



PRESTIGE[®]

Manuale d'uso

P500V, P665V, P500VX, & P665VX.

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

Vogliamo il vostro feedback!
Visitate il sito Napoleon.com
per scrivere una recensione



Apply Serial Number

COMPLIMENTI PER IL TUO GRILL NAPOLEON®!

Hai appena migliorato il tuo modo di grigliare.



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

🔥 Leggi attentamente questo Manuale dell'Utente prima di utilizzare l'apparecchio per evitare danni materiali, lesioni personali o decesso

🔥 Rimuovi tutto il materiale d'imballaggio, le etichette promozionali e le schede dal grill prima dell'uso.

UTILIZZARE ALL'APERTO IN UNO SPAZIO BEN VENTILATO.

⚠️ PERICOLO! ⚠️

SE SENTI ODORE DI GAS:

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

⚠️ AVVERTENZA! ⚠️

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

Non conservare né utilizzare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili in prossimità di questo o di qualsiasi altro apparecchio.

Una bombola di GPL (propano) non collegata per l'uso non deve essere conservata vicino a questo o ad altri apparecchi.

Se le informazioni contenute in queste istruzioni non vengono seguite correttamente, potrebbero verificarsi incendi o esplosioni, causando danni materiali, lesioni personali o morte.



Avvisa adulti e bambini del pericolo legato alle alte temperature delle superfici.



Sorveglia i bambini piccoli vicino al grill.

AVVISO PER L'INSTALLATORE: Lascia queste istruzioni al proprietario del grill per riferimento futuro.

AVVISO PER IL CONSUMATORE: Conserva queste istruzioni per riferimento futuro.

Benvenuto in NAPOLEON®!

Sicurezza prima di tutto

AVVERTENZA!

Informazioni generali

Questo grill deve essere installato in conformità con le normative locali. Se viene utilizzato un motore per il girarrosto, deve essere collegato a terra elettricamente in conformità con le normative locali. Se viene utilizzata una fonte elettrica esterna, l'apparecchio deve essere anch'esso collegato a terra in conformità con le normative locali.

AVVERTENZA!

Funzionamento

Esegui il test delle perdite su questo grill prima di ogni utilizzo, annualmente e quando viene sostituito qualsiasi componente del gas. Segui attentamente le istruzioni per l'accensione.

Non lasciare che il cavo penda oltre il bordo di un tavolo. Non utilizzare questo grill per scopi diversi da quelli previsti.

Non utilizzare questo grill con un cavo o una spina danneggiati, o dopo che il grill ha subito un malfunzionamento o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Contatta NAPOLEON per la riparazione.

AVVERTENZA!

Installazione e montaggio

Assembla questo grill esattamente come indicato nella Guida di Montaggio. Se il grill è stato assemblato in negozio, rivedi le istruzioni di montaggio per assicurarti che sia stato fatto correttamente.

Questo grill non è destinato all'installazione su imbarcazioni o veicoli ricreativi. Esegui il test delle perdite richiesto prima di utilizzare il grill. Non modificare questo grill in nessuna circostanza. Lascia raffreddare il grill prima di installare o rimuovere parti.

Non utilizzare una bombola che non sia dotato del tipo di connessione appropriato. Usa solo il regolatore di pressione e il tubo forniti con questo grill o parti di ricambio specificamente raccomandate da NAPOLEON.

AVVERTENZA!

Conservazione e non utilizzo

Chiudi il gas alla bombola del gas o alla valvola di alimentazione del gas naturale. Scollega il tubo tra la bombola del gas e il grill. Rimuovi la bombola del gas e conservalo all'aperto in uno spazio ben ventilato, lontano dai bambini.

Scollega dalla presa di corrente quando non è in uso e prima di pulire. NON conservare bombole del di gas in un edificio, garage, capanno o qualsiasi altro spazio chiuso. Scollega l'allacciamento del gas naturale dall'alimentazione quando riponi il grill al chiuso.

Posiziona il tappo antipolvere sull'uscita della valvola della bombola ogni volta che la bombola non è in uso. Installa solo il tipo di tappo antipolvere fornito con la valvola della bombola. Altri tipi di tappi o tappi di chiusura potrebbero causare perdite di gas.

AVVERTENZA!

Smaltimento corretto del prodotto



Questo contrassegno indica che questo prodotto non deve essere smaltito insieme ad altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, ricicla in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il tuo dispositivo usato, utilizza i sistemi di restituzione e raccolta o contatta il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Possono prendersi cura di questo prodotto per un riciclaggio sicuro per l'ambiente.

INDICE

Benvenuto in NAPOLEON®!	3
Caratteristiche del sistema completo	5
Come iniziare	6
Ulteriori pratiche operative sicure	6
Posizionamento del barbecue	7
Collegamenti del gas	8
Dati tecnici	10
Test di perdite	11
Funzionamento	12
Accensione del grill	12
Istruzioni per la cottura	14
Come usare il girarrosto	16
La checklist per gestire la tua grigliata	17
Consulta questa lista ogni volta che grigli.	17
Come trattare le griglie in ghisa	17
Istruzioni rapide	18
Connettività Napoleon	19
ACCU-PROBE® Cook assist	21
Funzionamento del display	22
Monitoraggio del sistema	23
Precauzioni	24
Spazio di manovra	24
Conservazione	24
Guida alle grigliate a infrarossi	25
Istruzioni per la pulizia	26
Istruzioni per la manutenzione	30
Requisiti generali	30
Regolazione dell'aria di combustione	30
Acciaio inossidabile in ambienti difficili	31
Risoluzione dei problemi	33
Conformità	37
Garanzia	38

Caratteristiche del sistema completo

Bruciatore per girarrosto a infrarossi posteriore per gustare succulenti piatti al girarrosto.

Piastre in acciaio inossidabile a doppio livello per una cottura uniforme e costante e per la vaporazione dei succhi, per cibi più saporiti.

Bruciatore laterale **SIZZLE ZONE** a infrarossi per bistecche grigliate perfettamente.

Manopole di controllo retroilluminate per serate di intrattenimento notturno.

Porte dell'armadietto facilmente regolabili.

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

Misuratore di temperatura **ACCU-PROBE** per leggere facilmente la temperatura e ottenere risultati perfetti.

Ampia griglia di riscaldamento in acciaio inossidabile per un'area di cottura maggiore.

Griglie da cottura in acciaio Inossidabile Iconiche **WAVE** per quelle caratteristiche righe di rosolatura e cottura uniforme.

Display da 5" abilitato Wi-Fi e Bluetooth® con impostazioni personalizzate per il monitoraggio della temperatura.

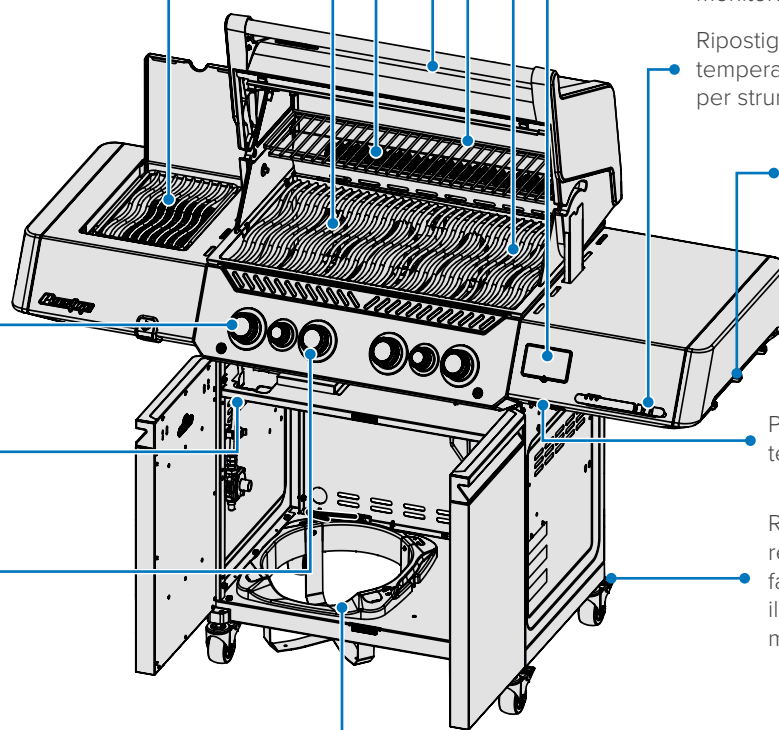
Ripostiglio per la sonda di temperatura e gancio extra per strumenti.


Ganci per strumenti integrati.

Prese per sonda di temperatura.

Ruote con altezza regolabile e bloccaggio facile per mantenere il grill in posizione in modo sicuro.

Scala della bombola del gas (modelli propano VX solo).



 I grill illustrati in questo manuale dell'Utente possono differire dal modello acquistato. Modello in evidenza: P500VX.

Come iniziare



PERICOLO! Segnala un pericolo che potrebbe causare incendi, esplosioni, morte o gravi lesioni fisiche.



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



Indossare guanti di protezione.



Indossare occhiali di sicurezza.



ATTENZIONE! Superficie calda.



Informazioni importanti.



Non fumare durante l'esecuzione di una prova di tenuta del gas. Scintille o fiamme possono provocare incendi, esplosioni, danni alle cose, gravi lesioni fisiche o morte.



Non utilizzare mai una fiamma aperta per controllare le perdite di gas. Le scintille o le fiamme possono provocare incendi, esplosioni, danni alle cose, gravi lesioni fisiche o morte.



Interrompere immediatamente l'alimentazione del gas e staccare la spina.

Ulteriori pratiche operative sicure

- Non far passare il tubo sotto il vassoio raccogliogocce. Mantieni un adeguato spazio di clearance del tubo rispetto alla parte inferiore dell'unità.
- Assicurati che le piastre di rosolatura siano posizionate correttamente secondo le istruzioni di installazione delle piastre di rosolatura.
- I controlli dei bruciatori devono essere spenti quando si apre la valvola della bombola del gas.
- Non accendere i bruciatori con il coperchio chiuso.
- Non utilizzare il bruciatore posteriore con i bruciatori principali.
- Non chiudere il coperchio del bruciatore laterale quando è in funzione o caldo.
- Non friggere in profondità gli alimenti sul bruciatore laterale.
- Non regolare le griglie di cottura quando sono in funzione o calde.
- Non muovere l'apparecchio durante l'uso.
- Chiudi l'alimentazione di gas alla fonte dopo l'uso.
- Non modificare l'apparecchio.
- La manutenzione deve essere eseguita solo quando il grill è freddo.
- Non riporre accendini, fiammiferi o qualsiasi altro materiale combustibile all'interno dell'involucro o del vassoio per condimenti.
- Tieni tutti i cavi di alimentazione elettrica e i tubi di alimentazione del carburante lontani da tutte le superfici riscaldate.
- Pulisci regolarmente il vassoio per il grasso, il vassoio raccogliogocce e le piastre di rosolatura per evitare accumuli e incendi da grasso.
- Mantieni i tubi venturi del bruciatore a infrarossi e del bruciatore principale liberi da ragnatele e altre ostruzioni ispezionandoli e pulendoli regolarmente.
- Non consentire che l'acqua fredda (pioggia, irrigatori, tubo, ecc.) entri in contatto con il grill caldo. Un'immediata variazione di temperatura potrebbe scheggiare la porcellana e incrinare i bruciatori in ceramica.
- Non utilizzare un idropulitrice per pulire alcuna parte del grill.
- Non posizionare questo grill in un luogo esposto a forti venti, specialmente se il vento può provenire direttamente da dietro il grill.
- Assicurati di mantenere una distanza sicura da costruzioni infiammabili durante l'uso dell'apparecchio.
- Non coprire mai più del 75% della superficie di cottura con metallo solido.
- Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- Mantieni sempre adeguati spazi di clearance dai materiali combustibili: 27" (68.6 cm) sul retro dell'apparecchio e 7" (17.8 cm) sui lati.
- La temperatura minima ambientale operativa per un uso sicuro dell'apparecchio è di 0 °F (-17.8 °C).



AVVERTENZA!

- Il collegamento e l'installazione del gas e della connessione del tubo devono essere eseguiti da un installatore di gas autorizzato e testati per le perdite prima di utilizzare il grill.
- Assicurati che i tubi non entrino in contatto con nessuna superficie ad alta temperatura del grill.
- Le parti accessibili possono essere molto calde. Tieni i bambini piccoli lontani.
- Tieni i tubi di alimentazione del carburante lontani da superfici riscaldate, bordi taglienti o grasso che gocciola



FAI ATTENZIONE!

Il coperchio del grill e l'intero braciere possono diventare molto caldi durante l'uso.

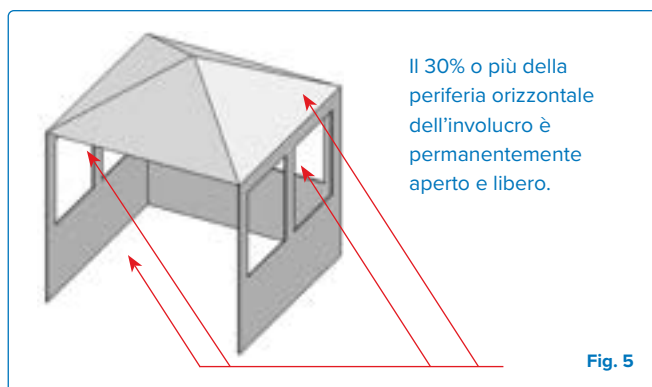
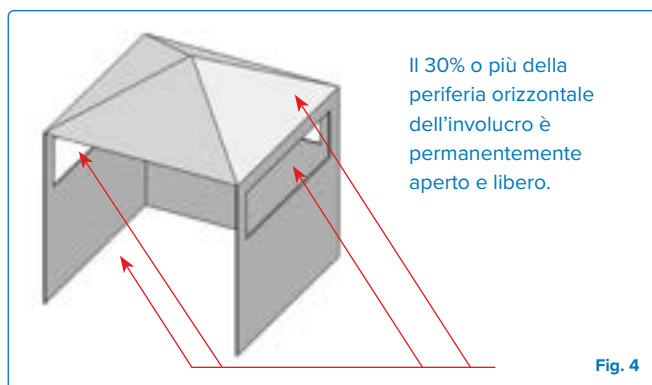
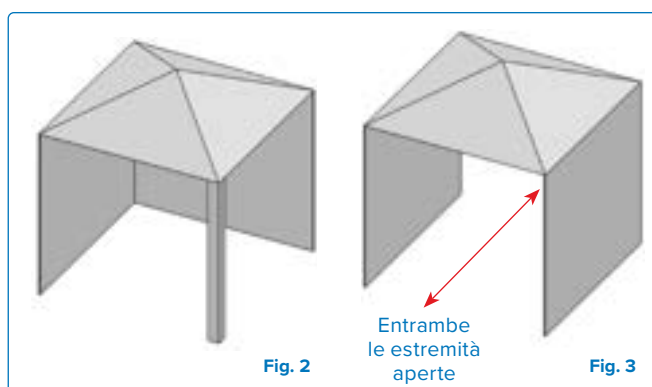
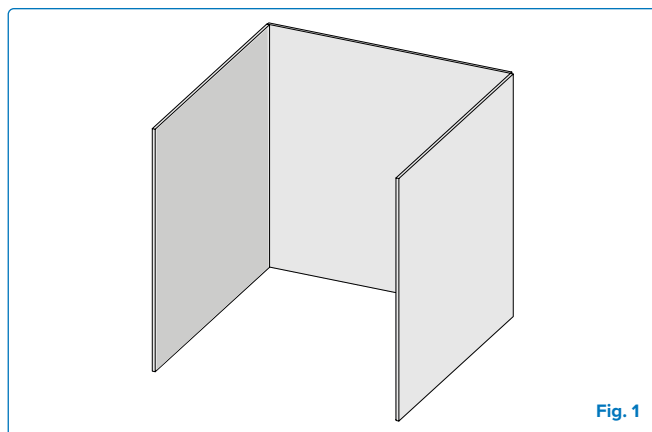
Posizionamento del barbecue

È importante, quando si sceglie una posizione per il proprio barbecue a gas, assicurarsi che vengano rispettate le distanze di sicurezza dai materiali combustibili adiacenti. Questo apparecchio è destinato all'installazione su un patio esterno o nel giardino.

- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo in una situazione all'aperto sopra il livello del suolo, con ventilazione naturale, senza aree stagnanti, dove le perdite di gas e i prodotti della combustione sono rapidamente dispersi dal vento e dalla convezione naturale.
- Non utilizzare in un edificio, garage o qualsiasi altra area chiusa.
- Non incorporare l'apparecchio in nessuna costruzione incorporata o a scorrimento.
- Non ostruire le aperture di ventilazione dell'alloggiamento della bombola.

