



# **FREESTYLE<sup>®</sup>**

## **Manuale d'uso**

**F425, F425SB, FP425SIB, FP425DSIB-PHM,  
F365, F365SB, FP365SIB**

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



**Vogliamo il tuo feedback!**

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



Applica il numero di serie



# COMPLIMENTI PER IL TUO BARBECUE NAPOLEON®!

Hai appena migliorato la tua esperienza di grigliata.



**IL NOSTRO OBIETTIVO È RENDERE LA TUA ESPERIENZA DI COTTURA  
SIA MEMORABILE CHE SICURA.**

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

🔥 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e le schede dal barbecue prima dell'uso.

**UTILIZZARE ALL'APERTO IN UNO SPAZIO BEN VENTILATO.**

## ⚠️ PERICOLO! ⚠️

**SE SI SENTE ODORE DI GAS:**

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

## ⚠️ ATTENZIONE! ⚠️

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

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

**Una bombola di GPL (propano) non collegata per l'uso non deve essere conservata nelle vicinanze di questo o di qualsiasi altro apparecchio.**

**Se le informazioni contenute in queste istruzioni non vengono seguite esattamente, potrebbe verificarsi un incendio o un'esplosione con conseguenti danni a cose, lesioni personali o morte.**



**Avvisare adulti e bambini del pericolo di superfici calde.**



**Sorvegliare i bambini piccoli vicino al barbecue.**

**AVVISO PER L'INSTALLATORE:** Lasciare queste istruzioni al proprietario del barbecue per riferimento futuro. **AVVISO PER IL CONSUMATORE:** Conservare queste istruzioni per riferimento futuro.

# Benvenuto in Napoleon!

## La sicurezza prima di tutto

### **ATTENZIONE!**

#### Informazioni generali

Questo barbecue deve essere installato in conformità alle normative locali. Se si utilizza un motore per girarrosto, deve essere collegato a terra elettricamente secondo le normative locali. Se viene utilizzata una fonte elettrica esterna, l'apparecchio deve essere anche messo a terra secondo le normative locali.

### **ATTENZIONE!**

#### Installazione & Assemblaggio

Assemblare questo barbecue esattamente come indicato nella Guida all'Assemblaggio. Se il barbecue è stato assemblato in negozio, consultare le istruzioni di assemblaggio per assicurarsi che sia stato fatto correttamente.

Non installare all'interno o su veicoli ricreazionali e/o imbarcazioni.

Eseguire il Test delle Perdite richiesto prima di utilizzare il barbecue.

Non modificare questo barbecue in nessuna circostanza.

Utilizzare solo il regolatore di pressione e il tubo forniti con questo barbecue o parti di ricambio specificamente raccomandate da Napoleon.

### **ATTENZIONE!**

#### Conservazione e inutilizzo

Chiudere il gas dalla valvola di alimentazione della bombola. Scollegare il tubo flessibile tra la bombola e il barbecue. Rimuovere la bombola e riporla all'aperto in un luogo ben ventilato, lontano dalla portata dei bambini.

NON conservare le bombole di gas in un edificio, garage, capanno o qualsiasi altro spazio chiuso. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione quando si ripone il barbecue al chiuso.

### **ATTENZIONE!**

#### Funzionamento

Leggere l'intero manuale d'uso prima di utilizzare il barbecue. Verificare la tenuta del sistema a gas prima del primo utilizzo, ogni volta che la bombola viene sostituita/ricaricata, quando qualsiasi collegamento del gas viene ricollegato o riparato, o ogni volta che si avverte odore di gas o si notano danni. Seguire attentamente le istruzioni di accensione.

### **ATTENZIONE!**

#### Smaltimento Corretto del Prodotto



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

## CONTENUTI

<b>Benvenuto in Napoleon!</b>	<b>3</b>
La sicurezza prima di tutto	3
<b>Caratteristiche Complete del Sistema</b>	<b>5</b>
Ulteriori pratiche operative sicure	6
Posizionamento del Barbecue	8
Collegamenti del Gas	9
Test delle Perdite	12
<b>Funzionamento</b>	<b>13</b>
Accensione del barbecue	13
Istruzioni per la Grigliatura	15
Come utilizzare il girarrosto	17
Lista di Controllo per l'Esperienza di Cottura	19
Come Condizionare le Griglie di Cottura in Ghisa	20
<b>Guida alla Grigliatura a Infrarossi</b>	<b>21</b>
<b>Istruzioni per la Pulizia</b>	<b>22</b>
Primo Utilizzo	22
Griglie in Ghisa	22
Griglie in Acciaio Inox	22
Bruciatore Laterale a Infrarossi	22
Interno del Barbecue	23
Smalto Porcellanato	23
Vassoio Raccogliocce	23
Pannello di Controllo	24
Fusione in Alluminio	24
Superficie Esterna del Barbecue	24
Rete Antinsetto e Ugelli del Bruciatore	25
<b>Istruzioni per la Manutenzione</b>	<b>26</b>
Raccomandazioni	26
Regolazione dell'Aria di Combustione	26
Acciaio Inox in Ambienti Ostili	27
<b>Risoluzione dei problemi</b>	<b>28</b>
<b>Garanzia</b>	<b>32</b>

# Caratteristiche Complete del Sistema

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

Ampia griglia di riscaldamento in acciaio inossidabile per una maggiore superficie di cottura.

Bruciatore laterale a infrarossi **SIZZLE ZONE™** o bruciatore laterale a fiamma per bistecche perfettamente grigliate.

Apribottiglie integrato vicino all'area di cottura.

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

Vassoio raccogli gocce di facile accesso per una manutenzione efficiente.

Griglie di cottura **WAVE™** rivestite in porcellana per quelle caratteristiche striature e una cottura uniforme.

