NON** per gli orifizi in ottone che regolano il flusso di gas al bruciatore.
8. Non allargare i fori.
9. Assicurarsi che la rete anti-insetti sia pulita, ben fissata e priva di lanugine o altri detriti.
10. Invertire la procedura per reinstallare il bruciatore.
11. Assicurarsi che la valvola entri nel bruciatore durante l'installazione.
12. Riposizionare il supporto della piastra di cottura e stringere le viti per completare la reinstallazione.

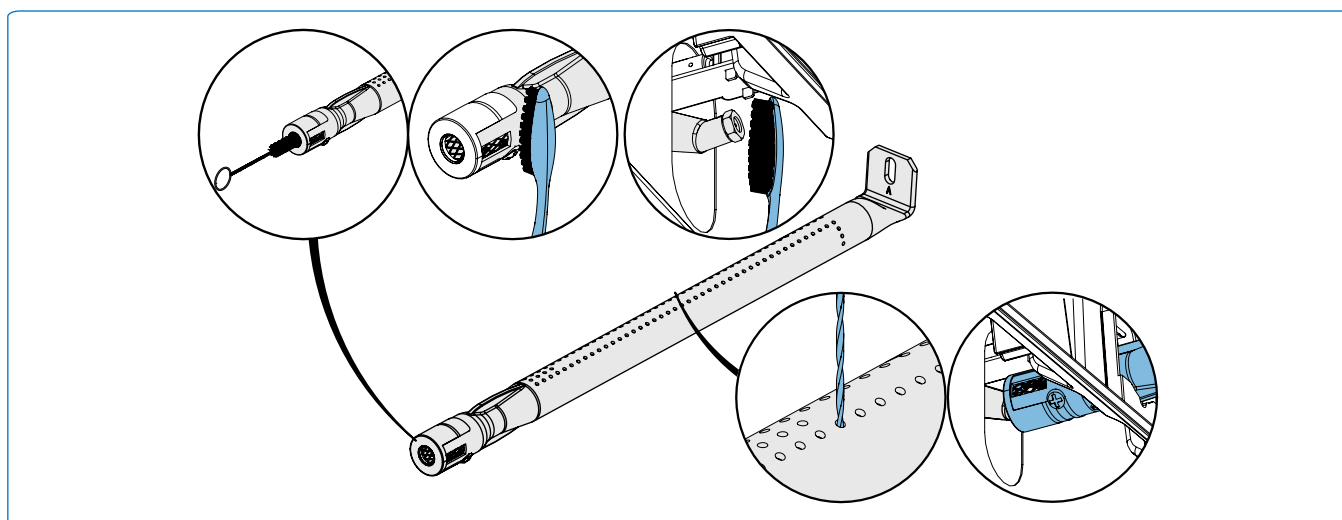


Fig. 15



PERICOLO!

- È molto importante che la valvola/l'orifizio entri nel tubo del bruciatore quando si reinstalla il bruciatore dopo la pulizia e prima di accendere il barbecue, altrimenti potrebbe verificarsi un incendio o un'esplosione.
- Evitare il contatto non protetto con superfici calde.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o lana d'acciaio su parti verniciate, in porcellana o in acciaio inox del barbecue perché graffieranno la finitura.



PRIMA LA SICUREZZA!

Indossare sempre guanti protettivi e occhiali di sicurezza quando si effettua la manutenzione del barbecue.

Sonde di temperatura

- Pulire le sonde prima di utilizzarle per la prima volta.
- Lavare a mano la parte metallica delle sonde e asciugare accuratamente dopo ogni utilizzo. Non lavare in lavastoviglie.
- Le sonde sono antiruggine e resistenti alla corrosione. Non utilizzare prodotti chimici o soluzioni detergenti per pulire le sonde, ad eccezione di sapone delicato.



NOTA:

Le prese delle sonde, i cavi delle sonde e l'unità di visualizzazione sono resistenti all'acqua ma non devono essere lasciati sotto la pioggia. L'apparecchio non deve mai essere immerso in acqua.



ATTENZIONE!

- Tieni il barbecue lontano da materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.



VOGLIAMO AIUTARTI!

Contatta il tuo rivenditore autorizzato per i ricambi consigliati.

Istruzioni per la manutenzione

Requisiti generali

Questo barbecue deve essere accuratamente ispezionato e sottoposto a manutenzione annuale da personale qualificato.

- Non ostruire il flusso dell'aria di ventilazione e combustione.
- Mantieni libere da detriti le aperture di ventilazione dell'alloggiamento della bombola situate sui lati del carrello o dell'alloggiamento e sulla parte anteriore e posteriore della mensola inferiore.

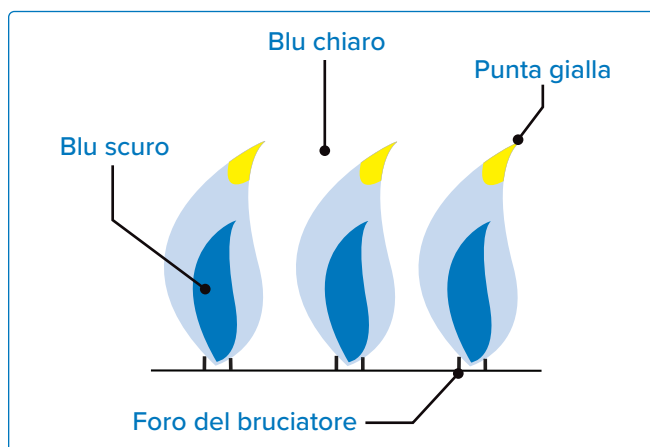


IMPORTANTE!

