

DUTCH



FRENCH



ENGLISH





FREESTYLE®-SERIE

Gebruikershandleiding

F365 en F425

In deze handleiding getoonde grills kunnen afwijken van het aangeschafte model



We willen graag uw feedback!

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



Serienummer aanbrengen



WE WILLEN DAT UW GEBRUIK VAN DE GRILL VEILIG EN GEDENKWAARDIG IS.

Lees deze gebruikershandleiding door voordat u uw grill gebruikt om materiële schade, persoonlijk letsel of overlijden te voorkomen.

Verwijder voor gebruik alle verpakkingsmaterialen, etiketten en kaarten van de grill.

BUITENSHUIS GEBRUIKEN IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE.

NIET GEBRUIKEN IN EEN GEBOUW, GARAGE OF ANDERE AFGESLOTEN RUIMTE.

GEVAAR!

ALS U GAS RUKT:

- Sluit de gastoevoer naar het apparaat af
- Doof eventueel 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!

Steek het apparaat niet aan voordat u de instructies in het gedeelte 'AANSTEKEN' van deze handleiding hebt gelezen.

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

Een gasfles die niet voor gebruik is aangesloten, mag niet bewaard worden in de nabijheid van dit of enig ander apparaat.

Het niet nauwlettend naleven van deze instructies kan brand of een explosie, materiële schade, persoonlijk letsel of overlijden tot gevolg hebben.



**Wijs volwassenen en kinderen op de gevaren van hete oppervlakken.
Let goed op jonge kinderen in de buurt van de grill.**

**OPMERKING VOOR DE INSTALLATEUR: geef deze instructies aan de grilleigenaar voor toekomstig gebruik.
OPMERKING VOOR DE CONSUMENT: bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.**



Welkom bij Napoleon!

VEILIGHEID VOOROP



WAARSCHUWING! Algemene informatie.

Deze grill moet in overeenstemming met de lokale verordeningen worden geïnstalleerd.

Als de draaispitmotor gebruikt wordt, moet die in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften worden geaard.



WAARSCHUWING! Installatie en montage

Monteer deze grill precies zoals aangegeven in de montagegids.

Als de grill in de winkel is gemonteerd, bekijk dan de montage-instructies om te controleren of het goed is gedaan.

Mag niet geïnstalleerd worden in campers en/of boten.

Voer de verplichte lektest uit voordat u de grill in gebruik neemt.

Breng nooit wijzigingen aan deze grill aan.

Gebruik geen gasfles die niet is voorzien van de juiste aansluiting.

Gebruik alleen de met deze grill meegeleverde drukregelaar en slang of vervangende onderdelen die specifiek door Napoleon worden aanbevolen.



WAARSCHUWING! Bediening

Lees deze gebruikershandleiding helemaal door voordat u deze grill gebruikt.

Test deze grill op lekken voor elk gebruik, eenmaal per jaar en na vervanging van gasonderdelen.

Volg de instructies voor het aansteken nauwgezet op.



WAARSCHUWING! Opslag en buitengebruikstelling

Draai de gaskraan van de gasfles of de aardgasaansluiting dicht.

Verwijder de slang tussen de gasfles en de grill.

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

Bewaar gasflessen NIET in een gebouw, een garage, een schuur of een andere afgesloten ruimte.

Verwijder de aardgasaansluiting van de toevoer als de barbecue binnenshuis opgeborgen wordt.



WAARSCHUWING! Juiste verwijdering van het product

Deze markering geeft aan dat het product in de EU niet mag worden verwijderd als huishoudelijk afval. Het product dient op verantwoorde wijze gerecycled te worden om mogelijke schade aan de natuur of persoonlijk letsel door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen en duurzaam hergebruik van materialen te bevorderen. Voor het verwijderen van uw afgedankte product kunt u gebruikmaken van inzamel- en verwijderingssystemen of contact opnemen met de winkel waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product op een milieuvriendelijke manier recycleren.

INHOUD

Welkom bij Napoleon! 3

Veiligheid voorop

Alle functies van het systeem 4

Aan de slag 5

Andere instructies voor een veilige bediening

Gasaansluitingen

Lektest

Bediening 9

Uw grill aansteken

Grillinstructies

De achterbrander en het draaispit gebruiken

De grillchecklist

Gietijzeren grillroosters invetten

Handleiding infrarood grillen 13

Reinigingsinstructies 14

Onderhoudsinstructies 17

Uiterlijk van de vlammen

Roestvrij staal in agressieve omgevingen

Oplossen van Problemen 19

Garantie 22



TELEFOON:
+31 (0)345-588655



E-MAIL
eu.info@napoleon.com



ONLINE
www.napoleon.com

Alle functies van het systeem

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

Groot, verchroomd warmhoudrek voor een groter grillgedeelte

Infrarood **SIZZLE ZONE™** zijbrander voor perfect gegrilde steaks

Geïntegreerde flessenopener dicht bij de hand

Directe **JETFIRE™**-ontsteking om snel en gemakkelijk aan de slag te gaan

Gemakkelijk toegankelijke lekbak voor efficiënt onderhoud

Iconische **WAVE™**-grillroosters van roestvrij staal voor dat echte grillpatroon en gelijkmatig roosteren

Roestvrijstalen warmteverdelers op 2 niveaus zorgen voor consistente, gelijkmatige warmte en verdamping van het opgevangen vet voor smaakvoller voedsel

Opklapbare zijplanken met poedercoating en geïntegreerde gereedschapshaken

Hoogwaardige RVS branders voor duurzame kwaliteit

Grote 7 "wielen om op elk terrein te navigeren

Gasflesring voor stabiele opslag van de gasfles (alleen modellen op propaan)



De in deze gebruikershandleiding getoonde grills kunnen afwijken van het model dat u hebt aangeschaft.
Getoond model: Freestyle F425SIB

Aan de slag



GEVAAR/WAARSCHUWING! Wijst op een gevaar dat brand, een explosie, overlijden of ernstig persoonlijk letsel tot gevolg kan hebben.



WAARSCHUWING/LET OP! Wijst op een gevaar dat licht persoonlijk letsel of materiële schade tot gevolg kan hebben.



Draag beschermende handschoenen.



Draag een veiligheidsbril.



LET OP! Heet oppervlak.



Belangrijke informatie



Rook niet tijdens het uitvoeren van een gastestlek. Vonken of vlammen veroorzaken brand, een explosie, materiële schade, ernstig persoonlijk letsel of overlijden.



Gebruik nooit een open vlam om te controleren op gaslekken. Vonken of vlammen veroorzaken brand, een explosie, materiële schade, ernstig persoonlijk letsel of overlijden.



GEVAAR! Sluit de gastoevoer onmiddellijk af en verwijder de aansluiting.

ANDERE INSTRUCTIES VOOR EEN VEILIGE BEDIENING

- Voer de slang niet direct onder de lekbak door. Zorg voor de juiste minimale afstand van de slang tot de onderkant van de unit.
- Zorg dat de warmteverdelers correct geplaatst zijn volgens de instructies voor de installatie van warmteverdelers.
- Branderknoppen moeten in de UIT-stand staan als de kraan van de propaanfles opengedraaid wordt.
- Steek de branders niet aan met gesloten deksel.
- Gebruik de achterbrander(s) niet met de hoofdbranders.
- Sluit het deksel van de zijbrander niet als deze in gebruik is of heet is.
- Frituur geen voedsel op de zijbrander.
- Verstel de grillroosters niet als deze in gebruik zijn of heet zijn.
- Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
- Sluit na gebruik de gastoevoer bij de gasfles af.
- Pas het apparaat niet aan.
- Onderhoud mag alleen uitgevoerd worden als de grill afgekoeld is.
- Bewaar geen aanstekers, lucifers of andere brandbare stoffen in de kruidenhouder.
- Houd alle voedingskabels en brandstofslangen uit de buurt van verwarmde oppervlakken.
- Maak de vetopvangbak, de lekbak en de warmteverdelers regelmatig schoon om vuilophoping en brandend vet te voorkomen.
- Houd de venturibuizen van infraroodbranders en hoofdbranders vrij van spinrag en andere obstructies door ze regelmatig te inspecteren en te reinigen.
- Laat geen koud water (regen, sproeier, tuinslang enzovoorts) in contact komen met de warme grill. Door plotselinge temperatuurwijzigingen kan het porselein schilferen en kunnen er barstjes ontstaan in de keramische branders.
- Gebruik geen hogedrukreiniger om onderdelen van de grill schoon te maken.
- Zet deze grill niet op een plaats waar het hard kan waaien, vooral niet als de wind direct van achter de grill kan komen.
- Bedek nooit meer dan 75% van het grilloppervlak met massief metaal.
- Houd altijd een minimale afstand tot brandbare stoffen van 610mm aan de achterkant van de unit en 178mm aan de zijkanten.
- Een extra afstand van 610 mm wordt aanbevolen in de buurt van vinyl muurbekleding of glazen ruiten.

LET OP! De aansluiting en installatie van de gas- en slangverbinding moet worden uitgevoerd door een erkend gasfitter en op lekken worden gecontroleerd voordat de grill gebruikt wordt.

LET OP! Zorg dat de slangen niet in contact komen met warme oppervlakken van de grill.

WAARSCHUWING! Bereikbare delen kunnen zeer heet zijn. Houd jonge kinderen uit de buurt.



GASAANSLUITINGEN

Gasfles

Gebruik een propaanfles van minimaal 6 kg of een butaanfles van 13 kg die gemaakt en gemarkeerd is in overeenstemming met nationale en regionale verordeningen. Controleer of de fles voldoende brandstof kan leveren om het apparaat te gebruiken. Neem bij twijfel contact op met uw plaatselijke gasleverancier.

Gebruik een door Napoleon geleverde drukregelaar en slang. Als die niet meegeleverd zijn, gebruik dan een regelaar en slang die voldoen aan nationale en regionale voorschriften.

De aanbevolen lengte van de slang is 0,9 meter. De slang mag nooit langer zijn dan 1,5 meter. Controleer de slang op scheurtjes, beschadigingen door smelten of slijtage. Indien nodig vervangen.

Opmerking: de slang moet voor de erop vermelde vervaldatum worden vervangen.

Alleen gasflessen die op het apparaat zijn aangesloten, mogen bewaard worden in de behuizing. Plaats alleen flessen in de geïntegreerde behuizing die kleiner zijn dan de maximale hoogte en breedte. Reservegasflessen mogen niet worden bewaard in de behuizing of in de directe nabijheid van een grill die in gebruik is.

Aansluiting en installatie

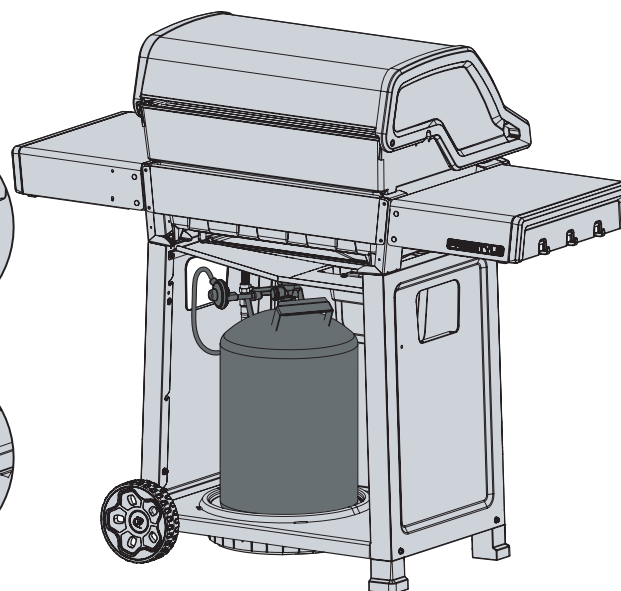
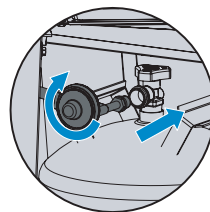
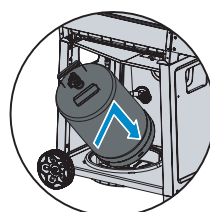
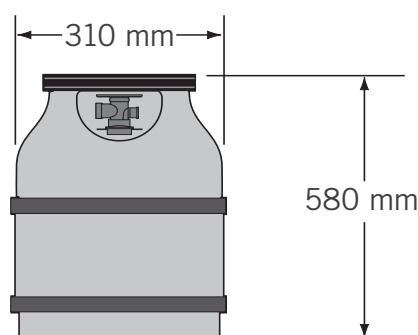
1. Controleer de gasfles op deuken of roest en laat de fles inspecteren door uw propaanleverancier. Gebruik nooit een gasfles met een beschadigde kraan.
2. Plaats de gasfles op de daarvoor bestemde plaats in de behuizing.
3. Zorg dat de slang vanaf de drukregelaar niet dubbelgevouwen of gedraaid is.
4. Verwijder de dop of plug van de aansluiting op de gasfles.
5. Bevestig de drukregelaar op de gasfles.
6. Zorg dat de slang niet in contact komt met de lekbak of met warme oppervlakken van de grill, omdat die anders smelt en brand veroorzaakt.
7. Stel de gasfles niet bloot aan extreme hitte of direct zonlicht.
8. Test alle aansluitingen op lekkage voordat u de grill gebruikt. Zie “**Lektest**”.

**PAS
OP!**



Het deksel van de grill en de hele vuurbak kunnen tijdens het gebruik erg heet worden.

Maximale afmetingen van gasfles



WAARSCHUWING! Bewaar geen reservegasfles onder de inbouwgrill of de zijbranders.

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

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

WAARSCHUWING! Koppel voor het uitvoeren van een druktest van meer dan 3,5 kPa de grill en de individuele gaskraan van de grill los van de gastoevoerbuïs.



Technische gegevens

In onderstaande tabel zijn de waarden voor bruto warmte-inbreng en gasverbruik per unit opgenomen:

	BRUTO WARMTE IMPORT				GASVERBRUIK			
	TOTAAL	HOOFD	FLAME SIDE	INFRARED SIDE	TOTAAL	HOOFD	VLAMKANT	INFRAROOD KANT
F365	12.0 kW	12.0 kW	-	-	873 g/hr	873 g/hr	-	-
F365SB	15.0 kW	12.0 kW	3.0 kW	-	1091 g/hr	873 g/hr	218 g/hr	-
F365SIB	15.0 kW	12.0 kW	-	3.0 kW	1091 g/hr	873 g/hr	-	218 g/hr
F425	13.6 kW	13.6 kW	-	-	990 g/hr	990 g/hr	-	-
F425SB	16.6 kW	13.6 kW	3.0 kW	-	1208 g/hr	990 g/hr	218 g/hr	-
F425SIB	16.6 kW	13.6 kW	-	3.0 kW	1208 g/hr	990 g/hr	-	218 g/hr

OPENINGSGROOTTE	HOOFD		VLAMKANT		INFRAROOD KANT	
	I	II	I	II	I	II
F365	0.99mm	#66 (0.84mm)	-	-	-	-
F365SB	0.99mm	#66 (0.84mm)	0.86mm	#69 (0.74mm)	-	-
F365SIB	0.99mm	#66 (0.84mm)	-	-	0.86mm	#69 (0.74mm)
F425	0.91mm	#68 (0.79mm)	-	-	-	-
F425SB	0.91mm	#68 (0.79mm)	0.86mm	#69 (0.74mm)	-	-
F425SIB	0.91mm	#68 (0.79mm)	-	-	0.86mm	#69 (0.74mm)

In onderstaande tabel zijn alle gecertificeerde gassen en drukwaarden opgenomen. Controleer of de informatie op het typeplaatje overeenkomt met deze lijst. **Opmerking:** gebruik alleen drukregelaars die de hier vermelde druk leveren.

Gassen/drukwaarden	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3P(37)}	I _{3B/P(50)}
Openingsgrootte	I	I	I	II
Gassen/drukwaarden	Butane 30mbar Propane 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Propane 37mbar	Butane 50mbar Propane 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

WAARSCHUWING! Sluit voor het uitvoeren van een druktest van maximaal 3,5 kPa de individuele gaskraan van de grill om de grill te isoleren van de gastoevoerbuiss.

WAARSCHUWING! Controleer de slang op tekenen van overmatige slijtage, scheurtjes of beschadigingen door smelten of snijden. Een beschadigde slang dient vervangen te worden door een onderdeel dat specifiek door Napoleon worden aanbevolen.



LEKTEST

Waarom en wanneer een lektest uitvoeren?

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

Elke keer nadat de fles opnieuw gevuld en opnieuw geïnstalleerd is, dient u te controleren of er geen lekken zijn in de aansluiting van de drukregelaar op de fles.

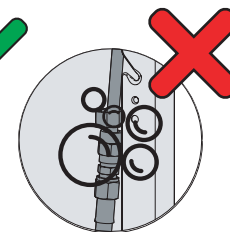
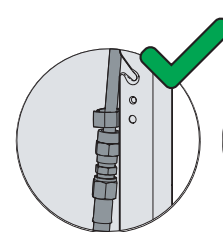
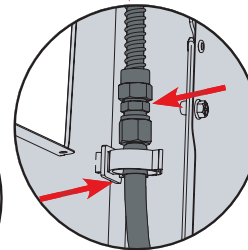
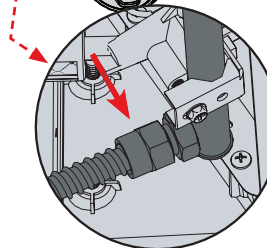
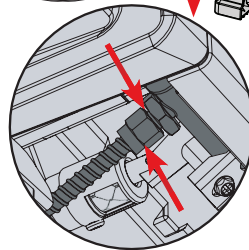
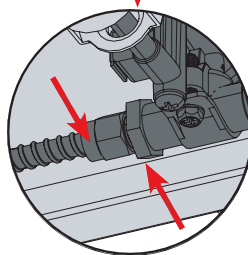
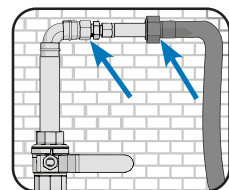
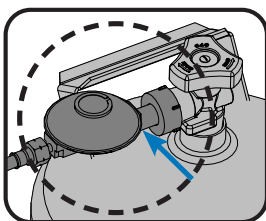
Test deze grill op lekken voor gebruik, eenmaal per jaar en na vervanging van gasonderdelen.

Stappen van de lektest

1. Rook niet tijdens het uitvoeren van de lektest.
2. Verwijder alle ontstekingsbronnen.
3. Zet alle branderknoppen in de UIT-stand.
4. Draai de gaskraan open.
5. Breng met een kwast een oplossing van gelijke delen water en vloeibare zeep aan op alle aansluitingen en verbindingen van de drukregelaar, slang, verdeelstukken en kranen.
6. Luchtbellen duiden op een gaslek.

Als u een lek vindt

1. Draai losse aansluitingen vaster aan.
2. Als het lek niet gedicht kan worden, sluit de gastoevoer dan onmiddellijk af en verwijder de aansluiting van de grill.
3. Laat de grill inspecteren door een erkend installateur of een dealer.
4. Gebruik de grill niet voordat het lek verholpen is.



WAARSCHUWING! Gebruik nooit een open vlam om te controleren op gaslekken. Vonken of vlammen veroorzaken brand, een explosie, materiële schade, ernstig persoonlijk letsel of overlijden.

WAARSCHUWING! Gebruik alleen een drukregelaar en slang die met deze grill meegeleverd zijn of die voldoen aan lokale voorschriften.



Bediening

Uw GRILL AANSTEKEN

Is het de allereerste keer? Brand uw grill schoon

Verwijder het warmhoudrek en laat de hoofdbranders 30 minuten in de hoge stand branden. Het is normaal dat de grill een geur afgeeft als deze voor het eerst wordt aangestoken.

Deze geur wordt veroorzaakt door het "schoonbranden" van interne verf en smeermiddelen die tijdens de fabricage zijn gebruikt en zal daarna niet meer voorkomen.

WAARSCHUWING! De achter- of zijbrander niet bedienen tijdens het uitvoeren van een Burn-Off.



Aansteken van hoofdbrander

1. Open het deksel van de grill.
2. Druk een hoofdbranderknop in en draai deze langzaam tegen de klok in naar de stand HOOG totdat de waakvlam brandt. Blijf de bedieningsknop ingedrukt houden tot de brander brandt en laat de knop dan los.
3. Als de waakvlam niet gaat branden, draai de bedieningsknop dan onmiddellijk met de klok mee naar de UIT-stand. Herhaal stap 2.
4. Als de waakvlam en de brander niet binnen 5 seconden gaan branden, draai de bedieningsknop dan met de klok mee naar de UIT-stand. Wacht 5 minuten om het gas te laten vervliegen. Herhaal stap 2 en 3 of steek de brander aan met een lucifer. (Afb. 1)

Aansteken van achterbrander (indien aanwezig)

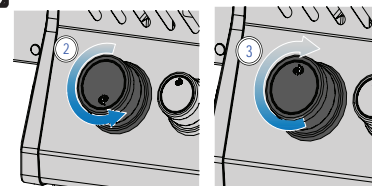
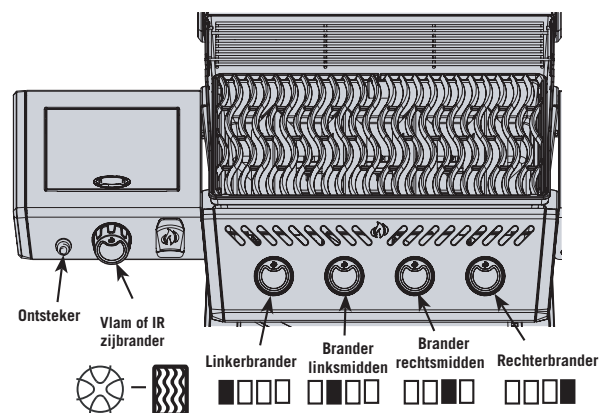
1. Open het deksel van de grill.
2. Verwijder het warmhoudrek.
3. Druk de achterbranderknop in en draai deze langzaam tegen de klok in naar de stand HOOG.
4. Druk de onstekingsknop in en houdt deze ingedrukt totdat de brander gaat branden of steek de brander aan met een lucifer.
5. Als de brander niet gaat branden, draai de bedieningsknop dan met de klok mee naar de UIT-stand. Wacht 5 minuten. Herhaal stap 3 en 4. (Fig. 2)

Aansteken van zijbrander (indien aanwezig)

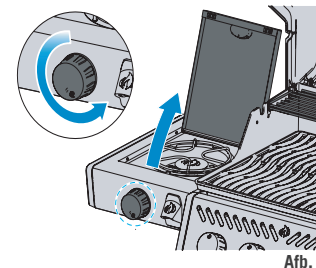
1. Open het deksel van de brander.
2. Druk de zijbranderknop in en draai deze langzaam tegen de klok in naar de stand HOOG.
3. Druk de ontstekersknop in en houdt deze ingedrukt totdat de brander gaat branden of steek de brander aan met een lucifer.
4. Als de brander niet gaat branden, draai de bedieningsknop dan met de klok mee naar de UIT-stand. Wacht 5 minuten. Herhaal stap 2 en 3. (Afb. 3)

Aansteken met een lucifer

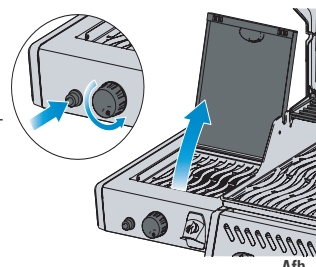
1. Klem de lucifer in de luciferhouder.
2. Steek de aangestoken lucifer door de grillroosters en warmteverdelers.
3. Draai ondertussen de betreffende branderknop naar de hoge stand. (Afb. 4)



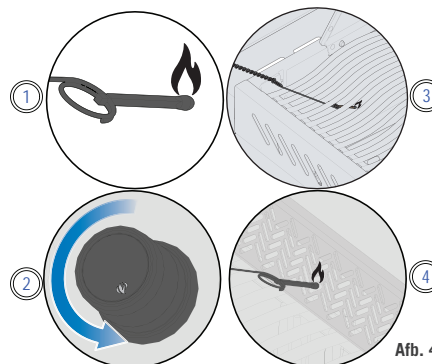
Afb. 1



Afb. 2



Afb. 3



Afb. 4



WAARSCHUWING! Controleer of alle branderknoppen in de UIT-stand staan voordat de gastoevoerkraan langzaam opengedraaid wordt.

WAARSCHUWING! Volg de instructies voor het aansteken nauwgezet op.

WAARSCHUWING! Zorg ervoor dat het deksel van de grill OPEN staat bij het aansteken.

WAARSCHUWING! Verstel de grillroosters niet als de grill heet is of in gebruik is.



GRILLINSTRUCTIES

Gebruik van hoofdbrander

- Verwarm voor het dichtschroeien van voedsel de grill voor door alle hoofdbranders gedurende ongeveer 10 minuten in de hoge stand te laten branden met gesloten deksel.
- Etenswaren met een korte bereidingstijd zoals vis en groeten kunnen met geopend deksel worden gegrild.
- Grillen met gesloten deksel resulteert in hogere en gelijkmatigere temperaturen, waardoor het vlees gelijkmatiger en sneller gaar wordt.
- De grillroosters kunnen voor het voorverwarmen worden ingevet met olie om vastkleven van mager vlees zoals kipfile of varkensvlees te verminderen.
- Etenswaren met een bereidingstijd van meer dan 30 minuten zoals grote stukken vlees kunnen indirect worden gegrild via de brander tegenover het voedsel. Zie Indirect grillen.
- Verwijder overtollig vet of verlaag de temperatuur van de grill om opflakkingen te voorkomen.
- Opflakkingen: verplaats het voedsel verder weg van de vlammen en verlaag de temperatuur. Laat het deksel open.

