



PRESTIGE® PRO

Manuale d'uso

PRO665VX

Le griglie illustrate in questo manuale possono differire dal modello acquistato.

Vorremmo ricevere il tuo feedback!
Visita [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) per scrivere una recensione.



Applica il numero di serie

COMPLIMENTI PER IL TUO BARBECUE NAPOLEON®!

Hai appena migliorato la tua esperienza di grigliata.



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

⚠️ PERICOLO! ⚠️

SE 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.

Un cilindro di gas L.P. (propano) non collegato per l'uso non deve essere conservato 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 GRIGLIATA SIA MEMORABILE CHE SICURA.



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



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



Avvertire adulti e bambini del pericolo delle superfici calde.



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

AVVISO PER L'INSTALLATORE:

Lasciare queste istruzioni al proprietario della griglia per consultazioni future.

AVVISO PER IL CONSUMATORE:

Conservare queste istruzioni per consultazioni future.

Benvenuto in NAPOLEON®!

La sicurezza prima di tutto

ATTENZIONE!

Informazioni generali

Questa griglia deve essere installata in conformità alle normative locali. Se viene utilizzato un motore per girarrosto, deve essere messo a terra elettricamente secondo le normative locali. Se viene utilizzata una fonte elettrica esterna, l'apparecchio deve essere messo a terra secondo le normative locali.

ATTENZIONE!

Conservazione e inutilizzo

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

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

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

ATTENZIONE!

Funzionamento

Eseguire il test delle perdite su questa griglia prima di ogni utilizzo, annualmente e quando vengono sostituiti componenti del gas. Seguire attentamente le istruzioni per l'accensione. Non utilizzare questa griglia per scopi diversi da quelli previsti.

Non utilizzare questa griglia con un cavo o una spina danneggiati, o dopo che la griglia ha subito un malfunzionamento o è stata danneggiata in qualsiasi modo. 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 adeguatamente sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i pericoli. 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

Assemblare questa griglia esattamente come indicato nella Guida di montaggio. Se la griglia è stata assemblata in negozio, rivedere le istruzioni di montaggio per assicurarsi che sia stata montata correttamente. Questa griglia non è destinata all'installazione su o all'interno di barche o veicoli ricreazionali.

⚠ ATTENZIONE!**Installazione e montaggio**

Eseguire il test di tenuta richiesto prima di utilizzare la griglia. Non modificare questa griglia in nessun caso. Lasciare raffreddare la griglia prima di installare o rimuovere parti. Non utilizzare un cilindro che non sia dotato della connessione valvola appropriata. Utilizzare solo il regolatore di pressione e il tubo forniti con questa griglia o parti di ricambio specificamente raccomandate da NAPOLEON.

⚠ 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 alla griglia, poi inserire la griglia nella presa.

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

Questo apparecchio incorpora una connessione di terra solo per scopi funzionali. Utilizzare solo prolunghie adatte per uso esterno e conformi agli standard EN.

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

⚠ ATTENZIONE!**Smaltimento corretto del prodotto**

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

CONTENUTI

Benvenuto in NAPOLEON!	4
La sicurezza prima di tutto	4
Funzionalità complete del sistema	8
Per iniziare	10
Simboli di sicurezza da conoscere	10
Pratiche di utilizzo sicuro	10
Posizionamento della griglia	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
Funzionalità di controllo (se presenti)	22
Accensione della Griglia	29
Come usare il girarrosto	33
Conservazione	34
Lista di controllo per l'esperienza di grigliata	35
ACCU-PROBE® Cook Assist	36
Dispositivi compatibili	36
Panoramica del display	36
Funzionamento del display	37
Precauzioni	39
Distanza di sicurezza	39
Guida alla grigliatura a infrarossi	40
Guida all'affumicatore	42
Consigli rapidi per l'affumicatura	42
Funzionamento	46
Porta	46
Panoramica degli strumenti	46
Vassoio per legna	47
Preparazione dell'affumicatore	47

Istruzioni per la pulizia	48
Pulizia della scatola affumicatrice	48
Pulizia della griglia prima del primo utilizzo	49
Griglie in acciaio inox	49
Brucciatoie laterale a infrarossi	49
Interno del barbecue	50
Vassoio raccogliocce	51
Termocoppie	51
Pannello di controllo	52
Fusione in alluminio	52
Superficie esterna del barbecue	52
Rete antinsetto e fori del bruciatore	53
Sonde di temperatura	54

Istruzioni di manutenzione	55
Requisiti generali	55
Regolazione dell'aria di combustione	55
Acciaio inox in ambienti difficili	56

Risoluzione dei problemi	58
Problemi di accensione	58
Rumori e fiammate	58
Flusso di gas	59
Vernice che si sfoglia	60
Il bruciatore a infrarossi fa ritorno di fiamma	60
Affumicatore	61
Abbinamento dell'app con l'apparecchio	63

Schema dei collegamenti elettrici	65
--	-----------

Garanzia	66
-----------------	-----------

Funzionalità complete del sistema

Piastre di rosolatura in acciaio inox a doppio livello per un riscaldamento uniforme e costante e per vaporizzare i succhi per un cibo più saporito

Brucciatore posteriore a infrarossi per spiedo per gustare succulenti piatti allo spiedo

Include un tappetino in silicone resistente

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

Ante dell'armadietto facilmente regolabili.

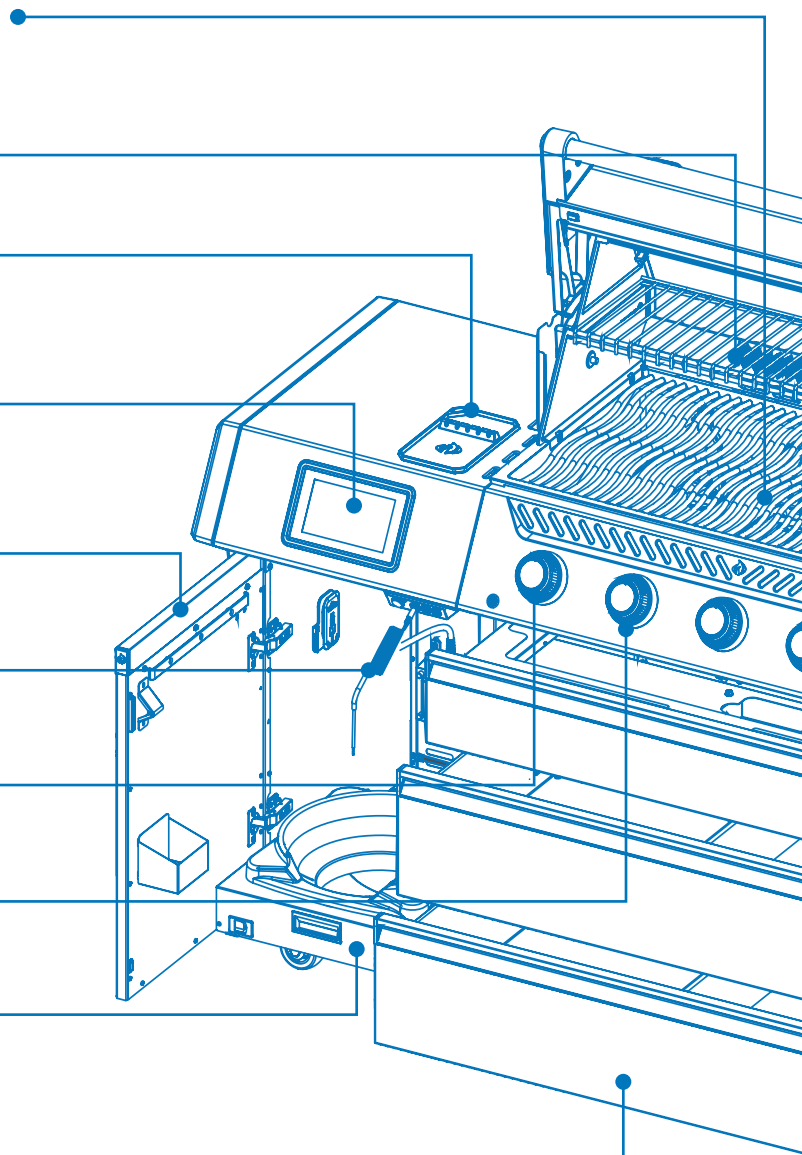
Fornito con tre sonde cablate per prestazioni affidabili

Manopole di controllo **LED SPECTRUM NIGHT LIGHT™** con illuminazione di sicurezza.

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

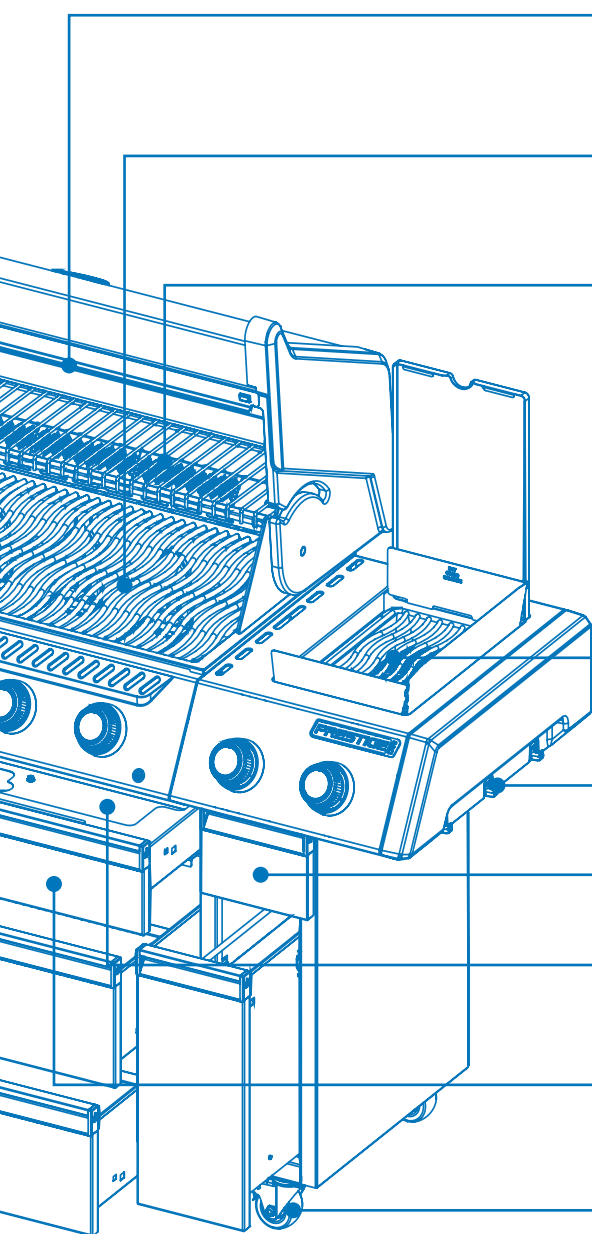
Vassoio porta bombola **ULTRA-GLIDE™** (solo modelli a propano)

Cassetti spaziosi dotati di divisori regolabili.



IMPORTANTE!

Le griglie illustrate in questo manuale dell'utente possono differire dal modello acquistato.
Modello presentato: versione PRO665VX a propano.



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

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

Ampio ripiano scaldavivande in acciaio inox con design salvaspazio per una maggiore flessibilità di cottura.

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

Spazio per riporre gli utensili da griglia.

Scatola affumicatrice

Illuminazione interna dei pannelli per intrattenimenti notturni.

Cassetto raccogliocce con vassoio raccogligrasso e contenitore del grasso facilmente rimovibili

Ruote bloccabili Easy Locking per fissare in sicurezza il barbecue in posizione

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.



CAUTELA! Superficie calda.



Chiudere immediatamente la fornitura di gas e scollegare.



Indossare occhiali di sicurezza.



Indossare guanti protettivi.



Informazioni importanti.

Pratiche di utilizzo sicuro

- Non far passare il tubo sotto il vassoio raccogliogocce. Mantenere una distanza adeguata del tubo dal fondo dell'apparecchio.
- Assicursi che le piastre di rosolatura siano posizionate secondo le istruzioni di installazione.
- 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 bruciatore posteriore contemporaneamente ai bruciatori principali.
- Non chiudere il coperchio del bruciatore laterale durante l'uso 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.

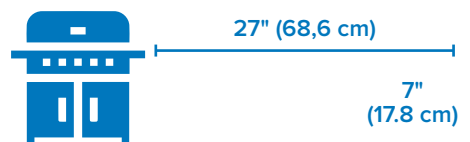


**FAI
ATTENZIONE!**
Il coperchio della
griglia e l'intero
vano di combustione
possono diventare
molto caldi durante
l'uso.

- Non modificare l'apparecchio.
- Eseguire la manutenzione solo quando il barbecue è freddo.
- Non conservare accendini, fiammiferi o altri materiali combustibili all'interno della struttura o del vassoio porta condimenti.
- Tenere tutti i cavi di alimentazione elettrica e i tubi di alimentazione del combustibile lontani dalle superfici calde.
- Pulire regolarmente il vassoio raccogligrasso, il vassoio raccogliocce e le piastre di rosolatura per prevenire accumuli e incendi di grasso.
- Ispezionare e pulire regolarmente il bruciatore a infrarossi e i tubi venturi dei bruciatori principali per mantenerli liberi da ragnatele e altre ostruzioni.
- Non permettere che acqua fredda (pioggia, irrigatore, tubo, ecc.) entri in contatto con il barbecue caldo. Un improvviso cambiamento di temperatura danneggerà la porcellana e creperà i bruciatori in ceramica.
- Non utilizzare un'idropulitrice per pulire qualsiasi parte del barbecue.
- Non posizionare il barbecue dove potrebbe essere esposto a forti venti, soprattutto se il vento può arrivare direttamente da dietro il barbecue.
- Assicurarci 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 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 devono essere testati per eventuali perdite prima di utilizzare la griglia.
- Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontani i bambini piccoli.
- Tenere i tubi di alimentazione del combustibile lontani da superfici ad alta temperatura, spigoli vivi e grasso che cola.

Posizionamento della griglia

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

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

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

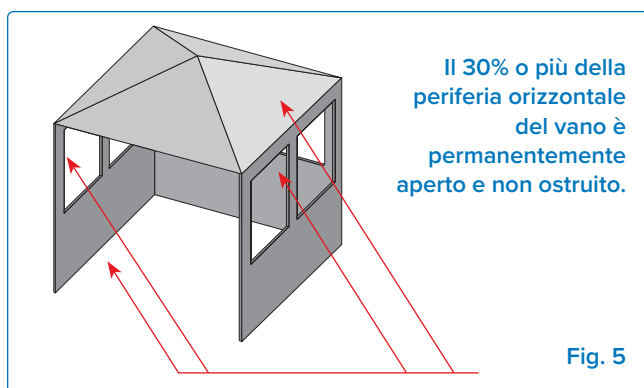
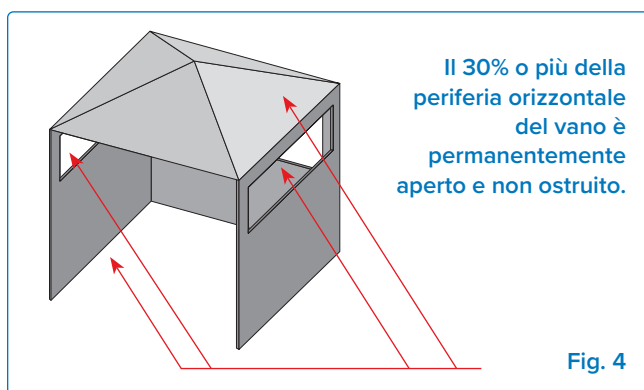
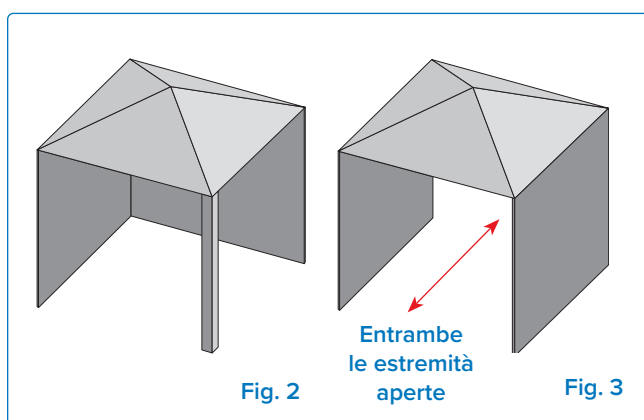
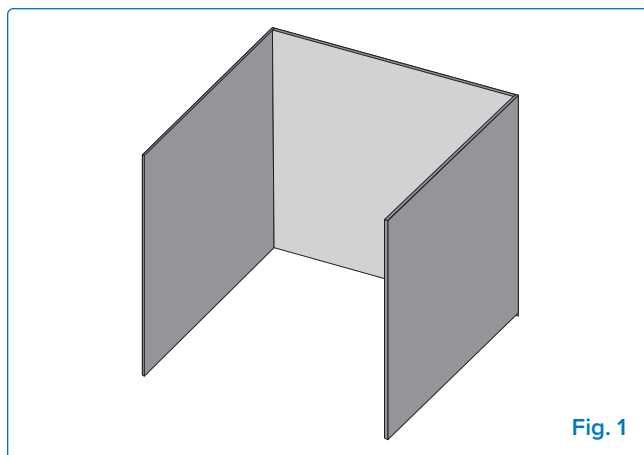
- Utilizzare l'apparecchio solo in una posizione sopraelevata, all'aperto, con ventilazione naturale e senza zone stagnanti. Assicurarsi che eventuali perdite di gas e prodotti della combustione vengano rapidamente dispersi dal vento e dalla convezione naturale.
- Non utilizzare l'apparecchio in un edificio,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

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

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

! IMPORTANTE!

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



Collegamenti del gas

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.

