



FREESTYLE®

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 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 ricreativi 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

Benvenuto in Napoleon!	3
La sicurezza prima di tutto	3
Caratteristiche Complete del Sistema	5
Ulteriori pratiche operative sicure	6
Posizionamento del Barbecue	8
Collegamenti del Gas	9
Test delle Perdite	12
Funzionamento	13
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
Guida alla Grigliatura a Infrarossi	21
Istruzioni per la Pulizia	22
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 Raccogligocce	23
Pannello di Controllo	24
Fusione in Alluminio	24
Superficie Esterna del Barbecue	24
Rete Antinsetto e Ugelli del Bruciatore	25
Istruzioni per la Manutenzione	26
Raccomandazioni	26
Regolazione dell'Aria di Combustione	26
Acciaio Inox in Ambienti Ostili	27
Risoluzione dei problemi	28
Garanzia	32

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 raccogligocce di facile accesso per una manutenzione efficiente.

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

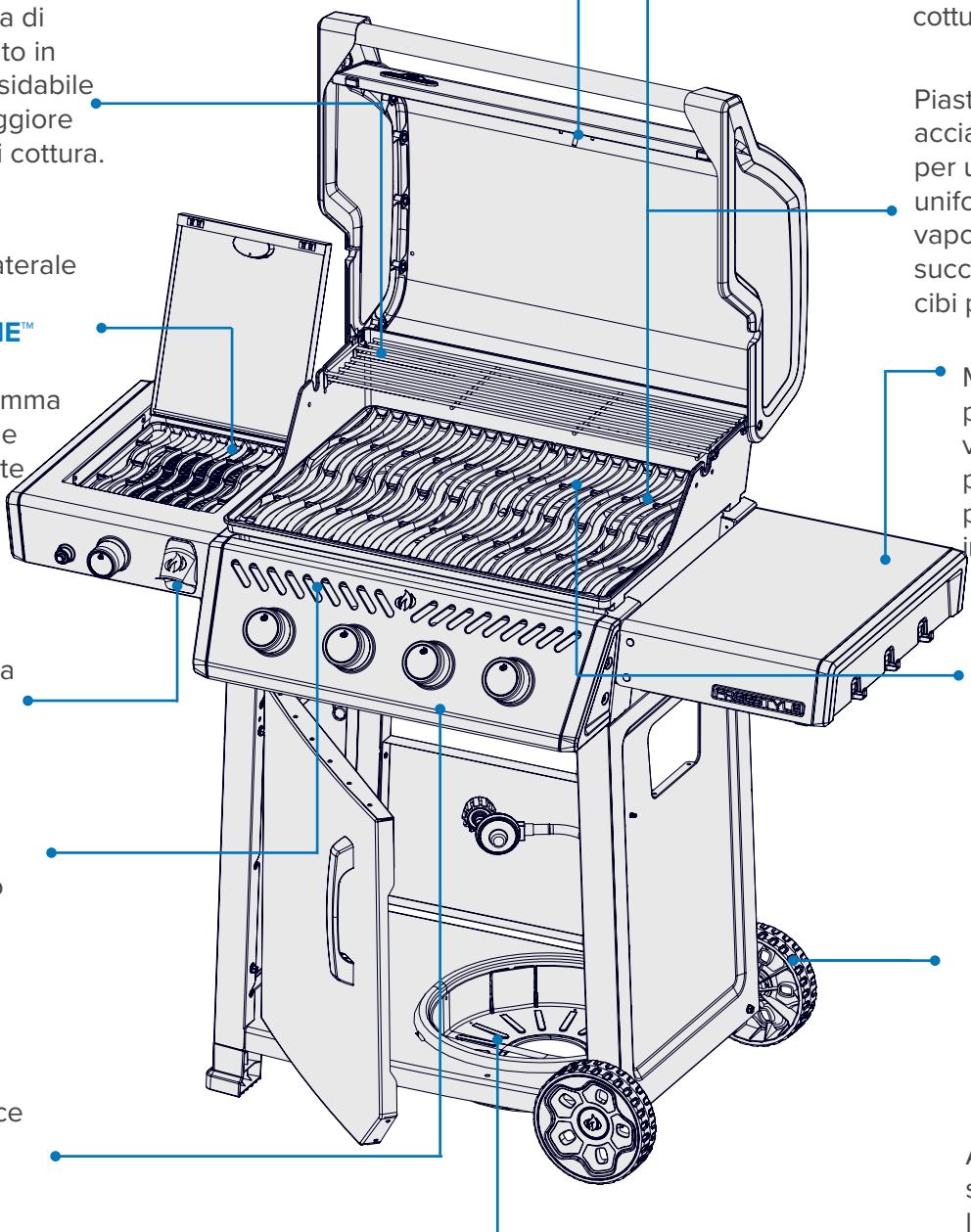
Piastre di cottura in acciaio inossidabile per un riscaldamento uniforme e la vaporizzazione dei succhi di cottura, per cibi più saporiti.

Mensole laterali pieghevoli vernicate 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 raccogligocce. Mantenere la giusta distanza del tubo dal fondo dell'apparecchio.
- Assicurarsi 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 raccogligocce 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.

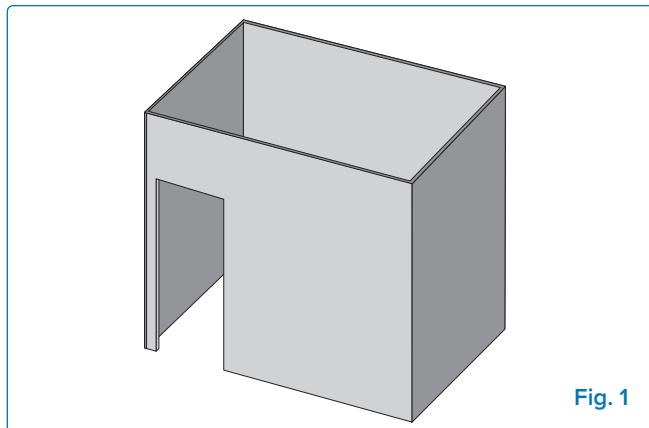


Fig. 1

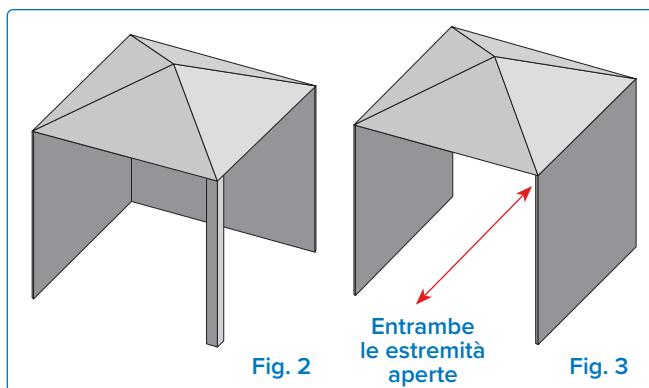


Fig. 2

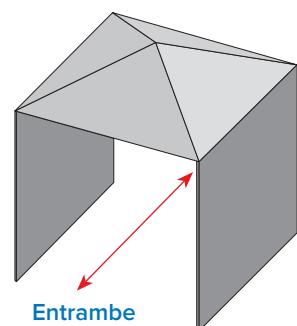
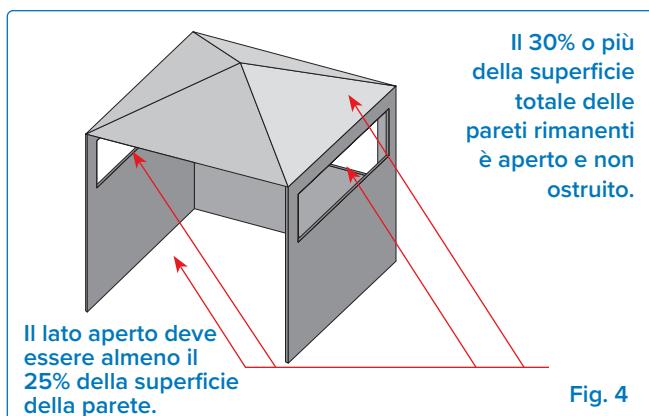


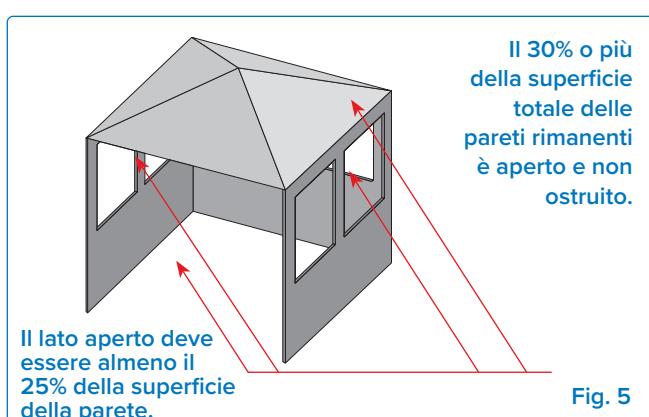
Fig. 3



Il lato aperto deve essere almeno il 25% della superficie della parete.

