SERIE PRESTIGE PRO®

Manuale d'uso

PRO500, PRO665 & PRO 825

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

Vogliamo il feedback dei nostri utenti!
Visitare **Napoleon.com** per scrivere una recensione

★★★★★

Applicare il numero di serie

CONGRATULAZIONI PER IL VOSTRO GRILL NAPOLEON!

Avete appena migliorato il vostro gioco di grigliate.

VOGLIAMO CHE LA VOSTRA ESPERIENZA DI GRIGLIATA SIA MEMORABILE E SICURA.

Leggere e seguire il presente Manuale d'uso prima di utilizzare il grill per evitare danni alle cose, lesioni personali o morte.

Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e i cartellini dal grill prima dell'uso.

UTILIZZO ALL'APERTO IN UNO SPAZIO BEN VENTILATO.

NON OPERARE IN UN EDIFICIO, GARAGE O QUALSIASI ALTRA AREA CHIUSA.

PERICOLO!

SE SI SENTE ODORE DI GAS:

- Spegnere il gas all'apparecchio
- Spegnere qualsiasi fiamma libera
- Aprire il coperchio
- Se l'odore continua, tenersi lontani dall'apparecchio e chiamare immediatamente il fornitore di gas o i vigili del fuoco.

AVVERTENZA!

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

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

Una bombola di gas non collegata per l'uso non deve essere conservata nelle vicinanze di questo o di qualsiasi altro apparecchio

Se le informazioni contenute in queste istruzioni non vengono seguite esattamente, possono derivarne un incendio o un'esplosione che provocherebbero danni alle cose, lesioni personali o morte

Avvertire adulti e bambini del pericolo di temperature superficiali elevate. Sorvegliare i bambini piccoli vicino al grill.

AVVISO ALL'INSTALLATORE: lasciare queste istruzioni al proprietario del grill per riferimento futuro.
AVVISO AL CONSUMATORE: conservare queste istruzioni per riferimento futuro.

Benvenuti in Napoleon!

La sicurezza prima di tutto

AVVERTENZA! Informazioni generali.

Questo grill deve essere installato in conformità alle normative locali. Se è utilizzato un motore del girarrosto, deve essere collegato elettricamente a terra in conformità ai codici locali.

PRECAUZIONI elettriche

Tenere tutti i cavi di alimentazione elettrica e i tubi flessibili di alimentazione del carburante lontano da tutte le superfici riscaldate. Collegare prima tutti i componenti elettrici all'apparecchio, poi inserire la spina nella presa. Con questo apparecchio per la cottura all'aperto utilizzare solo un circuito protetto da un interruttore differenziale (GFI). Non rimuovere mai la spina di messa a terra. Utilizzare solo prolunghe che siano state classificate per la potenza dell'apparecchiatura e approvate per l'uso all'aperto con il marchio W-A. Valutazione elettrica: 230 - 240V / AC - 50HZ – 0.4A.

AVVERTENZA! Installazione e montaggio

Montare questo grill esattamente come indicato nella Guida al montaggio. Se il grill è stato assemblato in negozio, rivedere le istruzioni di montaggio per assicurarsi che siano state eseguite correttamente. Non installare in o su veicoli ricreativi e/o barche.

Eseguire il test di tenuta richiesto prima di azionare il grill.

Non modificare questo grill in alcun caso.

Non utilizzare una bombola senza l'apposito connettore.

Utilizzare solo il regolatore di pressione e il gruppo di tubi flessibili forniti con questo grill o le parti di ricambio specificamente consigliate da Napoleon.

AVVERTENZA! Funzionamento

Leggere l'intero Manuale d'uso prima di utilizzare questo grill. Eseguire il test di tenuta di questo grill prima di ogni utilizzo, annualmente e quando i componenti del gas vengono sostituiti.

Seguire attentamente le istruzioni per l'accensione.

AVVERTENZA! Conservazione e messa fuori esercizio

Chiudere il gas alla valvola della bombola di propano o alla valvola di alimentazione del gas naturale.

Scollegare il tubo flessibile tra la bombola di propano e il grill.

Rimuovere la bombola di propano e conservarla all'aperto in uno spazio ben ventilato, lontano dalla portata dei bambini.

NON conservare le bombole di propano in un edificio, in un garage, in un capannone o in qualsiasi altro spazio chiuso.

Scollegare il gas naturale dall'alimentazione quando il grill viene conservato al chiuso.

AVVERTENZA! Corretto smaltimento del prodotto

Questo marchio 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 da uno smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarli in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, si prega di utilizzare i sistemi di restituzione e di raccolta o di contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Possono prendere questo prodotto per il riciclaggio sicuro per l'ambiente.

SOMMARIO

Benvenuti in Napoleon! 3

La sicurezza prima di tutto

Caratteristiche del sistema completo 4

Guida introduttiva 5

Connessioni del gas

Test di tenuta

Funzionamento 9

Accensione del grill

Istruzioni per la grigliatura

Come utilizzare il bruciatore posteriore e il girarrosto

Istruzioni per l'illuminazione.

La lista di controllo delle esperienze di grigliatura

Come aromatizzare le griglie di cottura in ghisa

Guida alla grigliatura a Infrarossi 15

Istruzioni per la Pulizia 16

Istruzioni per la Manutenzione 19

Aspetto della fiamma

Inox in ambienti difficili

Risoluzione dei Problemi 21

Diagramma per i collegamenti Elettrici

Garanzia 27

TELEFONO: +31 345 588655

E-MAIL: eu.info@napoleon.com

ONLINE: www.napoleon.com

Caratteristiche del sistema completo

Piastre di scottatura in acciaio inossidabile a doppio livello per un riscaldamento uniforme e costante e per la vaporizzazione dei gocciolamenti per alimenti più saporiti

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

Luci interne per intrattenere a tarda notte

Bruciatore laterale a due stadi per una cottura senza limiti

LED SPECTRUM NIGHT LIGHT™ Manopole di controllo con bagliore di sicurezza

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

Le rotelle con facile bloccaggio bloccano il grill in posizione in modo sicuro

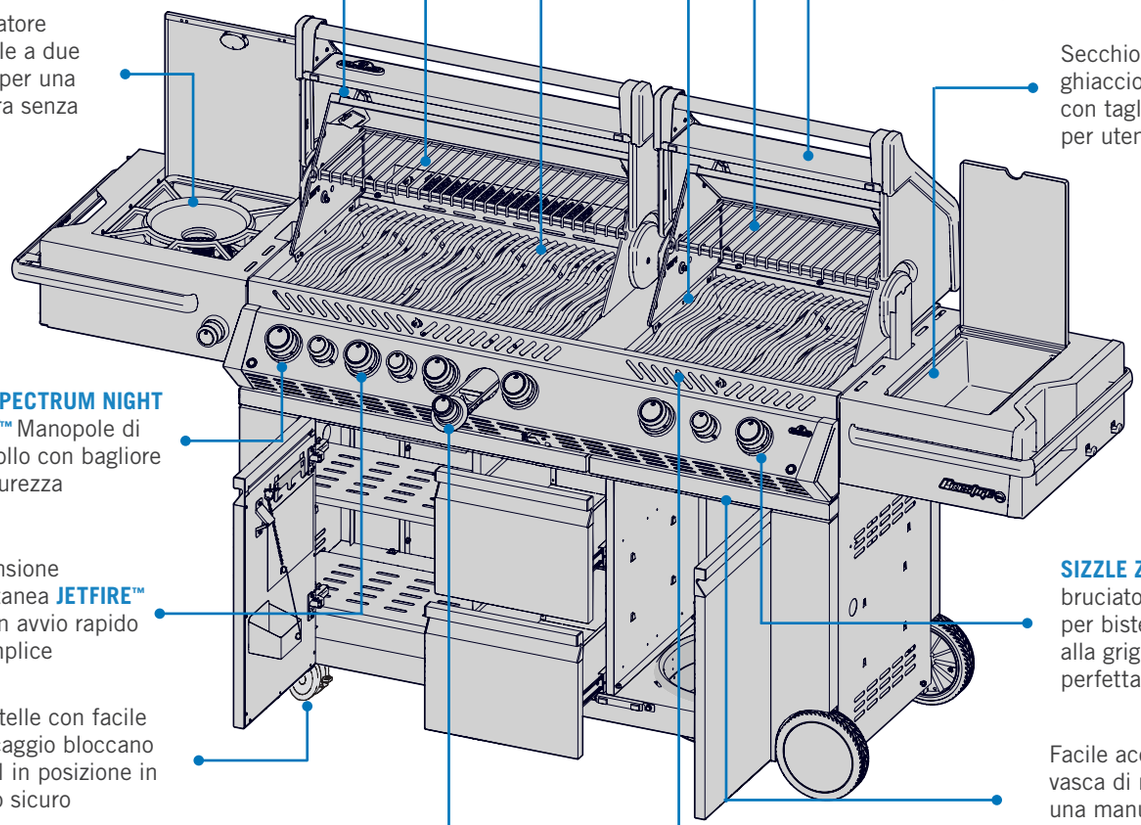
Vassoio affumicatore a trucioli di legno integrato per esaltare il sapore

Griglie di cottura in acciaio inossidabile Iconic **WAVE™** per i segni distintivi della rosolatura e cottura uniforme

Grande rastrelliera di riscaldamento cromata per una maggiore superficie di cottura

Misuratore di temperatura **ACCU-PROBE™** per leggere facilmente la temperatura per risultati perfetti

Secchio integrato per ghiaccio e marinata con tagliere e ganci per utensili



SIZZLE ZONE™ bruciatori inferiori per bistecche alla griglia perfettamente

Facile accesso alla vasca di raccolta per una manutenzione efficiente

Bruciatori in acciaio inossidabile di grande diametro per una qualità di lunga durata

I grill illustrati nel presente Manuale d'uso possono differire dal modello acquistato.
Modello in primo piano: PRESTIGE PRO 825

Guida introduttiva

PERICOLO / AVVERTENZA! Avvisa di un pericolo che potrebbe comportare un incendio, un'esplosione, la morte o gravi lesioni fisiche

AVVERTENZA / ATTENZIONE! Avvisa di un pericolo che potrebbe causare lesioni fisiche di lieve entità o danni alle cose

Indossare guanti protettivi

Indossare occhiali di sicurezza

ATTENZIONE! Superficie rovente

Informazioni importanti

Non fumare durante l'esecuzione di un test di tenuta del gas. Scintille o fiamme causeranno un incendio, un'esplosione, danni alle cose, gravi lesioni fisiche o la morte

Non utilizzare mai una fiamma libera per controllare la presenza di fughe di gas. Scintille o fiamme causeranno un incendio, un'esplosione, danni alle cose, gravi lesioni fisiche o la morte

PERICOLO! Chiudere immediatamente l'alimentazione del gas e scollegare

Ulteriori pratiche operative sicure

- Non instradare il tubo flessibile sotto la vasca di raccolta. Mantenere un adeguato spazio libero per il tubo flessibile sul fondo dell'unità.
- Assicurarsi che le piastre di scottatura siano posizionate correttamente secondo le istruzioni di installazione delle piastre di scottatura.
- I comandi del bruciatore devono essere spenti quando si accende la valvola della bombola di propano.
- Non accendere i bruciatori con il coperchio chiuso.
- Non azionare i bruciatori posteriori con i bruciatori principali.
- Non chiudere il coperchio del bruciatore laterale quando è in funzione o è caldo.
- Non friggere il cibo in profondità sul bruciatore laterale.
- Non regolare le griglie di cottura quando sono in funzione o roventi.
- La manutenzione deve essere effettuata solo quando il grill è freddo.
- Non conservare accendini, fiammiferi o altri combustibili nella vaschetta portacondimenti.
- Tenere tutti i cavi di alimentazione elettrica e i tubi flessibili di alimentazione del carburante lontano da tutte le superfici riscaldate.
- Pulire regolarmente la vasca del grasso, la vasca di raccolta e le piastre di scottatura per evitare accumuli e incendi di grasso.
- Mantenere i tubi Venturi del bruciatore a infrarossi e del bruciatore principale liberi da ragnatele e altri ostacoli, ispezionandoli e pulendoli regolarmente.
- Non permettere che l'acqua fredda (pioggia, irrigatore, tubo flessibile ecc.) venga a contatto con il grill riscaldato. Un immediato cambiamento di temperatura scheggerebbe la porcellana e incrinerebbe i bruciatori in ceramica.
- Non utilizzare un'idropulitrice per pulire qualsiasi parte del grill.
- Non collocare questo grill dove può essere esposto a venti forti, soprattutto quando il vento può provenire direttamente da dietro il grill.
- Non porre il grill sotto una costruzione infiammabile non protetta.
- Non coprire mai più del 75% della superficie di cottura con metallo solido.
- PRO500 Mantenere sempre un adeguato spazio libero per i combustibili, pari a 508mm (24") sul retro dell'unità, 178mm (7") sui lati.
- PRO0665/PRO825 Mantenere sempre un adeguato spazio libero per i combustibili, pari a 686mm (27") sul retro dell'unità, 178mm (7") sui lati.
- Si raccomanda un ulteriore spazio libero di 610 mm (24") in prossimità di rivestimenti in vinile o lastre di vetro.

