



PRESTIGE[®] PRO

Handleiding

PRO500VX

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

Wij horen graag uw mening!
Bezoek www.napoleon.com om een recensie te schrijven.



Serienummer aanbrengen

GEFELICITEERD MET UW NAPOLEON® GRILL!

Je hebt zojuist je barbecue-ervaring verbeterd.

ALLEEN BUITEN GEBRUIKEN IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE.

⚠️ GEVAAR! ⚠️

ALS U GAS RUKT:

- Draai de gastoevoer naar de grill dicht.
- Doof alle open vlammen.
- Open het deksel.
- Als de geur aanhoudt, blijf dan uit de buurt van het apparaat en bel direct uw gasleverancier of de brandweer.

⚠️ WAARSCHUWING! ⚠️

Probeer de grill niet te ontsteken zonder het gedeelte "ONTSTEKEN" in deze handleiding te lezen.

Sla geen benzine of andere brandbare vloeistoffen of dampen op en gebruik deze niet in de buurt van dit of enig ander apparaat.

Een L.P. (propan) gasfles die niet is aangesloten voor gebruik, mag niet in de buurt van dit of enig ander apparaat worden opgeslagen.

Als de informatie in deze instructies niet exact wordt opgevolgd, kan dit leiden tot brand of explosie en schade aan eigendommen, persoonlijk letsel of overlijden veroorzaken.



ONS DOEL IS OM UW BARBECUE-ERVARING ZOWEL GEDENKWAARDIG ALS VEILIG TE MAKEN.



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



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



Waarschuw volwassenen en kinderen voor het gevaar van hete oppervlaktetemperaturen.



Kinderen dienen onder toezicht te staan om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.

MEDEDELING AAN INSTALLATEUR:

Laat deze instructies bij de eigenaar van de grill voor toekomstig gebruik.

MEDEDELING AAN CONSUMENT:

Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

Welkom bij NAPOLEON®!

Veiligheid eerst



WAARSCHUWING!

Algemene informatie

Deze barbecue dient te worden geïnstalleerd volgens de lokale voorschriften. Als er een draaispitmotor wordt gebruikt, moet deze elektrisch geaard zijn volgens de lokale voorschriften. Als er een externe elektrische bron wordt gebruikt, moet het apparaat ook geaard worden volgens de lokale voorschriften.



WAARSCHUWING!

Opslag & Niet-gebruik

Draai het gas dicht bij de gasfles of gaskraan. Koppel de slang tussen de propaantank en de grill los. Verwijder de propaantank en bewaar deze buiten in een goed geventileerde ruimte, buiten bereik van kinderen.

Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en vóór het schoonmaken. Sla gasflessen NIET op in een gebouw, garage, schuur of andere afgesloten ruimte. Koppel de vaste brandstofslang los van de toevoer wanneer u de grill binnenshuis opslaat.

Plaats een stofkap op het ventiel van de cilinder wanneer deze niet in gebruik is. Installeer alleen het type stofkap op het ventiel van de cilinder dat bij het ventiel is geleverd. Andere soorten doppen of pluggen kunnen leiden tot gaslekage.



WAARSCHUWING!

Bediening

Voer een lekttest uit op deze grill vóór elk gebruik, jaarlijks en wanneer gascomponenten worden vervangen. Volg de aanstekinstructies zorgvuldig op. Gebruik deze grill niet voor andere doeleinden dan waarvoor deze bedoeld is.

Gebruik deze grill niet met een beschadigd snoer, stekker of nadat de grill defect is geraakt of op enige wijze is beschadigd. Neem contact op met een erkende Napoleon® dealer voor reparatie. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.



WAARSCHUWING!

Installatie & Montage

Monteer deze barbecue precies zoals aangegeven in de montagehandleiding. Als de barbecue in de winkel is gemonteerd, controleer dan de montage-instructies om te verzekeren dat dit correct is gedaan. Deze grill is niet bedoeld om te worden geïnstalleerd in of op boten of in of op recreatievoertuigen.

Voer de vereiste lekttest uit voordat u de barbecue gebruikt. Wijzig deze barbecue onder geen enkele omstandigheid. Laat de grill afkoelen voordat u onderdelen installeert of verwijderd. Gebruik geen cilinder die niet is uitgerust met de juiste ventielverbinding. Gebruik alleen de drukregelaar en slangenset die bij deze barbecue zijn geleverd of vervangingsonderdelen die specifiek door Napoleon® worden aanbevolen.



WAARSCHUWING!

Elektrische voorzorgsmaatregelen

Om elektrische schokken te voorkomen, dompel het snoer of de stekkers niet onder in water of andere vloeistoffen. Laat het snoer niet over de rand van een tafel hangen of hete oppervlakken raken. Sluit bij het aansluiten eerst de stekker aan op de grill en steek daarna de stekker in het stopcontact.

Het apparaat moet worden aangesloten via een aardlekschakelaar (RCD) met een nominale reststroom van maximaal 30 mA. Verwijder nooit de aarding van de stekker en gebruik geen adapter.

Dit apparaat bevat een aardverbinding uitsluitend voor functionele doeleinden. Gebruik alleen verlengsnoeren die geschikt zijn voor buitengebruik en voldoen aan EN-normen.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een door Napoleon® erkende dealer, diens serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.



WAARSCHUWING!

Juiste verwijdering van het product



Deze markering geeft aan dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid in de EU. Om mogelijke schade aan het milieu of de volksgezondheid door ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen, recycle het verantwoord om het duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat in te leveren, gebruik het retour- en inzamelsysteem of neem contact op met de winkel waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product innemen voor milieuvriendelijke recycling.

INHOUD

Welkom bij NAPOLEON®!	4
Veiligheid eerst	4
Volledige systeemeigenschappen	8
Aan de slag	10
Veiligheidssymbolen die u moet kennen	10
Aanvullende veilige gebruikspraktijken	10
Uw barbecue plaatsen	12
Gasaansluitingen	13
Lektetest	17
Snelstartinstructies	18
Napoleon® Connectiviteit	19
Handleiding voor activeren van koppelingsmodus	21
Systeemoverzicht en werking	22
Bedieningsfuncties (indien aanwezig)	22
Uw grill aansteken	29
Hoe de rotisserie te gebruiken	33
Opslag	34
De checklist voor de grillervaring	35
ACCU-PROBE® Kookassistent	36
Compatibele apparaten	36
Overzicht van het display	36
Displaybediening	37
Veiligheidsmaatregelen	39
Vrije ruimte	39
Infrarood grillgids	40
Reinigingsinstructies	42
Uw grill schoonmaken voor het eerste gebruik	42
Roestvrijstalen grillroosters	42
Infrarood zijbrander (indien aanwezig)	42
Binnenkant van de barbecue	43
Lekbak	44
Thermokoppels	44

Bedieningspaneel	45
Aluminium gietstukken	45
Buitenkant van de grill	45
Insectenrooster en branderopeningen	46
Temperatuursondes	47
Onderhoudsinstructies	48
Algemene vereisten	48
Verstelling van verbrandingslucht	48
Roestvrijstaal in zware omgevingen	49
Deurafstelling en nivellering	50
Probleemoplossing	51
Aanstekingsproblemen	51
Geluiden en steekvlammen	51
Gasstroom	52
Afbladderende verf	53
Infraroodbrander slaat terug	53
De app koppelen aan het apparaat	54
Verklaring van overeenstemming	55
Schema voor elektrische aansluitingen	56
Bedradingsschema gaspakket	57
Bedradingsschema LCD-scherm	57
Garantie	58

Volledige systeemeigenschappen

Dubbel-niveau roestvrijstalen schroeiplaten voor gelijkmatige verwarming en het verdampen van vetdruppels voor smaakvoller eten

Achterste infrarood rotisseriebrander om te genieten van sappige rotisserie-gerechten

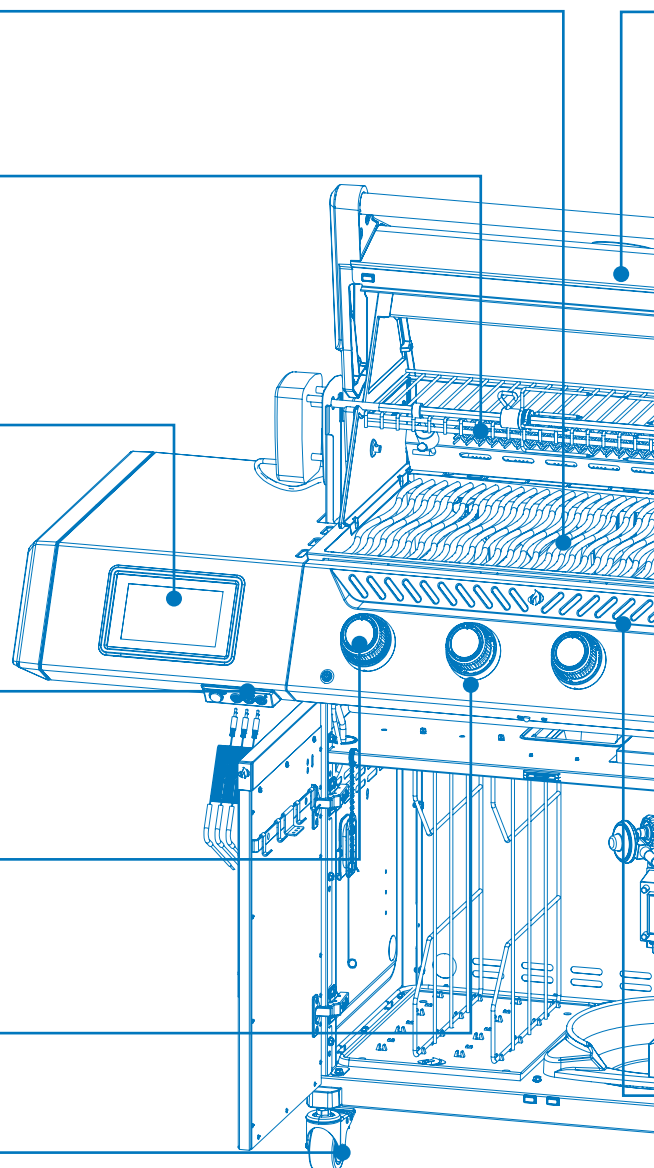
7" Wi-Fi & Bluetooth® touchscreen display met aangepaste temperatuurmonitoring-instellingen.

Wordt geleverd met drie bekabelde sondes voor betrouwbare prestaties

LED SPECTRUM NIGHT LIGHT™ bedieningsknoppen met **VEILIGHEIDSVERLICHTING.**

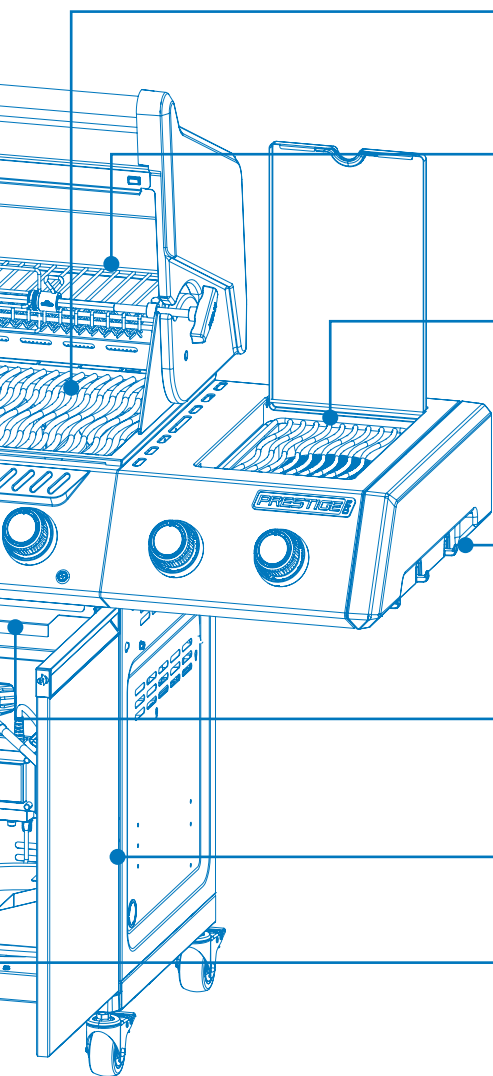
Directe **JETFIRE™** ontsteking voor een snelle en gemakkelijke start.

Gemakkelijk vergrendelbare wielen vergrendelen de grill veilig op zijn plaats



BELANGRIJK!

De grills die in deze handleiding worden getoond, kunnen afwijken van het door u gekochte model. **Uitgelicht model: PRO500VX**



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

Roestvrijstalen iconische **WAVE Design™** grillroosters voor die karakteristieke grillstrepen en gelijkmatige garing.

Groot roestvrijstalen warmhoudrek voor een groter kookoppervlak.

Infrarood **Sizzle Zone®** zijbrander voor perfect gegrilde steaks.

Opbergruimte voor grillgereedschap.

Lade voor lekbak met eenvoudig uitneembare lekbak en vetcontainer

Gemakkelijk verstelbare kastdeuren met soft-close.

Branders van zwaar roestvrij staal voor langdurige kwaliteit

Aan de slag

Veiligheidssymbolen die u moet kennen



GEVAAR!

Waarschuwt voor een gevaar dat kan leiden tot brand, explosie, overlijden of ernstig lichamelijk letsel.



WAARSCHUWING!

Waarschuwt voor een gevaar dat kan leiden tot lichte lichamelijke verwondingen of materiële schade.



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



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



LET OP! Hete oppervlakken.



Schakel de gastoevoer onmiddellijk uit en koppel los.



Draag een veiligheidsbril.



Draag beschermende handschoenen.



Belangrijke informatie.

Aanvullende veilige gebruikspraktijken

- Leid de slang niet onder de lekbak door. Zorg voor voldoende slangafstand vanaf de onderzijde van het apparaat.
- Zorg ervoor dat de searplaten zijn geplaatst volgens de installatie-instructies voor de searplaten.
- Zet de branderbediening uit voordat u het ventiel van de gasfles opent.
- Steek de branders niet aan met het deksel gesloten.
- Gebruik de achterbrander(s) niet gelijktijdig met de hoofdbranders.
- Sluit het deksel van de zijbrander niet tijdens gebruik of wanneer deze heet is.
- Frituur geen voedsel op de zijbrander.
- Verstel de grillroosters niet terwijl de barbecue in gebruik is of wanneer deze heet is.
- Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
- Draai na gebruik de gastoevoer bij de bron dicht.
- Wijzig het apparaat niet.
- Voer onderhoud alleen uit wanneer de barbecue is afgekoeld.



WEES VOORZICHTIG!

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

- Bewaar geen aanstekers, lucifers of andere brandbare materialen in de behuizing of kruidenlade.
- Houd alle elektrische snoeren en brandstofslangen uit de buurt van verhitte oppervlakken.
- Reinig de vetopvangbak, lekbak en searplaten regelmatig om ophoping en vetbranden te voorkomen.
- Controleer en reinig de infraroodbrander en de venturibuizen van de hoofdbrander regelmatig om ze vrij te houden van spinnenwebben en andere verstoppingen.
- Laat geen koud water (regen, sproeier, slang, enz.) in contact komen met de verhitte barbecue. Een plotselinge temperatuursverandering zal het porselein beschadigen en de keramische branders doen barsten.
- Gebruik geen hogedrukreiniger om enig deel van de barbecue schoon te maken.
- Plaats de barbecue niet op een plek waar deze aan harde wind kan worden blootgesteld, vooral niet als de wind van direct achter de barbecue kan komen.
- Zorg ervoor dat het apparaat op veilige afstand van brandbare constructies wordt gehouden.
- Bedek nooit meer dan 75% van het kookoppervlak met massief metaal.
- Houd het apparaat tijdens gebruik uit de buurt van brandbare materialen.
- De minimale omgevingstemperatuur voor veilig gebruik is 0 °F (-17,8 °C).
- Bewaar niets anders dan het houtschalenbakje in de rookbox.



BELANGRIJK!

- Houd altijd voldoende afstand tot brandbare materialen:



WAARSCHUWING!

- Het aansluiten en installeren van de gas- en slangverbinding moet worden uitgevoerd door een erkende gasfitter en moet op lekkage worden getest voordat de barbecue in gebruik wordt genomen.
- Zorg ervoor dat de slangen geen contact maken met hete oppervlakken van de barbecue.
- Toegankelijke delen kunnen zeer heet zijn. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Houd brandstofslangen uit de buurt van verhitte oppervlakken, scherpe randen of druipend vet.

Uw barbecue plaatsen

Zorg ervoor dat de locatie van uw gasbarbecue aan alle afstandsvereisten tot aangrenzende brandbare materialen voldoet.

Houd altijd voldoende afstand tot brandbare materialen: 27" (68,6 cm) aan de achterkant en 7" (17,8 cm) aan de zijkanten.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik op een terras of in de tuin.

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

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

- Het apparaat wordt als buiten beschouwd als het is geïnstalleerd in een overkapping met wanden aan drie zijden maar zonder bovenafdekking (**Fig 1**).
- Een apparaat wordt als buiten beschouwd als het is geïnstalleerd in een overkapping met een dak en niet meer dan twee zijwanden.
 - » De zijwanden mogen parallel zijn, zoals in een doorloop, of haaks op elkaar staan. (**Fig 2 & Fig 3**).
- Een apparaat wordt als buiten beschouwd als het is geïnstalleerd in een overkapping met drie zijwanden en een bovenafdekking, zolang 30% of meer van de horizontale omtrek van de behuizing permanent open is (**Fig 4 & Fig 5**).



BELANGRIJK!

