

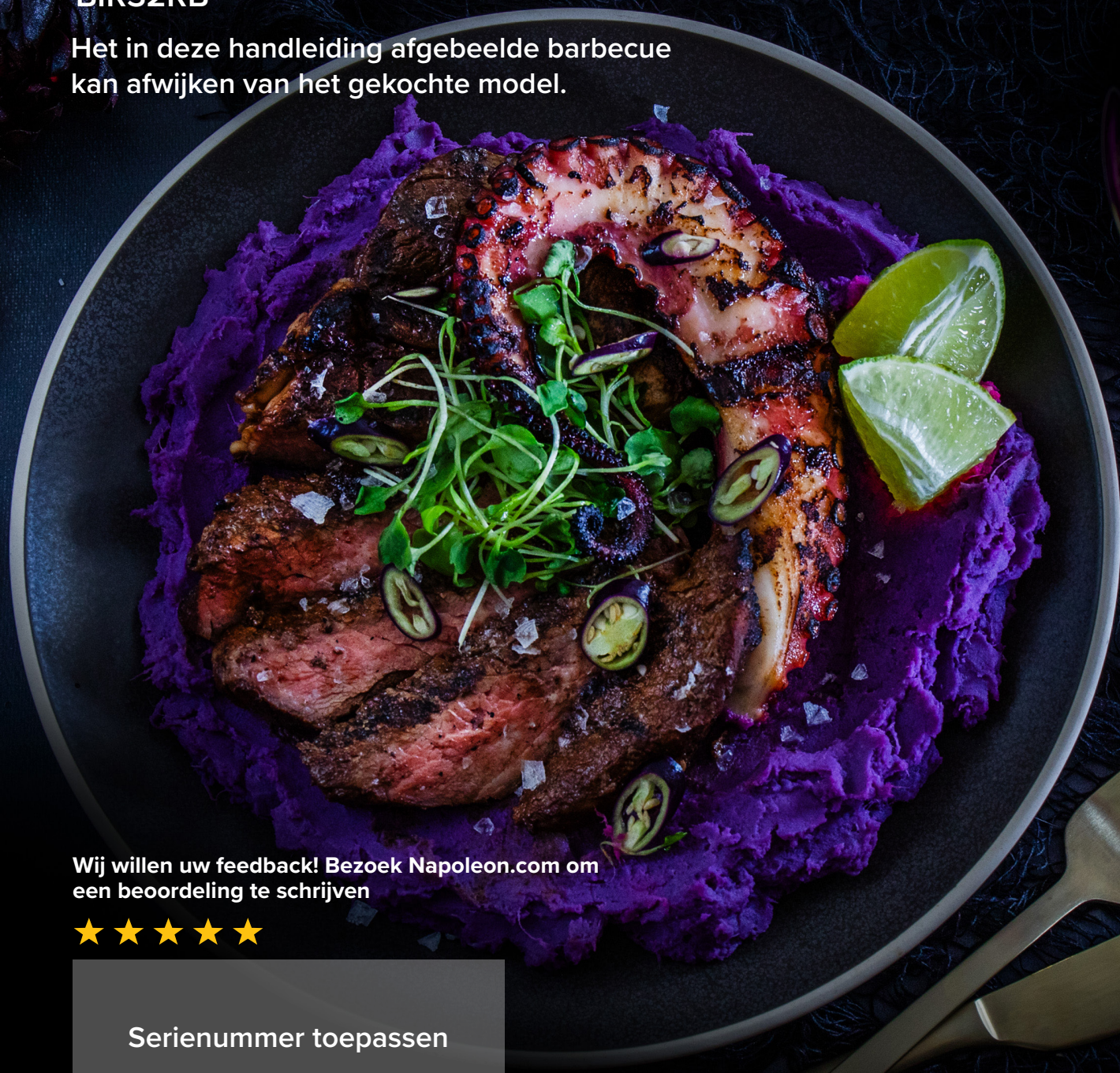


# INBOUW SERIE

## Gebruiksaanwijzing

BIR32RB

Het in deze handleiding afgebeelde barbecue kan afwijken van het gekochte model.



Wij willen uw feedback! Bezoek [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) om een beoordeling te schrijven



Serienummer toepassen

# GEFELICITEERD MET JE NAPOLEON® BBQ!

Je hebt zojuist je grillkunsten verbeterd.



**ONS DOEL IS OM JE GRILLERVARING  
ONVERGETELIJK EN VEILIG TE MAKEN.**

Lees deze gebruiksaanwijzing voordat jede barbecue gebruikt om schade aan eigendommen, persoonlijk letsel of overlijden te voorkomen.

Verwijder al het verpakkingsmateriaal, promotielabels en kaarten van de BBQ vóór gebruik.

**GEBRUIK NIET IN EEN GEBOUW, GARAGE OF EEN ANDERE GESLOTEN RUIMTE.**

## ⚠ GEVAAR! ⚠

### ALS U GAS RUKT:

- Sluit de gastoevoer naar het apparaat af.
- Doof open vuur.
- Open het deksel.
- Als de geur aanhoudt, blijf dan uit de buurt van het apparaat en bel onmiddellijk uw gasleverancier of de brandweer.

## ⚠ WAARSCHUWING! ⚠

Probeer dit apparaat niet aan te steken zonder het gedeelte "AANSTEKEN" in deze handleiding te lezen. Bewaar of gebruik geen benzine of andere ontvlambare vloeistoffen of dampen in de buurt van dit of een ander apparaat.

Een gasfles die niet is aangesloten voor gebruik mag niet in de buurt van dit of enig ander apparaat worden opgeslagen.

Als de informatie in deze instructies niet precies wordt opgevolgd, kan er brand of een explosie ontstaan met materiële schade, persoonlijk letsel of de dood tot gevolg.

⚠ Waarschuw volwassenen en kinderen voor het gevaar van hete oppervlaktetemperaturen.

⚠ Houd toezicht op jonge kinderen in de buurt van de grill.

### BERICHT VOOR INSTALLATEUR:

Laat deze instructies achter bij de eigenaar van de grill voor toekomstig gebruik.

**MEDEDELING AAN DE CONSUMENT:** Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

# Welkom bij Napoleon!

## Veiligheidsvoorschriften

### **WAARSCHUWING!**

#### Algemene informatie

Deze BBQ dient te worden geïnstalleerd volgens de lokale voorschriften. Als een externe elektrische bron wordt gebruikt, moet het apparaat ook worden geaard in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.

### **WAARSCHUWING!**

#### Installatie en montage

Monteer de BBQ precies zoals aangegeven in de montagehandleiding. Als uw BBQ in de winkel is gemonteerd, controleer dan de instructies om te bevestigen dat deze correct is gemonteerd. Voer de vereiste lekttest uit voordat u de BBQ gebruikt.

Wijzig de BBQ nooit. Gebruik alleen de drukregelaar en slangen die bij de BBQ zijn geleverd, of vervangende onderdelen goedgekeurd door Napoleon.

### **WAARSCHUWING!**

#### Operatie

Lees de volledige handleiding voordat u de BBQ gebruikt. Dit is een gasbarbecue en mag alleen buiten in een goed geventileerde omgeving worden gebruikt.

Gebruik niet in een gebouw, garage of een andere afgesloten ruimte.

Voer een lekttest uit voor elk gebruik, jaarlijks en telkens wanneer gascomponenten worden vervangen. Volg de verlichtingsinstructies zorgvuldig op.

### **WAARSCHUWING!**

#### Elektrische voorzorgsmaatregelen

Houd alle elektrische snoeren en brandstofslangen uit de buurt van hete oppervlakken. Sluit alle elektrische componenten aan op het apparaat voordat u het in het stopcontact steekt. Gebruik alleen een aardlekschakelaar beveiligd circuit met dit buitenkooktoestel. Verwijder nooit de aarding van de stekker. Gebruik alleen verlengsnoeren die geschikt zijn voor het vermogen van het apparaat en goedgekeurd zijn voor buitengebruik met een CE markering.

### **WAARSCHUWING!**

#### Opslag en onbruikbaarheid

Draai het gas dicht bij het toevoerventiel. Koppel de slang tussen de gasfles en de BBQ los.

Verwijder de gasfles en bewaar deze buiten in een goed geventileerde ruimte, buiten het bereik van kinderen. Bewaar gascilinders NIET in een gebouw, garage, schuur of andere afgesloten ruimte.

### **WAARSCHUWING!**

#### Correcte productverwijdering



Deze markering geeft aan dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval in de EU mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de volksgezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet afval op verantwoorde wijze worden gerecycled om duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Gebruik voor het inleveren van je gebruikte apparaat de inlever- en inzamelsystemen of neem contact op met de winkelier waar je het product hebt gekocht. Zij kunnen dit product meenemen voor milieuveilige recycling.

## INHOUD

---

Welkom bij Napoleon!	3
Veiligheidsvoorschriften	3
<b>Volledige systeemeigenschappen</b>	<b>5</b>
<b>Aan de slag</b>	<b>6</b>
Aanvullende veilige bedieningspraktijken	6
Uitsparingsafmetingen	8
Gasaansluitingen	9
Inbouw behuizing	11
Lektest	12
<b>Werking</b>	<b>13</b>
Uw BBQ ontsteken	13
Barbecue instructies	15
Hoe de achterbrander & Rotisserie te gebruiken	16
De grillervaring checklist	18
Inbranden van gietijzeren grillroosters	18
<b>Barbecue gids</b>	<b>19</b>
<b>Reinigingsinstructies</b>	<b>20</b>
Eerste keer gebruiken	20
Gietijzeren roosters	20
RVS roosters	20
Infrarood zijbrander	20
Binnenkant van de BBQ	21
Vet opvangbak	21
Bedieningspaneel	22
Gegoten Aluminium delen	22
Buitenkant van de BBQ	22
Insectenhor en branderopeningen	23
<b>Instructies voor onderhoud</b>	<b>24</b>
Aanbevelingen	24
Vlamuiterlijk	24
Technische gegevens	25
Roestvast in ruwe omgevingen	26
<b>Problemen oplossen</b>	<b>27</b>
<b>Garantie</b>	<b>30</b>

## Volledige systeemeigenschappen

ACCU-PROBE™ thermometer om eenvoudig de temperatuur af te lezen voor perfecte resultaten

Enkele infrarood achterbrander. Perfect voor searen op hoge temperatuur en langzaam braden.

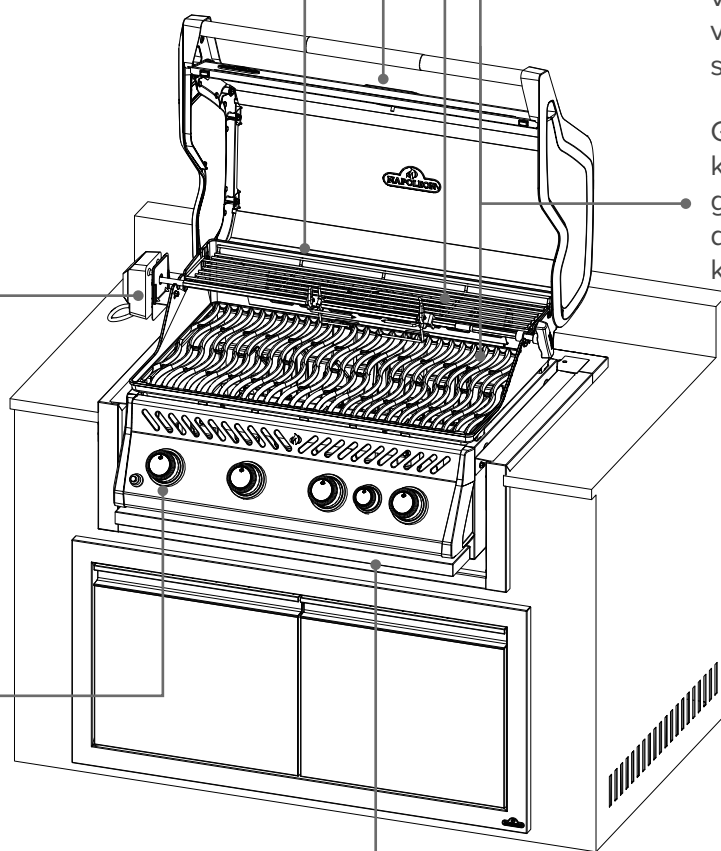
Draaispitsmontagebeugels voor eenvoudige montage aan beide zijden van de BBQ.

Directe JETFIRE™-ontsteking voor snel en eenvoudig ontsteken.

