



ROGUE® GRIGLIA

Manuale d'uso

RP30FT

L'apparecchio illustrato in questo manuale
può differire dal modello acquistato.



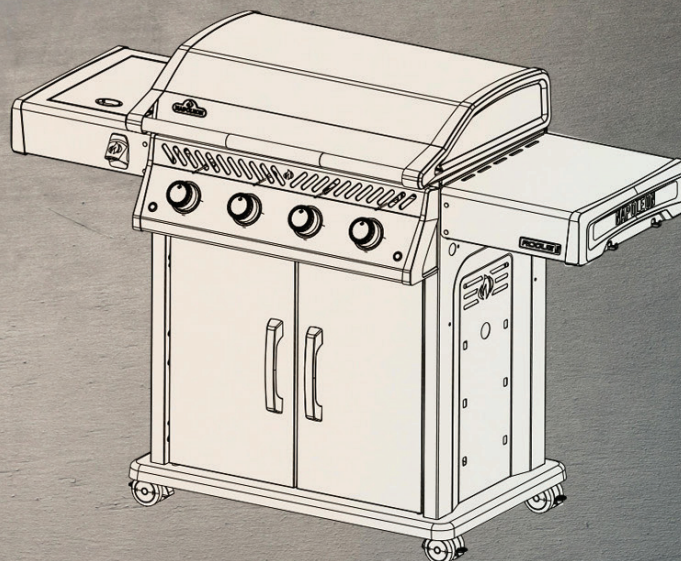
Vogliamo il vostro feedback!
Visitate il sito Napoleon.com per scrivere una recensione




Applicare il numero di serie


CONGRATULAZIONI PER LA VOSTRA GRIGLIA NAPOLEON!

Avete appena migliorato il vostro modo di cucinare.



**IL NOSTRO OBIETTIVO È QUELLO DI RENDERE LA VOSTRA ESPERIENZA DI CUCINA
MEMORABILE E SICURA.**

 Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere il presente Manuale d'uso per evitare danni materiali, lesioni personali o morte.

 Prima dell'uso, rimuovere dalla piastra tutto il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e i cartoncini.

UTILIZZARE SOLO ALL'ESTERNO.

PERICOLO!

SE SI SENTE ODORE DI GAS:

- Chiudere il gas all'apparecchio.
- Spegner le fiamme libere.
- Aprire il coperchio.
- Se l'odore persiste, allontanarsi dall'apparecchio e chiamare immediatamente il fornitore di gas o i vigili del fuoco.

ATTENZIONE!

Non tentare di accendere l'apparecchio senza aver letto la sezione "ACCENSIONE" del presente manuale.

Non conservare o utilizzare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili in prossimità di questo o di altri apparecchi.

Una bombola di L.P. (propano) non collegata all'uso non deve essere conservata in prossimità di questo o di altri apparecchi.

Se le informazioni contenute in queste istruzioni non vengono seguite esattamente, è possibile che si verifichi un incendio o un'esplosione con conseguenti danni materiali, lesioni personali o morte.



Avvisare adulti e bambini del rischio di temperature superficiali elevate.



Sorvegliare i bambini piccoli in prossimità del grill.

AVVISO ALL'INSTALLATORE:

Lasciare le presenti istruzioni al proprietario del grill per future consultazioni.

AVVISO AL CONSUMATORE: Conservare le presenti istruzioni per future consultazioni.

Benvenuti a Napoleone!

La sicurezza prima di tutto

ATTENZIONE!

Informazioni generali

Questa piastra deve essere installata in conformità alle norme locali. Se si utilizza una fonte elettrica esterna, l'apparecchio deve essere messo a terra in conformità alle norme locali.

ATTENZIONE!

Installazione e montaggio

Assemblare la piastra esattamente come indicato nella Guida al montaggio. Se la piastra è stata assemblata in negozio, rivedere le istruzioni di montaggio per assicurarsi che sia stato fatto correttamente. Non deve essere installata in o su veicoli da diporto e/o imbarcazioni. Eseguire il test di tenuta richiesto prima di mettere in funzione la piastra.

Non modificare questa piastra in nessun caso. Non utilizzare una bombola che non sia dotata del tipo di attacco appropriato. Utilizzare esclusivamente il regolatore di pressione e il gruppo di tubi flessibili forniti con questa piastra o le parti di ricambio specificamente raccomandate da Napoleon.

ATTENZIONE!

Conservazione e disuso

Chiudere il gas alla bombola o alla valvola di alimentazione. Scollegare il tubo flessibile tra la bombola di propano e la piastra. Rimuovere la bombola di propano e riporla all'aperto in uno spazio ben ventilato e lontano dalla portata dei bambini.

NON conservare le bombole di gas in edifici, garage, capannoni o altri spazi chiusi.

ATTENZIONE!

Precauzioni elettriche

Tenere tutti i cavi di alimentazione elettrica e i tubi di alimentazione del combustibile lontano da tutte le superfici riscaldate. Per evitare scosse elettriche, non immergere il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.

ATTENZIONE!

Operazione

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere l'intero Manuale d'uso e manutenzione. Eseguire il test di tenuta della piastra prima di ogni utilizzo, ogni anno e quando si sostituiscono i componenti del gas. Seguire attentamente le istruzioni per l'illuminazione.

ATTENZIONE!

Smaltimento corretto del prodotto



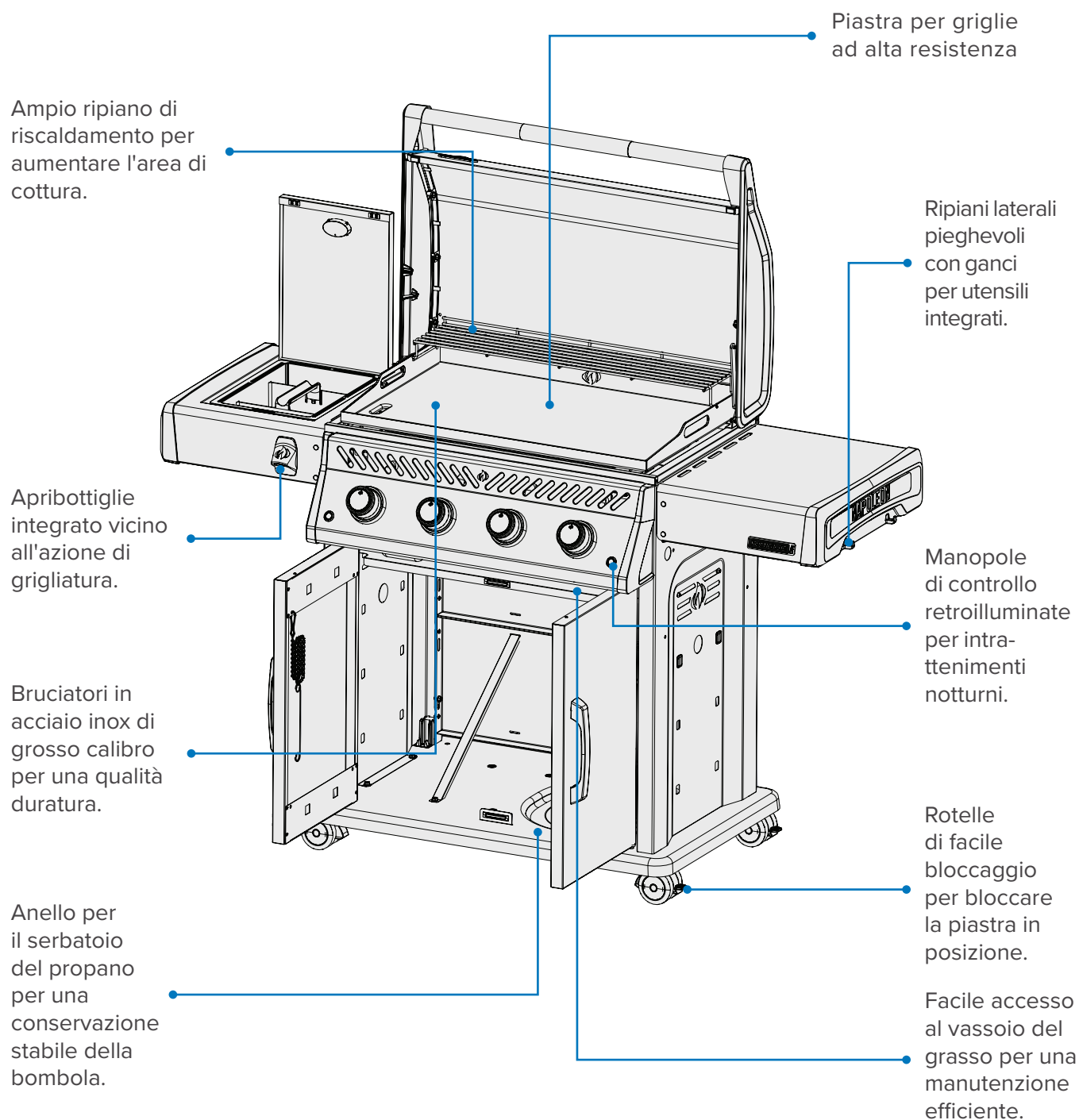
Questo marchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE.

Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana dovuti allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclateli in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire l'apparecchio usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Il prodotto potrà essere riciclato in modo sicuro per l'ambiente.

CONTENUTO

Benvenuti a Napoleone!	3
La sicurezza prima di tutto	3
Caratteristiche complete del sistema	5
Come iniziare	6
Ulteriori pratiche operative sicure	6
Individuazione della piastra	8
Collegamenti del gas	9
Dati tecnici	11
Test di tenuta	12
Funzionamento	13
Come far insaporire la piastra in acciaio inox per la prima volta	13
Accensione dell'apparecchio	14
Istruzioni di cottura	15
Lista di controllo per la cottura	16
Guida alla cottura	18
Istruzioni per la pulizia	19
Primo utilizzo	19
Piastra della piastra	19
Vassoio di raccolta	20
Scivolo del grasso	20
Pannello di controllo	21
Superficie esterna dell'apparecchio	21
Zanzariera e fori dei bruciatori	22
Istruzioni per la manutenzione	23
Regolazione della combustione in aria	23
Inossidabile in ambienti difficili	24
Risoluzione dei problemi	25
Garanzia	28

Caratteristiche complete del sistema



La piastra illustrata in questo Manuale d'uso può differire dal modello acquistato. Modello in evidenza: ROGUE RP30FT

Come iniziare



PERICOLO!