- Solo un installatore di gas qualificato può regolare i bruciatori. Contatta il tuo rivenditore o fornitore di assistenza autorizzato.

Regolazione dell'aria di combustione

- Il regolatore dell'aria è impostato in fabbrica e non dovrebbe richiedere regolazioni in condizioni normali. Potrebbero essere necessarie regolazioni in condizioni estreme.
- Le fiamme del regolatore dell'aria saranno blu scuro, con punte blu chiare e occasionalmente gialle se regolate correttamente.
- Un flusso d'aria insufficiente al bruciatore produrrà fuliggine e fiamme gialle deboli.
- Un flusso d'aria eccessivo al bruciatore farà sollevare le fiamme in modo irregolare e causerà difficoltà di accensione.



Regolazione del regolatore dell'aria

1. Rimuovere le griglie di cottura e le piastre di rosolatura. Lasciare il coperchio aperto.
2. È necessario rimuovere il bruciatore per accedere e regolare la vite del regolatore dell'aria, poiché altrimenti non è accessibile.
3. Rimuovere il coperchio posteriore per regolare il regolatore dell'aria del bruciatore tubolare posteriore.
4. Allentare la vite di blocco del regolatore dell'aria e aprire o chiudere il regolatore secondo necessità.
5. Accendere i bruciatori al massimo.
6. Ispezionare visivamente le fiamme dei bruciatori.
7. Spegnerli i bruciatori, stringere le viti di blocco e rimontare le parti rimosse quando i regolatori sono impostati correttamente.
8. Assicurarsi che le reti anti-insetto siano installate.



NOTA:

I bruciatori a infrarossi non hanno regolazione dell'aria.

Impostazioni del regolatore dell'aria

Modello	Tipo di gas	Bruciatore principale	Bruciatore tubolare posteriore
PRO500	Propano (G30,G31)	Aperto	* 1/4" (6 mm)

* Ogni lato del regolatore dell'aria

Tabella 1



PRIMA LA SICUREZZA!

Non coprire mai più del 75% di qualsiasi superficie di cottura del bruciatore principale o laterale con metallo solido (ad es. piastre o padelle)

Acciaio inox in ambienti difficili

L'acciaio inox si ossida o si macchia in presenza di cloruri e solfuri, soprattutto nelle zone costiere, in aree calde e molto umide e vicino a piscine e vasche idromassaggio. Queste macchie sembrano ruggine, ma possono essere facilmente rimosse o prevenute. Lavare le superfici in acciaio inox e cromo ogni 3-4 settimane. Pulire con acqua tiepida e sapone.

Manutenzione dei bruciatori

- Il calore estremo e un ambiente corrosivo possono causare corrosione superficiale anche se il bruciatore è realizzato in acciaio inox 304 a parete spessa.

Manutenzione e protezione dei bruciatori a infrarossi

I tuoi bruciatori a infrarossi sono progettati per garantire una lunga durata, ma è necessario prestare attenzione per evitare la rottura delle superfici in ceramica. Le fratture causeranno il malfunzionamento dei bruciatori



IMPORTANTE!

- I danni derivanti dal mancato rispetto di queste istruzioni **NON** sono coperti dalla garanzia della griglia.

Ventilazione di sicurezza dell'aria calda

- L'aria calda deve avere una via di fuga dalla griglia affinché i bruciatori funzionino correttamente.
- I bruciatori possono rimanere privi di ossigeno se l'aria calda non viene lasciata uscire, causando ritorni di fiamma. La ceramica può creparsi se ciò si verifica ripetutamente.

Regolazione e livellamento delle porte



PERICOLO!

- Chiudere il gas alla fonte e scollegare l'unità prima di effettuare la manutenzione.
- Un test di tenuta deve essere eseguito annualmente e ogni volta che viene sostituito un componente del circuito del gas o quando si

Passaggi per evitare di danneggiare le superfici in ceramica

1. Non spegnere mai una fiamma né controllare le fiammate con l'acqua (**Fig. 16**).
2. Non lasciare che acqua fredda (pioggia, irrigatore, tubo, ecc.) entri in contatto con i bruciatori in ceramica caldi. Un cambiamento immediato di temperatura causerà la rottura della piastrina in ceramica.
3. Un bruciatore in ceramica che si bagna prima dell'uso produrrà vapore quando verrà acceso successivamente e genererà pressione che farà crepare la ceramica.
4. L'immersione ripetuta della ceramica può causarne il rigonfiamento e l'espansione, producendo pressione che farà crepare e sgretolare la ceramica.
5. Ispezionare la ceramica per verificare eventuali infiltrazioni d'acqua se si trova acqua stagnante nella griglia. Rimuovere il bruciatore se la ceramica è bagnata. Capovolgerlo per far defluire l'acqua in eccesso. Portare la ceramica all'interno per farla asciugare completamente.
6. Non lasciare che oggetti duri colpiscano il bruciatore. Prestare attenzione quando si inseriscono o si rimuovono le griglie di cottura e quando si usano accessori.