Groot RVS warmhoudrek voor een groter grilloppervlak.

Dubbel-laagse RVS warmteverdelers voor consistente, gelijkmatige verhitting en het verdampen van vet voor smaakvollere gerechten.

Grote gietijzeren kenmerkende WAVE™ grillroosters met dubbele positie voor die kenmerkende grillstrepen.



Eenvoudige toegang tot de lekbak voor efficiënt onderhoud.



De BBQ die in deze handleiding wordt getoond kan afwijken van het door u gekochte model.  
Getoond model: INBOUW BIR32RB

## Aan de slag



### GEVAAR!

Wijst op een gevaar dat kan leiden tot brand, explosie, overlijden of ernstig lichamelijk letsel.



### WAARSCHUWING!

Wijst op een gevaar dat licht lichamelijk letsel of materiële schade tot gevolg kan hebben.



Rook niet tijdens het uitvoeren van een gaslektest. Vonken of vlammen kunnen brand, explosie, schade aan eigendommen, ernstig lichamelijk letsel of de dood veroorzaken.



Gebruik nooit een open vlam om te controleren op gaslekken. Vonken of vlammen kunnen brand, explosie, schade aan eigendommen, ernstig lichamelijk letsel of de dood veroorzaken.



**LET OP!** Heet oppervlak.



Sluit de gastoevoer onmiddellijk af en ontkoppel de verbinding.



Draag een veiligheidsbril.



Draag beschermende handschoenen.



Belangrijke informatie.

## Aanvullende veilige bedieningspraktijken

- LEID de slang NIET onder de lekbak door. Houd voldoende afstand tussen de slang en de onderkant van de barbecue.
- Zorg ervoor dat de warmteverdelers correct zijn geplaatst volgens de installatie-instructies.
- Zorg ervoor dat de branderknoppen UIT staan voordat u de gasklep van de cilinder AAN zet.
- Onsteek de branders NIET met het deksel gesloten.
- Gebruik de achterbrander(s) NIET tegelijk met de hoofdbranders.
- Sluit het deksel van de zijbrander NIET tijdens gebruik of wanneer deze heet is.
- Frituur GEEN voedsel op de zijbrander.
- Stel de grillroosters NIET af tijdens gebruik of wanneer ze heet zijn.
- Verplaats het apparaat NIET tijdens gebruik.
- Draai na elk gebruik de gastoevoer bij de bron dicht.
- WIJZIG het apparaat NIET.
- Voer onderhoud alleen uit wanneer de BBQ is afgekoeld.
- Berg GEEN aanstekers, lucifers of andere brandbare materialen op in de behuizing of kruidenlade.
- Houd alle elektrische snoeren en brandstofslangen uit de buurt van hete oppervlakken.
- Reinig het vetopvangbakje, de lekbak en de warmteverdelers regelmatig om vetophoping en brand te voorkomen.
- Houd de infraroodbrander en de venturibuizen van de hoofdbrander vrij van spinnenwebben en andere verstoppingen door ze regelmatig te inspecteren en schoon te maken.

- Laat GEEN koud water (regen, sproeier of slang) in contact komen met de hete BBQ. Plotselinge temperatuurveranderingen kunnen porseleinen oppervlakken beschadigen en keramische branders doen barsten.
- Gebruik GEEN hogedrukreiniger om enig deel van de BBQ schoon te maken.
- Plaats deze BBQ NIET op een plek waar deze aan harde wind wordt blootgesteld, vooral niet van direct achteren.
- Gebruik dit apparaat NIET onder brandbare constructies.
- Bedek NIET meer dan 75% van het grilloppervlak met massief metaal.
- Houd het apparaat tijdens gebruik uit de buurt van brandbare materialen. Houd minimaal 24" (610 mm) afstand aan de achterzijde en 7" (178 mm) aan de zijkanten.
- Houd minimaal 24" (610 mm) afstand bij vinylbekleding of glazen panelen.
- Houd altijd een minimale afstand tot brandbare materialen van 17" (431 mm) aan de achterzijde en 9" (229 mm) aan de zijkanten.
- Voor BIB18PB-modellen geldt een minimale afstand van 17" (431 mm) aan de achterzijde en 20" (508 mm) aan de zijkanten.
- Houd minimaal 17" (431 mm) afstand tussen deze BBQ en elk ander apparaat.



### WAARSCHUWING!

- De aansluiting en installatie van de gas- en slangverbinding moet worden uitgevoerd door een erkende gasinstallateur en op lekkage worden getest voordat de BBQ in gebruik wordt genomen.
- Zorg ervoor dat de slangen geen contact maken met hete oppervlakken van de BBQ.
- Bereikbare delen kunnen zeer heet zijn. Houd jonge kinderen uit de buurt.

## Uitsparingsafmetingen

Model	Openingsafmetingen (in /cm)				Openingsafmetingen (in /cm) Installatie van Zero Clearance Liner				
	W	X	D	H	W	X	D	H	
BIR32	Min	30,5 in 77,4 cm	N.v.t.	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.v.t.	--	--	--	--	--	--

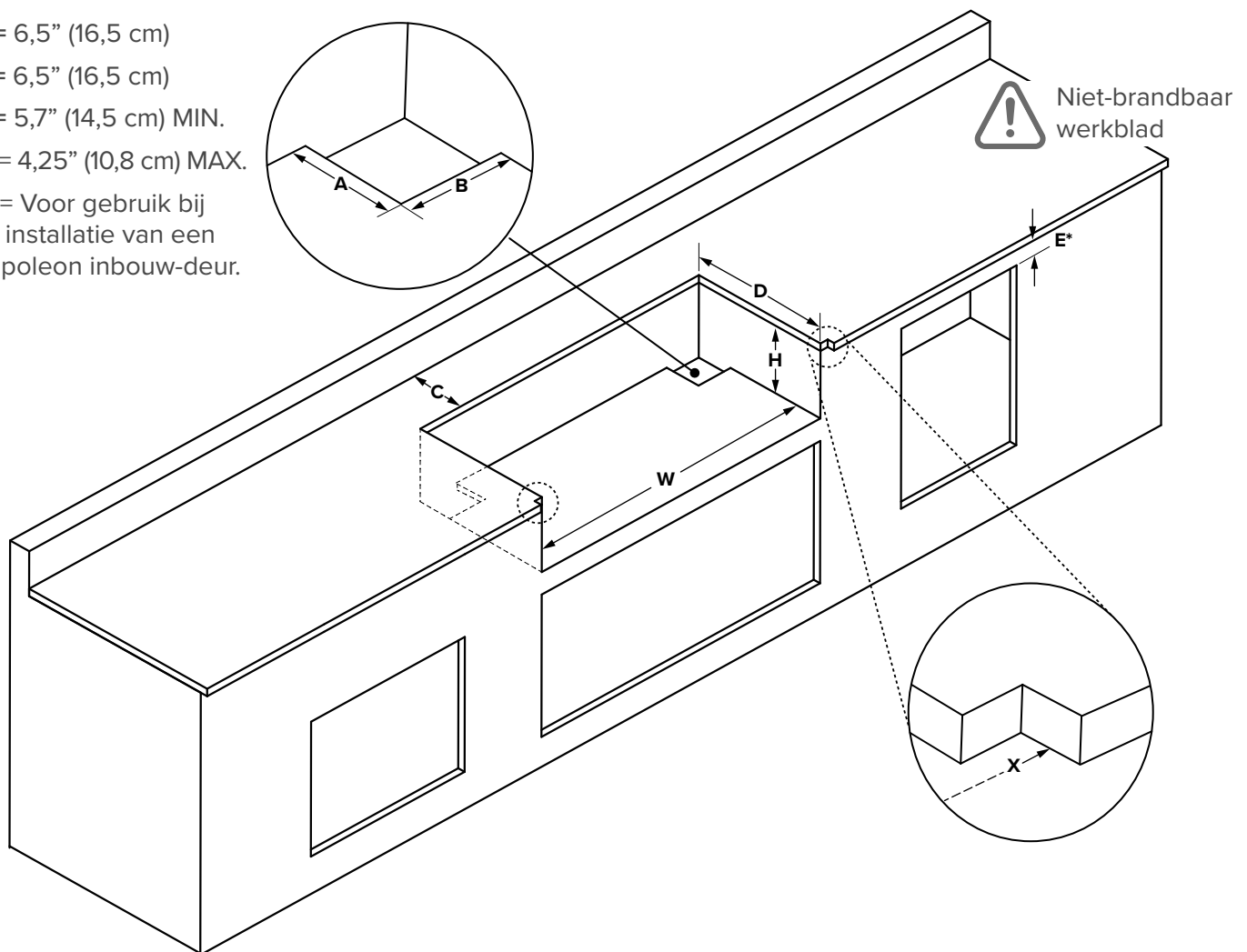
**A** = 6,5" (16,5 cm)

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

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

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

**E\*** = Voor gebruik bij de installatie van een Napoleon inbouw-deur.

**WAARSCHUWING!**

- Het frame en de kast **MOETEN** gemaakt zijn van niet-brandbaar materiaal als het apparaat niet is geïnstalleerd met de Zero Clearance Liner die voor uw

apparaat is ontworpen. Raadpleeg de onderdelenlijst in de montagehandleiding voor details.

- Als de omkasting een LPG-cilinder bevat, moet deze

worden gebouwd volgens de instructies voor de cilinderomkasting. Raadpleeg Gasverbindingen voor meer informatie.

## Gasaansluitingen

### Gasfles

Gebruik een propaan gasfles met een minimale capaciteit van 6 kg, of een butaan gasfles met een capaciteit van 13 kg, geconstrueerd en gemarkeerd volgens nationale en regionale voorschriften. Zorg ervoor dat de gasfles voldoende brandstof kan leveren om de barbecue te laten werken. Neem bij twijfel contact op met uw lokale gasleverancier.

**OPMERKING:** Voor de beste prestaties gebruikt u de BBQ op propaan gas.

Alleen gasflessen die op het apparaat zijn aangesloten mogen in de omkasting worden opgeslagen. Gasflessen moeten passen binnen de maximale breedte- en hoogteafmetingen van de inbouw omkasting. Bewaar **GEEN** reserve gasflessen in de omkasting of in de buurt van een werkend apparaat.

### Aansluiting op een gasleiding

Deze BBQ moet werken op de gasdruk die op het typeplaatje staat vermeld. Als de toevoerdruk hoger is, moet er een regelaar vóór de BBQ worden geïnstalleerd. Als de toevoerdruk lager is, zal het apparaat onderbelast zijn en niet de maximale temperaturen bereiken.

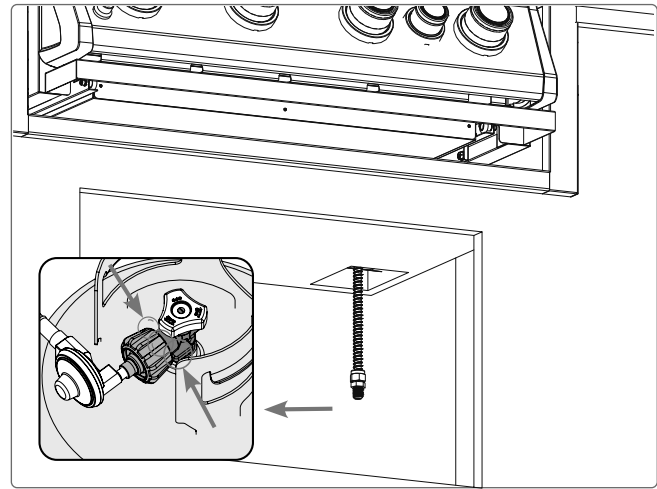
Gebruik de gasdrukregelaar en slang die door Napoleon zijn geleverd. Indien niet meegeleverd, gebruik een regelaar en slang die voldoen aan nationale en regionale voorschriften. De aanbevolen slanglengte is 0,9 m (36"). De slang mag nooit langer zijn dan 1,5 m (60"). Controleer de slang regelmatig op sneden, smelten of slijtage en vervang deze indien nodig.

**OPMERKING:** Vervang de slang vóór de vervaldatum die erop staat vermeld.



### WAARSCHUWING!


- De koppelingen moeten bestaan uit starre buis, koperen leiding of goedgekeurd flexibel metaal dat voldoet aan nationale en regionale voorschriften.