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

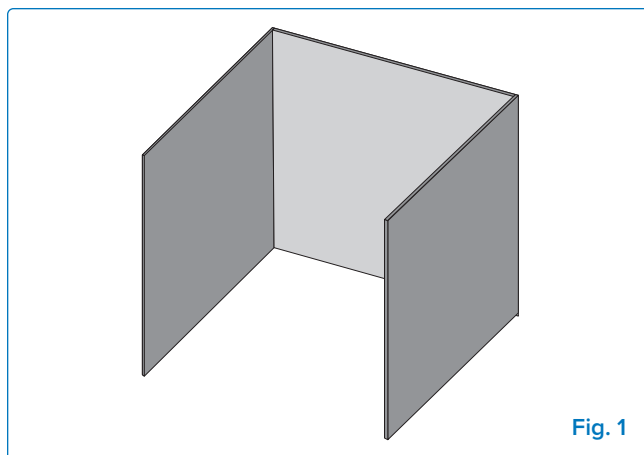


Fig. 1

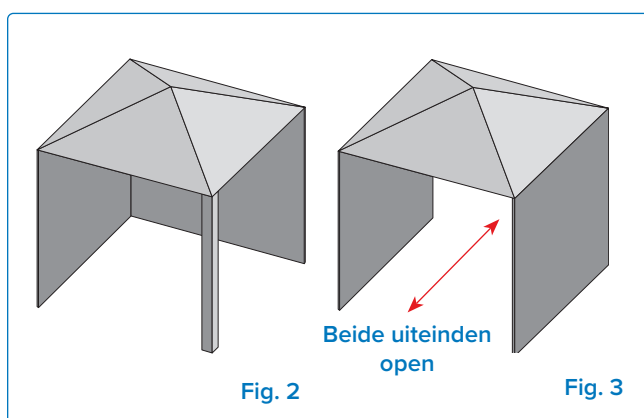
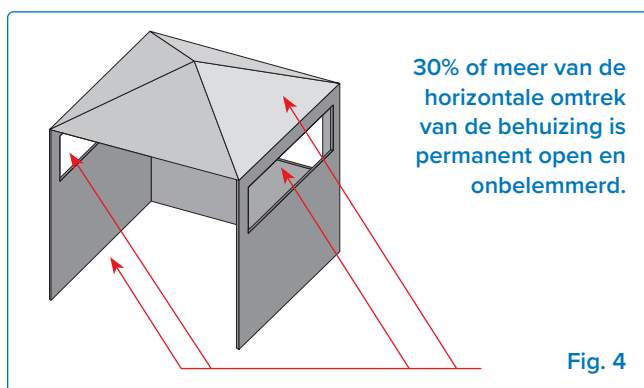


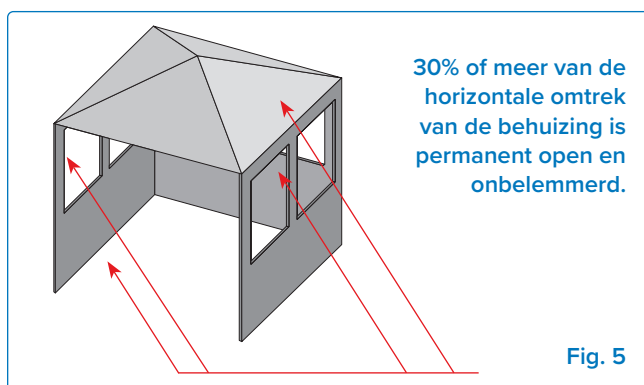
Fig. 2

Fig. 3



30% of meer van de horizontale omtrek van de behuizing is permanent open en onbelemmerd.

Fig. 4



30% of meer van de horizontale omtrek van de behuizing is permanent open en onbelemmerd.

Fig. 5

Gasaansluitingen

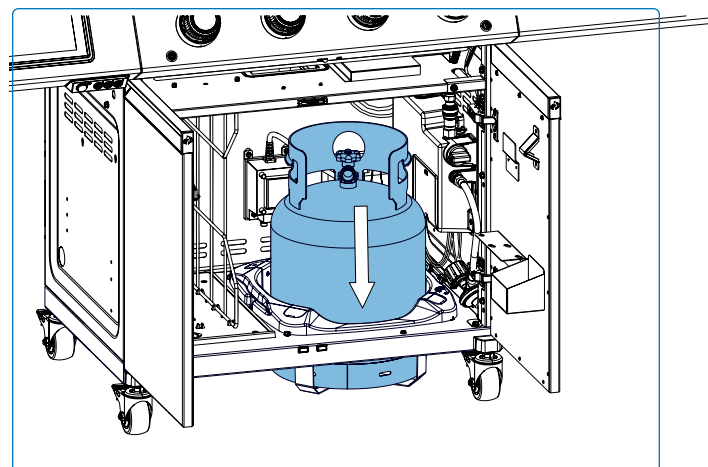
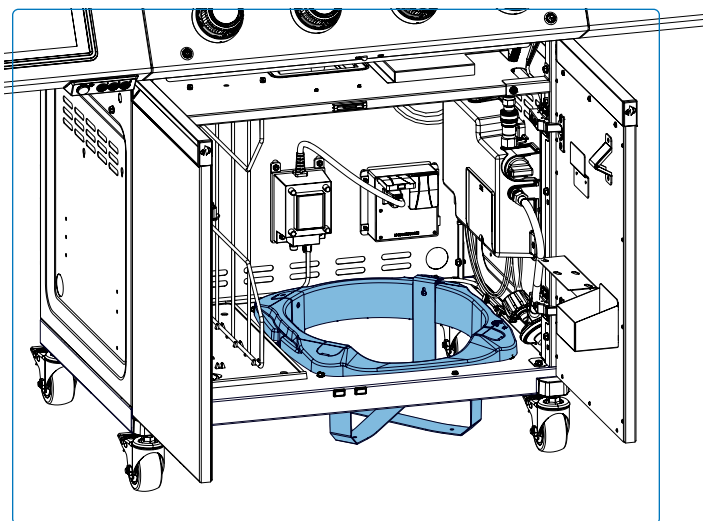
Aansluiten op een gasfles: Optie 1

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

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

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

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



WAARSCHUWING!

- Bewaar geen reserve gasfles onder of in de buurt van het apparaat.
- Gebruik geen gasfles die meer dan 80% gevuld is.
- Volg alle specificaties en instructies nauwkeurig op om brand, explosie, schade aan eigendommen, persoonlijk letsel of overlijden te voorkomen.
- Koppel de grill en de individuele afsluiter los van het gasleidingsysteem tijdens druktesten boven ½ psi (3,5 kPa).

Aansluiting en installatie

- Controleer de gasfles op deuken of roest en laat deze inspecteren door uw propaangasleverancier.
- Gebruik nooit een cilinder met een beschadigde klep.
- Plaats de cilinder in het daarvoor bestemde vak op de onderste plank.
- Zorg ervoor dat de slang van de gasdrukregelaar recht is en geen knikken of bochten bevat, omdat deze de gasstroom kunnen beperken.
- Verwijder de dop of plug van het brandstofventiel van de cilinder.
- Draai de regelaar stevig op het ventiel van de cilinder.
- Zorg ervoor dat de slang niet in contact komt met de lekbak of andere hete oppervlakken van de barbecue, omdat deze kan smelten en brand kan veroorzaken.
- Zorg ervoor dat de cilinder niet wordt blootgesteld aan extreme hitte of direct zonlicht.
- Voer een lektest uit op alle verbindingen voordat u de barbecue gebruikt. Zie **“Lektest”** sectie.
- De gasfles moet zo worden gemonteerd dat de uitlaat van het overdrukventiel niet naar de normale gebruikspositie van de gebruiker is gericht.



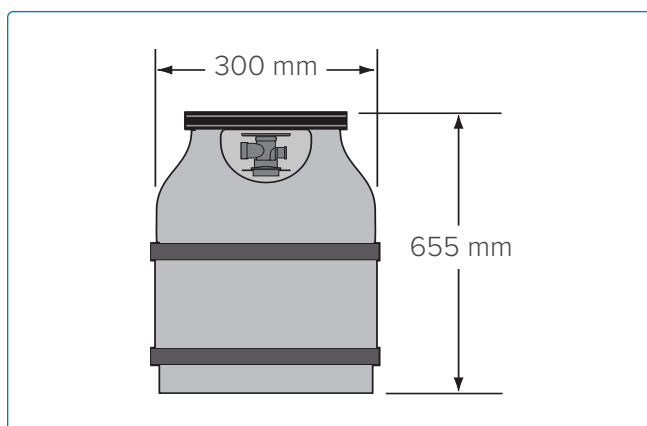
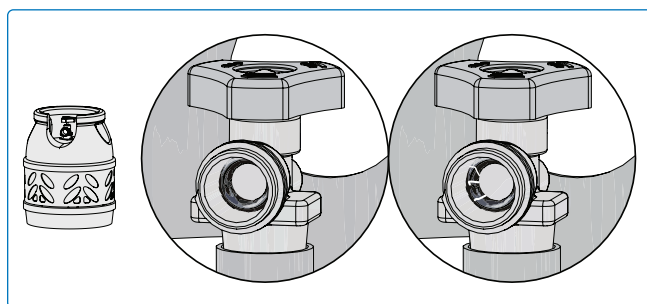
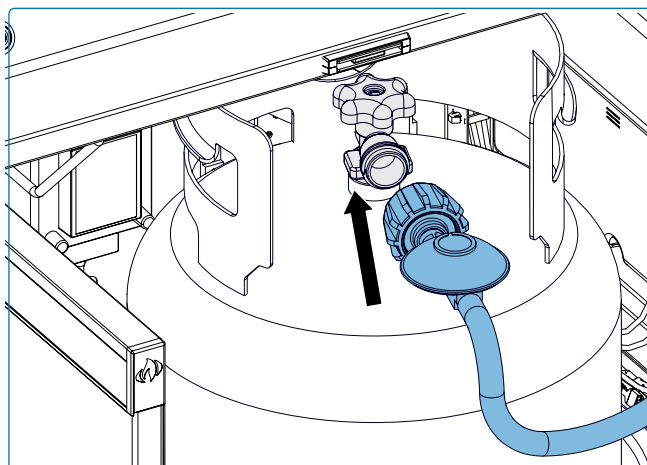
OPMERKING:

- Controleer de afdichting van het ventiel van de LPG-gasfles op scheuren, slijtage of achteruitgang telkens wanneer de fles wordt vervangen of bijgevuld.
- Elke LPG-gasfles die tekenen van schade of achteruitgang vertoont, waaronder zichtbare scheuren en putjes, moet ongebruikt worden teruggebracht naar de verkoper.

Vervanging

Het gehele proces van het verwisselen van de gasfles moet plaatsvinden uit de buurt van ontstekingsbronnen.

1. Sluit het brandstofventiel van de gasfles.
2. Koppel de regelaar los van het ventiel van de gasfles.
3. Verwijder de gasfles van de onderste plank en vervang deze door een nieuwe fles.
4. Volg de aansluitinstructies.



OPMERKING:

- Plaats gasflessen alleen binnen de maximale breedte- en hoogtematen op de onderste plank in de behuizing. Flessen die deze afmetingen overschrijden moeten buiten de behuizing op een vlakke ondergrond worden geplaatst. Raadpleeg het bovenstaande diagram voor specifieke afmetingen.

Aansluiten op een huisgasaansluiting: Optie 2

- Als de grill direct op een huis-propaangasleiding wordt aangesloten, ontkoppel en verwijder dan de meegeleverde slang en regelaar en volg de aansluitinstructies voor de huis-gasleiding. Een goedgekeurde slang is verkrijgbaar bij uw Napoleon® grilldealer.
 - Controleer vóór installatie of de lokale distributieomstandigheden (identificatie van het type gas en druk) en de afstelling van het apparaat compatibel zijn.
 - Er moet een afsluitkraan (of afsluitkranen) naast het apparaat worden geplaatst die, wanneer gesloten, het mogelijk maakt de volledige brander- en regelingsassemblage los te koppelen voor onderhoud of reparatie volgens de nationale voorschriften.
 - Een gasslang en snelkoppeling ontworpen voor aardgas en gecertificeerd voor buitengebruik zijn inbegrepen bij aardgasbarbecues.
 - De gasleiding moet de juiste druk leveren aan de ingang van de grill. Zie "Technische Gegevens" voor specificaties.
 - Leidingen en kleppen vóór de snelkoppeling worden niet meegeleverd.
 - De gasleiding moet worden gedimensioneerd om het warmtevermogen te leveren dat op het typeplaatje staat vermeld, gebaseerd op de lengte van het leidingtraject.
 - Gasaansluitmaat (interne regelaar): 11/16" (1,75 cm).
1. Aansluiting op een gasleiding moet worden uitgevoerd door een erkende gasinstallateur en op lekkage worden getest voordat de grill in gebruik wordt genomen.
 2. Leid de slang niet in de nabijheid van de lekbak of over het achterpaneel.
 3. Zorg ervoor dat de slang geen contact maakt met hete oppervlakken.

Snelkoppeling

- Installeer de snelkoppeling niet naar boven gericht.
- Een gemakkelijk toegankelijke handafsluiter moet vóór de snelkoppeling worden geïnstalleerd, en zo dicht mogelijk bij de snelkoppeling.
- Sluit het gefelste uiteinde van de slang aan op de fitting aan het uiteinde van de verdeelbuis of flexibele buis (indien van toepassing).
- Draai vast met twee steeksleutels. Gebruik geen schroefdraadafdichting of afdichtingspasta.
- Test alle verbindingen op lekkage voordat u de gasbarbecue gebruikt. Zie "**Lekkagetest**".



WAARSCHUWING!

- Sluit de individuele afsluiter om de grill te isoleren van het gasleidingsysteem tijdens druktesten van ½ psi (3,5 kPa) of lager.
- Controleer de slang op tekenen

van overmatige slijtage, smelten, sneden of scheuren. Als de slang beschadigd is, moet deze worden vervangen door een exemplaar dat specifiek door Napoleon® wordt aanbevolen.



WEES VOORZICHTIG!

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

Technische Gegevens

De volgende tabel geeft het totale warmte-input, gasverbruik en sproeiermaten weer die overeenkomen met elke brander per gasklasse:

		Sproeiermaat		Totale warmte-input (bruto)		Gasverbruik (totaal)	
		I	II	I	II	I	II
PRO500VX	Hoofd	1.02 mm	-	16,0 kW G30 14,0 kW G31	-	1164 g/u	-
	Achter	1.25 mm	-	5,7 kW G30 5,0 kW G31	-	415 g/u	-
	Zijkant	#56	-	5,0 kW G30 4,5 kW G31	-	364 g/u	-

De volgende tabel toont alle gecertificeerde gassen en drukken. Controleer of de informatie op het typeplaatje overeenkomt met deze lijst.



OPMERKING: Gebruik alleen drukregelaars die de hier vermelde druk leveren.

Gascategorie	3P(30)	3P(37)	3P(50)	3B/P(30)	3+(28-30/37)	3B/P(50)
Sproeiermaten	I	I	I	I	I	I
Gassen / Drukken	G31 bij 30 mbar	G31 bij 37 mbar	G31 bij 50 mbar	G30/G31 bij 30 mbar	G30 bij 28 - 30 mbar/ G31 bij 37 mbar	G30/G31 bij 50 mbar
Landen	FI, NL, RO	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, IE, IT, LT, NL, PL, PT, SI, SK	AT, CH, CZ, DE, GR, NL, SK	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR	AT, CH, DE, FR, SK



WAARSCHUWING!

- Controleer de slang op tekenen van overmatige slijtage, smelten, sneden of scheuren. Als de slang beschadigd is, moet deze worden vervangen door een exemplaar dat specifiek door Napoleon® wordt aanbevolen.

Lektetest

Waarom en wanneer een lektest uitvoeren?

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

Elke keer dat de tank wordt bijgevuld en opnieuw geïnstalleerd, zorg ervoor dat er geen lekken zijn bij de aansluiting waar de regelaar op de tank wordt aangesloten.

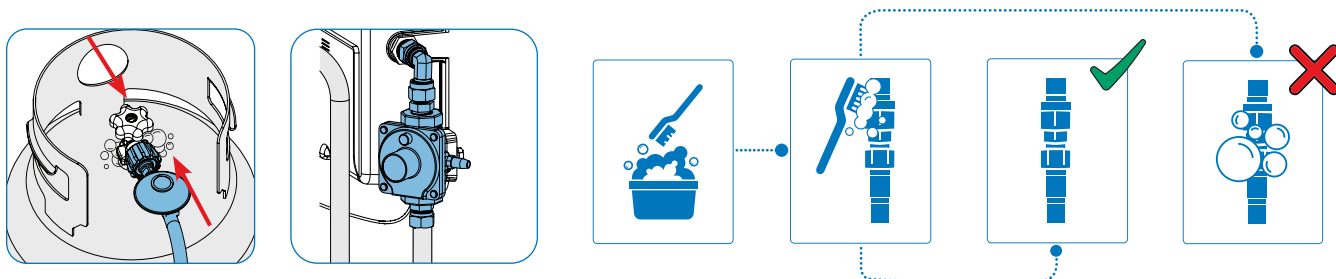
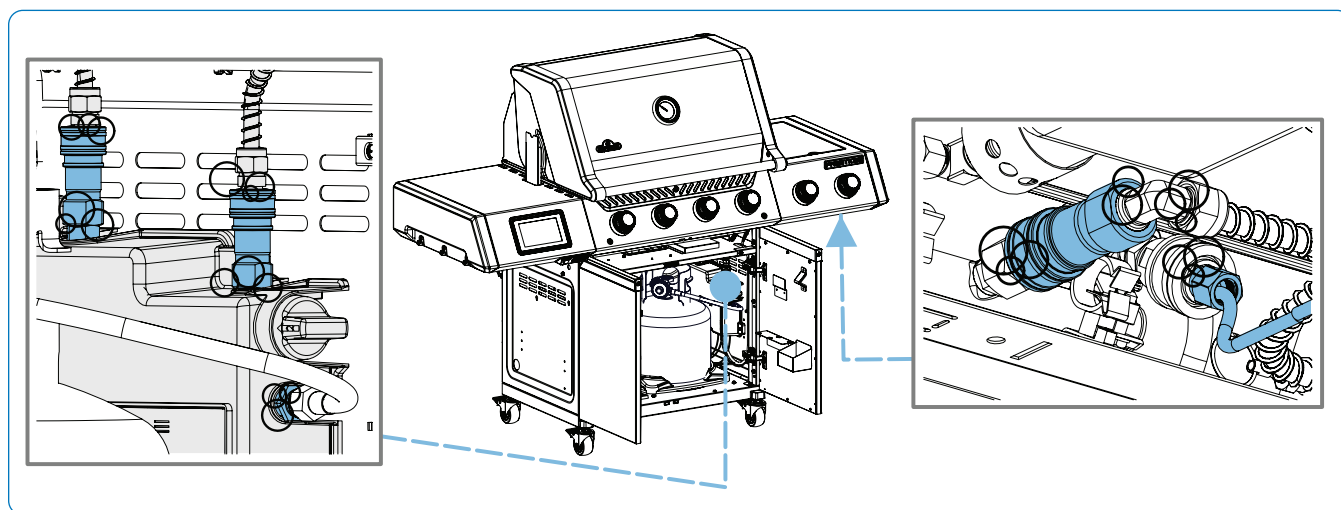
Voer een lektest uit op deze grill vóór gebruik, jaarlijks en wanneer er gascomponenten worden vervangen.