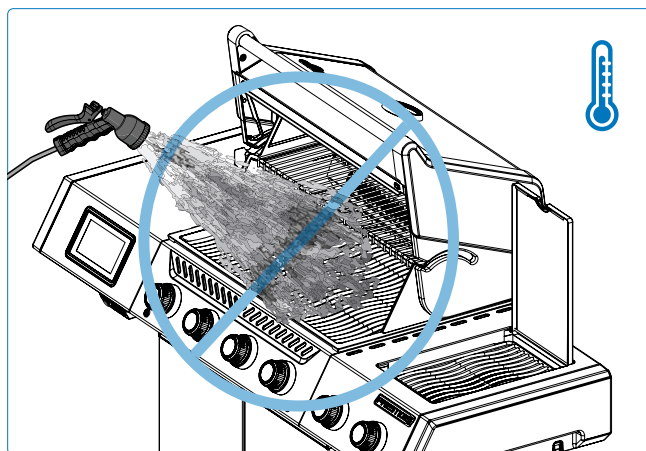


Fig. 16

avverte odore di gas.

- La manutenzione deve essere eseguita solo quando la griglia è fredda per evitare il rischio di ustioni.

Regolazione della porta

Le porte del carrello dell'apparecchio possono essere regolate se risultano disallineate.

1. Individuare la staffa di regolazione nella parte superiore della porta.
2. Utilizzando un cacciavite, ruotare la vite di regolazione della porta in senso orario per alzare la porta o in senso antiorario per abbassarla.
3. Dopo uno o due giri di cacciavite, aprire e chiudere la porta e controllare l'allineamento nella parte superiore delle porte.
4. Regolare le viti delle cerniere per allineare le porte dell'armadio in modo che siano allo stesso livello (**Fig.17**).
5. Se necessario, ripetere questi passaggi finché le porte non sono allineate.

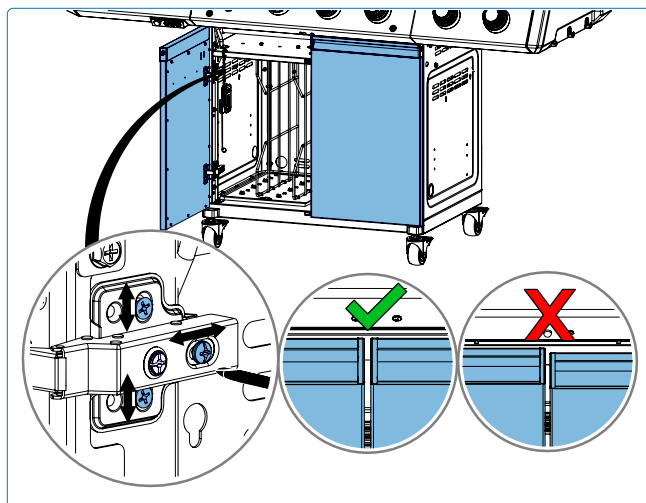


Fig. 17

Livellamento dell'apparecchio

Le ruote regolabili aiutano a livellare l'apparecchio (**Fig.18**).

1. Azionare i freni delle ruote sulle ruote opposte a quella che si sta regolando.
2. Sollevare e sostenere con attenzione il lato appropriato della base dell'apparecchio per consentire alla ruota di ruotare liberamente.
3. Allentare il dado di bloccaggio nella parte superiore del perno della ruota.
4. Utilizzare una chiave per ruotare il dado inferiore del perno della ruota in senso antiorario per abbassare quell'angolo dell'apparecchio o in senso orario per sollevarlo.
5. Una volta raggiunta l'altezza desiderata, stringere il dado di bloccaggio contro la base dell'apparecchio per fissare la ruota nella nuova posizione. Non superare 3/8" (10 mm) durante la regolazione (**Fig.19 & Fig.20**). Ripetere questa procedura sulle restanti ruote fino a quando la griglia non è livellata e completamente supportata su ogni angolo.

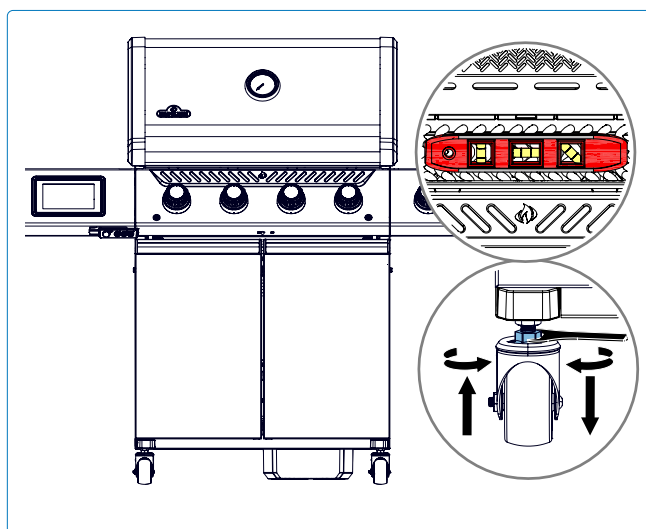


Fig. 18

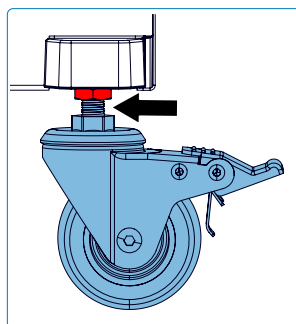


Fig. 19

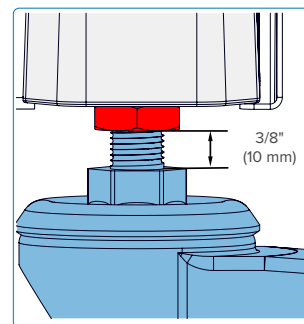


Fig. 20

ATTENZIONE!

- Sollevare solo un lato dell'apparecchio alla volta. Non inclinare l'apparecchio in avanti o indietro.
- Non regolare l'altezza delle ruote di oltre 3/8" (10 mm). Superare questo limite può danneggiare l'apparecchio o i suoi componenti.