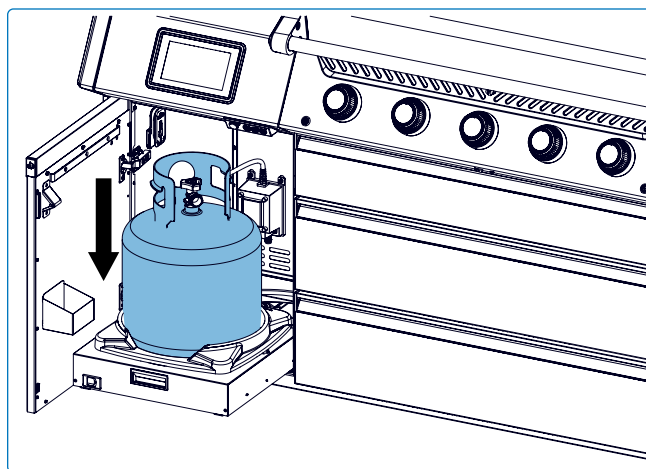
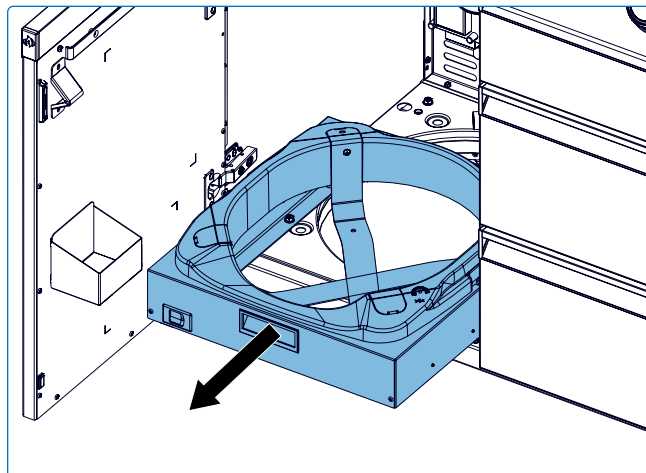
Utilizzare un regolatore di pressione del gas e un tubo forniti da Napoleon; se non inclusi, utilizzare un regolatore e un tubo conformi alle norme europee e alle normative regionali. La lunghezza consigliata del tubo è di 0,9 m. Il tubo non deve mai essere più lungo di 1,5 m.



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 del vano, sul ripiano inferiore. Le bombole che superano le dimensioni massime devono essere posizionate all'esterno del vano su una superficie piana. Consultare il diagramma sottostante per le misure specifiche.



ATTENZIONE!

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

Collegamento e installazione

- Controllare la bombola per ammaccature o ruggine e farla ispezionare dal proprio fornitore di propano.
- Non utilizzare mai una bombola con una valvola danneggiata.
- Posizionare la bombola nell'area designata sul ripiano inferiore.
- 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 sigillo dalla valvola del combustibile della bombola.
- Stringere il regolatore alla valvola della bombola.
- Assicurarsi che il tubo non entri in contatto con la vaschetta raccogliacqua o con qualsiasi superficie ad alta temperatura della griglia, perché potrebbe sciogliersi e causare un incendio.
- Assicurarsi che la bombola non sia lasciata esposta a calore estremo o alla luce solare diretta.
- Eseguire la prova di tenuta su tutte le giunzioni prima di utilizzare la griglia. Vedere la sezione **“Prova 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.



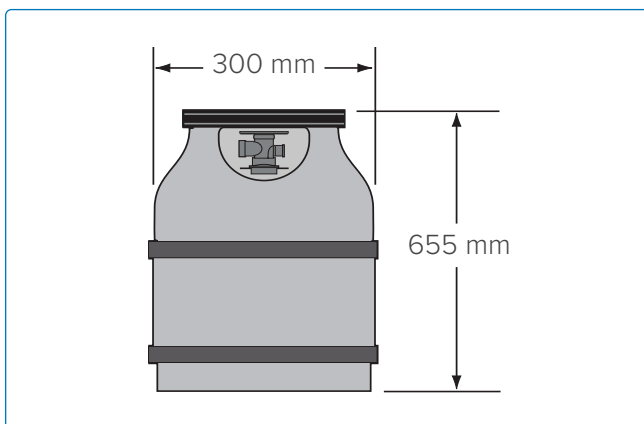
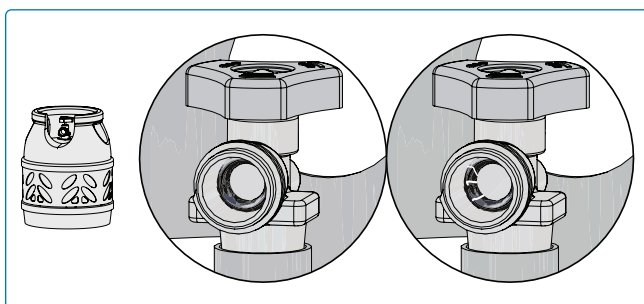
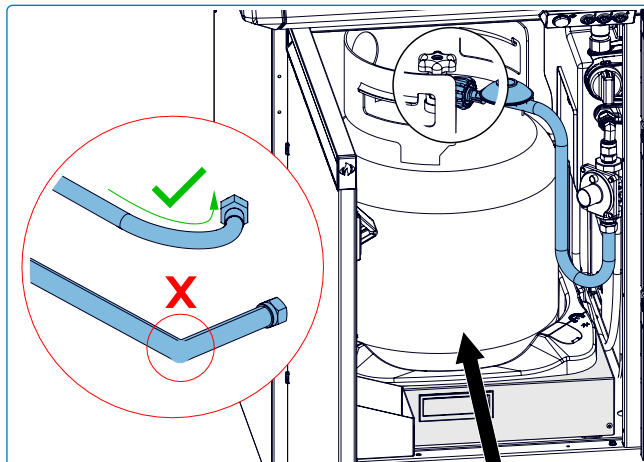
NOTA:

- Ispezionare la guarnizione della valvola della bombola GPL a ogni sostituzione o ricarica.
- Qualsiasi bombola di gas GPL che mostri segni di danni o deterioramento, comprese crepe visibili e corrosione, deve essere restituita inutilizzata al venditore.

Sostituzione

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

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



NOTA:

- Posizionare le bombole esclusivamente entro i limiti massimi di larghezza e altezza sul ripiano inferiore all'interno dell'involucro. Le bombole che superano tali dimensioni devono essere posizionate all'esterno dell'involucro su una superficie piana e livellata. Fare riferimento al diagramma sopra riportato per le misure specifiche.

A una linea di alimentazione gas domestica: Opzione 2

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

Attacco rapido

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



ATTENZIONE!

- Chiudere la valvola di intercettazione individuale per isolare la griglia 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 eventuali segni di abrasione eccessiva, fusione, tagli o crepe. Se il tubo è danneggiato, deve essere sostituito con un gruppo specificamente raccomandato da NAPOLEON.



FAI ATTENZIONE!

Il coperchio della griglia e l'intero vano di combustione possono diventare molto caldi durante l'uso.

Dati tecnici

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

		Dimensione dell'ugello		Potenza termica totale		Consumo di gas (totale)	
		I	II	I	II	I	II
PRO665VX	Principale	1.02 mm	-	20,0 kW G30 17,5 kW G31	-	1455 g/h	-
	Posteriore	1.25 mm	-	5,7 kW G30 5,0 kW G31	-	415 g/h	-
	Lato	#56	-	5,0 kW G30 4,5 kW G31	-	364 g/h	-

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



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

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



ATTENZIONE!

- Controllare il tubo per verificare eventuali 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 il serbatoio viene riempito e reinstallato, assicurarsi che non vi siano perdite nel raccordo dove il regolatore si collega al serbatoio.

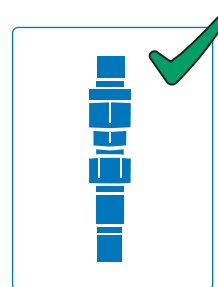
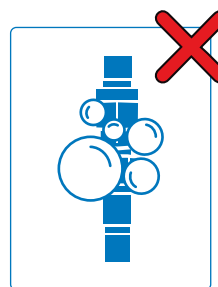
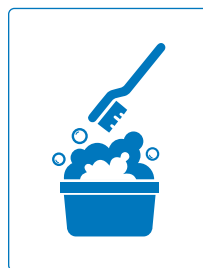
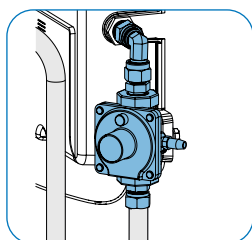
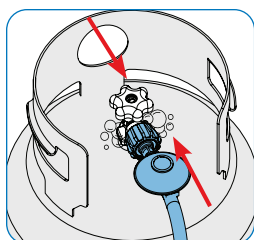
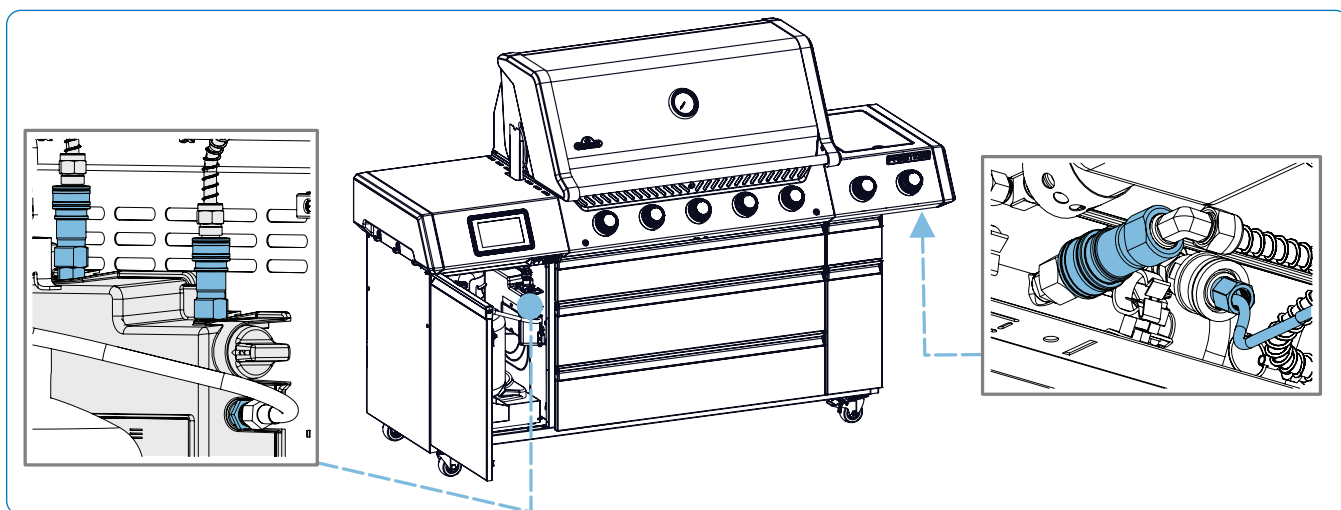
Eseguire il test di tenuta su questo barbecue prima dell'uso, annualmente e quando vengono sostituiti componenti del gas.

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 una soluzione acqua-sapone su tutte le giunzioni e i collegamenti.
6. Le bolle indicano una perdita di gas.

Se si rileva 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. Far ispezionare il barbecue da un installatore certificato o da un rivenditore.
4. Non utilizzare il barbecue finché la perdita non è stata riparata.



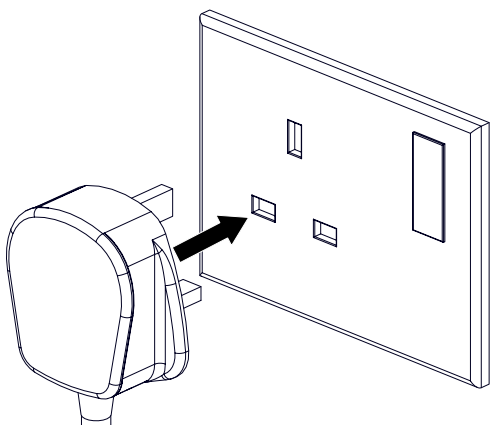
PERICOLO!

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

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

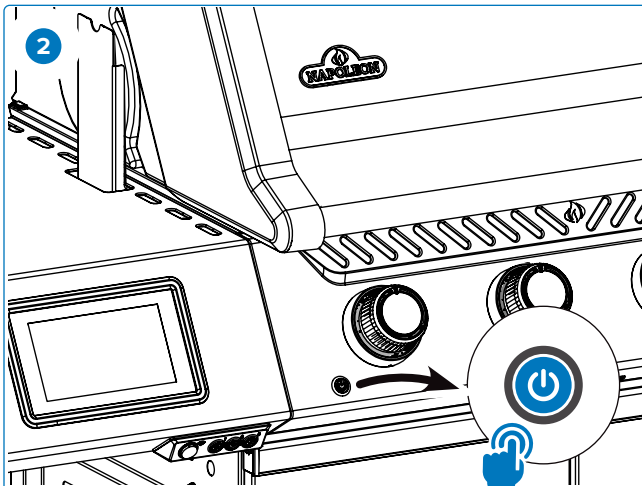
Istruzioni per l'avvio rapido

1



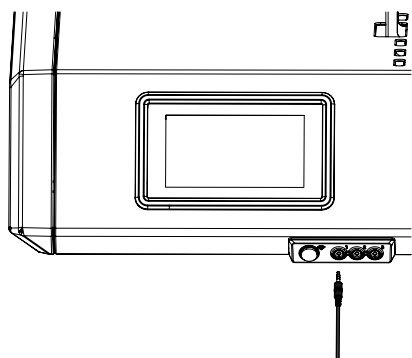
Collegare direttamente a una presa GFI (Interruttore differenziale) con messa a terra. Consultare un elettricista in caso di dubbi.

2



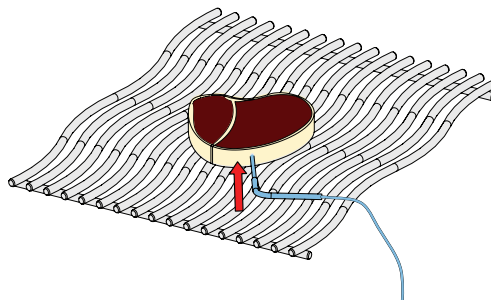
Premere il pulsante di accensione per attivare l'unità.

3



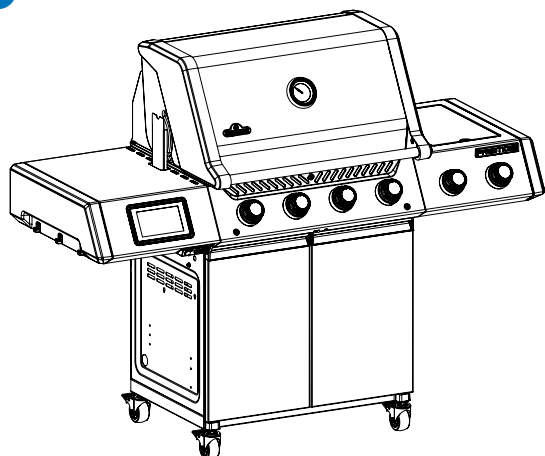
Rimuovere la plastica protettiva e inserire una o più sonde nell'apparecchio.

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 stessa (vedi sotto per i dettagli).



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

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

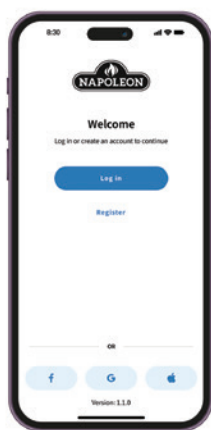


Scansiona questo codice QR per accedere direttamente al sito web della **Napoleon Home App**.



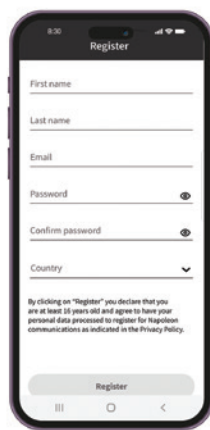
INIZIAMO

1 Registrati



Registrare un account **Napoleon Home App** o accedere tramite 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.

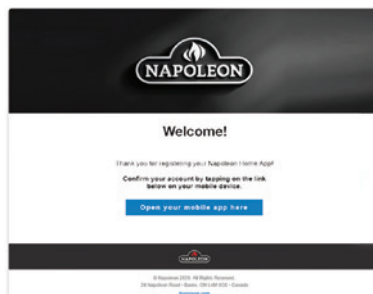
3 Quasi fatto



I dati del Passaggio 3 saranno salvati nella **Napoleon Home App** e confermati via email.

4 Conferma

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



5 Riconferma



Se l'email non è stata ricevuta, cliccare su "Invia nuovamente il link di conferma" e controllare la cartella spam.

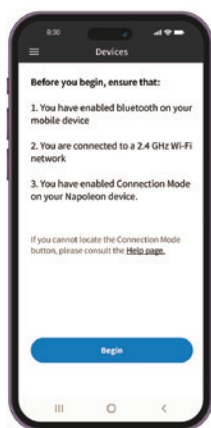
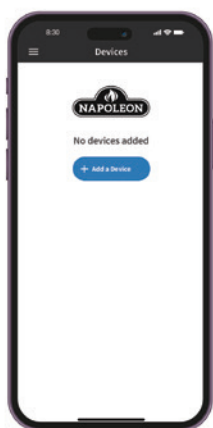
AGGIUNTA DI UN DISPOSITIVO

1 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.



2 Aggiungi dispositivo



Seleziona "Aggiungi dispositivo" e accetta le autorizzazioni.

3 Cerca



Cerca i dispositivi e seleziona il dispositivo dall'elenco.

4 Connessione di rete



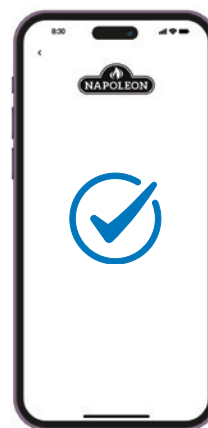
Seleziona la rete Wi-Fi e inserisci le tue credenziali.

5 Aggiungi soprannome



Inserire un nome personalizzato per il dispositivo o usare quello predefinito.

6 Successo!



Guida all'attivazione della modalità di abbinamento

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

Opzione 1: Ripristina 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.

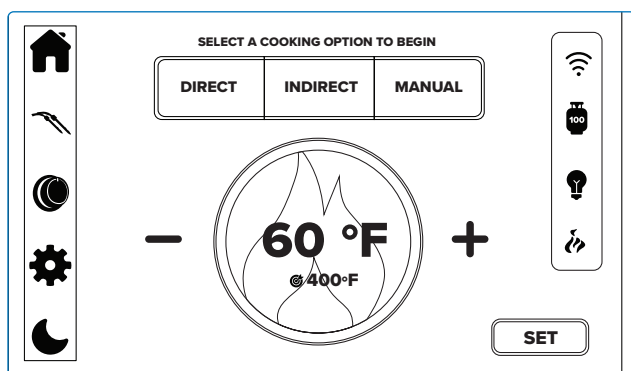
Panoramica e funzionamento del sistema

Funzionalità 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 l'esperienza in base alle tue esigenze di cottura. Sia che tu stia rosolando ad alta temperatura, mantenendo una cottura lenta e a bassa temperatura, o utilizzando preset per diversi alimenti, questi controlli avanzati offrono comodità e precisione alla tua cucina all'aperto.