Avverte di un pericolo che potrebbe provocare un incendio, un'esplosione, la morte o gravi lesioni fisiche.



ATTENZIONE!

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



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 eventuali perdite di gas. Scintille o fiamme possono provocare incendi, esplosioni, danni alle cose, gravi lesioni fisiche o morte.



ATTENZIONE! Superficie calda.



Chiudere immediatamente l'alimentazione del gas e scollegare l'apparecchio.



Indossare occhiali di sicurezza.



Indossare guanti protettivi.



Informazioni importanti.

Ulteriori pratiche operative sicure

- Non far passare il tubo flessibile sotto la leccarda. Mantenere una distanza adeguata tra il tubo e il fondo dell'unità.
- I comandi dei bruciatori devono essere spenti quando si accende la valvola della bombola del gas.
- Non accendere i bruciatori con il coperchio chiuso.
- Non friggere i cibi sul bruciatore laterale.
- Non regolare la piastra quando è in funzione o calda.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Chiudere l'alimentazione del gas alla fonte dopo l'uso.
- Non modificare l'apparecchio. Le parti sigillate da Napoleon non devono essere manipolate dall'utente.
- La manutenzione deve essere effettuata solo quando la piastra è fredda.
- Non conservare accendini, fiammiferi o altri combustibili all'interno dell'involucro o del vassoio per condimenti.
- Tenere tutti i cavi elettrici e i tubi di alimentazione del combustibile lontano da tutte le superfici riscaldate.
- Pulire regolarmente la vaschetta di raccolta per evitare accumuli e incendi di grasso.



- Mantenere i tubi di Venturi del bruciatore liberi da ragnatele e altre ostruzioni, ispezionandoli e pulendoli regolarmente.
- Non utilizzare un'idropulitrice per pulire alcuna parte della piastra.
- Non collocare la piastra in luoghi esposti a vento forte, soprattutto se il vento proviene direttamente da dietro l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio sotto una struttura combustibile.
- Non ostruire mai l'area aperta che circonda la piastra.
- Durante l'uso, questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili.
- Mantenere sempre una distanza adeguata dai combustibili di 660,4 mm (26") dalla parte posteriore dell'unità e di 254 mm (10") dai lati.
- In prossimità di rivestimenti in vinile o lastre di vetro, si raccomanda una distanza supplementare di 610 mm (24").
- La temperatura ambiente minima di funzionamento per un uso sicuro dell'apparecchio è di 0 °F (-17,8 °C).

**ATTENZIONE!**

- L'allacciamento e l'installazione del gas e dei tubi flessibili devono essere eseguiti da un installatore di gas autorizzato e devono essere sottoposti a un test di tenuta prima di mettere in funzione la piastra.
- Assicurarsi che i tubi flessibili non entrino in contatto con le superfici ad alta temperatura della piastra.
- Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontani i bambini piccoli.

Individuazione della piastra

Assicurarsi che la posizione della piastra a gas soddisfi tutti i requisiti di distanza dai combustibili adiacenti. Questo apparecchio è destinato all'uso in un patio all'aperto o in giardino.

- Utilizzare l'apparecchio solo in un luogo fuori terra, all'aperto, con ventilazione naturale e senza zone di ristagno. Assicurarsi che le perdite di gas e i prodotti della combustione vengano dispersi rapidamente dal vento e dalla convezione naturale.
- Non utilizzare l'apparecchio in un edificio, in un garage o in un altro spazio chiuso.
- Non integrare l'apparecchio in costruzioni a incasso o a scorrimento.
- Non ostruire le aperture di ventilazione dell'involucro della bombola.

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

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



IMPORTANTE!

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

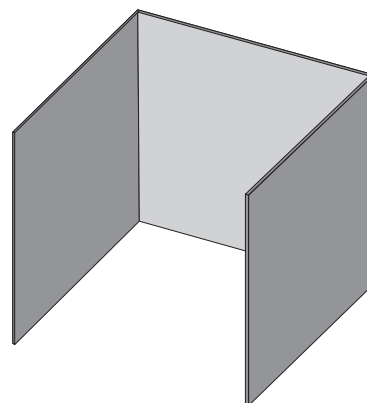


Fig. 1

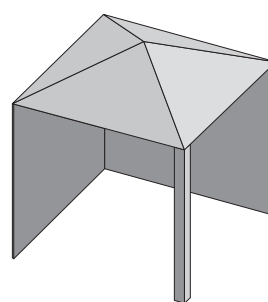


Fig. 2

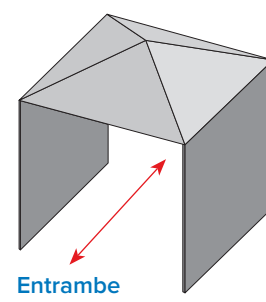


Fig. 3

Entrambe
le estremità
aperte

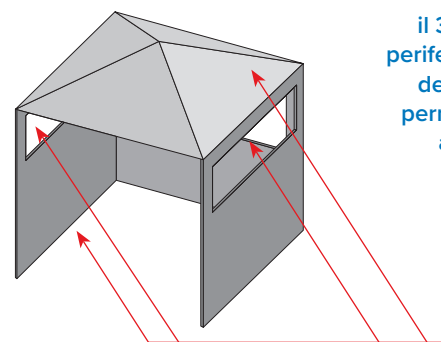


Fig. 4

il 30% o più della
periferia orizzontale
della copertura è
permanentemente
aperta e libera.

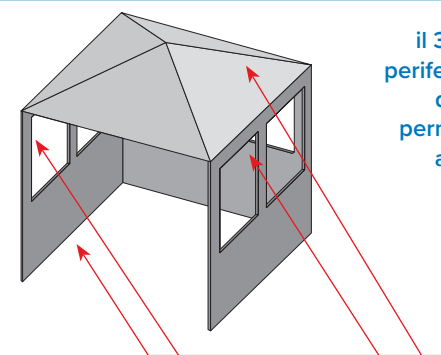


Fig. 5


il 30% o più della
periferia orizzontale
dell'involucro è
permanentemente
aperto e libero.

Collegamenti del gas

A una bombola di propano

Utilizzare una bombola di propano di almeno 6 kg o una bombola di butano di 13 kg costruita e contrassegnata in conformità ai codici nazionali e regionali. Assicurarsi che la bombola possa fornire una quantità di combustibile sufficiente per il funzionamento dell'apparecchio. In caso di dubbio, rivolgersi al 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 norme europee e ai codici regionali. Il regolatore deve essere conforme alla norma EN 16129-2013. Il tipo di tubo flessibile che collega l'apparecchio alla bombola di gas è di Classe 2. La lunghezza consigliata del tubo flessibile è di 0,9 m. Il tubo non deve mai essere più lungo di 1,5 m.

 **NOTA:** Il tubo flessibile deve essere sostituito quando le condizioni nazionali lo richiedono e almeno prima della data di scadenza stampata su di esso.

Posizionare le bombole solo entro le dimensioni massime di larghezza e altezza all'interno dell'involucro, sul ripiano inferiore. Le bombole che superano le dimensioni massime devono essere collocate all'esterno della copertura su un terreno pianeggiante. Fare riferimento al diagramma per le misure specifiche.

IMPORTANTE!

- Le precauzioni da adottare per la sostituzione della bombola del gas, che deve essere effettuata lontano da qualsiasi fonte di accensione.

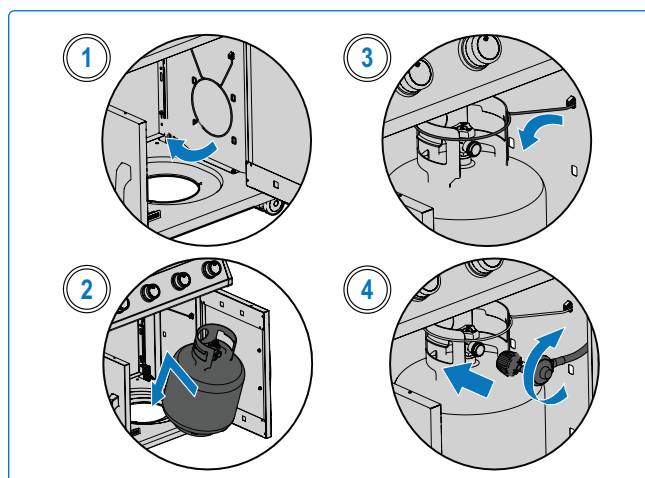
ATTENZIONE!

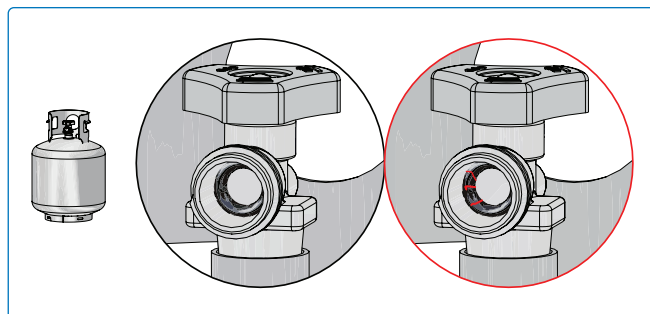
- Seguire esattamente tutte le specifiche e le istruzioni per evitare incendi, esplosioni, danni alle cose, lesioni personali o morte.
- Non utilizzare mai una bombola di gas piena oltre l'80%.
- Scollegare la piastra e la sua valvola di intercettazione

individuale dal sistema di alimentazione del gas durante qualsiasi prova di pressione superiore a ½ psi (3,5 kPa).