ATTENZIONE! L'aggancio e l'installazione del collegamento del gas e del tubo flessibile devono essere eseguiti da un installatore di gas autorizzato, e la tenuta deve essere testata prima di azionare il grill.

ATTENZIONE! Assicurarsi che i tubi flessibili non entrino in contatto con le superfici ad alta temperatura del grill.

AVVERTENZA! Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontano i bambini.

Connessioni del gas

Bombola di gas

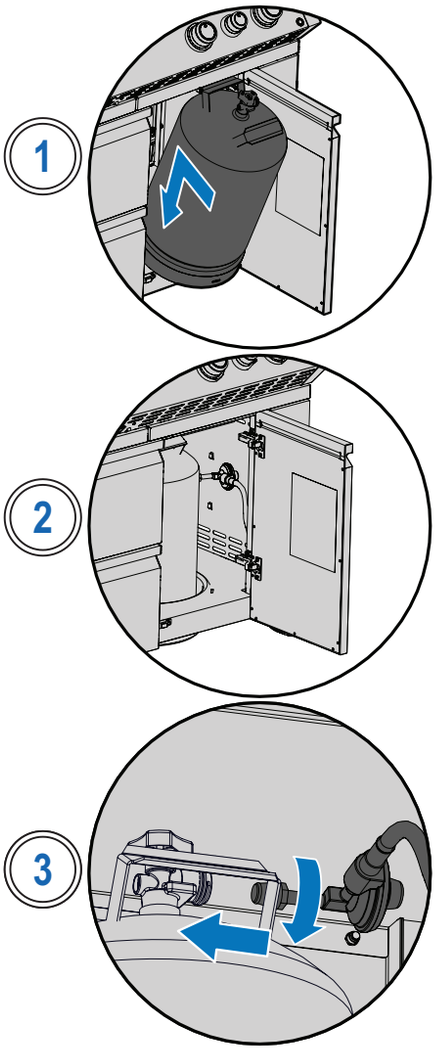
Utilizzare una bombola di propano di almeno 6 kg o una bombola di butano di 13 kg costruita e marcata secondo i codici nazionali e regionali. Assicurarsi che la bombola sia in grado di fornire combustibile sufficiente per il funzionamento dell'apparecchio. In caso di dubbio, verificare con il fornitore di gas locale.

Utilizzare un regolatore di pressione del gas e un tubo flessibile forniti da Napoleon; se non sono inclusi, utilizzare un regolatore e un tubo flessibile conformi alle normative nazionali e regionali.

La lunghezza consigliata del tubo flessibile è di 0,9 m. Il tubo flessibile non deve mai essere più lungo di 1,5 m.

Controllare regolarmente il tubo flessibile per verificare che non vi siano strappi, segni di fusione o usura. Sostituire se necessario.
Nota: il tubo flessibile deve essere sostituito prima della data di scadenza stampata sullo stesso.

Solo le bombole collegate all'apparecchio possono essere conservate nell'involucro. Posizionare i cilindri solo entro le dimensioni massime di larghezza e altezza nel mobile Le bombole di ricambio non devono essere conservate nell'involucro o in prossimità di un'unità operativa.



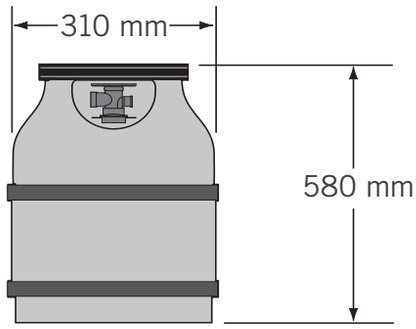
Aggancio e installazione

1. Controllare che la bombola non presenti ammaccature o ruggine e farla ispezionare dal fornitore di propano.
2. Non utilizzare mai una bombola con una valvola danneggiata.
3. Posizionare la bombola nell'area designata all'interno dell'involucro.
4. Assicurarsi che il tubo flessibile del regolatore del gas non abbia torsioni o attorcigliamenti.
5. Rimuovere il cappuccio o il tappo dalla valvola del carburante della bombola.
6. Serrare il regolatore alla valvola della bombola.
7. Assicurarsi che il tubo flessibile non entri in contatto con la vasca di raccolta o con le superfici ad alta temperatura del grill perché si scioglierebbe e causerebbe un incendio.
8. Assicurarsi che la bombola non sia lasciata esposta a calore estremo o alla luce diretta del sole.
9. Eseguire il test di tenuta di tutti i giunti prima di azionare il grill. Vedere **"Test di tenuta".**

ATTENZIONE!

Il coperchio del grill e l'intera fornace possono diventare roventi durante l'uso.

Dimensioni massime della bombola



AVVERTENZA! Non conservare una bombola di gas di riserva sotto la testa del grill o i bruciatori laterali.

AVVERTENZA! Non utilizzare mai una bombola di gas che sia piena per oltre l'80%.

AVVERTENZA! Seguire esattamente tutte le specifiche e le istruzioni per prevenire incendi, esplosioni, danni alle cose, lesioni personali o morte.

AVVERTENZA! Scollegare il grill e la relativa valvola di chiusura individuale dal sistema di tubazioni di alimentazione del gas durante qualsiasi prova di pressione superiore a 3,5 kPa (½ psi).

AVVERTENZA! Chiudere la valvola di chiusura individuale per isolare il grill dal sistema di tubazioni di alimentazione del gas durante qualsiasi prova di pressione pari o inferiore a 3,5 kPa (½ psi).

Dati tecnici

La tabella seguente elenca la portata termica lorda, i valori di utilizzo del gas e le dimensioni degli orifizi corrispondenti a ciascun bruciatore per categoria di gas:

		DIMENSIONE DELL'ORIFIZIO		PORTATA DI CALORE LORDA (TOTALE)		UTILIZZO DI GAS (TOTALE)	
		I	II	I	II	I	II
PRO500	PRINCIPALE	#60	1.45mm	16 kW	14 kW	1164 g/hr	1334 L/hr
	POSTERIORE	1.25mm	#50	5.7kW	5 kW	415 g/hr	476 L/hr
	FIAMMA LATERALE	#60	1.45mm	4 kW	3.5 kW	291 g/hr	333 L/hr
	INFRAROSSI LATERALI	#60	1.45mm	4 kW	3.5 kW	291 g/hr	333 L/hr
PRO665	PRINCIPALE	#60	1.45mm	19 kW		1383 g/hr	1810 L/hr
	POSTERIORE	1.25mm	#50	5.5 kW		400 g/hr	524 L/hr
	INFRAROSSI LATERALI	#58	1/16"	4 kW		291 g/hr	381 L/hr
	SMOKER	#67	#56	2.5 kW		182 g/hr	238 L/hr
PRO825	PRINCIPALE	#60	-	15.2 kW	-	1106 g/hr	-
	INFRAROSSI PRINCIPALI	#60	-	7.6 kW	-	553 g/hr	-
	POSTERIORE	1.25mm	-	5.5 kW	-	400 g/hr	-
	FIAMMA LATERALE	#76 / 1.1mm	-	5.3 kW	-	386 g/hr	-
	BRUCIATORE AFFUMICATORE	#67	-	2.5 kW	-	182 g/hr	-
	BRUCIATORE RISCALDAMENTO	#67	-	2.5 kW	-	182 g/hr	-

La tabella seguente elenca tutti i gas e le pressioni certificati. Verificare che le informazioni sulla targhetta corrispondano a questo elenco. **Nota**: utilizzare solo regolatori che forniscono la pressione qui indicata.

Categoria di gas	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(37)}$	$I_{3B/P(50)}$	I_{2H}	I_{2E}	I_{2E+}	I_{2L}
Dimensioni dell'orifizio	I	I	I	I	II	II	II	II
Gas / Pressioni	Butane / Propane 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Butane / Propane 37mbar	Butane / Propane 50mbar	G20 at 20mbar	G20 at 20/25 mbar	G20/G25 at 20/25 mbar	G25 at 25mbar
Paesi	AL, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL, PT, RO, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, SK	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, LU, PL	BE,FR	NL

AVVERTENZA! Controllare che il tubo flessibile non presenti segni di eccessiva abrasione, fusione, tagli o incrinature. Se il tubo flessibile è danneggiato, deve essere sostituito con un assemblaggio specificamente consigliato da Napoleon.

Test di tenuta

Perché e quando eseguire il test di tenuta?

Un test di tenuta conferma l'assenza di fughe di gas dopo aver collegato il tubo flessibile all'alimentazione del gas.

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

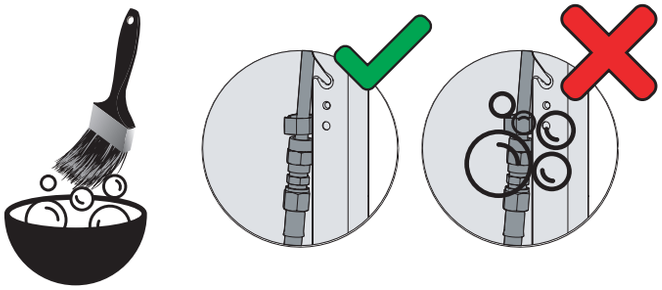
Eseguire il test di tenuta di questo grill prima dell'uso, annualmente, e quando i componenti del gas vengono sostituiti.

