



INBOUW SERIE

Gebruikershandleiding

BI32 BI12 & BI10 | BIG32-1, BIG38-1 & BIG44-1

BIB10 BIB12 & BIB18.

De afgebeelde barbecues in deze handleiding kunnen verschillen van het aangeschafte model.



We willen graag uw feedback!

Bezoek [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) om een recensie te schrijven.



Plaats hier uw serienummer



GEFELICITEERD MET UW NAPOLEON BARBECUE!

WE WILLEN DAT UW BARBECUE-ERVARING MEMORABEL EN VEILIG IS.

Lees deze gebruikershandleiding voordat u het apparaat gebruikt om schade aan eigendommen, persoonlijk letsel of overlijden te voorkomen.

Verwijder alle verpakkingsmaterialen, promotionele labels en kaarten van de barbecue voordat u deze gebruikt.

**BUITENBARBECUE OP GAS. GEBRUIK ALLEEN BUITEN IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE.
GEBRUIK NIET BINNEN, IN EEN GEBOUW, GARAGE OF ENIGE ANDERE AFGESLOTEN RUIMTE.**

GEVAAR!

ALS U GAS RUKT:

- Sluit de gastoevoer naar het apparaat af
- Doof elke open vlam
- Open het deksel
- Als de geur aanhoudt, blijf weg van het apparaat en bel onmiddellijk uw gasleverancier of de brandweer.



WAARSCHUWING!

Probeer dit apparaat niet aan te steken zonder het gedeelte "AANSTEKEN" van deze handleiding te lezen.

Bewaar of gebruik geen benzine, of andere brandbare vloeistoffen of dampen in de buurt van dit apparaat of enig ander apparaat.

Een niet aangesloten gasfles mag niet in de buurt van dit apparaat of enig ander apparaat worden bewaard.

Als de instructies in deze handleiding niet exact worden opgevolgd, kan dit leiden tot brand, explosie, eigendomsschade, persoonlijk letsel of overlijden.



**Waarschuw volwassenen en kinderen voor het gevaar van hete oppervlaktetemperaturen.
Houd toezicht op jonge kinderen in de buurt van de barbecue.**

MEDEDELING AAN DE INSTALLATEUR:
Laat deze instructies achter bij de eigenaar van de barbecue voor toekomstige raadpleging.

MEDEDELING AAN DE CONSUMENT:
Bewaar deze instructies voor toekomstige raadpleging.

Welkom bij Napoleon!

VEILIGHEID VOOROP



WAARSCHUWING! ALGEMENE INFORMATIE

Deze barbecue moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met lokale voorschriften.



WAARSCHUWING! ELEKTRISCHE VOORZORGSMAATREGELEN

Houd alle elektrische voedingskabels en brandstofslangen uit de buurt van alle verwarmde oppervlakken.

Verbind eerst alle elektrische componenten met het apparaat en steek vervolgens de stekker in het stopcontact. Gebruik alleen een circuit met aardlekschakelaar (GFI) deze buitenkeuken.

Verwijder nooit de aardingsstekker. Gebruik alleen verlengsnoeren die beoordeeld zijn voor het vermogen van de apparatuur en goedgekeurd zijn voor buitengebruik met W-A markering.

Als de voedingskabel beschadigd is, vervang deze dan door een volledige voedingskabel en transformatorset die wordt aanbevolen door Napoleon.



WAARSCHUWING! INSTALLATIE EN MONTAGE

Monteer deze barbecue precies zoals aangegeven in de montagehandleiding. Als de barbecue in de winkel is gemonteerd, controleer dan de montage-instructies om er zeker van te zijn dat het correct is gedaan.

Voer de vereiste lektest uit voordat u de barbecue in gebruik neemt.

Wijzig deze barbecue onder geen enkele omstandigheid.

Gebruik alleen de drukregelaar en slangassemblage die bij deze barbecue worden geleverd, of vervangingsonderdelen die specifiek worden aanbevolen door Napoleon.



WAARSCHUWING! BEDIENING

Lees deze hele Gebruikershandleiding voordat u deze barbecue bedient.

Voer voor elk gebruik, jaarlijks en wanneer er gascomponenten worden vervangen, een lektest uit.

Volg de aansteekinstructies nauwkeurig.



WAARSCHUWING! OPSLAG EN NIET-GEBRUIK

Zet de gastoevoer uit bij het afsluitventiel.

Koppel de slang tussen de gasfles en de barbecue los.

Verwijder de gasfles en bewaar deze buiten in een goed geventileerde ruimte, buiten het bereik van kinderen.

BERG gasflessen NIET op in een gebouw, garage, schuur of enige andere afgesloten ruimte.



WAARSCHUWING! JUISTE PRODUCTAFVOER

Deze markering geeft aan dat dit product niet met ander huishoudelijk afval in de EU moet worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u het verantwoord recyclen om

het duurzame hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen.

Om uw gebruikte apparaat terug te sturen, gebruik de retour- en inzamelsystemen of neem contact op met de winkel waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product veilig voor het milieu recyclen.

CONTENTS

Welkom bij Napoleon! 3

Veiligheid voorop

Volledige systeemkenmerken 4

Aan de slag 5

Aanvullende Veilige Bedieningspraktijken

Inbouwmaten

Gasverbindingen

Lektest

Bediening 11

Uw barbecue aansteken

Grillinstructies

Hoe de achterbrander en draaispit te gebruiken

De checklist voor de barbecue-ervaring

Hoe gietijzeren grillroosters in te branden (indien van toepassing)

Infrarood tips 19

Reinigingsinstructies 20

Onderhoudsinstructies 23

Vlamuiterlijk

Technische gegevens

RVS in zware omgevingen

Probleemoplossing 26

Diagram voor elektrische verbindingen

Garantie 30



+31 345 588655



eu.info@napoleon.com



www.napoleon.com

Volledige systeemkenmerken

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

Dubbele infrarood achterbrander. Ideaal voor hoogwaardig grillen en langzaam spit roosteren.

Naadloze RVS constructie voor een vlekkeloze installatie en langdurige kwaliteit.

Interieurverlichting voor avondentertainment.

Infrarode bovenbranders voor veelzijdige grillmogelijkheden om heerlijke bijgerechten, sauzen en meer te bereiden.

Directe **JETFIRE™** ontsteking voor snelle en eenvoudige start.

Zware RVS branders van dik materiaal voor langdurige kwaliteit.

Opvouwbare draaispivorken passen netjes in het opbergvak.

Geïntegreerde opslag voor draaispitsets voor meer gemak.

Groot verchroomd warmhoudrooster voor een vergroot kookoppervlak.

Grote RVS Iconic **WAVE™** roosters met dubbele positie voor die kenmerkende grillstrepen.

Dubbel niveau RVS sear plates voor consistent gelijkmatige verwarming en verdampen van druppels voor smaakvoller voedsel.

Kookstelsysteem met toegewijde dubbele infrarood **SIZZLE ZONE™** brander voor perfect gegrilde steaks.

Montagebeugels voor draaispit voor gemakkelijke montage aan beide zijden van de barbecue.

Verlichte bedieningsknoppen voor entertainment in de late avonden.

Eenvoudige toegang tot lekbak met RVS rollagers voor efficiënt onderhoud.



De barbecues die worden getoond in deze Gebruikershandleiding kunnen verschillen van het model dat u hebt gekocht. Kenmerkend model: BIG 44-1

Aan de slag



GEVAAR / WAARSCHUWING! Waarschuwt voor een gevaar dat kan leiden tot brand, explosie, dood of ernstig lichamelijk letsel.



WAARSCHUWING / LET OP! Waarschuwt voor een gevaar dat kan leiden tot licht lichamelijk letsel of schade aan eigendommen.



Draag beschermende handschoenen.



Draag veiligheidsbril.



LET OP! Heet oppervlak.



Belangrijke informatie.



Rook niet tijdens het uitvoeren van een gaslekttest. Vonken of vlammen kunnen leiden tot brand, explosie, schade aan eigendommen, ernstig lichamelijk letsel of dood.



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



GEVAAR! Sluit onmiddellijk de gastoevoer af en koppel los.

AANVULLENDE VEILIGE BEDIENINGSPRAKTIJKEN

- Leid de slang niet onder het lekbak door. Zorg voor voldoende ruimte tussen de slang en de onderkant van het apparaat.
- Zorg ervoor dat de sear plates correct zijn geplaatst volgens de instructies voor de installatie van sear plates.
- Branderbediening moet uitstaan bij het openen van de gascilinderklep.
- Steek de branders niet aan met het deksel gesloten.
- Bedien de achterbrander(s) niet tegelijk met de hoofdbranders.
- Sluit het deksel van de zijbrander niet wanneer deze in gebruik is of heet is.
- Frituur geen voedsel op de zijbrander.
- Pas de kookroosters niet aan wanneer het apparaat in werking is of heet is.
- Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
- Zet na gebruik de gastoevoer uit bij de bron.
- Wijzig het apparaat niet.
- Onderhoud moet alleen worden uitgevoerd wanneer de barbecue afgekoeld.
- Bewaar geen aanstekers, lucifers of andere brandbare stoffen in de behuizing of het condimentenbakje.
- Houd alle elektrische voedingskabels en brandstofslangen uit de buurt van alle verwarmde oppervlakken.
- Maak de vetopvangbak, lekbak en sear plates regelmatig schoon om ophoping en vetbranden te voorkomen.
- Houd de infraroodbrander en de venturibuizen van de hoofdbrander vrij van spinnenwebben en andere obstructies door regelmatig inspecteren en schoonmaken.
- laat geen koud water (regen, sproeier, slang, etc.) in contact te komen met de verwarmde barbecue. Een onmiddellijke temperatuurverandering kan het porselein beschadigen en de keramische branders doen barsten.
- Gebruik geen hogedrukreiniger om een deel van de barbecue schoon te maken.
- Plaats deze barbecue niet op een locatie waar deze wordt blootgesteld aan sterke wind, vooral wanneer de wind recht van achteren komt.
- Gebruik het apparaat niet onder enige brandbare constructie.
- Bedek nooit meer dan 75% van het kookoppervlak met massief metaal.
- Houd dit apparaat uit de buurt van brandbare materialen tijdens gebruik.
- Handhaaf altijd een minimale afstand tot brandbare materialen van 430 mm aan de achterkant en 230 mm aan de zijkanten.
- BIB18PB vereist een minimale afstand van 430 mm aan de achterkant en 510 mm aan de zijkanten.
- Handhaaf altijd een minimale afstand van 430 mm tussen andere aanvullende apparaten.

VOORZICHTIG! Het aansluiten en installeren van de gas- en slangverbinding moet worden uitgevoerd door een erkende gastechnicus en er moet een lekttest worden uitgevoerd voordat de barbecue wordt gebruikt.

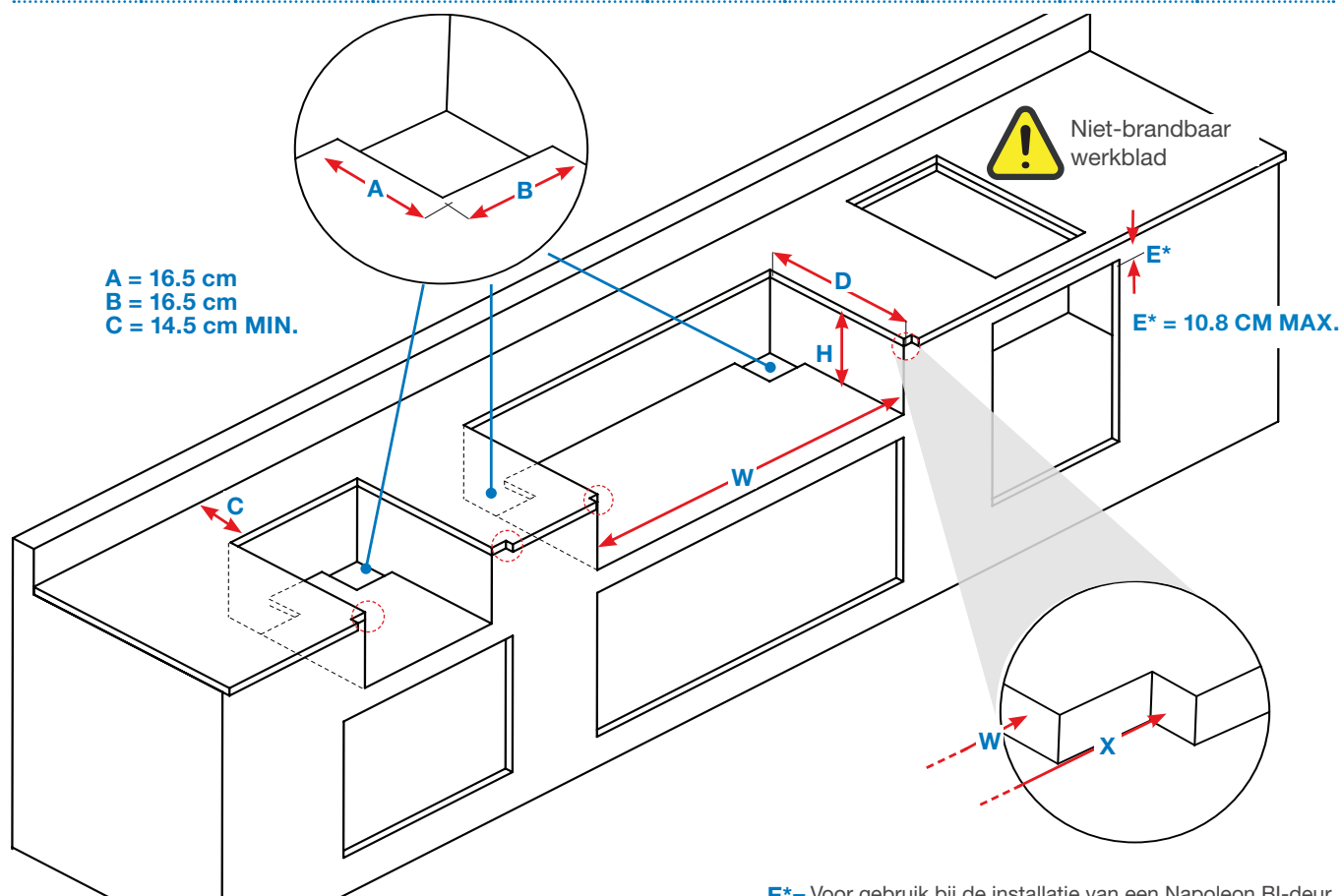
VOORZICHTIG! Zorg ervoor dat de slangen geen contact maken met oppervlakken van de barbecue met hoge temperaturen.

