



PRESTIGE PRO[®]-SERIE

Gebruikershandleiding

PRO500, PRO665 & PRO825

In deze handleiding getoonde grills kunnen afwijken van het aangeschafte model

We willen graag uw feedback!

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



Serienummer aanbrenge



GEFELICITEERD MET UW NAPOLEON BARBECUE!

U hebt zojuist uw grilltechniek verbeterd.

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

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

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

BUITENSHUIS GEBRUIKEN IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE.

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

OPMERKING VOOR DE INSTALLATEUR: geef deze instructies aan de barbecue eigenaar voor toekomstig gebruik.

OPMERKING VOOR DE CONSUMENT: bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

Welkom bij Napoleon!

VEILIGHEID VOOROP



WAARSCHUWING! Algemene informatie.

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

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



WAARSCHUWING! 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.

Electrische beoordeling 230 - 240V / AC - 50HZ - 0.4A.



WAARSCHUWING! Installatie en montage

Monteer deze grill precies zoals aangegeven in de montagegids. Als de grill in de winkel is gemonteerd, bekijk dan de montage-instructies om te controleren of het goed is gedaan.

Mag niet geïnstalleerd worden in campers en/of boten.

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

Breng nooit wijzigingen aan deze grill aan.

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

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



WAARSCHUWING! Bediening

Lees deze gebruikershandleiding helemaal door voordat u deze grill gebruikt. Test deze grill op lekken voor elk gebruik, eenmaal per jaar en na vervanging van gasonderdelen. Volg de instructies voor het aansteken nauwgezet op.



WAARSCHUWING! Opslag en buitengebruikstelling

Draai de gaskraan van de gasfles of de aardgasaansluiting dicht.

Verwijder de slang tussen de gasfles en de grill.

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

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

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



WAARSCHUWING! Juiste verwijdering van het product

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

INHOUD

Welkom bij Napoleon!	3
Veiligheid voorop	
Alle functies van het systeem	4
Aan de slag	5
Andere instructies voor een veilige bediening	
Gasaansluitingen	
Lektest	
Bediening	9
Uw grill aansteken	
Grillinstructies	
De achterbrander en het draaispit gebruiken	
Verlichtingsinstructies	
De grillchecklist	
Gietijzeren grillroosters invetten	
Handleiding infrarood grillen	15
Reinigingsinstructies	16
Onderhoudsinstructies	19
Uiterlijk van de vlammen	
Roestvrij staal in agressieve omgevingen	
Oplossen van Problemen	22
Schema voor elektrische aansluitingen	
Garantie	28



TELEFOON:
+31 (0)345-588655



E-MAIL
eu.info@napoleon.com



ONLINE
www.napoleon.com

Alle functies van het systeem

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

Infrarood achterbrander met draaispit voor heerlijke maaltijden van het spit

Interieurverlichting voor entertainment 's avonds laat

Tweetraps zijbrander voor onbeperkt koken

LED SPECTRUM NIGHT LIGHT™ Van achteren verlichte bedieningsknoppen voor gebruik op de late avond

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

Geïntegreerde rookbak voor houtsnippers om de smaak te verbeteren

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

Groot, verchroomd warmhoudrek voor een groter grillgedeelte

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

Geïntegreerde ijs- en marinade-emmer met snijplank en gereedschapshaken

SIZZLE ZONE™ onderste branders voor perfect gegrilde steaks

Gemakkelijk toegankelijke lekbak voor efficiënt onderhoud

Hoogwaardige RVS branders voor duurzame kwaliteit



De in deze gebruikershandleiding getoonde grills kunnen afwijken van het model dat u hebt aangeschaft.
Getoond model: PRESTIGE PRO 825

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 gastestek. Vonken of vlammen veroorzaken brand, een explosie, materiële schade, ernstig persoonlijk letsel of overlijden.



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



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

ANDERE INSTRUCTIES VOOR EEN VEILIGE BEDIENING

- Voer de slang niet direct onder de lekbak door. Zorg voor de juiste minimale afstand van de slang tot de onderkant van de unit.
- Zorg dat de warmteverdelers correct geplaatst zijn volgens de instructies voor de installatie van warmteverdelers.
- Branderknoppen moeten in de UIT-stand staan als de kraan van de propaanfles opengedraaid wordt.
- Steek de branders niet aan met gesloten deksel.
- Gebruik de achterbrander(s) niet met de hoofdbranders.
- Sluit het deksel van de zijbrander niet als deze in gebruik is of heet is.
- Frituur geen voedsel op de zijbrander.
- Verstel de grillroosters niet als deze in gebruik zijn of heet zijn.
- Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
- Sluit na gebruik de gastoevoer bij de gasfles af.
- Pas het apparaat niet aan.
- Onderhoud mag alleen uitgevoerd worden als de grill afgekoeld is.
- Bewaar geen aanstekers, lucifers of andere brandbare stoffen in de kruidenhouder.
- Houd alle voedingskabels en brandstofslangen uit de buurt van verwarmde oppervlakken.
- Maak de vetopvangbak, de lekbak en de warmteverdelers regelmatig schoon om vuilophoping en brandend vet te voorkomen.
- Houd de venturibuizen van infraroodbranders en hoofdbranders vrij van spinrag en andere obstructies door ze regelmatig te inspecteren en te reinigen.
- Laat geen koud water (regen, sproeier, tuinslang enzovoorts) in contact komen met de warme grill. Door plotselinge temperatuurwijzigingen kan het porselein schilferen en kunnen er barstjes ontstaan in de keramische branders.
- Gebruik geen hogedrukreiniger om onderdelen van de grill schoon te maken.
- Zet deze grill niet op een plaats waar het hard kan waaien, vooral niet als de wind direct van achter de grill kan komen.
- Bedek nooit meer dan 75% van het grilloppervlak met massief metaal.
- PRO500 Houd altijd een minimale afstand tot brandbare stoffen van 610mm aan de achterkant van de unit en 178mm aan de zijkanten.
- PRO665/PRO825 Houd altijd een minimale afstand tot brandbare stoffen van 610mm aan de achterkant van de unit en 178mm aan de zijkanten.
- Een extra afstand van 610mm wordt aanbevolen in de buurt van vinyl muurbekleding of glazen ruiten.

