

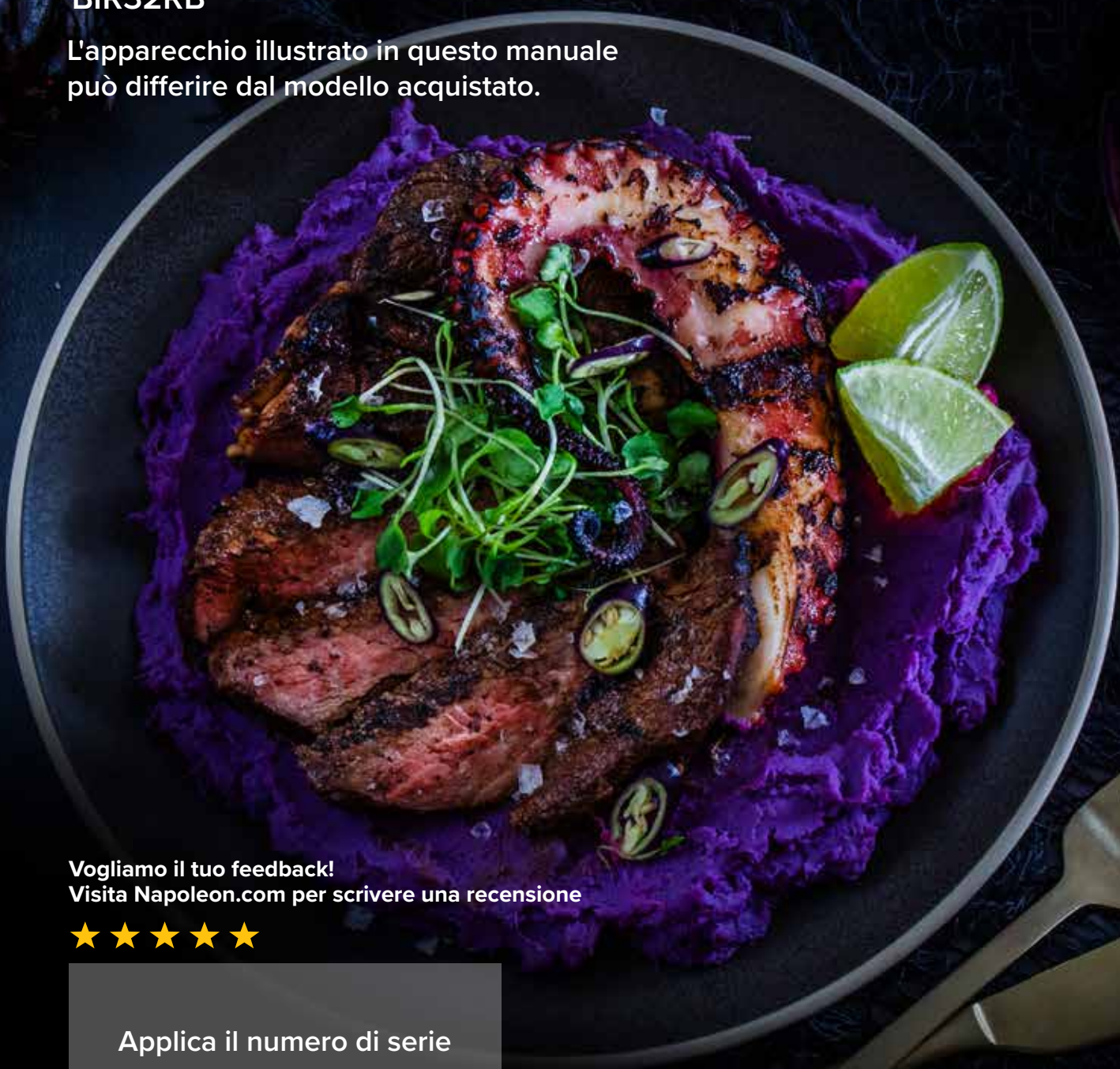


INCASSO SERIE

Manuale d'uso

BIR32RB

L'apparecchio illustrato in questo manuale
può 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 portato il tuo livello di cottura a un altro livello.



IL NOSTRO OBIETTIVO È RENDERE LA TUA ESPERIENZA AI FORNELLI INDIMENTICABILE E SICURA.

🔥 Per favore, leggi 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.

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

⚠️ PERICOLO! ⚠️

SE SI SENTE ODORE DI GAS:

- Chiudere il gas all'apparecchio.
- Spegnerne 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 del gas non collegata per l'uso non deve essere conservata nelle vicinanze di questo o di qualsiasi altro apparecchio. Se le informazioni contenute in queste istruzioni non vengono seguite esattamente, potrebbe verificarsi un incendio o un'esplosione causando danni a cose, lesioni personali o morte.



Avvertire adulti e bambini del pericolo delle superfici calde.



Sorvegliare i bambini piccoli vicino alla griglia.

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 da Napoleon!

La sicurezza prima di tutto

ATTENZIONE!

Informazioni generali

Questo barbecue deve essere installato in conformità alle normative locali. Se viene utilizzata una fonte elettrica esterna, l'apparecchio deve essere messo a terra secondo le normative locali.

ATTENZIONE!

Installazione e montaggio

Assemblare il barbecue esattamente come indicato nella Guida di montaggio. Se il tuo barbecue è stato assemblato in negozio, rivedi le istruzioni per confermare che sia stato assemblato correttamente. Eseguire il test di tenuta richiesto prima di utilizzare il barbecue.

Non modificare mai il barbecue. Utilizzare solo il regolatore di pressione e il tubo forniti con il barbecue, o parti di ricambio approvate da Napoleon.

ATTENZIONE!

Funzionamento

Leggere l'intero manuale d'uso prima di utilizzare il barbecue. Questo è un barbecue a gas da esterno e deve essere utilizzato solo all'aperto in un'area ben ventilata.

Non utilizzare in un edificio, garage o qualsiasi altro spazio chiuso.

Eseguire un test di tenuta prima di ogni utilizzo, annualmente e ogni volta che vengono sostituiti componenti del gas. Seguire attentamente le istruzioni di accensione.

ATTENZIONE!

Precauzioni elettriche

Tenere tutti i cavi elettrici e i tubi di alimentazione del combustibile lontano dalle superfici riscaldate. Collegare tutti i componenti elettrici all'apparecchio prima di inserirlo nella presa di corrente.

Utilizzare solo un circuito protetto da interruttore differenziale (GFI) con questo apparecchio da cucina per esterni. Non rimuovere mai la spina di messa a terra. Utilizzare solo prolunghe adatte alla potenza dell'apparecchio e approvate per uso esterno con marchio W-A.

ATTENZIONE!

Conservazione e inutilizzo

Chiudere il gas alla valvola di alimentazione. Scollegare il tubo tra la bombola del gas e il barbecue. Rimuovere la bombola del gas e conservarla all'aperto in un'area ben ventilata, lontano dai bambini. **NON** conservare le bombole del gas in un edificio, garage, capanno o qualsiasi altro spazio chiuso.

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 restituzione e raccolta oppure contattare il rivenditore presso cui è stato acquistato il prodotto. Possono prendere questo prodotto per il riciclaggio sicuro per l'ambiente.

CONTENUTI

Benvenuto da Napoleon!	3
La sicurezza prima di tutto	3
Funzionalità complete del sistema	5
Per iniziare	6
Ulteriori pratiche operative sicure	6
Dimensioni del foro	8
Collegamenti del gas	9
Vano incasso	11
Test di tenuta	12
Funzionamento	13
Accendere il barbecue	13
Istruzioni per la cottura alla griglia	15
Come usare il bruciatore posteriore e il girarrosto	16
La Checklist per la Cottura al BBQ	18
Trattamento delle griglie di cottura in ghisa	18
Guida alla cottura	19
Istruzioni per la pulizia	20
Primo utilizzo	20
Griglie in ghisa	20
Griglie in acciaio inox	20
Bruciatore laterale a infrarossi	20
Interno del barbecue	21
Vassoio raccogliocce	21
Pannello di controllo	22
Fusione in alluminio	22
Superficie esterna dell'apparecchio	22
Rete antinsetto e fori del bruciatore	23
Istruzioni di manutenzione	24
Raccomandazioni	24
Aspetto della fiamma	24
Dati tecnici	25
Acciaio inox in ambienti difficili	26
Risoluzione dei problemi	27
Garanzia	30

Funzionalità complete del sistema

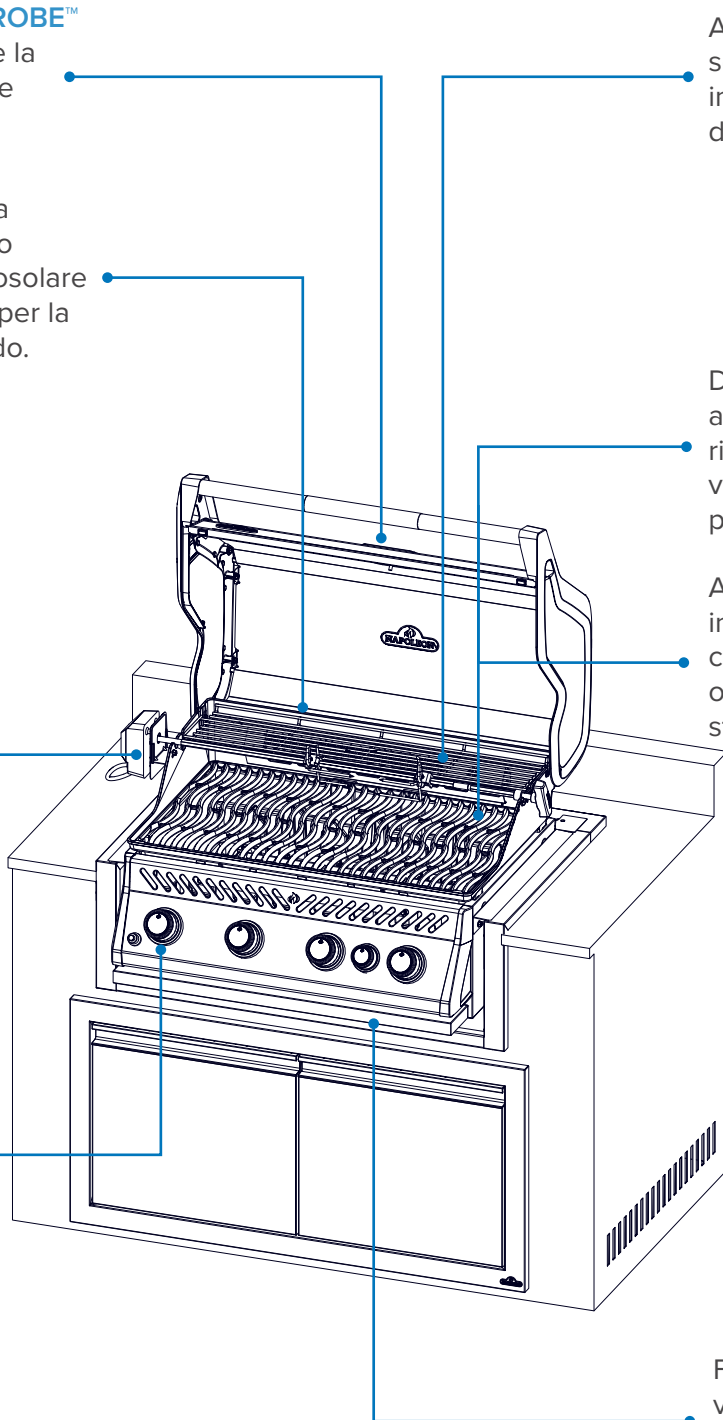
Termometro ACCU-PROBE™

per leggere facilmente la temperatura e ottenere risultati perfetti

Bruciatore posteriore a infrarossi per girarrosto singolo. Perfetto per rosolare ad alta temperatura e per la cottura lenta allo spiedo.