Qualsiasi recinto in cui viene utilizzato l'apparecchio deve essere conforme a una delle seguenti condizioni:

- Un apparecchio è considerato all'aperto se installato con un riparo non più inclusivo di muri su tre lati, ma senza copertura superiore. **(Fig 1).**
 - » Tutte le aperture devono essere permanentemente aperte.
 - » Le porte scorrevoli, le porte del garage, le finestre o le aperture schermate **non sono considerate** aperture permanenti.
- Un apparecchio è considerato all'aperto se installato con un riparo non più inclusivo di un recinto parziale che include una copertura superiore e non più di due pareti laterali.
 - » Le pareti laterali possono essere parallele, come in un passaggio coperto, o ad angolo retto l'una con l'altra. **(Fig 2 e Fig 3).**
 - » Tutte le aperture devono essere permanentemente aperte.
 - » Le porte scorrevoli, le porte del garage, le finestre o le aperture schermate **non sono considerate** aperture permanenti.
- Un apparecchio è considerato all'aperto se installato con un riparo non più inclusivo di un recinto parziale che include una copertura superiore e tre pareti laterali, purché il 30% o più della periferia orizzontale del recinto sia permanentemente aperto. **(Fig 4 e Fig 5)**
 - » Tutte le aperture devono essere permanentemente aperte.
 - » Le porte scorrevoli, le porte del garage, le finestre o le aperture schermate **non sono considerate** aperture permanenti.



Collegamenti del gas

Ad una bombola del gas: Opzione 1

Utilizza una bombola di propano di almeno 6 kg o una bombola di butano di 13 kg costruito e contrassegnato secondo le normative nazionali e regionali. Assicurati che la bombola possa fornire abbastanza carburante per far funzionare l'apparecchio. In caso di dubbi, verifica con il tuo fornitore di gas locale.

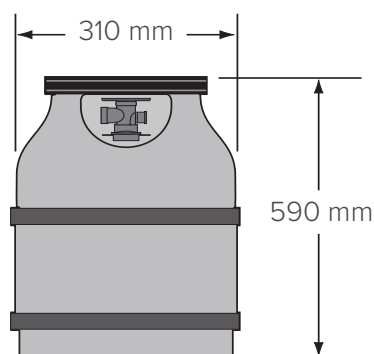
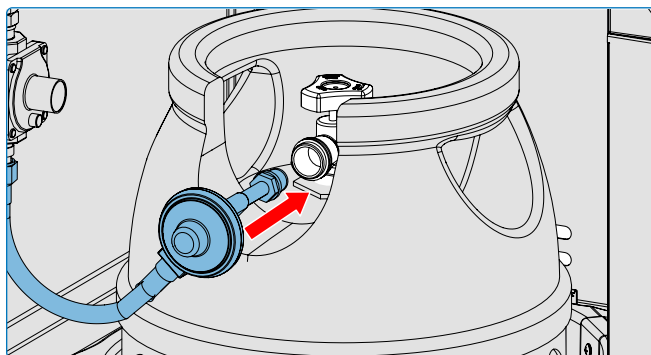
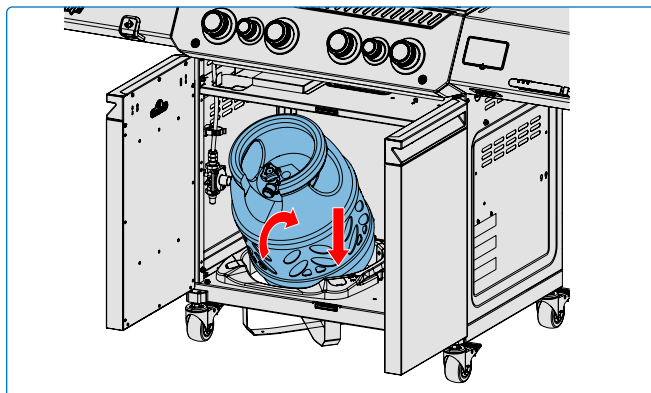
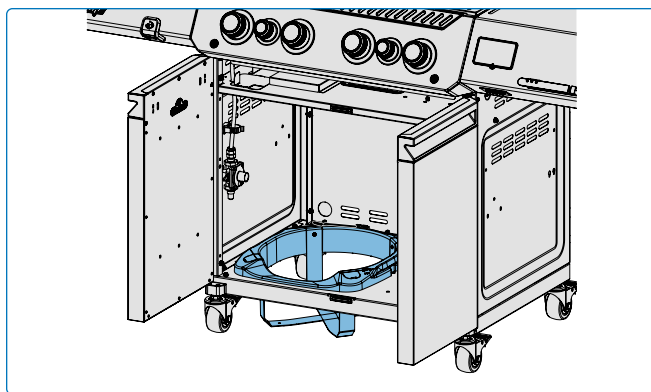
Utilizza un regolatore di pressione del gas e un tubo forniti da Napoleon; se non inclusi, utilizza un regolatore e un tubo che soddisfino la Normativa Europea e le normative regionali. La lunghezza consigliata del tubo è di 0,9 m. Il tubo non deve mai essere più lungo di 1,5 m.

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

Posiziona solo bombole all'interno delle dimensioni massime di larghezza e altezza nell'involucro sul ripiano inferiore. Le bombole che superano le dimensioni massime devono essere posizionate all'esterno dell'involucro su un terreno piano. Fare riferimento al diagramma sottostante per le misure specifiche.

Collegamento e installazione

- Controlla la bombola per ammaccature o ruggine e falla ispezionare dal tuo fornitore di gas.
- Non utilizzare mai una bombola con una valvola danneggiata.
- Posiziona la bombola nell'area designata sul ripiano inferiore.
- Assicurati che il tubo del regolatore del gas non presenti piegature.
- Rimuovi il tappo o il tappo dalla valvola della bombola.
- Serrare il regolatore alla valvola della bombola.
- Assicurati che il tubo non entri in contatto con il vassoio raccogliogocce o con superfici ad alta temperatura del grill, poiché potrebbe sciogliersi e provocare un incendio.
- Assicurati che la bombola non sia esposta a calore estremo o luce solare diretta.
- Esegui il test delle perdite su tutte le giunzioni prima di utilizzare il grill. Vedi "Test delle Perdite".
- La bombola deve essere montata in modo che la valvola di sfianto della pressione (se presente) non sia orientata verso la posizione normale di funzionamento dell'utente.



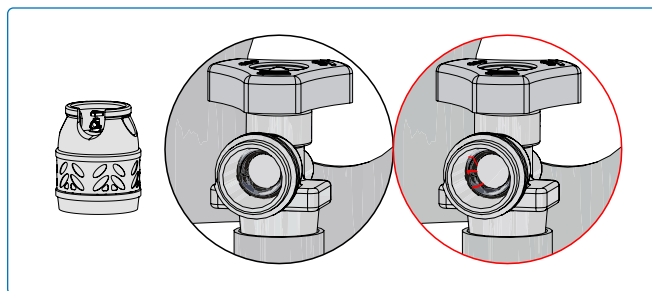
AVVERTENZA!

- Non riporre una bombola di gas di riserva sotto o vicino all'apparecchio.
- Segui tutte le specifiche e le istruzioni con precisione per prevenire incendi, esplosioni, danni alla proprietà, infortuni personali o morte.
- Disconnetti il grill e la sua valvola di chiusura individuale dal sistema di tubazioni di alimentazione del gas durante qualsiasi test di pressione superiore a ½ psi (3,5 kPa).
- Non utilizzare una bombola di gas che sia pieno oltre l'80%.
- Posiziona il tubo flessibile in modo che non sia soggetto a torsioni.



NOTA: Ispeziona la guarnizione della valvola della bombola di gas LP per crepe, usura o deterioramento ogni volta che la bombola viene sostituita o riempita.

Qualsiasi cilindro di gas LP che mostri segni di danno o deterioramento, comprese crepe visibili e corrosione, deve essere restituito non utilizzato al venditore.



Sostituzione

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

1. Chiudi la valvola di alimentazione della bombola.
2. Scollega il regolatore dalla valvola della bombola.
3. Rimuovi la bombola dal ripiano inferiore e sostituiscilo con una nuova.
4. Segui le istruzioni di collegamento.

A una linea di fornitura di gas della casa: Opzione 2

- Se il grill deve essere collegato direttamente a una linea di fornitura di gas della casa, scollega e scarta il tubo e l'assemblaggio del regolatore forniti e segui le istruzioni per il collegamento della linea di fornitura di gas della casa. Un tubo approvato è disponibile presso il tuo rivenditore di grill Napoleon.
- Un tubo di fornitura di gas e un rapido scollegamento progettato per gas naturale e certificato per uso all'aperto sono inclusi con i grill a gas naturale.
- La tubazione del gas deve fornire la pressione appropriata all'ingresso del grill. Vedi i Dati Tecnici per le specifiche.
- La tubazione e le valvole a monte del rapido scollegamento non sono fornite.
- Il tubo del gas deve essere dimensionato per fornire l'input di calore specificato sulla targhetta di valutazione, in base alla lunghezza della corsa della tubazione.

1. Il collegamento a una linea di fornitura di gas deve essere effettuato da un installatore di gas autorizzato e testato per perdite prima di utilizzare il grill.
2. Non far passare il tubo in prossimità del vassoio raccogliacqua o sopra il pannello posteriore.
3. Assicurati che il tubo non entri in contatto con superfici ad alta temperatura.

Rapido scollegamento

- Non installare il rapido scollegamento in direzione verso l'alto.
- Deve essere installata una valvola manuale di chiusura facilmente accessibile a monte del rapido scollegamento, il più vicino possibile ad esso.
- Collega l'estremità svasata del tubo al raccordo all'estremità del tubo di manifold o del tubo flessibile (se applicabile).
- Serra utilizzando due chiavi. Non utilizzare sigillante per filetti o pasta per tubi.
- Testa le perdite su tutte le giunzioni prima di utilizzare il grill a gas. Vedi **“Test delle Perdite”**.



AVVERTENZA!

- Chiudi la valvola di chiusura individuale per isolare il grill dal sistema di tubazioni di alimentazione del gas durante qualsiasi test di pressione pari o inferiore a ½ Psi (3,5 kPa).
- Controlla il tubo per segni di eccessiva abrasione, fusione, tagli o crepe. Se il tubo è danneggiato, deve essere sostituito con un'assemblaggio specificamente raccomandato da NAPOLEON.



FAI ATTENZIONE!

Il coperchio del grill e l'intero braciere possono diventare molto caldi durante l'uso.

Dati tecnici

La seguente tabella elenca l'input di calore lordo, i valori di consumo di gas e le dimensioni degli ugelli corrispondenti a ciascun bruciatore per categoria di gas:

		Dimensione dell'ugello		Potenza lorda (totale)		Consumo di gas (totale)	
		I	II	I	II	I	II
P500V(X)	Principale	#60	1.40 mm	16.0 kW G30 14.0 kW G31	16.0 kW	1164 g/h	1525 L/h
	Posteriore	1.25 mm	#50	5.7 kW G30 5.0 kW G31	5.7 kW	415 g/h	543 L/h
	Laterale	#56	1.65 mm	5.0 kW G30 4.5 kW G31	5.0 kW	364 g/h	476 L/h
P665V(X)	Principale	#60	1.40 mm	20.0 kW G30 17.5 kW G31	20.0 kW	1455 g/h	1906 L/h
	Posteriore	1.25 mm	#50	5.7 kW G30 5.0 kW G31	5.7 kW	415 g/h	543 L/h
	Laterale	#56	1.65 mm	5.0 kW G30 4.5 kW G31	5.0 kW	364 g/h	476 L/h

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



NOTA: Utilizza solo i regolatori che forniscono la pressione elencata qui.

Categoria di gas	3P(30)	3P(37)	3P(50)	3B/P(30)	3+(28-30/37)	3B/P(50)	2H	2E
Dimensioni degli ugelli	I	I	I	I	I	I	II	II
Gas / Pressioni	G31 at 30 mbar	G31 at 37 mbar	G31 at 50 mbar	G30/G31 at 30 mbar	G30 at 28- 30 mbar/ G31 at 37 mbar	G30/G31 at 50 mbar	G20 at 20 mbar	G20 at 20 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	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, LU, PL, RO



AVVERTENZA!

- Controlla il tubo per segni di eccessiva abrasione, fusione, tagli o crepe. Se il tubo è danneggiato, deve essere sostituito con un'assemblaggio specificamente raccomandato da Napoleon.

Test di perdite

Perché e quando eseguire il test di perdite?

Un test di perdite conferma che non ci sia fuoriuscita di gas dopo aver collegato il tubo all'alimentazione di gas.

Ogni volta che il serbatoio viene riempito e reinstallato, assicurati che non ci siano perdite nel raccordo in cui il regolatore si collega al serbatoio.

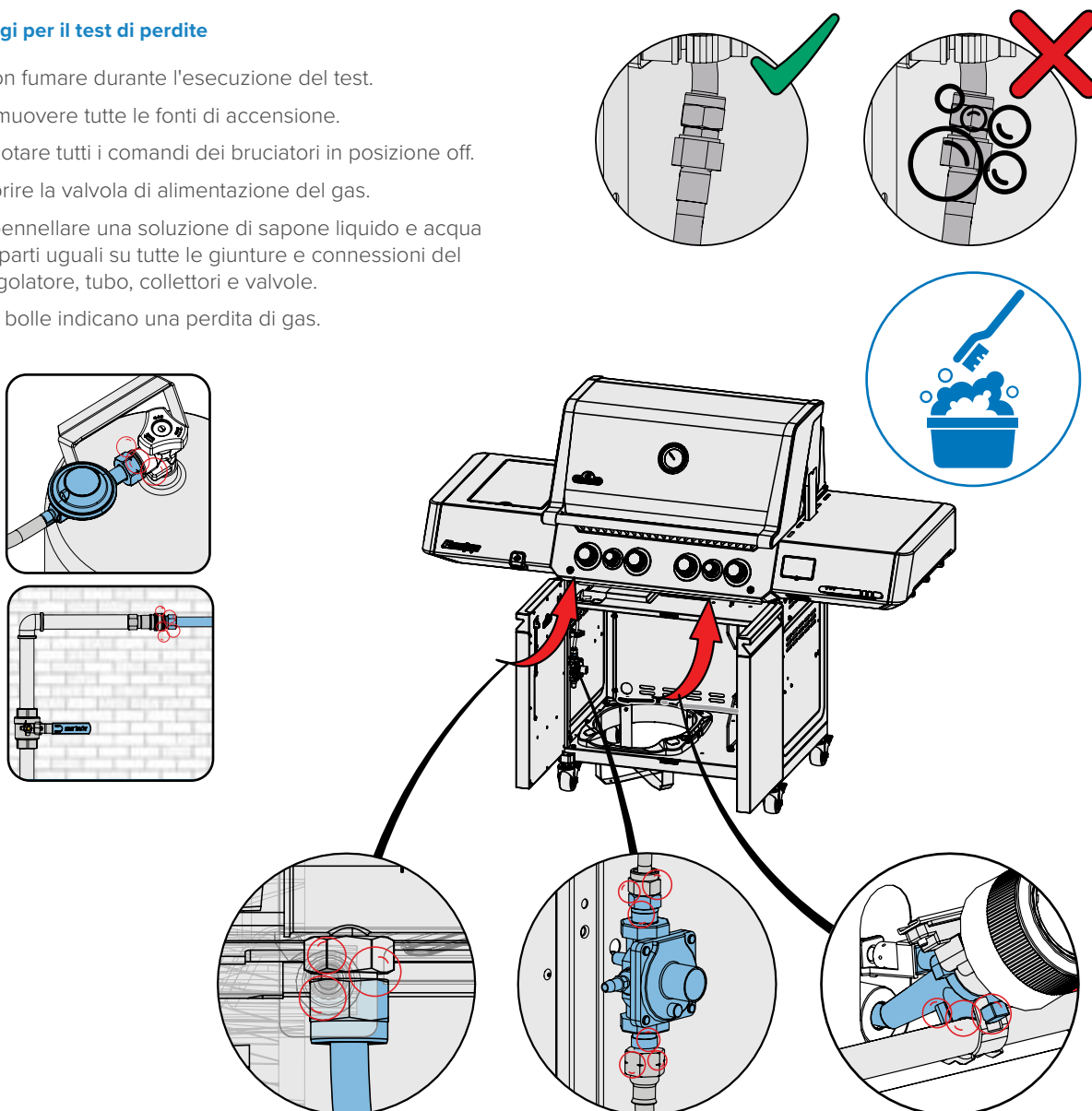
Esegui il test di perdite su questo grill prima dell'uso, annualmente e quando vengono sostituiti componenti a gas.