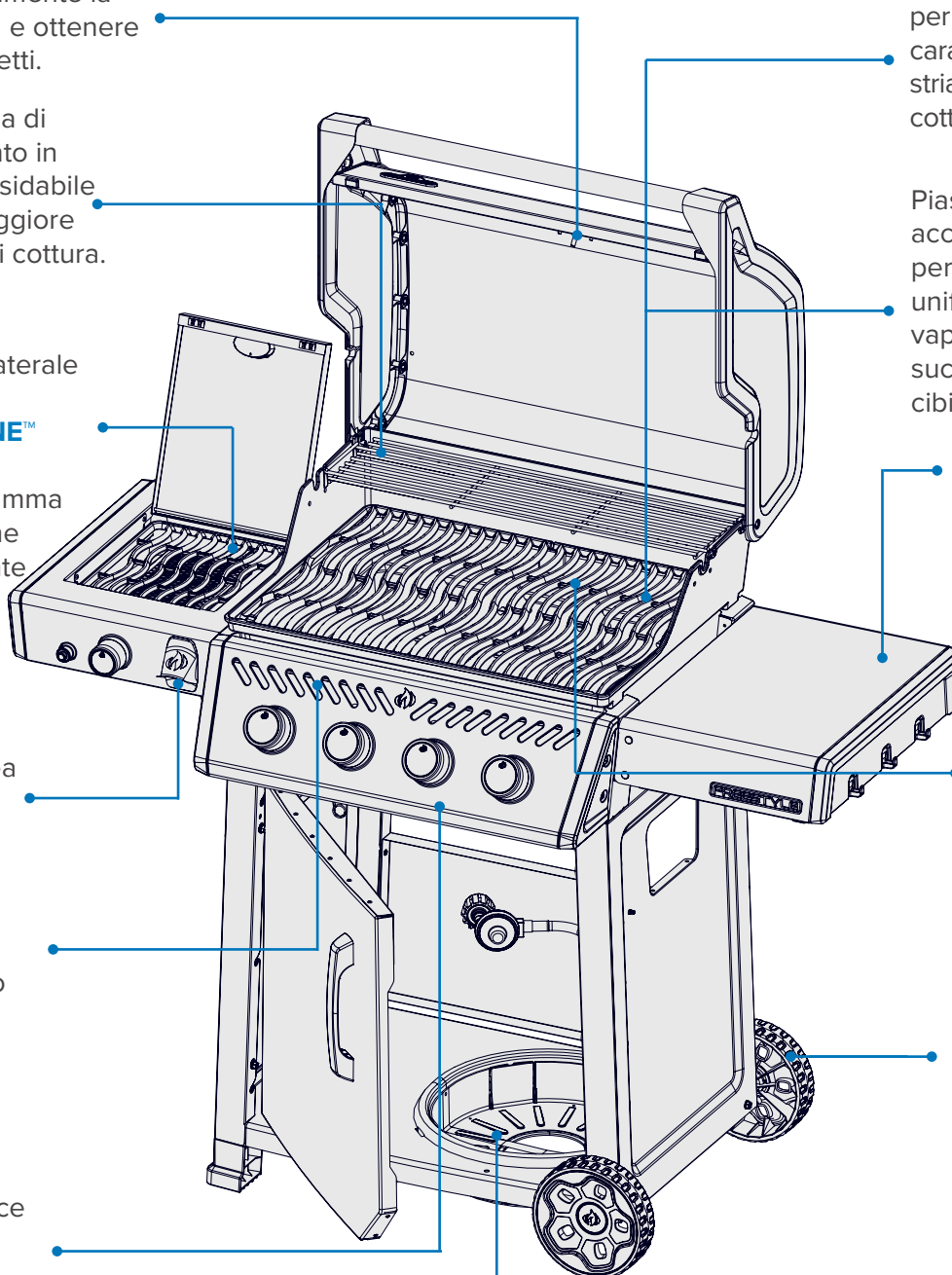
Piastre di cottura in acciaio inossidabile per un riscaldamento uniforme e la vaporizzazione dei succhi di cottura, per cibi più saporiti.

Mensole laterali pieghevoli verniciate a polvere con ganci portautensili integrati.

Bruciatori in acciaio inox di grosso spessore per una qualità duratura.

Grandi ruote da 7" per muoversi su qualsiasi terreno.

Anello di supporto per la bombola del gas per uno stoccaggio stabile.



**!** Le griglie illustrate in questo manuale dell'utente possono differire dal modello acquistato.  
Modello presentato: FREESTYLE PROSIB



## Per iniziare



### PERICOLO!

Avverte di un pericolo che potrebbe causare incendio, esplosione, morte o gravi lesioni fisiche.



### ATTENZIONE!

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



Non fumare durante il test di rilevamento delle perdite di gas. Scintille o fiamme possono causare incendi, esplosioni, danni a cose, gravi lesioni fisiche o morte.



Non utilizzare mai una fiamma libera per verificare la presenza di perdite di gas. Scintille o fiamme possono causare incendi, esplosioni, danni a cose, gravi lesioni fisiche o morte.



**ATTENZIONE!** Superficie calda.



Chiudere immediatamente la fornitura di gas e scollegare.



Indossare occhiali di sicurezza.



Indossare guanti protettivi.



Informazioni importanti.

## Ulteriori pratiche operative sicure

- Non far passare il tubo sotto il vassoio raccogliocce. Mantenere la giusta distanza del tubo dal fondo dell'apparecchio.
- Assicurarci che le piastre di cottura siano posizionate correttamente secondo le istruzioni di installazione.
- I comandi dei bruciatori devono essere spenti quando si apre la valvola della bombola del gas.
- Non accendere i bruciatori con il coperchio chiuso.
- Non chiudere il coperchio del bruciatore laterale durante il funzionamento o quando è caldo.
- Non friggere ad immersione sul bruciatore laterale.
- Non regolare le griglie di cottura durante il funzionamento o quando sono calde.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Chiudere la fornitura di gas alla fonte dopo l'uso.
- Non modificare l'apparecchio.
- La manutenzione deve essere eseguita solo quando la griglia è fredda.
- Non conservare accendini, fiammiferi o altri materiali combustibili all'interno dell'alloggiamento o del vassoio porta condimenti.
- Tenere tutti i cavi di alimentazione elettrica e i tubi di alimentazione del combustibile lontani da tutte le superfici calde.
- Pulire regolarmente il vassoio del grasso, il vassoio raccogliocce e le piastre di cottura per evitare accumuli e incendi di grasso.
- Mantenere il bruciatore a infrarossi e i tubi venturi del bruciatore principale liberi da ragnatele e altre ostruzioni ispezionandoli e pulendoli regolarmente.
- Non permettere che acqua fredda (pioggia, irrigatore, tubo, ecc.) entri in contatto con la griglia calda. Un improvviso cambiamento di temperatura può scheggiare la porcellana e rompere i bruciatori in ceramica.

- Non utilizzare un'idropulitrice per pulire qualsiasi parte della griglia.
- Non posizionare questa griglia dove può essere esposta a forti venti, soprattutto se il vento può arrivare direttamente da dietro la griglia.
- Non utilizzare l'apparecchio sotto strutture combustibili.
- Non coprire mai più del 75% della superficie di cottura.
- Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- Mantenere sempre la giusta distanza dai materiali combustibili: 24" (610 mm) sul retro dell'unità, 7" (178 mm) sui lati.
- Si raccomanda una distanza aggiuntiva di 24" (610 mm) vicino a rivestimenti in vinile o pannelli di vetro.
- La temperatura ambiente minima di funzionamento per l'uso sicuro dell'apparecchio è 0 °F (-17,8 °C).



## ATTENZIONE!

- Il collegamento e l'installazione del gas e del tubo devono essere eseguiti da un installatore di gas autorizzato e testati per eventuali perdite prima di utilizzare il barbecue.
- Assicurarsi che i tubi non vengano a contatto con superfici ad alta temperatura del barbecue.
- Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontani i bambini piccoli.