Aggancio e installazione

- Controllare che la bombola non presenti ammaccature o ruggine e farla controllare dal proprio fornitore di gas.
- Non utilizzare mai una bombola con una valvola danneggiata.
- Posizionare la bombola nell'apposito spazio sul ripiano inferiore.
- Assicurarsi che il tubo flessibile del regolatore del gas non presenti pieghe.
- Rimuovere il tappo o la spina dalla valvola del carburante della bombola.
- Serrare il regolatore alla valvola della bombola.
- Assicurarsi che il tubo flessibile non entri in contatto con la leccarda o con le superfici ad alta temperatura della piastra, perché potrebbe sciogliersi e provocare un incendio.
- Assicurarsi che la bombola non sia esposta a calore estremo o alla luce diretta del sole.
- Eseguire il test di tenuta di tutti i giunti prima di mettere in funzione la piastra. Vedere la sezione "Test di tenuta".

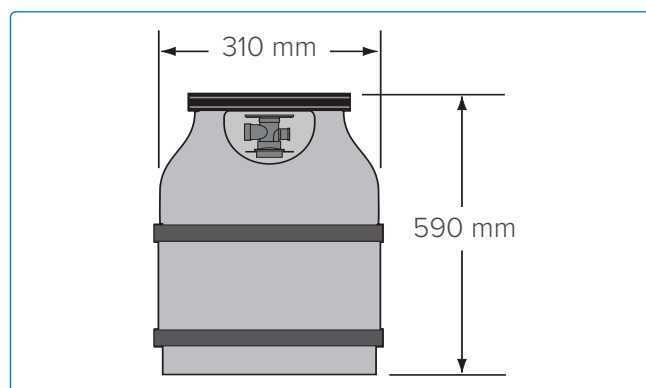




NOTA: Inspezionare la guarnizione della valvola della bombola del gas per verificare che non vi siano crepe, usura o deterioramento ogni volta che la bombola viene sostituita o ricaricata.

Qualsiasi bombola di gas che mostri segni di danneggiamento o deterioramento, comprese crepe e vaioature visibili, deve essere restituita inutilizzata al venditore.

Dimensioni massime della bombola



ATTENZIONE!

- Chiudere la valvola di intercettazione individuale per isolare la piastra dal sistema di tubazioni di alimentazione del gas durante qualsiasi prova di pressione pari o inferiore a $\frac{1}{2}$ Psi (3,5 kPa).
- Controllare che il tubo flessibile non presenti segni di abrasione eccessiva, fusione, tagli o crepe. Se il tubo flessibile è danneggiato, deve essere sostituito con un gruppo specificamente raccomandato da Napoleon.



ATTENZIONE!

La piastra e l'intero focolare
l'intero focolare
possono diventare
molto caldi
durante l'uso.

Dati tecnici

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

	Dimensione dell'orifizio / Marcatura		Potenza termica lorda (totale)	Consumo di gas (totale)
	I	II	I / II	I / II
Principale	0.77 mm / 0.77	0.70 mm / 0.70	10.8 kW	786 g/h

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



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

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



REGISTRAZIONE APPARECCHIO!

Visitare il sito napoleon.com o la Guida all'assemblaggio per le istruzioni sui pezzi di ricambio istruzioni.

Test di tenuta

Perché e quando effettuare il test di tenuta?

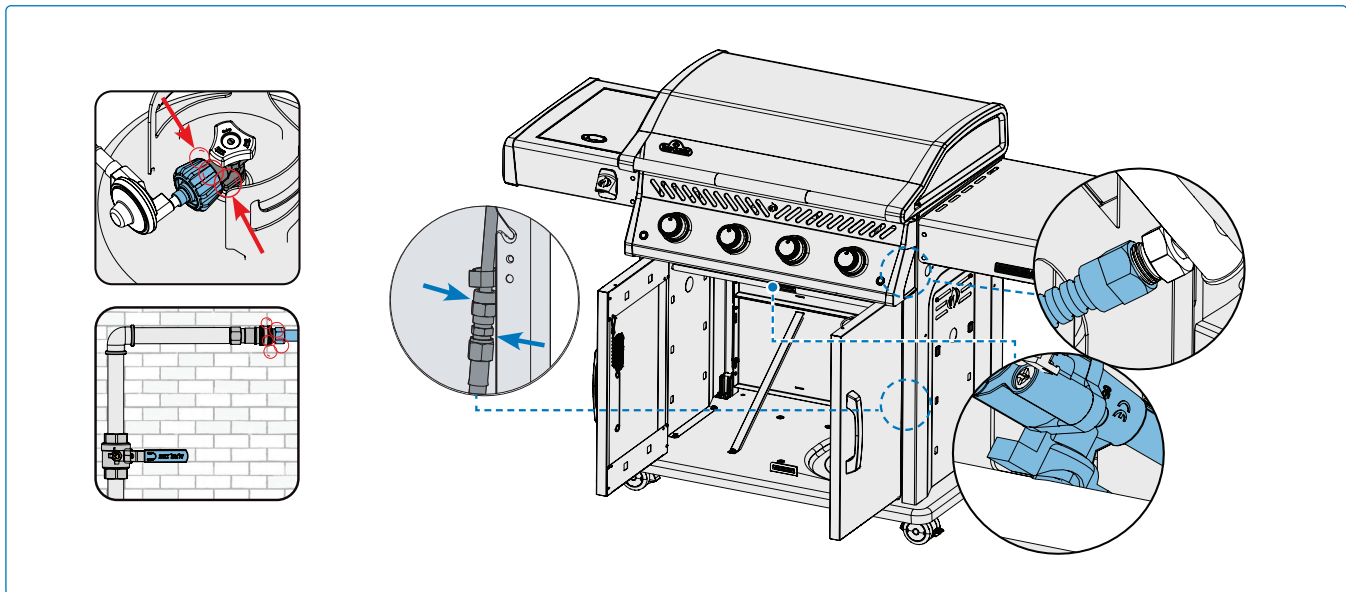
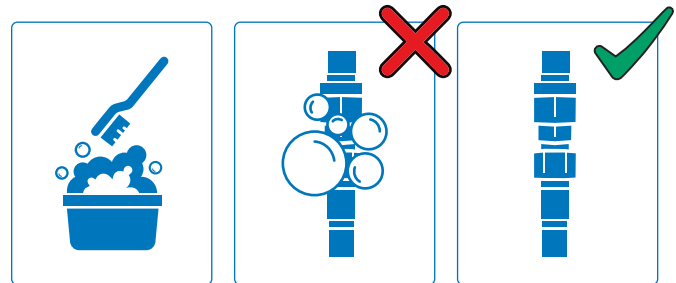
Un test di tenuta conferma che non vi è fuoriuscita di gas dopo aver collegato il tubo all'alimentazione del gas. Ogni volta che il serbatoio viene riempito e reinstallato, verificare che non vi siano perdite nel raccordo in cui il regolatore si collega al serbatoio. Eseguire il test di tenuta della piastra prima dell'uso, ogni anno e quando si sostituiscono i componenti del gas.

Fasi del test di tenuta

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

Se si trova una perdita

1. Serrare i giunti allentati.
2. Se non è possibile arrestare la perdita, interrompere immediatamente l'alimentazione del gas e scollegare la piastra.
3. Far controllare la piastra da un installatore o da un rivenditore certificato.
4. Non utilizzare la piastra finché la perdita non è stata riparata.



PERICOLO!

- Non utilizzare mai una fiamma aperta per controllare eventuali perdite di gas. Scintille o fiamme possono provocare incendi,

esplosioni, danni alle cose, gravi lesioni fisiche o morte.

- Utilizzare esclusivamente il regolatore di pressione e il

tubo flessibile forniti con la piastra, o uno conforme alle norme locali.

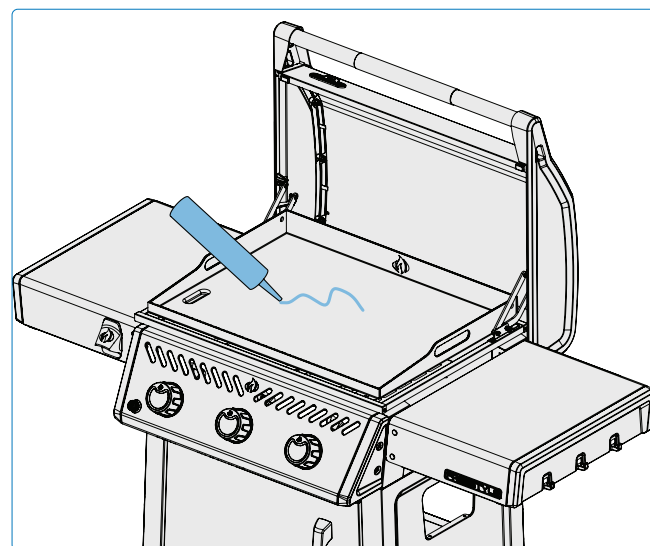
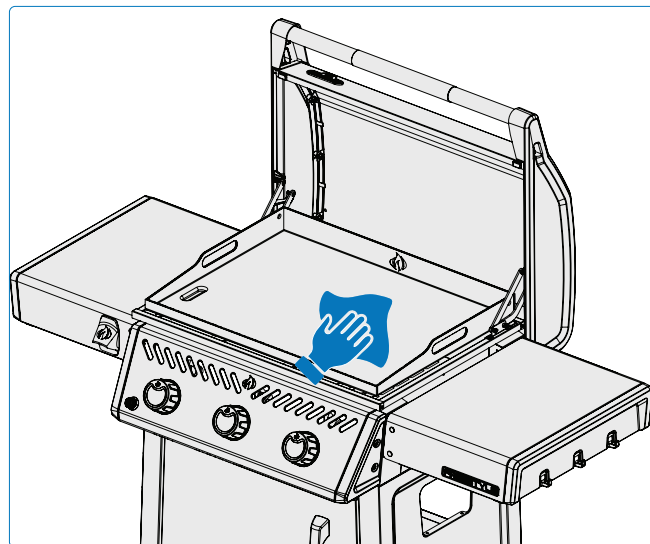
Funzionamento

Come far insaporire la piastra in acciaio inox per la prima volta

Prima del primo utilizzo

Un condimento adeguato è importante per garantire i migliori risultati di cottura e prolungare la durata della piastra.