Stappen voor lektest

1. Rook niet tijdens het uitvoeren van de test.
2. Verwijder alle ontstekingsbronnen.
3. Draai alle branderregelaars naar de UIT-stand.
4. Zet de gaskleptoevoer AAN.
5. Breng een oplossing van gelijke delen vloeibare zeep en water aan op alle verbindingen en aansluitingen van de regelaar, slang, verdeelstukken en kleppen.
6. Bellen duiden op een gaslek.

Als u een lek vindt

1. Draai losse verbindingen vast.
2. Als het lek niet kan worden gestopt, sluit dan onmiddellijk de gastoevoer af en koppel de grill los.
3. Laat de grill inspecteren door een gecertificeerde installateur of dealer.
4. Gebruik de grill niet totdat het lek is verholpen.



GEVAAR!

- Gebruik nooit een open vlam om op gaslekken te controleren. Vonken of vlammen kunnen brand, explosie, materiële

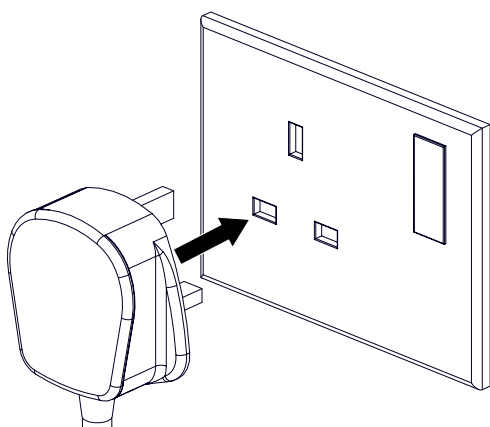
schade, ernstig lichamelijk letsel
of overlijden veroorzaken.

- Gebruik alleen de drukregelaar en slangenset die bij de

barbecue zijn geleverd, of een die voldoet aan de lokale voorschriften.

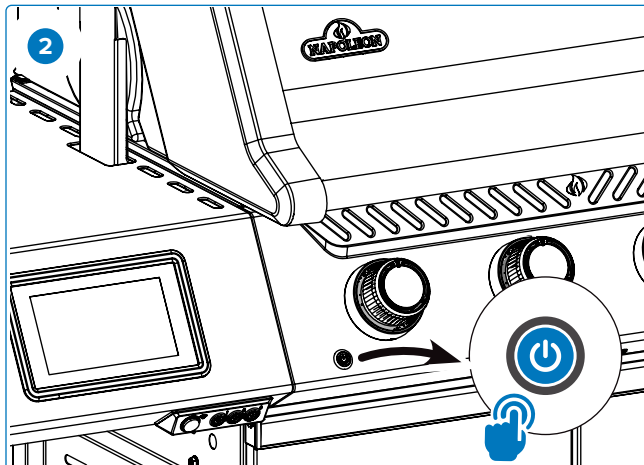
Snelstartinstructies

1



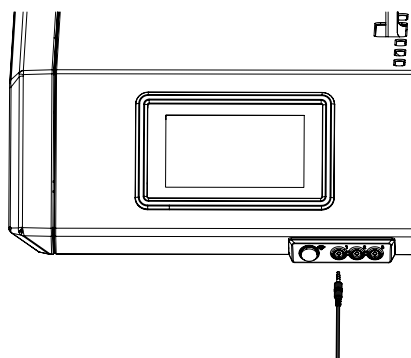
Steek de stekker direct in een geaard GFI (aardlekschakelaar) stopcontact. Raadpleeg een elektricien als u twijfelt.

2



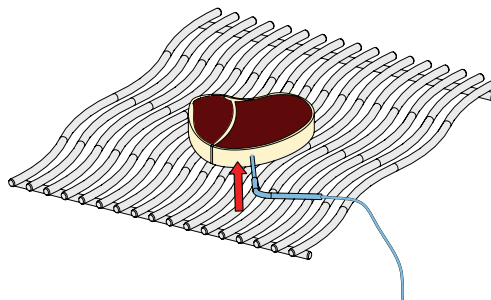
Druk op de aan/uit-knop om het apparaat te activeren.

3



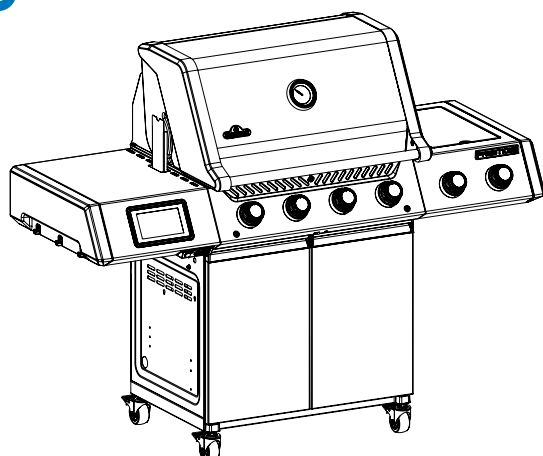
Verwijder het beschermende plastic en steek één of meer sondes in uw apparaat.

4



Wanneer u vleessensoren gebruikt, zorg ervoor dat de punt van de sonde in het dikste gedeelte van het voedsel wordt gestoken, waarbij botten of vet worden vermeden.

5



Volg de instructies in de volgende sectie om verbinding te maken met de Napoleon® Home App. Eet smakelijk!

NAPOLEON® HOME APP

HOE WERKT HET?

Benader uw apparaat op afstand door de **Napoleon® Home App** te downloaden uit de App Store of Google Play.

Om toegang te krijgen tot de app, moet u een account aanmaken door de instructies in de app te volgen (zie hieronder voor details).

Door uw apparaat te koppelen aan de **Napoleon® Home App** via Wi-Fi, krijgt u controle over alle modi en functies van het apparaat.

Alle meldingen en alarmen worden via de app verzonden zodat u eenvoudig verbonden blijft.

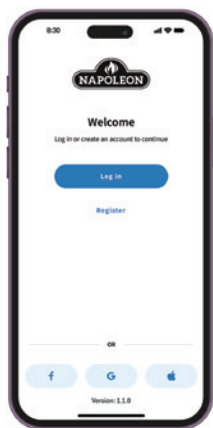


Scan deze QR-code voor directe toegang tot de **Napoleon® Home App** website.



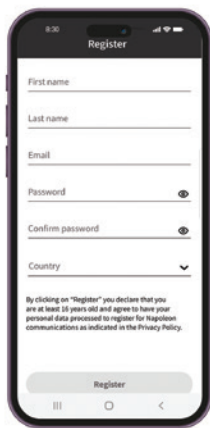
LATEN WE BEGINNEN

1 Registreren



Registreer een account bij de **Napoleon® Home App** OF log in met uw Facebook-, Google- of Apple-accountgegevens.

2 Aanmaken



Voer gebruikersinformatie in en maak een wachtwoord aan voor het account. Selecteer het land waarin het apparaat zich bevindt.

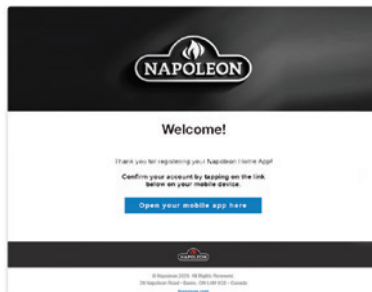
3 Bijna klaar



De informatie die is ingevoerd in stap 3 wordt geregistreerd in de **Napoleon® Home App** en een bevestiging wordt verzonden naar het opgegeven e-mailadres.

4 Bevestigen

Open uw e-mailbox en selecteer de bevestigingslink. **Let op:** De bevestigingslink moet worden geopend op het apparaat waarop de Napoleon® Home App is geïnstalleerd.



5 Opnieuw bevestigen



Als er geen e-mail wordt gevonden, klik dan op "Bevestigingslink opnieuw verzenden" en controleer de map met ongewenste e-mail.

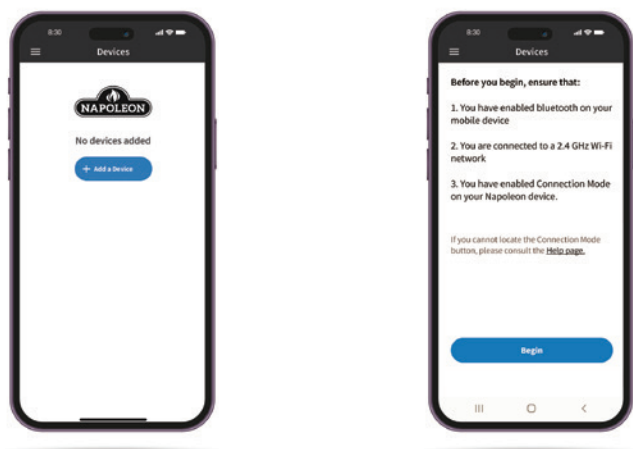
EEN APPARAAT TOEVOEGEN

6 Aanzetten

Zorg ervoor dat uw apparaat is ingeschakeld door kort op de aan/uit-knop op het bedieningspaneel te drukken. Zie de handleiding voor het activeren van de koppelingsmodus voor verdere stappen.



7 Apparaat toevoegen



Selecteer “Apparaat toevoegen” en accepteer de machtigingen.

8 Zoeken



Zoek naar apparaten en selecteer het apparaat uit de lijst.

9 Netwerkverbinding



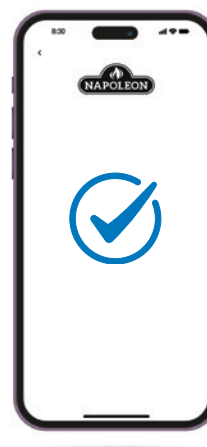
Selecteer het Wi-Fi-netwerk en voer uw inloggegevens in.

10 Voeg bijnaam toe



Voer een aangepaste naam in voor uw apparaat, of ga verder met de standaardnaam die is opgegeven.

11 Succes!



Handleiding voor activeren van koppelingsmodus

Om de koppelmodus op de Grill in te schakelen, volgt u een van de onderstaande opties. De koppelmodus stelt u in staat om de Grill te configureren door een mobiele app te gebruiken om deze met de cloud/app te verbinden. De knop op het bedieningspaneel knippert wit wanneer de koppelmodus succesvol is geactiveerd.

Optie 1: Netwerk resetten via Wi-Fi-instellingen

Actie:

Activeer de koppelmodus door het netwerk te resetten in de Wi-Fi-instellingen.

Uit te voeren stappen:

1. Zet het beeldscherm aan en wacht tot het opstartproces is voltooid.
2. Reset het netwerk met behulp van het Wi-Fi-pictogram: tik op het Wi-Fi-pictogram op het beeldscherm. Selecteer in het Wi-Fi-menu **Netwerk resetten**.

Resultaat:

De knop op het bedieningspaneel begint wit te knipperen, wat aangeeft dat het systeem in de koppelmodus staat. U kunt nu het apparaat configureren met de mobiele app om de installatie te voltooien.

Optie 2: Activeren door lang indrukken

Actie:

Activeer de koppelmodus door de aan/uit-knop op het bedieningspaneel lang ingedrukt te houden.

Uit te voeren stappen:

1. Zorg ervoor dat het beeldscherm actief is.
2. Houd de aan/uit-knop op het bedieningspaneel **10 seconden lang ingedrukt**.

Resultaat:

De knop op het bedieningspaneel begint wit te knipperen, wat aangeeft dat het systeem in de koppelmodus staat. Op dit punt kunt u doorgaan met het configureren van het apparaat via de mobiele app.



OPMERKING:

- Kies een van de bovenstaande opties om de koppelmodus te activeren en het systeem met de cloud te verbinden.

Systeemoverzicht en werking

Bedieningsfuncties (indien aanwezig)

Moderne bedieningsfuncties verbeteren het nauwkeurig koken door het automatiseren van warmtebeheer, het optimaliseren van brandstofefficiëntie en het garanderen van consistente resultaten. Deze geavanceerde functies stellen u in staat uw ervaring aan te passen op basis van uw kookbehoeften. Of u nu dichtschroeit op hoge temperatuur, langzaam rookt op lage temperatuur of voorinstellingen gebruikt voor verschillende gerechten, deze geavanceerde bedieningselementen bieden gemak en precisie bij het buiten koken.

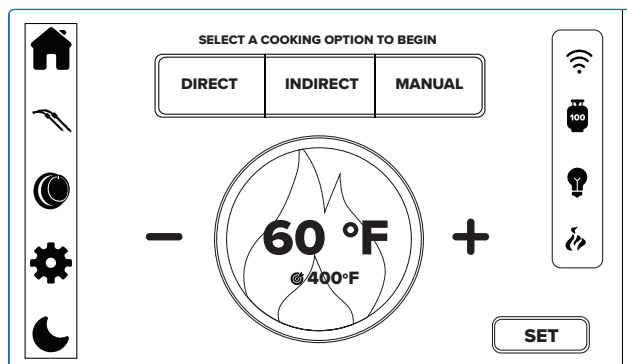
Uw Prestige® PRO Series Grill is uitgerust met een geavanceerd besturingssysteem dat Wi-Fi ondersteunt en geïntegreerd is in het Napoleon® Home App-ecosysteem.

Voordat u de grill gaat gebruiken, maakt u zich vertrouwd met de verschillende functies van het display.



OPMERKING:

- Het is normaal dat de ACCU-PROBE™ temperatuurmeter en het 7" Wi-Fi & Bluetooth® touchscreen display verschillende temperaturen weergeven tijdens het koken.
- De ACCU-PROBE™ temperatuurmeter meet de omgevingstemperatuur in de grill, die beïnvloed kan worden door de plaatsing van het voedsel, de grootte, accessoires en luchtstroom. Om deze reden is de ACCU-PROBE™ temperatuurmeter het meest representatief tijdens het voorverwarmen, voordat het voedsel op de grill wordt gelegd.
- Het touchscreen display meet de temperatuur met een sonde onder het grillrooster, wat de meest nauwkeurige indicatie van de temperatuur in de grill geeft.



Voor uw veiligheid kunnen kookfuncties niet op afstand worden gestart. U moet fysiek aanwezig zijn bij de grill om een brander of kookmodus te activeren. Dit zorgt voor de juiste supervisie tijdens het ontsteken en helpt om onbedoelde of onbeheerde activering van het apparaat te voorkomen.

Initialisatie

Steek de grill in een goed geaard, voor buiten geschikt stopcontact om digitale bediening en elektronische randfuncties te gebruiken.



Druk kort op de aan/uit-knop aan de linkerkant van het bedieningspaneel om de opstartvolgorde te starten.



OPMERKING:

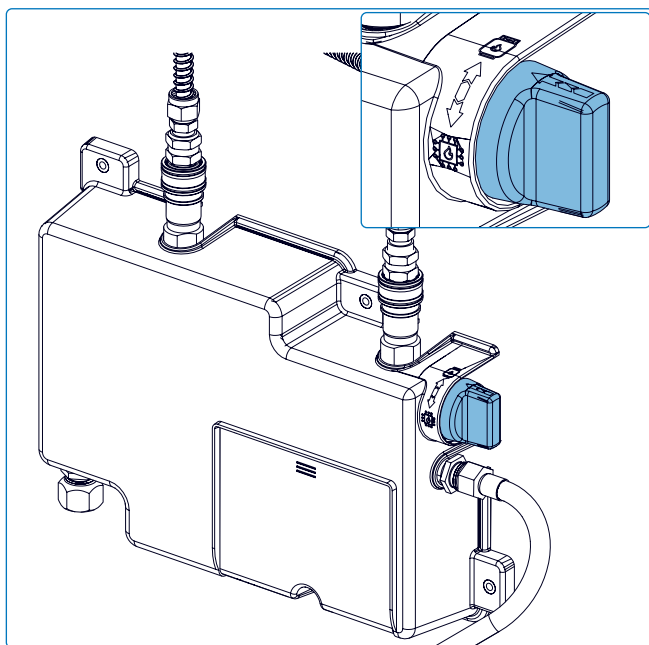
- Om extra talen te installeren, plaatst u de SD-kaart terwijl het apparaat uit staat, zet het vervolgens aan en volg de aanwijzingen op het scherm. Verwijder de kaart nadat de update is voltooid en start het apparaat opnieuw op. Zie de **Montagehandleiding** voor meer details.

Traditionele modus

Een vereenvoudigde grillervaring zonder elektronische ondersteuning.

De grill kan functioneren als een volledig handmatige, traditionele gasbarbecue zonder digitale gasbediening. Hoewel functies zoals automatische aanpassingen zijn uitgeschakeld, blijven de belangrijkste grillfuncties volledig operationeel. Hierdoor kunt u met vertrouwen blijven koken – zelfs tijdens een stroomstoring. Randapparatuur kan nog steeds worden gebruikt in bypassmodus zolang het apparaat stroom heeft.

1. Om het bypass-ventiel voor de hoofdbranders te activeren, zoekt u de regelmodule (gemonteerd in de grillwagenkast) en drukt u op de knop en draait u deze naar de AAN-positie.



2. Volg de instructies in de sectie "**Uw grill aansteken**" om de gewenste branders te ontsteken.

Automatische modi

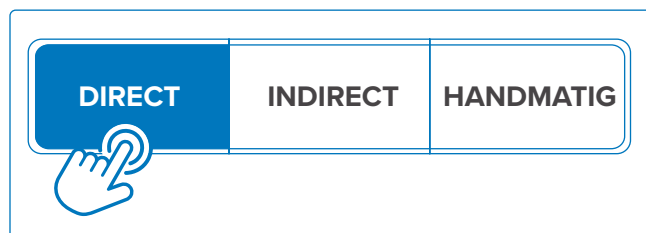
Directe modus

Dichtschrœien op hoge temperatuur voor snel te bereiden gerechten.

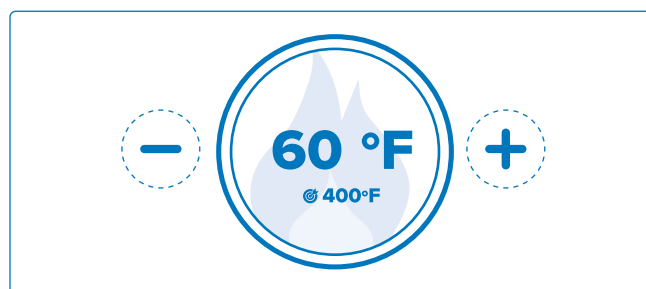
Leg het voedsel direct boven de hitte op de grillroosters voor een perfecte schroeilaag, zodat sappen en smaak behouden blijven. Ideaal voor hamburgers, steaks, kip en groenten. Voor dikkere stukken eerst dichtschroeien, daarna de grilltemperatuur verlagen of overschakelen naar Indirecte Modus om het gaar te maken zoals gewenst.