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

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

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



GASAANSLUITINGEN

0Gasfles

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

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

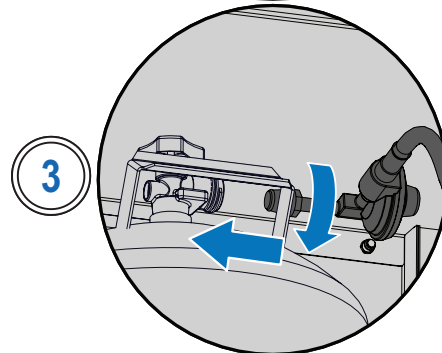
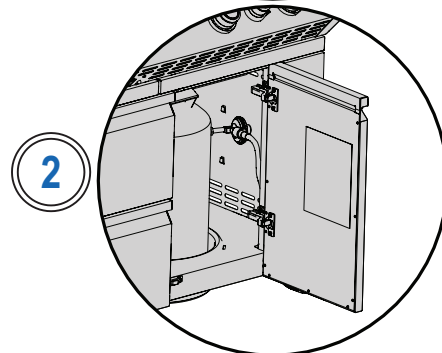
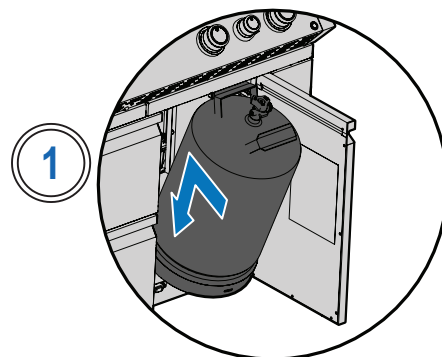
De aanbevolen lengte van de slang is 0,9 meter. De slang mag nooit langer zijn dan 1,5 meter. Controleer de slang op scheurtjes, beschadigingen door smelten of slijtage. Indien nodig vervangen.

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

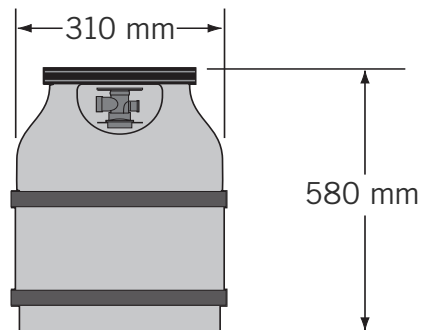
Alleen gasflessen die op het apparaat zijn aangesloten, mogen bewaard worden in de behuizing. Plaats alleen flessen in de geïntegreerde behuizing die kleiner zijn dan de maximale hoogte en breedte. Reservegasflessen mogen niet worden bewaard in de behuizing of in de directe nabijheid van een grill die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

Aansluiting en installatie

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



Maximale afmetingen van gasfles



**PAS
OP!**



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

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

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

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

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



Technische gegevens

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

		OPENINGSGROOTTE		BRUTO WARMTE IMPORT (TOTAAL)		GASVERBRUIK (TOTAAL)	
		I	II	I	II	I	II
PRO500	HOOFD	#60	1.45mm	16 kW	14 kW	1164 g/hr	1334 L/hr
	ACHTER	1.25mm	#50	5.7kW	5 kW	415 g/hr	476 L/hr
	ZIJVLAM	#60	1.45mm	4 kW	3.5 kW	291 g/hr	333 L/hr
	ZIJ-INFRAROOD	#60	1.45mm	4 kW	3.5 kW	291 g/hr	333 L/hr
PRO665	HOOFD	#60	1.45mm	19 kW		1383 g/hr	1810 L/hr
	ACHTER	1.25mm	#50	5.5 kW		400 g/hr	524 L/hr
	ZIJ-INFRAROOD	#58	1/16"	4 kW		291 g/hr	381 L/hr
	ROKER	#67	#56	2.5 kW		182 g/hr	238 L/hr
PRO825	HOOFD	#60	-	15.2 kW	-	1106 g/hr	-
	INFRAROOD BRANDER	#60	-	7.6 kW	-	553 g/hr	-
	ACHTER	1.25mm	-	5.5 kW	-	400 g/hr	-
	ZIJVLAM	#76 / 1.1mm	-	5.3 kW	-	386 g/hr	-
	ROKER	#67	-	2.5 kW	-	182 g/hr	-
	VERWARMEN	#67	-	2.5 kW	-	182 g/hr	-

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.

Gascategorie	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(37)}	I _{3B/P(50)}	I _{2H}	I _{2E}	I _{2E+}	I _{2L}
Openingsgrootte	I	I	I	I	II	II	II	II
Gassen/ drukwaarden	Butane / Propane 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Butane / Propane 37mbar	Butane / Propane 50mbar	G20 at 20mbar	G20 at 20/25 mbar	G20/G25 at 20/25 mbar	G25 at 25mbar
Landen	AL, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL, PT, RO, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, SK	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, LU, PL	BE,FR	NL

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 gastoevoerbuï.

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



LEKTEST

Waarom en wanneer een lektest uitvoeren?

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

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

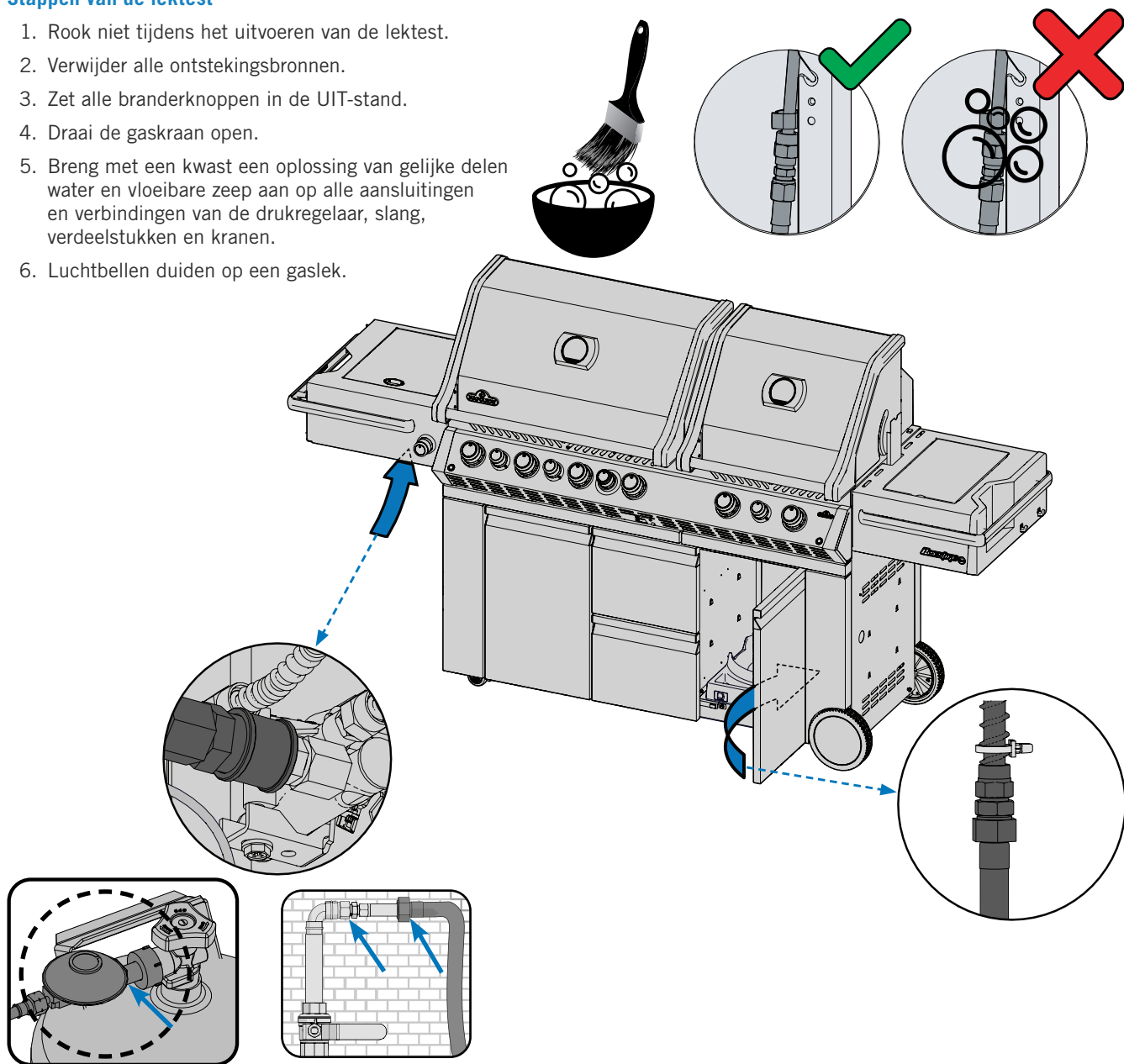
Test deze barbecue op lekken voor gebruik, eenmaal per jaar en na vervanging van gasonderdelen.

