



PRESTIGE® PRO

Manuale d'uso

PRO500VX

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

Vogliamo il tuo feedback!

Visita [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) per scrivere una recensione.



Applica il numero di serie

COMPLIMENTI PER IL TUO NAPOLEON® GRILL!

Hai appena migliorato la tua esperienza di grigliatura.

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

⚠️ PERICOLO! ⚠️

SE SI SENTE ODORE DI GAS:

- Chiudere il gas all'apparecchio.
- Spegnerne qualsiasi fiamma libera.
- Aprire il coperchio.
- Se l'odore persiste, allontanarsi dall'apparecchio e chiamare 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 causando danni a cose, lesioni personali o morte.



**IL NOSTRO OBIETTIVO È RENDERE LA TUA
ESPERIENZA DI GRIGLIATURA**

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.



Avvisare 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 della griglia 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 con le normative locali. Se viene utilizzato un motore per girarrosto, deve essere messo a terra elettricamente in conformità ai codici locali. Se viene utilizzata una fonte elettrica esterna, l'apparecchio deve essere anche messo a terra secondo le normative locali.

ATTENZIONE!

Stoccaggio e inutilizzo

Chiudere il gas alla bombola o alla valvola di alimentazione del gas. Scollegare il tubo tra la bombola di propano e la griglia. Rimuovere la bombola di propano e conservarla all'aperto in uno spazio ben ventilato lontano dai bambini

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

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

ATTENZIONE!

Funzionamento

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

Non utilizzare questo barbecue con un cavo o una 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 stati supervisionati o istruiti 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!**Installazione e montaggio**

Montare questo barbecue esattamente come indicato nella Guida di Montaggio. Se il barbecue è stato montato in negozio, consultare le istruzioni di montaggio per assicurarsi che sia stata montata correttamente. Questo barbecue non è destinato all'installazione su o in barche né su o in veicoli ricreazionali.

Eeguire 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 una bombola che non sia dotata della corretta connessione della valvola. 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 questo 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, riciclare 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 questo prodotto per il riciclaggio sicuro per l'ambiente.

⚠ 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 collegare la presa alla corrente.

L'apparecchio deve essere alimentato tramite un interruttore differenziale (RCD) con una 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 una connessione di terra solo per scopi funzionali. Utilizzare solo prolunghie adatte per 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.

CONTENUTI

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 per l'avvio rapido	18
Connettività Napoleon	19
Guida all'attivazione della modalità di abbinamento	21
Panoramica e funzionamento del sistema	22
Funzioni di controllo (se presenti)	22
Accensione della griglia	29
Come utilizzare il girarrosto	33
Stoccaggio	34
Checklist per la tua grigliata	35
ACCU-PROBE® Assistente di cottura	36
Dispositivi compatibili	36
Panoramica del display	36
Funzionamento del display	37
Dispositivi di sicurezza	39
Distanza di sicurezza	39
Guida alla grigliata con cottura a infrarossi	40
Istruzioni per la pulizia	42
Pulizia del barbecue per il primo utilizzo	42
Griglie in acciaio inox	42
Brucciato laterale a infrarossi (se presente)	42
Interno del barbecue	43
Vaschetta raccogli-grasso	44
Termocoppie	44

Pannello di controllo	45
Fusione in alluminio	45
Superficie esterna del barbecue	45
Rete anti-insetti e fori del bruciatore	46
Sonde di temperatura	47
<hr/>	
Istruzioni per la manutenzione	48
Requisiti generali	48
Regolazione dell'aria di combustione	48
Acciaio inox in ambienti difficili	49
<hr/>	
Risoluzione dei problemi	51
Problemi di accensione	51
Rumori e fiammate improvvise	51
Flusso di gas	52
Vernice che si sfoglia	53
Ritorno di fiamma del bruciatore a infrarossi	53
Abbinamento dell'app con l'apparecchio	54
<hr/>	
Schema dei collegamenti elettrici	56
<hr/>	
Garanzia	57

Caratteristiche complete del sistema

Diffusori in acciaio inox a doppio livello per un riscaldamento uniforme e costante e per vaporizzare i succhi di cottura, rendendo il cibo più saporito

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

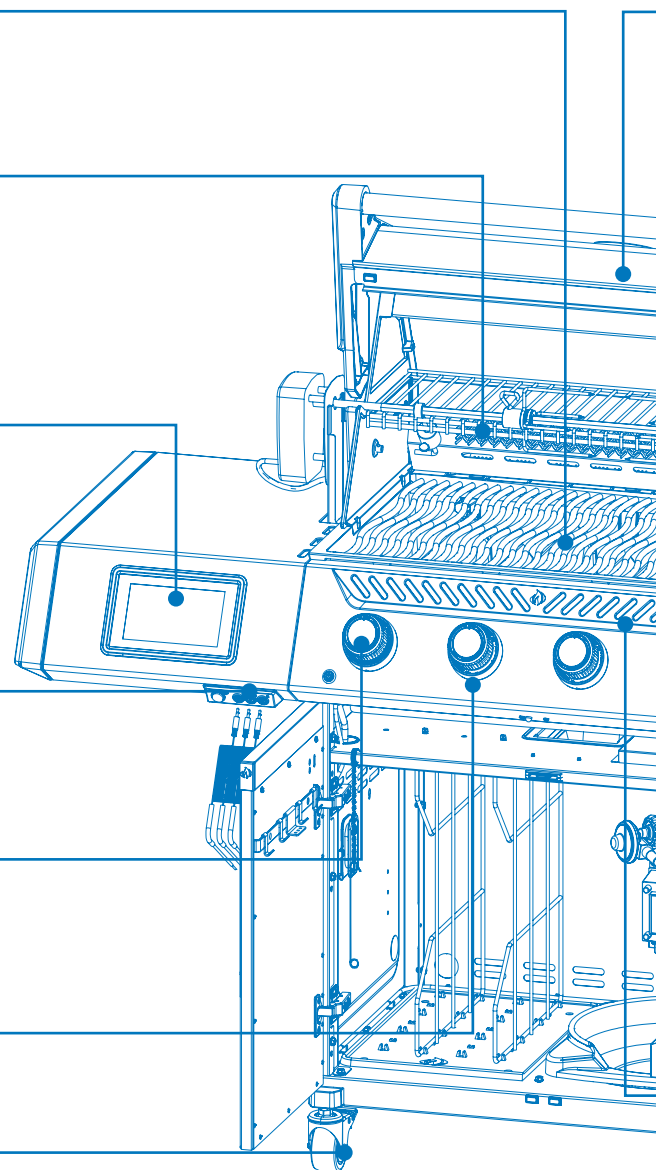
Display touchscreen da 7" con Wi-Fi e Bluetooth® abilitati e impostazioni personalizzate per il monitoraggio della temperatura.

Fornito con tre sonde cablate per prestazioni affidabili

Manopole di controllo LED SPECTRUM NIGHT LIGHT™ con SAFETYGLOW™.

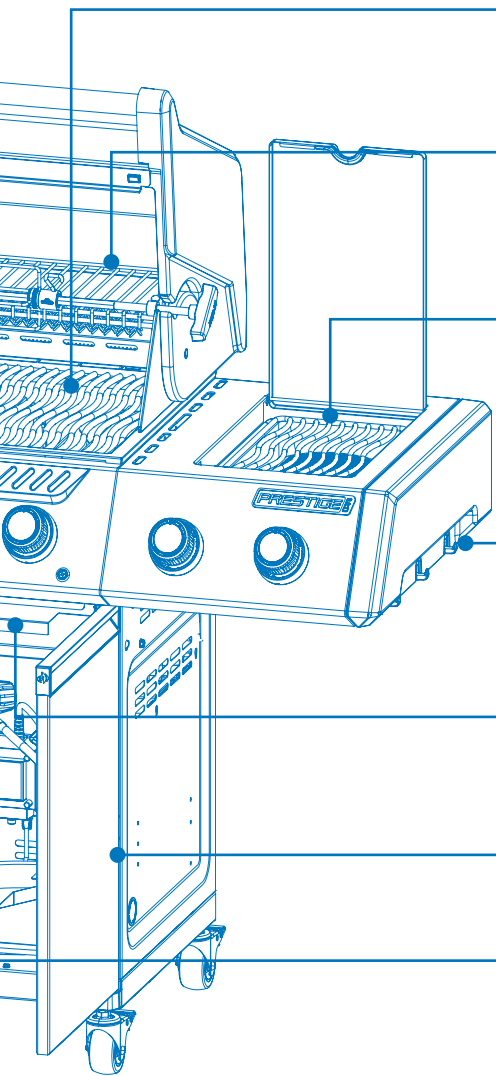
Accensione **JETFIRE™** istantanea per un avvio rapido e semplice.

Le ruote bloccabili facilmente fissano il barbecue in posizione in modo sicuro



IMPORTANTE!

I barbecue illustrati in questo manuale dell'utente possono differire dal modello acquistato.
Modello in evidenza: PRO500VX



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

● Griglie di cottura in acciaio inox Iconic **WAVE Design™** per ottenere quelle caratteristiche striature di rosolatura e una cottura uniforme.

● Ampia griglia scaldavivande in acciaio inox per aumentare l'area di cottura.

● Bruciatore laterale a infrarossi **Sizzle Zone®** per bistecche grigliate alla perfezione.

● Spazio per gli utensili da barbecue.

● Cassetto raccogliocce con vassoio raccogliocce e contenitore del grasso facilmente rimovibili

● Ante 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 di rilevamento delle 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 la vaschetta raccogli-gocce. Mantenere una distanza adeguata del tubo dal fondo dell'apparecchio.
- Assicurarci che i diffusori siano posizionati secondo le istruzioni di montaggio.
- 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.



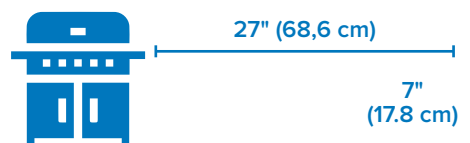
FARE ATTENZIONE!

Il coperchio del barbecue e l'intera camera di combustione 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'alloggiamento o del vassoio per condimenti.
- Tenere tutti i cavi di alimentazione elettrica e i tubi di alimentazione del combustibile lontani dalle superfici calde.
- Pulire regolarmente il vassoio raccogligrasso, la vaschetta raccogliocce e le piastre di rosolatura 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 cambiamento immediato di temperatura danneggerà la porcellana e creperà i bruciatori in ceramica.
- Non utilizzare un'idropulitrice per pulire nessuna parte del barbecue.
- Non posizionare il barbecue dove potrebbe essere esposto a forti venti, soprattutto se il vento può arrivare direttamente da dietro.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia mantenuto a una distanza di sicurezza da strutture 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 di 0 °F (-17,8 °C).
- Non conservare nulla all'interno della scatola affumicatrice, ad eccezione del vassoio per 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 testati per eventuali perdite prima di utilizzare il barbecue.
- Assicurarsi che i tubi non vengano a contatto con superfici ad alta temperatura del barbecue.
- 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 del barbecue 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 in giardino.

- Utilizzare l'apparecchio solo in un luogo sopraelevato, 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 nell'alloggiamento della bombola.

Qualsiasi alloggiamento 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 del perimetro orizzontale dell'involucro sia permanentemente aperto (**Fig. 4 & Fig. 5**).

! IMPORTANTE!

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

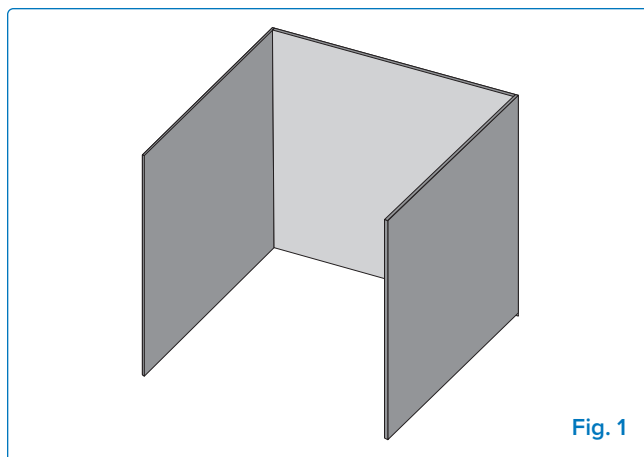


Fig. 1

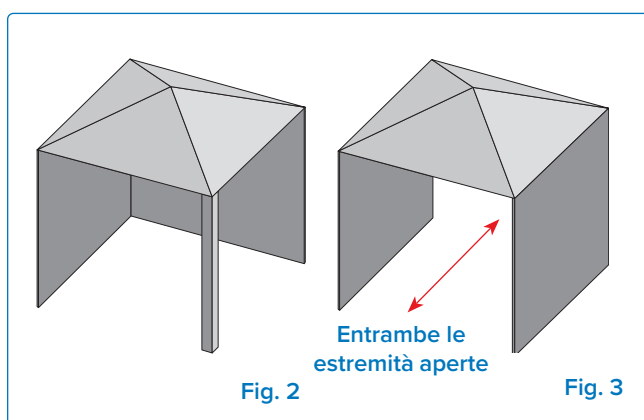
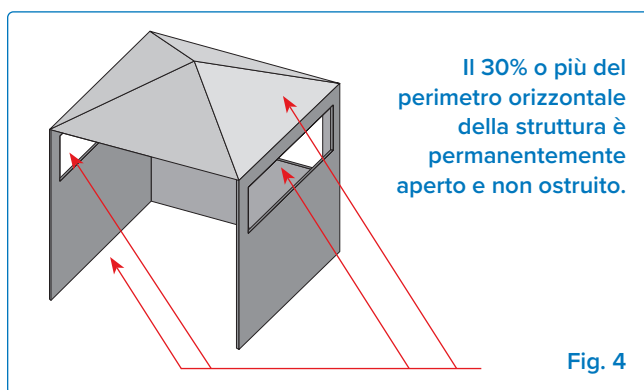


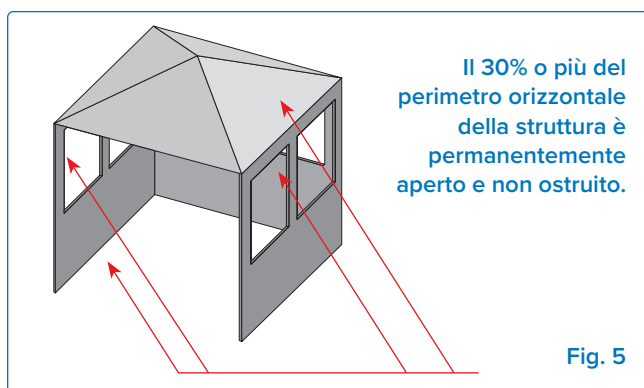
Fig. 2

Fig. 3



Il 30% o più del perimetro orizzontale della struttura è permanentemente aperto e non ostruito.

Fig. 4



Il 30% o più del perimetro orizzontale della struttura è permanentemente aperto e non ostruito.

