



# ROGUE<sup>®</sup>

## Manuale d'uso

R365, R425, R525, & R625  
RP425, RP525, & RP625  
RPS425, RPS525, & RPS625

Le griglie illustrate in questo manuale  
possono differire dal modello acquistato.



Vogliamo il vostro feedback!

Visitate il sito [Napoleon.com](https://www.napoleon.com)  
per scrivere una recensione



Applica il numero di serie

# CONGRATULAZIONI PER IL VOSTRO NAPOLEON® GRILL!

Avete appena migliorato il vostro gioco di grigliate.



## IL NOSTRO OBIETTIVO È QUELLO DI RENDERE LA VOSTRA ESPERIENZA DI GRIGLIATA MEMORABILE E SICURA.

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

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

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

#### SE SI SENTE ODORE DI GAS:

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



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

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

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

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



Avisare adulti e bambini del pericolo legato alle temperature elevate delle superfici. Sorvegliare i bambini piccoli in prossimità del grill.

AVVISO ALL'INSTALLATORE: lasciare le presenti istruzioni al proprietario del grill per future consultazioni.

AVVISO AI CONSUMATORI: conservare le presenti istruzioni per future consultazioni.

# Benvenuti a Napoleone!

## La sicurezza prima di tutto

### **AVVERTENZA!** Informazioni generali

Questo barbecue deve essere installato in conformità con i codici locali. Se si utilizza un motore per spiedo, deve essere collegato elettricamente a terra in conformità con i codici locali. Se viene utilizzata una fonte elettrica esterna, l'apparecchio deve essere messo a terra in conformità con i codici locali.

### **AVVERTENZA!** Installazione e montaggio

Assemblare questo barbecue esattamente come indicato nella Guida all'Assemblaggio. Se il barbecue è stato assemblato in negozio, esaminare le istruzioni di assemblaggio per assicurarsi che sia stato montato correttamente. Questo barbecue non è destinato all'installazione su barche o veicoli ricreazionali. Eseguire il test di perdita richiesto prima di utilizzare il barbecue. Non modificare questo barbecue in nessuna circostanza. Lasciare raffreddare il barbecue prima di installare o rimuovere parti. Non utilizzare una bombola non dotata del tipo appropriato di connessione. Utilizzare solo il regolatore di pressione e il tubo flessibile forniti con questo barbecue o parti di ricambio specificamente raccomandate da NAPOLEON.

### **AVVERTENZA!** Funzionamento

Testare le perdite di questo barbecue prima di ogni uso, annualmente e quando vengono sostituiti componenti a gas. Seguire attentamente le istruzioni di accensione. Non lasciare che il cavo penda oltre il bordo di un tavolo. Non utilizzare questo barbecue per scopi diversi da quelli previsti. Non utilizzare questo barbecue con un cavo o una spina danneggiati, o dopo che il barbecue ha malfunzionato o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Contattare NAPOLEON per la riparazione.

### **AVVERTENZA!** Conservazione e inutilizzo

Spegnere il gas alla bombola o alla valvola di alimentazione del gas naturale. Scollegare il tubo tra la bombola del gas e il barbecue. Rimuovere la bombola del gas e conservarla all'aperto in uno spazio ben ventilato lontano dai bambini. Scollegare la spina dalla presa quando non in uso e prima di pulire. NON conservare le bombole di gas in un edificio, garage, capanno o qualsiasi altro spazio chiuso. Scollegare il collegamento del gas naturale dalla fonte quando si conserva il barbecue all'interno. Posizionare il tappo antipolvere sulla valvola della bombola ogni volta che la bombola non è in uso. Installare solo il tipo di tappo antipolvere sulla valvola della bombola fornito con la valvola della bombola. Altri tipi di tappi o tappi potrebbero provocare perdite di gas.

### **AVVERTENZA!** Corretto smaltimento del prodotto



Questo marchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici in tutta l'UE. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare responsabilmente per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di raccolta e restituzione o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Essi possono prendere questo prodotto per il riciclaggio ecologico.

## CONTENUTI

<b>Benvenuti a Napoleone!</b>	<b>3</b>
La sicurezza prima di tutto	
<b>Caratteristiche complete del sistema</b>	<b>4</b>
<b>Come iniziare</b>	<b>5</b>
Pratiche di Sicurezza Aggiuntive per il Funzionamento	
Posizionamento del Barbecue	
Collegamenti del Gas	
Dati Tecnici	
Test di Tenuta	
<b>Funzionamento</b>	<b>11</b>
Accensione del barbecue	
Istruzioni per la Grigliatura	
Utilizzo del Bruciatore Posteriore e della Spiedo	
La Checklist per un'Esperienza di Grigliata	
Consulta questa lista ogni volta che grigli.	
Come Condire le Griglie in Ghisa	
<b>Guida alle grigliate a infrarossi</b>	<b>17</b>
<b>Istruzioni per la pulizia</b>	<b>18</b>
<b>Istruzioni per la manutenzione</b>	<b>21</b>
Regolazione dell'aria di combustione	
Acciaio Inossidabile in Ambienti Difficili	
<b>Risoluzione dei problemi</b>	<b>23</b>
<b>Garanzia</b>	<b>26</b>

## Caratteristiche complete del sistema

Indicatore di temperatura **ACCU-PROBE™**

per leggere facilmente la temperatura e ottenere risultati perfetti.

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

Ampio cestello cromato per aumentare la superficie di cottura.

Bruciatore laterale **SIZZLE ZONE™** a infrarossi per bistecche perfettamente grigliate. steaks.

Apribottiglie integrato vicino alla griglia.

Manopole di controllo retroilluminate per divertirsi fino a tarda notte.

Bruciatori in acciaio inox di grosso calibro per una qualità di lunga durata.

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

Anello per il serbatoio del propano per un alloggiamento stabile del serbatoio (solo per i modelli a propano).

Griglie di cottura Iconic **WAVE™** in acciaio inossidabile per ottenere i caratteristici segni di scottatura e una cottura uniforme.

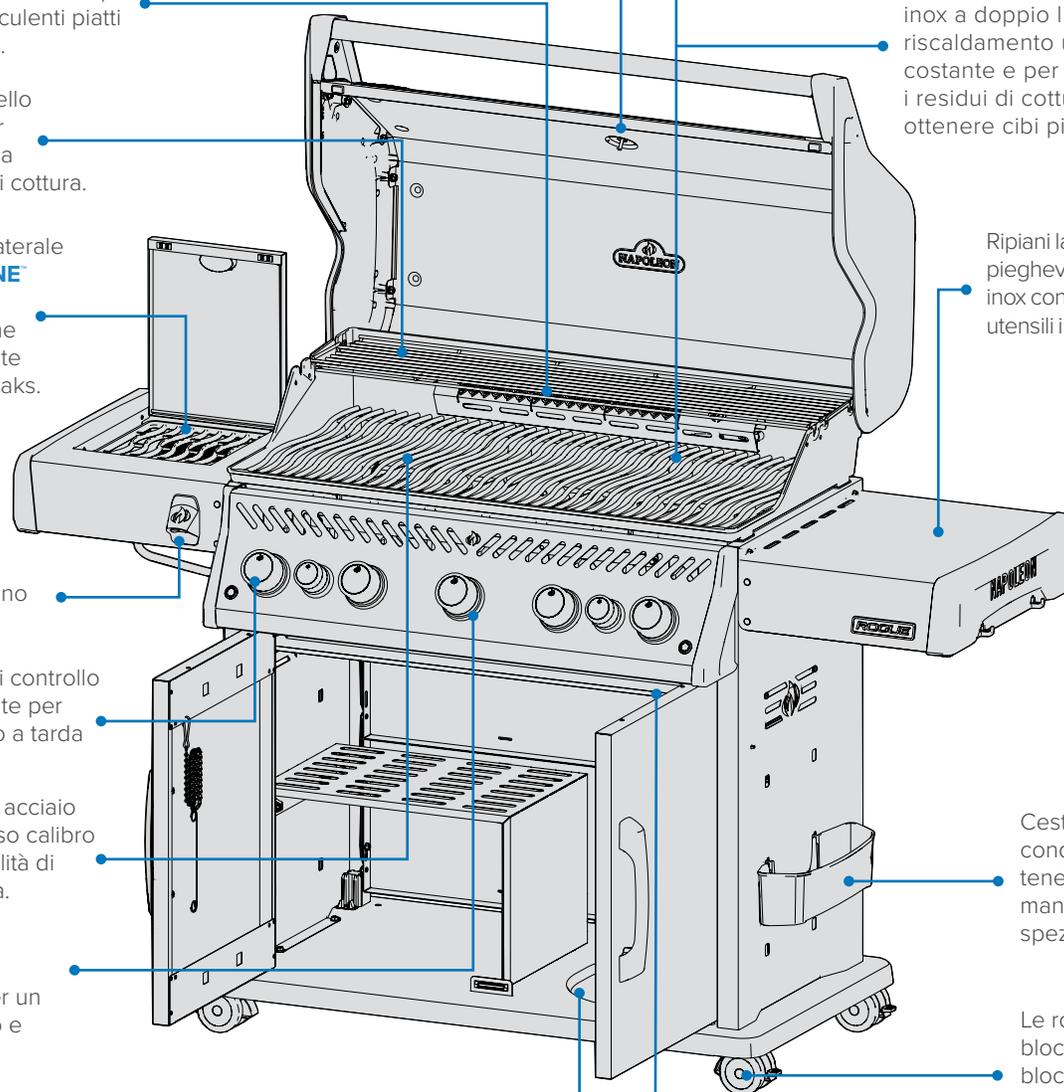
Piastre di cottura in acciaio inox a doppio livello per un riscaldamento uniforme e costante e per vaporizzare i residui di cottura per ottenere cibi più saporiti.

Ripiani laterali pieghevoli in acciaio inox con ganci per utensili integrati.

Cestino per condimenti per tenere a portata di mano le salse e le spezie preferite.

Le rotelle a bloccaggio facile bloccano in modo sicuro la griglia in posizione.

Vaschetta di sgocciolamento di facile accesso per una manutenzione efficiente.



Le griglie illustrate in questo Manuale d'uso possono differire dal modello acquistato. Modello in evidenza: ROGUE RPS625

## Come iniziare



**PERICOLO!** Segnala un pericolo che potrebbe causare incendi, esplosioni, morte o gravi lesioni fisiche.



**AVVERTENZA!** Avverte di un pericolo che potrebbe lesioni fisiche lievi o danni materiali.



Indossare guanti di protezione.



Indossare occhiali di sicurezza.



**ATTENZIONE!** Superficie calda.



Informazioni importanti.



Non fumare durante l'esecuzione di una prova di tenuta del gas. Scintille o fiamme possono provocare incendi, esplosioni, danni alle cose, gravi lesioni fisiche o morte.



Non utilizzare mai una fiamma aperta per controllare le perdite di gas. Le scintille o le fiamme possono provocare incendi, esplosioni, danni alle cose, gravi lesioni fisiche o morte.