Stappen van de lektest

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

Als u een lek vindt

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



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

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



Bediening

UW BARBECUE AANSTEKEN

Is het de allereerste keer? Brand uw barbecue schoon

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

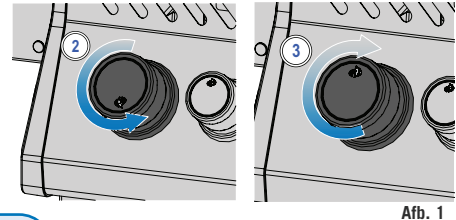
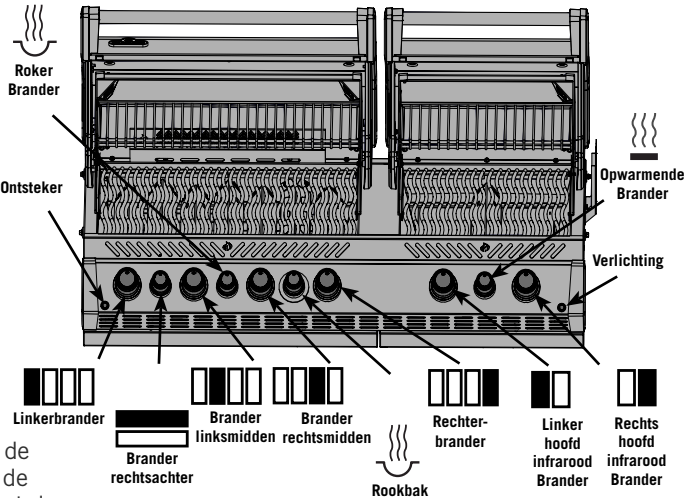
Deze geur wordt veroorzaakt door het "schoonbranden" van interne verf en smeermiddelen die tijdens de fabricage zijn gebruikt en zal daarna niet meer voorkomen.

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



Aansteken van hoofdbrander

1. Open het deksel van de barbecue.
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)



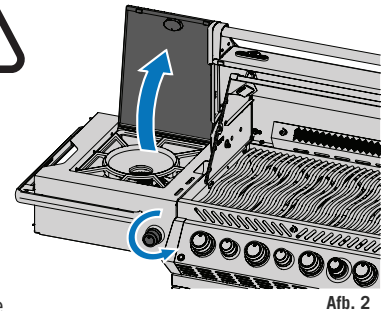
Afb. 1

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



Aansteken van achterbrander (indien aanwezig)

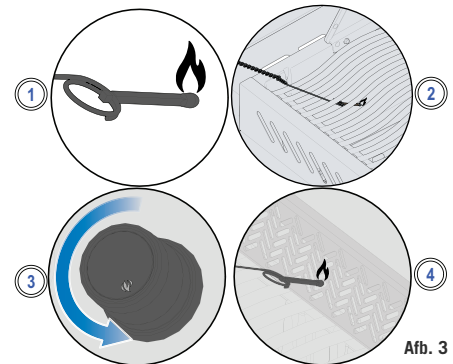
1. Open het deksel van de barbecue.
2. Verwijder het warmhoudrek.
3. Druk de achterbranderknop in en draai deze langzaam tegen de klok in naar de stand HOOG.
4. Druk de ontstekingsknop in en houdt deze ingedrukt totdat de brander gaat branden of steek de brander aan met een lucifer.
5. Als de brander 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 ontstekingsknop 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 opgedraaid wordt.

WAARSCHUWING! Volg de instructies voor het aansteken nauwgezet op.

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

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



GRILLINSTRUCTIES

Gebruik van hoofdbrander

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

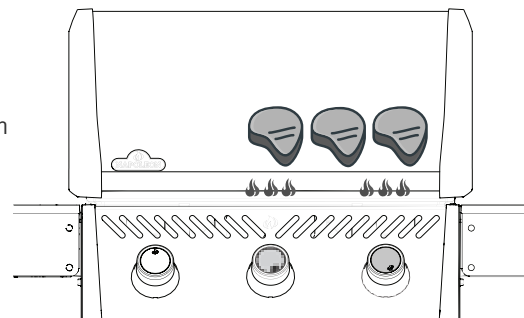
Direct grillen

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

Plaats voedsel direct boven het vuur op de grillroosters.