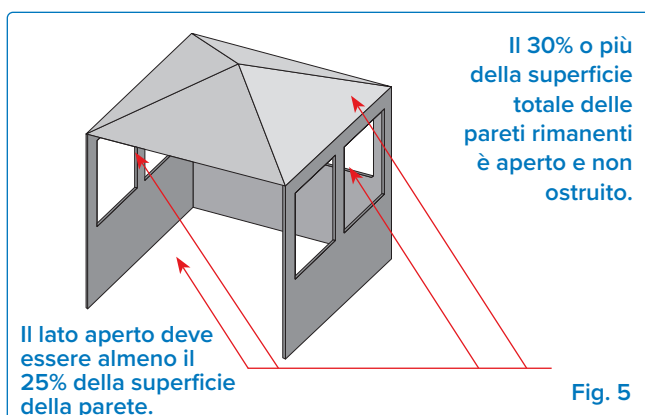
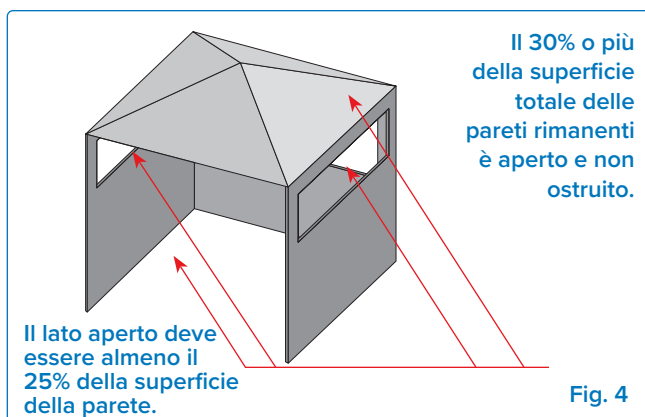
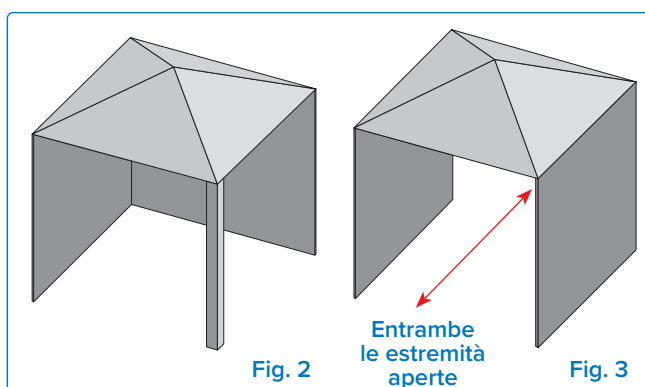
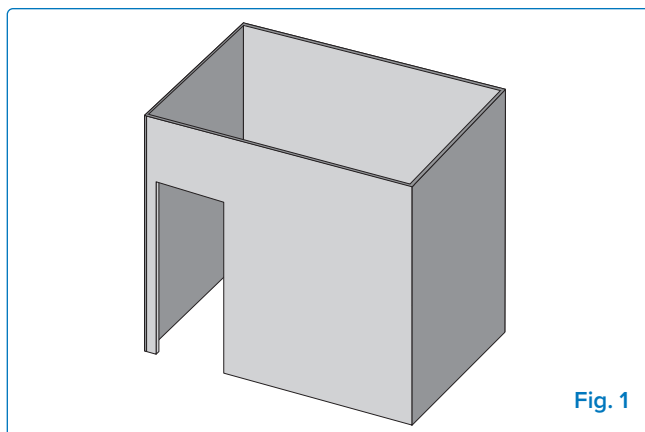
## Posizionamento del Barbecue

Assicurarsi che la posizione del barbecue a gas soddisfi tutti i requisiti di distanza dai materiali combustibili adiacenti. Questo apparecchio è destinato all'uso su un patio esterno o nel giardino.

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

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

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



### IMPORTANTE!

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



## Collegamenti del Gas

### Collegamento a una bombola del gas: Opzione 1

Utilizzare una bombola di propano di almeno 6 kg o una bombola di butano di 13 kg costruita e marcata secondo le normative nazionali e regionali. Assicurarsi che la bombola possa fornire abbastanza combustibile per far funzionare l'apparecchio. In caso di dubbi, consultare il proprio fornitore locale di gas.

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

Per il Sudafrica, deve essere utilizzato un regolatore approvato SANS 1237.

Nota: il tubo deve essere sostituito prima della data di scadenza stampata su di esso.

Posizionare solo le bombole che rientrano nelle dimensioni massime di larghezza e altezza all'interno del vano, sul ripiano inferiore. Le bombole che superano le dimensioni massime devono essere posizionate all'esterno del vano su una superficie piana. Consultare il diagramma sottostante per le misure specifiche.

### Collegamento e installazione

- Controllare la bombola per ammaccature o ruggine e farla ispezionare dal proprio fornitore di propano.
- Non utilizzare mai una bombola con una valvola danneggiata.
- Posizionare la bombola nell'area designata sul ripiano inferiore.
- Assicurarsi che il tubo del regolatore del gas non sia piegato o attorcigliato.
- Rimuovere il tappo o il sigillo dalla valvola del combustibile della bombola.
- Assicurarsi che il tubo non entri in contatto con la vaschetta raccogli grasso o con superfici

ad alta temperatura del barbecue, poiché potrebbe sciogliersi e causare un incendio.

- Assicurarsi che la bombola non sia lasciata esposta a calore estremo o alla luce solare diretta.
- Verificare la tenuta di tutte le giunzioni prima di utilizzare il barbecue. Vedere "Test di tenuta".

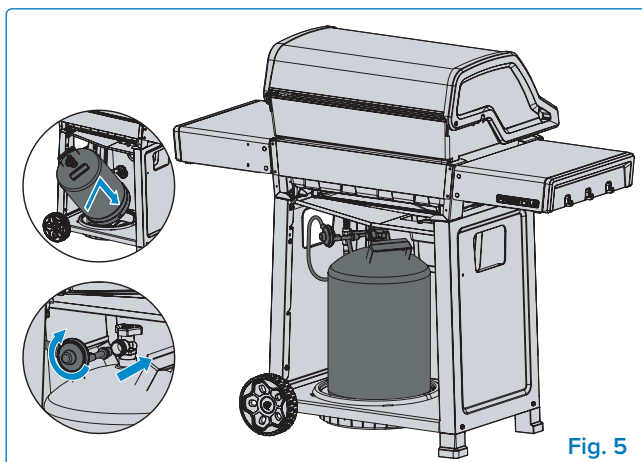


Fig. 5

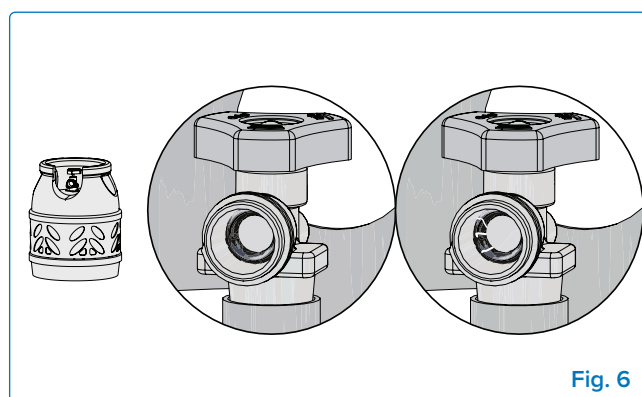


Fig. 6

### ⚠ ATTENZIONE!

- Non conservare una bombola di gas di riserva sotto la testa del barbecue o i bruciatori laterali.
- Non utilizzare mai una bombola di gas che sia oltre l'80% della sua capacità.

## Alla linea di alimentazione del gas domestico: Opzione 2

- I tubi e le valvole a monte dell'attacco rapido non sono forniti.
  - Il tubo del gas deve essere dimensionato per fornire i kW/h specificati sulla targhetta, in base alla lunghezza della tubazione.
  - Vedere **"ATTENZIONE! Informazioni generali"** di questo manuale per i codici di installazione.
1. Il collegamento alla linea di alimentazione del gas deve essere eseguito da un tecnico abilitato e testato per le perdite prima di utilizzare il barbecue.
  2. Non posizionare il tubo vicino alla vaschetta raccogliogocce o sopra il pannello posteriore.
  3. Assicurarsi che il tubo non entri in contatto con superfici ad alta temperatura.