Interrompere immediatamente l'alimentazione del gas e staccare la spina.

### Pratiche di Sicurezza Aggiuntive per il Funzionamento

- Non instradare il tubo sotto la vaschetta raccogli gocce. Mantenere un'adeguata distanza del tubo dalla parte inferiore dell'unità.
- Assicurarsi che le piastre di sear siano posizionate correttamente secondo le istruzioni di installazione delle piastre di sear.
- 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 utilizzare i bruciatori posteriori insieme ai bruciatori principali.
- Non chiudere il coperchio del bruciatore laterale quando è in funzione o caldo.
- Non friggere cibi nel bruciatore laterale.
- Non regolare le griglie di cottura quando sono in funzione o calde.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Spegnerne l'alimentazione del gas alla fonte dopo l'uso.
- Non modificare l'apparecchio.
- La manutenzione deve essere eseguita solo quando il barbecue è freddo.
- Non conservare accendini, fiammiferi o altri materiali combustibili all'interno dell'involucro o del vassoio porta spezie.
- Tenere tutti i cavi di alimentazione elettrica e i tubi di alimentazione del carburante lontani da tutte le superfici riscaldate.
- Pulire regolarmente il vassoio raccogli grasso, la vaschetta raccogli gocce e le piastre di sear per evitare accumuli e incendi di grasso.
- Tenere il bruciatore a infrarossi e i tubi Venturi del bruciatore principale liberi da ragnatele e altre ostruzioni ispezionandoli e pulendoli regolarmente.
- Non permettere che l'acqua fredda (pioggia, irrigatore, tubo ecc.) entri in contatto con il barbecue riscaldato. Un cambiamento immediato della temperatura scheggerà la porcellana e romperà i bruciatori in ceramica.
- Non utilizzare un'idropulitrice per pulire qualsiasi parte del barbecue.
- Non posizionare questo barbecue dove può essere esposto a forti venti, soprattutto quando il vento può provenire direttamente da dietro il barbecue.
- Assicurarsi di mantenere una distanza di sicurezza dalle costruzioni infiammabili quando si utilizza l'apparecchio.
- Non coprire mai più del 75% della superficie di cottura con metallo solido.
- Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- Mantenere sempre un'adeguata distanza dai materiali combustibili: 26" (660,4 mm) dal retro dell'unità, 10" (254 mm) dai lati.
- Si raccomanda una distanza aggiuntiva di 24" (610 mm) vicino al rivestimento in vinile o ai pannelli di vetro.
- La temperatura ambiente minima per un uso sicuro dell'apparecchio è 0 °F (-17,8 °C).



### AVVERTENZA!

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

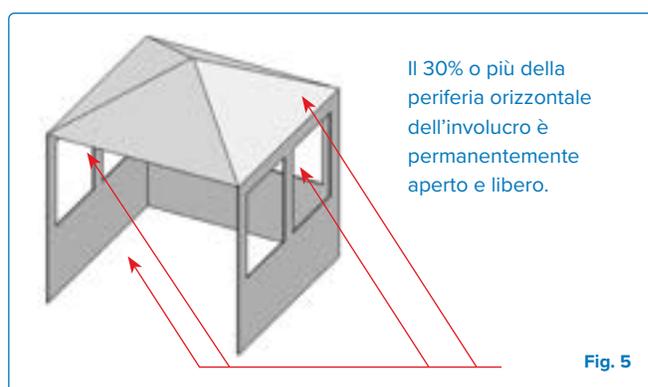
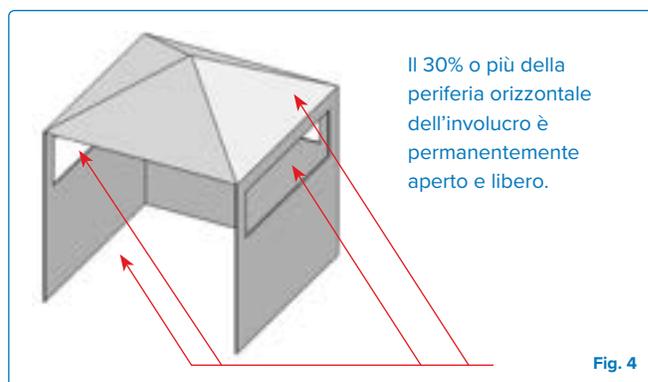
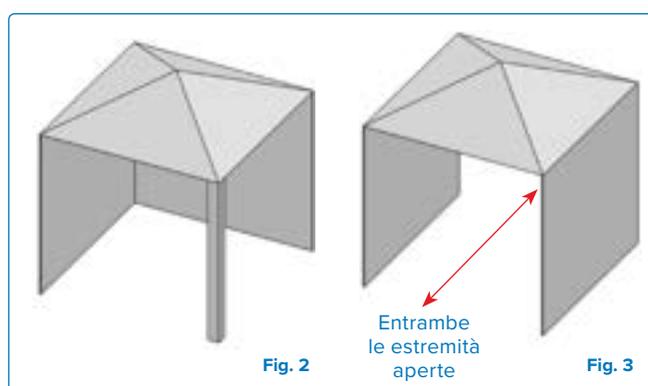
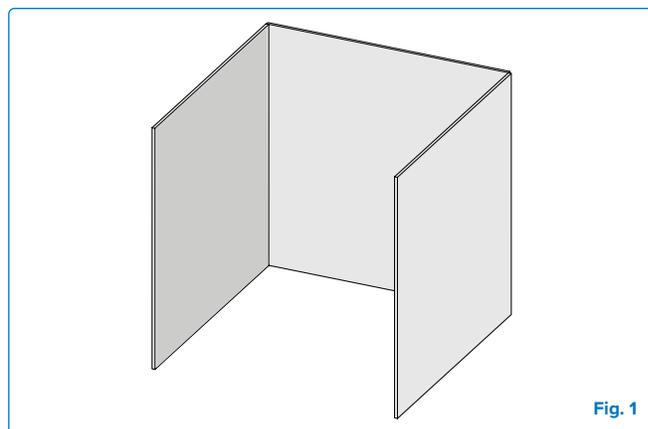
## Posizionamento del Barbecue

È importante, quando si sceglie una posizione per il proprio barbecue a gas, assicurarsi che vengano rispettate le distanze di sicurezza dai materiali combustibili adiacenti. Questo apparecchio è destinato all'installazione su un patio esterno o nel giardino.

- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo in una situazione all'aperto sopra il livello del suolo, con ventilazione naturale, senza aree stagnanti, dove le perdite di gas e i prodotti della combustione sono rapidamente dispersi dal vento e dalla convezione naturale.
- Non utilizzare in un edificio, garage o qualsiasi altra area chiusa.
- Non incorporare l'apparecchio in nessuna costruzione incorporata o a scorrimento.
- Non ostruire le aperture di ventilazione dell'alloggiamento della bombola.

Qualsiasi recinto in cui viene utilizzato l'apparecchio deve essere conforme a una delle seguenti condizioni:

- Un apparecchio è considerato all'aperto se installato con un riparo non più inclusivo di muri su tre lati, ma senza copertura superiore. **(Fig 1).**
  - Tutte le aperture devono essere permanentemente aperte.
  - Le porte scorrevoli, le porte del garage, le finestre o le aperture schermate **non sono considerate** aperture permanenti.
- Un apparecchio è considerato all'aperto se installato con un riparo non più inclusivo di un recinto parziale che include una copertura superiore e non più di due pareti laterali.
  - Le pareti laterali possono essere parallele, come in un passaggio coperto, o ad angolo retto l'una con l'altra. **(Fig 2 e Fig 3).**
  - Tutte le aperture devono essere permanentemente aperte.
  - Le porte scorrevoli, le porte del garage, le finestre o le aperture schermate **non sono considerate** aperture permanenti.
- Un apparecchio è considerato all'aperto se installato con un riparo non più inclusivo di un recinto parziale che include una copertura superiore e tre pareti laterali, purché il 30% o più della periferia orizzontale del recinto sia permanentemente aperto. **(Fig 4 e Fig 5)**
  - Tutte le aperture devono essere permanentemente aperte.
  - Le porte scorrevoli, le porte del garage, le finestre o le aperture schermate **non sono considerate** aperture permanenti.



## Collegamenti del Gas

### A una Bombola di Gas: Opzione 1

Utilizzare una bombola di propano di almeno 6 kg o una bombola di butano di 13 kg costruita e marcata in conformità con i codici nazionali e regionali. Assicurarsi che la bombola possa fornire abbastanza carburante per far funzionare l'apparecchio. In caso di dubbio, verificare con il proprio fornitore di gas locale.

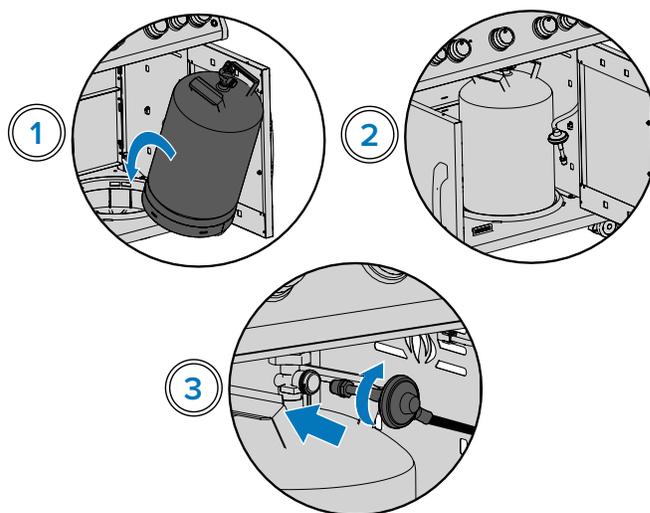
Utilizzare un regolatore di pressione del gas e un tubo forniti da Napoleon; se non inclusi, utilizzare un regolatore e un tubo che soddisfino le Norme Europee e i codici regionali. Per il Sudafrica, deve essere utilizzato un regolatore approvato SANS 1237. La lunghezza consigliata del tubo è di 0,9 m. Il tubo non deve mai essere più lungo di 1,5 m.

**NOTA:** Il tubo deve essere sostituito prima della data di scadenza stampata su di esso.

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

### Collegamento e Installazione

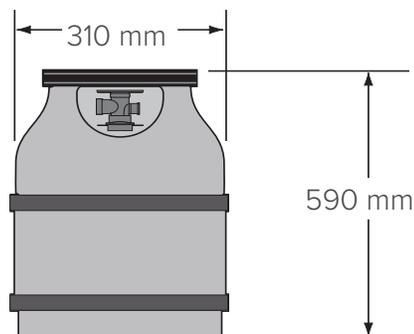
- Controllare la bombola per ammaccature o ruggine e farla ispezionare dal proprio fornitore di gas.
- Non utilizzare mai una bombola con una valvola danneggiata.
- Posizionare la bombola nella sua area designata sul ripiano inferiore.
- Assicurarsi che il tubo del regolatore del gas non abbia torsioni o piegature.
- Rimuovere il tappo o il tappo dalla valvola del carburante della bombola.
- Serrare il regolatore alla valvola della bombola.
- Assicurarsi che il tubo non entri in contatto con la vaschetta raccogli gocce o qualsiasi superficie ad alta temperatura del barbecue perché potrebbe sciogliersi e causare un incendio.
- Assicurarsi che la bombola non sia esposta a calore estremo o luce solare diretta.
- Testare le perdite su tutte le giunzioni prima di utilizzare il barbecue. Vedere **"Test di Perdita"**.