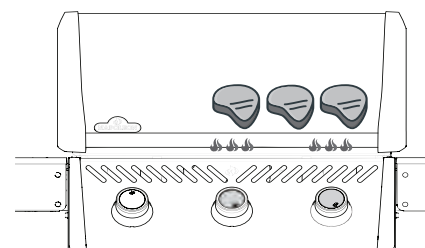
Direct grillen

Deze methode wordt vaak gebruikt voor dichtschroeien of voor voedsel met een korte bereidingstijd, zoals hamburgers, steaks, kip en groente.

Plaats voedsel direct boven het vuur op de grillroosters.

Schroei vlees eerst dicht om de sappen en de smaak te behouden.

Verlaag de temperatuur van de grill om de bereiding naar wens te voltooien.

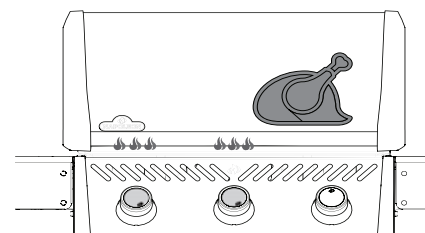


Indirect grillen

Bij deze methode zijn de temperaturen lager en circuleert de hitte rond het voedsel, dat langzaam en gelijkmatig bereid wordt. Gebruik deze methode voor het bereiden van grotere stukken vlees of voor voedsel waarbij vaak opflakkingen optreden, zoals gebrad, kip of kalkoen.

Zet een of meer branders aan en plaats het voedsel zo op het grillrooster dat het zich niet boven vuur of een ingeschakelde brander bevindt.

Door langzamer te grillen op een lagere temperatuur wordt het vlees malser.



Gebruik van infraroodbrander (indien aanwezig)

Volg de instructies onder "Aansteken van hoofdbrander" en laat met gesloten deksel branden gedurende 5 minuten of tot de keramische branders rood gloeien.

Bereid het voedsel direct op het rooster volgens de aanwijzingen in de "Handleiding infrarood grillen". Voedsel kan worden dichtgeschroeid op de infraroodbrander en vervolgens worden overgebracht naar de hoofdbranders van de grill voor verdere bereiding via directe of indirecte warmte, afhankelijk van uw smaak en voorkeur.

Vlamzijbrander (indien aanwezig)

De vlamzijbrander kan worden gebruikt zoals een kookplaat om jus of soepen te maken.

De aanbevolen diameter voor pannen is 25 cm.

Zorg dat de grill op een tegen de wind beschutte plek staat, anders kunnen de prestaties van de zijbrander afnemen.

's Avonds grillen (indien van toepassing)

Zet de verlichting van de bedieningsknoppen aan door op het bedieningspaneel op het gloeilamp pictogram te drukken.

WAARSCHUWING! Rooster nooit voedsel direct op de vlamzijbrander. Die is alleen bedoeld voor gebruik met pannen.

WAARSCHUWING! Sluit het deksel van de zijbrander niet als deze in gebruik is of heet is.

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

WAARSCHUWING! Verwijder regelmatig vet uit de hele unit, inclusief de vetopvangbak en de warmteverdelers, om vuilophoping en brandend vet te voorkomen.

WAARSCHUWING! Laat geen voedsel onbeheerd achter op brandende branders.



PRO TIP GRILLEN!

Gebruik voor een perfecte bereiding een thermometer om de temperatuur binnen in het vlees te meten.

PRO TIP GRILLEN!

Voeg een smoker-accessoire van Napoleon toe aan uw grill om uw vlees meer smaak te geven.

DE ACHTERBRANDER EN HET DRAAISPIJT GEBRUIKEN

Uw draaispijtsset monteren (indien aanwezig)

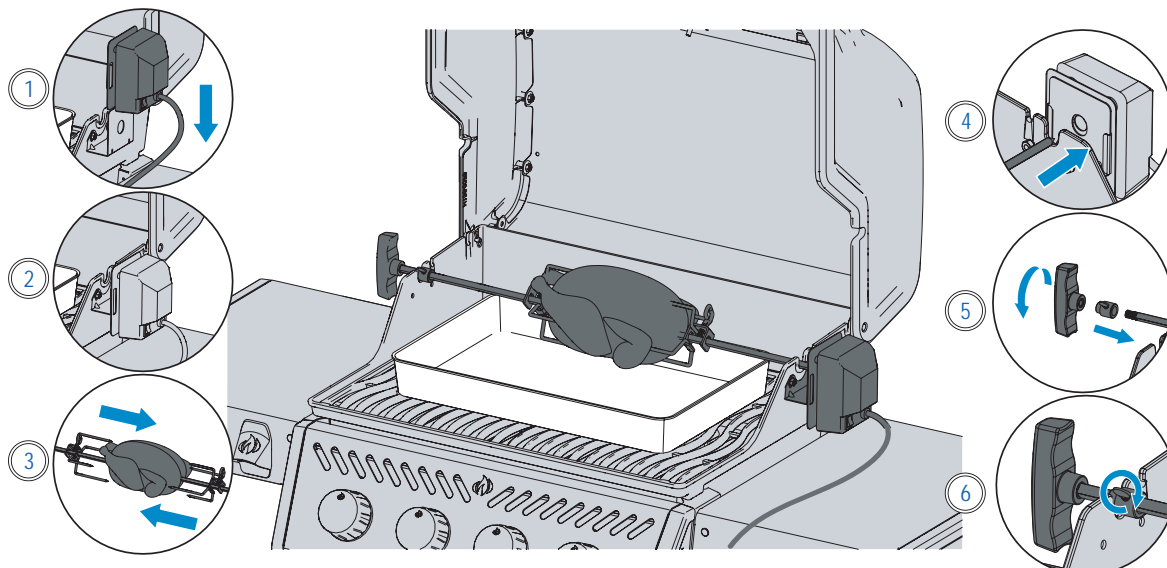
Opmerking: verwijder het warmhoudrek voordat u de achterbrander en de spitstaaf gebruikt. Extreme hitte veroorzaakt schade aan het warmhoudrek.

1. Installeer de draaispijtmotor aan de zijkant van de grill met behulp van de montagebeugel(s). Sommige modellen hebben voorgemonteerde beugels.
2. Bevestig de beugel aan de grill en schuif vervolgens de draaispijtmotor op de beugel.
3. Schuif de eerste draaispijtvork iets voorbij het midden op de draaispijstaaf en zet de vork vast. Steek de spitstaaf door het vlees en duw de vork in het vlees. Schuif de tweede draaispijtvork op het andere uiteinde van de draaispijstaaf en druk de vork stevig in het vlees. Zet de vork vast.

4. Steek de punt van de spitstaaf voorzichtig in de draaispijtmotor en plaats het andere uiteinde in de houder. De zware kant van het vlees gaat vanzelf omlaag hangen om de last te verdelen.
5. Schuif de aanslagbus op de spitstaaf tot aan de binnenkant van de kap. Hierdoor wordt de zijwaartse beweging van de spitstaaf opgevangen.
6. Zet de aanslagbus en de handgreep van de spitstaaf vast. Plaats een metalen schaal onder het vlees om afdruppelend vet op te vangen.



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



Tips voor het gebruik van het draaispijts:

- Zet de achterbrander in de hoge stand tot het vlees bruin kleurt. Zet het vuur laag. Houd het deksel gesloten.
- Gebruik een thermometer om de temperatuur binnen in het vlees te controleren.
- Gebraad en gevogelte moet aan de buitenkant bruin worden en van binnen mals blijven.
- Gebruik het vet om het voedsel te bedruipen en om jus te maken.
- Een kip van anderhalve kilo heeft ongeveer anderhalf uur nodig op stand middelhoog tot hoog.
- Houd rekening met de capaciteit van uw draaispijtmotor. Overbelast uw apparatuur niet.
- Zorg altijd voor een evenwichtige belasting van uw draaispijts.

Meerdere kippen bereiden

1. Maak vleugels met touw of prikkers vast aan de kippenlijven.
2. Schuif de draaispijtvork op de spitstaaf.
3. Steek de spitstaaf door de eerste kip totdat die stevig vastgehouden wordt door de draaispijtvork. Zet vast.
4. Steek de spitstaaf door de volgende twee kippen zodat alle kippen dicht tegen elkaar zitten.
5. Schuif de tweede draaispijtvork op de spitstaaf en druk deze in de kip zodat alle drie de kippen dicht tegen elkaar gedruwd worden. Zet vast.

WIST U DAT?

U kunt de grillroosters verwijderen als die in de weg zitten bij het grillen van grote stukken vlees.

WAARSCHUWING! Haal na gebruik de onderdelen van het draaispijts uit elkaar, was ze af in een warm sopje en berg ze binnenshuis op.

WAARSCHUWING! Draag hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de hete onderdelen van het draaispijts.

WAARSCHUWING! Neem de stekker van het draaispijts uit het stopcontact als de grill niet gebruikt wordt.



DE GRILLCHECKLIST

Raadpleeg deze lijst elke keer dat u grilt

- ☐ Lees de gebruikershandleiding

Lees de gebruikershandleiding en volg alle veiligheidsinstructies op.

- ☐ Maak de vetopvangbak schoon

Maak altijd de vetopvangbak schoon voordat u gaat grillen om brand en opflakkeringen te voorkomen.

- ☐ Controleer de slang

Controleer eerst of de grill uit staat en afgekoeld is. Controleer de slang op tekenen van overmatige slijtage of scheuren. Laat een beschadigde slang vervangen voordat u de grill gebruikt.

- ☐ Verwarm de grill voor en maak de roosters schoon

Vet de roosters in met plantaardige olie en verwarm uw grill voor om residu te verbranden en vastkleven te voorkomen. Maak gietijzeren roosters schoon met een messing draadborstel en roestvrijstalen roosters met een roestvrijstalen borstel. Zie "Reinigingsinstructies".

OPMERKING: roestvrijstalen grillroosters zijn corrosiebestendig en hebben minder onderhoud nodig dan gietijzeren roosters.

- ☐ Bereid werkplek voor

Zorg dat u alles bij de hand hebt wat u voor het grillen nodig hebt, zoals gereedschap, kruiden, sauzen en borden. Laat geen voedsel onbeheerd achter, want dan kan het aanbranden.

- ☐ Gluur niet en keer maar een keer om

Probeer niet te vaak het deksel te openen en te gluren, want dan verdwijnt de warmte en kloppen uw temperatuur en bereidingstijd niet meer. Keer uw voedsel maar een keer om, vooral steak en kip.

- ☐ Houd ruimte vrij

Houd ruimte vrij op de grill en tussen etenswaren, zodat u ruimte hebt om voedsel te verplaatsen als dat nodig is.

- ☐ Gebruik een thermometer

Gebruik een thermometer om te controleren of het voedsel goed gaar is. Volg de temperatuurrichtlijnen voor alle soorten vlees, vooral gevogelte.

PRO TIP GRILLEN!



Laat u inspireren tot heerlijke maaltijden met de recepten en grilltechnieken op www.napoleon.com en in de kookboeken van Napoleon.

PRO TIP GRILLEN!



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

SUGGESTIE VOOR OLIE EN VET!



- Druivenpitolie
- Zonnebloemolie
- Sojaolie
- Extra virgin olijfolie
- Koolzaadolie

Kies indien deze niet beschikbaar zijn een olie of vet met een hoog rookpunt. Gebruik geen gezouten vet zoals boter of margarine.

GIETIJZEREN GRILLROOSTERS INVETTEN

Deze procedure **MOET** voor het eerste gebruik uitgevoerd worden en na elke 3 of 4 keer gebruiken herhaald worden, zodat de roosters er als nieuw uit blijven zien.





1. Verwijder de gietijzeren roosters van de grill.
2. Was de roosters af met een warm sopje en een zachte doek. Dep overtollig vocht af en laat de roosters volledig drogen.
3. Vet beide kanten gelijkmatig in met vet of olie en een siliconenborstel.
4. Verwarm het apparaat voor op 176 tot 204 °C.

5. Installeer de grillroosters en laat 30 minuten grillen.
6. Vet de grillroosters een tweede keer gelijkmatig in met vet of olie en laat nog 30 minuten grillen.
7. De roosters zijn nu ingevet.

OPMERKING: als er roestplekken ontstaan, kunt u die verwijderen met een schuurspons of een messing borstel en daarna het invetproces herhalen.



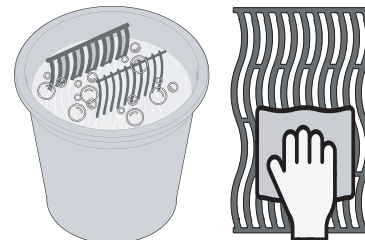
Handleiding Infrarood Grillen

VOEDSEL	STAND BEDIENINGSKNOP	BEREIDINGSTIJD	SUGGESTIES
 Steak 2,5 cm dik	HOOG: 2 minuten per kant	Rare: 4 minuten	Vraag om stukken gemarmerd vlees. Vet houdt het vlees op natuurlijke wijze mals en sappig.
	HOOG tot MIDDELHOOG: hoog gedurende 2 minuten per kant en daarna middelhoog	Medium: 6 minuten	
		Well done: 8 minuten	
 Hamburger 1,25 cm dik	HOOG: 2 minuten per kant	Rare: 4 minuten	Neem hamburgers van dezelfde dikte voor een gelijke bereidingstijd. Hamburgers van meer dan 2,5 cm dikte moeten indirect gegrild worden.
	HOOG: 2½ minuut per kant	Medium: 5 minuten	
	HOOG: 3 minuten per kant	Well done: 6 minuten	
 Kip	HOOG, MIDDELHOOG, LAAG: 2 minuten per kant en daarna middelhoog tot laag	20 – 25 minuten	Snijd het gewricht tussen de dij en de poot voor drie kwart door zodat het vlees plat op de brander kan liggen en gelijkmatig gaar wordt.
 Varkenskarbonades	MEDIUM	6 minuten per kant	Kies dikke stukken voor malser vlees. Snijd overtollig vet af.
 Spareribs	HOOG tot LAAG: hoog gedurende 5 minuten en daarna laag tot ze gaar zijn	20 minuten per kant en vaak keren	Kies ribs met veel mager vlees eraan. Grill tot het vlees gemakkelijk van het bot komt.
 Lamskarbonades	HOOG tot MEDIUM: hoog gedurende 5 minuten en daarna medium tot ze gaar zijn	15 minuten per kant	Kies dikke stukken voor malser vlees. Snijd overtollig vet af.
 Hotdogs	MIDDELHOOG tot LAAG	4 – 6 minuten	Kies grote worsten en snijd ze voor het grillen in de lengte in.

Reinigingsinstructies

Eerste gebruik

1. Was de roosters op de hand af met water en een mild afwasmiddel om residu van het fabricageproces te verwijderen. Was ze NIET af in de vaatwasser.
2. Spoel de roosters grondig af met heet water en droog ze volledig af met een zachte doek zodat er geen water in het gietijzer kan doordringen.



Gietijzeren grillroosters

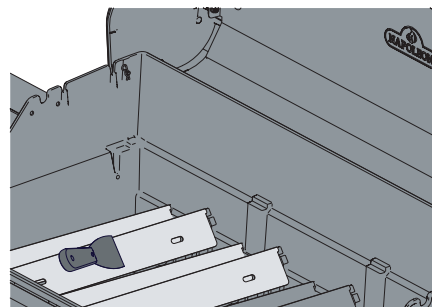
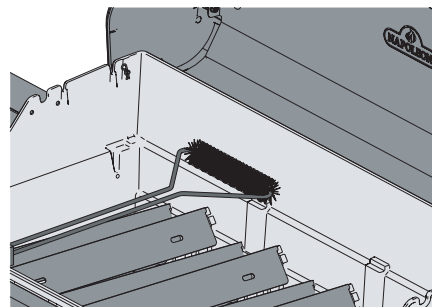
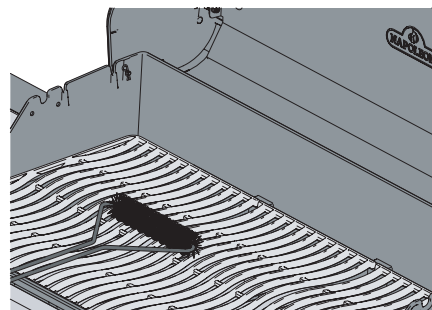
- Vet uw roosters in om een beschermingslaag aan te brengen die corrosie tegengaat. Zie tips voor het grillen: **Gietijzeren grillroosters invetten**.

RVS grillroosters

- Roestvrijstalen grillplaten kunnen schoongemaakt worden door de grill voor te verwarmen en residu te verwijderen met een draadborstel.
- Bij regelmatig gebruik van roestvrijstalen grillroosters treedt permanente verkleuring op door de hoge grilltemperaturen.

Infrarood zijbrander

- Veel van de vet- en voedselresten die op het oppervlak van de infraroodbrander vallen, verbranden direct door de intense hitte.
- Reinig de keramische tegel niet met een draadborstel.
- Gebruik geen water of andere vloeistoffen om de brander schoon te maken. Door plotselinge temperatuurwijzigingen kunnen er barstjes ontstaan in de keramische tegel.
- Steek de brander aan en laat die 5-10 minuten in de hoge stand branden om achtergebleven resten te verwijderen.



Binnenkant van de grill

1. Verwijder de grillroosters.
2. Veeg met een messing draadborstel loszittend vuil van de zijkanten en de onderkant van het deksel.
3. Schraap warmteverdelers schoon met een plamuurmes of een schraper. Gebruik een draadborstel om het as te verwijderen.
4. Verwijder de warmteverdelers en veeg met een draadborstel het vuil van de branders.
5. Veeg het vuil van de binnenkant van de grill in de lekbak.

WAARSCHUWING! Draag tijdens het schoonmaken van uw grill altijd beschermende handschoenen en een veiligheidsbril.

WAARSCHUWING! Opgehoopt vet leidt tot brandgevaar.

WAARSCHUWING! Om mogelijke brandwonden te voorkomen, mag de grill alleen schoongemaakt worden als deze afgekoeld is.



Lekbak

Elke opzetgrill, zijbrander en drop-in brander heeft een eigen lekbak. Die is gemakkelijk toegankelijk via een deur of een opening.

- Vet en druppels worden opgevangen in de lekbak onder de grill en verzameld in de wegwerpbare vetopvangbak onder de lekbak (indien van toepassing).
- Gebruik alleen door Napoleon goedgekeurde wegwerpbakken in de lekbak. Gebruik nooit aluminiumfolie, zand of andere niet goedgekeurde materialen. Dat kan de correcte doorvoer van vet belemmeren.
- Maak regelmatig schoon om vetophoping te voorkomen, ongeveer na elke 4-5 keer gebruiken.

Schoonmaakstappen:

1. Schuif de lekbak uit de grill om toegang te krijgen tot de wegwerpbare vetopvangbak of om de lekbak schoon te maken.
2. Schraap de lekbak schoon met een plamuurmes of een schraper.
3. Vervang de wegwerpbare vetopvangbak elke 2-4 weken, afhankelijk van het gebruik van de grill (indien van toepassing).
4. Raadpleeg uw Napoleon Grill-dealer voor benodigheden.

Bedieningspaneel

Gebruik ALLEEN een warm zeepsopje.

Tekst is rechtstreeks op het bedieningspaneel aangebracht en zal bij gebruik van schurende of RVS-reinigers geleidelijk verdwijnen.

Door het bedieningspaneel op de juiste manier schoon te maken, blijft de tekst donker en goed leesbaar.

Aluminium gietstukken

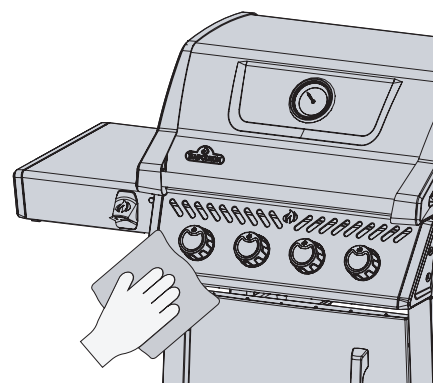
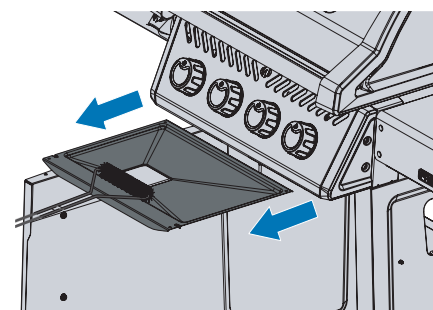
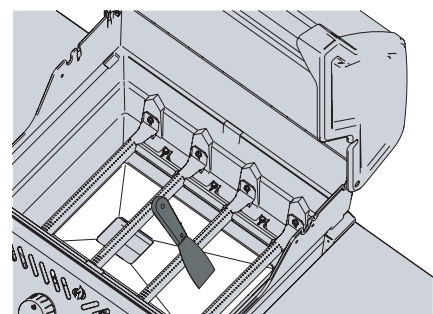
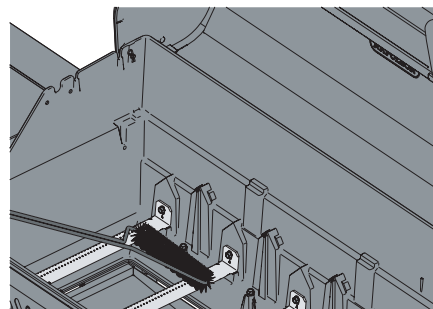
Maak schoon met een warm zeepsopje.

Aluminium roest niet, maar hoge temperaturen en verwerking kunnen leiden tot oxidatie op het oppervlak van de gietstukken in de vorm van witte vlekken.

Zie "Onderhoudsinstructies" voor meer informatie over het voorkomen van geoxideerd aluminium.

Buitenkant van de grill

- Gebruik alleen een niet schurend RVS-reinigingsmiddel. Schurende reinigingsmiddelen of staalwol veroorzaken krassen.
- Veeg altijd in de richting van de structuur.
- Wees voorzichtig met porselein-geëmailleerde onderdelen.
- Het email is een glasachtig materiaal dat bij stoten gemakkelijk splintert.
- Roestvrijstalen onderdelen die verwarmd worden, verkleuren in de loop van de tijd en krijgen een goudkleurige of bruine gloed. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking van de grill.



WAARSCHUWING! Controleer of alle branders in de UIT-stand staan en de grill afgekoeld is voordat u gaat schoonmaken. Gebruik geen ovenreiniger om onderdelen van de grill schoon te maken. Plaats de grillroosters of andere onderdelen van de grill niet in een zelfreinigende oven om ze schoon te maken. Maak de grill schoon op een plek waar schoonmaakmiddelen geen schade kunnen veroorzaken aan terrassen, gazons of patio's.

WAARSCHUWING! Barbecuesaus en zout kunnen uitbijten en veroorzaken snel schade aan de onderdelen van de grill als ze niet regelmatig worden schoongemaakt.



Insectenrooster en branderpoorten

Spinnen en andere insecten worden aangetrokken door kleine, afgesloten ruimtes.

Napoleon heeft de brander uitgerust met een insectenrooster op de luchtklep. Dit verkleint de kans dat insecten nesten bouwen in de brander, maar neemt het probleem niet weg.

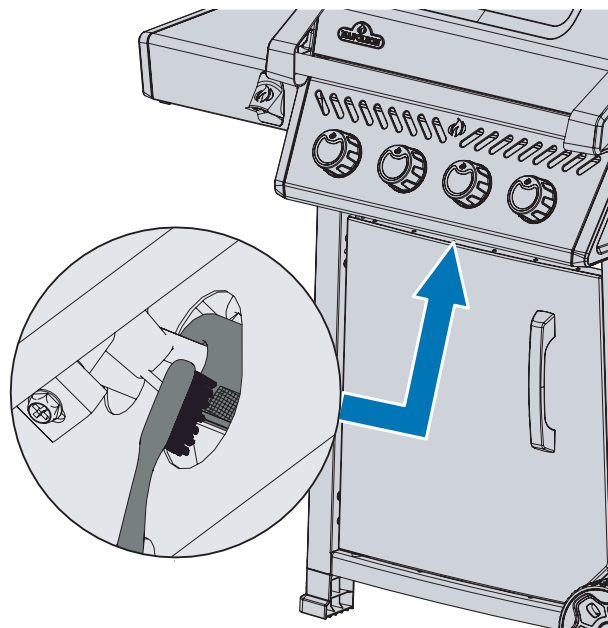
Een nest of web kan ertoe leiden dat de vlammen van de brander lichtgeel of oranje verkleuren en kan brand of terugslag veroorzaken bij de luchtklep onder het bedieningspaneel.