Fig. 5

Collegamenti del gas

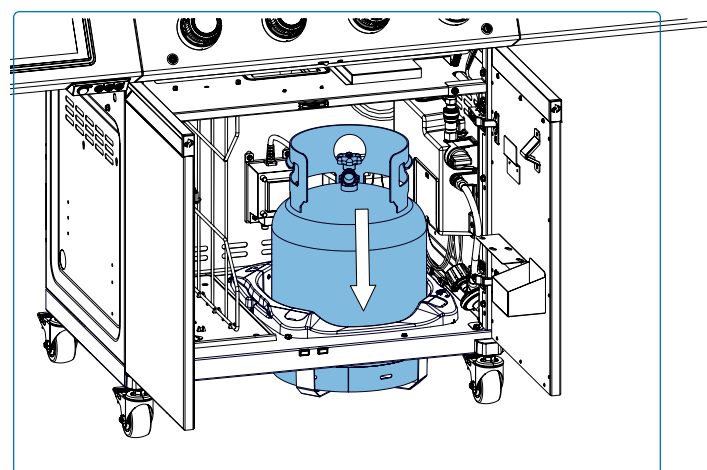
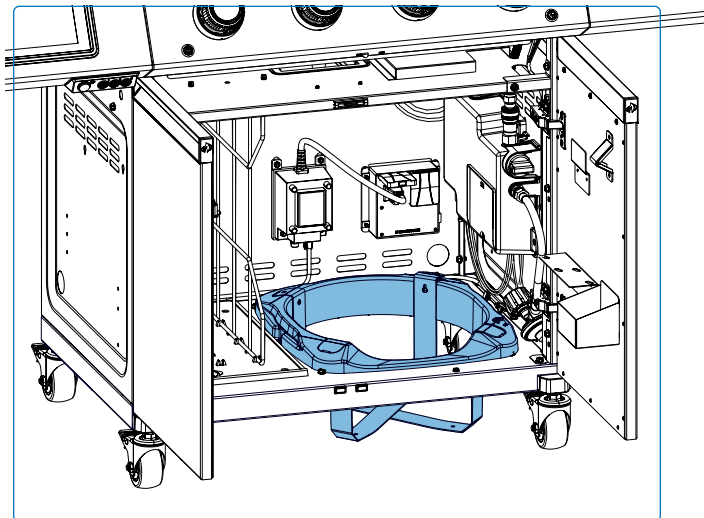
Collegamento a una bombola del gas: Opzione 1

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 locale di gas.

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 della struttura, sul ripiano inferiore. Le bombole che superano le dimensioni massime devono essere posizionate all'esterno della struttura su una superficie piana. Fare riferimento al diagramma sottostante per le misure specifiche.



ATTENZIONE!

- Non conservare un cilindro di gas di riserva sotto o vicino all'apparecchio.
- Non utilizzare una bombola di gas piena per più dell'80%.
- Seguire tutte le specifiche e le istruzioni con precisione per prevenire 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 farlo ispezionare dal proprio fornitore di propano.
- Non utilizzare mai una bombola con una valvola danneggiata.
- Posizionare la bombola nell'area designata sul ripiano inferiore.
- Assicurarsi 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 copri-valvola dalla valvola del carburante della bombola.
- Stringere il regolatore alla valvola della bombola.
- Assicurarsi che il tubo non entri in contatto con la vaschetta raccogli-grasso o con superfici ad alta temperatura del barbecue, perché potrebbe sciogliersi e causare un incendio.
- Assicurarsi che la bombola non sia lasciata esposta a calore estremo o alla luce diretta del sole.
- Eseguire la prova di tenuta su 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.



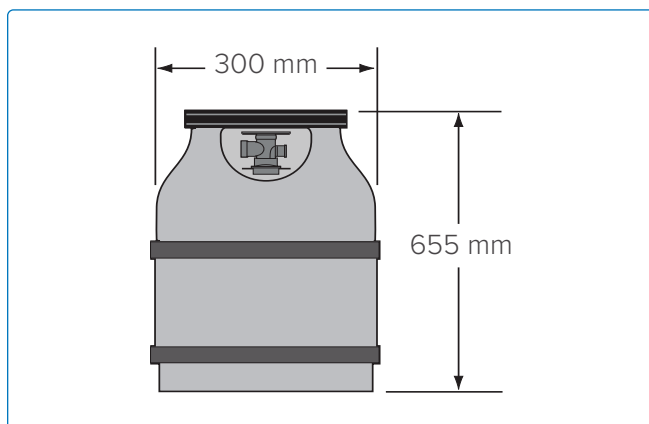
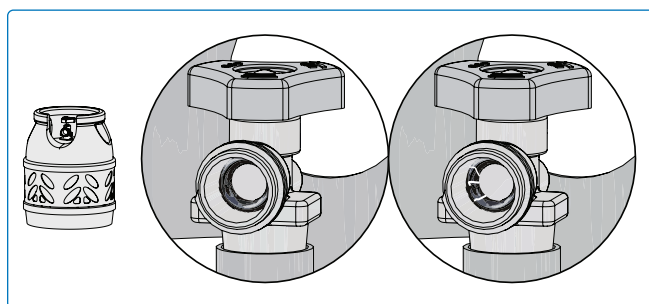
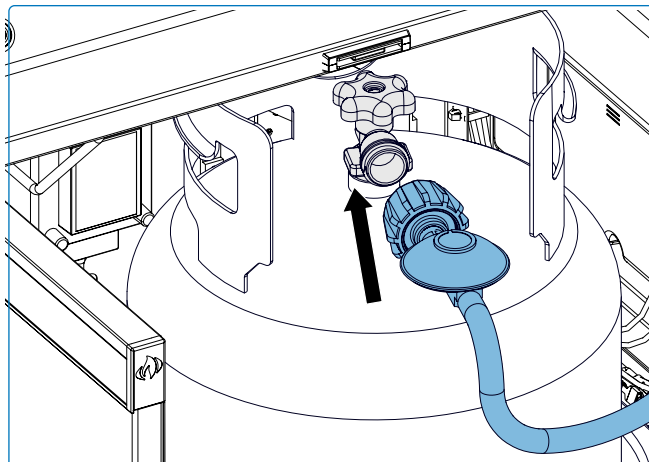
NOTA:

- Ispezionare la guarnizione della valvola della bombola del gas GPL per crepe, usura o deterioramento ogni volta che la bombola viene sostituita o riempita.
- Qualsiasi bombola del gas GPL che mostri segni di danni o deterioramento, comprese crepe visibili e corrosione, deve essere restituito inutilizzato 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 carburante della bombola.
2. Staccare il regolatore dalla valvola della bombola.
3. Rimuovere la bombola dal ripiano inferiore e sostituirla con una nuova.
4. Seguire le istruzioni di collegamento.



NOTA:

- Posizionare le bombole solo entro le dimensioni massime di larghezza e altezza sul ripiano inferiore all'interno del vano. Le bombole che superano tali dimensioni devono essere collocate all'esterno del vano su un piano orizzontale. Consultare il diagramma sopra per le misure specifiche.

A una 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 di alimentazione domestica. Un tubo approvato è disponibile presso il rivenditore Napoleon del tuo barbecue.
 - 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 la manutenzione o la 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 "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 a una linea di alimentazione del gas deve essere eseguito da un tecnico abilitato e testato per le perdite prima di utilizzare il barbecue.
 2. Non instradare 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.
- 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.
- Eseguire la prova di tenuta su 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 segni di abrasione eccessiva, fusione, tagli o crepe. Se il tubo è danneggiato, deve essere sostituito con un gruppo specificamente raccomandato da Napoleon.



FARE ATTENZIONE!

Il coperchio del barbecue e l'intera camera di combustione possono diventare molto caldi durante l'uso.

Dati tecnici

La seguente tabella 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'ugello		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	-
	Laterale	#56	-	5,0 kW G30 4,5 kW G31	-	364 g/h	-

La seguente tabella 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 di gas	3P(30)	3P(37)	3P(50)	3B/P(30)	3+(28-30/37)	3B/P(50)
Dimensioni degli ugelli	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 segni di abrasione eccessiva, 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 all'alimentazione del gas.

Ogni volta che la bombola viene ricaricata e reinstallata, assicurarsi che non vi siano perdite nel raccordo tra il regolatore e la bombola.

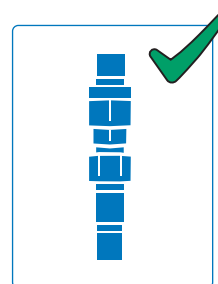
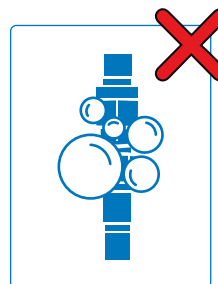
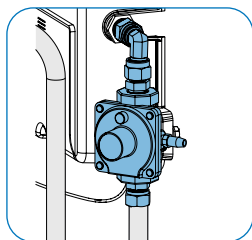
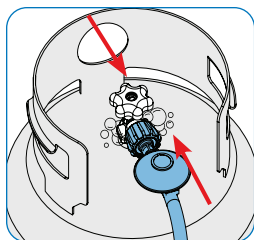
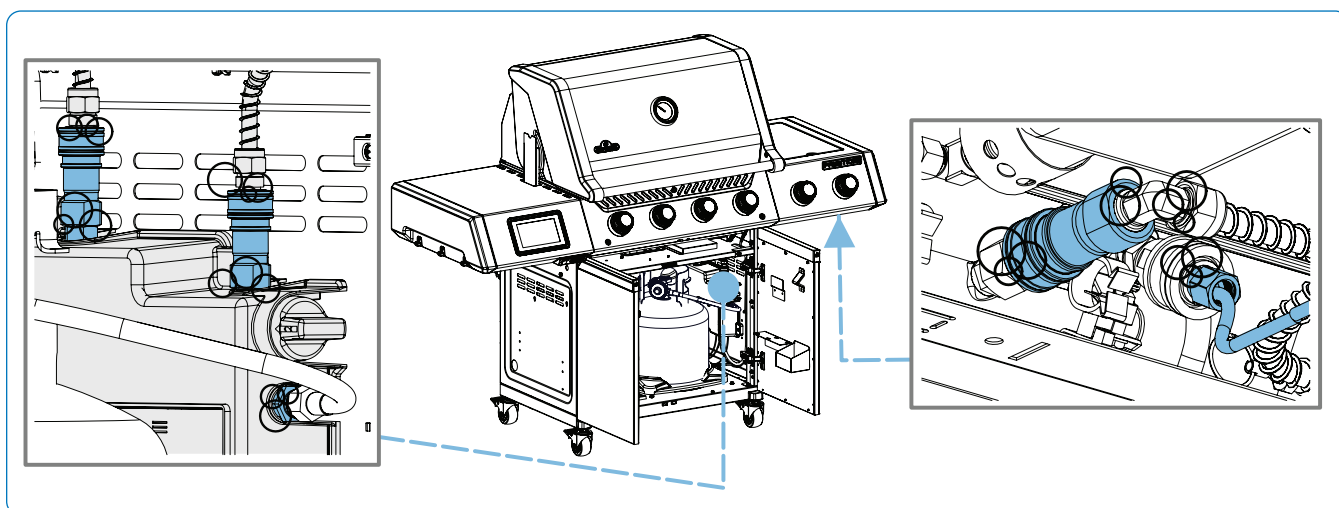
Eseguire il test di tenuta su questo barbecue prima dell'uso, annualmente e ogni volta che vengono sostituiti componenti del gas.

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. Applicare con un pennello una soluzione metà acqua e metà sapone liquido su tutte le giunzioni e i collegamenti del regolatore, del tubo, dei collettori e delle 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 l'alimentazione del gas e scollegare il barbecue.
3. Fai controllare il barbecue da un installatore certificato o da un rivenditore.
4. Non utilizzare il barbecue finché la perdita non è stata riparata.



PERICOLO!

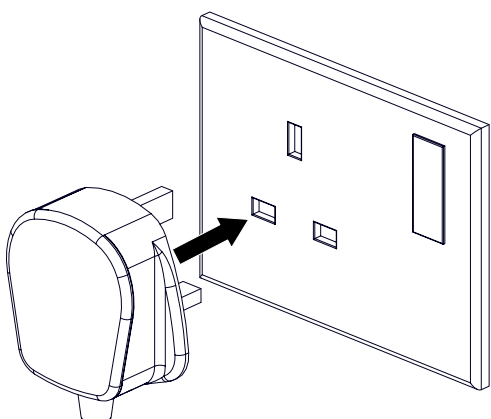
- Non utilizzare mai una fiamma libera per verificare la presenza di perdite di gas. Scintille o fiamme possono causare incendio, esplosione, danni a cose, gravi

lesioni fisiche o morte.

- Utilizzare solo il regolatore di pressione e il tubo forniti con il barbecue, oppure uno conforme alle normative locali.

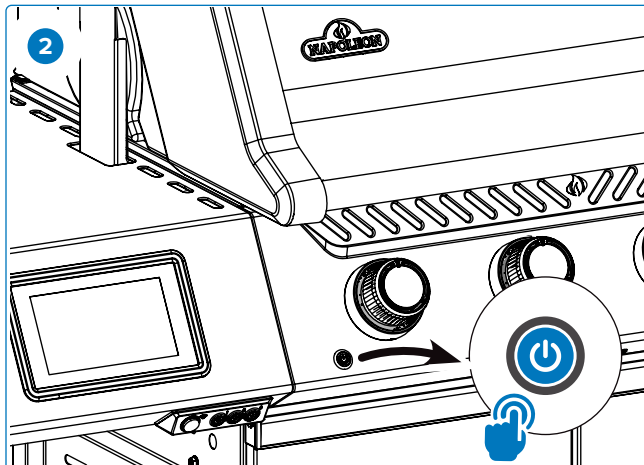
Istruzioni per l'avvio rapido

1



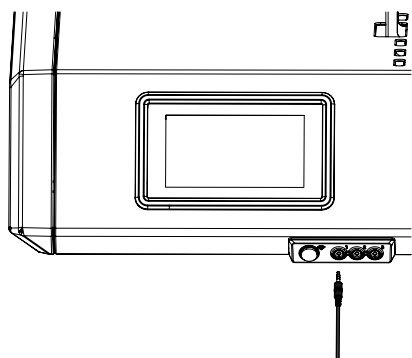
Inserire la spina direttamente in una presa con messa a terra protetta da un interruttore differenziale. Consultare un elettricista in caso di dubbi.

2



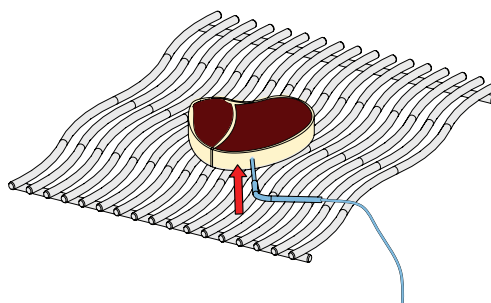
Premere il pulsante di accensione per attivare l'unità.