### Attacco rapido

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



### ATTENZIONE!

- Seguire esattamente tutte le specifiche e le istruzioni per prevenire incendi, esplosioni, danni a cose, lesioni personali o morte.
- Disconnettere il barbecue e la sua valvola di chiusura dal sistema di tubazioni del gas durante qualsiasi prova di pressione superiore a ½ psi (3,5 kPa).
- Chiudere la valvola di chiusura per isolare il barbecue dal sistema di tubazioni del gas durante qualsiasi prova di pressione pari o inferiore a ½ psi (3,5 kPa).
- Controllare il tubo per eventuali segni di abrasione eccessiva, fusione, tagli o crepe. Se il tubo è danneggiato, deve essere sostituito con un componente specificamente raccomandato da Napoleon.



### FARE ATTENZIONE!

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

## Dati tecnici

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

	POTENZA TERMICA				CONSUMO DI GAS			
	TOTALE	PRINCIPALE	LATO FIAMMA	LATO IN-FRAROSSO	TOTALE	PRINCIPALE	LATO FIAMMA	LATO IN-FRAROSSO
F(P)365(D)PXX-YY	12.0 kW	12.0 kW	-	-	873 g/ora	873 g/ora	-	-
F(P)365(D)SBPXX-YY	15.0 kW	12.0 kW	3.0 kW	-	1091 g/ora	873 g/ora	218 g/ora	-
F(P)365(D)SIBPXX-YY	15.0 kW	12.0 kW	-	3.0 kW	1091 g/ora	873 g/ora	-	218 g/ora
F(P)425(D)PXX-YY	13.6 kW	13.6 kW	-	-	990 g/ora	990 g/ora	-	-
F(P)425(D)SBPXX-YY	16.6 kW	13.6 kW	3.0 kW	-	1208 g/ora	990 g/ora	218 g/ora	-
F(P)425(D)SIBPXX-YY	16.6 kW	13.6 kW	-	3.0 kW	1208 g/ora	990 g/ora	-	218 g/ora

DIMENSIONE DELL'UGELLO	PRINCIPALE		LATO FIAMMA		LATO A INFRAROSSI	
	I	II	I	II	I	II
F(P)365(D)PXX-YY	0.99mm	#66 (0,84mm)	-	-	-	-
F(P)365(D)SBPXX-YY	0.99mm	#66 (0,84mm)	0.86mm	#69 (0,74mm)	-	-
F(P)365(D)SIBPXX-YY	0.99mm	#66 (0,84mm)	-	-	0.86mm	#69 (0,74mm)
F(P)425(D)PXX-YY	0.91mm	#68 (0,79mm)	-	-	-	-
F(P)425(D)SBPXX-YY	0.91mm	#68 (0,79mm)	0.86mm	#69 (0,74mm)	-	-
F(P)425(D)SIBPXX-YY	0.91mm	#68 (0,79mm)	-	-	0.86mm	#69 (0,74mm)

**Legenda:**    XX = codice colore    YY = codice paese

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

Categoria gas	I <sub>3B/P(30)</sub>	I <sub>3+(28-30/37)</sub>	I <sub>3P(37)</sub>	I <sub>3B/P(50)</sub>
Dimensioni degli orifizi	I	I	I	II
Gas / Pressioni	Butano 30mbar Propano 30mbar	Butano 28-30mbar Propano 37mbar	Propano 37mbar	Butano 50mbar Propano 50mbar
Paesi	AL, BE, 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	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL, PT, RO, SI, SK, TR	AT, CH, DE, SK

## Test delle Perdite

### Perché e quando eseguire il test di tenuta?

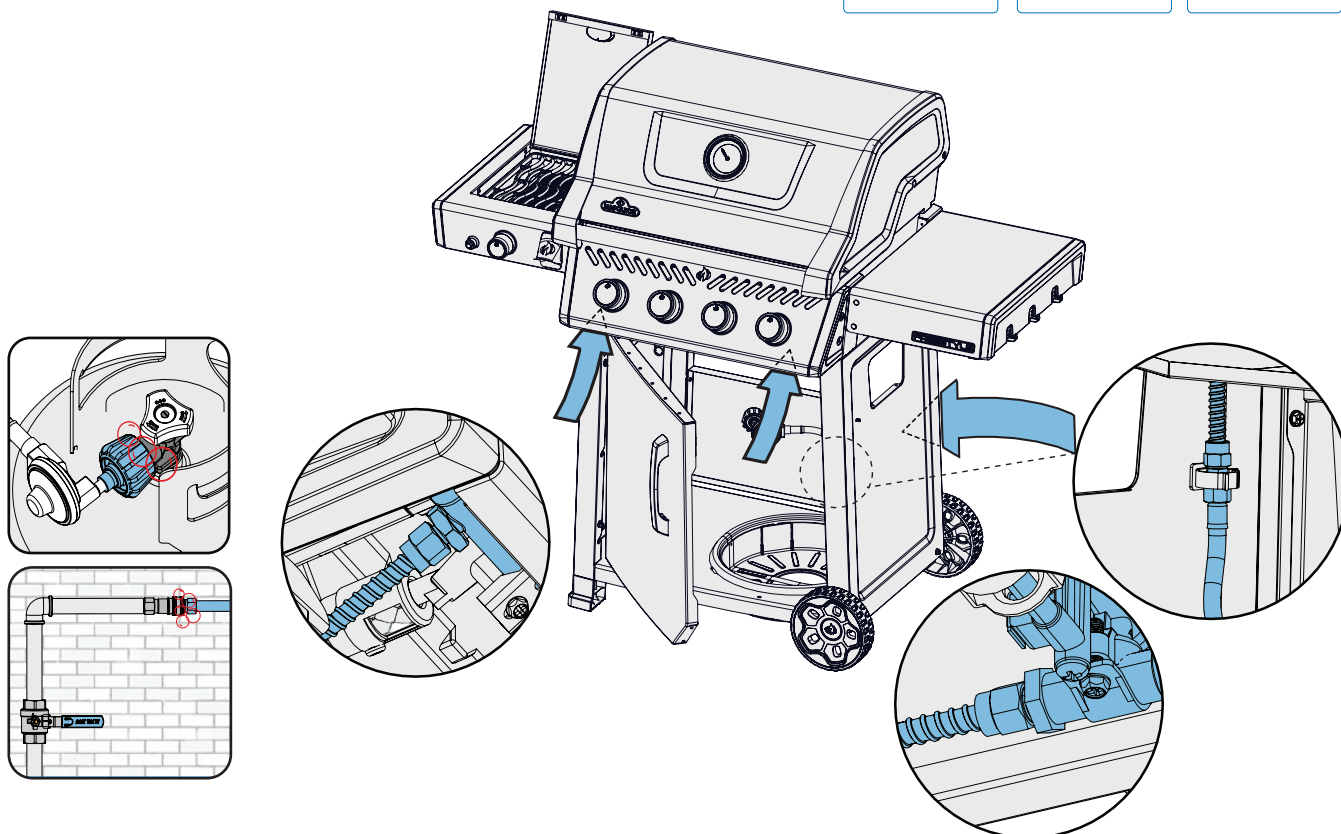
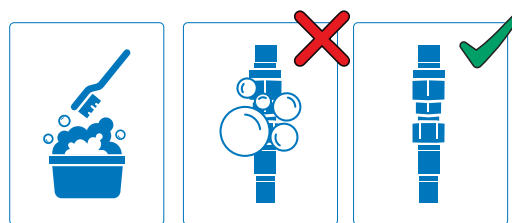
Un test di tenuta conferma che non vi siano perdite di gas dopo aver collegato il tubo alla fornitura di gas. Ogni volta che il serbatoio viene riempito e reinstallato, assicurarsi che non vi siano perdite nel raccordo dove il regolatore si collega al serbatoio. Eseguire il test di tenuta su questo barbecue prima dell'uso, annualmente e quando qualsiasi componente del gas viene sostituito.