WAARSCHUWING! Toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet zijn. Houd jonge kinderen uit de buurt.



UITSNEDE AFMETINGEN

MODEL		OPENINGSDIMENSIES (CM)				OPENINGSDIMENSIES (CM) INSTALLATIE VAN EEN LINER VOOR NULSPARING			
		W	X	D	H	W	X	D	H
BIG32-1 / BI32	Min.	76.2	85.1	49.3	26.0	86.4	89.9	54.3	26.4
	Max.	81.3	-	50.2	-	-	-	-	-
BIG38-1	Min.	91.4	100.3	49.3	26.0	101.6	105.1	54.3	26.4
	Max.	96.5	-	50.2	-	-	-	-	-
BIG44-1	Min.	106.7	115.6	49.3	26.0	116.8	120.3	54.3	26.4
	Max.	111.8	-	50.2	-	-	-	-	-
BIB18	Min.	45.7	54.6	49.3	26.0	55.9	59.4	54.3	26.4
	Max.	50.8	-	50.2	-	-	-	-	-
BIB12 / BI12	Min.	30.5	39.4	49.3	26.0	40.6	44.1	54.3	26.4
	Max.	35.6	-	50.2	-	-	-	-	-
BIB10 / BI10	Min.	25.4	-	47.6	15.2	-	-	-	-
	Max.	30.5	-	52.7	-	-	-	-	-



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

WAARSCHUWING! Het kastframe en de kast MOETEN zijn gemaakt van een niet-brandbaar materiaal wanneer het apparaat niet is geïnstalleerd met de liner voor nulspeling die overeenkomt met uw unit. Raadpleeg de onderdelenlijst in uw montagehandleiding voor specifieke informatie.

VOORZICHTIG! Als de behuizing een LPG-cilinder bevat, moet deze constructie voldoen aan de instructies voor ingebouwde cilinderbehuizing. Raadpleeg 'Gasverbindingen'.



INBOUWBARBECUES – MINIMALE AFSTANDEN TOT BRANDBARE MATERIALEN

TOESTEL	BTU'S	AFSTAND TUSSEN EXTRA TOESTELLEN EN DE HANDGREEP VAN HET DRAAISPIJT (INDIEN VAN TOEPASSING)		AFSTAND TUSSEN EXTRA TOESTELLEN EN DE MOTOR VAN HET DRAAISPIJT (INDIEN VAN TOEPASSING)	
BI32		Raadpleeg de documentatie van het secundaire toestel..		Raadpleeg de documentatie van het secundaire toestel.	
BIR32RB		Raadpleeg de documentatie van het secundaire toestel.		Raadpleeg de documentatie van het secundaire toestel.	
BIG32RB		Raadpleeg de documentatie van het secundaire toestel.		Raadpleeg de documentatie van het secundaire toestel.	
BIG38RB		Raadpleeg de documentatie van het secundaire toestel.		Raadpleeg de documentatie van het secundaire toestel.	
BIG44RB		Raadpleeg de documentatie van het secundaire toestel.		Raadpleeg de documentatie van het secundaire toestel.	
BIG32FT	24,000	4 in	102 mm	11 in	279 mm
BI/BIB10	10,000	1 in	25 mm	8 in	203 mm
BI/BIB12	30,000	5 in	127 mm	12 in	305 mm
BIB18IR	30,000	5 in	127 mm	12 in	305 mm
BIB18RT	30,000	5 in	127 mm	12 in	305 mm
BIB18PB	60,000	13 in	330 mm	17 in	432 mm

De minimale afstanden zijn getest met Napoleon-toestellen en overeenkomstige classificaties.

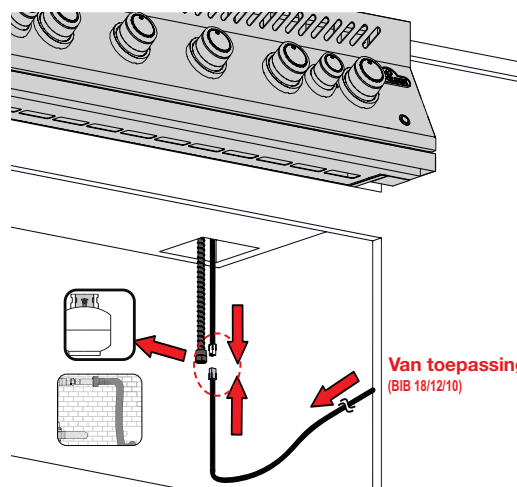
GASVERBINDINGEN

Gasfles

Gebruik een propaangasfles van minimaal 6 kg of een butaangasfles van 13 kg, geconstrueerd en gemarkeerd volgens nationale en regionale codes. Zorg ervoor dat de fles voldoende brandstof kan leveren om het apparaat te laten werken. Bij twijfel kunt u contact opnemen met uw lokale gasleverancier.

Opmerking: Voor optimale prestaties werkt de barbecue op propaangas.

Alleen flessen die zijn aangesloten op het apparaat mogen in de behuizing worden opgeslagen. Plaats alleen flessen binnen de maximale breedte- en hoogteafmetingen in de ingebouwde behuizing. Reserveflessen mogen niet in de behuizing of in de buurt van een werkend apparaat worden opgeslagen.



Naar een gasleiding in huis

Deze barbecue moet werken met een gastoevoerdruk zoals vermeld op het typeplaatje (Aardgas 18,5 = mbar / Propaan = 24,5 mbar). Als de gastoevoer deze eisen overschrijdt, moet er stroomafwaarts van de componenten van de barbecue een drukregelaar worden geïnstalleerd. Als de gastoevoer lager is dan de eisen, zal de eenheid onderbediend zijn en de maximale temperaturen niet bereiken.

Gebruik een gasdrukregelaar en slang geleverd door Napoleon; indien niet inbegrepen, gebruik dan een regelaar en slang die voldoen aan nationale en regionale codes.

De aanbevolen lengte van de slang is 0,9 m. De slang mag nooit langer zijn dan 1,5 m. Controleer de slang regelmatig op scheuren, smelten of slijtage. Vervang indien nodig. Het leidingwerk tot aan de barbecue is de verantwoordelijkheid van de installateur.

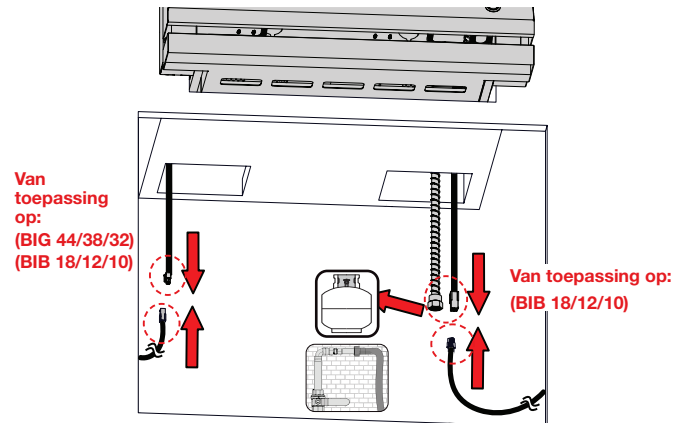
Opmerking: De slang moet worden vervangen vóór de vervaldatum die erop is afgedrukt.

- De gasleiding moet gedimensioneerd zijn om de op het typeplaatje gespecificeerde kW te leveren, op basis van de lengte van de leidingloop.

WAARSCHUWING! De connectoren moeten van starleiding, koperen buis of goedgekeurde flexibele metalen zijn en moeten voldoen aan nationale en regionale codes.



- Als u een zijbrander installeert, moet een aparte gasleiding worden afgetakt naar de eenheid via een specifieke opening op die locatie.
1. Een gemakkelijk toegankelijke handmatige afsluitklep moet stroomopwaarts van de eenheid worden geïnstalleerd. Een flexibele metalen connector is inbegrepen om de installatie te vereenvoudigen. Sluit de andere kant van de connector aan op het gasleidingwerk.
 2. Draai aan met twee sleutels. Gebruik geen draadafdichtmiddel of pijpafdichtmiddel.
 3. Zorg ervoor dat de connector niet door een muur, vloer, plafond of scheidingswand gaat en beschermd is tegen beschadiging.
 4. Voer vóór het in bedrijf stellen van de barbecue een lektest uit op alle verbindingen. Zie "**Lektest**".



Aansluiting en Installatie

1. Controleer de cilinder op deuken of roest en laat deze inspecteren door uw propaanleverancier. Gebruik nooit een cilinder met een beschadigde klep.
2. Plaats de cilinder op de aangewezen plaats in de behuizing.
3. Zorg ervoor dat de gasslang van de regulator geen knikken of bochten heeft.
4. Verwijder de dop of plug van de brandstofklep van de cilinder.
5. Draai de regulator vast op de cilinderklep.
6. Zorg ervoor dat de slang niet in contact komt met de lekbak of met oppervlakken van de barbecue met hoge temperaturen, omdat dit kan smelten en brand kan veroorzaken.
7. Zorg ervoor dat de cilinder niet blootgesteld wordt aan extreme hitte of direct zonlicht.
8. Voer een lektest uit op alle verbindingen voordat u de barbecue in gebruik neemt. Zie "**Lektest**".

WAARSCHUWING! Berg geen reserve-gascilinder op onder de grillkop of zijbranders.

WAARSCHUWING! Gebruik nooit een gasfles die meer dan 80% vol is.

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

WAARSCHUWING! Koppel de barbecue en de individuele afsluiter los van het gassysteem tijdens druktesten.