Staffa di montaggio per girarrosto per un assemblaggio pratico su entrambi i lati del barbecue.

Accensione istantanea JETFIRE™ per un avvio rapido e semplice



Ampio ripiano scaldavivande in acciaio inox per aumentare l'area di cottura.

Diffusori in acciaio inox a doppio livello per un riscaldamento uniforme e vaporizzazione dei grassi per cibi più saporiti.

Ampie griglie di cottura in ghisa **WAVE™** iconiche con doppia posizione per ottenere le caratteristiche striature di rosolatura.

Facile accesso alla vaschetta raccogliogocce per una manutenzione efficiente.



Il barbecue illustrato in questo manuale d'uso potrebbe differire dal modello acquistato.
Modello illustrato: BUILT-IN BIR32RB

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 incendio, esplosione, 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 incendio, esplosione, danni a cose, gravi lesioni fisiche o morte.



CAUTELA! 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 la vaschetta raccogli gocce. Mantenere una distanza adeguata tra il tubo e la base dell'apparecchio.
- Assicursi che le piastre di rosolatura siano posizionate correttamente secondo le istruzioni di installazione.
- Assicursi che i comandi dei bruciatori siano su OFF prima di aprire la valvola della bombola del gas.
- NON accendere i bruciatori con il coperchio chiuso.
- NON utilizzare il/i bruciatore/i posteriore/i contemporaneamente ai bruciatori principali.
- NON chiudere il coperchio del bruciatore laterale durante l'uso o quando è caldo.
- NON friggere ad immersione sul bruciatore laterale.
- NON regolare le griglie di cottura durante l'uso o quando sono calde.
- NON spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Chiudere la fornitura di gas alla fonte dopo ogni utilizzo.
- NON modificare l'apparecchio.
- Eseguire la manutenzione solo quando il barbecue è freddo.
- NON conservare accendini, fiammiferi o altri materiali combustibili all'interno dell'alloggiamento o del vassoio porta-condimenti.
- Tenere tutti i cavi elettrici e i tubi di alimentazione del combustibile lontani dalle superfici calde.

- Pulire regolarmente il vassoio del grasso, la vaschetta raccogliogocce e le piastre di rosolatura per evitare accumuli di grasso e incendi.
- Mantenere i bruciatori a infrarossi e i tubi venturi dei bruciatori principali liberi da ragnatele e altre ostruzioni ispezionandoli e pulendoli regolarmente.
- NON permettere che acqua fredda (pioggia, irrigatore o tubo) entri in contatto con il barbecue caldo. Cambiamenti improvvisi di temperatura possono danneggiare le superfici in porcellana e rompere i bruciatori in ceramica.
- NON utilizzare un'idropulitrice per pulire qualsiasi parte del barbecue.
- NON posizionare il barbecue dove può essere esposto a forti venti, soprattutto da dietro.
- NON utilizzare questo apparecchio sotto strutture combustibili.
- NON coprire più del 75% della superficie di cottura con metallo solido.
- Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili durante l'uso. Mantenere almeno 24" (610 mm) di distanza sul retro e 7" (178 mm) sui lati.
- Lasciare almeno 24" (610 mm) di distanza vicino a rivestimenti in vinile o pannelli in vetro.
- Mantenere sempre una distanza minima dai materiali combustibili di 17" (431 mm) sul retro e 9" (229 mm) sui lati.
- Per i modelli BIB18PB, mantenere una distanza minima di 17" (431 mm) sul retro e 20" (508 mm) sui lati.
- Mantenere almeno 17" (431 mm) di distanza tra questo barbecue e qualsiasi altro apparecchio.



ATTENZIONE!

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

Dimensioni del foro

Modello		Dimensioni dell'apertura (in /cm)				Dimensioni dell'apertura (in /cm) Installazione del rivestimento Zero Clearance			
		W	X	D	H	W	X	D	H
BIR32	Min	30,5 in 77,4 cm	N/D	20,81 in 52,8 cm	9,5 in 24 cm	34 in 86,4 cm	35,38 in 89,9 cm	21,38 in 54,3 cm	10,38 in 26,4 cm
	Max	32 in 81 cm	N/D	--	--	--	--	--	--

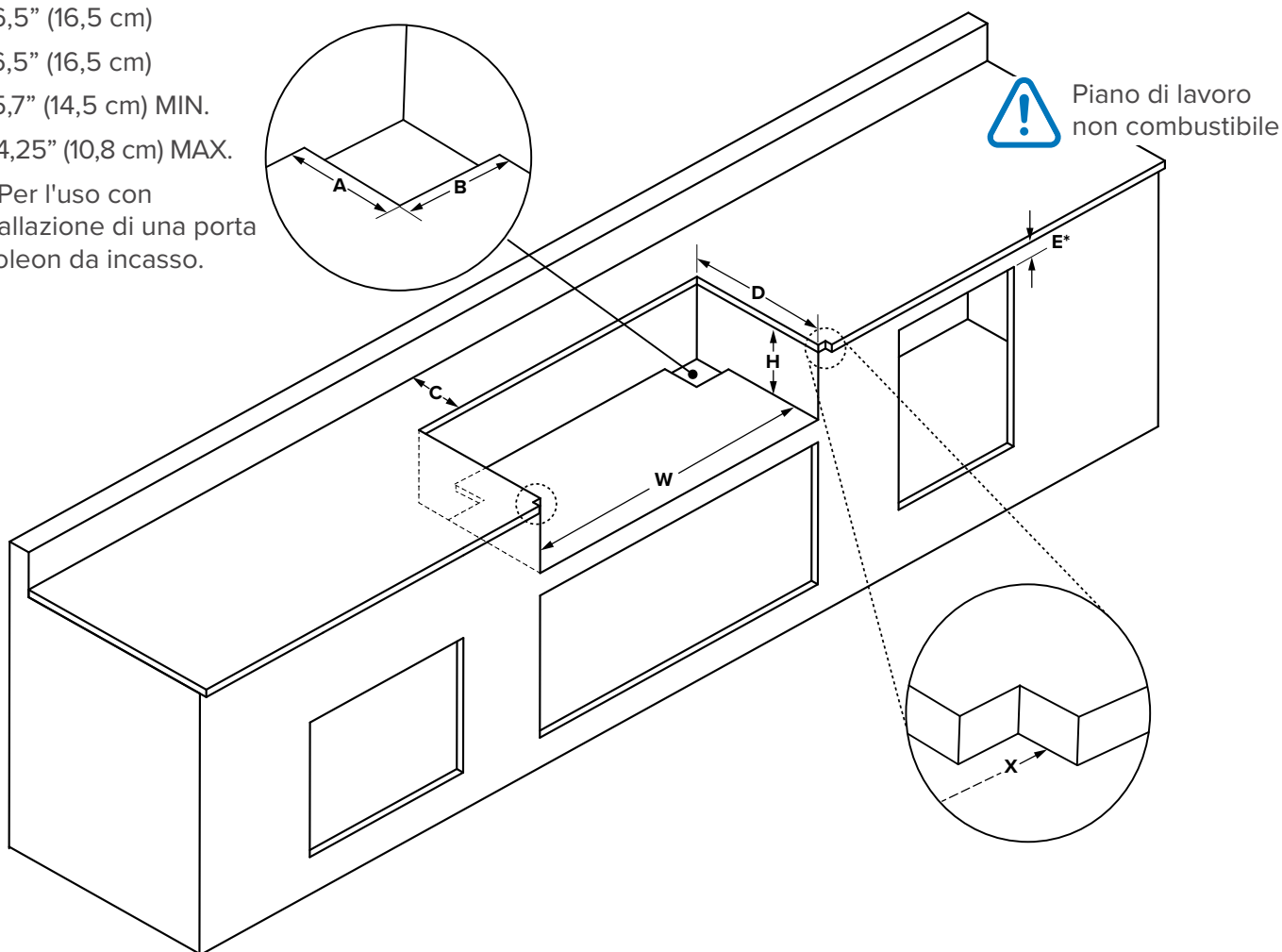
A = 6,5" (16,5 cm)

B = 6,5" (16,5 cm)

C = 5,7" (14,5 cm) MIN.

E* = 4,25" (10,8 cm) MAX.

E* = Per l'uso con
l'installazione di una porta
Napoleon da incasso.



ATTENZIONE!

- Il telaio e l'armadio devono essere realizzati in materiale non combustibile se l'apparecchio non è installato con il rivestimento Zero Clearance progettato per la

- vostra unità. Consultare l'elenco delle parti nella Guida di montaggio per i dettagli.
- Se il vano contiene una bombola GPL, deve essere

costruito secondo le istruzioni per il vano bombola. Consultare la sezione Collegamenti Gas per ulteriori informazioni.

Collegamenti del gas

Bombola del gas

Utilizzare una bombola di propano con una capacità minima di 6 kg, oppure una bombola di butano con una capacità di 13 kg, costruite e marcate 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 di gas locale.

NOTA: Per prestazioni ottimali, utilizzare il barbecue con gas propano.

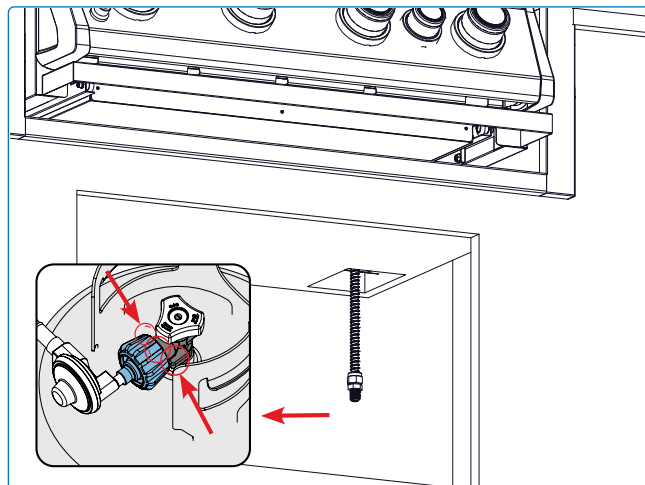
Solo le bombole collegate all'apparecchio possono essere conservate nel vano. Le bombole devono rientrare nelle dimensioni massime di larghezza e altezza del vano incorporato. **NON** conservare bombole di ricambio nel vano o vicino a un apparecchio in funzione.

Collegamento a una linea di alimentazione del gas

Questo barbecue deve funzionare alla pressione di alimentazione del gas indicata sulla targhetta. Se la pressione di alimentazione è superiore, deve essere installato un regolatore a monte del barbecue. Se la pressione di alimentazione è inferiore, l'apparecchio funzionerà a potenza ridotta e non raggiungerà le temperature massime.