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

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

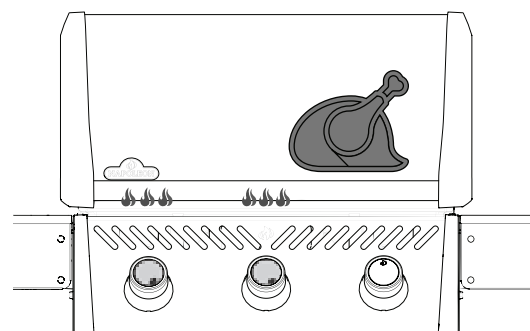


Indirect grillen

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

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

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



Infraroodzijbrander (indien aanwezig)

Volg voor de bediening de instructies "Aansteken van de zijbrander". De infraroodwarmte zorgt voor een gelijkmatig kookgebied voor het dichtschroeien van voedsel wanneer deze te hoog is ingesteld.

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.

PRO TIP GRILLEN!



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

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.



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.

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.

Roker Brander(indien aanwezig)

Plaats een kleine hoeveelheid houtsnippers in het stevige deel van de rookkast en volg de "Instructies voor het aansteken van de hoofdbrander" om de rookoven aan te steken.

Verskillende houtsoorten produceren verschillende smaken (bijvoorbeeld appel, walnoot, hickory), en ze zijn er in meerdere variaties: brokken, chips, stof of pellets.

Een sliertje rook is voldoende om een lekkere rooksmak aan je eten te krijgen, dus let op de hoeveelheid hout die je gebruikt.

 **BELANGRIJK!** Te veel rook zal een onaangename smaak achterlaten roetafzettingen op het voedsel.

's Avonds grillen (indien van toepassing)

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

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

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

WAARSCHUWING! Laat geen voedsel onbeheerd achter op brandende branders.

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

WAARSCHUWING! Gebruik alleen onbehandeld hout of hout dat is gekocht bij een erkende Napoleon-dealer.



DE ACHTERBRANDER EN HET DRAAISPIJT GEBRUIKEN

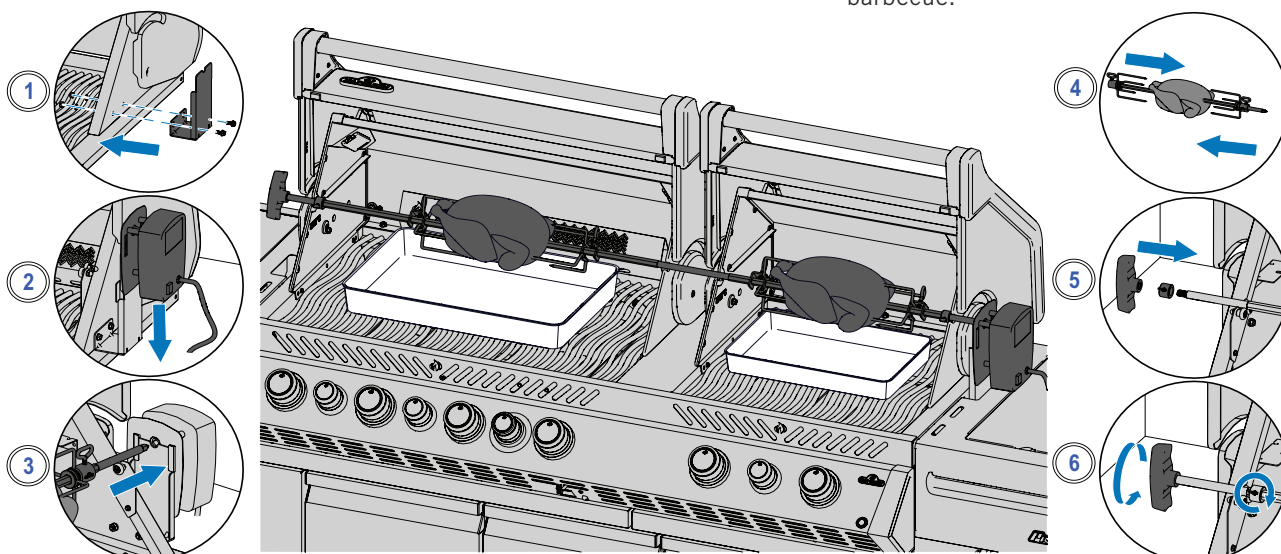
Uw draaispijtsset monteren (indien aanwezig)

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

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

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

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



Tips voor het gebruik van het draaispijt:

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

Meerdere kippen bereiden

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

WIST U DAT?

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

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

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




VERLICHTINGSINSTRUCTIES

Bewegingssensor, knoppen, grillkamer- en kastverlichting






Zet de aan-/uitknop op het kastje binnen de kast AAN.

Een rode en blauwe LED gaan aan. Verlichtingsinstellingen zijn in **standaardmodus**.

Helderheid: Druk de -knop om tussen hoog (100%), medium (65%) en laag (35%) te schakelen. Alleen mogelijk indien greepverlichting op Wit of Blauw staat.



Bewegingssensor:

- De knop en logoverlichting blijven AAN zolang er binnen 1 m van de grill beweging gedetecteerd wordt. Na 15 minuten zonder activiteit gaan ze uit.
- Als de bewegingssensor AAN is (verlichting is blauw), is het mogelijk de grillkamer en -kastverlichting met de -knop aan en uit te zetten.
- Druk de -knop om de sensor UIT te schakelen.
- Nu is de complete verlichting met de -knop te bedienen.
- De grillkamer en -kastverlichting gaan na 2 uur automatisch uit.
- Indien de bewegingssensor UIT staat, gaan de knop- en logoverlichting ook na 2 uur uit



Verlichtingsmodi



Standaardmodus

- Knopmodus Blauw
- Helderheid hoog
- Bewegingssensor AAN


Knoplichtmodi

- Blauw
- Wit
- Groen- variatiemodus



• Helderheid kann alleen in deze modi veranderd worden

Selecteer knoplichtmodus door de -knop ingedrukt te houden (blauw-wit-groen). Knop loslaten om te kiezen. **Ga terug naar de Standaard** setting door de  knop 2 seconden in te drukken.

Kies een kleur

- Als de knoppen op 'variatiemodus' staan, zullen de knoppen en het logo langzaam tussen de kleuren wisselen, te beginnen met groen.
- **Snel**  2 x indrukken om de 'variatiemodus' te onderbreken en de gekozen kleur te behouden
- Opnieuw 2 x indrukken om het kleurenwisselen te herstarten.

Logolight AAN/UIT

- Logo- en knopverlichting zijn parallel geschakeld, indien u het logo uit wilt zetten maar de knopverlichting aan wilt houden, is dit mogelijk.
- **Druk tweemaal op de knop**  om de logoverlichting uit te schakelen. **Op dezelfde**  wijze weer aan zetten.
- Als u de verlichting met de hoofdschakelaar herstart, staan logo- en knopverlichting weer op de standaardstand.