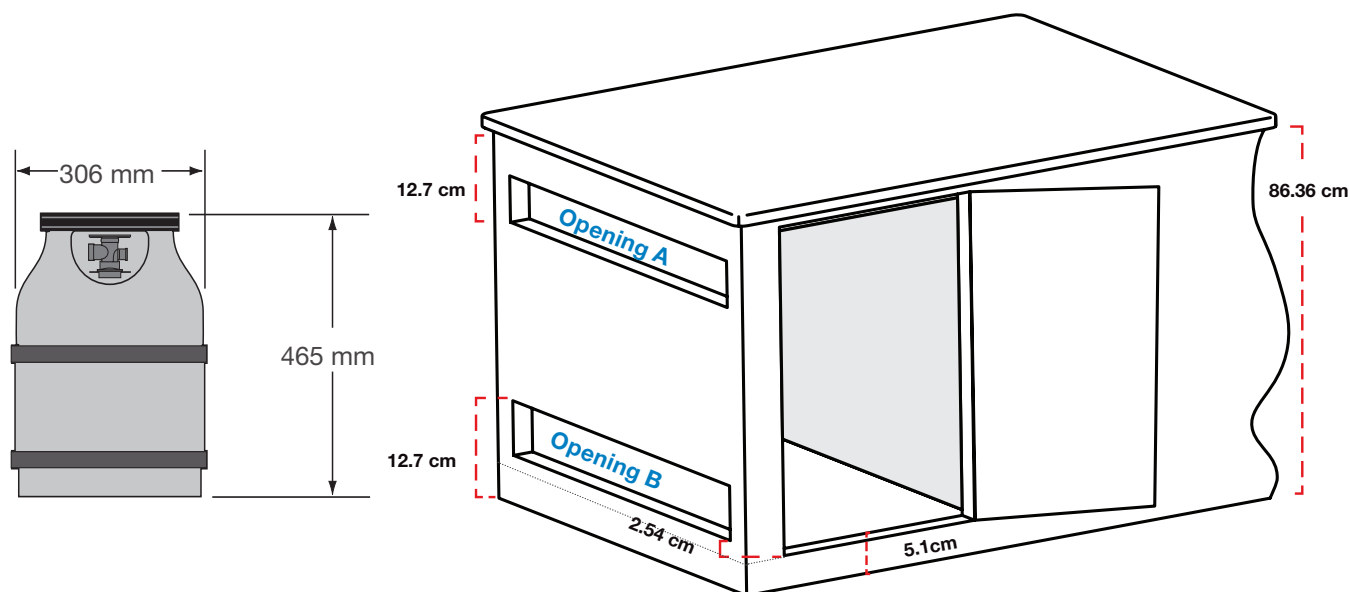


Ingebouwde Behuizing

- Het ontwerp van de behuizing moet het mogelijk maken dat de gasfles buiten de behuizing kan worden aangesloten, losgekoppeld en de verbindingen kunnen worden geïnspecteerd en getest. De verbindingen die mogelijk verstoord kunnen worden bij het installeren van de fles in de behuizing kunnen binnenin worden getest op lekken.
- De fles moet geïsoleerd zijn van de grillbehuizing en beschermd worden tegen straling, vlammen, hete druppels en andere buitenlandse of gevaarlijke materialen.
- Een deur aan de behuizing om toegang te krijgen tot de fles is acceptabel als deze niet op slot gaat en zonder gereedschap kan worden geopend.
- Er moet een minimale speling van 5,08 cm zijn tussen de vloer van de cilinderbehuizing en de grond.
- Zorg ervoor dat er ten minste twee onbelemmerde ventilatieopeningen aan de blootgestelde buitenkant van de behuizing zijn, één binnen 12,7 cm van de bovenkant van de behuizing en een andere binnen 2,54 cm van de onderkant van de opening van de cilinder.
- De bovenste opening moet een totaal vrije oppervlakte hebben van meer dan 130 cm² voor een cilinder van 9,1 kg en 195 cm² voor een cilinder van 13,6 kg.
- De onderste opening moet een totaal vrije oppervlakte hebben van meer dan 65 cm² voor een cilinder van 9,1 kg en 100 cm² voor een cilinder van 13,6 kg.
- De bovenrand mag niet meer dan 127 mm boven het vloerniveau liggen.
- Elke opening moet groot genoeg zijn om de ingang van een staaf van 3,2 mm toe te staan.
- De opening moet een vrije oppervlakte hebben, afhankelijk van de grootte van de cilinder:

Cilindergrootte	Opening A oppervlakte	Opening B oppervlakte
9.1 kg	130 cm ²	65 cm ²
13.6 kg	195 cm ²	100 cm ²

maximale cilinder dimensies



WAARSCHUWING! Controleer de slang op tekenen van overmatige slijtage, smelten, sneden of scheuren. Als de slang beschadigd is, moet deze worden vervangen door een montage die specifiek wordt aanbevolen door Napoleon.



LEKTEST

Waarom en wanneer lektesten?

Een lektest bevestigt dat er geen gas ontsnapt nadat u de slang op de gastoevoer heeft aangesloten.

Elke keer dat de tank wordt bijgevuld en opnieuw wordt geïnstalleerd, moet u ervoor zorgen dat er geen lekken zijn in de aansluiting waar de regulator op de tank is aangesloten.

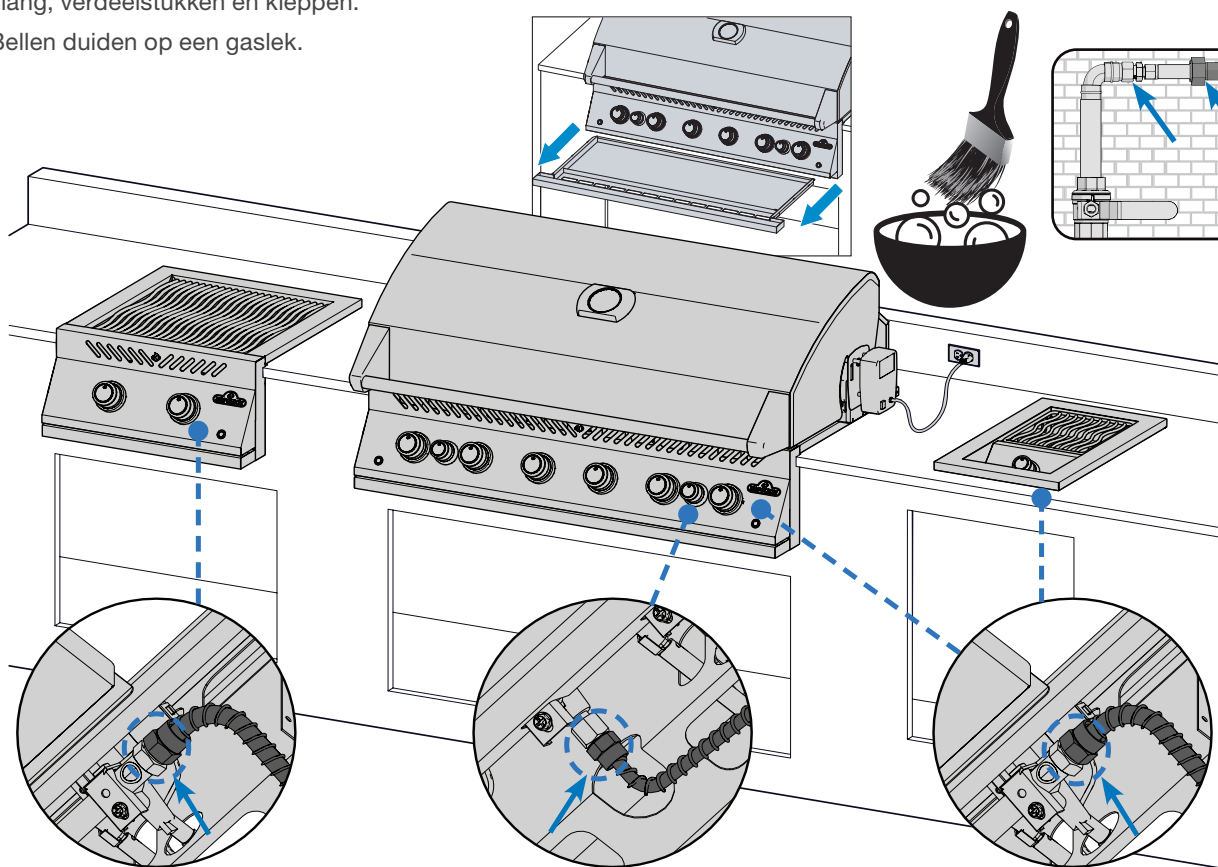
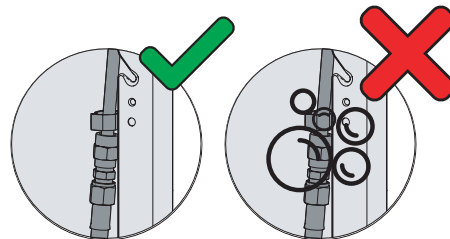
Voer een lektest uit op deze barbecue voor gebruik, jaarlijks en wanneer er gascomponenten worden vervangen.

Stappen voor lektesten

1. Rook niet tijdens het uitvoeren van de test.
2. Verwijder alle ontstekingsbronnen.
3. Zet alle branderbedieningen in de uit-positie.
4. Zet de gastoevoerklep aan.
5. Borstel een oplossing van vloeibare zeep en water in gelijke delen op alle verbindingen van de regulator, slang, verdeelstukken en kleppen.
6. Bellen duiden op een gaslek.

Als u een lek vindt

1. Draai eventuele losse verbindingen vast.
2. Als het lek niet kan worden gestopt, schakelt u onmiddellijk de gastoevoer uit en koppelt u de barbecue los.
3. Laat de barbecue inspecteren door een gecertificeerde installateur of dealer.
4. Gebruik de barbecue niet totdat het lek is verholpen.



WAARSCHUWING! Gebruik nooit een open vlam om op gaslekken te controleren. Vonken of vlammen kunnen leiden tot brand, explosie, schade aan eigendommen, ernstig lichamelijk letsel of overlijden.

WAARSCHUWING! Gebruik alleen de drukregelaar en slangassemblage die bij de grill wordt geleverd, of een die in overeenstemming is met lokale codes.



Bediening

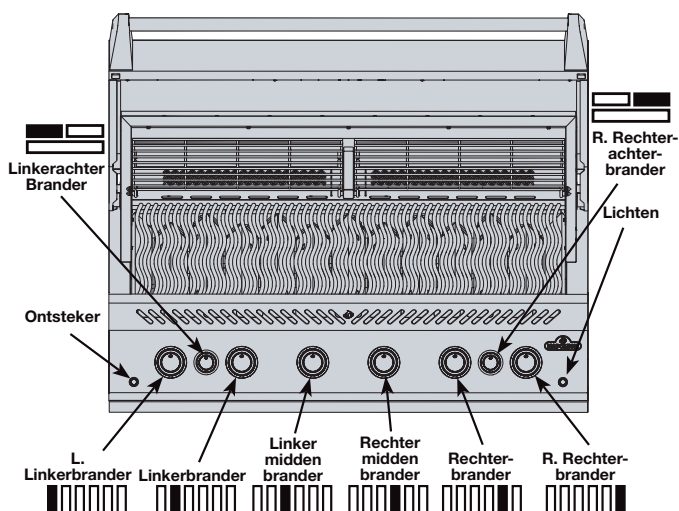
HET AANSTEKEN VAN JE BARBECUE

Is het de allereerste keer? Voer een inbrandproces uit.

Verwijder het warmhoudrooster en zet de hoofdbranders op hoog voor 30 minuten. Het is normaal dat de barbecue de eerste keer dat deze wordt aangestoken, een geur afgeeft. Deze geur wordt veroorzaakt door het "inbranden" van interne verf- en smeermiddelen die tijdens het productieproces zijn gebruikt en zal niet meer voorkomen.

Ontsteking van de hoofdbranders

1. Open de grilldeksel.
2. Druk op en draai langzaam een willekeurige knop van de hoofdbrander tegen de klok in naar de HOOG-positie totdat de ontsteker brandt. Blijf de bedieningsknop indrukken totdat de brander brandt en laat dan los.
3. Als de ontsteker niet brandt, draai de bedieningsknop onmiddellijk met de klok mee naar de UIT-positie. Herhaal stap 2.
4. Als de ontsteker en brander niet binnen 5 seconden ontsteken, draai de bedieningsknop met de klok mee naar de UIT-positie. Wacht 5 minuten totdat het gas is verdampt. Herhaal stappen 2 en 3, of steek aan met een lucifer. (Fig. 1).



WAARSCHUWING! Gebruik de achterste brander niet terwijl de hoofdbrander in bedrijf is.



Ontsteking van de achterste brander (indien aanwezig)

1. Open de grilldeksel.
2. Verwijder het warmhoudrooster.
3. Druk op en draai langzaam de knop van de achterste brander tegen de klok in naar de HOOG-positie.
4. Druk op de ontstekingsknop en houd deze ingedrukt totdat de brander ontsteekt, of steek aan met een lucifer.
5. Als de brander niet ontsteekt, draai de bedieningsknop van de brander met de klok mee naar de UIT-positie. Wacht 5 minuten. Herhaal stap 3 en 4 (Fig. 1)

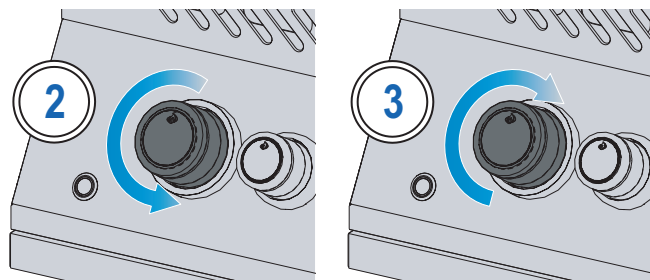


Fig. 1

Ontsteking van de zijbrander (indien aanwezig)

1. Open de branderkap.
2. Druk op en draai langzaam de knop van de zijbrander tegen de klok in naar de HOOG-positie.
3. Druk op de ontstekingsknop en houd deze ingedrukt totdat de brander ontsteekt, of steek aan met een lucifer.
4. Als de brander niet ontsteekt, draai de bedieningsknop van de brander met de klok mee naar de UIT-positie. Wacht 5 minuten. Herhaal stap 2 en 3. **(Fig. 2).**

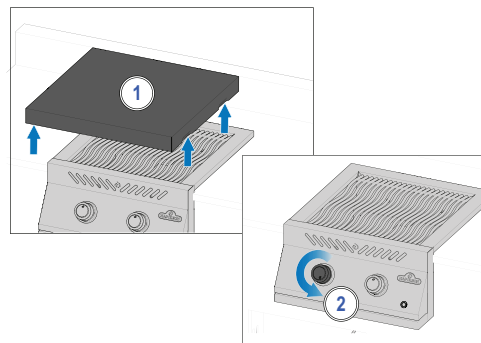


Fig. 2

Ontsteking met een lucifer

1. Bevestig de lucifer aan de meegeleverde ontstekingsstaaf.
2. Steek de aangestoken lucifer door de kookroosters en warmteplaten.
3. Terwijl u de overeenkomstige knop van de brander op hoog zet. **(Fig. 3).**

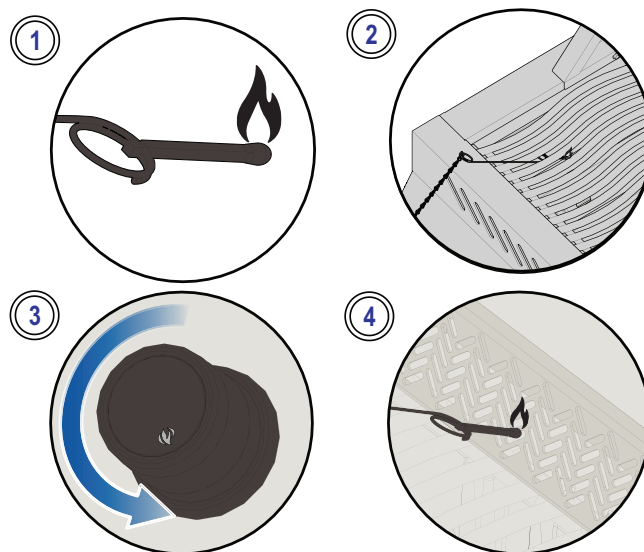


Fig. 3



WAARSCHUWING! Zorg ervoor dat alle branderbedieningen in de UIT-positie staan voordat u langzaam de gastoevoerklep opent.