Alle hoofdbranders passen zich automatisch aan om de ingestelde temperatuur tussen 320°F – 580°F (160°C – 290°C) te behouden, zodat je tijdens het hele kookproces een constante warmtecontrole hebt.

3. Selecteer de **DIRECT** kookoptie op het display.



4. Gebruik de +/- iconen op het display om je gewenste temperatuur te selecteren.



5. Druk op Instellen.



6. Wacht tot het display aangeeft dat de branders klaar zijn om te ontsteken. Alle hoofdbranderknoppen gaan wit knipperen, wat aangeeft dat alle hoofdbranders handmatig moeten worden ontstoken.



7. Volg de instructies in de sectie "**Je Grill Aanmaken**" om alle hoofdbranders te ontsteken. Zet alle regelknoppen nauwkeurig op de hoogste stand.



BELANGRIJK!

- Als een brander op een andere stand dan maximaal wordt gezet, schakelt het systeem terug naar de **Handmatige Modus**.

8. Leg het voedsel op de grill zodra deze voldoende is voorverwarmd en sluit het deksel.

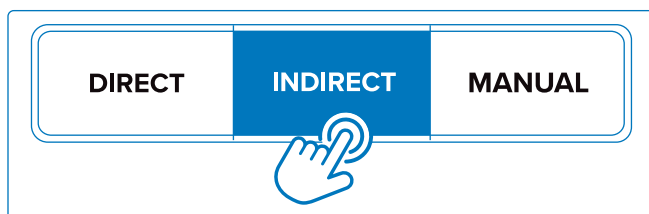
Indirecte Modus

Langzaam en gelijkmatig garen op lagere temperaturen met circulerende warmte.

Deze modus is ideaal voor grotere stukken vlees of voedsel dat gevoelig is voor vlammen, zoals braadstukken, hele kippen en kalkoenen. De lagere temperatuur en langere bereidingstijd zorgen voor een mals en smaakvol resultaat.

Bepaalde hoofdbranders passen zich automatisch aan om een doeltemperatuurbereik van 220°F – 380°F (110°C – 190°C) te behouden voor een constante warmtecontrole.

1. Selecteer de **INDIRECT** kookoptie op het display.



Bepaalde hoofdbranderknoppen gaan wit knipperen, wat aangeeft welke hoofdbranders handmatig moeten worden ontstoken.



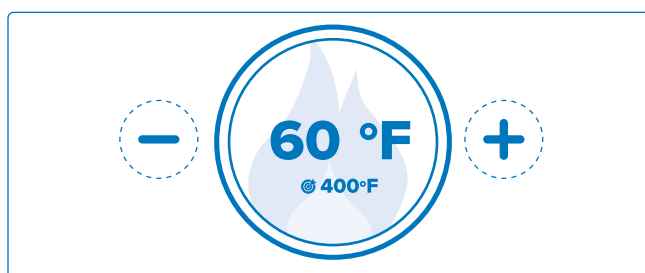
2. Volg de instructies in "**Je Grill Aanmaken**" om de aangegeven hoofdbranders te ontsteken. Zet alle regelknoppen nauwkeurig op de hoogste stand.



BELANGRIJK!

- Als een brander op een andere stand dan maximaal wordt gezet, schakelt het systeem terug naar de **Handmatige Modus**.

3. Gebruik de +/- pictogrammen op het display om uw gewenste temperatuur te selecteren.



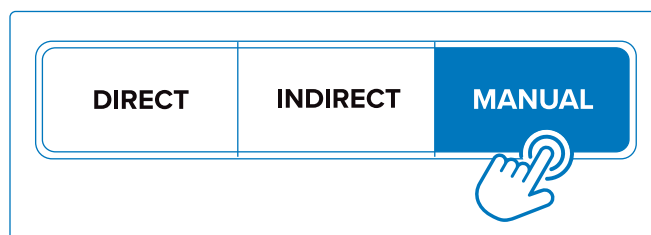
4. Leg het voedsel op een plek waar geen brander direct onder brandt. Sluit het deksel.
5. Indien gewenst kun je aan het einde van de indirecte bereiding een hoge temperatuur gebruiken door over te schakelen naar Directe Modus. Je kunt ook de infrarood zijbrander gebruiken.

Handmatige Modus

Behoud volledige controle over elke brander.

Gebruik de regelknoppen om de warmte per brander onafhankelijk in te stellen, afhankelijk van je kookbehoeften. Deze modus is perfect voor gepersonaliseerd grillen en het beheer van meerdere warmtezones voor verschillende gerechten. De handmatige modus biedt ultieme flexibiliteit, zodat je je grillervaring kunt verfijnen zonder vooraf ingestelde temperatuurautomatisering, terwijl je toch toegang hebt tot slimme extra functies en andere elektrische opties.

1. Selecteer de **HANDMATIGE** kookoptie op het display.



2. Het meest linkse hoofdbranderlampje gaat wit knipperen, wat aangeeft dat deze handmatig moet worden ontstoken.



BELANGRIJK!

- Deze brander moet blijven branden tijdens het gebruik van de Handmatige Modus, anders schakelt het systeem uit.



3. Volg de instructies in de sectie "**Je Grill Aanmaken**" om de aangegeven hoofdbrander te ontsteken.
4. Volg dezelfde procedure om eventueel andere hoofdbranders te ontsteken. Stel de regelknoppen in om je gewenste warmtezones te bereiken.

Roker

Verrijk je grillervaring met een rijke, houtgestookte smaak dankzij het geïntegreerde rooksysteem*. Wanneer de Rookmodus is geselecteerd, wordt de rookbox automatisch geactiveerd en wordt aromatische rook in de hoofdruimte geleid voor authentieke barbecue-resultaten. Deze functie geeft extra diepte aan vlees, groenten en meer. Perfect voor langzaam garen op lage temperatuur.

De roker moet gestart zijn en rook afgeven voordat je de branders aansteekt. De beste prestaties worden bereikt met 1-2 branders op laag. De meter op het deksel moet altijd in het rookgedeelte staan.



OPMERKING:

- Gebruik alleen voedselveilige BBQ-pellets, -chips of -chunks.

Ontsteking

1. Vul de rookbox – Voeg houtsnippers toe, of een mix van houtsnippers en blokken of pellets, totdat de box bijna vol is. Gebruik geen houtskool. Zie "**Uw Roker Installeren**" sectie voor meer details.
2. Selecteer het rookpictogram op het display. Volg de aanwijzingen op het display om te ontsteken. Na de ontstekingsvolgorde schakelt het houtsnipper-ontstekingselement uit en zorgt de ventilator voor continue rook totdat de houtsnippers op zijn of er 1 uur is verstreken zonder dat een nieuwe ontstekingsvolgorde is gestart.



Nadat de ontsteking is gestart, kan de ventilator niet meer worden uitgeschakeld. Dit is een belangrijke veiligheidsfunctie die is ontworpen om ongecontroleerde verbranding in de roker te voorkomen. De ventilator van de roker schakelt automatisch uit nadat de afkoelcyclus is voltooid (ongeveer 2 uur), of na 3 uur inactiviteit.

Herontsteking

De herontstekingsoptie is pas beschikbaar 15 minuten na het beëindigen van de ontstekingsvolgorde. Wanneer de houtsnippers op zijn, maar u de sessie wilt verlengen:

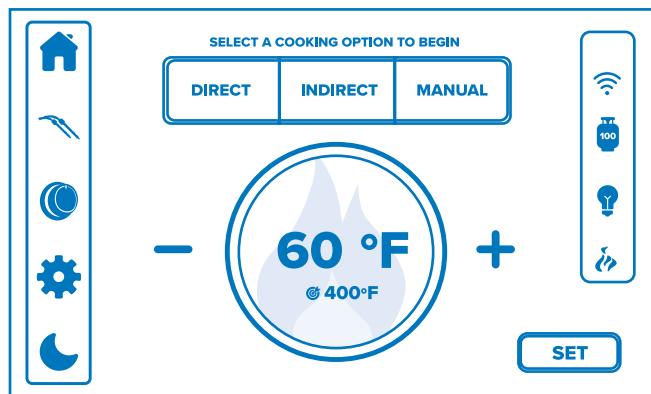
1. Open de deur van de roker om toegang te krijgen tot de houtsnipperlade. De toegang tot de rookdeur is uitgerust met een veiligheidsschakelaar om te voorkomen dat het verwarmingselement werkt wanneer de deur open is.
2. Ontgrendel het gereedschap en plaats het op de voorkant van de houtsnipperlade. Ontgrendel het gereedschap en schuif de houtsnipperlade voorzichtig naar buiten voor eenvoudig bijvullen zonder deze uit het apparaat te verwijderen. Zie **“Gereedschapsoverzicht”** sectie.
3. Gebruik een metalen tang om gebruikte houtsnippers te verdelen en verplaats ze naar de voor- en achterkant van de lade. Het vrijmaken van ruimte op het metalen rooster helpt bij het opnieuw ontsteken van verse houtsnippers. Verwijder geen hete houtsnippers uit de kamer. Zie **“Uw Roker Installeren”** sectie.
4. Voeg een verse laag houtsnippers toe en zorg voor goed contact met de warmtebron voor snellere ontsteking en een constante rookontwikkeling.
5. Gebruik het gereedschap om de houtsnipperlade terug te plaatsen. Sluit en vergrendel de deur van de roker.
6. Houd de drukknop op de roker 2 seconden ingedrukt. De knop zal rood knipperen om aan te geven dat de herontstekingsfase bezig is (~4 minuten).



OPMERKING:

- De gebruiker moet 15 minuten wachten voordat de herontstekingsoptie weer beschikbaar is. Deze timer van 15 minuten is ingesteld om overmatige warmtecycli van de roker te voorkomen.
 - Ontsteking en herontsteking kunnen op elk moment worden geannuleerd door deze optie op het display te selecteren of de drukknop 5 seconden ingedrukt te houden (indien van toepassing op uw model).
7. Om de roker volledig uit te schakelen, moet u deze 1 uur inactief laten (geen herontsteking) om het volledige uitschakelproces te starten (in totaal 3 uur). Gedurende de laatste 2 uur blijft de ventilator werken om rookterugslag te voorkomen.
 8. Als de roker volledig is afgekoeld, maak dan de houtsnipperlade leeg en gooi de resten weg in een brandveilige container met een goed sluitend deksel.

Aanvullende bedieningsfuncties



Automatische gasafsluiting

De grill schakelt automatisch het gas uit als de temperatuur boven de 850°F (454°C) komt, om vetbranden te voorkomen. Wanneer geactiveerd, stoppen alle branders, knipperen de rode lampjes en verschijnt er een melding op het display en in de Napoleon® Home App.



OPMERKING:

- De afsluitfunctie is uitgeschakeld wanneer het systeem in bypass-modus staat.
- Veiligheidsrood is verwijderd uit alle kleurselecties en animaties om verwarring met een brandende brander te voorkomen.
- Geplande uitschakeling vindt alleen plaats nadat het koken of roken is beëindigd, gevolgd door een schoonmaakherinnering en standaard uitschakeling.

Scherm vergrendelen/ontgrendelen

Voor de veiligheid en om onbedoelde wijzigingen te voorkomen, kan het scherm automatisch vergrendelen. Om te vergrendelen of ontgrendelen, houdt u het maansymbool op het display 3 seconden ingedrukt. Hierdoor reageert het display niet op andere invoer.



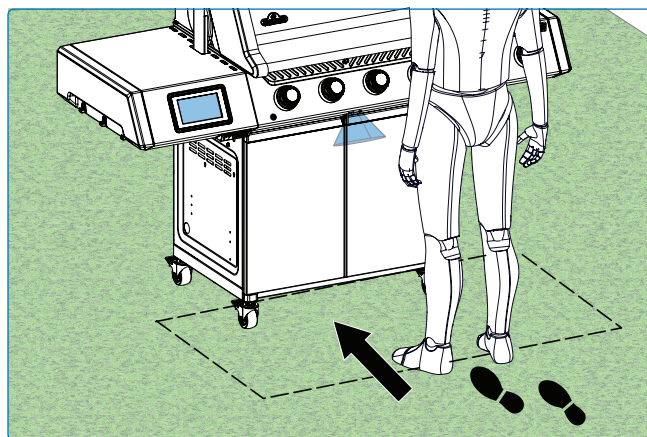
BELANGRIJK!

- De schermvergrendeling schakelt het gas niet uit en vergrendelt de knoppen niet.

Waterdruppels kunnen de aanraakgevoeligheid beïnvloeden. Het wordt aanbevolen het scherm te vergrendelen als u de grill in de regen gebruikt.

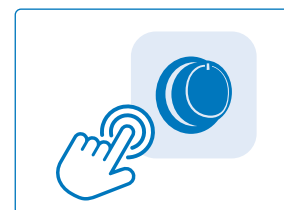
Nabijheidsdetectie

Een ingebouwde nabijheidssensor detecteert beweging in de buurt en activeert automatisch het display. Deze handsfree functionaliteit zorgt ervoor dat het display alleen actief is wanneer dat nodig is, waardoor energie wordt bespaard terwijl je direct toegang hebt tot de grillbediening en statusupdates zodra je in de buurt komt. Gebruik het tandwielpictogram op het display om in te stellen hoe lang het scherm actief blijft, van 15 tot 60 minuten (in stappen van 5 minuten).



Verlichting en animaties

Levendige verlichtingsanimaties van de bedieningsknoppen geven extra flair en persoonlijkheid aan je grillervaring. Selecteer het bedieningsknoppictogram op het display om uit verschillende dynamische effecten te kiezen. Pas de helderheid aan met de schuifregelaar.



Activeer de opbergverlichting via het verlichtingsmenu. Selecteer AAN om de witte opbergverlichting te activeren. Selecteer UIT om de huidige kleur van de bedieningsknopverlichting aan te houden. Selecteer minimale helderheid om de verlichting volledig uit te schakelen. Schakel de kast- en kapverlichting in of uit voor optimale zichtbaarheid.

Responsieve bedieningsknoppen

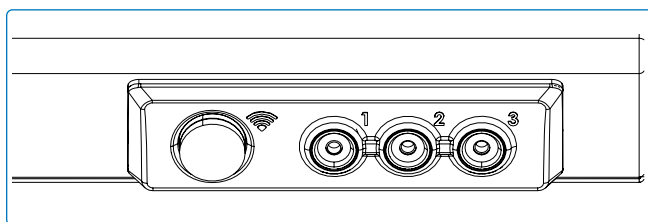
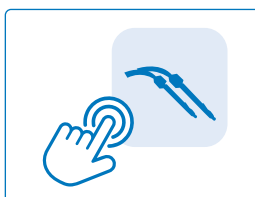
Wanneer je een branderinstelling aanpast, verandert het binnenste deel van de bedieningsknop geleidelijk van kleur, zodat je visueel de huidige stand van de brander ziet. Deze intuïtieve feedback maakt het eenvoudig om de vlamintensiteit in één oogopslag te controleren, zelfs bij weinig licht. Voor extra veiligheid is de omgevingsverlichting voorzien van **SafetyGlow™**-technologie, die rood oplicht zodra een brander aanstaat als directe visuele waarschuwing.



Voedseltemperatuursondes

Sluit tot twee draadloze sondes (apart verkrijgbaar) en tot drie bedrade sondes aan voor nauwkeurige en flexibele temperatuurcontrole.

Nadat je de sondes hebt geïnstalleerd, tik je op het sondepictogram op het display om het type voedsel te selecteren en de gewenste doeldtemperatuur in te stellen. Zodra een sonde de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een waarschuwingssignaal en wordt er een melding verzonden via de Napoleon® Home App.



OPMERKING:

Het koppelen van draadloze sondes gebeurt via aanwijzingen op het scherm. Volg de instructies op het display om je sondes eenvoudig te verbinden.

Gastankweegschaal

Blijf op de hoogte met de geïntegreerde gastankweegschaal, die nauwkeurig het resterende propaan in je tank weergeeft. Met behulp van nauwkeurige gewichtsensoren geeft het systeem je realtime inzicht in het brandstofniveau door het huidige vulpercentage weer te geven. Voer tijdens de installatie via de Napoleon® Home App het lege en volle gewicht van je tank in om nauwkeurige metingen te garanderen. Voor extra gemak biedt de app ook een regionale tankselectie, zodat je snel uit een lijst met gangbare tanktypes kunt kiezen voor eenvoudige installatie.



Uw grill aansteken

Is het de allereerste keer? Voer een burn-off uit

Verwijder het warmhoudrek en laat de hoofdbranders 30 minuten op hoog branden. Het is normaal dat de grill bij het eerste gebruik een geur afgeeft. Deze geur wordt veroorzaakt door het “burn-off” proces van interne verf en smeermiddelen die tijdens de productie zijn gebruikt en zal niet opnieuw optreden.



WAARSCHUWING!

- Gebruik de achter- of zijbrander niet tijdens het uitvoeren van een Burn-Off.

Hoofdbrander aansteken

1. Open het deksel van de grill.
2. Druk en draai langzaam een willekeurige hoofdbranderknop linksom naar de stand HOOG totdat de waakvlam brandt. Blijf de bedieningsknop ingedrukt houden tot de brander ontsteekt en laat dan los (**Fig 6A & Fig 7**).
3. Als de waakvlam niet ontsteekt – draai de bedieningsknop dan direct rechtsoom naar de UIT-stand. Herhaal stap 2.
4. Als de waakvlam en brander binnen 5 seconden niet ontbranden – draai de bedieningsknop dan rechtsoom naar de UIT-stand. Wacht 5 minuten zodat het gas kan verdwijnen. Herhaal stap 2 en 3, of steek aan met een lucifer.

Achterbrander aansteken

1. Open het deksel van de grill.
2. Verwijder het warmhoudrek.
3. Druk en draai langzaam de achterbranderknop linksom naar de stand HOOG (**Fig 6D & Fig 7**).
4. Druk op de ontstekingsknop en houd deze ingedrukt tot de brander ontsteekt, of steek aan met een lucifer (**Fig 6C**).
5. Als de brander niet ontsteekt – draai de branderknop dan rechtsoom naar de UIT-stand. Wacht 5 minuten. Herhaal stap 3 en 4. (**Fig 6**).