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

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



Per motivi di sicurezza, le funzioni di cottura non possono essere avviate da remoto; è necessaria la presenza al barbecue.

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, inserire la scheda SD a unità spenta, accenderla e seguire le istruzioni sullo schermo.

Modalità automatiche

Modalità diretta

Rosolatura ad alta temperatura per alimenti a cottura rapida.

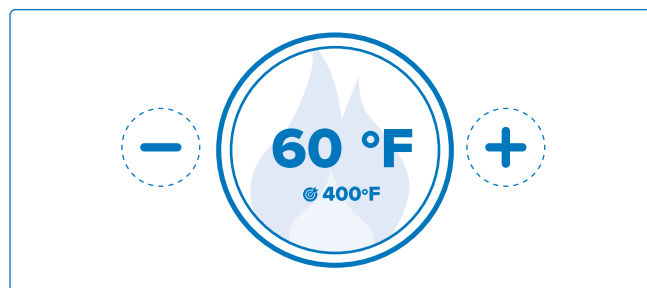
Posiziona il cibo direttamente sopra il calore sulle griglie di cottura per una rosolatura perfetta, trattenendo succhi e sapore. Ideale per hamburger, bistecche, pollo e verdure. Per tagli più spessi, rosola prima e poi abbassa la temperatura del barbecue o passa alla Modalità Indiretta per completare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

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

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



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



3. Premi 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. Segui le istruzioni nella sezione **"Accensione del barbecue"** per accendere tutti i bruciatori principali. Regola tutte le manopole di controllo esattamente sulla loro impostazione massima.



IMPORTANTE!

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

6. Posiziona il cibo una volta che la griglia è preriscaldata a tuo piacimento e chiudi il coperchio.

Modalità Indiretta

Cottura lenta e uniforme a basse temperature 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 target di 220°F – 380°F (110°C – 190°C) per un controllo costante del calore.

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



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



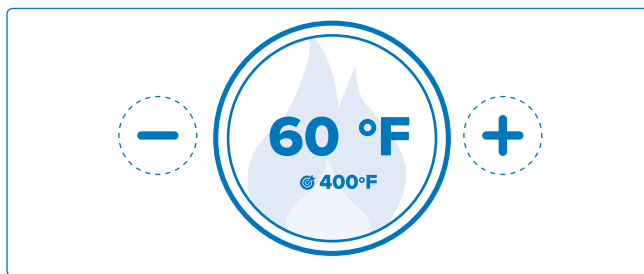
2. Segui le istruzioni in **"Accensione della Griglia"** per accendere i bruciatori principali indicati. Regola tutte le manopole di controllo esattamente sulla loro impostazione massima.



IMPORTANTE!

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

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



4. Posiziona il cibo sopra un'area senza un bruciatore acceso sotto. Chiudi il coperchio.

5. Se desideri, aggiungi una rosolatura ad alta temperatura alla fine della cottura indiretta passando alla Modalità Diretta. In alternativa, utilizza il bruciatore laterale a infrarossi.

Modalità Manuale

Mantieni il pieno controllo su ogni bruciatore.

Utilizza i pomelli di controllo per regolare i livelli di calore in modo indipendente, impostandoli su qualsiasi posizione in base alle tue 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, permettendoti di regolare con precisione la tua esperienza di grigliata senza automazione della temperatura preimpostata, pur avendo accesso alle funzioni ausiliarie intelligenti e ad altre funzioni alimentate.

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



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



IMPORTANTE!

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



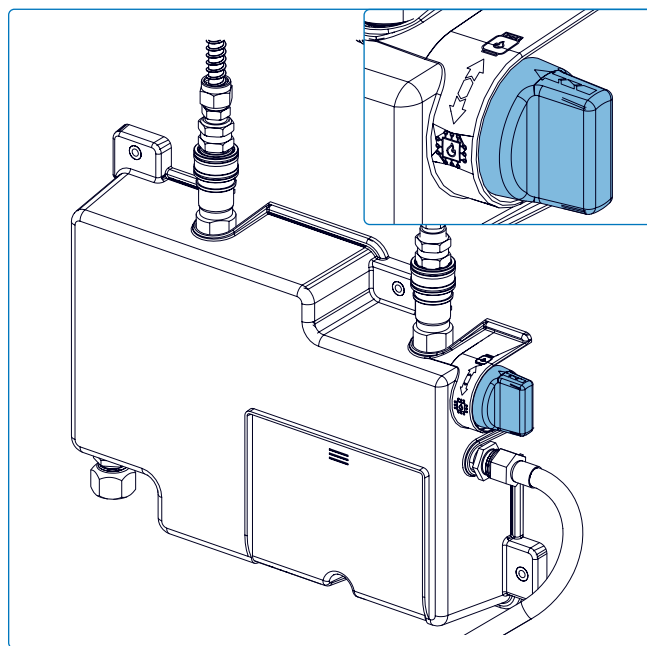
3. Segui le istruzioni nella sezione "**Accensione della Griglia**" per accendere il bruciatore principale indicato.
4. Segui la stessa procedura per accendere eventuali altri bruciatori principali secondo necessità. Modula le impostazioni dei pomelli di controllo per ottenere le zone di calore desiderate.

Modalità Tradizionale

Un'esperienza di grigliata semplificata senza assistenza elettronica.

La griglia può funzionare come una griglia a gas manuale senza controlli digitali. Le funzioni principali restano operative, consentendo una cottura sicura anche in caso di interruzione di corrente. Le funzioni elettroniche secondarie possono essere utilizzate in modalità bypass se l'unità è alimentata.

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



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

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, o una miscela di trucioli e pezzi o pellet, fino a quando la scatola è quasi piena. Non utilizzare carbone. Consulta la sezione **“Impostazione 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 accensione.



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

Riaccensione

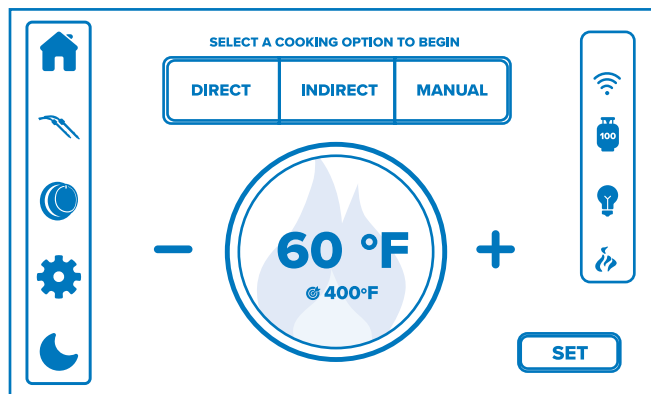
L'opzione di riaccensione non è disponibile fino a 15 minuti dopo la conclusione della sequenza di accensione. Quando la scorta di trucioli di legno è esaurita, ma vuoi prolungare la sessione:

1. Apri 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. Sblocca lo strumento e aggancialo alla parte anteriore del vassoio dei trucioli di legno. Sblocca lo strumento e fai scorrere con attenzione il vassoio dei trucioli di legno verso l'esterno per un facile riempimento senza rimuoverlo dall'apparecchio. Vedi la sezione **“Panoramica dello strumento”**.
3. Usa delle pinze metalliche per ridistribuire i trucioli di legno esausti, spostandoli nella parte anteriore e posteriore del vassoio. Libera uno spazio sulla griglia metallica per facilitare la riaccensione dei trucioli di legno freschi. Non rimuovere trucioli caldi dalla camera. Vedi la sezione **“Configurazione dell'affumicatore”**.
4. Aggiungi uno strato fresco di trucioli di legno, assicurando un buon contatto con la fonte di calore per un'accensione più rapida e un fumo costante.
5. Usa lo strumento per reinstallare il vassoio dei trucioli di legno. Chiudi e blocca la porta dell'affumicatore.
6. Tieni premuto il pulsante sull'unità affumicatore per 2 secondi. Il pulsante lampeggerà in rosso indicando che la fase di riaccensione è in corso (~4 minuti).

**NOTA:**

- L'utente deve attendere 15 minuti affinché l'opzione di riaccensione sia nuovamente disponibile. Questo timer di 15 minuti serve a prevenire cicli termici 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).
1. Per ottenere lo spegnimento completo dell'affumicatore, è necessario lasciarlo inattivo (senza riaccensione) per 1 ora per avviare il processo di spegnimento completo (3 ore in totale). Durante le ultime 2 ore, la ventola rimarrà in funzione per prevenire il riflusso del fumo.
 2. Dopo che l'affumicatore si è completamente raffreddato, svuota il vassoio dei trucioli di legno e smaltisci i residui in un contenitore ignifugo con coperchio ben chiuso.

Funzioni di Controllo Aggiuntive



Spegnimento Automatico del Gas

La griglia spegne automaticamente il gas se le temperature superano 850°F (454°C), prevenendo incendi da grasso. Quando viene attivato, tutti i bruciatori si spengono, le luci rosse lampeggiano e appare una notifica sul display e nell'app Napoleon Home.



NOTA:

- La funzione di spegnimento è disabilitata 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, lo schermo può bloccarsi automaticamente; per bloccarlo o sbloccarlo, tenere premuta l'icona della luna per 3 secondi, rendendo il display non reattivo agli input.



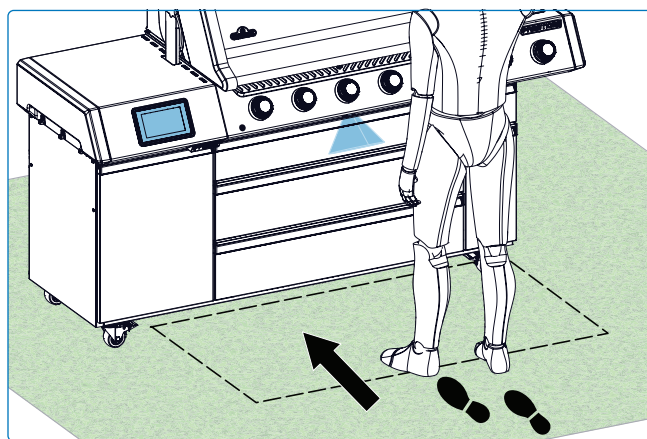
IMPORTANTE!

- 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.

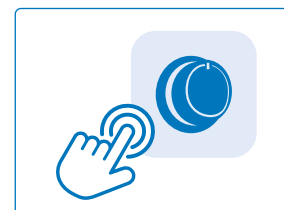
Rilevamento di Prossimità

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



Illuminazione e Animazioni

Le vivaci animazioni luminose delle manopole di controllo aggiungono stile e personalità alla tua esperienza di 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 dell'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 dell'armadietto e della cappa per garantire una visibilità chiara.

Manopole di Controllo Reattive

Quando regoli l'impostazione di un bruciatore, la parte interna della sua manopola di controllo passa attraverso una gradazione di colore uniforme, indicando visivamente l'impostazione attuale del bruciatore. Questo feedback intuitivo rende facile monitorare l'intensità della fiamma a colpo d'occhio, anche in condizioni di scarsa illuminazione. Per 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.

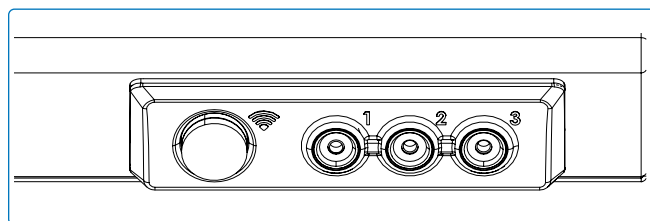
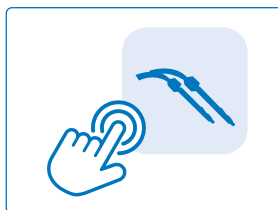
Alto

Basso



Sonde di Temperatura per Alimenti

Collega fino a due sonde wireless (disponibili separatamente) e fino a tre sonde cablate per un monitoraggio preciso e flessibile della temperatura. Dopo aver installato le sonde, tocca l'icona della sonda 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 delle sonde wireless viene completato tramite le istruzioni sullo schermo. Segui le istruzioni sul display per collegare facilmente le tue sonde.

Bilancia Serbatoio

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



Accensione della Griglia

È la primissima volta? Esegui una bruciatura iniziale

Rimuovere la griglia scaldavivande e accendere i bruciatori principali al massimo per 30 minuti. È normale avvertire un odore iniziale dovuto alla bruciatura di vernici e lubrificanti di fabbrica.

ATTENZIONE!

- Non utilizzare il bruciatore posteriore o laterale durante l'esecuzione della bruciatura di pulizia.

Accensione Bruciatore Principale

1. Apri il coperchio della griglia.
2. Premere e ruotare una manopola del bruciatore principale in senso antiorario fino a ALTO finché la spia e il bruciatore si accendono, quindi rilasciare (**Fig. 6A & Fig. 7**).
3. Se la spia non si accende, ruotare immediatamente la manopola su OFF e ripetere il passaggio 2.
4. Se la spia o il bruciatore non si accendono entro 5 secondi, ruotare la manopola su OFF, attendere 5 minuti e ripetere l'accensione o usare un fiammifero.

Accensione del bruciatore posteriore

1. Apri il coperchio della griglia.
2. Rimuovere la griglia scaldavivande.
3. Premere e ruotare lentamente la manopola del bruciatore posteriore in senso antiorario fino alla posizione ALTA (**Fig. 6D & Fig. 7**).
4. Premere e tenere premuto il pulsante di accensione fino a quando il bruciatore si accende, oppure accendere con un fiammifero (**Fig. 6C**).
5. Se il bruciatore non si accende, ruotare la manopola di controllo del bruciatore in senso orario sulla posizione OFF. Attendere 5 minuti. Ripetere i passaggi 3 e 4. (**Fig. 6**).

ATTENZIONE!

- Non utilizzare il bruciatore posteriore mentre è in funzione il bruciatore principale.

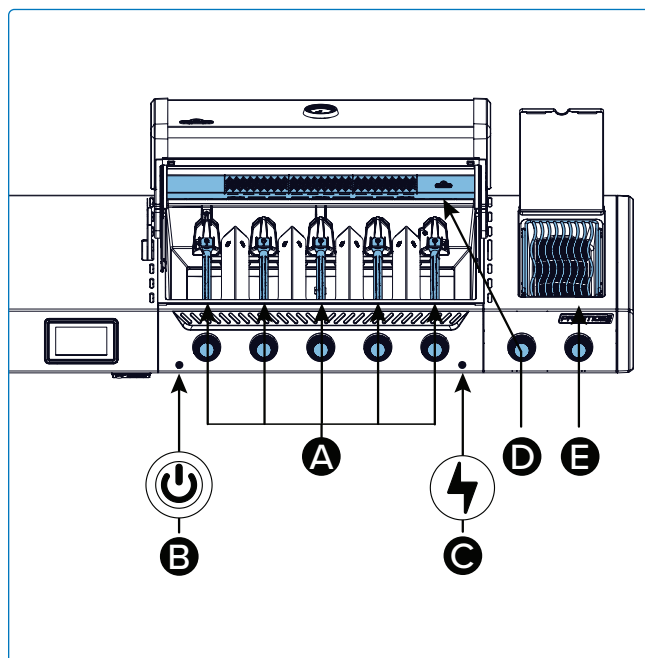


Fig. 6

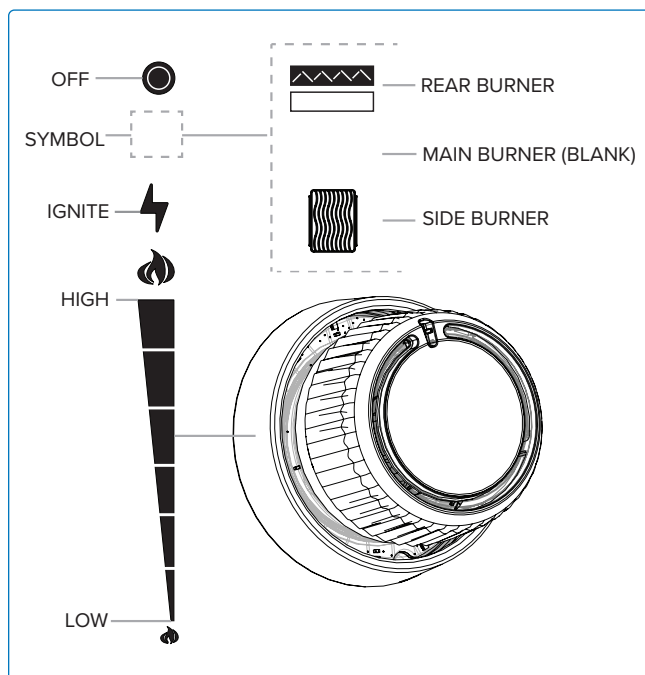


Fig. 7

Accensione del bruciatore laterale

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

Istruzioni alternative di accensione

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

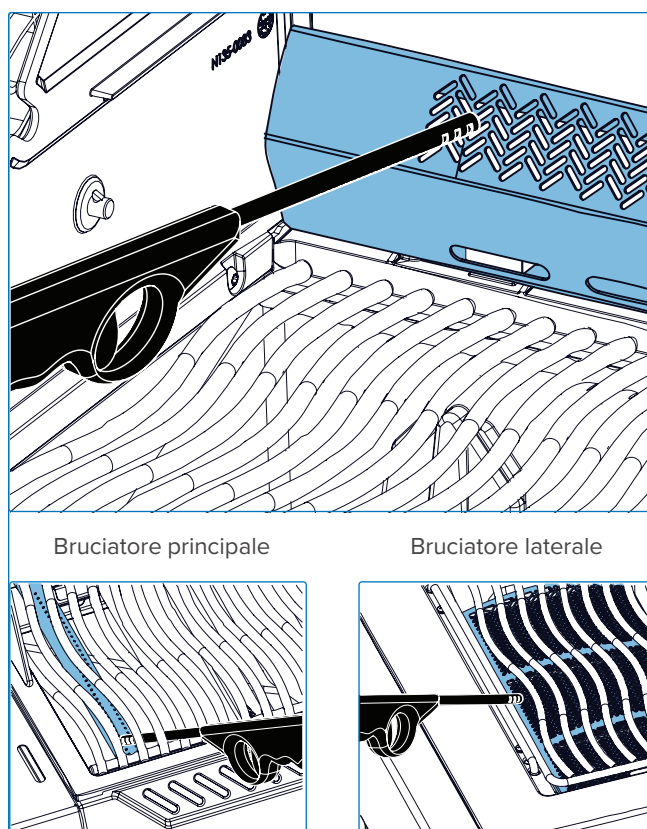


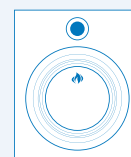
Fig. 8

ATTENZIONE!