WAARSCHUWING! Volg de ontstekingsinstructies nauwkeurig.

WAARSCHUWING! Zorg ervoor dat het deksel van de barbecue OPEN is tijdens het ontsteken.

WAARSCHUWING! Verstel de grillroosters niet terwijl de barbecue heet is of in bedrijf is.



GRILLINSTRUCTIES

Gebruik van de hoofdblander

- Verwarm de barbecue voor het roosteren van voedsel door alle hoofdblanders op hoog te zetten met het deksel gesloten gedurende ongeveer 10 minuten.
- Voedsel dat slechts voor korte tijd wordt bereid, zoals vis en groenten, kan worden gegrild met het deksel open.
- Grillen met het deksel gesloten zorgt voor hogere en consistente temperaturen, waardoor vlees gelijkmatiger gaar wordt en de grillden kunnen worden verkort.
- De grillroosters kunnen voor het voorverwarmen worden ingelied om plakken te voorkomen bij het grillen van mager vlees zoals kipfilet of varkensvlees.

- Voedsel dat langer dan 30 minuten nodig heeft, zoals braadstukken, kan indirect worden bereid met de brander tegenover het voedsel aangestoken. Zie 'Indirect grillen'.
- Snijd overtollig vet van vlees af om vlammen te voorkomen of verlaag de temperatuur van de barbecue.
- Vlammen – verplaats het voedsel weg van de vlammen en verlaag de temperatuur. Laat het deksel open..

Direct grillen

Deze methode wordt vaak gebruikt voor roosteren of voor voedsel dat slechts voor korte tijd wordt bereid, zoals hamburgers, steaks, kip of groenten.

Plaats het voedsel direct boven de warmte op de grillroosters.

Roostervlees eerst om de sappen en smaak vast te houden.

Verlaag de grilltemperatuur vervolgens om het garen te voltooien naar jouw voorkeur.

Indirect grillen

Deze methode maakt gebruik van lagere temperaturen en circuleert warmte rond het voedsel, waardoor het langzaam en gelijkmatig gaar wordt. Gebruik deze methode om grotere stukken vlees te bereiden of voedsel dat gevoelig is voor vlammen, zoals rosbeef, kip of kalkoen.

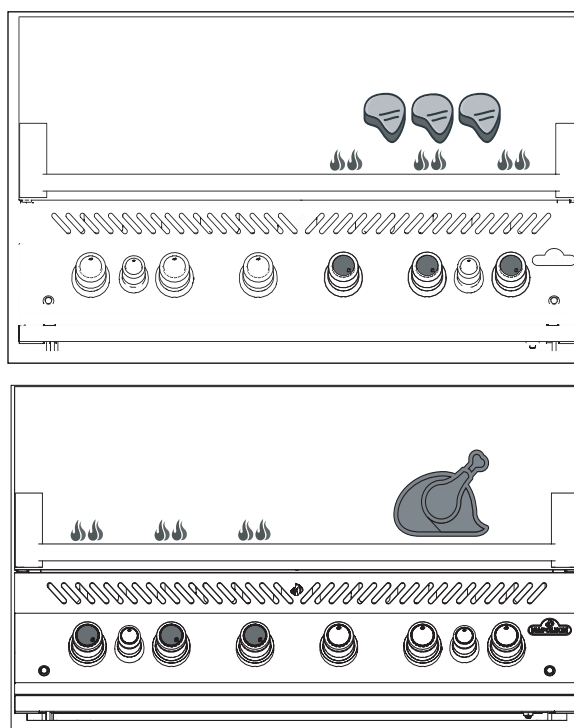
Zet een of meer branders aan en plaats voedsel op het grillrooster waar geen vlam of brander is.

Grillen op een lagere temperatuur en langere bereidingstijd resulteert in mals vlees.

Gebruik van de infrarood hoofdblander (indien beschikbaar)

Volg de instructies voor "**Hoofdblander ontsteken**" en zet deze gedurende 5 minuten op hoog met het deksel gesloten, of totdat de keramische branders rood gloeien.

Grill het voedsel direct op het rooster volgens de aanwijzingen in de "**Infrarood tips**". Voedsel kan op de infraroodbrander worden geroosterd en vervolgens worden overgebracht naar de hoofdblanders van de barbecue om het garen te voltooien over directe of indirecte hitte, afhankelijk van je smaak en voorkeur.



LET OP!

Het deksel van de barbecue en de gehele grillkop kunnen extreem heet worden wanneer deze in gebruik is.

WAARSCHUWING! Bereid voedsel nooit direct op de vlamzijbrander. Deze is bedoeld voor pannen.

WAARSCHUWING! Sluit het deksel van de zijbrander nooit wanneer deze in gebruik of nog warm is.

WAARSCHUWING! Frituur geen voedsel op de zijbrander. Grillen met olie kan gevaarlijk zijn.

WAARSCHUWING! Verwijder regelmatig vet en voedselresten uit de barbecue, inclusief de vetopvangbak en de hitteverdelers, om ophoping en vetbranden te voorkomen.

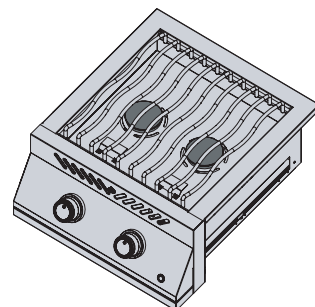


Vlamzijbrander (indien aanwezig)

De vlamzijbrander kan worden gebruikt als een kookpit om jus of soepen te maken.

De aanbevolen diameter voor pot of pan is 25 cm.

Zorg ervoor dat je barbecue op een locatie staat die beschermd is tegen de wind, anders wordt de prestatie van de zijbrander beïnvloed.

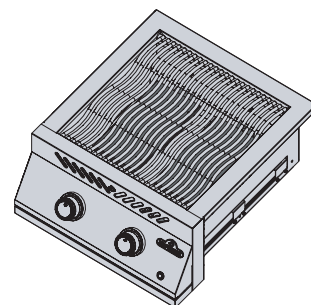


Infrarood zijbrander (indien aanwezig)

Om te bedienen, volg de instructies voor "**Zijbrander ontsteken**". De infraroodwarmte zorgt voor een gelijkmatig grilloppervlak om voedsel te roosteren wanneer het op hoog staat.

Wees voorzichtig en bedek nooit meer dan 75% van het grilloppervlak.

Sommige modellen zijbranders hebben een in hoogte verstelbaar grillrooster.

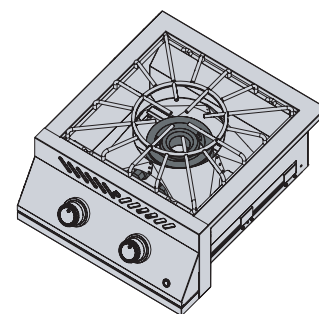


Powerbrander (indien aanwezig)

De powerbrander heeft 2 concentrische branders. Gebruik potten met een minimale diameter van 25 cm bij gebruik van de centrale brander en een minimale diameter van 35,5 cm bij gebruik van de buitenste brander.

Voor wokken, verwijder de centrale ring van het kookrooster. Respecteer de minimale potmaten voor binnen- en buitenbranders.

Let op: Laat nooit een brander aan staan zonder een gevulde pot of pan erboven.



In het donker grillen (indien van toepassing)

Verlicht de bedieningsknoppen en het interieur van de barbecue (indien van toepassing) door op het lampicoon op het bedieningspaneel te drukken.

Wanneer een brander in gebruik is, zal de overeenkomstige knop rood oplichten, terwijl de rest blauw blijft.

PRO TIPS!

Gebruik een thermometer om de interne temperatuur van het vlees te controleren om ervoor te zorgen dat het perfect gaar is.

PRO TIPS!

Voeg een rookaccessoire van Napoleon toe aan je barbecue om smaak aan je vlees toe te voegen.

WAARSCHUWING! Laat geen voedsel onbeheerd achter op brandende branders.

WAARSCHUWING! Houd het deksel open als de hoofd-infraroodbrander op hoog staat om te voorkomen dat voedsel per ongeluk verbrandt.



HOE DE ACHTERBRANDER EN ROTISSERIE TE GEBRUIKEN

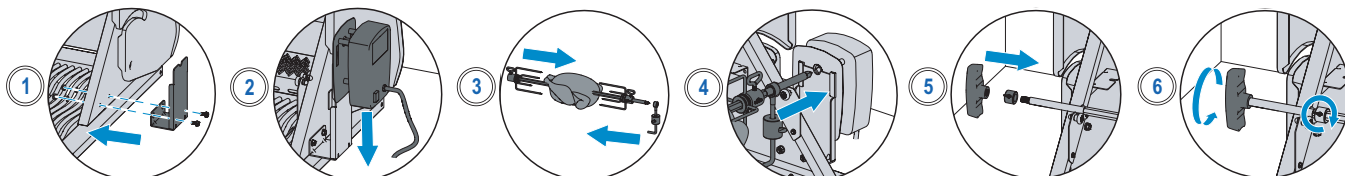
Het monteren van je rotisseriekit (indien beschikbaar)

Opmerking: Verwijder het warmhoudrooster voordat je de achterbrander en rotisserie gebruikt. Extreme hitte kan het warmhoudrooster beschadigen.

1. Installeer de rotisserie-motor aan de zijkant van de barbecue met behulp van de montagebeugel(s). Sommige modellen hebben vooraf gemonteerde beugels.
2. Zodra de beugel aan de barbecue is bevestigd, schuif je de rotisserie-motor op de beugel.
3. Schuif de eerste rotisserie-vork net voorbij het midden van de spitstang en draai deze vast. Rijg het vlees aan de spitstang en duw het vlees in de vork. Schuif de tweede rotisserie-vork aan het tegenovergestelde uiteinde van de spitstang en duw de vork in het vlees totdat deze stevig zit. Draai de vork vast.
4. Steek voorzichtig het puntige uiteinde van de spitstang in de rotisserie-motor en plaats het tegenovergestelde uiteinde over de hangers. Het zware deel van het vlees zal natuurlijk naar beneden hangen om de lading in evenwicht te brengen.
5. Schuif de stopbus op de spitstang totdat deze voorbij de binnenkant van de kap is. Dit zal de zijwaartse beweging van de spitstang beveiligen.
6. Draai de stopbus en het handvat van de spitstang vast. Plaats een metalen schaal onder het vlees om het druipende vet op te vangen.

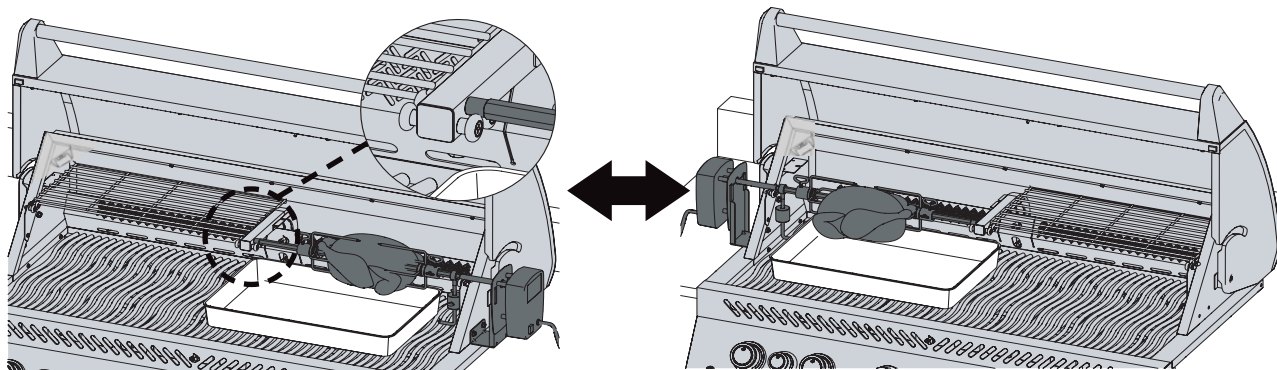


BELANGRIJK! Draag altijd handschoenen bij het hanteren van onderdelen van de barbecue.