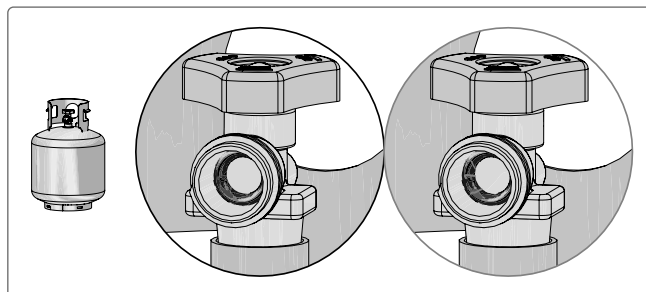
- De gasleiding moet worden gedimensioneerd om het aantal kW te leveren dat op het typeplaatje staat, op basis van de lengte van de leiding.
  - Als u een Zijbrander installeert, leg dan een aparte gasleiding aan via de daarvoor bestemde opening.
1. Installeer een gemakkelijk toegankelijke handafsluiter vóór het apparaat. Een flexibele metalen koppeling is meegeleverd om de installatie te vereenvoudigen. Sluit het andere uiteinde van de koppeling aan op de gasleiding.
  2. Draai alle verbindingen vast met twee steeksleutels. Gebruik **GEEN** schroefdraadafdichter of pijppasta.
  3. Zorg ervoor dat de koppeling niet door een muur, vloer, plafond of scheidingswand loopt en dat deze beschermd is tegen beschadiging.
  4. Voer een lekttest uit op alle verbindingen voordat u de BBQ gebruikt. Zie "**Lektest**".

## Aansluiting en installatie

- Controleer de gasfles op deuken of roest en laat deze inspecteren door uw leverancier. Gebruik **GEEN** gasfles met een beschadigd ventiel.
- Plaats de gasfles in het daarvoor bestemde gedeelte van de omkasting.
- Zorg ervoor dat de slang van de gasregelaar vrij is van knikken of verdraaiingen.
- Verwijder de dop of plug van de brandstofklep van de cilinder.
- Draai de regelaar stevig vast op het ventiel van de cilinder.
- Zorg ervoor dat de slang niet in contact komt met de lekbak of hete oppervlakken van de BBQ. Contact met hitte kan ervoor zorgen dat de slang smelt en brand veroorzaakt.
- Laat de gasfles **NIET** blootstaan aan extreme hitte of direct zonlicht.
- Voer een lectest uit op alle verbindingen voordat u de BBQ gebruikt. Zie het gedeelte "**Lektest**".

 **OPMERKING:** Controleer de afdichting van de gascilinderklep op scheuren, slijtage of verslechtering telkens als de cilinder wordt vervangen of bijgevuld.

Elke gascilinder die tekenen van beschadiging of slijtage vertoont, waaronder zichtbare scheuren en putjes, moet ongebruikt aan de verkoper worden geretourneerd.



## WAARSCHUWING!

- Bewaar **GEEN** reserve gasfles onder de BBQ of Zijbranders.
- Koppel de BBQ en de afsluiter los van het gasleidingsysteem tijdens druktesten.
- Controleer de slang op tekenen van overmatige

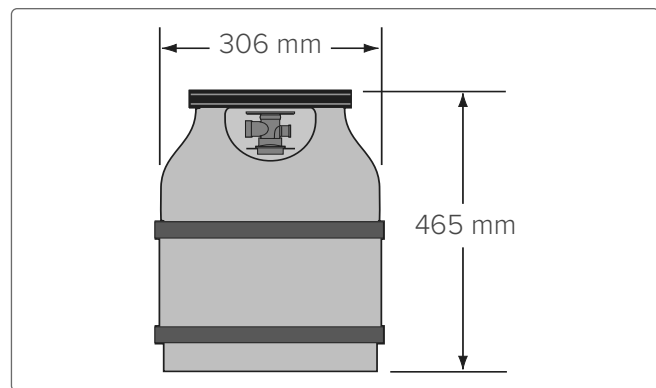
slijtage, smelten, sneden of scheuren. Als de slang beschadigd is, moet deze worden vervangen door een slang die specifiek door Napoleon wordt aanbevolen.

- Volg alle specificaties en instructies nauwkeurig op om brand, explosie, schade aan eigendommen, persoonlijk letsel of overlijden te voorkomen.

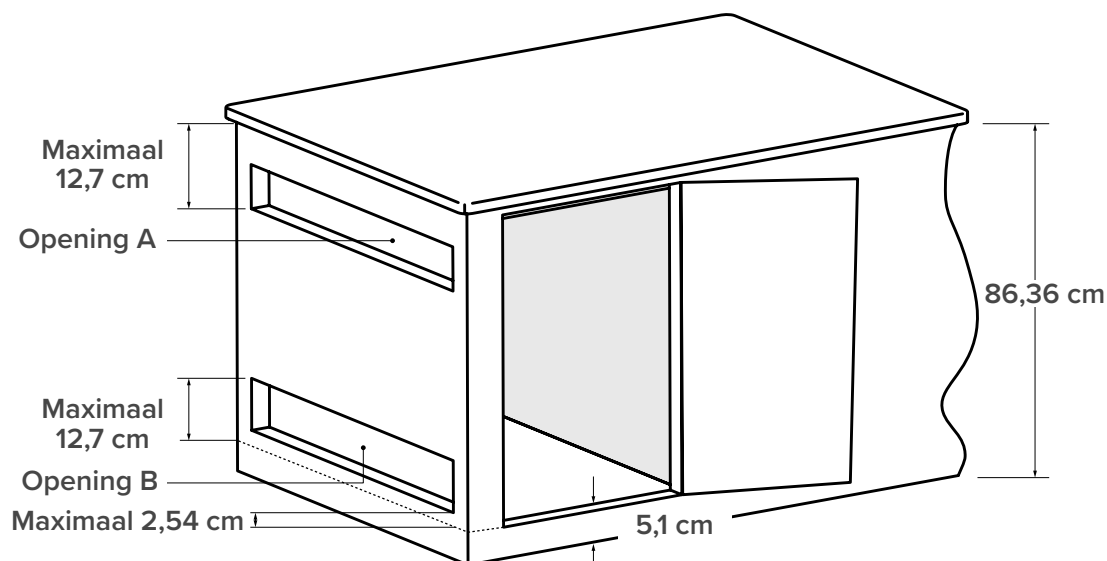
## Inbouw behuizing

- De omkasting moet toelaten dat de gasfles buiten wordt aangesloten, losgekoppeld, geïnspecteerd of op lekkage getest. Verbindingen die bij installatie kunnen worden verstoord, mogen binnen op lekkage worden getest.
- De gasfles moet worden geïsoleerd van de BBQ-omkasting en beschermd tegen hitte, vlammen, hete (vet)druppels en andere gevaarlijke stoffen.
- Een deur in de omkasting is toegestaan als deze niet vergrendeld is en zonder gereedschap geopend kan worden.
- Houd een minimale afstand van 2 in (5,08 cm) aan tussen de vloer van de gasfles behuizing en de grond.
- Voorzie minimaal twee vrije ventilatieopeningen: één binnen 12,7 cm van de bovenkant en één binnen 2,54 cm van de onderzijde van de gasflesopening.
- De bovenste opening moet een vrije oppervlakte bieden van meer dan 20 in<sup>2</sup> (130 cm<sup>2</sup>) voor een 20 lb (9,1 kg) gasfles en meer dan 30 in<sup>2</sup> (195 cm<sup>2</sup>) voor een 30 lb (13,6 kg) gasfles.
- De onderste opening moet een vrije oppervlakte bieden van meer dan 10 in<sup>2</sup> (65 cm<sup>2</sup>) voor een 20 lb (9,1 kg) gasfles en meer dan 15 in<sup>2</sup> (100 cm<sup>2</sup>) voor een 30 lb (13,6 kg) gasfles.
- De bovenrand van de openingen aan de onderkant mag niet meer dan 127 mm boven de vloer uitsteken (**afb. 0**).
- Elke opening moet groot genoeg zijn om een staaf van 4,8 mm door te laten.
- De grootte van de openingen moet overeenkomen met het gewicht van de gasfles.

### Maximale cilinderafmetingen



Gasfles formaat	Opening A Oppervlakte (Bovenkant)	Opening B Oppervlakte (Onderkant)
20 lb (9,1 kg)	20 in <sup>2</sup> (130 cm <sup>2</sup> )	10 in (65 cm <sup>2</sup> )
30 lb (13,6 kg)	30 in <sup>2</sup> (195 cm <sup>2</sup> )	15 in <sup>2</sup> (100 cm <sup>2</sup> )



## Lektest

### Waarom en wanneer een lekttest uitvoeren?

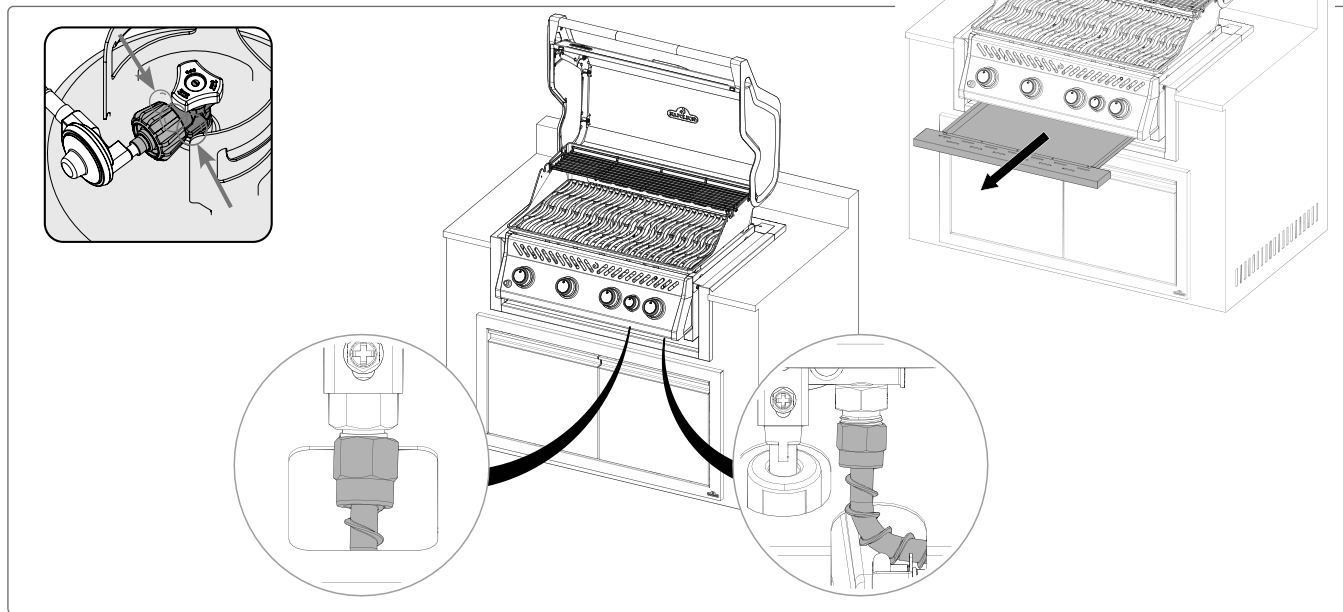
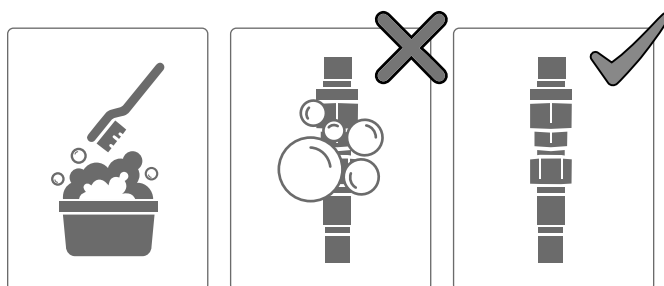
Een lekttest bevestigt dat er geen gas ontsnapt nadat u de slang op de gastoevoer hebt aangesloten. Elke keer dat de tank wordt bijgevuld en opnieuw geïnstalleerd, moet worden gecontroleerd of er geen lekken zijn in de fitting waar de regelaar op de tank wordt aangesloten. Voer een lekttest uit op deze BBQ vóór gebruik, jaarlijks en wanneer gascomponenten worden vervangen.

### Stappen voor de lekttest

1. Rook niet tijdens het uitvoeren van de test.
2. Verwijder alle ontstekingsbronnen.
3. Zet alle branderknoppen in de uit-stand.
4. Draai de gastoevoerkraan open.
5. Borstel een halfvolle oplossing van vloeibare zeep en water op alle verbindingen en aansluitingen van de regelaar, slang, verdeelstukken en kleppen.
6. Belletjes duiden op een gaslek.