Se trovi una perdita

1. Serrare eventuali giunture allentate.
2. Se la perdita non può essere fermata, chiudere immediatamente l'alimentazione di gas e scollegare il grill.
3. Far ispezionare il grill da un installatore certificato o da un rivenditore.
4. Non utilizzare il grill finché la perdita non è stata riparata.

Passaggi per il test di perdite

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



PERICOLO!

- Non utilizzare mai una fiamma aperta per controllare le perdite di gas. Le scintille o le fiamme possono causare incendi, esplosioni, danni materiali, gravi lesioni fisiche o morte.
- Utilizzare solo il regolatore di pressione e l'assemblaggio del tubo forniti con il grill, o uno conforme ai codici locali.

Funzionamento

Accensione del grill

È la prima volta? esegui un burn-off

Rimuovi il ripiano di riscaldamento e accendi i bruciatori principali al massimo per 30 minuti. È normale che il grill emetta un odore la prima volta che viene acceso. Questo odore è causato dal "burn-off" delle vernici e dei lubrificanti interni utilizzati nel processo di produzione e non si verificherà più.

AVVERTENZA!

- Non utilizzare il bruciatore posteriore o laterale durante l'esecuzione di un burn-off.

Accensione del bruciatore principale

1. Aprire il coperchio del grill.
2. Premere e ruotare lentamente il comando di qualsiasi bruciatore principale in senso antiorario nella posizione HIGH fino a quando il pilota si accende. Continuare a premere il pulsante di controllo fino a quando il bruciatore si accende, quindi rilasciare.
3. Se il pilota non si accende – ruotare immediatamente il comando in senso orario nella posizione OFF. Ripetere il passaggio 2.
4. Se il pilota e il bruciatore non si accendono dopo 5 secondi – ruotare il comando in senso orario nella posizione OFF. Attendere 5 minuti affinché il gas si disperda. Ripetere i passaggi 2 e 3, o accendere con un fiammifero. **(Fig. 6).**

AVVERTENZA!

- Non utilizzare il bruciatore posteriore mentre si utilizza il bruciatore principale.

Accensione del bruciatore posteriore (se dotato)

1. Aprire il coperchio del grill.
2. Rimuovere il ripiano di riscaldamento.
3. Premere e ruotare il comando del bruciatore posteriore in senso antiorario nella posizione HIGH.
4. Premere e tenere premuto il pulsante di accensione fino a quando il bruciatore si accende, o accendere con un fiammifero.
5. Se il bruciatore non si accende – ruotare il comando del bruciatore in senso orario nella posizione OFF. Attendere 5 minuti. Ripetere i passaggi 3 e 4. **(Fig. 6).**

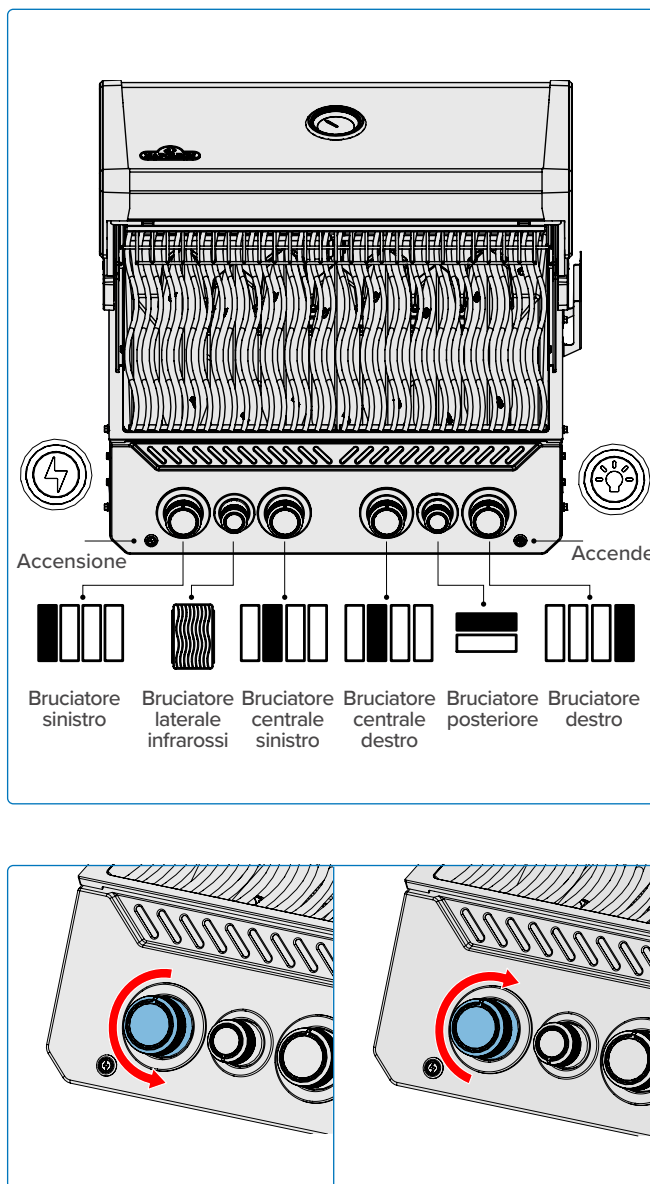


Fig. 6

Accensione del bruciatore laterale (se presente)

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

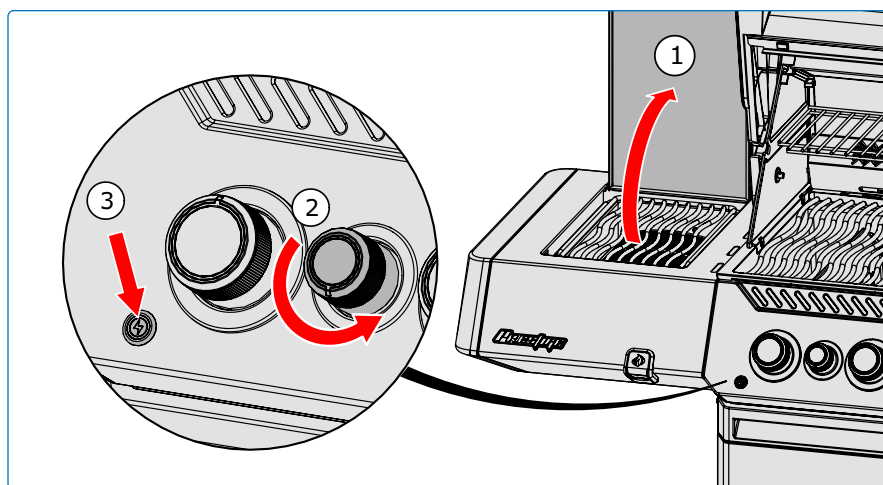


Fig. 7

Accensione con un accenditore BBQ

1. Fissare il fiammifero nell'accenditore BBQ fornito.
2. Inserire il fiammifero acceso attraverso le griglie di cottura e le piastre di rosolatura.
3. Ruotare il corrispondente pulsante del bruciatore su alta. **(Fig. 8).**

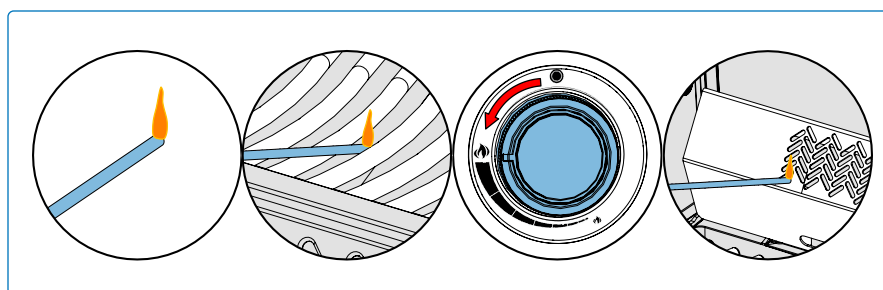


Fig. 8



AVVERTENZA!

- Assicurati che tutti i controlli dei bruciatori siano in posizione OFF prima di aprire lentamente la valvola di alimentazione del gas.
- Segui attentamente le istruzioni per l'accensione.
- Assicurati che il coperchio del grill sia APERTO durante l'accensione.
- Non regolare le griglie di cottura mentre il grill è caldo o in funzione.
- Pulisci regolarmente il grasso da tutta l'unità, compresi il vassoio raccogligrassi e le piastre di rosolatura, per evitare accumuli e incendi da grasso.



Istruzioni per la cottura

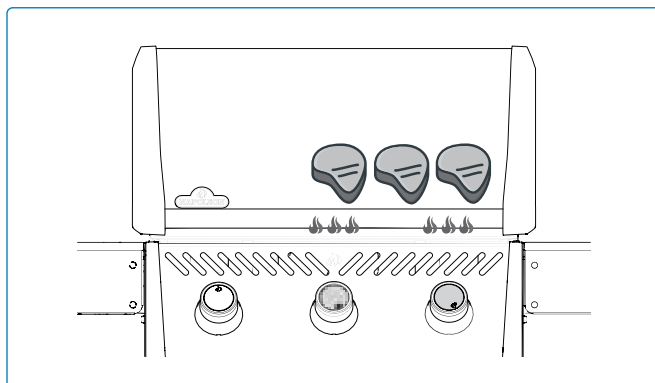
Uso del bruciatore principale

- Preiscalda il grill prima di rosolare il cibo accendendo tutti i bruciatori principali a fuoco alto con il coperchio chiuso per circa 10 minuti.
- Gli alimenti cotti solo per un breve periodo, come pesce e verdure, possono essere grigliati con il coperchio aperto.
- Grigliare con il coperchio chiuso assicura temperature più elevate e costanti, che cucinano la carne in modo più uniforme e possono ridurre i tempi di cottura.
- Le griglie di cottura possono essere unte prima del preriscaldamento per ridurre l'aderenza durante la grigliatura di carni magre come il petto di pollo o il maiale.
- Gli alimenti che richiedono più di 30 minuti, come arrostiti, possono essere cotti indirettamente con il bruciatore acceso dall'altro lato del cibo. Vedi Cottura Indiretta.
- Rimuovi il grasso in eccesso dalla carne per prevenire le fiammate, oppure riduci la temperatura del grill.
- Fiammate – sposta il cibo lontano dalle fiamme e riduci il calore. Lascia il coperchio aperto.

Cottura diretta

Questo metodo è spesso utilizzato per rosolare, o per alimenti cotti solo per un breve periodo come hamburger, bistecche, pollo o verdure.

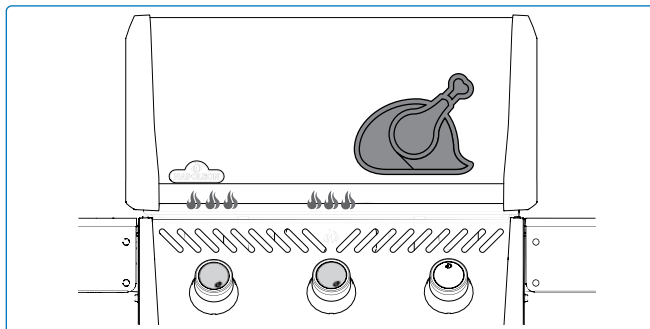
Posiziona il cibo sulle griglie di cottura direttamente sopra il calore. Rosola prima la carne per trattenere i succhi e il sapore. Abbassa la temperatura del grill per terminare la cottura secondo le tue preferenze.



Cottura indiretta

Questo metodo utilizza temperature più basse e circola il calore attorno al cibo, cuocendolo lentamente e uniformemente. Usa questo metodo per cuocere tagli di carne più grandi o cibi soggetti a fiammate, come arrostiti, pollo o tacchino.

Accendi uno o più bruciatori e posiziona il cibo sulla griglia di cottura dove non c'è fiamma o bruciatore acceso. Grigliare a una temperatura più bassa e con tempi di cottura più lunghi risulta in carni più tenere.



Monitoraggio delle temperature del grill

Alcuni modelli sono dotati di due indicatori di temperatura. Un manometro montato sul coperchio indica la temperatura dell'aria all'interno dell'involucro di cottura ed è il riferimento preferito per il metodo di cottura indiretta. Un sensore montato alla base misura la temperatura sulle griglie di cottura ed è il riferimento preferito per il metodo di cottura diretto. Mentre un flusso d'aria ottimizzato all'interno dell'involucro di cottura massimizza le velocità di riscaldamento e l'uniformità della temperatura, diversi fattori influenzano le letture della temperatura, tra cui:

Posizionamento di cibi e accessori

- Grandi elementi alimentari o accessori per pentole, come piani di cottura e planchas, possono intrappolare calore sopra il sensore di temperatura della griglia di cottura. Questo può portare a letture elevate del sensore mentre riduce anche le letture del manometro della temperatura del coperchio, poiché il calore è diretto altrove.

Bruciatori in funzione

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



PERICOLO!

- Non grigliare mai cibo direttamente sulla fiamma del bruciatore laterale.
- È progettato per essere utilizzato solo con pentole e padelle. Cucinare con olio può essere pericoloso.
- Non chiudere il coperchio del bruciatore laterale mentre è in funzione o caldo. Non friggere cibi nel profondo sul bruciatore laterale.
- Pulisci regolarmente il grasso da tutta l'unità, inclusa la vaschetta per il grasso e le piastre di rosolatura, per evitare accumuli e incendi da grasso.



SUGGERIMENTO PER LA COTTURA!

Usa un termometro per controllare la temperatura interna della carne per assicurarti che sia cotta perfettamente.

Tempo trascorso

- Gli indicatori di temperatura hanno tempi di risposta diversi e potrebbero inizialmente visualizzare letture variegata mentre l'apparecchio si riscalda. Tuttavia, letture simili saranno raggiunte una volta che le temperature interne si sono stabilizzate.

Per ottenere i migliori risultati, utilizza la funzione del sensore di temperatura insieme al manometro della temperatura del coperchio per confrontare completamente l'ambiente di cottura con il tuo intervallo target. Consenti il tempo per stabilizzare le temperature e regola le impostazioni del controllo del bruciatore di conseguenza.

Uso del bruciatore principale infrarossi (se fornito)

Segui le **“Istruzioni per l'accensione del bruciatore principale”** e operare al massimo per 5 minuti con il coperchio chiuso o fino a quando i bruciatori in ceramica non diventano rossi.

Cuoci il cibo direttamente sulla griglia seguendo le istruzioni della **“Guida alla grigliatura con infrarosso”**. Il cibo può essere rosolato sul bruciatore infrarosso e poi trasferito sui bruciatori principali della griglia per completare la cottura su calore diretto o indiretto, a seconda del tuo gusto e delle tue preferenze.

Bruciatore laterale a corona (se fornito)

Il bruciatore laterale a corona può essere utilizzato come un piano cottura per preparare salse o zuppe. Il diametro massimo di pentola o padella è di 10" (25 cm). Assicurati che la tua griglia sia in un luogo protetto dal vento, altrimenti le prestazioni del bruciatore laterale ne risentiranno.

Bruciatore laterale infrarossi (se fornito)

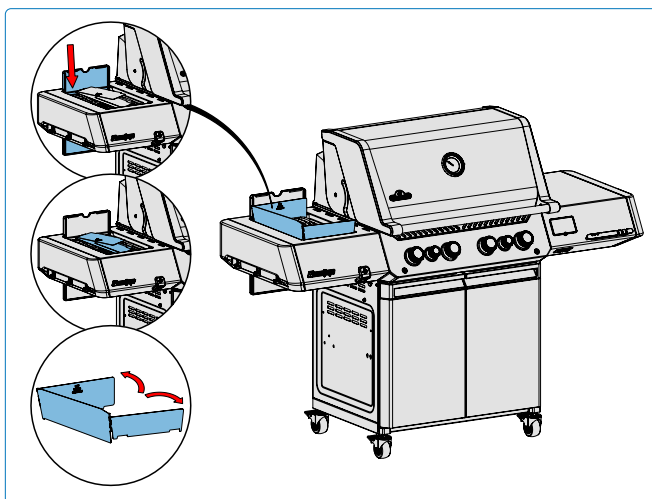
Per operare, segui le istruzioni per **l'accensione del bruciatore laterale**. Il calore infrarossi fornisce un'area di cottura uniforme per rosolare il cibo quando è impostato su alto. Alcuni modelli di bruciatore laterale hanno una griglia di cottura regolabile in altezza. Il diametro massimo consigliato di pentola o padella è di 10" (25 cm).