Il 30% o più della superficie totale delle pareti rimanenti è aperto e non ostruito.

Fig. 4



Il lato aperto deve essere almeno il 25% della superficie della parete.

Il 30% o più della superficie totale delle pareti rimanenti è aperto e non ostruito.

Fig. 5

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".

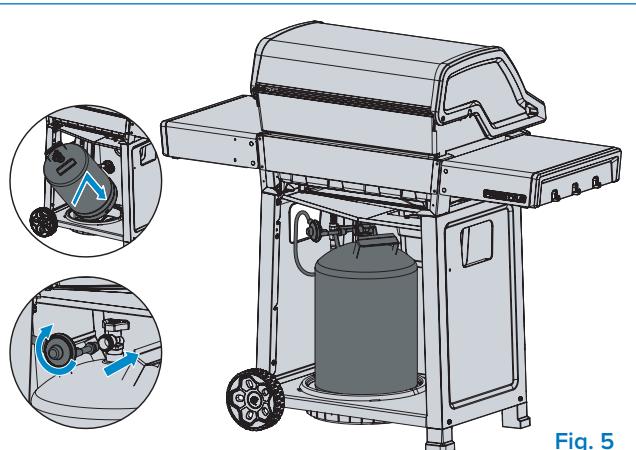


Fig. 5

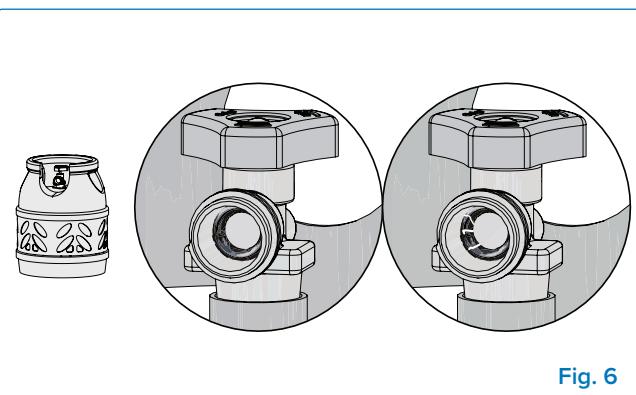


Fig. 6



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.
- 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.
 - Non posizionare il tubo vicino alla vaschetta raccogligocce o sopra il pannello posteriore.
 - 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.
- Disconnectere 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 _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3P(37)}	I _{3B/P(50)}
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?

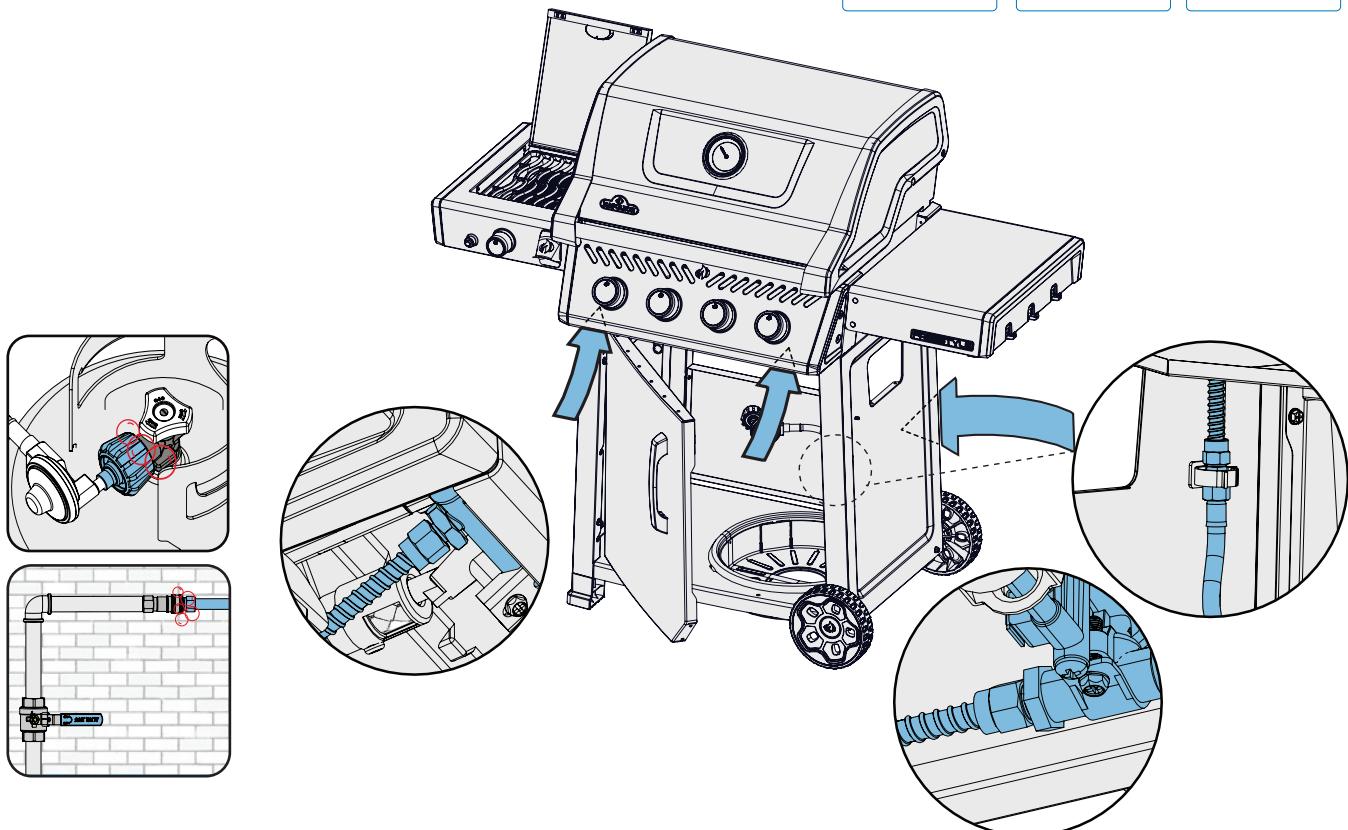
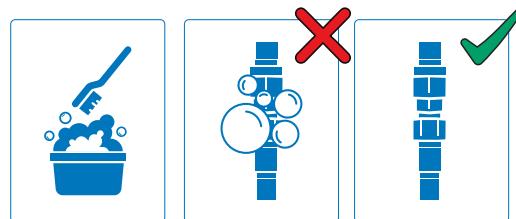
Un test di tenuta conferma che non vi siano perdite di gas dopo aver collegato il tubo alla fornitura di gas. Ogni volta che il serbatoio viene riempito e reinstallato, assicurarsi che non vi siano perdite nel raccordo dove il regolatore si collega al serbatoio. Eseguire il test di tenuta su questo barbecue 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 scaldavande 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".