Utilizzare il regolatore di pressione del gas e il 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 (36"). Il tubo non deve mai superare 1,5 m (60"). Controllare regolarmente il tubo per tagli, segni di fusione o usura e sostituirlo se necessario.

NOTA: Sostituire il tubo prima della data di scadenza stampata su di esso.



- Il tubo del gas deve essere dimensionato per fornire i kW indicati sulla targhetta, in base alla lunghezza della tubazione.
 - Se si installa un fornello laterale, far passare una linea del gas separata attraverso l'apertura designata per quella posizione.
1. Installare una valvola di chiusura manuale facilmente accessibile a monte dell'apparecchio. È incluso un raccordo metallico flessibile per semplificare l'installazione. Collegare l'altra estremità del raccordo alla tubazione del gas.
 2. Stringere tutte le connessioni con due chiavi. **NON** utilizzare sigillante per filetti o mastice per tubi.
 3. Assicurarsi che il connettore non passi attraverso una parete, un pavimento, un soffitto o una partizione e che sia protetto da eventuali danni.
 4. Verificare la tenuta di tutte le giunzioni prima di utilizzare il barbecue. Vedere **“Test di tenuta”**.



ATTENZIONE!

- I connettori devono essere in tubo rigido, tubo di rame o metallo flessibile approvato, conformi alle normative nazionali e regionali.

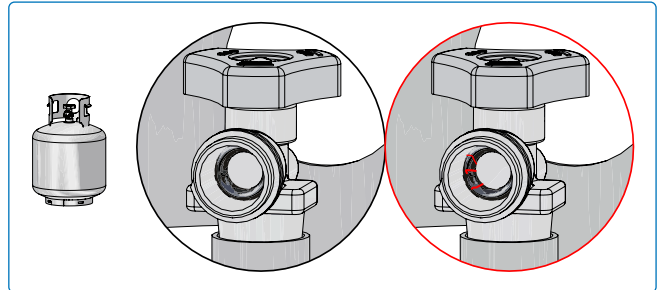
Collegamento e installazione

- Controllare che la bombola non presenti ammaccature o ruggine e farla ispezionare dal proprio fornitore di propano. **NON** utilizzare una bombola con valvola danneggiata.
- Posizionare la bombola nell'area designata dell'alloggiamento.
- Assicursi che il tubo del regolatore del gas non presenti pieghe o attorcigliamenti.
- Rimuovere il tappo o il sigillo dalla valvola del combustibile della bombola.
- Fissare saldamente il regolatore alla valvola della bombola.
- Assicursi che il tubo non tocchi la vaschetta raccogli grasso o altre superfici calde del barbecue. Il contatto con il calore può causare la fusione del tubo e provocare un incendio.
- **NON** lasciare la bombola esposta a calore estremo o alla luce diretta del sole.
- Verificare la tenuta di tutte le giunzioni prima di utilizzare il barbecue. Vedere la sezione **"Test di tenuta"**.



NOTA: Ispezionare la guarnizione della valvola della bombola del gas per verificare la presenza di crepe, usura o deterioramento ogni volta che la bombola viene sostituita o riempita.

Qualsiasi bombola del gas che presenti segni di danni o deterioramento, comprese crepe visibili o corrosione, deve essere restituita inutilizzata al venditore.



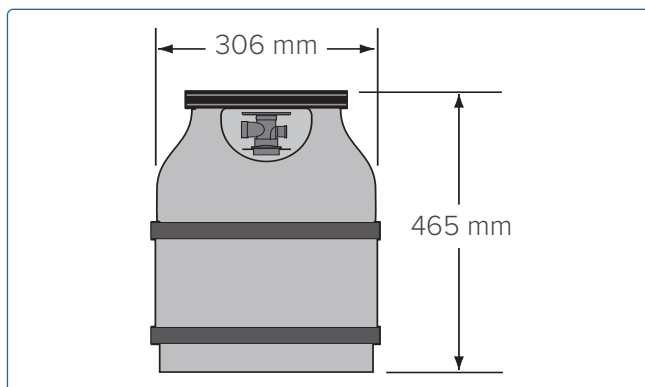
ATTENZIONE!

- **NON** conservare una bombola di ricambio sotto il barbecue o i bruciatori laterali.
- Durante qualsiasi prova di pressione, scollegare il barbecue e la sua valvola di chiusura dal sistema di tubazioni del gas.
- Controllare il tubo per verificare eventuali segni di abrasione eccessiva, fusione, tagli o crepe. Se il tubo è danneggiato, deve essere sostituito con un gruppo specificamente raccomandato da Napoleon.
- Seguire esattamente tutte le specifiche e le istruzioni per prevenire incendi, esplosioni, danni a cose, lesioni personali o morte.

Vano incasso

- Il vano deve consentire il collegamento, lo scollegamento e l'ispezione o la verifica della tenuta della bombola di gas all'esterno dello stesso. Le connessioni che potrebbero essere disturbate durante l'installazione possono essere testate per le perdite all'interno del vano.
- La bombola deve essere isolata dal vano del barbecue e protetta da calore, fiamme, gocce calde e altri materiali pericolosi.
- Una porta sul vano è accettabile se non è dotata di serratura e può essere aperta senza attrezzi.
- Mantenere una distanza minima di 2 pollici (5,08 cm) tra il pavimento del vano della bombola e il suolo.
- Assicurarsi che vi siano almeno due aperture di ventilazione non ostruite sul lato esterno esposto del vano: una entro 5 pollici (12,7 cm) dalla parte superiore e un'altra entro 1 pollice (2,54 cm) dalla superficie inferiore dell'apertura della bombola.
- L'apertura superiore deve offrire una superficie libera superiore a 20 in² (130 cm²) per una bombola da 20 lb (9,1 kg) e superiore a 30 in² (195 cm²) per una bombola da 30 lb (13,6 kg).
- L'apertura inferiore deve offrire una superficie libera superiore a 10 in² (65 cm²) per una bombola da 20 lb (9,1 kg) e superiore a 15 in² (100 cm²) per una bombola da 30 lb (13,6 kg).
- Le aperture di ventilazione inferiori non devono essere posizionate a più di 5 in (127 mm) sopra il pavimento (**Figura 0**).
- Ogni apertura deve essere sufficientemente ampia da consentire l'inserimento di un'asta da 3/16 pollici (4,8 mm).
- La dimensione delle aperture deve corrispondere a quella della bombola.

Dimensioni massime della bombola



Dimensione della bombola	Area apertura A (Superiore)	Area apertura B (Inferiore)
20 lb (9,1 kg)	20 in ² (130 cm ²)	10 in (65 cm ²)
30 lb (13,6 kg)	30 in ² (195 cm ²)	15 in ² (100 cm ²)

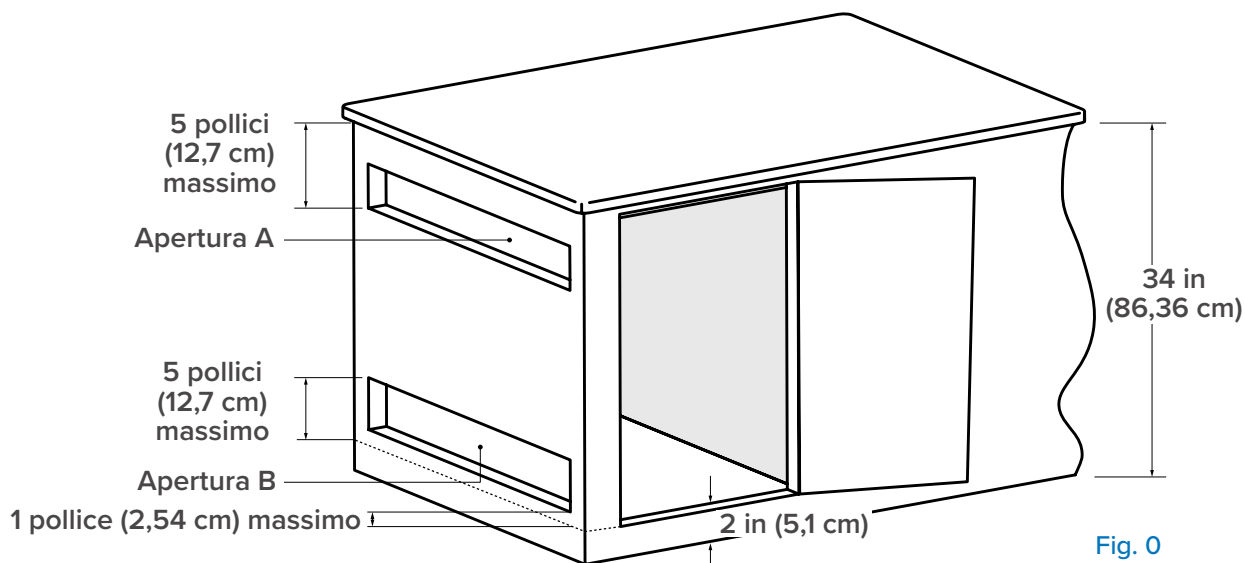


Fig. 0

Test di tenuta

Perché e quando eseguire il test di tenuta?

Un test di tenuta conferma che non vi sono perdite di gas dopo aver collegato il tubo all'alimentazione del gas. Ogni volta che la bombola viene riempita e reinstallata, assicurarsi che non vi siano perdite nel raccordo dove il regolatore si collega alla bombola. Eseguire il test di tenuta di questo barbecue prima dell'uso, annualmente e ogni volta che vengono sostituiti componenti del gas.

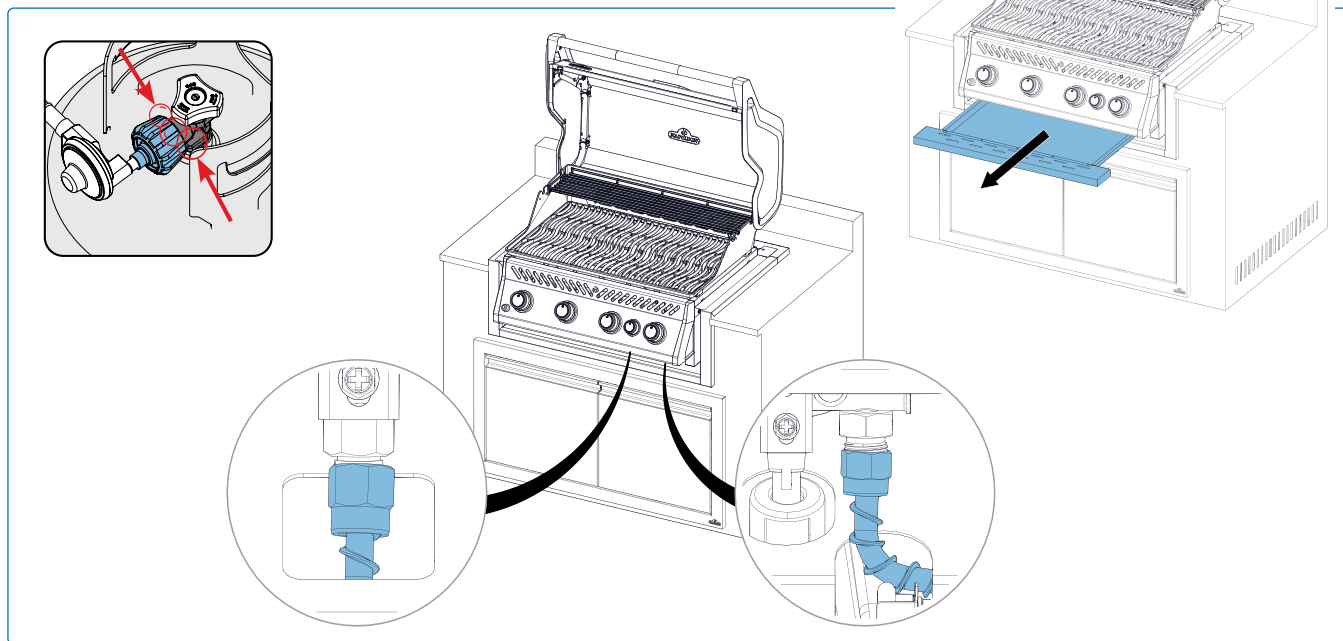
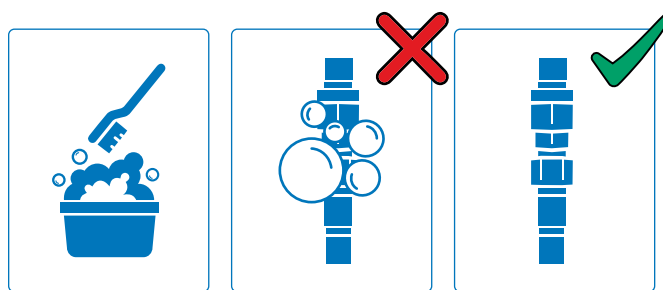
Fasi del test di tenuta