1. Verwijder de schroef of schroeven waarmee de brander aan de achterwand van de grill bevestigd is. Schuif de brander naar achteren en omhoog om deze te verwijderen.
2. Maak de binnenkant van de brander schoon met een flexibele venturi-borstel.
3. Schud los vuil via de gasinlaat uit de brander.
4. Controleer de branderpoorten en klepopeningen op verstoppingen: branderpoorten kunnen in de loop van de tijd verstopt raken door vuil en roest.
5. Maak de branderpoorten schoon met een opgevouwen paperclip of de meegeleverde poortonderhoudsset.
6. Maak verstopte poorten weer vrij met het meegeleverde boortje in een kleine, draadloze accuboer. Dat kan terwijl de brander aan de grill bevestigd is, maar gaat gemakkelijker als u de brander eerst verwijdert.
7. Buig het boortje niet tijdens het uitboren van de poorten omdat het boortje dan breekt.
8. Dit boortje is bedoeld voor branderpoorten en NIET voor de messing openingen die de gasstroom naar de brander regelen.
9. Maak de gaten niet groter.
10. Controleer of het insectenrooster schoon en goed bevestigd is en er geen pluizen of ander vuil op zit
11. Herhaal de procedure in omgekeerde volgorde om de brander terug te plaatsen.
12. Zorg er bij het terugplaatsen voor dat de klep in de brander valt.
13. Bevestig de warmteverdeler en draai de schroeven aan om het terugplaatsen te voltooien.

VEILIGHEID VOOROP!



Draag tijdens het schoonmaken van uw grill altijd beschermende handschoenen en een veiligheidsbril.



WAARSCHUWING! Het is erg belangrijk dat de klep/opening in de branderbuis komt bij het terugplaatsen van de brander na het schoonmaken en voordat u de grill aansteekt, anders kan er een explosie plaatsvinden.

WAARSCHUWING! Vermijd onbeschermd contact met warme oppervlakken.

WAARSCHUWING! Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of staalwol op geverfde, porseleinen of roestvrijstalen onderdelen van uw grill omdat die krassen veroorzaken.



Onderhoudsinstructies

Aanbevelingen

Deze grill moet elk jaar grondig worden geïnspecteerd en onderhouden door een erkende onderhoudsmonteur.

- Belemmer de stroom van ventilatie- en verbrandingslucht niet.
- Houd de ventilatieopeningen voor de gasfles aan de zijkant van de wagen of de behuizing en aan de voor- en achterkant van de onderste plank schoon.

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



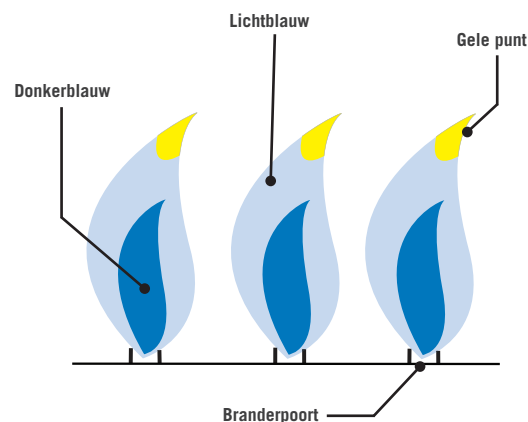
UIJTERLIJK VAN DE VLAMMEN



BELANGRIJK! Wijzigingen in openingen en aanpassingen van de luchtklep moeten altijd uitgevoerd worden door een erkende gasinstallateur.

- De vlammen moeten altijd donkerblauw zijn, met een lichtblauw of soms geel puntje.
- Als er te weinig lucht naar de brander stroomt, ontstaat er roet en worden de vlammen geel.
- Als er te veel lucht naar de brander stroomt, komen de vlammen soms los van de brander en wordt het aansteken bemoeilijkt. Zie “Problemen oplossen”.
- De luchtklep is in de fabriek ingesteld en hoeft onder normale omstandigheden niet meer afgesteld te worden. Onder extreme gebruiksomstandigheden kan verdere afstelling nodig zijn.

Opmerking: bij infraroodbranders kan de lucht niet afgesteld worden.



**WE HELPEN
U GRAAG!**



Neem voor informatie over
aanbevolen vervangende
onderdelen contact op met
de helpdesk van Napoleon.
+31 (0)345 588655.

ROESTVRIJ STAAL IN AGRESSIEVE OMGEVINGEN

Roestvrij staal oxideert of vlekt bij aanwezigheid van chloriden en sulfiden, vooral in kustgebieden, op warme plaatsen met een hoge luchtvochtigheid en in de buurt van zwembaden en hottubs. Deze vlekken zien eruit als roest, maar zijn gemakkelijk te verwijderen of te voorkomen. Maak roestvrijstaal en chromen oppervlakken elke 3-4 weken schoon. Maak schoon met een warm zeepsopje.

Branderonderhoud

- Extreme hitte en een corrosieve omgeving kunnen corrosie op oppervlakken veroorzaken, ook al is de brander gemaakt van dikwandig 304 roestvrij staal.

Onderhoud en bescherming van infraroodbranders

Uw infraroodbranders zijn ontworpen voor een lange levensduur, maar u moet voorzichtig zijn om barstjes in hun keramische oppervlakken te voorkomen. Barsten verstoren de werking van de branders.



BELANGRIJK! Schade door het niet opvolgen van deze instructies valt NIET onder de garantie van uw grill.

Stappen om schade aan keramische oppervlakken te voorkomen

Gebruik nooit water om vuur te doven of opflakkingen tegen te gaan.

Laat geen koud water (regen, sproeier, tuinslang enzovoorts) in contact komen met warme keramische branders. Door plotselinge temperatuurwijzigingen kunnen er barstjes ontstaan in de keramische tegel.

Een keramische brander die voor gebruik nat wordt, veroorzaakt later bij gebruik stoom en druk waardoor het keramiek barst.

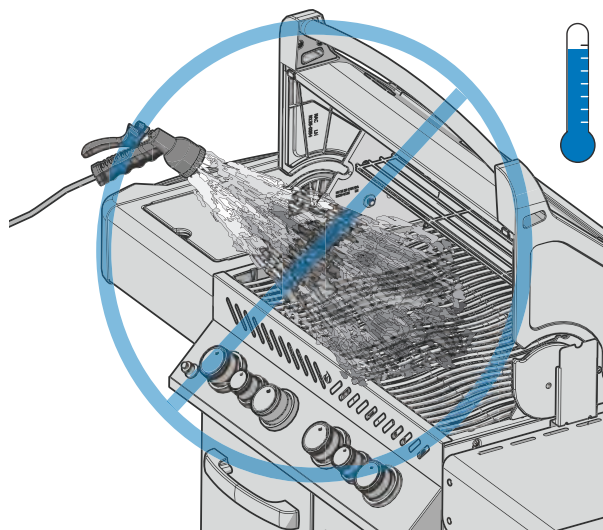
Als het keramiek herhaaldelijk doornat wordt, kan het opzwellen en uitzetten. Dat veroorzaakt druk waardoor het keramiek barst en afbrokkelt.

Als er water in de grill is blijven staan, kijk dan of het keramiek doornat geworden is. Verwijder de brander als het keramiek nat is. Houd deze ondersteboven om het overtollige water af te voeren. Laat het keramiek binnenhuis volledig opdrogen.

Laat geen harde voorwerpen tegen de brander stoten. Wees voorzichtig bij het plaatsen en verwijderen van grillroosters en het gebruiken van accessoires.

Ruimte voor afvoer van hete lucht

- Voor een goede werking van de branders moet de hete lucht kunnen ontsnappen.
- Als de hete lucht niet kan ontsnappen, kan dat tot een tekort aan zuurstof bij de branders en tot opflakkingen leiden. Het keramiek kan barsten als dit herhaaldelijk gebeurt.



VEILIGHEID VOOROP!



Bedek nooit meer dan 75% van het grilloppervlak van hoofd- of zijbranders met massief metaal (zoals bakplaten en pannen).

WAARSCHUWING! Draai de gastoevoer dicht aan de bron en koppel het apparaat los voordat u onderhoud uitvoert.

WAARSCHUWING! Om mogelijke brandwonden te voorkomen, mag onderhoud alleen uitgevoerd worden als de grill afgekoeld is.

WAARSCHUWING! Een lektest dient eenmaal per jaar uitgevoerd te worden en na het vervangen van onderdelen van de gastoevoer of als er een gaslucht waarneembaar is.



Oplossen van Problemen

Problemen met aansteken

- Hoofd-, achter- of zijbranders kunnen niet worden aangestoken met de ontsteker, maar wel met een lucifer.
- Branders steken elkaar niet aan.

	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Hoofd-brander	JETFIRE™-poort is vuil of verstopt	Maak de JETFIRE™-poort schoon met een zachte borstel.
	Vuile of verroeste kruisontstekingsbuizen.	Maak schoon of vervang indien nodig.
Achter- en zij-branders	Batterij leeg of onjuist geplaatst.	Vervang door hoogwaardige, krachtige batterij.
	Losse elektrodendraad of schakeldraden.	Controleer of de elektrodendraad stevig vastzit in de klem achter op de ontsteker. Controleer of de geleidingsdraden van de module naar de ontstekerschakelaar (indien aanwezig) stevig vastzitten in de klemmen.
	Loskomende vlammen op brander.	Sluit de luchtklep zoals beschreven in het gedeelte "Onderhoudsinstructies" - Afstellen verbrandingslucht in deze gebruikershandleiding. BELANGRIJK! Dit moet uitgevoerd worden door een erkende gasinstallateur.

Geluiden en opflakkeringen

- Zoemende drukregelaar.
- Overmatige opflakkeringen en ongelijkmatige warmte.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Normaal zoemend geluid op warme dagen.	Dit is geen defect. Het wordt veroorzaakt door interne trillingen in de regelaar en heeft geen invloed op de werking of de veiligheid van de grill. Zoemende drukregelaars WORDEN NIET vervangen.
De kraan van de gasfles is te snel geopend.	Draai de kraan van de gasfles langzaam open.
Warmteverdelers verkeerd geïnstalleerd.	Installeer de warmteverdelers met de gaten aan de voorkant en de sleuven aan de onderkant. Raadpleeg de montagegids voor instructies.
Niet goed voorverwarmd.	Verwarm de grill gedurende 10 tot 15 minuten voor met beide hoofdbranders in de hoge stand.
Overmatige vet- en asophoping op warmteverdelers en in lekbak.	Maak warmteverdelers en lekbak regelmatig schoon. Bekleed de binnenkant van de bak niet met aluminiumfolie. Zie "Reinigingsinstructies" .

Gasstroom

- Weinig warmte of kleine vlammen terwijl kraan in stand hoog staat.
- Branders branden met een gele vlam en het ruikt naar gas.
- De vlammen komen los van de brander, het ruikt naar gas en het aansteken kan zijn bemoeilijkt.
- Brandervermogen op HOOG, maar instelling is LAAG. Rommelend geluid en flakkerende blauwe vlam aan branderoppervlak.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Propan: onjuiste aansteekprocedure	Voer de aansteekprocedure nauwgezet op. Alle gaskranen moeten in de UIT-stand staan als de kraan van de tank geopend wordt. Draai de kraan van de tank langzaam open zodat de druk kan egaliseren. Zie Bediening – "Instructies voor het aansteken" .
Aardgas: te kleine aanvoerleiding.	Pijpafmetingen moet voldoen aan de installatievoorschriften.
Lekkende pakking rond de keramische tegel of een foute las in de branderbehuizing.	Laat de brander afkoelen en controleer deze grondig op scheurtjes. Neem contact op met uw erkende Napoleon-dealer om een vervangende brander te bestellen als er scheurtjes worden geconstateerd.
Zowel propaan als aardgas: niet goed voorverwarmd.	Verwarm de grill gedurende 10 tot 15 minuten voor met beide hoofdbranders in de hoge stand.
Mogelijk spinnenweb of ander vuil.	Verwijder alle nesten en spinnenwebben uit de openingen van uw brander door de brander te verwijderen en de instructies in deze handleiding te volgen. Zie "Lektest" .
Luchtklep niet goed afgesteld.	Zet de luchtklep iets verder open of dicht volgens de instructies in deze handleiding. Zie "Onderhoudsinstructies" . BELANGRIJK! Dit moet uitgevoerd worden door een erkende gasinstallateur.
Niet voldoende gas	Controleer het niveau in de gasfles.
Toevoerslang is bekneeld.	Verplaats de slang.
Propanregulator in lage doorstroomstand.	Zet de branders uit, sluit de gaskraan van de tank, wacht een minuut voordat u de kraan weer helemaal open draait, laat de druk een paar seconden egaliseren en volg de 'Instructies voor het aansteken' om de grill aan te steken. Voer de aansteekprocedure bij elk gebruik nauwgezet op. Alle gaskranen moeten UIT staan als de kraan van de tank geopend wordt. Draai de kraan van de tank altijd langzaam open.

WE HELPEN U GRAAG!

Napoleon wil graag dat uw gebruik van de grill gedenkwaardig is. Neem contact met ons op als u hulp nodig hebt.

Infraroodbrander slaat terug

- Tijdens het gebruik van de brander klinkt er plotseling een luide plof, gevolgd door een aanhoudend gasbranderachtig geluid en wordt zwak of produceert een grote vlam bij het aansteken.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Overmatige ophoping van vet en vuil op de keramische tegels. Poorten zijn verstopt.	Zet brander UIT en laat minstens 2 minuten afkoelen. Steek de brander opnieuw aan en laat op stand HOOG minstens 5 minuten branden of totdat de keramische tegels gelijkmatig rood gloeien.
Brander oververhit door onvoldoende ventilatie. Te groot oppervlak van de grill bedekt door grillplaat of pan.	Bedek niet meer dan 75% van het grilloppervlak met voorwerpen of accessoires. Zet brander UIT en laat minstens 2 minuten afkoelen. Steek opnieuw aan.
Lekkende pakking rond de keramische tegel of een foute las in de branderbehuizing.	Laat de brander afkoelen en controleer deze grondig op scheurtjes. Neem contact op met uw erkende Napoleon-dealer om een vervangende brander te bestellen als er scheurtjes worden geconstateerd.
Niet goed voorverwarmd.	Verwarm de grill gedurende 10 tot 15 minuten voor met beide hoofdbranders in de hoge stand.
Overmatige vet- en asophoping op warmteverdelers en in lekbak.	Maak warmteverdelers en lekbak regelmatig schoon. Bekleed de binnenkant van de bak niet met aluminiumfolie. Zie "Reinigingsinstructies" .

Afbladderende verf

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

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Vetophoping op oppervlakken aan de binnenkant.	Dit is geen defect. Het oppervlak van het deksel of de kap is van porselein of roestvrij staal dat niet bladdert. Het bladderen wordt veroorzaakt door uitgehard vet, dat opdroogt tot verfachtige vlokken die afbrokkelen. Regelmatig schoonmaken voorkomt dit. Zie "Reinigingsinstructies" .

10 jaar beperkte Napoleon President's Garantie

NAPOLEON producten worden gemaakt van onderdelen en materialen van hoge kwaliteit en worden gemonteerd door goed opgeleide vakmensen die erg trots zijn op hun werk. Deze grill is voor het inpakken en verzenden grondig geïnspecteerd door een gekwalificeerd technicus om te garanderen dat u als klant het kwaliteitsproduct ontvangt dat u van NAPOLEON mag verwachten.



NAPOLEON garandeert dat componenten van uw nieuwe NAPOLEON-product volledig vrij zullen zijn van gebreken inzake materialen en vakmanschap vanaf de aankoopdatum voor de onderstaande periode:

Aluminium gietvormen / roestvrijstalen basis.....	10 jaar
Roestvrijstalen deksel	10 jaar
Porseleinen gebrandverfde deksel	10 jaar
Geverfd stalen deksel.....	5 jaar volledige dekking, plus 50% korting tot het 10^{de} jaar
Roestvrijstalen buisbranders	5 jaar volledige dekking, plus 50% korting tot het 10^{de} jaar
Met porselein geëmailleerde gietijzeren grillroosters.....	5 jaar volledige dekking, plus 50% korting tot het 10^{de} jaar
Roestvrijstalen of porseleinen schroeiplates	3 jaar volledige dekking, plus 50% korting tot het 10^{de} jaar
Alle overige onderdelen.....	2 jaar

Voorwaarden en beperkingen

Deze Beperkte Garantie geeft een garantieperiode voor ieder product dat bij een geautoriseerde NAPOLEON-dealer is gekocht zoals gespecificeerd in de eerder genoemde tabel en geeft de oorspronkelijke koper recht op de gespecificeerde dekking met betrekking tot ieder component dat binnen de garantie vervangen is, hetzij door NAPOLEON, hetzij door een geautoriseerde NAPOLEON-dealer, om een component te vervangen van een dergelijk product dat kapot gegaan is tijdens normaal huishoudelijk gebruik als een gevolg van een productiefout.

De "50% korting" genoemd in de tabel betekent dat het component beschikbaar is voor de koper voor 50% van de reguliere verkoopprijs van het component in de aangegeven periode. Deze Beperkte Garantie dekt geen accessoires of merchandise.

Ter verduidelijking: "normaal huishoudelijk gebruik van een product" betekent dat het product: geïnstalleerd is door een bevoegde monteur, in overeenstemming met de installatie-instructies die bij het product zijn inbegrepen en met de lokale bouw- en brandverordeningen; goed onderhouden is; en is niet gebruikt als gemeenschapsvoorziening of in een commerciële toepassing.

Daarnaast betekent "storing" niet: oververhitting, uitvallen vanwege omgevingsomstandigheden, zoals sterke wind of inadequate ventilatie, krassen, deuken, corrosie, slijtage van verf en platen, verkleuring door hitte, schurende of chemische schoonmaakmiddelen of blootstelling aan UV, afsplinteren van porseleinen, gebrandverfde onderdelen, of schade veroorzaakt door foutief gebruik, ongeval, hagel, brandend vet, gebrekkig onderhoud, blootstelling aan bijtende middelen zoals zout of chloor, aanpassingen, misbruik, verwaarlozing, of het installeren van onderdelen van andere fabrikanten.

Mochten onderdelen dermate verslechteren dat ze niet meer functioneren (doorgeroest of doorgebrand) binnen het tijdsbestek van de garantiedekking, dan zal een vervangend onderdeel geleverd worden.

Het vervangende onderdeel is de volledige verantwoordelijkheid van NAPOLEON zoals gedefinieerd in deze Beperkte Garantie; in geen geval is NAPOLEON aansprakelijk voor installatiekosten, arbeidskosten-, of enige andere kosten of uitgaven die voortvloeien uit de herinstallatie van een garantie-item, voor enig incidentele, resulterende of indirecte schade of voor eventuele transportkosten, arbeidskosten of exporttarieven.

Deze Beperkte Garantie bestaat naast mogelijke rechten voortvloeiend uit lokale wetgeving. Daarnaast verplicht deze Beperkte Garantie NAPOLEON niet tot het in voorraad houden van reserve-onderdelen. NAPOLEON kan, naar eigen goeddunken en gebaseerd op de verkrijgbaarheid van onderdelen, volledig aan haar verplichtingen voldoen door de klant een evenredig krediet te verlenen voor een nieuw product. Na het eerste jaar kan NAPOLEON, met het oog op deze Beperkte Garantie, naar eigen goeddunken alle door deze garantie opgelegde verplichtingen volledig nakomen door de originele koper de groothandelsprijs van alle defecte onderdelen met een geldige garantie terug te betalen.

Wanneer u een beroep doet op de garantie van NAPOLEON, heeft u de verkoopfactuur of een kopie daarvan nodig, samen met een serienummer en het modelnummer. NAPOLEON behoudt het recht om een vertegenwoordiger ieder product of onderdeel te laten inspecteren alvorens een garantieclaim te honoreren. U moet contact opnemen met de klantenservice van NAPOLEON of een geautoriseerde NAPOLEON-dealer om de voordelen van de garantiedekking te verkrijgen.



www.napoleon.com



NAPOLEON BIEDT AL MEER DAN 40 JAAR PRODUCTEN VOOR WOONCOMFORT

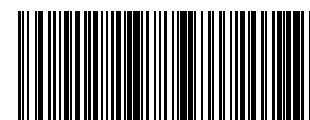


Napoleon products are protected
by one or more U.S. and Canadian
and/or foreign patents or patents
pending.

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: +31 (0)345 588655
napoleon.com
grills@napoleonproducts.com

Laatste revisie | A | September 16, 2021



N415-0707CE-NL

Napoleon.com | Freestyle®-barbecues



FREESTYLE[®] SERIES

Owner's Manual

F365 and F425 models

Grills illustrated in this manual may differ from model purchased.



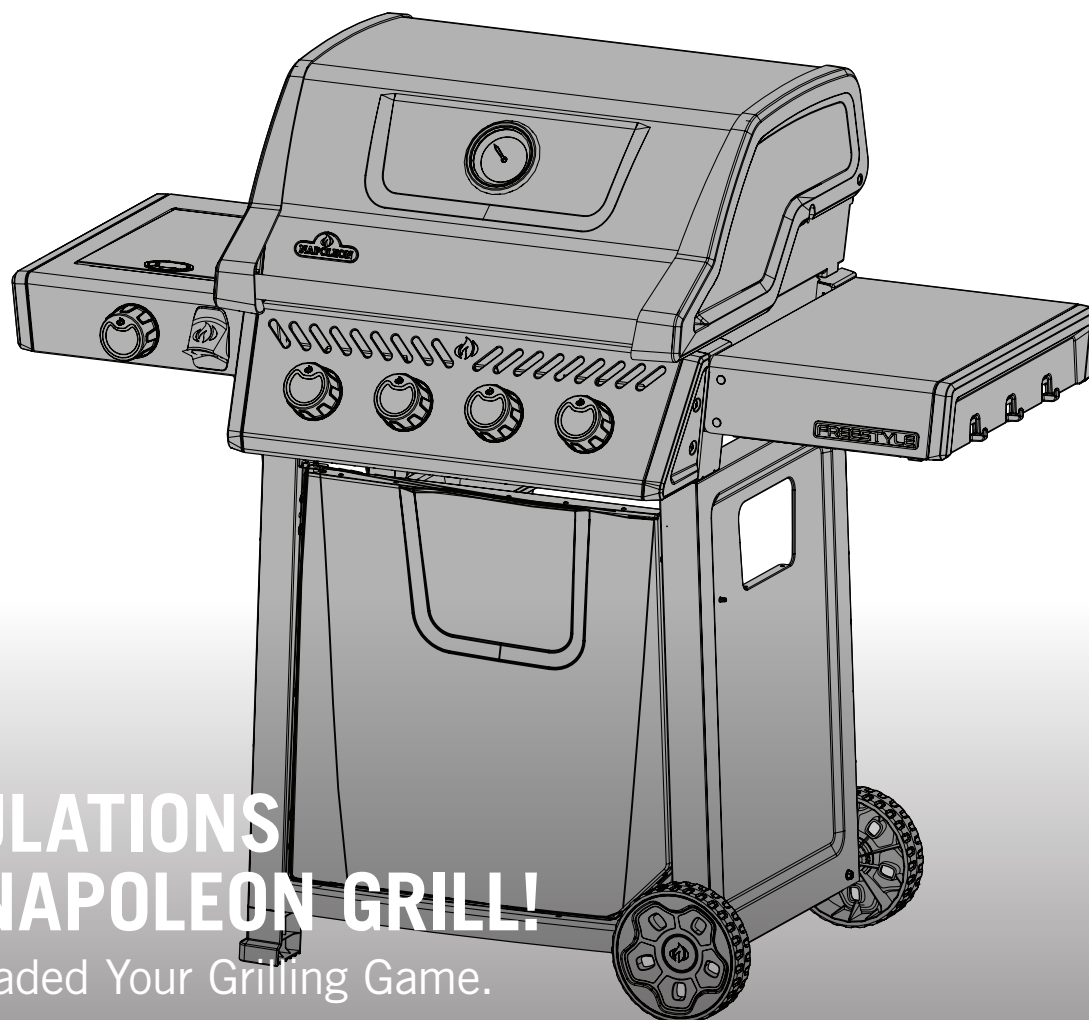
We Want Your Feedback!

Visit Napoleon.com to write a review



and register your grill.

Apply Serial Number



CONGRATULATIONS ON YOUR NAPOLEON GRILL!

You've Just Upgraded Your Grilling Game.

WE WANT YOUR GRILLING EXPERIENCE TO BE MEMORABLE AND SAFE.

Please read this Owner's Manual before using the appliance to avoid property damage, personal injury, or death.

Remove all packaging material, promotional labels and cards from the grill before use.

OUTDOOR GAS BARBECUE. USE OUTDOORS ONLY IN A WELL-VENTILATED SPACE.

DANGER!

IF YOU SMELL GAS:

- Shut off gas to the appliance
- Extinguish any open flame
- Open lid
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier, or fire department.



WARNING!

Do not try to light this appliance without reading the "LIGHTING" instructions section of this manual

Do not store or use gasoline, or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance

A gas cylinder not connected for use must not be stored in the vicinity of this or any other appliance

If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result and cause property damage, personal injury, or death.



Alert adults and children about the hazard of hot surface temperatures. Supervise young children near the grill.

NOTICE TO INSTALLER: Leave these instructions with the grill owner for future reference.

NOTICE TO CONSUMER: Keep these instructions for future reference.

Welcome to Napoleon!

SAFETY FIRST



WARNING! General Information

This grill should be installed in conformity with local codes. If a rotisserie motor is used, it must be electrically grounded in accordance with local codes.



WARNING! Installation & Assembly

Assemble this grill exactly as instructed in the Assembly Guide. If the grill was assembled in-store, review the assembly instructions to ensure it is done correctly.

Perform the required Leak Test before operating the grill.

Do not modify this grill under any circumstances.

Only use the pressure regulator and hose assembly supplied with this grill or replacement parts specifically recommended by Napoleon.