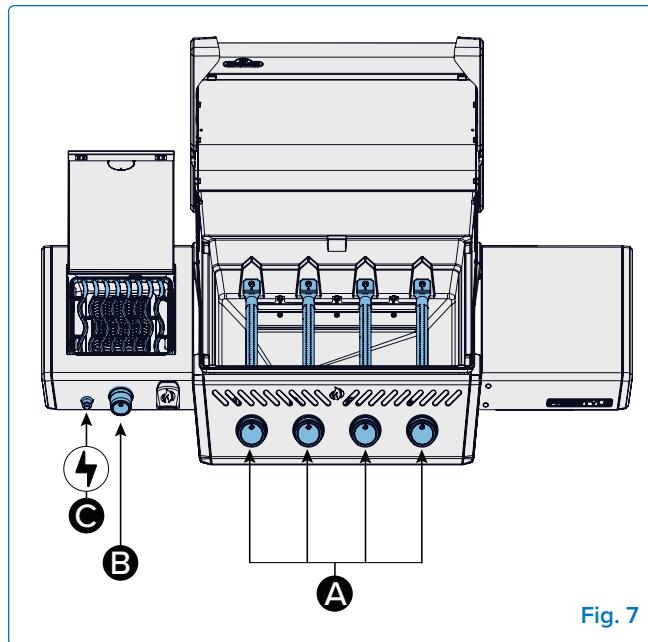


Fig. 7

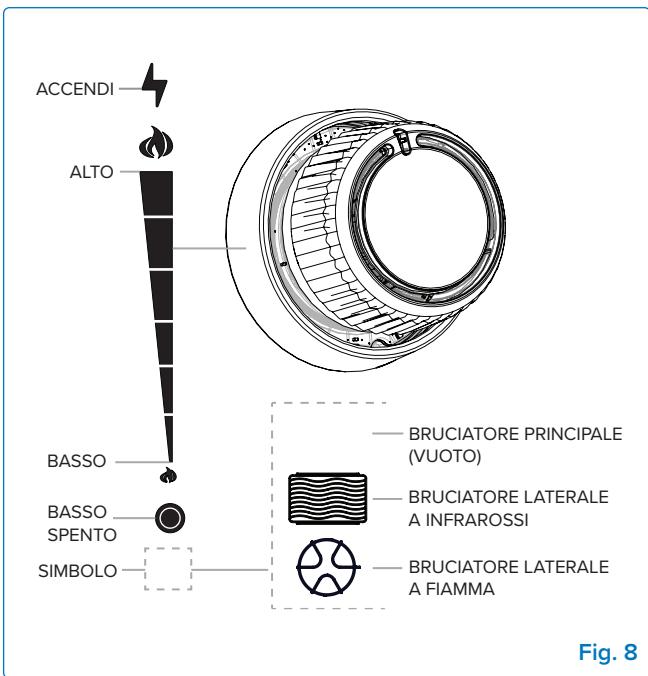


Fig. 8



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)

- Aprire il coperchio del bruciatore (**Fig. 9**).
- 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**).
- Continuare a premere la manopola di controllo finché il bruciatore non si accende e poi rilasciare.
- 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".

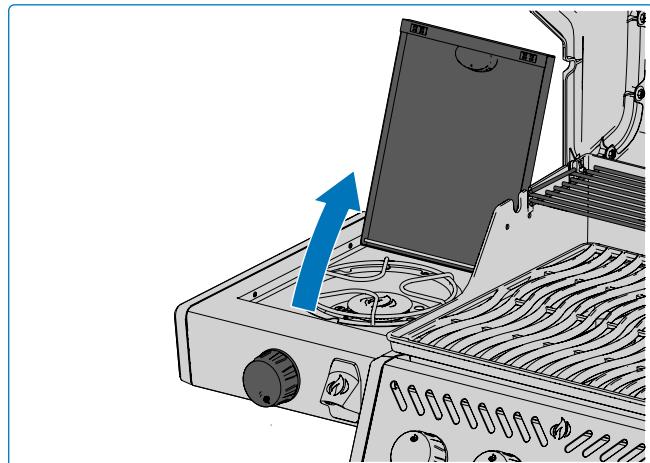


Fig. 9

Accensione del bruciatore laterale a infrarossi (se presente)

- Aprire il coperchio del bruciatore (**Fig. 10**)
- Premere e ruotare lentamente la manopola del bruciatore laterale in senso antiorario fino alla posizione ALTA (**Fig. 7-B, Fig. 8**).
- Premere e tenere premuto il pulsante di accensione finché il bruciatore non si accende, oppure accendere con un fiammifero (**Fig. 7-C**).
- 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.

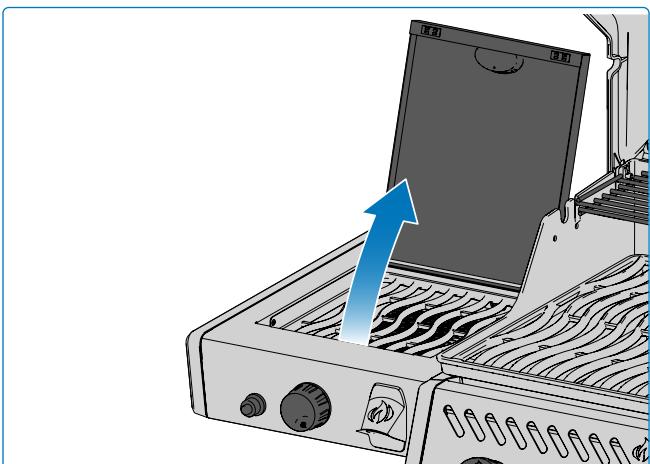


Fig. 10

Istruzioni di accensione alternativa

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

Bruciatore principale

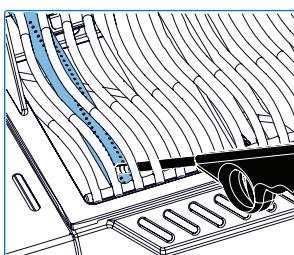


Fig. 11

Bruciatore laterale

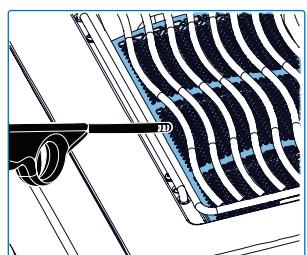


Fig. 12



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**).

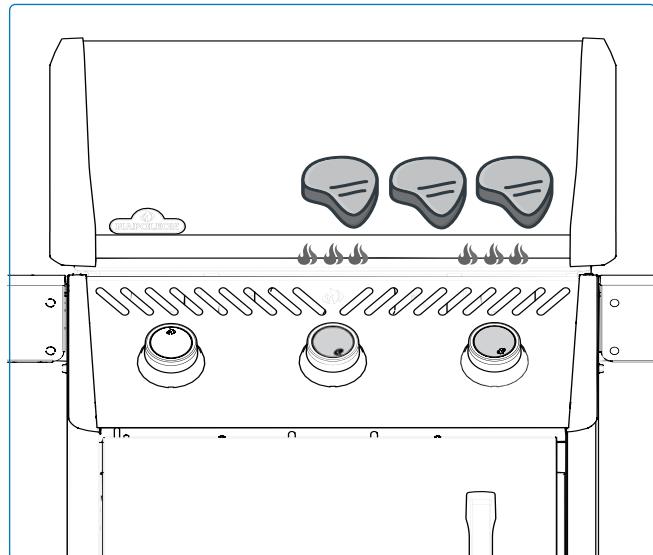


Fig. 13

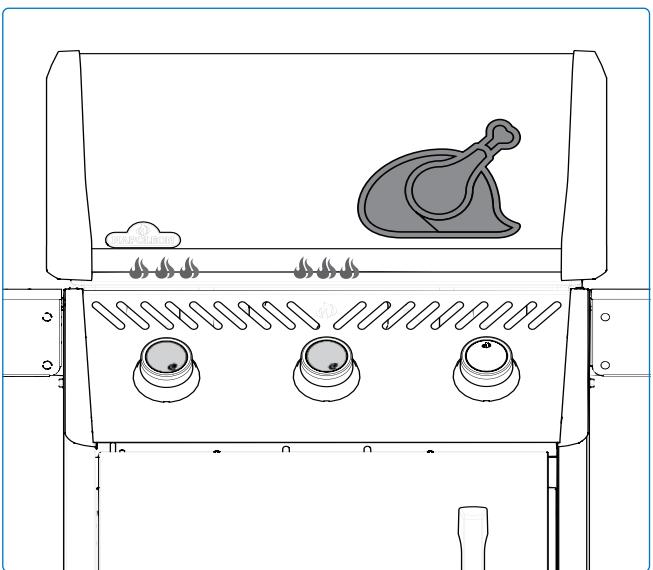


Fig. 14

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!