### Als u een lek vindt

1. Draai alle losse verbindingen vast.
2. Als het lek niet kan worden gestopt, sluit dan onmiddellijk de gastoevoer af en koppel de BBQ los.
3. Laat de BBQ inspecteren door een gecertificeerde installateur of dealer.
4. Gebruik de BBQ niet totdat het lek is verholpen.



**GEVAAR!**

- Gebruik nooit een open vlam om te controleren op gaslekken. Vonken of vlammen kunnen brand, explosie, schade

aan eigendommen, ernstig lichamelijk letsel of de dood veroorzaken.

- Gebruik alleen de drukregelaar en slangenset die bij de BBQ is geleverd, of een die voldoet aan de lokale voorschriften.

# Werking

## Uw BBQ ontsteken

### Is het de allereerste keer? Een Burn-off uitvoeren

Verwijder het warmhoudrek en zet alle hoofdbranders 30 minuten op de hoogste stand. Het is normaal dat de BBQ bij het eerste gebruik een geur afgeeft. Deze geur wordt veroorzaakt door het "afbranden" van interne verf en smeermiddelen die tijdens het fabricageproces zijn gebruikt en zal niet meer voorkomen.

### Hoofdbrander ontsteken

1. Open het deksel van de BBQ.
2. Druk en draai langzaam een willekeurige hoofdbranderknop tegen de klok in naar de HOOG-stand totdat de Jetfire brandt. Blijf op de bedieningsknop drukken totdat de brander ontsteekt en laat dan los **(Afbeelding 1A)**.
3. Als de Jetfire niet ontsteekt – draai de bedieningsknop dan direct met de klok mee naar de UIT-stand. Herhaal stap 2.
4. Als de Jetfire en brander binnen 5 seconden niet ontbranden – draai de bedieningsknop met de klok mee naar de UIT-stand. Wacht 5 minuten zodat het gas kan verdampen. Herhaal stap 2 en 3, of steek aan met een lucifer.

**OPMERKING:** Gebruik de achterbrander niet terwijl de hoofdbrander in gebruik is.

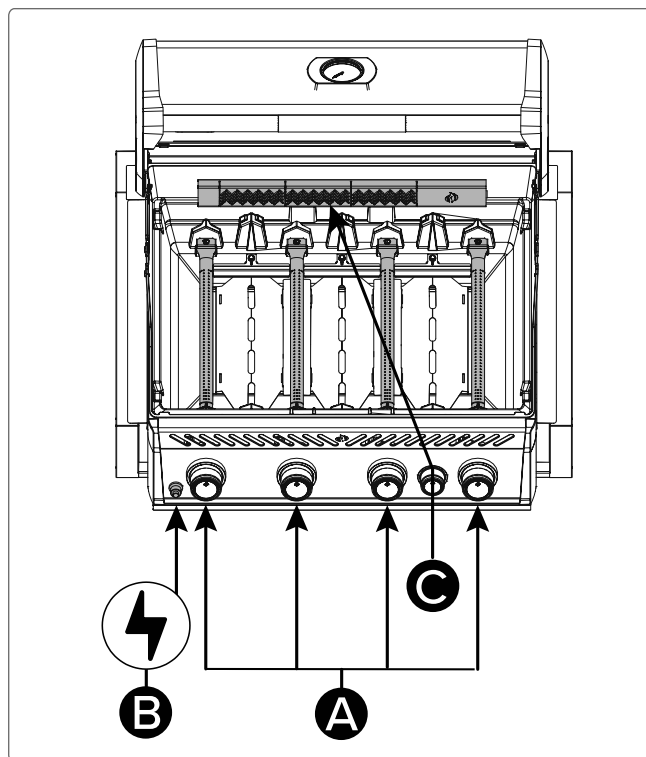
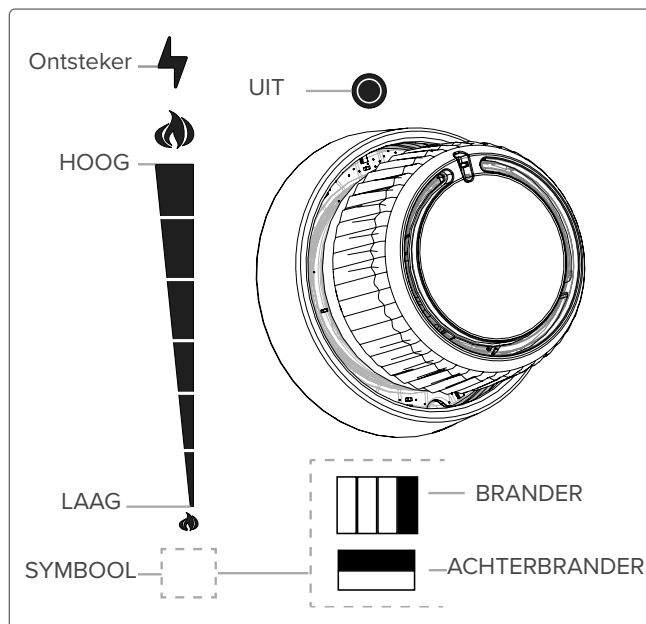
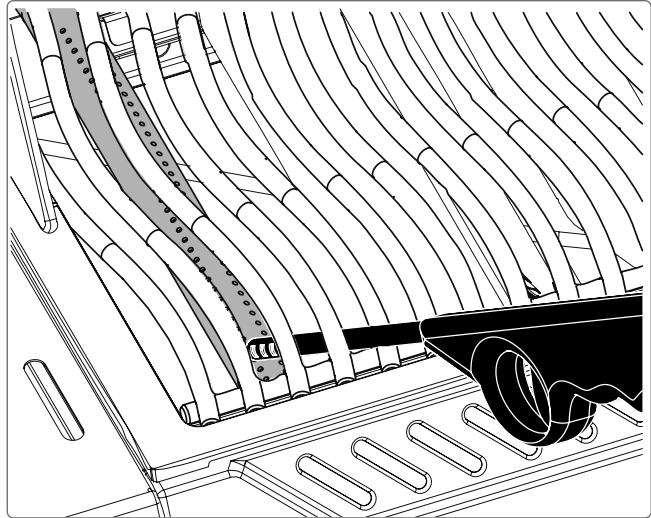


Fig. 1



**Achterbrander Ontsteken (indien aanwezig)**

1. Open het deksel van de BBQ.
2. Verwijder het warmhoudrek.
3. Duw en draai de achterste branderknop langzaam tegen de klok in naar de HOGE stand **(Afbeelding 1 C)**.
4. Druk op de ontstekingsknop en houd deze ingedrukt totdat de brander ontsteekt, of steek aan met een lucifer **(Afbeelding 1 B)**.
5. Als de brander niet ontsteekt – draai de branderregelknop met de klok mee naar de UIT-stand. Wacht 5 minuten. Herhaal stap 3 en 4.

**Alternatieve ontstekingsinstructies**

1. Open het BBQ-deksel.
2. Steek een lange lucifer of butaanaansteker aan en houd deze dicht bij de branderopeningen **(Afbeelding 2)**.
3. Draai de bijbehorende branderknop tegen de klok in naar de HOGE stand totdat deze ontsteekt.

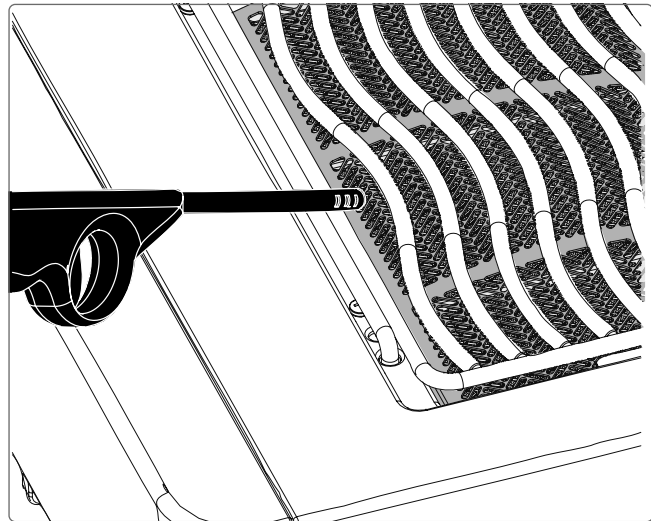


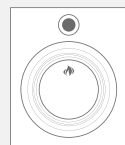
Fig. 2

**WAARSCHUWING!**

- Zorg ervoor dat alle branderknoppen in de UIT-stand staan voordat u de gastoevoerkraan langzaam opendraait.
- Volg de

- verlichtingsinstructies zorgvuldig op.
- Zorg ervoor dat het deksel van de BBQ OPEN is tijdens het ontsteken.
- Stel de BBQ niet af terwijl

- deze warm is of in gebruik.
- Reinig regelmatig het vet uit het hele apparaat, inclusief de vetopvangbak, om ophoping en vetbrand te voorkomen.



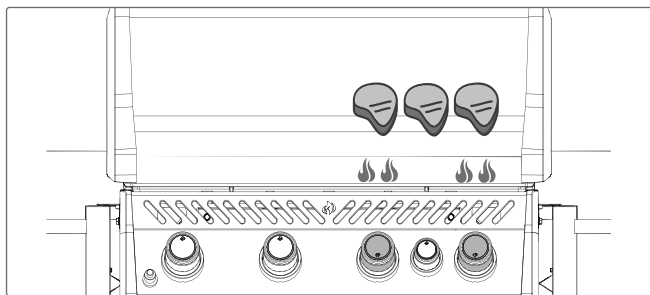
## Barbecue instructies

### Gebruik van hoofdbrander

- Verwarm de BBQ voor het grillen voor door alle hoofdbranders op HOOG te zetten met het deksel gesloten gedurende ongeveer 10 min.
- Grill gerechten die snel garen, zoals vis en groenten, met het deksel open.
- Grillen met gesloten deksel zorgt voor hogere, constante temperaturen. Dit gaart vlees gelijkmatig en verkort de griltijd.
- Vet de grillroosters licht in vóór het voorverwarmen om kleven te verminderen bij het grillen van mager vlees zoals kipfilet of varkensvlees.
- Gerechten die langer dan 30 minuten nodig hebben, indirect bereiden. Steek de brander aan tegenover de kant van het voedsel. Zie Indirect Grillen.
- Snijd overtollig vet van het vlees om vlammen te voorkomen, of verlaag de BBQ-temperatuur.
- Bij vlammen, verplaats het voedsel van de vlammen weg en verlaag de temperatuur. Houd het deksel open.

### Direct Grillen

Deze methode is ideaal voor searen of kort bereiden, zoals hamburgers, steaks of groenten. Plaats het voedsel direct boven de hitte. Sear eerst om sappen en smaak te behouden, verlaag daarna de temperatuur om verder te garen.



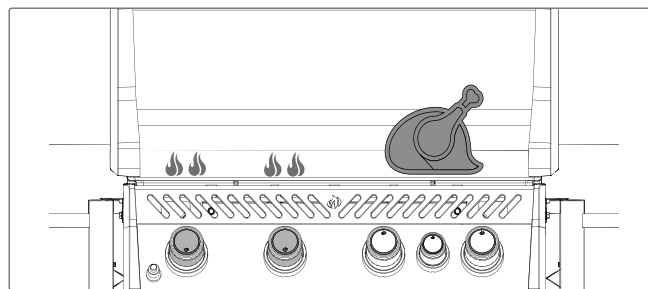
### GEVAAR!

- Grill nooit voedsel direct op de vlam van de zijbrander. Deze is uitsluitend bedoeld voor gebruik met pannen en potten.
- Sluit het deksel van de zijbrander niet terwijl deze in werking is of heet is.
- GEBRUIK GEEN gasfles die meer dan 80% gevuld is.
- Reinig regelmatig het vet uit het hele apparaat, inclusief de vetopvangbak, om ophoping en vetbrand te voorkomen.

### Indirect Grillen

Deze methode gebruikt lagere temperaturen en circuleert de hitte rondom het gerecht, waardoor het langzaam en gelijkmatig gaart. Gebruik deze methode voor het bereiden van grotere stukken vlees, of gerechten die gevoelig zijn voor vlammen zoals braadstuk, kip of kalkoen.

