



FREESTYLE[®]

Gebruiksaanwijzing

F425, F425SB, FP425SIB, FP425DSIB-PHM,
F365, F365SB, FP365SIB

De in deze handleiding afgebeelde barbecues
kunnen afwijken van het gekochte model.



Wij willen graag uw feedback!

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



Serienummer toepassen

GEFELICITEERD MET JE NAPOLEON® GRILL!

U heeft zojuist uw grillervaring verbeterd.



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

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

Verwijder alle verpakkingsmateriaal, promotielabels en kaarten van de barbecue vóór gebruik.

GEBRUIK BUITENSHUIS IN EEN GOED GEVENTILEERDE 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 L.P. (propaan) cilinder die niet is aangesloten voor gebruik mag niet in de nabijheid 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 barbecue dient te worden geïnstalleerd in overeenstemming met de lokale voorschriften. Als er een draaispitmotor wordt gebruikt, moet deze elektrisch geaard zijn 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 deze barbecue precies zoals aangegeven in de montagehandleiding. Als de barbecue in de winkel is gemonteerd, controleer dan de montage-instructies om te verzekeren dat dit correct is gedaan.

Niet installeren in of op recreatievoertuigen en/of boten.

Voer de vereiste lektest uit voordat u de barbecue gebruikt.

Wijzig deze barbecue onder geen enkele omstandigheid.

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

WAARSCHUWING!

Opslag en onbruikbaarheid

Draai de gaskraan van de gasfles dicht. Koppel de slang tussen de gasfles en de barbecue los. Verwijder de gasfles en bewaar deze buiten op een goed geventileerde plaats, buiten het bereik van kinderen.

Bewaar gasflessen NIET in een gebouw, garage, schuur of andere afgesloten ruimte. Koppel het apparaat los van de gastoevoer wanneer u de barbecue binnenshuis opbergt.

WAARSCHUWING!

Operatie

Lees deze volledige gebruikershandleiding voordat u deze grill in gebruik neemt. Controleer het gassysteem op lekken vóór het eerste gebruik, telkens wanneer de cilinder wordt vervangen/bijgevuld, wanneer een gasaansluiting opnieuw wordt aangesloten of onderhouden, of wanneer u gas ruikt of schade ziet. Volg de aanstekinstructies zorgvuldig op.

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. Om uw gebruikte apparaat in te leveren, gebruikt u het retour- en inzamelsysteem of neemt u contact op met de winkel waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product meenemen voor milieuveilige recycling.

INHOUD

| | |
|---|-----------|
| Welkom bij Napoleon! | 3 |
| Veiligheidsvoorschriften | 3 |
| Volledige systeemeigenschappen | 5 |
| Aanvullende veilige gebruikspraktijken | 6 |
| Uw barbecue plaatsen | 8 |
| Gasaansluitingen | 9 |
| Lektest | 12 |
| Werking | 13 |
| Uw barbecue aansteken | 13 |
| Grillinstructies | 15 |
| Hoe de rotisserie te gebruiken | 17 |
| De grillervaring checklist | 19 |
| Hoe gietijzeren grillroosters in te branden | 20 |
| Infrarood grillgids | 21 |
| Reinigingsinstructies | 22 |
| Eerste keer gebruiken | 22 |
| Gietijzeren roosters | 22 |
| Roestvrijstalen roosters | 22 |
| Infrarood zijbrander | 22 |
| Binnenkant van de barbecue | 23 |
| Porselein emaille | 23 |
| Lekbak | 23 |
| Bedieningspaneel | 24 |
| Aluminium gietstukken | 24 |
| Buitenkant van de barbecue | 24 |
| Insectenhor en branderopeningen | 25 |
| Instructies voor onderhoud | 26 |
| Aanbevelingen | 26 |
| Verstelling van verbrandingslucht | 26 |
| Roestvrij in ruwe omgevingen | 27 |
| Problemen oplossen | 28 |
| Garantie | 32 |

Volledige systeemeigenschappen

ACCU-PROBE™

temperatuurmeter om eenvoudig de temperatuur af te lezen voor perfecte resultaten.

Groot roestvrijstalen warmhoudrooster voor meer kookruimte.

Infrarood **SIZZLE ZONE™** zijbrander of vlamzijbrander voor perfect gegrilde steaks.

Geïntegreerde flesopener dicht bij het grillen.

Directe **JETFIRE™** ontsteking voor een snelle en gemakkelijke start.

Makkelijk toegankelijke lekbak voor efficiënt onderhoud.

Porselein gecoate **WAVE™** grillroosters voor die kenmerkende grillstrepen en gelijkmatige garing.

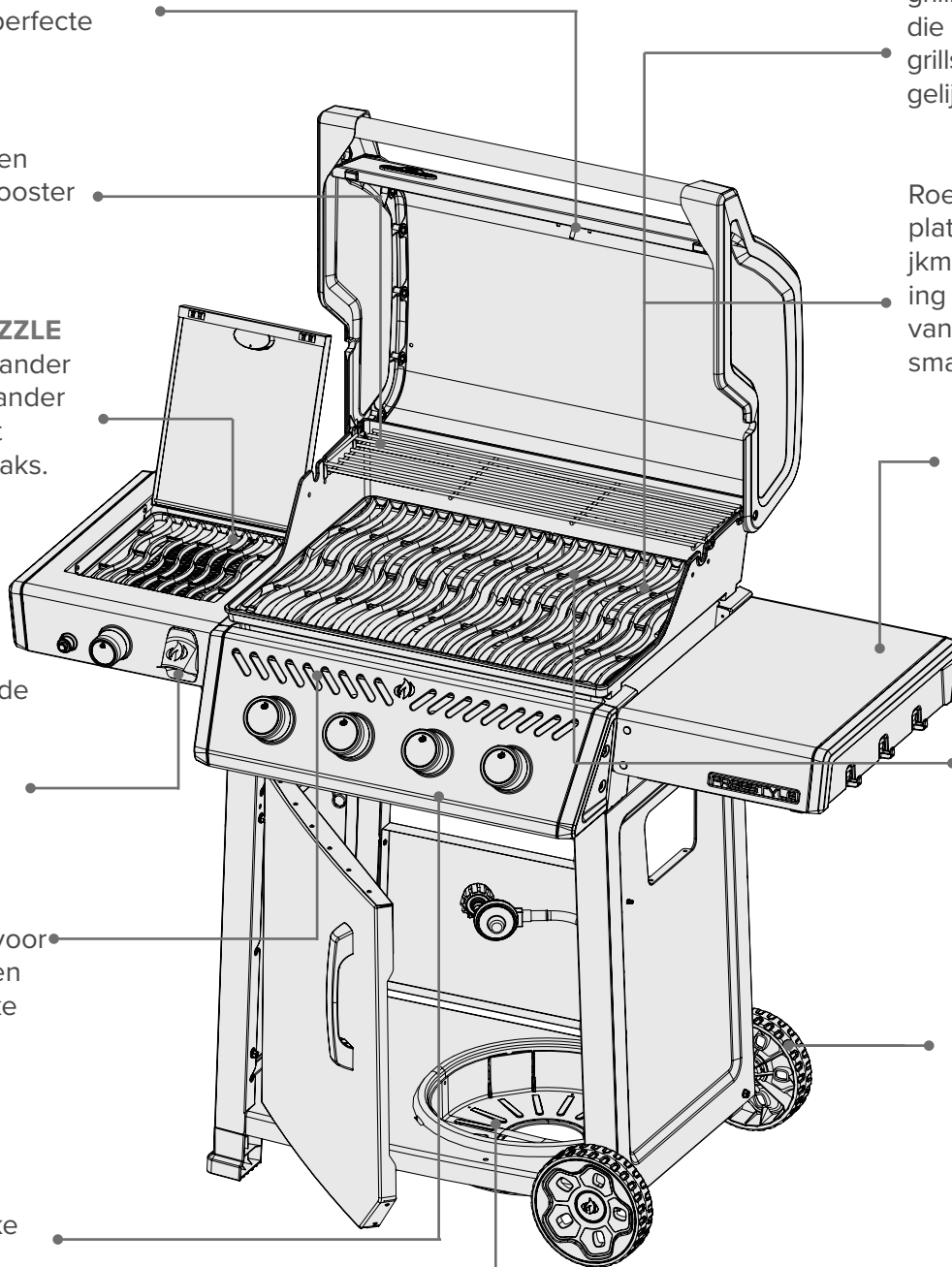
Roestvrijstalen grillplaten voor een gelijkmatige verwarming en verdamping van druppels voor smaakvoller eten.

Poedergecoate opklapbare zijtafels met geïntegreerde gereedschapshaken.

Zware roestvrijstalen branders voor langdurige kwaliteit.

Grote 7" wielen om elk terrein te kunnen berijden.

Gasfles ondersteuningsring voor stabiele opslag van de tank.



 De barbecues die in deze handleiding worden getoond, kunnen afwijken van het model dat u heeft gekocht. Getoond model: FREESTYLE PROSIB

Aan de slag



GEVAAR!

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



WAARSCHUWING!

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



Rook niet tijdens het uitvoeren van een gaslekttest. Vonken of vlammen kunnen brand, explosie, schade aan eigendommen, ernstig lichamenteel 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 lichamenteel 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 gebruikspraktijken

- Leid de slang niet onder de lekbak. Zorg dat de slang vrij blijft van de onderkant van het apparaat.
- Zorg ervoor dat de sear plates correct zijn geplaatst volgens de installatie-instructies van de sear plates.
- De bediening van de branders moet uitgeschakeld zijn als de gasflesklep wordt ingeschakeld.
- Steek de branders niet aan met gesloten deksel.
- Sluit het deksel van de zijbrander niet wanneer deze in gebruik of heet is.
- Frituur geen voedsel op de zijbrander.
- Verstel de grillroosters niet wanneer deze in gebruik of heet zijn.
- Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik.
- Sluit de gastoevoer na gebruik af bij de bron.
- Breng geen wijzigingen aan in het apparaat.
- Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd wanneer de barbecue is afgekoeld.
- Bewaar geen aanstekers, lucifers of andere brandbare materialen in de behuizing of kruidenlade.
- Houd alle elektrische snoeren en brandstofslangen uit de buurt van verhitte oppervlakken.
- Reinig de vetopvangbak, lekbak en sear plates regelmatig om ophoping en vetbranden te voorkomen.
- Houd de infraroodbrander en de venturibuizen van de hoofdbrander vrij van spinnenwebben en andere verstoppingen door deze regelmatig te inspecteren en schoon te maken.

- Laat geen koud water (regen, sproeier, slang, enz.) in contact komen met de verhitte barbecue. Een plotselinge temperatuursverandering kan het porselein beschadigen en de keramische branders doen barsten.
- Gebruik geen hogedrukreiniger om enig deel van de barbecue schoon te maken.
- Plaats deze barbecue niet op een plek waar hij aan harde wind wordt blootgesteld, vooral niet als de wind van direct achter de barbecue kan komen.
- Gebruik deze plancha niet onder een brandbare constructie.
- Bedek nooit meer dan 75% van het kookoppervlak.
- Dit apparaat moet tijdens gebruik uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden.
- Houd altijd voldoende afstand tot brandbare materialen: 24" (610 mm) aan de achterkant van het apparaat, 7" (178 mm) aan de zijkanten.
- Een extra afstand van 24" (610 mm) wordt aanbevolen bij vinylbekleding of glas.
- De minimale omgevingstemperatuur voor veilig gebruik van het apparaat is 0 °F (-17,8 °C).