WARNING! Operation

Read this entire Owner's Manual before operating this grill.

Leak Test this grill before each use, annually and when any gas components are replaced.

Follow the lighting instructions carefully.



WARNING! Storage & Disuse

Turn off gas at the supply valve.

Disconnect the hose between the gas cylinder and grill.

Remove the gas cylinder and store outdoors in a well-ventilated space away from children.

DO NOT store gas cylinders in a building, garage, shed, or any other enclosed space.



WARNING! Correct Product Disposal

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

CONTENTS

Welcome to Napoleon!	3
Full System Features	4
Getting Started	5
Leak Test	
Grilling Instructions	
How to use the Rotisserie	
The Grilling Experience Checklist	
How to season cast iron cooking grids	
Infrared Grilling Guide	13
Cleaning Instructions	14
Maintenance Instructions	17
Flame Appearance	
Stainless in harsh environments	
Troubleshooting	19
Warranty	21



PHONE:
+31 345 588655



EMAIL
eu.info@napoleon.com



ONLINE
www.napoleon.com

Full System Features

ACCU-PROBE™ Temperature Gauge to easily read the temperature for perfect results

Large porcelain enamel Warming Rack for increased cooking area

Infrared **SIZZLE ZONE™** Side Burner for perfectly grilled steaks

Integrated Bottle Opener close to the grilling action

Instant **JETFIRE™** Ignition for quick and east start-up

Easy access drip pan for efficient maintenance

Porcelain coated **WAVE™** Cooking Grids for those distinctive sear marks and even cooking

Porcelain Enamel Sear Plates for consistent even heating and vaporizing drippings for more flavorful food

Powder coated folding side shelves with integrated tool hooks

Heavy Gauge Stainless Steel Burners for long lasting quality

Large 7" wheels to navigate any terrain.

Gas Tank Support Ring for stable tank storage (models only)



The grills illustrated in this Owner's Manual may differ from the model you purchased. Featured model: FREESTYLE 425SIB

Getting Started



DANGER / WARNING! Advises of a hazard that could result in a fire, explosion, death or serious physical injury.



WARNING / CAUTION! Advises of a hazard that could result in minor physical injury or property damage.



Wear protective gloves.



Wear safety glasses.



CAUTION! Hot surface.



Important information.



Do not smoke while performing a gas leak test. Sparks or flames will cause a fire, explosion, damage to property, serious physical injury, or death.



Never use an open flame to check for gas leaks. Sparks or flames will cause a fire, explosion, damage to property, serious physical injury, or death.



DANGER! Immediately shut off the gas supply and disconnect.

ADDITIONAL SAFE OPERATING PRACTICES

- Do not route the hose underneath the drip pan. Maintain proper hose clearance to the bottom of the unit.
- Ensure sear plates are positioned properly according to sear plate installation instructions.
- Burner controls must be off when turning the gas cylinder valve on.
- Do not light burners with the lid closed.
- Do not close the side burner lid when operating or hot.
- Do not deep fry food on the side burner.
- Do not adjust the cooking grids when operating or hot.
- Do not move the appliance during use.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Do not modify the appliance.
- Maintenance should only be done when the grill is cool.
- Do not store lighters, matches or any other combustibles in the condiment tray.
- Keep all electrical supply cords and fuel supply hoses away from all heated surfaces.
- Clean the grease tray, drip pan, and sear plates regularly to avoid build-up and grease fires.
- Keep the infrared burner and main burner venturi tubes free from spider webs and other obstructions by inspecting and cleaning it regularly.
- Do not allow cold water (rain, sprinkler, hose etc.) to contact the heated grill. An immediate temperature change will chip the porcelain and crack the ceramic burners.
- Do not use a pressure washer to clean any part of the grill.
- Do not locate this grill where it can be exposed to high winds, especially when the wind can come from directly behind the grill.
- Do not operate appliance under any combustible construction.
- Never cover more than 75% of the cooking surface with solid metal.
- This appliance must be kept away from flammable materials while in use.
- Always maintain proper clearance to combustibles 20" (508mm) to rear of unit, 7" (178mm) to sides.
- Additional clearance of 24" (610mm) is recommended near vinyl siding or panes of glass.

CAUTION! The hook-up and installation of the gas and hose connection must be performed by a licensed gas fitter, and leak tested before operating the grill.

CAUTION! Ensure the hoses do not contact any high temperature surfaces of the grill.

WARNING! Accessible parts may be very hot. Keep young children away.



GAS CONNECTIONS

Option 1: To a Gas Cylinder

Use a propane cylinder of minimum 6 kg or a butane cylinder of 13 kg constructed and marked in accordance with national and regional codes. Ensure that the cylinder can provide enough fuel to operate the appliance. If in doubt, check with your local gas supplier.

Use a gas pressure regulator and hose supplied by Napoleon; if not included, use a regulator and hose that meet national and regional codes. The recommended length of the hose is 0.9 m. The hose must never be longer than 1.5 m.

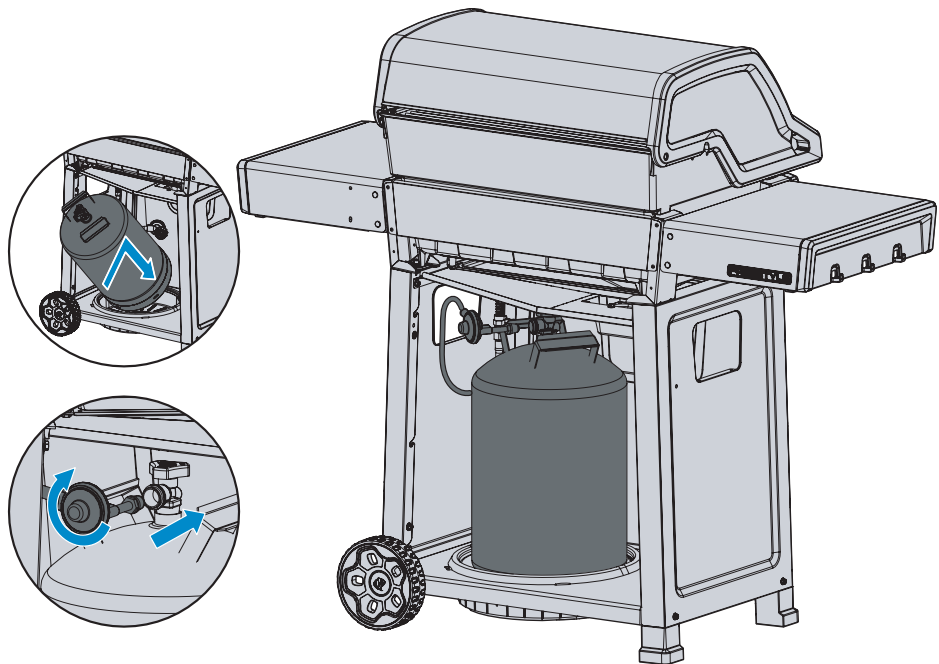
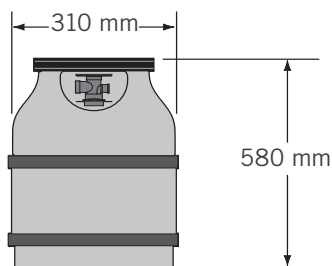
Note: The hose should be replaced before the expiry date printed on it.

Only place cylinders within the maximum width and height dimensions inside the enclosure on the bottom shelf. Cylinders that surpass the maximum dimensions must be placed outside the enclosure on level ground. Refer to the diagram below for specific measurements.

Hook-up and Installation

- Check the cylinder for dents or rust, and have it inspected by your gas supplier.
- Never use a cylinder with a damaged valve.
- Place the cylinder in its designated area on the bottom shelf.
- Ensure the gas regulator hose has no twists or kinks.
- Remove the cap or plug from the cylinder fuel valve.
- Tighten the regulator to the cylinder valve.
- Ensure the hose does not contact with the drip pan or any high temperature surfaces of the grill because it will melt and cause a fire.
- Ensure the cylinder is not left exposed to extreme heat or direct sunlight.
- Leak test all joints prior to operating the grill. See “Leak Test”.

Maximum Cylinder Dimensions



WARNING! Do not store a spare gas cylinder below the grill head or side burners.

WARNING! Never use a gas cylinder that is beyond 80% full.

WARNING! Follow all specifications and instructions exactly to prevent fire, explosion, property damage, personal injury, or death.

WARNING! Disconnect the grill and its individual shutoff valve from the gas supply piping system during any pressure testing.



Technical Data

The following table lists gross heat input, gas usage values and orifice sizes corresponding to each burner per Gas Category:

	HEAT INPUT				GAS USAGE			
	TOTAL	MAIN	FLAME SIDE	INFRARED SIDE	TOTAL	MAIN	FLAME SIDE	INFRARED SIDE
F365	12.0 kW	12.0 kW	-	-	873 g/hr	873 g/hr	-	-
F365SB	15.0 kW	12.0 kW	3.0 kW	-	1091 g/hr	873 g/hr	218 g/hr	-
F365SIB	15.0 kW	12.0 kW	-	3.0 kW	1091 g/hr	873 g/hr	-	218 g/hr
F425	13.6 kW	13.6 kW	-	-	990 g/hr	990 g/hr	-	-
F425SB	16.6 kW	13.6 kW	3.0 kW	-	1208 g/hr	990 g/hr	218 g/hr	-
F425SIB	16.6 kW	13.6 kW	-	3.0 kW	1208 g/hr	990 g/hr	-	218 g/hr

ORIFICE SIZE	MAIN		FLAME SIDE		INFRARED SIDE	
	I	II	I	II	I	II
F365	0.99mm	#66 (0.84mm)	-	-	-	-
F365SB	0.99mm	#66 (0.84mm)	0.86mm	#69 (0.74mm)	-	-
F365SIB	0.99mm	#66 (0.84mm)	-	-	0.86mm	#69 (0.74mm)
F425	0.91mm	#68 (0.79mm)	-	-	-	-
F425SB	0.91mm	#68 (0.79mm)	0.86mm	#69 (0.74mm)	-	-
F425SIB	0.91mm	#68 (0.79mm)	-	-	0.86mm	#69 (0.74mm)

The following table lists all certified gases and pressures. Verify the information on the rating plate corresponds with this list.

Note: Only use regulators that supply the pressure listed here.

Gas Category	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3P(37)}	I _{3B/P(50)}
Orifice Sizes	I	I	I	II
Gases / Pressures	Butane 30mbar Propane 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Propane 37mbar	Butane 50mbar Propane 50mbar
Countries	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

BE CAREFUL!



The lid of the grill and the entire firebox can become very hot when in use.

WARNING! Check the hose for evidence of excessive abrasion, melting, cuts or cracks. If the hose is damaged, it must be replaced with an assembly specifically recommended by Napoleon.



LEAK TEST

Why and When to Leak Test?

A leak test confirms no gas is escaping after you connect the hose to the gas supply.

Each time the tank is refilled and reinstalled, ensure that there are no leaks in the fitting where the regulator connects to the tank.

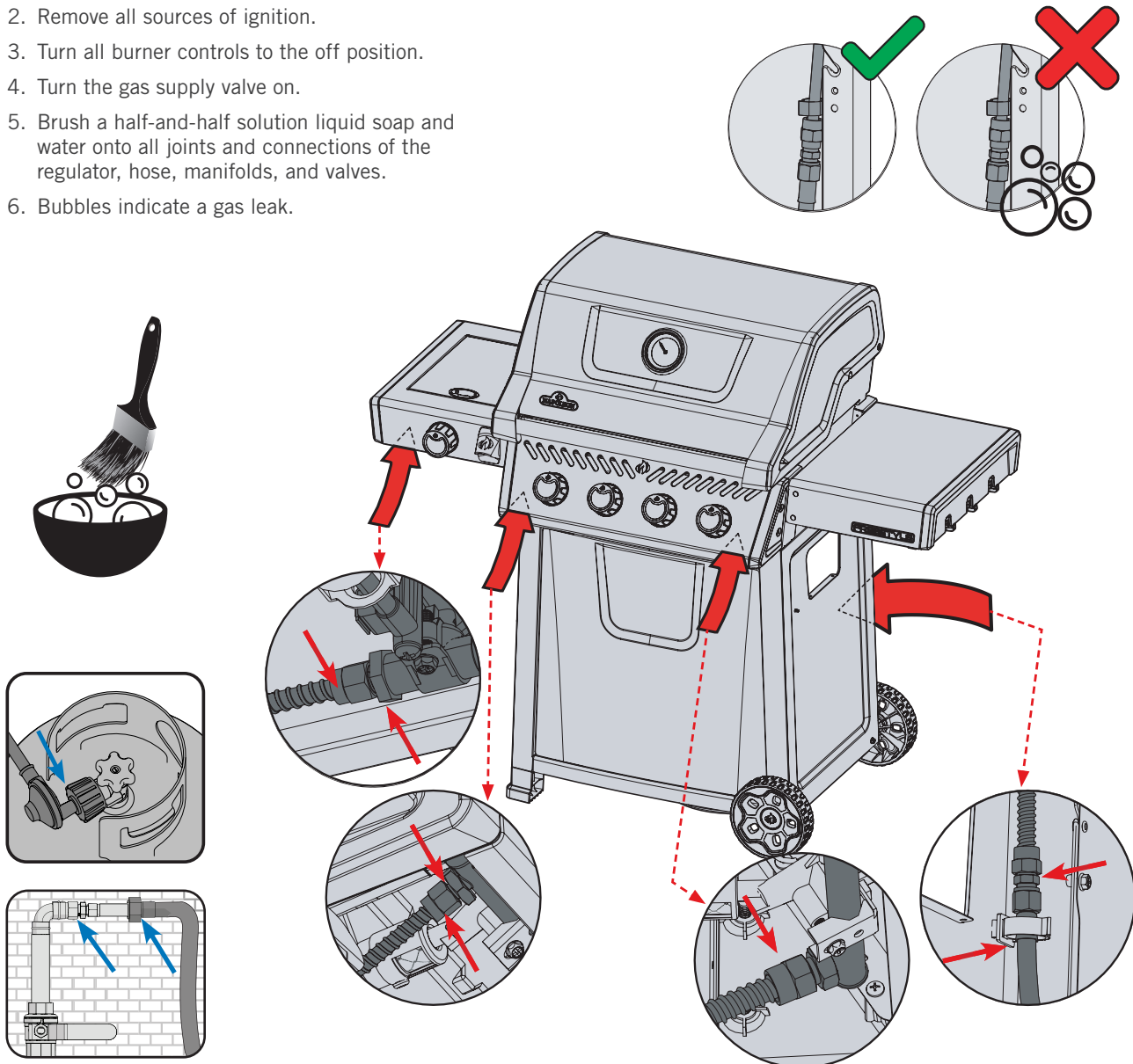
Leak test this grill before use, annually, and when any gas components are replaced.

Leak Test Steps

1. Do not smoke while performing the test.
2. Remove all sources of ignition.
3. Turn all burner controls to the off position.
4. Turn the gas supply valve on.
5. Brush a half-and-half solution liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds, and valves.
6. Bubbles indicate a gas leak.

If you find a leak

1. Tighten any loose joints.
2. If the leak cannot be stopped, immediately shut off the gas supply and disconnect the grill.
3. Have the grill inspected by a certified installer, or dealer.
4. Do not use the grill until the leak has been fixed.



WARNING! Never use an open flame to check for gas leaks. Sparks or flames will cause a fire, explosion, damage to property, serious physical injury, or death.

WARNING! Only use the pressure regulator and hose assembly supplied with the grill, or one in conformity with local codes.



LIGHTING YOUR GRILL

Is it the very first time? Perform a Burn-off

Remove warming rack and run the main burners on high for 30 minutes. It is normal for the grill to emit an odor the first time it is lit. This odor is caused by the “burn-off” of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and will not occur again.

Main Burner Lighting

1. Open grill lid.
2. Push and slowly turn any main burner knob counter clockwise to HIGH position until pilot lights. Continue to push down on the control knob until the burner lights and then release.
3. If the pilot does not light – immediately turn the control knob clockwise to the OFF position. Repeat step 2.
4. If the pilot and burner will not light in 5 seconds – turn the control knob clockwise to the OFF position. Wait 5 minutes for gas to dissipate. Repeat steps 2 and 3, or light with a match. (Fig. 1)

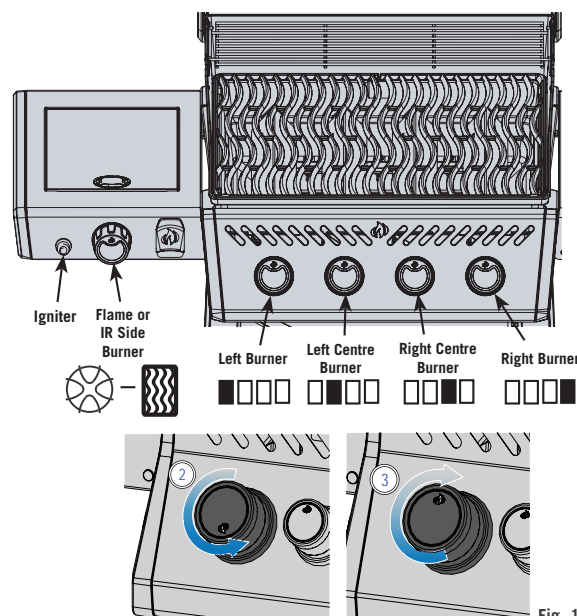


Fig. 1

Side Burner Lighting (if equipped)

1. Open burner cover.
2. Push and slowly turn side burner knob counter clockwise to HIGH position until the spark lights the burner.
3. Continue to push down on the control knob until the burner lights and then release.
4. If the burner will not ignite – turn burner control knob clockwise to the OFF position. Wait 5 minutes. Repeat step 2 and 3. (Fig. 2)

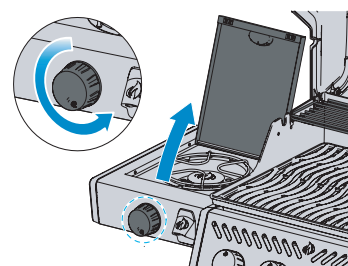


Fig. 2

Infrared Side Burner Lighting (if equipped)

1. Open burner cover.
2. Push and slowly turn side burner knob counter clockwise to HIGH position.
3. Press and hold igniter button until the burner lights, or light by match.
4. If the burner will not ignite – turn burner control knob clockwise to the OFF position. Wait 5 minutes. Repeat step 2 and 3. (Fig. 3)

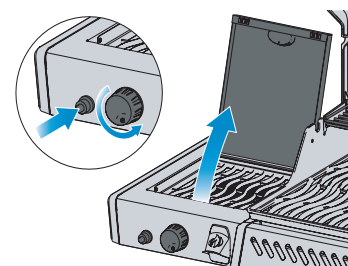


Fig. 3

Lighting with a match

1. Clip the match into the supplied lighting rod.
2. Insert the lit match through the cooking grids and sear plates.
3. While turning the corresponding burner knob to high. (Fig. 4)

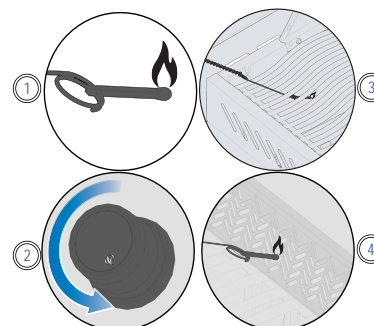


Fig. 4



WARNING! Ensure all burner controls are in the OFF position before slowly turning on gas supply valve.

WARNING! Follow the lighting instructions carefully.

WARNING! Make sure the lid of the grill is OPEN while igniting.

WARNING! Do not adjust the cooking grids while the grill is hot, or operating.



GRILLING INSTRUCTIONS

Main Burner Use

- Preheat the grill before searing food by operating all main burners on high with the lid closed for approximately 10 minutes.
- Food cooked for only a short time such as fish and vegetables can be grilled with the lid open.
- Grilling with the lid closed ensures higher and consistent temperatures that cook meat more evenly and can reduce cooking times.
- The cooking grids can be oiled before preheating to reduce sticking when grilling lean meat such as chicken breast, or pork.
- Food that takes longer than 30 minutes such as roasts can be cooked indirectly with the burner lit opposite the food. See Indirect Grilling.
- Trim excess fat off meat to prevent flare-ups, or reduce the temperature of the grill.
- Flare ups – move food away from the flames and reduce the heat. Leave the lid open.

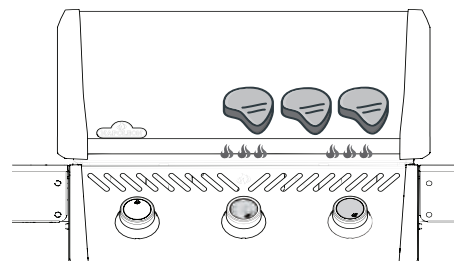
Direct Grilling

This method is often used for searing, or food cooked for only a short time such as hamburgers, steaks, chicken, or vegetables.

Place food on the cooking grids directly over the heat.

Sear meat first to trap-in the juices and flavor.

Lower the grill temperature to finish cooking to your preference.

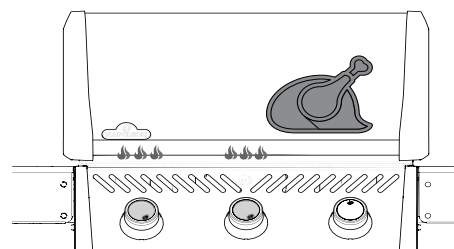


Indirect Grilling

This method uses lower temperatures and circulates heat around the food cooking it slowly and evenly. Use this method to cook larger cuts of meat, or food prone to flare-ups such as roast, chicken, or turkey.

Turn one or more burners on and place food on the cooking grid where there is no flame, or burner on.

Grilling at a lower temperature and slower cooking time results in more tender meats.



Flame Side Burner (if equipped)

The flame side burner can be used like a stove top to make gravy or soups.

The maximum pot or pan diameter is 10" (24 cm).

Be sure your grill is in a location protected from the wind, or the performance of the side burner will be affected.

Infrared Side Burner (if equipped)

To operate, follow the "Side Burner Lighting" instructions. The infrared heat provides an even cooking area for searing food when it's set to high.

Some side burner models have a height-adjustable cooking grid.

GRILLING PRO TIP!

Use a thermometer to check the internal temperature of meat to ensure it is cooked perfectly.

GRILLING PRO TIP!

Add a Napoleon smoker accessory to your grill to flavor your meat.

WARNING! Never grill food directly on the flame side burner. It is designed for use with pots and pans only.

WARNING! Do not close side burner lid while it is operating or hot.

WARNING! Do not deep fry food on the side burner. Cooking with oil can be dangerous.

WARNING! Regularly clean grease out of the entire unit, including the grease tray and the sear plates, to avoid build-up and grease fires.

WARNING! Do not leave food unattended on any lit burners.



HOW TO USE THE ROTISSERIE

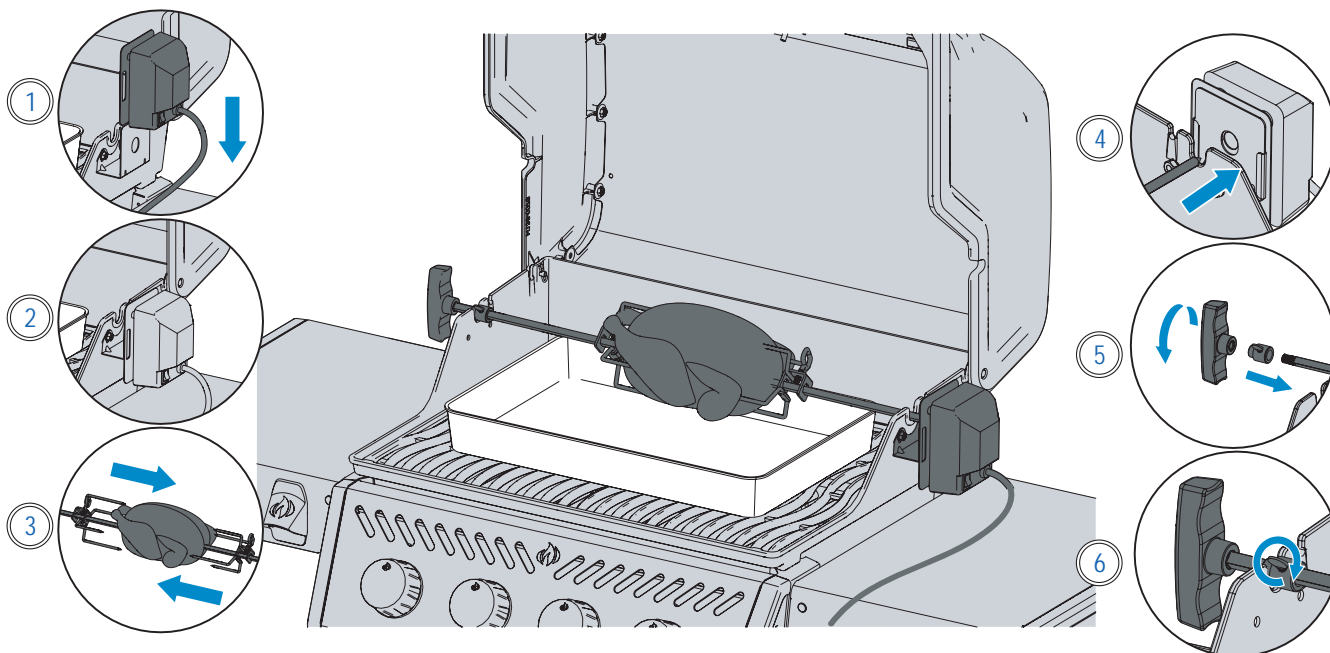
Assembling Your Rotisserie Kit (if acquired)

Note: Extreme heat will damage the warming rack. Remove it prior to installing the spit rod.