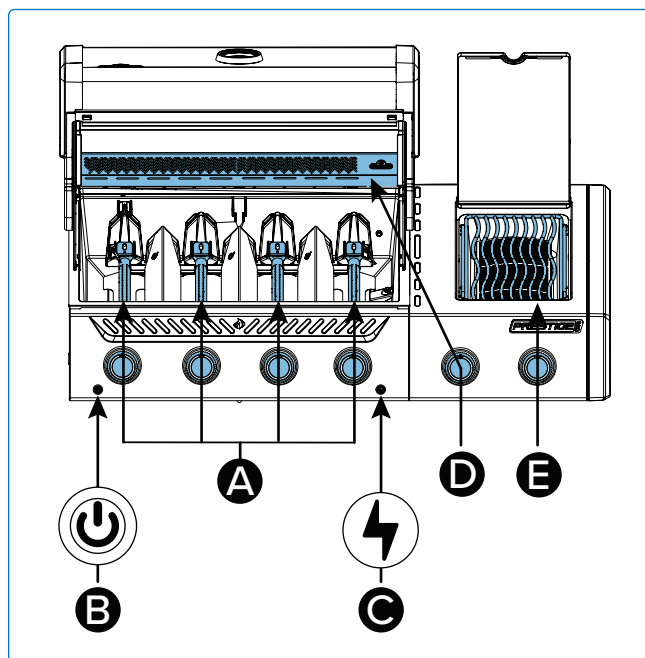


Fig 6

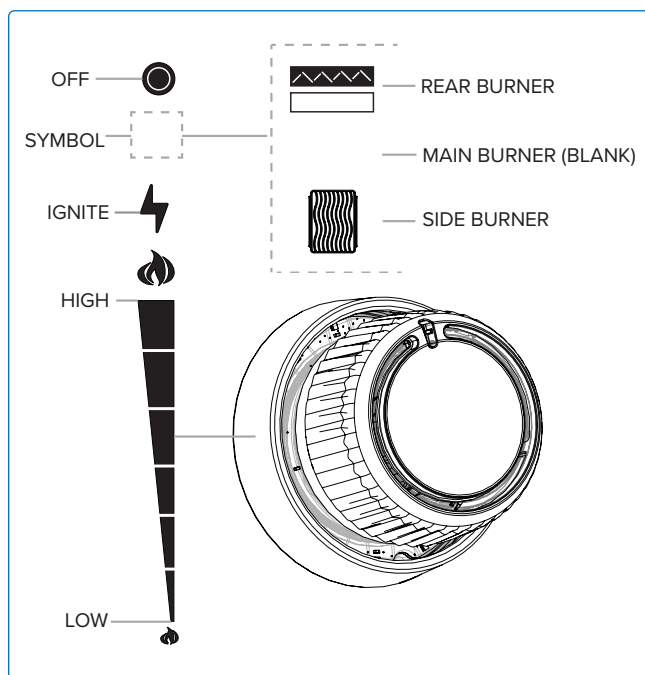


Fig 7



WAARSCHUWING!

- Gebruik de achterbrander niet terwijl de hoofdbrander in gebruik is. U kunt de infraroodbrander gebruiken samen met de hoofd- of achterbrander.

Ontsteken van de zijbrander (indien aanwezig)

1. Open de branderdekse.
2. Druk en draai de knop van de zijbrander langzaam tegen de klok in naar de HOOG-stand.
3. Druk op de ontstekingsknop en houd deze ingedrukt tot de brander ontsteekt, of steek aan met een lucifer.
4. Als de brander niet binnen 5 seconden ontsteekt, draai de branderknop dan met de klok mee naar de UIT-stand. Wacht 5 minuten. Herhaal stap 2 en 3. **(Fig 6E & Fig 7).**

Alternatieve ontstekingsinstructies

1. Open het deksel van de grill.
2. Steek een lange lucifer of butaanaansteker aan en houd deze dicht bij de branderopeningen.
3. Draai de bijbehorende branderknop tegen de klok in naar de HOOG-stand tot deze ontsteekt **(Fig 8).**

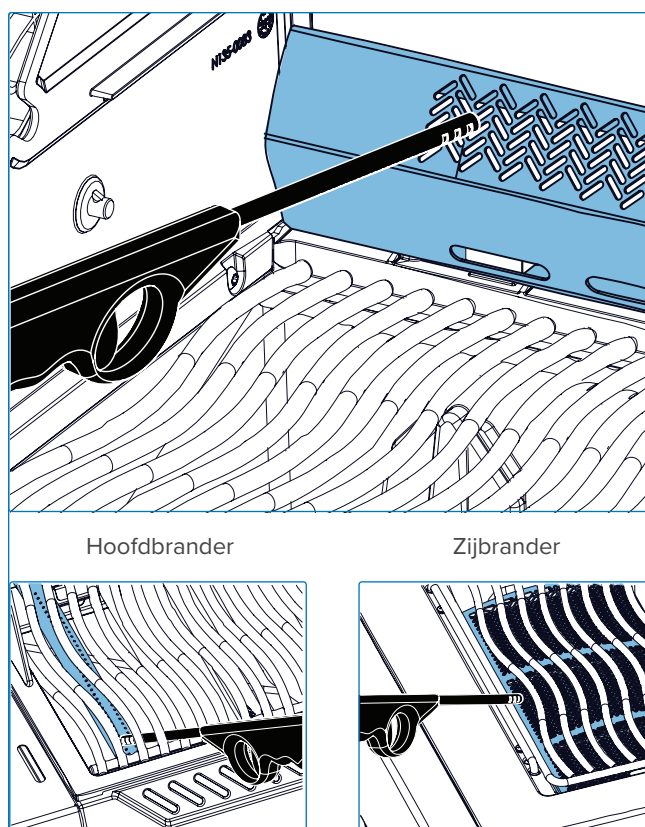


Fig 8

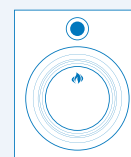


WAARSCHUWING!

- Zorg ervoor dat alle branderknoppen in de UIT-stand staan voordat u langzaam de gaskraan opendraait.
- Volg de aansteekinstructies zorgvuldig op.

- Zorg ervoor dat het deksel van de grill OPEN is tijdens het ontsteken.
- Stel de grillroosters niet af terwijl de grill heet is of in werking is.
- Maak regelmatig vet

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



Grilltemperaturen controleren

Alle modellen zijn uitgerust met twee temperatuuraanduidingen. Een op het deksel gemonteerde meter geeft de luchttemperatuur in de kookruimte aan en is de aanbevolen referentie voor de indirecte kookmethode.

Een sensor aan de basis meet de temperatuur bij de grillroosters en is de aanbevolen referentie voor de directe kookmethode. Hoewel een geoptimaliseerde luchtstroom in de kookruimte zorgt voor maximale opwarmingsnelheid en temperatuuruniformiteit, zijn er verschillende factoren die de temperatuurmetingen beïnvloeden, waaronder:

Plaatsing van voedsel en accessoires

- Grote etenswaren of kookaccessoires, zoals bakplaten en plancha's, kunnen warmte vasthouden boven de temperatuursensor van het grillrooster. Dit kan leiden tot hogere sensorwaarden, terwijl de temperatuurmeter op het deksel juist lagere waarden aangeeft doordat de warmte elders naartoe gaat.

Branders in gebruik

- Temperatuurmetingen worden beïnvloed door de instellingen van de branders en de nabijheid van de sensor aan de basis ten opzichte van de branders die in gebruik zijn.

Verstreken tijd

- De temperatuuraanduidingen hebben verschillende reactietijden en kunnen aanvankelijk uiteenlopende waarden weergeven terwijl het apparaat opwarmt. Echter, zodra de interne temperaturen zijn gestabiliseerd, zullen de waarden vergelijkbaar zijn.

Voor het beste resultaat gebruikt u de temperatuursensor samen met de temperatuurmeter op het deksel om de kookomgeving volledig te vergelijken met uw gewenste bereik. Geef de temperatuur de tijd om te stabiliseren en pas de branderinstellingen indien nodig aan.

Gebruik van de infrarood hoofdbrander (indien aanwezig)

Volg de instructies voor "**Hoofdbrander ontsteken**" en laat de brander 5 minuten op hoog staan met het deksel gesloten of tot de keramische branders rood gloeien.

Bereid het voedsel direct op het rooster volgens de aanwijzingen in de "**Infrarood Grillgids**". Voedsel kan worden dichtgeschroeid op de infraroodbrander en vervolgens naar de hoofdbranders van de grill worden verplaatst om verder te garen op direct of indirect vuur, afhankelijk van uw smaak en voorkeur.

Gebruik van infrarood zijbrander

Volg de instructies voor "**Zijbrander ontsteken**" en laat de brander 5 minuten op hoog staan of tot de keramische brander rood gloeit.

Bereid het voedsel direct op het rooster volgens de aanwijzingen in de "**Infrarood Grillgids**". Voedsel kan worden dichtgeschroeid op de infraroodbrander en vervolgens naar de hoofdbranders van de grill worden verplaatst om verder te garen op direct of indirect vuur, afhankelijk van uw smaak en voorkeur.

Sluit het deksel van de zijbrander niet terwijl de brander aan staat of nog heet is.



GEVAAR!

- | | | |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Maak regelmatig vet schoon uit het hele apparaat, inclusief de vetopvangbak en de searplaten, om ophoping en vetbranden te voorkomen. | <ul style="list-style-type: none"> Frituur geen voedsel op de zijbrander. Koken met olie kan gevaarlijk zijn. Sluit het deksel van de | <p>zijbrander niet terwijl de infraroodbrander in gebruik is of nog heet is. Dit kan schade veroorzaken of een veiligheidsrisico opleveren.</p> |
|---|---|---|

Windbescherming

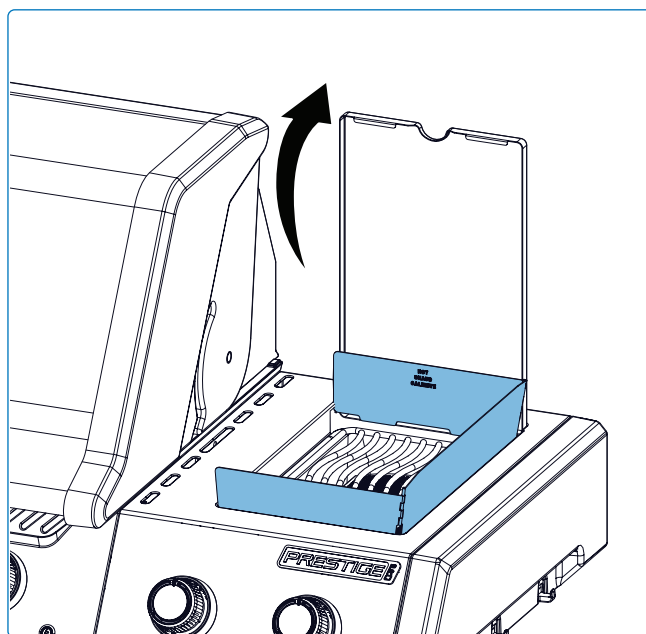
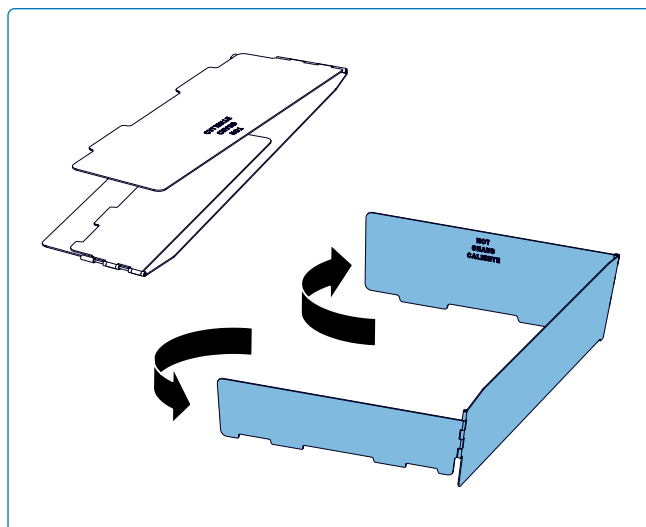
Laat uw grill soepel werken bij wind tot 16 km/u (10 mph). Deze bescherming is eenvoudig aan uw grill te bevestigen en fungeert als een schild tegen windvlagen, zodat de warmte gelijkmatig blijft voor een egaal gegaarde maaltijd.

Stel hem eenvoudig af op uw grill en u kunt vol vertrouwen grillen, ongeacht het weer. De bescherming kan worden opgevouwen en opgeborgen onder het deksel van de zijbrander wanneer deze niet in gebruik is.



OPMERKING:

De windbescherming moet worden geplaatst bij gebruik van de zijbrander. Dit verhoogt de veiligheid en verkort de kooktijd.



GRILLEN PRO TIP!

Draai de grill haaks op de windrichting om het effect van de wind te minimaliseren.

Hoe de rotisserie te gebruiken

Uw rotisserieset monteren



OPMERKING:

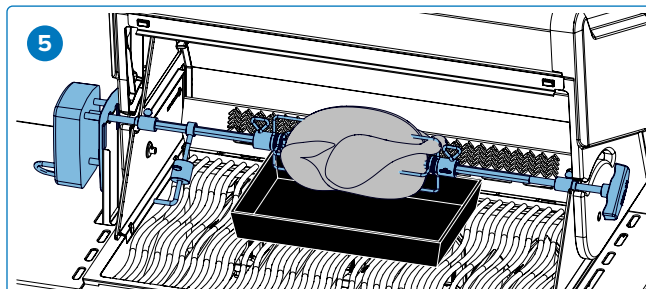
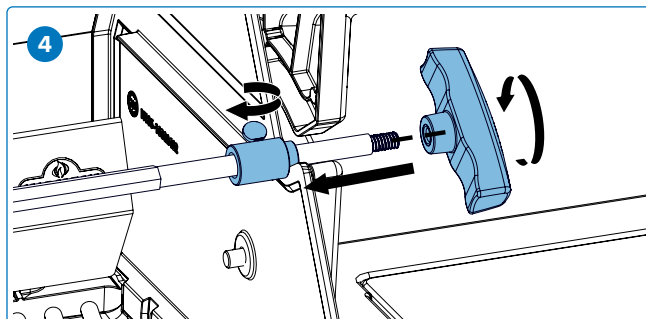
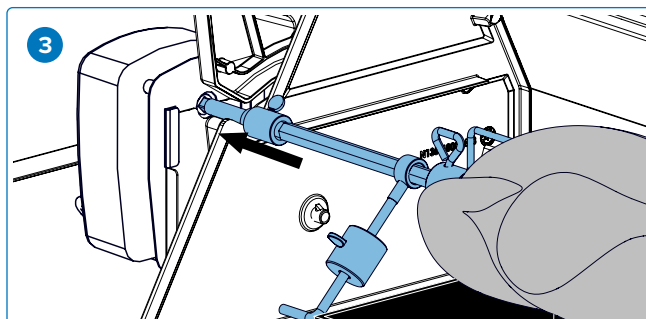
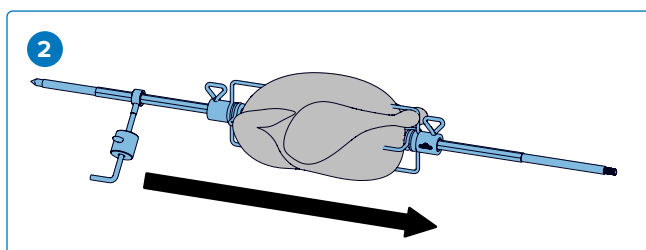
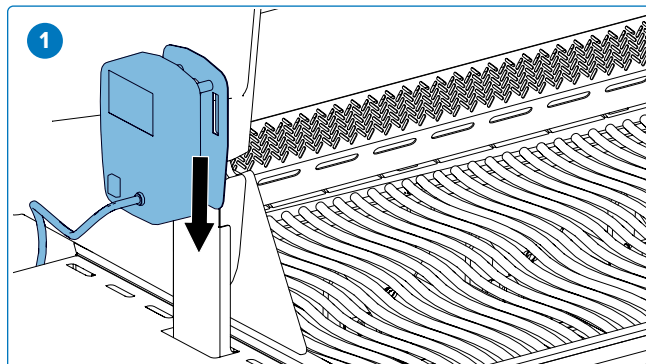
- Verwijder het warmhoudrek volledig voor de eerste inbrandcyclus. Bij gebruik van de rotisserie kan het warmhoudrek in de bovenste stand worden geplaatst om ruimte te maken voor de spitstaaf.
- Verwijder het rek alleen indien nodig voor extra ruimte.
- Monteer de rotisseriesmotor aan de zijkant van de grill met behulp van de montagebeugel(s). Sommige modellen hebben voorgemonteerde beugels.

1. Zodra de beugel aan de grill is bevestigd, schuif je de rotisseriesmotor op de beugel.
2. Schuif de eerste rotisseriesvork net voorbij het midden van de spitstaaf en draai deze vast. Rijg het vlees aan de spitstaaf en duw het vlees in de vork. Schuif de tweede rotisseriesvork aan het andere uiteinde van de spitstaaf en duw de vork in het vlees tot deze stevig vastzit. Draai de vork stevig vast.
3. Bevestig het contragewicht aan de spitstaaf tegenover de zware kant van het vlees. Stel af tot de lading in balans is en draai daarna stevig vast.
4. Steek voorzichtig het spitse uiteinde van de spitstaaf in de rotisseriesmotor en leg het andere uiteinde over de ophanghaken. De zware kant van het vlees zal vanzelf naar beneden hangen om de lading te balanceren.
5. Schuif de stopbus op de spitstaaf tot deze voorbij de binnenkant van de kap is. Dit voorkomt dat de spitstaaf zijwaarts beweegt.
6. Draai de stopbus en het handvat van de spitstaaf vast. Plaats een metalen schaal onder het vlees om het vet op te vangen.



BELANGRIJK!

- Draag altijd beschermende handschoenen bij het hanteren van hete of koude grillonderdelen.



Tips voor het gebruik van het draaispit:

- Zet de achterbrander op hoog tot het vlees bruin is. Verlaag het vuur. Houd het deksel gesloten.
- Gebruik een thermometer om de kerntemperatuur van het vlees te controleren.
- Braadstukken en gevogelte moeten aan de buitenkant bruin worden en van binnen mals blijven.
- Gebruik het braadvocht om te bedruipen en jus te maken.
- Een kip van 3 pond heeft ongeveer 1,5 uur nodig op middelhoog tot hoog vuur.
- Let op de capaciteit van je rotisseriesmotor (15 lb.). Overbelast je apparatuur nooit.
- Zorg ervoor dat je altijd een gelijkmatig gebalanceerde lading op je rotisserie plaatst.

Hoe meerdere kippen te bereiden

Bind of prik de vleugels vast aan het lichaam van de kippen.

1. Schuif de rotisseriesvork op de spitstaaf.
2. Rijg de eerste kip aan de spitstaaf tot deze op zijn plaats wordt gehouden door de rotisseriesvork. Draai vast.
3. Rijg de volgende 2 kippen aan de spitstaaf zodat alle kippen dicht bij elkaar zitten.
4. Schuif de tweede rotisseriesvork op de spitstaaf en duw deze in de kip tot alle 3 de kippen stevig tegen elkaar aan zitten. Draai vast.