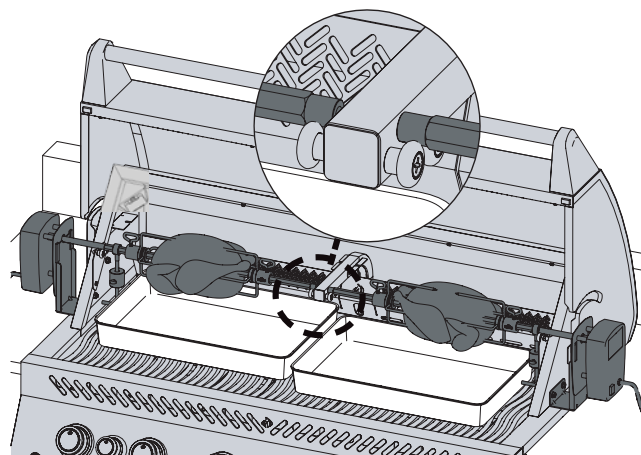
Spitstang BIG 44-1: Optie 1

- De rotisserie-motor kan aan beide zijden van de barbecue worden gemonteerd met behulp van de montagebeugel.
- Zorg ervoor dat je het warmhoudrooster verwijdert, afhankelijk van aan welke kant je wilt grille.
- Volg instructies 3-4 van 'De achterbrander en rotisserie gebruiken'.
- Plaats een metalen schaal onder het vlees om het druipende vet op te vangen.



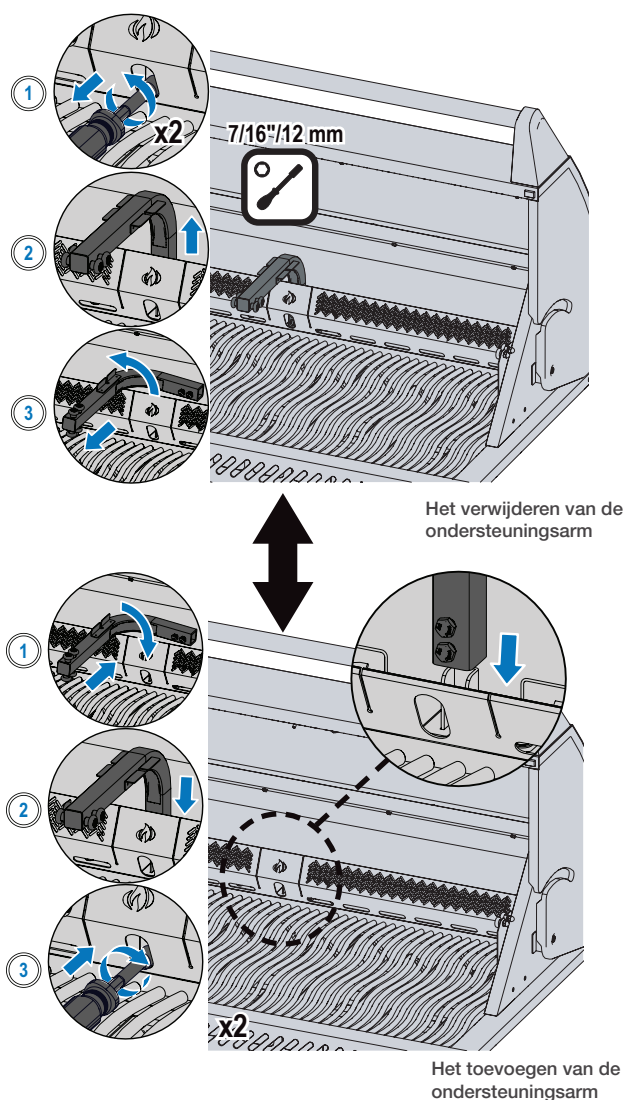
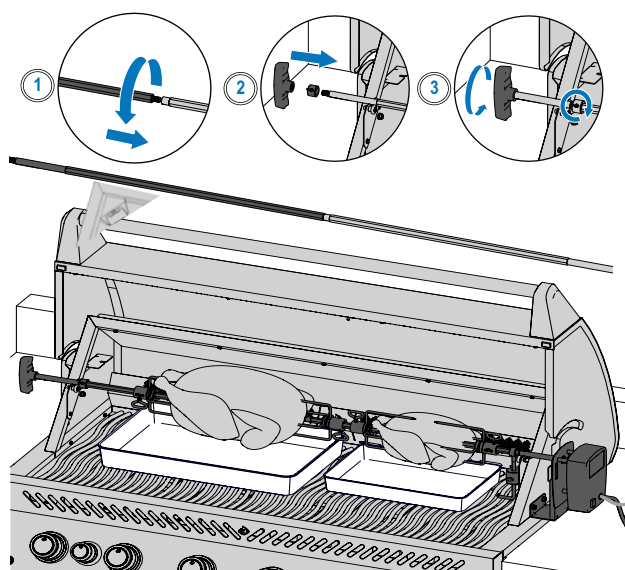
BIG 44-1 Spitstang: Optie 2

- Met de aanschaf van de rotisserie-add-on accessoire kun je twee rotisseries tegelijk laten werken voor meer grillgemak.
- Zorg ervoor dat je beide warmhoudroosters verwijderd en installeer de extra rotisserie-motor aan de tegenovergestelde zijde.
- Volg instructies 3-4 van '**De achterbrander en rotisserie gebruiken**' om beide spitstangen te laden.
- Plaats een metalen schaal onder het vlees om het druipende vet op te vangen.



Spitstang: Optie 3

- Na het verwijderen van beide warmhoudroosters en het installeren van de rotisserie-motor, moet je de Rotisserie Ondersteuningsarm verwijderen.
- Verwijder voorzichtig de twee bevestigingen waarmee de Rotisserie Ondersteuningsarm aan de barbecue is bevestigd.
- Zodra de Rotisserie Ondersteuningsarm is verwijderd, installeer je de stangverlenging door het ingrijpende uiteinde in te brengen en met de klok mee te draaien in het overeenkomstige uiteinde van de spitstang.
- Volg stappen 3-6 van '**De achterbrander en rotisserie gebruiken**'.



Tips over het gebruik van de Rotisserie:

- Zet de achterbrander op hoog totdat het vlees bruin is. Verminder de hitte en 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 aan de binnenkant mals blijven.
- Gebruik het druipvet om te bedruipen en jus te maken.
- Een kip van 1,5 kg duurt ongeveer 1 ½ uur op medium tot hoog vuur.
- Let op de capaciteit van je rotisserie-motor. Overbelast het apparaat nooit.
- Zorg ervoor dat je altijd een gelijkmatig uitgebalanceerde lading op je rotisserie plaatst.

Hoe meerdere kippen te bereiden:

1. Bind of rijg de vleugels aan het lichaam van de kippen.
2. Schuif de rotisserie-vork op de spitstang.
3. Rijg de eerste kip op de spitstang totdat deze wordt vastgehouden door de rotisserie-vork. Draai vast.
4. Rijg de volgende 2 kippen op de spitstang zodat alle kippen dicht bij elkaar zitten.
5. Schuif de tweede rotisserie-vork op de spitstang en duw deze in de kip totdat alle 3 de kippen stevig bij elkaar zitten. Draai vast.

"WIST JE DAT?"

Je kunt de grillroosters verwijderen als ze het bereiden van grotere stukken vlees in de weg zitten.

WAARSCHUWING! Demonteer de rotisserie-componenten na het grillen, was ze met warm zeepwater en berg ze binnenshuis op.

WAARSCHUWING! Gebruik hittebestendige grillhandschoenen bij het hanteren van de hete rotisserie-componenten.

WAARSCHUWING! Koppel de rotisserie-stekker los van het stopcontact wanneer de barbecue niet in gebruik is.



WAARSCHUWING! Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze toezicht of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de daarmee gepaard gaande gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaakwerkzaamheden en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.



DE BARBECUE CHECKLIST

Raadpleeg deze lijst telkens wanneer je gaat grillen.

- | | |
|--|--|
| <p>☐ Lees de handleiding
Zorg ervoor dat je de handleiding en alle veiligheidsinstructies hebt gelezen.</p> <p>☐ Maak de vetopvangbak schoon
Zorg er altijd voor dat je de vetopvangbak schoonmaakt voordat je gaat grillen om brand en vlammen te voorkomen.</p> <p>☐ Controleer de slang
Zorg ervoor dat de barbecue is uitgeschakeld en afgekoeld. Controleer de slang op tekenen van overmatige slijtage of sneden. Laat de slang vervangen als deze beschadigd is voordat je hem gebruikt.</p> <p>☐ Verwarm en maak de roosters schoon
Smeer de roosters in met plantaardige olie en verwarm je barbecue om overtollig residu te verbranden en kleven te voorkomen. Maak gietijzeren roosters schoon met een borstel van messing draad en RVS roosters met een RVS borstel. Zie "Schoonmaakinstructies".</p> | <p>☐ Bereid de werkruimte voor
Zorg ervoor dat alles wat je nodig hebt tijdens het grillen, zoals je keukengerei, kruiden, sauzen en borden, binnen handbereik is. Laat je eten niet onbeheerd achter, anders kan het aanbranden.</p> <p>☐ Keer slechts één keer en gluur niet
Probeer de deksel niet te vaak te openen en te gluren, anders ontsnapt de warmte en raakt je temperatuur en grilltijd verstoord. Keer je eten slechts één keer, vooral bij biefstuk en kip.</p> <p>☐ Laat ruimte over
Laat wat ruimte op de barbecue en tussen het voedsel, zodat je ruimte hebt om het voedsel te verplaatsen indien nodig.</p> <p>☐ Gebruik een thermometer
Gebruik een thermometer om ervoor te zorgen dat het voedsel grondig gaar is. Volg de juiste temperatuurrichtlijnen voor alle soorten vlees, vooral gevogelte.</p> |
|--|--|

OPMERKING: RVS grillroosters en vereisen minder onderhoud dan gietijzeren roosters.

PRO TIP!

Laat je inspireren om heerlijke maaltijden te creëren en nieuwe griltechnieken te ontdekken via de recepten op www.napoleon.com en in de kookboeken van Napoleon.

PRO TIP!

Verwarm altijd de barbecue voor het grillen om achtergebleven residu te verbranden en te voorkomen dat voedsel aan het rooster blijft plakken.

SUGGESTIE VOOR OLIE EN VET!

- Druivenpitolie
- Zonnebloemolie
- Sojaolie
- Extra vierge olijfolie
- Koolzaadolie

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

HOE JE GIETIJZEREN GRILLROOSTERS MOET INVETTEN (INDIEN VAN TOEPASSING)

Deze procedure **MOET** worden uitgevoerd vóór het eerste gebruik en herhaald worden na elke 3-4 keer gebruik om de roosters er nieuw uit te laten zien.

1. Verwijder de gietijzeren roosters uit de barbecue.
2. Was de roosters met warm zeepwater en een zachte doek. Dep droog en laat de roosters volledig drogen.
3. Breng vet/olie gelijkmatig aan met een siliconen borstel aan beide zijden.
4. Verwarm het apparaat voor tot 350°F - 400°F (176°C - 204°C).
5. Installeer de grillroosters en laat gedurende 30 minuten inbranden.
6. Breng een tweede gelijkmatige laag vet/olie aan op de grillroosters en blijf nog 30 minuten inbranden.
7. De roosters zijn nu gekruidd.

OPMERKING: Als er roest is ontstaan op de gietijzeren roosters, verwijder de roest dan met een schuursponsje of messing borstel en herhaal het kruidingsproces.