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

- Assicurarsi che il coperchio della griglia sia APERTO durante l'accensione.
- Non regolare le griglie di cottura mentre la griglia è calda o in funzione.
- Pulire regolarmente il grasso da tutta l'unità,

compreso il vassoio raccogli-grasso e le piastre di cottura, per evitare accumuli e incendi di grasso.



Monitoraggio delle temperature della griglia

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

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

Posizionamento di alimenti e accessori

- Alimenti grandi o accessori possono intrappolare il calore sopra il sensore, causando letture elevate del sensore e più basse sul termometro del coperchio.

Brucciatori in funzione

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

Tempo trascorso

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

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

Utilizzo del bruciatore principale a infrarossi (se presente)

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

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

Utilizzo del bruciatore laterale a infrarossi

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

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

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



PERICOLO!

- Pulire regolarmente il grasso da tutta l'unità, compreso il vassoio raccogli-grasso e le piastre di cottura, per evitare accumuli e incendi di grasso.
- Non friggere ad immersione sul bruciatore laterale. Cucinare con l'olio può essere pericoloso.
- Non chiudere il coperchio del bruciatore laterale mentre il bruciatore a infrarossi è in uso o ancora caldo. Far ciò può causare danni o rappresentare un rischio per la sicurezza.

Paravento

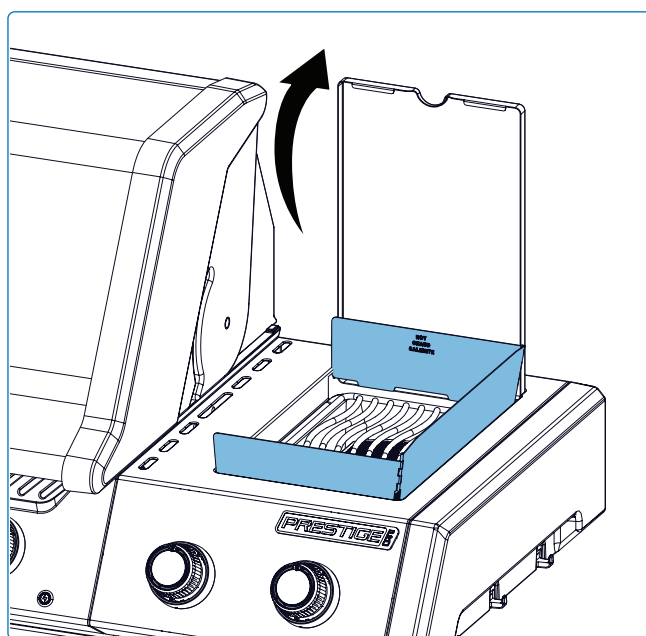
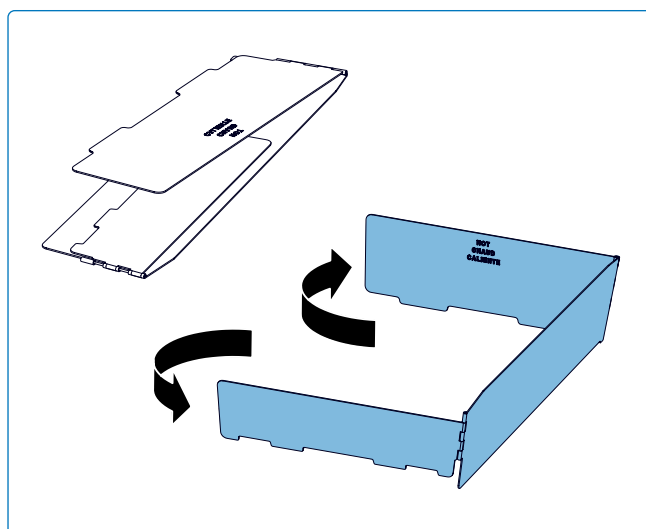
Mantieni la tua griglia in funzione senza problemi anche con vento fino a 16 km/h (10 mph). Progettato per essere facilmente fissato alla griglia, questo paravento funge da scudo contro le raffiche di vento, aiutando a mantenere un calore costante per una cottura uniforme dei cibi.

Basta regolarlo per adattarlo alla tua griglia e sarai pronto a grigliare con sicurezza, indipendentemente dal tempo. Il paravento può essere piegato e riposto sotto il coperchio del bruciatore laterale per una facile conservazione quando il bruciatore laterale non è in uso.



NOTA:

Il paravento deve essere installato quando si utilizza il bruciatore laterale. Ciò aumenta la sicurezza e riduce i tempi di cottura.



CONSIGLIO DA PROFESSIONISTA DELLA GRIGLIA!

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

Come usare il girarrosto

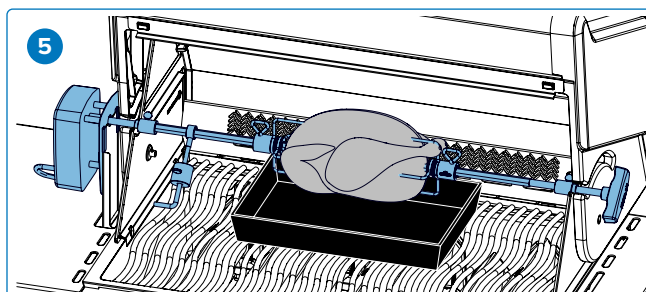
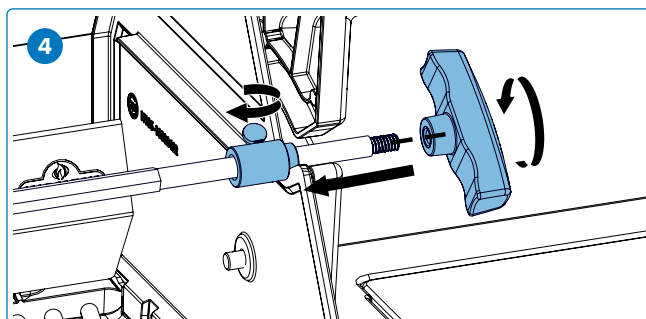
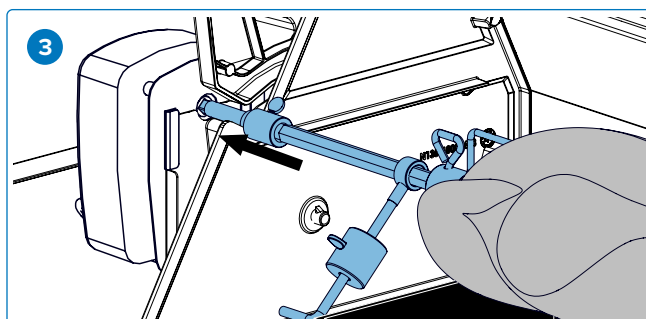
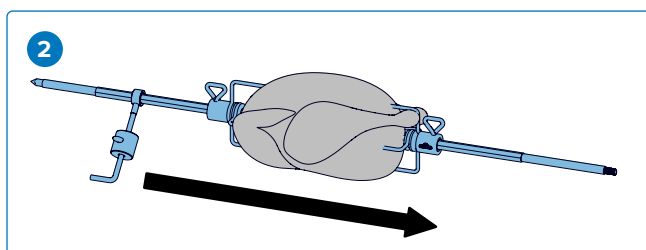
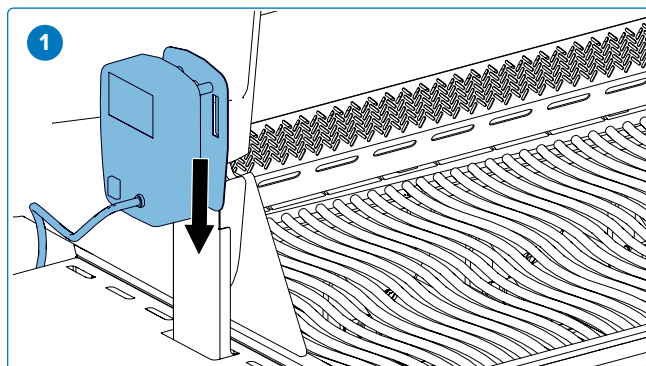
Assemblaggio del kit girarrosto



NOTA:

- Per il ciclo iniziale di bruciatura, rimuovere completamente la griglia scaldavivande. Quando si utilizza il girarrosto, la griglia scaldavivande può essere posizionata nella posizione superiore per lasciare spazio all'asta dello spiedo.
- Rimuovere la griglia solo se necessario per avere più spazio.
- Installare il motore del girarrosto sul lato della griglia utilizzando la/le staffa/e di montaggio. Alcuni modelli hanno staffe preinstallate.

1. Una volta fissata la staffa alla griglia, far scorrere il motore del girarrosto sulla staffa.
2. Far scorrere una forchetta sull'asta, infilare la carne, quindi fissare la seconda forchetta sull'estremità opposta bloccandola in posizione.
3. Fissare il contrappeso all'asta dello spiedo, sul lato opposto rispetto alla parte più pesante della carne. Regolare fino a bilanciare il carico, quindi stringere saldamente.
4. Inserire con attenzione l'estremità appuntita dell'asta dello spiedo nel motore del girarrosto e posizionare l'estremità opposta sui supporti. La parte più pesante della carne penderà naturalmente verso il basso per bilanciare il carico.
5. Far scorrere la boccola di arresto sull'asta dello spiedo fino a superare l'interno del coperchio. Questo impedirà il movimento laterale dell'asta dello spiedo.
6. Stringere la boccola di arresto e la maniglia dello spiedo. Posizionare una teglia di metallo sotto la carne per raccogliere i succhi.



IMPORTANTE!

- Indossare sempre guanti protettivi quando si maneggiano i componenti della griglia.

Consigli sull'uso del girarrosto:

- Utilizzare il bruciatore posteriore alla massima potenza fino a doratura della carne. Ridurre il calore. Tenere il coperchio chiuso.
- Utilizzare un termometro per controllare la temperatura interna della carne.
- Arrosti e pollame devono dorarsi all'esterno e rimanere teneri all'interno.
- Utilizzare i succhi di cottura per bagnare la carne e preparare il sugo.
- Un pollo da 1,5 kg richiede circa 1 ora e mezza a calore medio-alto.
- Prestare attenzione alla capacità del motore del girarrosto (7 kg). Non sovraccaricare mai l'attrezzatura.
- Assicurati sempre di posizionare un carico uniformemente bilanciato sullo spiedo.

Come cuocere più polli

Legare o infilzare le ali al corpo dei polli.

1. Inserire la forchetta dello spiedo sull'asta dello spiedo.
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 nei polli fino a quando tutti e 3 i polli sono ben stretti insieme. Stringere.

Conservazione

- Utilizzare gli alloggiamenti per le sonde sul ripiano laterale e riporle al chiuso quando non in uso per proteggerle dagli agenti atmosferici (**Fig. 9**).
- Riporre i componenti dello spiedo negli appositi ganci e l'asta sul retro del barbecue quando non in uso, assicurandosi che siano puliti e asciutti (**Fig. 10 e Fig.11**).

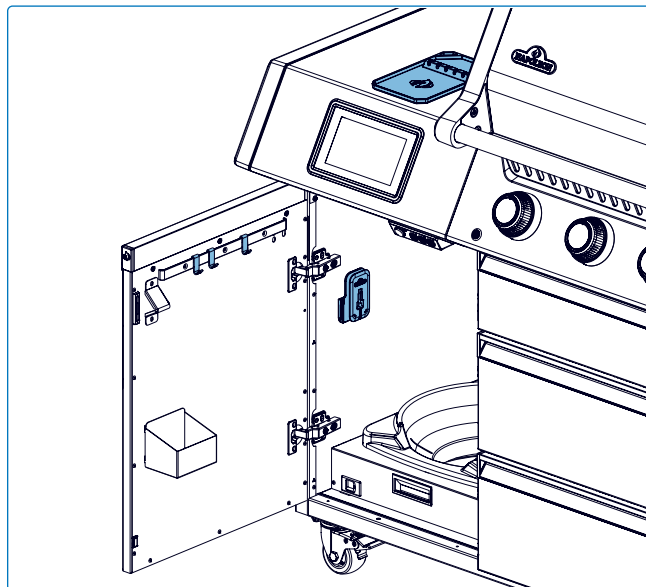


Fig. 9

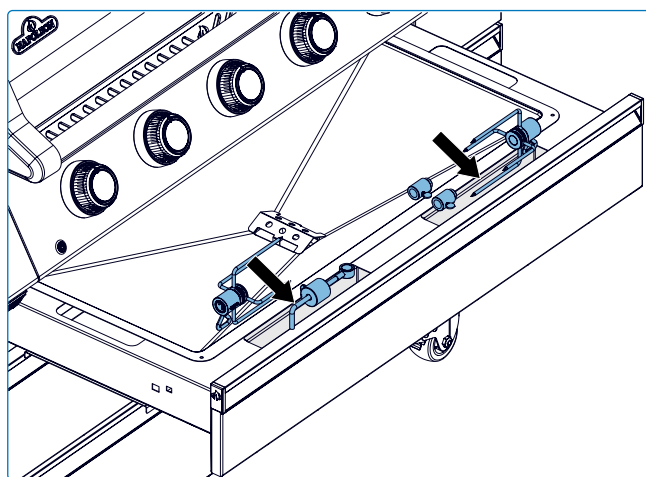


Fig.10

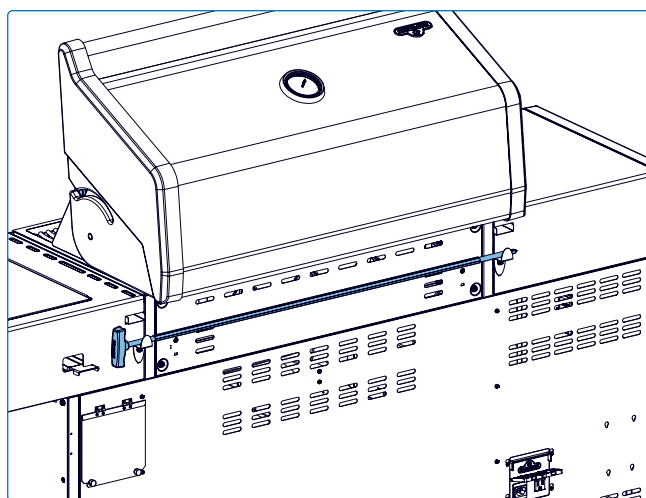


Fig.11

Lista di controllo per l'esperienza di grigliata

Consulta questa lista ogni volta che grigli

Leggi il manuale d'uso

Assicurati di aver letto il manuale d'uso e tutte le istruzioni di sicurezza.

Pulire il vassoio raccogli-grasso

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

Controlla il tubo

Assicurati che il barbecue sia spento e freddo. Controlla il tubo per eventuali abrasioni e tagli eccessivi. Fai 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. Vedi "**Istruzioni per la pulizia**". Rivesti le griglie con grasso vegetale e preriscalda il barbecue per eliminare i residui in eccesso e prevenire che il cibo si attacchi.

Area di preparazione

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

Gira una sola volta e non sbirciare

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

Lascia spazio

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

Utilizzare un termometro

Utilizza un termometro per assicurarti che il cibo sia cotto completamente. Segui 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 DELLA GRIGLIA!

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



CONSIGLIO DA PROFESSIONISTA DELLA GRIGLIA!

Preriscalda sempre la griglia prima di cucinare per bruciare i residui rimasti e impedire che il cibo si attacchi alla griglia.



SUGGERIMENTO PER OLI E GRASSI!

- Olio di vinacciolo,
 - Olio di girasole,
 - Olio di soia,
 - Olio extravergine di oliva
 - Olio di canola.
- Se non disponibile, scegli un olio o un grasso con un punto di fumo elevato.
- Non utilizzare grassi salati come burro o margarina.

ACCU-PROBE® Cook Assist

Gestisci con sicurezza la griglia e i tuoi ospiti utilizzando la tecnologia integrata ACCU-PROBE®. Monitora la temperatura interna della griglia. Programma facilmente il tipo di 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 tuo Wi-Fi predefinito non è disponibile, la funzione Bluetooth® ti consente di connetterti facilmente ad ACCU-PROBE®. Il dispositivo deve essere inizialmente configurato tramite Wi-Fi. Dopo la configurazione, il Bluetooth® sarà disponibile per la connettività e il Wi-Fi potrà ancora essere utilizzato se supportato.