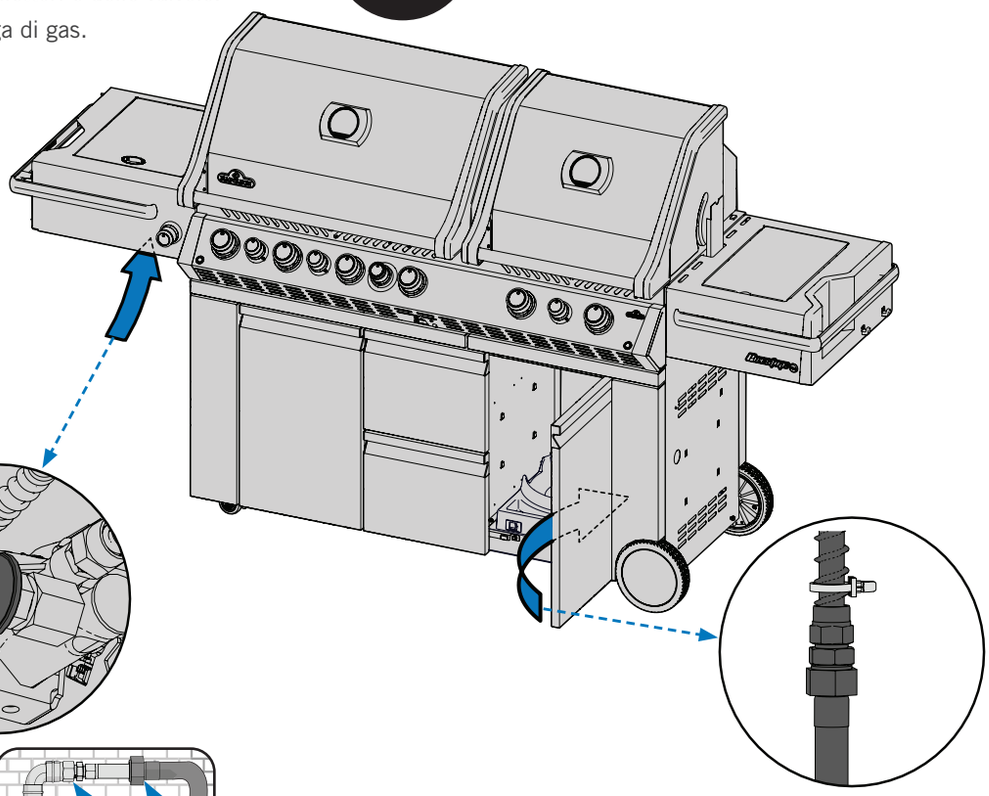
Passaggi del test di tenuta

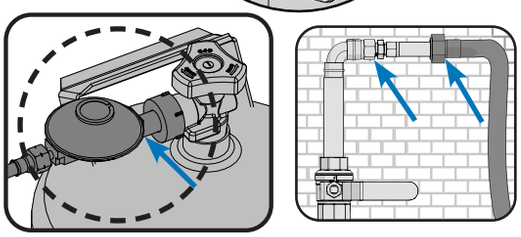
1. Non fumare durante l'esecuzione del test.
2. Rimuovere tutte le fonti di accensione.
3. Portare tutti i comandi del bruciatore in posizione off.
4. Accendere la valvola di alimentazione del gas.
5. Spazzolare una soluzione di metà acqua e metà sapone liquido su tutti i giunti e i collegamenti del regolatore, del tubo flessibile, dei collettori e delle valvole.
6. Le bolle indicano una fuga di gas.

Se si trova una perdita

1. Serrare eventuali giunti allentati.
2. Se la perdita non può essere arrestata, interrompere immediatamente l'alimentazione del gas e scollegare il grill.
3. Far ispezionare il grill da un installatore certificato o da un rivenditore.
4. Non utilizzare il grill fino a quando la perdita non sia stata risolta.







AVVERTENZA! Non utilizzare mai una fiamma libera per controllare la presenza di fughe di gas. Scintille o fiamme causeranno un incendio, un'esplosione, danni alle cose, gravi lesioni fisiche o la morte.

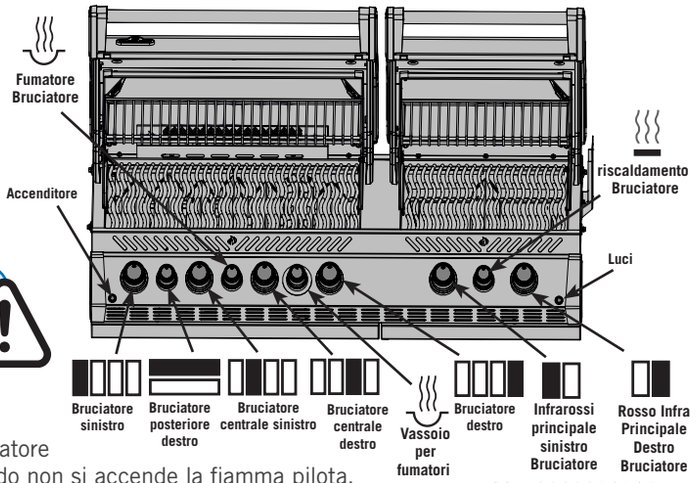
AVVERTENZA! Utilizzare solo il regolatore di pressione e il gruppo di tubi flessibili forniti con il grill, oppure uno conforme alle normative locali.

Funzionamento

Accensione del grill

È la prima volta? Fare evaporare

Rimuovere la rastrelliera di riscaldamento e far funzionare i bruciatori principali a fuoco vivo per 30 minuti. È normale che il grill emetta un odore la prima volta che viene acceso. Questo odore è causato dalla "evaporazione" delle vernici interne e dei lubrificanti utilizzati nel processo di produzione e non si verificherà più.



AVVERTIMENTO! Non azionare il fornello posteriore o laterale mentre eseguire un Burn-Off.

Accensione del bruciatore principale

1. Aprire il coperchio del grill.
2. Spingere e ruotare lentamente qualsiasi manopola del bruciatore principale in senso antiorario in posizione ALTA fino a quando non si accende la fiamma pilota. Continuare a spingere verso il basso la manopola di comando fino a quando il bruciatore si accende e poi rilasciarla.
3. Se la fiamma pilota non si accende, ruotare immediatamente la manopola in senso orario in posizione OFF. Ripetere il passaggio 2.
4. Se il pilota e il bruciatore non si accendono entro 5 secondi, ruotare la manopola di comando in senso orario in posizione OFF. Attendere 5 minuti che il gas si disperda. Ripetere i passaggi 2 e 3, oppure accendere con un fiammifero. (Fig. 1).

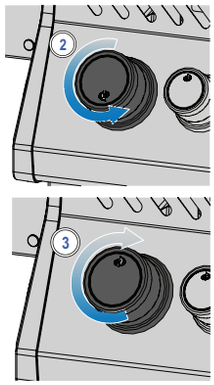


Fig. 1

AVVERTENZA! Non utilizzare il bruciatore posteriore durante il funzionamento del bruciatore principale.

Accensione del bruciatore posteriore (se in dotazione)

1. Aprire il coperchio del grill.
2. Rimuovere la rastrelliera di riscaldamento.
3. Spingere e ruotare lentamente la manopola del bruciatore posteriore in senso antiorario in posizione
4. Premere e tenere premuto il pulsante dell'accenditore fino a quando il bruciatore non si accende, oppure accenderlo con un fiammifero.
5. Se il bruciatore non si accende, ruotare la manopola di comando del bruciatore in senso orario in posizione OFF. Attendere 5 minuti. Ripetere i passaggi 3 e 4. (Fig. 1)

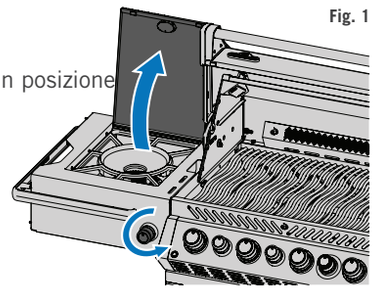


Fig. 2

Accensione del bruciatore laterale (se in dotazione)

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

Accensione con un fiammifero

1. Attaccare il fiammifero all'asta di accensione in dotazione.
2. Inserire il fiammifero acceso attraverso le griglie di cottura e le piastre di scottatura
3. Ruotare nel contempo la manopola del bruciatore corrispondente verso l'alto. (Fig. 3)

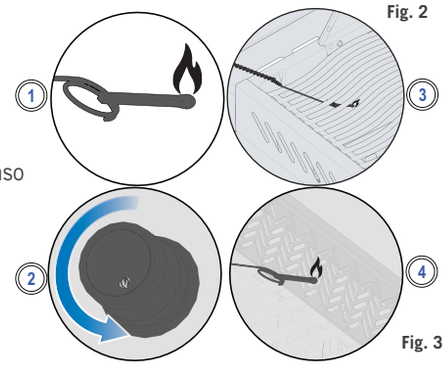


Fig. 3

AVVERTENZA! Assicurarsi che tutti i comandi del bruciatore siano in posizione OFF (spento) prima di accendere lentamente la valvola di alimentazione del gas.

AVVERTENZA! Seguire attentamente le istruzioni per l'accensione.

AVVERTENZA! Assicurarsi che il coperchio del grill sia APERTO durante l'accensione.

AVVERTENZA! Non regolare le griglie di cottura quando il grill è rovente o in funzione.

Istruzioni per la grigliatura

Uso del bruciatore principale

- Preriscaldare il grill prima di scottare il cibo facendo funzionare tutti i bruciatori principali a fuoco vivo con il coperchio chiuso per circa 10 minuti.
- I cibi cotti solo per un breve periodo di tempo come il pesce e le verdure possono essere grigliati con il coperchio aperto.
- La grigliatura con il coperchio chiuso garantisce temperature più alte e costanti che permettono di cuocere la carne in modo più uniforme e possono ridurre i tempi di cottura.
- Le griglie di cottura possono essere oliate prima del preriscaldamento per ridurre l'aderenza quando si grigliano carni magre come il petto di pollo o la carne di maiale.
- I cibi che richiedono più di 30 minuti, come gli arrosti, possono essere cotti indirettamente con il bruciatore acceso di fronte al cibo. Vedere Grigliatura indiretta.
- Eliminare il grasso in eccesso dalla carne per evitare vampate, oppure ridurre la temperatura del grill.
- Vampate - allontanare il cibo dalle fiamme e ridurre il calore. Lasciare il coperchio aperto.

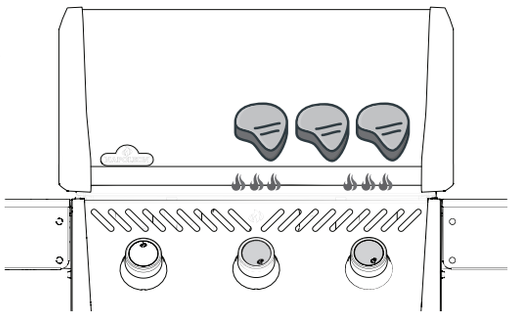
Grigliatura diretta

Questo metodo è spesso usato per scottare o per cuocere cibi cucinati solo per un breve periodo di tempo come hamburger, bistecche, pollo o verdure.

Mettere il cibo sulle griglie di cottura direttamente sul fuoco.

Scottare la carne prima per intrappolare i succhi e il sapore.

Abbassare la temperatura del grill per finire la cottura a piacere.

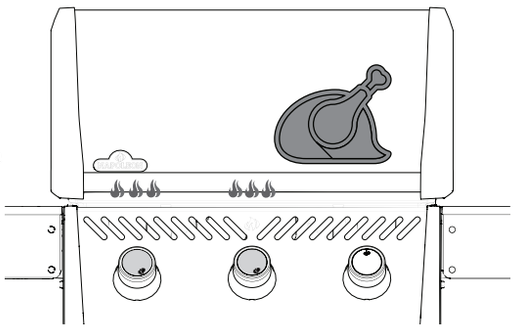


Grigliatura indiretta

Questo metodo utilizza temperature più basse e fa circolare il calore intorno al cibo cuocendolo lentamente e in modo uniforme. Utilizzare questo metodo per cuocere tagli di carne più grandi, oppure cibo incline a vampate come arrosto, pollo o tacchino.

Accendere uno o più bruciatori e posizionare il cibo sulla griglia di cottura dove non c'è fiamma, oppure sul bruciatore acceso.

La grigliatura a temperatura più bassa e con tempi di cottura più lunghi consente di ottenere una carne più tenera.



Bruciatore laterale a fiamma (se in dotazione)

Il bruciatore laterale a fiamma può essere usato come piano di cottura per fare sugo o zuppe.

Il diametro consigliato della padella o della pentola è di 25 cm (10").

Assicurarsi che il grill sia in un luogo protetto dal vento, altrimenti le prestazioni del bruciatore laterale ne risentirebbero.