WAARSCHUWING!

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

Uw barbecue plaatsen

Zorg ervoor dat de locatie van uw gasbarbecue voldoet aan alle afstandsvereisten tot aangrenzende brandbare materialen. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik op een terras of in de tuin.

- Gebruik het apparaat alleen op een bovengrondse, open locatie met natuurlijke ventilatie en zonder stilstaande plekken. Zorg ervoor dat gaslekage en verbrandingsproducten snel worden verspreid door wind en natuurlijke convectie.
- Gebruik het apparaat niet in een gebouw, garage of andere afgesloten ruimte.
- Integreer het apparaat niet in een inbouw- of inschuifconstructie.
- Blokkeer de ventilatieopeningen in de cilinderbehuizing niet.

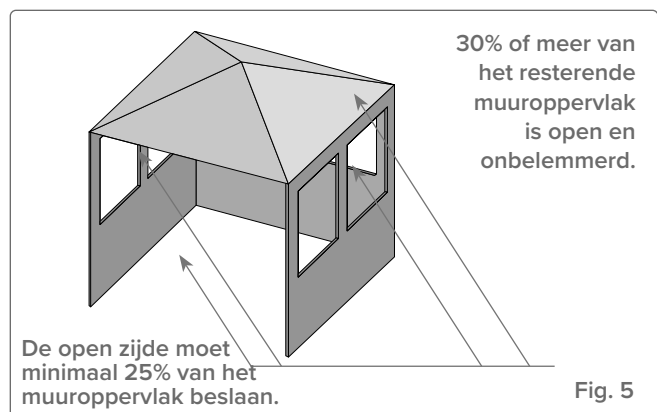
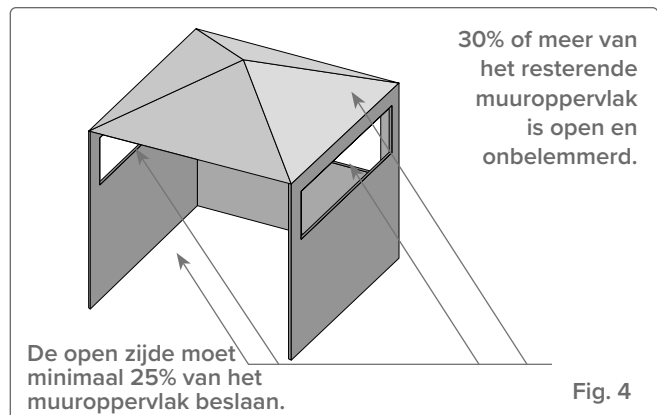
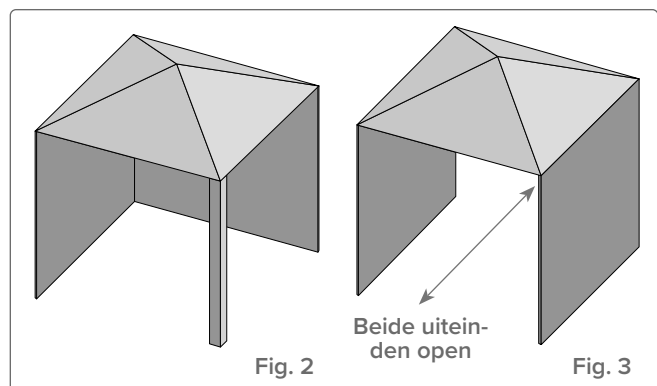
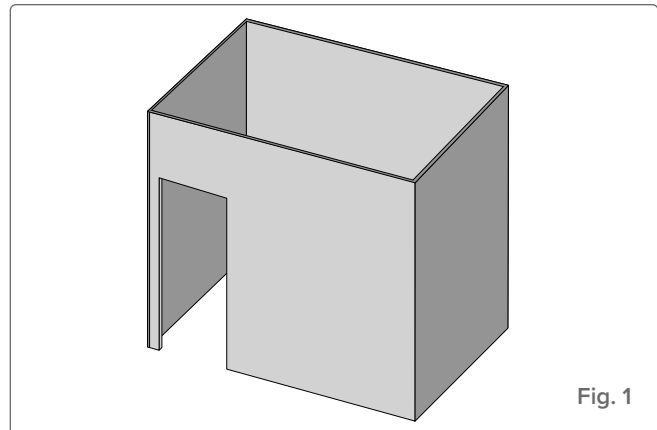
Elke behuizing waarin het apparaat wordt gebruikt, moet aan een van de volgende eisen voldoen:

- Het apparaat wordt beschouwd als buitenshuis als het is geïnstalleerd in een schuilplaats met muren aan drie zijden maar zonder overdekking. **(Fig. 1).**
- Een apparaat wordt als buitenshuis beschouwd als het geïnstalleerd is in een schuilplaats met een bovengrondse afdekking en niet meer dan twee zijwanden.
 - » De zijwanden kunnen evenwijdig zijn, zoals in een doorgang, of haaks op elkaar staan. **(Fig. 2 & Fig. 3).**
- Een apparaat wordt als buitenshuis beschouwd als het geïnstalleerd is in een schuilplaats met drie zijwanden en een bovengrondse afdekking, zolang 30% of meer van de horizontale omtrek van de schuilplaats permanent open is. **(Fig. 4 & Fig. 5).**



BELANGRIJK!

- Alle openingen moeten permanent open zijn.
- Schuifdeuren, garagedeuren, ramen of afgeschermd openingen worden niet beschouwd als permanente openingen.



Gasaansluitingen

Aansluiten op een gasfles: Optie 1

Gebruik een propaancilinder van minimaal 6 kg of een butaancilinder van 13 kg die geconstrueerd en gemarkeerd is volgens de nationale en regionale voorschriften. Zorg ervoor dat de cilinder voldoende brandstof kan leveren om het apparaat te laten werken. Neem bij twijfel contact op met uw plaatselijke gasleverancier.

Gebruik een gasdrukregelaar en slang geleverd door Napoleon; indien niet meegeleverd, gebruik een regelaar en slang die voldoen aan nationale en regionale voorschriften. De aanbevolen lengte van de slang is 0,9 m. De slang mag nooit langer zijn dan 1,5 m.

Voor Zuid-Afrika moet een SANS 1237 goedgekeurde regelaar worden gebruikt.

Let op: De slang moet worden vervangen vóór de vervaldatum die erop staat vermeld.

Plaats cilinders alleen binnen de maximale breedte- en hoogtematen in de behuizing op de onderste plank. Cilinders die de maximale afmetingen overschrijden, moeten buiten de behuizing op een vlakke ondergrond worden geplaatst. Raadpleeg het onderstaande diagram voor specifieke afmetingen.

Aansluiting en installatie

- Controleer de gasfles op deuken of roest en laat deze inspecteren door uw propaangasleverancier.
- Gebruik nooit een cilinder met een beschadigde klep.
- Plaats de gasfles in het daarvoor bestemde vak op de onderste plank.
- Zorg ervoor dat de slang van de gasregelaar geen knikken vertoont.
- Verwijder de dop of plug van het ventiel van de gasfles.
- Zorg ervoor dat de slang geen contact maakt met de lekbak of hete oppervlakken van de barbecue, omdat deze kan smelten en brand kan veroorzaken.

- Zorg dat de cilinder niet wordt blootgesteld aan extreme hitte of direct zonlicht.
- Test alle verbindingen op lekkage voordat u de barbecue gebruikt. Zie "Lektest".

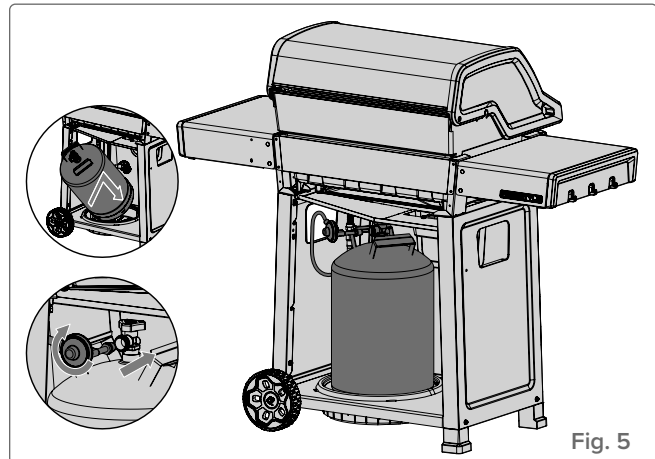


Fig. 5

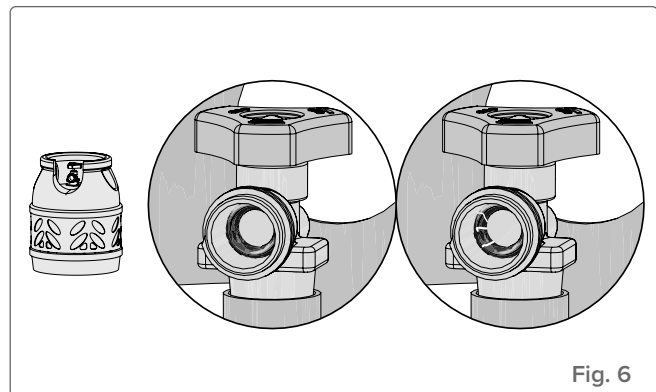


Fig. 6



WAARSCHUWING!

- Plaats geen reserve gasfles onder de grillkop of zijbranders.
- Gebruik nooit een gascilinder die voor meer dan 80% gevuld is.

Aansluiten op een gasleiding van het huis: Optie 2

- Leidingen en kleppen vóór de snelkoppeling worden niet meegeleverd.
 - De gasleiding moet worden gedimensioneerd om het aantal kW/h te leveren dat op het typeplaatje staat, op basis van de lengte van de leiding.
 - Zie **“WAARSCHUWING! Algemene informatie”** in deze handleiding voor installatievoorschriften.
1. Aansluiten op een gasleiding moet worden uitgevoerd door een erkende gasinstallateur en op lekkage worden getest voordat de barbecue in gebruik wordt genomen.
 2. Leid de slang niet in de nabijheid van de lekbak of over het achterpaneel.
 3. Zorg ervoor dat de slang geen contact maakt met hete oppervlakken.

Snelsluiting

- Installeer de snelsluiting niet naar boven gericht.
- Een gemakkelijk toegankelijke handafsluiter moet stroomopwaarts van de snelsluiting worden geïnstalleerd, en zo dicht mogelijk bij de snelsluiting.
- Sluit het gefelste uiteinde van de slang aan op de aansluiting aan het uiteinde van de verdeelbuis of flexibele buis (indien van toepassing).
- Aandraaien met twee steeksleutels. Gebruik geen schroefdraadafdichting of pijp pasta.
- Voer een lektest uit op alle verbindingen voordat u de gasbarbecue gebruikt. Zie het gedeelte **“Lektest”**.



