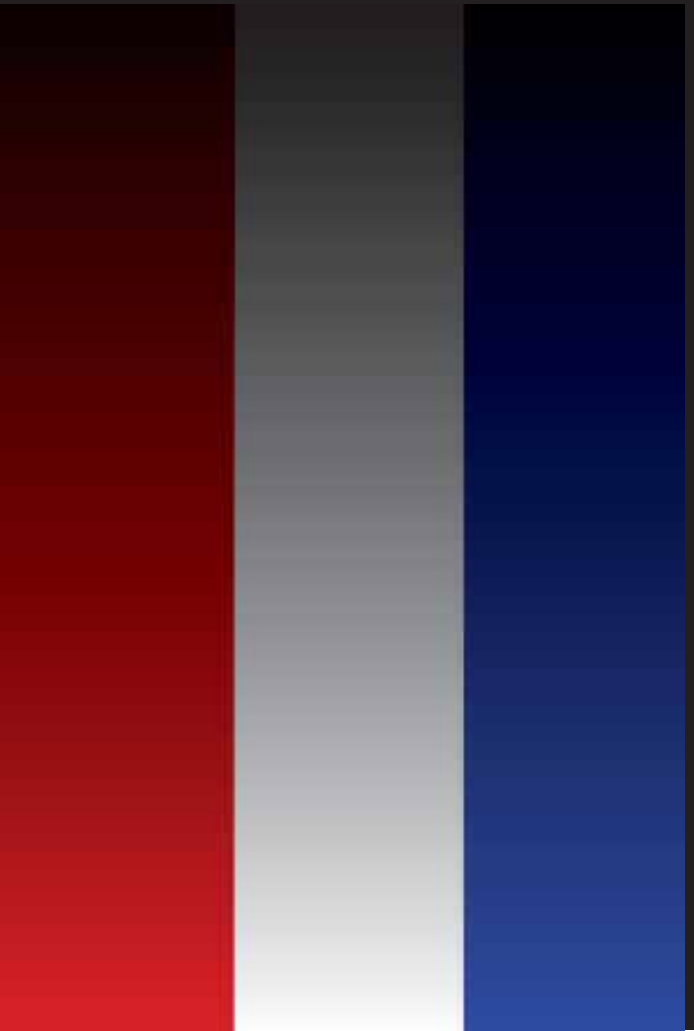
DUTCH



FRENCH

ENGLISH

BUILT-IN-SERIE

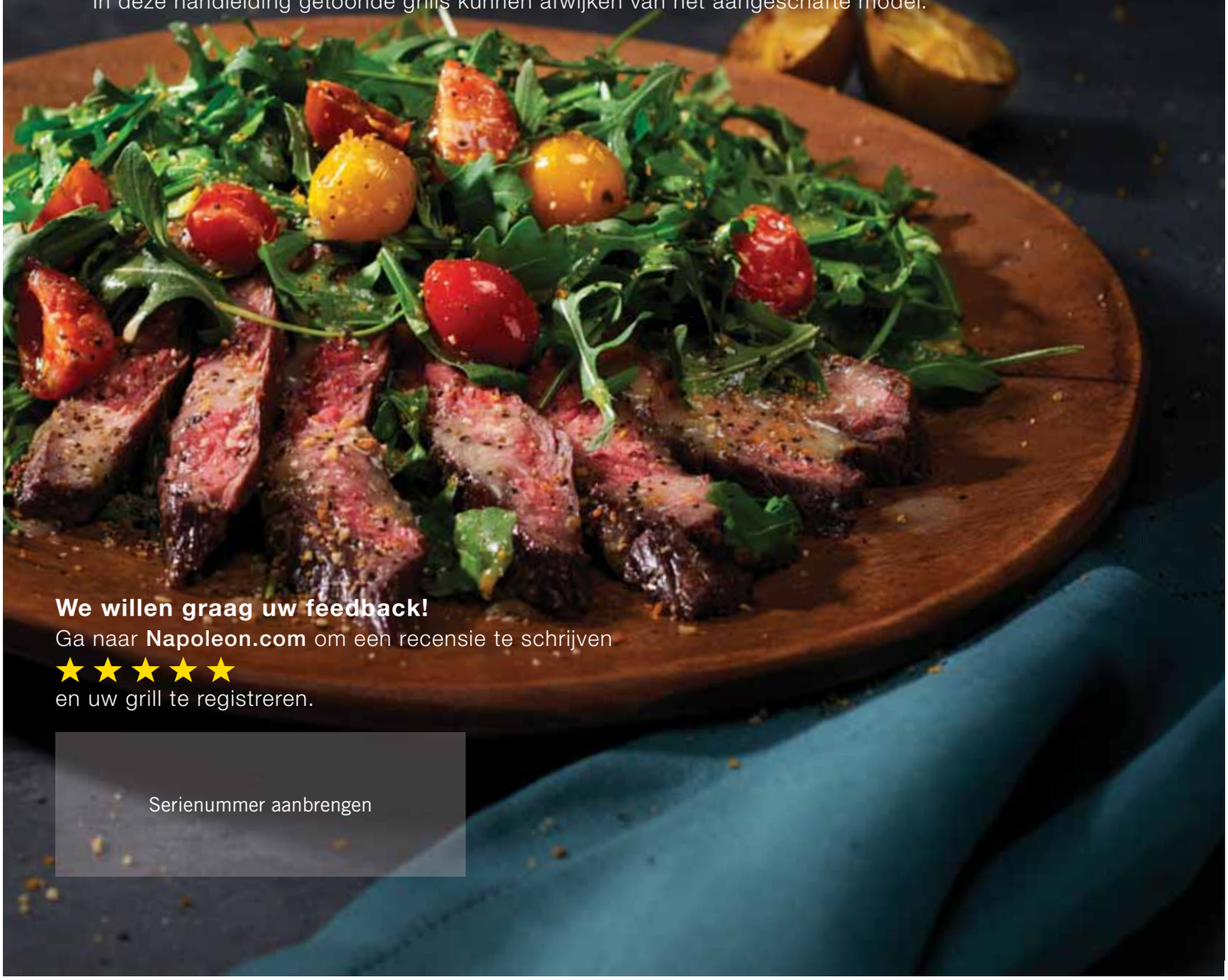
Gebruikershandleiding

BI32, BI12 en BI10,

BIG32, BIG38 en BIG44,

BIB10, BIB12 en BIB18.

In deze handleiding getoonde grills kunnen afwijken van het aangeschafte model.



We willen graag uw feedback!

Ga naar **Napoleon.com** om een recensie te schrijven

★★★★★

en uw grill te registreren.

Serienummer aanbrengen

GEFELICITEERD MET UW NAPOLEON-GRILL!

U hebt zojuist uw grilltechniek verbeterd.

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

GEVAAR!

ALS U GAS RUIKT:

- 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.

N415-0601CE-NL.indd 2 3/22/2021 3:31:59 PM

Welkom bij Napoleon!

Veiligheid voorop

WAARSCHUWING! Algemene informatie

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

WAARSCHUWING! Elektrische voorzorgsmaatregelen

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

Sluit eerst alle elektrische onderdelen op het apparaat aan en steek daarna de stekker in het stopcontact. Gebruik alleen een beschermde elektriciteitsgroep met aardlekschakelaar voor dit kooktoestel voor buiten.

Verwijder de geaarde stekker niet. Gebruik alleen verlengsnoeren die geschikt zijn voor het vermogen van de apparatuur en goedgekeurd zijn voor buitengebruik met een W-A-aanduiding.

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.

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

Breng nooit wijzigingen aan deze grill aan.

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 dicht.

Verwijder de slang tussen de gasfles en de grill.

Verwijder de glasfles 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.

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 recyclen.

CONTENTS

Welkom bij Napoleon! 3

Veiligheid voorop

Alle functies van het systeem 4

Aan de slag 5

Andere instructies voor een veilige bediening

Inbouwafmetingen

Gasaansluitingen

Lektest

Bediening 10

Uw grill aansteken

Grillinstructies

De achterbrander en het draaispit gebruiken

De grillchecklist

Gietijzeren grillroosters invetten

Handleiding infrarood grillen 16

Reinigingsinstructies 17

Onderhoudsinstructies 20

Uiterlijk van de vlammen

Technische gegevens

Roestvrij staal in agressieve omgevingen

Problemen oplossen 23

Elektrisch aansluitschema

Garantie 27

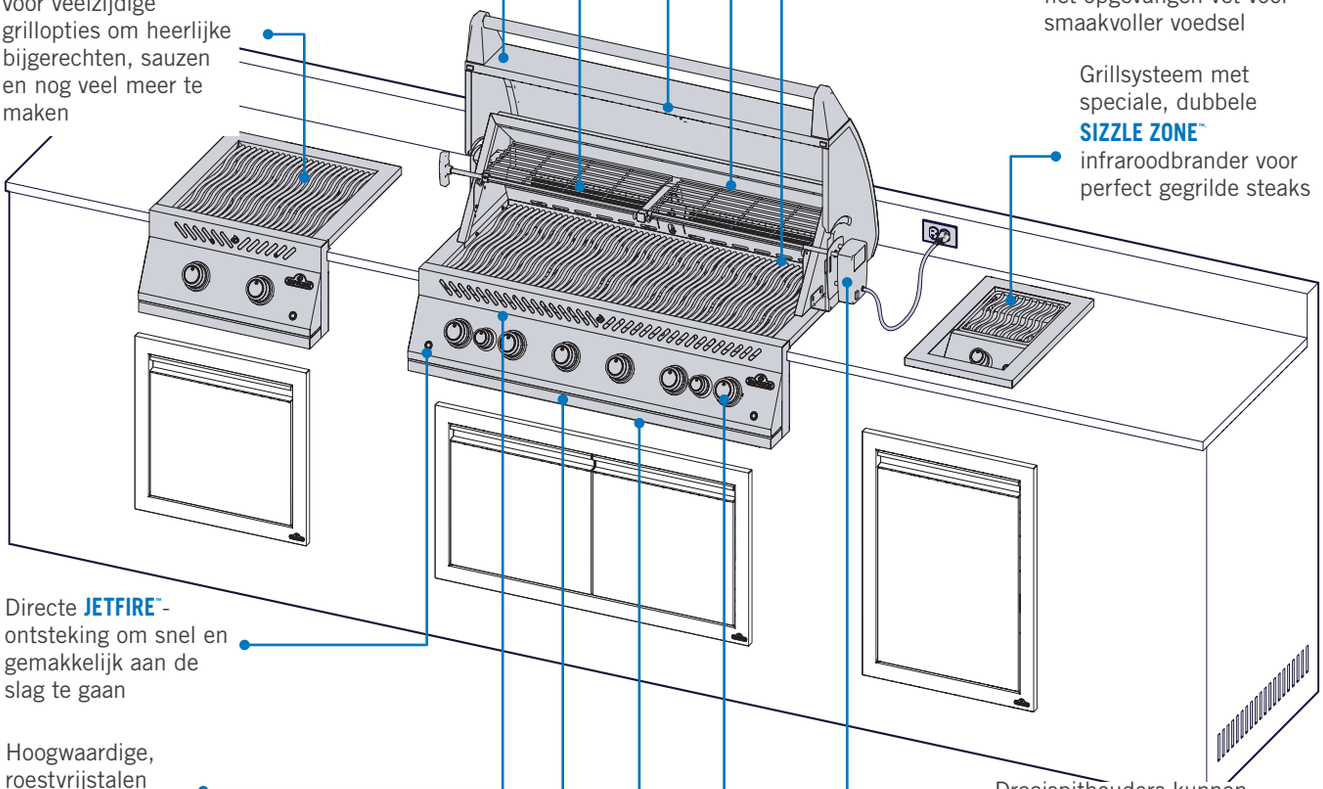
TELEFOON:
+31 (0)345-588655

E-MAIL
eu.info@napoleon.com

ONLINE
www.napoleon.com

N415-0601CE-NL.indd 3 3/22/2021 3:32:00 PM

Alle functies van het systeem



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

Dubbele infrarood draaispit-achterbrander Perfect voor snel dichtschroeien en langzaam grillen aan het

Naadloze, roestvrijstalen constructie voor vlekkeloze installatie en duurzame kwaliteit

Dubbele bovenbrander voor veelzijdige grillopties om heerlijke bijgerechten, sauzen en nog veel meer te maken

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

Hoogwaardige, roestvrijstalen branders voor duurzame kwaliteit

Opvouwbare draaispitvorken passen gemakkelijk in het opbergvak

Handige, geïntegreerde opbergruimte voor draaispitsets

Groot, verchroomd warmhoudrek voor een groter grillgedeelte

Grote, iconische **WAVE™**-grillroosters van roestvrij staal met dubbele positie voor dat echte grillpatroon

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

Grillsysteem met speciale, dubbele **SIZZLE ZONE™** infraroodbrander voor perfect gegrilde steaks

Draaispithouders kunnen gemakkelijk aan beide zijden van de grill worden gemonteerd

Van achteren verlichte bedieningsknoppen voor gebruik op de late avond.

Gemakkelijke toegang tot lekbak met roestvrijstalen rollagers voor efficiënt onderhoud

De in deze gebruikershandleiding getoonde grills kunnen afwijken van het model dat u hebt aangeschaft. Getoond model: BIG 44

N415-0601CE-NL.indd 4 3/22/2021 3:32:00 PM

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.

STOP **GEVAAR!** Sluit de gastoevoer onmiddelijk 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 van de wand tot brandbare stoffen van 431 mm aan de achterkant en 228,6 mm aan de zijkanten.
  BIB18PB vereist een minimum van 431 mm aan de achterkant en 508 mm aan de zijkanten.
- Houd altijd een minimale afstand van 431 mm tot andere apparaten.

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.

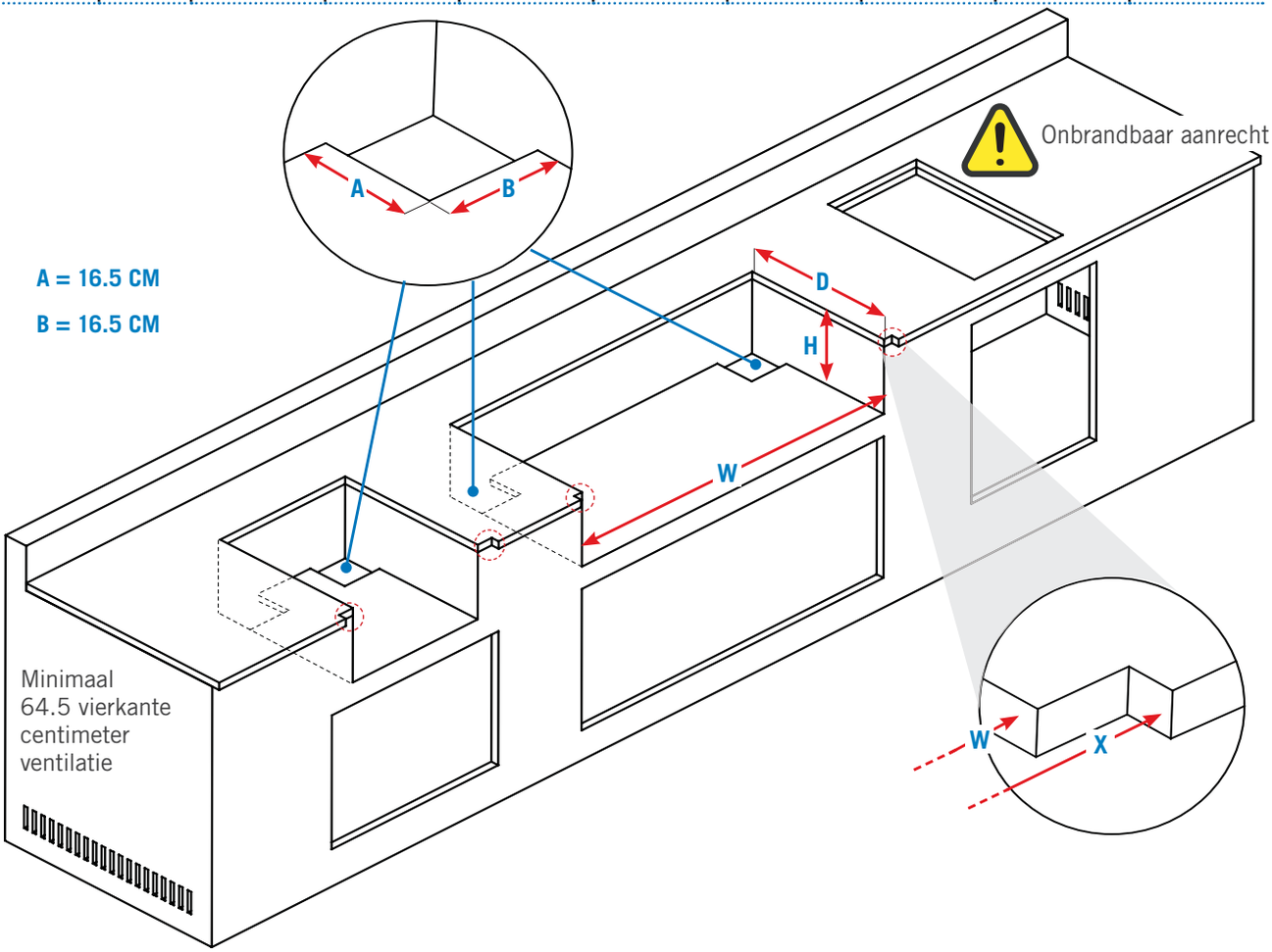
LET OP! Zorg dat de slangen niet in contact komen met warme oppervlakken van de grill.

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

N415-0601CE-NL.indd 5 3/22/2021 3:32:00 PM

Inbouwafmetingen

MODEL		AFMETINGEN OPENING IN CM				AFMETINGEN OPENING IN CM BIJ GEBRUIK VAN INSTALLATIEMODULE			
		W	X	D	H	W	X	D	H
BIG32 / BI32	Min.	30 / 76.2	33.50 / 85.1	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	34 / 86.4	35.38 / 89.9	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	32 / 81.3	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIG38	Min.	36 / 91.4	39.50 / 100.3	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	40 / 101.6	41.38 / 105.1	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	38 / 96.5	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIG44	Min.	42 / 106.7	45.50 / 115.6	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	46 / 116.8	47.38 / 120.3	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	44 / 111.8	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIB18	Min.	18 / 45.7	21.50 / 54.6	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	22 / 55.9	23.38 / 59.4	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	20 / 50.8	-	19.75 / 50.2	-	-	--	-	-
BIB12 / BI12	Min.	12 / 30.5	15.50 / 39.4	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	16 / 40.6	17.38 / 44.1	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	14 / 35.6	-	19.75 / 50.2	-	-		-	-
BIB10 / BI10	Min.	10 / 25.4	-	18.75 / 47.6	6 / 15.2	-	-	-	-
	Max.	12 / 30.5	-	20.75 / 52.7	-	-	-	-	-



WAARSCHUWING! Het frame van de kast, de kast zelf en het werkblad MOETEN gemaakt zijn van onbrandbaar materiaal als het apparaat niet wordt geïnstalleerd met de juiste installatiemodule voor uw unit. Raadpleeg voor specifieke informatie de onderdelenlijst in uw montagegids.

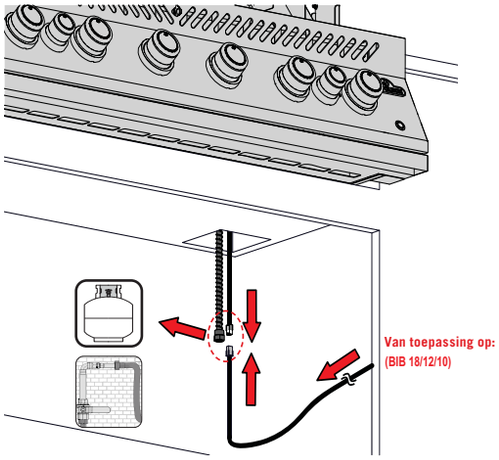
N415-0601CE-NL.indd 6 3/22/2021 3:32:01 PM

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.
Opmerking: gebruik propaangas voor optimale prestaties van uw grill.

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.



Gasslang

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.

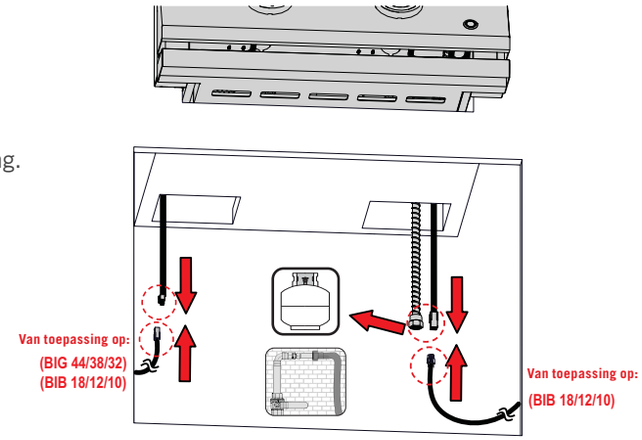
De aanbevolen lengte van de slang is 0,9 meter. De slang mag nooit langer zijn dan 1,5 meter.

Controleer de slang op scheurtjes, beschadigingen door smelten of slijtage. Indien nodig vervangen.
Opmerking: de slang moet voor de erop vermelde vervaldatum worden vervangen.

WAARSCHUWING! De connectoren moeten van starre pijp, koperen buis of goedgekeurd flexibel metaal zijn en voldoen aan Z21.24/CSA 6.10 of ANSI Z21.75/CSA 6.27

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".**



WAARSCHUWING! Bewaar geen reservegasfles onder de opzetgrill 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.

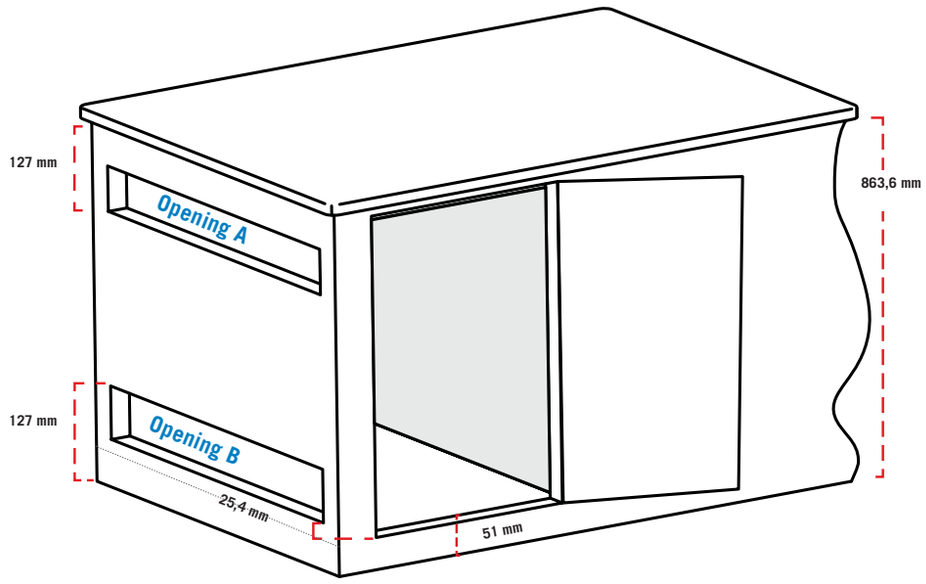
WAARSCHUWING! Koppel voor het uitvoeren van een druktest van meer dan 3,5 kPa de grill en de individuele gaskraan van de grill los van de gastoevoerbuis.

N415-0601CE-NL.indd 7 3/22/2021 3:32:02 PM

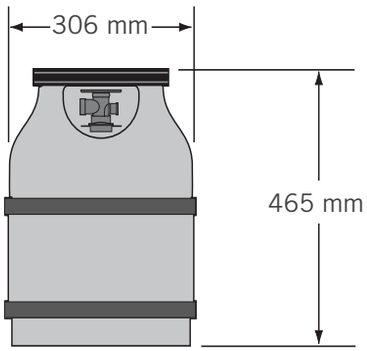
Geïntegreerde behuizing

- De behuizing is zo ontworpen dat het aansluiten en loskoppelen van de gasfles en het inspecteren en testen van de verbindingen buiten de behuizing plaats kan vinden. De verbindingen die door het installeren van de gasfles in de behuizing verstoord kunnen worden, kunnen binnen de behuizing op lekken getest worden.
- De gasfles mag niet in contact komen met de behuizing van de grill en moet beschermd worden tegen straling, vlammen, hete druppels en andere vreemde of gevaarlijke materialen.
- Een deur in de behuizing voor toegang tot de gasfles is toegestaan zolang deze niet vergrendelt en zonder gereedschap geopend kan worden.
- De afstand tussen de onderkant van de behuizing voor de gasfles en de grond moet minimaal 5,08 cm bedragen.
- Er zijn minimaal twee onbelemmerde ventilatieopeningen aan de buitenkant van de behuizing nodig: de ene op minder dan 12,7 cm van de bovenkant van de behuizing en de andere op minder dan 2,54 cm van de onderkant van de bodem van de ruimte voor de gasfles.
- De bovenste opening moet een totaal vrij oppervlak hebben van meer dan 130 cm^2 voor een gasfles van 9,1 kg en van 195 cm^2 voor een gasfles van 13,6 kg.
- De onderste opening moet een totaal vrij oppervlak hebben van meer dan 65 cm^2 voor een gasfles van 9,1 kg en van 100 cm^2 voor een gasfles van 13,6 kg.
- De bovenkant mag zich niet meer dan 127 mm boven het vloerniveau bevinden.
- Elke opening moet groot genoeg zijn om een staaf van 3,2 mm door te kunnen laten.
- De opening moet een vrij oppervlak hebben dat afhankelijk is van het formaat van de gasfles:

Formaat gasfles	Oppervlak opening A	Oppervlak opening B
9,1 kg	130 cm²	65 cm²
13,6 kg	195 cm²	100 cm²



Maximale afmetingen van gasfles



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 gastoevoerbuis.

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.

N415-0601CE-NL.indd 8

3/22/2021 3:32:02 PM

Lektest

Waarom en wanneer een lekstest 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.

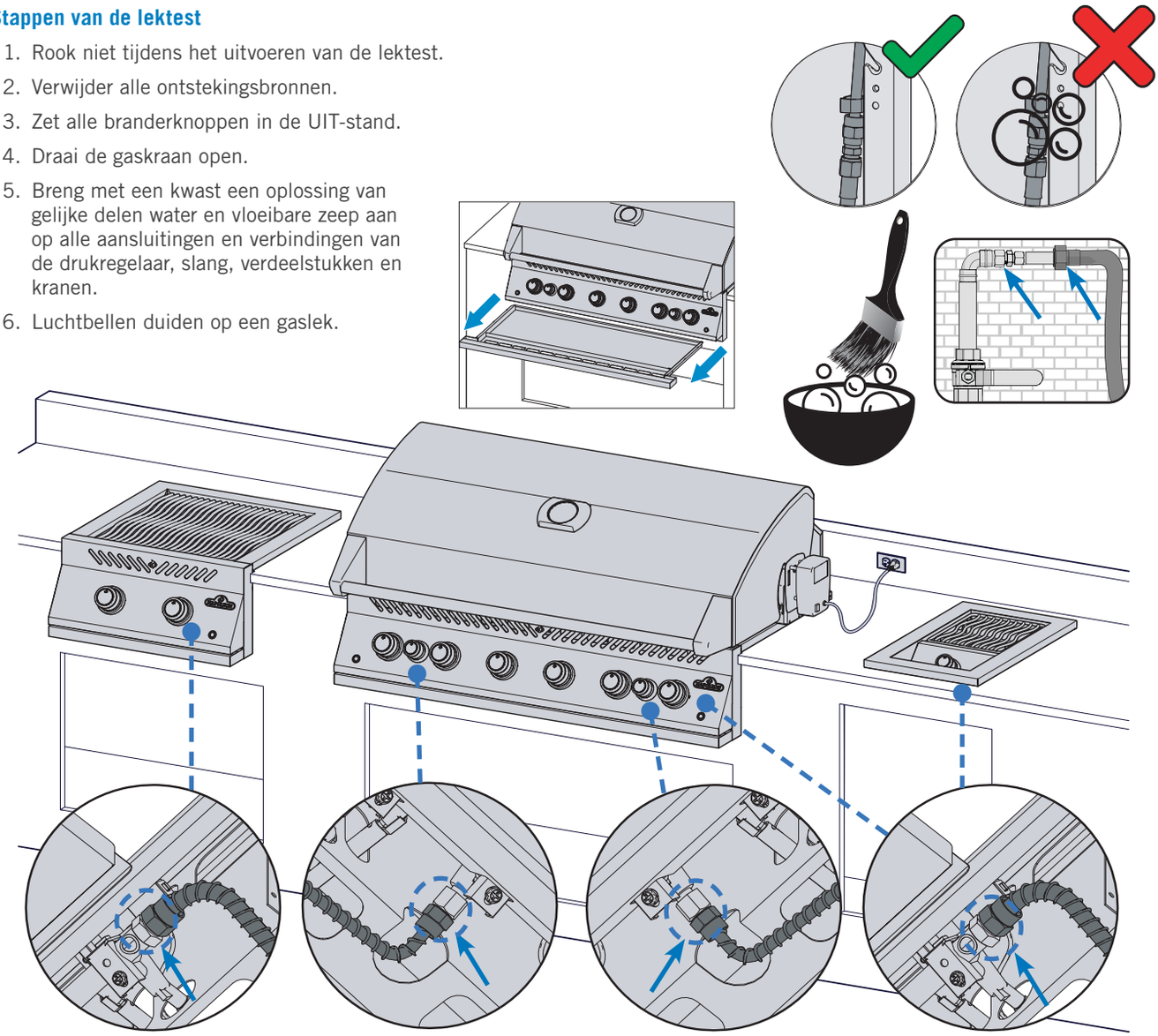
Test deze grill op lekken voor gebruik, eenmaal per jaar en na vervanging van gasonderdelen.