Risoluzione dei problemi

Problemi di accensione

- I bruciatori principali, posteriori o laterali non si accendono con l'accenditore, ma si accendono con un fiammifero.
- I bruciatori non si accendono l'uno con l'altro.

	Possibili cause	Soluzione
Bruciatore principale	L'uscita JETFIRE™ è sporca o ostruita.	Pulire l'uscita JETFIRE™ con uno spazzolino a setole morbide.
	Staffaggi di accensione incrociata sporchi o corrosi.	Pulire o sostituire secondo necessità.
Bruciatori posteriori e laterali	Filo dell'elettrodo o fili del terminale dell'interruttore allentati.	Verificare che il filo dell'elettrodo sia ben inserito sul terminale sul retro dell'accenditore. Verificare che i cavi dal modulo all'interruttore di accensione (se presente) siano ben inseriti nei rispettivi terminali.
	Fiamme che si sollevano sul bruciatore.	Chiudere il regolatore dell'aria secondo la sezione “Istruzioni di manutenzione” - Regolazione dell'aria di combustione in questo manuale del proprietario. IMPORTANTE! Questa operazione deve essere eseguita da un installatore di gas qualificato.

Rumori e fiammate

- Regolatore che ronzia.
- Fiammate eccessive e calore non uniforme.

Possibili cause	Soluzione
Rumore di ronzio normale nei giorni caldi.	Questo non è un difetto. È causato da vibrazioni interne nel regolatore e non influisce sulle prestazioni o sulla sicurezza del barbecue. I regolatori che ronzano NON verranno sostituiti.
La valvola della bombola è stata aperta troppo rapidamente.	Aprire lentamente la valvola della bombola.
Piastrine di cottura installate in modo errato.	Assicurarsi che le piastrine di cottura siano installate con i fori rivolti verso la parte anteriore e le fessure nella parte inferiore. Consultare la guida alle istruzioni di montaggio.
Riscaldamento non corretto.	Preriscaldare il barbecue con tutti i bruciatori principali al massimo per 10-15 minuti.
Accumulo eccessivo di grasso e cenere sulle piastrine di cottura e nella vaschetta raccogliocce.	Pulire regolarmente le piastrine di cottura e la vaschetta raccogliocce. Non rivestire la vaschetta con carta stagnola. Consultare le “Istruzioni di pulizia” .

Flusso di gas

- Calore basso o fiamma bassa quando la valvola è impostata su alto.
 - I bruciatori producono una fiamma gialla, accompagnata da odore di gas.
 - Le fiamme si sollevano dal bruciatore,
- accompagnate da odore di gas e possibili difficoltà di accensione.
- Potenza del bruciatore su ALTO, ma l'impostazione è su BASSO. Rumore di rombo e fiamma blu tremolante sulla superficie del bruciatore.

Possibili cause	Soluzione
Propano – procedura di accensione non corretta.	Assicurarsi che la procedura di accensione venga seguita attentamente. Tutte le valvole del gas devono essere in posizione OFF quando si apre la valvola della bombola. Aprire la bombola lentamente per consentire la stabilizzazione della pressione. Vedere Operazioni – “Istruzioni di accensione” .
Gas naturale – tubo di alimentazione sottodimensionato.	Il tubo deve essere dimensionato secondo le normative di installazione.
Guarnizione che perde attorno alla piastrella in ceramica o saldatura difettosa nel corpo del bruciatore.	Lasciare raffreddare il bruciatore e ispezionare attentamente per eventuali crepe. Contattare il rivenditore autorizzato Napoleon® per ordinare un gruppo bruciatore di ricambio se vengono rilevate crepe.
Sia gas propano che gas naturale – preriscaldamento non corretto.	Preriscaldare il barbecue con entrambi i bruciatori principali al massimo per 10-15 minuti.
Possibile presenza di ragnatele o altri detriti.	Pulire accuratamente nidi o ragnatele dall'orifizio del bruciatore rimuovendolo e seguendo le istruzioni di questo manuale. Vedere “Istruzioni di pulizia” .
Regolazione errata del regolatore dell'aria.	Aprire o chiudere leggermente il regolatore dell'aria secondo questo manuale. Vedere “Istruzioni di manutenzione” . IMPORTANTE! Questa operazione deve essere eseguita da un installatore di gas qualificato.
Mancanza di gas.	Controllare il livello del gas nella bombola di propano.
Il tubo di alimentazione è schiacciato.	Ripositionare il tubo di alimentazione se necessario.
Regolatore del propano in stato di basso flusso.	Spegnere i bruciatori e chiudere la valvola della bombola, attendere 5 minuti prima di riaprire completamente la valvola, attendere alcuni secondi affinché la pressione si equilibri prima di seguire le istruzioni di accensione per avviare il barbecue. Assicurarsi che la procedura di accensione venga seguita attentamente ogni volta che si cucina. Tutte le valvole del gas devono essere SPENTE quando la valvola della bombola viene aperta. Aprire sempre lentamente la valvola della bombola.

Vernice scrostata

- La vernice sembra staccarsi all'interno del coperchio o della calotta.

Possibili cause	Soluzione
Accumulo di grasso sulle superfici interne.	Questo non è un difetto. La finitura del coperchio e della calotta è in porcellana o acciaio inox e non si staccherà. Il distacco è causato dal grasso indurito (noto come creosoto), che si secca in frammenti simili a vernice che si sfaldano. Una pulizia regolare lo impedirà. Vedere "Istruzioni di pulizia" .