SUGGERIMENTO PER GRIGLIATE PROFESSIONALI!

Utilizzare un termometro per controllare la temperatura interna della carne per garantire una cottura perfetta.

AVVERTENZA! Non grigliare mai il cibo direttamente sul bruciatore lato fiamma. È progettato per essere utilizzato solo con pentole e padelle.

AVVERTENZA! Non chiudere il coperchio del bruciatore laterale mentre è in funzione o rovente.

AVVERTENZA! Non friggere il cibo in profondità sul bruciatore laterale. Cucinare con l'olio può essere pericoloso.

Uso del bruciatore principale a infrarossi (se in dotazione)

Seguire le istruzioni "**Accensione del bruciatore principale**" e far funzionare a fuoco vivo per 5 minuti con il coperchio chiuso o fino a quando i bruciatori in ceramica si illuminano di rosso.

Cuocere il cibo direttamente sulle griglie seguendo le indicazioni della "Guida alla grigliatura a infrarossi". Il cibo può essere scottato sul bruciatore a infrarossi e poi trasferito ai bruciatori principali del grill per finire la cottura a fuoco diretto o indiretto, a seconda dei gusti e delle preferenze.

Fumatore Bruciatore (se in dotazione)

Mettere una piccola quantità di trucioli di legno nella parte solida del vassoio dell'affumicatore e seguire le "Istruzioni per l'accensione del bruciatore principale" per accendere l'affumicatore.

Diversi tipi di legno producono gusti diversi (es. mela, noce, noce americano) e sono disponibili in molteplici varianti: pezzi, trucioli, polvere o pellet.

Un filo di fumo è sufficiente per dare al tuo cibo un bel sapore affumicato, quindi fai attenzione alla quantità di legno utilizzata.

IMPORTANTE! Troppo fumo lascerà un sapore sgradevole deposito fuligginoso sul cibo.

Bruciatore laterale a infrarossi (se in dotazione)

Per il funzionamento, seguire le istruzioni "**Accensione del bruciatore laterale"**. Il calore infrarosso fornisce un'area di cottura uniforme per bruciare il cibo quando è impostato su alto.

Per cucinare come un piano cottura utilizzare una temperatura più bassa con pentole da 25 cm (10") a 30 cm (12") di diametro, facendo attenzione a non coprire più del 75% della superficie Alcuni modelli con bruciatore laterale hanno una griglia di cottura regolabile in altezza.

Grigliatura di notte (se applicabile)

Illuminare le manopole di controllo premendo l'icona della lampadina sul pannello di controllo.

Quando un bruciatore è in funzione, la manopola corrispondente si illumina di rosso, mentre il resto rimane blu.

AVVERTENZA! Pulire regolarmente il grasso dall'intera unità, compresa la vaschetta del grasso e le piastre di scottatura, per evitare accumuli e incendi di grasso.

AVVERTENZA! Non lasciare il cibo incustodito su bruciatori accesi.

AVVERTENZA! Tenere il coperchio aperto se il bruciatore principale a infrarossi è impostato a fuoco vivo per evitare di bruciare accidentalmente il cibo.

AVVERTIMENTO! Utilizzare solo legno non trattato o acquistato da un rivenditore autorizzato Napoleon.

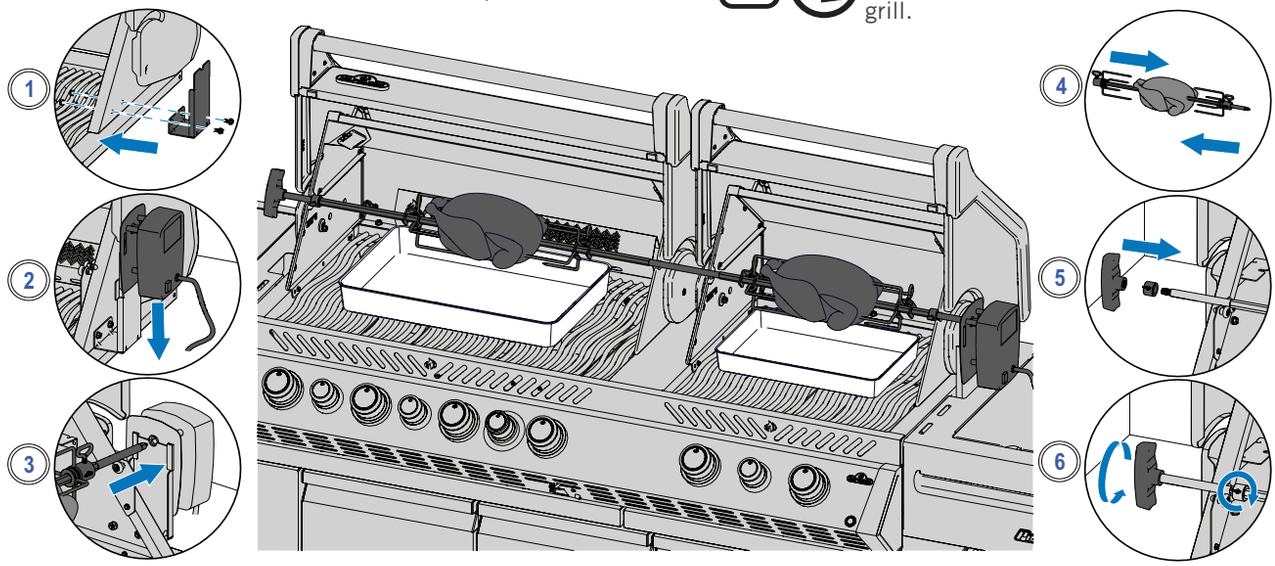
Come utilizzare il bruciatore posteriore e il girarrosto

Montaggio del kit per girarrosto (se in dotazione)

Nota: rimuovere la rastrelliera di riscaldamento prima di utilizzare il bruciatore posteriore e l'asta dello spiedo. Il calore estremo danneggerebbe la rastrelliera di riscaldamento.

1. Installare il motore del girarrosto sul lato del grill utilizzando le staffe di montaggio. Alcuni modelli sono dotati di staffe premontate.
2. Una volta fissata la staffa al grill, far scorrere il motore del girarrosto sulla staffa.
3. Far scorrere la prima forchetta da girarrosto appena oltre il centro dell'asta dello spiedo e stringere in posizione. Infilare la carne sull'asta dello spiedo e spingere la carne nella forchetta. Far scorrere la seconda forchetta da girarrosto sull'estremità opposta dell'asta dello spiedo e spingere la forchetta nella carne fino a fissarla. Serrare la forchetta in posizione.
4. Inserire con attenzione l'estremità appuntita dell'asta dello spiedo nel motore del girarrosto e impostare l'estremità opposta attraverso i ganci. Il lato pesante della carne penzolerà naturalmente per bilanciare il carico.
5. Far scorrere la boccola di arresto sull'asta dello spiedo fino a quando non sia oltre l'interno del cappuccio. In questo modo si assicura il movimento da un lato all'altro dell'asta dello spiedo.
6. Serrare la boccola di arresto e l'impugnatura dell'asta dello spiedo. Mettere un piatto di metallo sotto la carne per raccogliere i gocciolamenti.

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



Suggerimenti sull'uso del girarrosto:

- Azionare il bruciatore posteriore a fuoco vivo fino a quando la carne sia rosolata. Ridurre il calore. Tenere il coperchio chiuso.
- Utilizzare un termometro per controllare la temperatura interna della carne.
- Arrosti e pollame devono rosolare all'esterno e rimanere teneri all'interno.
- Utilizzare i gocciolamenti per cuocere in umido e fare il sugo.
- Un pollo di circa 1,5 kg richiede circa 1 ora e mezza con fuoco da medio a vivo.
- Fate attenzione alla capacità del motore del girarrosto. Non sovraccaricare mai l'attrezzatura.
- Assicurarsi di stabilire sempre un carico equilibrato sul girarrosto.

Come cucinare più polli

1. Legare o infilzare le ali al corpo dei polli.
2. Far scorrere la forchetta del girarrosto sull'asta dello spiedo.
3. Infilare il primo pollo sull'asta dello spiedo fino a quando non viene tenuto in posizione dalla forchetta del girarrosto. Stringere.
4. Infilare i prossimi 2 polli sull'asta dello spiedo in modo che tutti i polli siano vicini tra loro.
5. Far scorrere la seconda forchetta del girarrosto sull'asta dello spiedo e spingerla nel pollo fino a quando tutti e 3 i polli non sono ben stretti insieme. Stringere.

LO SAPEVATE?

È possibile rimuovere le griglie di cottura se interferiscono con la cottura di tagli di carne più grandi.

AVVERTENZA! Smontare i componenti del girarrosto a cottura ultimata, lavarli con acqua tiepida e sapone e riporli al coperto.

AVVERTENZA! Quando si maneggiano i componenti caldi del girarrosto, utilizzare guanti per grigliare resistenti al calore.

AVVERTENZA! Scollegare la spina del girarrosto dalla presa quando il grill non è in uso.

Istruzioni per l'illuminazione.

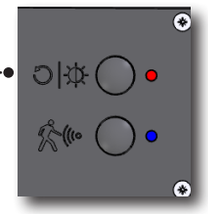
Sensore di movimento e manopole, luci della cappa e dell'armadio.

Premere l'interruttore di accensione situato sulla scatola all'interno dell'armadio della griglia.

Si accenderà una luce LED rossa e blu. Le impostazioni di illuminazione sono in **modalità predefinita.**

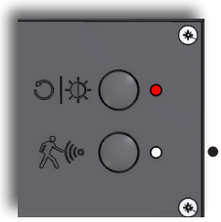
Luminosità: premere il pulsante per modificare la luminosità tra alta (100%), media (65%) e bassa (35%).

Questo può essere modificato solo quando le luci delle manopole sono in modalità bianca o blu



Sensore di movimento:

- Le spie della manopola e del logo rimarranno accese finché il movimento verrà rilevato entro 1 metro dalla griglia. Si spegneranno dopo 15 minuti di inattività.
- Mentre il sensore di movimento è ON (come indicato dal LED blu), è possibile accendere e spegnere le luci del forno e del cabinet con l'interruttore .
- Premere il pulsante nella casella per spegnere il sensore.
- Ora tutte le luci sono controllate con l'interruttore .
- Le spie del forno e dell'armadio si spengono dopo due ore.
- Se il sensore di movimento è OFF, anche le luci della manopola e del logo si spengono dopo due ore.



Modalità illuminazione

Modalità predefinita
- Modalità luce manopola Blu
- Luminosità in alto
- Il sensore di movimento è acceso.

Modalità manopole luci
- Blu
- Bianco

La luminosità può essere regolata solo in queste modalità

- Verde - modalità spettro colore

Seleziona la modalità di illuminazione della manopola tenendo premuto l'interruttore per passare da blu a bianco a verde. Rilasciarlo nella modalità desiderata.
Rilasciarlo nella modalità desiderata.
Tornare alla modalità predefinita: tenendo premuto il pulsante per 2 secondi.

Seleziona un colore

- Quando hai le manopole nella **modalità Color Spectrum**, le manopole e il logo scorreranno lentamente attraverso il ventaglio dei colori, iniziando dal verde.
- **Premere rapidamente** due volte per interrompere la scelta con qualsiasi colore selezionato
- Premere nuovamente due volte per continuare a cambiare colore.

Luce logo ON / OFF

- Le luci del logo e delle manopole funzionano come un insieme, ma se si desidera spegnere la luce del logo mantenendo le manopole illuminate, è possibile farlo.
- **Fare doppio clic sul pulsante** per spegnere la luce del logo in qualsiasi momento. Fare di nuovo doppio clic su per riaccenderlo.
- Se l'unità viene spenta e riaccesa (interruttore di alimentazione principale), la luce del logo tornerà alla sua modalità predefinita.