Opslag

- Gebruik de opbergmogelijkheden voor de voeler op het zijrek bij het voorbereiden van het koken. Haal de voelers uit het stopcontact en neem ze mee naar binnen als ze niet worden gebruikt om ze te beschermen tegen de elementen (**Fig 9**).
- Berg de rotisserieonderdelen op de daarvoor bestemde klemmen in het kastje van de wagen op. Zorg ervoor dat je het snoer van de rotisseriesmotor oprolt. Bevestig de spitstaaf aan de achterkant van de grill wanneer deze niet in gebruik is. Hierdoor blijven ze veilig, beschermd tegen weersinvloeden en gemakkelijk toegankelijk voor de volgende keer dat je gaat koken. Zorg er altijd voor dat de onderdelen schoon en droog zijn voordat je ze opbergt om corrosie te voorkomen (**Fig 10&11**).

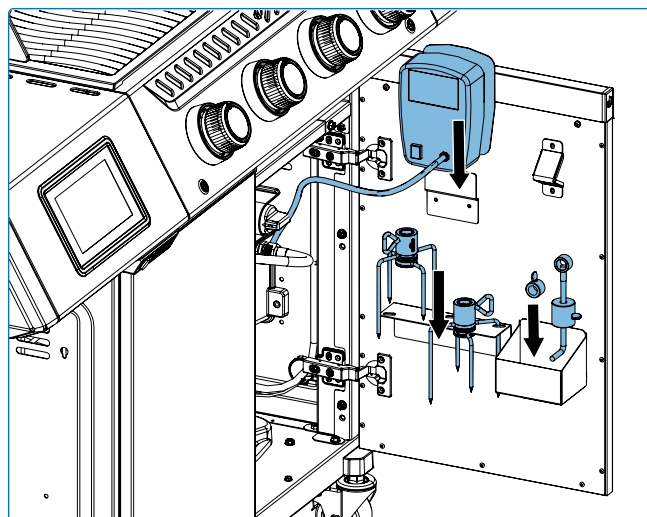


Fig 9

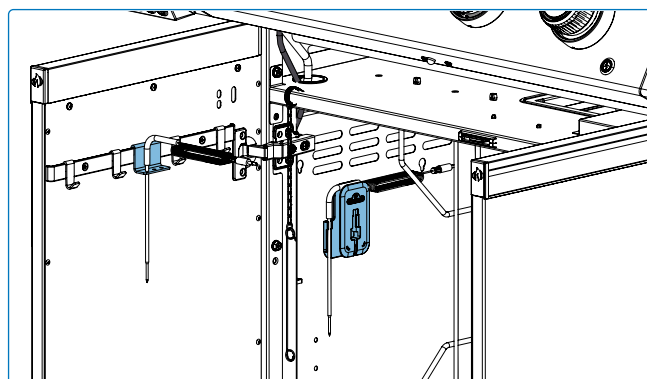


Fig 10

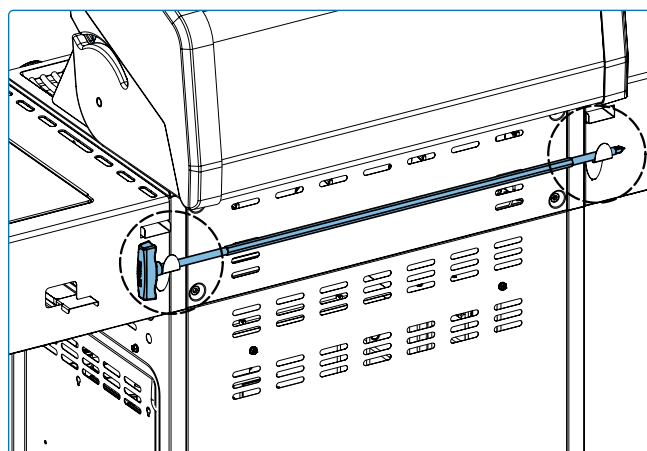


Fig 11

De checklist voor de grillervaring

Raadpleeg deze lijst elke keer dat je gaat grillen

☐ Lees de handleiding

Zorg ervoor dat u de handleiding en alle veiligheidsinstructies hebt gelezen.

☐ Vetopvangbakje schoonmaken

Zorg er altijd voor dat je het vetopvangbakje schoonmaakt voordat je gaat grillen om brand en steekvlammen te voorkomen.

☐ Controleer de slang

Zorg ervoor dat de grill uit en afgekoeld is. Controleer de slang op tekenen van overmatige slijtage of sneden. Laat de slang vervangen voordat u het apparaat gebruikt als deze beschadigd is.

☐ Roosters schoonmaken en voorverwarmen

Gebruik een houten schraper of een grillborstel van natuurlijke vezels om gietijzeren en roestvrijstalen roosters schoon te maken. Zie "**Reinigingsinstructies**". Vet de roosters in met plantaardig vet en verwarm je grill voor om overvloedige resten te verbranden en aanbakken te voorkomen.

☐ Voorbereidingsruimte

Zorg ervoor dat alles wat je nodig hebt tijdens het grillen, zoals je gereedschap, kruiden, sauzen en schalen, binnen handbereik is. Laat uw eten niet onbeheerd achter, anders kan het aanbranden.

☐ Draai één keer om en kijk niet stiekem

Probeer het deksel niet te vaak te openen of te gluren, anders ontsnapt er warmte en raken de temperatuur en kooktijden van slag. Draai je eten slechts één keer om, vooral biefstuk en kip.

☐ Laat ruimte

Laat wat ruimte op de grill en tussen het eten, zodat je indien nodig het eten kunt verplaatsen.

☐ Gebruik een thermometer

Gebruik een thermometer om te zorgen dat het eten goed gaar is. Volg de juiste temperatuuradviezen voor alle soorten vlees, vooral gevogelte.



OPMERKING:

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



GRILLEN PRO TIP!

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



GRILLEN PRO TIP!

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



AANBEVOLEN OLIËN EN VETTEN!

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

Indien niet beschikbaar, kies een olie of vet met een hoog rookpunt.

Gebruik geen gezouten vetten zoals boter of margarine.

ACCU-PROBE® Kookassistent

Verzorg de grill en je gasten met vertrouwen terwijl je gebruikmaakt van de geïntegreerde ACCU-PROBE®-technologie. Controleer de interne grilltemperatuur. Programmeert eenvoudig je voedseltype, doeltemperatuur en kooktijd met je slimme apparaat via de Napoleon® Home App.

Je ontvangt meldingen op je apparaat wanneer je eten perfect gaar is. ACCU-PROBE® ondersteunt zowel Wi-Fi- als Bluetooth®-connectiviteit. Als je standaard Wi-Fi niet beschikbaar is, kun je eenvoudig verbinding maken met ACCU-PROBE® via de Bluetooth®-functie. Het apparaat moet aanvankelijk worden geconfigureerd via Wi-Fi. Na de configuratie is Bluetooth® beschikbaar voor verbinding en kan Wi-Fi nog steeds worden gebruikt indien ondersteund.

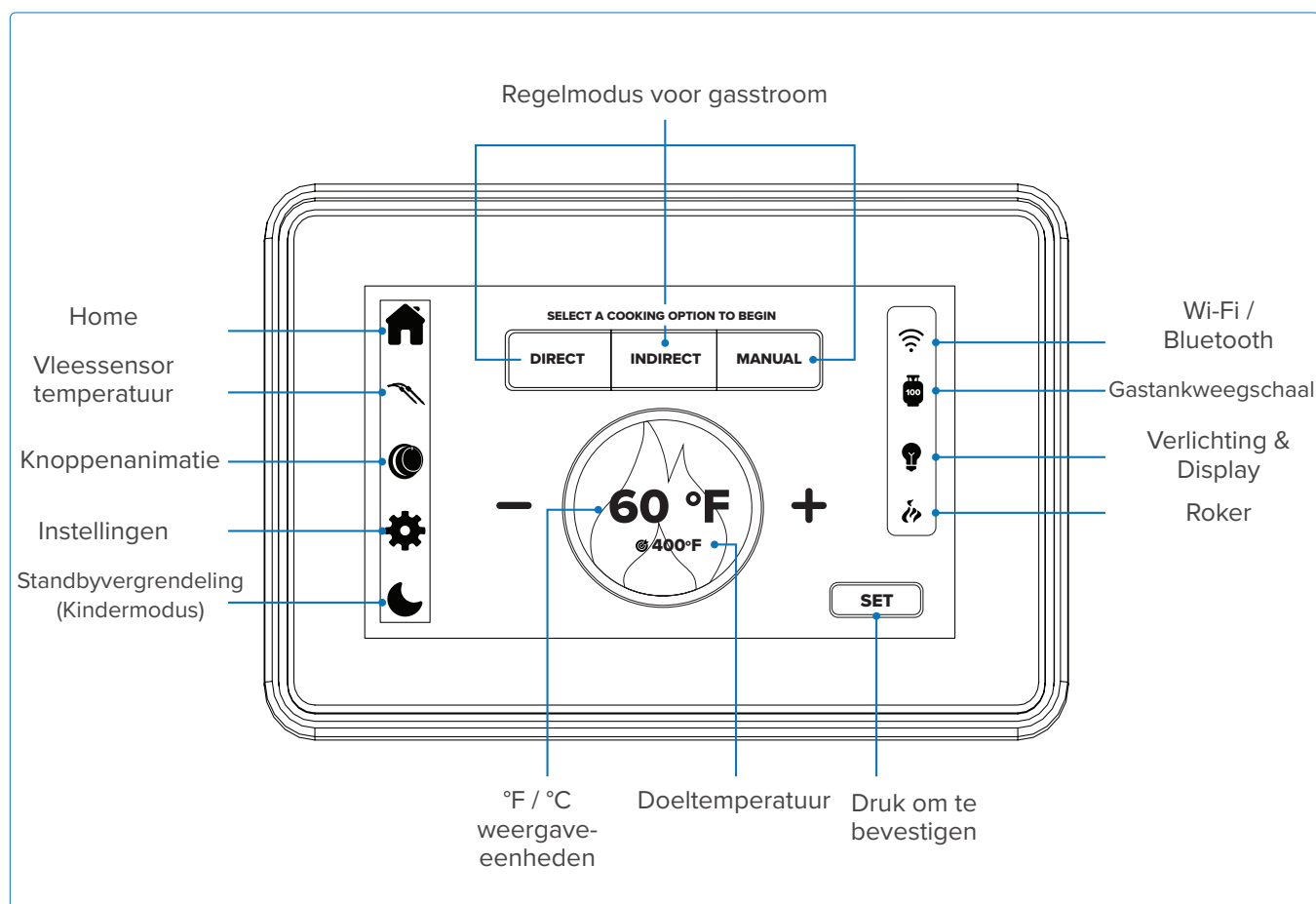
Zie de secties "Snelstartinstructies" en "Napoleon® Home App" voor meer informatie over het verbinden. Download de Napoleon® Home

App en geniet van slim koken. Elk gebruik van dergelijke merken en logo's zoals aangegeven is eigendom van de respectievelijke eigenaren en elk gebruik door Wolf Steel Ltd. is onder licentie: Bluetooth® door Bluetooth SIG, Inc. Andere handelsmerken en handelsnamen zijn eigendom van de respectievelijke eigenaren: Android™ en Google Play™ zijn handelsmerken van Google Inc.; Apple, iPhone® en de Apple App Store zijn handelsmerken van Apple Inc.; iOS is een handelsmerk of geregistreerd handelsmerk van Cisco Inc.

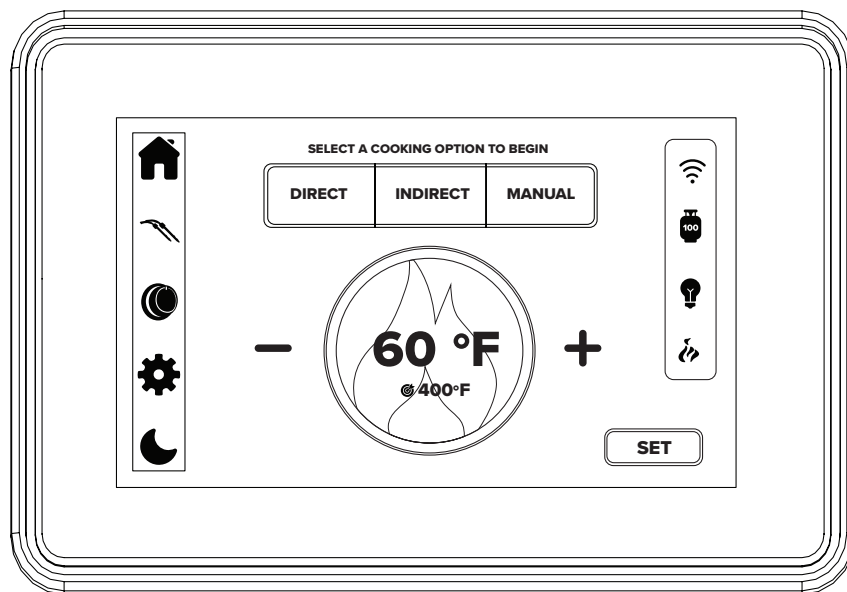
Compatibele apparaten

De Napoleon® Home App is ontworpen om te werken met een breed scala aan Android- en iOS-apparaten. Apparaatcompatibiliteit is niet gegarandeerd vanwege het grote aantal verschillende modellen en fabricagestandaarden.

Overzicht van het display



Displaybediening



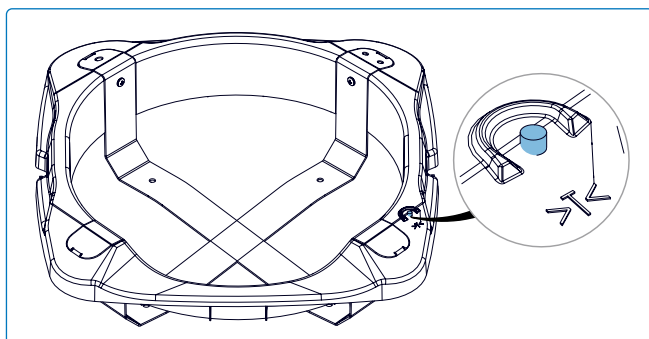
Functie	Actie	Duur	Beschrijving
Koppelmodus	Houd de aan/uit-knop 10 seconden ingedrukt OF tik op het Wi-Fi-pictogram en selecteer vervolgens Netwerk Resetten in het pop-upmenu om het systeem koppelbaar te maken.	10 seconden	Wanneer het systeem opnieuw opstart, verschijnt het Napoleon®-logo. De Wi-Fi- en Bluetooth®-pictogrammen zullen knipperen, wat aangeeft dat het apparaat zich in de koppelmodus (Access Point) bevindt. Je moet het apparaat opnieuw configureren via de Napoleon® Home App. Dit proces moet worden voltooid wanneer het display actief is. Als het display uit is of in time-out staat, blijf dan de knop ingedrukt houden tot de Access Point-modus is bereikt. Als alternatief kun je de koppelmodus starten door op het Wi-Fi-pictogram te tikken en Netwerk Resetten te selecteren in het pop-upmenu.
Display activeren	Tik eenmaal op het display of tik op het maansymbool	N.v.t.	Na het ontwaken keert het display naadloos terug naar de vorige status. Een tik op het maansymbool zet het scherm in de stand-bymodus; nogmaals op dezelfde plek tikken schakelt het scherm weer in.
Temperatuureenheid wijzigen	Selecteer het tandwielpictogram	N.v.t.	Schakel tussen Celsius en Fahrenheit.

Hoe de propaantankweegschaal te ijken

1. Verwijder de lege propaantank.
2. Druk op de Zero-knop om het tarreerproces te starten.
3. Wacht 20 seconden tot de weegschaal is gekalibreerd.
4. Plaats de nieuwe propaantank op de weegschaal.

Een nieuwe propaantank selecteren

- Open de Napoleon® Home App en ga naar het gedeelte Tankweegschaal (**Fig 12**).
- Kies een van de volgende opties:
 - » **Noord-Amerika:** Vooraf ingestelde standaard tankgewichten.
 - » **Europa:** Selecteer uit de beschikbare tankspecificaties.
 - » **Aangepaste tank (optioneel):** Voer het gewicht van een lege en volle tank in voor nauwkeurige monitoring (**Fig 13**).



OPMERKING:

Het kan ongeveer 1 minuut duren voordat de gegevens in de app zijn bijgewerkt.

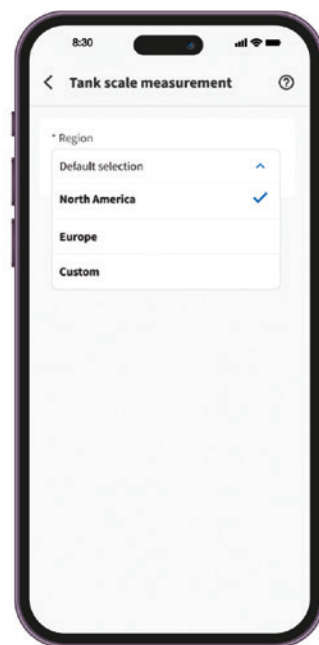


Fig 12

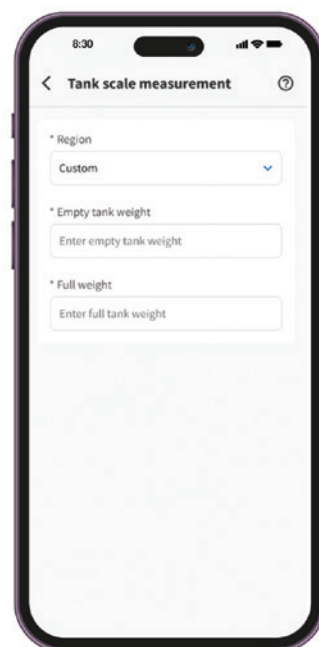


Fig 13

Veiligheidsmaatregelen

- Vermijd hoge luchtvochtigheid of extreme temperaturen.
- Vermijd langdurige blootstelling aan direct zonlicht of sterke ultraviolette straling.
- Demonteer of repareer het apparaat niet zelf.
- Stel het apparaat of de accessoires niet bloot aan brandbare vloeistoffen, gasen of andere explosieven.
- Sondes kunnen werken van -20 °C (-4 °F) tot 300 °C (572 °F).
- Sondekabels kunnen werken van -20 °C (-4 °F) tot 380 °C (716 °F).
- **BELANGRIJK:** Laat de sondes niet direct blootstaan aan vlammen of temperaturen boven 300 °C (572 °F).
- Voor nauwkeurige metingen steekt u de sondes in het midden van het vlees, bij voorkeur voordat het op de grill wordt gelegd.
- **BELANGRIJK:** Richt de punten van de sondes naar beneden, maar laat de punten niet de grillroosters raken. Probeer er ook voor te zorgen dat de sondes het grilllichaam niet raken.
- Leg het vlees aan de kant van de grill die het dichtst bij de thermometer is.
- Plaats het snoer bij een hoog uitgangspunt zodat het snoer voldoende boven de grillroosters blijft wanneer het deksel gesloten is.
- Als alternatief kunnen de handgrepen van de sondes onder de dekseldichting worden geplaatst. Zorg ervoor dat de zijkanten van de grill de maximale bedrijfstemperatuur van de sondes niet overschrijden.
- Bij gebruik van meerdere sondes kunnen gekleurde sonderingen helpen om het nummer van elke sonde te identificeren. Plaats elke ring om de punt van de sonde en duw deze tot aan de houder.