### 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 di spento.
4. Aprire la valvola di alimentazione del gas.
5. Spennellare una soluzione metà acqua e metà sapone liquido su tutte le giunzioni e i collegamenti del regolatore, del tubo, dei collettori e delle valvole.
6. Le bolle indicano una perdita di gas.

### Se si rileva una perdita

1. Stringere eventuali giunzioni allentate.
2. Se la perdita non può essere fermata, chiudere immediatamente la fornitura di gas e scollegare il barbecue.
3. Far ispezionare il barbecue da un installatore certificato o da un rivenditore.
4. Non utilizzare il barbecue finché la perdita non è stata riparata.





# Funzionamento

## Accensione del barbecue

### Prima accensione? Eseguire una bruciatura iniziale.

Rimuovere la griglia scaldavivande e accendere i bruciatori principali al massimo per 30 minuti. È normale che il barbecue emetta un odore la prima volta che viene acceso. Questo odore è causato dalla “bruciatura” di vernici e lubrificanti interni utilizzati nel processo di produzione e non si ripeterà.



### ATTENZIONE!

- Non utilizzare il bruciatore posteriore o laterale durante la bruciatura iniziale.

### Accensione del bruciatore principale

1. Aprire il coperchio della griglia (**Fig. 7**).
2. Premere e ruotare lentamente una qualsiasi manopola del bruciatore principale in senso antiorario fino alla posizione ALTA finché la spia non si accende. Continuare a premere la manopola di controllo finché il bruciatore non si accende e poi rilasciare (**Fig. 7-A, Fig. 8**).
3. Se la spia non si accende, ruotare immediatamente la manopola di controllo in senso orario sulla posizione OFF. Ripetere il passaggio 2.
4. Se la spia e il bruciatore non si accendono entro 5 secondi, ruotare la manopola di controllo in senso orario sulla posizione OFF. Attendere 5 minuti affinché il gas si disperda. Ripetere i passaggi 2 e 3, oppure consultare le “Istruzioni di accensione alternative”.

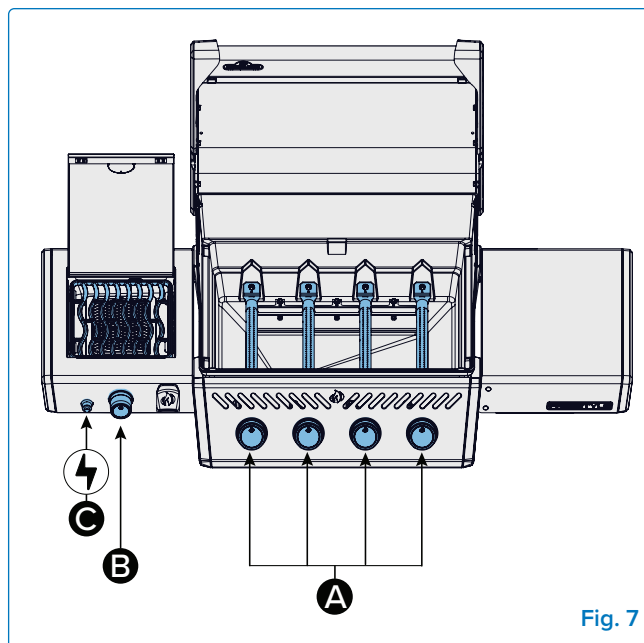


Fig. 7

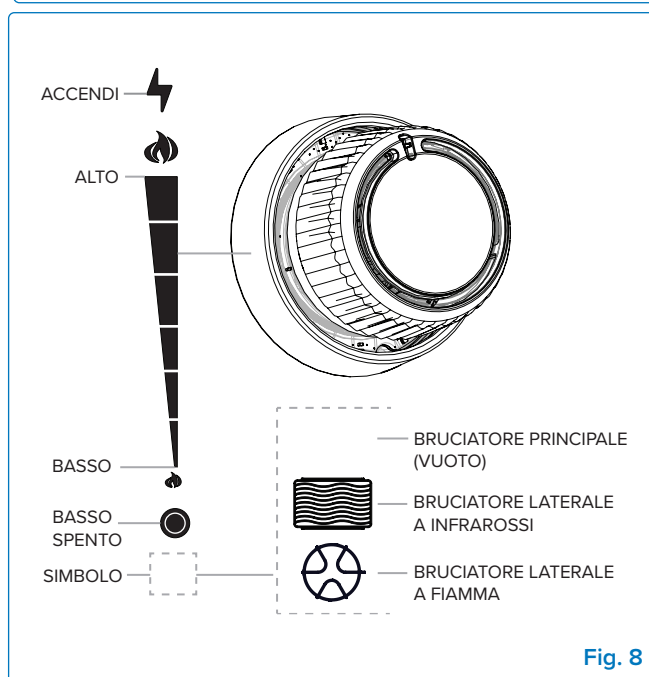


Fig. 8



### PERICOLO!

- Non utilizzare mai una fiamma libera per verificare la presenza di perdite di gas. Scintille o fiamme possono causare incendi, esplosioni, danni a cose, gravi lesioni fisiche o morte.
- Utilizzare solo il regolatore di pressione e il tubo forniti con il barbecue, o uno conforme alle normative locali.

### Accensione del bruciatore laterale (se presente)

1. Aprire il coperchio del bruciatore (**Fig. 9**).
2. Premere e ruotare lentamente la manopola del bruciatore laterale in senso antiorario fino alla posizione ALTA finché la scintilla non accende il bruciatore. (**Fig. 7-B, Fig. 8**).
3. Continuare a premere la manopola di controllo finché il bruciatore non si accende e poi rilasciare.
4. Se il bruciatore non si accende, ruotare la manopola di controllo del bruciatore in senso orario sulla posizione OFF. Attendere 5 minuti. Ripetere i passaggi 2 e 3, oppure consultare le "Istruzioni di accensione alternative".