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 onmiddelijk 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.

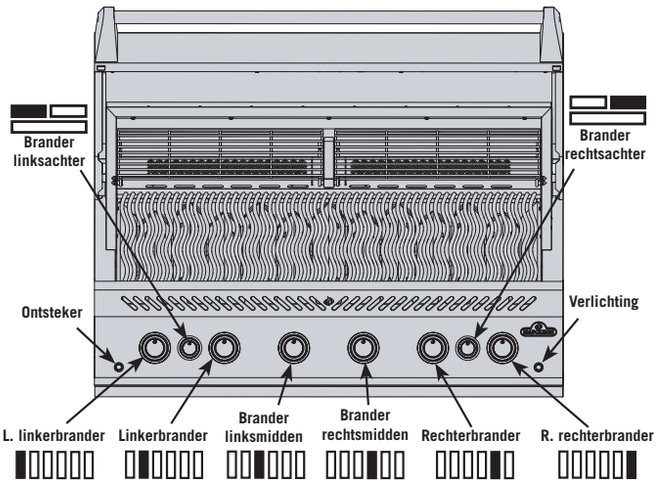
N415-0601CE-NL.indd 9 3/22/2021 3:32:03 PM

Bediening

Uw grill aansteken

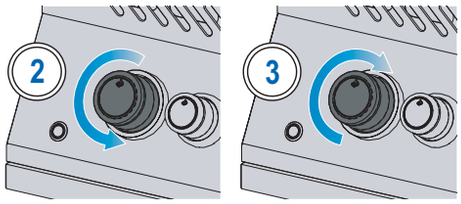
Is het de allereerste keer? Brand uw grill schoon

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.



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)

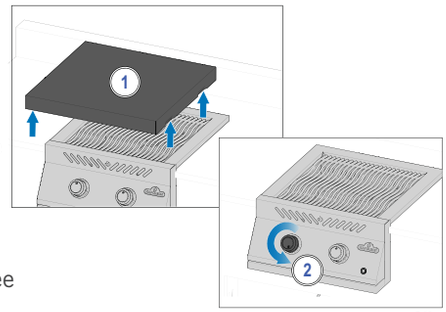


Afb. 1

WAARSCHUWING! Gebruik de achterbrander niet als de hoofdbrander in gebruik is.

Aansteken van achterbrander (indien aanwezig)

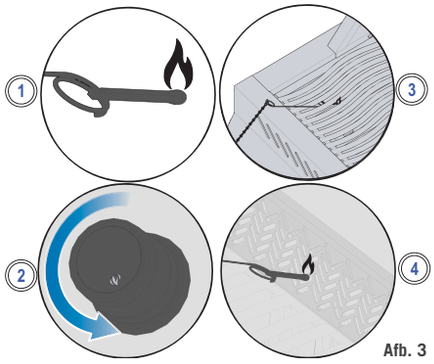
1. Open het deksel van de grill.
2. Verwijder het warmhoudrek.
3. Druk de achterbranderknop in en draai deze langzaam tegen de klok in naar de stand HOOG.
4. Druk de onstekingsknop in en houdt deze ingedrukt totdat de brander gaat branden of steek de brander aan met een lucifer.
5. Als de brander niet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



Afb. 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 ontstekerknop 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. 2)



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. 3)

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.

N415-0601CE-NL.indd 10
3/22/2021 3:32:04 PM

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 gelijkmaterigere 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 kipfilé 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 opflakkeringen te voorkomen.
- Opflakkeringen: verplaats het voedsel verder weg van de vlammen en verlaag de temperatuur. Laat het deksel open.

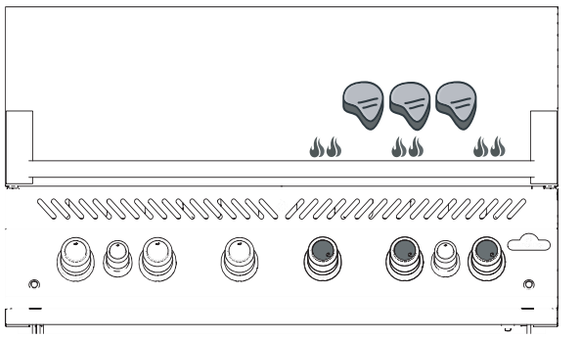
Direct grillen

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.

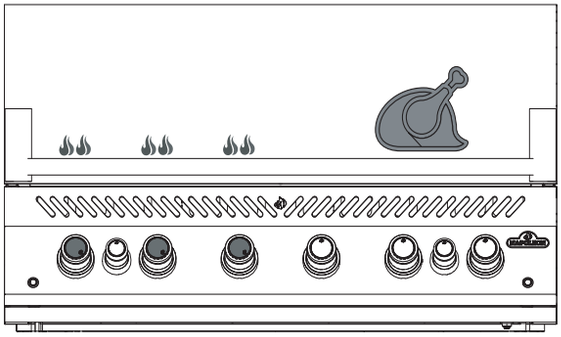


Indirect grillen

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 opflakkeringen optreden, zoals gebraad, 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.

PAS OP!

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

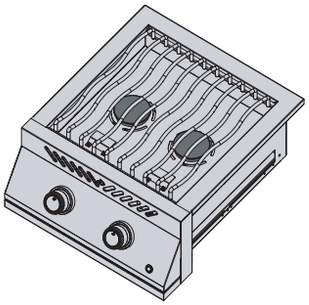
WAARSCHUWING! Rooster nooit voedsel direct op de vlamzijbrander. Die is alleen bedoeld voor gebruik met pannen.

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.

N415-0601CE-NL.indd 11 3/22/2021 3:32:05 PM

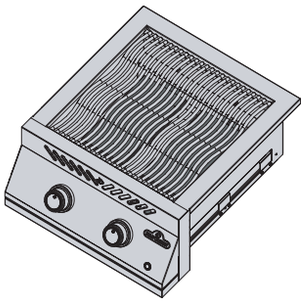


Vlamzijbrander (indien aanwezig)

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.

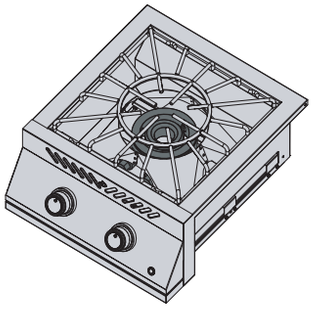


Infrarood zijbrander (indien aanwezig)

Volg voor het gebruik de instructies onder “**Aansteken van zijbrander”**. In de hoge stand biedt de infraroodwarmte een gelijkmatig grilloppervlak voor het dichtschroeien van voedsel.

Voor bereiding van voedsel zoals op een kookplaat gebruikt u een lagere termperatuur en pannen met een diameter van 25 tot 30 cm. Let goed op dat u niet meer dan 75% van het oppervlak bedekt.

Sommige modellen zijbranders hebben een grillrooster dat in hoogte verstelbaar is.



Power-brander (indien aanwezig)

De power-brander bevat twee concentrische branders. Gebruik pannen met een diameter van minimaal 25 cm bij gebruik van de binnenste brander en van minimaal 35,5 cm bij gebruik van de buitenste brander.

Verwijder voor wokken de binnenste ring uit het grillrooster. Houd u aan de minimale afmetingen voor pannen bij gebruik van de binnenste en buitenste brander.

Opmerking: laat een brander nooit branden zonder gevulde pan erboven.

's Avonds grillen (indien van toepassing)

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

Als een brander in gebruik is, licht de betreffende knop rood op terwijl de andere knoppen blauw blijven.

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.

WAARSCHUWING! Laat geen voedsel onbeheerd achter op brandende branders.

WAARSCHUWING! Houd het deksel open als de hoofdbrander op de hoge stand staat om verbranding van voedsel te voorkomen.

N415-0601CE-NL.indd 12 3/22/2021 3:32:06 PM

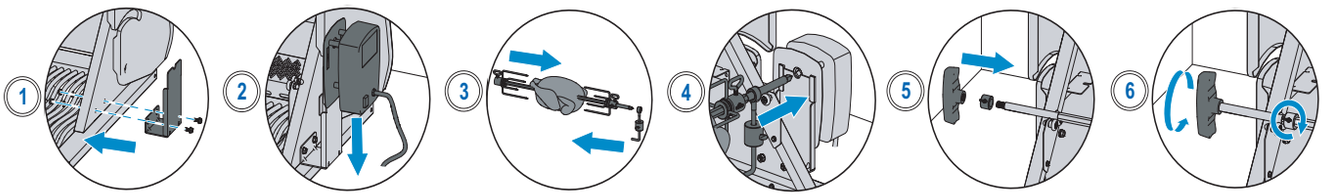
De achterbrander en het draaispit gebruiken

Uw draaispitset monteren (indien aanwezig)

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

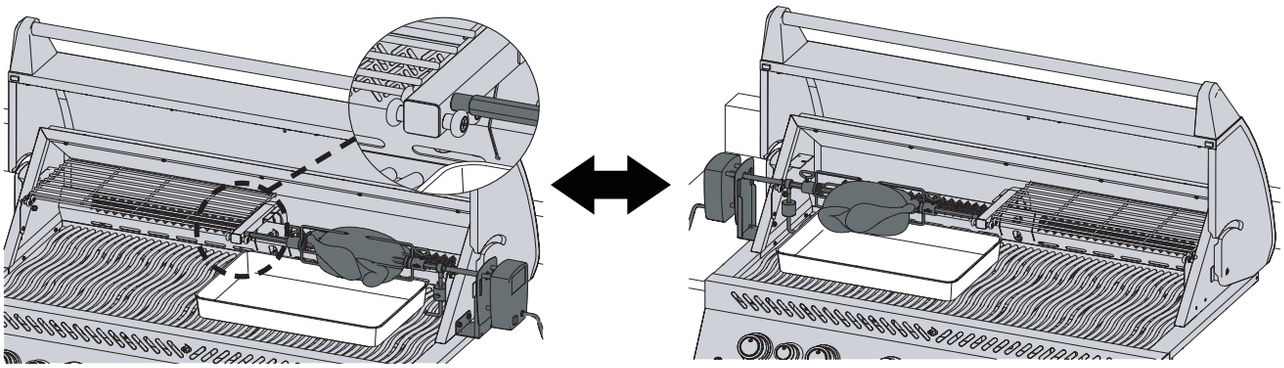
1. Installeer de draaispitmotor aan de zijkant van de grill met behulp van de montagebeugel(s). Sommige modellen hebben voorgemonteerde beugels.
2. Bevestig de beugel aan de grill en schuif vervolgens de draaispitmotor op de beugel.
3. Schuif de eerste draaispitvork iets voorbij het midden op de draaispitstaaf en zet de vork vast. Steek de spitstaaf door het vlees en duw de vork in het vlees. Schuif de tweede draaispitvork op het andere uiteinde van de draaispitstaaf en druk de vork stevig in het vlees. Zet de vork vast.
4. Steek de punt van de spitstaaf voorzichting in de draaispitmotor 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 afdruipend vet op te vangen.

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



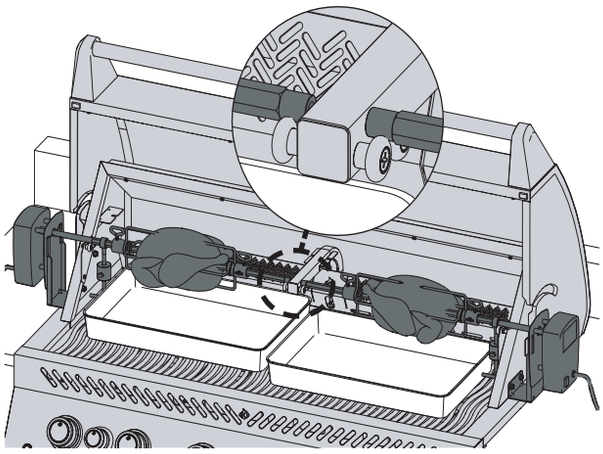
Spitstaaf BIG 44: optie 1

- De draaispitmotor kan aan beide zijden van de grill worden gemonteerd met behulp van de montagebeugel.
- Vergeet niet het warmhoudrek te verwijderen, afhankelijk van de kant waar u wilt grillen.
- Volg instructies **3-4** onder **'De achterbrander en de draaispitset gebruiken'.**
- Plaats een metalen schaal onder het vlees om afdruipend vet op te vangen.



Spitstaaf BIG 44: optie 2

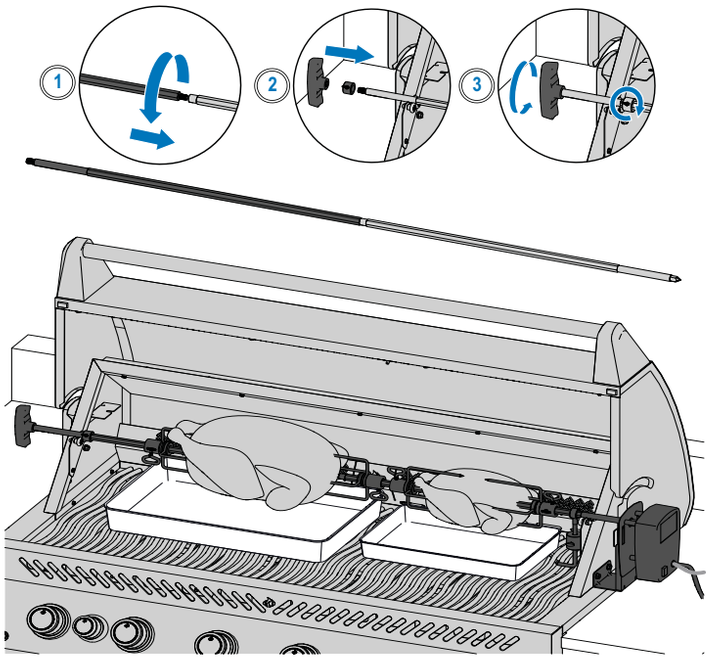
- Als u het extra draaispitaccessoire aanschaft, kunt u twee draaispitten tegelijkertijd gebruiken.
- Vergeet niet beide warmhoudrekken te verwijderen en installeer de extra draaispitmotor aan de andere zijde.
- Volg instructies **3-4** onder **'De achterbrander en de draaispitset gebruiken'** om beide spitstaven te plaatsen.
- Plaats een metalen schaal onder het vlees om afdruipend vet op te vangen.

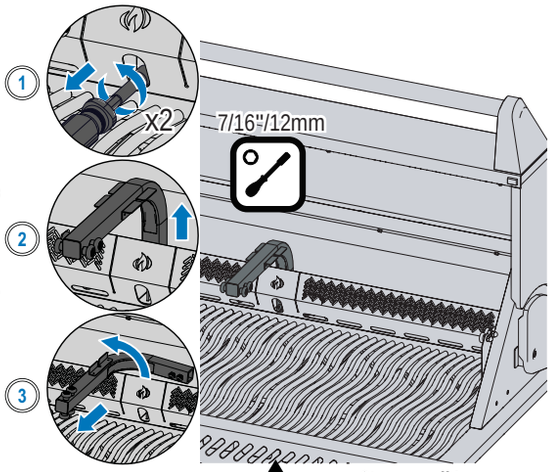


N415-0601CE-NL.indd 13 3/22/2021 3:32:08 PM

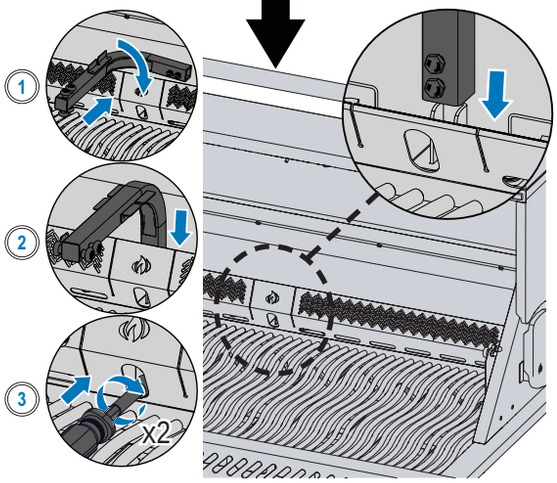
Spitstaaf: optie 3

- Nadat u beide warmhoudrekken hebt verwijderd en de draaispitmotor hebt geïnstalleerd, moet u de draaispitsteun verwijderen.
- Verwijder voorzicht de twee schroeven waarmee de draaispitsteun aan de grill bevestigd is.
- Nadat de draaispitsteun verwijderd is, installeert u het staafverlengstuk door het uiteinde met schroefdraad met de klok mee vast te draaien in het overeenkomstige uiteinde van de spitstaaf.
- Volg stappen **3-6** onder **'De achterbrander en de draaispitset gebruiken'.**





Steun verwijderen



Steun plaatsen

Tips voor het gebruik van het draaispit:

- 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 draaispitmotor.
  Overbelast uw apparatuur niet.
- Zorg altijd voor een evenwichtige belasting van uw draaispit.

Meerdere kippen bereiden

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

WIST U DAT?

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

WAARSCHUWING! Haal na gebruik de onderdelen van het draaispit 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 draaispit.

N415-0601CE-NL.indd 14 3/22/2021 3:32:09 PM

De grillchecklist

Raadpleeg deze lijst elke keer dat u grillt

☐ **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 corrosiebestending 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.

N415-0601CE-NL.indd 15 3/22/2021 3:32:11 PM

Handleiding infrarood grillen

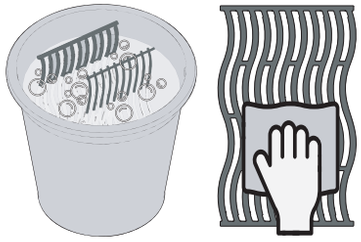
VOEDSEL	STAND BEDIENINGSKNOP	BEREIDINGSTIJD	SUGGESTIES
Steak **2,5 cm dik**	HOOG: 2 minuten per kant	Rare: 4 minuten	Vraag om stukken gemarmerd vlees. Vet houdt het vlees op natuurlijke wijze mals en sappig.
	HOOG tot MIDDELHOOG: hoog gedurende 2 minuten per kant en daarna middelhoog	Medium: 6 minuten	
		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.

N415-0601CE-NL.indd 16 3/22/2021 3:32:11 PM

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.

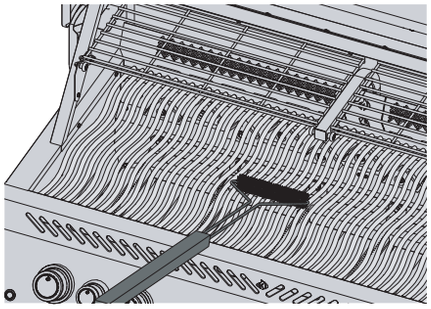


Gietijzeren grillroosters

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

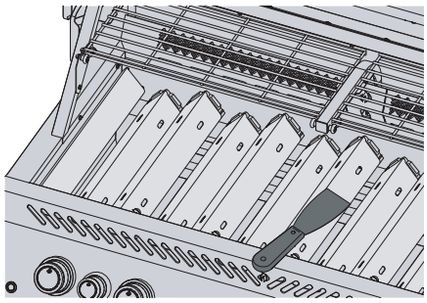
RVS grillroosters

- 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.



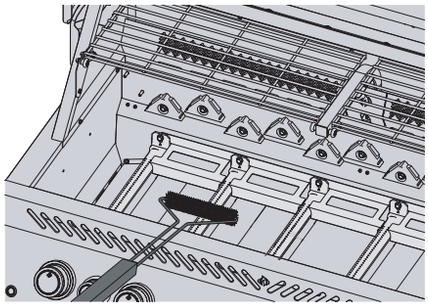
Infrarood zijbrander

- 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.



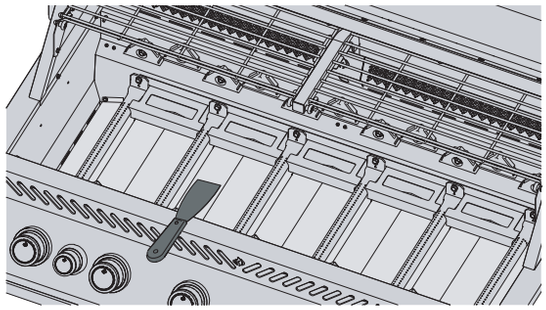
WAARSCHUWING! Neem de stekker van het draaispit uit het stopcontact als de grill niet gebruikt wordt.

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

WAARSCHUWING! Opgehoopt vet leidt tot brandgevaar.

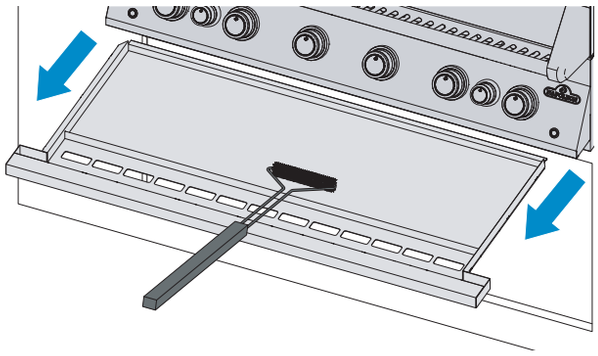
N415-0601CE-NL.indd 17 3/22/2021 3:32:12 PM

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 verkomen, 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 benodigdheden.

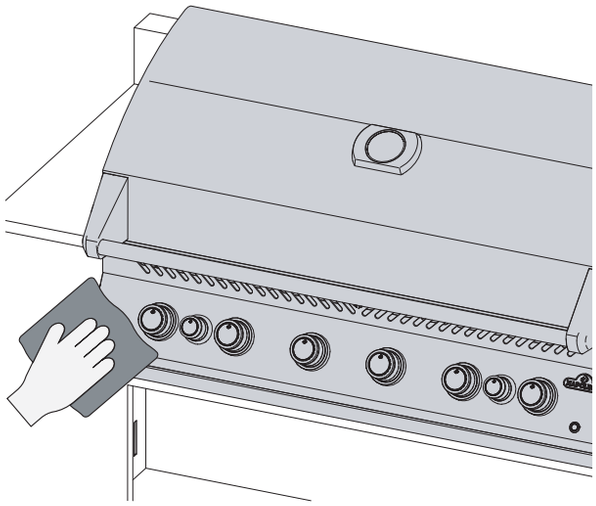
Bedieningspaneel

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

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.

N415-0601CE-NL.indd 18 3/22/2021 3:32:13 PM

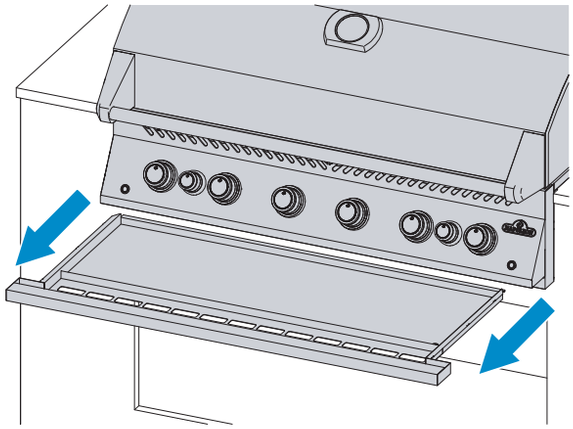
Insectenrooster en branderpoorten

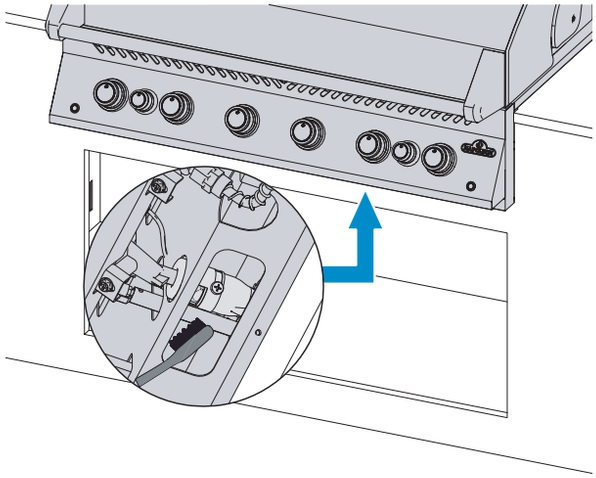
Spinnen en andere insecten worden aangetrokken door kleine, afgesloten ruimtes.

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 opengevouwen paperclip of de meegeleverde poortonderhoudsset.
6. Maak verstopte poorten weer vrij met het meegeleverde boortje in een kleine, draadloze accuboor. 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! Barbecuesaus en zout kunnen uitbijten en veroorzaken snel schade aan de onderdelen van de grill als ze niet regelmatig worden schoongemaakt.

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.

N415-0601CE-NL.indd 19 3/22/2021 3:32:14 PM

Onderhoudsinstructies

Aanbevelingen

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

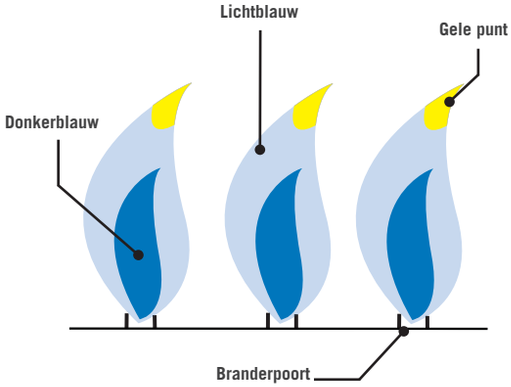
- Belemmer de stroom van ventilatie- en verbrandingslucht niet.
- Houd de ventilatieopeningen voor de gasfles aan de zijkant van de wagen of de behuizing en aan de voor- en achterkant van de onderste plank schoon.

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

Uiterlijk 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.



Technische gegevens

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

	(BRUTO) WARMTE-INBRENG (TOTAAL)		GASVERBRUIK (TOTAAL)	
	HOOFD	ACHTER	HOOFD	ACHTER
BIG 32 RB	16 kW	5.5 kW	1164 g/hr	400 g/hr
BIG 38 RB	20 kW	5.5 kW	1455 g/hr	400 g/hr
BIG 44 RB	24 kW	11.0 kW	1747 g/hr	800 g/hr
BIB 10 RT & BIB 10 IR	3 kW	-	255 gr/hod	-
BIB 12 RT	10 kW	-	728 gr/hod	-
BIB 18 RT & BIB 18 IR	10 kW	-	728 gr/hod	-
BIB 18 PB (Buitenste ring)	7 kW	-	509 gr/hod	-
BIB 18 PB (Bennenring)	5 kW		364 gr/hod	
BI 32	16 kW	-	1164 gr/hod	-
BI 12 RT	10 kW	-	728 g/hr	-
BI 10 RT	3 kW	-	255 g/hr	-

WE HELPEN U GRAAG!

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

N415-0601CE-NL.indd 20 3/22/2021 3:32:14 PM

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.

Gascategorieën	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3P(37)}$	$I_{3B/P(50)}$
Gassen/drukwaarden	Butaan en propaan op 30 mbar	Butaan 28-30 mbar Propaan 37 mbar	Butaan 37 mbar Propaan 37 mbar	Butaan 50 mbar Propaan 50 mbar
Landen	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR	PL	AT, CH, DE, SK

Afmetingen openingen

In onderstaande tabel zijn de afmetingen van de openingen van elke brander opgenomen.