Vrije ruimte

- Controleer of het kookoppervlak de maximale temperatuur niet overschrijdt en of de snoeren niet geknikt of beschadigd zijn door gesloten deuren of deksels.
- Controleer eerst de speling van het snoer bij kamertemperatuur met het deksel gesloten. Controleer het snoer op ernstige knikken of buigingen. Zet vervolgens de grill aan en controleer op hete plekken waar het snoer contact kan maken met het oppervlak.

Infrarood grillgids

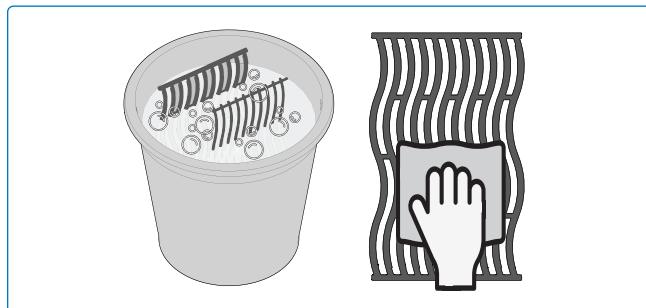
Voedsel	Interne temperatuur	Instelling van de bedieningsknop	Baktijd	Kooktips
 Biefstuk 1 inch (2,54 cm) dik.	Medium-rare 54–60 °C (130–140 °F)	HOOG gedurende 2 min per kant, daarna MIDDEL	4–6 minuten per kant, afhankelijk van de dikte.	Vraag om gemarmerd vet in het stuk vlees. Schroei op hoge temperatuur om de sappen te behouden, verlaag daarna het vuur voor de gewenste gaarheid. Laat 3 minuten rusten voor het serveren.
	Medium 60–66 °C (140–150 °F)			
	Doorbakken 77 °C (170 °F)			
 Hamburger ½ inch (1,27 cm) dik.	Medium-rare 54 °C (129 °F)	HOOG gedurende 2–3 min per kant	5–7 minuten totaal.	Vorm de burgers tot gelijke dikte voor een gelijkmatige garing. Hamburgers van 2,5 cm dik of meer moeten met indirecte hitte worden gegrild.
	Medium 60 °C (140°F)			
	Doorbakken 77 °C (170°F)			
 Gevogelte	74 °C (165 °F)	HOOG, daarna LAAG	90 minuten totaal (afhankelijk van de grootte)	Snijd ¾ door het gewricht tussen de dij en de poot zodat het vlees plat op de brander ligt voor een gelijkmatige garing.
 Varkenskoteletten	64 °C (147 °F)	MIDDEL	6 minuten per kant	Kies dikke stukken voor malser vlees. Snijd overtollig vet weg.

Voedsel	Interne temperatuur	Instelling van de bedieningsknop	Baktijd	Kooktips
 Vis	70 °C (158 °F)	MIDDEL	5–10 minuten, afhankelijk van de dikte	Bak tot het ondoorzichtig is en gemakkelijk uit elkaar valt.
 Schelpdieren/ Garnalen	60°C - 65°C (140 °F - 149 °F)	HOOG	3–5 minuten	Gooi alle schelpdieren weg die tijdens het koken niet opengaan.
 Spareribs	74 °C (165 °F)	HOOG gedurende 5 min, daarna LAAG	25–30 minuten totaal	Grill tot het vlees gemakkelijk van het bot loskomt.
 Lamskoteletjes	64 °C (147 °F)	HOOG gedurende 5 min, daarna MEDIUM	10–15 minuten per kant	Kies dikke stukken voor malsheid. Snijd overtollig vet weg om vlammen te voorkomen.
 Hotdogs	74 °C (165 °F)	MEDIUM tot LAAG	5–7 minuten totaal	Grill of kook tot ze volledig zijn verwarmd.

Reinigingsinstructies

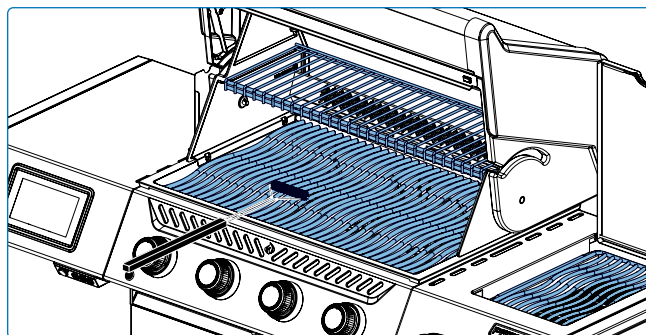
Uw grill schoonmaken voor het eerste gebruik

1. Was de roosters met de hand met water en mild afwasmiddel om eventuele resten van het productieproces te verwijderen. NIET in de vaatwasser wassen.
2. Spoel grondig af met heet water en droog volledig af met een zachte doek om te voorkomen dat er vocht binnendringt.



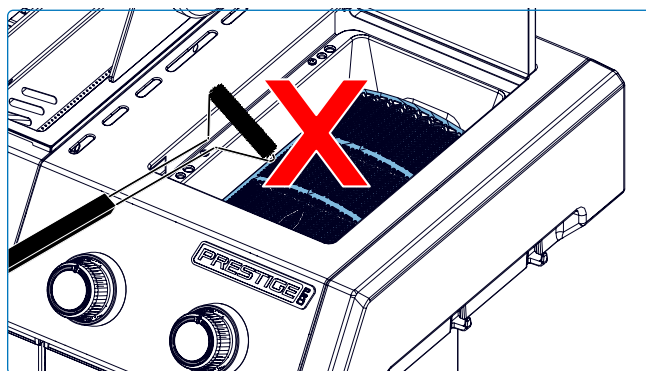
Roestvrijstalen grillroosters

- Roestvrijstalen grillroosters kunnen worden schoongemaakt door de grill voor te verwarmen en een staalborstel te gebruiken om resten te verwijderen.
- Roestvrijstalen roosters zullen permanent verkleuren door regelmatig gebruik vanwege de hoge temperaturen tijdens het grillen.



Infrarood zijbrander (indien aanwezig)

- De meeste vleessappen en etensresten die op het oppervlak van de infraroodbrander vallen, verbranden direct door de hoge intensiteit van de hitte.
- Maak de keramische tegel niet schoon met een staalborstel.
- Gebruik geen water of andere vloeistoffen om de brander schoon te maken. Een plotselinge temperatuurverandering zal het keramiek doen barsten.
- Steek de brander aan en laat deze 5-10 minuten op hoog staan om eventuele achtergebleven resten te verwijderen.



OPMERKING:

Gebruik een zachte borstel om de roestvrijstalen gaasafdekking van de zijbrander schoon te maken. Gebruik de borstel niet op de keramische tegels.



GEVAAR!

- Draag altijd beschermende handschoenen en een veiligheidsbril bij het

schoonmaken van uw grill.

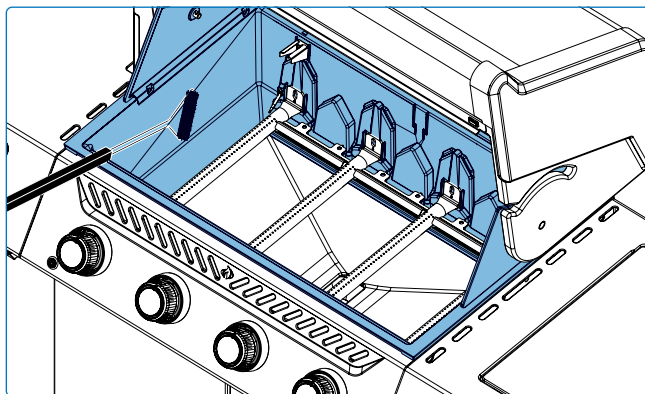
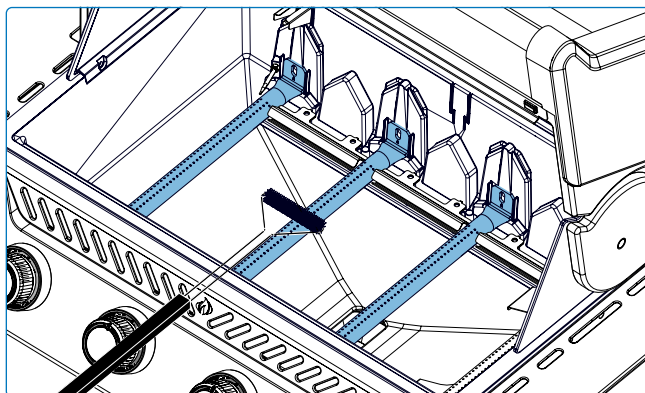
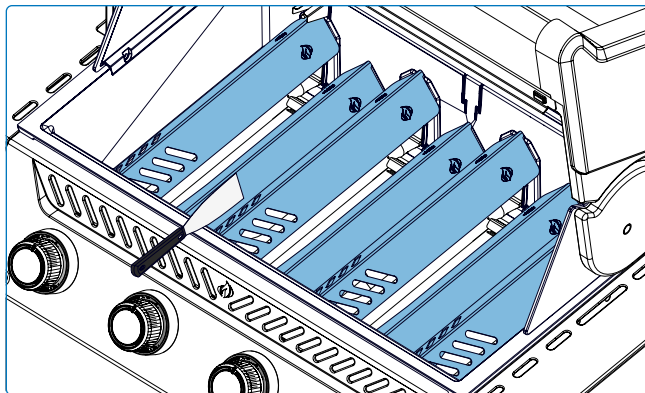
- Reinig de grill alleen wanneer deze is afgekoeld om het risico

op brandwonden te voorkomen.

- Opgehoopt vet is een brandgevaar.

Binnenkant van de barbecue

1. Verwijder de grillroosters.
2. Borstels vuil van het deksel en de zijkanten met een messing draadborstel.
3. Schraap de searplaten schoon met een plamuurmes en borstel daarna het as eraf.
4. Verwijder de searplaten en maak de branders schoon met een staalborstel.
5. Veeg het vuil in de lekbak.



Lekbak

Elke grillkop, zijbrander en inbouwbrander heeft een bijbehorende lekbak. Deze is eenvoudig bereikbaar via deuren of openingen.

- Vet en overtollige vleessappen verzamelen zich in de lekbak onder de grill en hopen zich op in het wegwerpvetbakje onder de lekbak (indien van toepassing).
- Gebruik alleen door Napoleon® goedgekeurde voeringen op de lekbak. Gebruik nooit aluminiumfolie, zand of enig ander niet-goedgekeurd materiaal. Dit kan voorkomen dat vet goed wegloopt.
- Reinig regelmatig om vetophoping te voorkomen – ongeveer elke 4-5 keer gebruik.

Schoonmaakstappen:

1. Schuif de lekbak uit de grill om bij het wegwerpvetbakje te komen of om de lekbak schoon te maken.
2. Schraap de lekbak schoon met een plamuurmes of schraper.
3. Vervang het wegwerpvetbakje elke 2-4 weken, afhankelijk van het gebruik van de grill (indien van toepassing).
4. Neem contact op met uw Napoleon® Grill dealer voor benodigdheden.

Thermokoppels

De vlammevoeler en thermokoppels bevinden zich bij de hoofdbranders (**Fig 14**). Bij vetophoping, veeg de metalen uiteinden voorzichtig af met een zachte doek of gebruik fijn schuurpapier indien nodig. Vermijd het gebruik van water, agressieve chemicaliën of druk, omdat deze onderdelen kwetsbaar zijn en gemakkelijk beschadigd kunnen raken door krachtig schoonmaken. Zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn voordat u ze weer monteert.

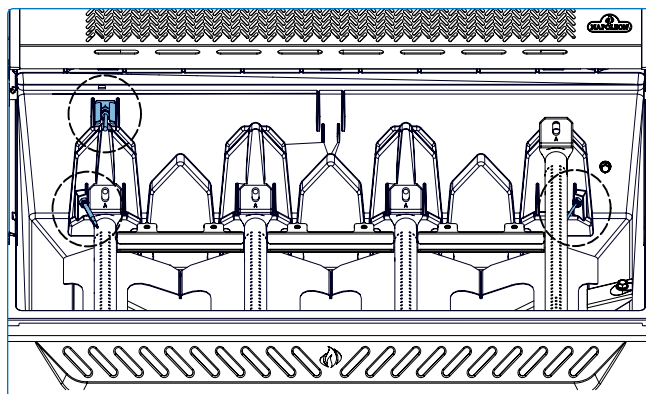
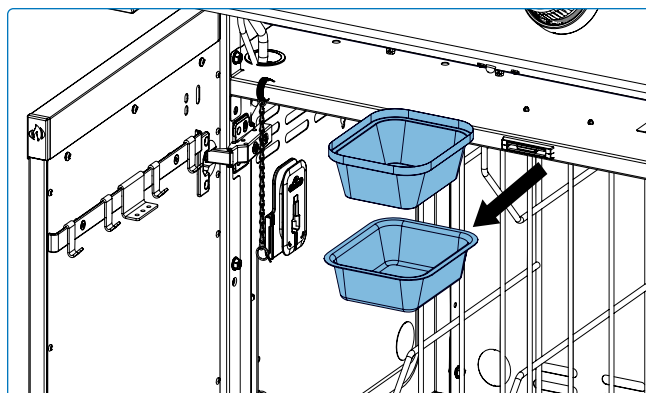
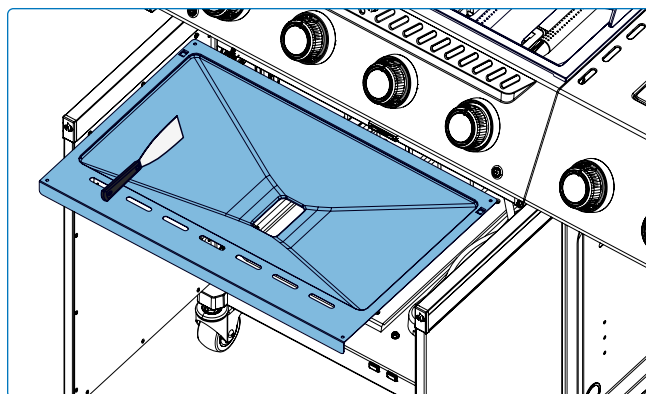


Fig. 14

Bedieningspaneel

Gebruik **ALLEEN** warm water met zeep. Tekst is direct op de ringen gedrukt. Goed schoonmaken zorgt ervoor dat de tekst donker en leesbaar blijft. Vermijd schurende of roestvrijstalen reinigingsmiddelen, omdat deze de afwerking en de gedrukte tekst kunnen beschadigen.

Aluminium gietstukken

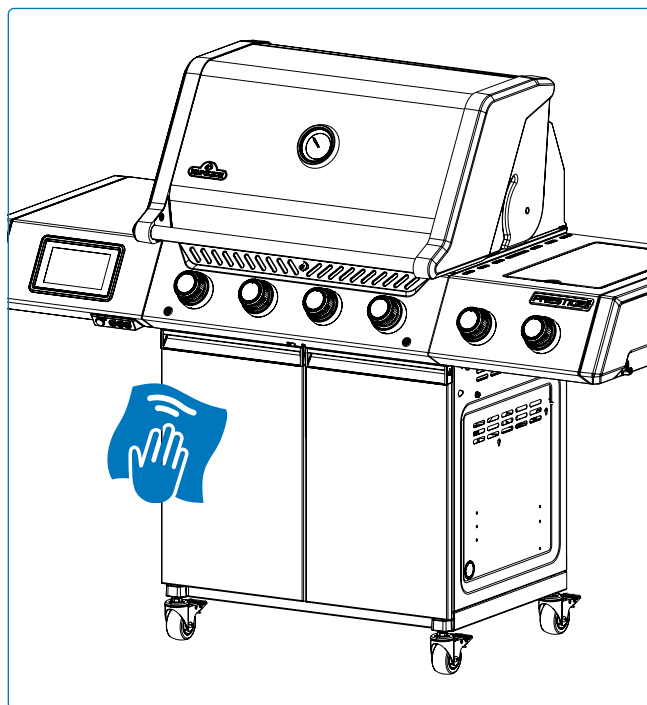
Reinig met warm zeepsop. Aluminium roest niet, maar hoge temperaturen en weersinvloeden kunnen oxidatie op het oppervlak van de gietstukken veroorzaken, wat eruitziet als witte vlekken.

Zie “**Onderhoudsinstructies**” voor meer informatie over het voorkomen van geoxideerd aluminium.

Buitenkant van de grill

- Gebruik alleen een niet-schurend reinigingsmiddel. Schurende reinigingsmiddelen of staalwol zullen de afwerking beschadigen.
- Veeg altijd in de richting van de nerf.
- Ga voorzichtig om met porselein geëmailleerde onderdelen.
- De ingebakken emailaag is glasachtig en zal afbrokkelen als deze wordt geraakt.

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



! WAARSCHUWING!

- Zorg ervoor dat alle branders uit zijn, de gasfles dicht is en de grill is afgekoeld voordat u gaat schoonmaken. Gebruik geen ovenreiniger op enig onderdeel van de grill.
- Plaats geen grillroosters of

andere onderdelen van de grill in een zelfreinigende oven om schoon te maken. Reinig de grill op een plek waar het schoonmaakmiddel geen schade aanricht aan terrassen, gazons of patio's.

- Barbecuesaus en zout kunnen corrosief zijn en zorgen voor snelle achteruitgang van de grillonderdelen als deze niet regelmatig worden schoongemaakt.

Insectenrooster en branderopeningen

Spinnen en insecten worden aangetrokken door kleine afgesloten ruimtes. Napoleon® heeft de brander voorzien van een insectenrooster op de luchtklep.