DE GRILLCHECKLIST

Raadpleeg deze lijst elke keer dat u grilt

- Lees de gebruikershandleiding**

Lees de gebruikershandleiding en volg alle veiligheidsinstructies op.

- Maak de vetopvangbak schoon**

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

- Controleer de slang**

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

- Verwarm de barbecue voor en maak de roosters schoon**

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

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

- Bereid werkplek voor**

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

- Gluur niet en keer maar een keer om**

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

- Houd ruimte vrij**

Houd ruimte vrij op de barbecue 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.

GIIETIJZEREN GRILLROOSTERS INVETTEN (INDIEN VAN TOEPASSING)







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 barbecue.
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 schuurspoon of een messing borstel en daarna het invetproces herhalen.



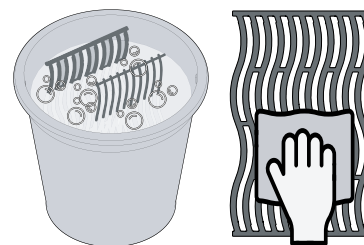
Handleiding infrarood grillen

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

Reinigingsinstructies

Eerste gebruik

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

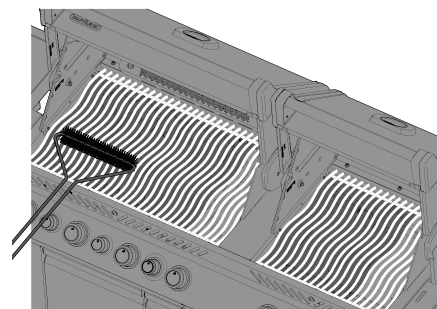


Gietijzeren grillroosters

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

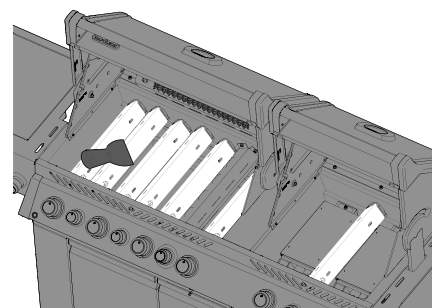
RVS grillroosters

- RVS roosters kunnen schoongemaakt worden door de barbecue voor te verwarmen en residu te verwijderen met een draadborstel.
- Bij regelmatig gebruik van RVS grillroosters treedt permanente verkleuring op door de hoge grilltemperaturen.



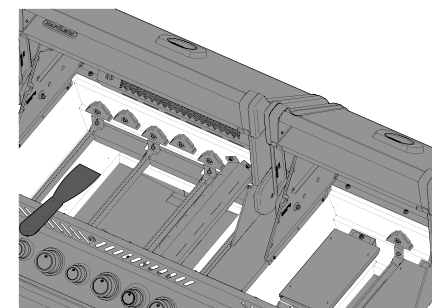
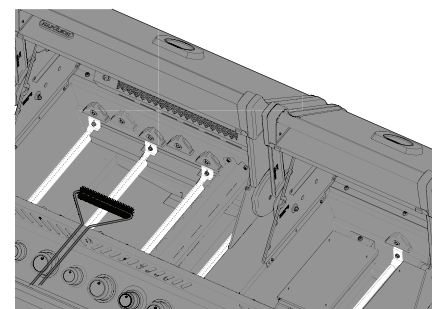
Infrarood zijbrander

- 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 barbecue

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



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

WAARSCHUWING! Opgehoopt vet leidt tot brandgevaar.

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



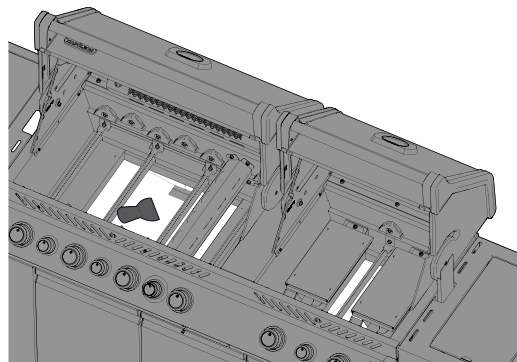
Lekbak

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

Schoonmaakstappen:

1. Schuif de lekbak uit de barbecue 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 barbecue (indien van toepassing).
4. Raadpleeg uw Napoleon Premium BBQs-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.

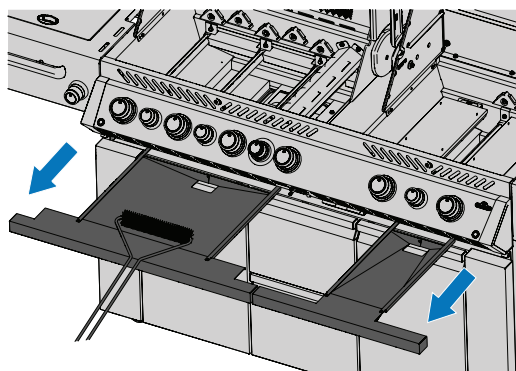
Door het bedieningspaneel op de juiste manier schoon te maken, blijft de tekst donker en goed leesbaar.

Aluminium gietstukken

Maak schoon met een warm zeepsopje.

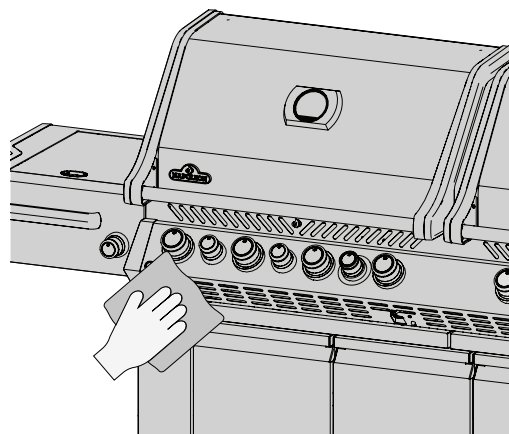
Aluminium roest niet, maar hoge temperaturen en verwerking kunnen leiden tot oxidatie op het oppervlak van de gietstukken in de vorm van witte vlekken.

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



Buitenkant van de barbecue

- 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.
- RVS 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 barbecue.