3



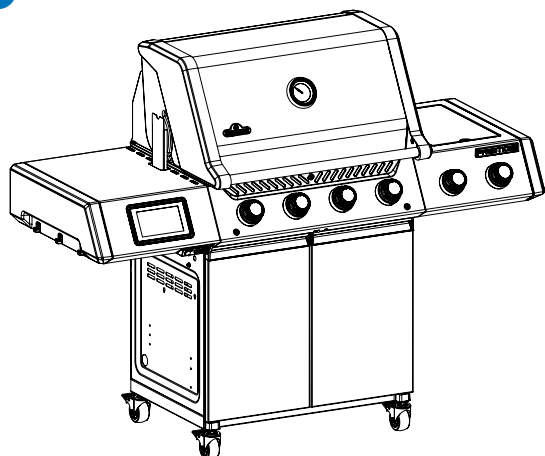
Rimuovere la plastica protettiva e inserire una o più sonde nell'apparecchio.

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!

Connettività Napoleon

APP NAPOLEON HOME 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 (vedi sotto per i dettagli).



Associano il tuo apparecchio alla **Napoleon Home App** tramite Wi-Fi, ottieni il controllo di tutte le modalità e funzioni dell'apparecchio.

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

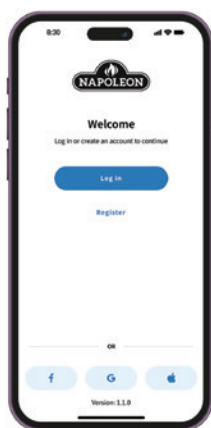


Scansiona questo codice QR per accedere direttamente al sito web della **Napoleon Home App**.



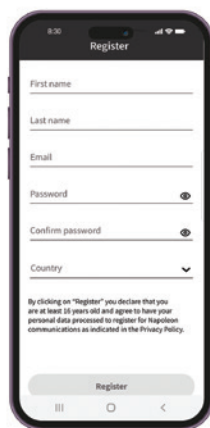
INIZIAMO

1 Registrati



Registra un account con la **Napoleon Home App** OPPURE accedi utilizzando le informazioni 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.

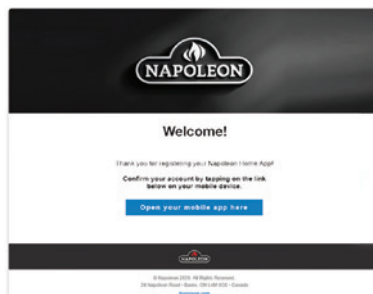
3 Quasi fatto



Le informazioni inserite nel 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 la Napoleon Home App.



5 Riconferma



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

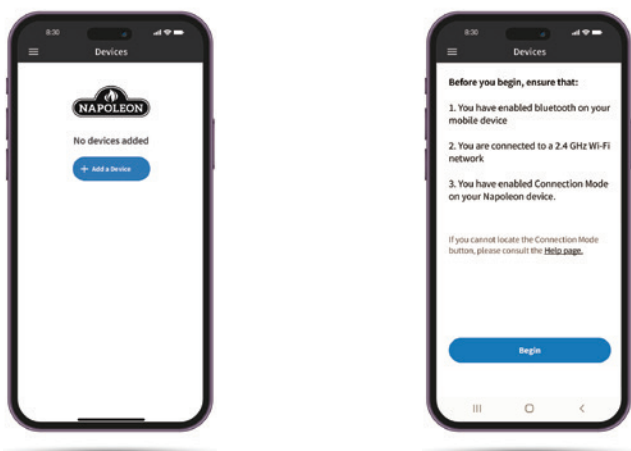
AGGIUNTA DI UN DISPOSITIVO

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 Ricerca



Cerca i dispositivi e seleziona il dispositivo dall'elenco.

9 Connessione di rete



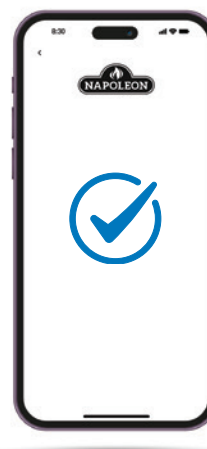
Seleziona la rete Wi-Fi e inserisci le tue credenziali.

10 Aggiungi Nickname



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

11 Completato!



Guida all'attivazione della modalità di abbinamento

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

Opzione 1: Ripristina rete tramite 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 la configurazione.

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.

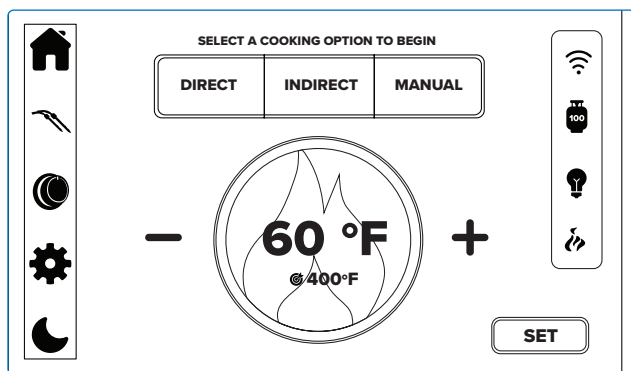
Panoramica e funzionamento del sistema

Funzioni di controllo (se presenti)

Le moderne funzionalità di controllo migliorano la cottura di precisione automatizzando la gestione del calore, ottimizzando l'efficienza del combustibile e garantendo risultati costanti. Queste funzionalità avanzate ti permettono di personalizzare la tua esperienza in base alle tue esigenze di cottura. 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 serie Prestige® PRO è dotato di un sistema di controllo all'avanguardia, compatibile con Wi-Fi e integrato nell'ecosistema della Napoleon Home App.

Prima di iniziare a utilizzare il barbecue, familiarizza con le diverse funzionalità 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.

Inizializzazione

Collega il barbecue a una presa elettrica adeguatamente messa a terra e adatta per esterni per utilizzare i controlli digitali e le funzionalità 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, quindi accendila e segui le istruzioni sullo schermo. Rimuovere la scheda dopo il completamento dell'aggiornamento e riavviare l'unità. Consultare la **Guida di assemblaggio** per ulteriori dettagli.

Modalità automatiche

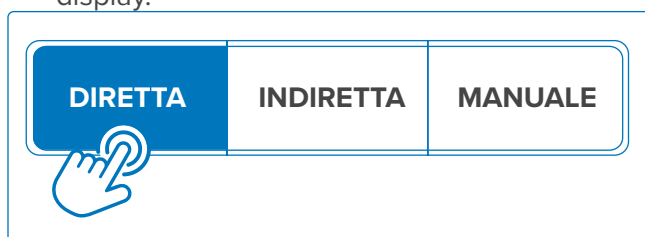
Modalità diretta

Scottatura ad alta temperatura per alimenti a cottura rapida.

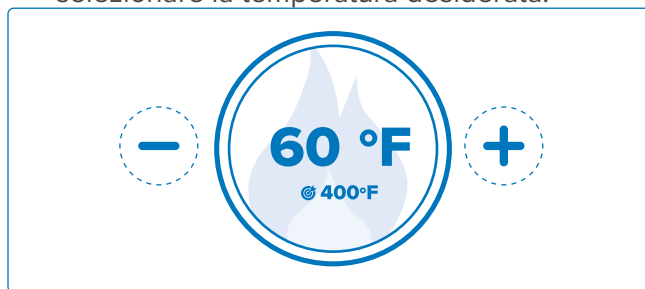
Posizionare il cibo direttamente sopra il calore sulle griglie di cottura per una scottatura perfetta, sigillando succhi e sapore. Ideale per hamburger, bistecche, pollo e verdure. Per tagli più spessi, rosolare prima, quindi abbassare la temperatura del barbecue o passare alla modalità indiretta per terminare la cottura fino al grado di cottura 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.

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



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



3. Premere Imposta.



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



5. 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 tornerà alla **Modalità manuale**.

6. Posizionare il cibo una volta che il barbecue è preriscaldato a piacere e chiudere il coperchio.

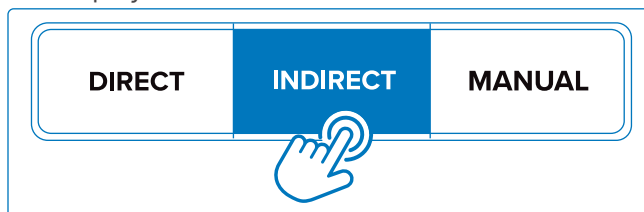
Modalità indiretta

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 arrostiti, 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 compreso tra 220°F e 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 inizieranno a lampeggiare in bianco, indicando quali bruciatori principali devono essere accesi manualmente.



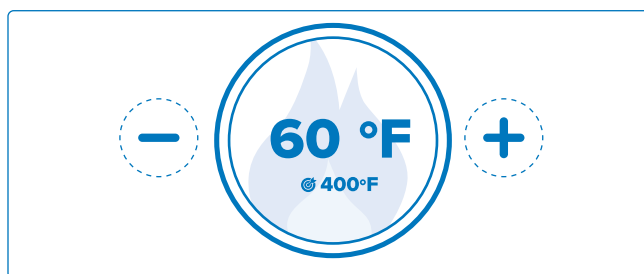
2. Seguire le istruzioni in "**Accensione della griglia**" per accendere i bruciatori principali indicati. Regolare tutte le manopole di controllo esattamente sulla loro impostazione massima.



IMPORTANTE!

- Se uno qualsiasi dei bruciatori viene regolato su un'impostazione diversa dal massimo, il sistema tornerà alla **Modalità manuale**.

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



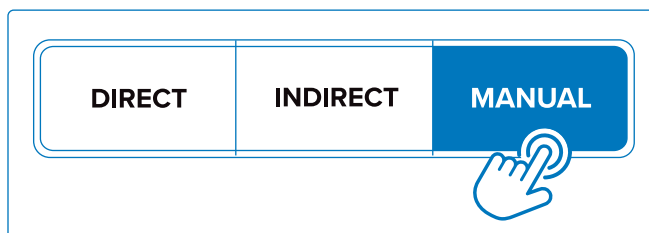
4. Posizionare il cibo sopra un'area senza un bruciatore acceso sotto. Chiudere il coperchio.
5. Se desiderato, eseguire una scottatura ad alta temperatura alla fine della sessione di cottura indiretta passando alla Modalità diretta. In alternativa, utilizzare il bruciatore laterale a infrarossi.

Modalità manuale

Mantieni 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 una grigliata personalizzata e per gestire più zone di calore per diversi alimenti. La modalità manuale offre la massima flessibilità, consentendo di perfezionare 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 in bianco, indicando che deve essere accesa manualmente.



IMPORTANTE!

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



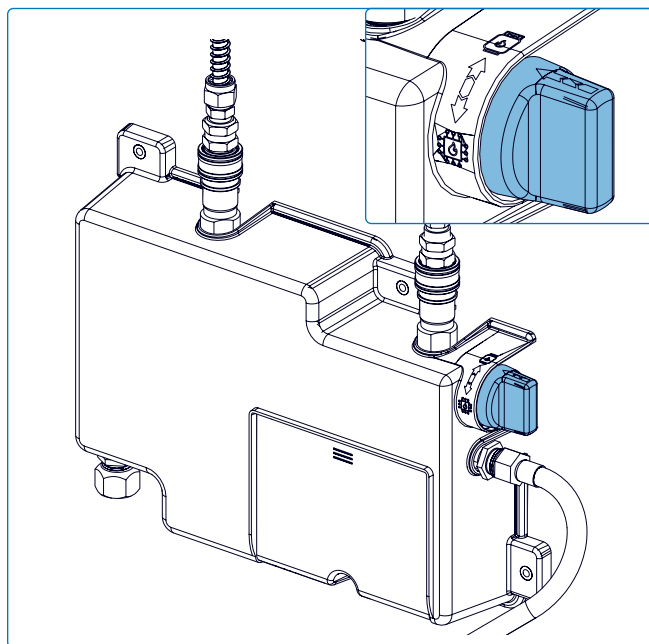
3. Seguire le istruzioni riportate nella sezione **"Accensione del barbecue"** per accendere il bruciatore principale indicato.
4. Seguire la stessa procedura per accendere eventuali altri bruciatori principali secondo necessità. Modulare le impostazioni delle manopole di controllo per ottenere le zone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

Modalità tradizionale

Un'esperienza di grigliata semplificata senza assistenza elettronica.

Il barbecue può funzionare come un barbecue a gas tradizionale completamente manuale, senza comandi digitali per il gas. Anche se alcune funzioni, come le regolazioni automatiche, sono disattivate, le funzioni di cottura al barbecue rimangono pienamente operative. Garantendo che sia comunque possibile 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 di bypass dei bruciatori principali, individuare il modulo di controllo (montato all'interno del carrello del barbecue), quindi premere e ruotare la manopola sulla posizione ON.



2. Segui le istruzioni nella sezione **"Accensione del barbecue"** per accendere i bruciatori desiderati.

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 dell'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 ed emettere fumo prima di accendere qualsiasi bruciatore. Le migliori prestazioni si ottengono con 1-2 bruciatori al minimo. L'indicatore sul coperchio dovrebbe essere sempre nella sezione fumo.

Accensione

1. Riempire la scatola dell'affumicatore – Aggiungere trucioli di legno, oppure una miscela di trucioli e pezzi o pellet, fino a quando la scatola è quasi piena. Non utilizzare carbone. Consulta la sezione **“Configurazione dell'affumicatore”** per maggiori dettagli.
2. Seleziona l'icona Fumo dal display. Segui le istruzioni sul display per accendere. Dopo la sequenza di accensione, l'elemento di accensione dei trucioli di legno si spegnerà e la ventola fornirà fumo continuo fino a quando la scorta di trucioli di legno sarà esaurita o passerà 1 ora senza che venga avviata una nuova sequenza di riaccensione.