- Non grigliare mai il cibo direttamente sul bruciatore laterale a fiamma. È progettato solo per l'uso con pentole e padelle.
- Non chiudere il coperchio del bruciatore laterale mentre è in funzione o caldo.
- Non lasciare il cibo incustodito su nessun bruciatore acceso.
- Non friggere ad immersione il cibo sul bruciatore laterale. Cucinare con l'olio può essere pericoloso.
- 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.

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 danneggierebbe 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.



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, lavali 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.

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**).

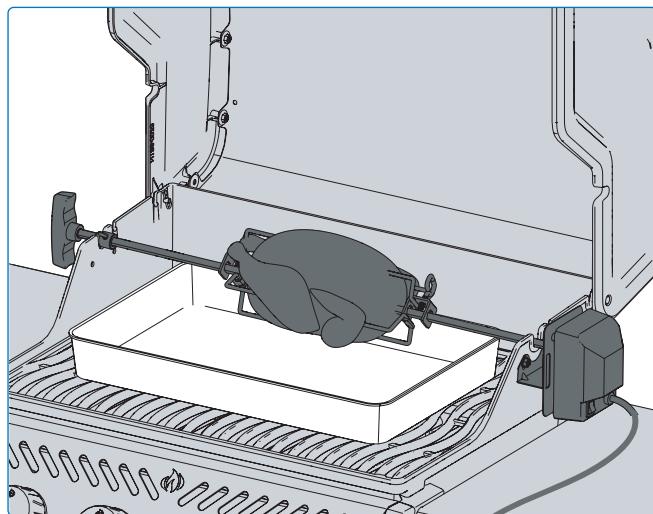


Fig. 15



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 stringerla nei polli fino a che tutti e 3 i polli siano ben stretti insieme. Stringere (**Fig 16**).

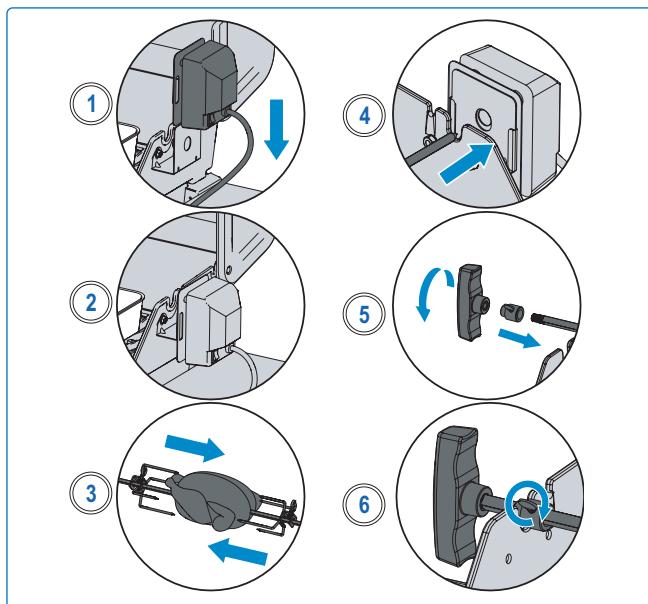


Fig. 16



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. Sostituisco 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 spugnetta 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.
- Non lasciare il cibo incustodito.
- Vestirsi in modo sicuro. Evitare abiti larghi, maniche lunghe e accessori penzolanti durante la cottura su fiamma viva.

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 oilarla 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 spugnetta 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

Guida alla Grigliatura a Infrarossi

Cibo	Impostazione della manopola di controllo	Tempo di cottura	Suggerimenti
 Bistecca 2,54 cm (1 pollice) di spessore.	ALTO 2 minuti per lato	Al sangue – 4 minuti	Chiedere un taglio con grasso marezzato. Il grasso è un tenerizzante naturale e mantiene la carne succosa.
	ALTO a MEDIO Calore alto 2 minuti per lato poi passare a calore medio.	Media cottura – 6 minuti	
		Ben cotta – 8 minuti	
 Hamburger 1,27 cm (½ pollice) di spessore	ALTO 2 minuti per lato.	Al sangue – 4 minuti	Mantenere tutte le polpette dello stesso spessore per tempi di cottura uniformi. Le polpette di 2,54 cm (1 pollice) o più di spessore dovrebbero essere grigliate con calore indiretto.
	ALTO 2 minuti e mezzo per lato.	Media cottura – 5 minuti	
	ALTO 3 minuti per lato.	Ben cotto 6 minuti	
 Pollo	ALTO, MEDIO, BASSO 2 minuti per lato poi calore medio-basso o basso.	20 – 25 minuti	Tagliare l'articolazione che collega la coscia e la gamba per ¾ in modo che la carne si adagi piatta sul bruciatore e cuocia uniformemente.
 Braciole di maiale	MEDIA	6 minuti per lato	Scegliere tagli spessi per una carne più tenera. Eliminare il grasso in eccesso.
 Costine di maiale	ALTO a BASSO Alto per 5 minuti poi basso fino a cottura ultimata.	20 minuti per lato girando spesso	Scegliere costine magre e carnose. Grigliare finché la carne non si stacca facilmente dall'osso.
 Costolette di agnello	ALTO a MEDIO Alto per 5 minuti poi medio fino a cottura ultimata.	15 minuti per lato	Scegliere tagli spessi per una carne più tenera. Eliminare il grasso in eccesso.
 Würstel	MEDIO a BASSO	4 – 6 minuti	Scegliere wurstel più grandi e incidere per il lungo prima di grigliare.

Queste sono linee guida generali. Si prega di fare riferimento alle raccomandazioni delle autorità sanitarie per informazioni più dettagliate.

Istruzioni per la Pulizia

Primo Utilizzo

1. Lavare le griglie di cottura a mano utilizzando acqua calda e un detergente delicato per piatti per rimuovere eventuali residui di fabbricazione. **Non mettere** le griglie in lavastoviglie.
2. Risciacquare con acqua calda e asciugare accuratamente con un panno morbido per prevenire la ruggine (**Fig. 17**).

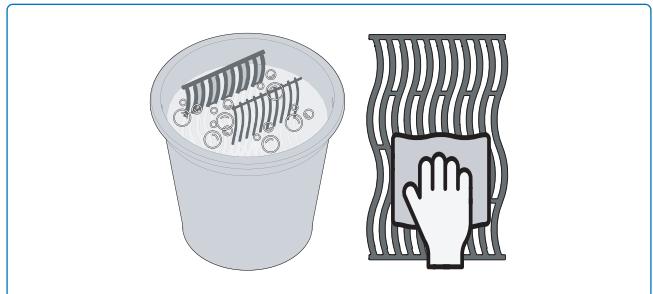


Fig. 17

Griglie in Ghisa

- Condire le griglie prima dell'uso per creare uno strato protettivo che aiuta a prevenire la ruggine. Per le istruzioni, vedere "**Come condire le griglie di cottura in ghisa.**"

Griglie in Acciaio Inox

- Per pulire, preriscaldare il barbecue e utilizzare una spazzola metallica per rimuovere i residui di cibo (**Fig. 18, 19, 20**).
- La decolorazione è normale. Le griglie in acciaio inox si scuriranno permanentemente nel tempo a causa delle alte temperature di cottura.