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

Qualsiasi bombola di gas LP che mostra segni di danni o deterioramento, inclusi crepe visibili e corrosione, deve essere restituita inutilizzata al venditore.

### Dimensioni Massime della Bombola



### AVVERTENZA!

- Non conservare una bombola di gas di riserva sotto la testa del barbecue o i bruciatori laterali.
- Seguire tutte le specifiche e le istruzioni esattamente per prevenire incendi, esplosioni, danni alla proprietà, lesioni personali o morte.
- Non utilizzare mai una bombola di gas che è oltre l'80% della sua capacità.
- Scollegare il barbecue e la sua valvola di arresto individuale dal sistema di tubazioni di alimentazione del gas durante qualsiasi test di pressione superiore a ½ psi (3,5 kPa).

## Collegamento alla Linea di Alimentazione del Gas di Casa: Opzione 2

- Se il barbecue deve essere collegato direttamente a una linea di alimentazione del gas di casa, scollegare e scartare il tubo e il regolatore forniti e seguire le istruzioni per il collegamento alla linea di alimentazione del gas di casa. Un tubo approvato è disponibile presso il rivenditore del barbecue Napoleon.
  - Un tubo di alimentazione del gas e un raccordo rapido progettati per il gas naturale e certificati per l'uso all'aperto sono inclusi con i barbecue a gas naturale.
  - L'impianto del gas deve fornire la pressione appropriata all'ingresso del barbecue. Vedere i Dati Tecnici per le specifiche.
  - Le tubazioni e le valvole a monte del raccordo rapido non sono fornite.
  - Il tubo del gas deve essere dimensionato per fornire l'input termico specificato sulla targhetta di valutazione, in base alla lunghezza del percorso delle tubazioni.
1. Il collegamento a una linea di alimentazione del gas deve essere eseguito da un installatore di gas autorizzato e testato per perdite prima di utilizzare il barbecue.
  2. Non instradare il tubo in prossimità della vaschetta raccogli gocce o sopra il pannello posteriore.
  3. Assicurarsi che il tubo non entri in contatto con superfici ad alta temperatura.

## Raccordo Rapido

- Non installare il raccordo rapido in una direzione verso l'alto.
- Una valvola di arresto manuale facilmente accessibile deve essere installata a monte del raccordo rapido e il più vicino possibile ad esso.
- Collegare l'estremità svasata del tubo al raccordo all'estremità del tubo del collettore o del tubo flessibile (se applicabile).
- Stringere utilizzando due chiavi. Non utilizzare sigillante per filettature o pasta sigillante.
- Testare tutte le giunzioni per verificare la presenza di perdite prima di utilizzare il barbecue a gas. Vedere **"Test di Perdita"**.



### AVVERTENZA!

- Chiudere la valvola di arresto individuale per isolare il barbecue dal sistema di tubazioni di alimentazione del gas durante qualsiasi test di pressione pari o inferiore a ½ psi (3,5 kPa).
- Controllare il tubo per verificare la presenza di abrasioni eccessive, fusione, tagli o crepe. Se il tubo è danneggiato, deve essere sostituito con un insieme 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 l'input termico lordo, i valori di consumo di gas e le dimensioni degli ugelli corrispondenti a ciascun bruciatore per categoria di gas:

	Dimensione Ugello		Input Termico Lordo (Totale)	Consumo di Gas (Totale)
	I	II	I / II	I / II
Principale (365)	1.11 mm	#62	10.5 kW	764 g/h
Principale (425)	#59	#64	14.25 kW	1037 g/h
Principale (525)	#61	#65	16.6 kW	1208 g/h
Principale (625)	#61	#65	20.75 kW	1514 g/h
Posteriore	#57	#62	5 kW	364 g/h
Laterale (2 Piastre a Infrarossi)	0.86 mm	#69	3 kW	218 g/h
Laterale (3 Piastre a Infrarossi)	#59	#64	4.5 kW	327 g/h
Fiamma Laterale	0.86 mm	#69	3 kW	218 g/h

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



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

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

## Test di Tenuta

### Perché e Quando Effettuare un Test di Tenuta?

Un test di tenuta conferma che non ci sono fughe di gas dopo aver collegato il tubo alla fonte di alimentazione del gas. Ogni volta che il serbatoio viene riempito e reinstallato, assicurarsi che non ci siano perdite nel raccordo dove il regolatore si collega al serbatoio.

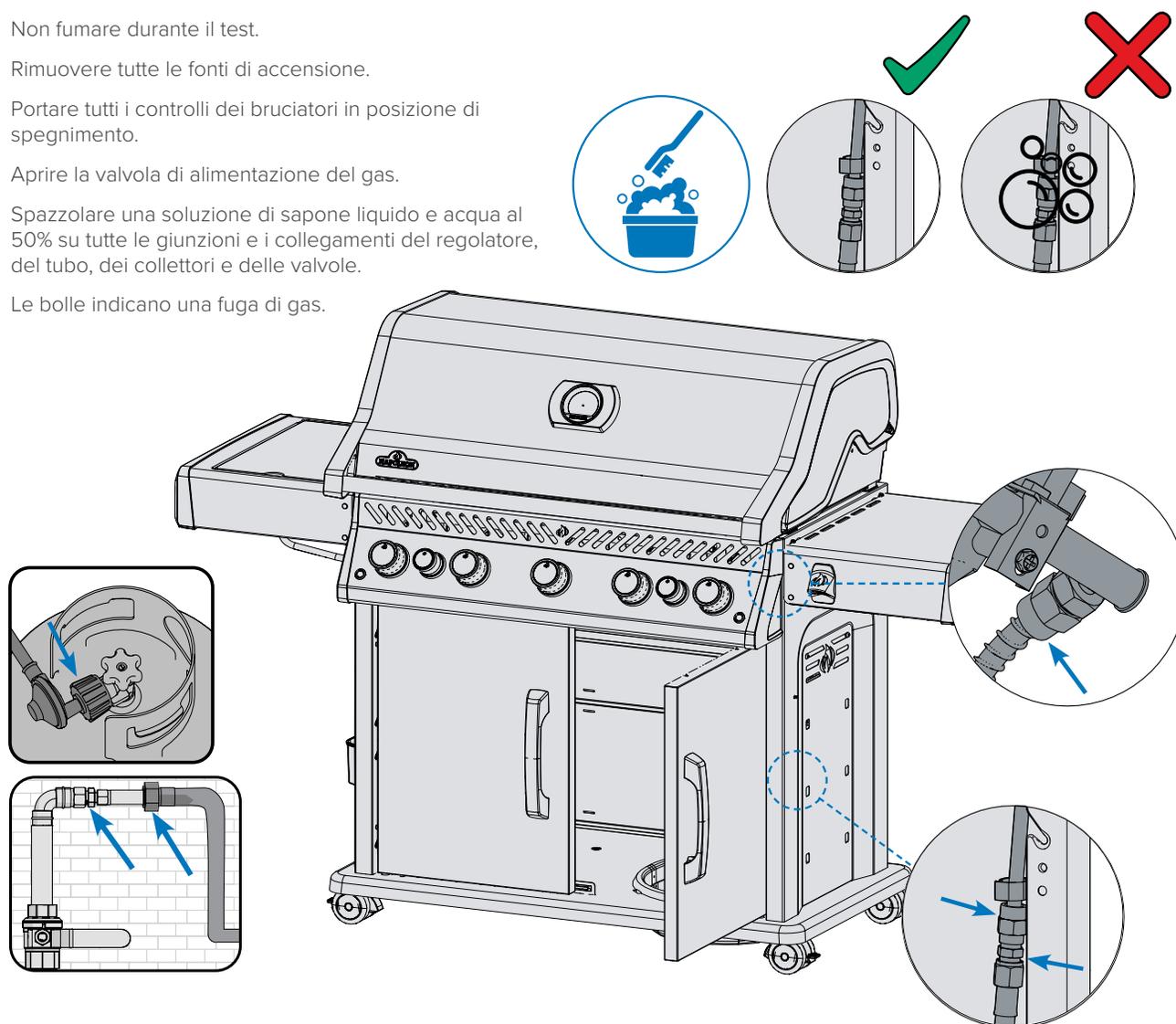
Effettuare il test di tenuta su questo barbecue prima dell'uso, annualmente e ogni volta che vengono sostituiti componenti del gas.

### Passaggi per il Test di Tenuta

1. Non fumare durante il test.
2. Rimuovere tutte le fonti di accensione.
3. Portare tutti i controlli dei bruciatori in posizione di spegnimento.
4. Aprire la valvola di alimentazione del gas.
5. Spazzolare una soluzione di sapone liquido e acqua al 50% su tutte le giunzioni e i collegamenti del regolatore, del tubo, dei collettori e delle valvole.
6. Le bolle indicano una fuga di gas.

### Se si Trova una Perdita

1. Stringere eventuali giunzioni allentate.
2. Se la perdita non può essere fermata, spegnere 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 aperta per controllare la presenza di perdite di gas. Scintille o fiamme possono causare un incendio, un'esplosione, danni alla proprietà, gravi lesioni fisiche o la morte.
- Utilizzare solo il regolatore di pressione e l'assemblaggio del tubo forniti con il barbecue, o uno conforme ai codici locali.

# Funzionamento

## Accensione del barbecue

### È la prima volta? Effettuare un Burn-off

Rimuovere la griglia di riscaldamento e accendere i bruciatori principali alla massima potenza per 30 minuti. È normale che il barbecue emetta un odore la prima volta che viene acceso. Questo odore è causato dal "burn-off" delle vernici e dei lubrificanti interni utilizzati nel processo di produzione e non si verificherà di nuovo.



### AVVERTENZA!

- Non utilizzare il bruciatore posteriore o laterale durante l'esecuzione del Burn-Off.

### Accensione dei Bruciatori Principali

1. Aprire il coperchio del barbecue.
2. Premere e ruotare lentamente qualsiasi manopola del bruciatore principale in senso antiorario fino alla posizione ALTA finché non si accende il pilota. Continuare a premere la manopola di controllo finché il bruciatore non si accende e poi rilasciare.
3. Se il pilota non si accende, ruotare immediatamente la manopola di controllo in senso orario fino alla posizione OFF. Ripetere il passaggio 2.
4. Se il pilota e il bruciatore non si accendono entro 5 secondi, ruotare la manopola di controllo in senso orario fino alla posizione OFF. Attendere 5 minuti per consentire la dispersione del gas. Ripetere i passaggi 2 e 3, o accendere con un fiammifero. **(Fig. 6).**



### AVVERTENZA!

- Non utilizzare il bruciatore posteriore mentre il bruciatore principale è in funzione.