1. Install the rotisserie motor on the side of the grill using the mounting bracket(s). Some models have pre-mounted brackets.
2. Once the bracket has been fastened to the grill, slide the rotisserie motor onto the bracket.
3. Slide the first rotisserie fork just past the middle of the spit rod and tighten into place. Thread the meat onto the spit rod and push the meat into the fork. Slide the second rotisserie fork on the opposite end of the spit rod and push the fork into the meat until secure. Tighten the fork into place.
4. Carefully insert the pointed end of the spit rod into the rotisserie motor and set the opposite end across the hangers. The heavy side of the meat will naturally hang down to balance the load.
5. Slide the stop bushing onto the spit rod until it is past the inside of the hood. This will secure the side to side movement of the spit rod.
6. Tighten the stop bushing and spit rod handle. Place a metal dish under the meat to collect the drippings.



IMPORTANT! Always wear gloves when handling components of the grill.



Tips about using the Rotisserie:

- Operate the burners on high until the meat browns. Then reduce the heat keeping the lid closed.
- Use a thermometer to check the internal temperature of the meat.
- Roasts and poultry should brown on the outside and stay tender on the inside.
- Use drippings to baste and make gravy.
- A 3-pound chicken takes approximately 1 ½ hours on medium to high.
- Be mindful of your rotisserie motor capacity. Never overload your equipment.
- Be sure to always set an evenly balanced load on your rotisserie.

How to cook multiple chickens

1. Tie or skewer wings to the body of the chickens.
2. Slide rotisserie fork onto spit rod.
3. Thread first chicken onto spit rod until it is held into place by the rotisserie fork. Tighten.
4. Thread next 2 chickens onto spit rod so all the chickens are close together.
5. Slide second rotisserie fork onto spit rod and push into chicken until all 3 chickens are squeezed together tightly. Tighten.

DID YOU KNOW?

You can remove the cooking grids if they interfere with cooking larger cuts of meat.

WARNING! Disassemble rotisserie components when finished cooking, wash with warm soapy water, and store indoors.

WARNING! Use heat resistant grilling gloves when handling the hot rotisserie components.

WARNING! Disconnect rotisserie plug from the outlet when the grill is not in use.



THE GRILLING EXPERIENCE CHECKLIST

Refer to this list every time you grill

☐ Read Owner's Manual

Be sure to have read the owner's manual and all the safety instructions.

☐ Clean grease tray

Always ensure you clean the grease tray prior to grilling to avoid fires and flare-ups.

☐ Check the hose

Ensure the grill is off and cool. Check the hose for evidence of excessive abrasions, or cuts. Have the hose replaced before use if the hose is damaged.

☐ Preheat and clean grids

Coat the grids with vegetable shortening and preheat your grill to burn off excess residue and prevent sticking. Clean cast iron grids with a brass wire brush and stainless steel grids with a stainless brush. See "**Cleaning Instructions**".

NOTE: Stainless steel cooking grids are corrosion resistant and require less maintenance than cast iron grids.

☐ Prep area

Make sure everything you need while grilling such as your utensils, seasonings, sauces, and dishes are within your reach. Don't leave your food unattended, or it could burn.

☐ Don't peek and flip once

Try not to open the lid and peek too much, or heat will escape and throw your temperature and cooking times off. Flip your food only once, especially steak and chicken.

☐ Leave space

Leave some space on the grill and between food, so you have room to move food around if you need to.

☐ Use a thermometer

Use a thermometer to ensure food is cooked thoroughly. Follow the appropriate temperatures guidelines for all types of meat, especially poultry.

GRILLING PRO TIP!



Get inspired to create delicious meals from the recipes and grilling techniques at www.napoleon.com and Napoleon's cookbooks.

GRILLING PRO TIP!



Always preheat the grill before cooking to burn off leftover residue and prevent food from sticking to the grate.

OIL AND FAT SUGGESTION!



- Grapeseed Oil
- Sunflower Oil
- Soybean Oil
- Extra Virgin Olive Oil
- Canola Oil

If not available, select an oil or fat that has a high smoke point. Do not use salted fats like butter or margarine.

HOW TO SEASON CAST IRON COOKING GRIDS








This procedure **MUST** be done prior to first use and repeated every 3-4 uses to keep grids looking new.

1. Remove cast iron grids from the grill.
2. Wash grids with warm soapy water and soft cloth. Pat dry and allow grids to completely dry.
3. Apply fat/oil evenly using a silicone brush on both sides.
4. Preheat appliance to 350°F - 400°F (176°C - 204°C).
5. Install cooking grids and cook for 30 minutes.
6. Apply a second even coat of fat/oil on cooking grids, and keep cooking for 30 more minutes.
7. Grids are now seasoned.

NOTE: If rust has formed on the cast iron grids, remove the rust with scouring pad or brass brush and repeat the seasoning process.



Infrared Grilling Guide

FOOD	CONTROL KNOB SETTING	COOKING TIME	SUGGESTIONS
 Steak 1 inch (2.54 cm) thick	HIGH – 2 minutes each side	Rare – 4 minutes	Ask for marbled fat in cut. Fat is a natural tenderizer and keeps meat juicy.
	HIGH to MEDIUM – High heat 2 minutes each side then turn to medium heat	Medium – 6 minutes	
		Well done – 8 minutes	
 Hamburger ½ inch (1.27 cm) thick	HIGH – 2 minutes each side	Rare – 4 minutes	Keep patties all the same thickness for equal cooking times. Patties 1 inch thick or more should be grilled using indirect heat.
	HIGH – 2 ½ minutes each side	Medium – 5 minutes	
	HIGH – 3 minutes each side	Well done – 6 minutes	
 Chicken	HIGH, MEDIUM, LOW – 2 minutes each side then medium-low to low heat	20 – 25 minutes	Slice joint connecting the thigh and leg ¾ through for the meat to lie flat on the burner and cook evenly.
 Pork Chops	MEDIUM	6 minutes each side	Choose thick cuts for more tender meat. Trim off excess fat.
 Spare Ribs	HIGH to LOW – High for 5 minutes then low until finished	20 minutes each side turning often	Choose lean meaty ribs. Grill until meat pulls easily from the bone.
 Lamb Chops	HIGH to MEDIUM – High for 5 minutes then Medium until finished	15 minutes each side	Choose thick cuts for more tender meat. Trim off excess fat
 Hot dogs	MEDIUM to LOW	4 – 6 minutes	Select larger wieners and slit lengthwise before grilling

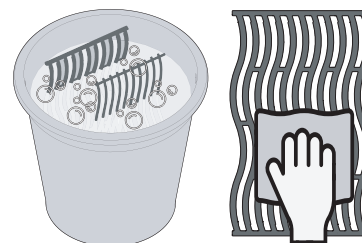
WARNING! Keep the lid open if main infrared burner is set on high to prevent accidentally burning food.



Cleaning Instructions

First Time Use

1. Wash grids by hand with water and mild dish soap to remove any residue from the manufacturing process. **DO NOT** wash in a dishwasher.
2. Rinse thoroughly with hot water and dry completely with a soft cloth to prevent moisture from entering the cast iron.



Cast Iron Grids

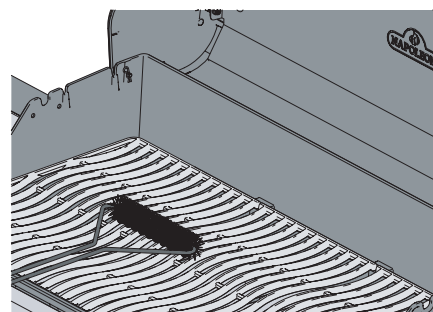
- Season your grids to add a protective coating to prevent corrosion. See Grilling Tips – **How to Season your Cast Iron Cooking Grids.**

Stainless Steel Grids

- Stainless steel cooking grids can be cleaned by preheating the grill and using a wire brush to remove residue.
- Stainless steel grids will permanently discolor from regular use because of high temperatures when grilling.

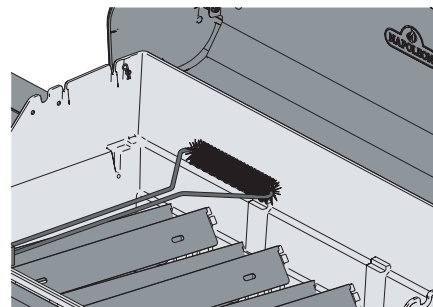
Infrared Side Burner

- Most drippings and food particles that fall on the infrared burner surface incinerates immediately because of the high intensity heat.
- Do not clean the ceramic tile with a wire brush.
- Do not use water or other liquids to clean the burner. An immediate change in temperature will cause cracking of the ceramic tile.
- Light burner and operate on high for 5-10 minutes to remove any left-over residue.



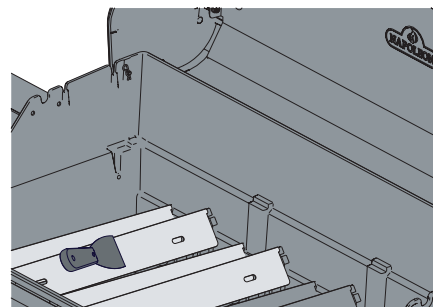
Inside of the Grill

1. Remove the cooking grids.
2. Use a brass wire brush to clean loose debris from the sides and underneath the lid.
3. Scrape the sear plates with a putty knife or scraper. Use a wire brush to remove the ash.
4. Remove the sear plates and brush debris from the burners with a wire brush.
5. Sweep debris from inside the grill into the drip pan.



Porcelain Enamel

Avoid chipping or scratching the porcelain coat on the sear plates and drip pan, as this might compromise corrosion resistance. Use plastic putty knives or scrapers when cleaning porcelain parts.



WARNING! Always wear protective gloves and safety glasses when cleaning your grill.

WARNING! Accumulated grease is a fire hazard.

WARNING! Cleaning should only be done when the grill is cool to avoid the possibility of burns.



Drip Pan

Every grill head, side burner and drop-in burner have a corresponding drip pan. It is easily accessible through doors or openings.

- Grease and excess drippings collect in the drip pan located beneath the grill and accumulate in the disposable grease tray below the drip pan (if applicable).
- Only use Napoleon approved liners on the drip pan. Never use aluminum foil, sand or any other unapproved material. This can prevent grease from flowing properly.
- Clean frequently to avoid grease build-up – approximately every 4-5 uses.

Cleaning steps:

1. Slide the drip pan from the grill to access the disposable grease tray or to clean the drip pan.
2. Scrape the drip pan out with a putty knife or scraper. (Plastic)
3. Replace the disposable grease tray every 2-4 weeks depending on grill usage (if applicable).
4. See your Napoleon Grill dealer for supplies.

Control Panel

ONLY use warm soapy water.

Text is printed directly on the control panel and will gradually rub off if abrasive or stainless steel cleaners are used.

Proper cleaning of the control panel will ensure the text remains dark and legible.

Aluminum Castings

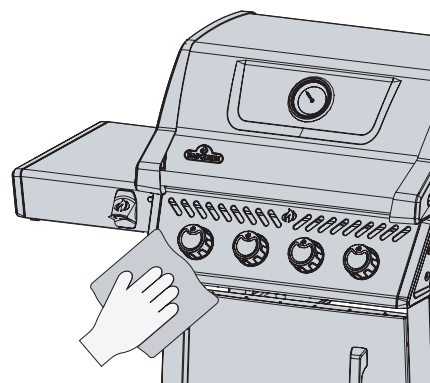
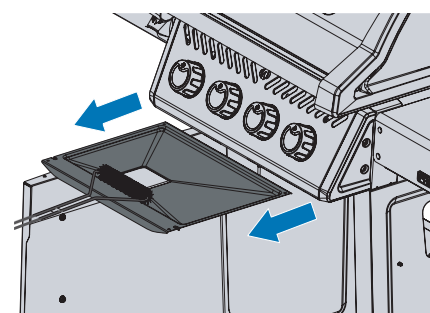
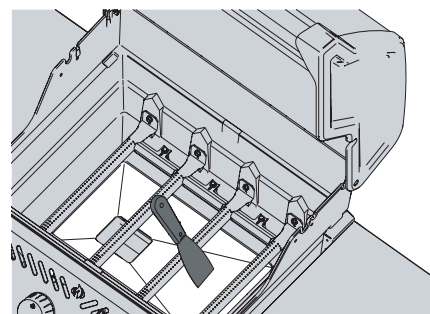
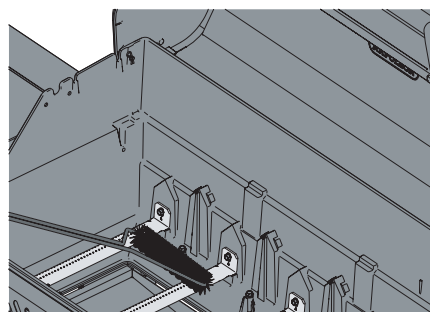
Clean with warm soapy water.

Aluminum doesn't rust, but high temperatures and weathering can cause oxidization on the surface of the castings that look like white spots.

See “**Maintenance Instructions**” for more information on how to prevent oxidized aluminum.

Outside Grill Surface

- Only use a stainless steel non-abrasive cleaner. Abrasive cleaners or steel wool will scratch the finish.
- Always wipe in the direction of the grain.
- Handle porcelain enamel components with care.
- The baked-on enamel finish is glass-like and will chip if struck.
- Stainless steel parts discolor overtime when heated and will turn a golden or brown hue. This is normal and won't affect the performance of the grill.



WARNING! Ensure all burners are turned off and grill is cool before cleaning. Do not use oven cleaner to clean any part of the grill. Do not put cooking grids or any other parts of the grill in a self-cleaning oven to clean. Clean the grill in an area where cleaning solution won't harm decks, lawns, or patios.

WARNING! Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the grill components unless cleaned regularly.



Insect Screen and Burner Ports

Spiders and insects are attracted to small enclosed spaces.

Napoleon has equipped the burner with an insect screen on the air shutter. This reduces the likelihood of insects building nests inside the burner, but doesn't eliminate the problem.

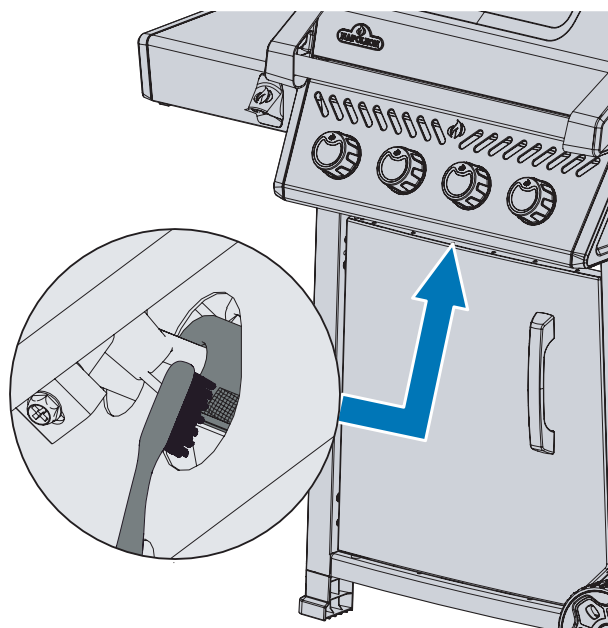
A nest or web can cause the burner flame to burn a soft yellow or orange and cause a fire or flashback at the air shutter underneath the control panel.

1. Remove the screw (s) that attaches the burner to the back wall of the grill. Slide the burner back and upwards to remove.
2. Use a flexible venturi tube brush to clean the inside of the burner.
3. Shake loose debris from the burner through the gas inlet.
4. Check the burner ports and valve orifices for blockages: burner ports can close over time because of cooking debris and corrosion.
5. Use an opened paper clip, or the supplied port maintenance bit to clean burner ports.
6. Drill out blocked ports using the supplied drill bit in a small cordless drill: this can be done with the burner attached to the grill, but it's easier if removed from the grill.
7. Do not flex the drill bit when drilling the ports because the drill bit will break.
8. This drill bit is for burner ports NOT for brass orifices that regulate the gas flow to the burner.
9. Do not enlarge the holes
10. Ensure the insect screen is clean, tight, and free of any lint or other debris.
11. Reverse the procedure to reinstall the burner.
12. Ensure the valve enters the burner when installing.
13. Replace sear plate mount and tighten screws to complete re-installation.

SAFETY FIRST!



Always wear protective gloves and safety glasses when servicing your grill.



WARNING! It is very important the valve/orifice enters the burner tube when reinstalling the burner after cleaning and before lighting your grill, or a fire or explosion could occur.

WARNING! Avoid unprotected contact with hot surfaces.

WARNING! Do not use abrasive cleaners or steel wool on any painted, porcelain, or stainless steel parts of your grill because it will scratch the finish.



Maintenance Instructions

Recommendations

This grill should be thoroughly inspected and serviced annually by a qualified service person.

- Do not obstruct the flow of ventilation and combustion air.
- Keep the cylinder enclosure ventilation openings located on the side of the cart or enclosure and front and back of the bottom shelf clear from debris.

WARNING! Keep the grill away from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.



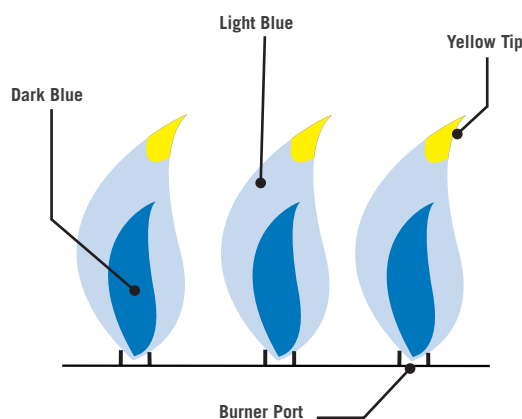
FLAME APPEARANCE



IMPORTANT! Orifice changes and air shutter adjustments must always be done by a qualified gas installer.

- The flames should always look dark blue, tipped with light blue and occasionally yellow.
- Too little air flow to the burner will produce soot and lazy yellow flames.
- Too much air flow to the burner will cause flames to lift erratically and cause igniting difficulties. See “Troubleshooting”.
- The air shutter is factory set and should not require adjusting under normal conditions. Adjustments might be required under extreme field conditions.

Note: Infrared burners have no air adjustment.



WE WANT TO HELP!



Contact the Napoleon Customer Solutions Department for recommended replacement parts.
+31 345 588655.

STAINLESS IN HARSH ENVIRONMENTS

Stainless steel oxidizes or stains in the presence of chlorides and sulfides, especially in coastal regions, warm and highly humid areas, and around pools and hot tubs. These stains look like rust, but they can be easily removed or prevented. Wash stainless and chrome surfaces every 3-4 weeks. Clean with warm soapy water.

Burner Maintenance

- Extreme heat and a corrosive environment can cause surface corrosion to occur even though the burner is made from heavy wall 304 stainless steel.

Maintenance and Protection of Infrared Burners

Your infrared burners are designed to provide a long service life, but you must be careful to prevent cracking of their ceramic surfaces. Fractures will cause the burners to malfunction.



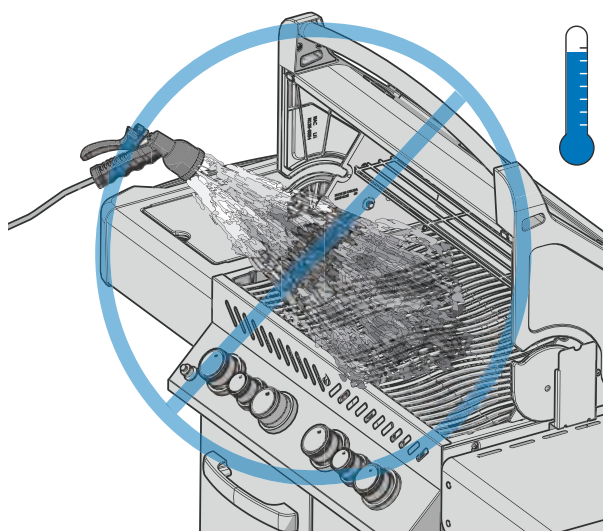
IMPORTANT! Damage resulting from by failure to follow these instructions is NOT covered by your grill warranty.

Steps to Avoid Damaging Ceramic Surfaces

1. Never douse a flame or control flare-ups with water.
2. Do not allow cold water (rain, sprinkler, hose etc.) to come in contact with hot ceramic burners. An immediate change in temperature will cause cracking of the ceramic tile.
3. A ceramic burner that becomes wet before use will create steam when operated later and produce pressure that will crack the ceramic.
4. Repeated soaking of the ceramic can cause it to swell and expand producing pressure that will make the ceramic crack and crumble.
5. Inspect the ceramic for possible water soaking if you find standing water in the grill. Remove the burner if the ceramic is wet. Turn it upside down to drain the excess water. Bring ceramic indoors to dry thoroughly.
6. Do not allow hard objects to impact the burner. Take care when inserting or removing cooking grids and using accessories.

Clearance Ventilation of hot air

- Hot air must have a way to escape the grill for the burners to function properly.
- The burners can become deprived of oxygen if the hot air is not allowed to escape causing them to back-flash. The ceramic can crack if this occurs repeatedly.



SAFETY FIRST!



Never cover more than 75% of any main or side burner cooking surface with any solid metal (e.g. griddles or pans)

WARNING! Turn off gas at the source and disconnect the unit before servicing.

WARNING! Maintenance should only be done when the grill is cool to avoid the possibility of burns.

WARNING! A leak test must be performed annually and when any component of the gas train is replaced, or when the smell of gas is present.



Troubleshooting

Lighting Problems

- Main, rear or side burners will not light with the igniter, but will light with a match.
- Burners will not cross light each other.

	Possible causes	Solution
Main Burner	JETFIRE™ outlet is dirty or clogged	Clean JETFIRE™ outlet with a soft bristle brush.
	Dirty or corroded cross light brackets.	Clean or replace as required.
Rear and Side Burners	Dead battery, or installed incorrectly.	Replace with premium heavy-duty battery.
	Loose electrode wire or switch terminal wires.	Check electrode wire is firmly pushed onto the terminal on the back of the igniter. Check the lead wires from the module to the ignition switch (if equipped) are firmly pushed onto their respective terminals.
	Lifting flames on burner.	Close air shutter according to “ Maintenance Instructions ”- Combustion Air Adjustment section in this Owner’s Manual. IMPORTANT! This must be done by a qualified gas installer.

Noises and Flare-ups

- Humming regulator.
- Excessive flare-ups and uneven heat.

Possible causes	Solution
Normal humming noise on hot days.	This isn’t a defect. It’s caused by internal vibrations in the regulator and doesn’t affect the performance or safety of the grill. Humming regulators WILL NOT be replaced.
The cylinder valve was opened too quickly.	Open cylinder valve slowly
Sear plates installed incorrectly.	Ensure sear plates are installed with holes towards the front, and the slots on the bottom. See Assembly Instructions Guide.
Improper heating.	Preheat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes.
Excessive grease and ash build on sear plates and in drip pan.	Clean sear plates and drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to “ Cleaning Instructions ”.

WE WANT TO HELP!

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

REGISTER YOUR GRILL!

Register your grill! Go to Napoleon.com or your Assembly Guide for replacement parts instructions.

Gas Flow

- Low heat or low flame when valve is turned to high.
- Burners burn with yellow flame, accompanied by the smell of gas.
- Flames lift away from burner, accompanied by the smell of gas, and possible lighting difficulties.
- Burner output on HIGH, but setting is LOW. Rumbling noise and fluttering blue flame at burner surface.

Possible causes	Solution
Gas tank – improper lighting procedure	Ensure lighting procedure is followed carefully. All gas valves must be in the OFF position when the tank valve is turned on. Turn tank on slowly to allow pressure to equalize. See Operation – "Lighting Instructions" .
Gas pipe – undersized supply line.	Pipe must be sized according to installation code.
Leaking gasket surrounding the ceramic tile, or a weld failure in the burner housing.	Allow burner to cool and inspect very closely for cracks. Contact your authorized Napoleon dealer to order replacement burner assembly if any cracks are found.
Improper preheating.	Preheat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes.
Possible spider web or other debris.	Thoroughly clean nest or webs out of your burner orifice by removing it and following instructions in this manual. See "Leak Test" .
Dirty or clogged orifice.	Clean burner orifice IMPORTANT! This must be done by a qualified gas installer.
Lack of gas	Check gas level in gas cylinder.
Supply hose is pinched.	Reposition supply hose as necessary.
Gas regulator in low flow state.	Turn the burners off and close the tank valve, wait a minute before fully re-opening the valve, allow a few seconds for the pressure to equalize before following the Lighting Instructions to start the grill. Ensure igniting procedure is followed carefully every time you cook. All gas valves must be OFF when the tank valve is turned on. Always open the tank valve slowly.

Infrared Burner Flashes Back

- During operation the burner abruptly makes a loud whoosh sound, followed by a continuous blow-torch type sound and grows dim or has a large flame on start up.