WAARSCHUWING!

- Volg alle specificaties en instructies nauwkeurig op om brand, explosie, schade aan eigendommen, persoonlijk letsel of overlijden te voorkomen.
- Koppel de grill en de individuele afsluiter los van het gasaansluitsysteem tijdens druktesten boven ½ psi (3,5 kPa).
- Sluit de individuele afsluiter om de grill te isoleren van het gasaansluitsysteem tijdens druktesten van ½ psi (3,5 kPa) of lager.
- Controleer de slang op tekenen van overmatige slijtage, smelten, sneden of scheuren. Als de slang beschadigd is, moet deze worden vervangen door een onderdeel dat speciaal door Napoleon wordt aanbevolen.



WEES VOORZICHTIG!

Het deksel van de grill en de hele vuurhaard kunnen zeer heet worden tijdens gebruik.

Technische gegevens

De volgende tabel geeft een overzicht van de bruto warmte-inbreng, de waarden voor het gasverbruik en de grootte van de opening die overeenkomt met elke brander per gascategorie:

| | WARMTE-INVVOER | | | | GASVERBRUIK | | | |
|---------------------|----------------|---------|-----------|-----------------|-------------|---------|-----------|-----------------|
| | TOTAAL | HOOFD | VLAMZIJDE | INFRA-ROODZIJDE | TOTAAL | HOOFD | VLAMZIJDE | INFRA-ROODZIJDE |
| F(P)365(D)PXX-YY | 12.0 kW | 12.0 kW | - | - | 873 g/u | 873 g/u | - | - |
| F(P)365(D)SBPXX-YY | 15.0 kW | 12.0 kW | 3.0 kW | - | 1091 g/u | 873 g/u | 218 g/u | - |
| F(P)365(D)SIBPXX-YY | 15.0 kW | 12.0 kW | - | 3.0 kW | 1091 g/u | 873 g/u | - | 218 g/u |
| F(P)425(D)PXX-YY | 13.6 kW | 13.6 kW | - | - | 990 g/u | 990 g/u | - | - |
| F(P)425(D)SBPXX-YY | 16.6 kW | 13.6 kW | 3.0 kW | - | 1208 g/u | 990 g/u | 218 g/u | - |
| F(P)425(D)SIBPXX-YY | 16.6 kW | 13.6 kW | - | 3.0 kW | 1208 g/u | 990 g/u | - | 218 g/u |

| GROOTTE OPENING | HOOFD | | VLAMZIJDE | | INFRAROODZIJDE | |
|---------------------|------------------|---------------|---------------|---------------|----------------|---------------|
| | I | II | I | II | I | II |
| | F(P)365(D)PXX-YY | 0.99mm | #66 (0,84 mm) | - | - | - |
| F(P)365(D)SBPXX-YY | 0.99mm | #66 (0,84 mm) | 0.86mm | #69 (0,74 mm) | - | - |
| F(P)365(D)SIBPXX-YY | 0.99mm | #66 (0,84 mm) | - | - | 0.86mm | #69 (0,74 mm) |
| F(P)425(D)PXX-YY | 0.91mm | #68 (0,79 mm) | - | - | - | - |
| F(P)425(D)SBPXX-YY | 0.91mm | #68 (0,79 mm) | 0.86mm | #69 (0,74 mm) | - | - |
| F(P)425(D)SIBPXX-YY | 0.91mm | #68 (0,79 mm) | - | - | 0.86mm | #69 (0,74 mm) |

Legenda: XX = kleurcode YY = landcode

In de volgende tabel staan 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.

| Gas Categorie | I _{3B/P(30)} | I _{3+(28-30/37)} | I _{3P(37)} | I _{3B/P(50)} |
|---------------|--|--|--|---------------------------------|
| Openingsmaten | I | I | I | II |
| Gassen / Druk | Butaan 30mbar Propaan 30mbar | Butaan 28-30mbar Propaan 37mbar | Propaan 37 mbar | Butaan 50mbar Propaan 50mbar |
| Landen | AL, BE, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR | BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR | BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL, PT, RO, SI, SK, TR | AT, CH, DE, SK |

Lektest

Waarom en wanneer een lekttest uitvoeren?

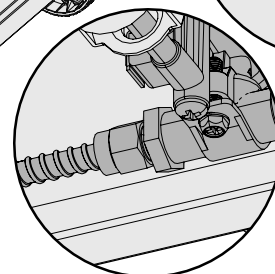
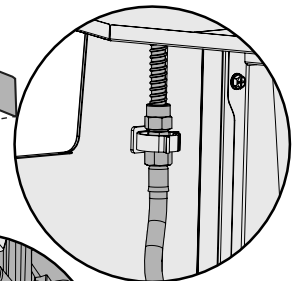
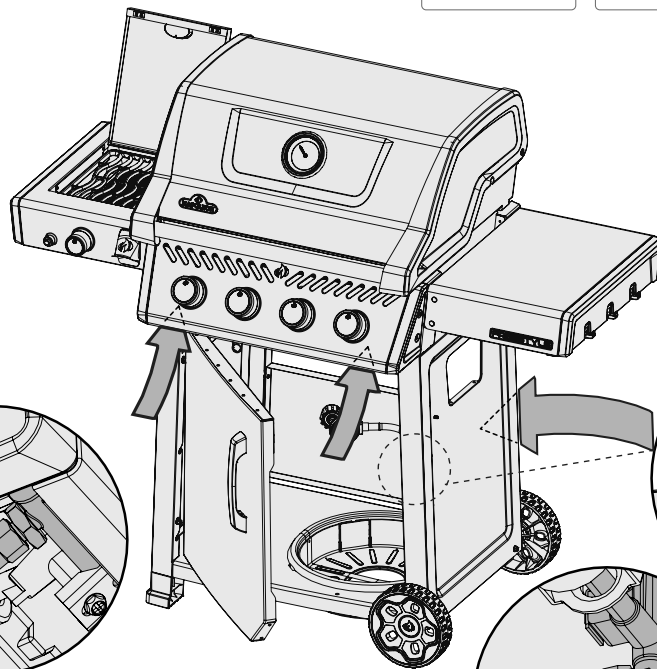
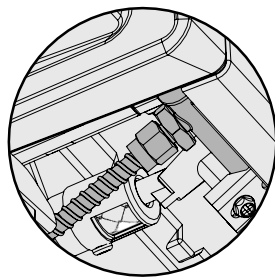
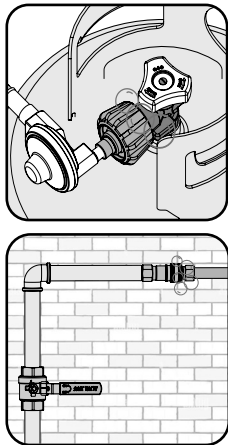
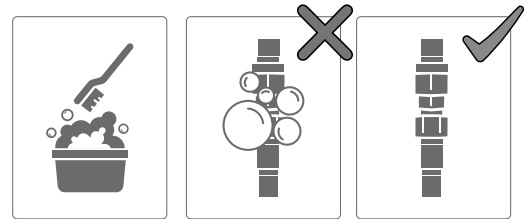
Een lekttest bevestigt dat er geen gas ontsnapt nadat u de slang op de gasvoorziening hebt aangesloten. Controleer bij elke keer dat de tank wordt bijgevuld en opnieuw geïnstalleerd of er geen lekken zijn bij de aansluiting waar de regelaar op de tank is aangesloten. Voer een lekttest uit op deze grill vóór gebruik, jaarlijks en wanneer er 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 grill los.
3. Laat de grill inspecteren door een gecertificeerde installateur of dealer.
4. Gebruik de grill niet totdat het lek is verholpen.



Werking

Uw barbecue aansteken

Eerste keer gebruik? Voer een burn-off uit.

Verwijder het warmhoudrek en zet de hoofdbranders 30 minuten op de hoogste stand. Het is normaal dat de grill een geur afgeeft wanneer deze voor het eerst wordt aangestoken. Deze geur wordt veroorzaakt door het “uitbranden” van interne verf en smeermiddelen die tijdens het productieproces zijn gebruikt en zal niet opnieuw optreden.

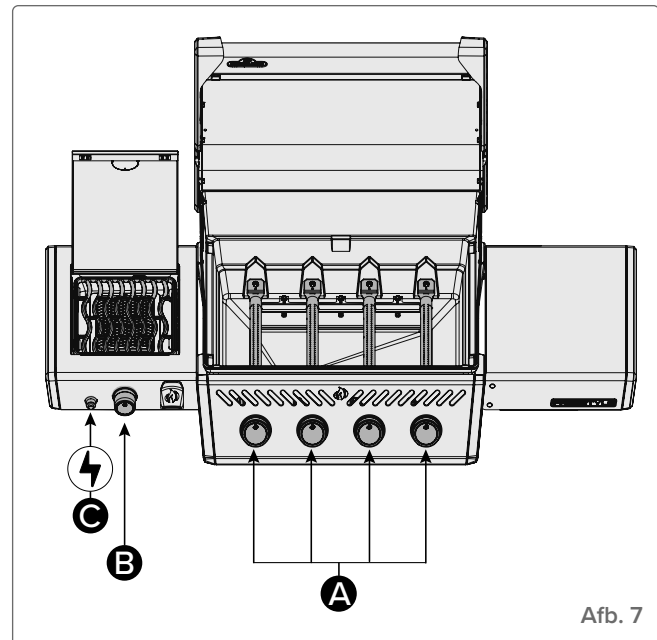


WAARSCHUWING!

- Gebruik de achter- of zijbrander niet tijdens het uitvoeren van een burn-off.

Hoofdbrander aansteken

1. Open het deksel van de grill (**Fig. 7**).
2. Druk en draai langzaam een willekeurige hoofdbranderknop tegen de klok in naar de HOOG-stand totdat de waakvlam brandt. Blijf op de bedieningsknop drukken totdat de brander ontsteekt en laat dan los (**Fig. 7-A, Fig. 8**).
3. Als de waakvlam niet ontsteekt – draai de bedieningsknop dan direct met de klok mee naar de UIT-stand. Herhaal stap 2.
4. Als de waakvlam 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 verdwijnen. Herhaal stap 2 en 3, of zie “Alternatieve ontstekingsinstructies”.