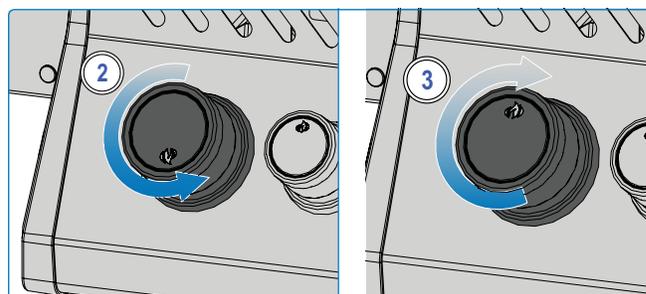
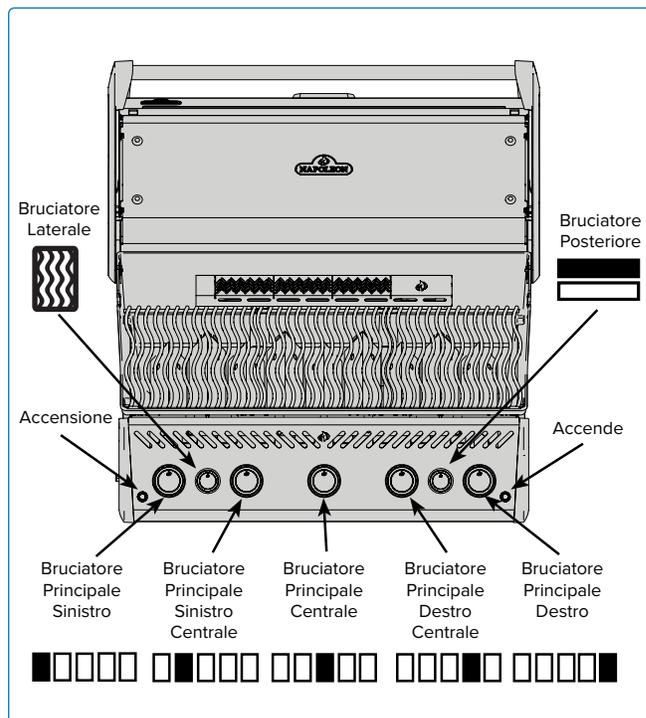


Fig. 6

### Accensione del Bruciatore Posteriore (se presente)

1. Aprire il coperchio del barbecue.
2. Rimuovere la griglia di riscaldamento.
3. Premere e ruotare lentamente la manopola del bruciatore posteriore in senso antiorario fino alla posizione ALTA
4. Premere e tenere premuto il pulsante di accensione finché il bruciatore non si accende, o accendere con un fiammifero..
5. Se il bruciatore non si accende, ruotare la manopola di controllo del bruciatore in senso orario fino alla posizione OFF. Attendere 5 minuti. Ripetere i passaggi 3 e 4. **(Fig. 6).**

### Accensione del Bruciatore Laterale (se presente)

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

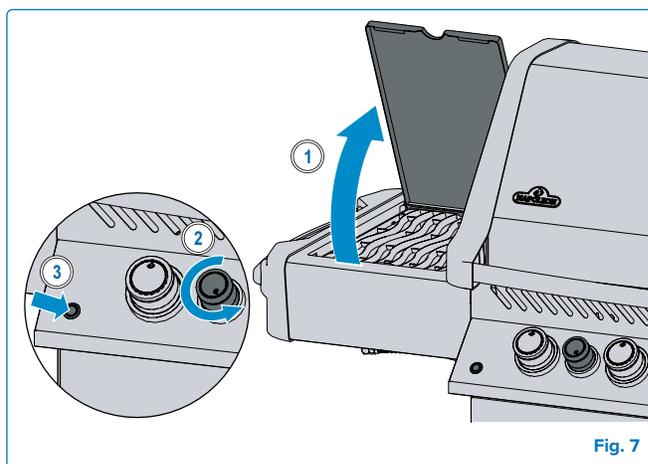


Fig. 7

### Accensione con un Fiammifero

1. Inserire il fiammifero nella bacchetta di accensione fornita.
2. Inserire il fiammifero acceso attraverso le griglie di cottura e le piastre di rosolatura mentre si ruota la manopola del bruciatore corrispondente alla posizione alta. **(Fig. 8).**

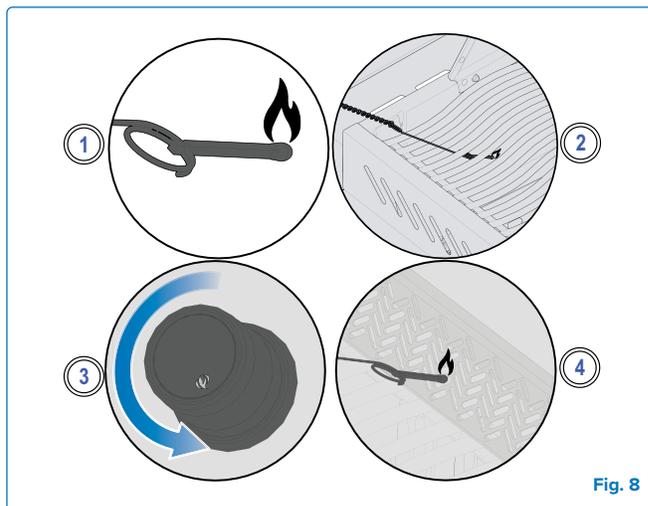


Fig. 8



### AVVERTENZA!

- Assicurarsi che tutti i controlli dei bruciatori siano in posizione OFF prima di aprire lentamente la valvola di alimentazione del gas.
- Seguire attentamente le istruzioni per l'accensione.
- Assicurarsi che il coperchio del barbecue sia APERTO durante l'accensione.
- Non regolare le griglie di cottura mentre il barbecue è caldo o in funzione.
- Pulire regolarmente il grasso dall'intero apparecchio, inclusa la vaschetta per il grasso e le piastre di rosolatura, per evitare accumuli e incendi causati dal grasso.



## Istruzioni per la Grigliatura

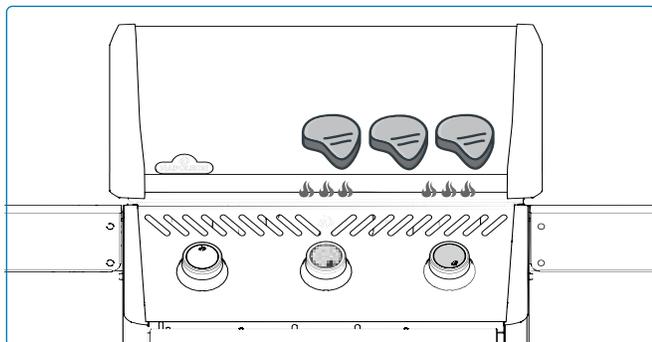
### Uso dei Bruciatori Principali

- Preiscaldare il barbecue prima di rosolare il cibo accendendo tutti i bruciatori principali al massimo con il coperchio chiuso per circa 10 minuti.
- Gli alimenti che richiedono solo un breve tempo di cottura, come pesce e verdure, possono essere grigliati con il coperchio aperto.
- Grigliare con il coperchio chiuso garantisce temperature più elevate 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 preiscaldamento per ridurre l'adesione quando si griglia carne magra come il petto di pollo o il maiale.
- Gli alimenti che richiedono più di 30 minuti di cottura, come arrostiti, possono essere cotti indirettamente con il bruciatore acceso dalla parte opposta al cibo. Vedi Cottura Indiretta.
- Eliminare il grasso in eccesso dalla carne per prevenire fiammate o ridurre la temperatura del barbecue.
- Fiammate – allontanare il cibo dalle fiamme e ridurre il calore. Lasciare il coperchio aperto.

### Grigliatura Diretta

Questo metodo è spesso utilizzato per rosolare o per cibi che richiedono solo un breve tempo di cottura, come hamburger, bistecche, pollo o verdure. Posizionare il cibo sulle griglie di cottura direttamente sopra il calore.

Rosolare prima la carne per sigillare i succhi e il sapore. Abbassare la temperatura del barbecue per completare la cottura secondo le preferenze.

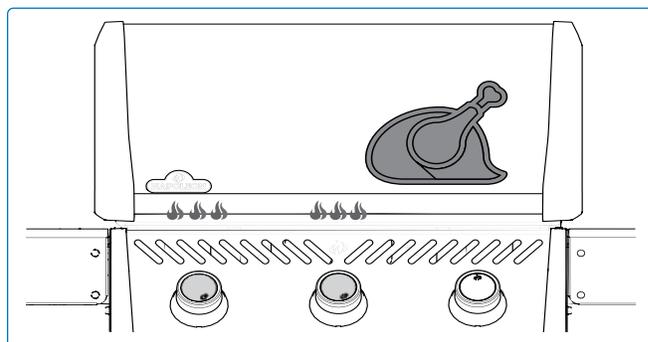


### PERICOLO!

- 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 alcun bruciatore acceso.
- Non friggere cibi in profondità sul bruciatore laterale. Cucinare con olio può essere pericoloso.
- Pulisci regolarmente il grasso da tutto l'apparecchio, inclusa la vaschetta per il grasso e le piastre di rosolatura, per evitare accumuli e incendi causati dal grasso.

### Cottura Indiretta

Questo metodo utilizza temperature più basse e circola il calore attorno al cibo, cuocendolo lentamente e in modo uniforme. Utilizzare questo metodo per cuocere tagli di carne più grandi o cibi soggetti a fiammate, come arrostiti, 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 un tempo di cottura più lungo risulta in carni più tenere.



### Bruciatore Laterale a Fiamma (se presente)

Il bruciatore laterale a fiamma può essere utilizzato come un piano cottura per preparare salse o zuppe. Il diametro massimo di pentole o padelle è di 10" (25 cm). Assicurati che il tuo barbecue sia in un luogo protetto dal vento, altrimenti le prestazioni del bruciatore laterale potrebbero essere compromesse.

### Bruciatore Laterale a Infrarossi (se presente)

Per il funzionamento, seguire le istruzioni "Accensione del bruciatore laterale". Il calore a infrarossi fornisce un'area di cottura uniforme per scottare i cibi quando è impostato su alto. Alcuni modelli di bruciatori laterali hanno una griglia di cottura regolabile in altezza.

### Grigliatura Notturna (se applicabile)

- Illumina le manopole di controllo premendo l'icona della lampadina sul pannello di controllo.
- I modelli Rogue PRO presentano manopole di controllo retroilluminate di bianco.
- I modelli Rogue PRO-S sono dotati di un sistema di illuminazione che risponde alla posizione della manopola di controllo. Quando un bruciatore è in funzione, la manopola corrispondente si illumina di rosso, mentre le altre rimangono blu.