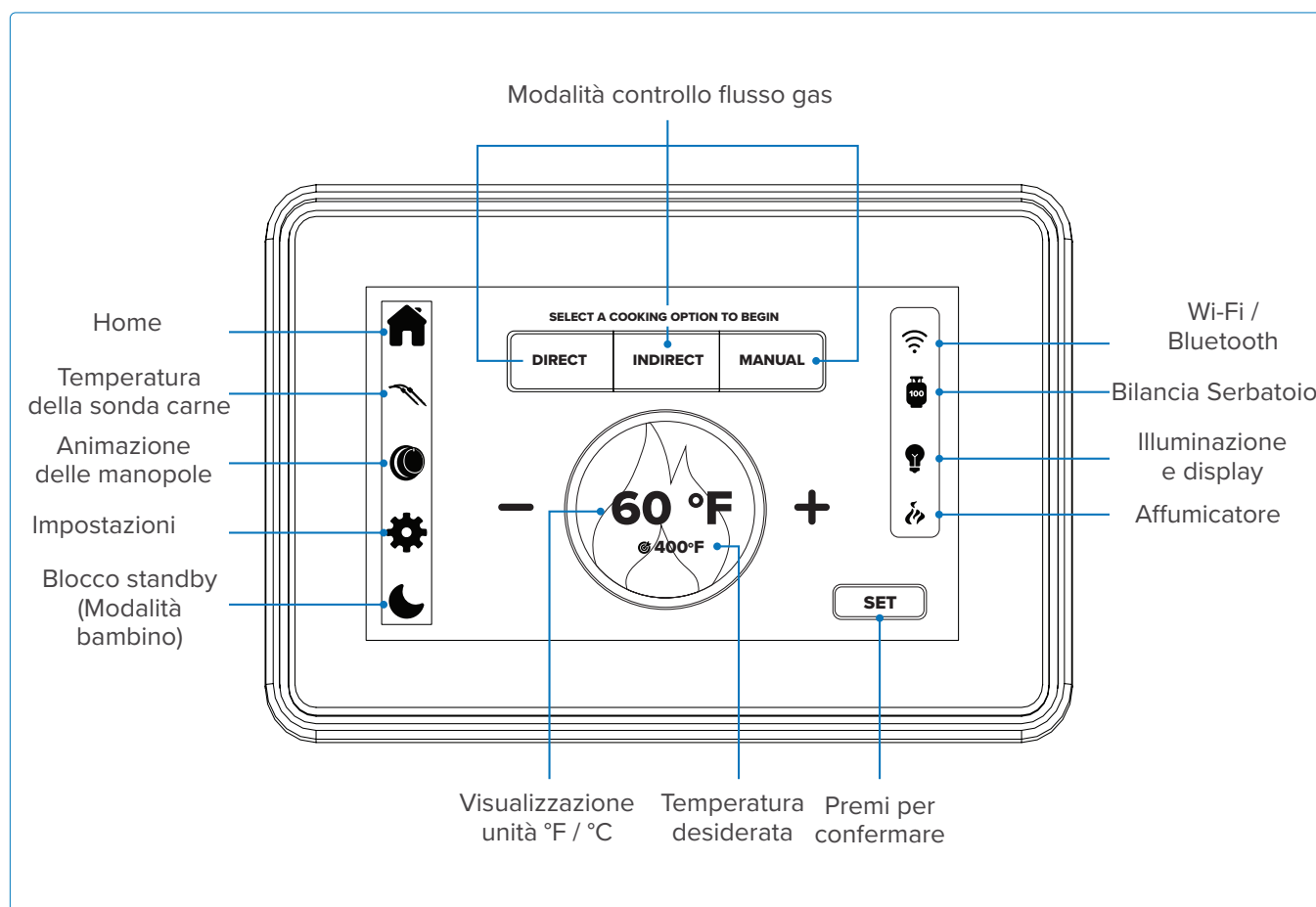
Consulta le sezioni "Istruzioni rapide" e "App Napoleon Home" per ulteriori informazioni sulla

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

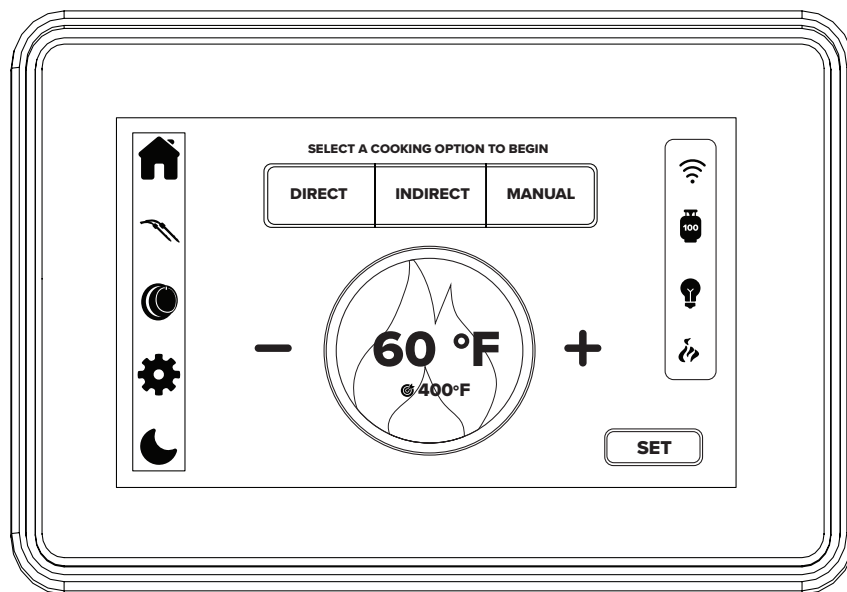
Dispositivi compatibili

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

Panoramica del display



Funzionamento del display



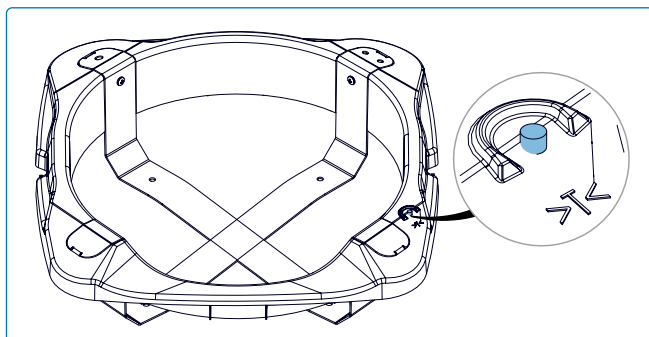
Funzione	Azione	Durata	Descrizione
Modalità abbinamento	Tieni premuto il pulsante di accensione per 10 secondi OPPURE tocca l'icona Wi-Fi, quindi nella finestra popup seleziona Ripristina rete per rendere il sistema abbinabile.	10 secondi	Quando il sistema si riavvia, apparirà il logo Napoleon. Le icone 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 finché non viene raggiunta la modalità Access Point. In alternativa, puoi avviare la modalità abbinamento toccando l'icona Wi-Fi e selezionando Ripristina rete dal menu popup.
Attivazione display	Tocca una volta il display o tocca l'icona della luna	N/D	Dopo l'attivazione, il display tornerà senza interruzioni allo stato precedente. Un tocco sull'icona della luna metterà il display in modalità standby; toccando nuovamente lo stesso punto lo riaccenderai.
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. Premere il pulsante Zero per avviare il processo di tara.
3. Attendere 20 secondi affinché la bilancia si calibri.
4. Posizionare la nuova bombola di propano sulla bilancia.

Selezione di una nuova bombola di propano

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



NOTA:

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

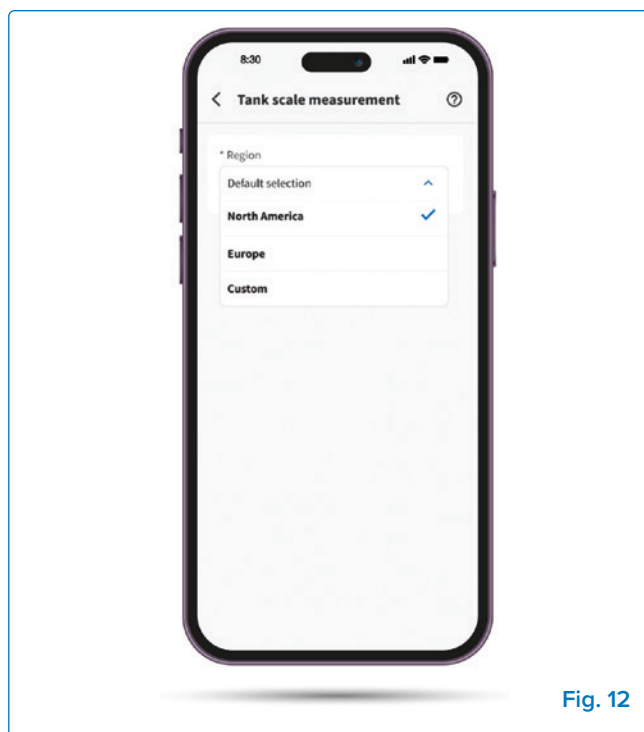


Fig. 12

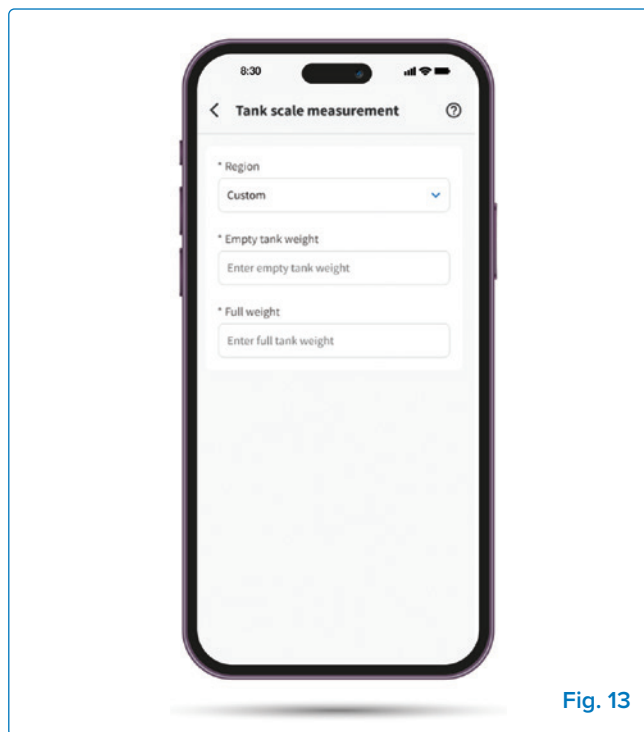


Fig. 13





Precauzioni






- Evitare elevata umidità o temperature estreme.
- Evitare l'esposizione prolungata alla luce solare diretta o a forti raggi ultravioletti.
- Non smontare né tentare di riparare l'unità autonomamente.
- Non esporre l'unità o i suoi accessori a liquidi infiammabili, gas o altri esplosivi.
- Le sonde possono funzionare da -4 °F (-20 °C) a 572 °F (300 °C).
- I cavi delle sonde possono funzionare da -4 °F (-20 °C) a 716 °F (380 °C).
- **IMPORTANTE:** Non lasciare che le sonde siano direttamente esposte a fiamme o a temperature superiori a 572 °F (300 °C).
- Per letture accurate, inserire le sonde al centro della carne, idealmente prima di posizionarla sulla griglia.
- **IMPORTANTE:** Puntare le punte delle sonde verso il basso ma non lasciare che tocchino le griglie di cottura. Cercare inoltre di assicurarsi che le sonde non tocchino il corpo della griglia.
- 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 massima di funzionamento delle sonde.
- Quando si utilizzano più sonde, gli anelli colorati possono aiutare a identificare il numero di ciascuna sonda. Posizionare ogni anello attorno alla punta della sonda e spingere fino a raggiungere il supporto di base.

Distanza di sicurezza

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

Guida alla grigliatura a infrarossi

Cibo	Temperatura interna	Impostazione della manopola di controllo	Tempo di cottura	Consigli di cottura
 <p>Bistecca 1 pollice (2,54 cm) di spessore.</p>	Media al sangue 63 °C (145 °F)	ALTO per 2 min per lato, poi MEDIO	4–6 minuti per lato, a seconda dello spessore.	Richiedere tagli con grasso marezzato. Rosolare a fuoco alto per sigillare i succhi, poi ridurre il calore per la cottura desiderata. Lasciare riposare per 3 minuti prima di servire.
	Media 60 °C (140 °F)			
	Ben cotta 77 °C (170 °F)			
 <p>Hamburger ½ pollice (1,27 cm) di spessore.</p>	Media al sangue 54 °C (129 °F)	ALTO per 2–3 minuti per lato	5–7 minuti in totale.	Forma le polpette con uno spessore uniforme per una cottura omogenea. Le polpette di 2,5 cm di spessore o più devono essere grigliate utilizzando calore indiretto.
	Media 60 °C (140 °F)			
	Ben cotto 77 °C (170 °F)			
 <p>Pollame</p>	74 °C (165 °F)	ALTO, poi BASSO	90 minuti in totale (a seconda della dimensione)	Taglia per ¾ l'articolazione tra la coscia e la gamba in modo che la carne sia piatta sul bruciatore per una cottura uniforme.
 <p>Braciole di maiale</p>	64 °C (147 °F)	MEDIA	6 minuti per lato	Scegli tagli spessi per una carne più tenera. Rimuovi il grasso in eccesso.

Cibo	Temperatura interna	Impostazione della manopola di controllo	Tempo di cottura	Consigli di cottura
 Pesce	70 °C (158 °F)	MEDIA	5–10 minuti, a seconda dello spessore	Cuoci finché non diventa opaco e si sfalda facilmente.
 Crostacei/ Gamberi	60°C - 65°C (140 °F - 149 °F)	ALTO	3–5 minuti	Scarta i crostacei che non si aprono durante la cottura.
 Costine	74 °C (165 °F)	ALTO per 5 min, poi BASSO	25–30 minuti in totale	Griglia finché la carne non si stacca facilmente dall'osso.
 Costolette di agnello	64 °C (147 °F)	ALTO per 5 min, poi MEDIO	10–15 minuti per lato	Scegli tagli spessi per maggiore tenerezza. Rimuovi il grasso in eccesso per evitare fiammate.
 Würstel	74 °C (165 °F)	DA MEDIO A BASSO	5–7 minuti in totale	Griglia o fai bollire finché non sono ben caldi.

Guida all'affumicatore

Consigli rapidi per l'affumicatura

Per aiutarti a sfruttare al meglio il tuo affumicatore, abbiamo creato questa guida rapida piena di consigli pratici per ottenere risultati migliori. Queste tecniche comprovate esaltano il sapore, migliorano l'adesione del fumo e ti aiutano a ottenere cotture più uniformi—così otterrai sempre il miglior sapore e sfrutterai al massimo la tua esperienza culinaria.



Inizia con il fumo Avvia l'affumicatore in anticipo e attendi che produca fumo pulito prima di mettere qualsiasi alimento sulla griglia o accendere i bruciatori.



Carne fredda = anello di fumo migliore Metti la carne direttamente dal frigorifero nell'affumicatore. La superficie più fredda assorbe più fumo nelle fasi iniziali.



Mantieni l'umidità Nebulizza la carne con uno spruzzino ogni 45–60 minuti. Non esagerare—basta mantenere la superficie appiccicosa, non inzuppata.



Usa una vaschetta d'acqua Una vaschetta d'acqua mantiene l'umidità. L'aria umida aiuta il fumo ad aderire meglio e mantiene la carne succosa.



Ruvido = più sapore di fumo Incidi la superficie o applica una marinatura grossolana (ad esempio pepe in grani, erbe). Creare una texture ruvida—tramite incisioni o condimenti—favorisce l'assorbimento del fumo. L'aumento della superficie e le irregolarità aiutano a trattenere meglio le particelle di fumo, ottenendo un sapore affumicato più intenso, ricco e complesso.



Evita il fumo bianco denso Il fumo bianco spesso indica una combustione incompleta. Usa trucioli o pezzi di legno di qualità per una combustione più pulita.



Le zone di temperatura sono importanti Conosci le zone calde e fredde del tuo BBQ. Ruota la carne secondo necessità per cuocerla in modo uniforme ed evitare zone secche.










La pazienza ripaga Non avere fretta. Tieni il coperchio chiuso—ogni sbirciatina aggiunge 10–15 minuti al tempo di cottura. Fidati del processo!


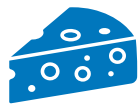


CONSIGLI DA PROFESSIONISTA PER L'AFFUMICATURA!

- Lascia riposare la carne dopo l'affumicatura per permettere ai succhi di ridistribuirsi. Può fare una grande differenza in termini di tenerezza e sapore.
- Se non viene pulito, il tuo affumicatore può accumulare creosoto—un residuo simile al catrame che conferisce al cibo un sapore amaro e sgradevole.
- Usa un termometro per carne per maggiore precisione. Non affidarti solo al tempo—la temperatura interna è fondamentale.
- La pratica rende perfetti. Ogni taglio di carne si comporta in modo diverso. Sii paziente e continua a sperimentare.

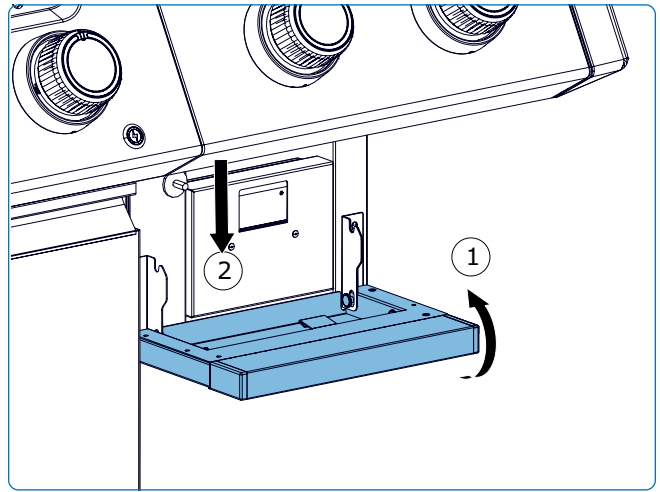
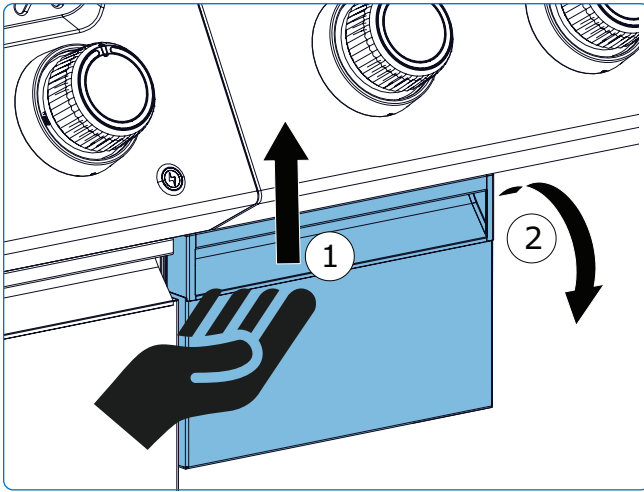
Tipo di alimento		Tipo/i di legno	Temperatura di affumicatura °C (°F)	Tempo di affumicatura	Consigli di cottura
 Manzo	Punta di petto	Noce americano, Quercia, Mesquite	107–116 °C (225–240 °F)	6–8 h (fino all'incarto, a 74 °C / ~165 °F)	Tempo di cottura: 12–18 h totali; usare una vaschetta d'acqua per l'umidità e avvolgere in alluminio dopo lo stallo.
	Costine corte			3–4 h (fino all'incarto)	Tempo di cottura: 6–8 h totali; osso verso il basso, poi riposo di 1 h.
	Polpettone	Noce americano, Quercia, Melo, Noce pecan	107–135 °C (225–275 °F)	2,5 - 3,5 h	Lascia riposare il polpettone per 10–15 minuti prima di affettarlo per trattenere l'umidità.
 Maiale	Spalla di maiale (Boston Butt)	Melo, Ciliegio, Noce pecan	107–116 °C (225–240 °F)	12–14 h	Affumica fino a 90–95 °C (195–203 °F) per sfilacciare.
	Costine di maiale (Baby Back Ribs)	Melo, Ciliegio, Noce americano		~5 h (metodo 3-2-1)	Avvolgi in alluminio alla terza ora, poi scoperto.
	Puntine di maiale (Spare Ribs)			~6 h	Spruzza succo di mela ogni ora per mantenere l'umidità.
	Lombata	Melo, Ciliegio, Quercia		~2–4 h	Non cuocere troppo — togli a 63 °C (145 °F)
 Pollo	Intero	Melo, Ciliegio, Acero	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 h	Lega le cosce e ripiega le ali; affumica fino a 74 °C (165 °F)
	Cosce/Fusi	Melo, Acero, Noce Pecan	121–135 °C (250–275 °F)	~2 h	Temperature più alte rendono la pelle croccante, senza girare.
	Alette	Melo, Ciliegio, Acero	121–135 °C (250–275 °F)	1,5–2 h	Condire prima di affumicare; finire su calore diretto per croccantezza.
	Petto	Melo, Ciliegio, Acero	107 °C (225 °F)	~1 h	Usare un termometro, togliere a 71 °C (160 °F) e lasciare riposare fino a 74 °C (165 °F).