Afb. 7

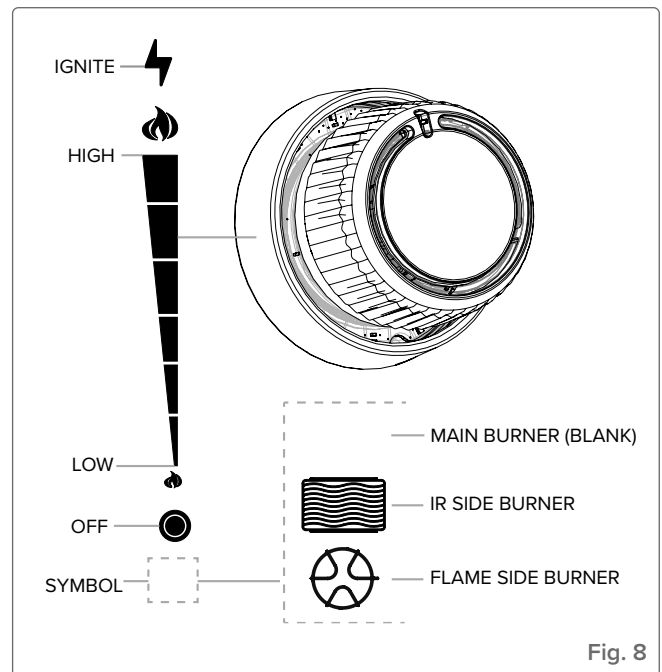


Fig. 8



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 grill is geleverd, of een die voldoet aan de lokale voorschriften.

Zijbrander aansteken (indien aanwezig)

1. Open de branderdeksel (**Fig. 9**).
2. Druk en draai de zijbranderknop langzaam tegen de klok in naar de HOOG-stand totdat de vonk de brander ontsteekt. (**Fig. 7-B, Fig. 8**).
3. Blijf op de bedieningsknop drukken totdat de brander ontsteekt en laat dan los.
4. Als de brander niet ontsteekt – draai de bedieningsknop met de klok mee naar de UIT-stand. Wacht 5 minuten. Herhaal stap 2 en 3, of zie "Alternatieve ontstekingsinstructies".

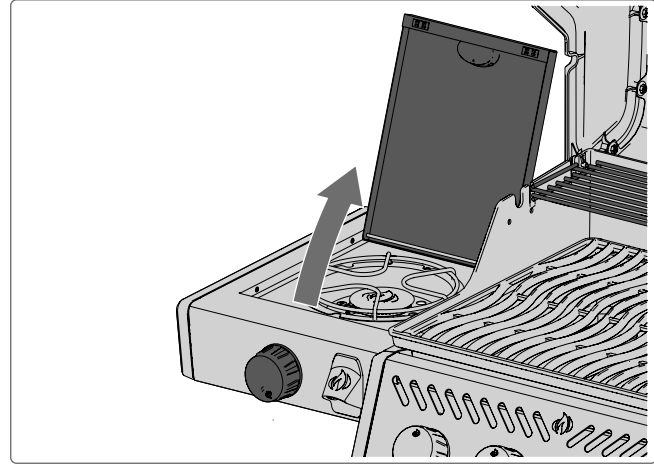


Fig. 9

Infrarood zijbrander aansteken (indien aanwezig)

1. Open de branderdeksel (**Fig. 10**)
2. Druk en draai de zijbranderknop langzaam tegen de klok in naar de HOOG-stand (**Fig. 7-B, Fig. 8**).
3. Druk op de ontstekingsknop en houd deze ingedrukt totdat de brander ontsteekt, of steek aan met een lucifer (**Fig. 7-C**).
4. Als de brander niet ontsteekt – draai de bedieningsknop met de klok mee naar de UIT-stand. Wacht 5 minuten. Herhaal stap 2 en 3.

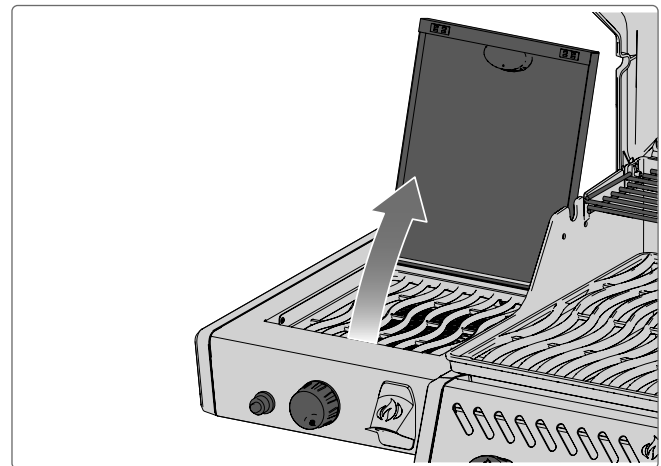


Fig. 10

Alternatieve ontstekingsinstructies

1. Open het deksel van de brander/grill. (**Fig. 11, Fig. 12**)
2. Steek een lange lucifer of butaanaansteker aan en houd deze dicht bij de branderopeningen.
3. Draai de bijbehorende branderknop tegen de klok in naar de HOOG-stand totdat deze ontsteekt.

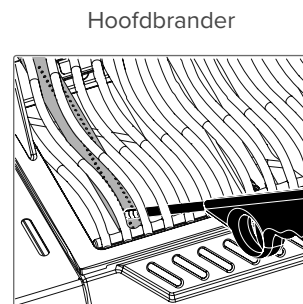


Fig. 11

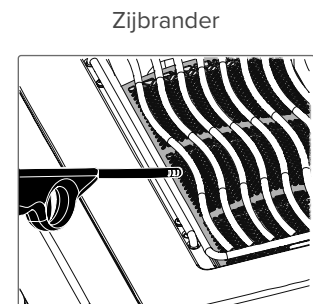


Fig. 12

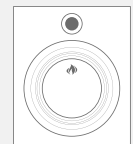


WAARSCHUWING!

- Zorg ervoor dat alle branders op OFF staan voordat je de gastoevoerkraan langzaam open draait.
- Volg de verlichtingsinstructies

- zorgvuldig op.
- Zorg ervoor dat het deksel van de grill OPEN is tijdens het aansteken.
- Verstel de grillroosters niet terwijl de grill heet is of in werking is.

- Maak regelmatig vet schoon uit het hele apparaat, inclusief de vetopvangbak en de searplaten, om ophoping en vetbranden te voorkomen.



Grillinstructies

Gebruik van de hoofdbrander

- Verwarm de grill voor het dichtschroeien van voedsel voor door alle hoofdbranders ongeveer 10 minuten op de hoogste stand te laten branden met het deksel gesloten.
- Voedsel dat slechts kort wordt bereid, zoals vis en groenten, kan met het deksel open worden gegrild.
- Grillen met het deksel gesloten zorgt voor hogere en constante temperaturen, waardoor vlees gelijkmatiger wordt bereid en de kooktijd kan worden verkort.
- De grillroosters kunnen vóór het voorverwarmen worden ingevet om aanbakken te verminderen 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 aan de tegenovergestelde kant van het voedsel. **Zie Indirect grillen.**
- Snijd overtollig vet van het vlees om steekvlammen te voorkomen, of verlaag de temperatuur van de grill.
- Steekvlammen – verplaats het voedsel weg van de vlammen en verlaag de hitte. Laat het deksel open.

Direct grillen

Deze methode is ideaal om voedsel snel dicht te schroeien of te bereiden, zoals hamburgers, steaks, kip of groenten. Plaats het voedsel direct boven de hitte op de grillroosters. Schroei het vlees eerst dicht om sappen en smaak te behouden, verlaag daarna de grilltemperatuur om het naar wens verder te garen (**Fig. 13**).

Indirect grillen

Deze methode gebruikt lagere temperaturen en indirecte hitte om voedsel langzaam en gelijkmatig te garen. Het is ideaal voor grotere stukken vlees of voedsel dat gevoelig is voor steekvlammen, zoals braadstukken, hele kippen of kalkoenen.

Zet één of meer branders aan en plaats het voedsel op het grillrooster waar geen vlam is. Langzaam garen op lage temperaturen zorgt voor malser en smaakvoller resultaat (**Fig.. 14**).

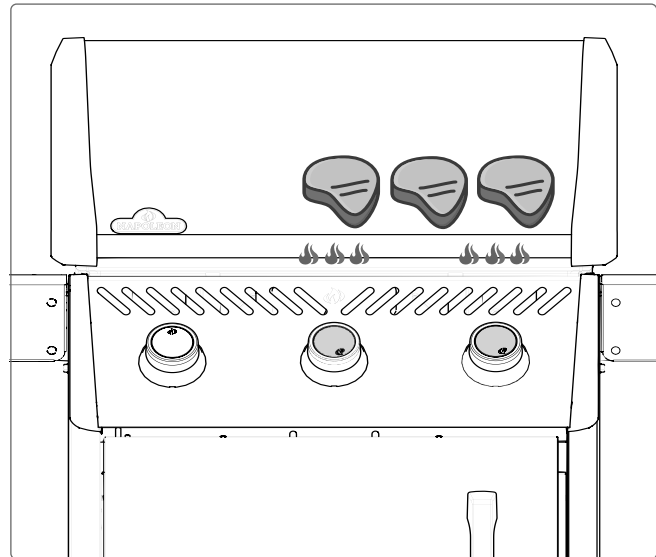


Fig. 13

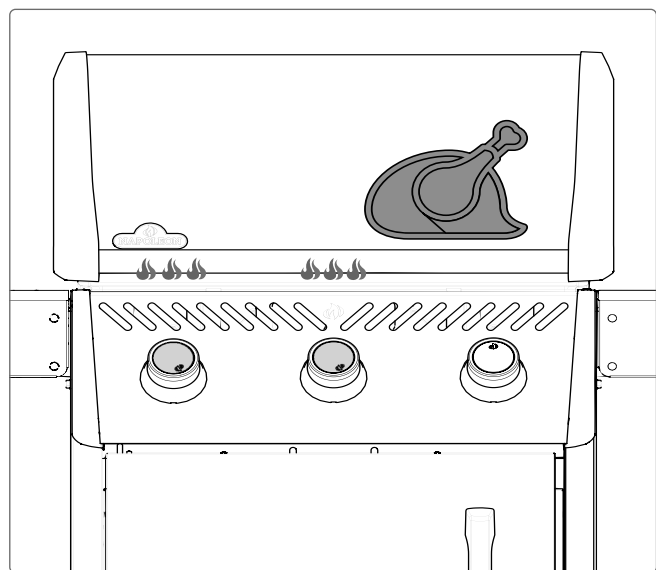


Fig. 14



GRILLEN PRO TIP!

Voeg een Napoleon rookaccessoire toe aan uw grill om uw vlees op smaak te brengen.



GRILLEN PRO TIP!

Gebruik een thermometer om de interne temperatuur van het vlees te controleren, zodat het perfect gaar is.

Vlam-zijbrander (indien aanwezig)

De vlam-zijbrander werkt als een kookplaat en is ideaal voor het maken van jus, soepen of sauzen. Gebruik pannen of potten met een diameter van maximaal 25 cm (10"). Voor de beste prestaties gebruikt u de brander op een plek die beschermd is tegen wind.

Infrarood-zijbrander (indien aanwezig)

Voor het gebruik van de zijbrander, zie **“Infrarood-zijbrander aansteken (indien aanwezig)” op pagina 14** voor instructies. Op de hoogste stand zorgt de infraroodhitte voor een gelijkmatig oppervlak om dicht te schroeien. Sommige modellen hebben een in hoogte verstelbaar grillrooster voor extra controle.



BELANGRIJK!

- Bedek niet meer dan 75% van het oppervlak van de infraroodbrander met bakplaten of pannen—u heeft voldoende open ruimte nodig voor een goede verbranding en warmtecirculatie.



GEVAAR!