Zet één of meer branders aan en plaats het voedsel op het grillrooster waar geen vlam of brander aan staat. Grillen op een lagere temperatuur en met een langere bereidingstijd zorgt voor malser vlees.



### Gebruik van infrarood hoofdbrander (indien aanwezig)

Volg de instructies voor “Hoofdbrander ontsteken” en laat 5 minuten op HOOG met het deksel gesloten of totdat de keramische branders rood gloeien.

Bereid het gerecht direct op het rooster/ de roosters volgens de aanwijzingen in de “Infrarood Grillgids”. Voedsel kan men searen op de infraroodbrander en vervolgens worden overgebracht naar de hoofdbranders van de BBQ om verder te garen op directe of indirecte hitte, afhankelijk van uw smaak en voorkeur.



### WEES VOORZICHTIG!

De BBQ en de hele vuurhaard kunnen tijdens gebruik erg heet worden.

## Hoe de achterbrander & Rotisserie te gebruiken

### Uw draaispit monteren (indien aanwezig)



#### OPMERKING:

Verwijder het warmhoudrek voordat u de achterbrander en het draaispit gebruikt. Extreme hitte zal het warmhoudrek beschadigen.

1. Monteer de draaispit-motor aan de zijkant van de BBQ met behulp van de montagebeugel(s). Sommige modellen hebben een voorgemonteerde beugel **(Afbeelding 3)**.
2. Nadat de beugel aan de BBQ is bevestigd, schuift u de draaispit-motor op de beugel **(Afbeelding 3)**.
3. Verbind de verlenging van het draaispit. Schuif de eerste draaispit vork net voorbij het midden van de spitstaaf en draai deze vast. Rijg het vlees aan de spitstaaf en duw het vlees in de vork. Schuif de tweede draaispit vork aan het andere uiteinde van de spitstaaf en duw de vork in het vlees tot deze stevig vastzit. Draai de vork vast **(Afbeelding 4)**.

4. Plaats voorzichtig het spitse uiteinde van de spitstaaf in de draaispitmotor en leg het andere uiteinde over de houders. De zware kant van het vlees zal vanzelf naar beneden hangen om de lading te balanceren **(Afbeelding 5)**.
5. Schuif de stopbus op de spitstaaf tot deze voorbij de binnenkant van de kap is. Dit voorkomt zijwaartse beweging van de spitstaaf **(Afbeelding 5)**.
6. Draai de stopbus en het handvat van de spitstaaf vast. Plaats een metalen schaal onder het vlees om het vocht op te vangen **(Afbeelding 5)**.



#### BELANGRIJK!

- Draag altijd handschoenen bij het hanteren van onderdelen van de BBQ.

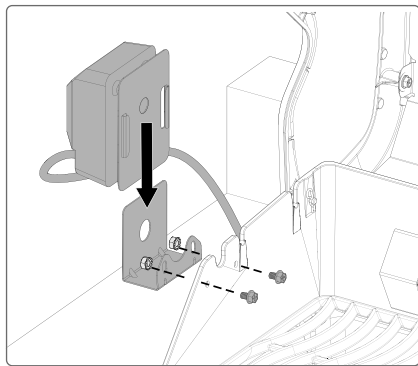


Fig. 3

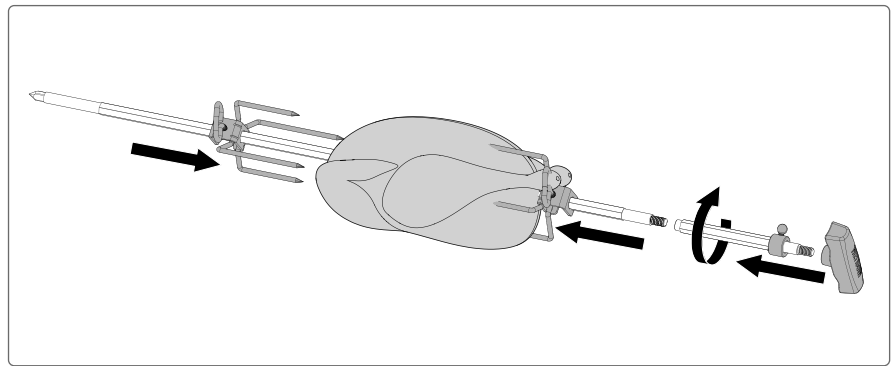


Fig. 4

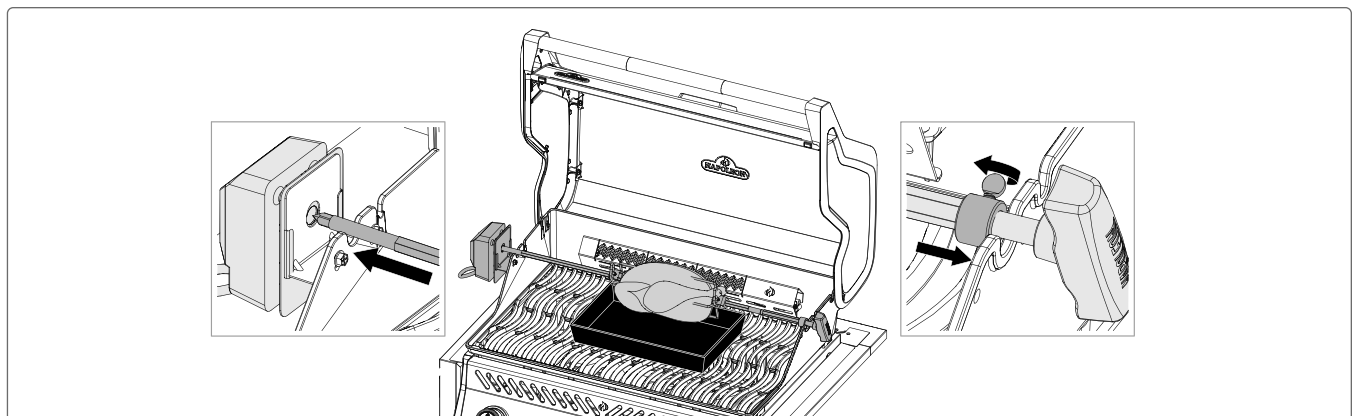
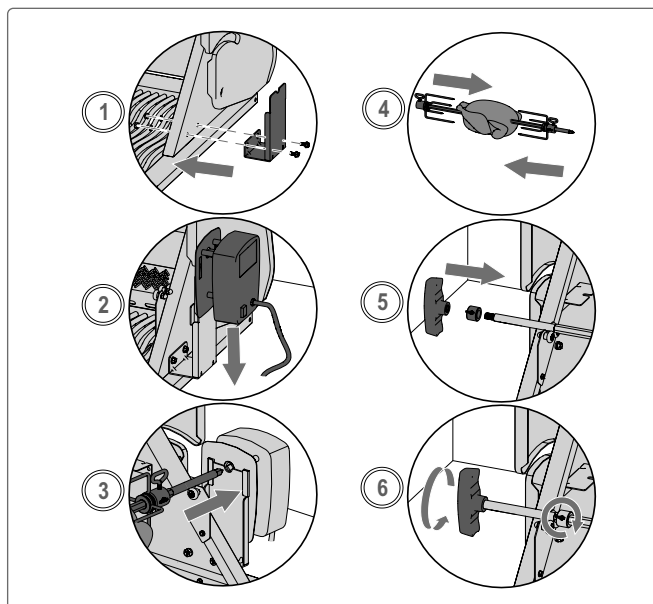


Fig. 5

### Tips voor het gebruik van de draaispit:

- Zet de achterbrander op hoog tot het vlees bruin wordt. Verminder de hitte. Houd het deksel gesloten.
- Gebruik een thermometer om de interne temperatuur van het vlees te controleren.
- Braadstukken en gevogelte moeten aan de buitenkant bruin worden en van binnen mals blijven.
- Gebruik het braadvocht om te bedruipen en jus te maken.
- Een kip van 1,5kg heeft ongeveer 1,5 uur nodig op middelhoog tot hoog vuur.
- Let op de capaciteit van je draaispit motor. Overbelast je apparatuur nooit.
- Zorg ervoor dat je altijd een gelijkmatig verdeelde lading op je draaispit plaatst.



Afb. 6

### Hoe meerdere kippen te bereiden

1. Bind of prik de vleugels vast aan het lichaam van de kippen
2. Schuif de draaispivork op de spitstaaf.
3. Rijg de eerste kip aan de spitstaaf tot deze op zijn plaats wordt gehouden door de draaispivork. Draai vast.
4. Rijg de volgende 2 kippen aan de spitstaaf zodat alle kippen dicht bij elkaar zitten.
5. Schuif de tweede draaispivork op de spitstaaf en duw in de kip tot alle 3 kippen stevig tegen elkaar aan zitten. Draai vast (**Afbeelding 6**).



### WAARSCHUWING!

- Haal de draaispit onderdelen uit elkaar na het grillen, was ze met warm zeepwater en bewaar ze binnenshuis.
- Gebruik hittebestendige

- grillhandschoenen bij het hanteren van de hete draaispit onderdelen.
- Haal de stekker van de draaispit uit het stopcontact wanneer de BBQ niet in gebruik is.



### WIST U DAT?

Je kunt de grillroosters verwijderen als ze het bereiden van grotere stukken vlees belemmeren.

## De grillervaring checklist

Raadpleeg deze lijst elke keer dat u grilt

- Gebruiksaanwijzing lezen**  
Lees de handleiding en alle veiligheidsinstructies voor gebruik.
- Vetopvangbak reinigen**  
Maak altijd het vetopvangbakje schoon voor het grillen om brand en steekvlammen te voorkomen.
- Controleer de slang**  
Zorg ervoor dat de BBQ uit en afgekoeld is. Controleer de slang op sneden of slijtage. Vervang indien beschadigd.
- Verwarm het apparaat voor**  
Vet de roosters in met plantaardig vet en verwarm voor om resten te verbranden en aanbakken te voorkomen.
- Grillroosters schoonmaken**  
Gebruik een messing borstel voor gietijzeren roosters en een RVS borstel voor RVS roosters. Zie het onderdeel “Schoonmaakinstructies”.
- Bereid het gebied voor**  
Houd keukengerei, kruiden, sauzen en schalen binnen handbereik. Laat eten nooit onbeheerd achter.
- Slechts één keer keren – Niet spieken**  
Vermijd het te vaak openen van het deksel. Draai het eten slechts één keer om de temperatuur en grilltijden te behouden.
- Laat ruimte over**  
Laat ruimte tussen de etenswaren zodat je ze gemakkelijk kunt verplaatsen tijdens het grillen.
- Gebruik een thermometer**  
Controleer het eten met een thermometer om zeker te zijn dat het de juiste gaarheid heeft. Volg de temperatuuradviezen voor alle soorten vlees, vooral voor gevogelte.



### OPMERKING:

RVS grillroosters zijn corrosiebestendig en vereisen minder onderhoud dan gietijzeren roosters.

## Inbranden van gietijzeren grillroosters

Deze procedure moet voor het eerste gebruik worden uitgevoerd en elke 3–4 keer worden herhaald om de roosters als nieuw te houden.

1. Verwijder gietijzeren roosters uit de BBQ.
2. Was de roosters met warm, zeep water met een zachte doek. Dep droog en laat ze volledig drogen.
3. Breng een dunne, gelijkmatige laag vet of olie aan op beide zijden met een siliconen kwast.
4. Verwarm de BBQ voor op 350°F–400°F (176°C–204°C).
5. Plaats de grillroosters en verhit gedurende 30 minuten.
6. Breng een tweede gelijkmatige laag vet of olie aan op de roosters en verhit nog eens 30 minuten.
7. De roosters zijn nu ingebrand en klaar voor gebruik.



### OPMERKING:

Als er roest ontstaat op de gietijzeren roosters, verwijder deze dan met een schuursponsje of messing borstel en herhaal het inbrandproces.



### GRILLTIP!






Ontdek inspirerende recepten en baktechnieken in Napoleons kookboeken of bezoek [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)



### GRILLTIP!

Het aanbrengen van een dunne laag olie op de grillplaat helpt voorkomen dat delicate voedingsmiddelen zoals eieren of vis aan het grilloppervlak blijven plakken.