La lista di controllo delle esperienze di grigliatura

Fare riferimento a questo elenco ogni volta che si griglia

☐ **Leggere il Manuale d'uso**

Assicurarsi di aver letto il Manuale d'uso e tutte le istruzioni di sicurezza.

☐ **Pulire la vaschetta del grasso**

Prima di grigliare, pulire sempre la vaschetta del grasso per evitare incendi e vampate.

☐ **Controllare il tubo flessibile**

Assicurarsi che il grill sia spento e raffreddato. Controllare che il tubo flessibile non presenti tracce di abrasioni eccessive o di tagli. Se il tubo flessibile è danneggiato, farlo sostituire prima dell'uso.

SUGGERIMENTO PER GRIGLIATE PROFESSIONALI!

Lasciatevi ispirare per creare deliziosi pasti con le ricette e le tecniche di grigliatura sul sito www.napoleon.com e sui ricettari Napoleon.

☐ **Preriscaldare e pulire le griglie**

Rivestire le griglie con riduzioni di verdura e preriscaldare il grill per bruciare i residui in eccesso ed evitare che aderiscano. Pulire le griglie in ghisa con una spazzola metallica in ottone e le griglie in acciaio inossidabile con una spazzola inossidabile. Vedere **"Istruzioni per la pulizia"**.
NOTA: le griglie di cottura in acciaio inossidabile sono resistenti alla corrosione e richiedono meno manutenzione delle griglie in ghisa.

SUGGERIMENTO PER GRIGLIATE PROFESSIONALI!

Preriscaldare sempre il grill prima della cottura per bruciare i residui ed evitare che il cibo si attacchi al grill.

☐ **Preparare l'area**

Assicurarsi che tutto ciò di cui si ha bisogno durante la cottura al grill, come gli utensili, i condimenti, le salse e i piatti, sia a portata di mano. Non lasciare il cibo incustodito, altrimenti potrebbe bruciare.

☐ **Non sbirciare e capovolgere insieme**

Cercare di non aprire il coperchio e sbirciare troppo, altrimenti il calore si disperderà e farà perdere temperatura e tempi di cottura. Capovolgere il cibo solo una volta, soprattutto bistecca e pollo.

SUGGERIMENTO SU OLIO E GRASSO!

- Olio di semi d'uva
- Olio di girasole
- Olio di soia
- Olio extra vergine di oliva
- Olio di colza

Se non disponibile, selezionare un olio o un grasso con un alto punto di fumo. Non utilizzare grassi salati come il burro o la margarina.

☐ **Lasciare spazio**

Lasciare un po' di spazio sul grill e tra un cibo e l'altro, in modo da avere spazio per spostare il cibo se necessario.

☐ **Utilizzare un termometro**

Utilizzare un termometro per garantire una cottura accurata del cibo. Seguire le linee guida sulle temperature appropriate per tutti i tipi di carne, in particolare per il pollame.

Come aromatizzare le griglie di cottura 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 dal grill.
2. Lavare le griglie con acqua calda saponata e un panno morbido.
   Tamponare e lasciare asciugare completamente le griglie.
3. Applicare il grasso/l'olio in modo uniforme con un pennello di silicone su entrambi i lati.
4. Preriscaldare l'apparecchio a 176 °C - 204 °C (350 °F - 400 °F).
5. Installare le griglie di cottura e cuocere per 30 minuti.
6. Applicare un secondo strato uniforme di grasso/olio sulle griglie di cottura e continuare la cottura per altri 30 minuti.
7. Le griglie sono ora aromatizzate.

NOTA: se si è formata ruggine sulle griglie in ghisa, rimuovere la ruggine con un tampone abrasivo o una spazzola in ottone e ripetere il processo di aromatizzazione.

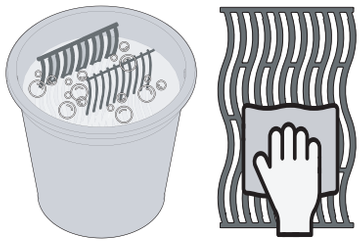
Guida alla grigliatura a Infrarossi

CIBO	IMPOSTAZIONE DELLA MANOPOLA DI CONTROLLO	TEMPO DI COTTURA	SUGGERIMENTI
Bistecca **2,54 cm (1 pollice) di spessore**	FUOCO VIVO - 2 minuti per ogni lato	Al sangue - 4 minuti	Chiedere il grasso marmorizzato nei tagli. Il grasso è un tenerizzatore naturale e mantiene la carne succosa.
	ALTO-MEDIO - Calore elevato 2 minuti per ogni lato e poi passare al calore medio	Medio - 6 minuti	
		Ben cotto - 8 minuti	
Hamburger **1,27 cm (½ pollice) di spessore**	FUOCO VIVO - 2 minuti per ogni lato	Al sangue - 4 minuti	Mantenere le polpettine dello stesso spessore a parità di tempi di cottura. Le polpettine spesse 2,54 cm (1 pollice) o più vanno grigliate a calore indiretto.
	ALTO - 2 ½ minuti per lato	Medio - 5 minuti	
	ALTO - 3 minuti per lato	Ben cotto - 6 minuti	
Pollo	ALTO, MEDIO, BASSO - 2 minuti per lato, poi da medio-basso a basso calore	20 - 25 minuti	Tagliare l'articolazione che collega la coscia e la gamba a ¾ per far sì che la carne sia appoggiata sul bruciatore e sia cotta in modo uniforme.
Costolette di maiale	MEDIO	6 minuti per lato	Scegliere tagli spessi per una carne più tenera. Eliminare il grasso in eccesso.
Costolette di maiale	Da ALTO a BASSO - Alto per 5 minuti e poi basso fino al termine	20 minuti per ogni lato girando spesso	Scegliere costolette magre e carnose. Grigliare fino a quando la carne non si stacca facilmente dall'osso.
Costolette di agnello	Da ALTO a MEDIO - Alto per 5 minuti poi medio fino al termine	15 minuti per ogni lato	Scegliere tagli spessi per una carne più tenera. Eliminare il grasso in eccesso
Hot dog	Da MEDIO a BASSO	4 - 6 minuti	Selezionare i würstel più grandi e tagliarli longitudinalmente prima di grigliarli

Istruzioni per la Pulizia

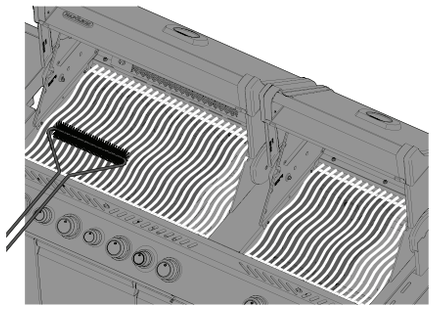
Primo utilizzo

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



Griglie in ghisa

- Aromatizzare le griglie per aggiungere un rivestimento protettivo per prevenire la corrosione. Vedere Consigli per la grigliatura - **Come aromatizzare le griglie di cottura in ghisa**.

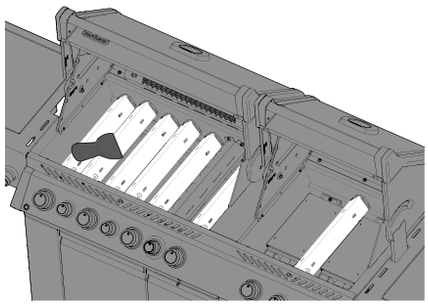


Griglie in acciaio inossidabile

- Le griglie di cottura in acciaio inossidabile possono essere pulite preriscaldando il grill e utilizzando una spazzola metallica per rimuovere i residui.
- Le griglie in acciaio inossidabile si scoloriscono in modo permanente per l'uso regolare a causa delle alte temperature durante la grigliatura.

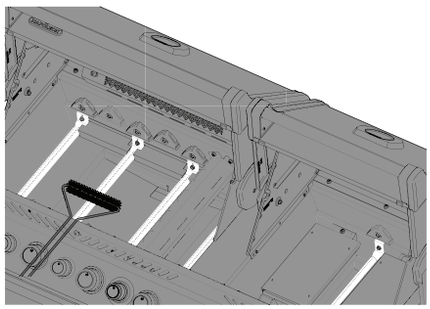
Bruciatore laterale a infrarossi

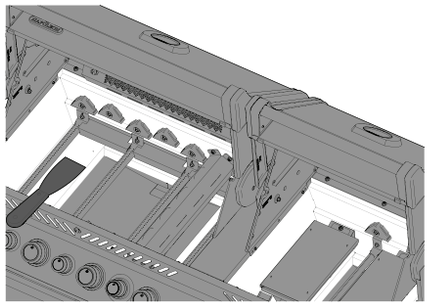
- La maggior parte dei gocciolamenti e delle particelle di cibo che cadono sulla superficie del bruciatore a infrarossi si inceneriscono immediatamente a causa del calore ad alta intensità.
- Non pulire la piastrella di ceramica con una spazzola metallica.
- Non utilizzare acqua o altri liquidi per pulire il bruciatore. Un immediato cambiamento di temperatura causerebbe incrinature della piastrella di ceramica.
- Accendere il bruciatore e farlo funzionare a fuoco vivo per 5-10 minuti per rimuovere eventuali residui.



All'interno del grill

1. Rimuovere le griglie di cottura.
2. Utilizzare una spazzola metallica in ottone per pulire i detriti sciolti dai lati e sotto il coperchio.
3. Raschiare le piastre di scottatura con una spatola o un raschietto. Utilizzare una spazzola metallica per rimuovere la cenere.
4. Rimuovere con una spazzola metallica le piastre di scottatura e spazzolare i residui dai bruciatori.
5. Rimuovere i detriti dall'interno del grill nella vasca di raccolta.





AVVERTENZA! Indossare sempre guanti protettivi e occhiali di sicurezza quando si pulisce il grill.

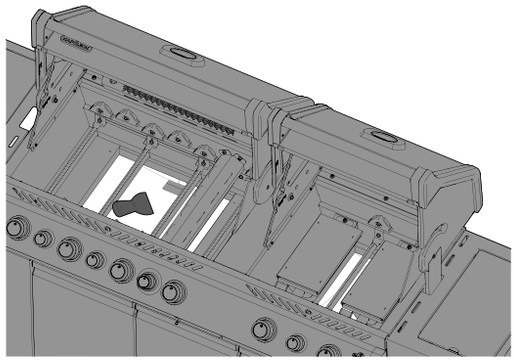
AVVERTENZA! Il grasso accumulato è un pericolo di incendio.

AVVERTENZA! La pulizia deve essere effettuata solo quando il grill è freddo per evitare la possibilità di ustioni.

Vasca di raccolta

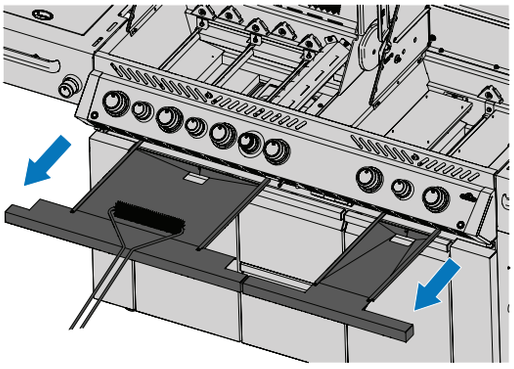
Ogni testa del grill, bruciatore laterale e bruciatore a goccia ha una vasca di raccolta corrispondente. È facilmente accessibile attraverso sportelli o aperture.

- Il grasso e i gocciolamenti in eccesso si raccolgono nella vasca di raccolta situata sotto il grill e si accumulano nella vasca del grasso monouso sotto la vasca di raccolta (se applicabile).
- Utilizzare solo rivestimenti approvati da Napoleon sulla vasca di raccolta. Non utilizzare mai fogli di alluminio, sabbia o altri materiali non approvati. In questo modo si può evitare che il grasso fluisca correttamente.
- Pulire frequentemente per evitare l'accumulo di grasso, circa ogni 4-5 utilizzi.