Gebruik deze als referentie bij het onderhouden van de grill.

	HOOFD	**ACHTER**
BIG 32 RB	#60	1.25 mm
BIG 38 RB	#60	1.25 mm
BIG 44 RB	#60	1.25 mm
BIB 10 RT & BIB 10 IR	#64	-
BIB 12 RT	1.20 mm	-
BIB 18 RT & BIB 18 IR	1.20 mm	-
BIB 18 PB (Buitenste ring)	1.35 mm	-
BIB 18 PB (Bennenring)	1.15 mm	-
BI 32	#60	-
BI 12 RT	1.20 mm	-
BI 10 RT	#64	

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 roestvrijstalen 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 opflakkeringen 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.

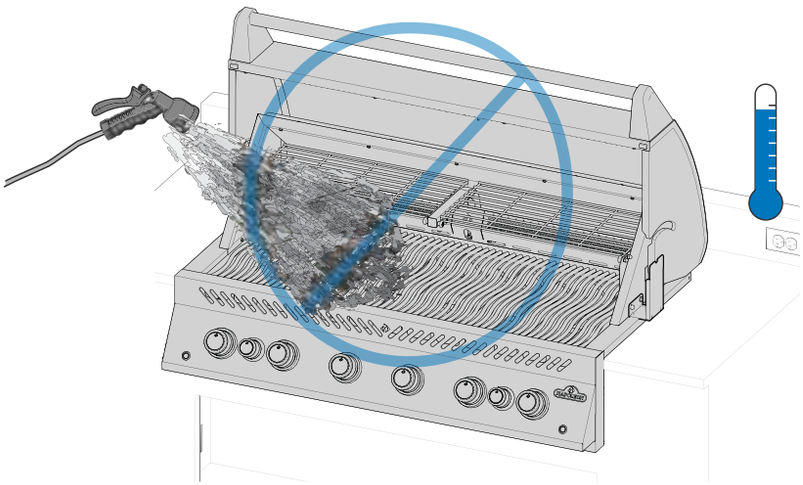
Als het keramiek herhaaldelijk doornat wordt, kan het opzwellen en uitzetten. Dat veroorzaakt druk waardoor het keramiek barst en afbrokkelt.

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 opflakkeringen 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.

N415-0601CE-NL.indd 22 3/22/2021 3:32:15 PM

Problemen oplossen

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 elektrodedraad of schakeldraden.	Controleer of de elektrodedraad 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".**

N415-0601CE-NL.indd 23 3/22/2021 3:32:16 PM

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
Propaan: 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 bekneld.	Verplaats de slang.
Propaanregulator 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.

N415-0601CE-NL.indd 24 3/22/2021 3:32:16 PM

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.

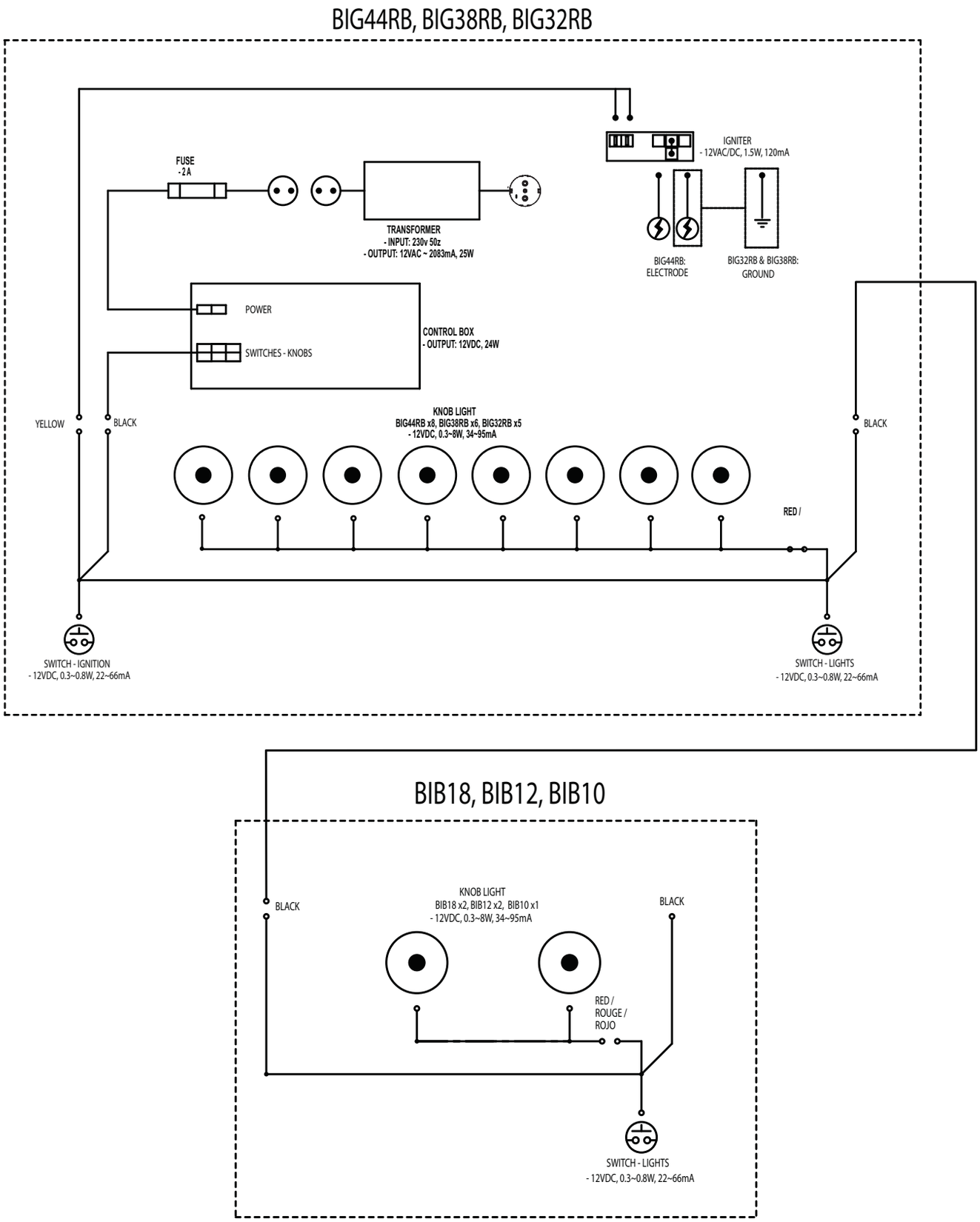
Mogelijke oorzaken	Oplossing
Vetophoping op oppervlakken aan de binnenkant.	Dit is geen defect. Het oppervlak van het deksel of de kap is van porselein of roestvrij staal dat niet bladdert. Het bladderen wordt veroorzaakt door uitgehard vet, dat opdroogt tot verfachtige vlokken die afbrokkelen. Regelmatig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

REGISTREER UW GRILL!

Registreer uw grill! Kijk op Napoleon.com of in uw montagegids voor instructies over vervangende onderdelen.

N415-0601CE-NL.indd 25 3/22/2021 3:32:16 PM

Elektrisch aansluitschema



N415-0601CE-NL.indd 26 3/22/2021 3:32:16 PM

Napoleon Grill President's Beperkte Levenslange 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. De brander en kleppencombinatie zijn getest op lekken en op gebruik in een kwaliteits teststation. 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	**Levenslang**
Roestvrijstalen deksel	**Levenslang**
Porseleinen gebrandverfde deksel	**Levenslang**
Roestvrijstalen braadroosters	**Levenslang**
Roestvrijstalen buisbranders	**10 jaar volledige dekking, plus 50% levenslange korting**
Met porselein geëmailleerde gietijzeren grillroosters	**10 jaar volledige dekking, plus 50% levenslange korting**
Roestvrijstalen schroeiplaten	**5 jaar volledige dekking, plus 50% levenslange korting**
Roestvrijstalen infraroodbrander voor roosterspit	**5 jaar volledige dekking, plus 50% levenslange korting**
Keramische infrarode branders (zonder scherm)	**5 jaar volledige dekking, plus 50% levenslange korting**
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.

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

N415-0601CE-NL

Laatste revisie | C | March 22, 2021

N415-0601CE-NL.indd 28 3/22/2021 3:32:20 PM

NAPOLEON

BUILT-IN SERIES

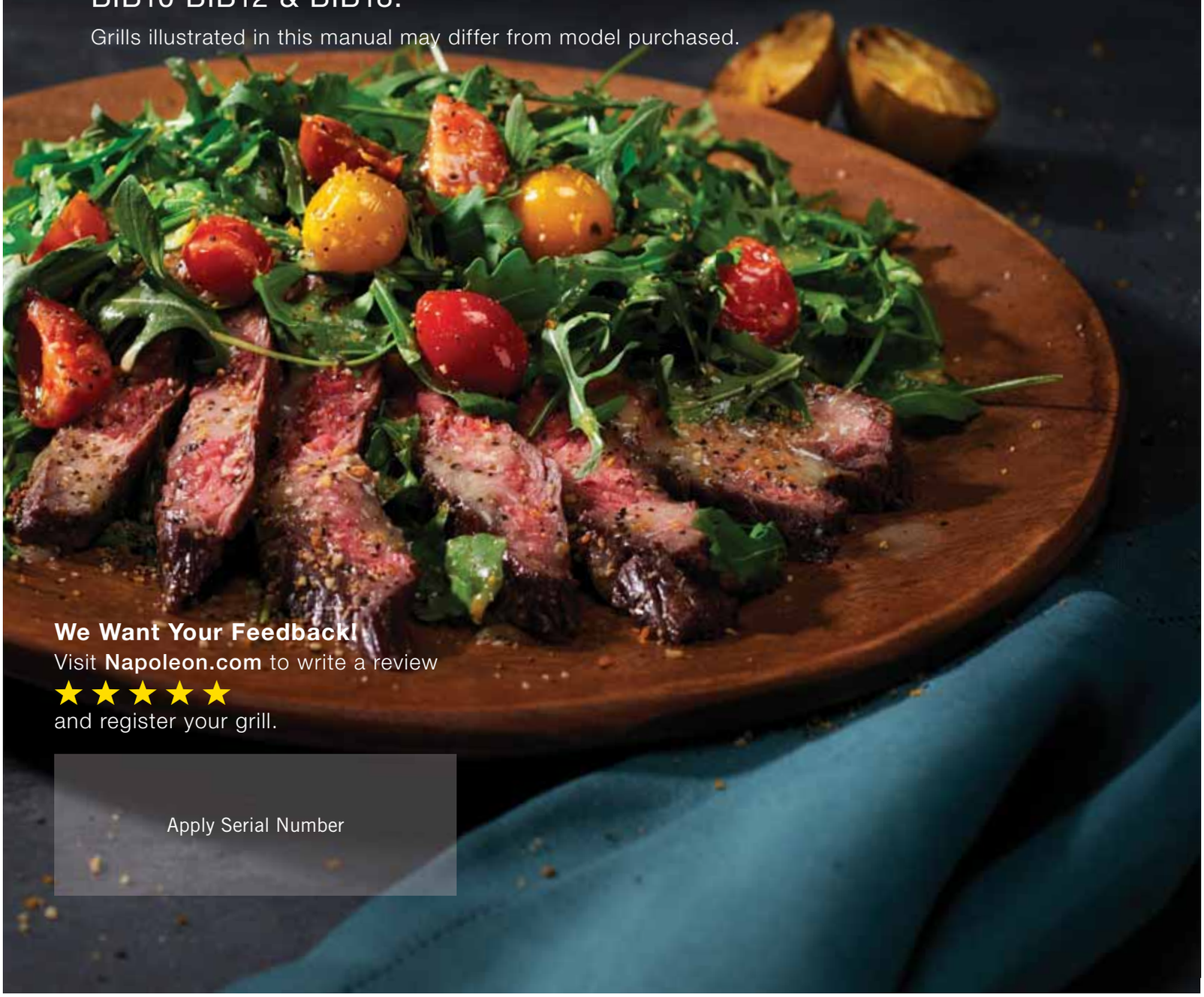
Owner's Manual

BI32 BI12 & BI10,

BIG32, BIG38 & BIG44,

BIB10 BIB12 & BIB18.

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.

N415-0601CE-GB.indd 2 3/18/2021 4:04:33 PM

Welcome to Napoleon!

Safety First

WARNING! General Information

This grill should be installed in conformity with local codes.

WARNING! Electrical Precautions

Keep all electrical supply cords and fuel supply hoses away from all heated surfaces.

First connect all electrical components to appliance, then plug into outlet. Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) protected circuit with this outdoor cooking appliance.

Never remove the grounding plug. Use only extension cords that have been rated for the power of the equipment and approved for outdoor use with W-A marking.

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

Safety First

Full System Features 4

Getting Started 5

Cut-Out Dimensions

Gas Connections

Leak Test

Operation 10

Lighting your grill

Grilling Instructions

How to use the Rear Burner & Rotisserie

The Grilling Experience Checklist

How to season cast iron cooking grids

Infrared Grilling Guide 16

Cleaning Instructions 17

Maintenance Instructions 20

Combustion in air adjustment

Stainless in harsh environments

Troubleshooting 22

Diagram for Electrical Connections

Warranty 25

PHONE:
+31 345 588655

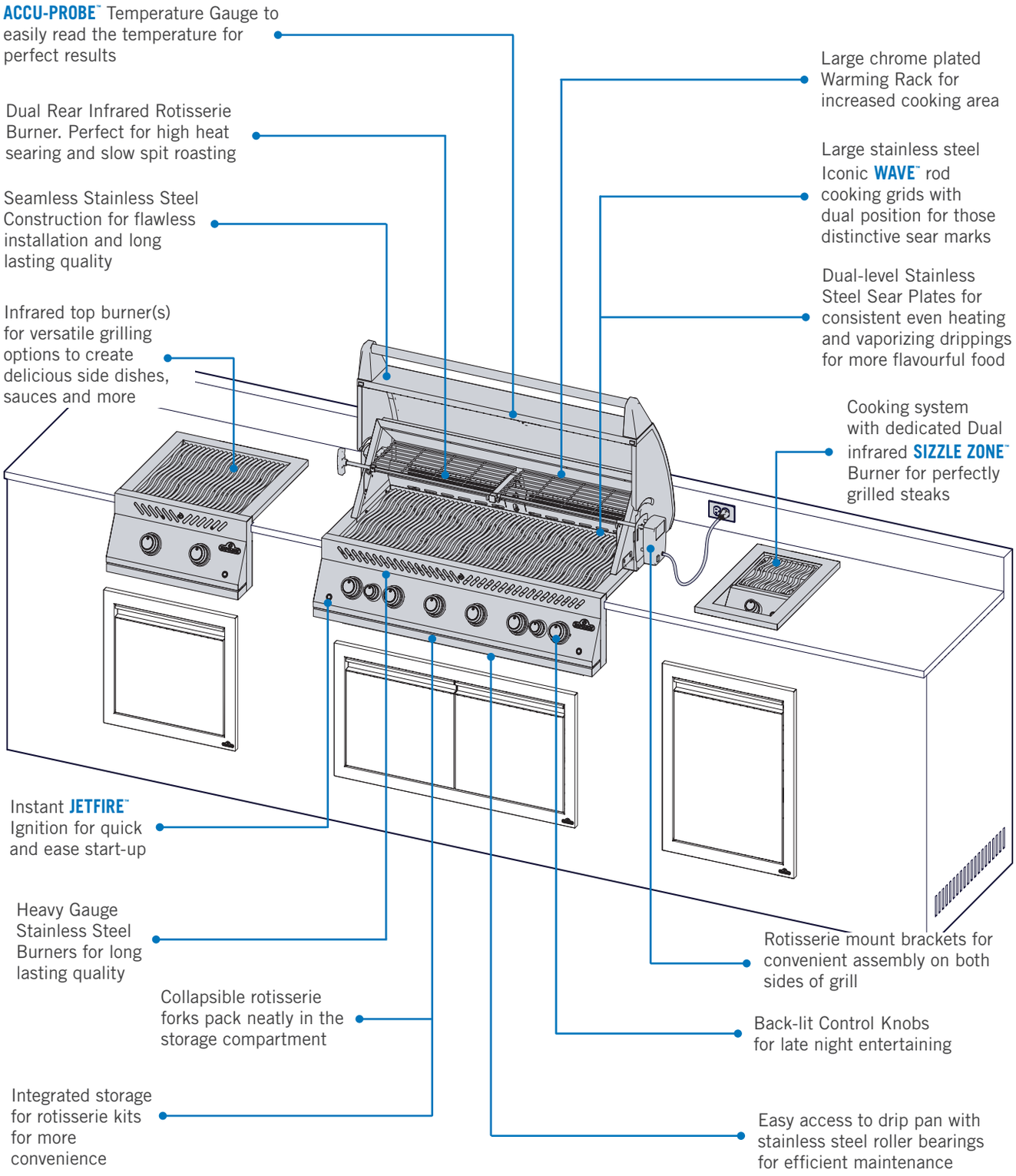
EMAIL
eu.info@napoleon.com

ONLINE
www.napoleon.com

N415-0601CE-GB.indd 3

3/18/2021 4:04:33 PM

Full System Features



The grills illustrated in this Owner's Manual may differ from the model you purchased. Featured model: BIG 44

N415-0601CE-GB.indd 4 3/18/2021 4:04:34 PM

Getting Started

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

WANING / 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 operate the rear burner(s) with the main burners.
- 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 a minimum wall distance to combustibles of 17" (431mm) to the rear and 9" (228.6mm) to the sides.
- Always maintain a minimum distance of 17" (431mm) between other additional appliances.

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.

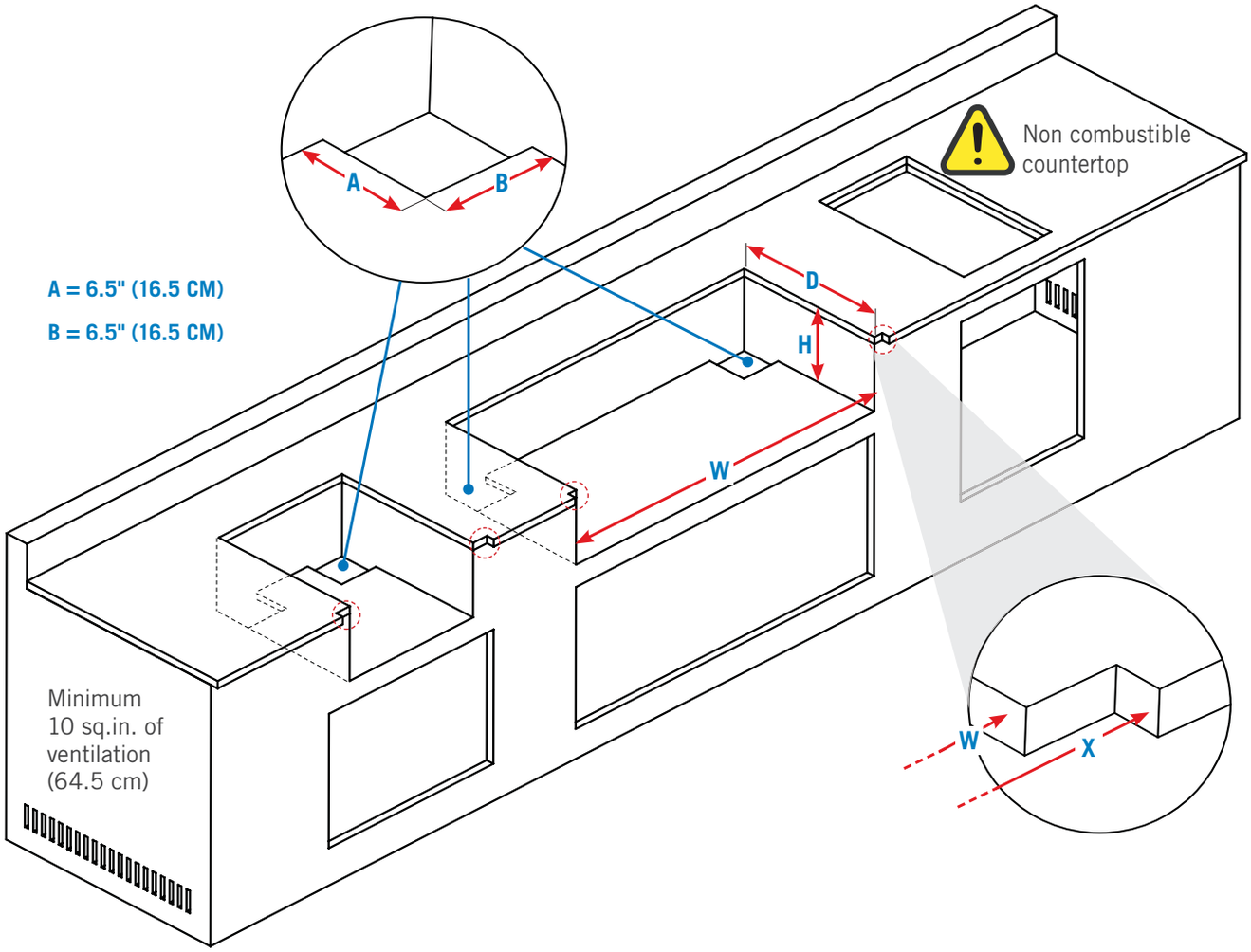
CAUTION! Ensure the hoses do not contact any high temperature surfaces of the grill.

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

N415-0601CE-GB.indd 5 3/18/2021 4:04:34 PM

Cut-Out Dimensions

MODEL		OPENING DIMENSIONS (INCH / CM)				OPENING DIMENSIONS (INCH / CM) INSTALLING ZERO CLEARANCE LINER			
		W	X	D	H	W	X	D	H
BIG32 / BI32	Min.	30 / 76.2	33.50 / 85.1	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	34 / 86.4	35.38 / 89.9	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	32 / 81.3	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIG38	Min.	36 / 91.4	39.50 / 100.3	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	40 / 101.6	41.38 / 105.1	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	38 / 96.5	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIG44	Min.	42 / 106.7	45.50 / 115.6	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	46 / 116.8	47.38 / 120.3	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	44 / 111.8	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIB18	Min.	18 / 45.7	21.50 / 54.6	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	22 / 55.9	23.38 / 59.4	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	20 / 50.8	-	19.75 / 50.2	-	-	--	-	-
BIB12 / BI12	Min.	12 / 30.5	15.50 / 39.4	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	16 / 40.6	17.38 / 44.1	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	14 / 35.6	-	19.75 / 50.2	-	-		-	-
BIB10 / BI10	Min.	10 / 25.4	-	18.75 / 47.6	6 / 15.2	-	-	-	-
	Max.	12 / 30.5	-	20.75 / 52.7	-	-	-	-	-



WARNING! The cabinet frame, the cabinet and the counter top MUST be made from non-combustible material when the appliance is not installed with the Zero Clearance Liner corresponding to your unit. Refer to the parts list in your Assembly Guide for specific information.

N415-0601CE-GB.indd 6

3/18/2021 4:04:34 PM

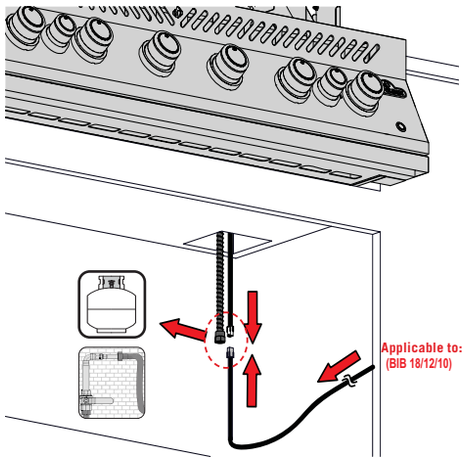
Gas Connections

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.

Note: For optimal performance, operate the grill on propane gas.

Only cylinders connected to the appliance may be stored in the enclosure. Only place cylinders within the maximum width and height dimensions in the built in enclosure. Spare cylinders must not be stored in the enclosure, or in close proximity with an operating unit.



Gas Hose

Use a gas pressure regulator and hose supplied by Napoleon; if not included, use a regulator and hose that meet national and regional codes.

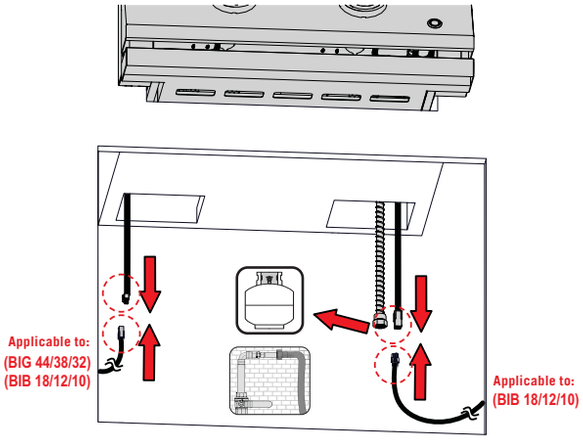
The recommended length of the hose is 0.9 m. The hose must never be longer than 1.5 m.

Check the hose regularly for rips melting or wear. Replace if needed.
Note: The hose should be replaced before the expiry date printed on it.

WARNING! The connectors must be of rigid pipe, copper tube or approved flexible metal which must comply with national and regional codes.

Hook-up and Installation

1. Check the cylinder for dents or rust, and have it inspected by your propane supplier. Never use a cylinder with a damaged valve.
2. Place the cylinder in its designated area in the enclosure.
3. Ensure the gas regulator hose has no twists or kinks.
4. Remove the cap or plug from the cylinder fuel valve.
5. Tighten the regulator to the cylinder valve.
6. 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.
7. Ensure the cylinder is not left exposed to extreme heat or direct sunlight.
8. Leak test all joints prior to operating the grill. See **"Leak Test".**



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.

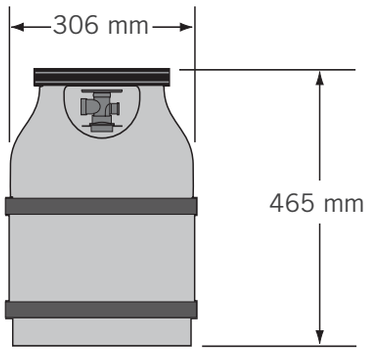
N415-0601CE-GB.indd 7 3/18/2021 4:04:35 PM

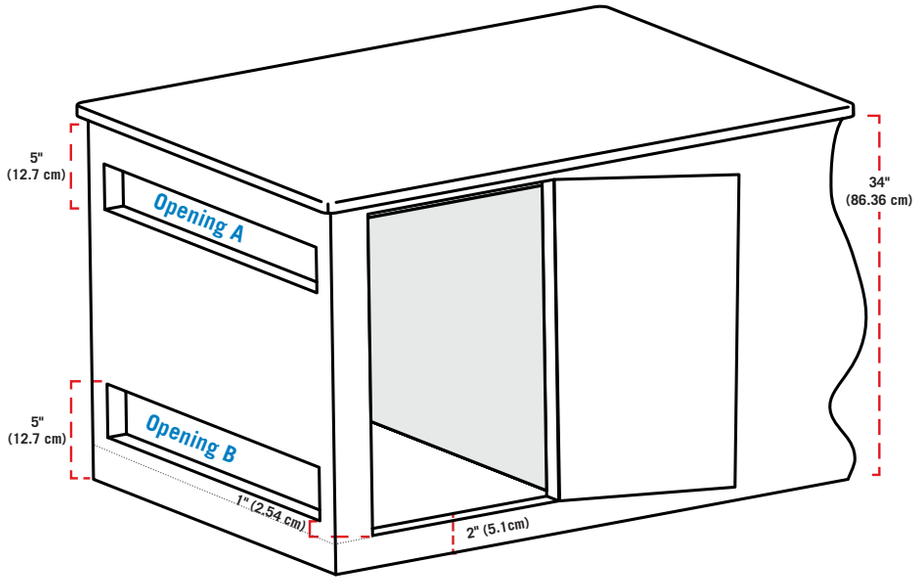
Built-in Enclosure

- The design of the enclosure should allow for the gas cylinder to be connected, disconnected, and the connections inspected and tested outside of it. The connections that could possibly be disturbed when installing the cylinder in the enclosure can be leak tested inside.
- The cylinder must be isolated from the grill enclosure, and protected from radiation, flames, hot drippings, and other foreign or hazardous materials.
- A door on the enclosure to access the cylinder is acceptable if it is non-locking and can be opened without using tools.
- There must be a minimum clearance of 2 in (5.08 cm) between the floor of the cylinder enclosure and the ground.
- Ensure there are at least two unobstructed ventilation openings on the exposed exterior side of enclosure, one within 5 inches (12.7 cm) of the top of the enclosure, and another within 1 inch (2.54 cm) of the cylinder opening's bottom surface.
- The top opening must have a total free area of more than 20 in^2 (130 cm^2) for a 20 lb (9.1 kg) cylinder and 30 in^2 (195 cm^2) for a 30 lb (13.6 kg) cylinder
- The bottom opening must have a total free area of more than 10 in^2 (65 cm^2) for a 20 lb (9.1 kg) cylinder and 15 in^2 (100 cm^2) for a 30 lb (13.6 kg) cylinder.
- The upper edge must be no more than 5 in (127 mm) above the floor level.
- Every opening must be large enough to permit the entrance of a 1/8 in (3.2 mm) rod.
- The opening must have a free area depending on the cylinder size:

Cylinder size	Opening A area	Opening B area
20 lb (9.1 kg)	20 inches² (130 cm²)	10 inches (65 cm²)
30 lb (13.6 kg)	30 inches² (195 cm²)	15 inches² (100 cm²)

Maximum Cylinder Dimensions





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.