# Barbecue gids

Voedsel	Instelling regelknop	Grilltijd	Suggesties
 <b>Biefstuk</b> 2,54 cm dik.	<b>HOOG</b> 2 minuten per kant.	Rare - 4 minuten	Vraag naar doorregen vet in het stuk vlees. Vet is een natuurlijke malsmaker en houdt vlees sappig.
	<b>HOOG tot MEDIUM</b> Hoog vuur 2 minuten per kant en draai dan naar middelhoog vuur.	Medium - 6 minuten	
		Well Done - 8 minuten	
 <b>Hamburger</b> 1,27 cm dik	<b>HOOG</b> 2 minuten per kant.	Rare - 4 minuten	Houd de burgers allemaal even dik voor gelijke grilltijden. Hamburgers van 1,27 cm of dikker moeten op indirect vuur worden bereid.
	<b>HOOG</b> 2 ½ minuut aan elke kant.	Medium - 5 minuten	
	<b>HOOG</b> 3 minuten per kant.	Well Done - 6 minuten	
 <b>Karbonades</b>	<b>MEDIUM</b>	6 minuten per kant	Kies dikke stukken voor malser vlees. Verwijder overtollig vet.
 <b>Lamskoteletjes</b>	<b>HOOG tot MEDIUM</b> Hoog voor 5 minuten en dan Medium tot ze klaar zijn.	15 minuten aan elke kant	Kies dikke stukken voor malser vlees. Verwijder overtollig vet.
 <b>Hotdogs</b>	<b>MEDIUM tot LAAG</b>	4 - 6 minuten	Kies grotere worstjes en snijd ze in de lengte door voordat je ze bakt.

Dit zijn algemene richtlijnen. Raadpleeg de aanbevelingen van de gezondheidsautoriteiten voor meer gedetailleerde informatie.



## GRILLTIP!

Kies het juiste soort voedsel om te koken. Je BBQ blinkt uit in het bereiden van voedsel op hoge temperatuur en snel. Hoewel je grote stukken vlees op een BBQ op lage temperatuur kunt bereiden, geeft een Napoleon gas- of houtskoolbarbecue betere resultaten.



## OLIE EN VET SUGGESTIE!

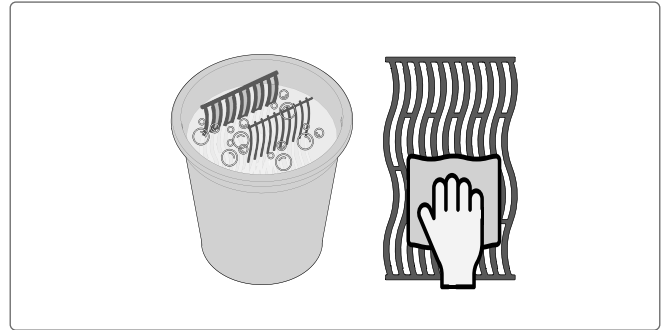
- Druivenpitolie,
- Zonnebloemolie,
- Lijnzaadolie,
- Avocado-olie
- Canola-olie.

Indien niet beschikbaar, kies dan een olie of vet met een hoog rookpunt. Gebruik geen gezouten vetten zoals boter of margarine.

# Reinigingsinstructies

## Eerste keer gebruiken

1. Was de grillroosters met de hand met water en mild afwasmiddel om eventuele productieresten te verwijderen. Was de roosters **NIET** in een vaatwasser.
2. Spoel grondig af met heet water en droog volledig met een zachte doek om te voorkomen dat vocht in het gietijzer **dringt (Afbeelding 7)**.



Afb. 7

## Gietijzeren roosters

- Brand de roosters in om een beschermende laag te creëren die corrosie helpt voorkomen. Zie Grillen Tips – Hoe gietijzeren kookroosters in te branden.

## RVS roosters

- Reinig RVS grillroosters door de BBQ voor te verwarmen en met een RVSborstel het residu te verwijderen **(Afbeelding 8)**.
- RVS roosters zullen permanent verkleuren door regelmatig gebruik vanwege de hoge grilltemperaturen.

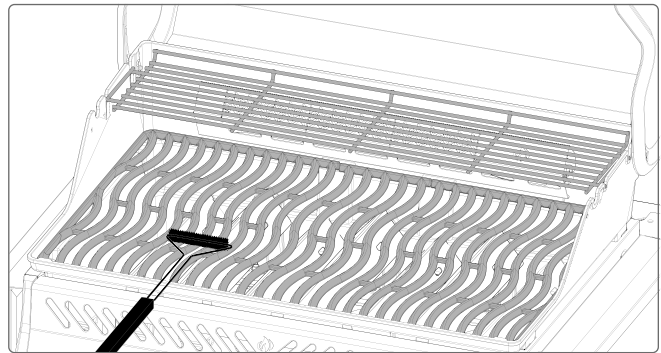


Fig. 8

## Infrarood zijbrander

- De meeste vetdruppels en etensresten die op het oppervlak van de infraroodbrander vallen, verbranden direct door de hoge hitte.
- Maak de keramische tegel **NIET** schoon met een staalborstel.
- Gebruik **GEEN** water of andere vloeistoffen om de brander schoon te maken. Plotselinge temperatuurveranderingen kunnen ervoor zorgen dat de keramische tegel barst.
- Steek de brander aan en laat deze 5–10 minuten op hoog staan om achtergebleven residu te verwijderen **(Afbeelding 9)**.



Fig. 9



### GEVAAR!

- Draag altijd beschermende handschoenen en een veiligheidsbril bij het schoonmaken van uw BBQ.
- Opgehoopt vet is brandgevaarlijk.

## Binnenkant van de BBQ

1. Verwijder de grillroosters.
2. Gebruik een messingborstel om vuil van de zijkanten en onderkant van het deksel te verwijderen.
3. Schraap de grillplaten schoon met een schraper en gebruik daarna een borstel om as te verwijderen.
4. Verwijder de grillplaten en borstel vuil van de branders met een borstel (**Afbeelding 10**)
5. Veeg al het vuil uit de BBQ in de lekbak.

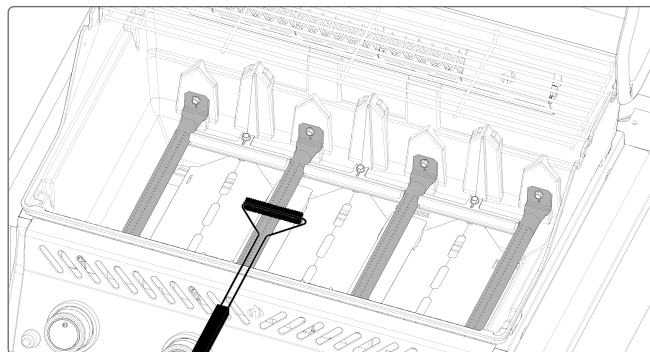


Fig. 10

## Vet opvangbak

Elke BBQ, zijbrander en inbouwbrander heeft een bijbehorende lekbak. De lekbak is eenvoudig bereikbaar via deuren of openingen.

- Vet en overtollige druppels verzamelen zich in de lekbak onder de BBQ en stromen in het wegwerpvetbakje (indien van toepassing).
- Gebruik alleen door Napoleon goedgekeurde inlegvellen in de lekbak. Gebruik **GEEN** aluminiumfolie, zand of ander niet-goedgekeurd materiaal, omdat dit het wegvloeiën van vet belemmert.
- Maak de lekbak regelmatig schoon—ongeveer elke 4–5 keer gebruik—om vetophoping te voorkomen (**Afbeelding 11**).



Fig. 11

## Schoonmaakstappen

1. Schuif de lekbak uit de BBQ om toegang te krijgen tot het wegwerpvetbakje of om de lekbak schoon te maken (**Afbeelding 12**).
2. Schraap de lekbak schoon met een schraper.
3. Vervang het wegwerpvetbakje om de 2–4 weken, afhankelijk van gebruik (indien van toepassing).
4. Neem contact op met uw Napoleon dealer voor vervangende onderdelen.

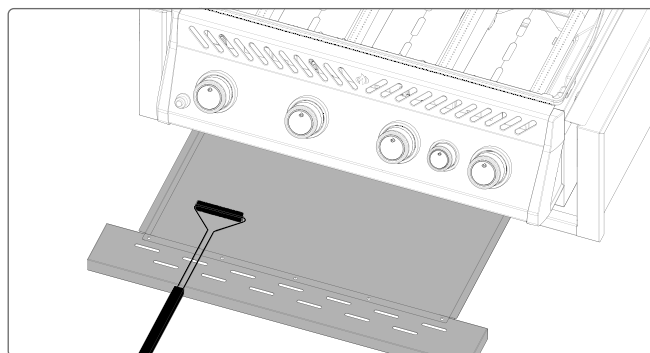


Fig. 12



## WAARSCHUWING!

- Zorg ervoor dat alle branders uitgeschakeld zijn en de BBQ volledig is afgekoeld voordat u gaat schoonmaken.
- Gebruik geen ovenreiniger op enig onderdeel van de BBQ.
- Plaats geen grillroosters of andere onderdelen van de BBQ in een zelfreinigende oven.
- Reinig de BBQ op een plek waar schoonmaakmiddelen geen schade aanbrengen aan terrassen, gazons of patio's.
- Barbecuesaus en zout zijn corrosief en veroorzaken snelle achteruitgang van BBQ-onderdelen, tenzij deze regelmatig worden schoongemaakt.

## Bedieningspaneel

Reinig alleen met warm water en milde zeep. De tekst is direct op het bedieningspaneel gedrukt en zal geleidelijk vervagen als er schurende of RVS-reinigers worden gebruikt. Goed schoonmaken houdt de tekst leesbaar (**Afbeelding 13**).

## Gegoten Aluminium delen

Reinig met warm water en milde zeep. Aluminium roest niet, maar hoge temperaturen en weersinvloeden kunnen oppervlakte-oxidatie veroorzaken die als witte vlekken zichtbaar wordt. Zie "**Onderhoudsinstructies**" voor tips om oxidatie van aluminium te voorkomen.

## Buitenkant van de BBQ

- Gebruik alleen een niet-schurend reinigingsmiddel. Schurende reinigingsmiddelen of staalwol maken krassen op de afwerking.
- Veeg altijd in de richting van de nerf.
- Behandel de geëmailleerde porseleinen onderdelen voorzichtig. De gebakken email-afwerking is glasachtig en barst bij een slag.
- Roestvast stalen onderdelen verkleuren na verloop van tijd wanneer ze verhit worden en krijgen een gouden of bruine tint. Dit is normaal en heeft geen invloed op de prestaties van het apparaat.

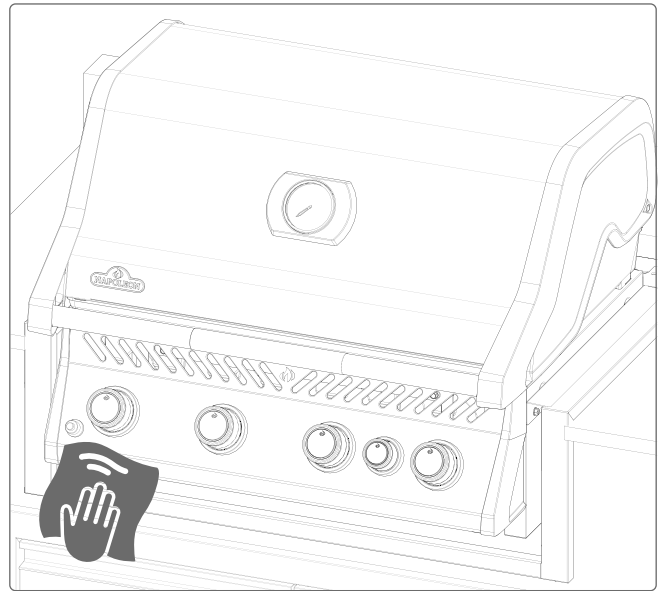


Fig. 13



### GEVAAR!

- Gebruik geen schuurmiddelen of staalwol op geverfde, porseleinen of RVS onderdelen van uw BBQ, omdat dit het oppervlak zal beschadigen.
- Vermijd onbeschermd contact met hete oppervlakken.



### VEILIGHEID VOOROP!

Draag altijd beschermende handschoenen en een veiligheidsbril wanneer u onderhoud pleegt aan uw apparaat.

## Insectenhor en branderopeningen

Spinnen en insecten worden vaak aangetrokken tot kleine, afgesloten ruimtes. Om dit risico te verkleinen, rust Napoleon branders uit met een insectenscherm op de luchtklep. Dit helpt om nestjes in de brander te voorkomen, maar lost het probleem niet volledig op.

Een nest of web kan ervoor zorgen dat de vlam van de brander geel of oranje wordt en kan leiden tot brand of terugslag bij de luchtklep onder het bedieningspaneel.