Una volta avviata l'accensione, la ventola non può essere spenta. Questa è una funzione di sicurezza importante progettata per prevenire bruciature incontrollate 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

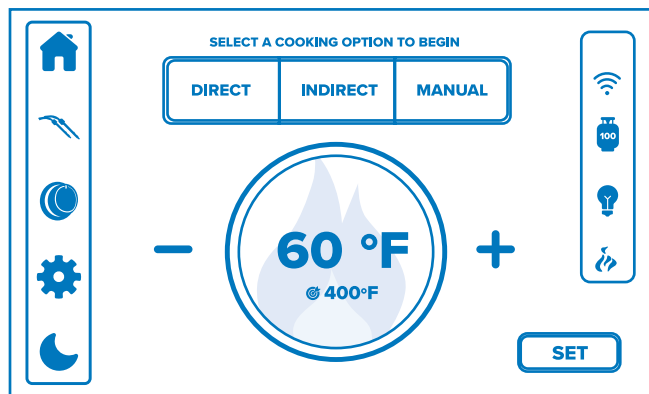
L'opzione di riaccensione non è disponibile fino a 15 minuti dopo la conclusione della sequenza di accensione. Quando la scorta di trucioli di legno è esaurita, ma si desidera prolungare la sessione:

1. Aprire la porta dell'affumicatore per accedere al vassoio dei trucioli di legno. L'accesso alla porta dell'affumicatore è dotato di un interruttore di sicurezza per impedire il funzionamento dell'elemento riscaldante quando la porta è aperta.
2. Sbloccare l'utensile e agganciarlo alla parte anteriore del vassoio raccogli trucioli. Sbloccare l'utensile e far scorrere con cautela il vassoio raccogli-trucioli per riempirlo facilmente senza rimuoverlo dall'apparecchio. Vedere la sezione **“Panoramica dello strumento”**.
3. Utilizzare pinze metalliche per ridistribuire i trucioli di legno esauriti, spostandoli nella parte anteriore e posteriore del vassoio. Libera uno spazio sulla rete metallica per facilitare la riaccensione dei trucioli di legno freschi. Non rimuovere trucioli caldi dalla camera. Vedere la sezione **“Impostazione del tuo 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 l'attrezzo 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 prima che 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, 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 prevenire il riflusso del fumo.
 8. Dopo che l'affumicatore si è completamente raffreddato, svuotare il vassoio dei trucioli di legno 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, tieni premuta l'icona della luna sul display per 3 secondi. Questo rende il display non reattivo ad altri comandi.



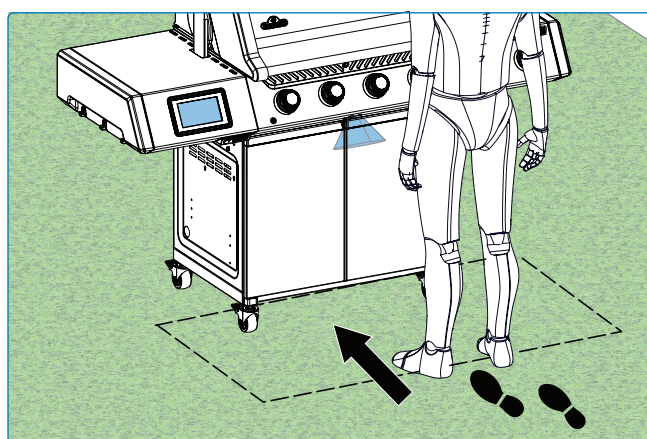
IMPORTANTE!

- Il blocco 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.

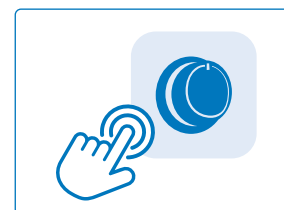
Rilevamento di prossimità

Un sensore di prossimità integrato rileva il movimento nelle vicinanze e attiva automaticamente il display. Questa funzionalità senza mani 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 ti avvicini. Utilizza 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

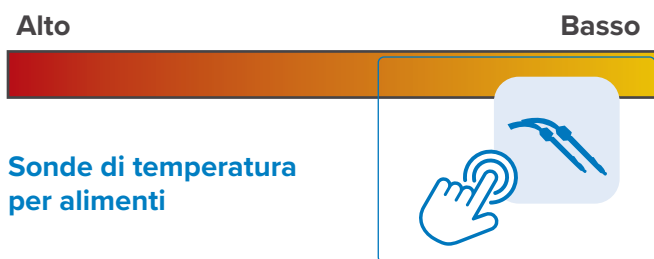
Le vivaci animazioni luminose delle manopole di controllo aggiungono stile e personalità mentre prepari la tua grigliata. Seleziona l'icona della manopola di controllo sul display per scegliere tra una varietà di effetti dinamici. Regola la luminosità utilizzando il cursore di controllo.



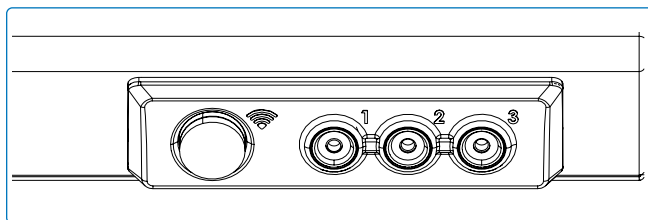
Attiva le luci del vano tramite il menu illuminazione. Seleziona ON per attivare le luci bianche del vano. Seleziona OFF per abbinare il colore attuale delle luci delle manopole di controllo. Seleziona la luminosità minima per spegnere completamente le luci. Attiva o disattiva le luci del vano e del coperchio 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 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.



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 sul display 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 della sonda wireless viene completato tramite le istruzioni visualizzate sullo schermo. Segui le istruzioni sul display per collegare facilmente le tue sonde.

Bilancia per bombola

Rimani informato con la bilancia integrata della bombola, progettata per mostrare con precisione la quantità di propano rimasta nella tua bombola. Utilizzando sensori di peso di precisione, il sistema ti offre informazioni in tempo reale sui livelli di gas riportando la percentuale di riempimento attuale. Per garantire letture accurate, inserisci i pesi a vuoto e a pieno della tua bombola utilizzando l'app Napoleon Home durante la configurazione iniziale. Per una maggiore praticità, l'app offre anche una funzione di selezione delle bombole locali, che consente di scegliere rapidamente da un elenco di tipi di bombole comuni per una facile configurazione.



Accensione della griglia

È la primissima volta? Eseguire un "burn-off"

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 accesa. 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 l'esecuzione di una bruciatura di pulizia.

Accensione del bruciatore principale

1. Aprire il coperchio del barbecue.
2. Premere e ruotare lentamente una manopola del bruciatore principale in senso antiorario fino alla posizione ALTA finché la fiamma pilota si accende. Continua a premere la manopola di controllo fino a quando il bruciatore si accende e poi rilascia (**Fig. 6A & Fig. 7**).
3. Se la fiamma pilota non si accende, ruotare immediatamente la manopola di controllo in senso orario sulla posizione SPENTO. Ripetere il passaggio 2.
4. Se la fiamma pilota e il bruciatore non si accendono entro 5 secondi, ruotare la manopola di controllo in senso orario sulla posizione SPENTO. Attendere 5 minuti affinché il gas si disperda. Ripeti i passaggi 2 e 3, oppure accendi con un fiammifero.

Accensione del bruciatore posteriore

1. Aprire il coperchio del barbecue.
2. Rimuovere la griglia scaldavivande.
3. Premi e ruota lentamente la manopola del bruciatore posteriore in senso antiorario fino alla posizione ALTA (**Fig. 6D & Fig. 7**).

ATTENZIONE!

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

4. Premi e tieni premuto il pulsante di accensione fino a quando il bruciatore si accende, oppure accendi con un fiammifero (**Fig. 6C**).
5. Se il bruciatore non si accende, ruotare la manopola di controllo del bruciatore in senso orario sulla posizione SPENTO. Attendere 5 minuti. Ripeti i passaggi 3 e 4. (**Fig. 6**).

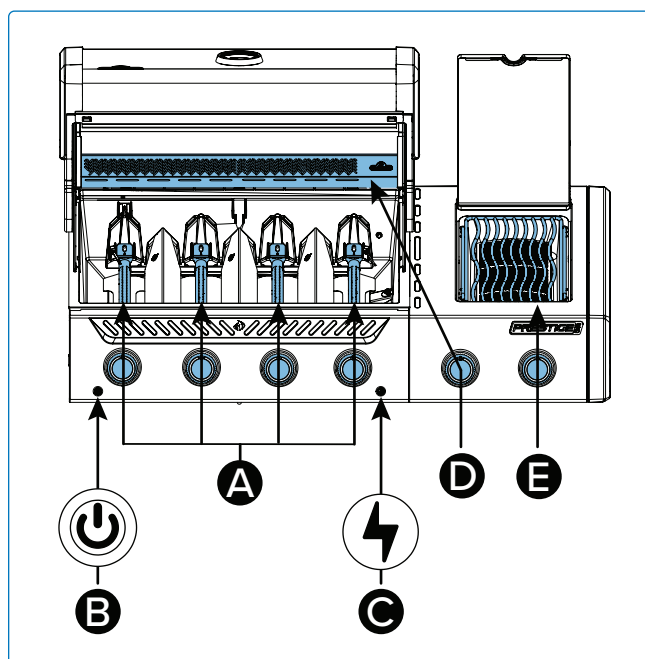


Fig. 6

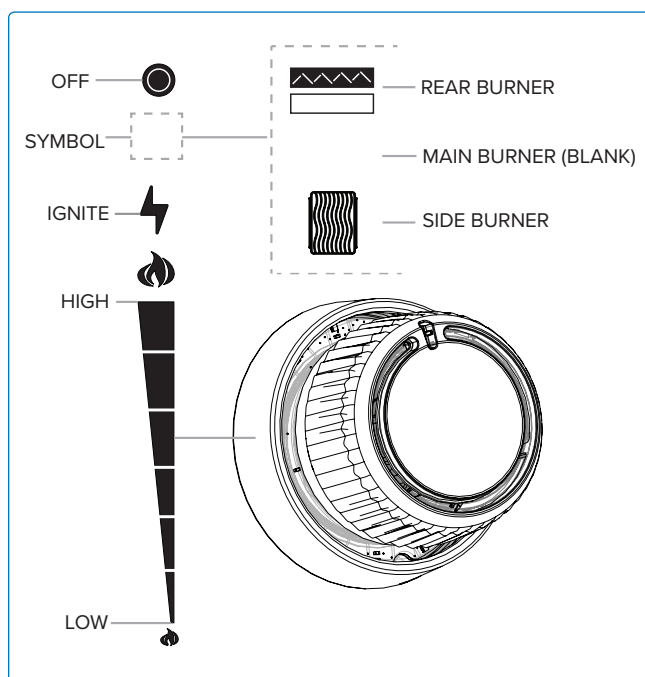


Fig. 7

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. Premi e tieni premuto il pulsante di accensione fino a quando il bruciatore si accende, oppure accendi con un fiammifero.
4. Se il bruciatore non si accende entro 5 secondi, ruotare la manopola di controllo del bruciatore in senso orario fino alla posizione SPENTO. Attendere 5 minuti. Ripeti i passaggi 2 e 3. (**Fig. 6E e Fig. 7**).

Istruzioni di accensione alternative

1. Apri il coperchio del barbecue.
2. Accendi un fiammifero lungo o un accendino a butano e posizionalo vicino agli ugelli del bruciatore.
3. Ruota la manopola del bruciatore corrispondente in senso antiorario fino alla posizione ALTA finché non si accende (**Fig. 8**).

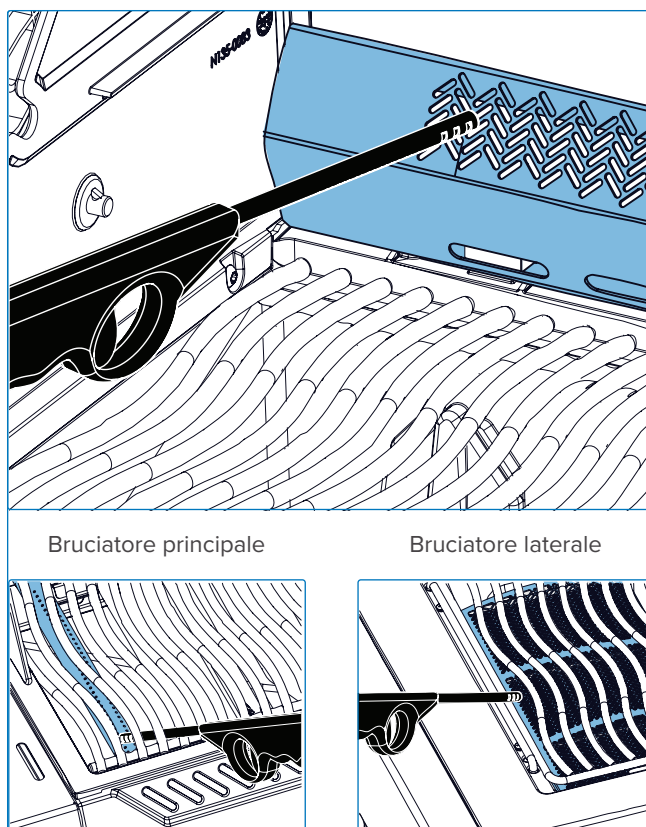


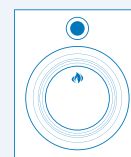
Fig. 8

! ATTENZIONE!

- Assicurarsi che tutti i comandi dei bruciatori siano in posizione SPENTO prima di aprire lentamente la valvola di alimentazione del gas.
- Seguire attentamente le

- istruzioni di accensione.
- Assicurarsi che il coperchio del barbecue sia APERTO durante l'accensione.
- Non regolare le griglie di cottura mentre il barbecue è caldo o in funzione.

- Pulire regolarmente il grasso da tutta l'unità, compreso il vassoio raccogli-grasso e i diffusori, per evitare accumuli e incendi di grasso.



Monitoraggio delle temperature del barbecue

Tutti i modelli sono dotati di due indicatori di temperatura. Un indicatore montato sul coperchio mostra 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 allo stesso tempo ridurre le letture dell'indicatore di temperatura del 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 del barbecue 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 risultati ottimali, utilizza la funzione del sensore di temperatura insieme all'indicatore di temperatura del coperchio per confrontare completamente l'ambiente di cottura con il tuo intervallo target. Lascia il tempo necessario affinché le temperature si stabilizzino e regola di conseguenza le impostazioni dei bruciatori.

Utilizzo del bruciatore principale a infrarossi (se presente)

Segui le istruzioni per la "**Accensione del bruciatore principale**" e utilizza alla massima potenza per 5 minuti con il coperchio chiuso o fino a quando i bruciatori in ceramica diventano rossi.

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

Utilizzo del bruciatore laterale a infrarossi

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

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

Non chiudere il coperchio del bruciatore laterale mentre il bruciatore è in funzione o ancora 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 il cibo 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. Farlo può causare danni o rappresentare un rischio per la sicurezza.