Ritorno di fiamma del bruciatore a infrarossi

- Durante il funzionamento il bruciatore emette improvvisamente un forte suono di "whoosh", seguito da un rumore continuo simile a una fiamma ossidrica e si affievolisce o presenta una grande fiamma all'accensione.

Possibili cause	Soluzione
Le piastrelle in ceramica sono sovraccariche di gocce di grasso e accumuli. Gli ugelli sono ostruiti.	Spegnere il bruciatore e lasciarlo raffreddare per almeno 2 minuti. Riaccendere il bruciatore e lasciarlo alla massima potenza per almeno 5 minuti, o finché le piastrelle in ceramica non diventano uniformemente rosse.
Il bruciatore si è surriscaldato a causa di una ventilazione insufficiente. Troppa superficie della griglia è coperta da una piastra o da una padella.	Assicurarsi che non più del 75% della superficie della griglia sia coperta da oggetti o accessori. Spegnere il bruciatore e lasciarlo raffreddare per almeno 2 minuti. Riaccendere.
Guarnizione che perde attorno alla piastrella in ceramica, o una saldatura difettosa nel corpo del bruciatore.	Lasciare raffreddare il bruciatore e ispezionare attentamente per eventuali crepe. Contattare il rivenditore autorizzato Napoleon® per ordinare un gruppo bruciatore di ricambio se vengono rilevate crepe.



RISORSE PER I RICAMBI

Vai a
www.napoleon.com
 oppure consulta la
 Guida di montaggio
 per le istruzioni sui
 pezzi di ricambio.



VOGLIAMO AIUTARTI!

Napoleon® è qui
 per garantire che
 la tua esperienza
 di grigliata sia
 indimenticabile.
 Contattaci se hai
 bisogno di ulteriore
 assistenza.

Abbinamento dell'app con l'apparecchio

- Sul display, assicurarsi sempre che l'icona Bluetooth® e il logo Wi-Fi stiano lampeggiando, indicando che è pronto per l'abbinamento con un dispositivo smart.

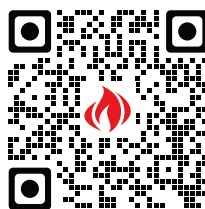
Problema con l'app	Possibili cause / Soluzione
L'app non è installata o non è installata correttamente.	• Collegarsi a Internet tramite Wi-Fi e scaricare l'app dall'Apple App Store o da Google Play™. • Seguire le istruzioni per installare e aprire automaticamente l'app. • Disinstallare e reinstallare l'app se necessario (vedere "Napoleon® Home App" per maggiori dettagli). • Espandere le autorizzazioni dell'app. • Controllare l'icona dell'app nella schermata principale.
L'app è installata ma mostra una schermata con il messaggio "sonda non collegata".	• Assicurarsi che le sonde siano correttamente inserite negli appositi slot dell'apparecchio. • Massimizzare la ricezione posizionando il dispositivo smart vicino al display dell'apparecchio. • Chiudere completamente l'app e riavviarla (essere familiari con le operazioni e le impostazioni di base del proprio dispositivo). • Chiudere eventuali programmi non necessari sul dispositivo smart che potrebbero consumare memoria.
L'app funzionava prima, ma il nome del dispositivo non è presente nell'elenco dei dispositivi dell'app.	• L'app non sta cercando o non riesce a trovare il dispositivo. • Fare clic su "Riprova" nella pagina "nessun dispositivo trovato" oppure premere il pulsante indietro nella pagina "dispositivi trovati" per riavviare la scansione. • Spegner e riaccendere il display tenendo premuto il pulsante di accensione per 5 secondi. Assicurarsi che il Bluetooth® sia attivato nelle impostazioni del dispositivo mobile intelligente. • Avvicinare il dispositivo intelligente all'unità di visualizzazione. • Aggiornare la cache di memoria chiudendo e riaprendo l'app. • Assicurarsi che l'impostazione della posizione del dispositivo sia attivata. • Attendere tra 30 e 60 secondi tra un passaggio e l'altro.

Problema con l'app	Possibili cause / Soluzione
L'apparecchio ha perso la connessione durante il funzionamento e mostra una pagina "connessione persa".	• Cercare di individuare la causa di interferenze di frequenza o ostruzioni fisiche. • Assicurarsi che sia l'apparecchio che lo smartphone abbiano accesso a Internet e che il Bluetooth® sia attivato sullo smartphone. • Spegner e riaccendere l'unità di visualizzazione. • Forzare la chiusura e riaprire l'app come ultima risorsa.
Gli allarmi non funzionano.	• Verificare la connessione del dispositivo. • Verificare che i suoni o le notifiche appropriati siano attivati nelle impostazioni del dispositivo intelligente. • Verificare che la notifica di allarme (o vibrazione) sia selezionata nell'app Napoleon® Home.
L'apparecchio non si collega al Wi-Fi.	• L'apparecchio supporta solo la banda Wi-Fi a 2,4 GHz. Verificare le impostazioni del router. Assicurarsi che il router trasmetta a 2,4 GHz. Alcuni router possono trasmettere su più bande. • Verificare le impostazioni del router per assicurarsi che la banda 2,4 GHz sia abilitata. • Altri dispositivi elettronici possono interferire con il segnale Wi-Fi. Provare ad allontanare il dispositivo da apparecchi elettronici che potrebbero causare interferenze.