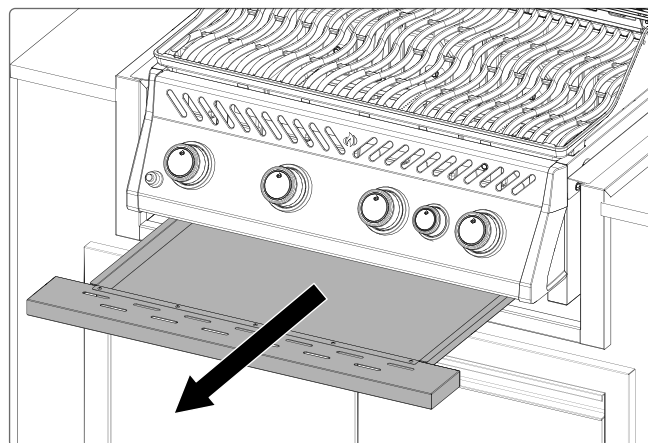


Fig. 14

1. Verwijder de schroef/schroeven waarmee de brander aan de achterwand van de BBQ is bevestigd. Schuif de brander naar achteren en omhoog om deze te verwijderen (Fig. 14).
2. Reinig de binnenkant van de brander met een flexibele venturiborsteltje. Schud los vuil uit de brander via de gasinlaat (Fig. 15).
3. Controleer de branderopeningen en ventielopeningen op verstoppingen. Grillresten en corrosie kunnen na verloop van tijd de openingen verstoppem.
4. Maak verstopte branderopeningen schoon met een opengebogen paperclip of het meegeleverde onderhoudsbitje.
5. Indien nodig, boor verstopte openingen uit met het meegeleverde boortje in een accuboormachine. Dit kan met de brander gemonteerd, maar verwijderen maakt het eenvoudiger.
6. Buig het boortje niet tijdens gebruik, anders kan het breken.
7. Gebruik het boortje alleen voor branderopeningen. Gebruik het niet op de messing sproeiers die de gasstroom regelen.
8. Vergroot de branderopeningen niet.
9. Zorg ervoor dat het insectenscherm schoon, strak en vrij van pluis of vuil is.

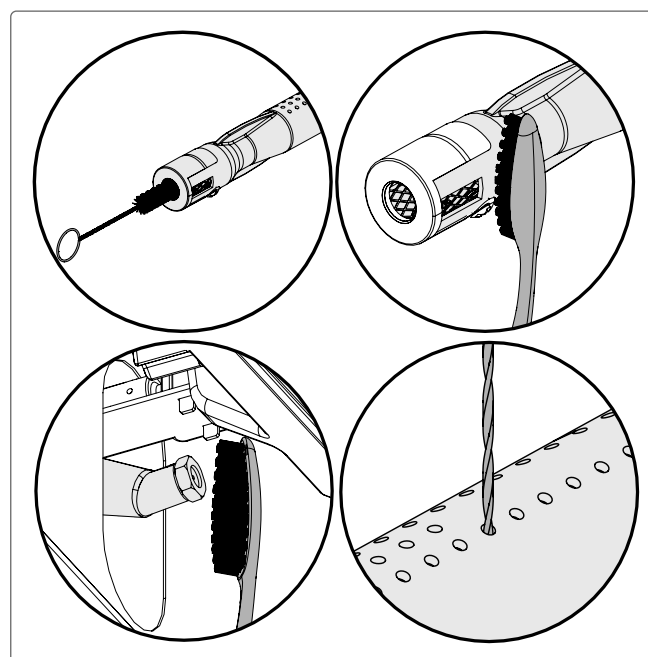


Fig. 15

10. Plaats de brander terug door de verwijderingsstappen in omgekeerde volgorde uit te voeren.
11. Zorg ervoor dat het ventiel tijdens de installatie correct in de brander komt.
12. Plaats de grillplaatbeugel terug en draai de schroeven vast om de montage te voltooien.

### GEVAAR!

- Het is erg belangrijk dat het ventiel/de sproeier in de branderbuis komt bij het terugplaatsen van de brander na het schoonmaken en vóór het aansteken van uw BBQ, anders kan er brand of een explosie ontstaan.
- Schakel het gas uit bij de bron en ontkoppel het apparaat voordat u onderhoud uitvoert.

## Instructies voor onderhoud

### Aanbevelingen

Deze BBQ dient jaarlijks geïnspecteerd en onderhouden te worden door een gekwalificeerde technicus.

- BELET de doorstroming van ventilatie- of verbrandingslucht NIET.
- Houd alle ventilatieopeningen in de gasfleskast vrij van vuil. Deze openingen bevinden zich aan de zijkanten van de wagen of behuizing, en aan de voor- en achterkant van de onderste plank.

### Vlamuiterlijk

- Vlammen moeten donkerblauw zijn met lichtblauwe punten en af en toe geel (**Fig. 16**)
- Onvoldoende luchtstroom veroorzaakt roetvorming en trage gele vlammen.
- Te veel luchtstroom zorgt ervoor dat de vlammen onregelmatig omhoog slaan en het ontsteken bemoeilijkt wordt. Zie Probleemoplossing.
- De luchtklep is in de fabriek afgesteld en hoeft onder normale omstandigheden niet te worden aangepast. Aanpassingen zijn alleen nodig in extreme situaties.

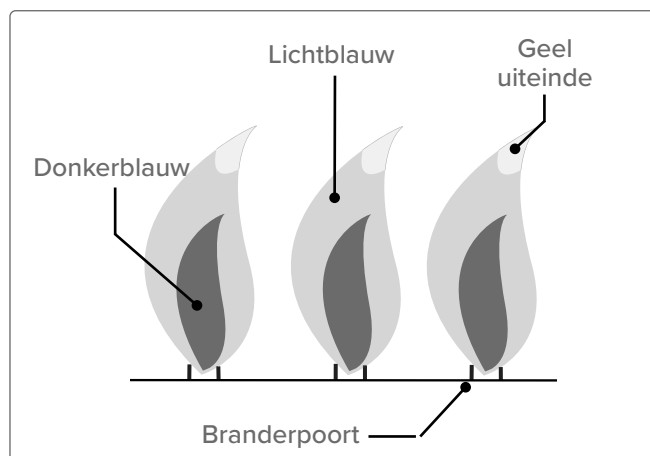


Fig. 16



#### OPMERKING:

Infraroodbranders hebben geen luchtregeling.



#### BELANGRIJK!

- Wijzigingen aan sproeiers en aanpassingen aan de luchtklep mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde gasinstallateur.



#### WAARSCHUWING!

- Houd de BBQ uit de buurt van brandbare materialen, benzine en andere ontvlambare dampen en vloeistoffen.
  - Laat geen etensresten of vet achter op de BBQ. Deze kunnen
- knaagdieren aantrekken, die onhygiënisch zijn en aan bedrading kunnen knagen, wat permanente schade aan elektrische componenten veroorzaakt.



#### WE WILLEN HELPEN!

Neem contact op met de Napoleon klantenservice voor aanbevolen Onderdelen  
+31 (0) 88 588 66 55.

## Technische gegevens

De volgende tabel toont het bruto warmtevermogen en gasverbruik per eenheid, samen met alle gecertificeerde gassen en drukken. Controleer of de informatie op het typeplaatje overeenkomt met deze lijst.



**OPMERKING:** Gebruik alleen regelaars die de hier vermelde druk leveren.

Gascategorie	Brander sproeier	Achterbrander sproeier	Bruto warmte-afgifte (totaal)	Gasverbruik (totaal)	Gassen / Druk	Landen
I 3B/P(30)	0.91 mm	1.0 mm	Hoofd- branders 13,6 kW Achter- brander 3,7 kW	Hoofd- branders 989 g/u Achter- brander 269 g/u	Butaan 30 mbar Propana 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
I 3+(28-30/37)	0.91 mm	1.0 mm			BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR	
I 3P(37)	0.91 mm	1.0 mm			Propaan 37 mbar	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL PT, RO, SI, SK, TR
I 3B/P(50)	0.79 mm	0.88 mm			Butaan 50 mbar, Propana 50 mbar	AT, CH, CZ, DE, SK



### REGISTREER UW BARBECUE!

Ga naar [napoleon.com](http://napoleon.com) of raadpleeg uw montagehandleiding voor instructies over het vervangen van onderdelen.



### WE WILLEN HELPEN!

Napoleon is er om je een onvergetelijke grillervaring te bezorgen. Neem contact met ons op als u extra hulp nodig heeft.

## Roestvast in ruwe omgevingen

RVS oxideert of vlekt in aanwezigheid van chloriden en sulfiden, vooral in kustgebieden, warme en zeer vochtige gebieden en rond zwembaden en hot tubs. Deze vlekken lijken op roest, maar kunnen gemakkelijk worden verwijderd of voorkomen. Reinig RVS en chromen oppervlakken elke 3-4 weken. Schoonmaken met warm zeepwater.

## Onderhoud van branders

- Extreme hitte en een corrosieve omgeving kunnen oppervlaktecorrosie veroorzaken, ook al is de brander gemaakt van zwaarwandig 304 RVS.

## Onderhoud en bescherming van infraroodbranders

Infraroodbranders zijn gebouwd voor langdurige prestaties. Om ze goed te laten werken, bescherm de keramische oppervlakken tegen barsten. Een gebarsten oppervlak zal ervoor zorgen dat de brander niet goed werkt.



### BELANGRIJK!

- Schade veroorzaakt door het niet opvolgen van deze instructies valt niet onder de garantie.

## Vrije ventilatie van hete lucht

- Hete lucht moet het apparaat kunnen verlaten om de branders goed te laten functioneren.
- De branders kunnen zuurstofgebrek krijgen als de hete lucht niet kan ontsnappen, waardoor ze gaan backflashen.

## Stappen om beschadiging van keramische oppervlakken te voorkomen

1. Gebruik nooit water om vlammen te doven of opflakkeringen te beheersen (**Fig. 17**)
2. Houd koud water (regen, sproeiers, slangen, enz.) uit de buurt van hete keramische branders. Plotselinge temperatuurveranderingen zullen de keramische tegel doen barsten.
3. Gebruik de brander niet als het keramiek nat is. Opbouw van stoom kan druk veroorzaken waardoor het keramiek barst.
4. Vermijd herhaaldelijk natmaken. Overmatig water zorgt ervoor dat het keramiek uitzet, barst en afbrokkelt.
5. Als u stilstaand water in de BBQ vindt, controleer het keramiek dan op vocht. Verwijder de brander, draai deze om om te laten uitlekken en laat hem binnenshuis volledig drogen.
6. Bescherm de brander tegen stoten. Wees voorzichtig bij het hanteren van grillroosters en accessoires in de buurt van het keramiek.

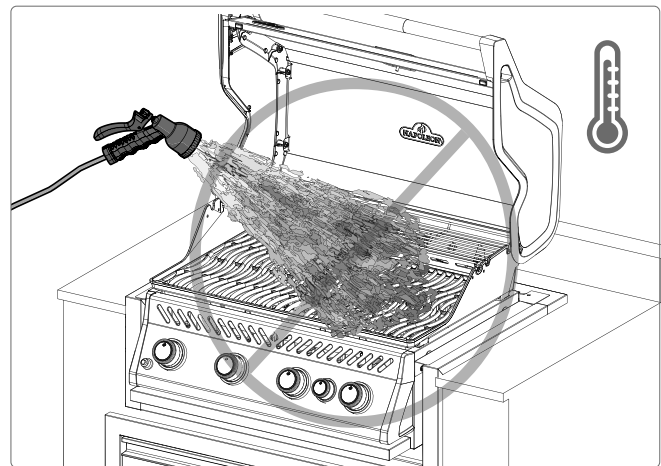


Fig. 17



### GEVAAR!

- Schakel het gas uit bij de bron en ontkoppel het apparaat voordat u onderhoud uitvoert.
- Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd wanneer de BBQ is afgekoeld om het risico op brandwonden te voorkomen.
- Een lektest moet jaarlijks uitgevoerd worden en wanneer een onderdeel van de gastrein vervangen wordt, of wanneer de geur van gas aanwezig is.



### VEILIGHEID VOOROP!

Bedek nooit meer dan 75% van het kookoppervlak van een hoofd- of zijbrander met vast metaal (bijv. grillplaten of pannen)

## Problemen oplossen

### Problemen met ontsteken

- Hoofd-, achter- of zijbranders ontsteken niet met de ontsteker, maar wel met een lucifer.
- Branders steken elkaar niet kruislings aan.