Passaggi di pulizia:

1. Far scorrere la vasca di raccolta dal grill per accedere alla vasca del grasso monouso o per pulire la vasca di raccolta.
2. Raschiare la vasca di raccolta con un coltello da stucco o un raschietto.
3. Sostituire la vaschetta del grasso monouso ogni 2-4 settimane a seconda dell'uso del grill (se applicabile).
4. Rivolgersi al concessionario Napoleon Grill per i ricambi.



Pannello di controllo

Utilizzare SOLO acqua calda saponata.

Il testo viene stampato direttamente sul pannello di controllo e si sfrega gradualmente se si utilizzano detergenti abrasivi o per acciaio inossidabile.

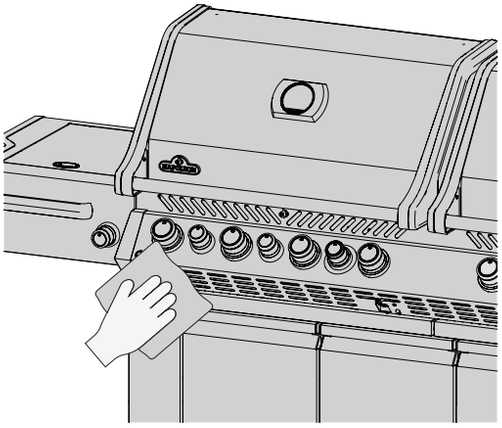
Una corretta pulizia del pannello di controllo assicura che il testo rimanga scuro e leggibile.

Pezzi colati in alluminio

Pulire con acqua calda saponata.

L'alluminio non arrugginisce, ma le alte temperature e gli agenti atmosferici possono causare ossidazione sulla superficie dei pezzi colati che hanno l'aspetto di macchie bianche.

Vedere "**Istruzioni per la manutenzione"** per maggiori informazioni su come prevenire l'ossidazione dell'alluminio.



Superficie esterna del grill

- Utilizzare solo un detergente non abrasivo per acciaio inossidabile. I detergenti abrasivi o la lana d'acciaio graffiano la finitura.
- Strofinare sempre nella direzione della grana.
- Maneggiare con cura i componenti dello smalto porcellanato.
- La finitura a smalto cotto al forno è simile al vetro e si scheggia se colpita.
- Le parti in acciaio inossidabile si scoloriscono con il riscaldamento e assumono una tonalità dorata o marrone. Questo è normale e non influisce sulle prestazioni del grill.

AVVERTENZA! Assicurarsi che tutti i bruciatori siano spenti e che il grill sia freddo prima della pulizia. Non utilizzare detergenti per il forno per pulire qualsiasi parte del grill. Non mettere griglie di cottura o altre parti del grill in un forno autopulente per la pulizia. Pulire il grill in un'area dove la soluzione detergente non danneggerà ponti, prati o patii.

AVVERTENZA! La salsa per barbecue e il sale possono essere corrosivi e causano un rapido deterioramento dei componenti del grill se non vengono puliti regolarmente.

Zanzariere e porte per bruciatori

Ragni e insetti sono attratti da piccoli spazi chiusi.

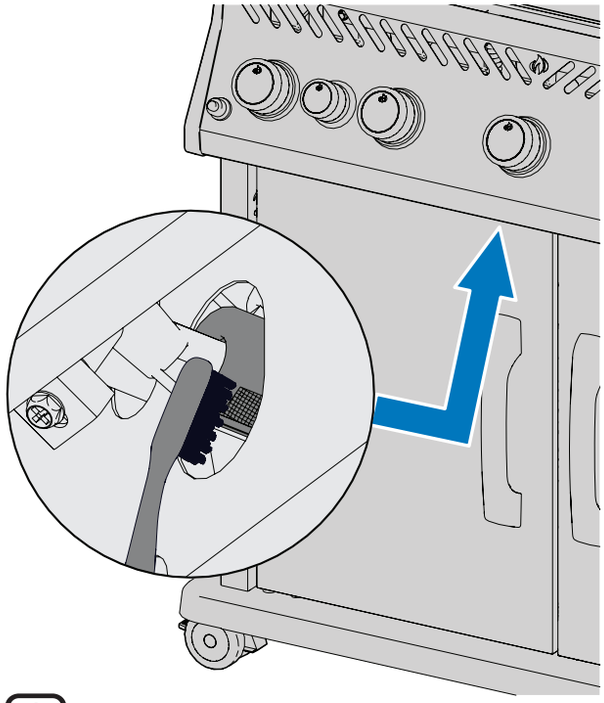
Napoleon ha dotato il bruciatore di una zanzariera sullo sfiatatoio. Questo riduce la probabilità che gli insetti costruiscano dei nidi all'interno del bruciatore, ma non elimina il problema.

Un nido o una ragnatela possono far bruciare la fiamma del bruciatore di un giallo tenue o arancione e provocare un incendio o un ritorno di fiamma allo sfiatatoio sotto il pannello di controllo.

1. Rimuovere le viti che fissano il bruciatore alla parete posteriore del grill. Far scorrere il bruciatore indietro e verso l'alto per rimuoverlo.
2. Utilizzare una spazzola flessibile per tubo Venturi per pulire l'interno del bruciatore.
3. Scuotere i detriti sciolti dal bruciatore attraverso l'ingresso del gas.
4. Controllare che le porte del bruciatore e gli orifizi delle valvole non siano ostruiti: gli attacchi del bruciatore possono chiudersi nel tempo a causa dei residui di cottura e della corrosione.
5. Utilizzare una graffetta aperta o la punta per la manutenzione della porta in dotazione per pulire le porte del bruciatore.
6. Forare le porte bloccate usando la punta in dotazione in un piccolo trapano a batteria: questo può essere fatto con il bruciatore fissato al grill, ma è più facile se rimosso dal grill.
7. Non flettere la punta durante la perforazione delle porte perché la punta si romperebbe.
8. Questa punta di trapano è per gli orifizi del bruciatore NON per gli orifizi in ottone che regolano il flusso di gas al bruciatore.
9. Non allargare i fori
10. Assicurarsi che la zanzariera sia pulita, stretta e priva di lanugine o altri detriti.
11. Invertire la procedura per reinstallare il bruciatore.
12. Assicurarsi che la valvola entri nel bruciatore durante l'installazione.
13. Sostituire il supporto della piastra di scottatura e serrare le viti per completare la reinstallazione.

LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO!

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



L'illustrazione si applica solo a PRESTIGE PRO 500.

AVVERTENZA! È molto importante che la valvola/l'orifizio entrino nel tubo del bruciatore quando si reinstalla il bruciatore dopo la pulizia e prima di accendere il grill, altrimenti potrebbero verificarsi un incendio o un'esplosione.

AVVERTENZA! Evitare il contatto non protetto con superfici calde.

AVVERTENZA! Non utilizzare detergenti abrasivi o lana d'acciaio su qualsiasi parte verniciata, porcellana o acciaio inossidabile del grill perché graffierebbe la finitura.

Istruzioni per la Manutenzione

Consigli

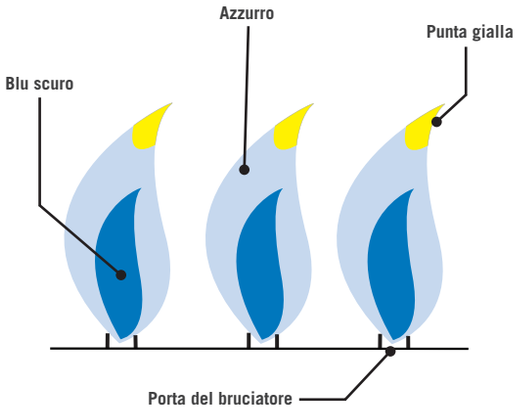
Questo grill deve essere accuratamente ispezionato e revisionato ogni anno da un tecnico qualificato.

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

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

Aspetto della fiamma

IMPORTANTE! I cambi di orifizio e le regolazioni dello sfiatatoio devono sempre essere effettuati da un installatore di gas qualificato.



- Le fiamme devono essere sempre di colore blu scuro, con una punta azzurra e talvolta gialla.
- Un flusso d'aria troppo ridotto verso il bruciatore produce fuliggine e fiamme gialle e lente.
- Un flusso d'aria troppo elevato verso il bruciatore causerà un sollevamento irregolare delle fiamme e causerà difficoltà di accensione. Vedere "Risoluzione dei problemi".
- Lo sfiatatoio è impostato in fabbrica e non dovrebbe richiedere una regolazione in condizioni normali. In condizioni di campo estreme potrebbero essere necessarie delle regolazioni.
  Nota: i bruciatori a infrarossi non hanno la regolazione dell'aria.

VOGLIAMO AIUTARE!

Contattare il reparto Soluzioni per i clienti Napoleon per le parti di ricambio consigliate. +31 345 588655.

Inox in ambienti difficili

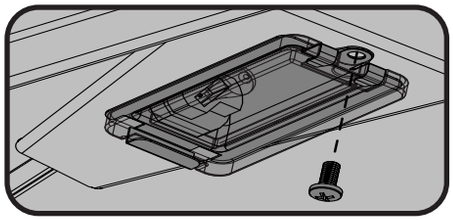
L'acciaio inossidabile si ossida o si macchia in presenza di cloruri e solfuri, soprattutto nelle regioni costiere, nelle zone calde e altamente umide e intorno a piscine e vasche idromassaggio. Queste macchie assomigliano alla ruggine, ma possono essere facilmente rimosse o evitate. Lavare le superfici inossidabili e cromate ogni 3-4 settimane. Pulire con acqua calda saponata.

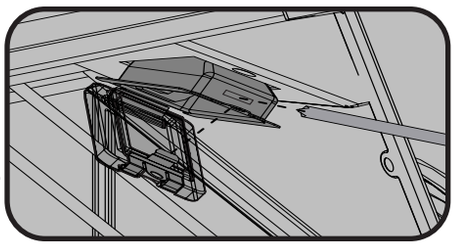
Manutenzione del bruciatore

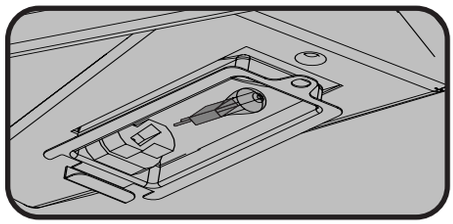
- Il calore estremo e un ambiente corrosivo possono causare la corrosione superficiale anche se il bruciatore è realizzato in acciaio inossidabile 304 a pareti pesanti.

Manutenzione e protezione dei bruciatori a infrarossi

I bruciatori a infrarossi sono progettati per offrire una lunga durata in servizio, ma è necessario prestare attenzione a prevenire l'incrinatura delle loro superfici in ceramica. Le fratture causerebbero il malfunzionamento dei bruciatori.



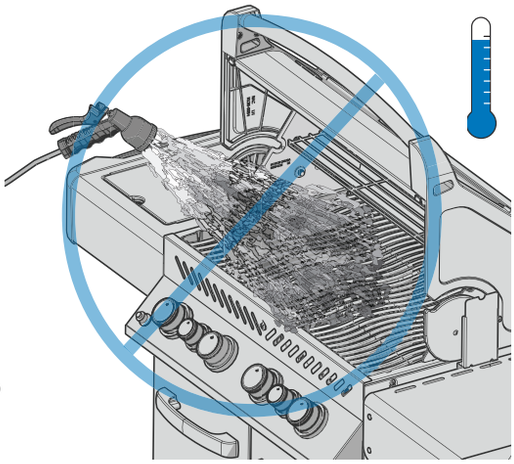




IMPORTANTE! I danni derivanti dalla mancata osservanza di queste istruzioni NON sono coperti dalla garanzia del grill.