- Gril nooit voedsel direct op de vlam-zijbrander. Deze is uitsluitend bedoeld voor gebruik met potten en pannen.
- Sluit het deksel van de zijbrander niet terwijl deze in werking is of heet is.
- Laat voedsel nooit onbeheerd achter op brandende branders.
- Frituur geen voedsel op de zijbrander. Koken met olie kan gevaarlijk zijn.
- Maak regelmatig vet schoon uit het hele apparaat, inclusief de vetopvangbak en de searplaten, om ophoping en vetbranden te voorkomen.

Hoe de rotisserie te gebruiken

Uw rotisserieset monteren (indien aanwezig)



OPMERKING: Verwijder het warmhoudrooster voordat u de spitstang gebruikt. Extreme hitte zal het warmhoudrooster beschadigen.

1. Monteer de rotisseriesmotor aan de zijkant van de grill met behulp van de montagebeugel(s). Sommige modellen hebben voorgeïnstalleerde beugels.
2. Zodra de beugel aan de grill is bevestigd, schuift u de rotisseriesmotor op de beugel.
3. Schuif de eerste rotisseriesvork net voorbij het midden van het draaispit en draai deze vast. Rijg het vlees aan het draaispit en duw het vlees in de vork. Schuif de tweede rotisseriesvork aan het andere uiteinde van het draaispit en duw de vork in het vlees tot deze vastzit. Draai de vork vast.
4. Plaats voorzichtig het spitse uiteinde van het draaispit in de rotisseriesmotor en leg het andere uiteinde op de ophangbeugels. De zware kant van het vlees zal vanzelf naar beneden hangen om het gewicht te balanceren.
5. Schuif de stopbus op het draaispit tot deze voorbij de binnenkant van de kap is. Hierdoor wordt de zijwaartse beweging van het draaispit beperkt.
6. Draai de stopbus en het handvat van het draaispit vast. Plaats een metalen schaal onder het vlees om het vet op te vangen.



BELANGRIJK!

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



WAARSCHUWING!

- Haal de rotisserie onderdelen uit elkaar na het koken, en zodra ze zijn afgekoeld, was ze met warm zeepwater en bewaar ze binnenshuis.
- Gebruik nooit een gascilinder die voor meer dan 80% gevuld is.
- Gebruik hittebestendige grillhandschoenen bij het hanteren van hete rotisserie onderdelen.
- Haal de stekker van de rotisserie uit het stopcontact wanneer de grill niet in gebruik is.

Tips voor het gebruik van de rotisserie:

- Zet de branders op hoog tot het vlees bruin wordt. Verlaag de hitte. Houd het deksel gesloten.
- Gebruik een thermometer om de interne temperatuur van het vlees te controleren.
- Gebraden vlees 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 3 pond heeft ongeveer 1,5 uur nodig op middelhoog tot hoog vuur.
- Let op de capaciteit van de motor van uw rotisserie. Laad uw apparatuur nooit te zwaar.
- Zorg ervoor dat u altijd een gelijkmatig verdeelde lading op uw rotisserie plaatst (**Fig. 15**).

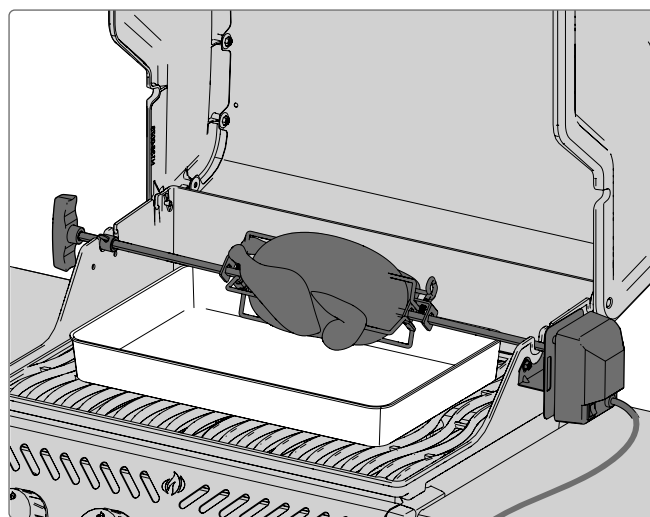


Fig. 15



WIST U DAT?

U kunt de grillroosters verwijderen als ze het bereiden van grotere stukken vlees belemmeren, maar zorg ervoor dat ze afgekoeld zijn voordat u ze aanraakt.

Hoe meerdere kippen te bereiden

1. Bind of prik de vleugels vast aan het lichaam van de kippen.
2. Schuif de rotisserie vork op de spitstaaf.
3. Rijg de eerste kip aan de spitstaaf tot deze op zijn plaats wordt gehouden door de rotisserie vork. Aandraaien.
4. Rijg de volgende 2 kippen aan de spitstaaf zodat alle kippen dicht bij elkaar zitten.
5. Schuif de tweede rotisserie vork op de spitstaaf en duw in de kip totdat alle 3 kippen stevig tegen elkaar aan zitten. Draai vast (**Fig. 16**).

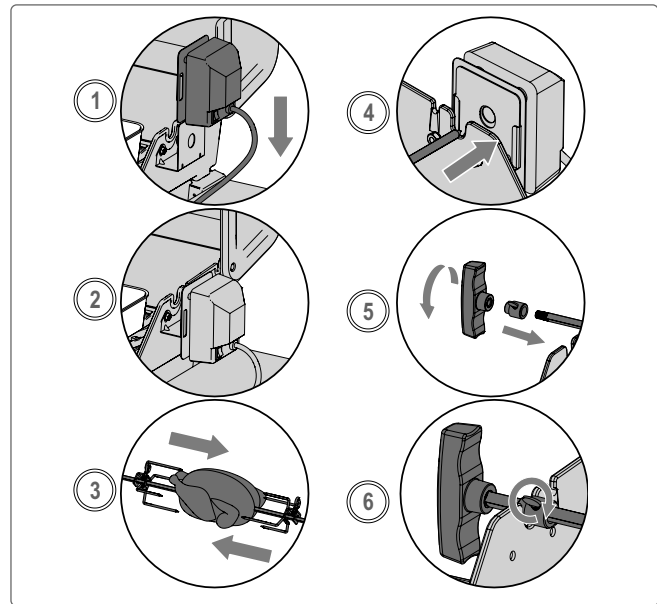


Fig. 16



AANBEVOLEN OLIËN EN VETTEN

- Avocado-olie
- Saffloerolie
- Zonnebloemolie
- Rundervet

Als deze niet beschikbaar zijn, kies dan een andere olie met een hoog rookpunt. Gebruik geen gezouten vetten zoals boter of margarine.



KOOKPRO TIP!

Verwarm altijd de grill voor het koken voor om resten te verbranden en te voorkomen dat voedsel aan het rooster blijft plakken.

De grillervaring checklist

Raadpleeg deze lijst elke keer dat u grilt

Gebruiksaanwijzing lezen

Zorg ervoor dat u de handleiding en alle veiligheidsinstructies hebt gelezen voordat u uw grill gebruikt.

Vetopvangbak reinigen

Maak altijd het vetopvangbakje schoon voor het koken om brand en steekvlammen te voorkomen.

Controleer de slang

Zorg ervoor dat het apparaat uit en afgekoeld is. Controleer de slang op overmatige slijtage, schuren of sneden. Vervang deze direct als deze beschadigd is—gebruik nooit een beschadigde slang.

Controleer op lekkages

Gebruik een sopje om op gaslekken te controleren vóór het eerste gebruik en daarna periodiek. Bellen duiden op een lek dat direct gerepareerd moet worden.

Verwarm het apparaat voor

Vet de grillroosters in met plantaardig vet of olie met een hoog rookpunt. Verwarm de grill voor om resten te verbranden en aanbakken te voorkomen

- **Roestvrijstalen roosters:** Gebruik een roestvrijstalen borstel. Zie “Reinigingsinstructies” voor meer details.
- **Gietijzeren roosters:** Reinig met een messing draadborstel.



OPMERKING:

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

Bereid het gebied voor

Houd keukengerei, kruiden, sauzen en serveerschalen binnen handbereik. Een goed georganiseerde kookruimte vermindert stress en voorkomt ongelukken.

Laat eten nooit onbeheerd achter

Onbeheerd eten kan snel aanbranden. Blijf in de buurt, vooral bij het bereiden van vette producten.

Draai één keer om en vermijd het openen van het deksel

Het deksel te vaak openen laat warmte ontsnappen, wat de kooktijd en temperatuur beïnvloedt. Voor het beste resultaat—vooral bij steaks en kip—draai het eten slechts één keer om.

Laat ruimte tussen het eten

Laat voldoende ruimte op de bakplaat of grill voor luchtcirculatie en gemakkelijker draaien of verplaatsen van het eten.

Gebruik een thermometer

Gebruik altijd een voedselthermometer om de juiste interne temperaturen te garanderen. Dit is vooral belangrijk voor gevogelte, gemalen vlees en zeevruchten.

Voorkom overbevolking

Te veel tegelijk bereiden verlaagt de temperatuur en zorgt voor ongelijkmatige garing.

Hoe gietijzeren grillroosters in te branden



LET OP!

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

Waarom gietijzeren roosters inbranden?

- **Roestbescherming:** Gietijzer is poreus en roest gemakkelijk— inbranden creëert een beschermende laag.
- **Antiaanbakprestaties:** Geoxideerde olielagen vormen een natuurlijke, voedselafstotende laag.
- **Smaak & levensduur:** Verbeterd schroeien en grillsmak, verlengt de levensduur door corrosie te voorkomen.

Stapsgewijze instructies

1. Verwijder de gietijzeren roosters van de grill.
2. Was met warm, zeepachtig water met een zachte doek. Spoel af en dep droog. Laat de roosters volledig drogen.
3. Gebruik een olie met een hoog rookpunt. Breng een dunne, gelijkmatige laag aan op alle oppervlakken met een kwast of doek.
4. Plaats de roosters terug op de grill bij 176–204 °C (350–400 °F). Verhit gedurende 30–60 minuten.
5. Breng 1–2 extra lagen aan en verhit telkens opnieuw voor het beste resultaat.
6. 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.



WAARSCHUWING!

- Reinig regelmatig het vet uit het hele apparaat, inclusief de vetopvangbak, om ophoping en vetbrand te voorkomen.
- Laat voedsel niet onbeheerd achter.
- Kleed je veilig. Vermijd losse kleding, lange mouwen en bungelende accessoires tijdens het koken boven open vuur.