Grigliare di notte (se applicabile)

Illumina i manopole di controllo premendo l'icona della lampadina sul pannello di controllo. Quando un bruciatore è in funzione, il corrispondente manopola brillerà di rosso, mentre gli altri rimarranno blu.

Paravento

Mantieni la tua griglia funzionante senza problemi in condizioni ventose fino a 11 km/h (6.8 mph). Progettato per attaccarsi facilmente alla tua griglia, questo paravento funge da scudo contro raffiche di vento, aiutando a mantenere un calore costante per pasti cotti uniformemente. Basta regolarlo per adattarlo alla tua griglia e sei pronto a grigliare con fiducia, 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. Questo aumenta la sicurezza e riduce i tempi di cottura.

AVVERTENZA!

- Non lasciare il cibo incustodito su alcun bruciatore acceso.
- Tieni il coperchio aperto se il bruciatore principale a infrarossi è impostato su alto per evitare di bruciare accidentalmente il cibo



SUGGERIMENTO PER LA COTTURA!

Ruota la griglia perpendicolarmente alla direzione del vento per minimizzarne gli effetti.

Come usare il girarrosto

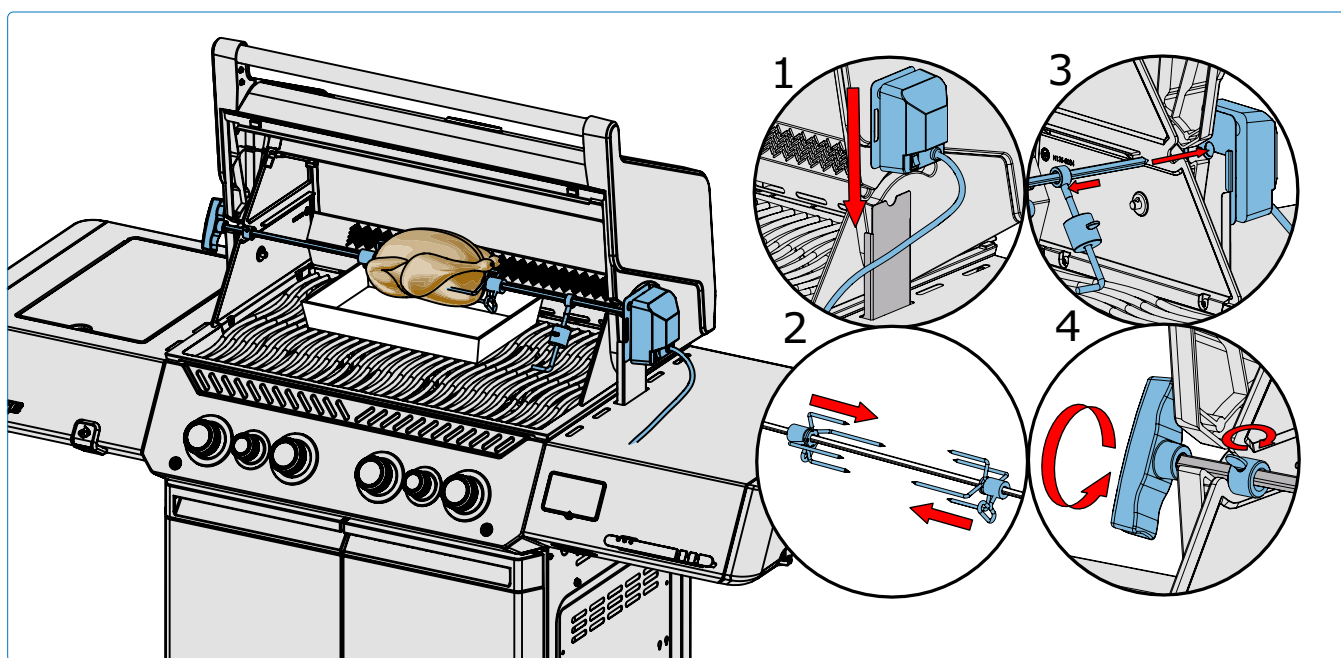
Assemblaggio del kit girarrosto (se fornito)

Nota: Rimuovere il rack riscaldante prima di utilizzare il bruciatore posteriore e l'asta di rotazione. Il calore estremo danneggerà il rack riscaldante. Installare il motore del girarrosto sul lato del grill utilizzando il/i supporto/i di montaggio. Alcuni modelli hanno supporti pre-montati.

1. Una volta fissato il supporto al grill, far scorrere il motore del girarrosto sul supporto.
2. Far scorrere la prima forchetta del girarrosto appena oltre il centro dell'asta di rotazione e stringere in posizione. Infilare la carne sull'asta di rotazione e spingere la carne nella forchetta. Far scorrere la seconda forchetta del girarrosto all'estremità opposta dell'asta di rotazione e spingere la forchetta nella carne fino a fissarla. Stringere la forchetta in posizione.
3. Inserire con attenzione l'estremità appuntita dell'asta di rotazione nel motore del girarrosto e posizionare l'estremità opposta sui supporti. Il lato pesante della carne scenderà naturalmente per bilanciare il carico.
4. Far scorrere il manicotto di fermo sull'asta di rotazione fino a superare l'interno del coperchio. Questo bloccherà il movimento laterale dell'asta di rotazione.
5. Stringere il manicotto di fermo e il manico dell'asta di rotazione. Posizionare un piatto di metallo sotto la carne per raccogliere i succhi.



IMPORTANTE! Indossare sempre guanti quando si maneggiano i componenti del grill.



Consigli per l'uso del girarrosto:

- Azionare il bruciatore posteriore al massimo fino a quando la carne non si dora. Ridurre il calore. Tenere il coperchio chiuso.
- Utilizzare un termometro per controllare la temperatura interna della carne.
- Gli arrostiti e il pollame dovrebbero dorarsi all'esterno e rimanere teneri all'interno.
- Utilizzare i succhi per bagnare e preparare la salsa.
- Un pollo di 1,5 kg richiede circa 1 ora e mezza a temperatura media-alta.
- Tenere presente la capacità del motore del girarrosto (15 lb). Non sovraccaricare l'attrezzatura.
- Assicurarsi di posizionare sempre un carico ben bilanciato sul girarrosto.

Come cuocere più polli


Legare o infilare le ali al corpo dei polli.

1. Far scorrere la forchetta del girarrosto sull'asta di rotazione.
2. Infilare il primo pollo sull'asta di rotazione fino a quando non è trattenuto dalla forchetta del girarrosto. Stringere.
3. Infilare gli altri 2 polli sull'asta di rotazione in modo che siano tutti vicini.
4. Far scorrere la seconda forchetta del girarrosto sull'asta di rotazione e spingere nel pollo fino a quando tutti e 3 i polli non sono stretti insieme. Stringere.

La checklist per gestire la tua grigliata

Consulta questa lista ogni volta che grigli.

- Leggi il manuale dell'utente**
Assicurati di aver letto il manuale dell'utente e tutte le istruzioni di sicurezza.
- Pulisci il vassoio per il grasso**
Assicurati sempre di pulire il vassoio per il 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. Sostituisci il tubo se è danneggiato.
- Preriscalda e pulisci le griglie**
Rivesti le griglie con grasso vegetale e preriscalda il barbecue per eliminare i residui in eccesso e prevenire l'adesione. Pulisci le griglie in ghisa con una spazzola di ottone e quelle in acciaio inox con una spazzola in acciaio inox. Vedi "Istruzioni per la pulizia".
- Prepara l'area**
Assicurati che tutto ciò di cui hai bisogno mentre grigli, come utensili, condimenti, salse e piatti, sia a portata di mano. Non lasciare il cibo incustodito, potrebbe bruciare.
- Gira una volta e non dare occhiate**
Cerca di non aprire il coperchio e sbirciare troppo spesso, o il calore potrebbe fuoriuscire e alterare la temperatura e i tempi di cottura. Gira il cibo solo una volta, specialmente bistecche e pollo.
- Lascia spazio**
Lascia un po' di spazio sulla griglia e tra i cibi, così avrai spazio per muovere il cibo se necessario.
- Usa un termometro**
Usa un termometro per assicurarti che il cibo sia cotto a fondo. Segui le linee guida sulle temperature appropriate per tutti i tipi di carne, specialmente il pollame.

 **NOTA:** Le griglie in acciaio inox sono resistenti alla corrosione e richiedono meno manutenzione rispetto alle griglie in ghisa.



CONSIGLIO PER LE GRIGLIE!

Scoprite le ricette e le tecniche di cottura nei libri di cucina di Napoleon o visitate il sito www.napoleon.com



CONSIGLIO PER LE GRIGLIE!

Preriscaldate sempre la griglia prima di cucinare per bruciare i residui ed evitare che il cibo si attacchi alla griglia.



OLIO E GRASSO SUGGERIMENTO!

Olio di semi d'uva
Olio di girasole
Olio di soia
Olio extravergine di oliva
Olio di canola
Se non è disponibile, selezionare un olio o grasso che abbia un punto di fumo elevato. Non utilizzare grassi salati come il burro o la margarina.



ATTENZIONE!

Come trattare le griglie in ghisa

Questa procedura **DEVE** essere eseguita prima del primo utilizzo e ripetuta ogni 3-4 utilizzi per mantenere le griglie come nuove.

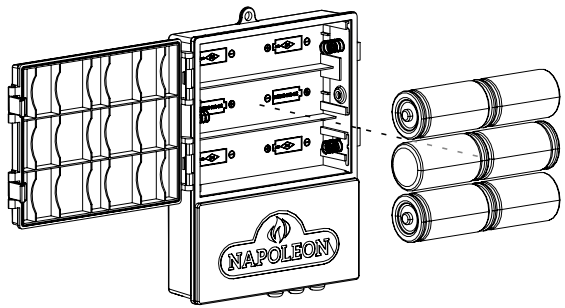
1. Rimuovere le griglie in ghisa dalla griglia.
2. Lavare le griglie con acqua calda e sapone usando un panno morbido. Asciugare e lasciare che le griglie si asciughino completamente.
3. Applicare il grasso/l'olio uniformemente su entrambi i lati usando un pennello in silicone.
4. Preriscaldare l'apparecchio a 350 °F - 400 °F (176 °C - 204 °C).
5. Installare le griglie da cucina e cuocere per 30 minuti.
6. Applicare uno strato uniforme di grasso/olio sulle griglie da cucina e continuare a cuocere per altri 30 minuti.
7. Le griglie sono ora condite.



NOTA: Se si è formata ruggine sulle griglie in ghisa, rimuovere la ruggine con una spazzola abrasiva o una spazzola di ottone e ripetere il processo di condimento.

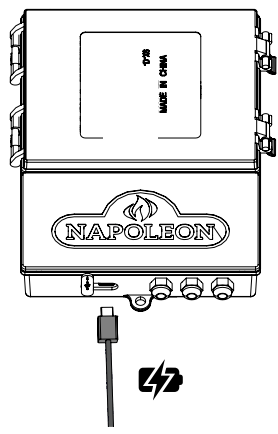
Istruzioni rapide

1



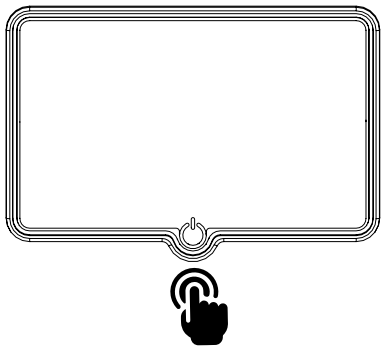
Inserire le batterie nel compartimento.

2



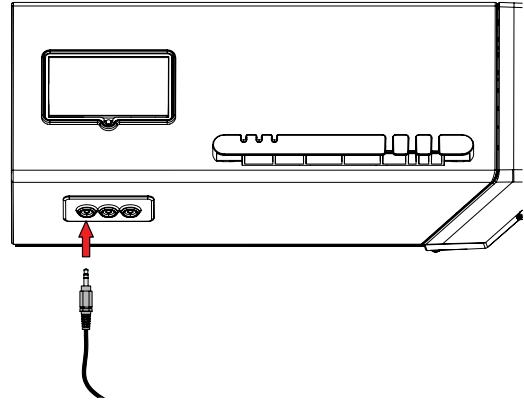
In alternativa, il dispositivo può essere alimentato tramite un'alimentazione diretta attraverso la porta USB Type C. Per fare ciò, utilizzare un adattatore da 5V 1A. Si consiglia di rimuovere le batterie se si utilizza l'alimentazione diretta per prevenire la corrosione e prolungare la vita della batteria.

3



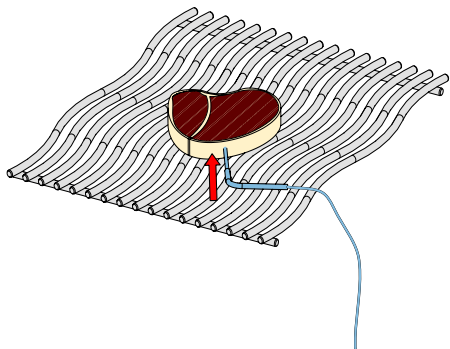
Assicurarsi che il dispositivo sia acceso.

4



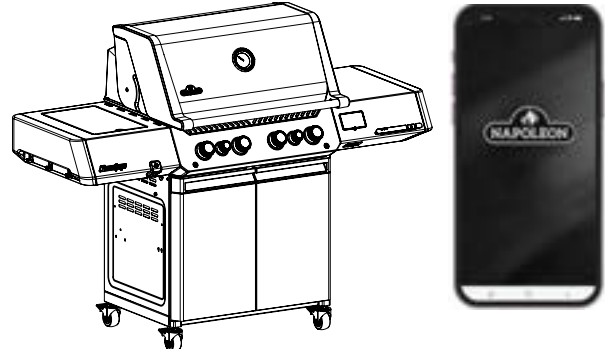
Rimuovere la plastica protettiva e inserire una o più sonde nell'apparecchio.

5



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

6



Segui le istruzioni nella prossima sezione per connetterti all'app Napoleon Home. Buon appetito!

Connettività Napoleon

NAPOLEON HOME APP

COME FUNZIONA?

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

Per accedere all'app, sarà necessario creare un account seguendo le istruzioni elencate all'interno dell'app (vedi sotto per i dettagli).

Accoppiando il tuo apparecchio **all'App Napoleon** tramite Wi-Fi, ottieni il controllo su tutte le modalità e le funzioni dell'apparecchio.

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



Scansiona questo codice QR per accedere direttamente al sito web dell'**App Napoleon**.



INIZIAMO

1 Registrati



Registrati per un account con l'**App Napoleon**. O accedi utilizzando le informazioni del tuo account Facebook, Google o Apple.

2 Crea



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

3 Quasi fatto



Le informazioni inserite nel Passaggio 3 saranno registrate nell'**App Napoleon** e verrà inviata una conferma all'email fornita.

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.

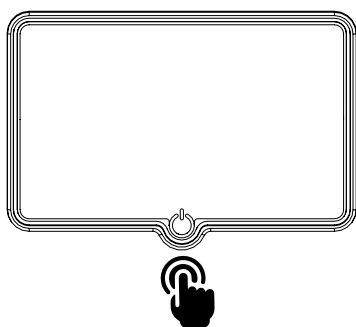
5 Riconferma



Se non viene trovata nessuna email, clicca su "Invia di nuovo il link di conferma" e controlla la cartella dello spam

ADDING A DEVICE

6 Accendi



Assicurati che il dispositivo sia acceso. Per completare l'accoppiamento iniziale con il tuo dispositivo smart, tieni premuto il display per 10 secondi fino al riavvio.

7 Aggiungi dispositivo



Seleziona "Aggiungi Dispositivo" e accetta le autorizzazioni.

8 Cerca



Cerca i dispositivi e seleziona il dispositivo dall'elenco.

9 Connessione di rete



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

10 Aggiungi nickname



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

11 Successo



Ora sei **connesso**.

ACCU-PROBE® Cook assist

Gestisci con sicurezza il barbecue e i tuoi ospiti utilizzando la tecnologia integrata ACCU-PROBE®. Monitora la temperatura interna del grill. Programma facilmente il tipo di cibo, 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 è cotto alla perfezione. ACCU-PROBE® supporta la connettività Wi-Fi e Bluetooth®. Se il Wi-Fi predefinito non è disponibile, la funzione Bluetooth® ti permette di connetterti facilmente ad ACCU-PROBE®. Il dispositivo deve essere inizialmente configurato tramite Wi-Fi, dopodiché sarà disponibile solo il Bluetooth®.