Paravento

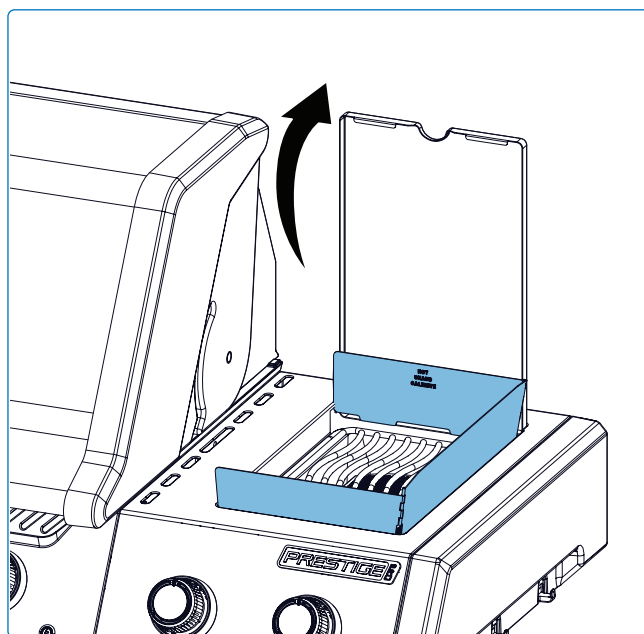
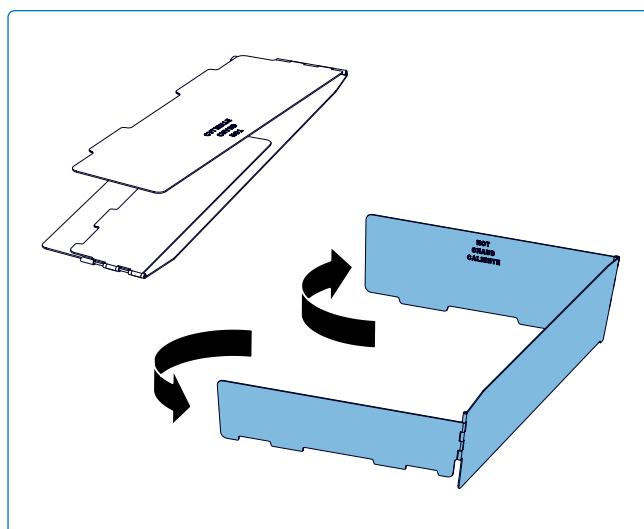
Mantieni la cottura al barbecue senza problemi in condizioni di vento fino a 10 mph (16 km/h). Progettato per essere facilmente fissato al barbecue, questo paravento funge da scudo contro le raffiche di vento, aiutando a mantenere un calore costante per una cottura uniforme dei cibi.

Basta regolarlo per adattarlo al tuo barbecue 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 DEL BARBECUE!

Posiziona il barbecue perpendicolarmente alla direzione del vento per minimizzarne gli effetti.

Come utilizzare il girarrosto

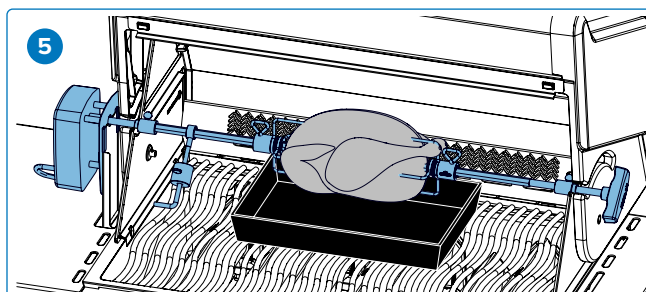
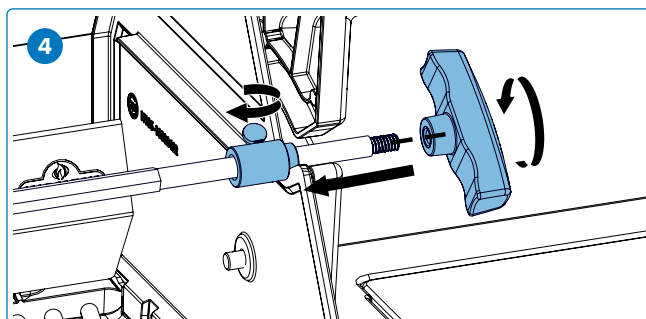
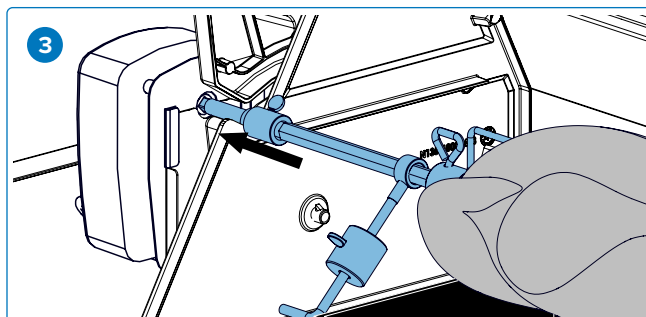
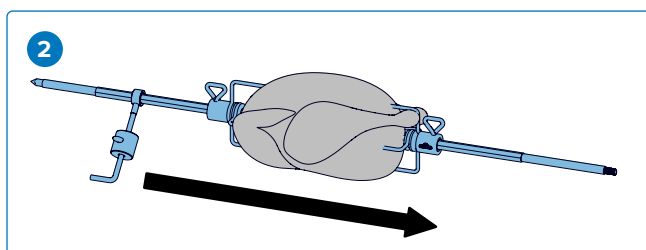
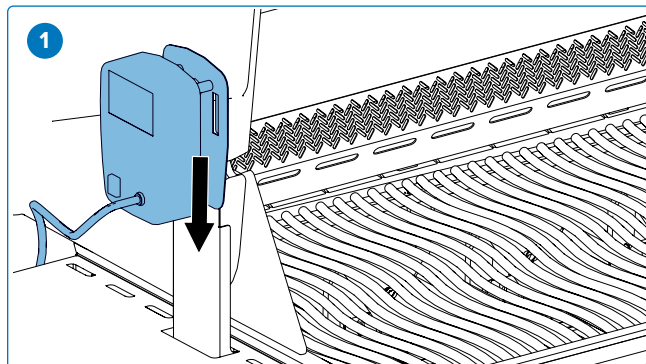
Assemblaggio del tuo kit girarrosto



NOTA:

- Per il ciclo iniziale di bruciatura, rimuovi completamente la griglia scaldavivande. Quando utilizzi il girarrosto, la griglia scaldavivande può essere posizionata nella parte superiore per lasciare spazio all'asta dello spiedo.
- Rimuovi la griglia solo se necessario per avere spazio aggiuntivo.
- Installa il motore del girarrosto sul lato del barbecue utilizzando le staffe di montaggio. Alcuni modelli hanno staffe pre-montate.

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



IMPORTANTE!

- Indossare sempre guanti protettivi quando si maneggiano i componenti del barbecue.

Consigli sull'uso dello spiedo:

- Azionare il bruciatore posteriore al massimo finché la carne non si rosola. Ridurre il calore. Tenere il coperchio chiuso.
- Utilizzare un termometro per controllare la temperatura interna della carne.
- Gli arrosti e il pollame dovrebbero dorarsi all'esterno e rimanere teneri all'interno.
- Utilizzare i succhi per spennellare e preparare il sugo.
- Un pollo da 1,3 kg richiede circa 1 ora e mezza a temperatura medio-alta.
- Prestare attenzione alla capacità del motore dello spiedo (6,8kg). Non sovraccaricare mai l'attrezzatura.
- Assicurarsi sempre di bilanciare uniformemente il carico sullo spiedo.

Come cuocere più polli

Legare o infilzare le ali al corpo dei polli.

1. Inserire la forchetta dello spiedo sull'asta.
2. Infilare il primo pollo sull'asta dello spiedo fino a quando non viene bloccato dalla forchetta dello spiedo. Stringere.
3. Infilare i successivi 2 polli sull'asta dello spiedo in modo che tutti i polli siano vicini tra loro.
4. Inserire la seconda forchetta dello spiedo sull'asta e spingerla nel pollo fino a quando tutti e 3 i polli sono ben stretti insieme. Stringere.

Stoccaggio

- Utilizzare gli appositi alloggiamenti per la sonda sul ripiano laterale quando ci si prepara a cucinare. Scollegare le sonde e portarle all'interno quando non sono in uso per proteggerle dagli agenti atmosferici (**Fig. 9**).
- Riporre i componenti dello spiedo sugli appositi ganci all'interno dell'armadietto del carrello e l'asta dello spiedo sul retro del barbecue quando non sono in uso. Questo li mantiene sicuri, protetti dagli agenti atmosferici e facilmente accessibili per la prossima cottura. Assicurarsi sempre che le parti siano pulite e asciutte prima di riporle per evitare la corrosione (**Fig. 10&11**).

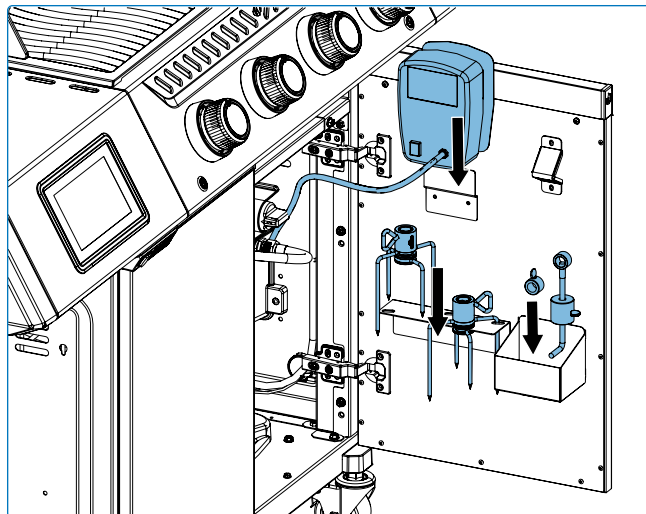


Fig. 9

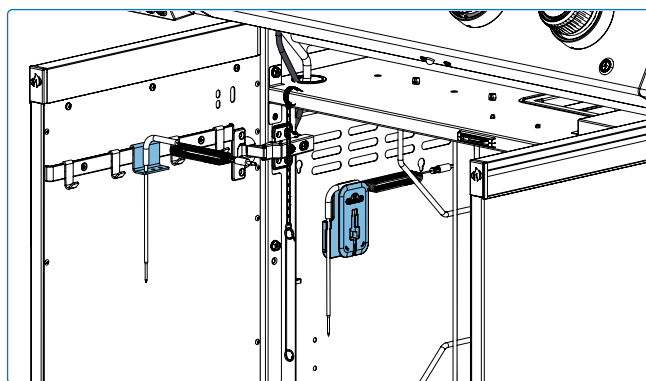


Fig. 10

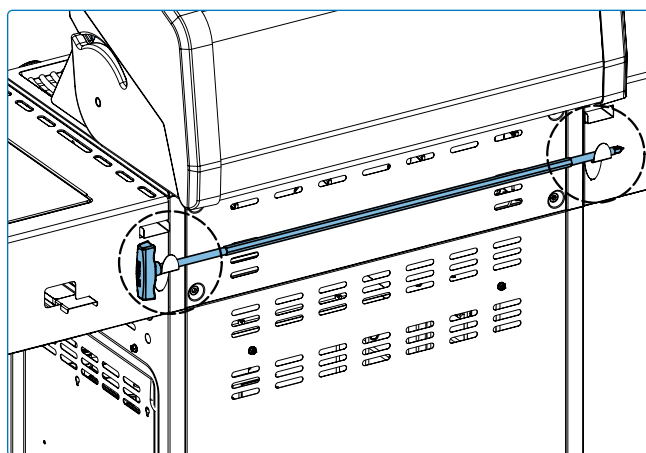


Fig. 11

Checklist per la tua grigliata

Consultare questa lista ogni volta che si griglia

- Leggere il manuale dell'utente**
Assicurarsi di aver letto il manuale dell'utente e tutte le istruzioni di sicurezza.
- Pulire la vaschetta raccogli-grasso**
Assicurarsi sempre di pulire la vaschetta raccogli-grasso prima di grigliare per evitare incendi e fiammate.
- Controllare il tubo**
Assicurarsi che il barbecue sia spento e freddo. Controllare il tubo per verificare la presenza di abrasioni e tagli eccessivi. Sostituire il tubo prima dell'uso se è danneggiato.
- Pulire le griglie e preriscaldare**
Utilizzare una spatola di legno o una spazzola per griglia in fibra naturale per pulire le griglie in ghisa e acciaio inox. Vedere "**Istruzioni di pulizia**". Rivestire le griglie con grasso vegetale e preriscaldare il barbecue per eliminare i residui in eccesso e prevenire che il cibo si attacchi.
- Area di preparazione**
Assicurarsi che tutto ciò di cui si ha bisogno durante la grigliata, come utensili, condimenti, salse e piatti, sia a portata di mano. Non lasciare mai il cibo incustodito, altrimenti potrebbe bruciarsi.
- Girare una sola volta e non sbirciare**
Cercare 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.
- Lasciare spazio**
Lasciare un po' di spazio sulla griglia e tra i cibi, così da poterli spostare facilmente se necessario.
- Utilizzare un termometro**
Utilizzare un termometro per assicurarsi che il cibo sia cotto a dovere. Seguire le linee guida sulle temperature appropriate per tutti i tipi di carne, in particolare per il pollame.



NOTA:

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



CONSIGLIO DA PROFESSIONISTA DEL BARBECUE!

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



CONSIGLIO DA PROFESSIONISTA DEL BARBECUE!

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



SUGGERIMENTO PER OLIO E GRASSI!

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

Se non disponibili, scegliere un olio o grasso con un alto punto di fumo.

Non utilizzare grassi salati come burro o margarina.

ACCU-PROBE® Assistente di cottura

Gestisci con sicurezza il barbecue e i tuoi ospiti utilizzando la tecnologia integrata ACCU-PROBE®. Monitora la temperatura interna del barbecue. Programma facilmente il tipo di alimento, la temperatura desiderata 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, Bluetooth® sarà disponibile per la connettività e il Wi-Fi potrà ancora essere utilizzato se supportato.