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

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



Insectenrooster en branderpoorten

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

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

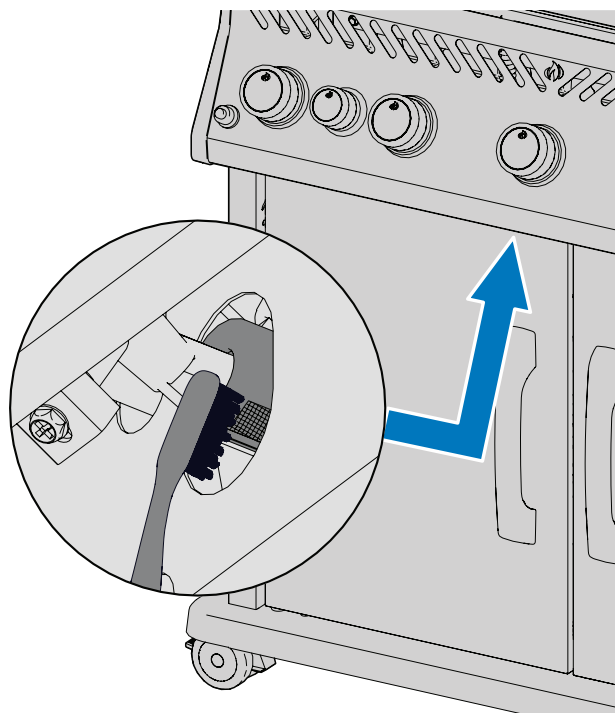
Een nest of web kan ertoe leiden dat de vlammen van de brander lichtgeel of oranje verkleuren en kan brand of terugslag veroorzaken bij de luchtklep onder het bedieningspaneel.

1. Verwijder de schroef of schroeven waarmee de brander aan de achterwand van de barbecue bevestigd is. Schuif de brander naar achteren en omhoog om deze te verwijderen.
2. Maak de binnenkant van de brander schoon met een flexibele venturi-borstel.
3. Schud los vuil via de gasinlaat uit de brander.
4. Controleer de branderpoorten en klepopeningen op verstoppingen: branderpoorten kunnen in de loop van de tijd verstopt raken door vuil en roest.
5. Maak de branderpoorten schoon met een opgevouwen paperclip of de meegeleverde poortonderhoudsset.
6. Maak verstopte poorten weer vrij met het meegeleverde boortje in een kleine, draadloze accuboer. Dat kan terwijl de brander aan de barbecue 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.



Afbeelding is alleen van toepassing op de PRESTIGE PRO 500.

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

WAARSCHUWING! Vermijd onbeschermd contact met warme oppervlakken.

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



Onderhoudsinstructies

Aanbevelingen

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

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

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



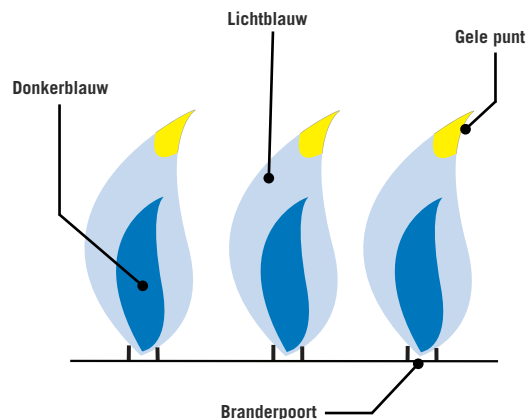
UITERLIJK VAN DE VLAMMEN



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.



**WE HELPEN
U GRAAG!**



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

ROESTVRIJ STAAL IN AGRESSIEVE OMGEVINGEN

Roestvrij staal oxideert of vlekt bij aanwezigheid van chloriden en sulfiden, vooral in kustgebieden, op warme plaatsen met een hoge luchtvochtigheid en in de buurt van zwembaden en hottubs. Deze vlekken zien eruit als roest, maar zijn gemakkelijk te verwijderen of te voorkomen. Maak 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

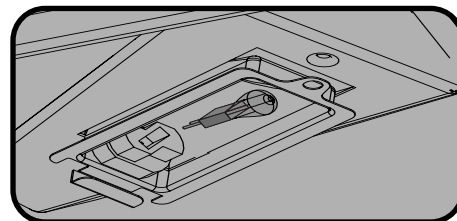
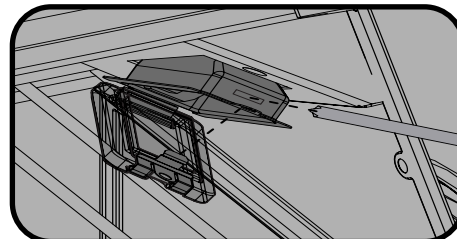
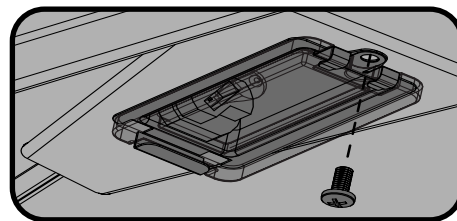
Uw infraroodbranders zijn ontworpen voor een lange levensduur, maar u moet voorzichtig zijn om barstjes in hun keramische oppervlakken te voorkomen. Barsten verstoren de werking van de branders.



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

Oven halogeenvlampen vervangen (indien aanwezig)

- Verwijder de schroef die de behuizing op zijn plaats houdt.
- Klik de lens en de metalen beugel uit de behuizing.
- Draag beschermende handschoenen en trek voorzichtig de oude lamp uit het stopcontact en vervang deze door de nieuwe lamp.
- Plaats de lens terug in de behuizing en buig de lipjes aan de voorkant terug in positie.



Stappen om schade aan keramische oppervlakken te voorkomen

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

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

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

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

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

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

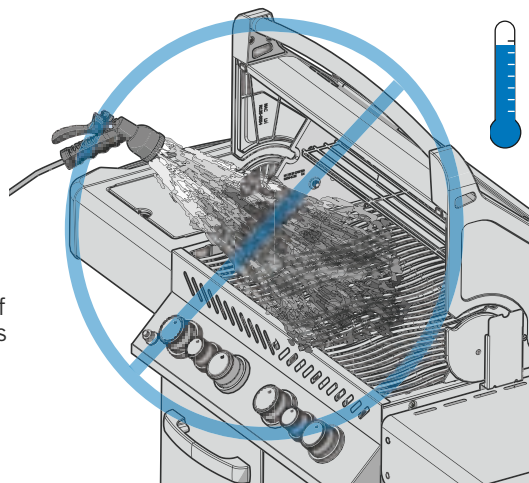
Ruimte voor afvoer van hete lucht

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

VEILIGHEID VOOROP!



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



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

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

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



Oplossen van Problemen

Problemen met aansteken

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

	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Hoofd-branders	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 barbecue. 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 barbecue 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 ".

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.

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.	Pijpfmetingen 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 barbecue 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 barbecue 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.

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.