1. Lavare la piastra con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di fabbrica. Sciacquare e asciugare completamente.
2. Scegliere un olio ad alto punto di fumo, come l'olio di avocado. Applicare con parsimonia una quantità di olio sufficiente a ricoprire leggermente la superficie della piastra.
3. Con la piastra installata, seguire la sezione "**Accensione dell'apparecchio**".
4. Riscaldare la piastra a fuoco medio finché l'olio non fuma e la superficie non si scurisce, segno che si sta legando all'acciaio inossidabile. Lasciare che il fumo si disperda naturalmente (10-15 minuti), quindi spegnere tutti i bruciatori e lasciare raffreddare completamente la piastra.
5. Una volta che la piastra si è raffreddata, utilizzare un tovagliolo di carta per eliminare l'olio o i residui in eccesso. Assicurarsi che rimanga solo uno strato sottile e uniforme per evitare che si attacchi.
6. Ripetere il processo di oliatura e bruciatura **2-4 volte** per ottenere un rivestimento protettivo antiaderente e duraturo. Questo rivestimento si rafforza a ogni strato, rendendo più facile la cottura e la pulizia future.



SAPERNE DI PIÙ

Scannerizzate il codice QR per guardare una video guida passo-passo sul condimento della vostra piastra.



LO SAPEVI?

Prima di riporlo, applicare un leggero strato di olio per mantenere la protezione e prevenire lo scolorimento.



VOGLIAMO AIUTARE

Napoleon è qui per assicurarsi che la piastra l'esperienza di cottura è memorabile. Contatto se avete bisogno di ulteriore aiuto.

Accensione dell'apparecchio

È la prima volta? Eseguire una scottatura

Fate funzionare i bruciatori ad alto regime per 30 minuti con il coperchio aperto. È normale che l'apparecchio emetta un odore la prima volta che viene acceso. Questo odore è causato dalla "bruciatura" delle vernici e dei lubrificanti interni utilizzati nel processo di produzione e non si ripeterà.

Accensione del bruciatore

1. Aprire il coperchio dell'apparecchio.
2. Spingere e ruotare la manopola di controllo desiderata in posizione alta. Tenere premuto il pulsante di accensione elettronica finché il bruciatore non si accende, oppure accenderlo con un fiammifero. **(Fig. 6).**
3. Ruotare la manopola di controllo in senso orario fino alla posizione OFF e attendere 5 minuti affinché il gas si disperda. **(Fig. 6).**
4. Ripetere il punto 2 o accendere con un fiammifero.

Accensione con un fiammifero

1. Inserire il fiammifero nell'asta di accensione in dotazione.
2. Inserire il fiammifero acceso sul lato sotto la piastra della piastra.
3. Ruotare la manopola del bruciatore corrispondente su alto. **(Fig. 7).**



NOTA: In caso di interruzione di corrente, l'apparecchio può essere acceso con un fiammifero.

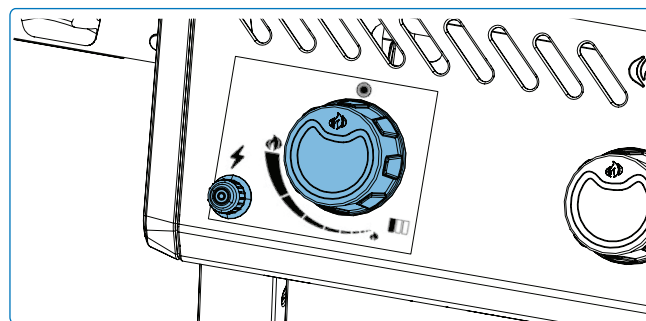
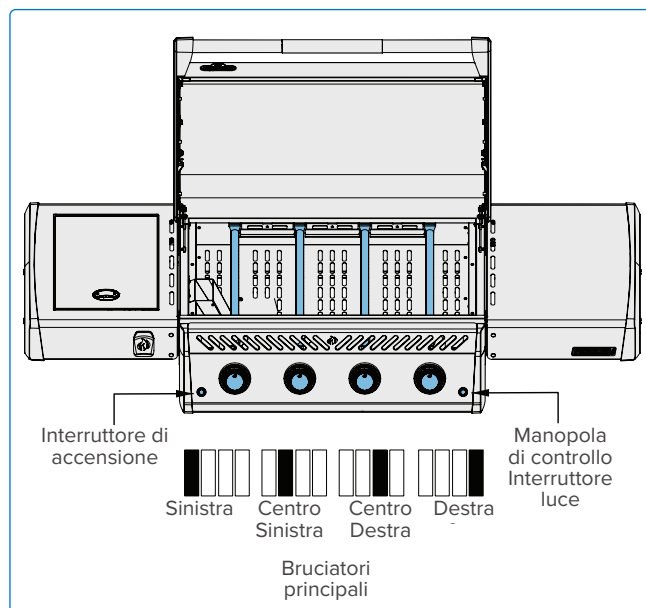


Fig. 6

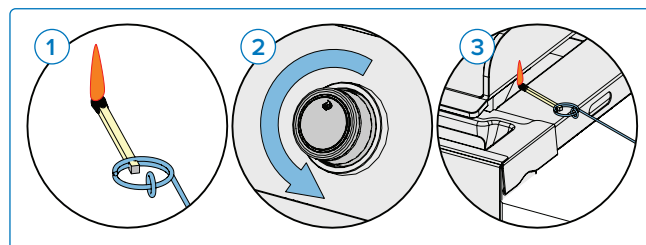


Fig. 7



ATTENZIONE!

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

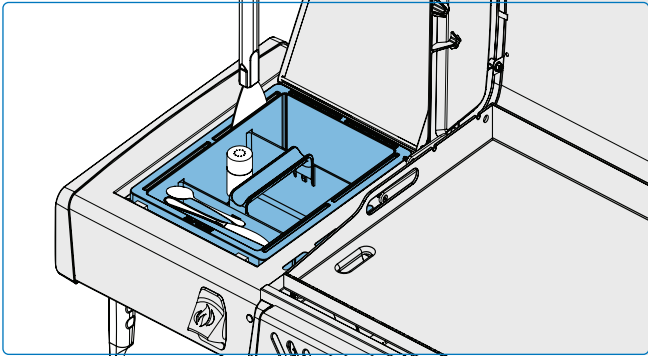
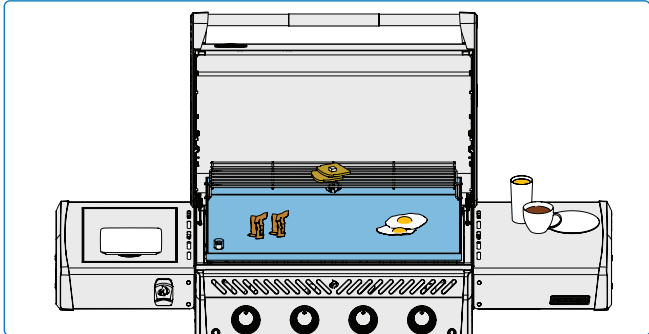
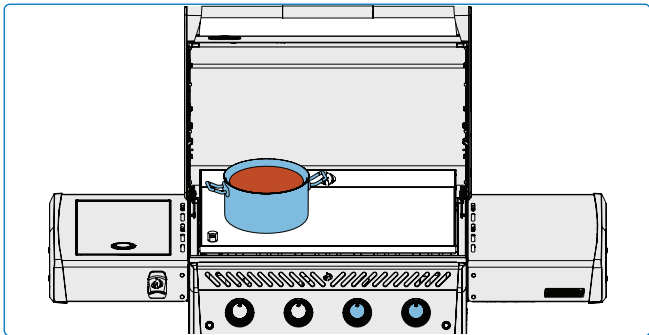


Contenitore per accessori

Il portacondimenti integrato nel ripiano laterale consente di tenere a portata di mano salse, condimenti e utensili da cucina durante la cottura alla griglia. (Fig. 8).

Istruzioni di cottura

Uso dei bruciatori

- Consultare la sezione **"Come insaporire la piastra in acciaio inox per la prima volta"**.
 - Tenere sempre il coperchio aperto durante il preriscaldamento e la cottura.
 - Impostare i vari bruciatori su livelli di calore diversi per creare zone di temperatura specifiche. Monitorare la temperatura della superficie della piastra con un termometro a infrarossi per assicurarsi che ogni zona sia al livello di calore desiderato. Utilizzare il calore diretto (posizionato direttamente sopra i bruciatori accesi) per i cibi che beneficiano di una cottura rapida, mentre il calore indiretto (posizionato lateralmente) può essere utilizzato per una cottura più lenta o per mantenere i cibi caldi. (Fig. 8)
 - Se la piastra non è sufficientemente calda, è più probabile che gli alimenti si attacchino. La temperatura della piastra può essere determinata con un termometro a infrarossi senza contatto. In alternativa, versare alcune gocce d'acqua sulla piastra.
 - » La formazione di pozzanghere e l'evaporazione lenta indicano che il calore è basso.
 - » L'acqua che sfrigola ed evapora rapidamente indica un calore medio.
 - » Le gocce che si librano sulla superficie indicano un calore elevato.
- 
- Fig. 8
- 
- Fig. 9
- 
- Fig. 10
- La piastra deve essere oliata prima della cottura per evitare che il cibo si attacchi.
 - Usare la piastra per sciogliere o scaldare le salse. Posizionare pentole o padelle su un lato a fuoco medio-basso. (Fig. 10).



PERICOLO!

- Non chiudere mai il coperchio dell'apparecchio quando è in funzione o è caldo. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di chiudere il coperchio.
- Non lasciare il cibo incustodito.
- Non utilizzare mai una bombola di gas piena oltre l'80%.
- Pulire regolarmente il grasso dall'intero apparecchio, compresa la vaschetta del grasso, per evitare accumuli e incendi di grasso.



CONSIGLIO DI CUCINA!

Controllare con un termometro la temperatura interna della carne per assicurarsi che sia perfettamente cotta.