Sostituzione delle lampadine alogene del forno (se in dotazione)

- Rimuovere la vite che tiene in posizione l'alloggiamento.
- Estrarre l'obiettivo e la staffa metallica dall'alloggiamento.
- Indossando guanti protettivi, estrarre delicatamente la vecchia lampadina dalla presa e sostituire con la nuova lampadina.
- Reinstallare l'obiettivo nell'alloggiamento e piegare le linguette sulla parte anteriore torna in posizione.



Passaggi per evitare di danneggiare le superfici in ceramica

1. Non spegnere mai una fiamma né controllare le vampate con acqua.
2. Non permettere che l'acqua fredda (pioggia, irrigatore, tubo flessibile ecc.) venga a contatto con i bruciatori di ceramica roventi. Un immediato cambiamento di temperatura causerebbe incrinature della piastrella di ceramica.
3. Un bruciatore in ceramica che si bagna prima dell'uso creerà vapore quando viene azionato in seguito e produrrà una pressione che creerà un'incrinatura nella ceramica.
4. La ripetuta immersione in acqua della ceramica può causare rigonfiamento ed espansione della stessa, producendo una pressione che fa sì che la ceramica si incrini e si sbricioli.
5. Se si trova acqua stagnante nel grill, controllare che la ceramica non sia immersa in acqua. Rimuovere il bruciatore se la ceramica è bagnata. Capovolgerlo per far defluire l'acqua in eccesso. Portare la ceramica all'interno per farla asciugare bene.
6. Non lasciare che oggetti duri colpiscano il bruciatore. Fare attenzione quando si inseriscono o si rimuovono le griglie di cottura e si utilizzano accessori.

Spazio libero per la ventilazione dell'aria calda

- L'aria calda deve avere una via di fuga dal grill per il corretto funzionamento dei bruciatori.
- I bruciatori possono essere privati dell'ossigeno se non si lascia fuoriuscire l'aria calda, provocando un ritorno di fiamma. La ceramica può incrinarsi se ciò si verifica ripetutamente.

LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO!

Non coprire mai più del 75% del piano di cottura del bruciatore principale o laterale con metallo solido (ad es. griglie o pentole)

AVVERTENZA! Spegnere il gas alla fonte e scollegare l'unità prima di effettuare la manutenzione.

AVVERTENZA! La manutenzione deve essere effettuata solo quando il grill è freddo per evitare la possibilità di ustioni.

AVVERTENZA! Un test di tenuta deve essere eseguito ogni anno e quando viene sostituito un qualsiasi componente della catena del gas o quando è presente odore di gas.

Risoluzione dei Problemi

Problemi di accensione

- I bruciatori principali, posteriori o laterali non si accendono con l'accenditore, ma con un fiammifero.
- I bruciatori non si accendono a croce a vicenda.

	Possibili cause	Soluzione
Bruciatore principale	L'uscita JETFIRE™ è sporca o intasata	Pulire l'uscita JETFIRE™ con una spazzola a setole morbide.
	Staffe luminose a croce sporche o corrose.	Pulire o sostituire a seconda delle necessità.
Bruciatori posteriori e laterali	Batteria scarica o installata in modo errato.	Sostituire con una batteria premium per impieghi gravosi.
	Allentare il filo dell'elettrodo o scambiare i fili dei morsetti.	Controllare che il filo dell'elettrodo sia saldamente inserito nel morsetto sul retro dell'accenditore. Controllare che i fili conduttori dal modulo all'interruttore di accensione (se presenti) siano saldamente inseriti nei rispettivi morsetti.
	Sollevamento delle fiamme sul bruciatore.	Chiudere lo sfiatatoio secondo la sezione "**Istruzioni per la manutenzione"-Regolazione dell'aria di combustione** in questo Manuale d'uso. **IMPORTANTE**! Questa operazione deve essere eseguita da un installatore di gas qualificato.

Rumori e vampate

- Regolatore di ronzio.
- Eccessive vampate e calore irregolare.

Possibili cause	Soluzione
Rumore di ronzio normale nei giorni caldi.	Questo non è un difetto. È causato da vibrazioni interne del regolatore e non influisce sulle prestazioni o sulla sicurezza del grill. I regolatori di ronzio NON saranno sostituiti.
La valvola della bombola è stata aperta troppo rapidamente.	Aprire lentamente la valvola della bombola
Piastre di scottatura installate in modo errato.	Assicurarsi che le piastre di scottatura siano installate con fori verso la parte anteriore e le fessure sul fondo. Vedere la Guida alle istruzioni di montaggio.
Riscaldamento improprio.	Preriscaldare il grill con entrambi i bruciatori principali a fuoco vivo per 10-15 minuti.
Un eccesso di grasso e cenere si accumula sulle piastre di scottatura e nella vasca di raccolta.	Pulire regolarmente le piastre di scottatura e la vasca di raccolta. Non foderare la padella con un foglio di alluminio. Fare riferimento a **"Istruzioni per la pulizia".**

VOGLIAMO AIUTARE!

Napoleon è qui per garantire che l'esperienza di grigliata sia memorabile. È possibile contattarci se si ha bisogno di ulteriore aiuto.

Flusso di gas

- Basso calore o bassa fiamma quando la valvola è ruotata verso l'alto.
- I bruciatori bruciano con una fiamma gialla, accompagnata da odore di gas.
- Le fiamme si sollevano dal bruciatore, accompagnate da odore di gas e da possibili difficoltà di accensione.
- Uscita del bruciatore a FUOCO VIVO, ma l'impostazione è BASSO. Rumore rombante e fiamma blu fluttuante sulla superficie del bruciatore.

Possibili cause	Soluzione
Propano - procedura di accensione impropria	Assicurarsi che la procedura di accensione sia seguita con attenzione. Tutte le valvole del gas devono essere in posizione OFF quando la valvola del serbatoio è accesa. Accendere il serbatoio lentamente per consentire la stabilizzazione della pressione. Vedere Funzionamento - **"Istruzioni per l'accensione".**
Gas naturale - linea di alimentazione sottodimensionata.	Il tubo deve essere dimensionato secondo il codice di installazione.
Perdita della guarnizione che circonda la piastrella di ceramica, oppure cedimento della saldatura nell'alloggiamento del bruciatore.	Lasciare raffreddare il bruciatore e controllare molto attentamente che non vi siano incrinature. Contattare il proprio rivenditore autorizzato Napoleon per ordinare un gruppo bruciatore di ricambio se si trovano delle incrinature.
Sia gas propano sia gas naturale - preriscaldamento improprio.	Preriscaldare il grill con entrambi i bruciatori principali a fuoco vivo per 10-15 minuti.
Possibili ragnatele o altri detriti.	Pulire accuratamente il nido o le ragnatele dall'orifizio del bruciatore rimuovendoli e seguendo le istruzioni di questo manuale. Vedere **"Test di tenuta"**.
Regolazione errata dello sfiatatoio.	Aprire o chiudere leggermente lo sfiatatoio secondo questo manuale. Vedere **"Istruzioni per la manutenzione".** **IMPORTANTE**! Questa operazione deve essere eseguita da un installatore di gas qualificato.
Mancanza di gas	Controllare il livello del gas nella bombola di propano.
Il tubo di alimentazione è pizzicato.	Riposizionare il tubo di alimentazione in base alle esigenze.
Regolatore di propano in stato di basso flusso.	Spegnere i bruciatori e chiudere la valvola del serbatoio, attendere un minuto prima di riaprire completamente la valvola, attendere qualche secondo che la pressione si stabilizzi prima di seguire le Istruzioni per l'accensione per avviare il grill. Assicurarsi che la procedura di accensione sia seguita con attenzione ogni volta che si cucina. Tutte le valvole del gas devono essere SPENTE (su OFF) quando la valvola del serbatoio è accesa. Aprire sempre lentamente la valvola del serbatoio.

Ritorno di fiamma al bruciatore a infrarossi

- Durante il funzionamento il bruciatore emette improvvisamente un forte fruscio, seguito da un suono continuo di tipo soffio-fiaccola e diventa fioco o ha una grande fiamma all'accensione.

Possibili cause	Soluzione
Piastrelle di ceramica sovraccaricate da gocciolamenti e depositi di grasso. Le porte sono intasate	Spegnere il bruciatore e lasciarlo raffreddare per almeno 2 minuti. Riaccendere il bruciatore e bruciare a FUOCO VIVO per almeno 5 minuti, oppure fino a quando le piastrelle di ceramica sono uniformemente incandescenti di colore rosso.
Il bruciatore si è surriscaldato a causa di una ventilazione inadeguata. Troppa superficie del grill coperta dalla piastra o dalla padella.	Assicurarsi che non più del 75% della superficie del grill sia coperta da oggetti o accessori. Spegnere il bruciatore e lasciarlo raffreddare per almeno 2 minuti. Riaccendere.
Perdita della guarnizione che circonda la piastrella di ceramica, oppure cedimento della saldatura nell'alloggiamento del bruciatore.	Lasciare raffreddare il bruciatore e controllare molto attentamente che non vi siano incrinature. Contattare il proprio rivenditore autorizzato Napoleon per ordinare un gruppo bruciatore di ricambio se si trovano delle incrinature.
Riscaldamento improprio.	Preriscaldare il grill con entrambi i bruciatori principali a fuoco vivo per 10-15 minuti.
Un eccesso di grasso e cenere si accumula sulle piastre di scottatura e nella vasca di raccolta.	Pulire regolarmente le piastre di scottatura e la vasca di raccolta. Non foderare la padella con un foglio di alluminio. Fare riferimento a **"Istruzioni per la pulizia".**

Scrostatura della vernice

- La vernice sembra scrostarsi all'interno del coperchio o della cappa.

Possibili cause	Soluzione
Formazione di grasso sulle superfici interne.	Questo non è un difetto. La finitura del coperchio e della cappa è in porcellana o acciaio inossidabile e non si stacca. Il distacco è causato da grasso indurito, che si asciuga in frammenti simili a vernice, che si sfalda. Una pulizia regolare lo impedirà. Vedere **"Istruzioni per la pulizia".**