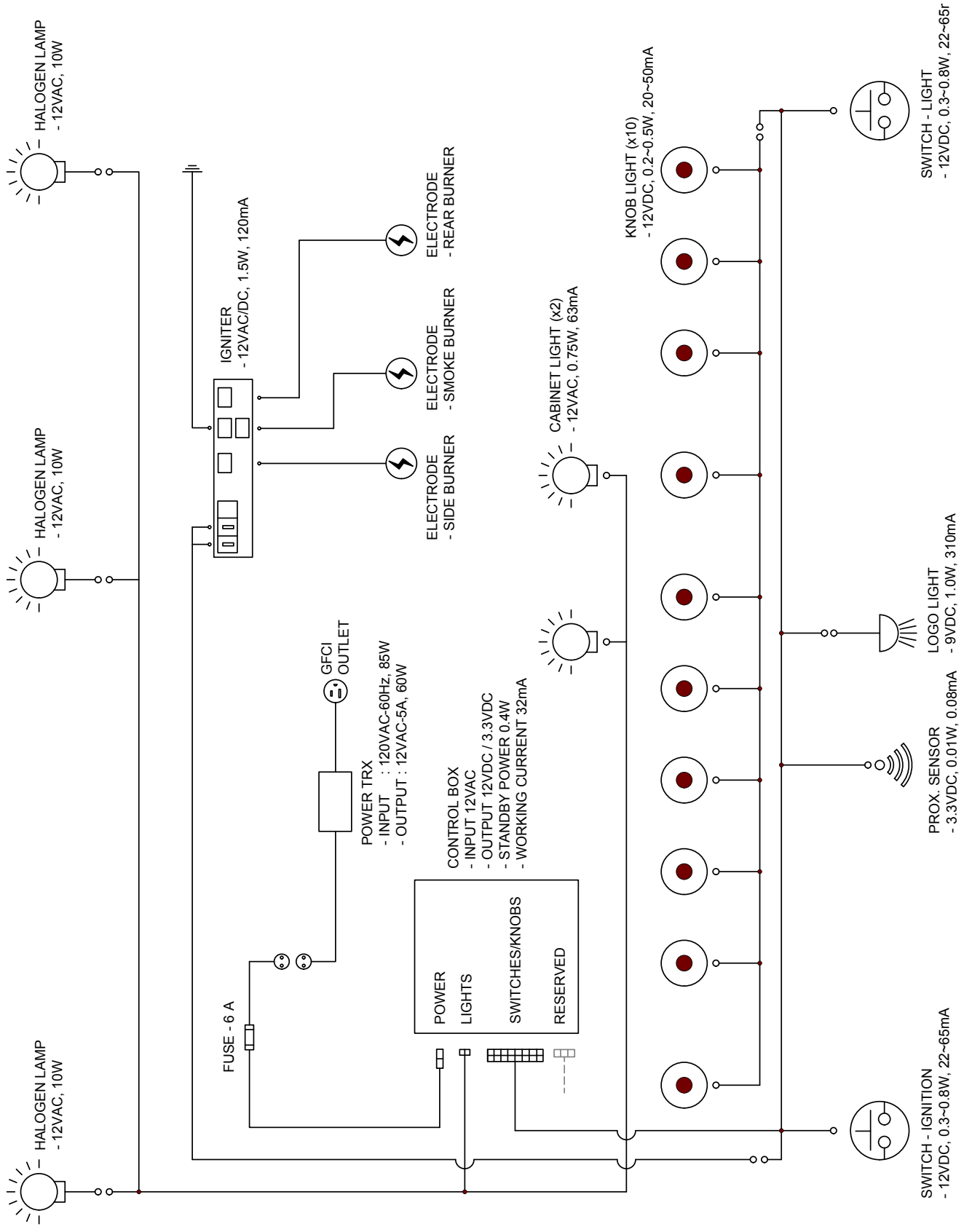
Mogelijke oorzaken	Oplossing
Overmatige ophoping van vet en vuil op de keramische tegels. Poorten zijn verstopt.	Zet brander UIT en laat minstens 2 minuten afkoelen. Steek de brander opnieuw aan en laat op stand HOOG minstens 5 minuten branden of totdat de keramische tegels gelijkmatig rood gloeien.
Brander oververhit door onvoldoende ventilatie. Te groot oppervlak van de barbecue 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 barbecue 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

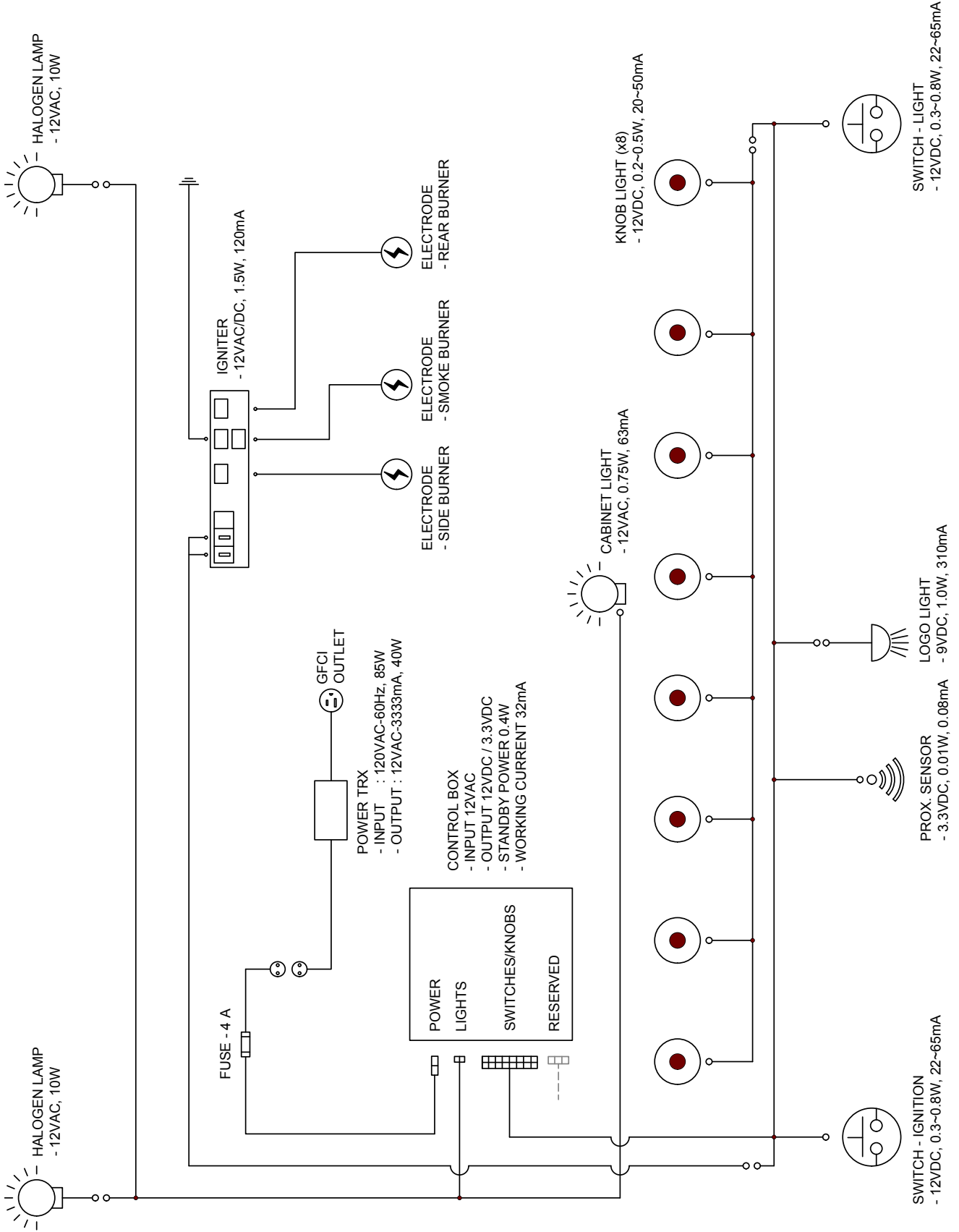
- Verf aan de binnenkant van het deksel of de kap lijkt af te bladderen.