1. Non fumare durante l'esecuzione del test.
2. Rimuovere tutte le fonti di accensione.
3. Portare tutti i comandi dei bruciatori in posizione di spegnimento.
4. Aprire la valvola di alimentazione del gas.
5. Spazzolare 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 l'alimentazione del 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.



PERICOLO!

- Non utilizzare mai una fiamma libera per verificare la presenza di perdite di gas. Scintille o fiamme possono causare incendio,

esplosione, danni a cose, gravi lesioni fisiche o morte.

- Utilizzare solo il regolatore di pressione e il tubo forniti

con il barbecue, oppure uno conforme alle normative locali.

Funzionamento

Accendere il barbecue

È la primissima volta? Eseguire una bruciatura iniziale

Rimuovi la griglia scaldavivande e accendi i bruciatori principali al massimo per 30 minuti. È normale che la griglia emetta un odore la prima volta che viene accesa. Questo odore è causato dalla “bruciatura iniziale” delle vernici e dei lubrificanti interni utilizzati nel processo di produzione e non si ripeterà.

Accensione Bruciatore Principale

1. Apri il coperchio della griglia.
2. Premi e ruota lentamente in senso antiorario la manopola di un bruciatore principale in posizione ALTO (HIGH) finché non si accende la fiamma pilota. Continuare a premere la manopola di controllo fino a quando il bruciatore si accende, quindi rilasciare **(Figura 1A)**.
3. Se la fiamma pilota non si accende, ruota immediatamente la manopola di controllo in senso orario sulla posizione OFF. Ripeti il passaggio 2.
4. Se la fiamma pilota e il bruciatore non si accendono entro 5 secondi, ruota 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 accendere con un fiammifero.

NOTA: Non utilizzare il bruciatore posteriore mentre il bruciatore principale è in funzione.

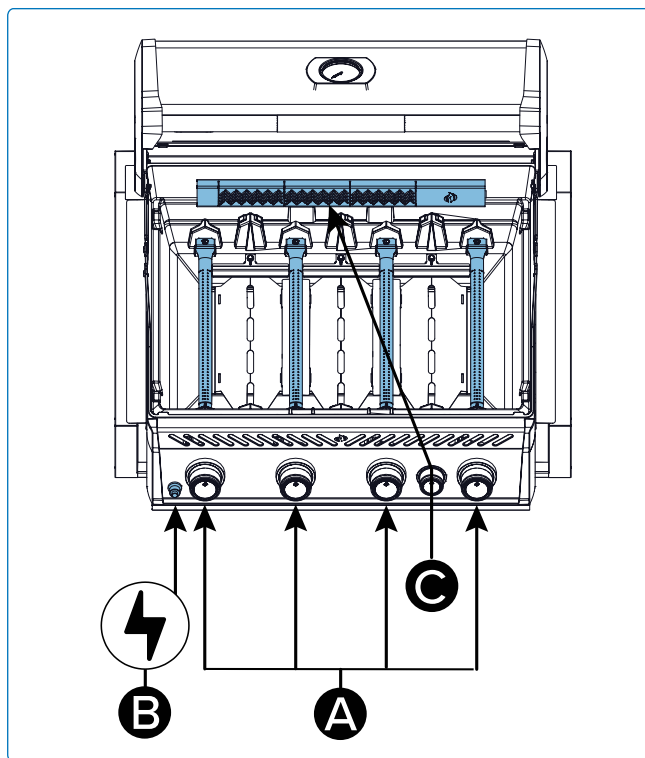
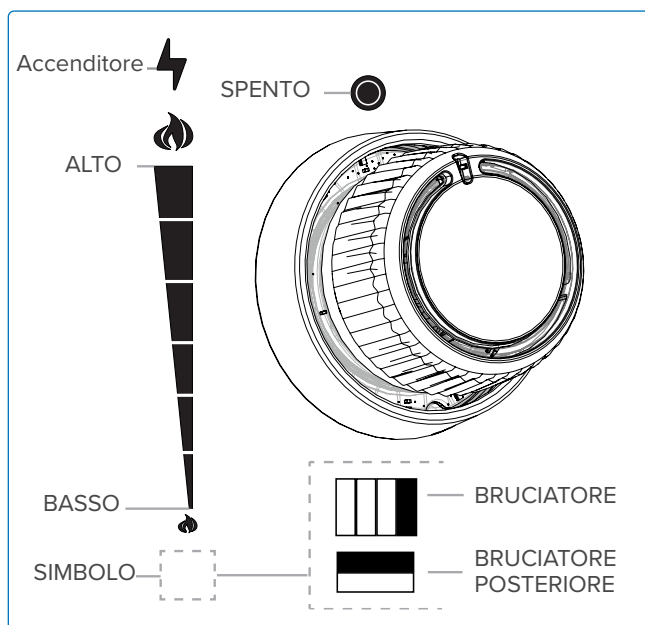
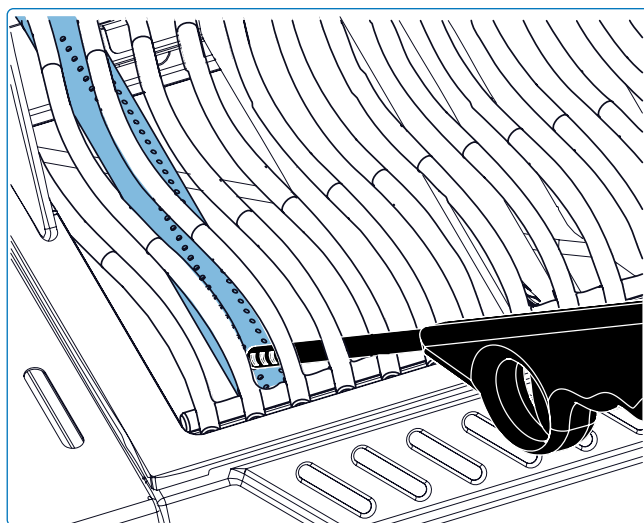


Fig. 1



Accensione del bruciatore posteriore (se presente)

1. Apri il coperchio del barbecue.
2. Rimuovere la griglia scaldavivande.
3. Premere e ruotare lentamente la manopola del bruciatore posteriore in senso antiorario fino alla posizione ALTO (HIGH) (**Fig 1 C**).
4. Premere e tenere premuto il pulsante dell'accenditore fino a quando il bruciatore si accende, oppure accendere con un fiammifero (**Fig 1 B**).
5. 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 3 e 4.



Istruzioni alternative di accensione

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

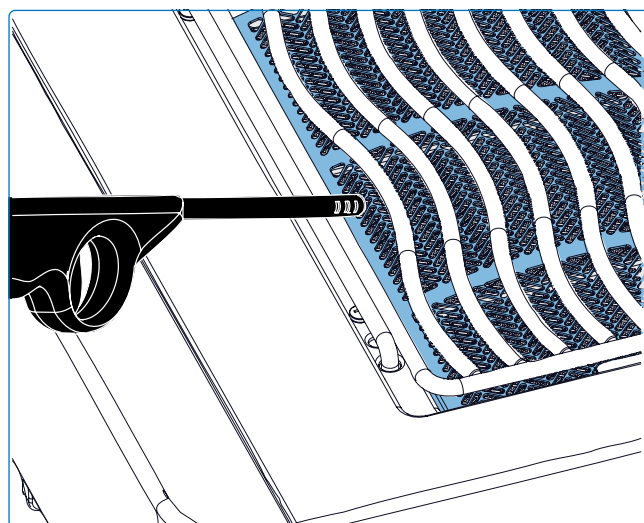


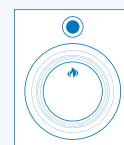
Fig. 2



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 la griglia mentre è calda o in funzione.
- Pulire regolarmente il grasso

da tutta l'unità, compreso il vassoio raccogli-grasso, per evitare accumuli e incendi di grasso.



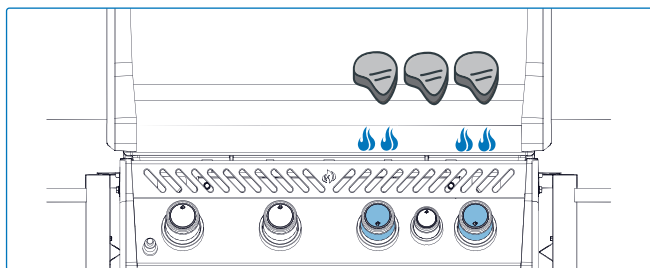
Istruzioni per la cottura alla griglia

Utilizzo del bruciatore principale

- Preriscaldare la griglia per il trattamento facendo funzionare tutti i bruciatori principali su ALTO con il coperchio chiuso per circa 10 minuti.
- Grigliare gli alimenti che cuociono rapidamente, come pesce e verdure, con il coperchio aperto.
- Cucinare con il coperchio chiuso mantiene una temperatura alta e costante, garantendo una cottura uniforme e tempi più rapidi.
- Oliare leggermente le griglie prima del preriscaldamento per evitare che le carni magre aderiscano..
- Per cotture oltre 30 minuti, come gli arrosti, usare la cottura indiretta accendendo il bruciatore opposto.
- Rimuovere il grasso in eccesso dalla carne per evitare fiammate, oppure abbassare la temperatura del barbecue.
- In caso di fiammate, allontanare il cibo dalle fiamme e ridurre il calore. Tenere il coperchio aperto.

Cottura diretta

Metodo ideale per rosolare o cuocere rapidamente hamburger, bistecche, pollo e verdure. Posizionare il cibo sulle griglie direttamente sopra la fonte di calore, scottare la carne per trattenere succhi e sapore, quindi abbassare la temperatura del barbecue per completare la cottura a piacere.