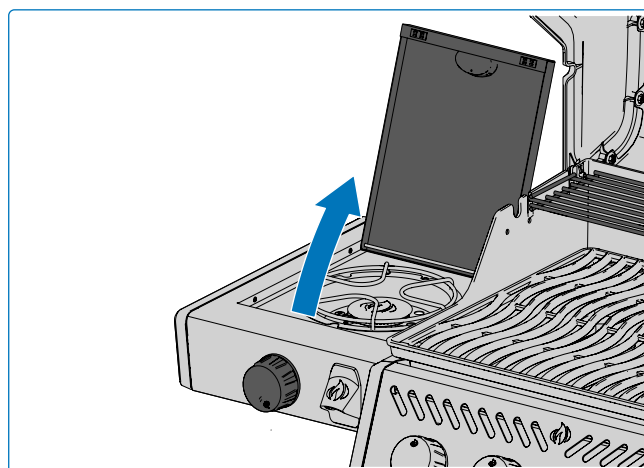


Fig. 9

### Accensione del bruciatore laterale a infrarossi (se presente)

1. Aprire il coperchio del bruciatore (**Fig. 10**).
2. Premere e ruotare lentamente la manopola del bruciatore laterale in senso antiorario fino alla posizione ALTA (**Fig. 7-B, Fig. 8**).
3. Premere e tenere premuto il pulsante di accensione finché il bruciatore non si accende, oppure accendere con un fiammifero (**Fig. 7-C**).
4. Se il bruciatore non si accende, ruotare la manopola di controllo del bruciatore in senso orario sulla posizione OFF. Attendere 5 minuti. Ripetere i passaggi 2 e 3.

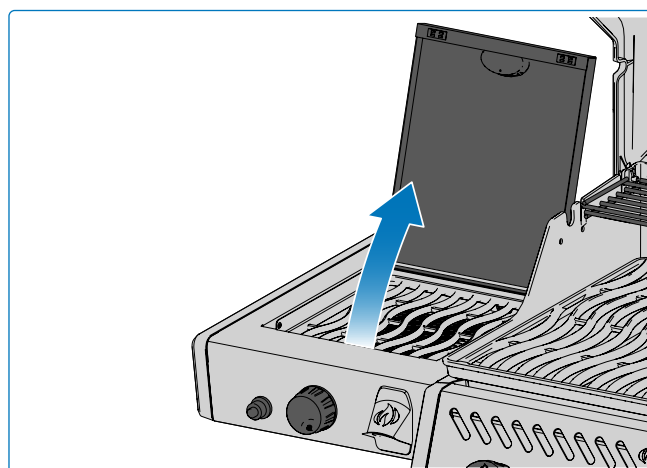


Fig. 10

### Istruzioni di accensione alternative

1. Aprire il coperchio del bruciatore/della griglia. (**Fig. 11, Fig. 12**)
2. Accendere un fiammifero lungo o un accendino a butano e posizionarlo vicino agli ugelli del bruciatore.
3. Ruotare la manopola del bruciatore corrispondente in senso antiorario fino alla posizione ALTA finché non si accende.

Bruciatore principale

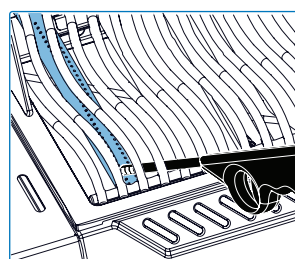


Fig. 11

Bruciatore laterale

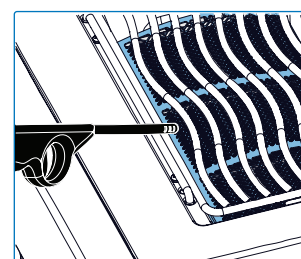


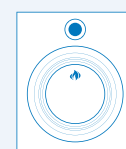
Fig. 12

### ⚠ ATTENZIONE!

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

- istruzioni di accensione.
- Assicurarsi che il coperchio della griglia sia APERTO durante l'accensione.
- Non regolare le griglie di cottura mentre la griglia è calda o in funzione.

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



## Istruzioni per la Grigliatura

### Utilizzo del bruciatore principale

- Preriscaldare la griglia prima di rosolare il cibo azionando tutti i bruciatori principali al massimo con il coperchio chiuso per circa 10 minuti.
- I cibi che richiedono una cottura breve, come pesce e verdure, possono essere grigliati con il coperchio aperto.
- Grigliare con il coperchio chiuso garantisce temperature più alte e costanti che cuociono 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 durante la grigliatura di carni magre come petto di pollo o maiale.
- I cibi che richiedono più di 30 minuti, come gli arrosti, possono essere cotti indirettamente con il bruciatore acceso opposto al cibo.

#### **Vedere Grigliatura indiretta.**

- Rimuovere il grasso in eccesso dalla carne per prevenire fiammate, oppure ridurre la temperatura della griglia.
- Fiammate: spostare il cibo lontano dalle fiamme e ridurre il calore. Lasciare il coperchio aperto.

### Grigliatura diretta

Questo metodo è ideale per rosolare o cuocere rapidamente cibi come hamburger, bistecche, pollo o verdure. Posizionare il cibo direttamente sopra il calore sulle griglie di cottura. Rosolare prima la carne per sigillare i succhi e il sapore, poi abbassare la temperatura della griglia per terminare la cottura secondo le tue preferenze (**Fig. 13**).

### Cottura indiretta alla griglia

Questo metodo utilizza temperature più basse e calore indiretto per cuocere il cibo lentamente e in modo uniforme. È ideale per tagli di carne più grandi o alimenti soggetti a fiammate, come arrosti, polli interi o tacchini.

Accendi uno o più bruciatori e posiziona il cibo sulla griglia di cottura dove non c'è fiamma. La cottura lenta a basse temperature aiuta a ottenere risultati più teneri e saporiti (**Fig. 14**).

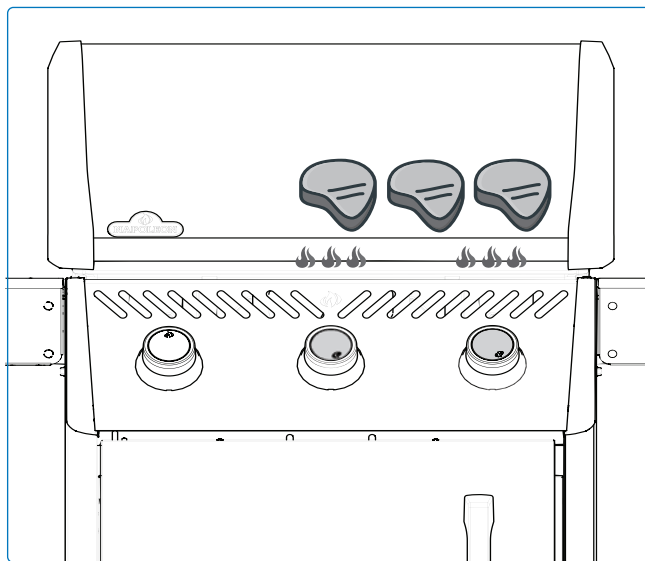


Fig. 13

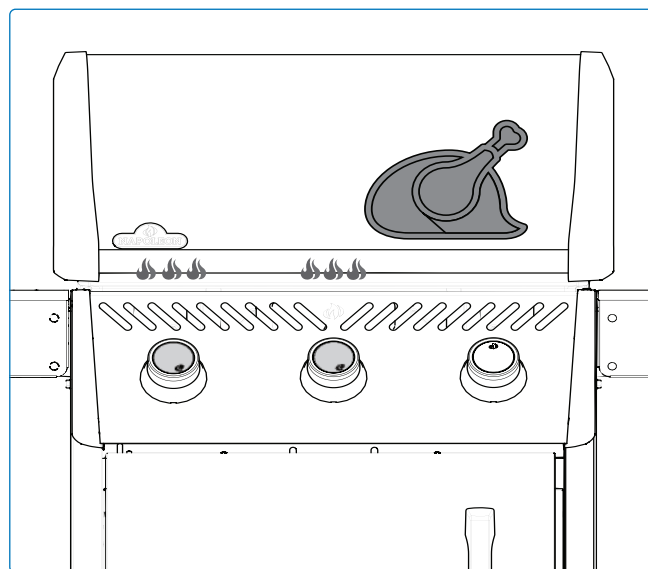


Fig. 14



#### **CONSIGLIO DA PROFESSIONISTA DELLA GRIGLIA!**

Aggiungi un accessorio affumicatore Napoleon alla tua griglia per insaporire la carne.