N415-0601CE-GB.indd 8

3/18/2021 4:04:35 PM

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.

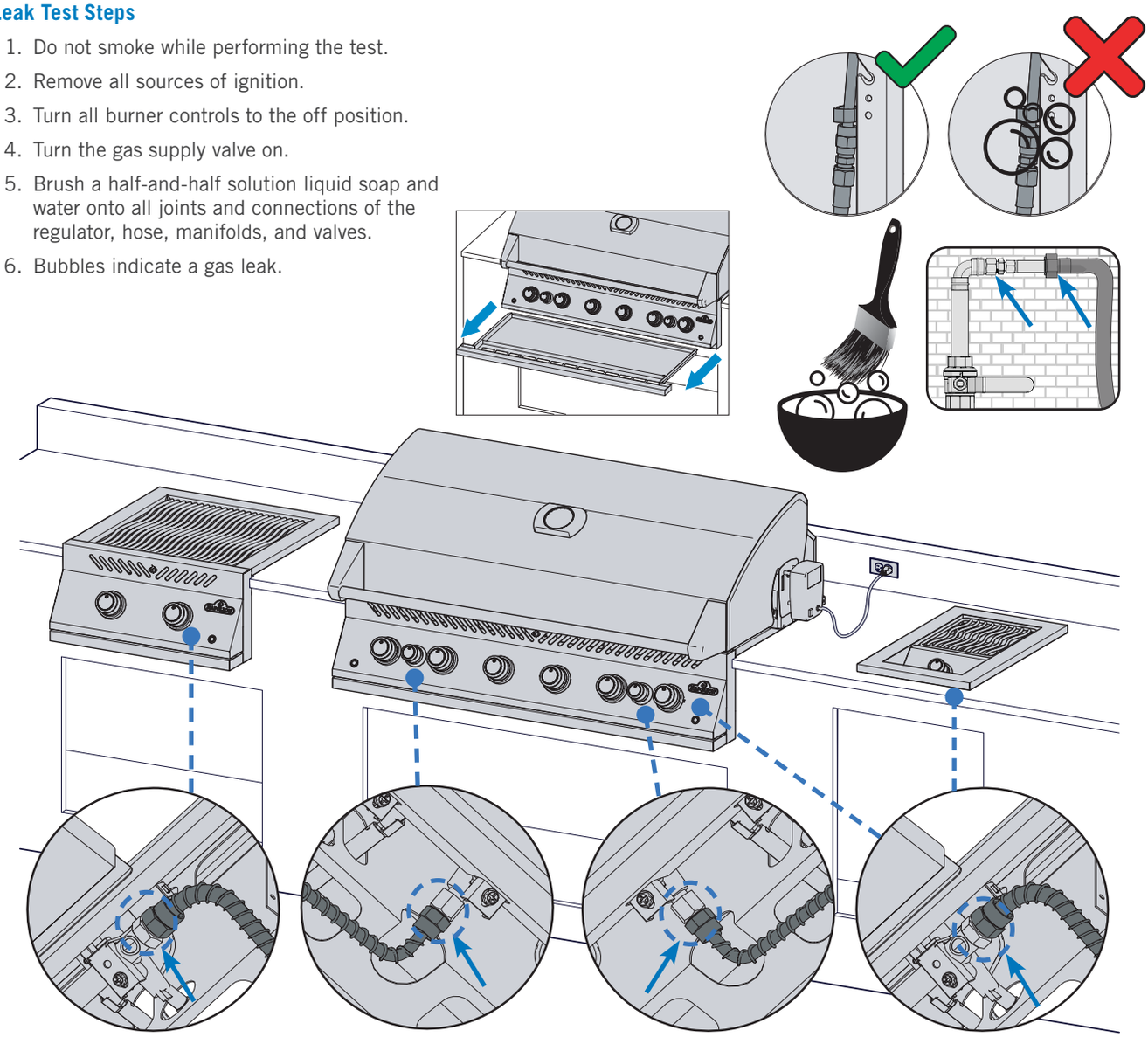
Leak test this grill before use, annually, and when any gas components are replaced.

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.

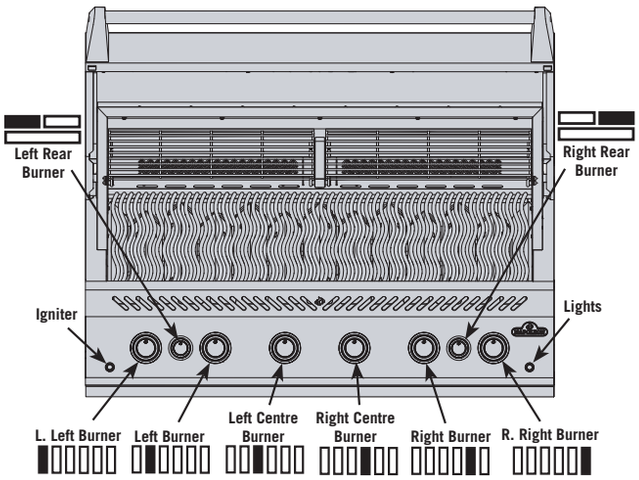
N415-0601CE-GB.indd 9 3/18/2021 4:04:36 PM

Operation

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) .

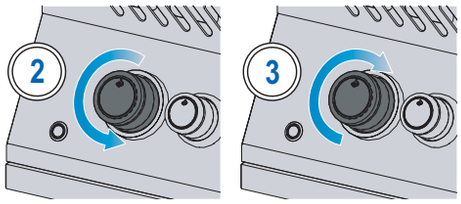


Fig. 1

WARNING! Do not use the rear burner while operating the main burner.

Rear Burner Lighting (if equipped)

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

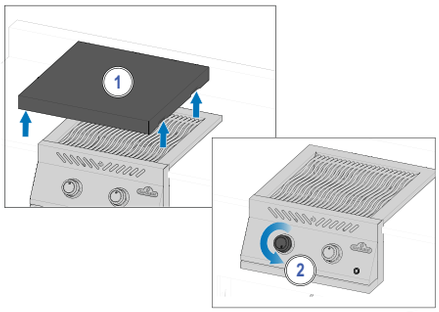


Fig. 2

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. 2)

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. 3)

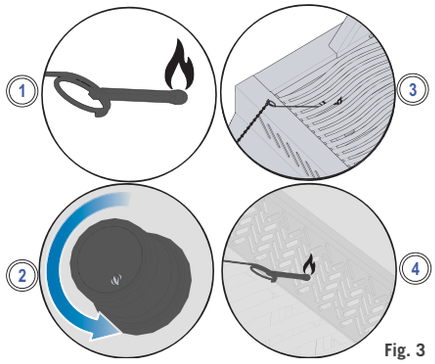


Fig. 3

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.

N415-0601CE-GB.indd 10 3/18/2021 4:04:37 PM

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.

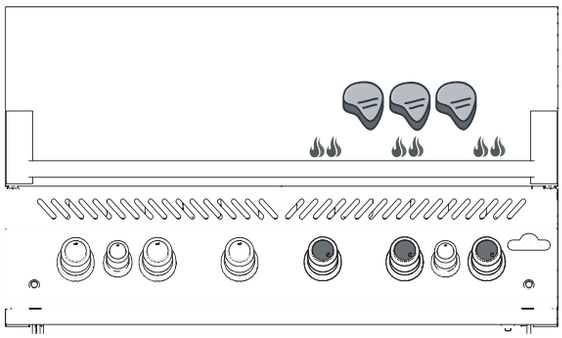
Direct Grilling

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.

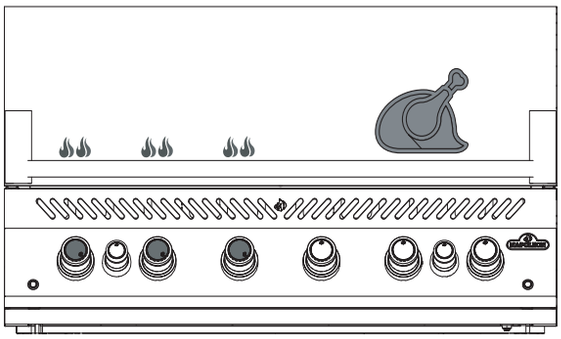


Indirect Grilling

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.



Infrared Main Burner Use (if equipped)

Follow the "**Main Burner Lighting"** Instructions and operate on high for 5 minutes with the lid closed or until the ceramic burners glow red.

Cook the food directly on the grid(s) following the directions on the "Infrared Grilling Guide". Food can be seared on the infrared burner and then transferred to the main burners of the grill to finish cooking over direct or indirect heat, depending on your taste and preference.

BE CAREFUL!

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

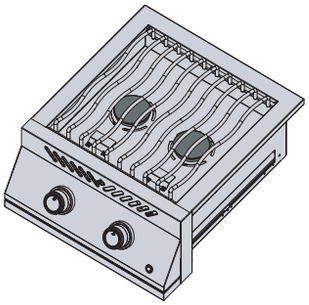
WARNING! Never grill food directly on the flame side burner. It is designed for use with pots and pans only.

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.

N415-0601CE-GB.indd 11 3/18/2021 4:04:38 PM

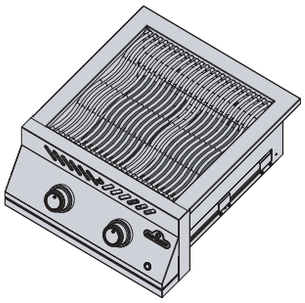


Flame Side Burner (if equipped)

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

The recommended pot or pan diameter is 10” (25 cm).

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

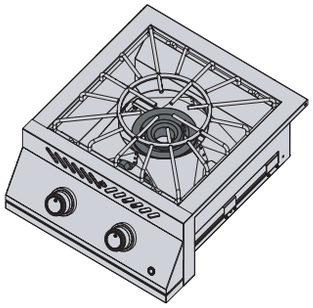


Infrared Side Burner (if equipped)

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.

Be careful to never cover more than 75% of the cooking surface

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



Power Burner (If equipped)

The power burner has 2 concentric burners. Use pots with a minimum of 10" (25 cm) diameter when using the center burner, and a minimum of 14" (35.5 cm) diameter when using the outer burner.

For wok cooking , remove the center ring from the cooking grate. Respect the minimum pot sizes for inner and outer burners.

Note: Never leave a burner on without a filled pot or pan above it

Grilling at Night (if applicable)

Illuminate the control knobs by pushing the light bulb icon on the control panel.

When a burner is operating, the corresponding knob will glow red, while the rest will remain blue.

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! Do not leave food unattended on any lit burners.

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

N415-0601CE-GB.indd 12 3/18/2021 4:04:38 PM

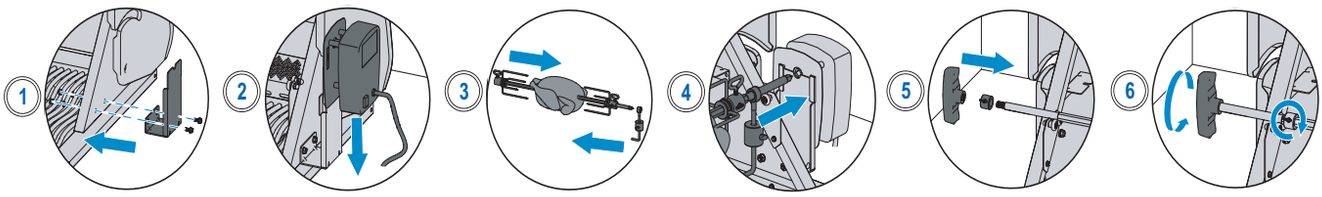
How to use the Rear Burner & Rotisserie

Assembling Your Rotisserie Kit (if equipped)

Note: Remove the warming rack prior to using the rear burner and spit rod. Extreme heat will damage the warming rack.

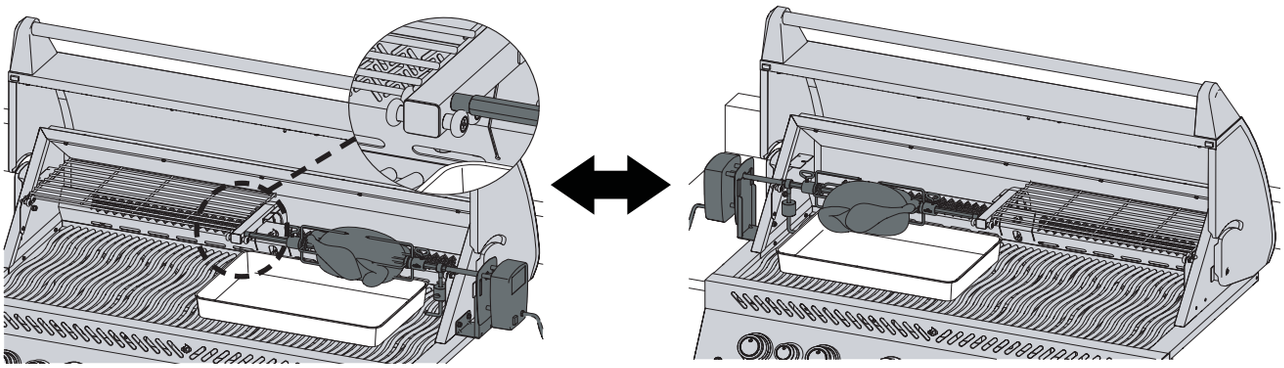
1. Install the rotisserie motor on the side of the grill using the mounting bracket(s). Some models have pre-mounted brackets.
2. Once the bracket has been fastened to the grill, slide the rotisserie motor onto the bracket.
3. Slide the first rotisserie fork just past the middle of the spit rod and tighten 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.



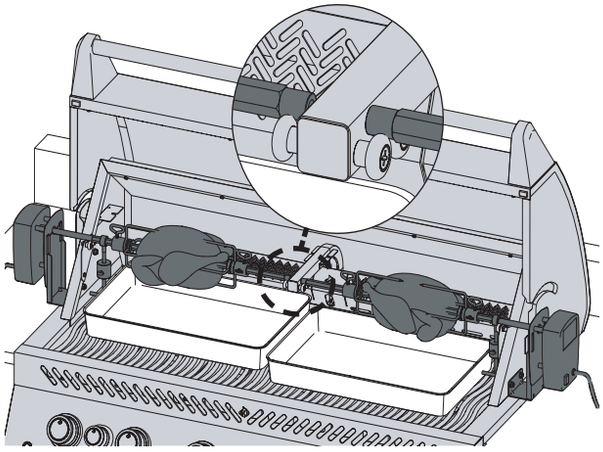
BIG 44 Spit Rod: Option 1

- The rotisserie motor can be mounted on either side of the grill using the mounting bracket.
- Be sure to remove the warming rack depending on which side you wish to cook on.
- Follow instructions **3-4** from **'Using the Rear Burner and Rotisserie Kit'.**
- Place a metal dish under the meat to collect the drippings.



BIG 44 Spit Rod: Option 2

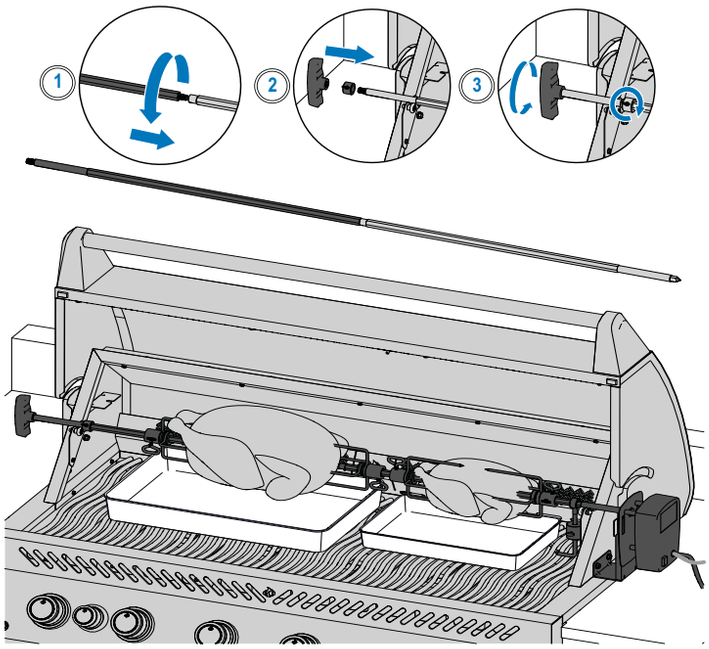
- With the purchase of the rotisserie add-on accessory, you are able to have two rotisseries operating at the same time for more cooking convenience.
- Be sure to remove both warming racks and install the additional rotisserie motor to the opposite side.
- Follow instructions **3-4** from **'Using the Rear Burner and Rotisserie Kit'** to load both spit rods.
- Place a metal dish under the meat to collect the drippings.

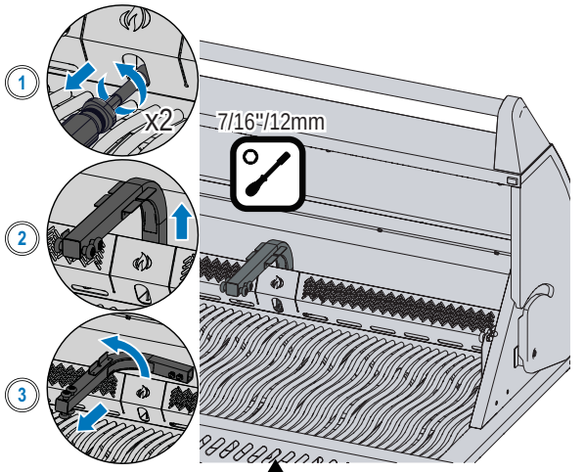


N415-0601CE-GB.indd 13 3/18/2021 4:04:40 PM

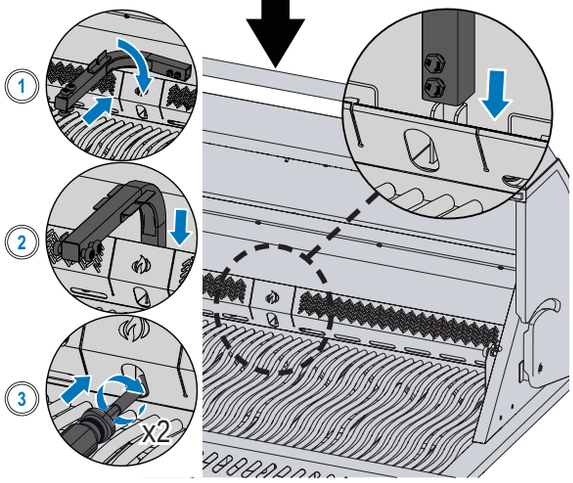
Spit Rod: Option 3

- After removing both warming racks and installing the rotisserie motor, you need to remove the Rotisserie Support Arm.
- Carefully remove the two fasteners securing the Rotisserie Support Arm to the grill.
- Once the Rotisserie Support Arm has been removed, install the rod extension by inserting the threaded end and turning clockwise into the corresponding end of the spit rod.
- Follow steps **3-6** from **"Using the Rear Burner and Rotisserie Kit'.**





Removing Support Arm



Adding Support Arm

Tips about using the Rotisserie:

- Operate the rear burner on high until the meat browns. Reduce heat. Keep 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.

N415-0601CE-GB.indd 14 3/18/2021 4:04:42 PM

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.

N415-0601CE-GB.indd 15 3/18/2021 4:04:43 PM

Infrared Grilling Guide

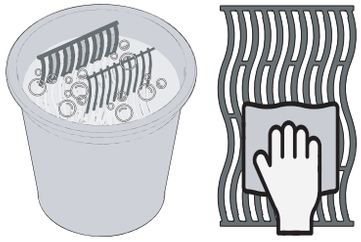
FOOD	CONTROL KNOB SETTING	COOKING TIME	SUGGESTIONS
Steak **1 inch (2.54 cm) thick**	HIGH – 2 minutes each side	Rare – 4 minutes	Ask for marbled fat in cut. Fat is a natural tenderizer and keeps meat juicy.
	HIGH to MEDIUM – High heat 2 minutes each side then turn to medium heat	Medium – 6 minutes	
		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

N415-0601CE-GB.indd 16 3/18/2021 4:04:43 PM

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.

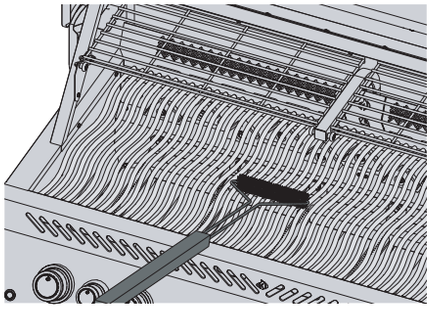


Cast Iron Grids

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

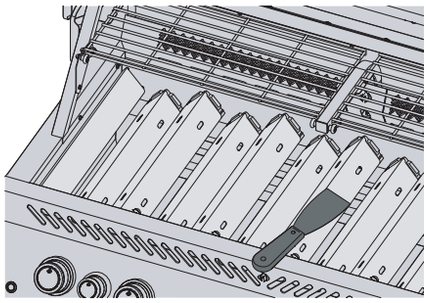
Stainless Steel Grids

- 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.



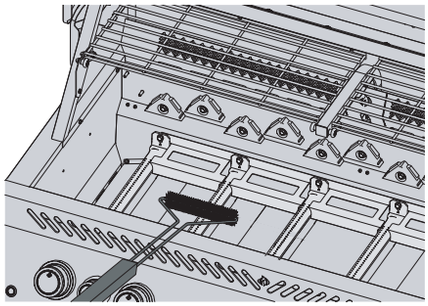
Infrared Side Burner

- 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.



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

WARNING! Accumulated grease is a fire hazard.

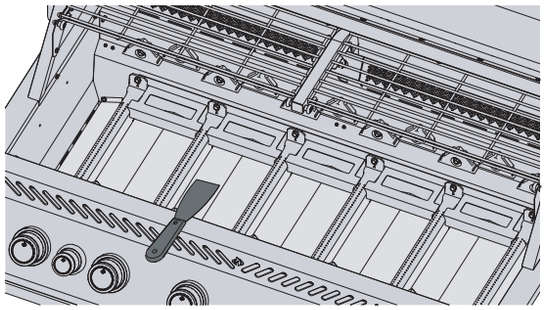
WARNING! Cleaning should only be done when the grill is cool to avoid the possibility of burns.

N415-0601CE-GB.indd 17 3/18/2021 4:04:44 PM

Drip Pan

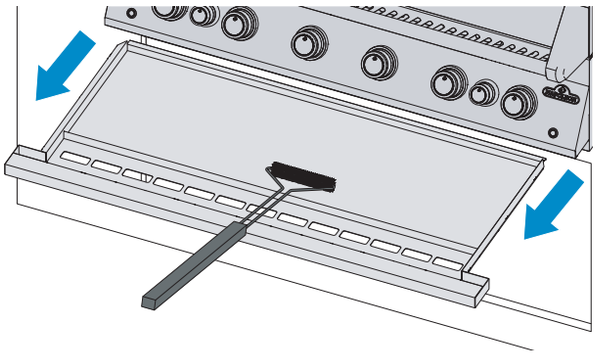
Every grill head, side burner and drop-in burner have a corresponding drip pan. It is easily accessible through doors or openings.

- 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.
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.

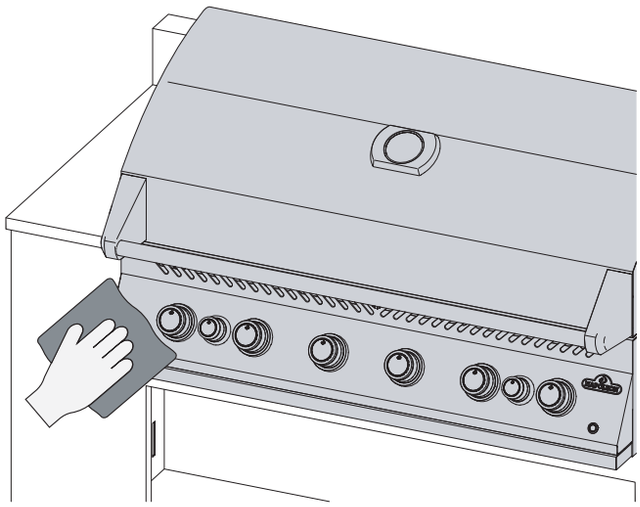
Proper cleaning of the control panel will ensure the text remains dark and legible.

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.

N415-0601CE-GB.indd 18 3/18/2021 4:04:45 PM

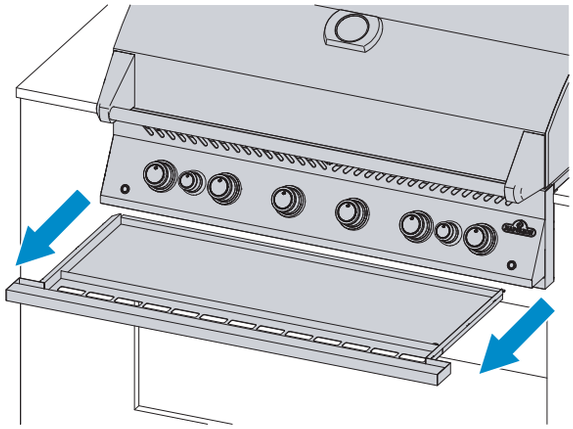
Insect Screen and Burner Ports

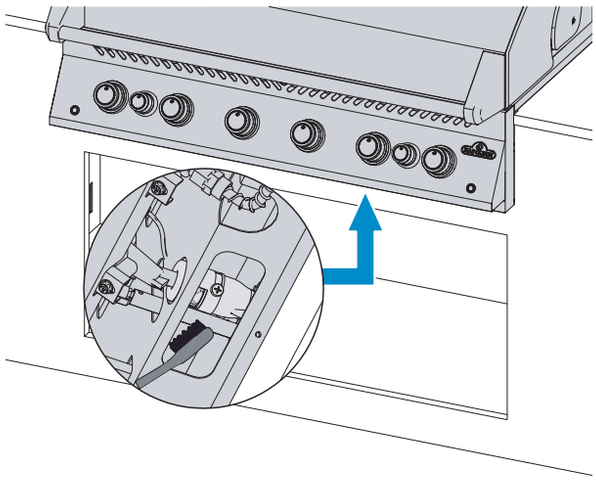
Spiders and insects are attracted to small enclosed spaces.

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.

N415-0601CE-GB.indd 19 3/18/2021 4:04:45 PM

Maintenance Instructions

Recommendations

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

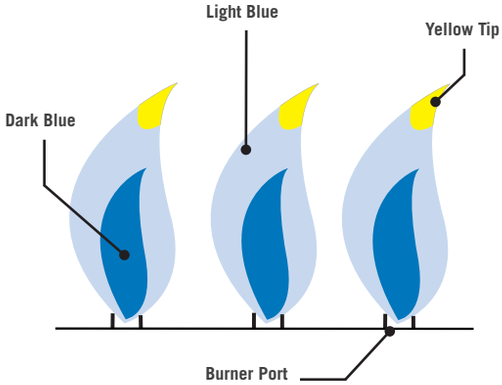
- Do not obstruct the flow of ventilation and combustion air.
- Keep the cylinder enclosure ventilation openings located on the side of the cart or enclosure and front and back of the bottom shelf clear from debris.

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.