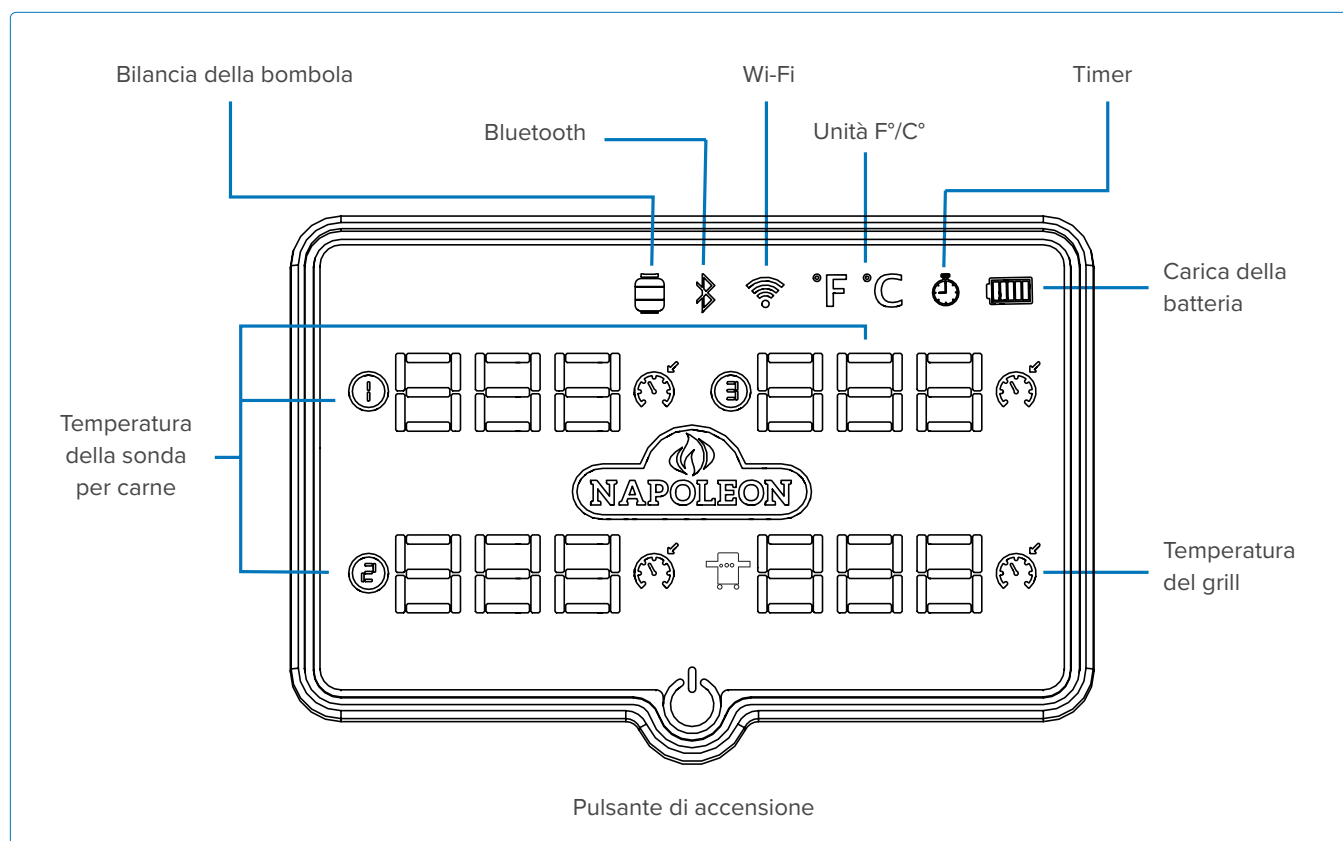
Consulta le sezioni "Istruzioni Rapide" e "App Napoleon Home" per ulteriori informazioni su come connettersi. Scarica l'App Napoleon Home e goditi la cottura intelligente.

L'uso di marchi e loghi indicati è di proprietà dei rispettivi proprietari e qualsiasi uso da parte di Wolf Steel Ltd. è concesso in licenza: Bluetooth® da Bluetooth SIG, Inc. Altri marchi e nomi commerciali appartengono ai rispettivi proprietari: Android™ e Google Play™ sono marchi di Google Inc.; Apple, iPhone® e l'App Store di Apple sono marchi di Apple Inc.; iOS è un marchio o marchio registrato di Cisco Inc.

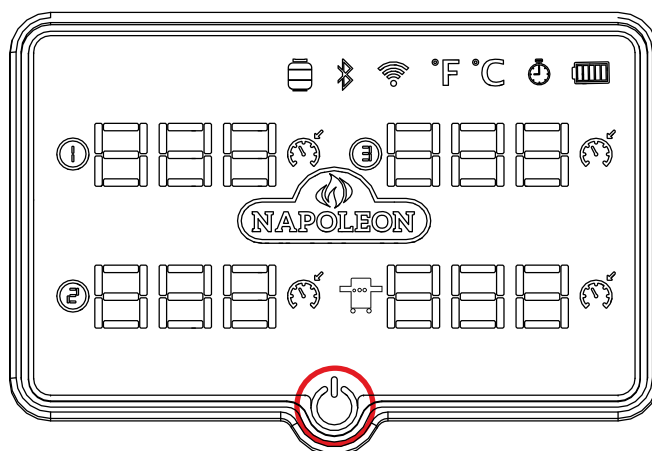
Dispositivi compatibili

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

Panoramica del display



Funzionamento del display



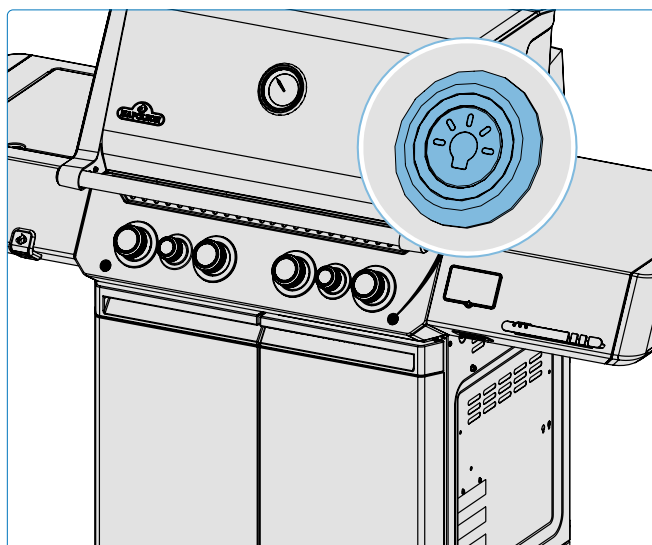
Funzione	Azione	Durata	Descrizione
Modalità di accoppiamento	Premi e tieni premuto	10 secondi	Quando il sistema si riavvia, comparirà il logo Napoleon. Le icone Wi-Fi e Bluetooth® lampeggeranno, indicando che il dispositivo è in modalità di accoppiamento (Modalità Access Point). Sarà necessario riconfigurare il dispositivo utilizzando l'app Napoleon Home. Questo processo deve essere completato quando il display è attivo. Se il display è spento o in standby, continua a premere e tenere premuto il pulsante finché non viene raggiunta la Modalità Access Point.
Accensione/ Spegnimento del display	Premi e tieni premuto	3 secondi	Comparirà il logo Napoleon, accompagnato da un segnale acustico. Il display si accenderà o spegnerà a seconda del suo stato attuale.
Attivazione del display (Solo su alimentazione a batteria)	Tocca una volta	N/A	Dopo il risveglio, il display tornerà automaticamente allo stato precedente.
Cambio dell'unità di temperatura	Tocca una volta	N/A	Cambia tra celsius e fahrenheit.

In condizioni invernali

Per ottenere la migliore esperienza in condizioni invernali, utilizza il pulsante del pannello di controllo per attivare o disattivare il display. Questo consente di mantenere la funzionalità senza dover rimuovere i guanti. Premi a lungo il pulsante del pannello di controllo per più di 3 secondi.



NOTA: Il display si spegne dopo 5 minuti di inattività, tornando alla luminosità predefinita quando viene attivato dall'utente. Se durante questo periodo si verifica qualsiasi attività, il periodo di 5 minuti viene ripristinato.



Monitoraggio del sistema

Bagliore di sicurezza

Illumina le manopole di controllo premendo l'icona della lampadina sul pannello di controllo. Quando un bruciatore è in funzione, la manopola corrispondente si illuminerà di rosso, mentre le altre rimarranno blu. Per conservare la durata della batteria, le manopole blu si spegneranno dopo 1 ora per impostazione predefinita, mentre le manopole rosse rimarranno accese. Il tempo di spegnimento di 1 ora per il funzionamento a batteria può essere regolato tramite l'app. Quando si utilizza una fonte di alimentazione USB, il timer di spegnimento delle luci verrà annullato.

Batteria scarica

Monitora lo stato del livello della batteria tramite l'app e il display. Quando il sistema funziona a batteria, le manopole lampeggianti indicano che la batteria è scarica. Il sistema trasmette un avviso al tuo dispositivo e si spegnerà una volta che la batteria è quasi esaurita. Sostituisci le batterie secondo necessità. I seguenti indicatori rappresentano i livelli approssimativi di carica rimanente nelle batterie:



Avvisi di temperatura

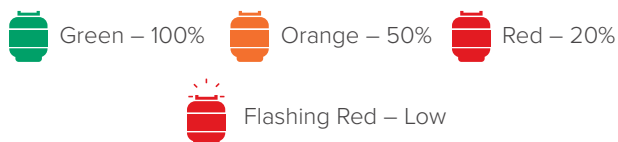
Il sistema può fornire avvisi acustici quando vengono raggiunte le temperature target. Il display indicherà quali sonde hanno una temperatura target impostata.

Avvisi timer

Il display indicherà quando è stato impostato un timer. Il sistema può fornire avvisi acustici quando il timer termina.

Bilancia del serbatoio di propano

Il sistema può monitorare continuamente la quantità di propano rimanente nel serbatoio e fornire lo stato a colpo d'occhio.



Azzeramento della bilancia

Prima della calibrazione:

- Rimuovi il serbatoio vuoto dalla bilancia. Premi il pulsante designato per avviare l'azzeramento.
- Attendi 20 secondi per il processo di tara.
- Posiziona il nuovo serbatoio sulla bilancia dopo il completamento dell'azzeramento.

Seleziona il serbatoio

- Avvia l'app **Napoleon Home**.
- Vai alla sezione della bilancia del serbatoio.

Seleziona Bombola e Regione:

- Seleziona "nuova bombola serbatoio".
- Scegli la tua regione (Nord America, Europa o Personalizzata).
- Per il nord america, vengono selezionati i pesi predefiniti dei serbatoi.
- Per l'europa, seleziona dalla lista delle specifiche delle bombole disponibili.

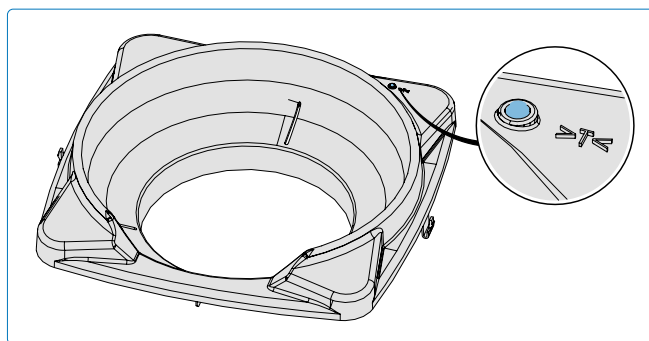


Bombola personalizzata (Opzionale):

- Se scegli la bombola personalizzata, inserisci il peso della bombola vuota e il peso della bombola piena. Questo garantisce misurazioni precise.
 - » Peso bombola vuota (lbs/kg): Inserisci il peso del serbatoio vuoto.
 - » Peso bombola piena (lbs/kg): Inserisci il peso della bombola piena.
- Assicurati che i valori siano corretti prima di procedere a posizionare la bombola nel supporto.



NOTA: Possono essere necessari circa 1 minuto per aggiornare i dati nell'app.



Precauzioni

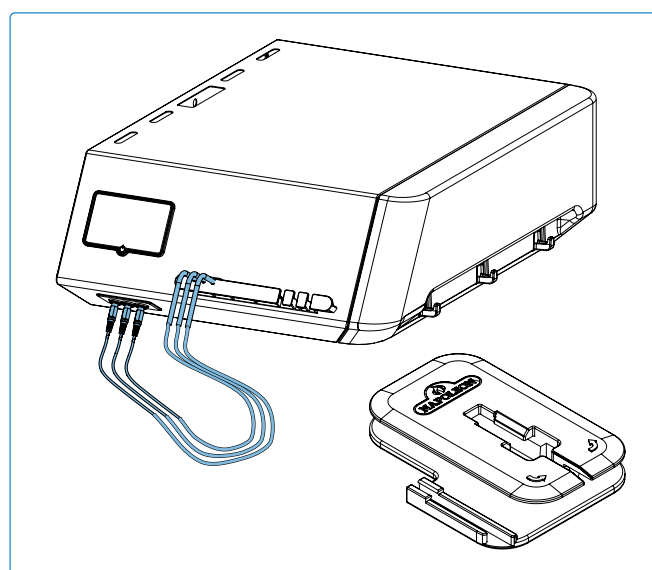
- Evita umidità elevata o temperature estreme.
- Evita l'esposizione prolungata alla luce diretta del sole o ai raggi ultravioletti forti.
- Non smontare o tentare di riparare l'unità autonomamente.
- Non esporre l'unità o i suoi accessori a liquidi infiammabili, gas o altri materiali esplosivi.
- Le sonde possono funzionare da -20 °C (-4 °F) a 300 °C (572 °F).
- I cavi delle sonde possono funzionare da -20 °C (-4 °F) a 380 °C (716 °F).
- **IMPORTANTE:** Non esporre le sonde direttamente alle fiamme o a temperature superiori a 300 °C (572 °F).
- Per letture accurate, inserisci le sonde al centro della carne, preferibilmente prima che venga posizionata sulla griglia.
- **IMPORTANTE:** Puntare le punte delle sonde verso il basso, ma non consentire alle punte di toccare le griglie di cottura. Inoltre, cercare di garantire che le sonde non tocchino il corpo del grill.
- Posiziona la carne sul lato della griglia più vicino al termometro.
- Colloca il cavo in un punto di uscita alto in modo che resti sufficientemente sopra le griglie di cottura quando il coperchio è chiuso.
- In alternativa, i manici delle sonde possono essere posizionati sotto la guarnizione del coperchio. Assicurati che i lati della griglia non superino la massima temperatura operativa delle sonde.
- Quando usi più di una sonda, gli anelli colorati per sonde possono aiutare a identificare ciascuna sonda. Posiziona ogni anello attorno alla punta della sonda e spingi fino a raggiungere il supporto di base.

Spazio di manovra

- Controlla che l'area di cottura non superi la temperatura massima e che i cavi non siano piegati o danneggiati da porte o coperchi chiusi.
- Verifica prima la libertà di movimento del cavo a temperatura ambiente con il coperchio chiuso. Controlla il cavo per eventuali pieghe o curvature eccessive. Poi accendi la griglia e verifica eventuali punti caldi dove il cavo potrebbe entrare in contatto con la superficie.

Conservazione








- Utilizza i supporti di conservazione delle sonde sul ripiano laterale durante la preparazione alla cottura. Scollega le sonde e portale all'interno quando non in uso per proteggerle dagli agenti atmosferici.



AVVERTENZA!

- Dopo la cottura, non riporre le sonde nel supporto fino a quando non si saranno raffreddate.