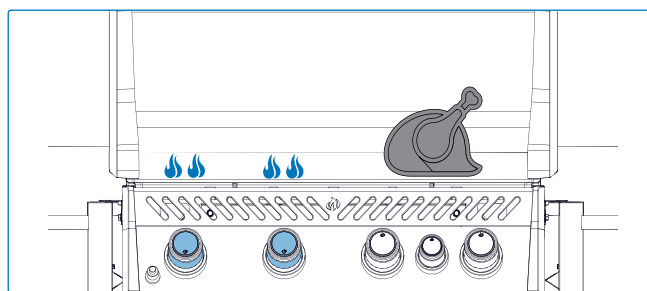
PERICOLO!

- Non grigliare mai direttamente sul bruciatore laterale: è pensato solo per pentole e padelle.
- Non chiudere il coperchio del bruciatore laterale mentre è in funzione o caldo.
- NON utilizzare una bombola del gas riempita oltre l'80%.
- Pulire regolarmente il grasso, incluso il vassoio raccogligrasso, per evitare accumuli e incendi.

Cottura indiretta

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

Accendere uno o più bruciatori e posizionare il cibo sulla griglia di cottura dove non ci sono fiamme o bruciatori accesi. Grigliare a una temperatura più bassa e con tempi di cottura più lunghi rende la carne più tenera.



Utilizzo del bruciatore principale a infrarossi (se presente)

Seguire le istruzioni per l'accensione del bruciatore principale e farlo funzionare su ALTO (HIGH) per 5 minuti con il coperchio chiuso o fino a quando i bruciatori in ceramica diventano rossi.

Cuocere il cibo direttamente sulle griglie seguendo le istruzioni della "Guida alla cottura a infrarossi". Il cibo può essere scottato sul bruciatore a infrarossi e poi trasferito sui bruciatori principali del barbecue per terminare la cottura a calore diretto o indiretto, a seconda dei gusti e delle preferenze.



FAI ATTENZIONE!

Il barbecue e l'intero vano fuoco possono diventare molto caldi durante l'uso.

Come usare il bruciatore posteriore e il girarrosto

Assemblaggio del kit girarrosto (se in dotazione)



NOTA:

Rimuovere la griglia scaldavivande prima di utilizzare il bruciatore posteriore e l'asta girarrosto. Il calore estremo danneggerà la griglia scaldavivande.

1. Installare il motore del girarrosto sul lato del barbecue utilizzando la/le staffa/e di montaggio. Alcuni modelli hanno una staffa pre-montata **(Fig. 3)**.
2. Una volta che la staffa è stata fissata al barbecue, far scorrere il motore del girarrosto sulla staffa **(Fig. 3)**.
3. Collegare la prolunga dell'asta, fissare la prima forchetta, infilare la carne, quindi fissare la seconda forchetta contro la carne. **(Fig. 4)**.
4. Inserire con attenzione l'estremità appuntita dell'asta dello spiedo nel motore del girarrosto e posizionare l'estremità opposta sui supporti. Il lato più pesante della carne penderà naturalmente verso il basso per bilanciare il carico **(Fig. 5)**.
5. Far scorrere la boccola di arresto sull'asta dello spiedo fino a superare l'interno del coperchio. Questo bloccherà il movimento laterale dell'asta girarrosto **(Fig. 5)**.
6. Stringere la boccola di arresto e la maniglia dello spiedo. Posizionare una teglia di metallo sotto la carne per raccogliere i succhi **(Fig. 5)**.



IMPORTANTE!

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

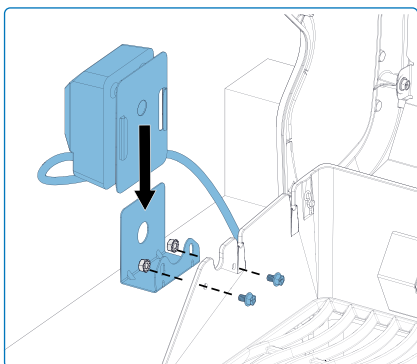


Fig. 3

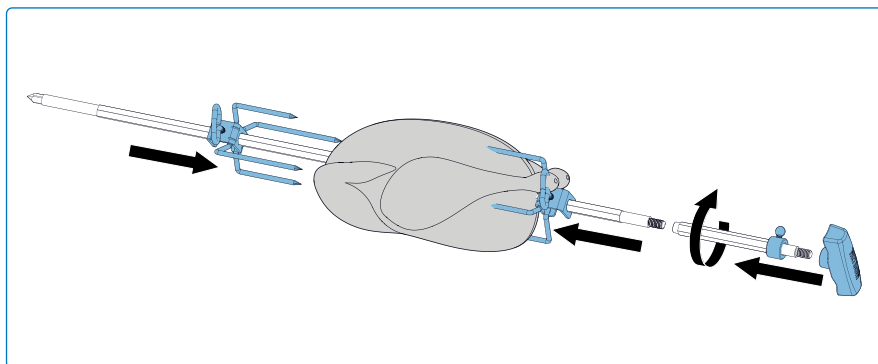


Fig. 4

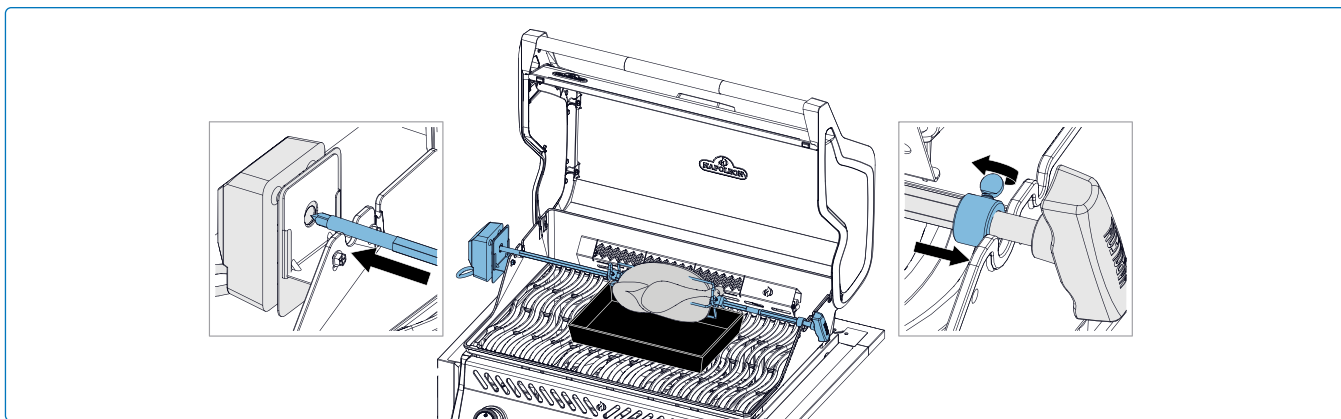


Fig. 5

Consigli sull'uso del girarrosto:

- Utilizzare il bruciatore posteriore alla massima potenza fino a doratura della carne. Ridurre il calore. Tenere il coperchio chiuso.
- Utilizzare un termometro per controllare la temperatura interna della carne.
- Arrosti e pollame devono dorarsi all'esterno e rimanere teneri all'interno.
- Utilizzare i succhi di cottura per bagnare la carne e preparare il sugo.
- Un pollo da 1,5 kg richiede circa 1 ora e mezza a calore medio-alto.
- Prestare attenzione alla capacità del motore del girarrosto. Non sovraccaricare mai l'attrezzatura.
- Assicurati sempre di posizionare un carico uniformemente bilanciato sullo spiedo.

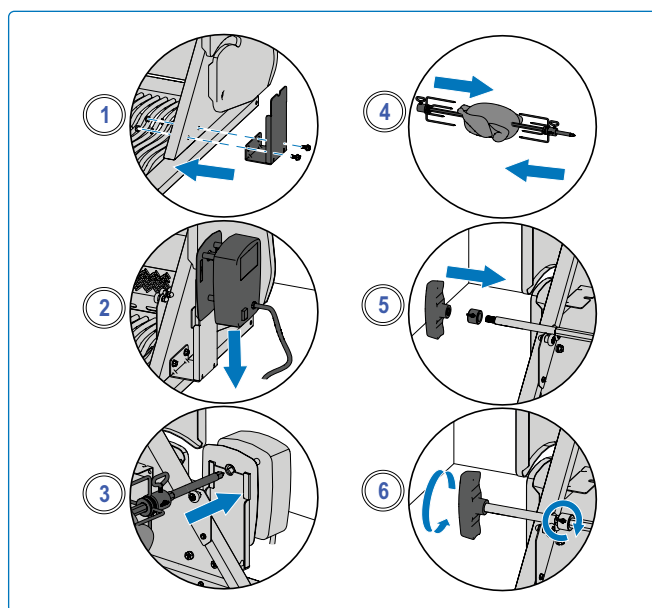


Fig. 6

Come cuocere più polli

1. Legare o infilzare le ali al corpo dei polli
2. Inserire la forchetta del girarrosto 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 girarrosto 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 quando tutti e 3 i polli sono ben stretti insieme. Stringere **(Fig. 6)**.



ATTENZIONE!

- Smontare i componenti del girarrosto al termine della cottura, lavarli con acqua calda e sapone e conservarli all'interno.
- Utilizzare guanti resistenti al calore quando si maneggiano i componenti caldi del girarrosto.
- Scollegare la spina del girarrosto dalla presa quando il barbecue non è in uso.



LO SAPEVI?

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

La Checklist per la Cottura al BBQ

Consultare questo elenco ogni volta che si cucina

- Leggi il manuale d'uso**
Leggere il manuale d'uso e tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso.
- Pulire il vassoio raccogli-grasso**
Pulire sempre il vassoio raccogli-grasso prima di utilizzare la piastra per prevenire incendi e fiammate.
- Controlla il tubo**
Assicurati che il barbecue sia spento e freddo. Ispezionare il tubo per verificare la presenza di tagli o abrasioni. Sostituire se danneggiato.
- Preriscaldare l'apparecchio**
Rivestire le griglie con grasso vegetale e preriscaldare per bruciare i residui e prevenire che si attacchi il cibo.
- Pulizia delle griglie**
Usare una spazzola in ottone per le griglie in ghisa e una in acciaio inox per quelle in acciaio. Vedi "Istruzioni per la pulizia".
- Area di preparazione**
Tenere utensili, condimenti, salse e piatti a portata di mano. Non lasciare mai il cibo incustodito.
- Girare una sola volta – Non sollevare il coperchio**
Evitare di aprire il coperchio troppo spesso. Girare il cibo solo una volta per mantenere la temperatura e i tempi di cottura.
- Lascia spazio**
Lasciare spazio tra gli alimenti per poterli spostare facilmente durante la cottura.
- Utilizzare un termometro**
Usare un termometro per verificare la cottura e seguire le temperature consigliate, soprattutto per il pollame.



NOTA:

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

Trattamento delle griglie di cottura in ghisa

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

1. Rimuovere le griglie in ghisa dal barbecue.
2. Lavare le griglie con acqua calda e sapone utilizzando un panno morbido. Asciugare tamponando e lasciare asciugare completamente.
3. Applicare uno strato sottile e uniforme di grasso o olio su entrambi i lati utilizzando un pennello in silicone.
4. Preriscaldare il barbecue a 350°F–400°F (176°C–204°C).
5. Installare le griglie di cottura e cuocere per 30 minuti.
6. Applicare una seconda mano uniforme di grasso o olio sulle griglie e cuocere per altri 30 minuti.
7. Le griglie sono ora trattate e pronte all'uso.