Technical Data

The following table lists Gross heat input and Gas usage values per unit:

	(GROSS) HEAT INPUT (TOTAL)		GAS USAGE (TOTAL)	
	MAIN	REAR	MAIN	REAR
BIG 32 RB	16 kW	5.5 kW	1164 g/hr	400 g/hr
BIG 38 RB	20 kW	5.5 kW	1455 g/hr	400 g/hr
BIG 44 RB	24 kW	11.0 kW	1747 g/hr	800 g/hr
BIB 10 RT & BIB 10 IR	3 kW	-	255 gr/hod	-
BIB 12 RT	10 kW	-	728 gr/hod	-
BIB 18 RT & BIB 18 IR	10 kW	-	728 gr/hod	-
BIB 18 PB (Outer Ring)	7 kW	-	509 gr/hod	-
BIB 18 PB (Inner RIng)	5 kW		364 gr/hod	
BI 32	16 kW	-	1164 gr/hod	-
BI 12 RT	10 kW	-	728 g/hr	-
BI 10 RT	3 kW	-	255 g/hr	-

WE WANT TO HELP!

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

N415-0601CE-GB.indd 20 3/18/2021 4:04:46 PM

This grill is equipped with and internal regulator that must not be modified or adjusted.

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	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(37)}$	$I_{3B/P(50)}$
Gases / Pressures	Butane 30 mbar Propane 30 mbar	Butane 28-30 mbar Propane 37 mbar	Butane 37 mbar Propane 37 mbar	Butane 50 mbar Propane 50 mbar
Countries	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR	PL	AT, CH, DE, SK

Orifice Sizes

The following table lists the orifice size corresponding to each burner.

Use this as reference when servicing the grill

	MAIN	REAR
BIG 32 RB	#60	1.25 mm
BIG 38 RB	#60	1.25 mm
BIG 44 RB	#60	1.25 mm
BIB 10 RT & BIB 10 IR	#64	-
BIB 12 RT	1.20 mm	-
BIB 18 RT & BIB 18 IR	1.20 mm	-
BIB 18 PB (Outer Ring)	1.35 mm	-
BIB 18 PB (Inner RIng)	1.15 mm	-
BI 32	#60	-
BI 12 RT	1.20 mm	-
BI 10 RT	#64	

N415-0601CE-GB.indd 21 3/18/2021 4:04:46 PM

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.

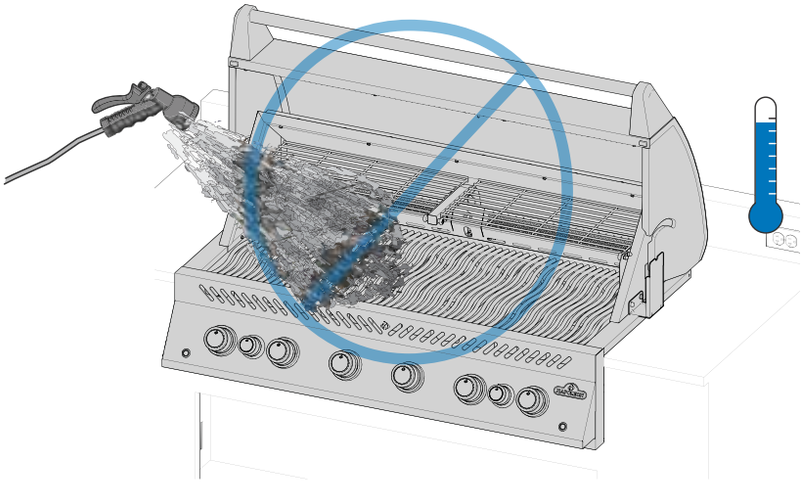
IMPORTANT! Damage resulting from by failure to follow these instructions is NOT covered by your grill warranty.

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.

N415-0601CE-GB.indd 22 3/18/2021 4:04:47 PM

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".**

N415-0601CE-GB.indd 23

3/18/2021 4:04:47 PM

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
Propane – 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".**
Natural gas – 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.
Both gas propane and natural gas – 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".**
Improper air shutter adjustment.	Open or close air shutter slightly according to this manual. See **"Maintenance Instructions".** **IMPORTANT**! This must be done by a qualified gas installer.
Lack of gas	Check gas level in propane cylinder.
Supply hose is pinched.	Reposition supply hose as necessary.
Propane 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.

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.

N415-0601CE-GB.indd 24 3/18/2021 4:04:47 PM

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

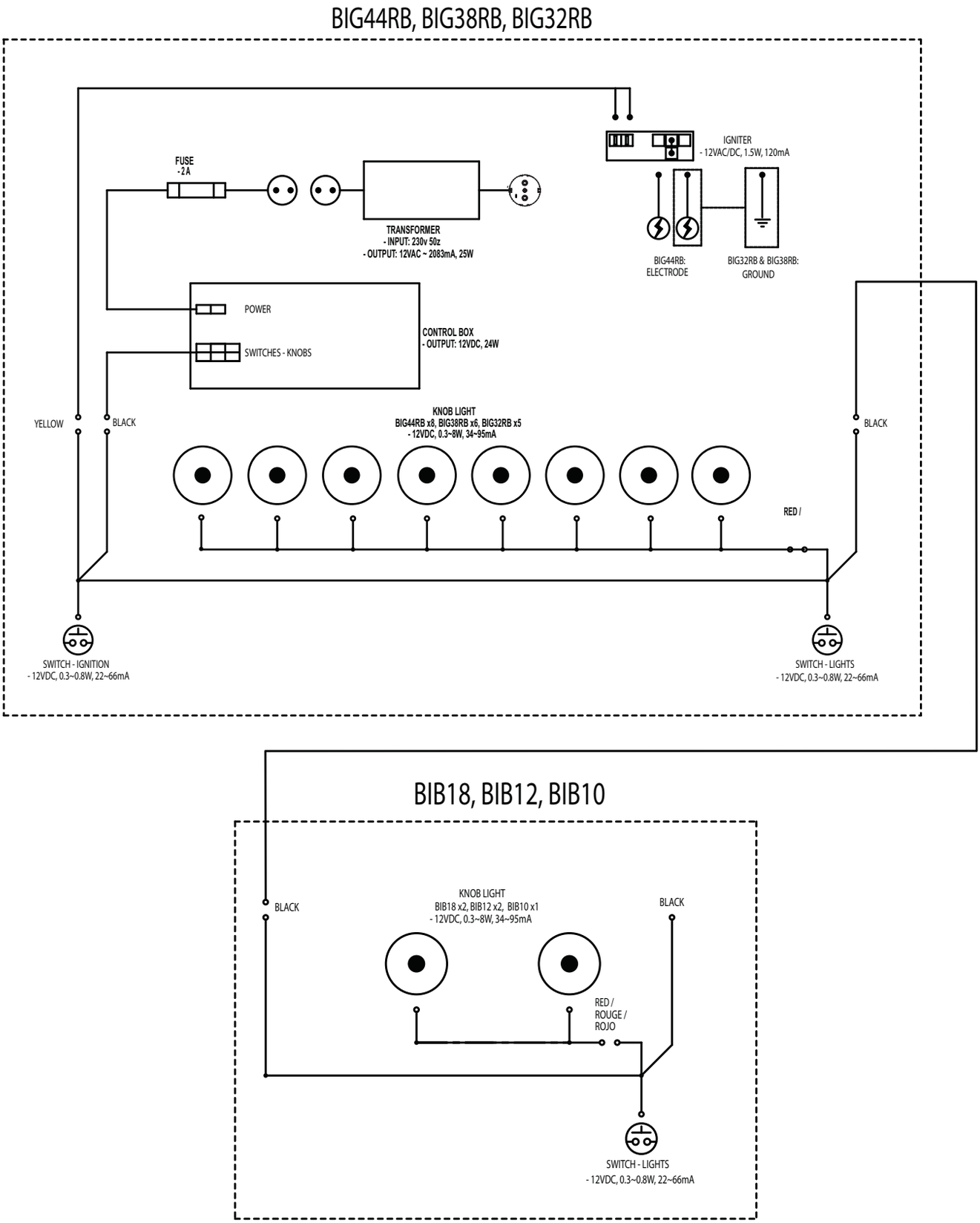
- Paint appears to be peeling inside lid or hood.

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".**

N415-0601CE-GB.indd 25

3/18/2021 4:04:48 PM

Diagram for Electrical Connections



N415-0601CE-GB.indd 26 3/18/2021 4:04:48 PM

Napoleon President's Limited Lifetime Warranty

NAPOLEON products are designed with superior components and materials, and are assembled by trained craftsmen who take great pride in their work. The burner and valve assembly are leak tested and test-fired at a quality test station. 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:

Aluminum castings / stainless steel base	**Lifetime**
Stainless steel lid	**Lifetime**
Porcelain enamel lid	**Lifetime**
Stainless steel cooking grids	**Lifetime**
Stainless steel liners	**Lifetime**
Stainless steel tube burners	**10 years full coverage, plus 50% off for life**
Porcelain-enameled cast iron cooking grids	**10 years full coverage, plus 50% off for life**
Stainless steel sear plates	**5 years full coverage, plus 50% off for life**
Stainless steel infrared rotisserie burner	**5 years full coverage, plus 50% off for life**
Ceramic infrared/Range burners (excluding screen)	**5 years full coverage, plus 50% off for life**
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.

N415-0601CE-GB.indd 27 3/18/2021 4:04:48 PM

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

N415-0601CE-GB

Last Revision | D | March 18, 2021

N415-0601CE-GB.indd 28 3/18/2021 4:04:51 PM

SÉRIE BUILT-IN

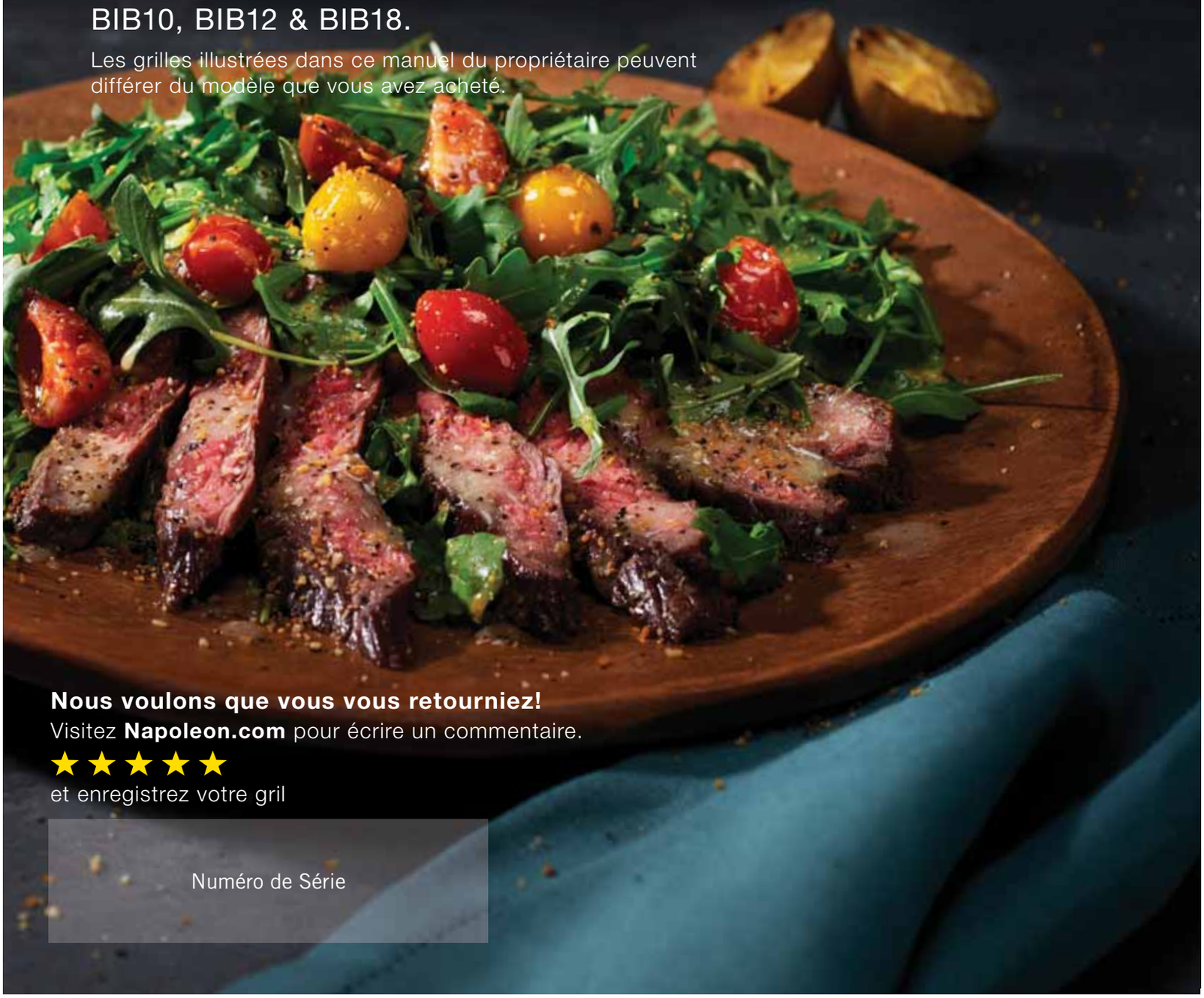
Manuel du Propriétaire

BI32, BI12 & BI10

BIG32, BIG38 & BIG44,

BIB10, BIB12 & BIB18.

Les grilles illustrées dans ce manuel du propriétaire peuvent différer du modèle que vous avez acheté.



Nous voulons que vous vous retourniez!

Visitez **Napoleon.com** pour écrire un commentaire.

★★★★★

et enregistrez votre gril

Numéro de Série

TOUTES NOS FÉLICITATIONS SUR VOTRE GRILL NAPOLÉON!

Vous venez de mettre vos talents chef en valeur.

NOUS VOULONS QUE VOTRE EXPÉRIENCE DE GRILLADE SOIT MÉMORABLE ET SÉCURITAIRE.

Veuillez lire et suivre ce mode d'emploi avant d'utiliser votre gril pour éviter des dommages matériels, blessures corporelles ou décès.

Retirez tout le matériel d'emballage, les étiquettes promotionnelles et les cartes du gril avant de l'utiliser

UTILISER A PLEIN AIR DANS UN ESPACE BIEN VENTILÉ

DANGER!

Si VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:

- Coupez l' admission de gaz de l'appareil.
- Eteindre toute flamme nue.
- Ouvrir le couvercle.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immediatement le fournisseur de gaz ou votre service d'incendie.

AVERTISSEMENT!

N'essayez pas d'allumer cet appareil sans lire les instructions de la section Allumer Votre Gril de ce manuel.

Ne pas entreposer ni utiliser l'essence ou d'autres liquides inflammables ou des vapeurs à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Une bouteille de propane non raccordée ne doit pas être entreposée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Si l'information contenue dans ces instructions n'est pas respectée exactement, un incendie ou une explosion peut en résulter et causer des dommages matériels, blessures corporelles ou décès.

Sensibiliser les adultes et les enfants aux dangers des températures de surface élevées. Surveillez les jeunes enfants près du gril

AVIS À L'INSTALLATEUR : Laissez ces instructions au propriétaire du gril pour référence ultérieure.

AVIS AU CONSOMMATEUR : Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

N415-0601CE-FR.indd 2 3/19/2021 8:45:41 AM

Bienvenue à Napoleon!

La Sécurité D'abord

AVERTISSEMENT! Informations générales

Ce barbecue à gaz est certifié selon les normes canadiennes et américaines.Normes nationales CSA 1.6-2018 et CSA 1.6-2018. ANSI Z21.58 -2018 pour les grils à gaz d'extérieur et doit être installé conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, l'installer conformément à la norme CAN B149.1, Code d'installation du gaz naturel et du propane au Canada, ou au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 aux États-Unis. Si un moteur de rôtissoire est utilisé, il doit être mis à la terre électriquement en conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, suivez les directives du CSA C22.1 Code canadien de l'électricité en vigueur au Canada, ou le Code national de l'électricité.Code électrique ANSI/NFPA 70 aux États-Unis.

AVERTISSEMENT! Installation & Montage

Assemblez ce gril à gaz exactement comme indiqué dans ce manuel. Si le gril a été assemblé en magasin, passez en revue les instructions d'assemblage pour s'assurer qu'il est correctement assemblé. Effectuer le test d'étanchéité requis avant l'utilisation du gril. Ne modifiez en aucun cas ce gril à gaz. Ne pas utiliser une bouteille qui n'est pas équipée d'un raccord de type QCC1. Vous devez utiliser le régulateur de pression et le tuyau flexible fournis avec l'appareil. Inspectez le tuyau avant chaque utilisation. Remplacer le tuyau par un régulateur de pression et un tuyau de rechange spécifié par le fabricant du gril avant d'utiliser le gril au gaz, si signes d'abrasion excessive, ou le tuyau est coupé.

AVERTISSEMENT! Précautions électriques

Gardez tous les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en carburant éloignés de toutes les surfaces chauffées. Connectez d'abord tous les composants électriques à l'appareil, puis branchez-les à la prise de courant. Utilisez uniquement un circuit protégé par disjoncteur de fuite à la terre (GFI) avec cet appareil de cuisson extérieur. Ne jamais retirer la fiche de mise à la terre. Ne jamais utiliser avec un adaptateur à 2 broches. Utilisez uniquement des rallonges électriques avec une fiche de mise à la terre à 3 broches homologuée pour la puissance de l'équipement et approuvée pour une utilisation à l'extérieur avec marquage W-A.

AVERTISSEMENT Fonctionnement

Lisez ce manuel en entier avant d'utiliser ce gril à gaz.
Test d'étanchéité de ce gril à gaz avant l'utilisation, annuellement et lors du remplacement de tout composant au gaz.
Suivez attentivement les instructions d'allumage.

AVERTISSEMENT! Entreposage et désuétude

Coupez le gaz à la bouteille de propane ou au robinet d'alimentation en gaz naturel.Débranchez le tuyau entre la bouteille de propane et le gril à gaz. Retirez la bouteille de propane et rangez-la à l'extérieur dans un endroit bien aéré, loin des enfants. NE PAS entreposer les bouteilles de propane dans un bâtiment, un garage, une remise ou tout autre espace clos.Débranchez le raccord au gaz naturel de l'alimentation lorsque vous entreposez le gril à gaz à l'intérieur.

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 à Napoleon! 3
La Sécurité D'abord
Caractéristiques complètes 4
Pour commencer 5
Autres pratiques d'exploitation sécuritaires
Dimensions Découpées
Raccordement au Gaz
Test de Fuite
Utilisation 10
Allumer Votre Gril
Instructions de Grillage
Comment utiliser le brûleur arrière et la rôtissoire
Liste de contrôle de Grilling Experience
Comment assaisonner vos grilles de cuisson
Guides de Grillades Infrarouges 16
Instructions de Nettoyage 17
Consignes D'Entretien 20
Combustion en réglage d'air
Données Techniques
Acier inoxydable dans des Environnements Difficiles
Le Diagnostic des Anomalies 23
Schéma de Raccordement Électrique
Garantie 26

TÉLÉPHONE:
+31 345 588655

EMAIL
eu.info@napoleon.com

ONLINE
www.napoleon.com

N415-0601CE-FR.indd 3 3/19/2021 8:45:42 AM

Caractéristiques complètes

ACCU-PROBE™ La jauge de température permet de lire facilement la température pendant des résultats parfaits.

Double brûleur de rôtissoire infrarouge arrière. Parfait pour la chaleur élevée rôtissage à la broche.

Construction en acier inoxydable sans soudure pour une installation sans faille et une qualité durable.

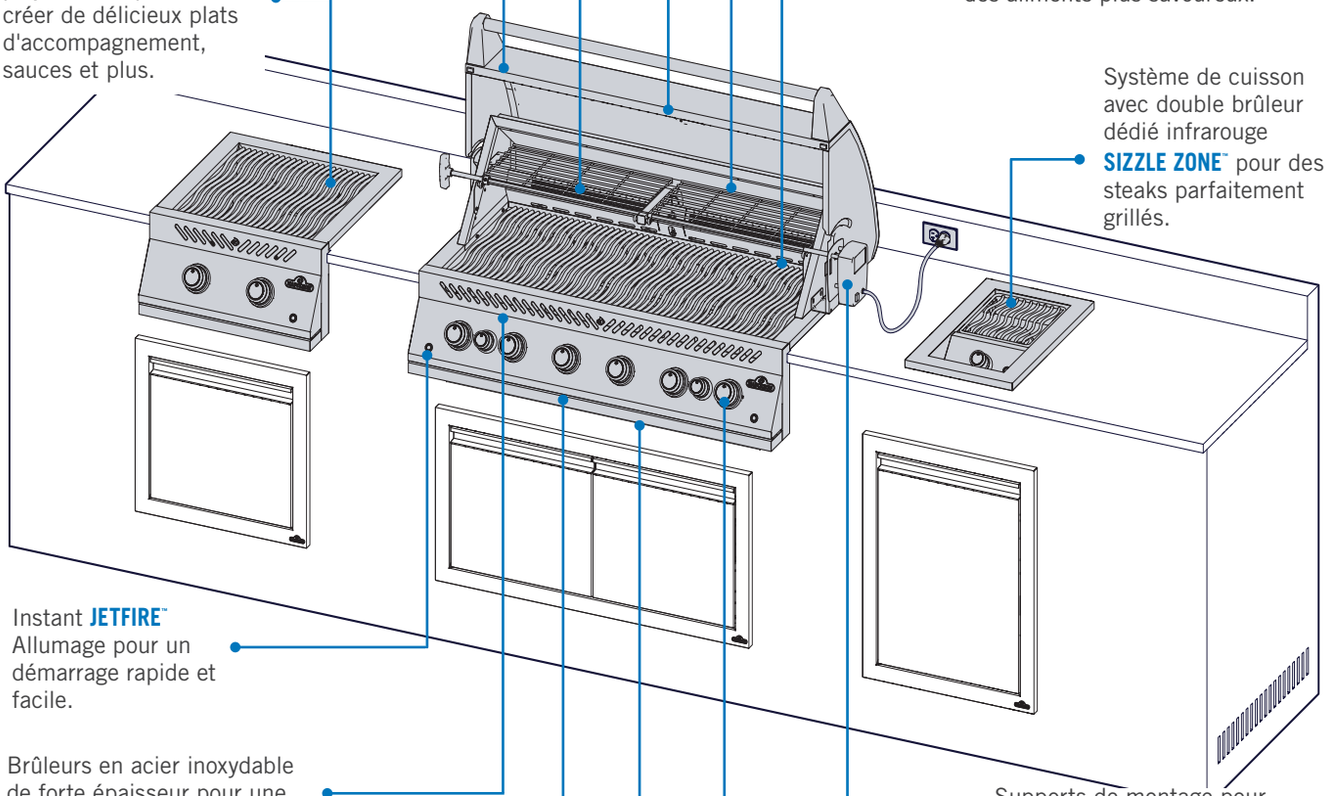
Brûleur double pour des options de grillades polyvalentes pour créer de délicieux plats d'accompagnement, sauces et plus.

Grand réchaud chromé pour augmenter la surface de cuisson.

Grandes grilles de cuisson en acier inoxydable Iconic **WAVE™** avec double position pour les marques distinctives.

Plaques Sear Plates en acier inoxydable à deux niveaux pour un chauffage uniforme et constant et des égouttements de vapeur pour des aliments plus savoureux.

Système de cuisson avec double brûleur dédié infrarouge **SIZZLE ZONE™** pour des steaks parfaitement grillés.



Instant **JETFIRE™** Allumage pour un démarrage rapide et facile.

Brûleurs en acier inoxydable de forte épaisseur pour une qualité durable.

Supports de montage pour rôtissoire pour un montage pratique des deux côtés du gril.

Boutons de commande rétro-éclairés pour les réceptions de fin de soirée.

Fourchettes de rôtissoire repliables et bien rangées dans le compartiment de rangement.

Accès facile à l'égouttoir avec roulements à rouleaux en acier inoxydable pour un entretien efficace

Les grilles illustrées dans ce manuel du propriétaire peuvent différer du modèle que vous avez acheté. Modèle Vedette: BIG44

N415-0601CE-FR.indd 4 3/19/2021 8:45:42 AM

Pour commencer

DANGER / AVERTISSEMENT ! Informe d'un danger pouvant entraîner un incendie, une explosion, des blessures graves ou la mort.

AVERTISSEMENT / ATTENTION ! Avertir d'un danger pouvant entraîner des blessures corporelles mineures ou des dommages matériels.

Portez toujours des gants de protection.

Portez toujours des lunettes de sécurité

ATTENTION ! Surface chaude.

Renseignements importants.

Ne fumez pas lorsque vous effectuez un test d'étanchéité au gaz. Des étincelles ou des flammes peuvent causer un incendie, une explosion, des dommages matériels, des blessures graves ou la mort.

Ne jamais utiliser une flamme pour vérifier les fuites de gaz. Des étincelles ou des flammes peuvent causer un incendie, une explosion, des dommages matériels, des blessures corporelles graves, ou la mort.

STOP **DANGER** ! Couper immédiatement l'alimentation en gaz et débrancher l'appareil.

Autres pratiques d'exploitation sécuritaires

- Ne pas faire passer le tuyau sous le bac d'égouttement. Gérer le dégagement approprié du tuyau jusqu'au fond de l'appareil.
- S'assurer que les plaques de cuisson sont positionnées correctement selon les critères suivants instructions d'installation de la plaque de recherche.
- Les commandes du brûleur doivent être éteintes lorsque vous ouvrez le robinet d'alimentation de la bouteille de propane.
- N'allumez pas les brûleurs avec le couvercle fermé.
- Ne pas utiliser le brûleur arrière avec les brûleurs principaux.
- Ne fermez pas le couvercle du brûleur latéral lorsque le brûleur est en marche ou chaud.
- Ne faites pas frire les aliments sur le brûleur latéral.
- Ne réglez pas les grilles de cuisson lorsqu'elles sont en marche ou chaudes.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Couper l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz après utilisation.
- Ne modifiez pas l'appareil.
- L'entretien ne doit être effectué que lorsque le gril est froid.
- Gardez tous les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en carburant éloignés de toutes les surfaces chauffées.
- Nettoyer régulièrement le bac à graisse, lèchefrite et saisir les plaques pour éviter l'accumulation et les feux de graisse.
- Ne rangez pas de briquets, d'allumettes ou de tout autre combustible dans le plateau à condiments.
- Inspecter et nettoyer le tubes de venturi du brûleur infrarouge et brûleur principal périodiquement en raison de toiles d'araignées et d'autres obstructions.
- Ne pas placer ce gril à un endroit où il peut être exposé à des vents violents, en particulier lorsque le vent peut souffler directement derrière l'appareil.
- Ne fonctionnez pas le gril sous une construction combustible.
- Ne recouvrez jamais plus de 75% de la surface de cuisson avec métal solide.
- N'utilisez pas d'appareil de cuisson en plein air à des fins autres que celles prévues.
- Toujours maintenir une distance minimale de 17" (431mm) à l'arrière et de 9" (228.6mm) sur les côtés par rapport aux combustibles.
- Toujours maintenir une distance minimale de 15" (381mm) entre les autres appareils additionnels.

ATTENTION ! Le branchement et l'installation du raccord de gaz et du tuyau flexible doivent être effectués par un fournisseur de gaz agréé. et ainsi que les tests d'étanchéité d'utiliser le gril.

ATTENTION ! Assurez-vous que le tuyau de propane ne touche pas les surfaces à haute température du gril à gaz, car il pourrait fondre et provoquer un incendie.

AVERTISSEMENT! Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les enfants.

AVERTISSEMENT ! N'entreposez pas de propane de rechange. Sous ou près de cet appareil à gaz.