Possible causes	Solution
Ceramic tiles overloaded with grease drippings and build-up. Ports are clogged	Turner burner OFF and allow to cool for at least 2 minutes. Reignite burner and burn on HIGH for at least 5 minutes, or until the ceramic tiles are evenly glowing red.
Burner overheated because inadequate ventilation. Too much grill surface covered by griddle or pan.	Ensure no more than 75% of the grill surface is covered by objects or accessories. Turn burner OFF and allow to cool for at least 2 minutes. Reignite.
Leaking gasket surrounding the ceramic tile, or a weld failure in the burner housing.	Allow burner to cool and inspect very closely for cracks. Contact your authorized Napoleon dealer to order replacement burner assembly if any cracks are found.
Improper heating.	Preheat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes.
Excessive grease and ash build on sear plates and in drip pan.	Clean sear plates and drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to "Cleaning Instructions" .

Peeling Paint

- Paint appears to be peeling inside lid or hood.

Possible causes	Solution
Grease build-up on inside surfaces.	This is not a defect. The finish on the lid and hood is porcelain or stainless steel and will not peel. The peeling is caused by hardened grease, which dries into paint-like shards, that flake off. Regular cleaning will prevent this. See "Cleaning instructions" .

Napoleon President's 10 Year Limited Warranty

NAPOLEON products are designed with superior components and materials, and are assembled by trained craftsmen who take great pride in their work. This grill has been thoroughly inspected by a qualified technician before packaging and shipping to ensure that you, the customer, receive the quality product you expect from NAPOLEON.



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

Warranty

Aluminum castings / stainless steel base	10 years
Stainless steel lid	10 years
Porcelain enamel lid	10 years
Painted steel lid	5 years full coverage, plus 50% off until the 10th year
Stainless steel tube burners	5 years full coverage, plus 50% off until the 10th year
Porcelain-enameled cast iron cooking grids	5 years full coverage, plus 50% off until the 10th year
Stainless steel or porcelain sear plates	3 years full coverage, plus 50% off until the 10th year
All other parts	2 years

*Conditions and Limitations

This Limited Warranty creates a warranty period as specified in the aforementioned table, for any product purchased through an authorized NAPOLEON dealer, and entitles the original purchaser to the specified coverage in respect of any component replaced within the warranty period, either by NAPOLEON or an authorized NAPOLEON dealer, to replace a component of such product that has failed in normal private use as a result of a manufacturing defect. The "50% off" indicated in the table means the component is made available to the purchaser at a 50% discount off the regular retail price of the component for the period indicated. This Limited Warranty does not cover accessories or bonus items.

For greater certainty, "normal private use" of a product means that the product: has been installed by a licensed, authorized service technician or contractor, in accordance with the installation instructions included with the product and all local and national building and fire codes; has been properly maintained; and has not been used as a communal amenity or in a commercial application.

Similarly, "failure" does not include: over-firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds or inadequate ventilation, scratches, dents, corrosion, deterioration of painted and plated finishes, discoloration caused by heat, abrasive or chemical cleaners or UV exposure, chipping of porcelain enameled parts, or damages caused by misuse, accident, hail, grease fires, lack of maintenance, hostile environments such as salt or chlorine, alterations, abuse, neglect or parts installed from other manufacturers.

Should deterioration of parts occur to the degree of non-performance (rusted through or burnt through) within the duration of the warranted coverage, a replacement part will be provided. The replacement component is the sole responsibility of NAPOLEON defined by this Limited Warranty; in no event will NAPOLEON be responsible for installation, labor or any other costs or expenses related to the re-installation of a warranted part, for any incidental, consequential, or indirect damages or for any transportation charges, labor costs or export duties.

This Limited Warranty is provided in addition to any rights afforded to you by local laws. Accordingly, this Limited Warranty imposes no obligation upon NAPOLEON to keep parts in stock. Based on the availability of parts, NAPOLEON may at its discretion discharge all obligations by providing a customer a prorated credit towards a new product. After the first year, with respect to this Limited Warranty NAPOLEON may, at its discretion, fully discharge all obligations with respect to this warranty by refunding to the original warranted purchaser the wholesale price of any warranted but defective part(s).

The bill of sale or copy will be required together with a serial number and a model number when making any warranty claims from NAPOLEON. NAPOLEON reserves the right to have its representative inspect any product or part prior to honoring any warranty claim. You must contact NAPOLEON Customer Service or an authorized NAPOLEON dealer to obtain the benefit of the warranty coverage.



www.napoleon.com





NAPOLEON - CELEBRATING OVER 40 YEARS OF HOME COMFORT PRODUCTS

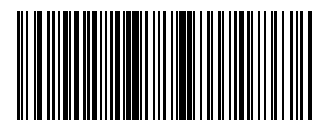


Napoleon products are protected
by one or more U.S. and Canadian
and/or foreign patents or patents
pending.

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, The Netherlands
10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell, CV7 7SL, United Kingdom
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8, Canada

PHONE: +31 345 588655
www.napoleon.com
eu.info@napoleon.com

Last Revision | A | December 16, 2020



N415-0707CE-GB

Napoleon.com | PRESTIGE® Series



SÉRIE FREESTYLE®

Manuel d'utilisation

F365 & F425

Les illustrations de grils présentées dans ce manuel peuvent différer du modèle que vous avez acheté.



Nous sommes curieux de connaître votre avis !

Rendez-vous sur [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) pour laisser un avis



Appliquer le numéro de série



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN GRIL NAPOLEON !

Votre expertise du barbecue est prête à passer au niveau supérieur.

NOUS SOUHAITONS VOUS OFFRIR UNE EXPÉRIENCE SÉCURISÉE, QUI MARQUERA LES MÉMOIRES.

Suivre et respecter scrupuleusement les instructions de ce manuel d'utilisation lors de l'utilisation du gril pour éviter tout dommage matériel, blessure voire décès.

Retirer tous les emballages, étiquettes, cartes et autocollants du gril avant utilisation.

UTILISER À L'EXTÉRIEUR DANS UN ESPACE VENTILÉ.

NE PAS UTILISER DANS UN BÂTIMENT, UN GARAGE OU TOUT AUTRE ESPACE CLOS.

DANGER !

EN CAS D'ODEUR DE GAZ :

- Fermer la source d'approvisionnement en gaz
- Éteindre toutes les flammes
- Ouvrir le couvercle
- Si l'odeur de gaz persiste, rester à l'écart de l'appareil et appeler immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.



AVERTISSEMENT

Ne pas allumer cet appareil avant d'avoir lu les instructions d'allumage de ce manuel

Ne pas stocker ou utiliser du carburant ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil

Ne jamais stocker une bouteille de gaz propane qui n'est pas en cours d'utilisation ou raccordée pour un usage immédiat à proximité de cet appareil, ni de tout autre dispositif électrique

Si les informations présentées dans ces instructions ne sont pas scrupuleusement suivies, un incendie ou une explosion pourrait se produire, entraînant des dommages matériels, des blessures voire la mort.



Prévenir les adultes et les enfants du danger de brûlure représenté par les surfaces très chaudes. Tenir les enfants sous surveillance à proximité du gril.

INSTALLATEUR : laisser ces instructions au propriétaire du gril pour une référence ultérieure.

UTILISATEUR : conserver ces instructions pour une référence ultérieure.



Bienvenue chez Napoleon!

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT! Informations Générales.

L'appareil doit être installé dans le respect de la réglementation locale.

Si vous utilisez un moteur de rôtisserie, celui-ci doit être raccordé au circuit électrique et mis à la terre conformément aux réglementations locales.



AVERTISSEMENT! Installation et Montage

Pour assembler ce gril, suivre scrupuleusement les instructions du guide de montage. Si le gril a déjà été monté en magasin, consulter les instructions de montage pour vérifier que tout est correct.

Ne pas installer sur des véhicules de loisir et/ou des embarcations.

Effectuer le test d'étanchéité requis avant d'utiliser ce gril.

Ne jamais apporter de modifications à ce gril.

Ne pas utiliser une bouteille de propane non équipée du bon raccordement.

N'utiliser que le détendeur et le tuyau fournis avec ce gril, ou des pièces de rechange recommandées par Napoleon.



AVERTISSEMENT! Fonctionnement

Lire l'intégralité du manuel d'utilisation avant d'utiliser ce gril.

Effectuer un test d'étanchéité avant d'utiliser ce gril, chaque année et à chaque remplacement de pièces liées à l'approvisionnement en gaz.

Suivre soigneusement les instructions d'allumage.



AVERTISSEMENT! Stockage

Fermer le robinet d'approvisionnement en gaz au niveau de la bouteille de propane ou du circuit de gaz naturel.

Détacher le tuyau qui relie la bouteille de propane au gril.

Ranger la bouteille de propane à l'extérieur, dans un lieu bien ventilé et hors de portée des enfants.

NE PAS stocker de bouteilles de propane dans un bâtiment, un garage, un abri de jardin ou tout autre espace clos.

Pour stocker le gril à l'intérieur, déconnecter le raccord au gaz naturel.



AVERTISSEMENT! Mise au Rebut du Produit

À travers l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être mis au rebut avec les autres ordures ménagères.

Afin de protéger l'environnement et la santé publique contre les déchets non contrôlés, veuillez recycler

l'appareil de manière responsable afin d'encourager la réutilisation durable de ressources de matériaux. Afin de retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour ou de récupération ou contactez le revendeur auprès duquel l'appareil a été acheté. Ils peuvent reprendre l'appareil afin de le faire recycler et ainsi protéger l'environnement.

CONTENU

Bienvenue chez Napoleon ! 3

Consignes de sécurité

Fonctionnalités 4

Démarrage 5

Raccords au gaz

Test d'étanchéité

Allumer le gril

Instructions de cuisson

Utilisation du brûleur arrière et de la rôtissoire

Les conditions d'une bonne expérience de gril

Préparation des grilles de cuisson en fonte

Guide de cuisson infrarouge 13

Instructions de nettoyage 14

Instructions de maintenance 17

Ajustement de l'air pour la combustion

Inox et environnement difficiles

Dépannage 19

Garantie 21



TÉLÉPHONE:
+31 345 588655



EMAIL
eu.info@napoleon.com



ONLINE
www.napoleon.com

Fonctionnalités

Jauge de température **ACCU-PROBE™** pour une lecture facile de la température et des résultats parfaits.

Large grille de réchaud chromée pour agrandir l'espace de cuisson

Brûleur latéral infrarouge **SIZZLE ZONE™** pour réussir la cuisson des steaks à la perfection

Ouvre-bouteille intégré pour servir à boire sans quitter le grill

Système d'allumage **JETFIRE™** pour un démarrage facile et rapide

Plateau d'égouttement facile d'accès pour un entretien efficace

Grilles de cuisson emblématiques **WAVE™** pour une cuisson uniforme et des marquages inimitables sur la viande

Grilles de cuisson en acier inoxydable double niveau pour répartir la chaleur de façon uniforme et vaporiser les gouttelettes de façon à renforcer le goût des aliments

Tablettes latérales pliantes enduites de poudre avec crochets à outils intégrés

Deux brûleurs en acier inoxydable robustes et durables

Grandes roues de 7" pour naviguer sur n'importe quel terrain.

Anneau de fixation pour la bouteille de propane (modèles compatibles uniquement)



Les illustrations de grils présentées dans ce manuel peuvent différer du modèle que vous avez acheté. Modèle présenté : **FREESTYLE F425**

Démarrage



DANGER !/AVERTISSEMENT Attire votre attention sur un danger lié à des risques d'incendie, d'explosion, de blessure grave voire de décès.



ATTENTION ! Attire votre attention sur un danger lié à des risques de blessure légère ou de dégâts matériels.



Porter des gants de protection.



Porter des lunettes de protection.



ATTENTION ! Surface chaude.



Informations importantes.



Ne pas fumer pendant un test d'étanchéité. Toute étincelle ou flamme est susceptible de provoquer un incendie, une explosion, des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.



Ne jamais utiliser une flamme pour vérifier l'absence de fuite de gaz. Toute étincelle ou flamme est susceptible de provoquer un incendie, une explosion, des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.



DANGER ! Fermer immédiatement la source d'approvisionnement en gaz et débranchez-la.

BONNES PRATIQUES DE SÉCURITÉ ADDITIONNELLES

- Ne pas faire passer le tuyau de gaz sous le plateau d'égouttement. Ménager un espace raisonnable autour du tuyau dans la partie basse du dispositif.
- Vérifier que les plaques de cuisson sont placées correctement, c'est-à-dire dans le respect des instructions d'installation.
- Les commandes des brûleurs doivent être en position OFF lorsque vous ouvrez le robinet d'approvisionnement en gaz.
- Ne pas allumer de brûleur lorsque le couvercle est fermé.
- Ne pas utiliser le(s) brûleur(e) arrière et les brûleurs principaux simultanément.
- Ne pas refermer le couvercle du brûleur latéral lorsqu'il est chaud ou en cours d'utilisation.
- Ne pas utiliser le brûleur latéral pour frire des aliments.
- Ne pas modifier la position des grilles de cuisson lorsque le gril est chaud ou en cours de fonctionnement.
- Ne pas déplacer l'appareil en cours d'utilisation.
- Après utilisation d'une bouteille de gaz propane, fermer l'arrivée de gaz de celle-ci.
- Ne pas apporter de modification à l'appareil.
- Attendre le refroidissement complet du gril avant de procéder à la maintenance.
- Ne pas laisser des briquets, des allumettes ou tout autre combustible sur le porte-condiments.
- Maintenir les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'arrivée de gaz à l'écart des surfaces chaudes.
- Nettoyer régulièrement le récipient de récupération des graisses, le plateau d'égouttement et les plaques de cuisson de façon à éviter l'accumulation de graisse et diminuer le risque d'incendie.
- Vérifier que les tubes venturi du brûleur infrarouge et du brûleur principal sont exempts de toiles d'araignée et d'autres obstacles ou salissures, et les nettoyer régulièrement.
- Faire en sorte que le gril chauffé n'entre jamais en contact avec de l'eau froide (pluie, gicleur, tuyau d'arrosage, etc.). Un changement de température brutal est susceptible de fendiller la porcelaine et les brûleurs en céramique.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur sous pression pour nettoyer un composant du gril.
- Ne jamais positionner le gril dans un endroit exposé à des rafales de vent, surtout si le vent peut souffler depuis l'arrière du gril vers vous.
- Ne pas utiliser l'appareil sous un abri en matériaux combustibles.
- Ne jamais couvrir plus de 75 % de la surface de cuisson avec un objet en métal.
- L'appareil en cours d'utilisation doit être maintenu à l'écart des matériaux inflammables.
- Toujours maintenir une distance de sécurité entre l'appareil et les matériaux combustibles (environ 61cm à l'arrière et 17.8cm sur les côtés).
- Il est recommandé d'augmenter cette distance de 61cm supplémentaires à proximité de revêtements en vinyle ou de vitres.

ATTENTION ! La mise en place et le raccordement de l'arrivée de gaz et du tuyau d'approvisionnement doivent être effectués par un professionnel agréé. Un test d'étanchéité doit être effectué avant toute utilisation du gril.

ATTENTION ! Vérifier que les tuyaux n'entrent pas en contact avec les surfaces très chaudes du gril.

AVERTISSEMENT Les éléments à nu peuvent être brûlants. Garder hors de portée des enfants.



RACCORDEMENT AU GAZ

Option 1 : Vers une bouteille de gaz

Utilisez une bouteille de propane d'au moins 6 kg ou une bouteille de butane de 13 kg construite et marquée conformément aux codes nationaux et régionaux. Assurez-vous que la bouteille peut fournir suffisamment de carburant pour faire fonctionner l'appareil. En cas de doute, vérifiez auprès de votre fournisseur de gaz local.

Utilisez un régulateur de pression de gaz et un tuyau fournis par Napoléon ; s'il n'est pas inclus, utilisez un détendeur et un tuyau conformes aux codes nationaux et régionaux. La longueur recommandée du tuyau est de 0,9 m. Le tuyau ne doit jamais dépasser 1,5 m.

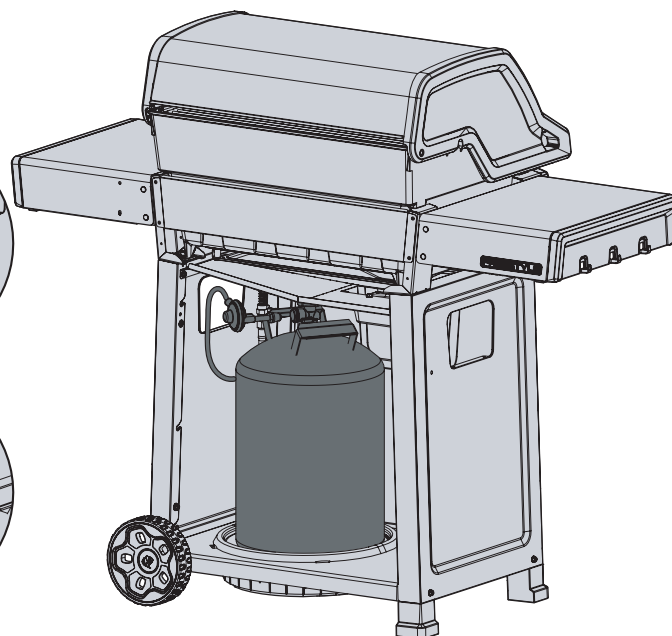
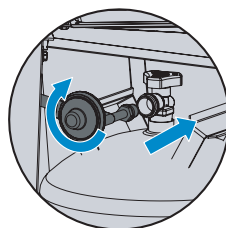
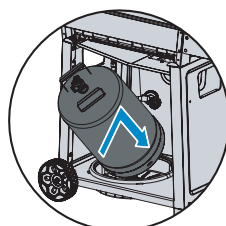
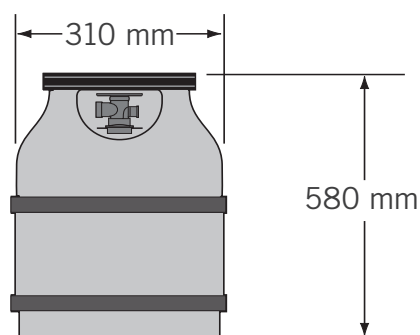
Remarque : Le tuyau doit être remplacé avant la date de péremption imprimée dessus.

Ne placez les bouteilles que dans les dimensions maximales de largeur et de hauteur à l'intérieur du boîtier sur l'étagère inférieure. Les bouteilles dépassant les dimensions maximales doivent être placées à l'extérieur du boîtier sur un sol plat. Reportez-vous au schéma ci-dessous pour les mesures spécifiques.

Connexion et installation

1. Vérifiez que la bouteille n'est pas bosselée ou rouillée et faites-la inspecter par votre fournisseur de propane. Never use a cylinder with a damaged valve.
2. Placez le cylindre dans sa zone désignée sur l'étagère inférieure.
3. Assurez-vous que le tuyau du régulateur de gaz n'est pas plié.
4. Serrez le régulateur au robinet de la bouteille.
5. N'acheminez pas le tuyau à proximité du bac d'égouttement.
6. Retirez le bouchon ou le bouchon du robinet de carburant du cylindre.
7. Assurez-vous que le tuyau n'entre en contact avec aucune surface à haute température du gril, car il fondrait et provoquerait un incendie.
8. Assurez-vous que le cylindre n'est pas exposé à une chaleur extrême ou à la lumière directe du soleil.
9. Vérifiez l'étanchéité de tous les joints avant d'utiliser le gril. Voir "Test de fuité".

DIMENSIONS MAXIMALES DES CONTENEURS



AVERTISSEMENT! Ne pas stocker de bouteille de gaz de rechange sous les brûleurs infrarouges avant et latéraux.

AVERTISSEMENT! Ne jamais utiliser une bouteille de gaz remplie à plus de 80 %.

AVERTISSEMENT! Suivre et respecter scrupuleusement les instructions et les spécifications pour éviter tout incendie, explosion, dégât matériel, blessure voire décès.

AVERTISSEMENT! En cas de résultat supérieur à ½ psi (3,5 kPa) au test de pression, débrancher le gril et son robinet d'arrivée de gaz du circuit d'alimentation en gaz.



DONNÉES TECHNIQUES

Le tableau suivant répertorie les valeurs d'entrée de chaleur brute et d'utilisation du gaz par unité:

	APPORT DE CHALEUR BRUT				UTILISATION DE GAZ			
	TOTAL	PRINCIPALE	BRLEUR LATÉRAL FLAMME	BRLEUR LATÉRAL INFRAROUGE	TOTAL	PRINCIPALE	BRLEUR LATÉRAL FLAMME	BRLEUR LATÉRAL INFRAROUGE
F365	12.0 kW	12.0 kW	-	-	873 g/hr	873 g/hr	-	-
F365SB	15.0 kW	12.0 kW	3.0 kW	-	1091 g/hr	873 g/hr	218 g/hr	-
F365SIB	15.0 kW	12.0 kW	-	3.0 kW	1091 g/hr	873 g/hr	-	218 g/hr
F425	13.6 kW	13.6 kW	-	-	990 g/hr	990 g/hr	-	-
F425SB	16.6 kW	13.6 kW	3.0 kW	-	1208 g/hr	990 g/hr	218 g/hr	-
F425SIB	16.6 kW	13.6 kW	-	3.0 kW	1208 g/hr	990 g/hr	-	218 g/hr

TAILLE DE L'ORIFICE	PRINCIPALE		BRLEUR LATÉRAL FLAMME		BRLEUR LATÉRAL INFRAROUGE	
	I	II	I	II	I	II
F365	0.99mm	#66 (0.84mm)	-	-	-	-
F365SB	0.99mm	#66 (0.84mm)	0.86mm	#69 (0.74mm)	-	-
F365SIB	0.99mm	#66 (0.84mm)	-	-	0.86mm	#69 (0.74mm)
F425	0.91mm	#68 (0.79mm)	-	-	-	-
F425SB	0.91mm	#68 (0.79mm)	0.86mm	#69 (0.74mm)	-	-
F425SIB	0.91mm	#68 (0.79mm)	-	-	0.86mm	#69 (0.74mm)

Le tableau suivant répertorie tous les gaz et pressions certifiés. Vérifiez que les informations sur la plaque signalétique correspondent à cette liste. **Remarque:** utilisez uniquement des régulateurs qui fournissent la pression indiquée ici.

CATÉGORIE DE GAZ	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3P(37)}	I _{3B/P(50)}
Taille de l'orifice	I	I	I	II
Pression du Gaz	Butane 30mbar Propane 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Propane 37mbar	Butane 50mbar Propane 50mbar
Des pays	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

PRUDENCE!

Le couvercle du gril et le foyer peuvent devenir brûlants lors de l'utilisation.

AVERTISSEMENT! En cas de résultat inférieur ou équivalent à ½ psi (3,5 kPa) au test de pression, fermer le robinet d'arrivée de gaz du gril pour isoler celui-ci du circuit d'alimentation en gaz.

AVERTISSEMENT! Vérifier l'absence d'usure, de parties fondues, de fissures ou de craquelures. Si le tuyau est endommagé, il faut le remplacer par une pièce de rechange recommandée par Napoleon.

Utilisation

ALLUMER LE GRIL

Premier allumage du gril ? Mise en chauffe

Retirer la grille de réchaud et faire fonctionner les brûleurs principaux à puissance élevée (« HIGH ») pendant 30 minutes. Il est normal que le gril émette une odeur particulière au premier allumage. Cette odeur provient de la mise en chauffe initiale des peintures et lubrificateurs internes de l'appareil utilisés lors de la fabrication, et ne se reproduira pas.

AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser de brûleur arrière ou latéral pendant le brûlage de la grille



Allumage du brûleur principal

1. Ouvrir le couvercle du gril.
2. Enfoncer et pivoter doucement tous les boutons du brûleur principal dans le sens des aiguilles d'une montre vers la position HIGH, jusqu'à allumage des témoins lumineux. Maintenir enfoncé le bouton de commande jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis le relâcher.
3. Si le brûleur ne s'allume pas, pivoter immédiatement le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (position OFF). Recommencer l'étape 2.
4. Si le voyant et le brûleur ne s'allument pas après 5 secondes, pivoter le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (position OFF). Attendre pendant 5 minutes la dissipation du gaz ambiant. Recommencer les étapes 2 et 3, ou utiliser une allumette pour procéder à l'allumage. (Fig. 1).

Allumage du brûleur arrière (si applicable)

1. Ouvrir le couvercle du gril.
2. Retirer la grille de réchaud.
3. Enfoncer et pivoter doucement le bouton du brûleur arrière dans le sens des aiguilles d'une montre vers la position HIGH.
4. Maintenir enfoncé le bouton d'allumage jusqu'à ce que le brûleur s'allume, ou utiliser une allumette.
5. Si le brûleur ne s'allume pas, pivoter le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (position OFF). Attendre 5 minutes. Recommencer les étapes 3 et 4. (Fig. 2)

Allumage du brûleur latéral (si applicable)

1. Ouvrir le couvercle du brûleur.
2. Enfoncer et pivoter doucement le bouton du brûleur latéral dans le sens des aiguilles d'une montre vers la position HIGH.
3. Maintenir enfoncé le bouton d'allumage jusqu'à ce que le brûleur s'allume, ou utiliser une allumette.
4. Si le brûleur ne s'allume pas, pivoter le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (position OFF). Attendre 5 minutes. Recommencer les étapes 2 et 3. (Fig. 3)

Avec une allumette

1. Insérer l'allumette dans le manche d'allumage fourni.
2. Glisser l'allumette allumée entre les montants des grilles et les plaques de cuisson.
3. Pendant ce temps, tourner le bouton du brûleur correspondant vers la position HIGH. (Fig. 4)



AVERTISSEMENT! Vérifier que les commandes des brûleurs sont en position OFF avant d'ouvrir doucement le robinet d'approvisionnement en gaz.