### CONSIGLIO PER LA GRIGLIATURA!

Aggiungi un accessorio per fumatori Napoleon al tuo barbecue per insaporire la carne.



### CONSIGLIO PER LA GRIGLIATURA!

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

## Utilizzo del Bruciatore Posteriore e della Spiedo

### Assemblaggio del Kit per Spiedo (se equipaggiato)

**Nota:** Rimuovere la griglia di riscaldamento prima di utilizzare il bruciatore posteriore e il tubo per spiedo. Il calore estremo danneggerà la griglia di riscaldamento.

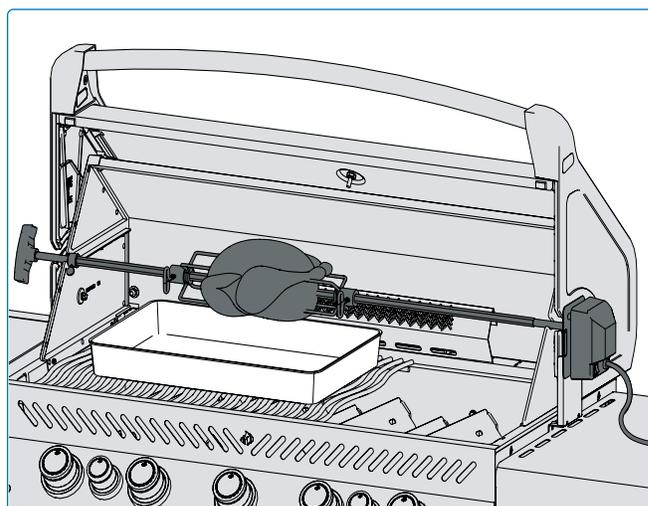
1. Installa il motore per spiedo sul lato del barbecue utilizzando i supporti di montaggio. Alcuni modelli hanno i supporti già montati.
2. Una volta fissato il supporto al barbecue, scivola il motore per spiedo sul supporto.
3. Scivola la prima forchetta per spiedo appena oltre il centro del tubo per spiedo e fissala in posizione. Infilare la carne nel tubo per spiedo e spingi la carne nella forchetta. Scivola la seconda forchetta per spiedo all'estremità opposta del tubo e spingi la forchetta nella carne fino a quando non è sicura. Fissa la forchetta in posizione.
4. Inserisci con attenzione l'estremità appuntita del tubo per spiedo nel motore per spiedo e posiziona l'estremità opposta sui supporti. Il lato pesante della carne scenderà naturalmente per bilanciare il carico.
5. Scivola il distanziatore di arresto sul tubo per spiedo fino a superare l'interno del coperchio. Questo impedirà il movimento laterale del tubo per spiedo.
6. Fissa il distanziatore di arresto e il manico del tubo per spiedo. Posiziona un piatto metallico sotto la carne per raccogliere i succhi di cottura.



**IMPORTANTE!** Indossa sempre guanti quando maneggi i componenti del barbecue.

### Consigli per l'uso del girarrosto:

- Accendi il bruciatore posteriore a fuoco alto fino a dorare la carne. Riduci il calore. Mantieni il coperchio chiuso.
- Usa un termometro per controllare la temperatura interna della carne.
- I arrosti e il pollame devono dorarsi all'esterno e rimanere teneri all'interno.
- Usa i sughi per spennellare e preparare la salsa.
- Un pollo da 1,3 kg richiede circa 1½ ore a fuoco medio-alto.
- Fai attenzione alla capacità del motore del girarrosto. Non sovraccaricare l'attrezzatura.
- Assicurati sempre di posizionare un carico ben bilanciato sul girarrosto.



### AVVERTENZA!

- Smonta i componenti del girarrosto al termine della cottura, laval con acqua calda e sapone, e riponili in un luogo asciutto.
- Non usare mai un cilindro del gas che è oltre l'80% della capacità.
- Usa guanti resistenti al calore quando maneggi i componenti caldi del girarrosto.
- Disconnetti la spina del girarrosto dalla presa quando il barbecue non è in uso.

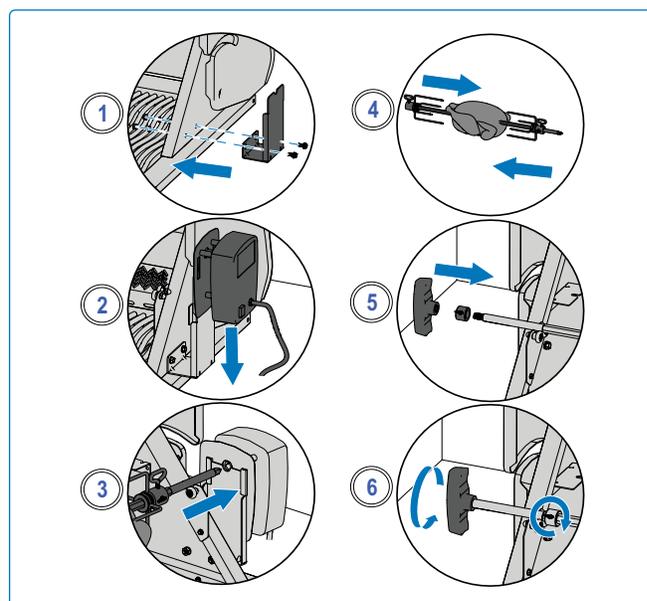


### LO SAPEVI?

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

### Come cucinare più polli

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



## La Checklist per un'Esperienza di Grigliata

Consulta questa lista ogni volta che grigli.

- Leggi il Manuale dell'Utente**  
Assicurati di aver letto il manuale dell'utente e tutte le istruzioni di sicurezza.
- Pulisci il Vassoio per il Grasso**  
Assicurati sempre di pulire il vassoio per il grasso prima di grigliare per evitare incendi e fiammate.
- Controlla il Tubo**  
Assicurati che il barbecue sia spento e freddo. Controlla il tubo per eventuali abrasioni e tagli. Sostituisci il tubo se è danneggiato.
- Preriscalda e Pulisci le Griglie**  
Rivesti le griglie con grasso vegetale e preriscalda il barbecue per eliminare i residui in eccesso e prevenire l'adesione. Pulisci le griglie in ghisa con una spazzola di ottone e quelle in acciaio inox con una spazzola in acciaio inox. Vedi "Istruzioni per la Pulizia".
- Prepara l'Area**  
Assicurati che tutto ciò di cui hai bisogno mentre grigli, come utensili, condimenti, salse e piatti, sia a portata di mano. Non lasciare il cibo incustodito, potrebbe bruciare.
- Gira una Volta e Non Dare Occhiate**  
Cerca di non aprire il coperchio e sbirciare troppo spesso, o il calore potrebbe fuoriuscire e alterare la temperatura e i tempi di cottura. Gira il cibo solo una volta, specialmente bistecche e pollo.
- Lascia Spazio**  
Lascia un po' di spazio sulla griglia e tra i cibi, così avrai spazio per muovere il cibo se necessario.
- Usa un Termometro**  
Usa un termometro per assicurarti che il cibo sia cotto a fondo. Segui le linee guida sulle temperature appropriate per tutti i tipi di carne, specialmente il pollame.

 **NOTA:** Le griglie in acciaio inox sono resistenti alla corrosione e richiedono meno manutenzione rispetto alle griglie in ghisa.



### CONSIGLIO PER LE GRIGLIATE!

Scoprite le ricette e le tecniche di cottura nei libri di cucina di Napoleone o visitate il sito [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)



### CONSIGLIO PER LE GRIGLIATE!

Preriscaldate sempre la griglia prima di cucinare per bruciare i residui ed evitare che il cibo si attacchi alla griglia.



### OLIO E GRASSO SUGGERIMENTO!

Olio di semi d'uva  
Olio di girasole  
Olio di soia  
Olio extravergine di oliva  
Olio di canola  
Se non è disponibile, selezionare un olio o grasso che abbia un punto di fumo elevato. Non utilizzare grassi salati come il burro o la margarina.



## ATTENZIONE!

### Come Condire le Griglie 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 dalla griglia.
2. Lavare le griglie con acqua calda e sapone usando un panno morbido. Asciugare e lasciare che le griglie si asciugino completamente.
3. Applicare il grasso/l'olio uniformemente su entrambi i lati usando un pennello in silicone.
4. Preriscaldare l'apparecchio a 350 °F - 400 °F (176 °C - 204 °C).
5. Installare le griglie da cucina e cuocere per 30 minuti.
6. Applicare uno strato uniforme di grasso/olio sulle griglie da cucina e continuare a cuocere per altri 30 minuti.
7. Le griglie sono ora condite.



**NOTA:** Se si è formata ruggine sulle griglie in ghisa, rimuovere la ruggine con una spazzola abrasiva o una spazzola di ottone e ripetere il processo di condimento.

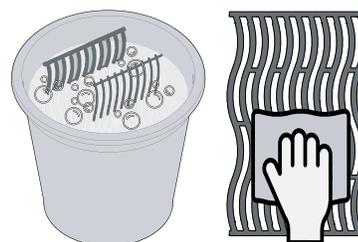
# Guida alle grigliate a infrarossi

Cibo	Impostazione Manopola di Controllo	Tempo di Cottura	Suggerimenti
 <b>Bistecca</b> 1 pollice (2,54 cm) di spessore	<b>ALTA</b> 2 minuti per lato.	<b>Al sangue</b> – 4 minuti	Chiedere carne con marmorizzata. Il grasso è un naturale ammorbiditore e mantiene la carne succosa.
	<b>ALTA a MEDIA</b> 2 minuti per lato su alta temperatura, poi abbassare a temperatura media.	<b>Media</b> – 6 minuti	
		<b>Ben cotta</b> – 8 minutes	
 <b>Hamburger</b> ½ pollice (1,27 cm) di spessore	<b>ALTA</b> 2 minuti per lato.	<b>Rare</b> – 4 minuti	Mantenere le polpette di uguale spessore per tempi di cottura uniformi. Polpette di 1 pollice di spessore o più devono essere cotte utilizzando calore indiretto.
	<b>ALTA</b> 2 ½ minuti per lato.	<b>Media</b> – 5 minuti	
	<b>ALTA</b> 3 minuti per lato.	<b>Ben cotta</b> – 6 minuti	
 <b>Pollo</b>	<b>ALTA, MEDIA, BASSA</b> 2 minuti per lato, poi abbassare a temperatura media-bassa.	20 – 25 minuti	Incidere il giunto tra coscia e gamba a ¾ per far sì che la carne aderisca al bruciatore e cuocia uniformemente.
 <b>Braciole di Maiale</b>	<b>MEDIA</b>	6 minuti per lato.	Scegliere tagli spessi per una carne più tenera. Eliminare il grasso in eccesso.
 <b>Costine</b>	<b>ALTA a BASSA</b> Alta per 5 minuti poi bassa fino a cottura.	20 minuti per lato girando spesso.	Choose lean meaty ribs. Grill until meat pulls easily from the bone.
 <b>Costolette di Agnello</b>	<b>ALTA a MEDIA</b> Alta per 5 minuti poi media fino a cottura.	15 minuti per lato.	Scegliere tagli spessi per una carne più tenera. Eliminare il grasso in eccesso.
 <b>Hot dogs</b>	<b>MEDIA a BASSA</b>	4 – 6 minuti	Selezionare salsicce più grandi e inciderle longitudinalmente prima della cottura.