Lista di controllo per la cottura

Fare riferimento a questo elenco ogni volta che si cucina

☐ **Leggere il manuale d'uso**

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

☐ **Pulire il vassoio del grasso**

Assicurarsi sempre di pulire il vassoio del grasso prima di cuocere alla griglia per evitare incendi e fiammate.

☐ **Controllare il tubo flessibile**

Assicurarsi che la piastra sia spenta e fredda. Controllare che il tubo non presenti abrasioni o tagli eccessivi. Se il tubo è danneggiato, sostituirlo prima dell'uso.

☐ **Preriscaldare l'apparecchio**

Preriscaldare l'apparecchio all'impostazione più bassa e applicare una piccola quantità di olio da cucina sulla piastra.

☐ **Area di preparazione**

Assicuratevi che tutto ciò di cui avete bisogno durante la cottura alla piastra, come utensili, condimenti, salse e piatti, sia a portata di mano. Non lasciate il cibo incustodito, altrimenti potrebbe bruciare.

☐ **Lasciare spazio**

Lasciate un po' di spazio sulla piastra e tra gli alimenti, in modo da poterli spostare se necessario.

☐ **Usate un termometro**

Usate un termometro per assicurarvi che il cibo sia cotto a puntino. Seguite le linee guida sulle temperature appropriate per tutti i tipi di carne, in particolare per il pollame.



IMPORTANTE!

- Non esagerare con l'olio: Una quantità eccessiva di olio può causare condimenti appiccicosi o non uniformi che si staccano anziché aderire alla superficie della piastra.



NOTA:

Si consiglia di pulire la piastra dopo ogni utilizzo. Vedere la sezione "Istruzioni per la pulizia".



SUGGERIMENTO DI OLIO E GRASSO!

- Olio di semi d'uva,
- Olio di girasole,
- Olio di semi di lino,
- Olio di avocado
- Olio di canola.

Se non è disponibile, scegliere un olio o un grasso con un elevato punto di fumo.

Non utilizzare grassi salati come il burro o la margarina.



CONSIGLIO DI CUCINA!

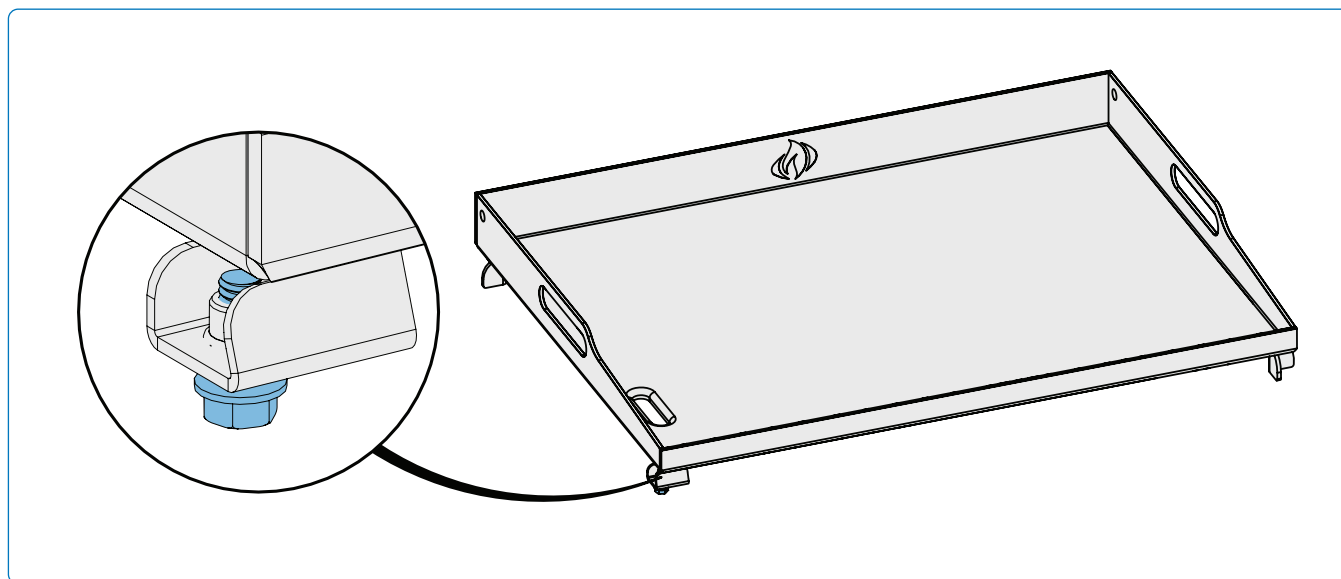
Scoprite le ricette e le tecniche di cottura alla piastra nei libri di cucina di Napoleon o visitate il sito www.napoleon.com



Regolazione della piastra per il drenaggio del grasso

Un corretto drenaggio del grasso aiuta a mantenere costanti le prestazioni di cottura. Prima di effettuare le regolazioni, accertarsi che la piastra sia fredda e priva di grasso.






1. **Individuare la vite di regolazione:** Individuare la vite sull'angolo anteriore sinistro della piastra. Questa vite serve a regolare l'inclinazione della piastra e a controllare la direzione dello scarico del grasso.
2. **Determinare il livello desiderato:** Per garantire un drenaggio ottimale del grasso, la piastra deve essere leggermente inclinata verso l'angolo anteriore sinistro. Questo aiuta a dirigere il grasso in eccesso nel sistema di raccolta.
3. **Regolare il livello:** Con la piastra rimossa dall'apparecchio, utilizzare una chiave o un cacciavite per ruotare la vite in senso orario per alzare l'angolo sinistro della piastra o in senso antiorario per abbassarlo. Effettuare piccole regolazioni. Una volta regolata in modo soddisfacente, reinstallare la piastra nell'apparecchio.
4. **Prova di drenaggio:** Riscaldare la piastra e verificare il flusso di grasso per confermare l'impostazione. Il grasso in eccesso deve scorrere lentamente e senza intoppi verso l'area di drenaggio senza accumularsi. Ripetere la procedura di regolazione se necessario.



ATTENZIONE!

- La piastra è pesante e deve essere maneggiata con cura durante la rimozione e l'installazione per evitare lesioni personali o danni all'apparecchio. Se necessario, chiedere l'aiuto di un'altra persona.

Guida alla cottura

Cibo	Impostazione della manopola di controllo	Tempo di cottura	Suggerimenti
 Bistecca spessa 1 pollice (2,54 cm).	ALTO 2 minuti per lato.	Al sangue - 4 minuti	Chiedere il grasso marmorizzato nel taglio.
	ALTO a MEDIO A fuoco alto 2 minuti per lato, poi passare a fuoco medio.	Medio - 6 minuti	Il grasso è un ammorbidente naturale e mantiene la carne succosa.
		Ben cotto - 8 minuti	
 Hamburger dello spessore di ½ pollice (1,27 cm)	ALTO 2 minuti per lato.	Al sangue - 4 minuti	Mantenere le polpette dello stesso spessore per ottenere tempi di cottura uguali.
	ALTO 2 minuti e mezzo per lato.	Medio - 5 minuti	Le polpette spesse 1 pollice o più devono essere cotte a calore indiretto.
	ALTO 3 minuti per lato.	Ben cotto - 6 minuti	
 Costolette di maiale	MEDIO	6 minuti per lato	Scegliete tagli spessi per ottenere una carne più tenera. Eliminare il grasso in eccesso.
 Costolette di agnello	ALTO a MEDIO Alta per 5 minuti, poi Media fino al termine della cottura.	15 minuti per lato	Scegliete tagli spessi per ottenere una carne più tenera. Eliminare il grasso in eccesso.
 Hot dog	Da MEDIO a BASSO	4 - 6 minuti	Scegliere wurstel più grandi e tagliarli nel senso della lunghezza prima della cottura.

Queste sono linee guida generali. Per informazioni più dettagliate, consultare le raccomandazioni delle autorità sanitarie.



CONSIGLIO DI CUCINA!

Scegliete i tipi di cibo giusti da cucinare. La piastra eccelle per la cottura di cibi caldi e veloci. Sebbene sia possibile cucinare grandi pezzi di carne su una piastra a fuoco lento, una piastra a gas o a carbone Napoleon produrrà risultati migliori.



CONSIGLIO DI CUCINA!

L'applicazione di un sottile strato di olio di cottura sulla piastra aiuta a evitare che alimenti delicati come uova o pesce si attacchino alla superficie di cottura.

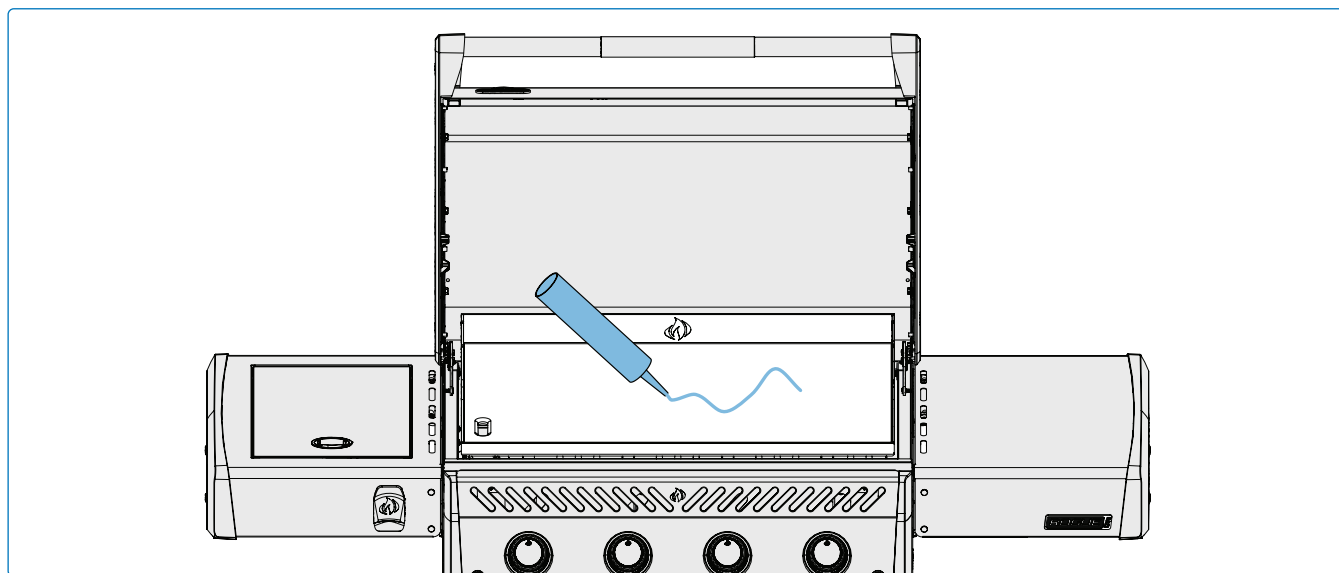
Istruzioni per la pulizia

Primo utilizzo

1. Lavare la piastra a mano con acqua e sapone per piatti delicato per rimuovere eventuali residui del processo di fabbricazione.
 2. Risciacquare accuratamente con acqua calda e asciugare completamente con un panno morbido.
- In caso di residui pesanti, utilizzare una spatola con acqua calda o un detergente per piastre adatto agli alimenti.
 - Per sciogliere gli accumuli più ostinati, applicare una piccola quantità d'acqua prima di raschiare.