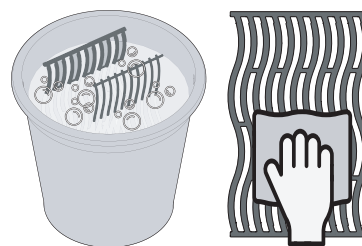
Infrarood tips

VOEDSEL	KNOPINSTELLING	GRILLTIJD	AANBEVELINGEN
 Biefstuk 2,5 cm dik	HOOG – 2 minuten per kant. HOOG naar MEDIUM – Hoog vuur 2 minuten per kant, daarna omschakelen naar medium vuur.	Rauw – 4 minuten Medium – 6 minuten Goed doorbakken – 8 minuten	Vraag om gemarmerd vet in het vlees. Vet is een natuurlijke malsmaker en houdt het vlees sappig.
 Hamburger 1 cm dik	HOOG – 2 minuten per kant. HOOG – 2 ½ minuten per kant. HOOG – 3 minuten per kant.	Rauw – 4 minuten Medium – 5 minuten Goed doorbakken – 6 minuten	Houd hamburgers allemaal dezelfde dikte voor gelijke grilltijden. Hamburgers van 2.5 cm dik of meer moeten worden gegrild met indirecte hitte.
 Kip	HOOG, MEDIUM, LAAG – 2 minuten per kant, vervolgens naar medium-laag tot laag vuur.	20 – 25 minuten	Snijd het gewricht dat het dijbeen en het been verbindt ¾ door zodat het vlees plat op de brander ligt en gelijkmatig gaart.
 Varkenskarbonades	MEDIUM	6 minuten per kant	Kies dikke stukken voor malser vlees. Trim overtollig vet weg.
 Spareribs	HOOG naar LAAG – Hoog gedurende 5 minuten, vervolgens laag totdat het klaar is.	20 minuten per kant, vaak draaien	Kies mager vlees voor de ribben. Grill tot het vlees gemakkelijk van het bot loskomt.
 Lamskarbonades	HOOG naar MEDIUM – Hoog gedurende 5 minuten, daarna medium tot het klaar is.	15 minuten per kant	Kies dikke stukken voor malser vlees. Trim overtollig vet weg.
 Hotdogs	MEDIUM naar LAAG	4 – 6 minuten	Kies grotere worstjes en snijd ze in de lengte open voordat je ze grilt.

Schoonmaakinstructies

Eerste Gebruik

1. Was de roosters met de hand met water en mild afwasmiddel om eventueel residu van het productieproces te verwijderen. **WAS DEZE NIET IN EEN VAATWASMACHINE.**
2. Spoel grondig af met heet water en droog volledig met een zachte doek om te voorkomen dat vocht in het gietijzer komt.

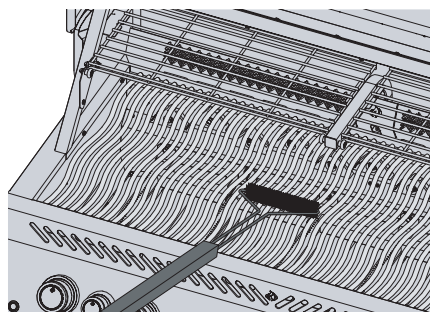


Gietijzeren Roosters

- Olie je roosters om een beschermende laag toe te voegen en corrosie te voorkomen. Zie Griltips - Hoe je je gietijzeren grillroosters moet inbranden.

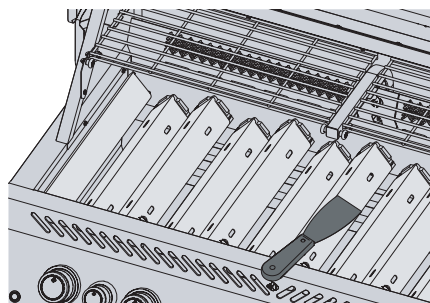
RVS Roosters

- RVS grillroosters kunnen worden gereinigd door de barbecue voor te verwarmen en een draadborstel te gebruiken om residu te verwijderen.
- RVS roosters zullen permanent verkleuren bij regelmatig gebruik vanwege de hoge temperaturen tijdens het grillen.



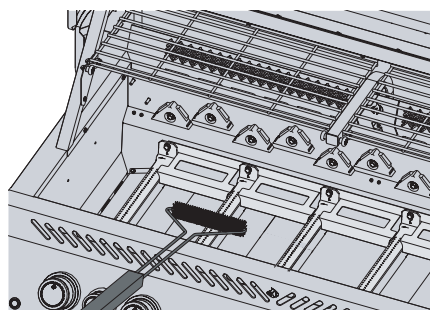
Infrarood Zijbrander

- De meeste druppelingen en voedseldeeltjes die op het oppervlak van de infraroodbrander vallen, verbranden onmiddellijk door de intense hitte.
- Maak de keramische tegel niet schoon met een draadborstel.
- Gebruik geen water of andere vloeistoffen om de brander schoon te maken. Een plotselinge verandering in temperatuur veroorzaakt barsten in de keramische tegel.
- Ontsteek de brander en gebruik deze gedurende 5-10 minuten op hoog vuur om eventueel achtergebleven residu te verwijderen.



Binnenkant van de barbecue

1. Verwijder de grillroosters.
2. Gebruik een borstel van messingdraad om losse vuildeeltjes van de zijkanten en onder het deksel te verwijderen.
3. Schraap de sear plates met een plamuurmes of schraper. Gebruik een draadborstel om de as te verwijderen.
4. Verwijder de sear plates en borstel vuildeeltjes van de branders met een draadborstel.
5. Veeg vuildeeltjes van binnen de barbecue in de vetopvangbak.



WAARSCHUWING! Draag altijd beschermende handschoenen en veiligheidsbril bij het schoonmaken van je barbecue.

WAARSCHUWING! Opgeslagen vet is een brandgevaar.

WAARSCHUWING! Schoonmaken moet alleen worden gedaan wanneer de barbecue is afgekoeld om het risico op brandwonden te voorkomen.



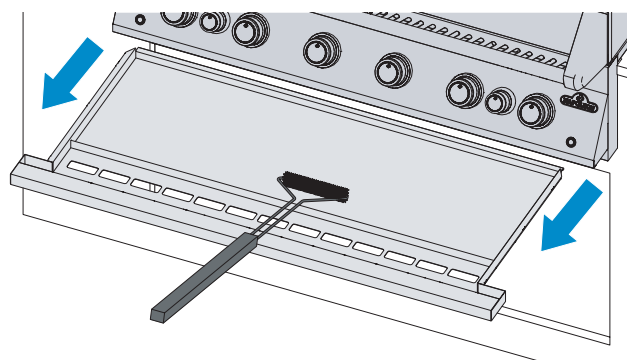
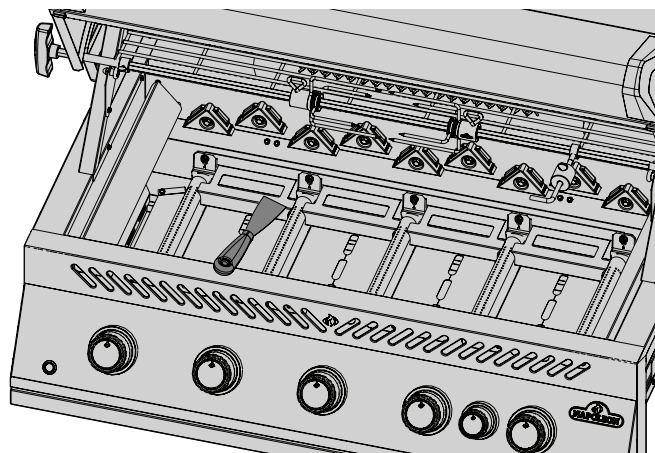
Vetopvangbak

Elke grillkop, zijbrander en inbouwbrander hebben een bijbehorende vetopvangbak. Deze is eenvoudig toegankelijk via deuren of openingen.

- Vet en overtollige druppels verzamelen zich in de vetopvangbak onder de barbecue en hopen zich op in de vetopvangschaal onder de vetopvangbak (indien van toepassing).
- Gebruik alleen door NAPOLEON goedgekeurde liners op de vetopvangbak. Gebruik nooit aluminiumfolie, zand of enig ander ongeoorloofd materiaal. Dit kan voorkomen dat vet goed stroomt.
- Maak regelmatig schoon om ophoping van vet te voorkomen - ongeveer elke 4-5 keer gebruik.

Reinigingsstappen:

1. Schuif de vetopvangbak uit de barbecue om toegang te krijgen tot de wegwerpvetafvoer of om de vetopvangbak schoon te maken.
2. Schraap de vetopvangbak uit met een plamuurmes of schraper.
3. Vervang de wegwerpvetafvoer elke 2-4 weken, afhankelijk van het gebruik van de barbecue (indien van toepassing).
4. Raadpleeg uw NAPOLEON PREMIUM BBQs-dealer voor benodigdheden.



Bedieningspaneel

Gebruik ALLEEN warm zeepwater.

Tekst is rechtstreeks op het bedieningspaneel gedrukt en zal geleidelijk afslijten als er schurende of RVS reinigers worden gebruikt.

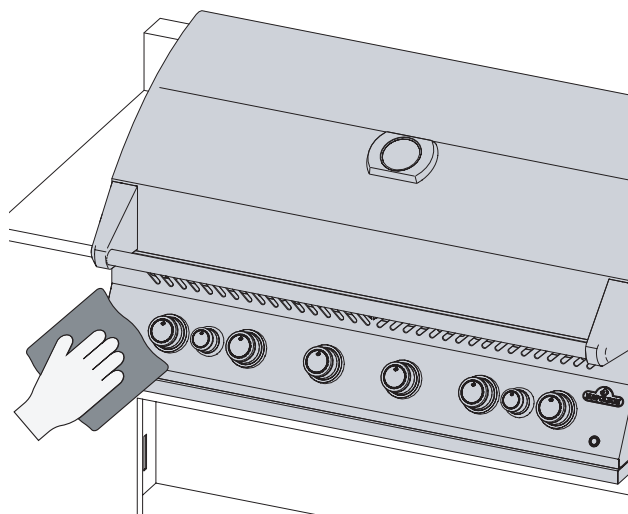
Een goede reiniging van het bedieningspaneel zorgt ervoor dat de tekst donker en leesbaar blijft.

Aluminium Gietstukken

Reinig met warm zeepwater.

Aluminium roest niet, maar hoge temperaturen en weersinvloeden kunnen oxidatie op het oppervlak van de gietstukken veroorzaken die eruitzien als witte vlekken.

Zie "**Onderhoudsinstructies**" voor meer informatie over hoe geoxideerd aluminium te voorkomen.



WAARSCHUWING! Zorg ervoor dat alle branders zijn uitgeschakeld en de barbecue is afgekoeld voordat u gaat schoonmaken. Gebruik geen ovenreiniger om een deel van de barbecue schoon te maken. Plaats de grillroosters of andere onderdelen van de barbecue niet in een zelfreinigende oven om schoon te maken. Reinig de barbecue op een plek waar de reinigungsoplossing geen schade aan dekken, gazons of terrassen kan veroorzaken.

WAARSCHUWING! Barbecuesaus en zout kunnen corrosief zijn en zullen de grillonderdelen snel doen verslechteren, tenzij ze regelmatig worden schoongemaakt.



Buitenkant grilloppervlak

- Gebruik alleen een niet-schurende reiniger.
- Schurende reinigers of staalwol kunnen de afwerking krassen.
- Veeg altijd in de richting van de korrel.
- Behandel componenten van geëmailleerd porselein met zorg.

De gebakken emaille afwerking is glasachtig en zal afbrokkelen bij een klap.

RVS onderdelen verkleuren na verloop van tijd bij verhitting en krijgen een gouden of bruine tint. Dit is normaal en heeft geen invloed op de prestaties van de barbecue.

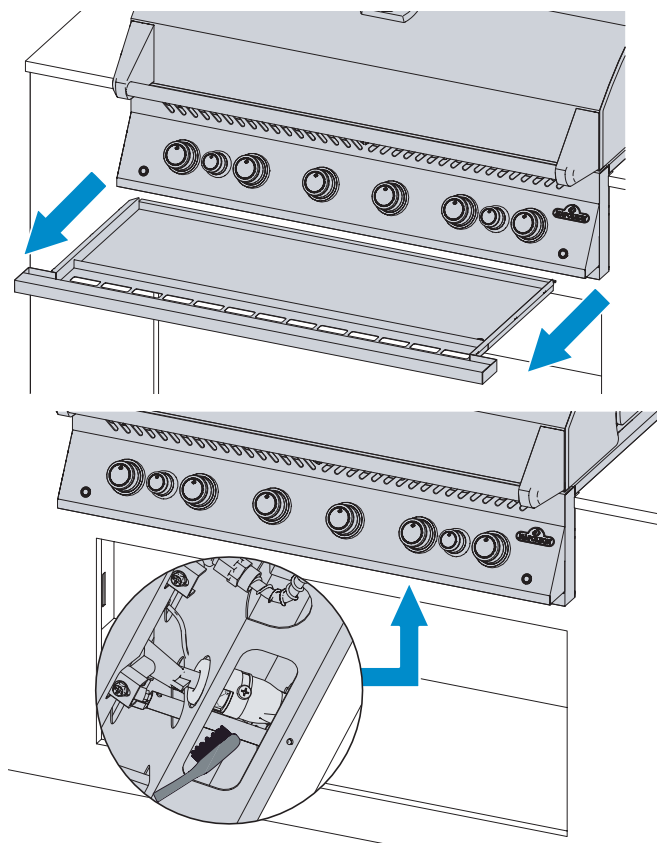
Insectenafdekking van de brander

Spinnen en insecten worden aangetrokken tot kleine gesloten ruimtes.

NAPOLEON heeft de brander voorzien van een insectenafdekking op de luchtschacht. Dit vermindert de kans dat insecten nesten bouwen in de brander, maar lost het probleem niet volledig op.