#### **CONSIGLIO DA PROFESSIONISTA DELLA GRIGLIA!**

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

### Bruciatore laterale a fiamma (se presente)

Il bruciatore laterale a fiamma funziona come un fornello ed è ideale per preparare sughi, zuppe o salse. Utilizzare pentole o padelle con un diametro non superiore a 10" (25 cm). Per prestazioni ottimali, utilizzare il bruciatore in una posizione protetta dal vento.

### Bruciatore laterale a infrarossi (se presente)

Per utilizzare il bruciatore laterale, vedere **"Accensione del bruciatore laterale a infrarossi (se presente)" a pagina 14** per le istruzioni. Quando impostato su alto, il calore a infrarossi fornisce una superficie uniforme per la rosolatura. Alcuni modelli includono una griglia di cottura regolabile in altezza per un maggiore controllo.



### IMPORTANTE!

- Non coprire più del 75% della superficie del bruciatore a infrarossi con piastre o padelle: è necessario lasciare un'area aperta adeguata per una corretta combustione e circolazione del calore.



### PERICOLO!

- |  |  |   |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Non grigliare mai il cibo direttamente sul bruciatore laterale a fiamma. È progettato solo per l'uso con pentole e padelle.</li> <li>• Non chiudere il coperchio del bruciatore laterale mentre è in</li> </ul> | <p>funzione o caldo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Non lasciare il cibo incustodito su nessun bruciatore acceso.</li> <li>• Non friggere ad immersione il cibo sul bruciatore laterale. Cucinare con l'olio può essere</li> </ul> | <p>pericoloso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulire regolarmente il grasso da tutta l'unità, compreso il vassoio raccogli-grasso e le piastre di cottura, per evitare accumuli e incendi di grasso.</li> </ul> |
|--|--|---|



## Come utilizzare il girarrosto

### Assemblaggio del kit girarrosto (se presente)



**NOTA:** Rimuovere la griglia di riscaldamento prima di utilizzare l'asta del girarrosto. Il calore eccessivo danneggerebbe la griglia di riscaldamento.

1. Installare il motore del girarrosto sul lato della griglia utilizzando la/le staffa/e di montaggio. Alcuni modelli hanno staffe premontate.
2. Una volta che la staffa è stata fissata alla griglia, far scorrere il motore del girarrosto sulla staffa.
3. Far scorrere la prima forchetta del girarrosto appena oltre la metà dell'asta e fissarla saldamente. Infilare la carne sull'asta girarrosto e spingerla nella forchetta. Far scorrere la seconda forchetta del girarrosto sull'estremità opposta dell'asta e spingere la forchetta nella carne fino a fissarla. Fissare la forchetta in posizione.
4. Inserire con attenzione l'estremità appuntita dell'asta girarrosto nel motore e posizionare l'estremità opposta sui supporti. Il lato più pesante della carne penderà naturalmente verso il basso per bilanciare il carico.
5. Far scorrere la boccola di arresto sull'asta girarrosto fino a superare l'interno del coperchio. Questo bloccherà il movimento laterale dell'asta girarrosto.
6. Stringere la boccola di arresto e la maniglia dell'asta girarrosto. Posizionare una teglia di metallo sotto la carne per raccogliere i succhi.

### Consigli sull'uso del girarrosto:

- Azionare i bruciatori al massimo finché la carne non si sarà rosolata. Ridurre il calore. Tenere il coperchio chiuso.
- Utilizzare un termometro per controllare la temperatura interna della carne.
- Arrosti e pollame dovrebbero dorarsi all'esterno e rimanere teneri all'interno.
- Utilizzare i succhi per spennellare e preparare il sugo.
- Un pollo da 3 libbre richiede circa 1 ora e mezza a fuoco medio-alto.
- Fai attenzione alla capacità del motore dello spiedo. Non sovraccaricare mai l'attrezzatura.
- Assicurati sempre di posizionare un carico uniformemente bilanciato sullo spiedo (**Fig 15**).

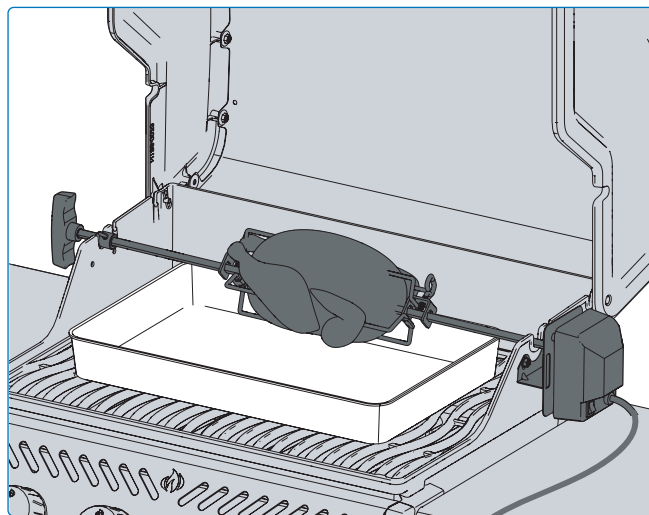


Fig. 15



### IMPORTANTE!

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



### ATTENZIONE!

- Smonta i componenti dello spiedo quando hai finito di cucinare e si sono raffreddati, laval con acqua calda e sapone e conservali all'interno.
- Non utilizzare mai una bombola di gas che sia oltre l'80% della sua capacità.
- Usa guanti da griglia resistenti al calore quando maneggi i componenti caldi dello spiedo.
- Scollega la spina dello spiedo dalla presa quando la griglia non è in uso.



### LO SAPEVI?

Puoi rimuovere le griglie di cottura se interferiscono con la cottura di tagli di carne più grandi, ma assicurati che siano fredde al tatto prima di maneggiarle.

## Come cuocere più polli

1. Legare o infilzare le ali al corpo dei polli.
2. Inserire la forchetta dello spiedo sull'asta.
3. Infilare il primo pollo sull'asta dello spiedo fino a quando non viene bloccato dalla forchetta dello spiedo. Stringere.
4. Infilare i successivi 2 polli sull'asta dello spiedo in modo che tutti i polli siano vicini tra loro.
5. Inserire la seconda forchetta dello spiedo sull'asta e spingerla nei polli fino a che tutti e 3 i polli siano ben stretti insieme. Stringere (**Fig 16**).