NOTA:

Se si forma della ruggine sulle griglie in ghisa, rimuoverla con una spugna abrasiva o una spazzola in ottone e ripetere il trattamento.



CONSIGLIO DA PROFESSIONISTA!






Scopri ricette ispiratrici e tecniche di cottura nei libri di cucina di Napoleon oppure visita www.napoleon.com



CONSIGLIO DA PROFESSIONISTA!

Applicare uno strato sottile di olio da cucina sulla piastra della griglia aiuterà a evitare che cibi delicati come uova o pesce si attacchino alla superficie di cottura.

Guida alla cottura

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 tenderizzante 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 cotte con calore indiretto.
	ALTO 2 minuti e mezzo per lato.	Media cottura – 5 minuti	
	ALTO 3 minuti per lato.	Ben cotto – 6 minuti	
 Braciola di maiale	MEDIA	6 minuti per lato	Scegli tagli spessi per una carne più tenera. Eliminare il grasso in eccesso.
 Costolette di agnello	ALTO a MEDIO Alto per 5 minuti poi Medio fino a cottura ultimata.	15 minuti per lato	Scegli tagli spessi per una carne più tenera. Rimuovi il grasso in eccesso.
 Hot dog	MEDIO a BASSO	4 – 6 minuti	Scegliere wurstel più grandi e incidere nel senso della lunghezza prima della cottura.

Queste sono linee guida generali. Si prega di consultare le raccomandazioni delle autorità sanitarie per informazioni più dettagliate.



CONSIGLIO DA PROFESSIONISTA!

Scegliere i tipi di cibo giusti da cucinare. Il tuo barbecue eccelle nella cottura di cibi caldi e veloci. Anche se puoi cuocere grossi pezzi di carne su una griglia a fuoco basso, un barbecue Napoleon a gas o a carbone darà risultati migliori.



SUGGERIMENTO PER OLI E GRASSI!

- Olio di vinacciolo,
- Olio di girasole,
- Olio di semi di lino,
- Olio di avocado
- Olio di canola.

Se non disponibile, scegli un olio o un grasso con un punto di fumo elevato.
Non utilizzare grassi salati come burro o margarina.

Istruzioni per la pulizia

Primo utilizzo

1. Lava le griglie di cottura a mano con acqua e sapone per piatti delicato per rimuovere eventuali residui di fabbricazione. **NON** lavare le griglie in lavastoviglie.
2. Risciacquare accuratamente con acqua calda e asciugare completamente con un panno morbido per evitare che l'umidità penetri nella ghisa (**Fig. 7**).



Fig. 7

Griglie in ghisa

- Trattare le griglie per creare uno strato protettivo che aiuta a prevenire la corrosione. Vedi Consigli per la grigliata – Come trattare le griglie di cottura in ghisa.

Griglie in acciaio inox

- Pulire le griglie di cottura in acciaio inox preriscaldando la griglia e utilizzando una spazzola metallica per rimuovere i residui (**Fig. 8**).
- Le griglie in acciaio inox si scoloriranno permanentemente con l'uso regolare a causa delle alte temperature di cottura.

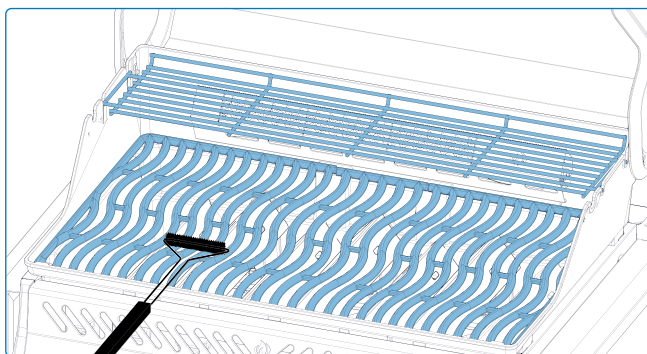


Fig. 8

Brucciatore laterale a infrarossi

- La maggior parte dei residui e delle particelle di cibo che cadono sulla superficie del bruciatore a infrarossi si inceneriscono immediatamente a causa dell'elevata temperatura.
- **NON** pulire la piastrella in ceramica con una spazzola metallica.
- **NON** utilizzare acqua o altri liquidi per pulire il bruciatore. Cambiamenti improvvisi di temperatura causeranno la rottura della piastrella in ceramica.
- Accendere il bruciatore e farlo funzionare al massimo per 5–10 minuti per rimuovere eventuali residui (**Fig. 9**).

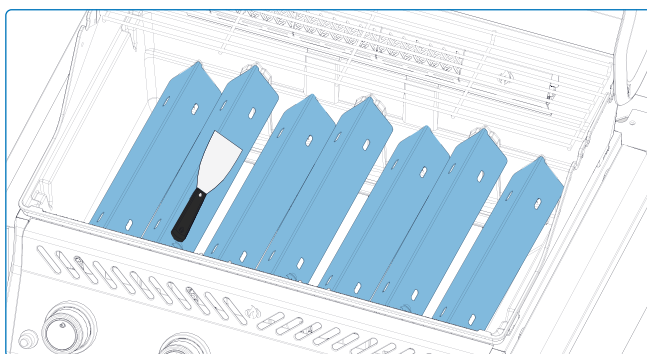


Fig. 9



PERICOLO!

- Indossare sempre guanti protettivi e occhiali di sicurezza quando si pulisce il barbecue.
- Il grasso accumulato rappresenta un rischio di incendio.

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 i diffusori con una spatola o un raschietto, quindi utilizzare una spazzola metallica per rimuovere la cenere.
4. Rimuovere i diffusori e spazzolare i detriti dai bruciatori con una spazzola metallica (**Fig. 10**)
5. Spazzare tutti i detriti all'interno del barbecue nella vaschetta raccogliogocce.

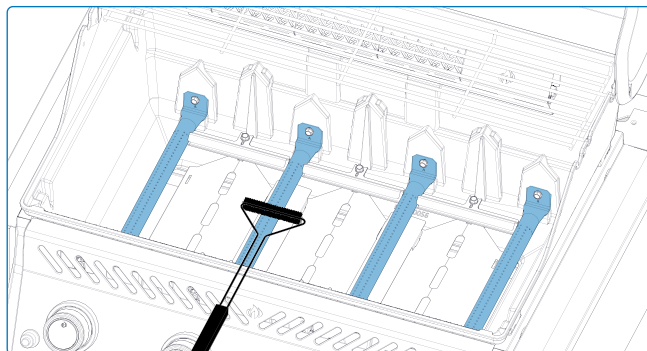


Fig. 10

Vassoio raccogliogocce

Ogni barbecue da incasso e ogni bruciatore ha la propria vaschetta raccogliogocce, facilmente accessibile tramite sportelli o aperture.

- Il grasso e le gocce in eccesso si raccolgono nella vaschetta raccogliogocce sotto il barbecue e scorrono nel vassoio raccogli grasso usa e getta (se presente).
- Usare solo rivestimenti approvati da Napoleon; evitare materiali non approvati che impediscono il corretto drenaggio del grasso..
- Pulire regolarmente la vaschetta raccogliogocce—circa ogni 4–5 utilizzi—per evitare l'accumulo di grasso (**Fig. 11**).

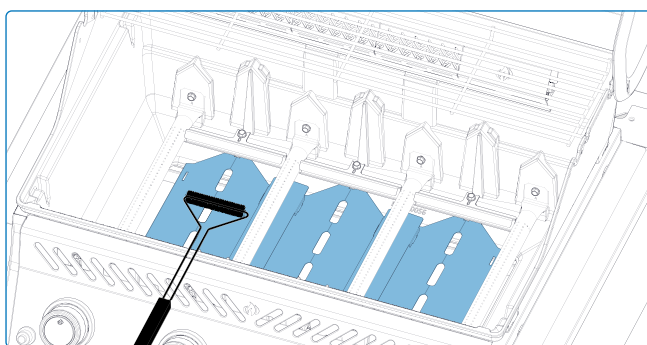


Fig. 11

Fasi di pulizia

1. Sfilare la vaschetta raccogliogocce per accedere al vassoio usa e getta o per pulirla. (**Fig. 12**).
2. Raschiare la vaschetta raccogliogocce con una spatola o un raschietto.
3. Sostituire il vassoio raccogli grasso usa e getta ogni 2–4 settimane, a seconda dell'utilizzo del barbecue (se presente).
4. Contattare il proprio rivenditore Napoleon per i materiali di ricambio.

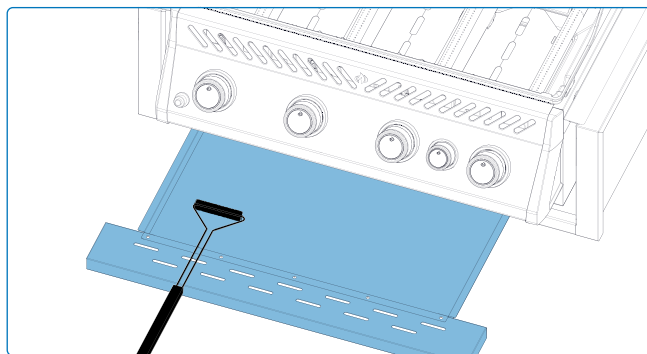


Fig. 12



ATTENZIONE!

- Assicurarsi che tutti i bruciatori siano spenti e che il barbecue sia completamente freddo prima della pulizia.
- Non usare detersivi per forno su nessuna parte della griglia..
- Non mettere le griglie di cottura o qualsiasi parte della griglia in un forno autopulente.
- Pulire la griglia in un'area dove le soluzioni detersivi non danneggino terrazze, prati o patii.
- La salsa barbecue e il sale sono corrosivi e causeranno un rapido deterioramento dei componenti della griglia se non vengono puliti regolarmente.

Pannello di controllo

Pulire solo con acqua tiepida e sapone. Il testo è stampato direttamente sul pannello di controllo e si consumerà gradualmente se si utilizzano detergenti abrasivi o per acciaio inox. Una pulizia adeguata manterrà il testo scuro e leggibile (**Fig. 13**).

Fusione in alluminio

Pulire con acqua tiepida e sapone. L'alluminio non arrugginisce, ma le alte temperature e l'esposizione agli agenti atmosferici possono causare ossidazione superficiale che si presenta come macchie bianche. Consultare **“Istruzioni di manutenzione”** per suggerimenti su come prevenire l'ossidazione dell'alluminio.

Superficie esterna dell'apparecchio

- Utilizzare solo un detergente non abrasivo. Detergenti abrasivi o lana d'acciaio graffieranno la finitura.
- Passare sempre il panno nella direzione della venatura.
- Maneggiare con cura i componenti in smalto porcellanato. La finitura in smalto cotto è simile al vetro e si scheggia se colpita.
- Le parti in acciaio inox si scoloriscono nel tempo quando vengono riscaldate e assumono una tonalità dorata o marrone. Ciò è normale e non influirà sulle prestazioni dell'apparecchio.