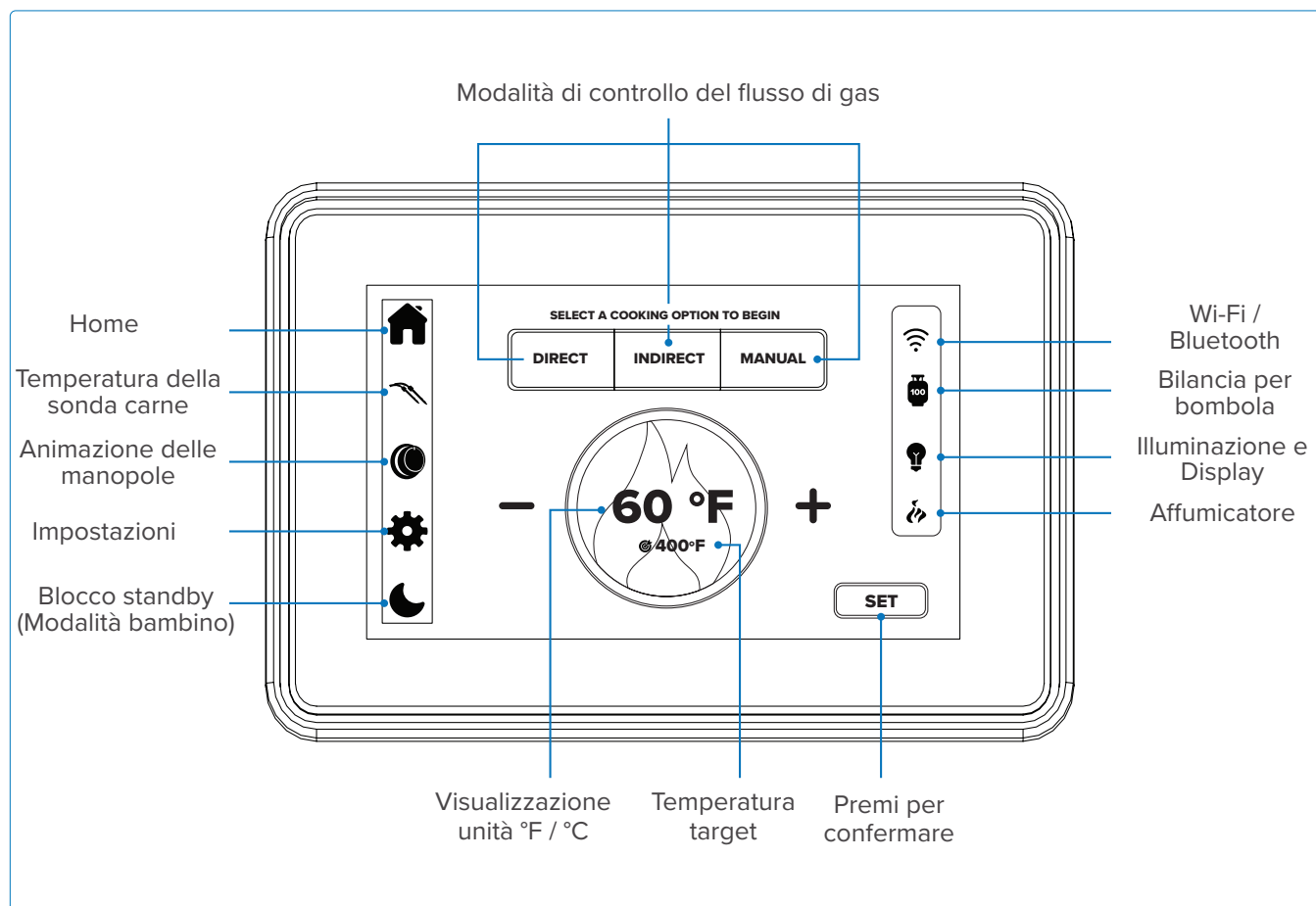
Consultare le sezioni "Istruzioni rapide" e "Napoleon Home App" per ulteriori informazioni

sulla connessione. Scarica l'app Napoleon Home e goditi una cucina intelligente. Qualsiasi uso di tali marchi e loghi come indicato è di proprietà dei rispettivi titolari e qualsiasi uso da parte di Wolf Steel Ltd. avviene su 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 l'Apple App Store sono marchi di Apple Inc.; iOS è un marchio o marchio registrato di Cisco Inc.

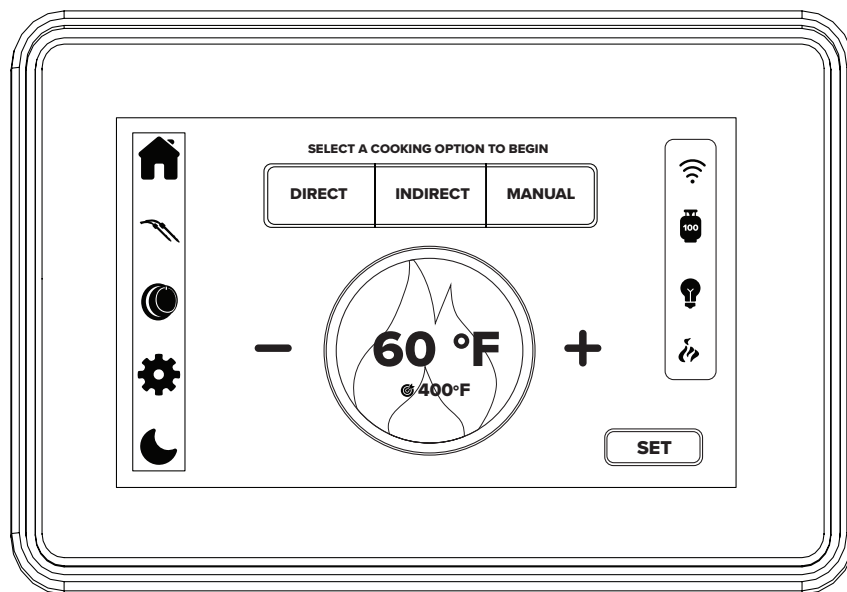
Dispositivi compatibili

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

Panoramica del display



Funzionamento del display



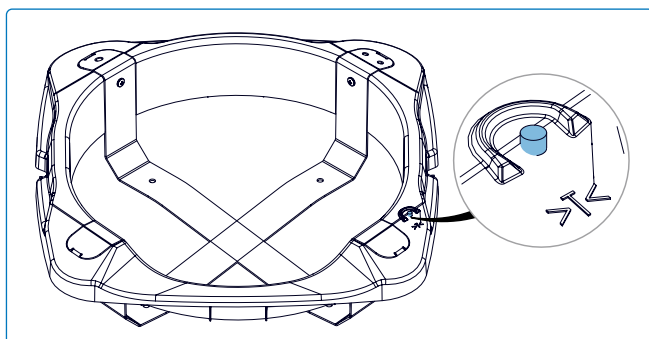
Funzione	Azione	Durata	Descrizione
Modalità di abbinamento	Tieni premuto il pulsante di accensione per 10 secondi OPPURE tocca l'icona Wi-Fi, quindi nella finestra pop-up seleziona Ripristina rete per rendere il sistema abbinabile.	10 secondi	Quando il sistema si riavvia, apparirà il logo Napoleon. Le icone Wi-Fi e Bluetooth® lampeggeranno, indicando che il dispositivo è in modalità abbinamento (Access Point). Dovrai 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 fino a raggiungere la modalità Access Point. In alternativa, puoi avviare la modalità abbinamento toccando l'icona Wi-Fi e selezionando Ripristina rete dal menu a comparsa.
Riattiva display	Tocca una volta il display oppure tocca l'icona della luna	N/D	Dopo il risveglio, 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 calibri.
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:

L'aggiornamento dei dati nell'app potrebbe richiedere circa 1 minuto.

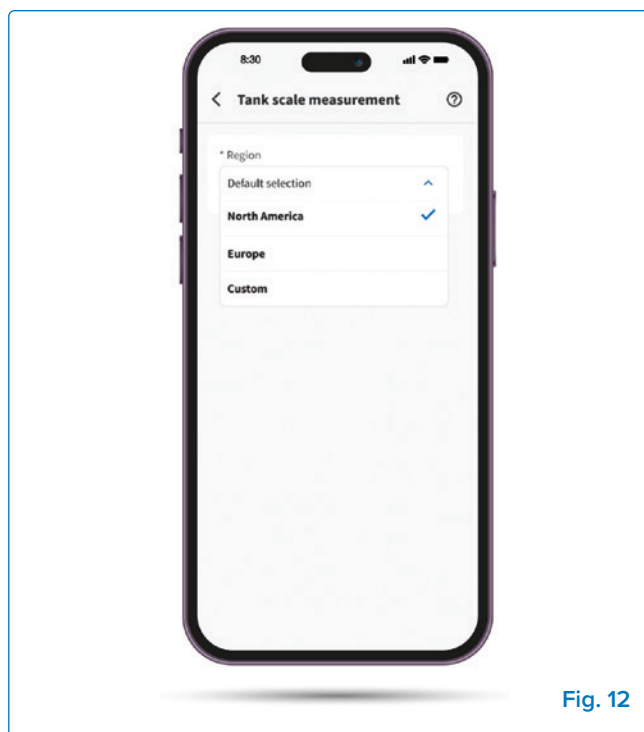


Fig. 12

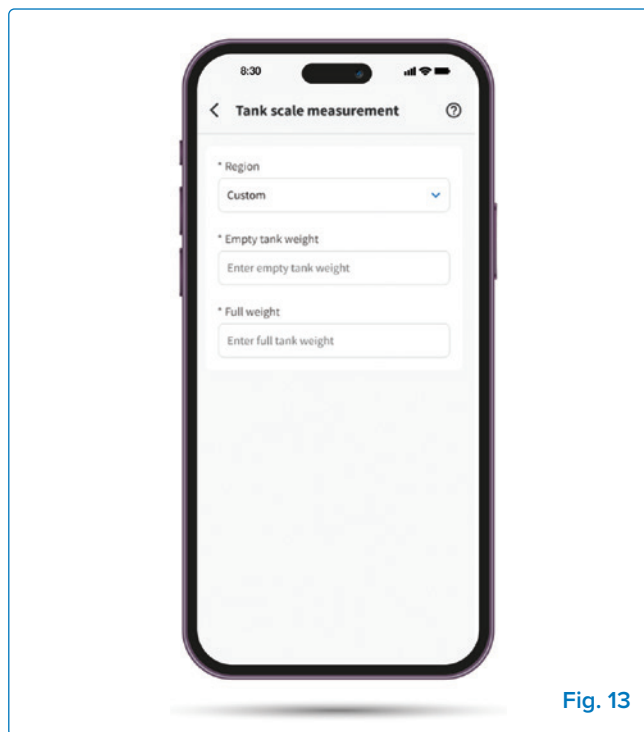


Fig. 13





Dispositivi di sicurezza






- 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 da solo.
- 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 che venga posizionata sul barbecue.
- **IMPORTANTE:** Puntare le punte delle sonde verso il basso ma non permettere che tocchino le griglie di cottura. Cercare inoltre di assicurarsi che le sonde non tocchino il corpo del barbecue.
- Posizionare la carne sul lato della griglia più vicino al termometro.
- Posizionare 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. Assicurarsi che i lati della griglia non superino la temperatura operativa massima delle sonde.
- 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 la base di supporto.

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 controllare lo spazio del cavo a temperatura ambiente con il coperchio chiuso. Esaminare il cavo per eventuali piegature o curvature eccessive. Quindi accendi il barbecue e controlla eventuali punti caldi dove il cavo potrebbe entrare in contatto con la superficie.

Guida alla grigliata con cottura a infrarossi

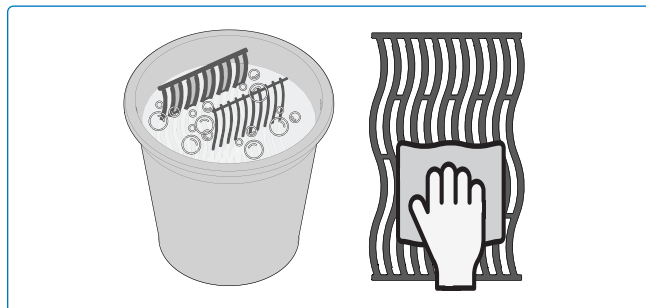
Cibo	Temperatura interna	Impostazione della manopola di controllo	Tempo di cottura	Consigli di cottura
 Bistecca 1 pollice (2,54 cm) di spessore.	Media al sangue 54–60 °C (130–140 °F)	ALTO per 2 min per lato, poi MEDIO	4–6 minuti per lato, a seconda dello spessore.	Chiedete che il taglio abbia grasso marmorizzato. Rosolare a fuoco alto per sigillare i succhi, poi ridurre il calore per raggiungere la cottura desiderata. Lasciare 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 minuti per lato	5–7 minuti in totale.	Modellare le polpette con uno spessore uniforme per una cottura omogenea. Le polpette di 1 pollice o più di spessore dovrebbero essere grigliate utilizzando 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)	Tagliare per ¾ attraverso l'articolazione tra la coscia e la gamba in modo che la carne sia piatta sul bruciatore per una cottura uniforme.
 Bracioline di maiale	64 °C (147 °F)	MEDIO	6 minuti per lato	Scegliere tagli spessi per una carne più tenera. Rimuovere il grasso in eccesso.

Cibo	Temperatura interna	Impostazione della manopola di controllo	Tempo di cottura	Consigli di cottura
 Pesce	70 °C (158 °F)	MEDIO	5–10 minuti, a seconda dello spessore	Cuocere finché non diventa opaco e si sfalda facilmente.
 Crostacei/ Gamberi	60°C - 65°C (140 °F - 149 °F)	ALTO	3–5 minuti	Scartare i crostacei che non si aprono durante la cottura.
 Costine	74 °C (165 °F)	ALTO per 5 minuti, poi BASSO	25–30 minuti in totale	Grigliare finché la carne non si stacca facilmente dall'osso.
 Costolette di agnello	64 °C (147 °F)	ALTO per 5 minuti, poi MEDIA	10–15 minuti per lato	Scegliere tagli spessi per una maggiore tenerezza. Rimuovere il grasso in eccesso per evitare fiammate.
 Hot dog	74 °C (165 °F)	MEDIA a BASSA	5–7 minuti in totale	Grigliare o bollire finché non sono completamente riscaldati.

Istruzioni per la pulizia

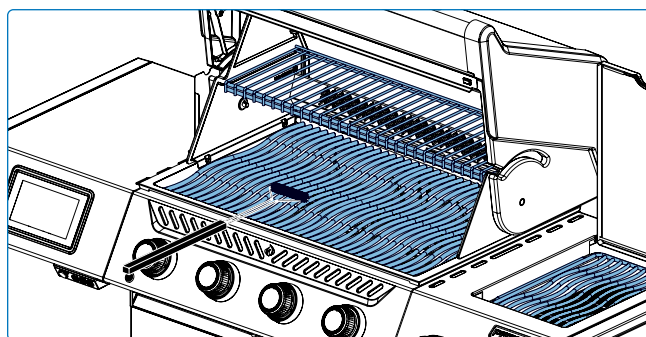
Pulizia del barbecue per il primo utilizzo

1. Lava le griglie a mano con acqua e sapone per piatti delicato per rimuovere eventuali residui del processo di produzione. **NON** lavare in lavastoviglie.
2. Risciacquare accuratamente con acqua calda e asciugare completamente con un panno morbido per evitare che l'umidità penetri.



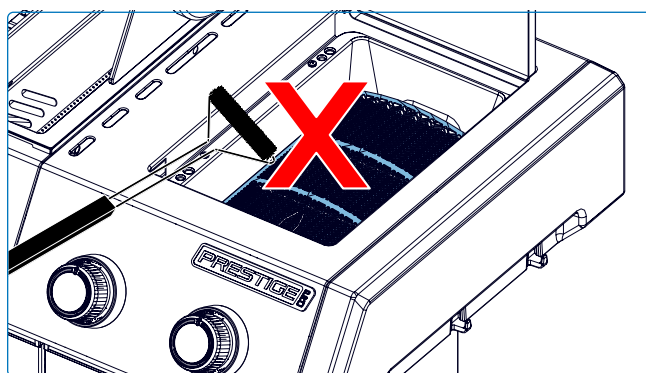
Griglie in acciaio inox

- 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 inossidabile si scoloriscono in modo permanente a causa dell'uso regolare e delle alte temperature raggiunte durante la cottura alla griglia.