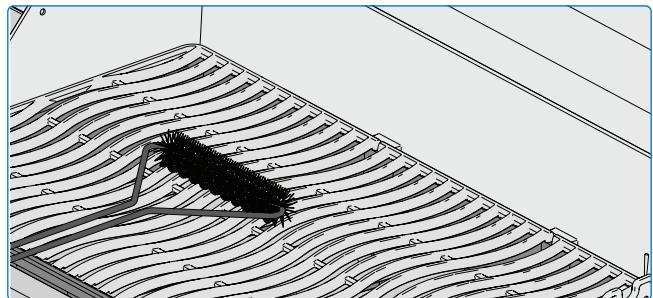


Fig. 18

Bruciatore Laterale a Infrarossi

- La maggior parte dei grassi e delle particelle di cibo bruciano immediatamente grazie all'intenso calore del bruciatore.
- Non** pulire la superficie in ceramica con una spazzola metallica — potrebbe causare danni.
- Non** utilizzare acqua o altri liquidi per pulire il bruciatore. Cambiamenti improvvisi di temperatura possono causare crepe nella piastrella in ceramica.
- Per pulire:** Accendere il bruciatore e lasciarlo alla massima potenza per 5–10 minuti per incenerire eventuali residui rimasti.

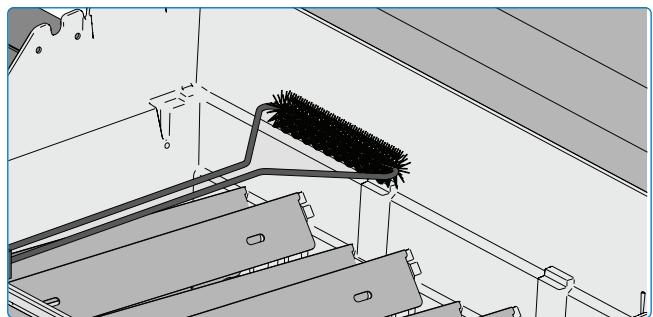


Fig. 19

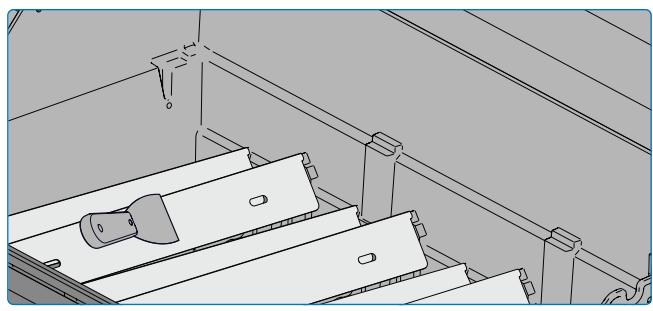


Fig. 20



PERICOLO!

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

Interno del Barbecue

1. Rimuovere le griglie di cottura.
2. Utilizzare una spazzola in ottone per rimuovere i detriti sciolti dai lati e dalla parte inferiore del coperchio.
3. Raschiare le piastre di cottura con una spatola o un raschietto. Utilizzare una spazzola metallica per rimuovere eventuali ceneri.
4. Rimuovere le piastre di cottura e spazzolare i detriti dai bruciatori utilizzando una spazzola metallica.
5. Spazzare tutti i detriti rimasti all'interno del barbecue nella vaschetta raccogli-grasso (**Fig. 21, 22**).



Fig. 21

Smalto Porcellanato

Evitare di scheggiare o graffiare il rivestimento in porcellana delle piastre di cottura e della vaschetta raccogli-grasso, poiché ciò potrebbe compromettere la resistenza alla corrosione. Utilizzare spatole o raschietti in plastica quando si puliscono parti in porcellana.

Vassoio Raccogligocce

Ogni testata del barbecue, bruciatore laterale e bruciatore ad incasso include una vaschetta raccogli-grasso dedicata, accessibile tramite le ante dell'armadio o aperture designate.

- Il grasso e i residui si raccolgono nella vaschetta raccogli-grasso sotto il barbecue e possono defluire in un vassoio raccogli-grasso usa e getta sottostante (se presente).
- Utilizzare solo rivestimenti approvati da Napoleon nella vaschetta raccogli-grasso. **Non** utilizzare fogli di alluminio, sabbia o materiali non approvati, poiché ciò può bloccare il corretto deflusso del grasso.
- Pulire la vaschetta raccogli-grasso ogni 4–5 utilizzi per evitare l'accumulo di grasso (**Fig. 23**).

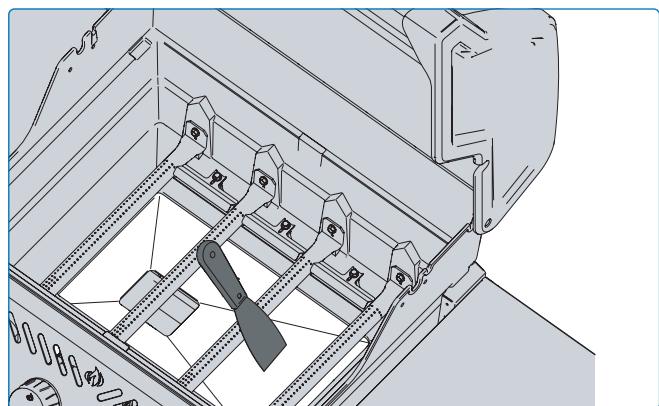


Fig. 22

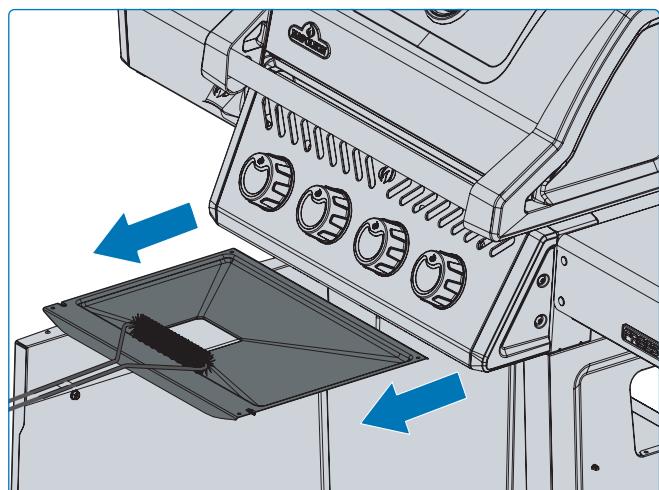


Fig. 23



ATTENZIONE!

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

Fasi di pulizia:

1. Sfilare la vaschetta raccogli-grasso per accedere al vassoio raccogli-grasso usa e getta o per la pulizia.
2. Raschiare il grasso utilizzando una spatola o un raschietto.
3. Sostituire il vassoio raccogli-grasso usa e getta ogni 2–4 settimane, a seconda dell'utilizzo (se applicabile).
4. Per i materiali di consumo, contattare il rivenditore Napoleon.

Pannello di Controllo

Pulire solo con **acqua tiepida e sapone e un panno morbido**. Evitare panni abrasivi o detergenti aggressivi, che possono cancellare il testo stampato. **Testare prima su una piccola area nascosta** per garantire una pulizia sicura.

- Le parti in acciaio inox si decoloreranno nel tempo a causa del calore, assumendo una tonalità dorata o marrone. Ciò è normale e non influisce sulle prestazioni del barbecue (**Fig. 24**).

Fusione in Alluminio

Pulire con acqua tiepida e sapone. Anche se l'alluminio non arrugginisce, l'esposizione ad alte temperature e agli agenti atmosferici può causare ossidazione superficiale, che può apparire come macchie bianche. Consultare le **"Istruzioni di manutenzione"** per suggerimenti su come prevenire l'ossidazione.

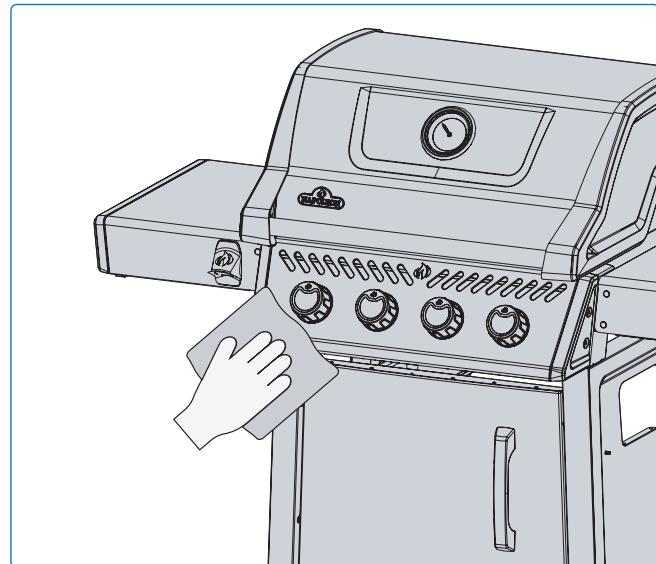


Fig. 24

Superficie Esterna del Barbecue

- Utilizzare solo un detergente non abrasivo. Prodotti abrasivi o lana d'acciaio possono graffiare la finitura.
- Asciugare sempre nella direzione della venatura.
- Maneggiare con cura i componenti in smalto porcellanato.
- La finitura in smalto è simile al vetro e può scheggiarsi se colpita.