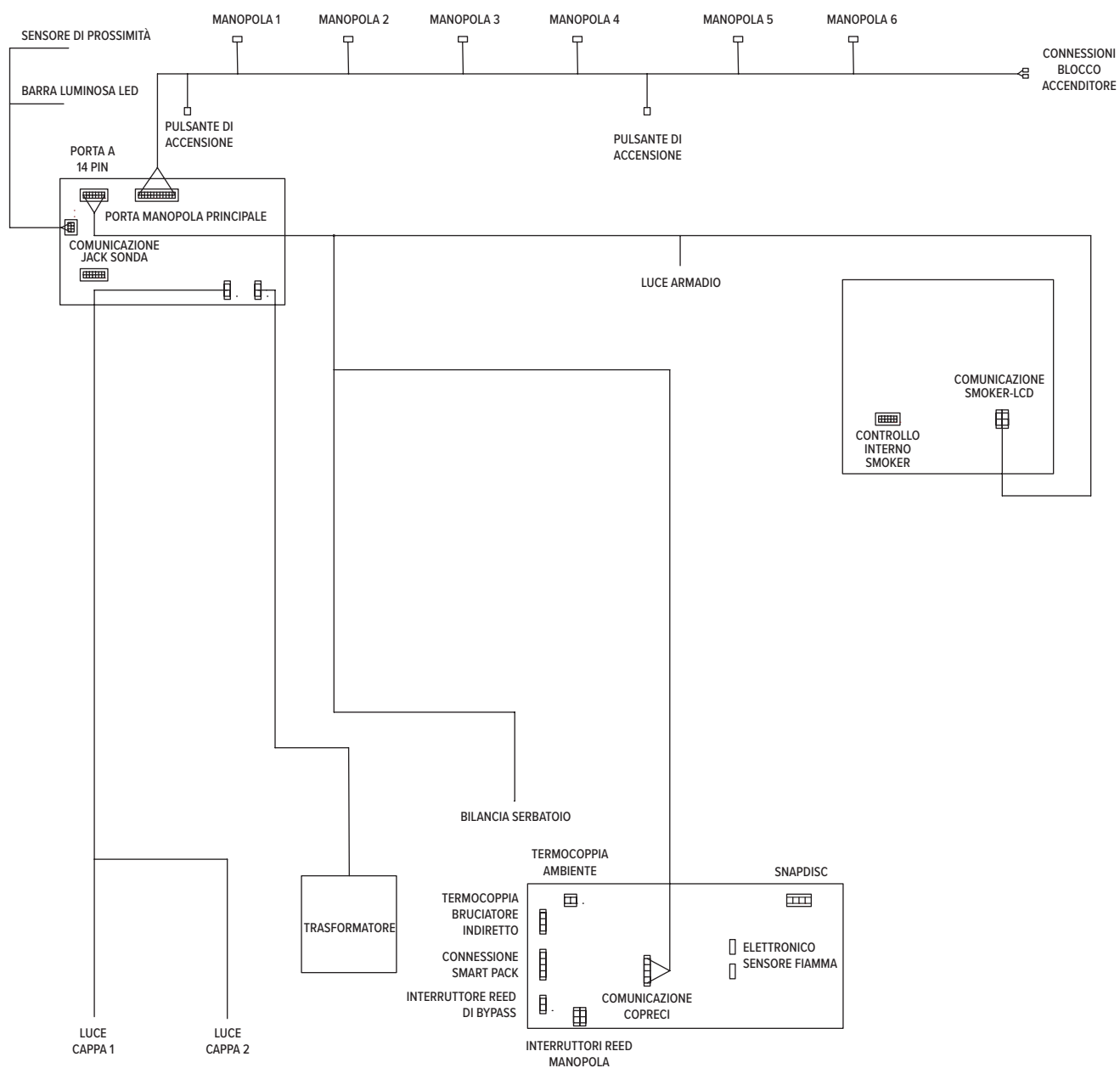
Dichiarazione di conformità

Wolf Steel Ltd. dichiara che i modelli di apparecchiature radio PRO500VX e PRO665VX sono conformi alla Direttiva 2014/53/UE.

Il testo completo della Dichiarazione di Conformità UE è disponibile al seguente indirizzo internet:
<https://www.napoleon.com/en/ca/corporate/company/declarations-conformity>