Piastra della piastra

- Pulire la piastra dopo ogni utilizzo quando è ancora calda.
- Evitare l'uso di sapone, che potrebbe rimuovere lo strato di condimento.
- Rimuovere i residui di cibo raschiandoli nello scivolo del grasso con una spatola o un raschietto.
- Strofinare sempre nel senso della venatura per evitare di danneggiare la superficie.
- Una volta asciutto, applicare uno strato sottile e uniforme di olio vegetale ad alto punto di fumo per mantenere il condimento.
- Lo scolorimento dovuto alle alte temperature di cottura è normale e non influisce sulle prestazioni.



PERICOLO!

- Indossare sempre guanti protettivi e occhiali di sicurezza quando si pulisce la piastra.
- Il grasso accumulato è un pericolo di incendio.



LO SAPEVI?

Si raccomanda di pulire la piastra dopo ogni utilizzo per evitare che il grasso o le particelle di cibo si induriscano sulla superficie di cottura superficie di cottura.

Vassoio di raccolta

Pulire la vaschetta di raccolta dopo ogni utilizzo.

1. Una volta che l'apparecchio si è raffreddato completamente, rimuovere con cautela il vassoio di raccolta direttamente dal carrello dell'apparecchio senza inclinarlo. **(Fig. 11).**
2. Pulire il vassoio con acqua calda e sapone. Se si utilizzano prodotti chimici, seguire attentamente le istruzioni del produttore per evitare di danneggiare la piastra.
3. Reinserire completamente il vassoio di raccolta nell'apparecchio.



NOTA:

L'inclinazione della vaschetta di raccolta può causare l'ingresso di olio o detriti all'interno dell'apparecchio.

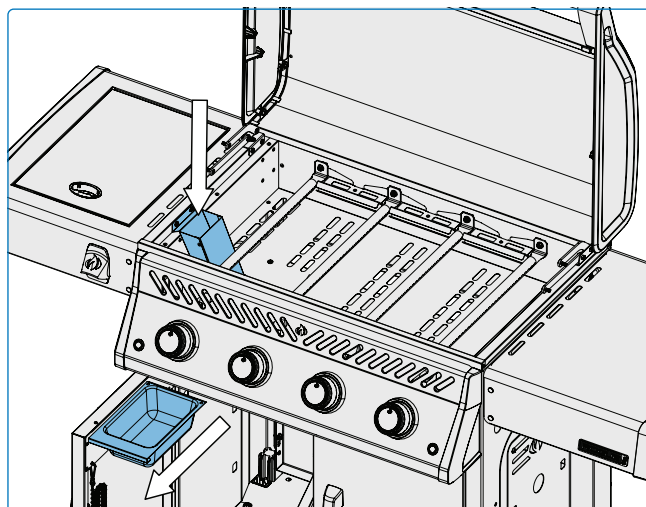


Fig. 11

Scivolo del grasso

Pulire lo scivolo del grasso ogni 6-8 utilizzi.

1. Una volta che l'apparecchio si è raffreddato completamente, rimuovere la piastra per accedere allo scivolo del grasso (canale metallico) sottostante.
2. Rimuovere i due elementi di fissaggio per staccare lo scivolo.
3. Utilizzare un raschietto o una spazzola di nylon per grigliare per rimuovere il grasso e i detriti dall'interno dello scivolo. Eliminare i residui con un panno o pulire con acqua calda e sapone.
4. Reinstallare lo scivolo.

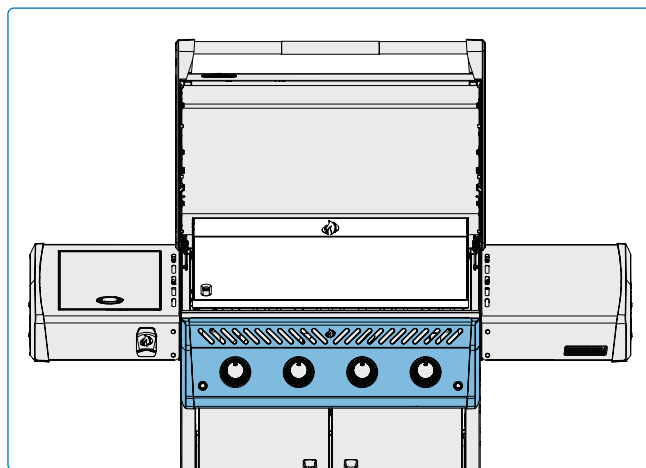


Fig. 12



ATTENZIONE!

- Assicurarsi che tutti i bruciatori siano spenti e che la piastra sia fredda prima di pulirla.
- Non mettere le piastre della piastra o altre parti della piastra in un forno autopulente per pulirle.
- Non utilizzare detergenti per forni per pulire qualsiasi parte dell'apparecchio.
- Pulire l'apparecchio in un'area in cui la soluzione detergente non danneggi ponti, prati o terrazze.
- La salsa barbecue e il sale possono essere corrosivi e causare un rapido deterioramento dei componenti della piastra se non vengono puliti regolarmente.

Pannello di controllo

Pulire solo se necessario con acqua calda e sapone. Il testo è stampato direttamente sul pannello di controllo e si cancellerà gradualmente se si utilizzano detergenti abrasivi o per acciaio inossidabile. Una corretta pulizia del pannello di controllo assicura che il testo rimanga contrastato e leggibile. **(Fig. 12).**

Superficie esterna dell'apparecchio

- Utilizzare solo un detergente non abrasivo. I detergenti abrasivi o la lana d'acciaio graffiano la finitura.
- Pulire sempre nel senso della venatura.
- Maneggiare con cura i componenti in smalto porcellanato. La finitura smaltata al forno è simile al vetro e si scheggia se colpita.
- Le parti in acciaio inox si scoloriscono con il tempo quando vengono riscaldate e assumono una tonalità dorata o marrone. Questo fenomeno è normale e non influisce sulle prestazioni dell'apparecchio.



NOTA:

Non utilizzare detergenti abrasivi o lana d'acciaio sulle parti verniciate, in porcellana o in acciaio inox dell'apparecchio, perché potrebbero graffiare la finitura. **(Fig. 13).**

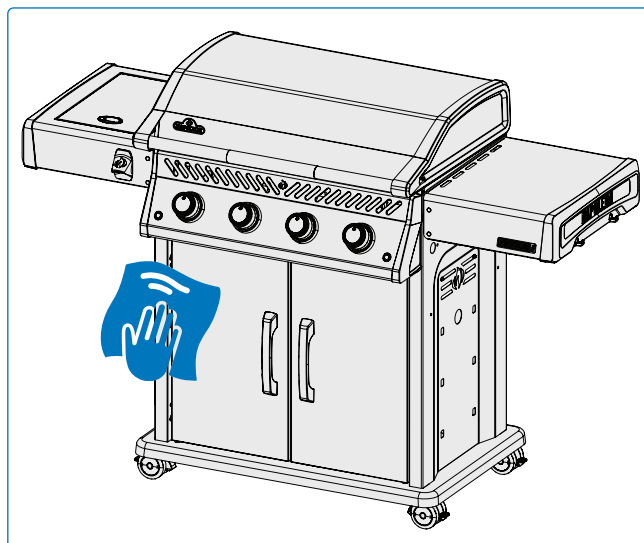


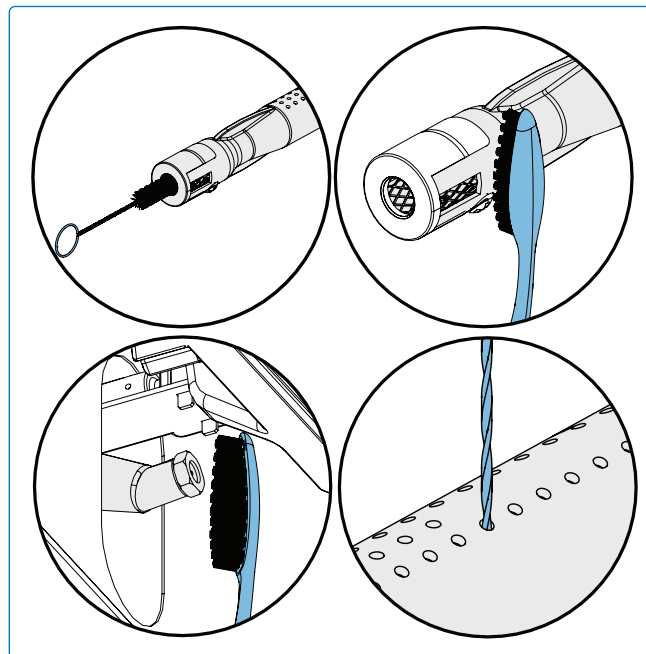
Fig. 13

Zanzariera e fori dei bruciatori

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

Un nido o una ragnatela possono far sì che la fiamma del bruciatore sia di colore giallo o arancione tenue e causare un incendio o un ritorno di fiamma sulla serranda dell'aria sotto il pannello di controllo.