	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Hoofdbrander	JETFIRE™ uitlaat is vuil of verstopt	Reinig de JETFIRE™ uitlaat met een zachte borstel.
	Vervuilde of gecorrodeerde cross light brackets	Reinigen of vervangen indien nodig.
Achter- en zijbranders	Opwaaiende vlammen op de brander	Sluit de luchtklep zoals beschreven in het gedeelte “ <b>Onderhoudsinstructies – Verstelling van de verbrandingslucht</b> ” van deze handleiding. <b>BELANGRIJK!</b> Deze afstelling moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde gasinstallateur.
	Losse elektrodedraad of schakelaar-aansluitdraden	Controleer of alle leidingen van de module naar de ontstekingschakelaar (indien aanwezig) goed zijn bevestigd aan hun respectieve aansluitingen. Zorg ervoor dat de elektrodedraad stevig is aangesloten op de aansluiting aan de achterkant van de ontsteker.

### Afbladderende verf

- De verf lijkt te bladderen.

	Mogelijke oorzaken	Oplossing
	Vetafzetting aan de binnenkant.	Dit is geen gebrek. De afwerking van het deksel is porselein of RVS en zal niet afbladderen. Wat lijkt af te bladderen is uitgehard vet dat opdroogt tot verfachtige schilfers. Regelmatig schoonmaken voorkomt dit. Zie de sectie “Reinigingsinstructies” voor details.

### Geluiden en ongelijkmatige warmte

- Zoemende regelaar.
- Overmatige vlammen en ongelijke warmte.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Normaal zoemend geluid op warme dagen.	Dit is geen defect. Dit wordt veroorzaakt door interne trillingen in de regelaar en heeft geen invloed op de prestaties of veiligheid van de BBQ. Brommende regelaars worden NIET vervangen.
Het gasfles ventiel is te snel geopend.	Open het gasfles ventiel langzaam.
Warmte verdelers verkeerd geïnstalleerd.	Zorg ervoor dat de warmte verdelers zijn geïnstalleerd met de gaten aan de voorkant en de sleuven aan de onderkant. Zie de instructies van de montagehandleiding.
Onjuiste verwarming.	Verwarm het apparaat voor met de branders op hoog gedurende 10 tot 15 minuten.
Te veel vet en as op de lekbak.	Maak de lekbak regelmatig schoon. Bekleed de pan niet met aluminiumfolie. Zie het gedeelte " <b>Reinigingsinstructies</b> ".

### Infraroodbrander slaat terug

- Tijdens gebruik maakt de brander plotseling een luid suizend geluid, gevolgd door een continu branderachtig geluid en wordt zwakker of heeft bij het opstarten een grote vlam.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Ceramische tegels overbelast met vetdruppels en ophoping. Openingen zijn verstopt.	Zet de brander UIT en laat minstens 2 minuten afkoelen. Ontsteek de brander opnieuw en laat op HOOG minstens 5 minuten branden, of totdat de keramische tegels egaal rood gloeien.
Brander oververhit door onvoldoende ventilatie. Te veel BBQ-oppervlak bedekt door grillplaat of pan.	Zorg ervoor dat niet meer dan 75% van het BBQ-oppervlak bedekt is met objecten of accessoires. Zet de brander UIT en laat minstens 2 minuten afkoelen. Opnieuw ontsteken.
Lekkende pakking rond de keramische tegel, of een lasfout in de branderbehuizing.	Laat de brander afkoelen en inspecteer hem nauwkeurig op scheuren. Neem contact op met uw erkende Napoleon-dealer om een vervangende brander te bestellen als er barsten worden gevonden.
Onjuiste verwarming.	Verwarm de BBQ voor met hoofdbranders op hoog gedurende 10 tot 15 minuten.
Overmatige vet- en asophoping op de warmteverdelers en in de lekbak.	Reinig de warmteverdelers en lekbak regelmatig. Bekleed de pan niet met aluminiumfolie. Raadpleeg " <b>Reinigingsinstructies</b> ".

**Gasstroom**

- Lage warmte of lage vlam wanneer de klep op hoog staat.
  - Branders branden met gele vlam, vergezeld van een gaslucht.
  - Vlammen trekken weg van de brander,
- vergezeld van een gaslucht en mogelijke problemen bij het ontsteken.
- Brandervermogen op HOOG, maar instelling is LAAG. Rommelend geluid en fladderende blauwe vlam op branderoppervlak.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Propaan - onjuiste onsteek procedure.	Zorg ervoor dat de ontsteek procedure zorgvuldig wordt gevolgd. Alle gaskranen moeten in de UIT-stand staan wanneer het gasfles ventiel wordt aangezet. Zet de tank langzaam aan zodat de druk zich kan stabiliseren. Zie <b>Bediening</b> - hoofdstuk " <b>Aanmaakinstructies</b> ".
Onjuiste voorverwarming.	Verwarm de BBQ voor met hoofdbranders op hoog gedurende 10 tot 15 minuten.
Mogelijk spinnenweb of ander vuil.	Maak het nest of de webben grondig schoon uit de branderopening door deze te verwijderen en de instructies in deze handleiding te volgen. Zie het hoofdstuk " <b>Reinigingsinstructies</b> ".
Luchtklep onjuist afgesteld.	Open of sluit de luchtklep enigszins volgens deze handleiding. Zie het hoofdstuk " <b>Onderhoudsinstructies</b> ". <b>BELANGRIJK!</b> Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerde gasinstallateur.
Gebrek aan gas.	Controleer het gasniveau in de propaanfles.
Toevoerslang zit vast.	Verplaats de toevoerslang indien nodig.
Propaanregelaar staat op lage stroom.	Zet de branders uit en sluit het gasflesventiel, wacht 5 minuten voordat u het ventiel volledig opent, wacht enkele seconden tot de druk is genivelleerd voordat u de ontstekingsinstructies volgt om de BBQ te starten. Zorg ervoor dat de ontstekingsprocedure elke keer dat je grillt zorgvuldig wordt gevolgd. Alle ventielen en knoppen moeten UIT staan wanneer het gasfles ventiel wordt aangezet. Open het gasfles ventiel altijd langzaam.

# PRODUCTGARANTIE NAPOLEON®



**VOOR LE, LEX (BARBECUEWAGEN EN KOPPEN),  
ROGUE® EN PRO 605 CSS**

**15 jaar beperkte garantie op Napoleon® gasgrills**

NAPOLEON® garandeert dat de onderdelen van uw nieuwe NAPOLEON®-product vrij zullen zijn van materiaal- en fabricagefouten vanaf de datum van aankoop gedurende een periode van:

Aluminium Gietstukken / Roestvrijstalen Basis .....	15 Jaar
Roestvrijstalen Deksel .....	15 Jaar
Deksel met Porselein-Emaille .....	15 Jaar
Roestvrijstalen Kookroosters .....	15 Jaar
Roestvrijstalen Buisbrander .....	10 Jaar <sup>plus 15</sup>
Roestvrijstalen Vlam Beschermingsinzetstukken.....	5 Jaar <sup>plus 15</sup>
Kookroosters van Gietijzer met Porselein-Emaille .....	5 Jaar <sup>plus 15</sup>
Keramische Infraroodbrander (Uitgezonderd Gaas) .....	5 Jaar <sup>plus 15</sup>
Alle Andere Onderdelen .....	2 Jaar

**Plus 1d:** verwijst naar een verlengde garantieperiode, waarin wij reserveonderdelen aan de koper leveren tegen 50% van de huidige verkoopprijs gedurende de levensduur\* van de grill.

**Plus 15:** verwijst naar een verlengde garantieperiode, waarin wij reserveonderdelen aan de koper leveren tegen 50% van de huidige verkoopprijs gedurende een extra 15 jaar.

**Plus 10:** verwijst naar een verlengde garantieperiode, waarin wij reserveonderdelen aan de koper leveren tegen 50% van de huidige verkoopprijs gedurende een extra 10 jaar.

**\*Levensduur:** verwijst naar een garantieperiode van 30 jaar.

**Deze garantie is geldig in:** de Europese Unie, Zwitserland, Andorra, San Marino, Noorwegen, IJsland en Liechtenstein.

**De wettelijke rechten van de klant in geval van defecten volgens de WKRL - (EU) 2019/711 worden niet beïnvloed, beperkt of gewijzigd door de huidige garantie. Het uitoefenen van wettelijke rechten dient kosteloos te gebeuren.**

## GARANTIEVOORWAARDEN EN BEPERKINGEN

NAPOLEON® garandeert dat zijn producten vrij zijn van gebreken uitsluitend aan de oorspronkelijke koper, en alleen voor zover de aankoop heeft plaatsgevonden via een officiële NAPOLEON® dealer. De volgende voorwaarden en beperkingen zijn van toepassing:

De huidige fabrieksgarantie is niet overdraagbaar noch verlengbaar onder welke omstandigheden dan ook of door een van onze vertegenwoordigers. De gasgrill moet worden geïnstalleerd door een erkende, geautoriseerde servicedesktechnicus of aannemer.

Installatie moet plaatsvinden in overeenstemming met de meegeleverde installatie-instructies, evenals alle lokale en nationale bouw- en brandvoorschriften.

Deze beperkte garantie dekt geen schade veroorzaakt door onjuist gebruik, gebrek aan onderhoud, vetbrand, blootstelling aan milieu-invloeden, ongevallen, wijzigingen, misbruik of verwaarlozing.

De installatie van reserveonderdelen van andere fabrikanten maakt de huidige garantie

ongeldig. De verkleuring van plastic elementen als gevolg van het gebruik van chemische reinigingsmiddelen of blootstelling aan zonlicht valt niet onder deze garantie.

Deze garantie sluit ook het volgende uit: Krassen, deuken, verfdefecten, coatings, corrosie of verkleuring veroorzaakt door blootstelling aan hitte of schurende en chemische reinigingsmiddelen, evenals chips aan met porselein gecoate onderdelen en alle onderdelen die worden gebruikt bij de installatie van de gasgrill.

Als een onderdeel verslechtert tot het punt waarop het onbruikbaar wordt (door roestvorming of doorbranden) binnen de garantieperiode, wordt de klant voorzien van een vervangend onderdeel.

Na het eerste jaar heeft NAPOLEON® het recht onder deze garantie om naar eigen goeddunken af te zien van enige garantieverplichting door de oorspronkelijke koper terug te betalen tot het bedrag van de groothandelsprijs van de betreffende defecte garantieonderdelen.

NAPOLEON® aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor enige installatie-, arbeidsuren- of andere kosten of uitgaven die verband houden met de herinstallatie van een garantieonderdeel. Kosten van deze aard vallen niet onder de huidige garantie.

Ongeacht enige regeling onder deze garantie, wordt de aansprakelijkheid van NAPOLEON® onder deze garantie bepaald door het

voorgaande, en omvat geen incidentele, gevolgschade of indirecte schade in welk geval dan ook.

Deze garantie definieert de verplichtingen en aansprakelijkheid van NAPOLEON® met betrekking tot de NAPOLEON® gasgrill. NAPOLEON® aanvaardt geen verdere aansprakelijkheid in verband met de verkoop van dit product, noch machtigt het een derde partij om enige andere aansprakelijkheid namens haar op zich te nemen.

NAPOLEON® neemt geen verantwoordelijkheid voor: Oververhitting, doven van de vlam door omgevingsfactoren zoals sterke winden of onvoldoende ventilatie.

NAPOLEON® aanvaardt geen aansprakelijkheid voor eventuele schade aan de gasgrill veroorzaakt door het weer, hagel, ruwe behandeling, agressieve chemicaliën of reinigingsmiddelen. Garantieclaims moeten vergezeld gaan van het aankoopbewijs of een kopie daarvan waarop het serienummer en het modelnummer vermeld staan.

NAPOLEON® behoudt zich het recht voor om het product of een deel daarvan te laten inspecteren door een van haar vertegenwoordigers voordat aan enige garantieverplichting wordt voldaan.

NAPOLEON® draagt geen verzendkosten, arbeidsuren of exportrechten.

#### **GARANTIEVERLENER:**

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 jaar Home Comfort-oplossingen.



NAPOLEON® producten worden beschermd door een of meer Amerikaanse en Canadese en/of buitenlandse patenten of patenten die zijn aangevraagd.



Adres

**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



Telefoon

Europa

+31 (0) 88 588 66 55

Online

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com

N415-0877CE-NL | A-0

napoleon.com | INBOUW SERIE