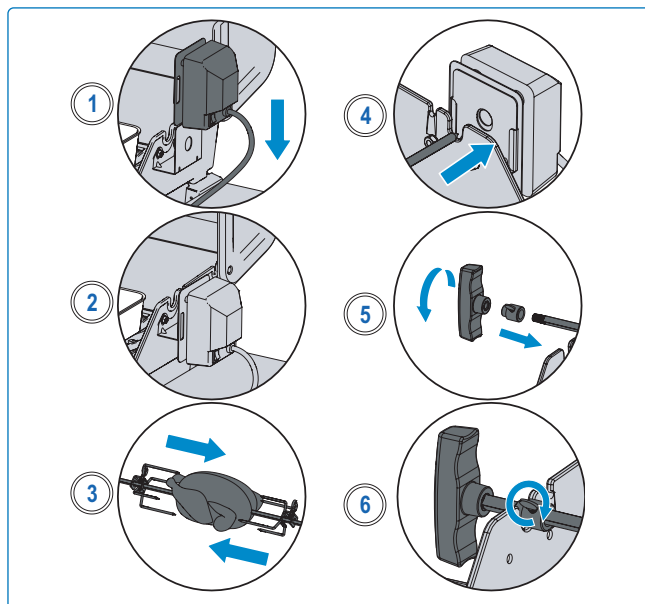


Fig. 16



### OLI E GRASSI CONSIGLIATI

- Olio di avocado
- Olio di cartamo
- Olio di girasole
- Grasso di manzo

Se questi non sono disponibili, scegli un altro olio con un punto di fumo elevato. Non utilizzare grassi salati come burro o margarina.



### CONSIGLIO DA PROFESSIONISTA!

Pre-riscalda sempre il barbecue prima di cucinare per bruciare i residui rimasti ed evitare che il cibo si attacchi alla griglia.

## Lista di Controllo per l'Esperienza di Cottura

Consulta questa lista ogni volta che cucini

### ☐ Leggi il manuale dell'utente

Assicurati di aver letto il manuale dell'utente e tutte le istruzioni di sicurezza prima di utilizzare la griglia.

### ☐ Pulisci il vassoio raccogli-grasso

Pulisci sempre il vassoio raccogli-grasso prima di cucinare per prevenire incendi e fiammate.

### ☐ Controlla il tubo

Assicurati che l'apparecchio sia spento e freddo. Controlla il tubo per usura eccessiva, abrasioni o tagli. Sostituiscilo immediatamente se danneggiato: non utilizzare un tubo compromesso.

### ☐ Controlla la presenza di perdite

Usa una soluzione di acqua saponata per verificare la presenza di perdite di gas prima del primo utilizzo e periodicamente dopo. Le bolle indicano una perdita che necessita di riparazione immediata.

### ☐ Preriscalda l'apparecchio

Rivesti le griglie di cottura con grasso vegetale o olio ad alto punto di fumo. Preriscalda la griglia per bruciare i residui e prevenire che il cibo si attacchi

- **Griglie in acciaio inox:** Usa una spazzola in acciaio inox. Consulta **“Istruzioni per la pulizia”** per maggiori dettagli.
- **Griglie in ghisa:** Pulire con una spazzola in ottone.



### NOTA:

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

### ☐ Area di preparazione

Tieni utensili, condimenti, salse e piatti da portata a portata di mano. Un'area di cottura ben organizzata riduce lo stress e previene gli incidenti.

### ☐ Non lasciare mai il cibo incustodito

Il cibo incustodito può bruciarsi rapidamente. Rimani vicino, soprattutto quando cucini alimenti grassi.

### ☐ Gira una sola volta ed evita di sollevare il coperchio

Aprire troppo spesso il coperchio fa uscire il calore, influenzando tempi e temperatura di cottura. Per risultati ottimali—soprattutto con bistecche e pollo—gira il cibo solo una volta.

### ☐ Lascia spazio tra gli alimenti

Lascia abbastanza spazio sulla piastra o sulla griglia per la circolazione dell'aria e per facilitare il movimento quando giri o sposti il cibo.

### ☐ Usa un termometro

Usa sempre un termometro alimentare per garantire temperature interne corrette. Questo è particolarmente importante per pollame, carni macinate e frutti di mare.

### ☐ Evita il sovraffollamento

Cuocere troppo cibo contemporaneamente abbassa la temperatura e causa una cottura non uniforme.

## Come Condizionare le Griglie di Cottura in Ghisa



### ATTENZIONE!

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

### Perché condire le griglie in ghisa?

- **Protezione dalla ruggine:** La ghisa è porosa e arrugginisce facilmente: la stagionatura crea una barriera protettiva.
- **Prestazioni antiaderenti:** Gli strati di olio polimerizzato formano una superficie naturale che facilita il distacco del cibo.
- **Sapore & durata:** Migliora la rosolatura e il sapore alla griglia, prolunga la durata prevenendo la corrosione.

### Istruzioni passo dopo passo

1. Rimuovi le griglie in ghisa dal barbecue.
2. Lava con acqua calda e sapone utilizzando un panno morbido. Risciacqua e asciuga tamponando. Lascia asciugare completamente le griglie.
3. Usa un olio con un punto di fumo elevato. Applica uno strato sottile e uniforme su tutte le superfici con un pennello o un panno.
4. Riposiziona le griglie sul barbecue a 176–204 °C (350–400 °F). Riscalda per 30–60 minuti.
5. Applica 1–2 strati aggiuntivi, riscaldando ogni volta per ottenere i migliori risultati.
6. Le griglie ora sono stagionate e pronte all'uso.



### NOTA:

Se si forma della ruggine sulle griglie in ghisa, rimuoverla con una spugna abrasiva o una spazzola in ottone, quindi ripetere il processo di stagionatura.



### ATTENZIONE!

- Pulire regolarmente il grasso da tutta l'unità, compreso il vassoio raccogli-grasso, per evitare accumuli e incendi di grasso.
- Vestirsi in modo sicuro. Evitare abiti larghi, maniche lunghe e accessori penzolanti durante la cottura su fiamma viva.
- Non lasciare il cibo incustodito.

### Migliori pratiche per la stagionatura

- **Applica solo strati sottili di olio** Troppo olio può creare residui appiccicosi. Rimuovi l'eccesso prima di riscaldare.
- **Ripeti la stagionatura regolarmente.** Fallo ogni 3–4 utilizzi per mantenere una superficie liscia e antiaderente e prevenire la ruggine.
- **Usa oli con punto di fumo elevato** Buone opzioni: olio di avocado, olio di cartamo, olio di girasole, grasso di manzo. Evita burro o margarina.
- **Evita gli spray antiaderenti.** Questi spesso contengono additivi che possono rendere appiccicosa la superficie.
- **Il sapone va bene: basta oliarla nuovamente dopo il lavaggio** Il sapone delicato non rovinerà la stagionatura. Asciuga completamente e applica l'olio dopo il lavaggio.
- **Rimuovi la ruggine** Se si forma ruggine, strofinala via con una spugna abrasiva o una spazzola in ottone, quindi stagiona nuovamente subito.
- **Pre-riscalda prima di stagionare.** Riscaldare leggermente il barbecue prima di applicare l'olio aiuta il rivestimento ad aderire meglio.
- **Evita di stagionare su una griglia fredda.** Il metallo freddo non assorbirà correttamente l'olio: riscaldalo prima per ottenere i migliori risultati.
- **Ispeziona le griglie prima di ogni utilizzo.** Se la superficie appare opaca o secca, applica uno strato leggero di olio prima di cucinare.
- **Conservare in un luogo asciutto.** Se si conserva a lungo termine, applicare un leggero strato d'olio e tenere la griglia coperta per evitare l'accumulo di umidità.



### CONSIGLIO DA PROFESSIONISTA!

Scopri ricette ispiratrici e tecniche di grigliatura nei libri di cucina di Napoleon o su [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)