Beste praktijken voor inbranden

- **Breng alleen dunne olielagen aan** Te veel olie kan een plakkerig residu achterlaten. Veeg overtollige olie weg voor het verhitten.
- **Herhaal het inbranden regelmatig.** Doe dit elke 3–4 keer om een glad, antiaanbakoppervlak te behouden en roest te voorkomen.
- **Gebruik oliën met een hoog rookpunt** Goede opties: avocado-olie, saffloerolie, zonnebloemolie, rundervet. Vermijd boter of margarine.
- **Vermijd antiaanbaksprays.** Deze bevatten vaak toevoegingen die het oppervlak kunnen laten plakken.
- **Zeep is prima—olie gewoon opnieuw na het wassen** Milde zeep bederft de inbranding niet. Laat volledig drogen en breng olie aan na het wassen.
- **Verwijder roest** Als er roest ontstaat, schrob het weg met een schuursponsje of messing borstel en brand direct opnieuw in.
- **Voorverwarmen voor het inbranden.** De grill licht verwarmen voordat je olie aanbrengt helpt de laag beter te hechten.
- **Vermijd inbranden op een koude grill.** Koud metaal neemt de olie niet goed op — verwarm het eerst voor het beste resultaat.
- **Controleer je roosters voor elk gebruik.** Als het oppervlak dof of droog oogt, breng dan een dunne laag olie aan voor het koken.
- **Bewaar op een droge plek.** Als je langdurig opslaat, breng dan een dunne olielaag aan en houd je grill afgedekt om vochtophoping te voorkomen.



KOOKPRO TIP!

Ontdek inspirerende recepten en grilltechnieken in de kookboeken van Napoleon of op www.napoleon.com

Infrarood grillgids

| Voedsel | Instelling regelknop | Kooktijd | Suggesties |
|---|--|---------------------------------------|---|
|  Biefstuk 2,54 cm dik. | HOOG 2 minuten per kant | Rare - 4 minuten | Vraag naar doorregen vet in de snede. Vet is een natuurlijke malsmaker en houdt vlees sappig. |
| | HOOG tot MEDIUM Hoog vuur 2 minuten per kant en draai dan naar middelhoog vuur. | Gemiddeld - 6 minuten | |
| | | Goed doorbakken - 8 minuten | |
|  Hamburger ½ inch (1,27 cm) dik | HOOG 2 minuten per kant. | Rare - 4 minuten | Houd alle hamburgers even dik voor gelijke gaartijden. Hamburgers van 1 inch dik of meer moeten met indirecte hitte worden gegrild. |
| | HOOG 2 ½ minuut aan elke kant. | Medium - 5 minuten | |
| | HOOG 3 minuten per kant. | Doorbakken 6 minuten | |
|  Kip | HOOG, MIDDEL, LAAG 2 minuten per kant, daarna middellaag tot lage hitte. | 20 – 25 minuten | Snijd het gewricht tussen dij en poot voor driekwart door zodat het vlees plat op de brander ligt en gelijkmatig gaart. |
|  Karbonades | MEDIUM | 6 minuten per kant | Kies dikke stukken voor mals vlees. Verwijder overtollig vet. |
|  Spareribs | HOOG naar LAAG Hoog gedurende 5 minuten, daarna laag tot het klaar is. | 20 minuten per kant, regelmatig keren | Kies magere, vlezige ribben. Grill tot het vlees gemakkelijk van het bot loskomt. |
|  Lamskoteletten | HOOG tot MEDIUM Hoog voor 5 minuten en dan Medium tot ze klaar zijn. | 15 minuten per kant | Kies dikke stukken voor mals vlees. Verwijder overtollig vet. |
|  Hotdogs | MEDIUM tot LAAG | 4 - 6 minuten | Kies grotere worsten en snijd ze in de lengte in voordat u ze grilt. |

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

Reinigingsinstructies

Eerste keer gebruiken

1. Was de grillroosters met de hand met warm water en mild afwasmiddel om eventuele productieresten te verwijderen. **Plaats** de roosters niet in een vaatwasser.
2. Spoel af met heet water en droog grondig met een zachte doek om roest te voorkomen (**Fig. 17**).

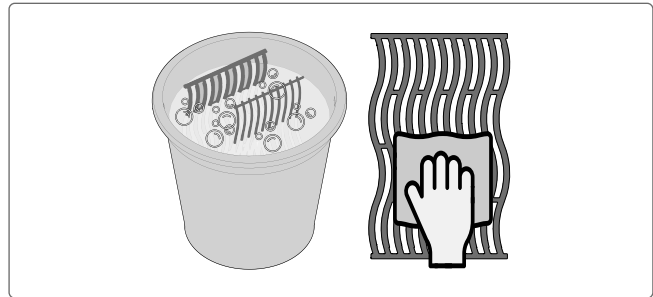


Fig. 17

Gietijzeren roosters

- Breng voor gebruik een beschermende laag aan op de roosters om roest te helpen voorkomen. Zie voor instructies “**Uw gietijzeren grillroosters inbranden.**”

Roestvrijstalen roosters

- Om schoon te maken, verwarm de grill voor en gebruik een staalborstel om etensresten te verwijderen (**Fig. 18, 19, 20**).
- Verkleuring is normaal. Roestvrijstalen roosters zullen na verloop van tijd permanent donkerder worden door de hoge grilltemperaturen.

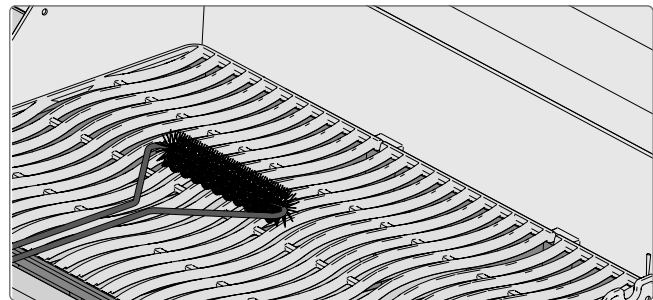


Fig. 18

Infrarood zijbrander

- De meeste vetten en etensresten verbranden direct door de intense hitte van de brander.
- **Maak het keramische oppervlak** niet schoon met een staalborstel — dit kan schade veroorzaken.
- **Gebruik geen water of andere vloeistoffen** om de brander schoon te maken. Plotselinge temperatuurveranderingen kunnen de keramische tegel doen barsten.
- **Om schoon te maken:** Zet de brander aan en laat deze 5–10 minuten op hoog staan om achtergebleven resten te verbranden.

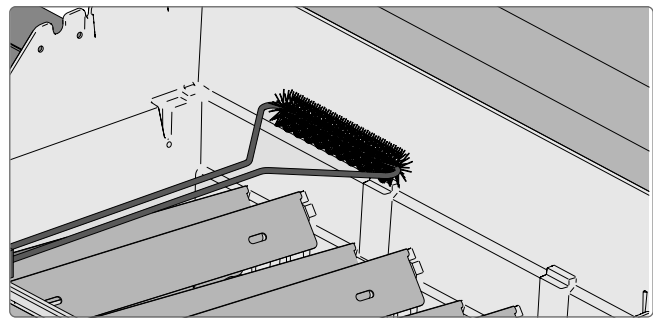


Fig. 19

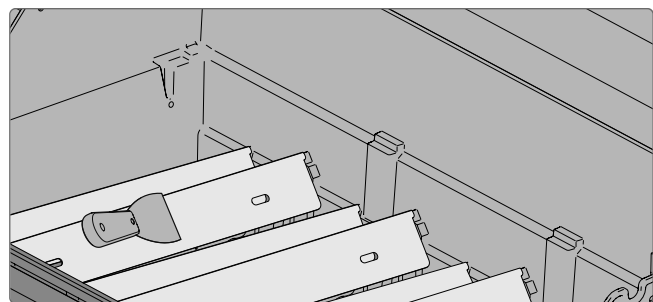


Fig. 20



GEVAAR!

- Draag altijd beschermende handschoenen en een veiligheidsbril bij het schoonmaken van uw grill.
- Opgehoopt vet is brandgevaarlijk.
- Reinig de grill alleen als deze afgekoeld is om verbrandingen te voorkomen.

Binnenkant van de barbecue

1. Verwijder de grillroosters.
2. Gebruik een messing staalborstel om los vuil van de zijkanten en onderkant van het deksel te verwijderen.
3. Schraap de hitteschilden schoon met een plamuurmes of schraper. Gebruik een staalborstel om as te verwijderen.
4. Verwijder de hitteschilden en borstel vuil van de branders met een staalborstel.
5. Veeg al het resterende vuil in de grill naar de lekbak (**Fig. 21, 22**).

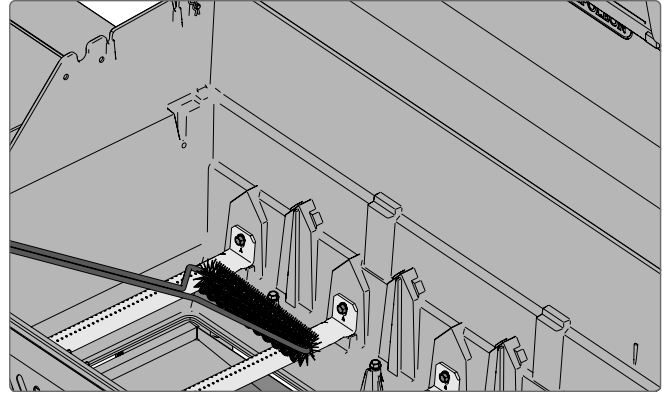


Fig. 21

Porselein emaille

Voorkom het afbrokkelen of krassen van de porseleinen laag op de hitteschilden en lekbak, omdat dit de corrosiebestendigheid kan verminderen. Gebruik plastic plamuurmessen of schrapers bij het schoonmaken van porseleinen onderdelen.

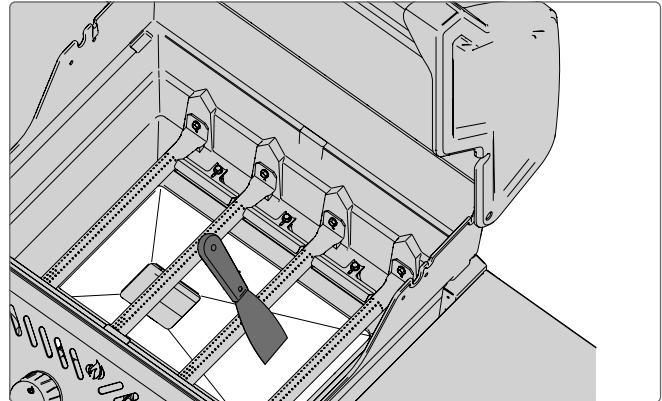


Fig. 22

Lekbak

Elke grillkop, zijbrander en inbouwbrander heeft een eigen lekbak, bereikbaar via de kastdeuren of aangewezen openingen.

- Vet en sappen verzamelen zich in de lekbak onder de grill en kunnen in een wegwerpbakje daaronder terecht komen (indien aanwezig).
- Gebruik alleen door Napoleon goedgekeurde inlegvellen in de lekbak. **Gebruik** geen aluminiumfolie, zand of andere niet-goedgekeurde materialen, omdat dit de vetafvoer kan blokkeren.
- Maak de lekbak elke 4–5 keer schoon om vetophoping te voorkomen (**Fig. 23**).