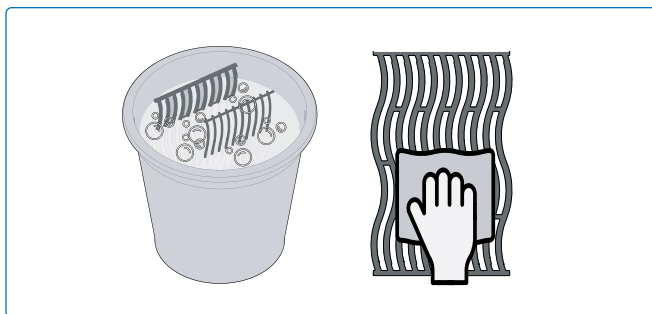
Guida alle grigliate a infrarossi

Cibo	Impostazione Manopola di Controllo	Tempo di Cottura	Suggerimenti
 Bistecca 1 pollice (2,54 cm) di spessore	ALTA 2 minuti per lato.	Al sangue – 4 minuti	Chiedere carne con marmorizzazione. Il grasso è un naturale ammorbiditore e mantiene la carne succosa.
	ALTA a MEDIA 2 minuti per lato su alta temperatura, poi abbassare a temperatura media.	Media – 6 minuti	
		Ben cotta – 8 minuti	
 Hamburger ½ pollice (1,27 cm) di spessore	ALTA 2 minuti per lato.	Rare – 4 minuti	Mantenere gli hamburger di uguale spessore per tempi di cottura uniformi. Hamburger di 1 pollice di spessore o più devono essere cotti utilizzando calore indiretto.
	ALTA 2 ½ minuti per lato.	Media – 5 minuti	
	ALTA 3 minuti per lato.	Ben cotta – 6 minuti	
 Pollo	ALTA, MEDIA, BASSA 2 minuti per lato, poi abbassare a temperatura media-bassa.	20 – 25 minuti	Incidere il giunto tra coscia e gamba a ¾ per far sì che la carne aderisca al bruciatore e cuocia uniformemente.
 Braciole di maiale	MEDIA	6 minuti per lato.	Scegliere tagli spessi per una carne più tenera. Eliminare il grasso in eccesso.
 Costine	ALTA a BASSA Alta per 5 minuti poi bassa fino a cottura.	20 minuti per lato girando spesso.	Scegli delle costine magre e carnose. Griglia fino a quando la carne si stacca facilmente dall'osso.
 Costolette di agnello	ALTA a MEDIA Alta per 5 minuti poi media fino a cottura.	15 minuti per lato.	Scegliere tagli spessi per una carne più tenera. Eliminare il grasso in eccesso.
 Hot dogs	MEDIA a BASSA	4 – 6 minuti	Selezionare salsicce più grandi e inciderle longitudinalmente prima della cottura.

Istruzioni per la pulizia

Primo utilizzo

1. Lavare le griglie a mano con acqua e un detersivo per piatti delicato per rimuovere eventuali residui del processo di fabbricazione. **NON** lavare in lavastoviglie.
2. Sciacquare abbondantemente con acqua calda e asciugare completamente con un panno morbido per evitare che l'umidità penetri nella ghisa.

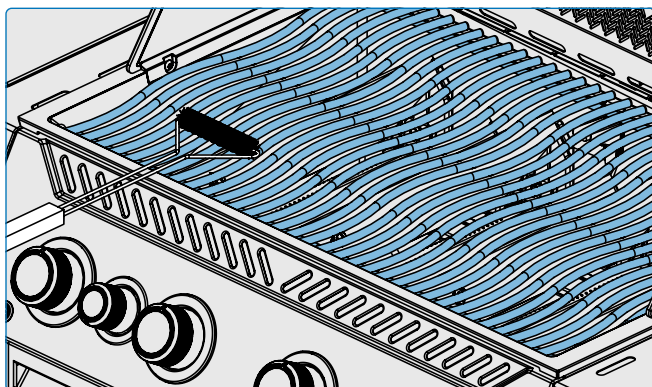


Griglie in ghisa

- Trattare le griglie ogni 3-4 utilizzi per aggiungere un rivestimento protettivo che prevenga la corrosione. Vedi Suggerimenti per la griglia – **Come trattare le tue griglie in ghisa.**

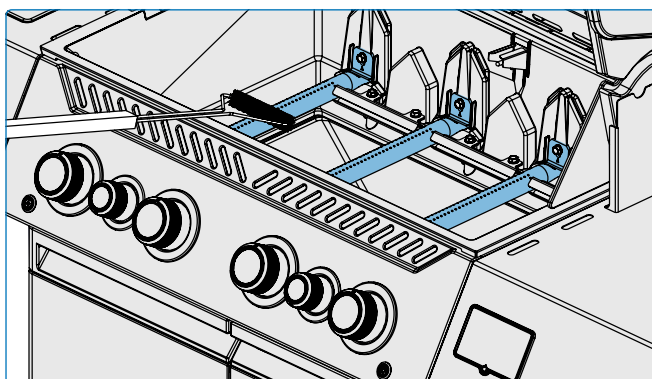
Griglie in acciaio inox

- Le griglie di cottura in acciaio inox possono essere pulite preriscaldando la griglia prima di ogni utilizzo e usando una spazzola metallica per rimuovere i residui.
- Le griglie in acciaio inox si scoloriranno permanentemente a causa delle alte temperature durante la grigliatura.



Brucciatore laterale a infrarossi

- La maggior parte dei residui e delle particelle di cibo che cadono sulla superficie del bruciatore a infrarossi vengono incenerite immediatamente a causa del calore intenso.
- Non pulire la piastrina in ceramica con una spazzola metallica.
- Non usare acqua o altri liquidi per pulire il bruciatore. Un improvviso cambiamento di temperatura potrebbe causare la rottura della piastrina in ceramica.
- Ogni 3-4 utilizzi, accendere il bruciatore e operare a fuoco alto per 5-10 minuti per rimuovere eventuali residui rimasti.



PERICOLO!

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

Interno della griglia

1. Rimuovere le griglie di cottura.
2. Pulire l'interno della griglia almeno ogni 3 mesi con un utilizzo moderato, o più frequentemente se necessario.
3. Utilizzare una spazzola di ottone per rimuovere i detriti sciolti dai lati e sotto il coperchio.
4. Raschiare le piastre di cottura con una spatola o raschietto. Usare una spazzola metallica per rimuovere la cenere.
5. Rimuovere i diffusori di cottura e spazzolare i detriti dai bruciatori con una spazzola metallica.
6. Spazzare i detriti dall'interno della griglia verso la vaschetta raccogliogocce.

Fusione in alluminio

Pulire con acqua calda e sapone almeno una volta per stagione. L'alluminio non arrugginisce, ma alte temperature e intemperie possono causare ossidazione sulla superficie delle fusioni, che appare come macchie bianche.

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

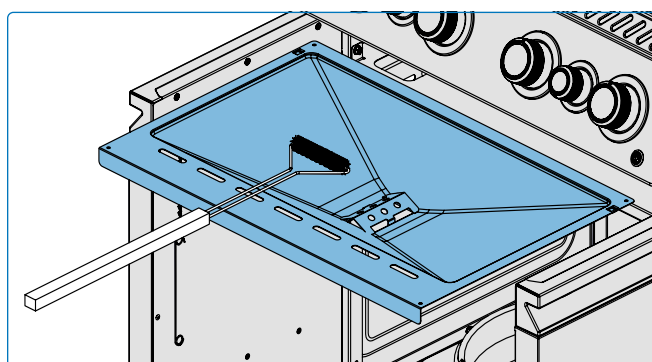
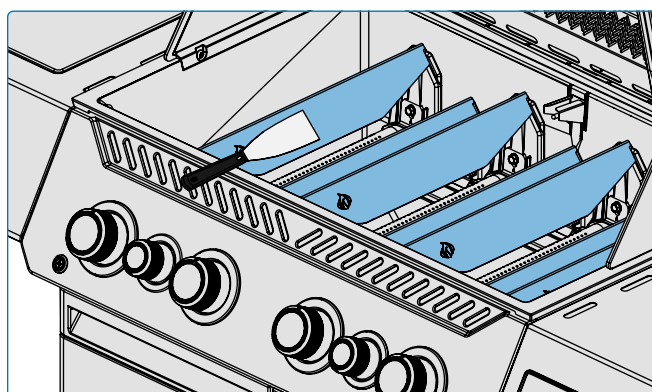
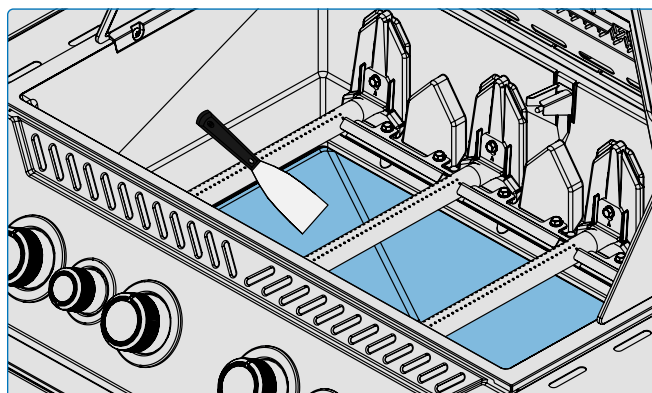
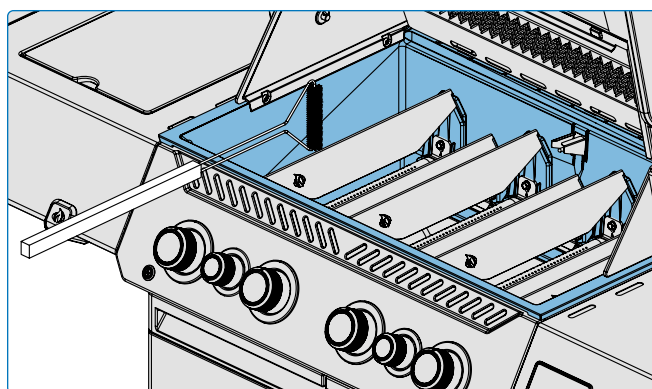
Vaschetta raccogliogocce

Ogni barbecue, bruciatore laterale e bruciatore a incasso ha una corrispondente vaschetta raccogliogocce. È facilmente accessibile tramite porte o aperture.

- Il grasso e le gocce in eccesso si raccolgono nella vaschetta situata sotto la griglia e si accumulano nel vassoio usa e getta sotto la vaschetta (se applicabile).
- Utilizzare solo liner approvati da Napoleon sulla vaschetta raccogliogocce. Non usare mai fogli di alluminio, sabbia o altri materiali non approvati. Questo potrebbe impedire il corretto flusso del grasso.
- Pulire frequentemente per evitare l'accumulo di grasso – circa ogni 4-5 utilizzi.

Fasi di pulizia:

1. Far scorrere la vaschetta raccogliogocce dalla griglia per accedere al vassoio di grasso usa e getta o per pulire la vaschetta.
2. Raschiare via il grasso dalla vaschetta con una spatola o raschietto.
3. Sostituire il vassoio di grasso usa e getta ogni 2-4 settimane a seconda dell'uso della griglia (se applicabile).
4. Rivolgersi al proprio rivenditore Napoleon per le forniture.



Pannello di controllo

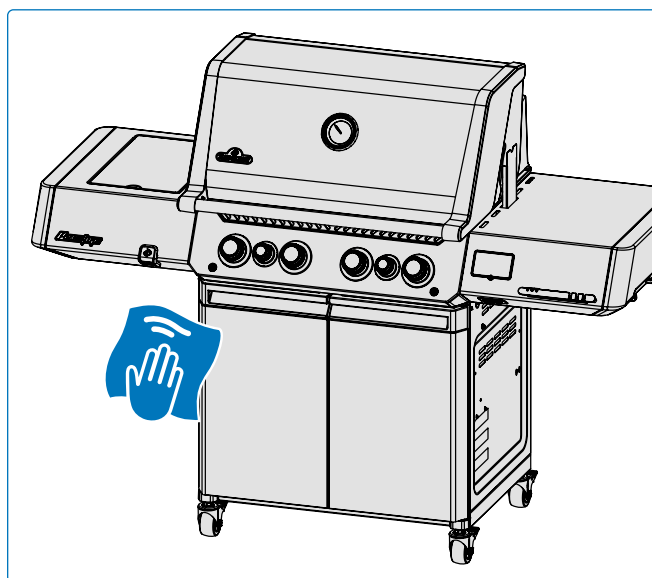
Utilizzare SOLO acqua calda e sapone. Il testo è stampato direttamente sul pannello di controllo e si consumerà gradualmente se si usano detergenti abrasivi o per acciaio inox. Pulire correttamente il pannello di controllo ogni volta che si sporca garantirà che il testo rimanga scuro e leggibile.

Superficie esterna della griglia

Pulire l'esterno del barbecue una volta al mese con un uso moderato, o più frequentemente se necessario.

- Usare solo un detergente non abrasivo. I detergenti abrasivi o la lana d'acciaio graffieranno la finitura.
- Pulire sempre nella direzione della grana del materiale.
- Trattare i componenti in porcellana smaltata con cura.
- La finitura smaltata è simile al vetro e si scheggerà se colpita.

Le parti in acciaio inossidabile si scoloriscono nel tempo quando vengono riscaldate, assumendo una tonalità dorata o marrone. Questo è normale e non influirà sulle prestazioni della griglia.



AVVERTENZA!

- La salsa barbecue e il sale possono essere corrosivi e causare un rapido deterioramento dei componenti della griglia se non vengono puliti regolarmente.
- Assicurarsi che tutti i bruciatori siano spenti e che la griglia sia fredda prima di pulire. Non utilizzare detergenti per forni per pulire nessuna parte della griglia.
- Non mettere le griglie di cottura o altre parti della griglia in un forno autopulente per pulirle. Pulire la griglia in un'area dove la soluzione di pulizia non danneggi terrazze, prati o cortili.

Schermo anti-insetti e fori del bruciatore

Ragni e insetti sono attratti da piccoli spazi chiusi. Napoleon ha dotato il bruciatore di uno schermo anti-insetti sulla serranda dell'aria. Questo riduce la probabilità che gli insetti costruiscano nidi all'interno del bruciatore, ma non elimina completamente il problema.

Un nido o una ragnatela possono far bruciare la fiamma del bruciatore con una tonalità gialla o arancione tenue e provocare un incendio o un ritorno di fiamma alla serranda dell'aria sotto il pannello di controllo. Fare riferimento ai seguenti passaggi in caso ciò accada:

1. Rimuovere la vite (o le viti) che fissano il bruciatore alla parete posteriore della griglia. Far scorrere il bruciatore indietro e verso l'alto per rimuoverlo. **(Fig. 9)**
2. Pulire l'interno del bruciatore utilizzando una spazzola flessibile per tubi Venturi o, per aree delicate, una spazzola a setole morbide per rimuovere delicatamente i detriti.
3. Scuotere i detriti all'interno del bruciatore attraverso l'ingresso del gas.
4. Controllare i fori del bruciatore e gli orifizi della valvola per verificare la presenza di ostruzioni: i fori del bruciatore possono chiudersi nel tempo a causa di detriti di cottura e corrosione.
5. Usare una graffetta aperta o la punta di manutenzione fornita per pulire i fori del bruciatore.
6. Forare i fori ostruiti utilizzando la punta del trapano fornita con un piccolo trapano a batteria: questo può essere fatto con il bruciatore attaccato alla griglia, ma è più facile se rimosso.
7. Non piegare la punta del trapano durante la perforazione dei fori perché potrebbe rompersi.
8. Questa punta del trapano è per i fori del bruciatore e NON per gli orifizi in ottone che regolano il flusso di gas al bruciatore.
9. Non allargare i fori.
10. Assicurarsi che lo schermo anti-insetti sia pulito, stretto e privo di lanugine o altri detriti.
11. Eseguire la procedura inversa per reinstallare il bruciatore.
12. Assicurarsi che la valvola entri nel bruciatore durante l'installazione.
13. Riposizionare il supporto dei diffusori e serrare le viti per completare la reinstallazione.

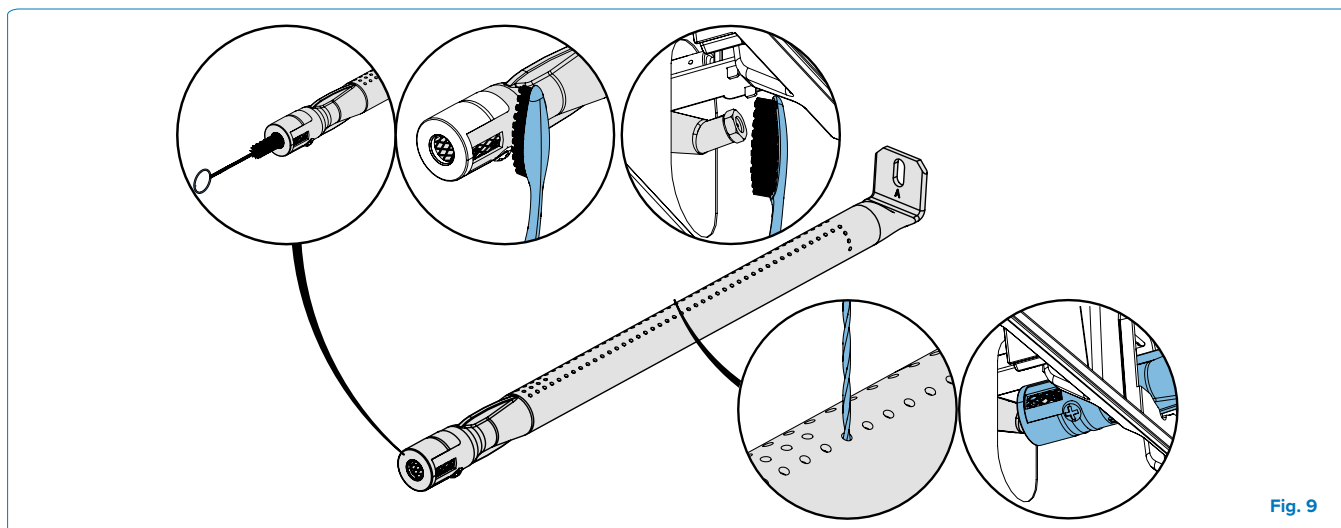


Fig. 9

Sonde di temperatura

- Pulire le sonde prima di utilizzarle per la prima volta.
- Lavare a mano la parte metallica delle sonde e asciugarla accuratamente dopo ogni utilizzo. Non lavare in lavastoviglie.
- Le sonde sono antiruggine e resistenti alla corrosione. Non utilizzare alcun prodotto chimico o soluzione detergente per pulire le sonde, eccetto sapone delicato.