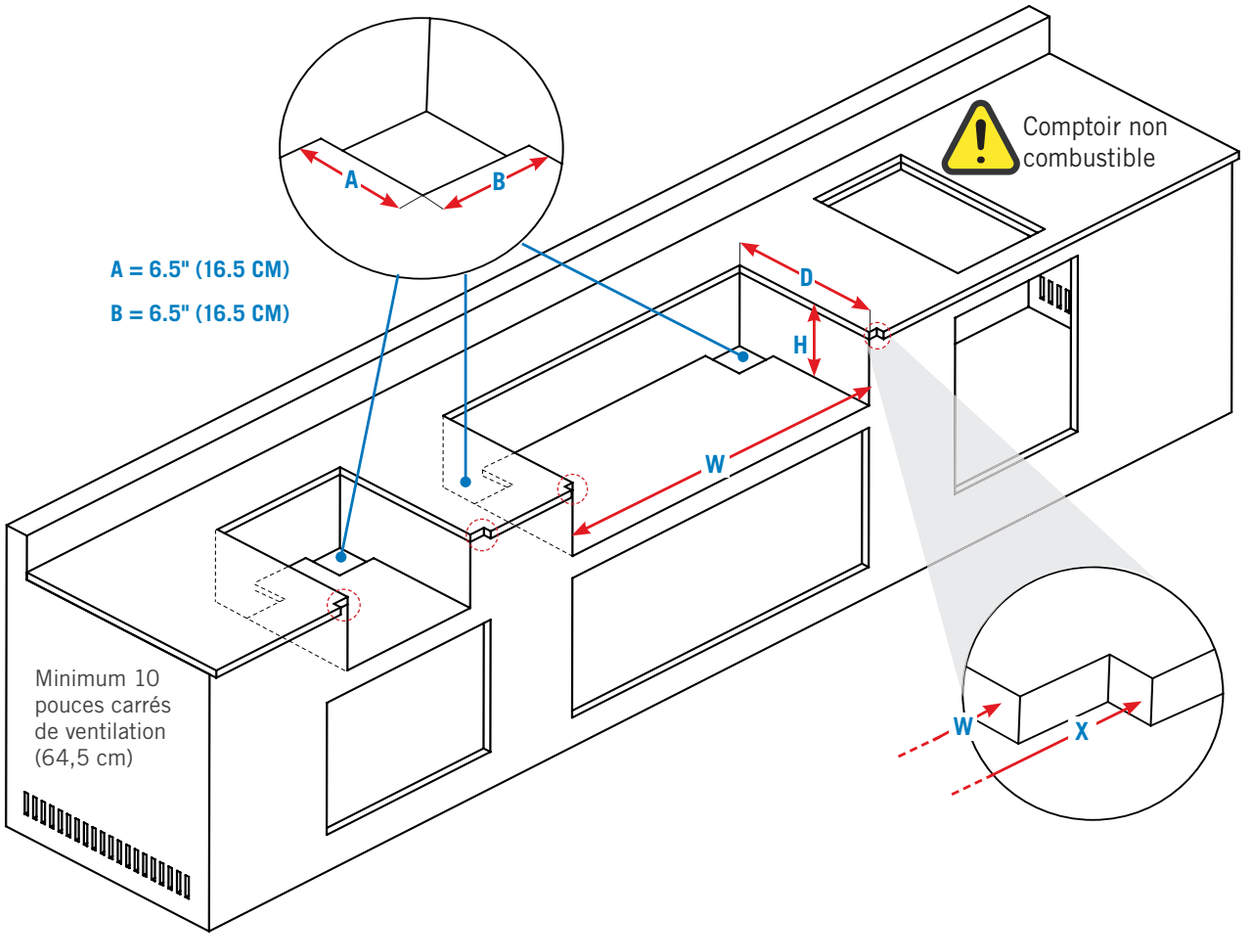
AVERTISSEMENT ! N'utilisez jamais une bouteille de propane qui est pleine à plus de 80%.

AVERTISSEMENT ! Suivez toutes les spécifications et instructions à la lettre pour éviter tout risque d'incendie, d'explosion, de dommages matériels, de blessures corporelles ou de décès.

N415-0601CE-FR.indd 5 3/19/2021 8:45:42 AM

Dimensions Découpées

MODEL		DIMENSIONS D'OUVERTURE (POUCES / CM)				DIMENSIONS D'OUVERTURE (POUCES / CM) INSTALLATION DE DOUBLURE ZÉRO CLEARNACE			
		W	X	D	H	W	X	D	H
BIG32 / BI32	Min.	30 / 76.2	33.50 / 85.1	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	34 / 86.4	35.38 / 89.9	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	32 / 81.3	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIG38	Min.	36 / 91.4	39.50 / 100.3	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	40 / 101.6	41.38 / 105.1	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	38 / 96.5	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIG44	Min.	42 / 106.7	45.50 / 115.6	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	46 / 116.8	47.38 / 120.3	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	44 / 111.8	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIB18	Min.	18 / 45.7	21.50 / 54.6	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	22 / 55.9	23.38 / 59.4	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	20 / 50.8	-	19.75 / 50.2	-	-	--	-	-
BIB12 / BI12	Min.	12 / 30.5	15.50 / 39.4	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	16 / 40.6	17.38 / 44.1	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	14 / 35.6	-	19.75 / 50.2	-	-		-	-
BIB10 / BI10	Min.	10 / 25.4	-	18.75 / 47.6	6 / 15.2	-	-	-	-
	Max.	12 / 30.5	-	20.75 / 52.7	-	-	-	-	-



ATTENTION! Le cadre de l'armoire, l'armoire et le dessus du comptoir DOIVENT être faits d'un matériau incombustible lorsque l'appareil n'est pas installé avec la doublure à dégagement zéro correspondant à votre appareil. Reportez-vous à la liste de pièces de votre Guide d'Assemblage pour des informations spécifiques.

N415-0601CE-FR.indd 6 3/19/2021 8:45:43 AM

Raccordement au Gaz

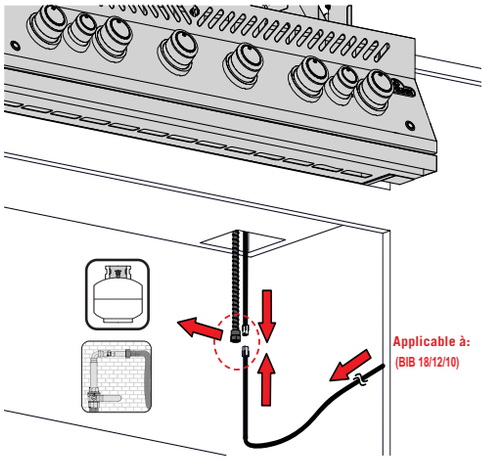
Ce gril doit fonctionner avec une pression d'alimentation en gaz de 11 pouces de colonne d'eau (0,39 psi) pour le propane et de 7 pouces de colonne d'eau (0,25 psi) pour le gaz naturel. Si l'alimentation en gaz dépasse ces exigences, un régulateur doit être installé en amont des composants du gril. Si l'alimentation en gaz est inférieure aux exigences, l'unité sera sous-allumée et n'atteindra pas les températures maximales.

Vers une conduite d'alimentation en gaz domestique

La tuyauterie jusqu'au gril est la responsabilité de l'installateur.

- La conduite de gaz doit être dimensionnée pour fournir le BTU/h indiqué sur la plaque signalétique, en fonction de la longueur de la tuyauterie.
- Si vous installez un brûleur latéral, une conduite de gaz séparée doit être dérivée vers l'appareil par une ouverture spécifique à cet endroit.

1. Un robinet d'arrêt manuel facilement accessible doit être installé en amont de l'appareil. Un connecteur métallique flexible est inclus pour simplifier l'installation. Raccorder l'autre extrémité du raccord à la tuyauterie de gaz.
2. Serrer à l'aide de deux clés. Ne pas utiliser de scellant à filetage ou de produit d'étanchéité pour tuyaux.
3. S'assurer que le connecteur ne traverse pas un mur, un plancher, un plafond ou une cloison et qu'il est protégé contre les dommages.
4. Vérifier l'étanchéité de tous les joints avant d'utiliser le gril. Voir **"Test de fuité".**



AVERTISSEMENT! N'utilisez pas de tuyau pour raccorder l'unité, sauf pour connecter le détendeur de bouteilles au système de tuyauterie. Il doit être raccordé à un tuyau rigide, à un tube en cuivre ou à un connecteur métallique flexible approuvé, conforme à la norme ANSI Z21.24 / CSA 6.10 ou ANSI Z21.75 / CSA 6.27.

Vers une bouteille de propane portative

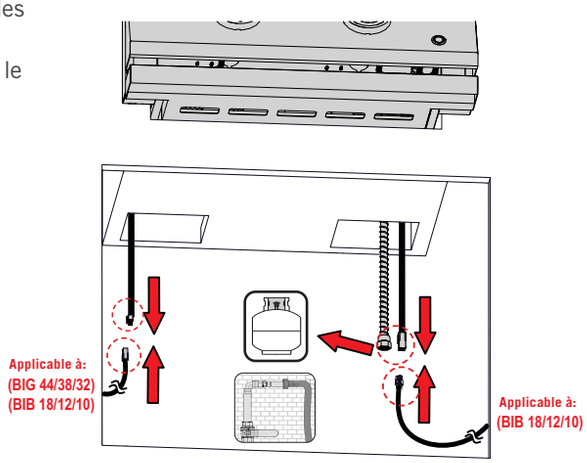
N'utilisez qu'une bouteille de propane fabriquée et marquée conformément aux spécifications relatives aux bouteilles de gaz propane liquéfié du ministère américain des Transports (D.O.T.) ou à la norme CAN/CSA-B339 sur les bouteilles, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses et Commission, le cas échéant.

Le dispositif de raccordement de la bouteille doit être compatible avec le raccordement de cet appareil extérieur.

La bouteille de propane doit avoir:

- Une vanne d'arrêt avec une connexion QCC1.
- Un dispositif de décharge de sécurité.
- Un collier pour protéger la valve.
- Un dispositif de protection contre le débordement répertorié

1. Vérifiez que la bouteille n'est pas bosselée ou rouillée et faites-la inspecter par votre fournisseur de propane.
2. Assurez-vous que le tuyau du régulateur de gaz n'est pas plié.
3. N'acheminez pas le tuyau à proximité du bac d'égouttement.
4. Retirez le bouchon ou le bouchon du robinet de carburant du cylindre.
5. Insérez le mamelon noir du régulateur QCC1 sur le robinet de carburant QCC1.
6. Assurez-vous que le tuyau n'entre en contact avec aucune surface à haute température du gril, car il fondrait et provoquerait un incendie..
7. Vérifiez l'étanchéité de tous les joints avant d'utiliser le gril. Voir **"Test de fuité"**.



AVERTISSEMENT ! Débranchez l'appareil à gaz et son robinet d'arrêt individuel du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression supérieur à ½ Psi (3.5 Kpa).

AVERTISSEMENT ! Fermer le robinet d'arrêt individuel pour isoler l'appareil de gaz du système d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression égal ou inférieur à ½ Psi (3.5 Kpa).

AVERTISSEMENT ! Vérifiez que le tuyau ne présente pas d'abrasions excessives, de fonte, de coupures ou de fissures et faites remplacer la pièce par votre revendeur napoleon grill ou un installateur au gaz qualifié.

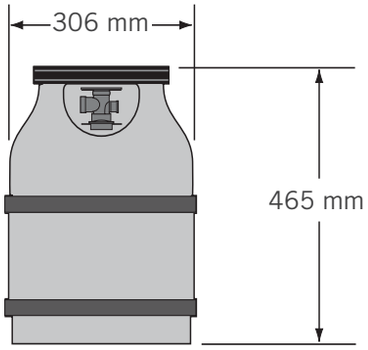
N415-0601CE-FR.indd 7 3/19/2021 8:45:43 AM

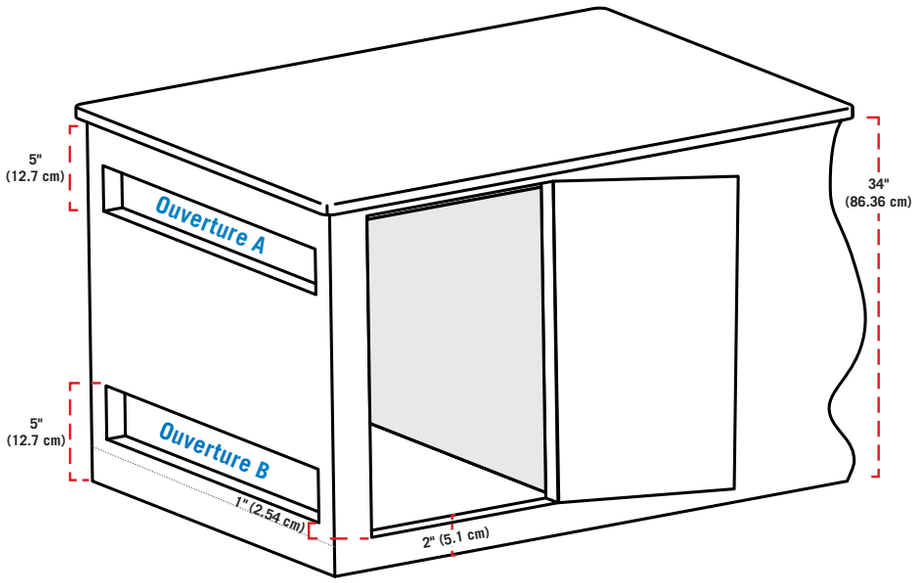
Si vous placez le cylindre dans un boîtier intégré

- La conception de la cloture doit permettre le raccordement et le débranchement de la bouteille de gaz, ainsi que l'inspection et l'essai des raccords à l'extérieur de celle-ci. Les raccords qui pourraient éventuellement être perturbés lors de l'installation du cylindre dans le boîtier peuvent être testés à l'intérieur.
- La bouteille doit être isolée de la cloture du gril et protégée contre les radiations, les flammes, les gouttes chaudes et autres matières étrangères ou dangereuses.
- Une porte sur le boîtier pour accéder au cylindre est acceptable si elle n'est pas verrouillable et peut être ouverte sans utiliser d'outils.
- Il doit y avoir un dégagement minimum de 5.08 cm (2 po) entre le plancher de l'enceinte du cylindre et le sol.
- S'assurer qu'il y a au moins deux ouvertures de ventilation non obstruées sur le côté extérieur exposé de l'enceinte, l'une à moins de 5 pouces (12,7 cm) du haut de l'enceinte et l'autre à moins de 1 pouce (2,54 cm) de la face inférieure de l'ouverture du cylindre.
- L'ouverture supérieure doit avoir une surface libre totale de plus de 130 cm2 (20 po2) pour une bouteille de 9,1 kg (20 lb) et de 195 cm2 (30 po2) pour une bouteille de 13,6 kg (30 lb).
- L'ouverture inférieure doit avoir une surface libre totale de plus de 65 cm2 (10 po2) pour un cylindre de 9,1 kg (20 lb) et de 100 cm2 (15 po2) pour un cylindre de 13,6 kg (30 lb).
- Le bord supérieur ne doit pas être à plus de 127 mm (5 po) au-dessus du niveau du plancher.
- Chaque ouverture doit être assez grande pour permettre l'entrée d'une tige de 1/8 po (3,2 mm).
- L'ouverture doit avoir une surface libre en fonction de la taille du cylindre:

Taille du Cylindre	Ouverture A d'une zone	Ouverture B d'une zone
20 lv (9.1 kg)	20 po² (130 cm²)	10 po² (65 cm²)
30 lv (13.6 kg)	30 po² (195 cm²)	15 po² (100 cm²)

Dimensions maximales des conteneurs





AVERTISSEMENT ! Suivez toutes les spécifications et instructions à la lettre pour éviter tout risque d'incendie, d'explosion, de dommages matériels, de blessures corporelles ou de décès.

AVERTISSEMENT ! Ne jamais utiliser une flamme pour vérifier les fuites de gaz. Des étincelles ou des flammes peuvent causer un incendie, une explosion, des dommages matériels, des blessures graves ou la mort.

N415-0601CE-FR.indd 8 3/19/2021 8:45:44 AM

Test de Fuite

Pourquoi test de fuite?

Un test d'étanchéité confirme qu'aucun gaz ne s'échappe après avoir branché le tuyau à l'alimentation en gaz.

Chaque fois que le réservoir est rempli et réinstallé, effectuer un essai d'étanchéité du raccord à l'endroit où le régulateur se raccorde au réservoir.

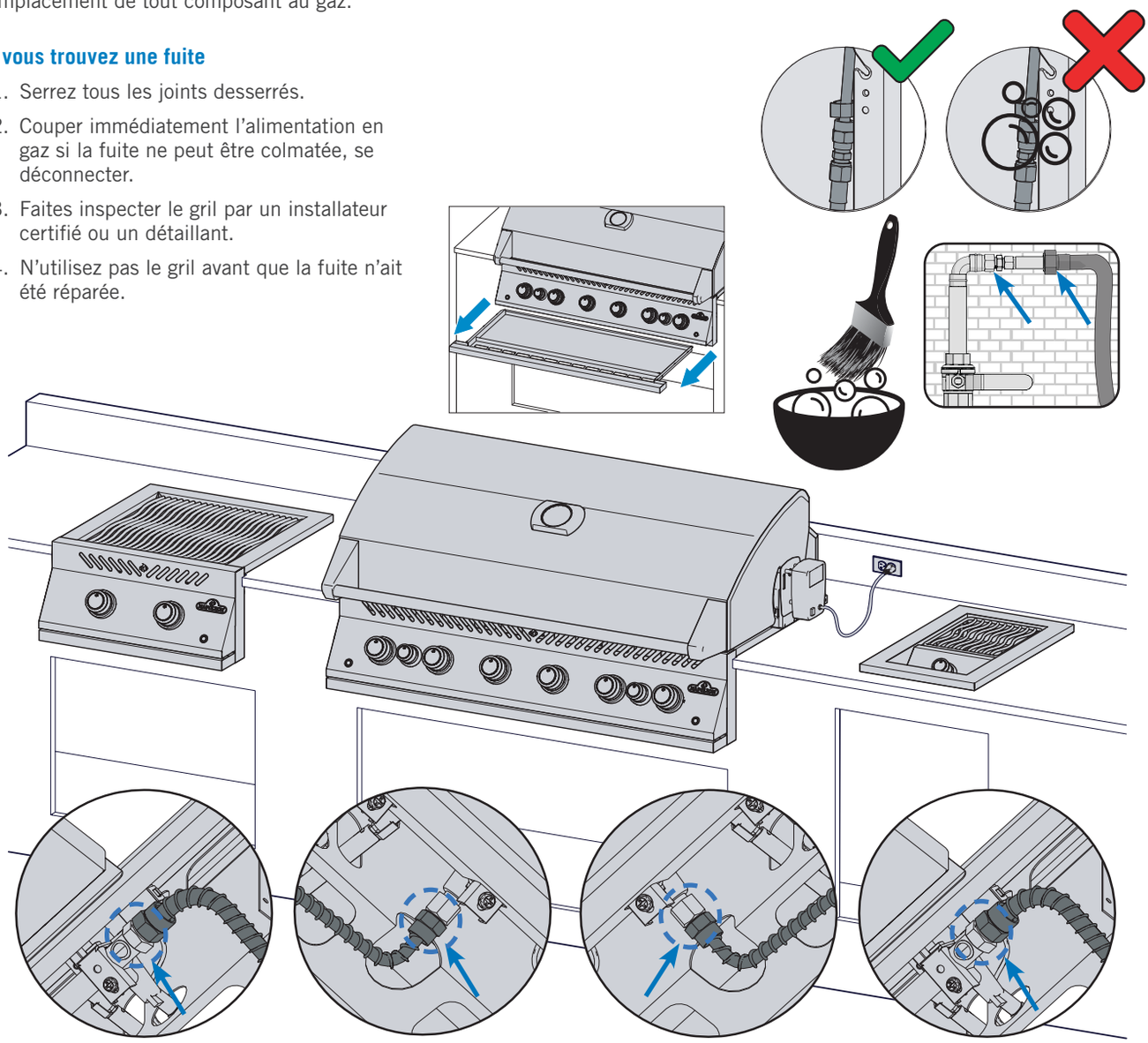
Vérifiez l'étanchéité de ce gril à gaz avant utilisation, une fois par an, et lors du remplacement de tout composant au gaz.

Si vous trouvez une fuite

1. Serrez tous les joints desserrés.
2. Couper immédiatement l'alimentation en gaz si la fuite ne peut être colmatée, se déconnecter.
3. Faites inspecter le gril par un installateur certifié ou un détaillant.
4. N'utilisez pas le gril avant que la fuite n'ait été réparée.

Étapes du test d'étanchéité

1. Ne fumez pas pendant le test.
2. Éliminer toute source d'inflammation.
3. Mettez toutes les commandes du brûleur en position arrêt.
4. Ouvrir le robinet d'alimentation en gaz.
5. Appliquez une solution moitié-moitié d'eau et de savon liquide sur tous les joints et raccords du régulateur, du tuyau, des collecteurs et des vannes.
6. Les bulles indiquent une fuite de gaz.



AVERTISSEMENT ! Vous devez utiliser le régulateur de pression et le tuyau flexible fournis avec cet appareil à gaz extérieur. Inspectez le tuyau avant chaque utilisation.

ATTENTION! Ne pas utiliser le brûleur arrière pendant le fonctionnement du brûleur principal.

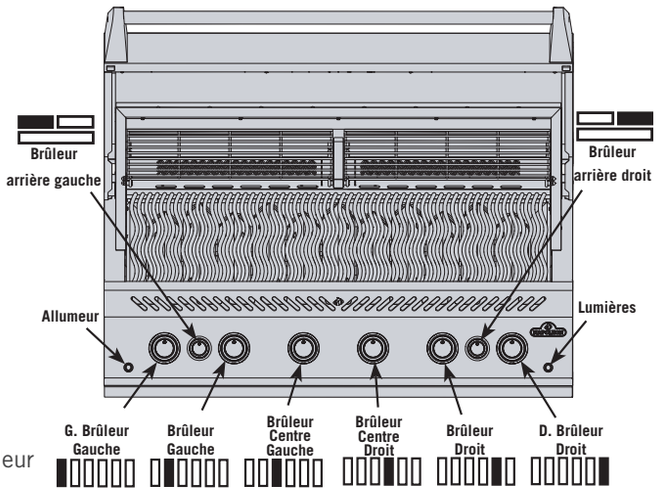
N415-0601CE-FR.indd 9 3/19/2021 8:45:45 AM

Utilisation

Allumer Votre Gril

Est-ce la première fois? Effectuer un Burn-off

Enlevez la grille de réchauffement et faites fonctionner les brûleurs principaux à puissance maximale pendant 30 minutes. Il est normal que le gril à gaz dégage une odeur la première fois qu'il est allumé. Cette odeur est causée par le "brûlage" des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira plus.



Éclairage du brûleur principal

1. Ouvrir le couvercle du gril.
2. Poussez et tournez lentement le bouton du brûleur principal dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. en position HAUTE jusqu'à ce que la veilleuse s'allume. Continuez d'appuyer sur le bouton de commande jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis relâchez-le.
3. La veilleuse ne s'allume pas - tourner immédiatement le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF. Répétez l'étape 2.
4. La veilleuse et le brûleur ne s'allument pas en 5 secondes - tournez la commande. dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF. Attendre 5 minutes pour que l'essence s'écoule. se dissiper. Répétez les étapes 2 et 3 ou allumez avec une allumette. (Fig. 1)

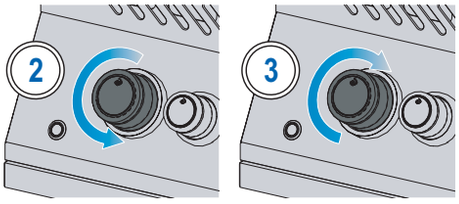


Fig. 1

ATTENTION! Assurez-vous que le couvercle de le gril est OUVERT pendant l'allumage.

Éclairage du brûleur arrière (si équipé)

1. Ouvrir le couvercle du gril.
2. Retirer la grille de réchauffage.
3. Poussez et tournez lentement le bouton du brûleur arrière dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HAUTE.
4. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de l'allumeur jusqu'à ce que le brûleur s'allume, ou allumez par allumette.
5. Le brûleur ne s'allume pas - tourner le bouton de commande du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF. Attendre 5 minutes. Répétez l'étape 3 et 4. (Fig. 1)

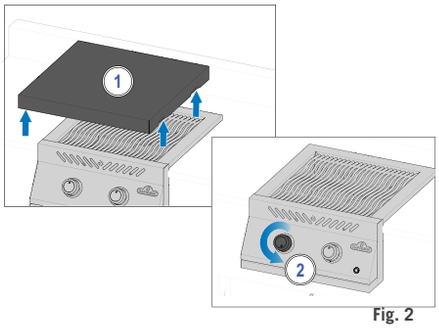


Fig. 2

Éclairage du brûleur latéral (si équipé)

1. Ouvrez le couvercle du brûleur.
2. Poussez et tournez lentement le bouton du brûleur latéral dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HAUTE.
3. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de l'allumeur jusqu'à ce que le brûleur s'allume, ou allumez par allumette.
4. Le brûleur ne s'allume pas - tourner le bouton de commande du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la position OFF. Attendre 5 minutes. Répétez l'étape 2 et 3. (Fig. 2)

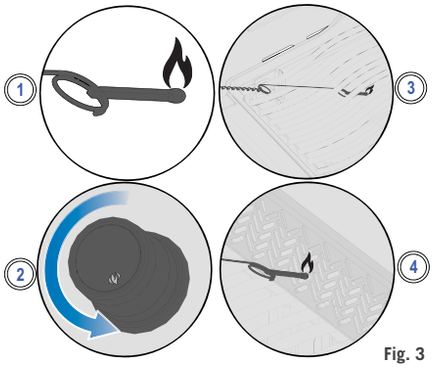


Fig. 3

Éclairage à l'aide d'une allumette

1. Fixer l'allumette dans le support fourni. tige d'éclairage.
2. Passer l'allumette allumée à travers les grilles de cuisson et saisir les plaques en tournant le brûleur correspondant le bouton de réglage est trop haut. (Fig. 3)

ATTENTION! Assurer tout le brûleur les commandes sont en position OFF avant d'ouvrir lentement la vanne d'alimentation en gaz.
ATTENTION! Suivez attentivement les instructions d'éclairage.
ATTENTION! Ne pas ajuster les grilles de cuisson lorsque le gril est chaud ou en fonctionnement.

N415-0601CE-FR.indd 10
3/19/2021 8:45:46 AM

Instructions de Grillage

Utilisation du brûleur principal

- Préchauffer le gril avant de saisir les aliments en faisant fonctionner tous les brûleurs principaux à température élevée avec le couvercle fermé pendant environ 10 minutes.
- Les aliments cuits pendant une courte période, comme le poisson et les légumes peuvent être grillés avec le couvercle ouvert.
- Griller avec le couvercle fermé assure des températures plus élevées et constantes qui permettent de cuire la viande plus uniformément et de réduire le temps de cuisson.
- Les grilles de cuisson peuvent être huilées avant le préchauffage pour réduire l'adhérence lors de la cuisson de viandes maigres telles que poitrine de poulet ou de porc.
- Les aliments qui prennent plus de 30 minutes, comme les rôtis, peuvent être cuits indirectement avec le brûleur allumé en face de l'aliment. Voir Grillage indirect.
- Enlever l'excès de gras de la viande pour éviter les poussées ou réduire la température du gril.
- Fusées éclairantes - éloignez les aliments des flammes et réduisez la quantité d'aliments qui y sont brûlés la chaleur. Laissez le couvercle ouvert.

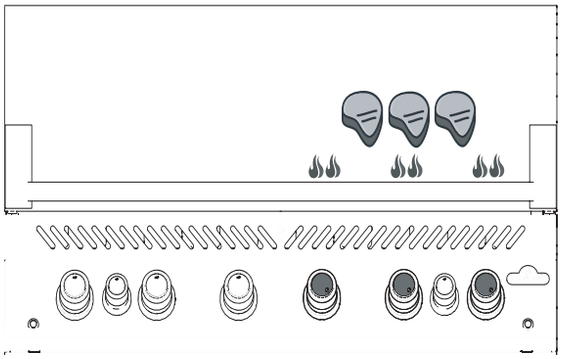
Grillage direct

Cette méthode est souvent utilisée pour la cuisson à la poêle ou pour les aliments cuits peu de temps comme les hamburgers, les steaks, le poulet ou les légumes.

Placer les aliments sur les grilles de cuisson directement sur le feu.

Saisir d'abord la viande pour emprisonner le jus et la saveur.

Baisser la température du gril pour terminer la cuisson selon vos préférences.



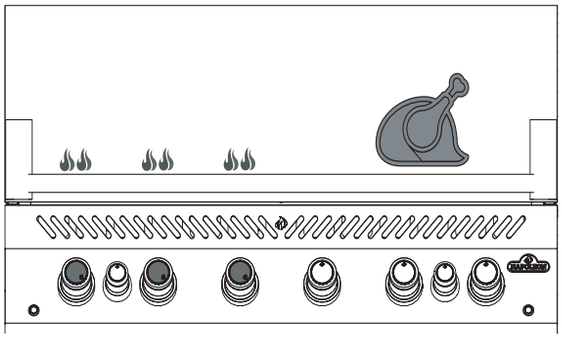
Grillades indirectes

Cette méthode utilise des températures plus basses et fait circuler la chaleur autour des aliments en les cuisant lentement et uniformément.