AVERTISSEMENT! Suivre soigneusement les instructions d'allumage.

AVERTISSEMENT! Vérifier que le couvercle du gril est OUVERT lors de l'allumage.

AVERTISSEMENT! Ne pas ajuster la position des grilles de cuisson lorsque le gril est chaud ou en cours de fonctionnement.

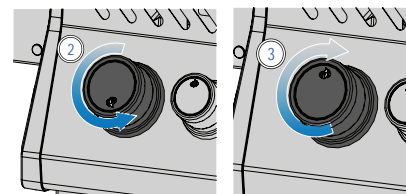
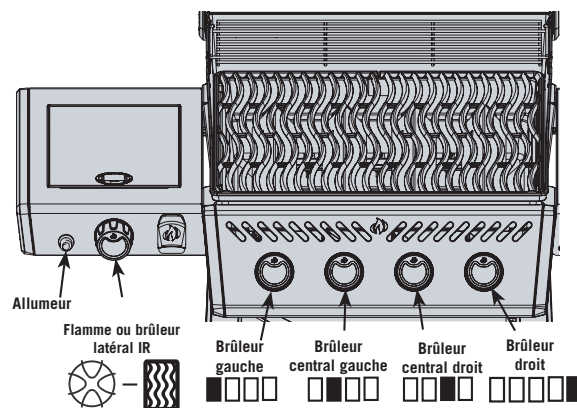


Fig. 1

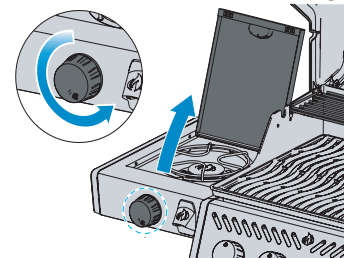


Fig. 2

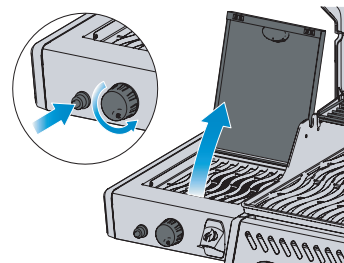


Fig. 3

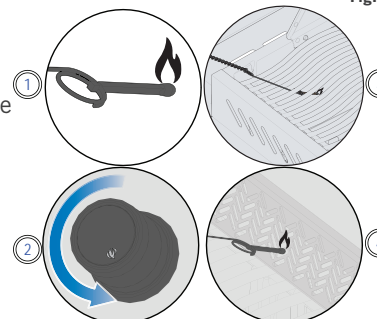


Fig. 4

INSTRUCTIONS DE CUISSON

Utilisation du brûleur principal

- Avant de griller les aliments, préchauffer le gril à couvercle fermé en allumant tous les brûleurs principaux à puissance élevée (« HIGH ») pendant 10 minutes environ.
- Les aliments qui ne nécessitent pas une cuisson longue (le poisson ou les légumes, par exemple) peuvent être grillés à couvercle ouvert.
- Fermer le couvercle permet d'obtenir une température plus élevée et une chaleur constante, qui grille la viande de façon uniforme tout en réduisant le temps de cuisson.
- Huiler les grilles de cuisson avant préchauffage permet d'éviter que la viande moins grasse, comme le poulet ou le veau, n'adhère à la surface.
- Les aliments qui requièrent plus de 30 minutes de cuisson, comme les rôtis, peuvent être cuits à flamme indirecte en allumant le brûleur situé à l'opposé. Voir Cuisson indirecte.
- Retirer la graisse excédentaire de la viande pour éviter les flambées, ou diminuer la température du gril.
- En cas de flambée, éloigner la nourriture des flammes et réduire la puissance du gril. Laisser le couvercle ouvert.

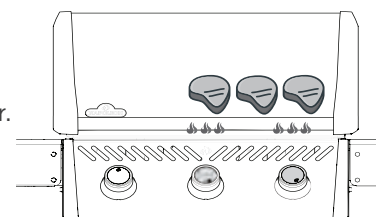
Cuisson directe

Cette méthode est souvent utilisée pour saisir les aliments, ou pour une cuisson rapide (burgers, steaks, poulet ou légumes, par exemple)

Placer les aliments sur les grilles de cuisson, directement au-dessus de la source de chaleur.

Commencer par saisir la viande pour conserver son jus et sa saveur.

Diminuer la température du gril pour terminer la cuisson à votre goût.

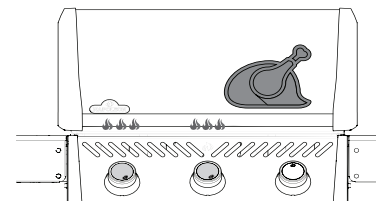


Cuisson indirecte

Cette méthode cuit les aliments doucement et uniformément, à température moins élevée, grâce à la circulation de l'air chaud. Recourir à cette méthode pour cuire de gros morceaux de viande ou des aliments susceptibles de provoquer des flambées (les rôtis, le poulet et la dinde, par exemple).

Allumer un ou plusieurs brûleurs et disposer les aliments sur la grille de cuisson, mais pas au-dessus d'une flamme ou d'un brûleur allumé.

Les viandes grillées lentement à basse température sont plus tendres.



Brûleur latéral à flamme (si applicable)

Le brûleur latéral à flamme peut servir de cuisinière pour préparer des sauces ou des soupes.

Le diamètre maximal des casseroles et poêlons compatibles est de 24 cm (10").

Placer le gril à l'abri du vent, au risque d'entraver les performances du brûleur latéral.

Brûleur latéral infrarouge (si applicable)

Consulter les instructions d'utilisation dans la section « **Allumage du brûleur latéral** ». À chaleur forte (réglage « HIGH »), le brûleur latéral infrarouge confère une zone de cuisson uniforme, parfaite pour saisir les aliments.

Certains modèles de brûleurs latéraux sont dotés d'une grille de cuisson ajustable en hauteur.

CONSEIL DE PRO

Utiliser un thermomètre pour vérifier la température interne de la viande et la cuire à la perfection.

CONSEIL DE PRO

Ajouter un accessoire de fumage Napoleon à votre gril vous permettra d'aromatiser la viande.

AVERTISSEMENT! Ne jamais griller d'aliments directement sur la flamme du brûleur latéral. Son utilisation est réservée aux poêlons, casseroles et plaques de cuisson.

AVERTISSEMENT! Ne pas refermer le couvercle du brûleur latéral lorsqu'il est chaud ou en cours d'utilisation.

AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser le brûleur latéral pour frire des aliments. Cuisiner à l'huile comporte des risques.

AVERTISSEMENT! Nettoyer régulièrement la graisse de l'intégralité du gril, y compris du récipient de récupération des graisses, de façon à éviter son accumulation et diminuer le risque d'incendie.

AVERTISSEMENT! Ne jamais laisser d'aliments sans surveillance sur un brûleur latéral allumé.



UTILISATION DU BRÛLEUR ARRIÈRE ET DE LA RÔTISSOIRE

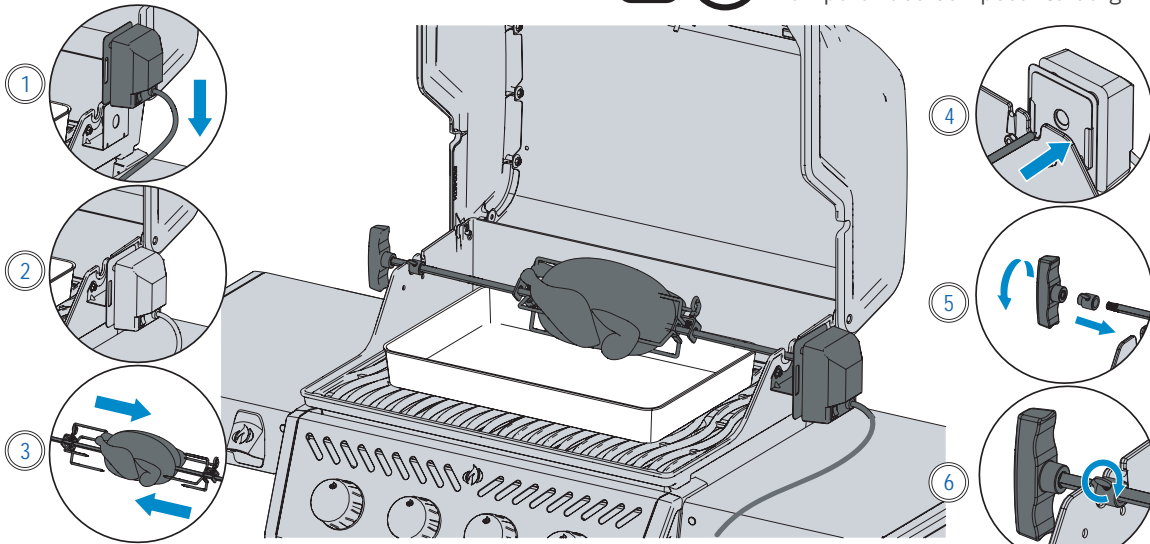
Assemblage de l'ensemble pour rôtisserie (si applicable)

Remarque : Retirer la grille de réchaud avant d'utiliser le brûleur arrière et la broche. Une chaleur excessive est susceptible d'endommager la grille de réchaud.

1. Installer le moteur de la rôtisserie sur le côté du gril au moyen du/des support(s) de montage. Certains modèles sont pourvus de supports pré-assemblés.
2. Lorsque le support est fixé au gril, insérer le moteur de la rôtisserie dans le support.
3. Enfiler la première fourche sur la broche et la faire glisser un peu plus loin que la moitié de la tige, avant de la serrer pour la fixer. Enfiler la viande sur la broche et l'embrocher sur la fourche. Faire glisser la deuxième fourche depuis l'autre extrémité de la broche avant de l'embrocher sur la viande. Serrer la fourche pour la fixer.
4. Insérer précautionneusement l'extrémité pointue de la tige de la broche dans le moteur de rôtisserie, et placer l'autre extrémité dans les socles prévus à cet effet. Le côté le plus lourd de la viande prendra tout naturellement vers le bas.
5. Faire glisser le manchon de verrouillage sur la tige de la broche jusqu'à dépasser le capot du gril. Ce manchon a pour effet d'empêcher le mouvement latéral de la tige de la broche.
6. Serrer le manchon de verrouillage et la poignée de la broche. Disposer un plat en métal sous la viande pour récolter le jus.



IMPORTANT ! Toujours porter des gants pour manipuler des composants du gril.




Conseils d'utilisation de la rôtisserie :

- Utiliser avec le brûleur arrière à puissance élevée (« HIGH » jusqu'à ce que la viande prenne une couleur dorée. Réduire la température. Maintenir le couvercle fermé.
- Utiliser un thermomètre pour vérifier la température interne de la viande.
- Les rôtis et la volaille doivent brunir à l'extérieur et rester tendre à l'intérieur.
- Utiliser les jus pour arroser la viande et comme base de sauce.
- Un poulet de 1,4 kg devrait être cuit en une heure et demi environ à puissance moyenne ou élevée (« HIGH »).
- Garder à l'esprit la capacité du moteur. Ne jamais surcharger vos équipements.
- Vérifier que le poids de la viande est toujours réparti de façon uniforme sur la rôtisserie.

Cuire plusieurs poulets à la fois

1. Ficeler ou maintenir avec un pic les ailes contre le corps du poulet.
2. Enfiler une fourche à rôtir sur la tige de la broche.
3. Enfiler la viande sur la broche et l'embrocher sur la fourche pour le maintenir en place. Serrer pour verrouiller.
4. Enfiler deux autres poulets sur la broche de façon à rapprocher les volailles l'une de l'autre.
5. Enfiler la deuxième fourche à rôtir sur la broche, embrocher le poulet et le pousser jusqu'à ce que les trois volailles soient bien serrées l'une contre l'autre. Serrer pour verrouiller.

INFO UTILE

 Vous pouvez retirer les grilles de cuisson si elles vous empêchent de cuire les plus gros morceaux de viande.

AVERTISSEMENT! Après usage de la rôtisserie, démonter les composants, les nettoyer avec de l'eau savonneuse tiède avant de les ranger à l'abri.

AVERTISSEMENT! Utiliser des gants résistants à la chaleur pour manipuler les composants encore chauds de la rôtisserie.

AVERTISSEMENT Débrancher la fiche de la rôtisserie de la prise électrique lorsque le gril n'est pas utilisé.



LES CONDITIONS D'UNE BONNE EXPÉRIENCE DE GRIL

Cette « to-do list » est votre référence pour ne rien oublier à chaque grillade

☐ Lire le manuel d'utilisation

Lire le manuel d'utilisation et l'intégralité des instructions et avertissements de sécurité.

☐ Nettoyer le récipient de récupération des graisses

Toujours nettoyer la graisse avant d'utiliser le gril pour diminuer le risque de flambée et d'incendie.

☐ Vérifier le tuyau

Vérifier que le gril est éteint et refroidi. Examiner le tuyau pour vérifier l'absence d'usure ou de fissures anormales. Si le tuyau est endommagé, il faut le remplacer avant toute utilisation du gril.

☐ Préchauffer et nettoyer les grilles

Enduire les grilles de graisse végétale et préchauffer votre gril pour brûler les résidus et empêcher les aliments d'attacher. Nettoyer les grilles en fer avec une brosse à filaments en laiton, et les grilles en acier avec une brosse à filaments en acier inoxydable. Voir « **Instructions de nettoyage** ».

REMARQUE : les grilles de cuisson en acier inoxydable ne rouillent pas et nécessitent moins d'entretien que les grilles en fonte.

☐ Préparer les ustensiles

Préparer et installer à portée de main tout le nécessaire pour vos grillades, depuis les ustensiles aux sauces, en passant par les épices et les plats. Ne pas laisser de la nourriture sans surveillance pour éviter qu'elle ne brûle.

☐ Résister à la curiosité

Résister à l'envie d'ouvrir le couvercle pour regarder les aliments trop souvent, car la chaleur s'échappe, la température diminue et la durée de cuisson est perturbée. Ne retourner les aliments qu'une fois, surtout le steak et le poulet.

☐ Laisser de la place

Ménager de l'espace entre les aliments et sur le gril, de façon à pouvoir déplacer les aliments si nécessaire.

☐ Utiliser un thermomètre

Utiliser un thermomètre pour vérifier que les aliments sont cuits correctement. Cuire tous les types de viande à la température recommandée, tout particulièrement la volaille.

CONSEIL DE PRO



Trouvez l'inspiration pour préparer de délicieuses grillades et parfaire votre technique sur www.napoleon.com et dans les livres de recettes Napoleon.

CONSEIL DE PRO



Toujours préchauffer le gril avant de commencer à cuire les aliments, pour brûler les derniers résidus et éviter que les aliments n'adhèrent à la grille.

HUILES RECOMMANDÉES



- Huile de pépin de raisin
- Huile de tournesol
- Huile de soja
- Huile d'olive extra vierge
- Huile de colza

À défaut, choisir une huile ou une graisse dont le point de fumée est élevé. Ne pas utiliser de graisse pré-salée, comme le beurre ou la margarine.

PRÉPARATION DES GRILLES DE CUISSON EN FONTE








Cette procédure est **OBLIGATOIRE** avant la première utilisation, et doit être reproduite toutes les 3 ou 4 utilisations pour maintenir les grilles en bon état.

1. Retirer les grilles de cuisson en fonte du gril. 30 minutes.
2. Nettoyer les grilles à l'eau savonneuse tiède au moyen d'un chiffon doux. Tamponner les grilles pour les essuyer, avant de les laisser sécher complètement.
3. Appliquer une couche uniforme de graisse ou d'huile sur les deux côtés.
4. Préchauffer l'appareil à 175 - 200 °C (350 - 400 °F).
5. Installer les grilles de cuisson et les chauffer pendant 30 minutes.
6. Badigeonner à nouveau les grilles de cuisson d'une couche uniforme de graisse ou d'huile et les chauffer pendant 30 minutes.
7. Les grilles ainsi graissées sont prêtes à utiliser.

Remarque : si des dépôts de rouille se sont formés sur les grilles en fonte, gratter la rouille au moyen d'un tampon à récurer ou d'une brosse à filaments en laiton avant de graisser les grilles.



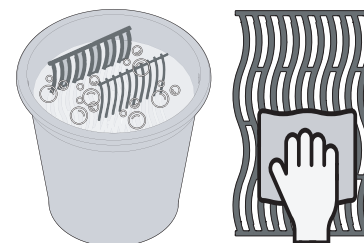
Guide de Cuisson Infrarouge

ALIMENTS	RÉGLAGE DU BOUTON DE COMMANDE	TEMPS DE CUISSON	SUGGESTIONS
 Steak Épaisseur 2,50 cm (1")	HIGH – 2 minutes de chaque côté	Saignant – 4 minutes	Demander des morceaux persillés. La graisse attendrit la viande naturellement et apporte une texture juteuse.
	HIGH puis MEDIUM – 2 minutes de chaque côté à température élevée, puis réglage médium	À point – 6 minutes	
		Bien cuit – 8 minutes	
 Burger 1,25 cm (½ pouce)	HIGH – 2 minutes de chaque côté	Saignant – 4 minutes	Façonner des burgers d'épaisseur homogène pour harmoniser les temps de cuisson. Il est préférable de griller les burgers de plus de 2,5 cm d'épaisseur à une source de chaleur indirecte.
	HIGH – 2 minutes ½ de chaque côté	À point – 5 minutes	
	HIGH – 3 minutes de chaque côté	Bien cuit – 6 minutes	
 Poulet	HIGH, MEDIUM, LOW – 2 minutes de chaque côté à température élevée, puis réglage médium-low et enfin low.	20 – 25 minutes	Trancher l'articulation qui relie la cuisse et la jambe aux trois quarts pour aplatir la viande sur le brûleur et réaliser une cuisson uniforme.
 Côtes de porc	MEDIUM	6 minutes de chaque côté	Pour une viande plus tendre, choisir des morceaux épais. Retirer de la viande le gras en trop.
 Spare Ribs	HIGH puis LOW – 5 minutes à température élevée, puis intensité faible jusqu'à la fin	20 minutes de chaque côté ; retourner régulièrement	Choisir des côtes riches en viande, pauvres en gras. Griller jusqu'à ce que la viande se détache de l'os sans effort.
 Côtes d'agneau	HIGH puis LOW – 5 minutes à température élevée, puis intensité moyenne jusqu'à la fin	15 minutes de chaque côté	Pour une viande plus tendre, choisir des morceaux épais. Retirer de la viande le gras en trop.
 Hot dogs	MEDIUM puis LOW	4 - 6 minutes	Choisir des saucisses de Francfort larges et fendre dans le sens de la longueur avant cuisson

Instructions de Mettoyage

Première utilisation

1. Nettoyer les grilles à la main avec de l'eau mélangée à du savon à vaisselle doux pour éliminer les résidus du processus de fabrication. NE PAS laver au lave-vaisselle.
2. Rincer abondamment à l'eau chaude et sécher soigneusement avec un chiffon doux pour éviter que l'humidité ne pénètre la fonte.

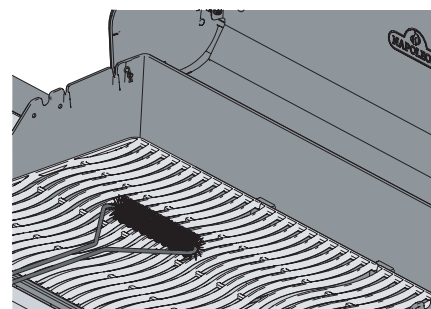


Grilles en fonte

- Graisser vos grilles pour ajouter une couche qui les protégera de la corrosion (voir section Conseils de cuisson – **Préparation de vos grilles de cuisson en fonte**).

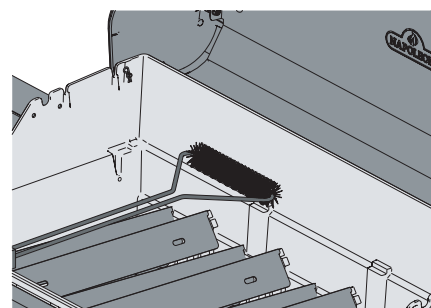
Grilles en acier inoxydable

- Nettoyer les grilles de cuisson en acier inoxydable après préchauffage du gril, au moyen d'une brosse métallique qui permettra de gratter les résidus.
- Les grilles en acier inoxydable perdront irréversiblement leur couleur au fil des utilisations, en raison des hautes températures de cuisson.



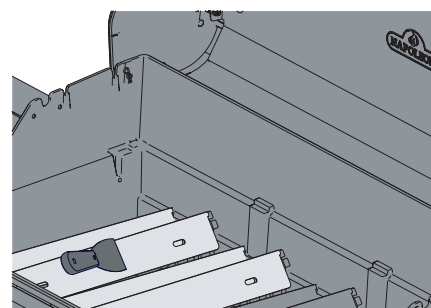
Brûleur latéral infrarouge

- La plupart des gouttes et des particules alimentaires qui tombent sur la surface du brûleur infrarouge sont incinérées sur-le-champ, en raison de la chaleur très intense.
- Ne pas nettoyer la tuile de céramique avec une brosse métallique.
- Ne pas utiliser d'eau ou de liquides pour nettoyer le brûleur. Tout changement de température brutal aura pour effet de fendre la tuile de céramique.
- Allumer le brûleur et chauffer le gril sur HIGH pendant 5 à 10 minutes.



Remarque : les en-têtes sont mis à jour de façon dynamique avec une fonction de marqueurs de section et de caractères spéciaux, qui alimente l'index.

1. Retirer les grilles de cuisson.
2. Utiliser une brosse à filaments en laiton pour nettoyer les résidus sur les côtés et sous le couvercle.
3. Gratter les plaques de cuisson au moyen d'un racloir ou d'une spatule. Utiliser une brosse métallique pour évacuer la cendre.
4. Mettre de côté les plaques de cuisson et frotter les résidus sur les brûleurs au moyen d'une brosse métallique.
5. Balayer les résidus tombés dans le gril pour les transférer dans le plateau d'égouttement.



AVERTISSEMENT Toujours porter des gants et des lunettes de protection pendant le nettoyage du gril.

AVERTISSEMENT Les dépôts de graisse sont susceptibles de provoquer un incendie.

AVERTISSEMENT Attendre le refroidissement complet du gril avant de procéder au nettoyage pour éviter tout risque de brûlure.



Plateau d'égouttement

Chaque tête du gril, brûleur latéral et brûleur encastré dispose d'un plateau d'égouttement assigné. Chaque bac est accessible facilement par les diverses ouvertures prévues dans le dispositif.

- Les écoulements de graisse et autres jus sont récoltés dans le plateau d'égouttement situé en-dessous du gril, et s'accumulent dans le récipient jetable de récupération des graisses, situé sous le plateau d'égouttement (si applicable).
- N'utiliser que des doublures approuvées par Napoleon dans le plateau d'égouttement. Ne jamais utiliser de film aluminium, de sable ou d'autres matériaux non approuvés. Cela peut entraver l'évacuation des graisses.
- Nettoyer régulièrement de façon à éviter l'accumulation de graisse (toutes les 4 à 5 utilisations).

Étapes du nettoyage :

1. Extraire le plateau d'égouttement du gril en le faisant coulisser, que ce soit pour le nettoyer ou pour accéder au récipient jetable de récupération des graisses.
2. Gratter le plateau d'égouttement au moyen d'un racloir ou d'une spatule.
3. Remplacer le récipient de récupération des graisses toutes les 2 à 4 semaines, en fonction de la fréquence d'utilisation du gril (si applicable).
4. Contacter votre revendeur Napoleon pour vous fournir en matériel.

Panneau de commande

Utiliser UNIQUEMENT de l'eau savonneuse tiède.

Le texte est imprimé directement sur le panneau de commande, et s'effacera petit à petit s'il est frotté avec des accessoires en acier inoxydable ou des nettoyeurs abrasifs.

Un nettoyage adapté du panneau de contrôle permettra de conserver le texte intact et lisible.

Caissons en aluminium

Nettoyer avec de l'eau savonneuse tiède.

L'aluminium ne rouille pas, mais des températures élevées et une exposition aux éléments peuvent oxyder la surface des caissons, et la consteller de points décolorés.