Brucciatore laterale a infrarossi (se presente)

- La maggior parte dei residui e delle particelle di cibo che cadono sulla superficie del bruciatore a infrarossi vengono immediatamente inceneriti grazie all'elevata intensità del calore.
- Non pulire la piastra 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 piastra in ceramica.
- Accendere il bruciatore e lasciarlo su ALTO per 5-10 minuti per rimuovere eventuali residui rimasti.



NOTA:

Per pulire la copertura in rete d'acciaio inox sul bruciatore laterale, utilizzare una spazzola a setole morbide. Non utilizzare la spazzola sulle piastre in ceramica.

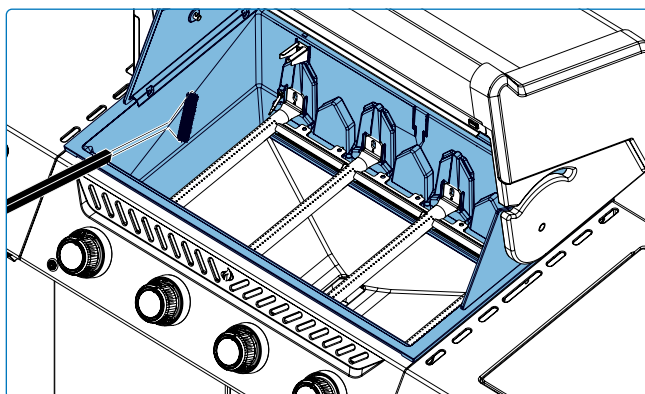
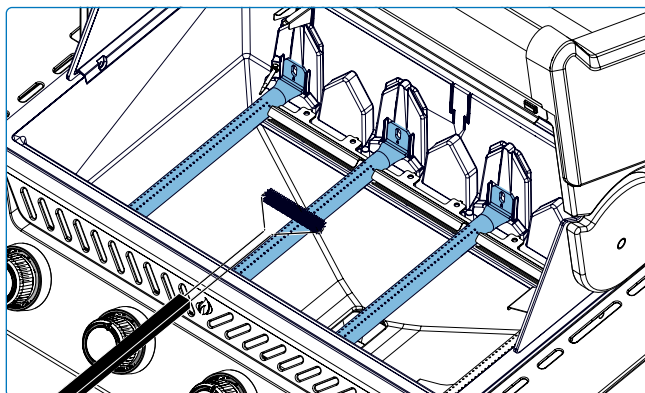
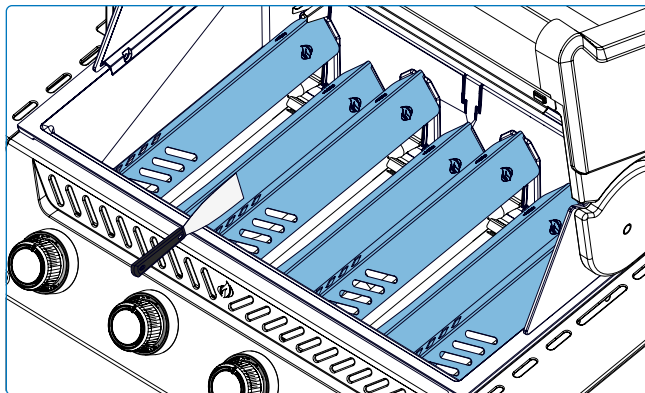


PERICOLO!

- Indossare sempre guanti protettivi e occhiali di sicurezza quando si pulisce la griglia.
- La pulizia deve essere effettuata solo quando la griglia è fredda per evitare il rischio di ustioni.
- Il grasso accumulato rappresenta un rischio di incendio.

Interno del barbecue

1. Rimuovi le griglie di cottura.
2. Rimuovere i detriti dal coperchio e dai lati con una spazzola in ottone.
3. Raschiare i diffusori con una spatola, poi spazzolare via la cenere.
4. Rimuovere le piastre di cottura e pulire i bruciatori con una spazzola metallica.
5. Spazzare i detriti nella vaschetta raccogli-gocce.



Vaschetta raccogli-grasso

Ogni barbecue da incasso, 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 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. Fai scorrere la vaschetta raccogli-grasso dal barbecue per accedere al vassoio raccogli-grasso usa e getta o per pulire la vaschetta.
2. Raschiare la vaschetta raccogli-gocce con una spatola o un raschietto.
3. Sostituisci il vassoio raccogli-grasso usa e getta ogni 2-4 settimane a seconda dell'uso 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, pulire delicatamente le punte metalliche con un panno morbido o utilizzare carta vetrata a grana fine se necessario. Evitare di usare acqua, prodotti chimici aggressivi o di applicare pressione, poiché questi componenti sono delicati e possono essere facilmente danneggiati da una pulizia energica. Assicurarsi che tutte le parti siano asciutte prima del rimontaggio.

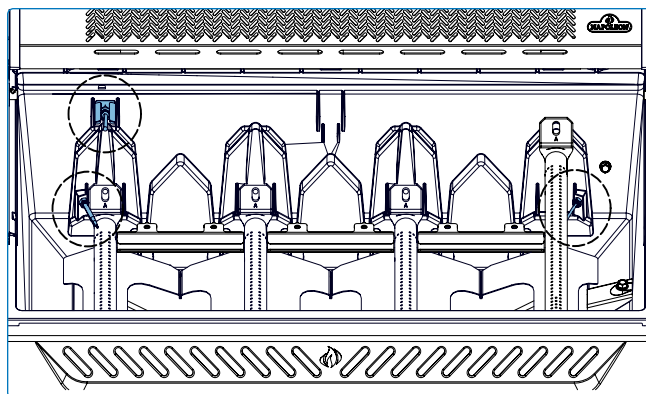
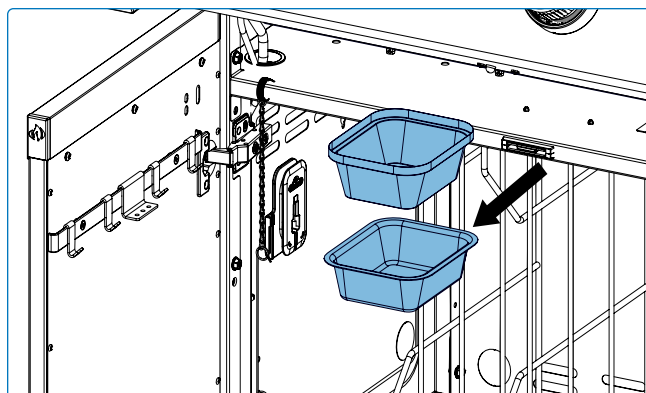
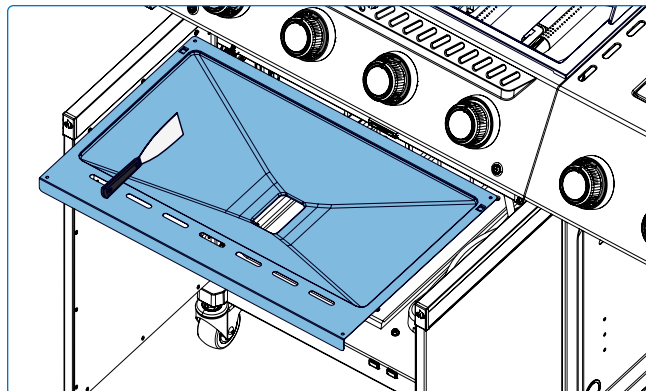


Fig. 14

Pannello di controllo

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

Fusione in alluminio

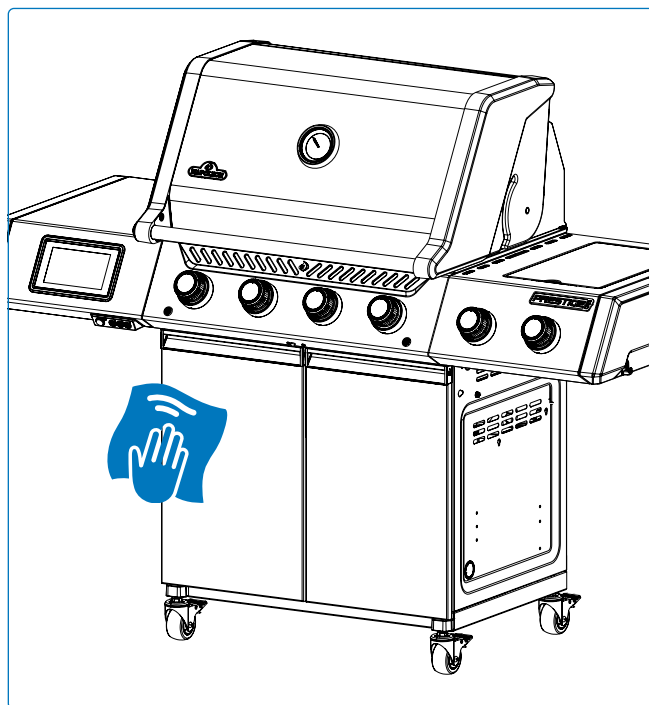
Pulire con acqua tiepida e sapone. L'alluminio non arrugginisce, ma le alte temperature e l'esposizione agli agenti atmosferici possono causare ossidazione sulla superficie delle fusioni che appare come macchie bianche.

Consulta le **“Istruzioni di manutenzione”** per maggiori 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 porcellanato è simile al vetro e si scheggerà se colpita.

Le parti in acciaio inox si scoloriscono nel tempo quando vengono riscaldate e assumeranno 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 detergente per forni 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 del bruciatore

Ragni e insetti sono attratti da piccoli spazi chiusi. Napoleon ha dotato il bruciatore di una zanzariera sulla saracinesca 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 possono far sì che la fiamma del bruciatore bruci di un giallo tenue o di un arancione tenue e causare un incendio o un ritorno di fiamma nella saracinesca 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. Rimuovere i detriti sciolti dal bruciatore attraverso l'ingresso del gas.
4. Controllare i fori del bruciatore e gli orifizi delle valvole per eventuali ostruzioni: 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 la punta 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 ingrandire 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.

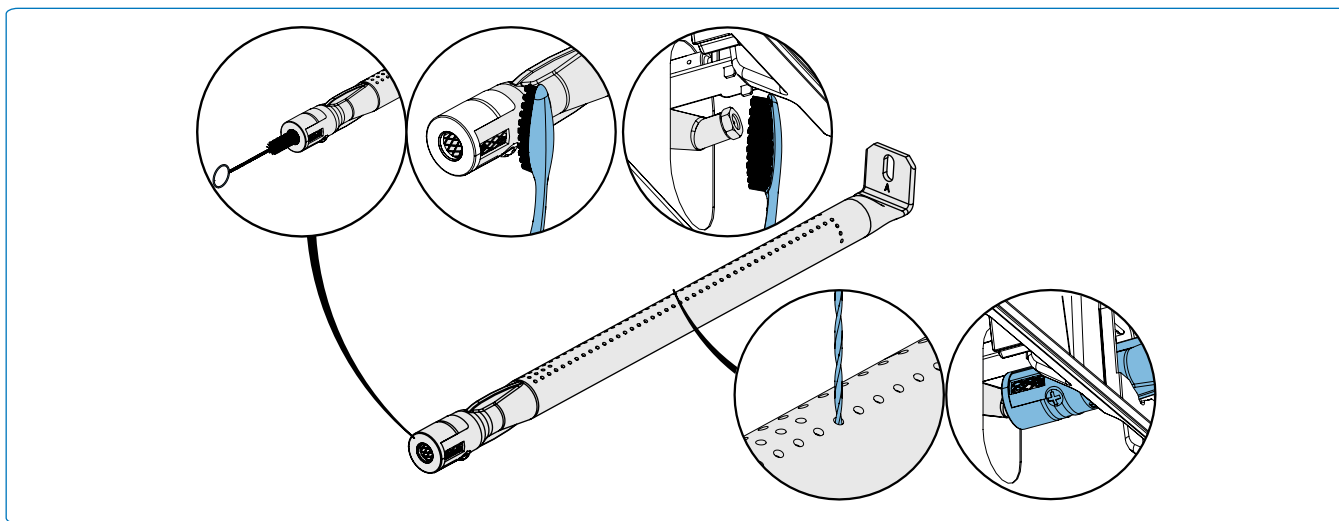


Fig. 15



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 potrebbero verificarsi incendi o esplosioni.
- 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 potrebbero graffiare la superficie.

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 display sono resistenti all'acqua ma non devono essere lasciati sotto la pioggia. L'apparecchio non deve mai essere immerso in acqua.



ATTENZIONE!

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



SICUREZZA PRIMA DI TUTTO!

Indossare sempre guanti protettivi e occhiali di sicurezza quando si effettua la manutenzione della griglia.



VOGLIAMO AIUTARTI!

Contattare il proprio rivenditore autorizzato per i ricambi consigliati.

Istruzioni per la manutenzione

Requisiti generali

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

- Non ostruire il flusso di ventilazione e dell'aria di combustione.
- Mantenere 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.

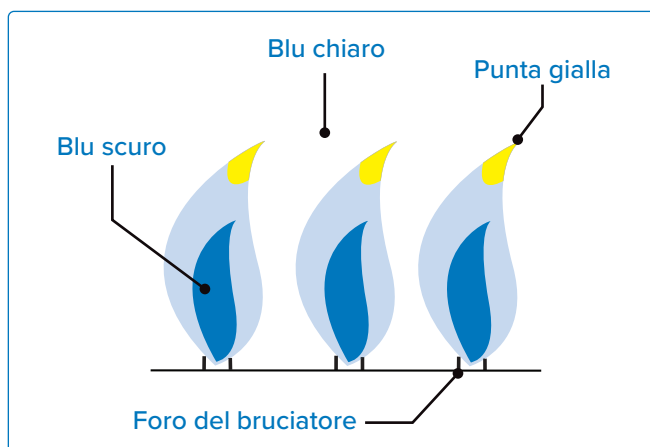


IMPORTANTE!

- Solo un installatore di gas qualificato può regolare i bruciatori. Contattare il proprio 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 quando 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 i diffusori. Lasciare il coperchio aperto.
2. È necessario rimuovere il bruciatore per accedere e regolare la vite dell'otturatore dell'aria, poiché altrimenti non è accessibile.
3. Rimuovere il coperchio posteriore per regolare l'otturatore dell'aria del bruciatore tubolare posteriore.
4. Allentare la vite di blocco dell'otturatore dell'aria e aprire o chiudere l'otturatore dell'aria secondo necessità.
5. Accendere i bruciatori al massimo.
6. Ispezionare visivamente le fiamme dei bruciatori.
7. Spegnerli i bruciatori, serrare le viti di bloccaggio e rimontare le parti rimosse quando i regolatori sono impostati correttamente.
8. Assicurarsi che le reti antinsetto siano installate.



NOTA:

I bruciatori a infrarossi non hanno regolazione dell'aria.