Utilisez cette méthode pour cuire de plus grosses coupes de viande ou des aliments sujets aux poussées comme le rôti, le poulet ou la dinde.

Allumez un ou plusieurs brûleurs et placez les aliments sur la grille de cuisson là où il n'y a pas de flamme ou le brûleur est allumé.

Griller à une température plus basse et cuire plus lentement permet d'obtenir des viandes plus tendres.



FAITES ATTENTION!

Le couvercle du grill et la boîte à feu entière peut devenir très chaud quand utilisé.

ATTENTION! Ne faites jamais griller les aliments directement sur le brûleur latéral. Le brûleur latéral est conçu pour utiliser uniquement des casseroles et des casseroles.
ATTENTION! Ne fermez pas le couvercle du brûleur latéral lorsqu'il est en marche ou chaud.

ATTENTION! Ne faites pas frire les aliments sur le brûleur latéral. Cuisiner avec de l'huile peut être dangereux.

ATTENTION! Nettoyez régulièrement la graisse de l'ensemble de l'appareil, du bac à graisse et des plaques d'accrochage pour éviter toute accumulation. feux de graisse.

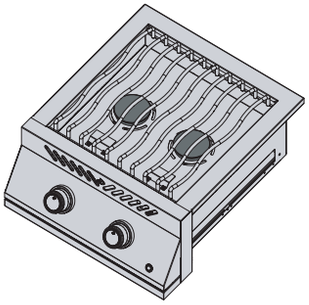
N415-0601CE-FR.indd 11 3/19/2021 8:45:46 AM

Utilisation du brûleur principal infrarouge (si équipé)

Suivez les instructions d'allumage du brûleur principal et laissez agir à puissance maximale pendant 5 minutes avec le couvercle fermé ou jusqu'à ce que les brûleurs en céramique deviennent rouges.

Faites cuire les aliments directement sur la (les) grille(s) en suivant les instructions du Guide de grillade à l'infrarouge.

Les aliments peuvent être saisis sur le brûleur infrarouge, puis transférés sur les brûleurs principaux du gril pour terminer la cuisson à la chaleur directe ou indirecte, selon vos goûts et vos préférences.

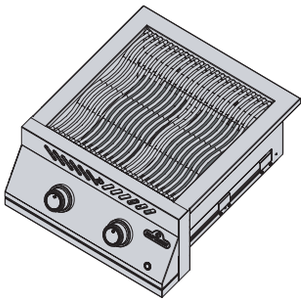


Brûleur latéral de flamme (si équipé)

Le brûleur latéral à flamme peut être utilisé comme une plaque de cuisson pour faire de la sauce ou de la sauce ou soupes.

Le diamètre recommandé du pot ou de la casserole est de 10” (25 cm).

Assurez-vous que votre gril à gaz se trouve dans un endroit à l’abri du vent ou de la pluie la performance du brûleur latéral sera affectée.

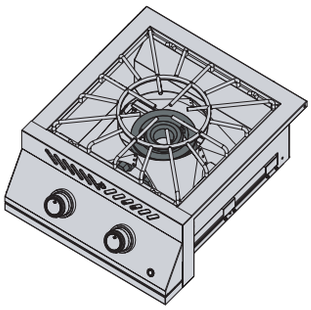


Brûleur latéral infrarouge (si équipé)

Pour faire fonctionner le brûleur latéral, suivez les instructions d'allumage du brûleur latéral. La chaleur infrarouge fournit une surface de cuisson uniforme pour la cuisson des aliments lorsqu'elle est réglée à température élevée.

Pour cuire comme sur une cuisinière, utilisez une température plus basse avec des casseroles de 10” (25 cm) à 12” (30 cm) de diamètre, en prenant soin de ne pas couvrir plus de 75% de la surface.

Certains modèles de brûleurs latéraux sont équipés d'une grille de cuisson réglable en hauteur.



Brûleur de puissance (si équipé)

Le brûleur de puissance possède 2 brûleurs concentriques. Utilisez des casseroles d'un diamètre minimum de 10 "(25 cm) lorsque vous utilisez le brûleur central et d'un minimum de 14" (35,5 cm) de diamètre lorsque vous utilisez le brûleur extérieur.

Pour la cuisson au wok, retirez l'anneau central de la grille de cuisson. Respectez les dimensions minimales des pots pour les brûleurs intérieurs et extérieurs.

Remarque: ne laissez jamais un brûleur allumé sans une casserole ou une casserole remplie au-dessus.

Griller la Nuit

Allumez les boutons de commande en appuyant sur l’icône de l’ampoule sur le panneau de commande

Lorsqu'un brûleur fonctionne, le bouton correspondant devient rouge, tandis que le reste reste bleu.

GRILLAGE CONSEIL!

Utiliser un thermomètre pour vérifier le température interne de viande pour assurer sa cuit parfaitement.

GRILLAGE CONSEIL!

Ajouter un Napoléon accessoire fumeur à votre grill pour aromatiser votre viande.

ATTENTION! Ne laissez pas d’aliments sans surveillance sur un brûleur allumé.

ATTENTION! Gardez le couvercle ouvert si le brûleur infrarouge principal est réglé sur haut pour éviter de brûler accidentellement des aliments.

N415-0601CE-FR.indd 12 3/19/2021 8:45:47 AM

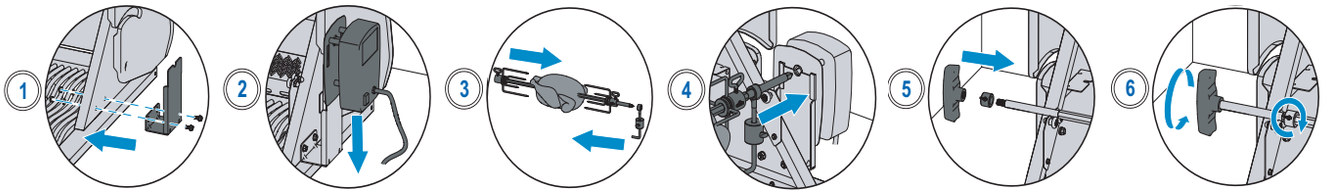
Comment utiliser le brûleur arrière et la rôtissoire

Assemblage de votre kit de rôtissoire (si équipé)

Remarque: Retirez la grille de réchauffage avant d'utiliser le brûleur arrière. crachat tige. Une chaleur extrême endommagera la grille de réchauffement.

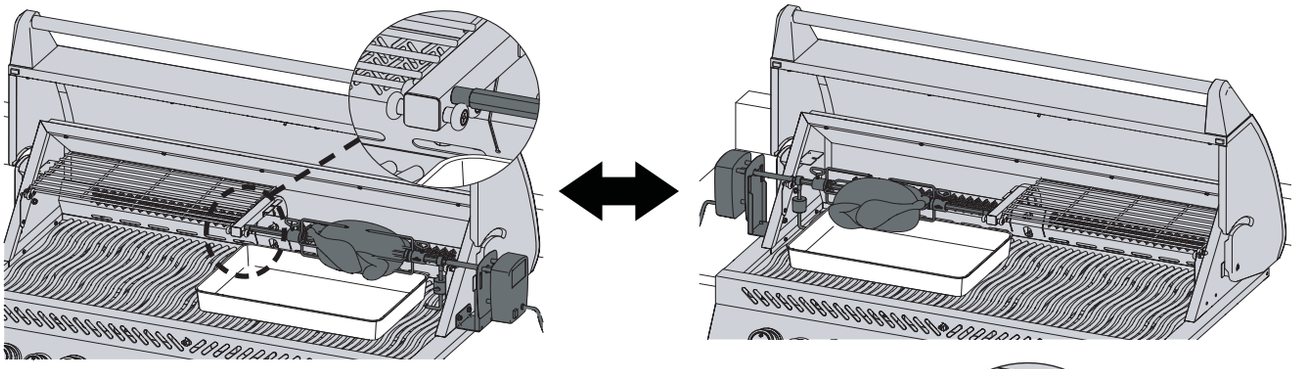
1. Installez le moteur de la rôtissoire de chaque côté du gril à l'aide des supports (applicables) (certains modèles ont des supports pré-assemblés).
2. Une fois que le support a été fixé au gril, faites glisser le moteur de la rôtissoire sur le support.
3. Faites glisser la première fourchette de rôtissoire juste après le milieu de la tige de la broche et serrez en place. Enfilez la viande que vous cuisinez sur la tige de la broche et poussez la viande dans la fourchette. Faites glisser la deuxième fourchette à rôtir sur l'extrémité opposée de la broche et poussez la fourchette dans la viande jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée. Serrez la fourchette en place.
4. Insérez avec précaution une extrémité de la tige dans le moteur de la rôtissoire et placez l'extrémité opposée sur les crochets. Le côté lourd de la viande pendra naturellement pour équilibrer la charge. Faites glisser la bague sur la tige de broche pour sécuriser les mouvements latéraux.
5. Faites glisser la douille d'arrêt sur la tige de la broche pour assurer le mouvement latéral de la tige de la broche.
6. Serrez la douille d'arrêt et la poignée de la tige du crachat. Placez un plat en métal sous la viande pour recueillir l'égouttement et commencer la cuisson.

IMPORTANT! Portez toujours des gants pour manipuler les éléments du gril.



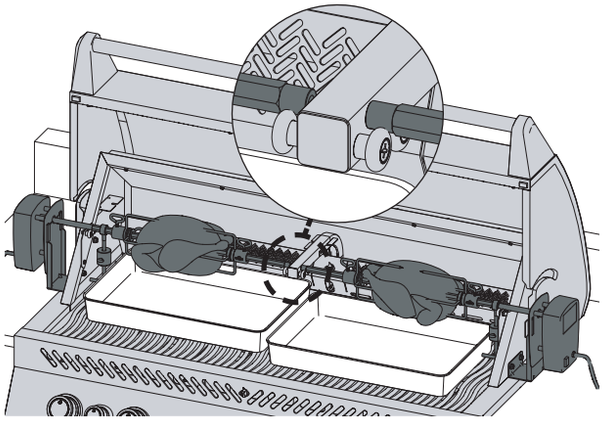
BIG 44 Tige de broche pour rôtissoire: Option 1

- Le moteur de la rôtissoire peut être monté de chaque côté du gril en utilisant les supports appropriés.
- Soyez sûr de retirer la grille de réchauffement en fonction du côté souhaité pour la cuisson.
- Suivez les instructions **3-4** de la section **"Utilisation du brûleur arrière et de la tige à broche".**
- Placez un plat en métal sous la viande pour recueillir les égouttures et commencer la cuisson.



BIG 44 Tige de broche pour rôtissoire: Option 2

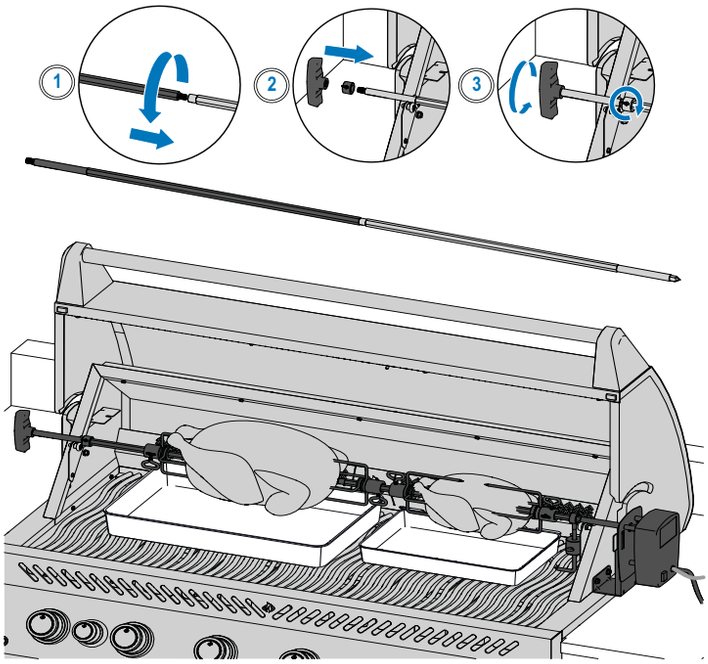
- Avec l'achat d'un moteur de rôtisserie supplémentaire, vous pouvez faire fonctionner deux rôtissoires en même temps pour plus de commodité dans la cuisine
- Soyez sûr de retirer les deux grilles de réchauffage et d'installer le moteur de rôtisserie supplémentaire du côté opposé
- Suivez les instructions **3-4** de **"Utilisation du brûleur arrière et de la tige à broche"** pour charger les deux tiges à broche.
- Placez un plat en métal sous la viande pour recueillir l'égouttement et commencer la cuisson.

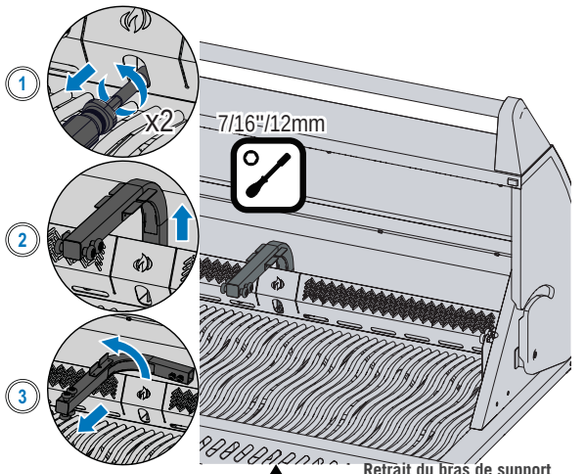


N415-0601CE-FR.indd 13 3/19/2021 8:45:49 AM

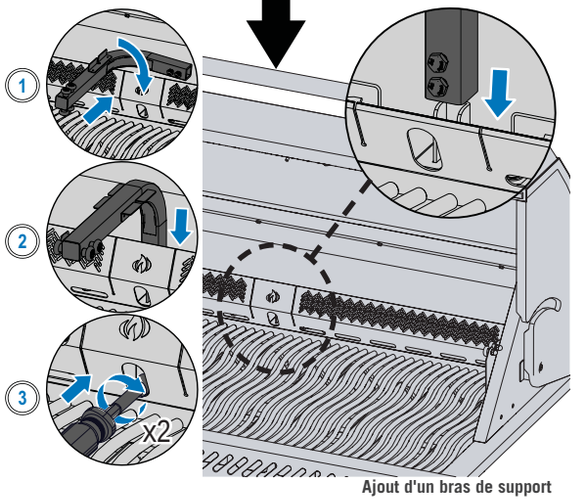
Tige de broche pour rôtissoire: Option 3

- Après avoir retiré les deux grilles de réchauffage et installé le moteur de la rôtissoire, vous devez retirer le bras de support de la rôtissoire.
- Enlevez soigneusement les deux attaches qui fixent le bras de support de la rôtissoire au gril.
- Une fois que le bras de support de la rôtissoire a été retiré, installez l'extension de la tige en insérant l'extrémité filetée et en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre dans l'extrémité correspondante de la tige de la broche.
- Suivre les étapes 3 à 6 de la section **"Utilisation du brûleur arrière et de la tige à broche".**





Retrait du bras de support



Ajout d'un bras de support

Conseils sur l'utilisation de la rôtissoire:

- Faites fonctionner le brûleur arrière en position haute jusqu'à ce que la viande brunisse. Réduire le feu. Garder le couvercle fermé. Cuisez bien.
- Utilisez un thermomètre pour vérifier la température interne de la viande.
- Les rôtis et la volaille doivent dorer à l'extérieur et rester tendres à l'intérieur.
- Utiliser les égouttures pour arroser et préparer la sauce.
- Un poulet de 3 livres prend environ 1 ½ heures sur la moyenne à élevée.
- Assurez-vous de toujours placer une charge uniformément équilibrée sur votre tournebroche.
- Assurez-vous de toujours équilibrer la charge de votre rôtissoire.

Comment faire cuire plusieurs poulets:

1. Attachez ou brochez les ailes au corps des poulets.
2. Enfiler la fourchette à rôtir sur la broche à broche.
3. Enfiler le premier poulet sur la broche jusqu'à ce qu'il soit maintenu en place par la fourchette à rôtir.
4. Enfilez les 2 poulets suivants sur la tige de la broche pour que tous les poulets soient rapprochés.
5. Enfilez la deuxième fourchette de rôtissoire sur la tige du tournebroche et poussez-la dans le poulet jusqu'à ce que les 3 poulets soient bien serrés. Serrer.Tui condet cute, sulius, nos non in.

AS TU SAVOIR?

Vous pouvez retirer les grilles de cuisson si elles gênent la cuisson de gros morceaux de viande.

ATTENTION! Démontez les composants de la rôtissoire une fois la cuisson terminée, lavez-la à l'eau chaude savonneuse et rangez-la à l'intérieur.

ATTENTION! Utilisez des gants résistants à la chaleur pour manipuler les composants chauds de la rôtissoire.

ATTENTION! Débranchez la fiche de la rôtissoire de la prise lorsque le gril n'est pas utilisé.

N415-0601CE-FR.indd 14 3/19/2021 8:45:51 AM

Liste de contrôle de Grilling Experience

Consultez cette liste à chaque fois que vous faites griller:

☐ **Lisez le manuel du propriétaire**

Assurez-vous d'avoir lu le manuel du propriétaire et toutes les instructions de sécurité.

☐ **Nettoyer le bac à graisse**

Assurez-vous toujours de nettoyer le bac à graisse avant de griller pour éviter les incendies et des poussées.

☐ **Vérifiez le tuyau**

Assurez-vous que le gril à gaz est éteint et froid. Vérifiez le tuyau pour la preuve de abrasions ou coupures excessives. Faites remplacer le tuyau avant utilisation si le le tuyau est endommagé.

☐ **Préchauffez et nettoyez les grilles**

Enduisez toute la surface des grilles avec de la graisse végétale, PAS des matières grasses salées comme beurre ou margarine. Préchauffez votre gril pour brûler les résidus. Nettoyer grilles avec une brosse en laiton. Voir la section Instructions de nettoyage. Voir **les "Instructions de Nettoyage".**

REMARQUE: les grilles de cuisson en acier inoxydable sont durables et résistantes à la corrosion et nécessitent moins d'assaisonnement et d'entretien que les grilles en fonte.

☐ **Zone de préparation**

Assurez-vous que tout ce dont vous avez besoin pour cuisiner, comme vos ustensiles, les assaisonnements, les sauces et les plats sont à votre portée. Ne laissez pas votre nourriture sans surveillance, ou il pourrait brûler.

☐ **Ne jetez pas un coup d'œil**

Essayez de ne pas trop ouvrir le couvercle et de ne pas trop regarder, sinon la chaleur s'échappera et fera baisser votre température et votre temps de cuisson. Ne retournez vos aliments qu'une seule fois, surtout le steak et le poulet..

☐ **Laisser de l'espace**

Laissez un peu d'espace sur le gril et entre les aliments pour que vous ayez de la place pour déplacez les aliments si vous en avez besoin.

☐ **Utilisez un thermomètre**

Utilisez un thermomètre pour vous assurer que les aliments sont bien cuits. Suivre la directives de températures appropriées pour tous les types de viande, en particulier la volaille.

GRILLAGE CONSEIL!

Inspirez-vous des délicieuses recettes sur www.napoleon.com et des livres de cuisine de Napoleon.

GRILLAGE CONSEIL!

Préchauffez toujours le gril avant la cuisson pour éliminer les résidus et éviter que les aliments ne collent.

SUGGESTION D'HUILE ET DE GRAISSE!

- L'huile de pépins de raisin
- Huile de tournesol
- L'huile de soja
- Huile d'olive extra vierge
- Huile de canola

Si non disponible, sélectionnez une huile ou une graisse qui a un taux de combustion élevé. N'utilisez pas de graisses salées comme le beurre ou la margarine.

Comment assaisonner vos grilles de cuisson

Cette procédure DOIT être effectuée avant la première utilisation et répétée toutes les 3-4 utilisations pour que les grilles restent neuves.

1. Retirez les grilles en fonte du gril.
2. Lavez les grilles avec de l'eau savonneuse tiède et un chiffon doux. Séchez et laissez les grilles sécher complètement.
3. Appliquez la graisse / l'huile uniformément à l'aide d'une brosse en silicone des deux côtés.
4. Préchauffez l'appareil à 350°F - 400°F (176°C - 204°C).
5. Installez des grilles de cuisson et laissez cuire 30 minutes.
6. Appliquer une deuxième couche uniforme de graisse / huile sur les grilles de cuisson et cuire 30 minutes.
7. Les grilles sont maintenant assaisonnées.

REMARQUE: Si de la rouille s'est formée sur les grilles en fonte, retirez la rouille avec un tampon à récurer ou une brosse en laiton et répétez le processus d'assaisonnement.

N415-0601CE-FR.indd 15 3/19/2021 8:45:51 AM

Guides de Grillades Infrarouges

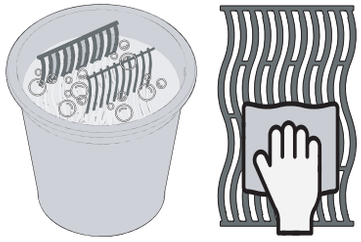
ALIMENTS	RÉGLAGE DU BOUTON DE COMMANDE	TEMPS DE CUISSON	SUGGESTIONS
Steak **1 pouce (2,54 cm) d'épaisseur**	ÉLEVÉ - 2 minutes de chaque côté	Rare – 4 minutes	Demander de la graisse marbrée en coupe. Le gras est un attendrisseur naturel et garde la viande juteuse.
	HAUT à MOYEN - chauffer 2 minutes de chaque côté puis tourner à feu moyen	Moyen -6 minutes	
		Bien cuit - 8 minutes	
Hamburger **½ pouce (1,27 cm) d'épaisseur**	ÉLEVÉ - 2 minutes de chaque côté	Rare – 4 minutes	Garder les galettes de la même épaisseur pour des temps de cuisson égaux. Les galettes de 1 pouce d'épaisseur ou plus doivent être grillées à la chaleur indirecte.
	ÉLEVÉ - 2 1/2 minutes de chaque côté	Moyen -5 minutes	
	ÉLEVÉ - 3 minutes de chaque côté	Bien cuit - 6 minutes	
Poulet	HAUT à MOYEN - chauffer 2 minutes de chaque côté puis tourner à feu moyen	20 – 25 minutes	Trancher l'articulation reliant la cuisse et la cuisse ¾ à travers pour que la viande repose à plat sur le brûleur et cuire uniformément.
Côtelettes de porc	MOYEN	6 minutes de chaque côté	Choisissez des coupes épaisses pour une viande plus tendre. Enlever l'excès de gras.
Côtes levées	HAUT à BAS - Élevé pour 5 minutes puis bas jusqu'à ce que fini	20 minutes de chaque côté en tournant souvent	Choisissez des côtes levées maigres et charnues. Griller jusqu'à ce que la viande se détache facilement de l'os.
Côtelettes d'agneau	HAUT à MOYEN - Haut pendant 5 minutes puis Moyenne jusqu'à la fin	15 minutes de chaque côté	Choisissez des coupes épaisses pour une viande plus tendre. Enlever l'excès de gras
Saucisses	MOYEN à FAIBLE	4 – 6 minutes	Choisir des saucisses fumées plus grosses et les fendre dans le sens de la longueur avant de les griller.

N415-0601CE-FR.indd 16 3/19/2021 8:45:52 AM

Instructions de Nettoyage

Première utilisation

1. Lavez les grilles à la main avec de l'eau et du savon doux pour enlever tout résidu du processus de fabrication. NE PAS laver dans un Lave-vaisselle.
2. Bien rincer à l'eau chaude et sécher complètement avec un chiffon doux pour empêcher l'humidité de pénétrer dans la fonte

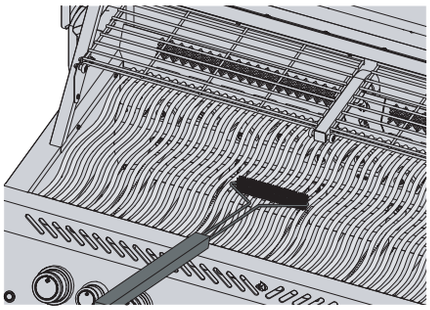


Grilles en fonte

- Assaisonnez vos grilles pour ajouter un revêtement protecteur contre la corrosion. Voir Conseils de grillage - **Comment assaisonner vos griles de cuisson.**

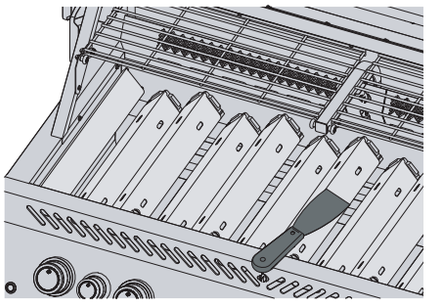
Grilles en acier inoxydable

- Les grilles de cuisson en acier inoxydable peuvent être nettoyées en préchauffant le gril et en utilisant une brosse métallique pour enlever les résidus.
- Les grilles en acier inoxydable se décoloreront de façon permanente lors d'une utilisation régulière en raison des températures élevées lors du grillage.



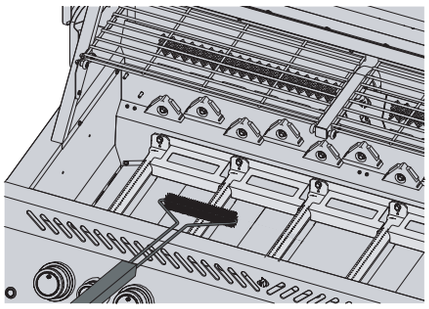
Brûleur latéral infrarouge

- La plupart des matières grasses et des particules alimentaires tombant sur le brûleur infrarouge surface incinère immédiatement en raison de la chaleur de haute intensité.
- Ne nettoyez pas le carreau de céramique avec une brosse métallique.
- N'utilisez pas d'eau ou d'autres liquides pour nettoyer le brûleur. Un immédiat changement de température entraînera la fissuration du carreau de céramique.
- Allumez le brûleur et laissez-le fonctionner pendant 5 à 10 minutes pour éliminer tout résidu restant.



À l'intérieur du gril

1. Retirez les grilles de cuisson.
2. Utilisez une brosse métallique en laiton pour nettoyer les débris détachés des côtés de la pièce coulée et sous le couvercle.
3. Grattez les plaques de brûlage avec un couteau à mastic ou un grattoir. Utilisez une brosse métallique enlever les cendres.
4. Retirez les plaques de brûlage et les débris de la brosse des brûleurs avec une brosse métallique.
5. Balayez les débris de l'intérieur du gril dans le bac d'égouttement.



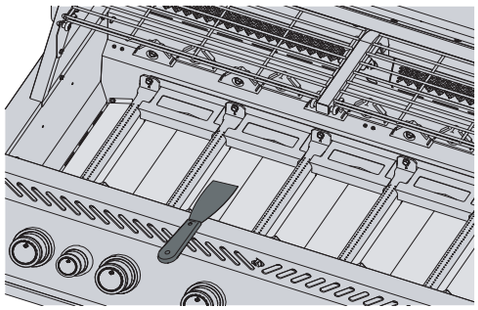
ATTENTION! Portez toujours des gants de protection et des lunettes de sécurité lors du nettoyage de votre gril.

ATTENTION! L'accumulation de graisse est un risque d'incendie.

ATTENTION! Le nettoyage ne doit être effectué que lorsque le gril est froid pour éviter tout risque de brûlure.

N415-0601CE-FR.indd 17 3/19/2021 8:45:53 AM

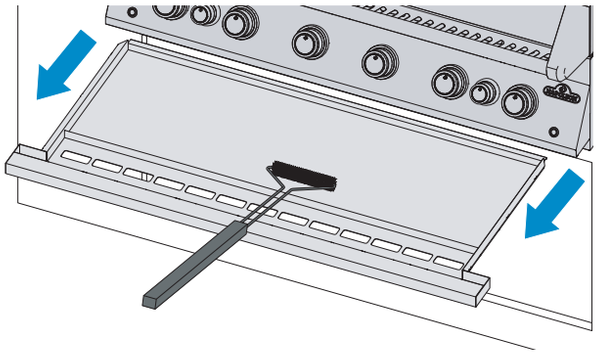
Tiroir D'égouttement



Chaque tête de gril, brûleur latéral et brûleur encastrable est muni d'un bac d'égouttement correspondant facilement accessible par les portes ou les ouvertures.

- La graisse et les excès de jus de cuisson s'accumulent dans le tiroir d'égouttement situé sous le gril à gaz et s'accumulent dans le bac à graisse jetable sous le plateau d'égouttement (le cas échéant).
- Utilisez uniquement des doublures approuvées Napoléon sur le bac d'égouttement. N'utilisez jamais de papier d'aluminium, de sable ou tout autre matériau non approuvé. Cela peut empêcher la graisse de couler correctement.
- Nettoyer fréquemment pour éviter l'accumulation de graisse -environ toutes les 4-5 utilisations.