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 RVS dat niet bladdert. Het bladderen wordt veroorzaakt door uitgehard vet, dat opdroogt tot verachtige vlokken die afbrokkelen. Regelmatig schoonmaken voorkomt dit. Zie " Reinigingsinstructies ".

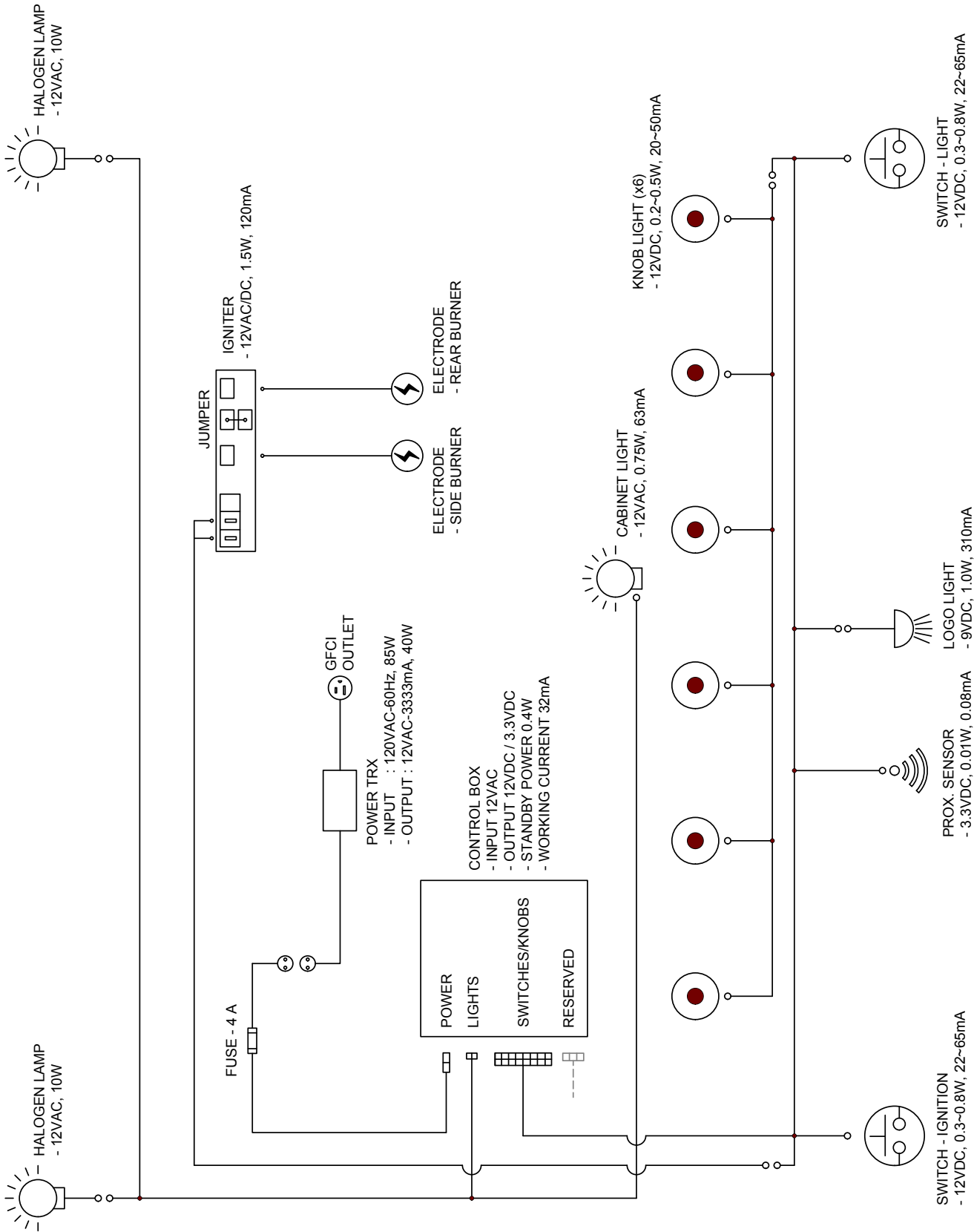
SCHEMA VOOR ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN: PR0825



SCHEMA VOOR ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN: PR0665



SCHEMA VOOR ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN: PR0500



PRODUCTGARANTIE NAPOLEON

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

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



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

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

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

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

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

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

GARANTIEVOORWAARDEN EN -BEPERKINGEN

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

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

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

Volledige levensduur betekent een garantietermijn van 30 jaar.

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

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

tionale bouw- en brandverordeningen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor verzendkosten, arbeidskosten of uitvoerrechten.

GARANTIEVERLENER:

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

Telefoonnummer: +31 345 588 655

Faxnummer: +31 345 588 655

E-mailadres: de.info@napoleon.com

NAPOLEON BIEDT AL MEER DAN 40 JAAR PRODUCTEN VOOR WOONCOMFORT

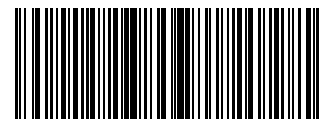


Napoleon products are protected
by one or more U.S. and Canadian
and/or foreign patents or patents
pending.

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

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

Laatste revisie | C-0 | 06.17.24



N415-0652CE-NL

Napoleon.com | Prestige Pro®-barbecues