Tipo di alimento		Tipo/i di legno	Temperatura di affumicatura °C (°F)	Tempo di affumicatura	Consigli di cottura
 Tacchino	Intero	Melo, Ciliegio, Noce pecan	116 °C (240 °F)	5–7 h	Usa una teglia d'acqua; apri a libro per una cottura uniforme.
	Petto			~ 4 h	Bagna ogni ora per mantenere l'umidità.
 Cervo	Lombata	Quercia, Ciliegio, Noce americano	107 °C (225 °F)	~45 min/libbra	Legno delicato preserva il sapore selvatico; non affumicare troppo.
 Selvaggina da penna	Anatra – Intera	Melo, Ciliegio, Noce pecan	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 h	Incidi la pelle per sciogliere il grasso; termina a calore alto per renderla croccante.
	Anatra – Petto	Melo, Acero, Ontano	107 °C (225 °F)	~ 1,5 h	Affumica con la pelle rivolta verso l'alto; toglia a 135–140 °F / 57–60 °C per una cottura al sangue.
	Quaglia	Legno di melo, ciliegio, noce pecan	107 °C (225 °F)	1–1,5 h	Spruzza leggermente con succo di mela o brodo durante l'affumicatura per mantenere l'umidità e migliorare l'adesione del fumo.
 Frutti di mare	Salmone – Filetto	Ontano, Ciliegio, Acero	104 °C (220 °F)	1 h	Il salmone può essere affumicato a freddo salandolo e esponendolo al fumo a 68–86°F (30 °C–20 °F) senza cuocerlo. Usa filetti con la pelle; termina con una glassa al limone.
	Trota – Intera	Ontano, Quercia, Ciliegio	107 °C (225 °F)	1 h	Riempi la cavità con limone/erbe; affumica in un cestello
	Code di aragosta	Ontano, Melo, Ciliegio		~ 45 min	Dividi le code per una migliore penetrazione del fumo.

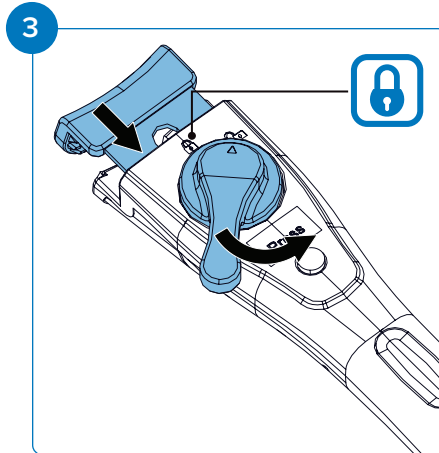
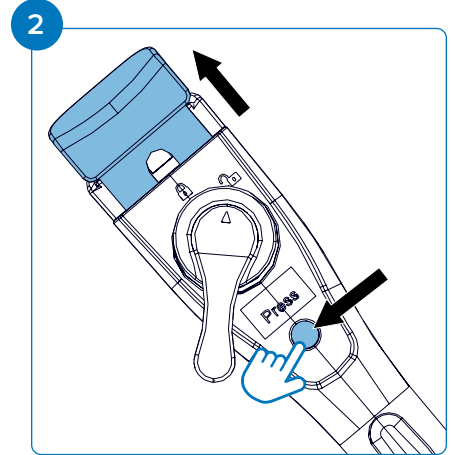
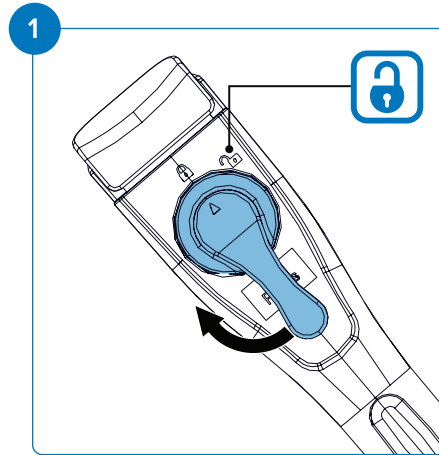
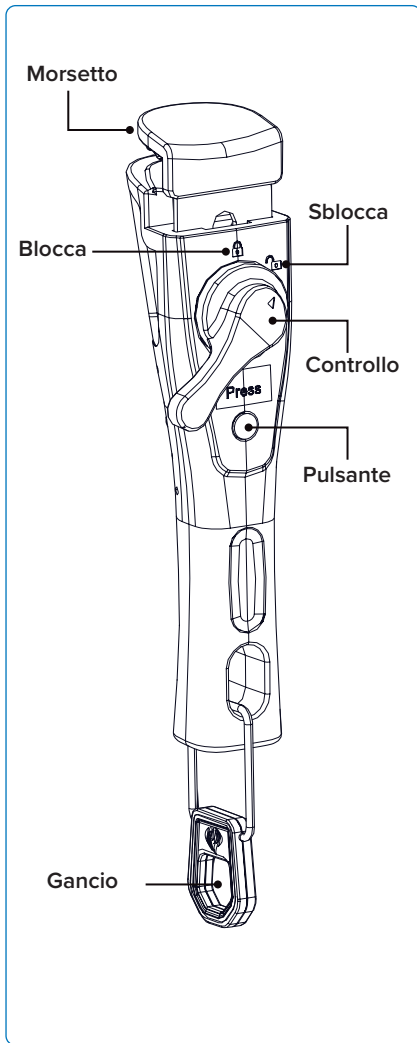
Tipo di alimento		Tipo/i di legno	Temperatura di affumicatura °C (°F)	Tempo di affumicatura	Consigli di cottura
 Verdure	Peperoni	Melo, Ciliegio	107–116 °C (225–240 °F)	1,5–2 h	Taglia a metà o a strisce spesse; oia leggermente.
	Patate – Intere	Melo, Ciliegio, Noce pecan		2–3 h	Fai dei fori e strofina con olio/sale; avvolgi in alluminio per una buccia morbida.
	Carote			1,5–2 h	Affumica con un tocco di miele o zucchero di canna per dolcezza.
	Pomodori (Roma)	Ciliegio, Melo		93–107 °C (200–255 °F)	1,5–2 h
 Formaggio	Cheddar (stagionato)	Melo, Ciliegio, Acero	32 °C (90 °F) Nota: I giorni freddi rendono più facile mantenere basse le temperature dell'affumicatore ideale per affumicare a freddo il formaggio senza scioglierlo.	1,5–2 h	Lasciare scoperto in frigorifero per 24–48 ore dopo l'affumicatura per farlo maturare
	Gouda	Melo, Noce Pecan			Taglia a piccoli blocchi o affumica intero; lascia riposare 48 ore.
	Mozzarella (a bassa umidità)	Melo, Ciliegio		~ 1 h	Usa blocchi compatti; affumica delicatamente o potrebbe sciogliersi.
	Svizzero / Jarlsberg	Melo, Ontano		2 h	Raffredda prima di affumicare; lascia riposare 2 giorni per un sapore pieno
	Formaggio spalmabile (a blocco)	Melo, Acero		1–2 h	Incidì la superficie a griglia; condisci o ricopri con rub prima di affumicare.
	Brie			~ 1 h	Congela brevemente prima di affumicare per aiutarlo a mantenere la forma.
	Halloumi (affumicato a freddo)	Melo, Ciliegio, Noce pecan		1–1,5 h	Taglia a fette da ¼–¾"; usa una configurazione indiretta con una teglia di ghiaccio; lascia riposare 24–48 ore
	Halloumi (affumicato a caldo)			107 °C (255 °F)	30–45 min

Funzionamento

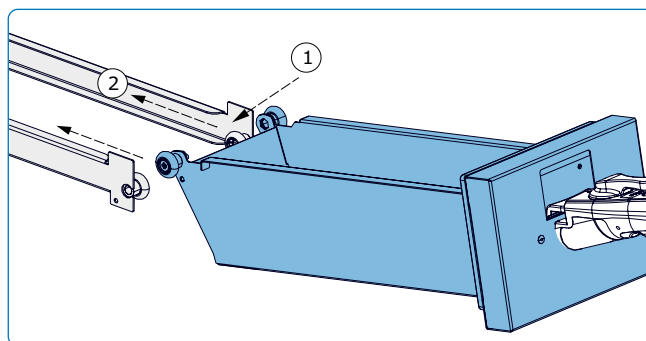
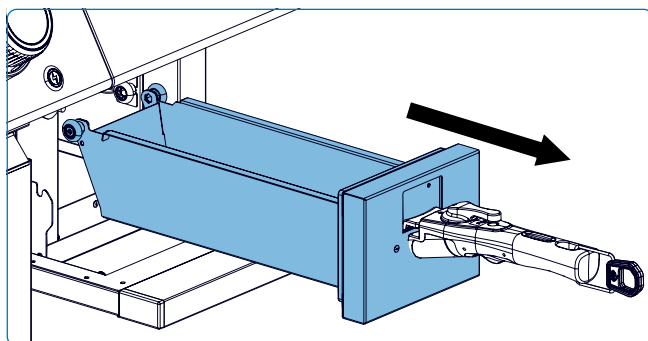
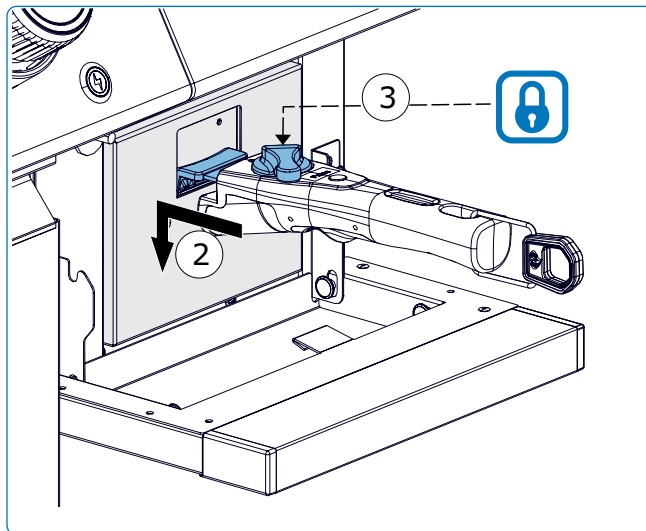
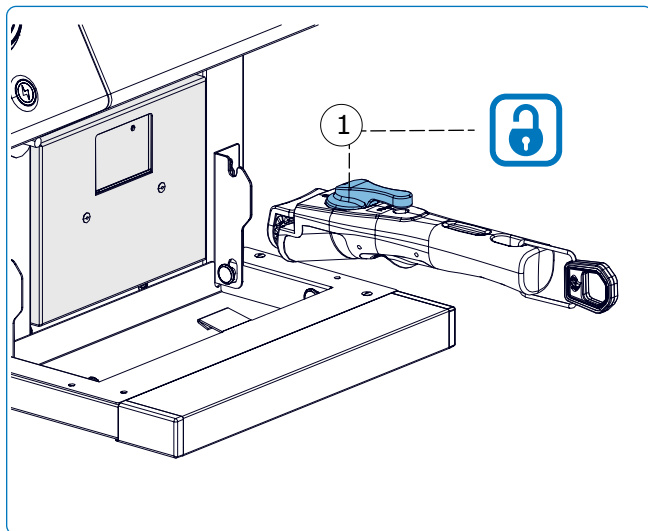
Porta



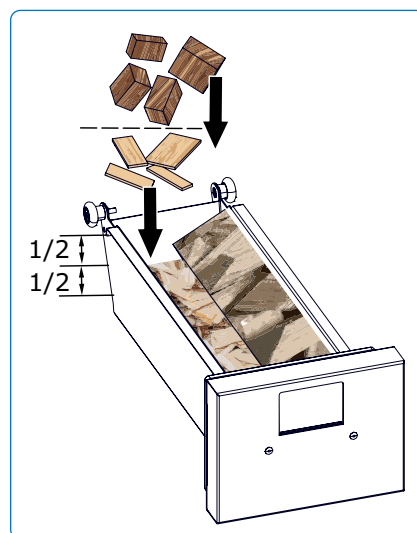
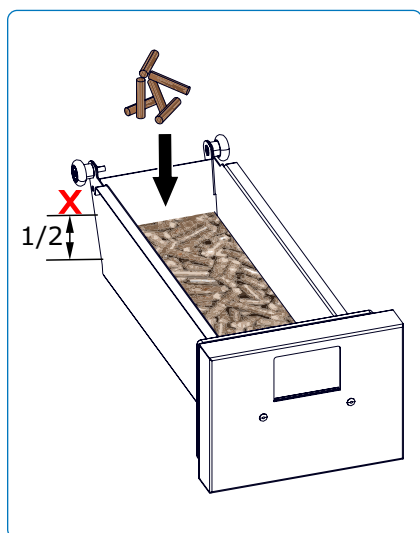
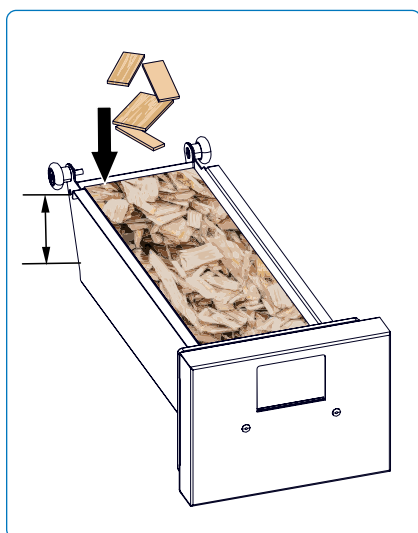
Panoramica degli strumenti



Vassoio per legna



Preparazione dell'affumicatore



- Riempi con trucioli di legno fino alla cima del vassoio. Circa 480 g. o 6 tazze.

- Riempi con trucioli di legno fino a metà. Circa 180 g o 2 tazze.

- Stratifica con trucioli di legno non oltre la metà. Posizionare i pezzi di legno sopra i trucioli di legno.

Istruzioni per la pulizia

Pulizia della scatola affumicatrice

Per mantenere la scatola affumicatrice in condizioni ottimali e garantire il miglior sapore affumicato ai tuoi cibi grigliati, segui questi semplici passaggi di pulizia dopo ogni utilizzo:

1. **Lascia raffreddare completamente** – Lascia raffreddare l'affumicatore e la griglia prima di maneggiarli per evitare scottature e facilitare la rimozione della cenere. Cenere e creosoto possono accumularsi all'interno, soprattutto vicino all'elemento riscaldante.
2. **Scollega prima della pulizia** – Scollega sempre l'affumicatore prima di pulire vicino all'elemento riscaldante per sicurezza.
3. **Svuota la cenere** – Rimuovi il vassoio del legno dalla griglia e svuota i trucioli o la cenere rimasti in un contenitore di metallo.
4. **Rimuovi e pulisci la griglia** – Estrai la griglia che contiene i trucioli di legno. Scuoti eventuali residui rimasti e spazzola per pulire (Fig. 14).
5. **Il tubo di uscita dell'affumicatore** – può essere svitato per la pulizia—inserire un cacciavite nei fori della punta per una maggiore leva (Fig. 15&16).
6. **Raschia i residui** – Usa una spazzola per griglia o un raschietto metallico per rimuovere pezzi di legno bruciati o residui incrostati dalle superfici interne, dal guscio interno e dal vassoio dei trucioli di legno.
7. **Pulisci la scatola affumicatrice** – Pulisci le superfici interne ed esterne con una miscela 50/50 di acqua tiepida e aceto di mele usando una spugna. Questo elimina la creosoto. Usa una spazzola metallica o una spugna abrasiva per i depositi più ostinati. Evita l'umidità eccessiva vicino alle parti elettriche (Fig. 17).
8. **Rimonta e riponi** – Una volta asciutto, rimetti il vassoio del legno nella griglia.