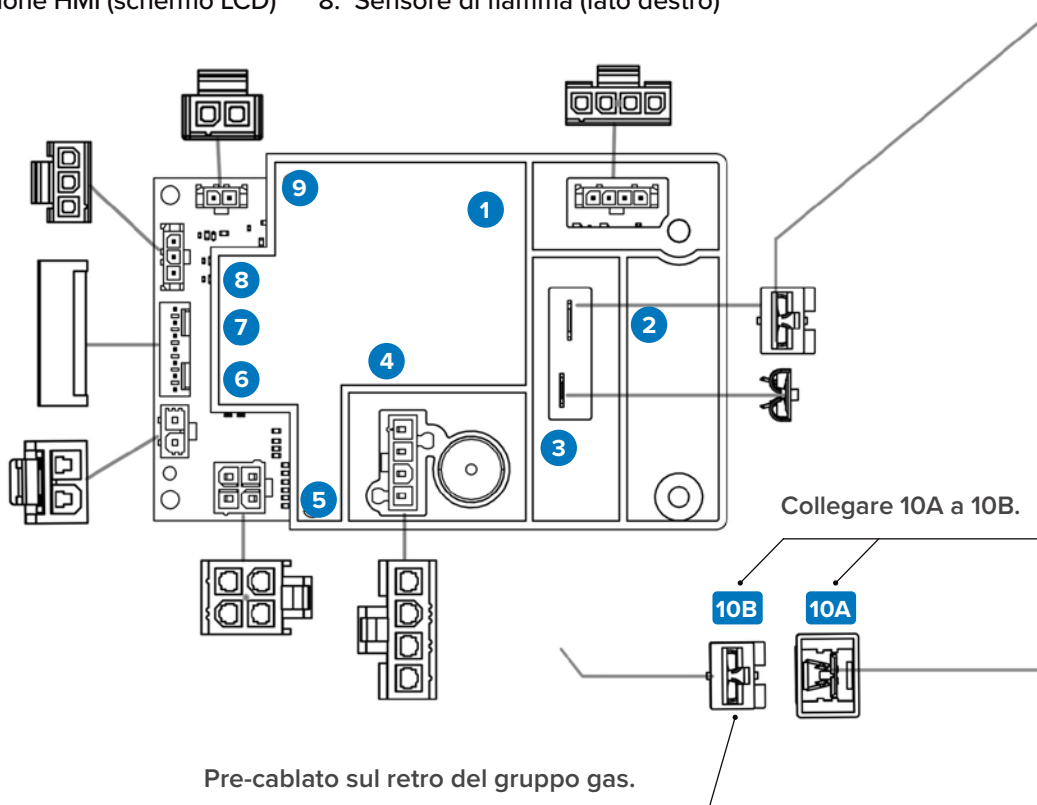


Schema dei collegamenti elettrici



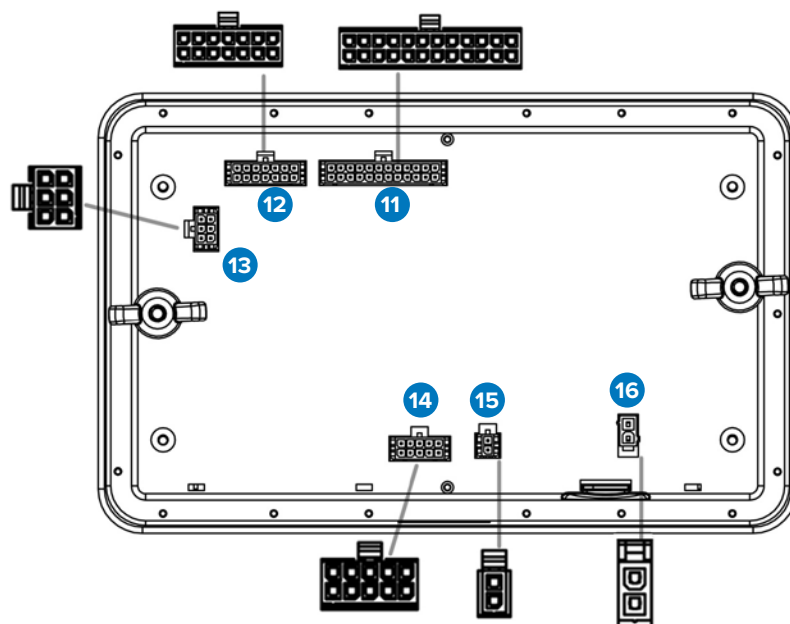
Schema elettrico del gruppo gas

- | | | |
|---|--|---|
| 1. Sovratemperatura / Snap Disc | 5. Connettore interruttore (interruttori reed) | 9. Termocoppia ambiente |
| 2. Estensione Sensore Fiamma (Lato Sinistro, Femmina) | 6. Posizione valvola manuale | 10A. Prolunga sensore di fiamma (maschio) |
| 3. Gruppo elettromagnetico | 7. Valvola | 10B. Sensore di fiamma (femmina) |
| 4. Connessione HMI (schermo LCD) | 8. Sensore di fiamma (lato destro) | |



Schema elettrico dello schermo LCD

- | |
|------------------------------|
| 11. Pannello di controllo |
| 12. Gruppo gas & accessori |
| 13. LED (barra & prossimità) |
| 14. Presa sonda |
| 15. Luci cappa |
| 16. Alimentazione |



NAPOLEON®

GARANZIA A VITALIMITATA

**PER I MODELLI DELLA SERIE PRESTIGE®,
PRESTIGE PRO™ E INCASSO**



I prodotti Napoleon sono progettati con componenti e materiali superiori e sono assemblati da artigiani qualificati che sono molto orgogliosi del loro lavoro. Il bruciatore e il gruppo valvola sono testati per le perdite e collaudati presso una stazione di controllo qualità. Questa griglia è stata accuratamente ispezionata da un tecnico qualificato prima dell'imballaggio e della spedizione per garantire che tu, il cliente, riceva il prodotto di qualità che ti aspetti da Napoleon.

Grazie per aver acquistato un prodotto Napoleon. Napoleon (Wolf Steel Ltd, Barrie, ON, Canada) garantisce che i componenti del tuo nuovo prodotto Napoleon saranno privi di difetti nei materiali e nella lavorazione dalla data di acquisto, per un periodo di 15 anni.