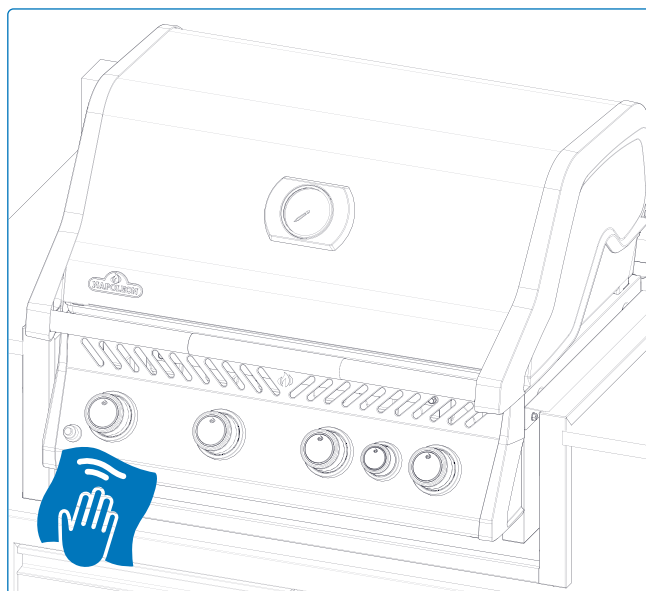


Fig. 13



PERICOLO!

- Non utilizzare detergenti abrasivi o lana d'acciaio su parti verniciate, in porcellana o in acciaio inox del barbecue perché graffieranno la finitura.
- Evitare il contatto non protetto con superfici calde.



PRIMA LA SICUREZZA!

Indossare sempre guanti protettivi e occhiali di sicurezza quando si effettua la manutenzione dell'apparecchio.

Rete antinsetto e fori del bruciatore

Ragni e insetti sono spesso attratti da piccoli spazi chiusi. Per ridurre questo rischio, Napoleon dota i bruciatori di una rete anti-insetti sulla serranda dell'aria. Questo aiuta a prevenire nidi all'interno del bruciatore ma non elimina completamente il problema.

Un nido o una ragnatela può far diventare la fiamma del bruciatore gialla o arancione e può causare incendi o ritorni di fiamma alla serranda dell'aria sotto il pannello di controllo.

1. Rimuovere la/le vite/i che fissano il bruciatore alla parete posteriore del barbecue. Far scorrere il bruciatore all'indietro e verso l'alto per rimuoverlo (**Fig. 14**).
2. Pulire l'interno del bruciatore utilizzando una spazzola flessibile per tubi venturi. Scuotere i detriti sciolti dal bruciatore attraverso l'ingresso del gas (**Fig. 15**).
3. Ispezionare i fori dei bruciatori e gli orifizi delle valvole per eventuali ostruzioni. I residui di cottura e la corrosione possono ostruire i fori nel tempo.
4. Pulire i fori ostruiti del bruciatore con una graffetta aperta o con la punta di manutenzione fornita.
5. Se necessario, forare i fori ostruiti utilizzando la punta da trapano fornita in un trapano a batteria. Questa operazione può essere eseguita con il bruciatore montato, ma la rimozione lo rende più facile.
6. Non piegare la punta del trapano durante l'uso, altrimenti potrebbe rompersi.
7. Utilizzare la punta del trapano solo per i fori del bruciatore. Non utilizzarla sugli orifizi in ottone che regolano il flusso di gas.
8. Non allargare i fori dei bruciatori.
9. Assicurarsi che la rete anti-insetti sia pulita, ben tesa e priva di lanugine o detriti.

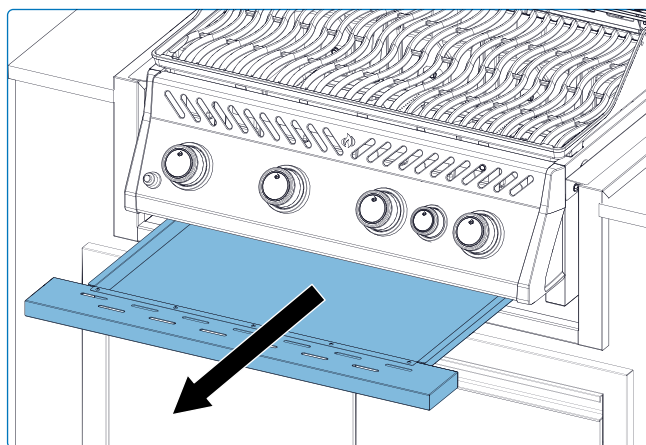


Fig. 14

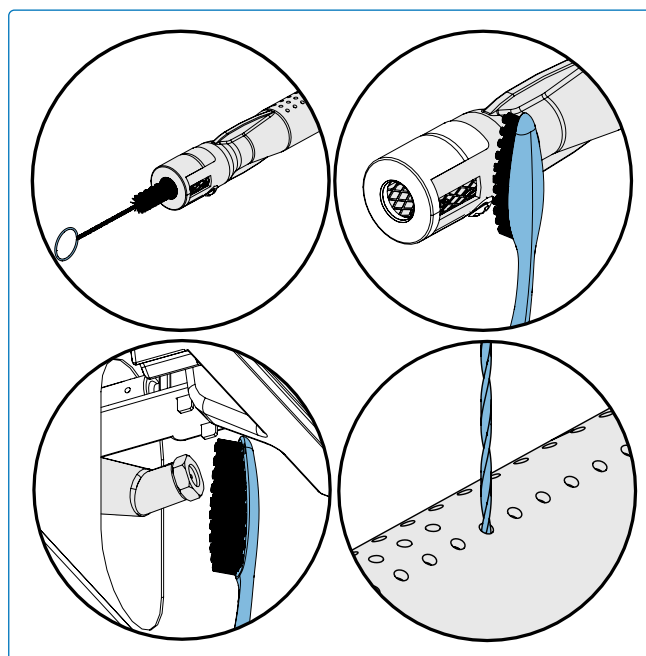


Fig. 15

10. Reinstallare il bruciatore seguendo i passaggi inversi rispetto alla rimozione.
11. Assicurarsi che la valvola entri correttamente nel bruciatore durante l'installazione.
12. Reinstallare il supporto della piastra di cottura e serrare le viti per completare il rimontaggio.



PERICOLO!

- È molto importante che la valvola/orifizio entri nel tubo del bruciatore quando si reinstalla il bruciatore dopo la pulizia e prima di accendere la griglia, altrimenti potrebbe verificarsi un incendio o un'esplosione.
- Chiudere il gas alla fonte e scollegare l'unità prima di effettuare la manutenzione.

Istruzioni di manutenzione

Raccomandazioni

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

- NON ostruire il flusso di ventilazione o dell'aria di combustione.
- Mantenere tutte le aperture di ventilazione nell'alloggiamento del cilindro libere da detriti. Queste aperture si trovano sui lati del carrello o dell'alloggiamento, e sulla parte anteriore e posteriore della mensola inferiore

Aspetto della fiamma

- Le fiamme dovrebbero apparire blu scuro con punte blu chiare e occasionali **gialle (Fig. 16)**
- Un flusso d'aria insufficiente causerà accumulo di fuliggine e fiamme gialle deboli.
- Un flusso d'aria eccessivo farà sollevare le fiamme in modo irregolare e renderà difficile l'accensione. Vedi Risoluzione dei problemi.
- Il regolatore dell'aria è impostato in fabbrica e non dovrebbe richiedere regolazioni in condizioni normali. Le regolazioni possono essere necessarie solo in situazioni estreme.

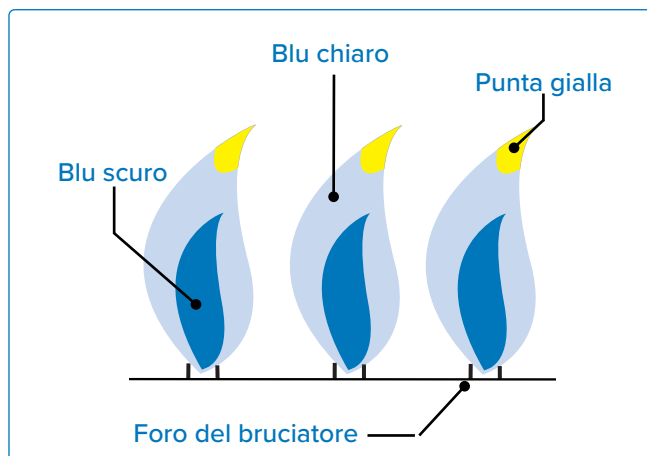


Fig. 16



NOTA:

I bruciatori a infrarossi non hanno regolazione dell'aria.



IMPORTANTE!

- Le modifiche agli orifizi e le regolazioni del regolatore dell'aria devono essere eseguite solo da un installatore di gas qualificato.



ATTENZIONE!

- Tieni il barbecue lontano da materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.
- Non lasciare residui di cibo o grasso sulla griglia. Possono

attirare roditori, che sono antigenici e potrebbero rosicchiare i cavi, causando danni permanenti ai componenti elettrici.



VOGLIAMO AIUTARTI!

Contattare il servizio clienti Napoleon per i ricambi consigliati
+31 (0) 88 588 66 55.

Dati tecnici

La seguente tabella elenca i valori di Potenza Termica Lorda e Consumo di Gas per unità, insieme a tutti i gas e pressioni certificati. Verificare che le informazioni sulla targhetta corrispondano a questo elenco.



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

Categoria gas	Orifizio bruciatore principale	Orifizio bruciatore posteriore	Potenza termica totale	Consumo di gas (totale)	Gas / Pressioni	Paesi
3B/P(30)	0.91 mm	1.0 mm	Bruciatore principale 13,6 kW Bruciatore posteriore 3,7 kW	Bruciatore principale 989 g/ora Bruciatore posteriore 269 g/h	Butano 30 mbar Propano 30 mbar	AL, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR
3+(28-30/37)	0.91 mm	1.0 mm			Butano 28–30 mbar, Propano 37 mbar	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR
3P(37)	0.91 mm	1.0 mm			Propano 37 mbar	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL PT, RO, SI, SK, TR
3B/P(50)	0.79 mm	0.88 mm			Butano 50 mbar, Propano 50 mbar	AT, CH, CZ, DE, SK



REGISTRA IL TUO APPARECCHIO!

Vai su napoleon.com o consulta la Guida di Montaggio per le istruzioni sui pezzi di ricambio.



VOGLIAMO AIUTARTI!

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

Acciaio inox in ambienti difficili

L'acciaio inox si ossida o si macchia in presenza di cloruri e solfuri, specialmente nelle zone 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 tiepida 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 bruciatori a infrarossi sono progettati per prestazioni durature. Per mantenerli funzionanti correttamente, proteggi le superfici in ceramica dalle crepe. Una superficie crepata farà funzionare male il bruciatore.



IMPORTANTE!

- I danni causati dal mancato rispetto di queste istruzioni non sono coperti dalla garanzia.

Ventilazione di sicurezza dell'aria calda

- L'aria calda deve poter fuoriuscire dall'apparecchio affinché i bruciatori funzionino correttamente.
- I bruciatori possono rimanere privi di ossigeno se l'aria calda non viene lasciata fuoriuscire, causando ritorni di fiamma.



PERICOLO!

- Chiudere il gas alla fonte e scollegare l'unità prima di effettuare la manutenzione.
- La manutenzione deve essere eseguita solo quando il barbecue è freddo 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.