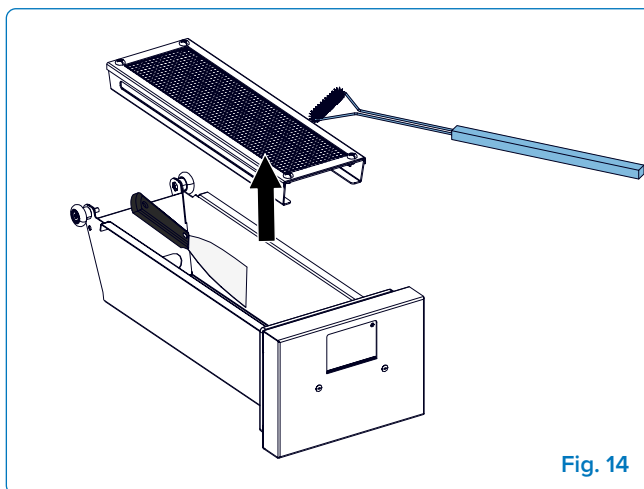


Fig. 14

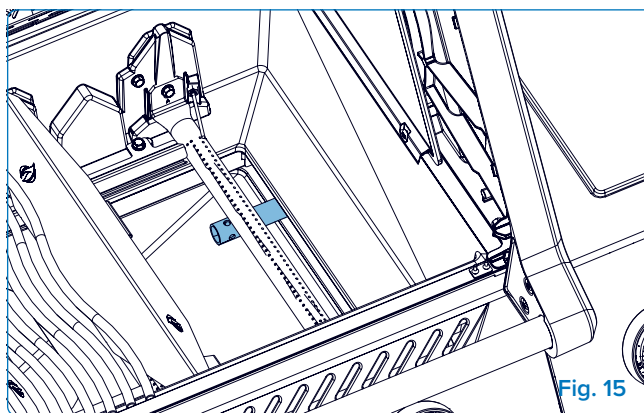


Fig. 15

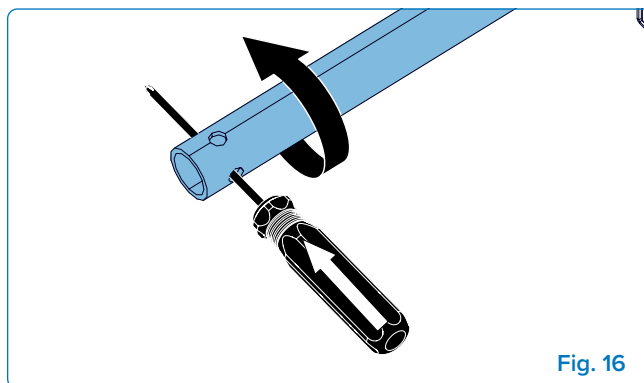


Fig. 16

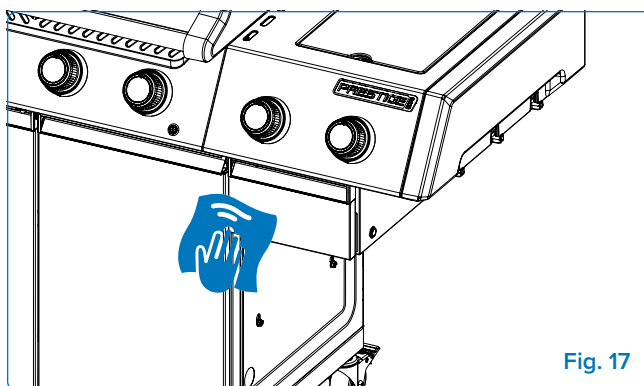


Fig. 17

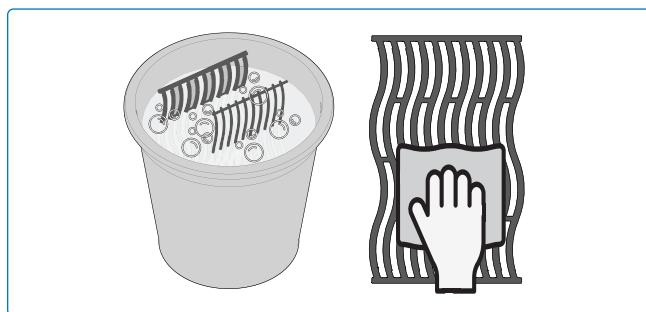


CONSIGLIO PRO!

La pulizia regolare preserva il sapore ed estende la durata dell'affumicatore!

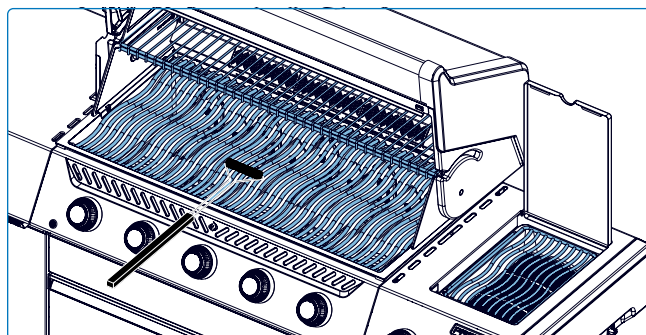
Pulizia della griglia prima del primo utilizzo

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.



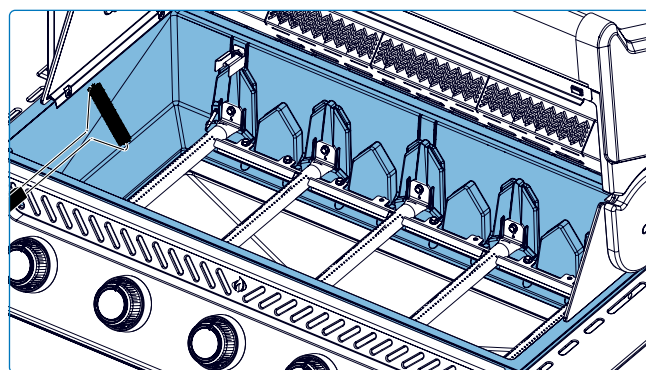
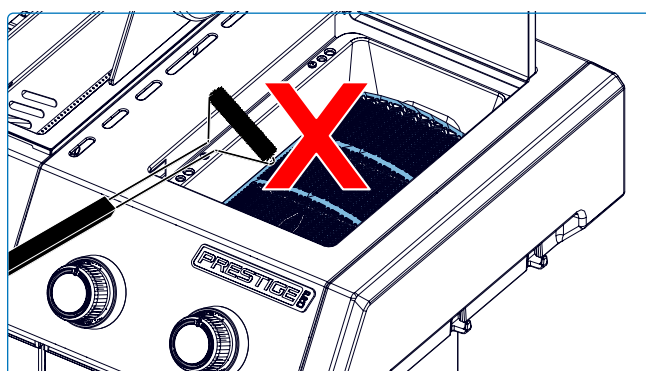
Griglie in acciaio inox

- 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 inox si scoloriranno permanentemente con l'uso regolare a causa delle alte temperature durante la grigliatura.



Brucciatore laterale a infrarossi

- La maggior parte dei grassi e delle particelle di cibo che cadono sulla superficie del bruciatore a infrarossi si inceneriscono immediatamente a causa del calore ad alta intensità.
- Non pulire la piastrina in ceramica con una spazzola metallica.
- Non utilizzare acqua o altri liquidi per pulire il bruciatore. Un cambiamento immediato di temperatura causerà la rottura della piastrina in ceramica.
- Accendere il bruciatore e lasciarlo funzionare al massimo per 5-10 minuti per rimuovere eventuali residui rimasti.



NOTA:

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



PERICOLO!

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

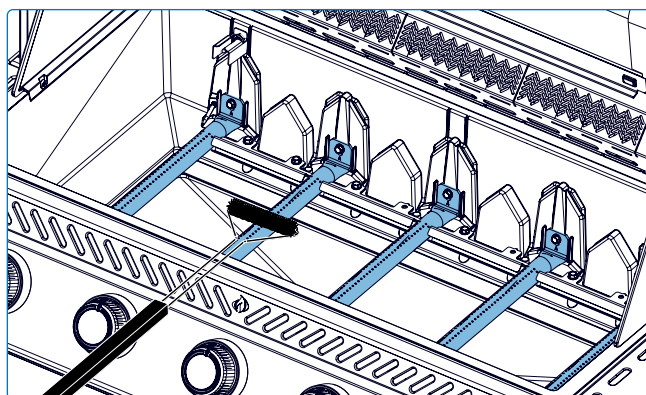
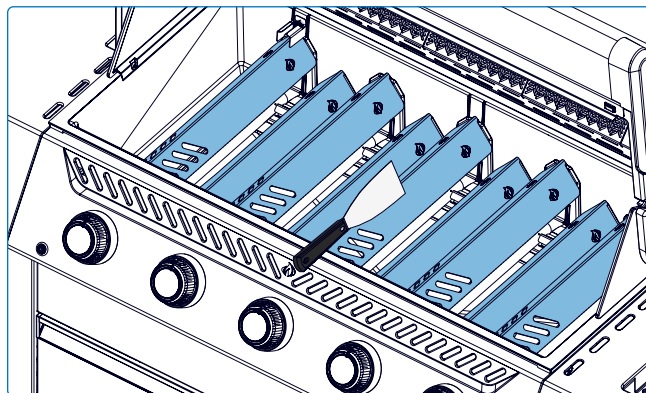
Interno del barbecue

1. Rimuovere le griglie di cottura.
2. Spazzolare i residui dal coperchio e dai lati con una spazzola in ottone.
3. Raschiare le piastre di cottura con una spatola, quindi spazzolare via la cenere.
4. Rimuovere le piastre di cottura e pulire i bruciatori con una spazzola metallica.
5. Spazzare i residui nella vaschetta raccogli grasso.



NOTA:

Questo modello include piastre di cottura inferiori posizionate appena sopra la vaschetta raccogli grasso per una distribuzione ottimale del calore.



Vassoio raccogliocce

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

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

Fasi di pulizia:

1. Sfilare 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 grasso utilizzando una spatola di plastica dura per evitare graffi che potrebbero causare ruggine.
3. Sostituire il vassoio raccogli grasso usa e getta ogni 2–4 settimane a seconda dell'utilizzo del barbecue (se presente).
4. Rivolgersi al proprio rivenditore Napoleon Grill per i materiali di consumo.

Termocoppie

Il sensore di fiamma e due termocoppie si trovano vicino ai bruciatori principali (**Fig. 18**). 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 utilizzare acqua, prodotti chimici aggressivi o di esercitare 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.

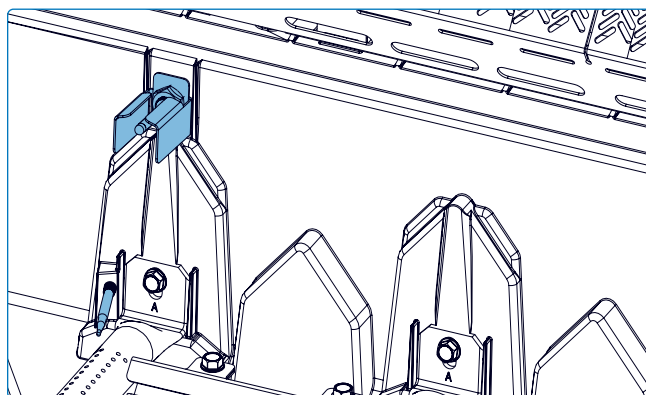
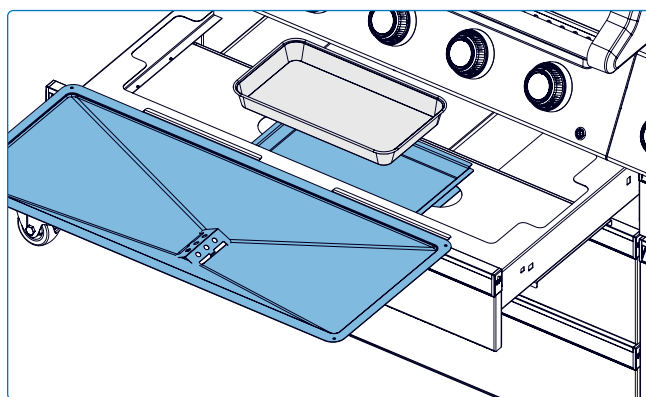
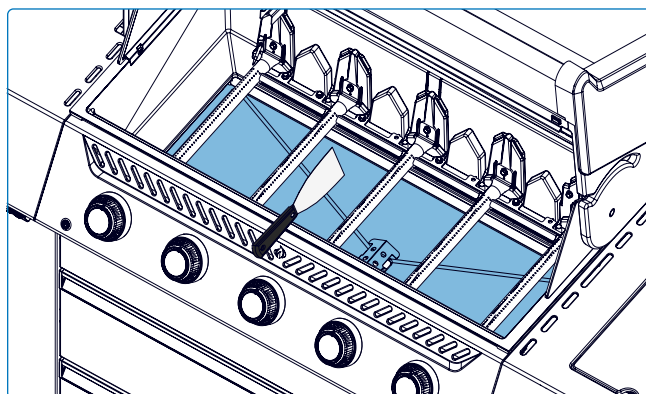
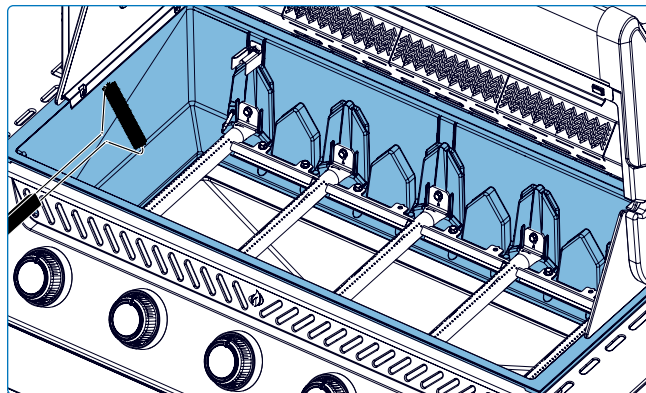


Fig. 18

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

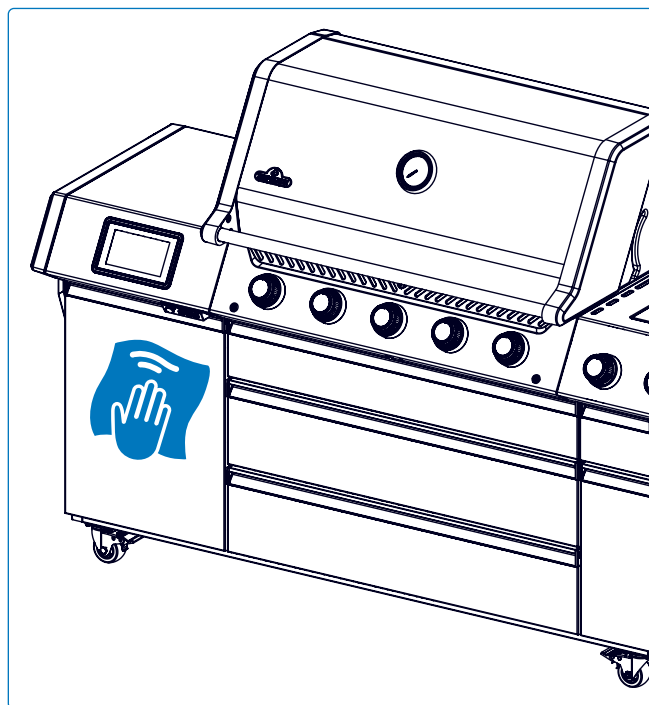
Pulire con acqua tiepida e sapone. L'alluminio non arrugginisce, ma le alte temperature e l'esposizione agli agenti atmosferici possono causare ossidazione sulla superficie delle fusioni che appare come macchie bianche.

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

Superficie esterna del barbecue

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

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



ATTENZIONE!

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

Rete antinsetto e fori del bruciatore

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

Questo riduce la probabilità che gli insetti costruiscano nidi all'interno del bruciatore, ma non elimina il problema. Nidi o ragnatele possono causare fiamma gialla/arancione, incendi o ritorni di fiamma alla serranda dell'aria.

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. 19)**.
2. Pulire l'interno del bruciatore utilizzando una spazzola flessibile per tubi venturi o, per le aree delicate, una spazzola a setole morbide per rimuovere delicatamente i detriti.
3. Scuotere i detriti sciolti dal bruciatore attraverso l'ingresso del gas.
4. Controllare fori del bruciatore e orifizi delle valvole: possono ostruirsi nel tempo per residui 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 pulizia dei fori perché potrebbe rompersi.
7. Questa punta da trapano è per i fori del bruciatore, **NON** per gli orifizi in ottone che regolano il flusso di gas al bruciatore.
8. Non allargare i fori.
9. Assicurarsi che la rete antinsetto 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.

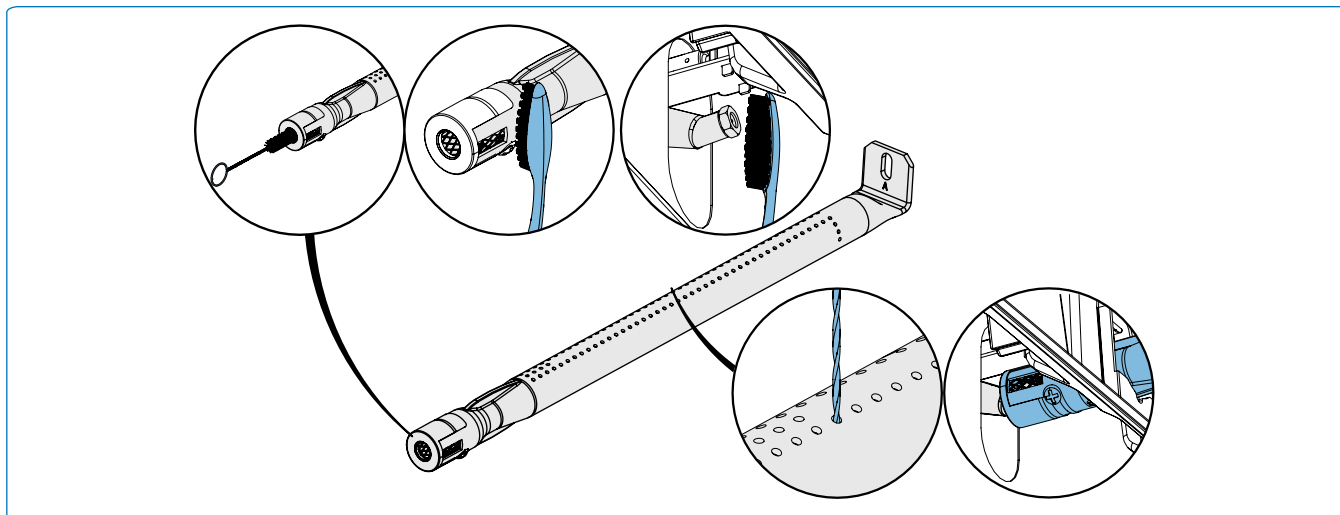


Fig. 19



PERICOLO!

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



PRIMA LA SICUREZZA!

Indossare sempre guanti protettivi e occhiali di sicurezza durante la manutenzione.

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!

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



VOGLIAMO AIUTARTI!

Contatta il tuo rivenditore autorizzato per i ricambi consigliati.

Istruzioni di manutenzione

Requisiti generali

Questa griglia deve essere accuratamente ispezionata e sottoposta a manutenzione annuale da personale qualificato.