PERICOLO!

- Evitare il contatto con superfici calde.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette d'acciaio su parti

vernicate, in porcellana o in acciaio inox. Questi materiali graffieranno e danneggeranno la finitura.



PRIMA LA SICUREZZA!

Indossare sempre guanti protettivi e occhiali di sicurezza quando si effettua la manutenzione della griglia.

Rete AntInsetto e Ugelli del Bruciatore

Ragni e insetti sono attratti da spazi piccoli e chiusi. Sebbene i bruciatori Napoleon includano una rete anti-insetti sulla serranda dell'aria per aiutare a prevenire i nidi, ciò non elimina il rischio. Nidi o ragnatele possono causare una fiamma gialla o arancione e possono provocare incendi o ritorni di fiamma vicino alla serranda dell'aria sotto il pannello di controllo.

Seguire questi passaggi per pulire e mantenere il bruciatore:

1. Rimuovere il bruciatore:

- Svitare il bruciatore dalla parete posteriore della griglia. Far scorrere il bruciatore all'indietro e verso l'alto per rimuoverlo.

2. Pulire il bruciatore:

- Pulire l'interno del bruciatore utilizzando una spazzola flessibile per tubi venturi oppure, per le aree delicate, una spazzola a setole morbide per rimuovere delicatamente i detriti (**Fig. 25**).
- Scuotere eventuali detriti sciolti attraverso l'ingresso del gas.
- Ispezionare i fori del bruciatore e gli orifizi delle valvole per eventuali ostruzioni. Detriti e corrosione possono ostruirli nel tempo.



PERICOLO!

- Quando si reinstalla il bruciatore dopo la pulizia, assicurarsi che la valvola o l'orifizio sia completamente inserito nel tubo del bruciatore. Il mancato rispetto di questa istruzione può causare un incendio o un'esplosione.

3. Sbloccare i fori ostruiti

- Utilizzare una graffetta raddrizzata o la punta di manutenzione fornita per liberare i fori del bruciatore ostruiti.
- Se necessario, forare con attenzione i fori ostruiti utilizzando la punta fornita e un piccolo trapano a batteria.



NOTA:

Questa punta è solo per i fori dei bruciatori. Non utilizzarla sugli orifizi in ottone.

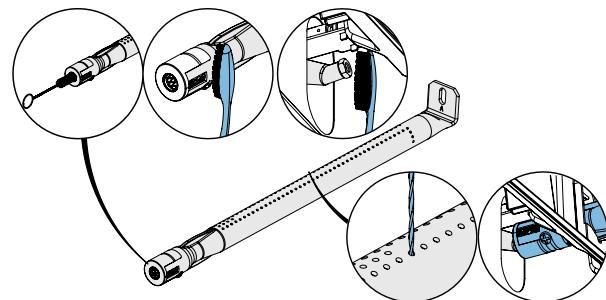


Fig. 25



IMPORTANTE!

- Non piegare la punta durante la foratura: potrebbe rompersi. Non allargare i fori dei bruciatori.

4. Ispezionare la rete anti-insetti:

- Assicurarsi che la rete sia pulita, fissata e priva di lanugine o detriti.

5. Reinstallare il bruciatore:

- Assicurarsi che la valvola entri nel bruciatore durante l'installazione.
- Riposizionare il supporto della piastra di cottura e stringere le viti per completare la reinstallazione.

Istruzioni per la Manutenzione

Raccomandazioni

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

- Non ostruire il flusso d'aria per la ventilazione o la combustione.
- Mantenere le aperture di ventilazione libere da detriti. Questi si trovano sui lati del carrello o dell'involucro, e sulla parte anteriore e posteriore del ripiano inferiore.

Regolazione dell'Aria di Combustione



IMPORTANTE!

- Questa operazione deve essere eseguita da personale qualificato.

- La serranda dell'aria è impostata in fabbrica e di solito non richiede regolazioni in condizioni normali. La regolazione può essere necessaria solo in condizioni estreme.
- Quando regolata correttamente, la fiamma dovrebbe apparire blu scuro con punte blu chiare e può avere occasionali bagliori gialli.
- Troppa poca aria causerà fiamme gialle, fuligginose e lente (**vedi Fig. 26**).
- Troppa aria può far sollevare o spegnere la fiamma, causando problemi di accensione.

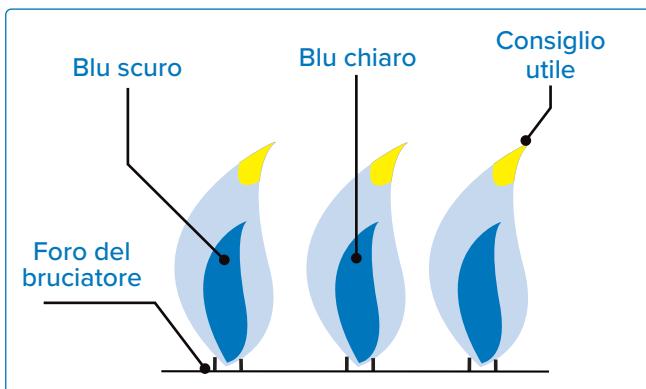


Fig. 26



ATTENZIONE!

- Mantenere la griglia lontana da materiali combustibili e da tutti i liquidi o vapori infiammabili, inclusa la benzina.

Regolazione della serranda dell'aria

1. Rimuovere le griglie di cottura e le piastre di rosolatura. Tenere il coperchio aperto per la ventilazione.
2. Aprire la porta dell'armadietto o rimuovere il cassetto superiore (se presente) per raggiungere la vite della serranda dell'aria situata all'apertura del bruciatore. Per i bruciatori a tubo posteriori, rimuovere il pannello posteriore per accedere alla serranda.
3. Rimuovere il pannello posteriore per regolare la serranda dell'aria del bruciatore a tubo posteriore.
4. Allentare la vite di bloccaggio del regolatore dell'aria. Aprire o chiudere la serranda secondo necessità per ottenere una fiamma corretta.
5. Accendere i bruciatori e impostarli al massimo. Ispezionare la fiamma. Una fiamma corretta dovrebbe essere per lo più blu con una piccola punta gialla.
6. Spegnere i bruciatori. Stringere la vite di bloccaggio. Reinstallare tutte le parti rimosse. Assicurarsi che le reti anti-insetto siano installate correttamente.



NOTA:

I bruciatori a infrarossi non hanno regolazione dell'aria.

Acciaio Inox in Ambienti Ostili

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

Manutenzione del bruciatore

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

Manutenzione e protezione dei bruciatori a infrarossi

I tuoi bruciatori a infrarossi sono progettati per offrire una lunga durata, ma è necessario fare attenzione a non danneggiare le superfici in ceramica. Le fratture causeranno il malfunzionamento dei bruciatori.



IMPORTANTE!

- I danni derivanti dal mancato rispetto di queste istruzioni NON sono coperti dalla garanzia della griglia.

Ventilazione di scarico dell'aria calda

- L'aria calda deve poter uscire dalla griglia affinché i bruciatori funzionino correttamente.
- I bruciatori possono rimanere senza ossigeno se l'aria calda non viene fatta uscire, causando ritorni di fiamma. La ceramica può crepersi se ciò si verifica ripetutamente.