1. Rimuovere la piastra della piastra sollevandola e togliendola.
2. Controllare che le porte dei bruciatori non siano ostruite: le porte dei bruciatori possono chiudersi con il tempo a causa dei residui di cottura e della corrosione.
3. Per pulire le porte del bruciatore, utilizzare una graffetta aperta o la punta per la manutenzione delle porte in dotazione.
4. Forare le aperture ostruite utilizzando la punta in dotazione in un piccolo trapano a batteria: questa operazione può essere eseguita con il bruciatore attaccato all'apparecchio.
5. Non flettere la punta del trapano durante la foratura delle bocche perché la punta si rompe.
6. Questa punta è destinata alle aperture del bruciatore e NON agli orifizi in ottone che regolano il flusso di gas al bruciatore.
7. Non allargare i fori.
8. Assicurarsi che la zanzariera sia pulita, ben tesa e priva di lanugine o altri detriti.



NOTA:

In caso di ostruzione del venturi del bruciatore, utilizzare una spazzola per la manutenzione del venturi o una spazzola per bottiglie per eliminare l'ostruzione.



PERICOLO!

- È molto importante che la valvola/orifizio entri nel tubo del bruciatore quando si reinserisce il bruciatore dopo la pulizia e prima di accendere la piastra, altrimenti si potrebbe verificare un incendio o un'esplosione.
- Prima di effettuare interventi di manutenzione, chiudere il gas alla fonte e scollegare l'unità.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o lana d'acciaio sulle parti verniciate, in porcellana o in acciaio inox della piastra, perché potrebbero graffiare la finitura.
- Evitare il contatto non protetto con le superfici calde.



LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO!

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

Istruzioni per la manutenzione

RACCOMANDAZIONI

Questa piastra deve essere ispezionata e revisionata 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 del cilindro situate sul lato del carrello o dell'involucro e sulla parte anteriore e posteriore del ripiano inferiore.

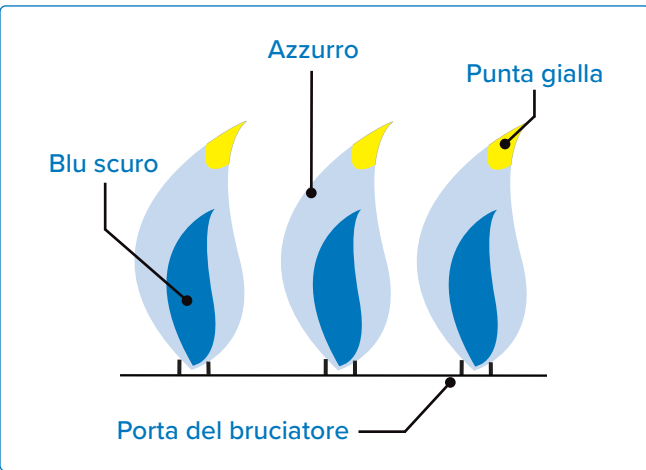
Regolazione della combustione in aria



IMPORTANTE!

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

- La serranda dell'aria è impostata in fabbrica e non dovrebbe richiedere regolazioni in condizioni normali. Le regolazioni potrebbero essere necessarie in condizioni estreme.
- Le fiamme dell'otturatore dell'aria sono di colore blu scuro, con punte di blu chiaro e talvolta di giallo, se regolate correttamente.
- Un flusso d'aria troppo ridotto al bruciatore produrrà fuliggine e fiamme gialle e pigre.
- Un flusso d'aria eccessivo al bruciatore provoca un sollevamento irregolare delle fiamme e difficoltà di accensione.



Regolazione dell'otturatore dell'aria

1. Rimuovere la piastra della piastra. Lasciare il coperchio aperto.
2. Potrebbe essere necessario aprire lo sportello del mobile o rimuovere il cassetto superiore (se in dotazione) per accedere alla vite dell'otturatore dell'aria situata all'imboccatura del bruciatore.
3. Allentare la vite di blocco dell'otturatore dell'aria e aprire o chiudere l'otturatore dell'aria come richiesto. **(Tabella 1).**
4. Accendere i bruciatori al massimo.
5. Controllare visivamente le fiamme dei bruciatori.
6. Spegnerne i bruciatori, serrare le viti di bloccaggio e reinstallare le parti dopo aver regolato correttamente gli otturatori.
7. Assicurarsi che siano installate le zanzariere.

Impostazioni dell'otturatore dell'aria	
RP30FTPK-PHM	Bruciatore del tubo principale
¹ 3B/P(30)	1 -20,5 mm X 3/8" (10 mm)
¹ 3+(28-30/37)	1 -20,5 mm X 3/8" (10 mm)
¹ 3B/P(37)	1 -20,5 mm X 3/8" (10 mm)
¹ 3B/P(50)	1 -20,5 mm X 3/16" (5 mm)

Tabella 1



VOGLIAMO AIUTARVI!

Contattare il servizio clienti di Napoleon per le parti di ricambio consigliate: +31 (0) 88 588 66 55

Inossidabile 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 molto umide e nei pressi di piscine e vasche idromassaggio. Queste macchie sembrano ruggine, ma possono essere facilmente rimosse o prevenute. Lavare le superfici inossidabili e cromate ogni 3-4 settimane. Pulire con acqua calda e sapone.

Manutenzione del bruciatore

- Il calore estremo e l'ambiente corrosivo possono causare la corrosione della superficie, anche se il bruciatore è realizzato in acciaio inox 304 a parete pesante.

Evitare di danneggiare le superfici calde della piastra

- Non inondare mai una piastra calda con acqua fredda. Ciò può causare deformazioni o danni.
- Non sbattere o battere utensili o pentole di metallo sulla superficie della piastra.

Ventilazione dell'aria calda

- Affinché i bruciatori funzionino correttamente, l'aria calda deve poter uscire dall'apparecchio.
- I bruciatori possono essere privati dell'ossigeno se l'aria calda non viene fatta uscire, causando un ritorno di fiamma.



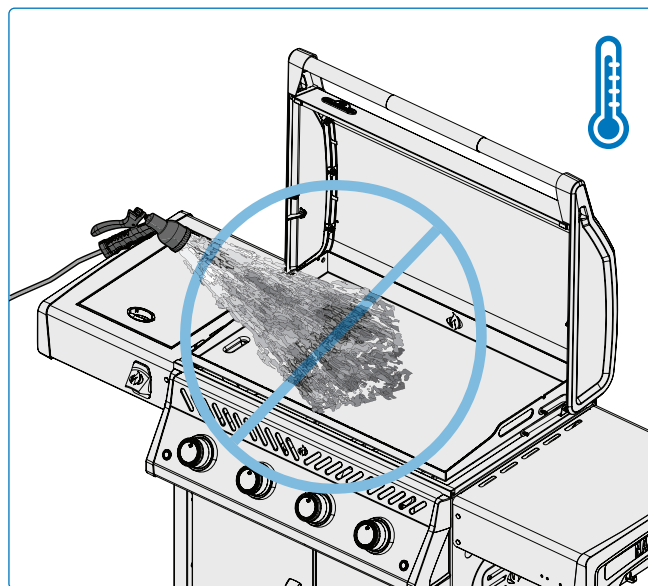
IMPORTANTE!

- I danni derivanti dalla mancata osservanza di queste istruzioni **NON** sono coperti dalla garanzia della piastra.

Ripristino della piastra

Utilizzare le seguenti tecniche per ripristinare una piastra molto sporca o moderatamente arrugginita.

- Portare tutti i bruciatori a un livello alto e lasciare che la piastra si riscaldi per 10-15 minuti.
- Lasciare raffreddare completamente.
- Utilizzare un raschietto per rimuovere tutti i detriti e convogliarli nello scivolo di raccolta del grasso. Provare a raschiare con diverse angolazioni sui punti più ostinati.
- Applicare l'olio e strofinare con un mattone da griglia con movimenti circolari per lisciare la superficie.
- Pulire, quindi condire applicando un sottile strato di olio e riscaldando finché non si brucia.
- Ripetere questo processo altre due volte.



PERICOLO!

- Prima di effettuare interventi di manutenzione, chiudere il gas alla fonte e scollegare l'unità.
- La manutenzione deve essere eseguita solo quando la piastra è fredda per evitare la possibilità di ustioni.
- È necessario eseguire una prova di tenuta ogni anno e quando si sostituisce un componente del treno del gas o quando è presente l'odore del gas.

Risoluzione dei problemi

Problemi di accensione

- I bruciatori non si accendono con l'accenditore, ma si accendono con un fiammifero.
- I bruciatori non si accendono reciprocamente.

Possibili cause	Soluzione
Staffe della luce incrociata sporche o corrose.	Pulire o sostituire come richiesto.
Fiamme che si alzano sul bruciatore.	Chiudere l'otturatore dell'aria come indicato nella sezione "Istruzioni per la manutenzione" Regolazione dell'aria di combustione del presente Manuale d'uso. IMPORTANTE! Questa operazione deve essere eseguita da un installatore di gas qualificato.
Filo dell'elettrodo o fili del terminale dell'interruttore allentati.	Controllare che il filo dell'elettrodo sia saldamente inserito nel terminale sul retro dell'accenditore. Controllare che i cavi che collegano il modulo all'interruttore di accensione (se presente) siano saldamente inseriti nei rispettivi terminali.
Batteria esaurita o installata in modo errato.	Sostituire con batterie da 1,5 V D-cell per impieghi gravosi. 3 necessarie. (Fig. 14).

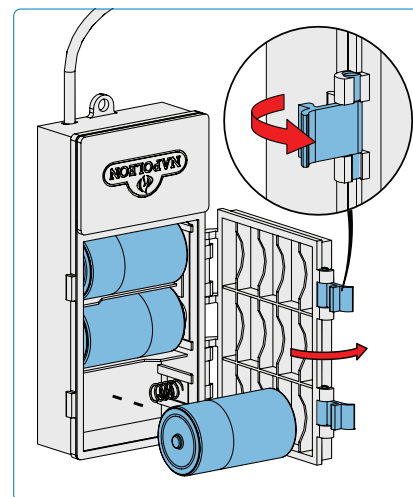


Fig.14



ATTENZIONE!