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

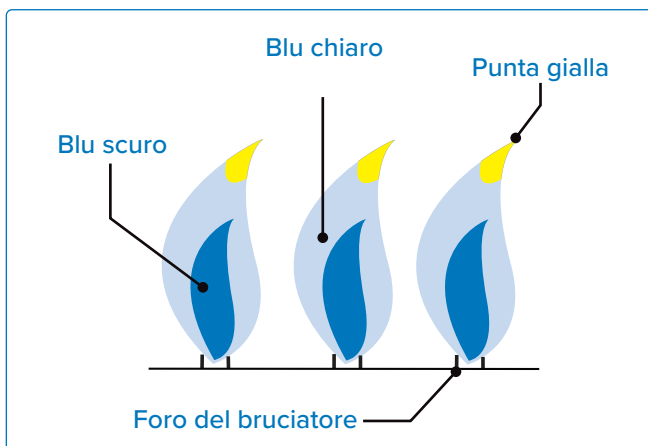


IMPORTANTE!

- Questa operazione deve essere eseguita da un installatore di gas qualificato.

Regolazione dell'aria di combustione

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



Regolazione del regolatore dell'aria

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



NOTA:

I bruciatori a infrarossi non hanno regolazione dell'aria.

Impostazioni del regolatore dell'aria

Modello	Tipo di gas	Bruciatore principale	Bruciatore a tubo posteriore
PRO665	Propano	Aperto	* 1/4" (6 mm)

* Ogni lato del regolatore dell'aria

Tabella 1

Acciaio inox in ambienti difficili

L'acciaio inox può ossidarsi o macchiarsi in presenza di cloruri e solfuri. Le macchie, simili alla ruggine, sono removibili. Lavare inox e cromo ogni 3–4 settimane con acqua tiepida e sapone

Manutenzione del bruciatore

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

Manutenzione e protezione dei bruciatori a infrarossi

I 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 della griglia.

Ventilazione di sicurezza dell'aria calda

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

Passaggi per evitare di danneggiare le superfici in ceramica

1. Non spegnere mai una fiamma né controllare le fiammate con acqua (**Fig. 20**).
2. Evitare il contatto di acqua fredda con bruciatori in ceramica caldi: lo shock termico può romperli.
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. Se c'è acqua stagnante, ispezionare la ceramica. Se bagnata, rimuovere il bruciatore, capovolgere per drenare e asciugare completamente al chiuso.
6. Evitare urti sul bruciatore; prestare attenzione a griglie e accessori.

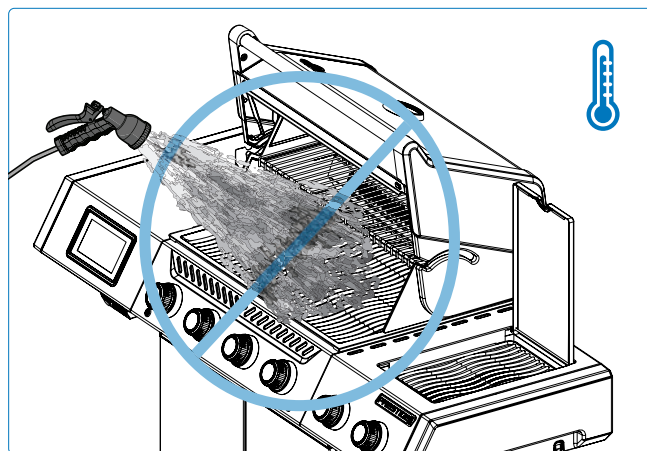


Fig. 20



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



PRIMA LA SICUREZZA!

Non coprire oltre il 75% della superficie di cottura con metallo solido (piastre o padelle).

Regolazione della porta

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

1. Individuare la staffa di regolazione nella parte superiore della porta (**Fig. 21**).
2. Utilizzando un cacciavite, ruotare la vite di regolazione della porta in senso orario per alzare la porta o in senso antiorario per abbassarla.
3. Dopo uno o due giri di cacciavite, aprire e chiudere la porta e verificare l'allineamento nella parte superiore delle porte.
4. Regolare le viti delle cerniere per allineare le porte dell'armadio in modo che siano allo stesso livello (**Fig. 21**).
5. Se necessario, ripetere questi passaggi fino a quando le porte sono allineate

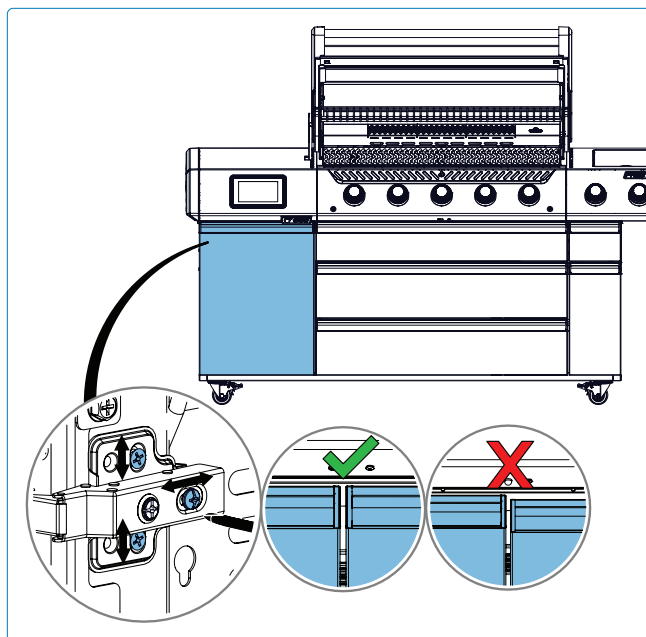


Fig. 21

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 nel terminale sul retro dell'accenditore. Verificare che i cavi dal modulo all'interruttore di accensione (se presente) siano ben inseriti nei rispettivi terminali.
	Fiamme sollevate sul bruciatore.	Chiudere la serranda dell'aria come indicato nella sezione Manutenzione – Regolazione aria di combustione. Operazione da eseguire da un installatore gas qualificato.

Rumori e fiammate

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

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 della griglia. I regolatori che ronzano NON verranno sostituiti.
La valvola del cilindro è stata aperta troppo rapidamente.	Aprire lentamente la valvola del cilindro.
Le piastre di cottura sono installate in modo errato.	Assicurarsi che le piastre di cottura siano installate con i fori rivolti verso la parte anteriore e le fessure nella parte inferiore. Consultare la guida alle istruzioni di montaggio.
Riscaldamento improprio.	Preriscaldare la griglia con tutti i bruciatori principali al massimo per 10-15 minuti.
Accumulo eccessivo di grasso e cenere sulle piastre di cottura e nella vaschetta raccogliocce.	Pulire regolarmente le piastre di cottura e la vaschetta raccogliocce. Non rivestire la vaschetta con carta stagnola. Consultare le “Istruzioni di pulizia”.

Flusso di gas

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

Cause possibili	Soluzione
Propano – procedura di accensione errata.	Assicurarsi di seguire attentamente la procedura di accensione. Tutte le valvole del gas devono essere in posizione OFF quando si apre la valvola della bombola. Aprire lentamente la bombola per consentire l'equalizzazione della pressione. Vedere Operazione – “Istruzioni di accensione” .
Gas naturale – tubo di alimentazione sottodimensionato.	Il tubo deve essere dimensionato secondo le normative di installazione.
Guarnizione che perde attorno alla piastrella in ceramica o saldatura difettosa nel corpo del bruciatore.	Lasciare raffreddare il bruciatore e ispezionarlo per crepe. In caso di crepe, contattare un rivenditore autorizzato Napoleon per il ricambio.
Sia gas propano che gas naturale – preriscaldamento errato.	Preriscaldare la griglia 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 il registro dell'aria secondo questo manuale. Vedere “Istruzioni di manutenzione” . IMPORTANTE! Questa operazione deve essere eseguita da un installatore di gas qualificato.
Mancanza di gas.	Controllare il livello del gas nella bombola di propano.
Il tubo di alimentazione è schiacciato.	Ripositionare il tubo di alimentazione se necessario.
Regolatore del propano in stato di basso flusso.	Spegnere i bruciatori e chiudere la valvola della bombola, attendere 5 minuti prima di riaprire completamente la valvola, attendere alcuni secondi affinché la pressione si equalizzi prima di seguire le istruzioni di accensione per avviare la griglia. Assicurarsi di seguire attentamente la procedura di accensione ogni volta che si cucina. Tutte le valvole del gas devono essere in posizione OFF quando si apre la valvola della bombola. 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 calotta è in porcellana o acciaio inox e non si sfoglia. Lo sfogliamento è causato dal grasso indurito (noto come creosoto), che si secca formando scaglie simili a vernice che si staccano. Una pulizia regolare lo impedirà. Vedi " Istruzioni di pulizia ".

Il bruciatore a infrarossi fa ritorno di fiamma

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

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



VOGLIAMO AIUTARTI!

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

Affumicatore

- Non si avvia, non raggiunge o mantiene la temperatura, produce poco o nessun fumo, oppure cuoce il cibo in modo non uniforme
- Emette rumori insoliti, mostra codici di errore, produce fumo eccessivo o ha problemi di alimentazione del combustibile.

Cause possibili	Causa	Soluzione
Affumicatore non si accende	• Cablaggio non collegato alla porta COMM	• Collega saldamente il cablaggio; controlla eventuali danni
	• Cavo di alimentazione non collegato all'affumicatore	• Collega il cavo di alimentazione all'affumicatore
	• Cavo di alimentazione non collegato alla presa BBQ	• Collega il cavo di alimentazione alla presa BBQ
I trucioli di legno non si accendono	• I trucioli di legno sono bagnati	• Usa trucioli asciutti
	• Accumulo di trucioli bruciati	• Pulisci il vassoio
	• Porta non chiusa correttamente	• Chiudi completamente la porta
Fumo bianco denso	• Sistema Venturi ostruito o ventola non funzionante	• Pulisci il sistema e controlla la ventola
	• Trucioli di legno bagnati	• Sostituisci con trucioli asciutti
	• Porta non chiusa correttamente	• Assicurati della corretta chiusura
	• Guarnizione della porta danneggiata o mancante	• Ispeziona e sostituisci la guarnizione
Porta non si chiude	• Trucioli incastrati tra il vassoio e la scocca interna	• Rimuovi l'ostruzione
	• Accumulo di cenere/detriti	• Pulisci la camera
	• Vassoio disallineato	• Riallinea il vassoio sulla guida
Fumo bianco, denso o amaro	• Combustione incompleta a causa del Venturi ostruito	• Pulisci accuratamente il sistema Venturi
	• Combustione incompleta a causa della ventola non funzionante	• Verifica il funzionamento della ventola; se viene visualizzato un errore della ventola, segui i passaggi diagnostici o contatta l'assistenza
	• Scarso flusso d'aria o troppo combustibile	• Riduci la quantità di combustibile e migliora la ventilazione
	• Legna/trucioli bagnati che bruciano lentamente	• Usa trucioli di legno o pellet asciutti

Cause possibili	Causa	Soluzione
Malfunzionamento affumicatore integrato (tramite touchscreen LCD)	<ul style="list-style-type: none"> Griglia non collegata all'alimentazione 	<ul style="list-style-type: none"> Controlla il collegamento di alimentazione
	<ul style="list-style-type: none"> Funzione affumicatore disattivata nelle impostazioni del touchscreen 	<ul style="list-style-type: none"> Abilita la funzione affumicatore tramite i controlli LCD
	<ul style="list-style-type: none"> Cavo COMM non collegato 	<ul style="list-style-type: none"> Collega saldamente il cavo COMM
	<ul style="list-style-type: none"> Fusibile bruciato 	<ul style="list-style-type: none"> Sostituisci il fusibile
	<ul style="list-style-type: none"> Problemi di cablaggio 	<ul style="list-style-type: none"> Ispeziona i collegamenti
	<ul style="list-style-type: none"> Collegamenti cablati allentati o difettosi sul retro del touchscreen LCD 	<ul style="list-style-type: none"> Controlla e fissa il cablaggio del touchscreen
	<ul style="list-style-type: none"> Il sistema necessita di un reset 	<ul style="list-style-type: none"> Segui le istruzioni di reset del produttore tramite touchscreen
Nessun fumo o pochissimo fumo	<ul style="list-style-type: none"> Temperatura troppo alta 	<ul style="list-style-type: none"> Impostazione temperatura più bassa
	<ul style="list-style-type: none"> Trucioli di legno bagnati o di scarsa qualità 	<ul style="list-style-type: none"> Usa trucioli asciutti e di alta qualità
	<ul style="list-style-type: none"> Combustione incompleta a causa della ventola non funzionante 	<ul style="list-style-type: none"> Verifica il funzionamento della ventola; se viene visualizzato un errore della ventola, segui i passaggi diagnostici o contatta l'assistenza
	<ul style="list-style-type: none"> Scarso flusso d'aria a causa del venturi ostruito 	<ul style="list-style-type: none"> Pulisci accuratamente il sistema Venturi
	<ul style="list-style-type: none"> Accumulo di cenere nel vassoio per trucioli di legno 	<ul style="list-style-type: none"> Pulire regolarmente il vassoio per trucioli di legno

Abbinamento dell'app con l'apparecchio

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

Problema con l'app	Possibili cause / Soluzione
L'app non è installata o non è stata installata correttamente.	<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 (vedi "Napoleon Home App" per maggiori dettagli). • Espandere le autorizzazioni dell'app. • Controllare l'icona dell'app nella schermata principale.
L'app è installata ma mostra una schermata con il messaggio "sonda non collegata".	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi che le sonde siano correttamente inserite negli appositi slot dell'apparecchio. • Massimizzare la ricezione posizionando il display dell'apparecchio rivolto verso il dispositivo smart a breve distanza. • Chiudere completamente l'app e riavviarla (assicurarsi di conoscere le operazioni e le impostazioni di base del dispositivo). • Chiudere eventuali programmi non necessari sul dispositivo smart che potrebbero consumare memoria.
L'app funzionava in precedenza, ma il nome del dispositivo non è presente nell'elenco dei dispositivi dell'app.	<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. • 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. • Attendere tra 30 e 60 secondi tra un passaggio e l'altro.

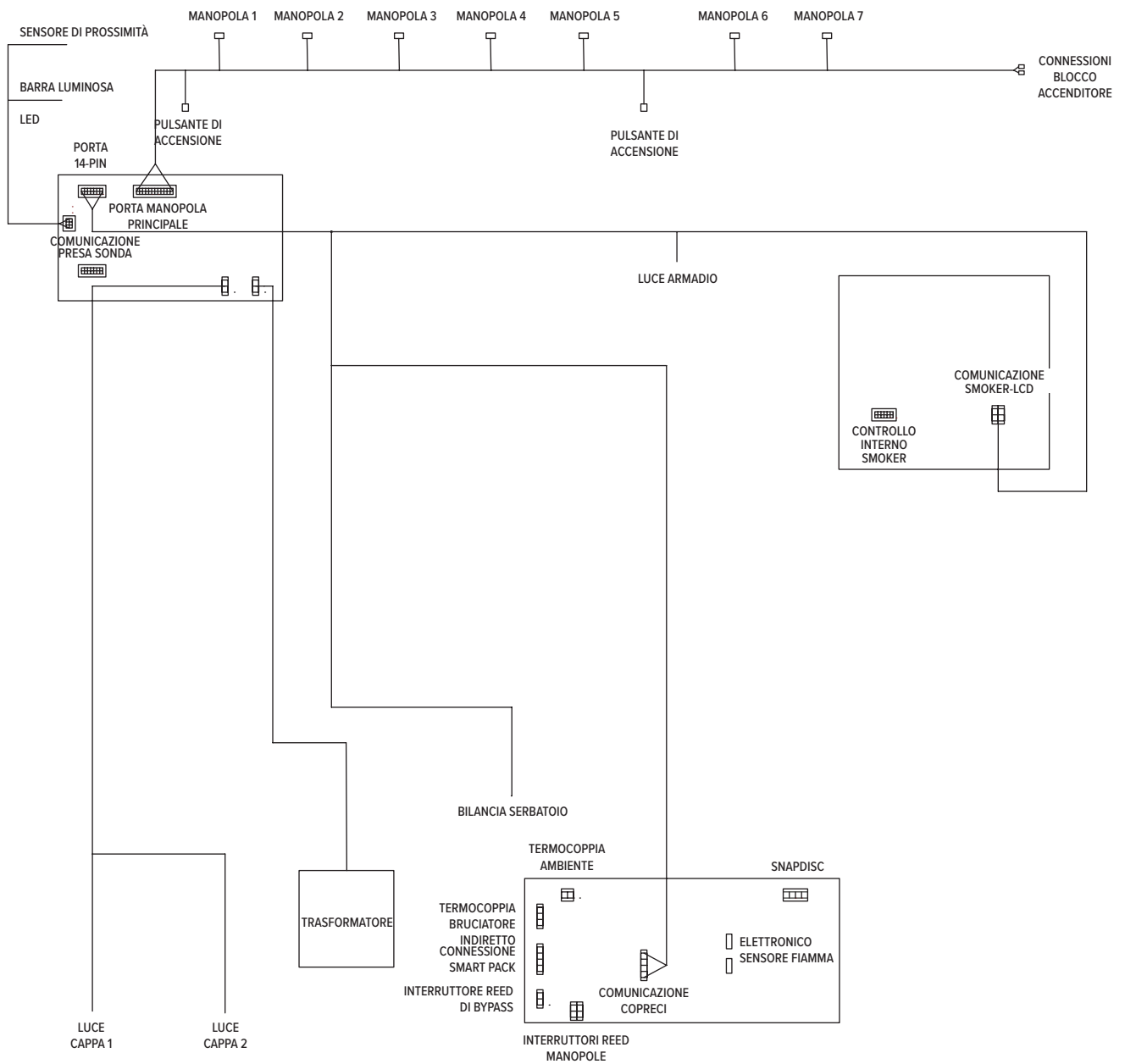
Problema con l'app	Possibili cause / Soluzione
<p>L'apparecchio ha perso la connessione durante il funzionamento e mostra una pagina "connessione persa".</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cercare di individuare la causa di interferenze di frequenza o ostruzioni fisiche. • Assicurarsi che sia l'apparecchio che lo smartphone abbiano accesso a Internet e che il Bluetooth® sia attivato sullo smartphone. • Spegnerne e riaccendere l'unità display. • Forzare la chiusura e riaprire l'app come ultima risorsa.
<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 collega 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. Assicurati che il tuo 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 Assemblaggio per le istruzioni sui pezzi di ricambio.

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
Brucciatoe 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.



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



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