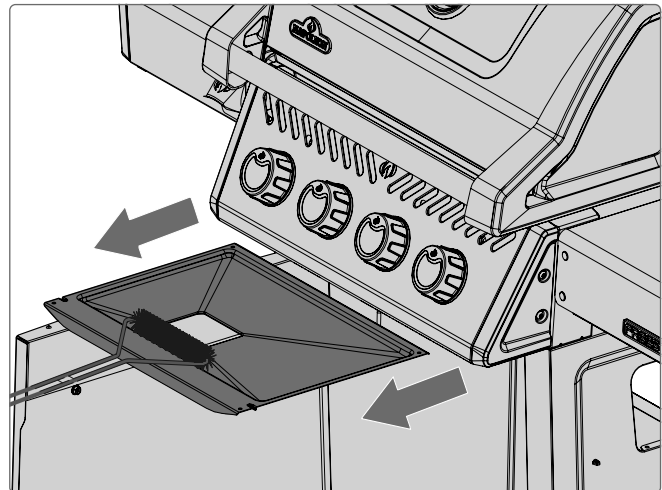


Fig. 23



WAARSCHUWING!

- Zorg ervoor dat alle branders uitgeschakeld zijn en de grill is afgekoeld voordat u gaat schoonmaken. Gebruik geen ovenreiniger om enig onderdeel van de grill schoon te maken.
- Plaats geen grillroosters of andere onderdelen van de grill in een zelfreinigende oven om schoon te maken. Maak de grill schoon op een plek waar het schoonmaakmiddel geen schade aanricht aan terrassen, gazons of patio's.
- Barbecuesaus en zout kunnen corrosief zijn en zorgen voor snelle achteruitgang van grillonderdelen als ze niet regelmatig worden schoongemaakt.

Schoonmaakstappen:

1. Schuif de lekbak eruit om het wegwerpbakje te bereiken of om schoon te maken.
2. Schraap vet eruit met een plamuurmes of schraper.
3. Vervang het wegwerpbakje elke 2–4 weken, afhankelijk van het gebruik (indien van toepassing).
4. Voor benodigdheden kunt u contact opnemen met uw Napoleon-dealer.

Bedieningspaneel

Maak alleen schoon met **warm sopje en een zachte doek**. Vermijd schurende doeken of agressieve reinigingsmiddelen, die de opgedrukte tekst kunnen doen vervagen. **Test eerst op een klein, verborgen gedeelte** om veilig schoonmaken te garanderen.

- Roestvrijstalen onderdelen zullen na verloop van tijd door hitte verkleuren en een gouden of bruine tint krijgen. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking van de grill (**Fig. 24**).

Aluminium gietstukken

Reinig met warm zeepsop. Hoewel aluminium niet roest, kan blootstelling aan hoge temperaturen en weersinvloeden oppervlakte-oxidatie veroorzaken, wat als witte vlekken zichtbaar kan worden. Zie **“Onderhoudsinstructies”** voor tips om oxidatie te voorkomen.

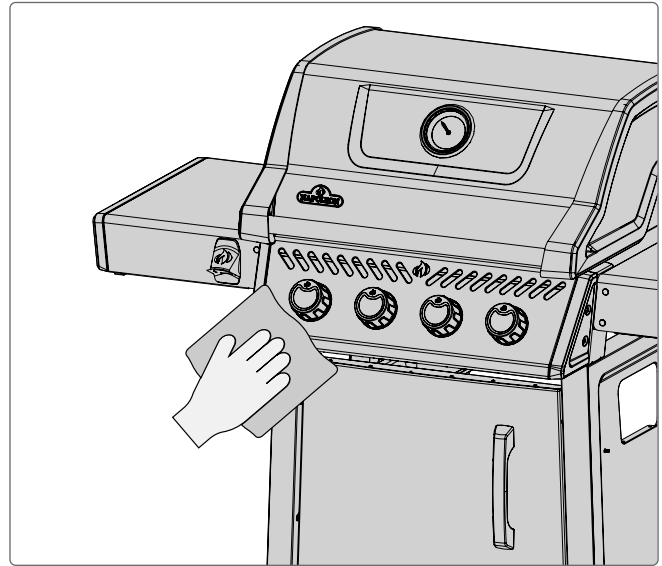


Fig. 24

Buitenkant van de barbecue

- Gebruik alleen een niet-schurend reinigingsmiddel. Schurende producten of staalwol kunnen de afwerking beschadigen.
- Veeg altijd in de richting van de nerf.
- Ga voorzichtig om met onderdelen van porseleinemail.
- De emaillelaag is glasachtig en kan afbrokkelen als deze wordt geraakt.

**GEVAAR!**

- Vermijd contact met hete oppervlakken.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of staalwol op geverfde, porseleinen of roestvrijstalen onderdelen. Deze materialen zullen de afwerking krassen en beschadigen.

**VEILIGHEID VOOROP!**

Draag altijd beschermende handschoenen en een veiligheidsbril bij het onderhouden van de grill.

Insectenhor en branderopeningen

Spinnen en insecten worden aangetrokken door kleine, afgesloten ruimtes. Hoewel Napoleon-branders een insectenscherm op de luchtklep hebben om nesten te helpen voorkomen, wordt het risico niet volledig weggenomen. Nesten of spinnenwebben kunnen ervoor zorgen dat de vlam geel of oranje brandt en kunnen leiden tot brand of terugslag bij de luchtklep onder het bedieningspaneel.

Volg deze stappen om de brander schoon te maken en te onderhouden:

1. Verwijder de brander:

- Draai de brander los van de achterwand van de grill. Schuif de brander naar achteren en omhoog om hem te verwijderen.

2. Maak de brander schoon:

- Reinig de binnenkant van de brander met een flexibele venturiborsteltje of, voor kwetsbare delen, een zachte borstel om voorzichtig vuil te verwijderen (**Fig. 25**).
- Schud los vuil uit via de gasinlaat.
- Controleer de branderopeningen en ventielopeningen op verstoppingen. Vuil en corrosie kunnen ze na verloop van tijd verstoppert.

GEVAAR!

- Zorg er bij het terugplaatsen van de brander na het schoonmaken voor dat het ventiel of de opening volledig in de branderbuis is gestoken. Als u dit niet doet, kan dit brand of een explosie veroorzaken.

3. Maak verstopte openingen schoon

- Gebruik een rechtgebogen paperclip of het meegeleverde onderhoudsbitje om verstopte branderopeningen schoon te maken.
- Indien nodig, boor verstopte openingen voorzichtig uit met het meegeleverde boortje en een kleine accuboormachine.

OPMERKING:

Deze boor is alleen voor branderpoorten. Gebruik deze niet op messing openingen.

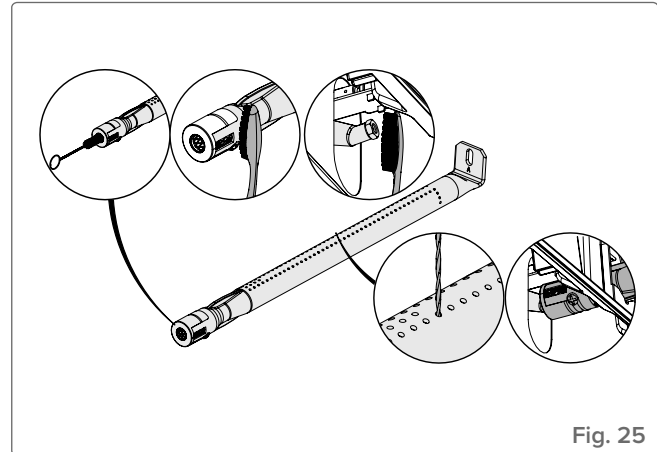


Fig. 25

BELANGRIJK!

- Buig de boor niet tijdens het boren—dit kan ertoe leiden dat deze breekt. Vergroot de poortgaten niet.

4. Controleer het insectenscherm:

- Zorg ervoor dat het scherm schoon, stevig en vrij van pluisjes of vuil is.

5. Plaats de brander terug:

- Zorg ervoor dat het ventiel in de brander komt bij het installeren.
- Plaats de houder van de searplaat terug en draai de schroeven vast om de herinstallatie te voltooien.

Instructies voor onderhoud

Aanbevelingen

Deze grill moet jaarlijks grondig worden geïnspecteerd en onderhouden door een gekwalificeerd servicemonteur.

- Blokkeer de luchtstroom voor ventilatie of verbranding niet.
- Houd de ventilatieopeningen vrij van vuil. Deze bevinden zich aan de zijkanten van de kar of behuizing, en aan de voor- en achterkant van de onderste plank.

Verstelling van verbrandingslucht



BELANGRIJK!

- Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerd servicemonteur.

- De luchtklep is in de fabriek afgesteld en vereist doorgaans geen aanpassing onder normale omstandigheden. Aanpassing is alleen nodig onder extreme omstandigheden.
- Wanneer correct afgesteld, moet de vlam donkerblauw zijn met lichtblauwe punten en af en toe gele flikkeringen vertonen.
- Te weinig lucht veroorzaakt gele, roetige, trage vlammen (zie Fig. 26).
- Te veel lucht kan ervoor zorgen dat de vlam loskomt of uitwaait, wat tot ontstekingsproblemen leidt.

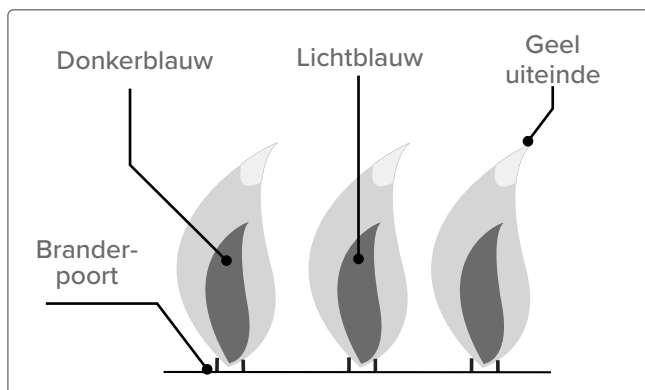


Fig. 26

De luchtklep afstellen

1. Verwijder de grillroosters en de searplaten. Houd het deksel open voor ventilatie.
2. Open de kastdeur of verwijder de bovenste lade (indien aanwezig) om bij de luchtklepschroef bij de branderopening te komen. Voor achterste buisbranders, verwijder de achterklep om bij de luchtklep te komen.
3. Verwijder de achterklep om de luchtklep van de achterste branderbuis af te stellen.
4. Draai de vergrendelingsschroef van de luchtklep los. Open of sluit de luchtklep indien nodig om de juiste vlam te verkrijgen.
5. Steek de branders aan en zet ze op hoog. Controleer de vlam. Een juiste vlam is grotendeels blauw met een klein geel puntje.
6. Zet de branders uit. Draai de vergrendelingsschroef vast. Plaats alle verwijderde onderdelen terug. Zorg ervoor dat de insectenroosters correct zijn geïnstalleerd.



OPMERKING:

Infraroodbranders hebben geen luchtregeling.



WAARSCHUWING!

- Houd de grill vrij van brandbare materialen en alle ontvlambare vloeistoffen of dampen, waaronder benzine.

Roestvrij 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

Uw infraroodbranders zijn ontworpen voor een lange levensduur, maar u moet voorzichtig zijn om scheuren in het keramische oppervlak te voorkomen. Barsten zullen ervoor zorgen dat de branders niet goed werken.