Een nest of web kan ervoor zorgen dat de brander vlam een zachtgele of oranje kleur krijgt en een brand of terugslag veroorzaakt bij de luchtschacht onder het bedieningspaneel.

1. Verwijder de schroef (schroeven) waarmee de brander aan de achterwand van de barbecue is bevestigd. Schuif de brander naar achteren en omhoog om te verwijderen.
2. Gebruik een flexibele borstel voor de venturi-buis om de binnenkant van de brander schoon te maken.
3. Schud losse deeltjes uit de brander via de gasinlaat.
4. Controleer de branderpoorten en ventielopeningen op verstoppingen: branderpoorten kunnen na verloop van tijd sluiten door grillresten en corrosie.
5. Gebruik een geopende paperclip of de meegeleverde onderhoudsbit voor de poort om de branderpoorten schoon te maken.
6. Boor geblokkeerde poorten uit met de meegeleverde boor in een kleine snoerloze boor: dit kan worden gedaan met de brander aan de barbecue bevestigd, maar het is gemakkelijker als deze uit de barbecue wordt verwijderd.
7. Buig de boor niet wanneer u de poorten boort, omdat de boor zal breken.
8. Deze boor is voor branderpoorten en NIET voor messing openingen die de gasstroom naar de brander regelen.
9. Vergroot de gaten niet.
10. Zorg ervoor dat het insectenafdekking schoon, strak en vrij is van pluïesjes of ander vuil.
11. Herhaal de procedure om de brander opnieuw te installeren.
12. Zorg ervoor dat het ventiel de brander binnengaat bij het installeren.
13. Plaats de bevestigingsplaat voor het schroeiplateau terug en draai de schroeven vast om de herinstallatie te voltooien.



VEILIGHEID EERST!

Draag altijd beschermende handschoenen en veiligheidsbril bij het onderhoud van uw barbecue.

WAARSCHUWING! Het is zeer belangrijk dat het ventiel/mondstuk de branderbuis binnengaat bij het opnieuw installeren van de brander na reiniging en voordat u uw barbecue aansteekt, anders kan er brand of een explosie optreden.

WAARSCHUWING! Vermijd onbeschermd contact met hete oppervlakken.

WAARSCHUWING! Gebruik geen schuurmiddelen of staalwol op geschilderde, geëmailleerde of RVS onderdelen van uw barbecue, omdat dit de afwerking kan beschadigen.



Onderhoudsinstructies

Aanbevelingen

Deze barbecue moet jaarlijks grondig worden geïnspecteerd en onderhouden door een gekwalificeerde servicepersoon.

- Belemmer de ventilatie- en verbrandingsluchtstroom niet.
- Houd de ventilatieopeningen van de cilinderbehuizing, gelegen aan de zijkant van de kar of behuizing en aan de voorkant en achterkant van het onderste schap, vrij van vuil.

WAARSCHUWING! Houd de barbecue uit de buurt van brandbare materialen, benzine en andere brandbare dampen en vloeistoffen.



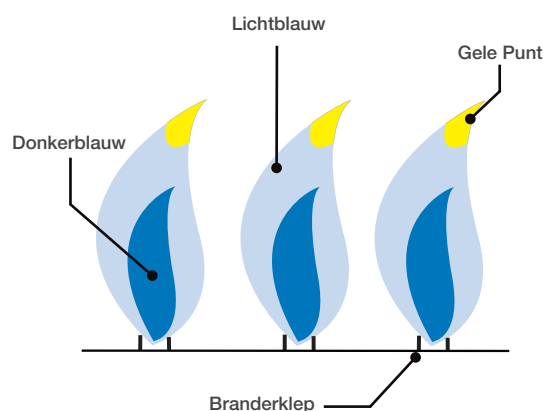
VLAMVERSCHIJNING



BELANGRIJK! Orifice-wijzigingen en aanpassingen van de luchtschacht moeten altijd worden uitgevoerd door een gekwalificeerde gasinstallateur.

- De vlammen moeten altijd donkerblauw zijn, aangetipt met lichtblauw en af en toe geel.
- Te weinig luchtstroom naar de brander zal roet en luie gele vlammen veroorzaken.
- Te veel luchtstroom naar de brander zal ervoor zorgen dat de vlammen onregelmatig opstijgen en problemen met het ontsteken veroorzaken. Zie "Probleemoplossing".
- De luchtschacht is fabrieksmatig ingesteld en mag onder normale omstandigheden niet hoeven te worden aangepast.

Opmerking: Infraroodbranders hebben geen luchtregeling.



WE WILLEN HELPEN!



Neem contact op met de klantenservice van NAPOLEON voor aanbevolen vervangingsonderdelen.
+31 345 588655.

TECHNISCHE GEGEVENS

De onderstaande tabel geeft bruto warmte-input en gasverbruikswaarden per eenheid weer:

		ORIFICE SIZE	GROSS HEAT INPUT (TOTAL)	GAS USAGE (TOTAL)
		I	I	I
BIG 32-1 RB	HOOFDVLAM	#60	16 kW	1164 g/u
	ACHTER	1,25mm	5,5 kW	400 g/u
BIG 38-1 RB	HOOFDVLAM	#60	20 kW	1455 g/u
	ACHTER	1,25mm	5,5 kW	400 g/u
BIG 44-1 RB	HOOFDVLAM	#60	24 kW	1747 g/u
	ACHTER	1,25mm	11 kW	800 g/u
BIB 10 RT & BIB 10 IR	HOOFDVLAM	#64	3 kW	255 g/u
BIB 12 RT	HOOFDVLAM	1,20 mm	10 kW	728 g/u
BIB 18 RT & BIB 18 IR	HOOFDVLAM	1,20 mm	10 kW	728 g/u
BIB 18 PB (Buitenste Ring)	HOOFDVLAM	1,35 mm	7 kW	509 g/u
BIB 18 PB (Binnenste Ring)	HOOFDVLAM	1,15 mm	5 kW	364 g/u
BI 32	HOOFDVLAM	#60	16 kW	1164 g/u
BI 12 RT	HOOFDVLAM	1,20 mm	10 kW	728 g/u
BI 10 RT	HOOFDVLAM	#64	3 kW	255 g/u

De volgende tabel bevat alle gecertificeerde gassen en drukken. Controleer of de informatie op het typeplaatje overeenkomt met deze lijst. **Let op:** Gebruik alleen drukregelaars die de hier vermelde druk leveren:

Gas Categorie	I 3B/P(30)	I 3+(28-30/37)	I 3B/P(37)	I 3B/P(50)
Orifice Maten	I	I	I	I
Gassen / Drukken	Butaan / Propan 30mbar	Butaan 28-30mbar Propan 37mbar	Butaan / Propan 37mbar	Butaan / Propan 50mbar
Landen	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	PL	DE, AT, CH, SK

RVS IN VEELEISENDE OMGEVINGEN

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

Onderhoud brander

- Extreme hitte en een corrosieve omgeving kunnen oppervlaktecorrosie veroorzaken, zelfs als de brander is gemaakt van dikwandig RVS van klasse 304.

Onderhoud en bescherming van infraroodbranders

Uw infraroodbranders zijn ontworpen voor een lange levensduur, maar u moet voorzichtig zijn om barsten in hun keramische oppervlakken te voorkomen. Breuken zullen ervoor zorgen dat de branders disfunctioneren.

BELANGRIJK! Schade als gevolg van het niet volgen van deze instructies wordt NIET gedekt door de garantie van uw grill.

Stappen om beschadiging van keramische oppervlakken te voorkomen

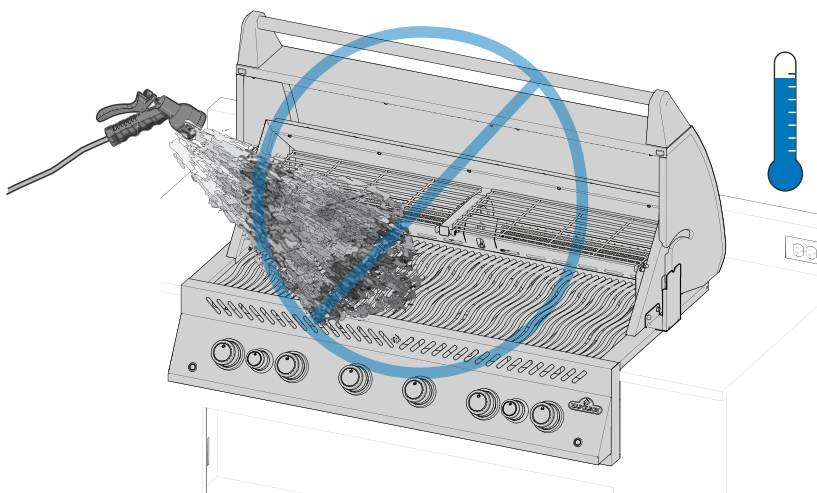
1. Dooft nooit een vlam of controleert vlammen met water.
2. Laat koud water (regen, sproeier, slang, enz.) niet in contact komen met hete keramische branders. Een

onmiddellijke temperatuurverandering zal leiden tot barsten van de keramische tegel.

3. Een keramische brander die voor gebruik nat wordt, zal later stoom creëren en druk veroorzaken die de keramiek doet barsten.
4. Herhaaldelijk weken van de keramiek kan ervoor zorgen dat deze opzwellt en uitzet, waardoor druk ontstaat die de keramiek doet barsten en verkrumelen.
5. Inspecteer de keramiek op mogelijke wateropname als u staand water in de barbecue aantreft. Verwijder de brander als de keramiek nat is. Keer het om om het overtollige water af te voeren. Breng de keramiek naar binnen om grondig te drogen.
6. Laat harde voorwerpen niet tegen de brander slaan. Wees voorzichtig bij het plaatsen of verwijderen van grillkroosters en bij het gebruik van accessoires.

Ruimte voor ventilatie van hete lucht

- Hete lucht moet een uitweg hebben uit de barbecue voor een goede werking van de branders.
- De branders kunnen zuurstoftekort krijgen als de hete lucht niet kan ontsnappen, waardoor ze terugflitsen. De keramiek kan barsten als dit herhaaldelijk gebeurt.



VEILIGHEID EERST!

Bedek nooit meer dan 75% van het grilloppervlak van een hoofdbrander of zijbrander met een vast metaal voorwerp (bijvoorbeeld bakplaten of pannen).

WAARSCHUWING! Zet de gastoevoer uit en koppel de eenheid los voordat u onderhoud uitvoert.

WAARSCHUWING! Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd als de barbecue is afgekoeld om brandwonden te voorkomen.

WAARSCHUWING! Jaarlijks moet een lekttest worden uitgevoerd en ook wanneer een component van de gasleiding wordt vervangen, of wanneer de geur van gas aanwezig is.



Probleemoplossing

Ontbrandingsproblemen

- Hoofd-, achter- of zijbranders gaan niet aan met de JETFIRE™, maar zullen wel ontsteken met een lucifer.
- Branders steken elkaar niet aan

	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Hoofdbrander	Uitlaat van JETFIRE™ is vuil of verstopt.	Reinig de JETFIRE™ -uitlaat met een zachte borstel.
	Vuil of gecorrodeerde kruislichtbeugels.	Reinig of vervang indien nodig.
Achter- en zijbranders	Dode batterij, of verkeerd geïnstalleerd.	Vervang door een hoogwaardige zware batterij.
	Losse elektrodedraad of schakelterminaldraden.	Controleer of de elektrodedraad stevig op de terminal op de achterkant van de ontsteker is geduwd. Controleer of de leidingen van de module naar de ontstekingsschakelaar (indien aanwezig) stevig op hun respectievelijke terminals zijn geduwd.
	Vlammen die op de brander omhoog komen.	Sluit de luchtschutter volgens de " Onderhoudsinstructies " - sectie Luchtverbrandingsaanpassing in deze handleiding. BELANGRIJK! Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerde gastechnicus.

Lawaai en Vlammen

- Zoemende regelaar.
- Overmatige vlammen en ongelijkmatige hitte.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Normaal gezoem op warme dagen.	Dit is geen defect. Het wordt veroorzaakt door interne trillingen in de regulator en heeft geen invloed op de prestaties of veiligheid van de barbecue. Zoemende regelaars WORDEN NIET vervangen.
De cilinderklep werd te snel geopend.	Open de cilinderklep langzaam.
Sear plates verkeerd geïnstalleerd.	Zorg ervoor dat de sear plates zijn geïnstalleerd met de gaten naar voren en de sleuven aan de onderkant. Zie de montage-instructies.
Onjuiste verwarming.	Verwarm de barbecue voor met alle hoofdbranders op hoog gedurende 10 tot 15 minuten.
Overmatige vet- en asophoping op sear plates en in de lekbak.	Maak sear plates en lekbak regelmatig schoon. Bekleed de pan niet met aluminiumfolie. Raadpleeg de " Reinigingsinstructies ".