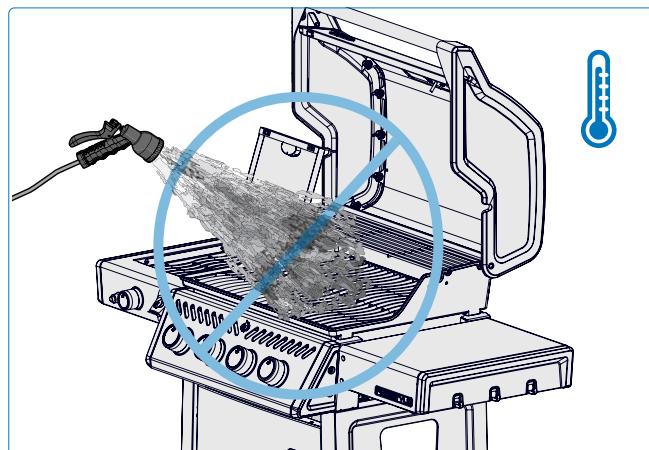


PRIMA LA SICUREZZA!

Non coprire mai più del 75% di qualsiasi superficie di cottura del bruciatore principale o laterale con metallo solido (ad es. piastre o padelle)

Passaggi per evitare di danneggiare le superfici in ceramica

- Non spegnere mai una fiamma né controllare le fiammate con l'acqua (**Fig. 27**)
- Non lasciare che acqua fredda (pioggia, irrigatore, tubo, ecc.) entri in contatto con i bruciatori in ceramica caldi. Un cambiamento immediato di temperatura causerà la rottura della piastrella in ceramica.
- Un bruciatore in ceramica che si bagna prima dell'uso produrrà vapore quando verrà acceso successivamente, generando pressione che farà crepare la ceramica.
- L'immersione ripetuta della ceramica può causarne il rigonfiamento e l'espansione, producendo pressione che farà crepare e sgretolare la ceramica.
- Ispezionare la ceramica per eventuali infiltrazioni d'acqua se si trova acqua stagnante nella griglia. Rimuovere il bruciatore se la ceramica è bagnata. Capovolgerlo per far defluire l'acqua in eccesso. Portare la ceramica all'interno per farla asciugare completamente.
- Non lasciare che oggetti duri colpiscono il bruciatore. Prestare attenzione quando si inseriscono o si rimuovono le griglie di cottura e si utilizzano gli accessori.



PERICOLO!

- Spegnere il gas alla fonte e scollegare l'unità prima della manutenzione.
- La manutenzione deve essere eseguita solo quando la griglia è fredda per evitare il rischio di ustioni.
- Un test di tenuta deve essere eseguito annualmente e ogni volta che viene sostituito un componente del circuito del gas, o quando è presente odore di gas.

Risoluzione dei problemi

Problemi di accensione

- I bruciatori principali, posteriori o laterali non si accendono con l'accenditore, ma si accendono con un fiammifero.
- I bruciatori non si accendono l'uno con l'altro.

	Possibili cause	Soluzione
Bruciatore principale	L'uscita JETFIRE™ è sporca o ostruita.	Pulire l'uscita JETFIRE™ con uno spazzolino a setole morbide.
	Staffette di accensione incrociata sporche o corrosive.	Pulire o sostituire se necessario.
Bruciatori posteriori e laterali	Fiamme sollevate sul bruciatore.	Chiudere il regolatore dell'aria secondo la sezione " Istruzioni di manutenzione ". Regolazione dell'aria di combustione in questo manuale del proprietario. IMPORTANTE! Questa operazione deve essere eseguita da un installatore di gas qualificato.
	Filo dell'elettrodo o fili del terminale dell'interruttore allentati.	Verificare che il filo dell'elettrodo sia ben inserito nel terminale sul retro dell'accenditore. Verificare che i cavi dal modulo all'interruttore di accensione (se presente) siano ben inseriti nei rispettivi terminali.
	Batteria scarica o installata in modo errato.	Sostituire con una batteria di alta qualità e ad alta resistenza.

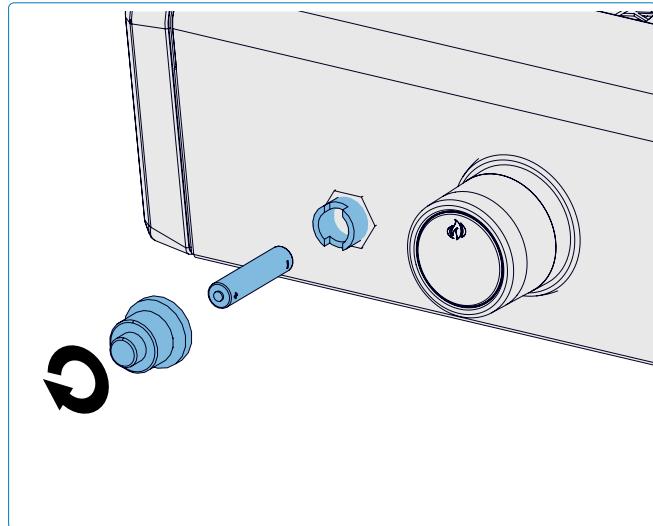


Fig. 28



REGISTRA IL TUO BARBECUE!

Vai su napoleon.com oppure consulta la tua Guida di montaggio per le istruzioni sui pezzi di ricambio.



VOGLIAMO AIUTARTI!!

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

Rumori e fiammate

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

Possibili cause	Soluzione
Rumore di ronzio normale nei giorni caldi.	Questo non è un difetto. È causato da vibrazioni interne nel regolatore e non influisce sulle prestazioni o sulla sicurezza della griglia. I regolatori che ronzano NON verranno sostituiti.
La valvola del cilindro è stata aperta troppo rapidamente.	Aprire la valvola del cilindro lentamente.
Piastre di cottura installate in modo errato.	Assicurarsi che le piastre di cottura siano installate con i fori rivolti verso la parte anteriore e le fessure sul fondo. Consultare la guida alle istruzioni di montaggio.
Riscaldamento non corretto.	Preriscaldare la griglia con tutti i bruciatori principali al massimo per 10-15 minuti.
Accumulo eccessivo di grasso e cenere sulle piastre di cottura e nella vaschetta raccogligocce.	Pulire regolarmente le piastre di cottura e la vaschetta raccogligocce. Non rivestire la vaschetta con carta stagnola. Consultare la sezione " Istruzioni di pulizia " per i dettagli.

Flusso di gas

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

Possibili cause	Soluzione
Propano – procedura di accensione non corretta	Assicurarsi che la procedura di accensione venga seguita con attenzione. Tutte le valvole del gas devono essere in posizione OFF quando la valvola del serbatoio viene aperta. Aprire il serbatoio lentamente per consentire la stabilizzazione della pressione. Vedere Operazione – " Istruzioni di accensione " per dettagli.
Linea di alimentazione sottodimensionata.	Il tubo deve essere dimensionato secondo le normative di installazione.
Guarnizione che perde intorno alla piastrella in ceramica, o una saldatura difettosa nel corpo del bruciatore.	Lasciare raffreddare il bruciatore e ispezionare attentamente per eventuali crepe. Contattare il rivenditore autorizzato Napoleon per ordinare un gruppo bruciatore di ricambio se vengono trovate crepe.

Possibili cause	Soluzione
Non corretto preriscaldamento.	Preriscaldare la griglia con entrambi i bruciatori principali su ALTO per 10-15 minuti.
Possibile presenza di ragnatele o altri detriti.	Pulire accuratamente nidi o ragnatele dall'orifizio del bruciatore rimuovendolo e seguendo le istruzioni di questo manuale. Vedere " Schermo per insetti e fori del bruciatore " per dettagli.
Regolazione errata del regolatore dell'aria.	Aprire o chiudere leggermente la serranda dell'aria secondo questo manuale. Vedere " Istruzioni di manutenzione ". IMPORTANTE! Questa operazione deve essere eseguita da un installatore di gas qualificato.
Mancanza di gas.	Controllare il livello del gas nella bombola.
Il tubo di alimentazione è schiacciato.	Riposizionare il tubo di alimentazione se necessario.
Regolatore di pressione del gas in stato di basso flusso.	Spegnere i bruciatori e chiudere la valvola del serbatoio, attendere 5 minuti prima di riaprire completamente la valvola, attendere qualche secondo affinché la pressione si stabilizzi prima di seguire le Istruzioni di accensione per avviare la griglia. Assicurarsi che la procedura di accensione venga seguita attentamente ogni volta che si cucina. Tutte le valvole del gas devono essere su OFF quando la valvola del serbatoio viene aperta. Aprire sempre la valvola del serbatoio lentamente.