BELANGRIJK!

- Schade als gevolg van het niet opvolgen van deze instructies wordt NIET gedekt door uw grillgarantie.

Vrije ventilatie van hete lucht

- Heet lucht moet uit de grill kunnen ontsnappen zodat de branders goed functioneren.
- De branders kunnen zuurstoftekort krijgen als de hete lucht niet kan ontsnappen, waardoor ze terugslag krijgen. Het keramiek kan barsten als dit herhaaldelijk gebeurt.



VEILIGHEID VOOROP!

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



GEVAAR!

- Schakel het gas uit bij de bron en ontkoppel het apparaat voordat u onderhoud uitvoert.
- Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd wanneer de grill 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.

Stappen om beschadiging van keramische oppervlakken te voorkomen

1. Blus nooit een vlam of controleer steekvlammen met water (**Fig. 27**)
2. Laat geen koud water (regen, sproeier, slang, enz.) in contact komen met hete keramische branders. Een plotselinge temperatuursverandering zal het keramiek doen barsten.
3. Een keramische brander die nat wordt voordat deze wordt gebruikt, zal later stoom produceren en druk opbouwen waardoor het keramiek zal barsten.
4. Herhaaldelijk nat worden van het keramiek kan ervoor zorgen dat het uitzet en druk opbouwt, waardoor het keramiek zal barsten en afbrokkelen.
5. Controleer het keramiek op mogelijke wateropname als u stilstaand water in de grill aantreft. Verwijder de brander als het keramiek nat is. Draai hem om om het overtollige water eruit te laten lopen. Breng het keramiek naar binnen om het grondig te laten drogen.
6. Laat geen harde voorwerpen tegen de brander stoten. Wees voorzichtig bij het plaatsen of verwijderen van grillroosters en het gebruik van accessoires.

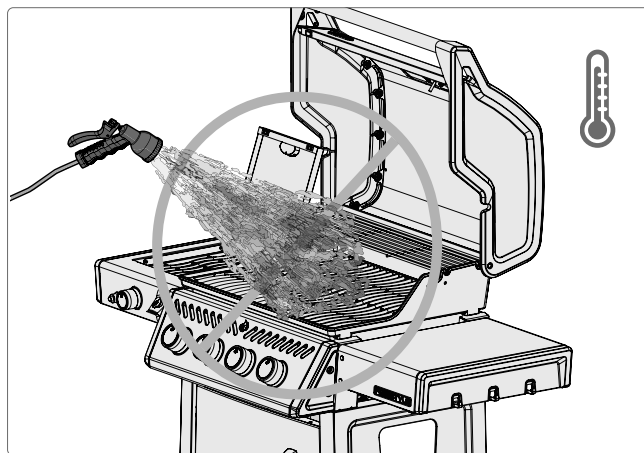


Fig. 27

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 tandenborstel. |
| | Vuile of gecorrodeerde kruislichtbeugels. | Reinigen of vervangen indien nodig. |
| Achter- en zijbranders | Opheffende vlammen op brander. | Sluit de luchtklep volgens de sectie “Onderhoudsinstructies” Aanpassing verbrandingslucht in deze handleiding. BELANGRIJK! Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerde gasinstallateur. |
| | Losse elektrodedraad of aansluitdraden van schakelaar. | Controleer of de elektrodedraad stevig op de klem aan de achterkant van de ontsteker is gedrukt. Controleer of de draden van de module naar de ontstekingschakelaar (indien aanwezig) stevig op hun respectievelijke klemmen zijn gedrukt. |
| | Lege batterij of verkeerd geïnstalleerd. | Vervang de batterij door een premium batterij voor zwaar gebruik. |

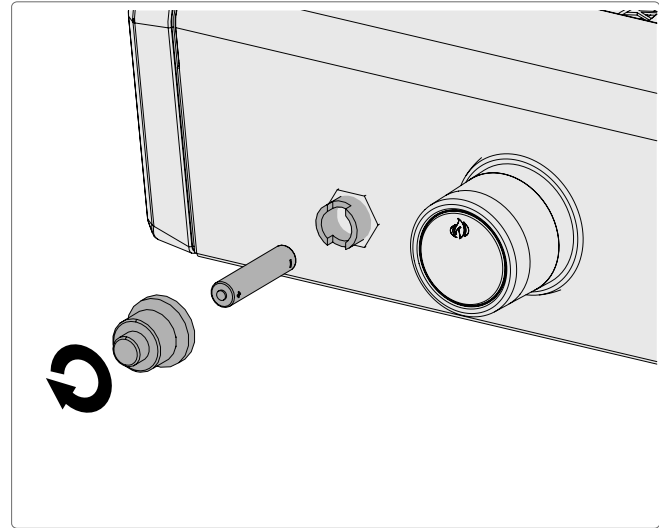


Fig. 28



REGISTREER UW GRILL!

Ga naar napoleon.com of uw montagehandleiding voor instructies over vervangende onderdelen.



WE WILLEN HELPEN!

Napoleon is er om ervoor te zorgen dat uw grillervaring onvergetelijk is. Neem contact met ons op als u extra hulp nodig heeft.

Geluiden en steekvlammen

- Zoemende regelaar.
- Overmatige steekvlammen en ongelijkmatige verhitting.

| 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 grill. Brommende regelaars worden NIET vervangen. |
| De cilinderklep is te snel geopend. | Open de cilinderklep langzaam. |
| Searplaten verkeerd geïnstalleerd. | Zorg ervoor dat de searplaten met de gaten naar voren zijn geplaatst en de sleuven aan de onderkant. Zie de montagehandleiding. |
| Onjuiste verwarming. | Verwarm de grill voor met alle hoofdbranders op hoog gedurende 10 tot 15 minuten. |
| Overmatige vet- en asophoping op de searplaten en in de lekbak. | Reinig de searplaten en de lekbak regelmatig. Bekleed de lekbak niet met aluminiumfolie. Zie " Reinigingsinstructies " voor meer informatie. |

Gasstroom

- Lage warmte of lage vlam wanneer de kraan op **HOOG staat**.
 - Branders branden met een gele vlam, vergezeld van een gaslucht.
 - Vlammen trekken weg van de brander,
- vergezeld van een gaslucht en mogelijke problemen bij het aansteken.
- Branderoutput op **HOOG**, maar instelling is **LAAG**. Brommend geluid en fladderende blauwe vlam op het oppervlak van de brander.

| Mogelijke oorzaken | Oplossing |
|---|---|
| Propan – onjuiste ontstekingsprocedure | Zorg ervoor dat de aanmaakprocedure zorgvuldig wordt gevolgd. Alle gaskranen moeten in de UIT-stand staan wanneer de tankklep wordt aangezet. Draai de tank langzaam open om de druk te laten egaliseren. Zie Bediening – " Ontstekingsinstructies " voor meer informatie. |
| Te kleine toevoerleiding. | De leiding moet worden gedimensioneerd volgens de installatievoorschriften. |
| 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. |
| Onjuist voorverwarmen. | Verwarm de grill voor met beide hoofdbranders op HOOG gedurende 10 tot 15 minuten. |

| Mogelijke oorzaken | Oplossing |
|--|---|
| 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 " Insectenscherm en branderopeningen " voor meer informatie. |
| Luchtklep onjuist afgesteld. | Open of sluit de luchtklep enigszins volgens deze handleiding. Zie " Onderhoudsinstructies ". BELANGRIJK! Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerde gasinstallateur. |
| Gebrek aan gas. | Controleer het gasniveau in de gasfles. |
| Toevoerslang zit vast. | Verplaats de toevoerslang indien nodig. |
| Gasdrukregelaar in lage doorstroomstand. | Zet de branders uit en sluit de tankkraan, wacht 5 minuten voordat u de kraan volledig opent, wacht enkele seconden tot de druk is geëgaliseerd voordat u de ontstekingsinstructies volgt om de grill te starten. Zorg ervoor dat de ontstekingsprocedure elke keer dat je kookt zorgvuldig wordt gevolgd. Alle gaskranen moeten UIT staan wanneer de tankkraan wordt geopend. Open de tankklep altijd langzaam. |

Afbladderende verf

- Verf lijkt af te bladderen aan de binnenkant van het deksel of de kap.

| Mogelijke oorzaken | Oplossing |
|---------------------------------|--|
| Vetafzetting aan de binnenkant. | Dit is geen gebrek. Het deksel en de kap zijn afgewerkt met porselein of roestvrij staal, wat niet zal afbladderen. Wat lijkt af te bladderen is in werkelijkheid uitgehard vet dat opdroogt tot verfachtige schilfers. Regelmatig schoonmaken voorkomt deze ophoping. Zie " Reinigingsinstructies " voor meer informatie. |

Infraroodbrander slaat terug

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

| Mogelijke oorzaken | Oplossing |
|---|---|
| Keramische tegels overbelast met vetdruppels en ophoping. Openingen zijn verstopt. | Zet de brander UIT en laat minstens 2 minuten afkoelen. Steek de brander opnieuw aan en laat op HOOG minstens 5 minuten branden, of totdat de keramische tegels gelijkmatig rood gloeien. |
| Brander oververhit door of als gevolg van ventilatie. Te veel grilloppervlak bedekt door bakplaat of pan. | Zorg ervoor dat niet meer dan 75% van het grilloppervlak bedekt is met objecten of accessoires. Zet de brander UIT en laat minstens 2 minuten afkoelen. Opnieuw aansteken. |
| Lekkende pakking rond de keramische tegel, of een lasfout in de branderbehuizing. | Laat de brander afkoelen en controleer zorgvuldig op scheuren. Neem contact op met uw erkende Napoleon-dealer om een vervangende brander te bestellen als er scheuren worden gevonden. |
| Onjuiste verwarming. | Verwarm de grill voor met beide hoofdbranders op hoog gedurende 10 tot 15 minuten. |
| Overmatige vet- en asophoping op de searplaten en in de lekbak. | Reinig de searplaten en de lekbak regelmatig. Bekleed de lekbak niet met aluminiumfolie. Raadpleeg " Reinigingsinstructies ". |

PRODUCTGARANTIE NAPOLEON®



VOOR DE FREESTYLE EN DE TRAVELQ™ 285 SERIES (INCLUSIEF DE PRO285)

10 jaar beperkte garantie op Napoleon® gasgrills

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 basis | 10 jaar |
| RVS deksel | 10 jaar |
| Gëmailleerd deksel | 10 jaar |
| Gelakt stalen deksel | 5 jaar plus 10 |
| RVS buisbrander | 5 jaar plus 10 |
| RVS inzetbare vlambeschermers | 5 jaar plus 10 |
| Geëmailleerde gietijzeren grillroosters | 5 jaar plus 10 |
| Keramische infraroodbrander (behalve gaas) | 5 jaar plus 10 |
| Porseleinen inzetbare vlambeschermers | 3 jaar plus 10 |
| 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 nationale 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 Netherlands

☎ +31 (0) 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com

NAPOLEON®

VIERING VAN MEER DAN 40 JAAR LEVERING VAN COMFORT-PRODUCTEN VOOR THUIS



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



Adres

Wolf Steel Ltd.

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel,
Nederland
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