NOTA: I jack 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 nell'acqua.



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 grill, 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 nessuna parte verniciata, in porcellana o in acciaio inossidabile del grill poiché potrebbe graffiare la superficie.



SICUREZZA PRIMA DI TUTTO!

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

Istruzioni per la manutenzione

Requisiti generali

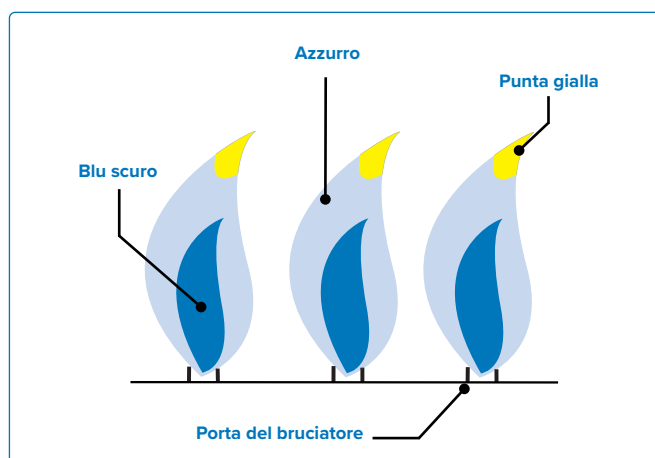
Questo barbecue deve essere ispezionato e sottoposto a manutenzione annuale da un tecnico qualificato.

- Non ostruire il flusso di ventilazione e dell'aria di combustione.
- Mantenere libere da detriti le aperture di ventilazione del vano della bombola situate sui lati del carrello o dell'involucro e sulla parte anteriore e posteriore della mensola inferiore.
- Le parti sigillate non devono essere manipolate dall'utente.

Regolazione dell'aria di combustione

! **IMPORTANTE!** Questa operazione deve essere eseguita da un installatore qualificato.

- L'apertura dell'aria è preimpostata in fabbrica e non dovrebbe richiedere regolazioni in condizioni normali. Le regolazioni potrebbero essere necessarie in condizioni estreme.
- Quando regolata correttamente, le fiamme dell'apertura dell'aria saranno blu scuro, con punte di blu chiaro e occasionalmente giallo.
- Un flusso d'aria insufficiente al bruciatore produrrà fuliggine e fiamme gialle deboli.
- Un flusso d'aria eccessivo al bruciatore farà sì che le fiamme si sollevino in modo irregolare e causerà difficoltà di accensione.



Regolazione dell'apertura dell'aria

1. Rimuovere le griglie di cottura e le piastre di rosolatura. Lasciare il coperchio aperto.
2. Potrebbe essere necessario aprire la porta dell'armadietto o rimuovere il cassetto superiore (se presente) per accedere alla vite dell'apertura dell'aria situata all'imboccatura del bruciatore.
3. Rimuovere il coperchio posteriore per regolare l'apertura dell'aria del bruciatore posteriore.
4. Allentare la vite di blocco dell'apertura dell'aria e aprire o chiudere l'apertura secondo necessità.
5. Accendere i bruciatori al massimo.
6. Ispezionare visivamente le fiamme dei bruciatori.
7. Spegnerli i bruciatori, serrare le viti di blocco e reinstallare le parti rimosse una volta che le aperture sono regolate correttamente.
8. Assicurarsi che le reti anti-insetti siano installate.



NOTA: I bruciatori a infrarossi non hanno regolazioni dell'aria.



AVVERTENZA!

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



VOGLIAMO AIUTARVI!

Contattate il reparto soluzioni clienti di Napoleon per le parti di ricambio raccomandate
1-866-820-8686.

Acciaio inossidabile in ambienti difficili

L'acciaio inossidabile si ossida o si macchia in presenza di cloruri e solfuri, specialmente nelle regioni costiere, in aree calde e altamente umide, e attorno a piscine e vasche idromassaggio. Queste macchie sembrano ruggine, ma possono essere facilmente rimosse o prevenute. Lavare le superfici in acciaio inossidabile e cromo ogni 3-4 settimane. Pulire con acqua calda e sapone.

Manutenzione dei bruciatori

- Il calore estremo e un ambiente corrosivo possono causare corrosione superficiale anche se il bruciatore è realizzato in acciaio inossidabile pesante 304.

Manutenzione e protezione dei bruciatori a infrarossi

I bruciatori a infrarossi sono progettati per offrire una lunga durata, ma è necessario prestare attenzione per prevenire la rottura delle loro superfici ceramiche. Le fratture faranno sì che i bruciatori non funzionino correttamente.



IMPORTANTE! I danni derivanti dal mancato rispetto di queste istruzioni **NON** sono coperti dalla garanzia del tuo barbecue.

Regolazione delle porte

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

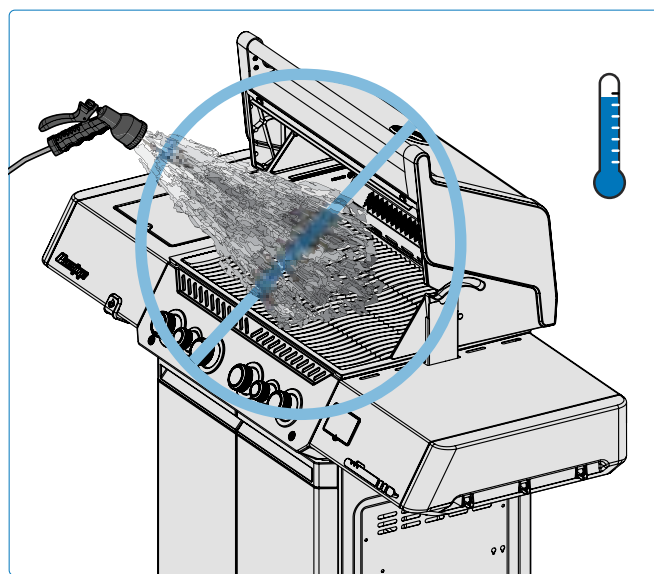
1. Individuare il supporto di regolazione nella parte superiore della porta.
2. Utilizzando un cacciavite, ruotare la vite di regolazione della porta in senso orario per sollevare la porta o in senso antiorario per abbassarla.
3. Dopo uno o due giri del cacciavite, aprire e chiudere la porta e controllare l'allineamento nella parte superiore delle porte.
4. Se necessario, ripetere questi passaggi fino a quando le porte non sono allineate.

Ventilazione di chiusura dell'aria calda

- L'aria calda deve avere un modo per fuoriuscire dal grill affinché i bruciatori funzionino correttamente.
- I bruciatori possono essere privati di ossigeno se l'aria calda non viene lasciata uscire, causando un ritorno della fiamma. La ceramica può rompersi se questo si verifica ripetutamente.

Passaggi per evitare di danneggiare le superfici ceramiche

1. Non spegnere mai una fiamma o controllare le fiammate con acqua.
2. Non consentire all'acqua fredda (pioggia, spruzzatore, tubo, ecc.) di entrare in contatto con i bruciatori ceramici caldi. Un cambiamento immediato di temperatura causerà la rottura della piastrina ceramica.
3. Un bruciatore ceramico che si bagna prima dell'uso creerà vapore quando viene utilizzato successivamente, producendo pressione che romperà la ceramica.
4. L'immergere ripetutamente la ceramica può farla gonfiare ed espandere, producendo pressione che farà rompersi e sgretolarsi la ceramica.
5. Ispezionare la ceramica per eventuale assorbimento d'acqua se si trova acqua stagnante nel barbecue. Rimuovere il bruciatore se la ceramica è bagnata. Capovolgerlo per drenare l'acqua in eccesso. Portare la ceramica all'interno per asciugare completamente.
6. Non consentire a oggetti duri di urtare il bruciatore. Prestare attenzione quando si inseriscono o si rimuovono le griglie di cottura e si utilizzano accessori.



PERICOLO!

- Spegnere il gas alla fonte e scollegare l'unità prima della manutenzione.
- La manutenzione dovrebbe essere eseguita solo quando il grill è freddo per evitare il rischio di scottature.
- Un test di perdita deve essere eseguito annualmente e quando qualsiasi componente della linea del gas viene sostituito, o quando è presente odore di gas.



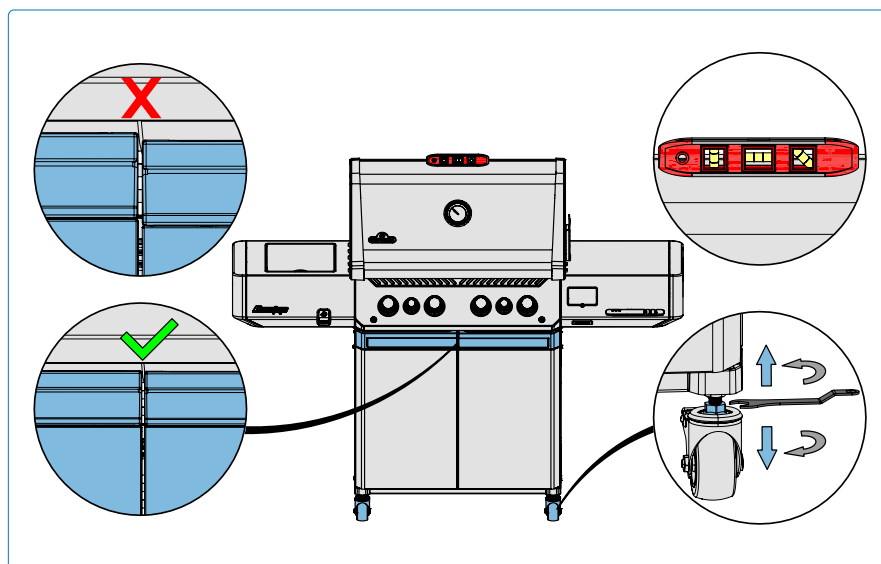
LA SICUREZZA INNANZITUTTO!

Non coprire mai più del 75% della superficie di cottura di un bruciatore principale o laterale con un metallo solido (ad es. ad esempio, griglie o padelle).

Livellare il tuo apparecchio

Le ruote regolabili aiutano a livellare l'apparecchio.

1. Attivare i freni delle ruote sui rulli opposti a quello che si sta regolando.
2. Sollevare e supportare con cura il lato appropriato della base dell'apparecchio per consentire alla ruota di ruotare liberamente.
3. Allentare il dado di fissaggio nella parte superiore del gambo della ruota.
4. Utilizzare una chiave per ruotare il dado della parte inferiore del gambo della ruota in senso antiorario per abbassare quell'angolo dell'apparecchio, o in senso orario per alzarlo.
5. Una volta raggiunta l'altezza desiderata, stringere il dado di fissaggio contro la base dell'apparecchio per fissare la ruota nella sua nuova posizione. Ripetere questa procedura sulle rimanenti ruote fino a quando il grill è livellato e completamente supportato in ogni angolo.



AVVERTENZA!

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



FAI ATTENZIONE!

La bombola del gas è vicina al suolo. Aumentare l'altezza delle rotelle dell'apparecchio prima di spostarlo su terreni irregolari per evitare di danneggiare la bombola del gas o il vasoio della bombola.

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 reciprocamente.

	Cause possibili	Soluzione
Bruciatore principale	L'uscita JETFIRE™ è sporca o intasata.	Pulire l'uscita JETFIRE™ con uno spazzolino a setole morbide.
	Supporti per la luce incrociata sporchi o corrosi.	Pulire o sostituire secondo necessità.
Bruciatori posteriori e laterali	Batteria scarica o installata in modo errato.	Sostituire con una batteria pesante di alta qualità.
	Cavo dell'elettrodo allentato o cavi dei terminali dell'interruttore.	Controllare che il cavo dell'elettrodo sia ben inserito nel terminale sul retro dell'accenditore. Controllare che i cavi di collegamento dal modulo all'interruttore di accensione (se presente) siano ben inseriti nei rispettivi terminali.
	Fiamme alte sul bruciatore.	Chiudere il diaframma dell'aria secondo la sezione " Istruzioni di manutenzione " - Regolazione dell'aria di combustione in questo manuale dell'utente. IMPORTANTE! Questo deve essere fatto da un installatore di gas qualificato.

Rumori e fiamme alte:

- Regolatore che emette un ronzio.
- Eccessive fiamme alte e calore irregolare.

Cause possibili	Soluzione
Rumore di ronzio normale in giornate calde.	Questo non è un difetto. È causato da vibrazioni interne nel regolatore e non influisce sulle prestazioni o sulla sicurezza del barbecue. I regolatori che emettono un ronzio NON saranno sostituiti.
La valvola della bombola è stata aperta troppo rapidamente.	Aprire la valvola della bombola lentamente.
Diffusori installati in modo errato.	Assicurarsi che i diffusori siano installati con i fori verso la parte anteriore e le fessure nella parte inferiore. Consultare la Guida alle Istruzioni di Montaggio.
Riscaldamento improprio.	Preriscaldare il barbecue con tutti i bruciatori principali al massimo per 10-15 minuti.
Accumulo eccessivo di grasso e cenere sui diffusori e nella vaschetta di raccolta.	Pulire regolarmente i diffusori e la vaschetta di raccolta. Non rivestire la vaschetta con alluminio. Consultare le " Istruzioni di Pulizia ".



VOGLIAMO AIUTARVI!

Napoleon è qui per garantire che la vostra esperienza di grigliata sia memorabile. Contattateci se avete bisogno di ulteriore aiuto.



REGISTRATE LA VOSTRA GRIGLIA!

Per le istruzioni sulle parti di ricambio, consultare il sito Napoleon.com o la Guida al montaggio.

Deterioramento della vernice:

- Vernice che si sfalda all'interno della cappa interna o esterna.

Cause possibili	Soluzione
Accumulo di grasso sulle superfici interne.	Questo non è un difetto. La finitura della cappa interna e esterna è in porcellana o acciaio inossidabile e non si sfoglia. Lo sfaldamento è causato da grasso indurito, che si asciuga in schegge simili alla vernice, che si staccano. Una pulizia regolare previene questo. Consultare le "Istruzioni di pulizia" .

Problemi di flusso del gas:

- Bassa temperatura o fiamma alla massima impostazione.
- Fiamme gialle e odore di gas.
- Fiamme che si sollevano dal bruciatore, possibili difficoltà di accensione.
- Bruciatore impostato su alto ma con uscita bassa; rumore di rombo con fiamma blu che fluttua.

Cause possibili	Soluzione
Propano – procedura di accensione impropria.	Assicurarsi che la procedura di accensione sia seguita attentamente. Tutte le valvole del gas devono essere in posizione OFF quando la valvola del serbatoio è accesa. Accendere il serbatoio lentamente per consentire l'uguaglianza della pressione. Consultare l'operazione – "Istruzioni di accensione" .
Gas naturale – linea di alimentazione di dimensioni insufficienti.	Il tubo deve essere dimensionato secondo il codice di installazione.
Guarnizione che perde attorno alla piastrina in ceramica, o guasto di saldatura nel corpo del bruciatore.	Lasciare raffreddare il bruciatore e ispezionare molto attentamente eventuali crepe. Contattare il rivenditore autorizzato Napoleon per ordinare un'unità di bruciatore di ricambio se vengono trovate crepe.
Sia il propano che il gas naturale – preriscaldamento improprio.	Preriscaldare il barbecue con entrambi i bruciatori principali al massimo per 10-15 minuti.
Possibili ragnatele o altri detriti.	Pulire accuratamente il nido o le ragnatele dall'orifizio del bruciatore rimuovendolo e seguendo le istruzioni in questo manuale. Consultare "Test di perdite" .
Regolazione impropria del diaframma dell'aria.	Aprire o chiudere leggermente il diaframma dell'aria secondo questo manuale. Consultare le "Istruzioni di manutenzione" . IMPORTANTE! Questo deve essere fatto da un installatore di gas qualificato.
Mancanza di gas.	Controllare il livello di gas nella bombola di propano.
Il tubo di alimentazione è schiacciato.	Riposizionare il tubo di alimentazione se necessario.
Regolatore di propano in stato di bassa portata.	Spegnere i bruciatori e chiudere la valvola del serbatoio, attendere 5 minuti prima di riaprire completamente la valvola, consentire qualche secondo affinché la pressione si equilibri prima di seguire le Istruzioni di Accensione per accendere il barbecue. Assicurarsi che la procedura di accensione venga seguita attentamente ogni volta che si cucina. Tutte le valvole del gas devono essere OFF quando la valvola del serbatoio è accesa. Aprire sempre lentamente la valvola del serbatoio.