# Istruzioni per la pulizia

## Primo Utilizzo

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

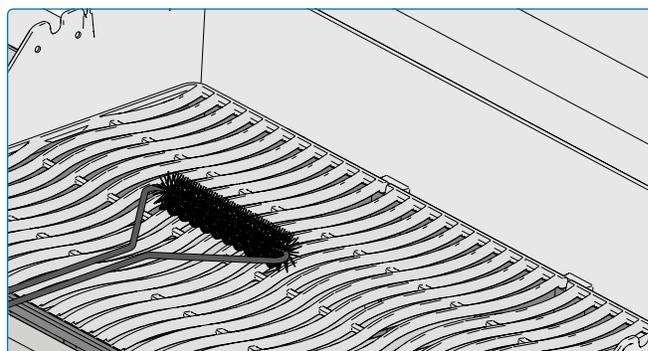


## Griglie in Ghisa

- Stagionare le griglie per aggiungere un rivestimento protettivo e prevenire la corrosione. Vedere Consigli per la Grigliatura – **Come Stagionare le Griglie in Ghisa.**

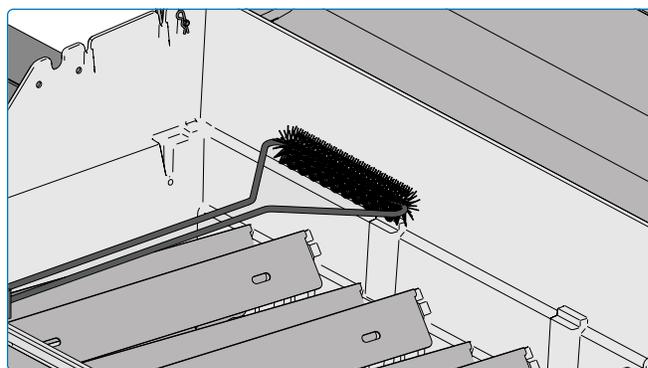
## Griglie in Acciaio Inox

- Le griglie in acciaio inox possono essere pulite preriscaldando il barbecue e utilizzando una spazzola metallica per rimuovere i residui.
- Le griglie in acciaio inox si scoloriranno permanentemente con l'uso regolare a causa delle alte temperature durante la grigliatura.



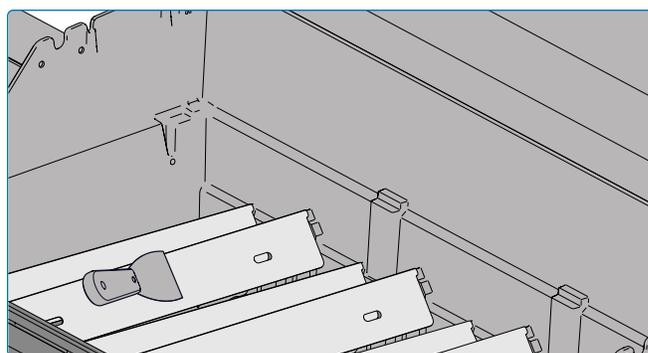
## Brucciore Laterale a Infrarossi

- La maggior parte delle gocce e delle particelle di cibo che cadono sulla superficie del bruciatore a infrarossi si inceneriscono immediatamente a causa del calore ad alta intensità.
- Non pulire la piastrina in ceramica con una spazzola metallica.
- Non utilizzare acqua o altri liquidi per pulire il bruciatore. Un cambiamento immediato di temperatura causerà crepe nella piastrina in ceramica.
- Accendere il bruciatore e operare a temperatura alta per 5-10 minuti per rimuovere eventuali residui.



## Interno del Barbecue

1. Rimuovere le griglie di cottura.
2. Utilizzare una spazzola di ottone per pulire i detriti dalle pareti e sotto il coperchio.
3. Raschiare le piastre di sear con una spatola o un raschietto. Utilizzare una spazzola metallica per rimuovere la cenere.
4. Rimuovere le piastre di sear e spazzolare i detriti dai bruciatori con una spazzola metallica.
5. Spazzare i detriti dall'interno del barbecue nella vaschetta raccogli grasso.



### PERICOLO!

- Durante la pulizia della griglia, indossare sempre guanti protettivi e occhiali di sicurezza.
- L'accumulo di grasso costituisce un rischio di incendio.
- La pulizia deve essere effettuata solo quando la griglia è fredda per evitare il rischio di ustioni.

### Vaschetta Raccogli Gotce

Ogni testata del grill, bruciatore laterale e bruciatore ad incasso ha una corrispondente vaschetta raccogli gotce. È facilmente accessibile tramite porte o aperture.

- Il grasso e gli sgocciolamenti in eccesso si raccolgono nella vaschetta raccogli gotce situata sotto il grill e si accumulano nella vaschetta raccogli grasso usa e getta sotto la vaschetta raccogli gotce (se applicabile).
- Utilizzare solo i rivestimenti approvati da Napoleon sulla vaschetta raccogli gotce. Non utilizzare mai fogli di alluminio, sabbia o qualsiasi altro materiale non approvato. Questo può impedire il corretto flusso del grasso.
- Pulire frequentemente per evitare l'accumulo di grasso – circa ogni 4-5 utilizzi.

#### Passaggi di pulizia:

1. Far scorrere la vaschetta raccogli gotce dal grill per accedere alla vaschetta raccogli grasso usa e getta o per pulire la vaschetta raccogli gotce.
2. Raschiare la vaschetta raccogli gotce con una spatola o un raschietto.
3. Sostituire la vaschetta raccogli grasso usa e getta ogni 2-4 settimane a seconda dell'uso del grill (se applicabile).
4. Rivolgersi al proprio rivenditore di grill Napoleon per i materiali di consumo.

### Pannello di Controllo

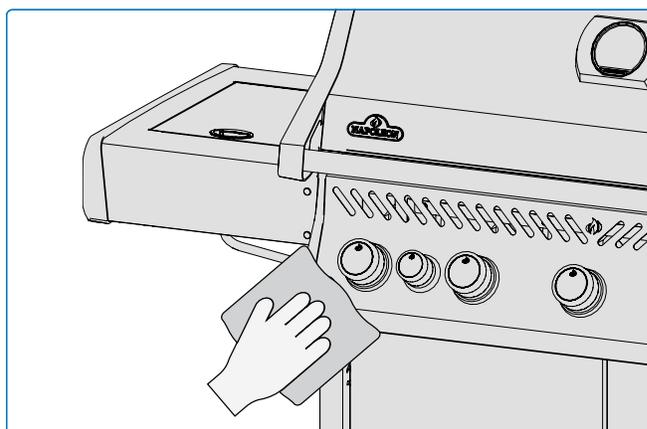
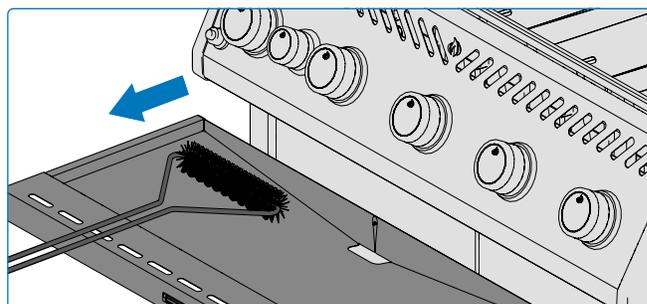
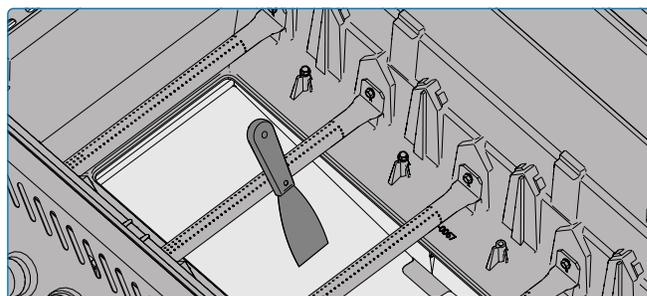
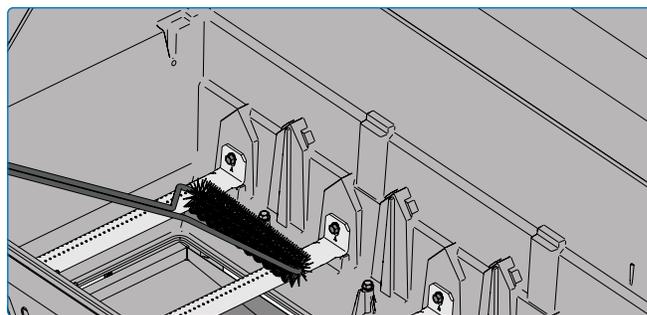
Utilizzare SOLO acqua calda e sapone. Il testo è stampato direttamente sul pannello di controllo e si consumerà gradualmente se si usano detergenti abrasivi o per acciaio inossidabile. Una corretta pulizia del pannello di controllo garantirà che il testo rimanga scuro e leggibile.

### Fusioni in Alluminio

Pulire con acqua calda e sapone. L'alluminio non arrugginisce, ma le alte temperature e le intemperie possono causare ossidazione sulla superficie delle fusioni che sembrano macchie bianche. Vedere **"Istruzioni per la Manutenzione"** per ulteriori informazioni su come prevenire l'ossidazione dell'alluminio.

### Superficie Esterna del Grill

- Utilizzare solo un detergente non abrasivo. I detergenti abrasivi o la lana d'acciaio graffieranno la finitura.
- Pulire sempre nella direzione della grana. Maneggiare con cura i componenti in smalto porcellanato.
- La finitura smaltata è simile al vetro e si scheggerà se colpita.



- Le parti in acciaio inossidabile si scoloriranno nel tempo quando riscaldate e assumeranno una tonalità dorata o marrone. Questo è normale e non influirà sulle prestazioni del grill.