Diagramma per i collegamenti elettrici: PRO825

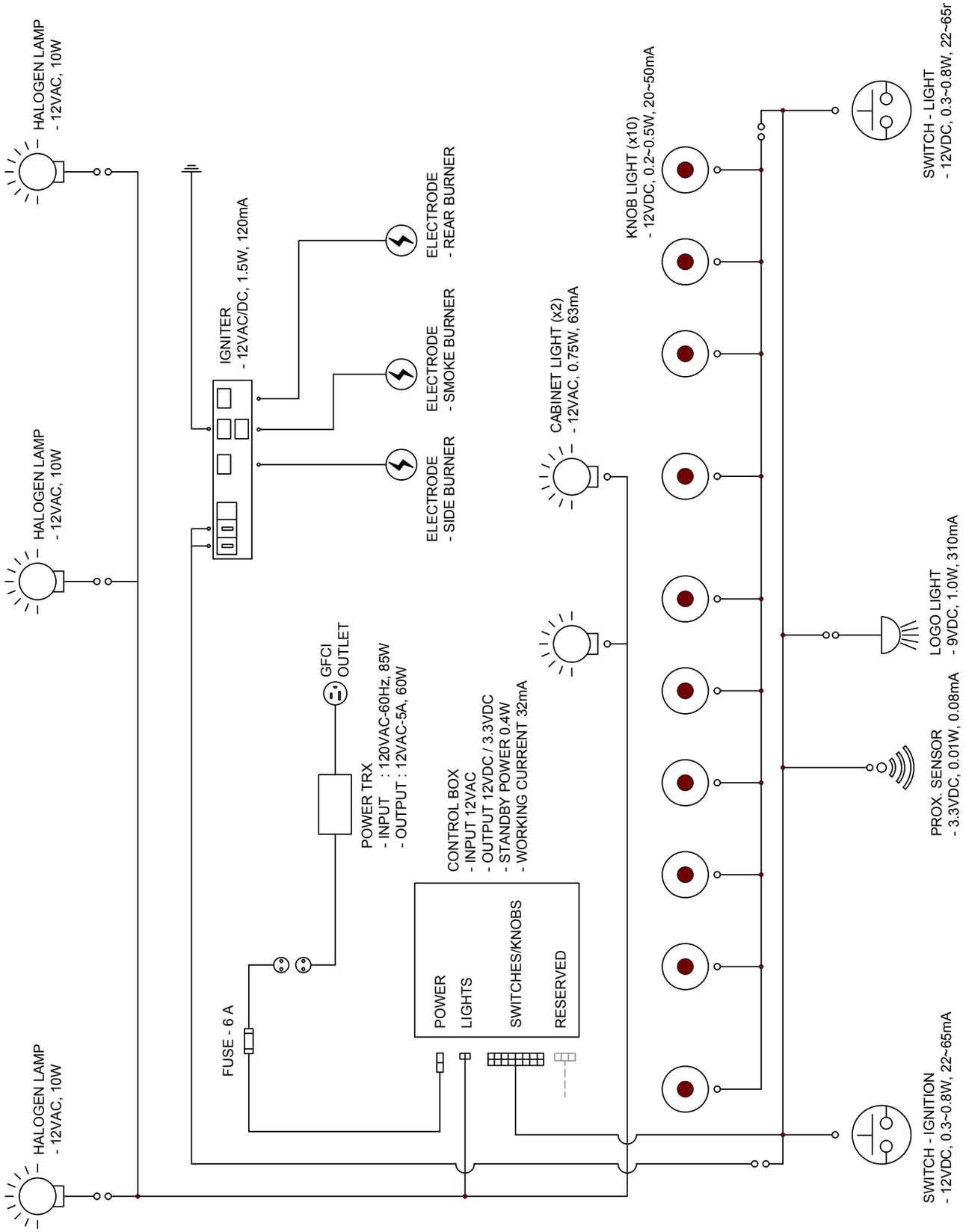


Diagramma per i collegamenti elettrici: PRO665

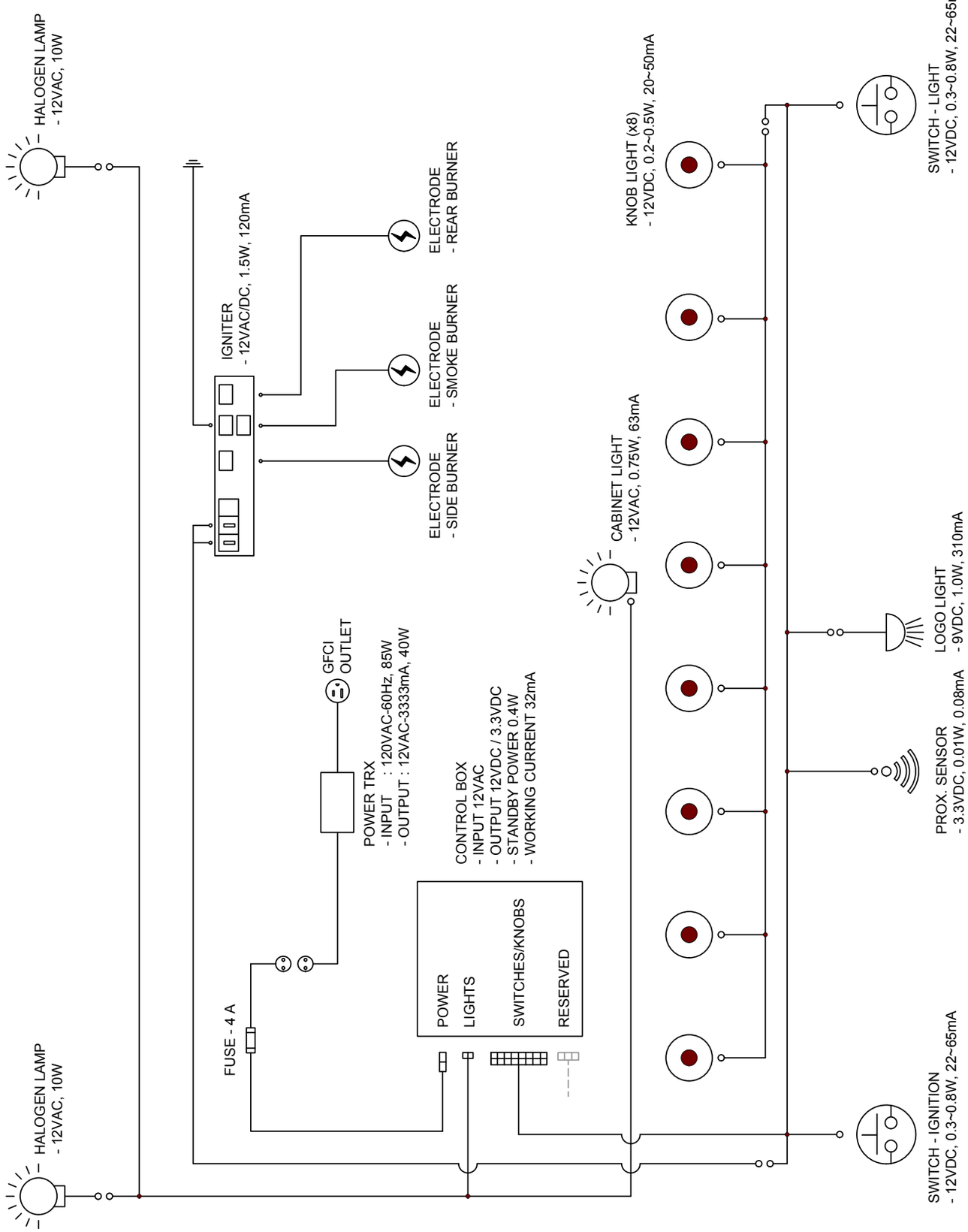
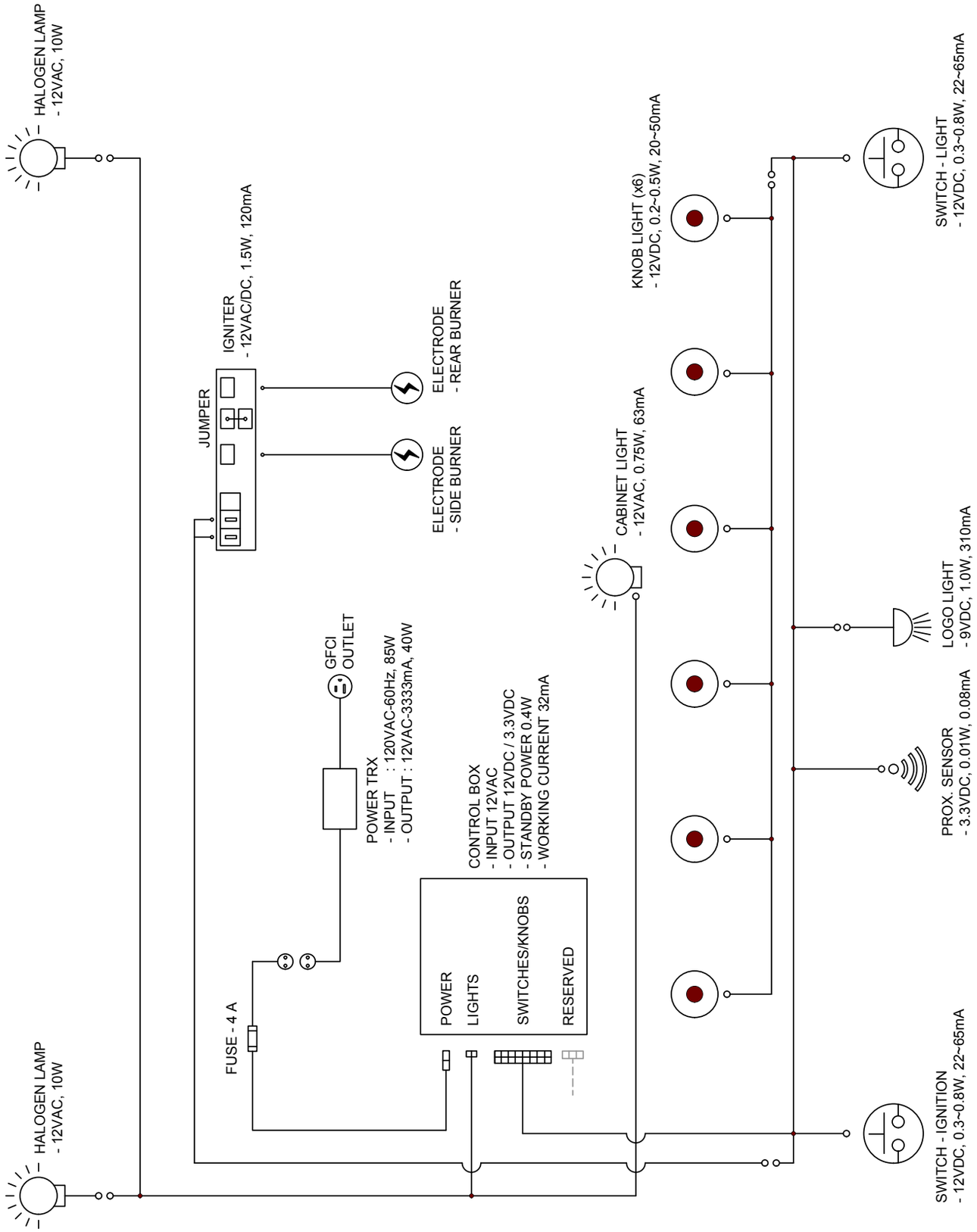


Diagramma per i collegamenti elettrici: PRO500



Garanzia limitata a vita Napoleon President

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

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

Colate in alluminio / telaio in acciaio inossidabile	Per tutto il ciclo di vita*
Coperchio in acciaio inossidabile	Per tutto il ciclo di vita*
Coperchio smaltato in porcellana	Per tutto il ciclo di vita*
Griglie di cottura in acciaio inossidabile	Per tutto il ciclo di vita*
Tavolino in acciaio inossidabile	Per tutto il ciclo di vita*
Bruciatore a tubo in acciaio inossidabile	10 anni **più ld**
Griglie di cottura in ghisa rivestite in porcellana	10 anni **più ld**
Inserti parafiamma in acciaio inossidabile	5 anni **più ld**
Bruciatore a infrarossi in acciaio inossidabile per girarrosto	5 anni **più ld**
Bruciatore a infrarossi in ceramica inferiore o bruciatore laterale a infrarossi in ceramica (escluso lo schermo)	5 anni **più ld**
Bruciatore a infrarossi in ceramica per girarrosto (esclusa la rete)	5 anni **più ld**
Tutte le altre parti	2 anni

più ld si riferisce a un periodo di garanzia estesa, durante il quale forniamo parti di ricambio all'acquirente al 50% del prezzo attuale al dettaglio per tutto il ciclo di vita* della griglia.
***Per tutto il ciclo di vita** si riferisce a un periodo di garanzia di 30 anni.

*Condizioni e limitazioni

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

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

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

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

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

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

NAPOLEON - FESTEGGIAMO OLTRE 40 ANNI DI PRODOTTI PER IL COMFORT DOMESTICO

Napoleon products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.

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

PHONE: +31 345 588655
www.napoleon.com
eu.info@napoleon.com

N415-0652CE-IT

Ultima revisione | B | October 20, 2022