Impostazioni dell'otturatore dell'aria

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

* Ogni lato dell'otturatore dell'aria

Tabella 1



SICUREZZA PRIMA DI TUTTO!

Non coprire mai più del 75% della superficie di cottura di un 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 calda e sapone.

Manutenzione del bruciatore

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

Manutenzione e protezione dei bruciatori a infrarossi

I bruciatori a infrarossi sono progettati per offrire una lunga durata, ma è necessario fare attenzione a non danneggiare le 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 del barbecue.

Ventilazione di scarico dell'aria calda

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



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

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 piastra 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. Controllare la ceramica per verificare la presenza di eventuali infiltrazioni d'acqua se si trova acqua stagnante nella griglia. Rimuovere il bruciatore se la ceramica è bagnata. Capovolgerlo per drenare 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 utilizzano gli accessori.

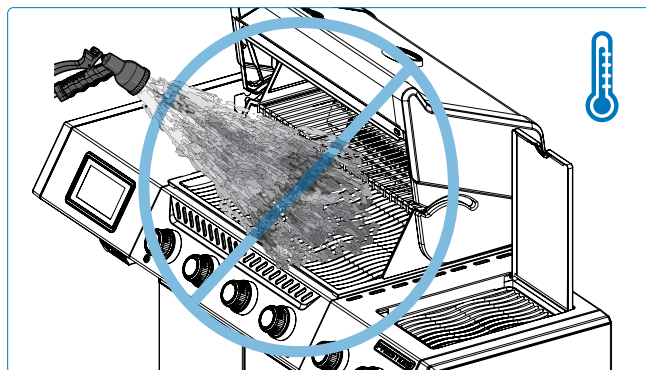


Fig. 16

Regolazione delle porte

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 sollevare la porta o in senso antiorario per abbassarla.
3. Dopo uno o due giri di cacciavite, aprire e chiudere la porta e verificare l'allineamento nella parte superiore delle porte.
4. Regolare le viti delle cerniere per allineare le ante dell'armadio in modo che siano allo stesso livello (**Fig.17**).
5. Se necessario, ripetere questi passaggi finché le ante non sono allineate

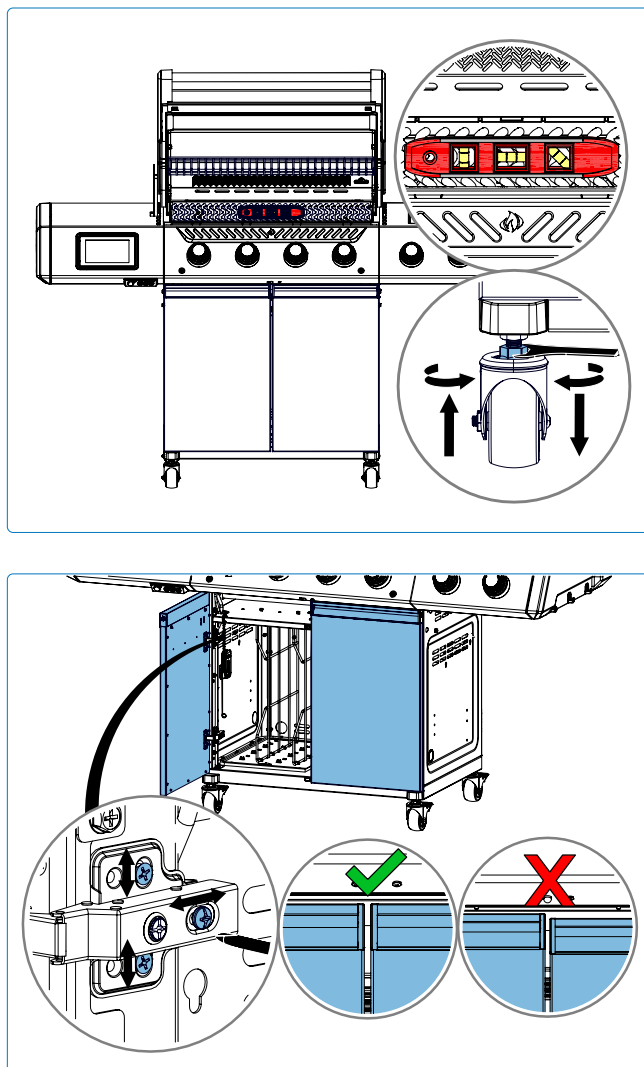


Fig. 17

! ATTENZIONE!

- Sollevare solo un lato dell'apparecchio alla volta. Non inclinare l'apparecchio in avanti o indietro.

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.

	Cause possibili	Soluzione
Bruciatore principale	L'uscita JETFIRE™ è sporca o ostruita.	Pulire l'uscita JETFIRE™ con uno spazzolino a setole morbide.
	Staffette di accensione incrociata sporche o corrose.	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 alzano dal bruciatore.	Chiudere il regolatore dell'aria secondo la sezione “Istruzioni di manutenzione” - Regolazione dell'aria di combustione di questo manuale d'uso. IMPORTANTE! Questo deve essere fatto da un installatore di gas qualificato.

Rumori e fiammate improvvise

- Regolatore che emette un ronzio.
- Fiammate e calore irregolare eccessivi.

Cause possibili	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 emettono un ronzio NON saranno sostituiti.
La valvola della bombola è stata aperta troppo rapidamente.	Aprire lentamente la valvola della bombola.
Diffusori installati in modo errato.	Assicurarsi che i diffusori siano installati con i fori rivolti verso la parte anteriore e le fessure sul fondo. 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 sui diffusori e nella vaschetta raccogliocce.	Pulire regolarmente i diffusori 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 bruciano con una fiamma gialla, accompagnata da odore di gas.
- Le fiamme si sollevano dal bruciatore,
- Potenza del bruciatore su ALTO, ma impostazione su BASSO. Rumore di rombo e fiamma blu tremolante sulla superficie del bruciatore.

Cause possibili	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 la valvola della bombola viene aperta. Aprire la bombola lentamente per permettere alla pressione di equilibrarsi. Consultare la sezione Funzionamento – “Istruzioni di accensione” .
Gas naturale – tubo di alimentazione sottodimensionato.	Il tubo deve essere dimensionato secondo le normative di installazione.
Guarnizione che perde intorno alla piastra in ceramica, o rottura di una saldatura nel corpo del bruciatore.	Lasciare raffreddare il bruciatore e ispezionarlo attentamente per eventuali crepe. Contattare il proprio rivenditore autorizzato Napoleon per ordinare un gruppo bruciatore di ricambio se vengono trovate 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'orificio del bruciatore rimuovendolo e seguendo le istruzioni di questo manuale. Vedere “Istruzioni di pulizia” .
Regolazione errata del registro dell'aria.	Aprire o chiudere leggermente la saracinesca dell'aria secondo le istruzioni del presente manuale. Vedere “Istruzioni di manutenzione” . IMPORTANTE! Questo deve essere fatto 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 di 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 che si sfoglia

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

Cause possibili	Soluzione
Accumulo di grasso sulle superfici interne.	Questo non è un difetto. La finitura del coperchio e della cappa è in porcellana o acciaio inossidabile e non si sfalda. Il distacco è causato dal grasso indurito (noto come creosoto), che si secca formando frammenti simili a vernice che si sfaldano. Una pulizia regolare lo impedirà. Consultare le “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 suono continuo simile a una fiamma ossidrica e si affievolisce o presenta una grande fiamma all'avvio.

Cause possibili	Soluzione
Piastre in ceramica 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 acceso su ALTO per almeno 5 minuti, o finché la piastra in ceramica non diventa uniformemente rosse.
Bruciatore surriscaldato a causa di ventilazione insufficiente. Troppa superficie della griglia coperta da una piastra o 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 intorno alla piastrella in ceramica, o una saldatura difettosa nel corpo del bruciatore.	Lasciare raffreddare il bruciatore e ispezionarlo attentamente per eventuali crepe. Contattare il proprio rivenditore autorizzato Napoleon per ordinare un gruppo bruciatore di ricambio se vengono trovate crepe.



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
<p>L'app non è installata o non è installata correttamente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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). • Espandi le autorizzazioni dell'app. • Controllare l'icona dell'app nella schermata principale.
<p>L'app è installata ma mostra una schermata con il testo "sonda non collegata".</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi che le sonde siano inserite correttamente negli appositi alloggiamenti dell'apparecchio. • Massimizzare la ricezione posizionando il dispositivo smart vicino al display dell'apparecchio. • Chiudere completamente l'app e riavviarla (essere a conoscenza delle operazioni e impostazioni di base del proprio dispositivo). • Chiudere tutti i programmi non necessari sul dispositivo smart che potrebbero consumare memoria.
<p>L'app funzionava prima, ma il nome del dispositivo non è presente nell'elenco dispositivi dell'app.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 smart mobile. • Avvicinare il dispositivo smart all'unità display. • Aggiornare la cache della memoria chiudendo e riaprendo l'app. • Assicurarsi che l'impostazione della posizione del dispositivo sia attivata. • Attendi tra 30 e 60 secondi tra un passaggio e l'altro.

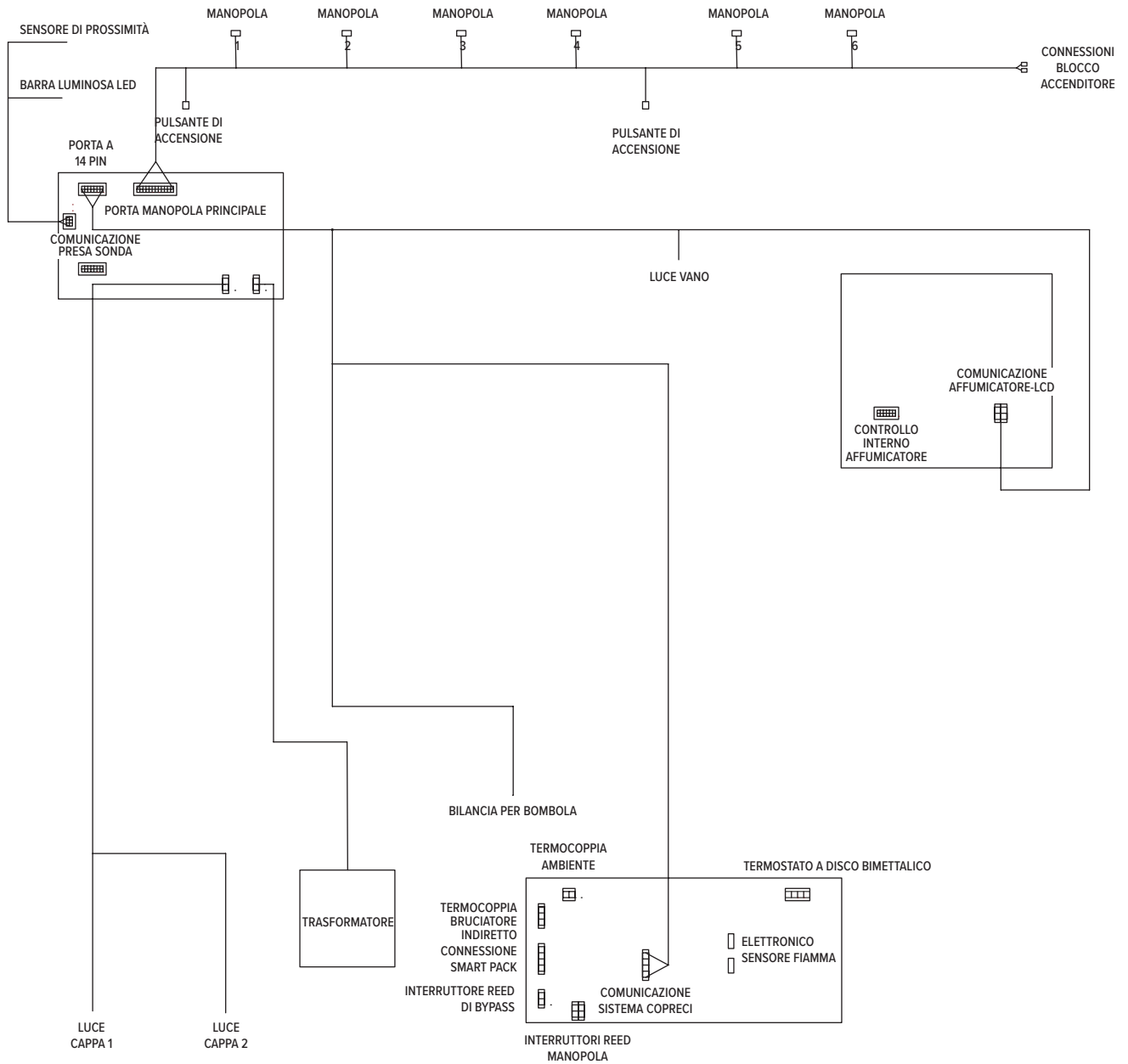
Problema con l'app	Possibili cause / Soluzione
<p>L'apparecchio ha perso la connessione durante il funzionamento e mostra una pagina "connessione persa".</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cerca di individuare la causa dell'interferenza di frequenza o di un'ostruzione fisica. • Assicurarsi che sia l'apparecchio che lo smartphone abbiano accesso a Internet e che il Bluetooth® sia abilitato sullo smartphone. • Spegni e riaccendi l'unità di visualizzazione. • Come ultima risorsa, chiudi forzatamente l'app e riaprila.
<p>Gli allarmi non funzionano.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Controlla la connessione del dispositivo. • Verifica che i suoni o le notifiche appropriati siano attivati nelle impostazioni del tuo dispositivo smart. • Verifica che la notifica di allarme (o vibrazione) sia selezionata nell'app Napoleon Home.
<p>L'apparecchio non si connette al Wi-Fi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'apparecchio supporta solo la banda Wi-Fi a 2,4GHz. Controlla le impostazioni del tuo router. Assicurarsi che il router trasmetta a 2,4GHz. Alcuni router hanno la capacità di trasmettere su più bande. • Controlla le impostazioni del tuo router per assicurarti che la banda 2,4GHz sia abilitata. • Altri dispositivi elettronici possono interferire con il segnale Wi-Fi. Prova a spostare il dispositivo lontano da apparecchi elettronici che potrebbero causare interferenze.



RISORSE PER I RICAMBI

Vai su napoleon.com o consulta la Guida di montaggio per le istruzioni sui ricambi.

Schema dei collegamenti elettrici



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
Brucciatori 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
Brucciatore 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.

5 YEARS IANS



50 anni di soluzioni per il comfort domestico.



NAPOLEON® prodotti sono protetti da uno o più brevetti statunitensi, canadesi e/o esteri o da brevetti in corso di registrazione.



Indirizzo

Wolf Steel Ltd.

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel,
Paesi Bassi
10-12 Home Farm, Meriden Road,
Berkswell, CV7 7SL, Regno Unito
24 Napoleon Road, Barrie,
Ontario, L4M 0G8, Canada



Telefono

Europa

+31 (0) 88 588 66 55

Online

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com