### AVVERTENZA!

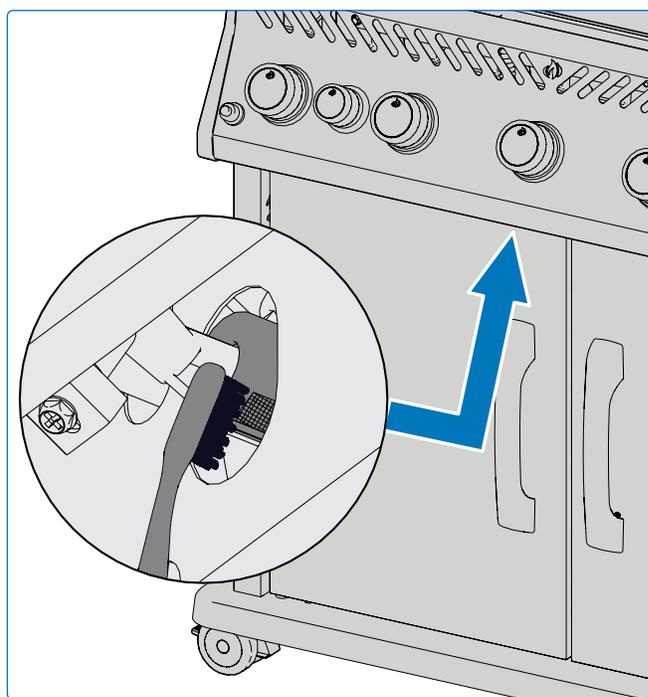
- Assicurarsi che tutti i bruciatori siano spenti e che il grill sia freddo prima della pulizia. Non utilizzare detergente per forno per pulire alcuna parte del grill.
- Non mettere le griglie di cottura o altre parti del grill in un forno autopulente per la pulizia. Pulire il grill in un'area dove la soluzione di pulizia non danneggerà terrazze, prati o patii.
- La salsa barbecue e il sale possono essere corrosivi e causare un rapido deterioramento dei componenti del grill a meno che non vengano puliti regolarmente.

## Schermo Anti-insetti e Fori del Bruciatore

Ragni e insetti sono attratti da piccoli spazi chiusi. Napoleon ha dotato il bruciatore di uno schermo anti-insetti sul regolatore d'aria. Questo riduce la probabilità che gli insetti costruiscano nidi all'interno del bruciatore, ma non elimina completamente il problema.

Un nido o una ragnatela possono causare una fiamma del bruciatore gialla o arancione e provocare un incendio o un ritorno di fiamma al regolatore d'aria sotto il pannello di controllo.

1. Rimuovere la vite (o le viti) che fissano il bruciatore alla parete posteriore del grill. Far scorrere il bruciatore all'indietro e verso l'alto per rimuoverlo.
2. Usare una spazzola flessibile per tubi venturi per pulire l'interno del bruciatore.
3. Scuotere i detriti dal bruciatore attraverso l'ingresso del gas.
4. Controllare i fori del bruciatore e gli orifizi della valvola per eventuali ostruzioni: i fori del bruciatore possono chiudersi nel tempo a causa dei detriti di cottura e della corrosione.
5. Usare una graffetta aperta o l'apposita punta per la manutenzione dei fori per pulire i fori del bruciatore.
6. Forare i fori ostruiti usando la punta di trapano fornita in un piccolo trapano a batteria: questo può essere fatto con il bruciatore montato sul grill, ma è più facile se rimosso dal grill.
7. Non piegare la punta del trapano durante la foratura dei fori poiché la punta potrebbe rompersi.
8. Questa punta di trapano è per i fori del bruciatore, NON per gli orifizi in ottone che regolano il flusso di gas al bruciatore.
9. Non allargare i fori.
10. Assicurarsi che lo schermo anti-insetti sia pulito, stretto e privo di lanugine o altri detriti.
11. Invertire la procedura per reinstallare il bruciatore.
12. Assicurarsi che la valvola entri nel bruciatore durante l'installazione.
13. Rimettere a posto la piastra per searing e serrare le viti per completare la reinstallazione.



### PERICOLO!

- È molto importante che la valvola/orifizio entri nel tubo del bruciatore durante la reinstallazione del bruciatore dopo la pulizia e prima di accendere il grill, altrimenti potrebbe verificarsi un incendio o un'esplosione.
- Evitare il contatto non protetto con superfici calde.
- Non usare detergenti abrasivi o lana d'acciaio su parti verniciate, in porcellana o in acciaio inossidabile del grill poiché graffieranno la finitura.



### LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO!

Indossare sempre guanti protettivi e occhiali di sicurezza durante la manutenzione del grill.

# Istruzioni per la manutenzione

## RACCOMANDAZIONI

Questo grill deve essere ispezionato e sottoposto a manutenzione annualmente da una persona qualificata.

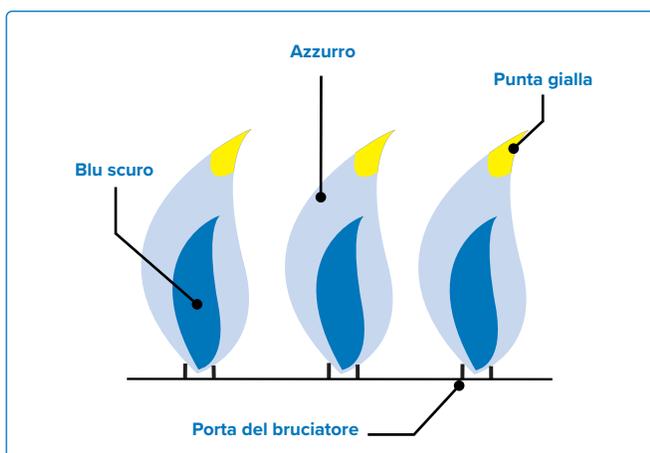
- Non ostruire il flusso di ventilazione e l'aria di combustione.
- Mantenere libere da detriti le aperture di ventilazione del vano del cilindro situate sul lato del carrello o del vano e davanti e dietro il ripiano inferiore..

## Regolazione dell'aria di combustione



**IMPORTANTE!** Questo deve essere fatto da un installatore di gas qualificato.

- La presa d'aria è impostata in fabbrica e non dovrebbe richiedere regolazioni in condizioni normali. Potrebbero essere necessarie regolazioni in condizioni estreme.
- Le fiamme della presa d'aria saranno di un blu scuro, con punte di blu chiaro e occasionalmente gialle quando regolate correttamente.
- Un flusso d'aria insufficiente al bruciatore produrrà fuliggine e fiamme gialle lente.
- Un flusso d'aria eccessivo al bruciatore causerà fiamme che si solleveranno in modo irregolare e difficoltà di accensione.



## Regolazione della presa d'aria

1. Rimuovere le griglie di cottura e le piastre di cottura. Lasciare il coperchio aperto.
2. Potrebbe essere necessario aprire la porta del mobile o rimuovere il cassetto superiore (se presente) per accedere alla vite di regolazione della presa d'aria situata all'imboccatura del bruciatore.
3. Rimuovere il coperchio posteriore per regolare la presa d'aria del bruciatore a tubo posteriore.
4. Allentare la vite di blocco della presa d'aria e aprire o chiudere la presa d'aria secondo necessità.
5. Accendere i bruciatori al massimo.
6. Ispezionare visivamente le fiamme del bruciatore.
7. Spegnerne i bruciatori, stringere le viti di bloccaggio e sostituire le parti rimosse quando le prese d'aria sono impostate correttamente.
8. Assicurarsi che i filtri per insetti siano installati.



**NOTA:** I bruciatori a infrarossi non hanno regolazione dell'aria.



## AVVERTENZA!

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



## VOGLIAMO AIUTARVI!

Contattate il reparto soluzioni per i clienti di Napoleon per i pezzi di ricambio raccomandati  
+31 345 588655

## Acciaio Inossidabile in Ambienti Difficili

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

### Manutenzione del Bruciatore

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

### Manutenzione e Protezione dei Bruciatori a Infrarossi

I tuoi bruciatori a infrarossi sono progettati per fornire una lunga durata, ma devi fare attenzione a prevenire la rottura delle loro superfici in ceramica. Le fratture faranno funzionare male i bruciatori.



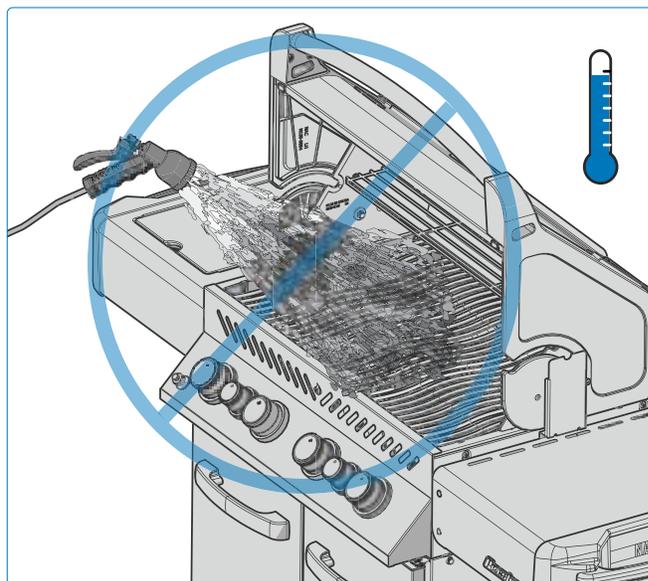
**IMPORTANTE!** I danni derivanti dal mancato rispetto di queste istruzioni **NON** sono coperti dalla garanzia del grill.

### Ventilazione del Calore di Scarico

- L'aria calda deve avere un modo per uscire dal grill affinché i bruciatori funzionino correttamente.
- I bruciatori possono essere privati dell'ossigeno se l'aria calda non può fuoriuscire, causando il ritorno di fiamma. La ceramica può rompersi se ciò si verifica ripetutamente.

### Passi per Evitare di Danneggiare le Superfici in Ceramica

1. Non spegnere mai una fiamma o controllare i bagliori con acqua.
2. Non permettere che l'acqua fredda (pioggia, irrigatore, tubo, ecc.) venga a contatto con i bruciatori in ceramica caldi. Un cambiamento immediato di temperatura farà rompere la piastrina in ceramica.
3. Un bruciatore in ceramica che diventa bagnato prima dell'uso creerà vapore quando verrà utilizzato successivamente e produrrà pressione che romperà la ceramica.
4. L'ammollo ripetuto della ceramica può causarne il rigonfiamento e l'espansione, producendo pressione che farà rompere e sbriciolare la ceramica.
5. Ispeziona la ceramica per possibili ammolli d'acqua se trovi acqua stagnante nel grill. Rimuovi il bruciatore se la ceramica è bagnata. Capovolgilo per drenare l'acqua in eccesso. Porta la ceramica all'interno per farla asciugare completamente.
6. Non permettere che oggetti duri colpiscano il bruciatore. Fai attenzione quando inserisci o rimuovi le griglie di cottura e usi accessori.



### PERICOLO!

- Prima di effettuare la manutenzione, spegnere il gas alla fonte e scollegare l'unità.
- La manutenzione deve essere effettuata solo quando il grill è freddo per evitare il rischio di ustioni.
- La prova di tenuta deve essere eseguita ogni anno e quando si sostituisce un componente del treno del gas o quando è presente l'odore di gas.



### LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO!

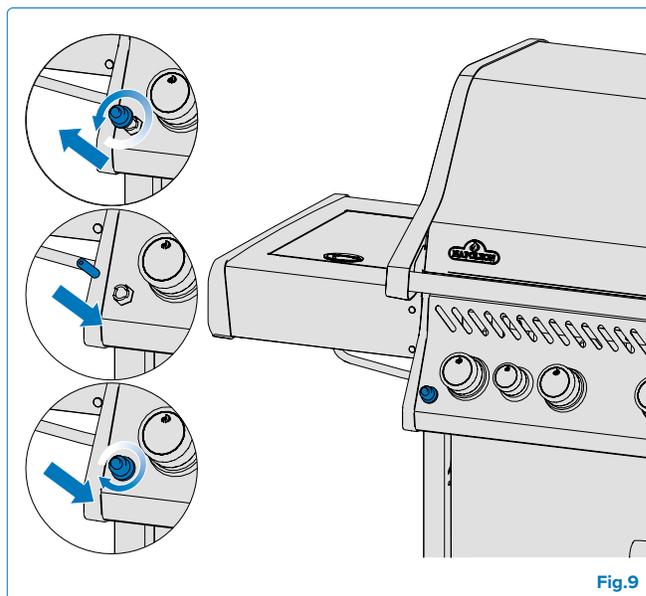
Non coprire mai più del 75% della superficie di cottura di un bruciatore principale o laterale con un metallo solido (ad es. griglie o padelle).

# 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 reciprocamente.

	Cause Possibili	Soluzione
Bruciatore Principale	L'uscita JETFIRE™ è sporca o intasata.	Pulire l'uscita JETFIRE™ con uno spazzolino a setole morbide.
	Staffe di accensione incrociate sporche o corrose.	Pulire o sostituire se necessario.
Bruciatori Posteriori e Laterali	Fiamme sollevate sul bruciatore	Chiudere il regolatore dell'aria secondo la sezione <b>"Istruzioni di Manutenzione"</b> - Regolazione dell'Aria di Combustione nel presente Manuale dell'Utente.  <b>IMPORTANTE!</b> Questo deve essere fatto da un installatore di gas qualificato.
	Filo dell'elettrodo o fili del terminale dell'interruttore allentati.	Verificare che il filo dell'elettrodo sia saldamente inserito sul terminale sul retro dell'accenditore. Verificare che i fili di collegamento dal modulo all'interruttore di accensione (se presente) siano saldamente inseriti nei rispettivi terminali.
	Batteria scarica o installata in modo errato.	Sostituire con una batteria premium ad alta capacità. <b>(Fig 9).</b>



### WE WANT TO HELP!

Napoleon is here to ensure your grilling experience is memorable. Contact us if you require additional help.

## Rumori e fiammate

- Regolatore ronzante.
- Eccessivi brillamenti e calore non uniforme.

Cause Possibili	Soluzione
Rumore di ronzio normale nelle giornate calde.	Questo non è un difetto. È causato da vibrazioni interne nel regolatore e non influisce sulle prestazioni o sulla sicurezza del grill. I regolatori che ronzano NON saranno sostituiti.
La valvola del cilindro è stata aperta troppo rapidamente.	Aprire lentamente la valvola del cilindro.
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. Vedere la Guida alle Istruzioni di Montaggio.
Riscaldamento improprio.	Preriscaldare il grill con tutti i bruciatori principali al massimo per 10-15 minuti.
Accumulo eccessivo di grasso e cenere sulle piastre di cottura e nella vaschetta di raccolta.	Pulire regolarmente le piastre di cottura e la vaschetta di raccolta. Non rivestire la vaschetta con fogli di alluminio. Fare riferimento alle <b>“Istruzioni per la Pulizia”</b> .

## Flusso di gas

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

Cause Possibili	Soluzione
Propano – procedura di accensione impropria.	Assicurarsi che la procedura di accensione sia seguita attentamente. Tutte le valvole del gas devono essere in posizione OFF quando si accende la valvola del serbatoio. Accendere il serbatoio lentamente per permettere al pressione di equilibrarsi. Vedere <b>Operazione – “Istruzioni di Accensione”</b> .
Gas naturale – tubazione sottodimensionata.	Il tubo deve essere dimensionato secondo il codice di installazione.
Guarnizione che perde attorno alla piastrella ceramica, o un difetto di saldatura nella carcassa del bruciatore.	Allow burner to cool and inspect very closely for cracks. Contact your authorized Napoleon dealer to order replacement burner assembly if any cracks are found.
Sia propano che gas naturale – preriscaldamento improprio.	Preriscaldare il grill con entrambi i bruciatori principali al massimo per 10-15 minuti.
Possibili ragnatele o altri detriti.	Pulire accuratamente nidi o ragnatele dall'ugello del bruciatore rimuovendolo e seguendo le istruzioni in questo manuale. Vedere <b>“Test di Perdite”</b> .
Regolazione dell'otturatore dell'aria improprio.	Aprire o chiudere leggermente l'otturatore dell'aria secondo questo manuale. Vedere <b>“Istruzioni di Manutenzione”</b> . IMPORTANTE! Questo deve essere fatto da un installatore di gas qualificato.
Mancanza di gas.	Controllare il livello del gas nel cilindro del propano.
Tubo di alimentazione pizzicato.	Riposizionare il tubo di alimentazione, se necessario.
Regolatore del propano in stato di basso flusso.	Spegnere i bruciatori e chiudere la valvola del serbatoio, attendere 5 minuti prima di riaprire completamente la valvola, permettere alcuni secondi affinché la pressione si equilibri prima di seguire le Istruzioni di Accensione per avviare il grill. Assicurarsi che la procedura di accensione sia seguita attentamente ogni volta che si cucina. Tutte le valvole del gas devono essere OFF quando si accende la valvola del serbatoio. Aprire sempre lentamente la valvola del serbatoio.

## Vernice scrostata

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

Cause Possibili	Soluzione
Accumulo di grasso sulle superfici interne.	Questo non è un difetto. La finitura del coperchio e del cappuccio è in porcellana o acciaio inox e non si sfalda. Lo sfaldamento è causato da grasso indurito, che si asciuga in frammenti simili alla vernice, che si staccano. Una pulizia regolare previene questo fenomeno. Vedere <b>“Istruzioni di Pulizia”</b> .

## Il bruciatore a infrarossi torna a lampeggiare

- Durante il funzionamento, il bruciatore emette improvvisamente un forte fruscio, seguito da un suono continuo di tipo blow-torch e all'avvio si affievolisce o presenta una fiamma grande.

Cause Possibili	Soluzione
Piastrelle in ceramica sovraccariche di grasso e accumulo. I fori sono intasati.	Spegnere il bruciatore e lasciarlo raffreddare per almeno 2 minuti. Riaccendere il bruciatore e farlo funzionare a FUOCO ALTO per almeno 5 minuti, o finché le piastrelle in ceramica non diventano rosse uniformemente.
Bruciatore surriscaldato a causa di ventilazione insufficiente. Troppa superficie della griglia coperta da una piastra o una padella.	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 intorno alla piastrella in ceramica o un difetto di saldatura nel corpo del bruciatore.	Lasciare raffreddare il bruciatore e ispezionare molto attentamente eventuali crepe. Contattare il rivenditore autorizzato Napoleon per ordinare un'unità di ricambio se vengono trovate crepe.
Riscaldamento improprio.	Preriscaldare la griglia con entrambi i bruciatori principali al massimo per 10-15 minuti.
Eccessivo accumulo di grasso e cenere sulle piastre di rosolatura e nella vaschetta raccogli-grassi.	Pulire regolarmente le piastre di rosolatura e la vaschetta raccogli-grassi. Non rivestire la vaschetta con fogli di alluminio. Fare riferimento alle <b>“Istruzioni di Pulizia”</b> .

# GARANZIA DEI PRODOTTI NAPOLEON

La presente garanzia si applica ai prodotti acquistati dopo il 1 gennaio 2022.

**Consultare il Manuale del Proprietario dei Napoleon Grills per informazioni dettagliate sulla garanzia.**



## PER LE, LEX (CARRELLI E TESTE DEL BARBECUE), ROGUE® E PRO 605 CSS Garanzia Limitata di 15 Anni per i Barbecue a Gas Napoleon

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

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

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

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

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

**\*Vita:** si riferisce a un periodo di garanzia di 30 anni.

**Questa garanzia è valida in:** Unione Europea, Svizzera, Andorra, San Marino, Norvegia, Islanda e Liechtenstein.

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

### CONDIZIONI E LIMITAZIONI DELLA GARANZIA

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

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

L'installazione deve avvenire in conformità alle istruzioni di installazione fornite, nonché a tutti i codici edilizi e antincendio locali e nazionali. Questa garanzia limitata

non copre i danni causati da un'operazione impropria, mancanza di manutenzione, incendio di grasso, esposizione ambientale, incidenti, modifiche, abusi o negligenza.

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.

Questa garanzia esclude anche quanto segue: Graffi, ammaccature, difetti della vernice, rivestimenti, corrosione o decolorazione causati dall'esposizione al calore o a detergenti abrasivi e chimici, così come scheggiature delle parti rivestite in porcellana e tutti i componenti utilizzati nell'installazione del barbecue a gas. Se una parte si

deteriora fino a diventare inutilizzabile (a causa della ruggine o della combustione) entro il periodo di garanzia, al cliente verrà rilasciata una parte di ricambio.

Dopo il primo anno, NAPOLEON ha l'autorità in base a questa garanzia (Garanzia Limitata a Vita del Presidente, Garanzia Limitata di 15 Anni, Garanzia Limitata di 10 Anni, Garanzia Limitata di 3 Anni) di rinunciare a qualsiasi obbligo di garanzia a sua libera discrezione rimborsando all'acquirente originale il prezzo all'ingrosso delle parti difettose pertinenti.

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

Nonostante qualsiasi disposizione di questa garanzia (Garanzia Limitata a Vita del Presidente, Garanzia Limitata di 15 Anni, Garanzia Limitata di 10 Anni, Garanzia Limitata di 3 Anni), la responsabilità di NAPOLEON ai sensi di questa garanzia è definita dalle precedenti, e non copre in nessun caso danni incidentali, consequenziali o indiretti.

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

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

NAPOLEON non accetta responsabilità per eventuali danni al barbecue a gas causati da condizioni atmosferiche, grandine, maneggiamento scorretto, sostanze chimiche aggressive o agenti di pulizia. Le richieste di garanzia devono essere accompagnate dalla prova d'acquisto o da una copia della stessa che indichi il numero di serie e il numero di modello.

NAPOLEON si riserva il diritto di far ispezionare il prodotto o qualsiasi sua parte da uno dei propri rappresentanti prima di soddisfare qualsiasi obbligo di garanzia.

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

#### **GARANTE:**

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

 +31 345 588 655

 +31 345 588 655

 de.info@napoleon.com

# NAPOLEON®

## FESTEGGIAMO OLTRE 40 ANNI DI CONSEGNA DI PRODOTTI DI COMFORT PER LA CASA



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



#### Address

#### 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

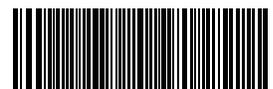


#### Phone

Canada  
+31 345 588655

#### Online

Email: [eu.info@napoleon.com](mailto:eu.info@napoleon.com)  
Website: [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)



N415-10001900CE-IT