Passaggi per evitare di danneggiare le superfici in ceramica

1. Non usare mai acqua per spegnere le fiamme o controllare le fiammate (**Fig. 17**)
2. Tenere l'acqua fredda (pioggia, irrigatori, tubi, ecc.) lontano dai bruciatori in ceramica caldi. Cambiamenti improvvisi di temperatura possono rompere la piastrella in ceramica.
3. Non utilizzare il bruciatore se la ceramica è bagnata. L'accumulo di vapore può creare pressione che rompe la ceramica.
4. Evitare ripetute immersioni. L'acqua in eccesso fa gonfiare, crepare e sgretolare la ceramica.
5. Se trovi acqua stagnante nella griglia, controlla la ceramica per verificare la presenza di umidità. Rimuovere il bruciatore, capovolgerlo per farlo drenare e lasciarlo asciugare completamente all'interno.
6. Proteggere il bruciatore dagli urti. Fare attenzione quando si maneggiano le griglie di cottura e gli accessori vicino alla ceramica.

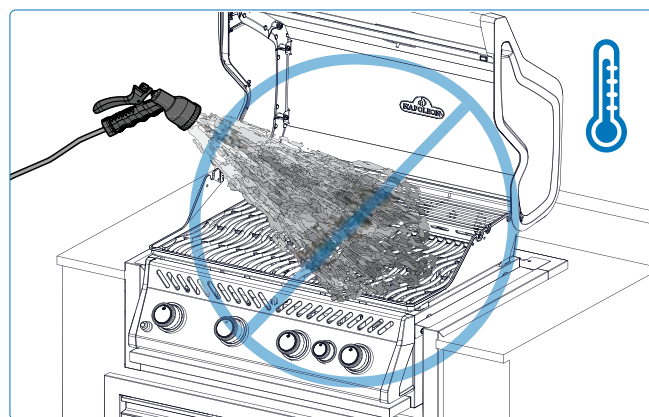


Fig. 17



PRIMA LA SICUREZZA!

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

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.

	Cause possibili	Soluzione
Bruciatore principale	L'uscita JETFIRE™ è sporca o ostruita	Pulire l'uscita JETFIRE™ con una spazzola a setole morbide.
	Staffette di accensione incrociata sporche o corrose	Pulire o sostituire secondo necessità.
Bruciatori posteriori e laterali	Fiamme sollevate sul bruciatore	Chiudere la serranda dell'aria come descritto nella sezione “ Istruzioni di manutenzione – Regolazione dell'aria di combustione ” di questo manuale d'uso. IMPORTANTE! Questa regolazione deve essere eseguita da un installatore di gas qualificato.
	Filo dell'elettrodo o fili del terminale dell'interruttore allentati	Verificare che tutti i cavi dal modulo all'interruttore di accensione (se presente) siano saldamente collegati ai rispettivi terminali. Assicurarsi che il filo dell'elettrodo sia saldamente collegato al terminale sul retro dell'accenditore.

Vernice che si sfoglia

- La vernice sembra staccarsi.

Cause possibili	Soluzione
Accumulo di grasso sulle superfici interne.	Questo non è un difetto. La finitura del coperchio e della cappa è in porcellana o acciaio inox e non si staccherà. Ciò che sembra staccarsi è in realtà grasso indurito che si asciuga in scaglie simili a vernice. Una pulizia regolare lo impedirà. Vedere la sezione “Istruzioni di pulizia” per i dettagli.

Rumori e calore non uniforme

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

Cause possibili	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 della bombola è stata aperta troppo rapidamente.	Aprire lentamente la valvola della bombola.
Le piastre di cottura sono installate in modo errato.	Assicurarsi che i diffusori siano installati con i fori rivolti verso la parte anteriore e le fessure nella parte inferiore. Vedere le istruzioni della guida di montaggio.
Riscaldamento improprio.	Preriscaldare l'apparecchio con i bruciatori al massimo per 10-15 minuti.
Accumulo eccessivo di grasso e cenere sulla vaschetta raccogliogocce.	Pulire regolarmente la vaschetta raccogliogocce. Non rivestire la vaschetta con carta stagnola. Fare riferimento alla sezione "Istruzioni di pulizia" .

Ritorno di fiamma del bruciatore a infrarossi

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

Cause possibili	Soluzione
Le piastrelle in ceramica sono sovraccariche di gocce di grasso e residui. Le aperture sono ostruite.	Spegnere il bruciatore e lasciarlo raffreddare per almeno 2 minuti. Riaccendere il bruciatore e lasciarlo alla massima potenza per almeno 5 minuti, o finché le piastrelle in ceramica non diventano uniformemente rosse.
Il bruciatore si è surriscaldato a causa di una ventilazione insufficiente. Troppa superficie della griglia coperta da griglie o padelle.	Assicurarsi che non più del 75% della superficie della griglia sia coperta da oggetti o accessori. Spegnere il bruciatore e lasciarlo raffreddare per almeno 2 minuti. Riaccendere.
Guarnizione che perde attorno alla piastrella in ceramica, o una saldatura difettosa nel corpo del bruciatore.	Lasciare raffreddare il bruciatore, ispezionarlo per eventuali crepe e, se presenti, contattare un rivenditore autorizzato Napoleon per la sostituzione.
Riscaldamento improprio.	Preriscaldare il barbecue con entrambi i bruciatori principali al massimo per 10-15 minuti.
Accumulo eccessivo di grasso e cenere sulle piastre di cottura e nella vaschetta raccogliogocce.	Pulire regolarmente le piastre di cottura e la vaschetta raccogliogocce. Non rivestire la vaschetta con carta stagnola. Fare riferimento a "Istruzioni di pulizia" .

Flusso di gas

- Calore basso o fiamma bassa quando la valvola è impostata al massimo.
 - I bruciatori bruciano con una fiamma gialla, accompagnata da odore di gas.
 - Le fiamme si sollevano dal bruciatore,
- accompagnate da odore di gas e possibili difficoltà di accensione.
- Il bruciatore è impostato su ALTO, ma la resa è BASSA. Rumore di rombo e fiamma blu tremolante sulla superficie del bruciatore.

Cause possibili	Soluzione
Propano – procedura di accensione errata.	Assicurarsi di seguire attentamente la procedura di accensione. Tutte le valvole del gas devono essere in posizione OFF quando si apre la valvola della bombola. Aprire lentamente la bombola per consentire l'equalizzazione della pressione. Vedere la sezione Funzionamento – "Istruzioni di accensione" .
Preriscaldamento non corretto.	Preriscaldare il barbecue con entrambi i bruciatori principali al massimo 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 la sezione "Istruzioni di pulizia" .
Regolazione errata del registro dell'aria.	Aprire o chiudere leggermente il registro dell'aria secondo questo manuale. Vedere la sezione "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 di propano.
Il tubo di alimentazione è schiacciato.	Ripositionare il tubo di alimentazione se necessario.
Regolatore del propano in stato di basso flusso.	Spegnere i bruciatori e chiudere la valvola della bombola, attendere 5 minuti prima di riaprire completamente la valvola, attendere alcuni secondi affinché la pressione si equalizzi prima di seguire le istruzioni di accensione per avviare il barbecue. Assicurarsi di seguire attentamente la procedura di accensione ogni volta che si cucina. Tutte le valvole del gas devono essere in posizione OFF quando si apre la valvola della bombola. Aprire sempre lentamente la valvola della bombola.

NAPOLEON PRODUCT WARRANTY



**FOR LE, LEX (BARBECUE CART AND HEADS),
ROGUE® AND PRO 605 CSS
15 Years Napoleon Gas Grills Limited Warranty**

NAPOLEON warrants that the components of your new NAPOLEON product will be free from defects in materials and workmanship from the date of purchase for a period of:

Aluminum Castings / Stainless Steel Base	15 Years
Stainless Steel Lid	15 Years
Porcelain-Enameled Lid.....	15 Years
Stainless Steel Cooking Grids.....	15 Years
Stainless Steel Tube Burner	10 Years ^{plus 15}
Stainless Steel Flame Protection Inserts.....	5 Years ^{plus 15}
Porcelain-Enameled Cast Iron Cooking Grids	5 Years ^{plus 15}
Ceramic Infrared Burner (Excluding Mesh).....	5 Years ^{plus 15}
All Other Parts	2 Years

Plus 1d: refers to an extended warranty period, during which we supply spare parts to the purchaser at 50% of the current retail price for the lifetime* of the grill.

Plus 15: refers to an extended warranty period, during which we supply spare parts to the purchaser at 50% of the current retail price for an additional 15 years.

Plus 10: refers to an extended warranty period, during which we supply spare part to the purchaser at 50% of the current retail price for an additional 10 years.

***Lifetime** refers to a warranty period of 30 years.

This warranty is valid in: the European Union, Switzerland, Andorra, San Marino, Norway, Iceland and Liechtenstein.

The customer's legal entitlements in the event of defects in accordance with WKRL - (EU) 2019/711) are not affected, restricted or altered by the present warranty. The exercise of statutory entitlements is to take place free of charge.

WARRANTY CONDITIONS AND LIMITATIONS

NAPOLEON guarantees that its products are free from defects exclusively to the original purchaser, and only insofar as the purchase took place through an official NAPOLEON dealer. The following conditions and restrictions apply:

The present manufacturer's warranty is not transferable nor viable for extension under any circumstances or by any of our representatives. The gas grill must be installed by a licensed, authorized service technician or contractor.

Installation must take place in accordance with the installation instructions provided, as

well as all local and national building and fire codes. This limited warranty does not cover damage caused by improper operation, lack of maintenance, grease fire, environmental exposure, accidents, modification, abuse, or neglect. The installation of spare parts from other manufacturers voids the present warranty. The discoloration of plastic elements due to the application of chemical cleaning agents or exposure to sunlight is not covered under this warranty.

This warranty also excludes any of the following: Scratches, dents, paint defects, coatings, corrosion or discoloration caused by exposure

to heat or abrasive and chemical cleaners, as well as chips to porcelain-coated parts and any components used in the installation of the gas grill. If a part deteriorates to the point where it becomes inoperable (due to rusting or burning through) within the warranty period, the customer will be issued with a replacement part.

After the first year, NAPOLEON has the authority under this warranty to waive any warranty obligation at its free discretion by refunding the original purchaser to the tune of the wholesale price of the relevant defective warranty parts.

NAPOLEON accepts no responsibility for any installation, labor hours or other costs or expenses associated with the reinstallation of a warranty part. Costs of this nature are not covered by the present warranty.

Notwithstanding any regulations under this warranty, NAPOLEON's liability under this warranty is defined by the foregoing, and does not cover any incidental, consequential, or indirect damage in any case whatsoever.

This warranty defines NAPOLEON's duties and liability with respect to the NAPOLEON gas grill. NAPOLEON assumes no further liability in connection with the sale of this product, nor does it authorize any third party to assume any other liability on its behalf.

NAPOLEON assumes no responsibility for: Overheating, extinguishing of the flame by environmental factors such as strong winds or inadequate ventilation.

NAPOLEON does not accept liability for any damage to the gas grill caused by the weather, hail, rough handling, aggressive chemicals or cleaning agents. Warranty claims must be accompanied by the proof of purchase or a copy thereof stating the serial and model number.

NAPOLEON reserves the right to have the product or any part thereof inspected by one of its representatives prior to the fulfilment of any warranty obligation.

NAPOLEON does not bear shipping costs, labor hours or export duties.

GUARANTOR:

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

☎ +31 (0) 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com

5 YEARS IANS



50 anni di soluzioni per il comfort domestico.



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



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