Gasstroom

- Laag vuur of lage vlam wanneer de knop op hoog wordt gezet.
- Branders branden met een gele vlam, vergezeld van de geur van gas.
- Vlammen trekken zich terug van de brander, vergezeld van de geur van gas en mogelijk problemen met het aansteken.
- Branders staan op HOOG, maar de instelling is LAAG. Dreunend geluid en fladderende blauwe vlam op het oppervlak van de brander.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Propaan - onjuiste ontstekingsprocedure	Zorg ervoor dat de ontstekingsprocedure zorgvuldig wordt gevolgd. Alle gaskranen moeten in de UIT-stand staan wanneer de tankklep wordt geopend. Draai de tank langzaam open om de druk te laten egaliseren. Zie Bediening - " Aanstekingsinstructies ".
Aardgas - te kleine toevoerleiding.	De leiding moet volgens de installatiecode worden gedimensioneerd.
Lekkende pakking rond de keramische tegel, of een lasfout in de behuizing van de brander.	Laat de brander afkoelen en inspecteer deze zeer nauwkeurig op scheuren. Neem contact op met uw geautoriseerde Napoleon-dealer om een vervangende branderassemblage te bestellen als er scheuren worden gevonden.
Zowel propaan als aardgas - onjuiste voorverwarming.	Verwarm de barbecue voor met beide hoofdbranders gedurende 10 tot 15 minuten op hoog vuur.
Mogelijk spinnenweb of ander puin.	Reinig het nest of de webben grondig uit de branderopening door het te verwijderen en de instructies in deze handleiding te volgen. Zie " lektest ".
Onjuiste afstelling van de luchtspleet.	Open of sluit de luchtspleet lichtjes volgens deze handleiding. Zie " Onderhoudsinstructies ". BELANGRIJK! Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerde gasinstallateur.
Gebrek aan gas	Controleer het gasniveau in de gasfles.
Toevoerslang is geknepen.	Herpositioneer de toevoerslang indien nodig.
Propaanregelaar in een lage doorstromingstoestand.	Zet de branders uit en sluit de gastankklep, wacht 5 minuten voordat u deknop volledig opent, laat enkele seconden de druk gelijk maken voordat u de aansteekinstructies volgt om de barbecue te starten. Zorg ervoor dat de ontstekingsprocedure zorgvuldig wordt gevolgd elke keer dat u krukkt. Alle gaskranen moeten UIT staan wanneer de tankklep wordt geopend. Open de tankklep altijd langzaam.

Infraroodbrander flitst terug

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

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Reinig de keramische tegels grondig om overtollig vet en ophoping te verwijderen. Controleer of de openingen niet verstopt zijn.	Schakel de brander UIT en laat deze minstens 2 minuten afkoelen. Steek de brander opnieuw aan en laat hem op HOOG staan gedurende minstens 5 minuten, of totdat de keramische tegels gelijkmatig rood gloeien.
Zorg voor voldoende ventilatie om oververhitting van de brander te voorkomen. Vermijd het te veel bedekken van het grilloppervlak met een bakplaat of pan.	Zorg ervoor dat niet meer dan 75% van het grilloppervlak bedekt is met objecten of accessoires. Schakel de brander UIT en laat deze minstens 2 minuten afkoelen. Steek hem opnieuw aan.
Inspecteer de afdichting rond de keramische tegel op lekkage of een defecte las in de branderbehuizing.	Laat de brander afkoelen en inspecteer deze zeer nauwkeurig op scheuren. Neem contact op met uw geautoriseerde Napoleon-dealer om een vervangende branderassemblage te bestellen als er scheuren worden gevonden.
Verwarm de barbecue correct voor.	Verwarm de barbecue voor met beide hoofdbranders op hoog gedurende 10 tot 15 minuten.
Reinig de sear plates en de lekbak regelmatig van overtollig vet en as.	Reinig sear plates en lekbak regelmatig. Bekleed de bak niet met aluminiumfolie. Raadpleeg de " Reinigingsinstructies ".

Afbladerende verf

- Het lijkt erop dat de verf aan de binnenkant van het deksel of de kap afbladdert.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Ophoping van vet op de binnenoppervlakken.	Dit is geen defect. De afwerking van het deksel en de kap is porselein of RVS en zal niet afbladderen. Het afbladderen wordt veroorzaakt door uitgehard vet dat in verfachtige scherven opdroogt en afschilfert. Regelmatig schoonmaken voorkomt dit. Zie " Schoonmaakinstructies ".

Verlichtingsproblemen

- Halogeenlampen van de barbecue werken niet.
- Verlichting van het bedieningspaneel werkt niet.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Eenheid is niet aangesloten op stroom.	Steek de stekker van het netsnoer (vanuit een werkend GFI-beveiligd stopcontact) in de elektrische doos aan de achterkant van de barbecue. Steek de stekker van de transformator in de stroomdoos.
Geblazen zekering.	Vervang de zekering die zich op de uitgangslijn van de transformator bevindt.
Defecte transformator.	Controleer de uitvoer van de transformator - deze moet 12VAC zijn. Vervang indien nodig.
Terminals op schakelaar of printplaat zijn gecorrodeerd of los.	Maak de verbindingen schoon en zorg ervoor dat de connectoren stevig tegen elkaar zijn gedrukt. Toegang tot het circuitbord bevindt zich onder de elektrische kap aan de linkerkant van het kabinet.
Halogeenlampen geblazen (alleen binnenverlichting).	Vervang de lampen volgens de instructies in de sectie " Onderhoudsinstructies " - Lampen van de oven vervangen in deze handleiding.

The diagram illustrates the electrical connections for the Ignite 12VDC/DC power supply system. The main power source is a 230VAC ~ 50Hz transformer with a 4A fuse. The transformer's output (12VAC ~ 3333mA, 40W) is connected to a control box that outputs 12VDC, 24W. The control box also houses a power switch and four switches/knobs. The 12VDC output is distributed to several components: a 12VDC/DC converter (output: 12VAC/DC, 1.5W, 120mA), a BIG42RB electrode, a BIG30RB & BIG36RB ground, a KNOB LIGHT (BIG42RB x6, BIG36RB x5, BIG30RB x4, output: 12VDC, 0.3-0.8W, 34-95mA), a HALOGEN LIGHT (x2, 12VDC, 10W, 830 mA), and a SWITCH - LIGHTS (12VDC, 0.3-0.8W, 22-66mA). The system is powered by a 12VDC/DC converter (output: 12VDC, 0.3-0.8W, 22-66mA) and a SWITCH - IGNITION (12VDC, 0.3-0.8W, 22-66mA). The diagram also shows the connection of a 12VDC/DC converter (output: 12VAC/DC, 1.5W, 120mA) and a SWITCH - IGNITION (12VDC, 0.3-0.8W, 22-66mA).

KNOB LIGHT
BIB18 x2, BIB12 x2, BIB10 x1
- 12VDC, 0.3~0.8W, 34~95mA

BLACK

RED

BLACK

SWITCH - LIGHTS
- 12VDC, 0.3~0.8W, 22~66mA

PRODUCTGARANTIE NAPOLEON

De details van deze garantie zijn van toepassing op producten die na 1 januari 2022 gekocht zijn.

Raadpleeg de gebruikershandleiding van uw Napoleon-grill voor gedetailleerde informatie over uw garantie.



VOOR DE PRESTIGE®/PRO™ MOBIELE GRILLS EN GEÏNTEGREERDE GRILLS President's Limited Lifetime Warranty op gasgrills van Napoleon

NAPOLEON garandeert dat de onderdelen van uw nieuwe NAPOLEON-product geen materiaal- en productiefouten bevatten vanaf de aankoopdatum, voor een periode van:

Aluminium behuizingen/RVS frame.....	Volledige levensduur*
RVS deksel.....	Volledige levensduur*
Geëmailleerd deksel.....	Volledige levensduur*
RVS grillroosters.....	Volledige levensduur*
RVS zijtafel.....	Volledige levensduur*
RVS buisbranders.....	10 jaar plus levensduur
Geëmailleerde gietijzeren grillroosters.....	10 jaar plus levensduur
RVS inzetbare vlammenstoppers.....	5 jaar plus levensduur
RVS infrarood draaispitbrander.....	5 jaar plus levensduur
Keramische infrarood onderbrander of keramische infrarood zijbrander (behalve scherm).....	5 jaar plus ld
Keramische infrarood draaispitbrander (behalve gaas).....	5 jaar plus levensduur
Alle andere onderdelen.....	2 jaar

plus levensduur heeft betrekking op een verlengde garantietermijn, gedurende welke we aanvullende onderdelen leveren tegen 50% van de huidige verkoopprijs, voor de volledige levensduur* van de grill.

Plus 15 heeft betrekking op een verlengde garantietermijn, gedurende welke we aanvullende onderdelen leveren tegen 50% van de huidige verkoopprijs, voor nog eens 15 jaar.

Plus 10 heeft betrekking op een verlengde garantietermijn, gedurende welke we aanvullende onderdelen leveren tegen 50% van de huidige verkoopprijs, voor nog eens 10 jaar.

Volledige levensduur betekent een garantietermijn van 30 jaar.

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

In het geval van een gebrek worden de rechten van de klant volgens WKRL - (EU) 2019/711 niet aangetast, beperkt of gewijzigd door deze garantie. Gebruik maken van wettelijke rechten is kosteloos.

GARANTIEVOORWAARDEN EN -BEPERKINGEN

NAPOLEON garandeert dat zijn producten geen productiefouten bevatten, mits het product is gekocht via een erkende NAPOLEON-dealer. De onderstaande voorwaarden en beperkingen zijn van toepassing:

Deze gebruikersgarantie is niet overdraagbaar en mag onder geen beding door een van onze vertegenwoordigers worden verlengd.

De gasgrill moet worden geïnstalleerd door een gediplomeerde, erkende servicemonteur of aannemer. De installatie moet worden uitgevoerd volgens de bij het product geleverde installatie-instructies, alsmede alle lokale en na-

tionale bouw- en brandverordeningen.

Deze beperkte garantie dekt geen schade veroorzaakt door verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, vetbranden, blootstelling aan bepaalde omgevingen, ongevallen, wijzigingen, misbruik of nalatigheid. De installatie van extra onderdelen van andere fabrikanten doet deze garantie vervallen. De verkleuring van kunststof onderdelen door het gebruik van chemische reinigingsproducten of blootstelling aan zonlicht wordt niet gedekt door deze garantie.

Deze garantie geldt ook niet voor: krassen, deuken, schade aan lak of deklaag, corrosie of verkleuring door blootstelling

aan hitte of schurende en chemische reinigingsmiddelen, en schade aan geëmailleerde onderdelen en onderdelen die bij de installatie van de gasgrill zijn gebruikt.

Als een onderdeel binnen de garantietermijn zodanig is beschadigd dat het niet meer gebruikt kan worden (als gevolg van roest of doorbranden), ontvangt de klant een vervangend onderdeel.

Na het eerste jaar is het NAPOLEON onder deze garantie (President's Limited Lifetime Warranty, Limited Lifetime Warranty van 15 jaar, Limited Lifetime Warranty van 10 jaar, Limited Lifetime Warranty van 3 jaar) toegestaan naar eigen goeddunken afstand te doen van een garantieverplichting door de oorspronkelijke koper de betreffende defecte garantieonderdelen terug te betalen tegen de op dat moment geldende verkoopprijs.

NAPOLEON is niet aansprakelijk voor de installatie-, arbeids- of andere kosten of uitgaven in verband met de plaatsing van een vervangend onderdeel. Dergelijke kosten worden niet gedekt door deze garantie.

Niettegenstaande de bepalingen in deze garantie (President's Limited Lifetime Warranty, Limited Lifetime Warranty van 15 jaar, Limited Lifetime Warranty van 10 jaar, Limited Lifetime Warranty van 3 jaar) wordt de aansprakelijkheid van NAPOLEON bepaald door het voorafgaande en dekt deze geen incidentele schade, gevolgschade of indirecte schade. Deze garantie bepaalt de verplichtingen en aansprakelijkheid met betrekking tot de gasgrill van NAPOLEON.

NAPOLEON aanvaardt geen verdere aansprakelijkheid inzake de verkoop van dit product en geeft derde partijen geen toestemming om deze aansprakelijkheid namens NAPOLEON op zich te nemen.

NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor oververhitting en het doven van de vlam door omgevingsomstandigheden zoals sterke wind of onvoldoende ventilatie.

NAPOLEON aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade aan de gasgrill die veroorzaakt is door het weer, hagel, onzorgvuldige omgang, bijtende chemische stoffen of reinigingsmiddelen.

Garantieclaims moeten worden vergezeld door een aankoopbewijs of een kopie daarvan, met daarop het serie- en modelnummer.

NAPOLEON behoudt zich het recht voor om het product of een onderdeel ervan door een vertegenwoordiger te laten controleren voordat aan een garantieverplichting wordt voldoen.

NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor verzendkosten, arbeidskosten of uitvoerrechten.

GARANTIEVERLENER:

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

☎ +31 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com

50 YEARS
ANS



50 jaar oplossingen
voor huiselijk comfort.



NAPOLEON® producten zijn beschermd door een of meer Amerikaanse octrooien en Canadese en/of buitenlandse patenten of lopende octrooiaanvragen.



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