Flashback del bruciatore infrarosso:

- Forte rumore di "whoosh" durante il funzionamento, seguito da un suono di torcia a gas e fiamma diminuita o fiamma grande all'accensione..

Cause possibili	Soluzione
Piastrelle in ceramica sovraccariche di gocce di grasso e accumuli. I fori sono intasati.	Spegnere il bruciatore e lasciare raffreddare per almeno 2 minuti. Riaccendere il bruciatore e farlo funzionare ALTO per almeno 5 minuti, o fino a quando le piastrelle in ceramica non sono uniformemente incandescenti.
Bruciatore surriscaldato a causa di ventilazione inadeguata. Troppa superficie del barbecue coperta da una piastra o padella.	Assicurarsi che non più del 75% della superficie del barbecue sia coperta da oggetti o accessori. Spegnere il bruciatore e lasciare raffreddare per almeno 2 minuti. Riaccendere.
Guarnizione che perde attorno alla piastrella in ceramica, o guasto di saldatura nel corpo del bruciatore.	Lasciare raffreddare il bruciatore e ispezionare molto attentamente eventuali crepe. Contattare il rivenditore autorizzato Napoleon per ordinare un'unità di bruciatore di ricambio se vengono trovate crepe.
Riscaldamento improprio.	Preriscaldare il barbecue con entrambi i bruciatori principali al massimo per 10-15 minuti.
Accumulo eccessivo di grasso e cenere sulle piastre di rosolatura e nella vaschetta di raccolta.	Pulire regolarmente le piastre di rosolatura e la vaschetta di raccolta. Non rivestire la vaschetta con alluminio. Consultare le "Istruzioni di pulizia" .

Accoppiamento dell'app con l'apparecchio

- Sul display, verificare sempre che l'icona del logo Bluetooth® e Wi-Fi lampeggi, a indicare che l'apparecchio è pronto per l'accoppiamento con un dispositivo intelligente. di accoppiare l'apparecchio con un dispositivo intelligente.

Problema dell'app	Possibili cause / soluzione
L'app non è installata o non è installata correttamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Collegati a Internet tramite Wi-Fi e scarica l'app dall'Apple App Store o da Google Play™. • Segui le istruzioni per installare e aprire automaticamente l'app. • Controlla l'icona dell'app nella schermata principale. • Disinstalla e reinstalla l'app se necessario (vedi "Napoleon Home App" per ulteriori dettagli). • Espandi i permessi dell'app.
L'app è installata ma mostra una schermata con il testo "prova non connessa".	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurati che le sonde siano inserite correttamente negli slot del tuo apparecchio. • Massimizza la ricezione posizionando il dispositivo intelligente vicino al display dell'apparecchio. • Chiudi completamente l'app e riavviala (familiarizza con le operazioni e le impostazioni di base del tuo dispositivo). • Chiudi eventuali programmi non necessari sul dispositivo intelligente che potrebbero consumare memoria.
L'app funzionava prima, ma il nome del dispositivo non è elencato nella lista dei dispositivi dell'app.	<ul style="list-style-type: none"> • L'app non sta cercando o non riesce a trovare il dispositivo. • Clicca su "Riprova" nella pagina "nessun dispositivo trovato" o premi il pulsante indietro nella pagina "dispositivi trovati" per riavviare la scansione. • Spegni e riaccendi il display tenendo premuto il pulsante di accensione per 5 secondi. Assicurati che il Bluetooth® sia attivato nelle impostazioni del dispositivo mobile. • Porta il dispositivo intelligente vicino all'unità del display. Aggiorna la cache di memoria chiudendo e riaprendo l'app. • Assicurati che le impostazioni della posizione del tuo dispositivo siano attivate. Attendi tra i 30 e i 60 secondi tra i passaggi.
L'apparecchio ha perso la connessione durante l'operazione e mostra una pagina "connessione persa".	<ul style="list-style-type: none"> • Prova a individuare la causa dell'interferenza di frequenza o dell'ostruzione fisica. • Assicurati che sia l'apparecchio che lo smartphone abbiano accesso a Internet e che il Bluetooth® sia abilitato sul tuo smartphone. • Disattiva e riattiva l'unità di visualizzazione. • Chiudi forzatamente e riapri l'app come ultima risorsa.
Gli allarmi non funzionano.	<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 intelligente. • Controlla che la notifica di allerta (o vibrazione) sia selezionata nell'app Napoleon Home.
L'apparecchio non si connette al Wi-Fi.	<ul style="list-style-type: none"> • L'apparecchio supporta solo la banda Wi-Fi a 2,4 GHz. Controlla le impostazioni del router. Assicurati che il router stia trasmettendo a 2,4 GHz. Alcuni router hanno la capacità di trasmettere su più bande. Controlla le impostazioni del router per assicurarti che la banda a 2,4 GHz 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.

Conformità

Nome del prodotto	Numero di modello	FCC ID	IC ID
PRESTIGE	P500VX - P665VX	VA8-P665VXRSIBPSS	7114A-P665VXRSI

Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle Norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni:

1. Il dispositivo non deve causare interferenze nocive.
2. Il dispositivo deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese le interferenze che possono causare un funzionamento indesiderato. Le modifiche o le modifiche non esplicitamente approvate dalla parte responsabile della conformità potrebbero annullare l'autorità dell'utente di operare l'attrezzatura.

Conformità FCC:

Questa attrezzatura è stata testata e si è rivelata conforme ai limiti per un dispositivo digitale di Classe B, ai sensi della Parte 15 delle Norme FCC. Questi limiti sono progettati per fornire una protezione ragionevole contro le interferenze nocive in un'installazione residenziale. Questa attrezzatura genera, utilizza e può irradiare energia a radiofrequenza e, se non installata e utilizzata in conformità con le istruzioni, potrebbe causare interferenze nocive alle comunicazioni radio. Tuttavia, non c'è garanzia che le interferenze non si verifichino in un'installazione particolare.

Se questa attrezzatura causa interferenze nocive alla ricezione di radio o televisione, che possono essere determinate accendendo e spegnendo l'attrezzatura, si invita l'utente a cercare di correggere l'interferenza con uno o più dei seguenti metodi:

- Ri-orientare o riposizionare l'antenna ricevente.
- Aumentare la separazione tra l'attrezzatura e il ricevitore.
- Collegare l'attrezzatura a una presa su un circuito diverso da quello a cui è collegato il ricevitore.
- Consultare il rivenditore o un tecnico radio/TV esperto per assistenza.

Questa attrezzatura è stata testata e si è rivelata conforme ai limiti per un dispositivo digitale di Classe A, ai sensi della Parte 15 delle Norme FCC. Questi limiti sono progettati per fornire una protezione ragionevole contro le interferenze nocive quando l'attrezzatura è operata in un ambiente commerciale. Questa attrezzatura genera, utilizza e può irradiare energia a radiofrequenza e, se non installata e utilizzata in conformità con il manuale di istruzioni, potrebbe causare interferenze nocive alle comunicazioni radio. L'operazione di questa attrezzatura in un'area residenziale è probabile che causi interferenze nocive, nel qual caso l'utente sarà tenuto a correggere l'interferenza a proprie spese.

Questa attrezzatura è conforme ai limiti di esposizione alle radiazioni FCC stabiliti per un ambiente incontrollato. L'utente finale deve seguire le istruzioni operative specifiche per soddisfare la conformità all'esposizione RF. Questo trasmettitore non deve essere co-locato o operare in congiunzione con qualsiasi altra antenna o trasmettitore. Il dispositivo mobile è progettato per soddisfare i requisiti di esposizione alle onde radio stabiliti dalla Federal Communications Commission (USA). Questi requisiti stabiliscono un limite SAR di 1,6 W/kg medio su un grammo di tessuto. Il valore SAR più alto segnalato secondo questo standard durante la certificazione del prodotto per l'uso quando indossato correttamente sul corpo è 0,515 W/kg.

Questa attrezzatura è conforme ai limiti di esposizione alle radiazioni FCC stabiliti per un ambiente incontrollato. Questa attrezzatura deve essere installata e operata con una distanza minima di 20 cm tra il radiatore e il tuo corpo. Questo trasmettitore non deve essere co-locato o operare in congiunzione con qualsiasi altra antenna o trasmettitore.

Dichiarazione ISED Canada:

Questo dispositivo contiene trasmettitore(i) / ricevitore(i) esenti da licenza che sono conformi ai RSS(es) esenti da licenza di Innovazione, Scienza e Sviluppo Economico Canada. Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni:

1. Questo dispositivo non può causare interferenze;
2. Questo dispositivo deve accettare qualsiasi interferenza, comprese le interferenze che possono causare un funzionamento indesiderato del dispositivo.

Direttiva equipaggiamento radio:

Con la presente, Napoleon dichiara che il tipo di equipaggiamento radio PRESTIGE P500VX - P665VX è conforme alla Direttiva 2014/53/EU.

Esposizione alle radiazioni: Questa attrezzatura è conforme ai limiti di esposizione alle radiazioni in Canada stabiliti per un ambiente incontrollato.

Dichiarazione di esposizione RF:

Per mantenere la conformità con le linee guida IC sull'esposizione RF, questa attrezzatura deve essere installata e operata con una distanza minima di 20 cm tra il radiatore e il tuo corpo.

Questo dispositivo e le sue antenna(e) non devono essere co-locati o operare in congiunzione con qualsiasi altra antenna o trasmettitore.

GARANZIA DEL PRODOTTO NAPOLEON

PER BARBECUE E UNITA' DA INCASSO PRESTIGE®

Garanzia limitata a vita del Presidente sui barbecue a gas Napoleon



NAPOLEON 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:

Fusioni in alluminio / Struttura in acciaio inossidabile	A vita*
Coperchio in acciaio inossidabile	A vita*
Coperchio smaltato in porcellana	A vita*
Griglie da cucina in acciaio inossidabile	A vita*
Tavolo laterale in acciaio inossidabile	A vita*
Brucciato a tubo in acciaio inossidabile	10 anni più Id
Diffusori in acciaio inossidabile	10 anni più Id
Brucciato infrarosso in acciaio per rotisserie	5 anni più Id
Brucciato infrarosso ceramico inferiore o bruciato Infrarosso ceramico laterale (escluso schermo)	5 anni più Id
Brucciato infrarosso ceramico per rotisserie (escluso rete).....	5 anni più Id
Componenti elettrici	3 anni
Tutte le altre parti	2 anni

Più Id: si riferisce a un periodo di garanzia esteso, durante il quale forniamo ricambi all'acquirente al 50% del prezzo di vendita al pubblico attuale per tutta la durata* del barbecue.

Più 15: si riferisce a un periodo di garanzia esteso, durante il quale forniamo ricambi all'acquirente al 50% del prezzo di vendita al pubblico attuale per ulteriori 15 anni.

Più 10: si riferisce a un periodo di garanzia esteso, durante il quale forniamo ricambi all'acquirente al 50% del prezzo di vendita al pubblico attuale per ulteriori 10 anni.

CONDIZIONI E LIMITAZIONI DELLA GARANZIA

NAPOLEON garantisce che i propri prodotti siano privi di difetti esclusivamente per l'acquirente originale e solo nella misura in cui l'acquisto è avvenuto tramite un rivenditore ufficiale NAPOLEON. Si applicano le seguenti condizioni e restrizioni:

La presente garanzia del produttore non è trasferibile né estendibile in nessuna circostanza o da parte di alcun nostro rappresentante. Il barbecue a gas deve essere installato da un tecnico di servizio autorizzato e con licenza o da un appaltatore. L'installazione deve avvenire in conformità con le istruzioni di installazione fornite, nonché con tutti i codici di costruzione e antincendio locali e nazionali.

Questa garanzia limitata non copre danni causati da un uso improprio, mancanza di manutenzione, incendi da grasso, esposizione ambientale, incidenti, modifiche, abusi o negligenza. L'installazione di ricambi di altri produttori annulla la presente garanzia. La scoloritura degli elementi in plastica dovuta all'applicazione di agenti chimici di

***A vita:** si riferisce a un periodo di garanzia di 30 anni.

Questa garanzia è valida in: Unione Europea, Svizzera, Andorra, San Marino, Norvegia, Islanda e Liechtenstein.

I diritti legali del cliente in caso di difetti in conformità con WKRL - (UE) 2019/711) non sono influenzati, limitati o modificati dalla presente garanzia. L'esercizio dei diritti statuari deve avvenire gratuitamente.

pulizia o all'esposizione alla luce solare non è coperta da questa garanzia.

Questa garanzia esclude inoltre quanto segue: graffi, ammaccature, difetti nella vernice, rivestimenti, corrosione o scolorimento causati dall'esposizione al calore o da pulitori abrasivi e chimici, nonché scheggiature delle parti rivestite in porcellana e di qualsiasi componente utilizzato nell'installazione del barbecue a gas. Se una parte si deteriora fino al punto da diventare inoperabile (a causa di ruggine o bruciatura) entro il periodo di garanzia, al cliente sarà fornita una parte di ricambio.

Dopo il primo anno, NAPOLEON ha l'autorità, ai sensi di questa garanzia (Garanzia limitata a vita del Presidente, Garanzia limitata di 15 anni, Garanzia limitata di 10 anni, Garanzia limitata di 3 anni), di rinunciare a qualsiasi obbligo di garanzia a sua discrezione, rimborsando l'acquirente originale per un importo pari al prezzo all'ingrosso delle parti di garanzia difettose.

NAPOLEON non si assume alcuna responsabilità per installazione, ore di lavoro o altri costi o spese associati alla reinstallazione di una parte di garanzia. Costi di questa natura non sono coperti dalla presente garanzia.

Indipendentemente da qualsiasi regolamento previsto da questa garanzia (Garanzia limitata a vita del Presidente, Garanzia limitata di 15 anni, Garanzia limitata di 10 anni, Garanzia limitata di 3 anni), la responsabilità di NAPOLEON ai sensi di questa garanzia è definita da quanto sopra e non copre alcun danno incidentale, consequenziale o indiretto in nessun caso.

Questa garanzia definisce i doveri e la responsabilità di NAPOLEON in relazione al barbecue a gas NAPOLEON. NAPOLEON non si assume ulteriori responsabilità in relazione alla vendita di questo prodotto, né autorizza terzi ad assumere ulteriori responsabilità per suo conto.

NAPOLEON non si assume alcuna responsabilità per: surriscaldamento, estinzione della fiamma a causa di fattori ambientali come forti venti o ventilazione inadeguata. NAPOLEON non accetta responsabilità per danni al barbecue a gas causati dalle condizioni meteorologiche, grandine, maneggiamento brusco, agenti chimici o pulitori aggressivi.

Le richieste di garanzia devono essere accompagnate dalla prova di acquisto o da una copia della stessa che indichi il numero di serie e il numero di modello.

NAPOLEON si riserva il diritto di far ispezionare il prodotto o qualsiasi parte di esso da uno dei suoi rappresentanti prima dell'adempimento di qualsiasi obbligo di garanzia.

NAPOLEON non si fa carico dei costi di spedizione, ore di lavoro o dazi all'esportazione.

GARANTE:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland Paesi Bassi

Telefono: +31 345 588 655

Fax: +31 345 588 655

E-mail: eu.info@napoleon.com

NAPOLEON®

FESTEGGIAMO OLTRE 40 ANNI DI CONSEGNA DI PRODOTTI PER IL COMFORT DELLA CASA



I prodotti **NAPOLEON®** sono protetti da uno o più brevetti statunitensi e canadesi e/o stranieri o da brevetti in corso di registrazione.



Indirizzo

Wolf Steel Ltd.

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



Telefono

Europa
+31 345 588655

In linea

Email: eu.info@napoleon.com
Sito web: www.napoleon.com



N415-0800CE-IT