- Tenere la piastra lontano da materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.
- Le particelle di cibo e il grasso non devono essere lasciati sulla piastra perché attirano i roditori, che sono poco igienici e possono rosicchiare i cavi causando danni permanenti ai componenti elettrici.



REGISTRATE LA VOSTRA PIASTRA!

Visitate il sito napoleon.com o la Guida al montaggio per le istruzioni sulle parti di ricambio.



VOGLIAMO AIUTARVI!

Napoleon è qui per garantire che la vostra esperienza di cottura alla piastra sia memorabile. Contattateci se avete bisogno di ulteriore assistenza.

Rumori e calore irregolare

- Regolatore ronzante.
- Calore irregolare.

Possibili cause	Soluzione
Normale ronzio nelle giornate calde.	Non si tratta di un difetto. È causato dalle vibrazioni interne del regolatore e non influisce sulle prestazioni o sulla sicurezza della piastra. I regolatori che ronzano NON verranno sostituiti.
La valvola del cilindro è stata aperta troppo velocemente.	Aprire lentamente la valvola del cilindro.
Riscaldamento non corretto.	Preriscaldare l'apparecchio con i bruciatori accesi per 10-15 minuti.
Eccessivo accumulo di grasso e cenere sulla leccarda.	Pulire regolarmente la leccarda. Non foderare la pentola con fogli di alluminio. Consultare la sezione "Istruzioni per la pulizia" .

Vernice scrostata

- La vernice sembra scrostata.

Possibili cause	Soluzione
Accumulo di grasso sulle superfici interne.	Non si tratta di un difetto. La finitura del coperchio e della cappa è in porcellana o acciaio inox e non si stacca. Le scrostature sono causate dal grasso indurito, che si secca in frammenti simili alla vernice, che si staccano. Una pulizia regolare eviterà questo problema. Vedere la sezione "Istruzioni per la pulizia" .

Incoronazione

- La piastra è irregolare al centro.

Possibili cause	Soluzione
Espansione termica.	È normale che la piastra in acciaio inox si coroni (diventi leggermente irregolare) un po' al centro. Questo fenomeno è dovuto alla naturale contrazione ed espansione del metallo ed è previsto dal processo di espansione termica che si verifica sotto la piastra.

Flusso di gas

- Il calore è basso o la fiamma è bassa quando la valvola è posizionata in alto.
- I bruciatori bruciano con una fiamma gialla, accompagnata da un odore di gas.
- Le fiamme si allontanano dal bruciatore, con odore di gas e possibili difficoltà di accensione.
- La potenza del bruciatore è su ALTO, ma l'impostazione è BASSA. Rumore di borbottio e fiamma blu svolazzante sulla superficie del bruciatore.

Possibili cause	Soluzione
Propano - procedura di accensione non corretta.	Assicurarsi che la procedura di accensione sia seguita con attenzione. Tutte le valvole del gas devono essere in posizione OFF quando si accende la valvola del serbatoio. Accendere il serbatoio lentamente per consentire l'equalizzazione della pressione. Vedere la sezione Funzionamento - "Istruzioni per l'accensione" .
Difetto di saldatura nell'alloggiamento del bruciatore.	Lasciare raffreddare il bruciatore e controllare attentamente che non ci siano crepe. Contattare il rivenditore autorizzato Napoleon per ordinare un gruppo bruciatore di ricambio se si riscontrano crepe.
Possibile presenza di ragnatele o altri detriti.	Pulire accuratamente il nido o le ragnatele dall'orifizio del bruciatore rimuovendolo e seguendo le istruzioni riportate in questo manuale. Vedere "Istruzioni per la pulizia" sezione.
Regolazione errata dell'otturatore dell'aria.	Aprire o chiudere leggermente l'otturatore dell'aria come indicato nel presente manuale. Vedere la sezione "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 d i propano.
Il tubo di alimentazione è schiacciato.	Riposizionare il tubo di alimentazione come necessario.
Il regolatore del propano è a bassa portata.	Spegnere i bruciatori e chiudere la valvola della bombola, attendere 5 minuti prima di riaprire completamente la valvola, attendere qualche secondo affinché la pressione si equalizzi prima di seguire le istruzioni di accensione per avviare la piastra. Assicurarsi che la procedura di accensione sia seguita con attenzione ogni volta che si cucina. Tutte le valvole del gas devono essere spente quando si apre la valvola del serbatoio. Aprire sempre lentamente la valvola del serbatoio.

GARANZIA DEI PRODOTTI NAPOLEON



**PER LE, LEX (CARRELLI E TESTE DEL BARBECUE),
ROGUE® E PRO 605 CSS**

Garanzia Limitata di 15 Anni per i Barbecue a Gas Napoleon

NAPOLEON garantisce che i componenti del vostro nuovo prodotto NAPOLEON saranno privi di difetti nei materiali e nella mano d'opera dalla data di acquisto per un periodo di:

Getti in alluminio / base in acciaio inossidabile	15 anni
Coperchio in acciaio inossidabile	15 anni
Coperchio smaltato in porcellana	15 anni
Griglie di cottura in acciaio inossidabile	15 anni
Bruciatore a tubo in acciaio inossidabile	10 anni più 15
Inserti di protezione fiamma in acciaio inossidabile	5 anni più 15
Griglie di cottura in ghisa smaltata in porcellana	5 anni più 15
Bruciatore infrarosso in ceramica (esclusa la rete)	5 anni più 15
Tutte le altre parti	2 anni

Più 1d: si riferisce a un periodo di garanzia esteso, durante il quale forniamo al acquirente pezzi di ricambio al 50% del prezzo al dettaglio attuale per tutta la vita* del barbecue.

Più 15: si riferisce a un periodo di garanzia esteso, durante il quale forniamo al acquirente pezzi di ricambio al 50% del prezzo al dettaglio attuale per ulteriori 15 anni.

Più 10: si riferisce a un periodo di garanzia esteso, durante il quale forniamo al acquirente pezzi di ricambio al 50% del prezzo al dettaglio attuale per ulteriori 10 anni.

***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 conformemente al WKRL - (UE) 2019/711) non sono influenzati, limitati o alterati dalla presente garanzia. L'esercizio dei diritti legali deve avvenire senza alcun costo.

CONDIZIONI E LIMITAZIONI DELLA GARANZIA

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

La presente garanzia del produttore non è trasferibile né rinnovabile in nessun caso o da parte di nessuno dei nostri rappresentanti. Il barbecue a gas deve essere installato da un tecnico di assistenza o un appaltatore autorizzato e in possesso di licenza. L'installazione deve avvenire in conformità

alle istruzioni di installazione fornite, nonché a tutti i codici edilizi e antincendio locali e nazionali. Questa garanzia limitata non copre i danni causati da un'operazione impropria, mancanza di manutenzione, incendio di grasso, esposizione ambientale, incidenti, modifiche, abusi o negligenza.

L'installazione di parti di ricambio di altri produttori annulla la presente garanzia. Lo scolorimento degli elementi in plastica dovuto all'applicazione di detergenti chimici o all'esposizione alla luce solare non è coperto dalla presente garanzia.



Questa garanzia esclude anche quanto segue: Graffi, ammaccature, difetti della vernice, rivestimenti, corrosione o decolorazione causati dall'esposizione al calore o a detergenti abrasivi e chimici, così come scheggiature delle parti rivestite in porcellana e tutti i componenti utilizzati nell'installazione del barbecue a gas. Se una parte si deteriora fino a diventare inutilizzabile (a causa della ruggine o della combustione) entro il periodo di garanzia, al cliente verrà rilasciata una parte di ricambio.

Dopo il primo anno, NAPOLEON ha l'autorità in base a questa garanzia di rinunciare a qualsiasi obbligo di garanzia a sua libera discrezione rimborsando all'acquirente originale il prezzo all'ingrosso delle parti difettose pertinenti.

NAPOLEON non accetta responsabilità per qualsiasi installazione, ore di lavoro o altri costi o spese associati alla reinstallazione di una parte in garanzia. I costi di questa natura non sono coperti dalla presente garanzia.

Nonostante qualsiasi disposizione di questa garanzia, la responsabilità di NAPOLEON ai sensi di questa garanzia è definita dalle precedenti, e non copre in nessun caso danni incidentali, consequenziali o indiretti.

Questa garanzia definisce i doveri e la responsabilità di NAPOLEON riguardo al barbecue a gas NAPOLEON. NAPOLEON non assume ulteriori responsabilità in connessione con la vendita di questo prodotto, né autorizza terzi a assumere qualsiasi altra responsabilità per suo conto.

NAPOLEON non si assume alcuna responsabilità per: surriscaldamento, estinzione della fiamma a causa di fattori ambientali come venti forti o ventilazione inadeguata.

NAPOLEON non accetta responsabilità per eventuali danni al barbecue a gas causati da condizioni atmosferiche, grandine, maneggiamento scorretto, sostanze chimiche aggressive o agenti di pulizia. Le richieste di garanzia devono essere accompagnate dalla prova d'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 sua parte da uno dei propri rappresentanti prima di soddisfare qualsiasi obbligo di garanzia.

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

GARANTE:

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

☎ +31 (0) 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com



Note

Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal lines.



Note

Lined area for notes, consisting of 20 horizontal lines.

NAPOLEONE®

FESTEGGIAMENTI PER GLI OLTRE 40 ANNI DI FORNITURA DI PRODOTTI PER IL COMFORT DOMESTICO



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. /
Napoleon Appliance Corporation**

214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, L4N 4Y8, Canada



Telefono

Europa

+31 (0) 88 588 66 55

In linea

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com



N415-0828CE-IT

N415-0828CE-IT | --0 | May 12, 2025

Napoleon.com | **ROGUE®** GRIGLIA