Coperchio.....	A vita
Coperchio in acciaio inossidabile.....	A vita
Coperchio in smalto porcellanato.....	A vita
Fusione in alluminio	A vita
Griglie di cottura in acciaio inox.....	A vita
Bruciatori tubolari in acciaio inox.....	A vita
Griglie per scottatura in acciaio inossidabile.....	15 anni
Griglie in ghisa smaltata	15 anni
Girarrosto a infrarossi in acciaio inox.....	15 anni
Bruciatore inferiore/laterale a infrarossi.....	15 anni
Componenti elettrici	3 anni
Tutte le altre parti	15 anni

Condizioni e limitazioni:

Questa Garanzia Limitata stabilisce un periodo di garanzia come specificato nella tabella sopra riportata, per i prodotti acquistati tramite un rivenditore autorizzato Napoleon, e dà diritto all'acquirente originale (o al destinatario del regalo nel caso in cui un nuovo prodotto venga regalato) alla copertura specificata per qualsiasi componente sostituito entro il periodo di garanzia, sia da Napoleon che da un rivenditore autorizzato Napoleon, per sostituire un componente di tale prodotto che abbia ceduto durante il normale uso privato a causa di un difetto di fabbricazione. Questa garanzia non copre accessori o articoli bonus.

Per maggiore chiarezza, "normale uso privato" di un prodotto significa che il prodotto: è stato installato (ove applicabile) da un tecnico o appaltatore autorizzato e abilitato, in conformità alle istruzioni di installazione incluse con il prodotto e a tutte le normative edilizie e antincendio locali e nazionali; è stato correttamente pulito e mantenuto secondo le istruzioni; e non è stato utilizzato come servizio

comune o in applicazioni commerciali. In caso di utilizzo in applicazioni comuni o commerciali (ove approvato), la garanzia è ridotta a un periodo di due (2) anni. Allo stesso modo, "guasto" non include: danni causati da surriscaldamento, scoppi causati da condizioni ambientali come forti venti o ventilazione inadeguata, graffi, ammaccature, corrosione, deterioramento delle finiture verniciate o placcate, scolorimento causato dal calore, detergenti abrasivi o chimici o esposizione ai raggi UV, scheggiature delle parti smaltate in porcellana, o danni causati da uso improprio, incidenti, grandine, incendi di grasso, mancanza di pulizia e manutenzione, ambienti ostili come sale o cloro, alterazioni, abuso, negligenza o parti installate da altri produttori. Se vivi in una zona costiera, o hai il prodotto posizionato vicino a una piscina o una vasca idromassaggio, la manutenzione include il lavaggio e il risciacquo regolari delle superfici esterne come indicato nel manuale d'uso allegato, al fine di prevenire la corrosione superficiale.

NAPOLEON®

GARANZIA A VITALIMITATA

PER I MODELLI DELLA SERIE PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ E INCASSO

Se si verifica un deterioramento delle parti tale da comprometterne il funzionamento (arrugginite o bruciate completamente) durante il periodo di copertura della garanzia, verrà fornita una parte di ricambio. Le parti sostituite in base a questa garanzia sono coperte solo per il periodo residuo specificato nella tabella sopra riportata. La sostituzione del componente è l'unica responsabilità di Napoleon definita da questa garanzia; in nessun caso Napoleon sarà responsabile per l'installazione, la manodopera o qualsiasi altro costo o spesa relativa alla reinstallazione di una parte in garanzia, per danni accidentali, consequenziali o indiretti, o per spese di gestione, trasporto o dazi di esportazione.

L'uso e/o l'installazione di parti sul tuo prodotto Napoleon che non siano parti originali Napoleon invaliderà questa garanzia, e qualsiasi danno risultante non sarà coperto da questa garanzia. Qualsiasi conversione di un barbecue a gas non autorizzata da Napoleon ed eseguita da un tecnico autorizzato Napoleon invaliderà questa garanzia.

Questa garanzia è fornita in aggiunta a qualsiasi diritto previsto dalle leggi locali. Questi e altri diritti previsti dalla legge rimangono invariati da questa disposizione di garanzia. Di conseguenza, questa garanzia non impone a Napoleon l'obbligo di mantenere le parti in magazzino. In base alla disponibilità delle parti, Napoleon può, a sua discrezione, adempiere a tutte le

obbligazioni fornendo al cliente un credito proporzionale per l'acquisto di un nuovo prodotto. Napoleon può di tanto in tanto aggiornare il design dei propri prodotti. Nulla di quanto contenuto in questa garanzia deve essere interpretato come un obbligo per Napoleon di incorporare tali aggiornamenti di design nei prodotti precedentemente fabbricati, né tali aggiornamenti devono essere considerati come un'ammissione che i design precedenti fossero difettosi.

Registrare il tuo prodotto Napoleon conferma la copertura della garanzia, accelera eventuali richieste di garanzia che potresti dover presentare e crea un collegamento tra te e Napoleon nel caso in cui dovessimo contattarti. Quando presenti richieste di garanzia, i rappresentanti Napoleon possono richiederti la fattura di acquisto o una copia, insieme al numero di serie e al numero di modello. Napoleon si riserva il diritto di far ispezionare da un proprio rappresentante qualsiasi prodotto o parte prima di accettare una richiesta di garanzia. Devi contattare il Servizio Clienti Napoleon o un rivenditore autorizzato Napoleon per ottenere i benefici della copertura di garanzia.

50 YEARS
ANS



50 anni di soluzioni per il
comfort domestico.



I prodotti NAPOLEON® sono protetti da uno o più brevetti U.S. e da brevetti canadesi e/o esteri o brevetti in attesa di approvazione.



Indirizzo

Wolf Steel Ltd.

De Riemsdijk 22, 4004 LC,
Tiel, The Netherlands
10-12 Home Farm, Meriden Road,
Berkswell, CV7 7SL,
United Kingdom
24 Napoleon Road, Barrie,
Ontario, L4M 0G8, Canada



Telefono

Europa

+31 (0) 88 588 66 55

Online

✉ eu.info@napoleon.com
🌐 www.napoleon.com