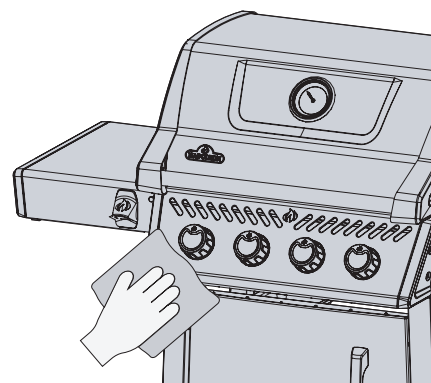
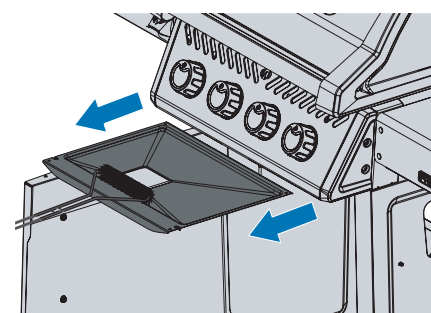
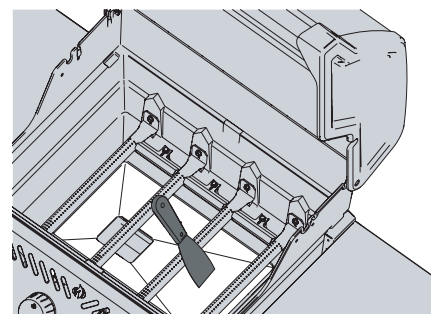
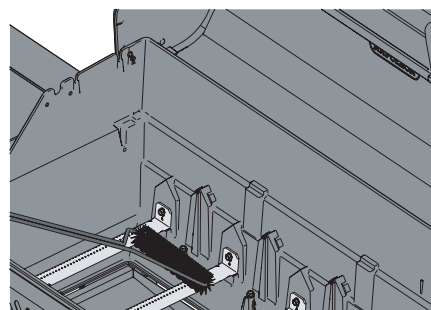
Consulter la section « **Instructions de maintenance** » pour plus d'informations sur la prévention de l'oxydation de l'aluminium.

Surface extérieure du gril

- N'utiliser qu'un ustensile de nettoyage non abrasif. Les nettoyeurs abrasifs ou la laine de fer rayeront la couche de finition.
- Toujours procéder à des mouvements doux, dans le sens du grain.
- Manipuler les composants en porcelaine avec soin.
- La finition en émail cuit est comparable à du verre, et s'écaillera en cas de choc.
- Les éléments en acier inoxydable se décoloreront de façon inexorable au fil des cycles de chauffe, et prendront une teinte dorée ou brunâtre. C'est une évolution normale, qui n'affecte en rien la performance du gril.

AVERTISSEMENT Éteindre tous les brûleurs et attendre que le gril ait refroidi avant de procéder au nettoyage. N'utiliser de nettoyant pour four sur aucun composant du gril. Ne pas nettoyer de grilles de cuisson ni tout autre composant du gril dans un four auto-nettoyant. Nettoyer le gril dans un endroit où le produit de nettoyage ne risque pas d'abîmer une terrasse, une pelouse ou un patio.

AVERTISSEMENT La sauce barbecue et le sel sont corrosifs et risquent de détériorer rapidement les composants du gril, à moins de les nettoyer régulièrement.



Écran anti-insectes et ouvertures de combustion

Les araignées et les insectes aiment se loger dans les petits recoins.

Napoleon a équipé le brûleur, et plus précisément son obturateur d'air, d'un écran de protection contre les insectes. Cet écran réduit le risque que des insectes ne construisent un nid dans le brûleur, mais il n'élimine pas le problème.

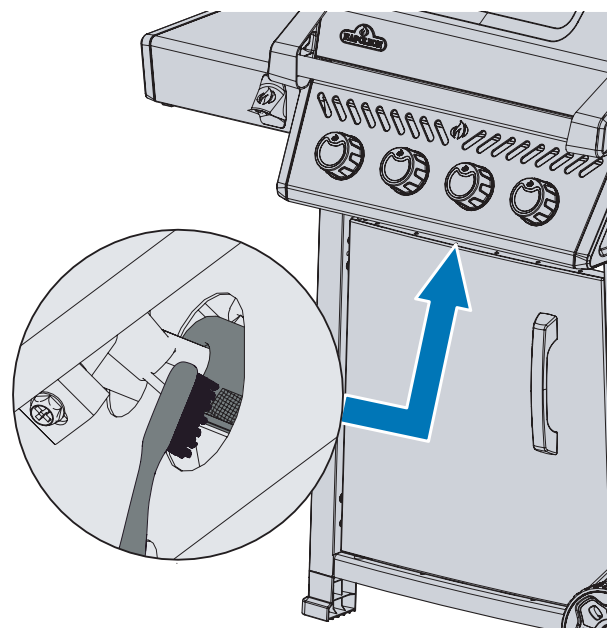
Un nid ou une toile peut prendre feu et changer la couleur de la flamme, qui devient jaune ou orange. Cela peut provoquer un retour de flamme ou un départ de feu au niveau de l'obturateur d'air situé sous le panneau de commande.

1. Retirer la/les vis qui maintiennent le brûleur attaché au fond du grill. Coulisser le brûleur vers l'arrière et vers le haut pour le déloger.
2. Nettoyer l'intérieur du brûleur au moyen d'une brosse venturi flexible.
3. Faire tomber du brûleur tout résidu éventuel à travers l'orifice de gaz.
4. Vérifier l'absence de blocage au niveau des ouvertures du brûleur et des orifices de la valve. À défaut, les résidus et la rouille sont susceptibles de boucher les ouvertures du brûleur après un certain temps.
5. Utiliser un trombone déplié ou la mèche de maintenance fournie pour dégager les ouvertures du brûleur.
6. Utiliser la mèche fournie avec une petite foreuse sans fil pour déboucher les ouvertures. Il n'est pas nécessaire de détacher le brûleur du grill pour réaliser cette opération, mais elle sera plus facile si le brûleur est dégagé.
7. Ne pas plier la mèche de forage lors du débouchage des ouvertures au risque de la briser.
8. Cette mèche est prévue pour les ouvertures du brûleur, et n'est PAS adaptée aux orifices en laiton qui régulent le flux de gaz vers le brûleur.
9. Ne pas élargir les trous.
10. Vérifier que l'écran anti-insectes est propre et que les mailles sont serrées et exemptes de poussière ou de résidus.
11. Effectuer la procédure en sens inverse pour réinstaller le brûleur.
12. Vérifier que la valve est insérée dans le brûleur après installation.
13. Remplacer le socle de la plaque de cuisson et serrer les vis pour terminer la réinstallation.

PROTECTION



Toujours porter des gants et des lunettes de protection pendant l'entretien du grill.



AVERTISSEMENT Il est très important que la valve/l'orifice pénètre dans le tube du brûleur lors de la réinstallation du brûleur après un nettoyage. Le remettre soigneusement en place avant l'allumage de votre grill, au risque de provoquer un incendie ou une explosion.

AVERTISSEMENT Éviter tout contact non protégé avec des surfaces chaudes.

AVERTISSEMENT Ne pas utiliser de nettoyant abrasif ou de laine de fer sur toute surface peinte, en porcelaine ou en acier inoxydable de votre grill pour ne pas rayer la couche de finition.



Instructions de Maintenance

RECOMMANDATIONS

Ce gril doit faire l'objet d'un entretien et d'une inspection minutieuse tous les ans par un agent de service qualifié.

- Ne pas entraver le passage de l'air pour la combustion et la ventilation.
- Évacuer systématiquement les corps étrangers qui pourraient obstruer les orifices de ventilation du caisson de la bouteille de gaz, situés du le côté du chariot ou sur le caisson, ainsi qu'à l'avant et à l'arrière de la tablette du bas.

AVERTISSEMENT Le gril doit être placé à l'écart des matériaux combustibles, du carburant et de tout autre liquide ou gaz inflammable.

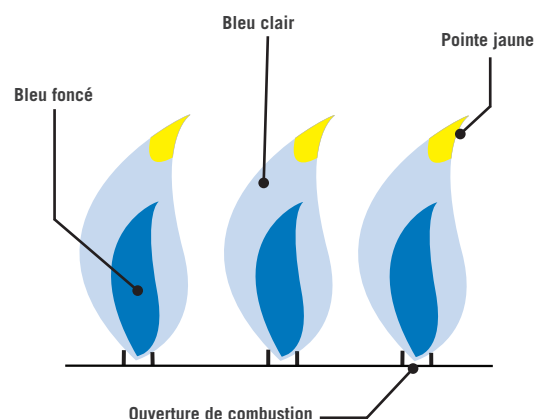


AJUSTEMENT DE L'AIR POUR LA COMBUSTION



IMPORTANT ! Cette opération doit être effectuée par un installateur de systèmes à gaz qualifié.

- L'obturateur d'air est réglé par défaut en usine et ne devrait pas requérir de manipulations dans des conditions normales. En cas de conditions extérieures extrêmes, des ajustements seront peut-être nécessaires.
- Lorsqu'elles sont ajustées correctement, les flammes de l'obturateur d'air seront bleu foncé couronné de bleu clair, avec une pointe jaune de temps à autre.
- Un flux d'air trop faible au niveau du brûleur produira de la suie et des flammes jaunes indolentes.
- Un flux d'air trop intense au niveau du brûleur produira des flammes qui s'allongent de façon erratique et des difficultés à l'allumage.



BESOIN D'AIDE ?



Contactez le service
des solutions client de
Napoleon pour trouver
des pièces de rechange
recommandées.
+31 345 588655

INOX ET ENVIRONNEMENT DIFFICILES

L'acier inoxydable risque de se tacher ou de s'oxyder au contact de composés chlorés ou soufrés, tout particulièrement dans les régions côtières, sous les climats chauds et très humides, ainsi qu'à proximité des piscines et des jacuzzis. Les tâches qui en résultent ressemblent à de la rouille, mais peuvent être aisément évitées ou nettoyées si nécessaire. Pour cela, nettoyer les surfaces chromées ou en acier inoxydable tout les 3 à 4 semaines. Nettoyer avec de l'eau savonneuse tiède.

Maintenance des brûleurs

- Une chaleur intense et un environnement corrosif peuvent provoquer une corrosion en surface, malgré la résistance de l'acier inoxydable 304 épais du brûleur.

Maintenance et protection des brûleurs infrarouge

Les brûleurs infrarouges sont conçus pour durer longtemps, mais il faut faire preuve de prudence pour éviter de fendre les surfaces en céramique. Des brûleurs fendillés ne seront plus à même de fonctionner correctement.



IMPORTANT ! Tout dégât résultant d'une mauvaise application de ces instructions n'est PAS couvert par la garantie de votre gril.

Conseils pour éviter d'abîmer les surfaces en céramique

1. Ne jamais éteindre une flamme ou une flambée en l'aspergeant d'eau.
2. Faire en sorte que les brûleurs en céramique chauffés n'entrent jamais en contact avec de l'eau froide (pluie, gicleur, tuyau d'arrosage, etc.). Tout changement de température brutal aura pour effet de fendre la tuile de céramique.
3. Si un brûleur en céramique est humide lors de son allumage, il dégagera de la vapeur et la réaction produite fendillera la céramique.
4. Mouiller la céramique de façon répétée peut la dilater. La pression produite par cette dilatation aura pour effet de fendiller et de craqueler la céramique.
5. Vérifier l'absence d'eau sur la céramique si vous trouvez de l'eau stagnante dans le gril. Si la céramique est humide, retirer le brûleur. Le retourner vers le bas pour égoutter l'eau. Rentrer la céramique à l'abri pour qu'elle sèche complètement.
6. Éviter tout impact sur le brûleur avec des objets durs. Faire preuve de précaution lors de l'insertion ou du retrait des grilles de cuisson, ainsi que de l'utilisation des accessoires.

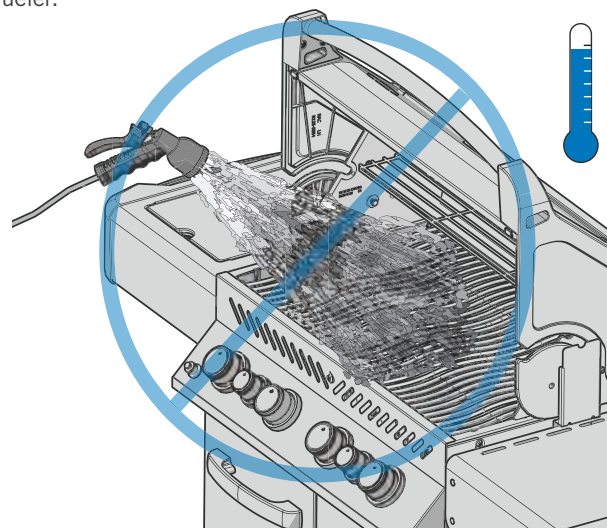
Ventilation et évacuation de l'air chaud

- L'air chaud doit pouvoir s'échapper du gril pour que les brûleurs fonctionnent correctement.
- Si l'air chaud ne peut pas s'évacuer, les brûleurs peuvent manquer d'oxygène et provoquer un retour de flamme. Si ce phénomène se reproduit plusieurs fois, la céramique peut se craqueler.

PROTECTION



Ne jamais couvrir plus de 75 % de la surface de cuisson d'un brûleur principal ou latéral avec un objet en métal (des plaques ou des poêlons, par exemple).



AVERTISSEMENT Fermer l'arrivée de gaz et déconnecter le gril avant de procéder à son entretien.

AVERTISSEMENT Attendre le refroidissement complet du gril avant de procéder à la maintenance pour éviter tout risque de brûlure.

AVERTISSEMENT Effectuer un test d'étanchéité chaque année, après le remplacement d'un composant du circuit de gaz, ou lorsque vous sentez une odeur de gaz.



Dépannage

Problèmes d'allumage

- Les brûleurs (avant, arrière ou latéral) ne démarrent pas via l'allumeur, mais peuvent être allumés avec une allumette.
- Les brûleurs ne s'allument pas mutuellement.

	Causes potentielles	Solution
Brûleur principal	L'orifice de sortie JETFIRE™ est sale ou bouché	Nettoyer l'orifice JETFIRE™ avec une brosse à poils doux.
	Les supports de pont d'allumage sont sales ou rouillés.	Nettoyer ou remplacer ces pièces.
Brûleurs arrière et latéral	La batterie est à plat ou mal installée.	Remplacer la batterie par un équivalent à haut rendement et d'excellente qualité.
	Fil d'électrode déconnecté ou fils déconnectés du terminal d'allumage.	Vérifier que le fil d'électrode est fermement enfoncé dans le terminal au dos de l'allumeur. Vérifier que les fils conducteurs qui relient le module à l'interrupteur d'allumage (si applicable) sont fermement enfoncés dans leurs terminaux respectifs.
	Flammes trop hautes sur le brûleur	Fermer l'obturateur d'air selon les directives de la section « Instructions de maintenance – Ajustement de l'air pour la combustion » de ce manuel d'utilisation. IMPORTANT ! Cette opération doit être effectuée par un installateur de systèmes à gaz qualifié.

Bruits et flambées

- Bourdonnement dans le détendeur.
- Flambées excessives et chaleur inégale.

Causes potentielles	Solution
Bourdonnement normal pendant les journées chaudes.	Il ne s'agit pas d'un défaut matériel. Le bruit est provoqué par les vibrations internes du détendeur, et n'affecte pas les performances ou la sécurité du gril. Les détendeurs qui émettent un bourdonnement ne seront PAS remplacés.
Le robinet de la bouteille a été ouvert trop vite.	Ouvrir le robinet de la bouteille avec lenteur
Les plaques de cuisson sont mal installées.	Vérifier que les plaques de cuisson sont placées avec les trous vers l'avant et les encoches vers le bas. Consulter la section Montage pour plus d'informations.
Chauffage incorrect.	Préchauffer le gril en faisant fonctionner les brûleurs principaux sur HIGH pendant 10 à 15 minutes.
Accumulation de graisse et de cendre sur les plaques de cuisson et dans le plateau d'égouttement.	Nettoyer régulièrement les plaques de cuisson et le plateau d'égouttement. Ne pas tapisser le bac avec du film aluminium. Voir « Instructions de nettoyage ».

BESOIN D'AIDE ?



Napoleon veut vous offrir une expérience agréable, avec des grillades qui marqueront votre mémoire. Contactez-nous si vous avez besoin d'aide.

Flux de gaz

- Chaleur peu intense ou flamme basse lorsque la valve est en position HIGH.
- Les brûleurs émettent une flamme jaune et une odeur de gaz.
- Les flammes montent trop haut, l'allumage est difficile et une odeur de gaz est perceptible.
- La sortie du brûleur est sur HIGH, mais le réglage est LOW. Bourdonnement et flamme bleue vacillante à la surface du brûleur.

Causes potentielles	Solution
Propane – procédure d'allumage incorrecte	Suivre soigneusement les instructions d'allumage. Tous les robinets et valves de gaz doivent être en position OFF lorsque le robinet de la bouteille est ouvert. Ouvrir doucement la bouteille pour laisser la pression se neutraliser. Voir Utilisation – « Instructons d'allumage ».
Gaz naturel – circuit d'approvisionnement insuffisant.	La taille des tuyaux doit correspondre au code d'installation.
Fuite du joint qui entoure la tuile de céramique, ou défaut de soudure dans le boîtier du brûleur.	Laisser le brûleur refroidir et vérifier soigneusement l'absence de fêlure. En présence de fêlure, contacter votre revendeur Napoleon pour obtenir un ensemble de brûleur de rechange.
Gaz propane et gaz naturel – défaut de préchauffage.	Préchauffer le gril en faisant fonctionner les deux brûleurs principaux sur HIGH pendant 10 à 15 minutes.
Présence potentielle de toiles d'araignée ou de résidus.	Évacuer soigneusement les toiles ou nids d'araignées de l'orifice du brûleur et suivre les instructions de ce manuel. Voir « Test d'étanchéité ».
Obturbateur d'air mal ajusté.	Ouvrir ou refermer légèrement l'obturateur d'air en suivant les instructions de ce manuel. Voir « Instructions de maintenance ». IMPORTANT ! Cette opération doit être effectuée par un installateur de systèmes à gaz qualifié.
Manque de gaz	Vérifier le niveau restant dans la bouteille de gaz propane.
Le tuyau d'approvisionnement est pincé.	Repositionner correctement le tuyau d'arrivée de gaz.
Débit faible au niveau du détendeur de gaz propane.	Éteindre les brûleurs et fermer le robinet de la bouteille. Attendre 5 minutes avant de rouvrir le robinet à fond, patienter encore quelques secondes pour que la pression se neutralise puis allumer le gril en suivant les Instructions d'allumage. Suivre soigneusement les instructions d'allumage à chaque utilisation du gril. Tous les robinets et valves de gaz doivent être en position OFF lorsque le robinet de la bouteille est ouvert. Toujours ouvrir le robinet de la bouteille avec lenteur.

Retour de flamme du brûleur infrarouge

- En cours d'utilisation, le brûleur émet subitement un fort bruit de soufflerie, suivi d'un bruit continu comparable à celui d'un chalumeau et d'une baisse d'intensité, ou émet une grande flamme à l'allumage.

Causes potentielles	Solution
Tuiles en céramique encombrées par les dépôts de graisse. Les ouvertures sont bouchées	Fermer le brûleur (OFF) et laisser l'appareil refroidir pendant au moins 2 minutes. Relancer le brûleur sur HIGH pendant au moins 5 minutes, ou jusqu'à ce que les tuiles émettent une lueur rouge uniforme.
Surchauffe du brûleur due à une ventilation inadéquate. Couverture trop importante de la surface du gril par des grilles ou des poêlons.	Ne pas couvrir plus de 75 % de la surface de cuisson avec des objets ou des accessoires. Fermer le brûleur (OFF) et laisser l'appareil refroidir pendant au moins 2 minutes. Rallumer.
Fuite du joint qui entoure la tuile de céramique, ou défaut de soudure dans le boîtier du brûleur.	Laisser le brûleur refroidir et vérifier soigneusement l'absence de fêlure. En présence de fêlure, contacter votre revendeur Napoleon pour obtenir un ensemble de brûleur de rechange.
Chauffage incorrect.	Préchauffer le gril en faisant fonctionner les deux brûleurs principaux sur HIGH pendant 10 à 15 minutes.
Accumulation de graisse et de cendre sur les plaques de cuisson et dans le plateau d'égouttement.	Nettoyer régulièrement les plaques de cuisson et le plateau d'égouttement. Ne pas tapisser le bac avec du film aluminium. Voir « Instructions de nettoyage ».

Peinture qui s'écaille

- La peinture s'écaille à l'intérieur du couvercle ou du capot.

Causes potentielles	Solution
Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures.	Il ne s'agit pas d'un défaut matériel. La finition du couvercle et du capot étant en porcelaine ou en acier inoxydable, elle ne peut pas s'écailer. Tout dépôt qui semble former des écailles est constitué de graisse solidifiée, qui forme des couches suffocantes et peut se détacher en copeaux. Pour éviter ce phénomène, un nettoyage régulier suffit. Voir « Instructions de nettoyage ».

Garantie limitée à vie de 10 ans de Napoléon



Les produits NAPOLÉON sont conçus avec des composants et des matériaux de qualité supérieure, assemblés par des artisans qualifiés qui sont fiers de leur travail. Ce gril a été soigneusement inspecté par un technicien qualifié avant d'être emballé et expédié pour garantir que vous, le client, recevez le produit de qualité dont vous vous attendez de la part de NAPOLÉON.

NAPOLÉON garantit que les composants de votre nouveau produit NAPOLÉON seront exempts de défauts de matériau ou de fabrication à compter de la date de l'achat, et ce, pour la durée suivante :

Pièces en fonte d'aluminium / base en acier inoxydable	10 ans
Couvercle en acier inoxydable	10 ans
Couvercle en porcelaine émaillée	10 ans
Couvercle en acier peint	5 ans de pleine garantie, plus 50 % de rabais jusqu'à la 10e année
Brûleurs tubulaires en acier inoxydable.....	5 ans de pleine garantie, plus 50 % de rabais jusqu'à la 10e année
Plaques de brûleur en fonte émaillée en porcelaine	5 ans de pleine garantie, plus 50 % de rabais jusqu'à la 10e année
Plaques de brûleur en acier inoxydable ou en porcelaine	3 ans de pleine garantie, plus 50 % de rabais jusqu'à la 10e année
Toutes les autres pièces.....	2 ans

*Conditions et limitations

La présente garantie limitée couvre une période de garantie telle que spécifiée dans le tableau ci-dessus pour tout produit acheté par l'entremise d'un détaillant autorisé NAPOLÉON et donne droit à l'acheteur d'origine à la couverture spécifiée relativement à tout composant remplacé durant la période de garantie, que ce soit par NAPOLÉON ou un détaillant autorisé NAPOLÉON, pour le remplacement de tout composant qui présente une défaillance dans le cadre d'un usage privé normal à la suite d'un défaut de fabrication. La mention « 50 % de rabais » indiquée dans le tableau signifie que le composant est mis à disposition de l'acheteur à 50 % de son prix de détail courant pour la période indiquée. La présente garantie limitée ne couvre ni les accessoires ni les articles offerts gratuitement.

Il est entendu que l'« usage privé normal » d'un produit signifie que le produit : a été installé par un technicien de service ou entrepreneur certifié, conformément aux instructions d'installation incluses avec le produit et à tous les codes d'incendie et de construction locaux et nationaux; a été entretenu correctement; et n'a pas été utilisé dans une application à usage collectif ou commercial.

De la même manière, « défaillance » n'inclut pas : la surchauffe, les extinctions causées par des conditions environnementales telles que des vents forts ou une ventilation inadéquate, les égratignures, les bosses, la corrosion, la détérioration des finis peints et plaqués, la décoloration due à la chaleur, aux nettoyants abrasifs ou chimiques ou à l'exposition à des rayons UV, l'écaillage des pièces en porcelaine émaillée ou les dommages causés par un mauvais usage, un accident, la grêle, des feux de graisse, un manque d'entretien, un environnement inadéquat tel que le sel ou le chlore, des altérations, des abus, des négligences ou des pièces installées par d'autres fabricants.

Dans le cas d'une détérioration des composants causant le mauvais fonctionnement de l'appareil (perforation par la rouille ou la surchauffe) pendant la période couverte par la garantie, les pièces de rechange seront fournies par NAPOLÉON. Les composants de rechange relèvent de la seule responsabilité de NAPOLÉON telle que définie par la présente garantie limitée; en aucun cas, NAPOLÉON ne saurait être tenu responsable de l'installation, de la main-d'œuvre ou de tous autres coûts ou dépenses relatifs à la réinstallation d'une pièce garantie, de tous dommages accessoires, consécutifs ou indirects ni de tous frais de transport, de main-d'œuvre ou taxes d'exportation.

La présente garantie limitée vient s'ajouter à tous les droits qui vous sont accordés par la législation locale. Par conséquent, la présente garantie limitée n'impose pas à NAPOLÉON l'obligation de garder des pièces en stock. En fonction de la disponibilité des pièces, NAPOLÉON peut, à sa discrétion, se libérer de toute obligation en fournissant à un client un crédit au prorata applicable à un nouveau produit. Après la première année, NAPOLÉON peut, à sa discrétion, se libérer entièrement de toute obligation en ce qui concerne la présente garantie limitée en remboursant à l'acheteur d'origine le prix de gros de toute pièce garantie et défectueuse.

La facture ou une copie sera requise ainsi que le numéro de série et le numéro de modèle lors d'une réclamation auprès de NAPOLÉON. NAPOLÉON se réserve le droit de demander à son représentant d'inspecter tout produit ou pièce avant d'honorer toute réclamation. Pour pouvoir bénéficier de la couverture de garantie, vous devez contacter le service à la clientèle de NAPOLÉON ou un détaillant autorisé NAPOLÉON.



www.napoleon.com



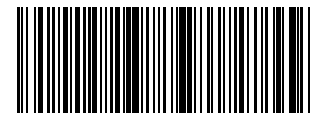
NAPOLÉON - CÉLÉBRATION DE PLUS DE 40 ANS DE PRODUITS DE CONFORT DOMESTIQUE



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

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

TÉLÉPHONE: +31 345 588655
www.napoleon.com
eu.info@napoleon.com



N415-0707CE-FR