Vernice che si sfoglia

- La vernice sembra sfogliarsi all'interno del

coperchio o della cappotta.

Possibili cause	Soluzione
Accumulo di grasso sulle superfici interne.	<p>Questo non è un difetto. Il coperchio e la cappotta sono rifiniti in porcellana o acciaio inox, che non si sfoglieranno. Ciò che sembra sfogliarsi è in realtà grasso indurito che si secca in scaglie simili a vernice. Una pulizia regolare eviterà questo accumulo.</p> <p>Vedere "Istruzioni di pulizia" per dettagli.</p>

Ritorno di fiamma del bruciatore a infrarossi

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

Possibili cause	Soluzione
Piastrelle in ceramica sovraccaricate di gocce di grasso e accumuli. I fori sono ostruiti.	Spegnere il bruciatore OFF e lasciare raffreddare per almeno 2 minuti. Riaccendere il bruciatore e lasciarlo su ALTO per almeno 5 minuti, o finché le piastrelle in ceramica non diventano uniformemente rosse.
Bruciatore surriscaldato a causa della ventilazione. Troppa superficie della griglia coperta da piastra o padella.	Assicurarsi che non più del 75% della superficie della griglia sia coperta da oggetti o accessori. Spegnere il bruciatore OFF e lasciare raffreddare per almeno 2 minuti. Riaccendere.
Guarnizione che perde intorno alla piastrella in ceramica, o una saldatura difettosa nel corpo del bruciatore.	Lasciare raffreddare il bruciatore e ispezionare attentamente per eventuali crepe. Contattare il rivenditore autorizzato Napoleon per ordinare un gruppo bruciatore di ricambio se vengono trovate crepe.
Riscaldamento non corretto.	Preriscaldare la griglia con entrambi i bruciatori principali su alto per 10-15 minuti.
Accumulo eccessivo di grasso e cenere sulle piastre di cottura e nella vaschetta raccogligocce.	Pulire regolarmente le piastre di cottura e la vaschetta raccogligocce. Non rivestire la vaschetta con carta stagnola. Fare riferimento alle " Istruzioni di pulizia ".

GARANZIA DEI PRODOTTI NAPOLEON®



PER FREESTYLE E TRAVELQ™ SERIE 285 (INCLUSO PRO285)

10 anni di garanzia limitata delle griglie a gas Napoleon®

NAPOLEON® garantisce che i componenti del nuovo prodotto NAPOLEON® saranno esenti da difetti nei materiali e nella lavorazione a partire dalla data di acquisto per un periodo di:

Getti di alluminio/base in acciaio inox	10 anni
Coperchio in acciaio inox	10 anni
Coperchio smaltato in porcellana	10 anni
Coperchio in acciaio verniciato	5 anni più 10
Bruciatore a tubo in acciaio inossidabile	5 anni più 10
Inserti di protezione della fiamma in acciaio inossidabile	5 anni più 10
Griglie di cottura in ghisa porcellanata	5 anni più 10
Bruciatore a infrarossi in ceramica (esclusa la rete)	5 anni più 10
Inserti in porcellana di protezione della fiamma	3 anni più 10
Tutte le altre parti	2 anni

più 10 si riferisce a un periodo di garanzia estesa, durante il quale forniamo parti di ricambio all'acquirente al 50% del prezzo attuale al dettaglio per tutto il ciclo di vita* della griglia.

Più 15 si riferisce a un periodo di garanzia estesa, durante il quale forniamo parti di ricambio all'acquirente al 50% del prezzo attuale al dettaglio per altri 15 anni.

Più 10 si riferisce a un periodo di garanzia estesa, durante il quale forniamo parti di ricambio all'acquirente al 50% del prezzo attuale al dettaglio per altri 10 anni.

*Per tutto il ciclo di 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 secondo la WKRL - (UE) 2019/711 non sono influenzati, limitati o modificati dalla presente garanzia. L'esercizio dei diritti statutari deve avvenire gratuitamente.

CONDIZIONI E LIMITAZIONI DELLA GARANZIA

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

La presente garanzia del fabbricante non è trasferibile e non può essere prolungata in alcun caso e da nessuno dei nostri rappresentanti.

La griglia a gas deve essere installata da un tecnico di servizio o da un appaltatore autorizzato e munito di licenza. L'installazione deve essere effettuata in conformità con le istruzioni di installazione fornite, nonché con tutte le norme locali e nazionali di costruzione e antincendio.

Questa garanzia limitata non copre i danni causati da funzionamento improprio, mancanza di manutenzione, incendio di grasso,

esposizione ambientale, incidenti, modifiche, abuso o negligenza. L'installazione di pezzi di ricambio di altri produttori invalida la presente garanzia. Lo scolorimento degli elementi in plastica dovuto all'applicazione di detergenti chimici o all'esposizione alla luce del sole non è coperto da questa garanzia.

Questa garanzia esclude anche quanto segue: graffi, ammaccature, difetti di verniciatura, rivestimenti, corrosione o scolorimento causati dall'esposizione al calore o a detergenti abrasivi e chimici, nonché scheggiature alle parti rivestite in porcellana e a qualsiasi componente utilizzato nell'installazione della griglia a gas.

Se una parte si deteriora al punto da diventare inutilizzabile (a causa della ruggine o della bruciatura) durante il periodo di garanzia, il cliente riceverà una parte sostitutiva.

Dopo il primo anno, NAPOLEON® ha l'autorità, nell'ambito di questa garanzia (Garanzia limitata del Presidente per tutto il ciclo di vita, Garanzia limitata di 15 anni, Garanzia limitata di 10 anni, Garanzia limitata di 3 anni) di revocare qualsiasi obbligo di garanzia a sua libera discrezione, rimborsando l'acquirente originale per un importo pari al prezzo all'ingrosso dei relativi pezzi difettosi in garanzia.

NAPOLEON® non accetta alcuna responsabilità relativa a qualsiasi installazione, ore di lavoro o altri costi o spese associati alla reinstallazione di un pezzo in garanzia. I costi di questa natura non sono coperti dalla presente garanzia.

In deroga a qualsiasi regolamento di questa garanzia (Garanzia limitata del Presidente per tutto il ciclo di vita, Garanzia limitata di 15 anni, Garanzia limitata di 10 anni, Garanzia limitata di 3 anni), la responsabilità di NAPOLEON® in questa

garanzia è definita da quanto sopra, e non copre alcun danno incidentale, consequenziale o indiretto in alcun caso.

La presente garanzia definisce gli obblighi e la responsabilità di NAPOLEON® in relazione alla griglia a gas NAPOLEON®.

NAPOLEON® non si assume ulteriori responsabilità in relazione alla vendita di questo prodotto, né autorizza terzi ad assumersi altre responsabilità per suo conto.

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

NAPOLEON® non si assume alcuna responsabilità relativa a eventuali danni alla griglia a gas causati dalle intemperie, dalla grandine, da un trattamento brusco, da prodotti chimici aggressivi o da detergenti.

Le richieste di assistenza in garanzia devono essere accompagnate dalla prova d'acquisto o da una sua copia che indichi il numero di serie e di modello.

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

NAPOLEON® non si fa carico delle spese di spedizione, delle ore di lavoro né 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

Note

NAPOLEON®

FESTEGGIAMO OLTRE 40 ANNI DI PRODOTTI PER IL COMFORT DOMESTICO



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



Indirizzo

Wolf Steel Ltd.

De Riemsdijk 22, 4004 LC,
Tiel, The Netherlands

10-12 Home Farm, Meriden Road,
Berkswell, CV7 7SL,
United Kingdom

24 Napoleon Road, Barrie,
Ontario, L4M 0G8, Canada



Telefono

Europa

+31 (0) 88 588 66 55

Online

eu.info@napoleon.com

www.napoleon.com