Étapes de nettoyage:



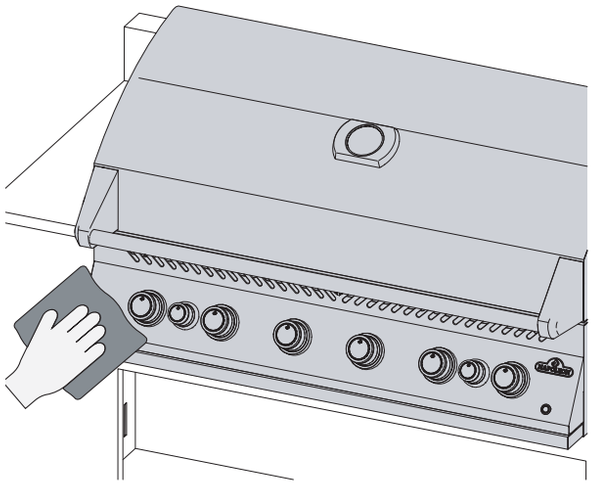
1. Faites glisser le tiroir d'égouttement hors du grill pour accéder le récipient à graisse aluminium jetable ou pour nettoyer le tiroir d'égouttement.
2. Gratter le tiroir d'égouttement avec un grattoir ou un couteau a mastic.
3. Remplacez le récipient à graisse aluminium jetable, toutes les 2 à 4 semaines selon l'utilisation du grill. (le cas échéant)
4. Consultez votre détaillant de Napoleon Gril pour les pièces de remplacement.

Panneau de Contrôle

Utilisez UNIQUEMENT de l'eau chaude savonneuse.

Le texte est imprimé directement sur le panneau de commande et s'efface progressivement si des nettoyants abrasifs ou l'acier inoxydable sont utilisés.

Un nettoyage adéquat du panneau de commande garantit que le texte reste sombre et lisible.



Castings d'Aluminumm

Nettoyer à l'eau tiède savonneuse. L'aluminium ne rouille pas, mais les températures élevées et les intempéries peuvent causer l'oxydation à la surface des pièces moulées qui ressemblent à des taches blanches.

Voir **"INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN"** pour plus d'informations sur la façon de prévenir l'oxydation de l'aluminium.

Surface extérieure du gril

Utilisez uniquement un nettoyant non abrasif pour l'acier inoxydable. Les nettoyants abrasifs ou la laine d'acier égratigneront le fini.

- Essuyez toujours dans le sens du grain.
- Manipulez les composants en émail porcelainé avec soin.
- La finition émaillée cuite au four est semblable à du verre et s'écaillera si elle est frappée.
- L'émail de retouche est disponible chez votre détaillant Napoleon Grill.
- Les pièces en acier inoxydable se décolorent avec le temps lorsqu'elles sont chauffées et deviennent dorées. ou de teinte brune. Ceci est normal et n'affectera pas la fonction la performance du gril.

AVERTISSEMENT ! Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints et que le gril est froid avant de le nettoyer. N'utilisez pas de nettoyant pour four pour nettoyer les une partie du gril. Ne mettez pas les grilles de cuisson ou toute autre partie du gril dans un four autonettoyant à nettoyer. Nettoyer le gril dans un endroit où la solution de nettoyage n'endommagera pas les terrasses, les pelouses ou les patios.

AVERTISSEMENT ! Le barbecue et le sel peuvent être corrosifs et causer une détérioration rapide des composants du gril à gaz à moins que nettoyés régulièrement.

N415-0601CE-FR.indd 18 3/19/2021 8:45:53 AM

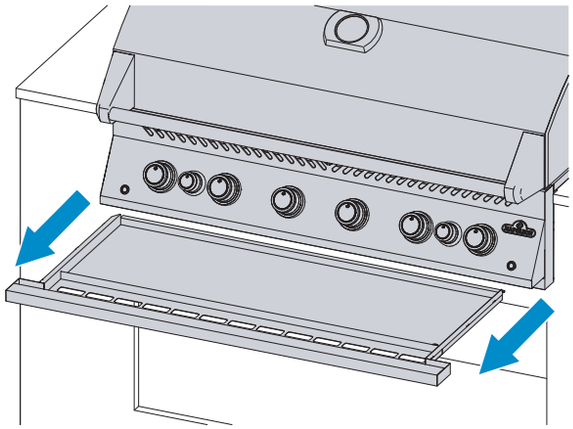
Nettoyage des araignées et des insectes du brûleur

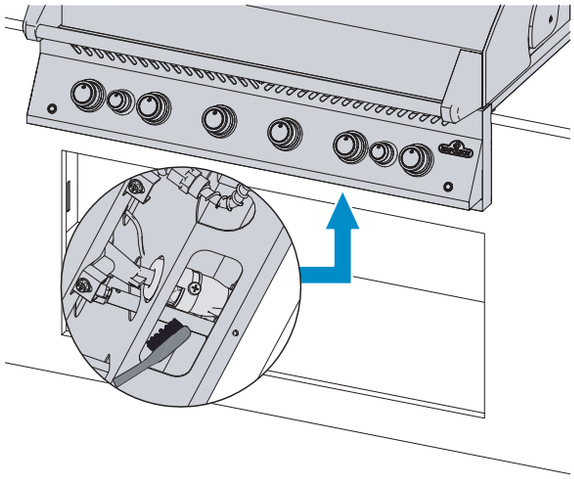
Les araignées et les insectes sont attirés par les petits espaces.

Le brûleur est équipé d'une moustiquaire sur le volet d'air. réduit la probabilité que des insectes construisent des nids à l'intérieur du brûleur, mais n'élimine pas le problème.

Un nid ou une toile peut faire brûler la flamme du brûleur d'un jaune tendre ou d'un jaune doux. orange et provoquer un incendie ou un retour de flamme au niveau de l'obturateur d'air situé en dessous de l'obturateur. panneau de contrôle.

1. Retirez la ou les vis qui fixent le brûleur à la paroi arrière de le grill. Faites glisser le brûleur vers l'arrière et vers le haut pour le retirer.
2. Utilisez une brosse à tube de venturi flexible pour nettoyer l'intérieur du brûleur.
3. Secouez les débris détachés du brûleur par l'entrée de gaz.
4. Vérifier si les orifices du brûleur et les orifices des vannes ne sont pas obstrués : brûleur peuvent se fermer avec le temps à cause des débris de cuisson et de la corrosion.
5. Utilisez un trombone ouvert ou le trépan d'entretien de port fourni pour nettoyer les orifices du brûleur.
6. Percer les orifices bloqués à l'aide de la mèche fournie dans un petit trou de perçage perceuse sans fil : cela peut être fait avec le brûleur fixé sur l'appareil. mais c'est plus facile si on le retire du gril.
7. Ne pas fléchir le foret lors du perçage des orifices car le foret se brisera.
8. Ce foret est destiné aux orifices de brûleur NON PAS pour les orifices en laiton qui régulent le débit de gaz vers le brûleur.
9. Ne pas agrandir les trous.
10. Assurez-vous que la moustiquaire est propre, serrée et exempte de peluches ou de peluches d'autres débris.
11. Inversez la procédure pour réinstaller le brûleur.
12. S'assurer que la soupape pénètre dans le brûleur lors de l'installation.
13. Remplacez le support de plaque de recherche et serrez les vis pour terminer la réinstallation.





LA SÉCURITÉ D'ABORD!

Portez toujours des gants de protection et des lunettes de sécurité lors de l'entretien de votre gril.

ATTENTION! Il est très important que la valve / l'orifice pénètre dans le tube du brûleur lors de la réinstallation du brûleur après nettoyer et avant d'allumer votre gril à gaz, sinon un incendie ou une explosion pourrait se produire.

ATTENTION! Évitez tout contact non protégé avec des surfaces chaudes.

ATTENTION! Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ni de laine d'acier sur les parties peintes, en porcelaine ou en acier inoxydable de votre gril à gaz, car il va rayer la finition.

N415-0601CE-FR.indd 19 3/19/2021 8:45:54 AM

Consignes D'Entretien

Recommendations

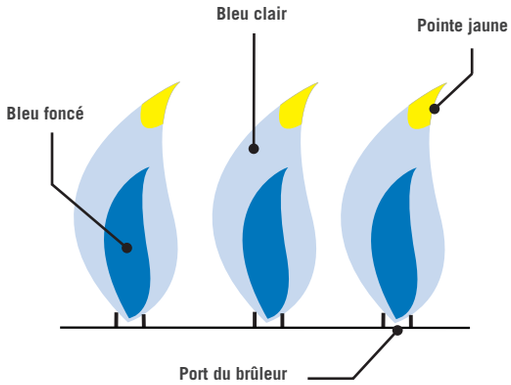
Ce gril doit être minutieusement inspecté et entretenu annuellement par un technicien qualifié.

- Ne pas obstruer le flux de ventilation et d'air de combustion.
- Conservez les ouvertures de ventilation de l'enceinte du cylindre situées sur le côté du chariot et à l'avant et à l'arrière de la tablette inférieure. clair des débris.

ATTENTION ! Gardez le gril à gaz à l'écart des matières combustibles, de l'essence et des autres vapeurs inflammables.

Combustion en réglage d'air

IMPORTANT! Ceci doit être fait par un installateur de gaz qualifié.



- L'obturateur d'air est réglé en usine et ne nécessite aucun réglage sous des conditions normales. Des ajustements peuvent être nécessaires sous conditions de terrain extrêmes.
- Les flammes de l'obturateur d'air seront bleu foncé, avec une pointe de lumière bleu et parfois jaune lorsqu'il est ajusté correctement.
- Un débit d'air trop faible vers le brûleur produira de la suie et un jaune paresseux. flammes.
- Trop de flux d'air vers le brûleur provoquera une montée irrégulière des flammes et causera des difficultés enflammées.

Remarque: Les brûleurs infrarouges ne disposent d'aucun réglage d'air.

Données Techniques

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

	(BRUT) ENTRÉE DE CHALEUR (TOTAL)		UTILISATION DE GAZ (TOTAL)	
	PRINCIPAL	ARRIÈRE	PRINCIPAL	ARRIÈRE
BIG 32 RB	16 kW	5.5 kW	1164 g/hr	400 g/hr
BIG 38 RB	20 kW	5.5 kW	1455 g/hr	400 g/hr
BIG 44 RB	24 kW	11.0 kW	1747 g/hr	800 g/hr
BIB 10 RT & BIB 10 IR	3 kW	-	255 gr/hod	-
BIB 12 RT	10 kW	-	728 gr/hod	-
BIB 18 RT & BIB 18 IR	10 kW	-	728 gr/hod	-
BIB 18 PB (Anneau extérieur)	7 kW	-	509 gr/hod	-
BIB 18 PB (Bague intérieure)	5 kW		364 gr/hod	
BI 32	16 kW	-	1164 gr/hod	-
BI 12 RT	10 kW	-	728 g/hr	-
BI 10 RT	3 kW	-	255 g/hr	-

NOUS VOULONS AIDER!

Contacter le service client Napoléon partager.
+31 345 588655

N415-0601CE-FR.indd 20 3/19/2021 8:45:54 AM

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	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(37)}$	$I_{3B/P(50)}$
PRESSION DU GAZ	Butane 30 mbar Propane 30 mbar	Butane 28-30 mbar Propane 37 mbar	Butane 37 mbar Propane 37 mbar	Butane 50 mbar Propane 50 mbar
Countries	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR	PL	AT, CH, DE, SK

Tailles d'orifice

Le tableau suivant répertorie la taille d'orifice correspondant à chaque brûleur.

Utilisez-le comme référence lors de l'entretien du gril:

	PRINCIPAL	ARRIÈRE
BIG 32 RB	#60	1.25 mm
BIG 38 RB	#60	1.25 mm
BIG 44 RB	#60	1.25 mm
BIB 10 RT & BIB 10 IR	#64	-
BIB 12 RT	1.20 mm	-
BIB 18 RT & BIB 18 IR	1.20 mm	-
BIB 18 PB (Anneau extérieur)	1.35 mm	-
BIB 18 PB (Bague intérieure)	1.15 mm	-
BI 32	#60	-
BI 12 RT	1.20 mm	-
BI 10 RT	#64	

N415-0601CE-FR.indd 21 3/19/2021 8:45:54 AM

Acier inoxydable dans des Environnements Difficiles

L'acier inoxydable oxyde ou se tache en présence de chlorures et sulfures, en particulier dans les régions côtières, les zones chaudes et très humides, et autour des piscines et des spas. Ces taches ressemblent à de la rouille, mais elles peuvent être facilement éliminées ou empêchées. Laver les surfaces en acier inoxydable et en chrome toutes les 3-4 semaines.

Entretien du brûleur

- Une chaleur extrême et un environnement corrosif peuvent causer de la corrosion de surface même si le brûleur est fait d'acier inoxydable 304 à paroi épaisse.

Entretien et protection des brûleurs infrarouges

Vos brûleurs infrarouges sont conçus pour offrir une longue durée de vie, mais vous devez faire attention à ne pas fissurer leurs surfaces céramiques, car des fractures pourraient causer un mauvais fonctionnement des brûleurs.

IMPORTANT ! Les dommages causés par le non-respect de ces instructions ne sont PAS couverts par la garantie de votre gril.

Étapes pour éviter d'endommager les surfaces céramiques

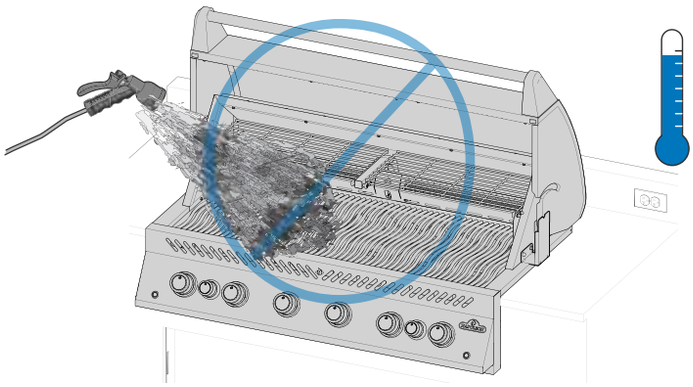
1. Ne jamais éteindre une flamme ou contrôler les flammes avec de l'eau.
2. Ne laissez pas de l'eau froide (pluie, gicleur, tuyau d'arrosage, etc.) entrer en contact avec des brûleurs en céramique chaude. Un changement immédiat de température provoquera la fissuration du carreau de céramique.
3. Un brûleur en céramique qui se mouille avant d'être utilisé créera de la vapeur lorsqu'il sera utilisé plus tard et produira une pression qui fissurera la céramique.
4. Un trempage répété de la céramique peut la faire gonfler et se dilater, ce qui produit une pression qui fera craquer et s'effriter la céramique.
5. Inspectez la céramique pour voir si elle peut être imbibée d'eau si vous constatez qu'elle est sur pied. de l'eau dans le gril. Retirez le brûleur si la céramique est humide. Tournez-la à l'envers pour évacuer l'excès d'eau. Faites sécher la céramique à l'intérieur à fond.
6. Ne laissez pas d'objets durs frapper le brûleur. Soyez prudent lorsque l'insertion ou le retrait des grilles de cuisson et l'utilisation d'accessoires.

LA SÉCURITÉ D'ABORD!

Ne recouvrez jamais plus de 75 % de la surface de cuisson d'un brûleur principal ou latéral avec du métal solide (p. ex. des plaques de cuisson ou des poêles).

Dégagement pour la ventilation de l'air chaud du gril

- L'air chaud doit avoir un moyen d'échapper au gril pour que les brûleurs fonctionnent correctement.
- Les brûleurs peuvent se priver d'oxygène si l'air chaud ne peut pas s'échapper, ce qui les mettra à clignoter. La céramique peut se fissurer si cela se produit à plusieurs reprises.



ATTENTION! L'entretien ne doit être effectué que lorsque le gril est froid afin d'éviter tout risque de brûlure.

ATTENTION! Vérifiez que le tuyau ne présente pas de signes d'abrasion, de fonte, de coupures ou de fissures excessives. remplacé par votre revendeur Napoleon Grill ou un installateur de gaz qualifié.

ATTENTION! Un test d'étanchéité doit être effectué annuellement et chaque fois qu'un composant de la chaîne de gaz est remplacé, ou quand une odeur de gaz est présente.

N415-0601CE-FR.indd 22 3/19/2021 8:45:55 AM

Le Diagnostic des Anomalies

Problèmes d'éclairage

- Les brûleurs principaux, arrière ou latéraux ne s'allumeront pas avec l'allumeur, mais s'allumeront avec une allumette.
- Les brûleurs ne se croisent pas.

	Causes possibles	Solution
Brûleur principal	La sortie JETFIRE est sale ou bouchée	Nettoyez la sortie JETFIRE avec une brosse à poils doux.
	Supports croisés sales ou corrodés.	Nettoyez ou remplacez au besoin.
Arrière et latéral Brûleurs	Batterie déchargée ou mal installée	Remplacez-la par une batterie premium ultra-résistante
	Fil d'électrode desserré ou fils de borne de commutateur.	Vérifiez que le fil de l'électrode est fermement enfoncé sur la borne du arrière de l'allumeur. Vérifiez les fils conducteurs du module au les contacteurs d'allumage (le cas échéant) sont fermement enfoncés dans leurs logements respectifs. terminaux.
	Soulèvement des flammes sur le brûleur.	Fermer le volet d'air conformément aux instructions de ce manuel du propriétaire. **IMPORTANT**! Cela doit être fait par un installateur de gaz qualifié.

Bruits et éruptions

- Régulateur de ronflement.
- Flambées excessives et chaleur inégale.

Causes possibles	Solution
Un bourdonnement normal par temps chaud.	Ce n'est pas un défaut. C'est causé par les vibrations internes du régulateur et n'affecte pas les performances ou la sécurité du gril à gaz. Les régulateurs de bourdonnement NE SERONT PAS remplacés
Le robinet de la bouteille a été ouvert trop rapidement.	Ouvrir le robinet de la bouteille lentement
Plaques de saisir mal installées.	Assurez-vous que les plaques d'accrochage sont installées avec des trous vers l'avant, et les fentes sur le bas. Voir le manuel **"D'instructions de montage".**
Chauffage inapproprié.	Préchauffez le gril avec les deux brûleurs principaux à puissance maximale pendant 10 à 15 minutes.
Une accumulation excessive de graisse et de cendres sur les plaques de brûlage et au goutte à goutte la poêle.	Nettoyez les plaques de cuisson et le bac d'égouttage régulièrement. Ne pas aligner pan avec Papier d'aluminium. Reportez-vous aux "**Instructions de nettoyage**".

Le brûleur infrarouge clignote

- En cours de fonctionnement, le brûleur émet brusquement un bruit sourd, suivi d'un son continu du type torche et devient faible ou a une grande flamme au démarrage.

Causes possibles	Solution
Carreaux de céramique surchargés de graisse et d'accumulation de graisse. Les ports sont bouchés	Tournez le brûleur sur OFF et laissez-le refroidir pendant au moins 2 minutes. Reignite brûler à feu ÉLEVÉ pendant au moins 5 minutes ou jusqu'à ce que le les carreaux de céramique brillent uniformément de rouge.
Le brûleur a surchauffé en raison d'une ventilation inadéquate. Aussi beaucoup de surface de gril couverte par une plaque chauffante ou une casserole.	Assurez-vous que pas plus de 75% de la surface du gril est recouverte d'objets ou des accessoires. Éteignez le brûleur et laissez-le refroidir au moins 2 minutes. Reignite.
Fuite du joint entourant le carreau de céramique ou une soudure défaillance dans le boîtier du brûleur	Laisser le brûleur refroidir et inspecter très attentivement les fissures. Contact votre revendeur agréé Napoléon pour commander un brûleur de remplacement assemblage si des fissures sont trouvées.

N415-0601CE-FR.indd 23 3/19/2021 8:45:56 AM

Flux du gaz

- Faible chaleur ou flamme basse lorsque la vanne est trop haute.
- Les brûleurs brûlent avec une flamme jaune, accompagnés d'une odeur de gaz.
- Les flammes se détachent du brûleur, accompagnées d'une odeur de gaz et d'éventuelles difficultés d'éclairage.
- La sortie du brûleur est sur HIGH, mais le réglage est BAS. Bruit sourd et flammes bleues flottant à la surface du brûleur.

Causes possibles	Solution
Propane - procédure d'éclairage inadéquate Détendeur de propane à faible débit.	Assurez-vous que la procédure d'allumage est suivie attentivement. Toutes les vannes à gaz doivent être en position OFF lorsque la valve du réservoir est ouverte. Tourner le réservoir lentement pour permettre à la pression d'égaliser. Voir Fonctionnement - **Éclairage Instructions**
Gaz naturel - conduite d'alimentation sous-dimensionnée.	Le tuyau doit être dimensionné conformément au code d'installation.
Fuite du joint entourant le carreau de céramique ou une soudure défaillance dans le boîtier du brûleur.	Laisser le brûleur refroidir et inspecter très attentivement les fissures. Contacter votre revendeur agréé Napoléon pour commander un brûleur de remplacement assemblage si des fissures sont trouvées.
Gaz propane et gaz naturel - préchauffage inapproprié.	Préchauffez le gril avec les deux brûleurs principaux à puissance maximale pendant 10 à 15 minutes.
Possible toile d'araignée ou d'autres débris.	Nettoyez soigneusement le nid ou les toiles de l'orifice de votre brûleur en retirez-le et suivez les consignes d'entretien
Mauvais réglage de l'obturateur d'air.	Ouvrez ou fermez légèrement le volet d'air conformément aux instructions **IMPORTANT**! Cela doit être fait par un installateur de gaz qualifié.
Manque de gaz	Vérifiez le niveau de gaz dans la bouteille de propane.
Le tuyau d'alimentation est pincé.	Repositionnez le tuyau d'alimentation si nécessaire
Régulateur de propane à faible débit	Éteignez les brûleurs et fermez la soupape du réservoir, attendez une minute avant de rouvrir complètement la soupape, laissez quelques secondes pour que la pression s'équilibre avant de suivre les instructions d'allumage pour démarrer le gril. Veillez à ce que la procédure d'allumage soit suivie avec soin chaque fois que vous cuisinez. Toutes les vannes de gaz doivent être éteintes lorsque la vanne du réservoir est mise en marche. Ouvrez toujours la vanne du réservoir lentement.

Peinture écaillée

- La peinture semble se décoller à l'intérieur du couvercle ou de la cagoule.

Causes possibles	Solution
Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures.	Ce n'est pas un défaut. La finition sur le couvercle et la hotte est en porcelaine, et ne pèle pas. Le pelage est causé par la graisse durcie, qui sèche en éclats de peinture ressemblant à des éclats. Nettoyage régulier sera empêcher cela. Voir les **"Instructions de nettoyage"**.

ENREGISTREZ VOTRE GRIL!

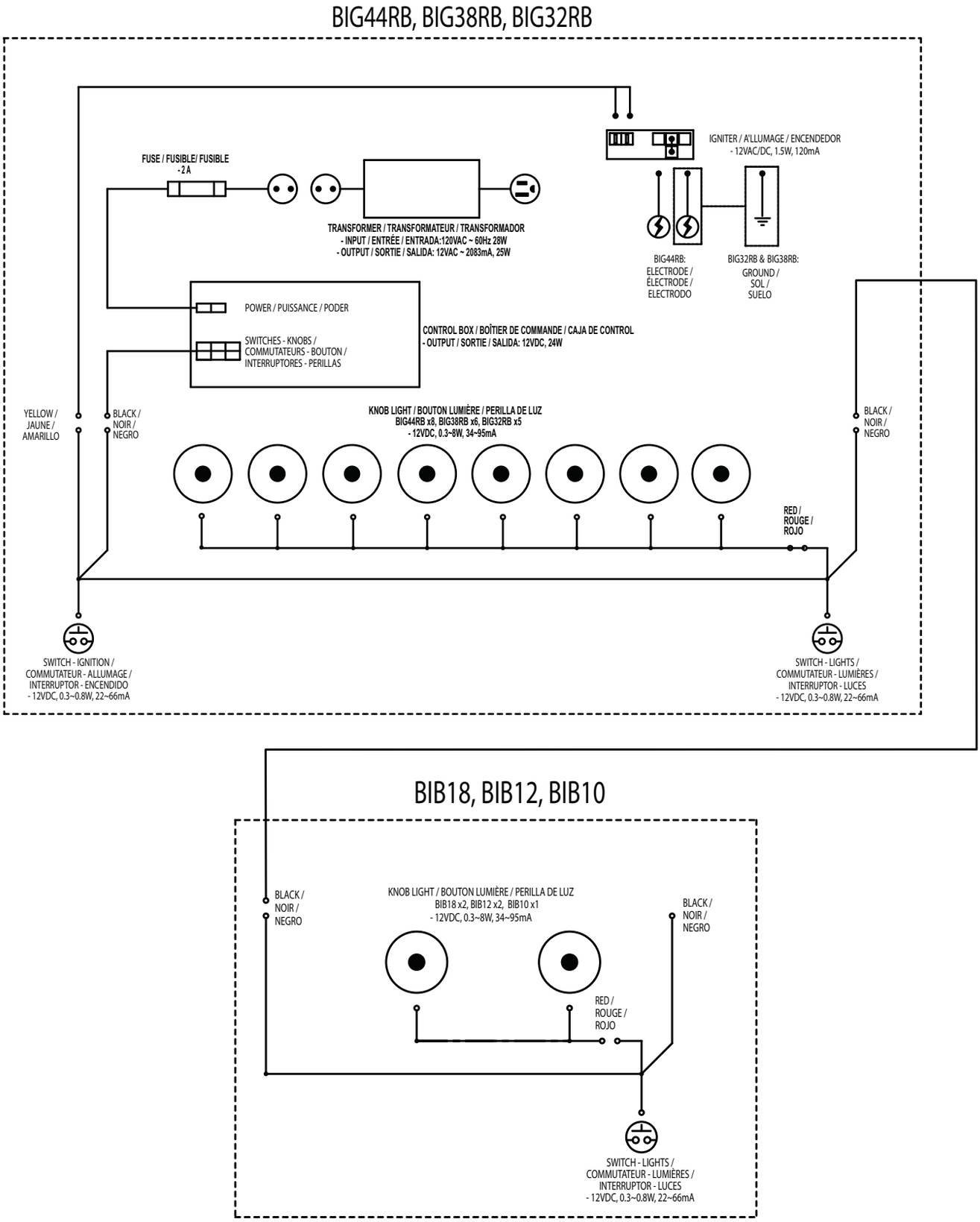
Aller à Napoleon.com ou votre guide d'assemblage pour les pièces de rechange.

NOUS VOULONS AIDER!

Napoléon est là pour assurer votre expérience de griller est mémorable. Contactez nous si vous avez besoin de plus Aidez-moi.

N415-0601CE-FR.indd 24 3/19/2021 8:45:56 AM

Schéma de Raccordement Électrique



N415-0601CE-FR.indd 25 3/19/2021 8:45:56 AM

Garantie à Vie Limitée du Président 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. Le brûleur et le montage de la soupape subissent un test de détection de fuite et d'allumage à une station de test de la qualité. 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 :

Couvercle en acier inoxydable	**À vie**
Couvercle en porcelaine émaillée	**À vie**
Grilles de cuisson en acier inoxydable	**À vie**
Doublure en acier inoxydable	**À vie**
Brûleurs tubulaires en acier inoxydable	**10 ans de pleine garantie, plus 50 % de rabais jusqu'à la 10e année**
Grilles de cuisson en fonte émaillée en porcelaine	**10 ans de pleine garantie, plus 50 % de rabais jusqu'à la 10e année**
Plaques de brûleur en acier inoxydable	**5 ans de pleine garantie, plus 50 % de rabais jusqu'à la 5e année**
Brûleur arrière infrarouge en acier inoxydable	**5 ans de pleine garantie, plus 50 % de rabais jusqu'à la 5e année**
Brûleurs infrarouges/Range en céramique (grillage exclu)	**5 ans de pleine garantie, plus 50 % de rabais jusqu'à la 5e 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.

N415-0601CE-FR.indd 26 3/19/2021 8:45:57 AM

N415-0601CE-FR.indd 27 3/19/2021 8:45:57 AM

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

N415-0601CE-FR

N415-0601CE-FR.indd 28 3/19/2021 8:46:00 AM