Dit verkleint de kans dat insecten nesten bouwen in de brander, maar lost het probleem niet volledig op.

Een nest of spinnenweb kan ervoor zorgen dat de brandervlam zachtgeel of oranje brandt en 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 is bevestigd. Schuif de brander naar achteren en omhoog om te verwijderen (**Fig 15**).
 2. Reinig de binnenkant van de brander met een flexibele venturibuisborstel of, voor kwetsbare delen, een zachte borstel om voorzichtig vuil te verwijderen.
 3. Schud los vuil uit de brander via de gasinlaat.
 4. Controleer de branderopeningen en ventielopeningen op verstoppingen:
5. Gebruik een opengebogen paperclip of boortje om de branderopeningen schoon te maken. Dit kan gedaan worden met de brander bevestigd, maar het is eenvoudiger als deze uit de grill is verwijderd.
 6. Buig het boortje niet tijdens het boren van de openingen, want het boortje kan breken.
 7. Dit boortje is bedoeld voor branderopeningen, NIET voor messing sproeiers die de gasstroom naar de brander regelen.
 8. Vergroot de gaten niet.
 9. Zorg ervoor dat het insectenrooster schoon, strak en vrij van pluïesjes of ander vuil is.
 10. Voer de stappen in omgekeerde volgorde uit om de brander weer te installeren.
 11. Zorg ervoor dat het ventiel in de brander komt bij het installeren.
 12. Plaats de houder van de searplaat terug en draai de schroeven vast om de herinstallatie te voltooien.

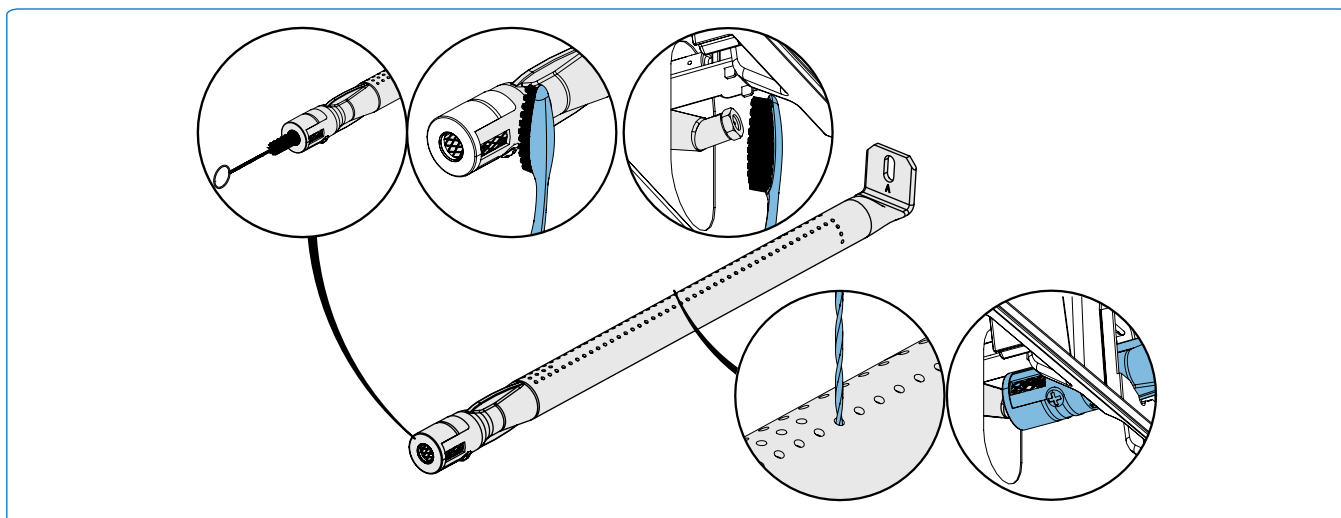


Fig. 15



GEVAAR!

- Het is erg belangrijk dat het ventiel/de opening in de branderbuis komt bij het terugplaatsen van de brander na het schoonmaken en vóór het aansteken van uw grill, anders kan er brand of een explosie ontstaan.
- Vermijd onbeschermd contact met hete oppervlakken.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of staalwol op geverfde, porseleinen of roestvrijstalen onderdelen van uw grill, omdat dit de afwerking zal beschadigen.



VEILIGHEID VOOROP!

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

Temperatuursondes

- Maak de sondes schoon voordat u ze voor het eerst gebruikt.
- Was het metalen deel van de sondes met de hand en droog ze grondig na elk gebruik. Was niet in een vaatwasser.
- Sondes zijn roestvrij en corrosiebestendig. Gebruik geen chemicaliën of schoonmaakmiddelen om de sondes schoon te maken, behalve milde zeep.



OPMERKING:

De probe-aansluitingen, probe-kabels en het display zijn waterbestendig, maar mogen niet in de regen worden achtergelaten. Het apparaat mag nooit in water worden ondergedompeld.



WAARSCHUWING!

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



WIJ WILLEN U HELPEN!

Neem contact op met uw erkende dealer voor aanbevolen vervangingsonderdelen.

Onderhoudsinstructies

Algemene vereisten

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

- Blokkeer de luchtstroom voor ventilatie en verbranding niet.
- Houd de ventilatieopeningen van de cilinderbehuizing aan de zijkant van de kar of behuizing en aan de voor- en achterkant van de onderste plank vrij van vuil.

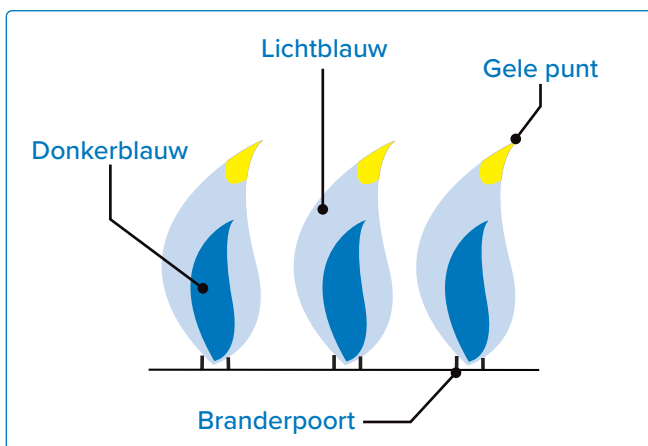


BELANGRIJK!

- Alleen een gekwalificeerde gasinstallateur mag branders afstellen. Neem contact op met uw dealer of een erkende serviceprovider.

Verstelling van verbrandingslucht

- De luchtklep is in de fabriek afgesteld en hoeft onder normale omstandigheden niet te worden bijgesteld. Bij extreme omstandigheden kunnen aanpassingen nodig zijn.
- De vlammen van de luchtklep zijn donkerblauw met lichtblauwe en soms gele uiteinden wanneer deze correct is afgesteld.
- Te weinig luchttoevoer naar de brander veroorzaakt roet en trage gele vlammen.
- Te veel luchttoevoer naar de brander zorgt ervoor dat de vlammen onregelmatig omhoog slaan en het aansteken bemoeilijken.



De luchtklep afstellen

1. Verwijder de grillroosters en de searplaten. Laat het deksel open.
2. U moet de brander verwijderen om bij de luchtschuifschroef te kunnen en deze af te stellen, omdat deze anders niet bereikbaar is.
3. Verwijder de achterklep om de luchtklep van de achterste buisbrander af te stellen.
4. Draai de vergrendelingsschroef van de luchtschuif los en open of sluit de luchtschuif indien nodig.
5. Steek de branders aan op de hoogste stand.
6. Controleer de brandervlammen visueel.
7. Zet de branders uit, draai de vergrendelingsschroeven vast en plaats de verwijderde onderdelen terug wanneer de schuiven correct zijn afgesteld.
8. Zorg ervoor dat insectenroosters zijn geïnstalleerd.



OPMERKING:

Infraroodbranders hebben geen luchtregeling.

Instellingen van de luchtklep			
Model	Type gas	Hoofdbrander	Achterste buisbrander
PRO500	Propaan (G30,G31)	Open	* 1/4" (6 mm)

* Elke zijde van de luchtschuif

Tabel 1



VEILIGHEID VOOROP!

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

Roestvrijstaal in zware omgevingen

Roestvrij staal oxideert of verkleurt in aanwezigheid van chloriden en sulfiden, vooral in kustgebieden, warme en zeer vochtige omgevingen, en rondom zwembaden en bubbelbaden. Deze vlekken lijken op roest, maar kunnen eenvoudig worden verwijderd of voorkomen. Reinig roestvrijstalen en chromen oppervlakken elke 3-4 weken. Maak schoon met warm zeepwater.

Onderhoud van de brander

- Extreme hitte en een corrosieve omgeving kunnen oppervlakkige corrosie veroorzaken, zelfs als de brander is 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 scheuren in het keramische oppervlak te voorkomen. Barsten zullen ervoor zorgen dat de branders niet goed werken



BELANGRIJK!

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

Vrije ventilatie van hete lucht

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



GEVAAR!

- Draai de gastoevoer dicht en koppel het apparaat los voordat u onderhoud uitvoert.
- Een lektest moet jaarlijks worden uitgevoerd en wanneer een onderdeel van de gasleiding wordt vervangen, of wanneer er een gaslucht wordt waargenomen.
- Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd wanneer de grill is afgekoeld om het risico op brandwonden te voorkomen.

Stappen om beschadiging van keramische oppervlakken te voorkomen

1. Doof nooit een vlam of controleer steekvlammen met water (**Fig 16**).
2. Laat geen koud water (regen, sproeier, slang, enz.) in contact komen met hete keramische branders. Een plotselinge temperatuurverandering zal het keramiek doen barsten.
3. Een keramische brander die nat wordt voordat deze wordt gebruikt, zal later stoom produceren en druk opbouwen waardoor het keramiek zal barsten.
4. Herhaaldelijk nat worden van het keramiek kan ervoor zorgen dat het uitzet en druk opbouwt, waardoor het keramiek zal barsten en afbrokkelen.
5. Controleer het keramiek op mogelijke wateropname als u stilstaand water in de grill aantreft. Verwijder de brander als het keramiek nat is. Draai hem om zodat het overtollige water eruit kan lopen. Breng het keramiek naar binnen om het grondig te laten drogen.
6. Laat geen harde voorwerpen tegen de brander stoten. Wees voorzichtig bij het plaatsen of verwijderen van grillroosters en bij het gebruik van accessoires.

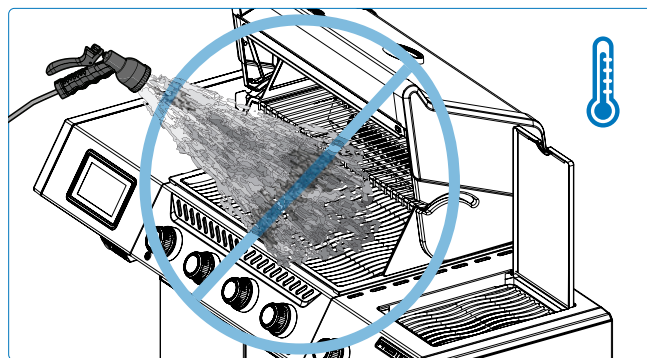


Fig. 16

Deurafstelling en nivellering

Deurafstelling

De deuren van de apparaatwagen kunnen worden afgesteld als ze ongelijk zijn.

1. Zoek de afstelbeugel aan de bovenkant van de deur.
2. Draai met een schroevendraaier de afstelschroef van de deur met de klok mee om de deur te verhogen, of tegen de klok in om deze te verlagen.
3. Na een of twee slagen met de schroevendraaier opent en sluit u de deur en controleert u de uitlijning aan de bovenkant van de deuren.
4. Stel de scharnierschroeven af om de kastdeuren op gelijke hoogte te brengen (**Fig 17**).
5. Herhaal deze stappen indien nodig totdat de deuren zijn uitgelijnd.

Uw apparaat waterpas zetten

Verstelbare zwenkwieken helpen bij het waterpas zetten van het apparaat (**Fig 18**).

1. Zet de wielremmen vast op de zwenkwieken tegenover het wiel dat wordt afgesteld.
2. Til voorzichtig de juiste zijde van de apparaatbasis op en ondersteun deze zodat het zwenkwiel vrij kan draaien.
3. Draai de borgmoer aan de bovenkant van de zwenkwielstang los.
4. Gebruik een steeksleutel om de onderste moer van de zwenkwielstang tegen de klok in te draaien om die hoek van het apparaat te verlagen, of met de klok mee om deze te verhogen.
5. Wanneer de gewenste hoogte is bereikt, draait u de borgmoer vast tegen de apparaatbasis om het zwenkwiel in de nieuwe positie te vergrendelen. Overschrijd 3/8" (10 mm) niet bij het afstellen (**Fig 19 & Fig 20**). Herhaal deze procedure voor de overige zwenkwieken totdat de grill waterpas staat en op elke hoek volledig wordt ondersteund.

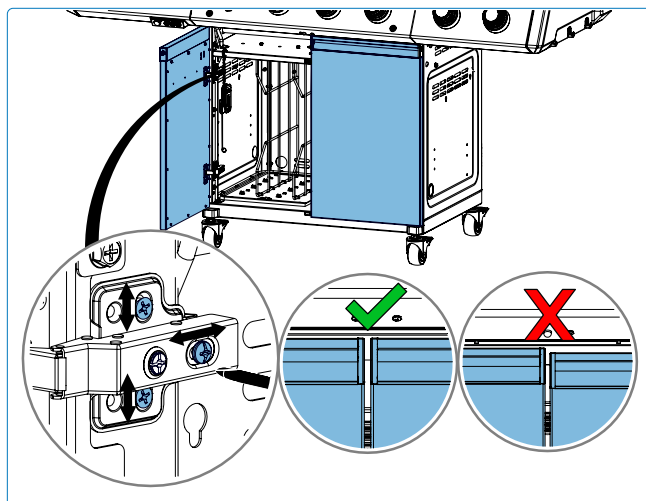


Fig 17

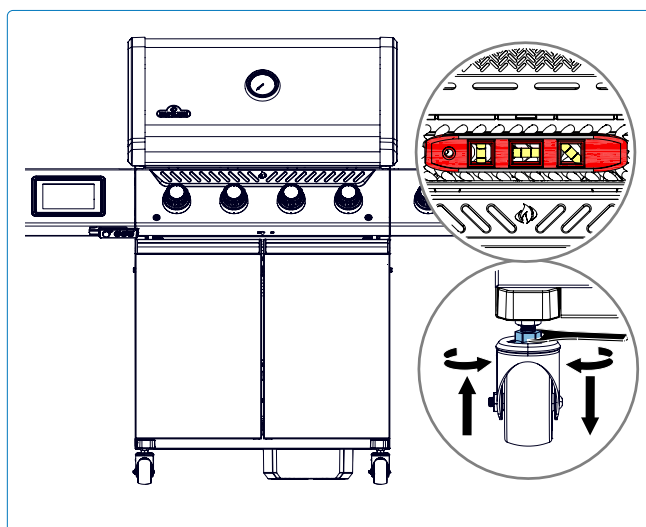


Fig 18

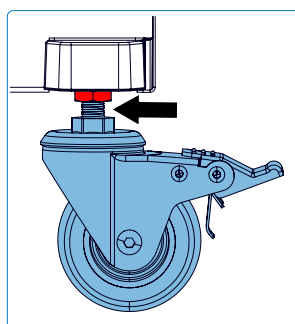


Fig 19

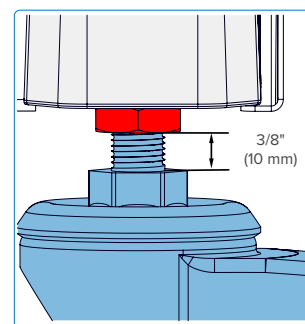


Fig 20

! WAARSCHUWING!

- Til slechts één zijde van het apparaat tegelijk op. Kantel het apparaat niet naar voren of naar achteren.

- Stel de hoogte van het zwenkwiel niet meer dan 3/8" (10 mm) af. Het overschrijden van deze limiet kan het apparaat of de onderdelen beschadigen.

Probleemoplossing

Aanstekingsproblemen

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

	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Hoofdbrander	JETFIRE™-uitlaat is vuil of verstopt.	Reinig de JETFIRE™-uitlaat met een zachte tandenborstel.
	Vuile of gecorrodeerde kruisontstekingsbeugels.	Reinig of vervang indien nodig.
Achter- en zijbranders	Losse elektrodedraad of schakelaar-aansluitdraden.	Controleer of de elektrodedraad stevig op de aansluiting aan de achterkant van de ontsteker is gedrukt. Controleer of de leidingen van de module naar de ontstekingsschakelaar (indien aanwezig) stevig op hun respectievelijke aansluitingen zijn gedrukt.
	Vlammen die loskomen van de brander.	Sluit de luchtklep volgens de sectie “Onderhoudsinstructies” - Verstelling van de verbrandingslucht in deze handleiding. BELANGRIJK! Dit moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde gasinstallateur.

Geluiden en steekvlammen

- Brommende regelaar.
- Overmatige vlammen en ongelijke warmte.

	Mogelijke oorzaken	Oplossing
	Normaal brommend geluid op warme dagen.	Dit is geen defect. Dit wordt veroorzaakt door interne trillingen in de regelaar en heeft geen invloed op de prestaties of veiligheid van de grill. Brommende regelaars worden NIET vervangen.
	Het cilinderkraantje is te snel geopend.	Open het cilinderkraantje langzaam.
	Searplaten verkeerd geïnstalleerd.	Zorg ervoor dat de searplaten met de gaten naar voren zijn geplaatst en de sleuven aan de onderkant. Zie de montagehandleiding.
	Onjuiste verwarming.	Verwarm de grill voor met alle hoofdbranders op hoog gedurende 10 tot 15 minuten.
	Overmatige opbouw van vet en as op de grillplaten en in de lekbak.	Reinig de searplaten en de lekbak regelmatig. Bekleed de bak niet met aluminiumfolie. Raadpleeg “Reinigingsinstructies” .

Gasstroom

- Lage warmte of lage vlam wanneer de klep op hoog staat.
- Branders branden met een gele vlam, vergezeld van een gaslucht.
- Vlammen trekken weg van de brander,
- vergezeld van een gaslucht en mogelijk ontstekingsproblemen.
- Brander staat op HOOG, maar de instelling is LAAG. Rommelig geluid en fladderende blauwe vlam op het oppervlak van de brander.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Propaan – onjuiste ontstekingsprocedure.	Zorg ervoor dat de ontstekingsprocedure zorgvuldig wordt gevolgd. Alle gaskranen moeten in de UIT-stand staan wanneer de tankkraan wordt opengedraaid. Draai de tank langzaam open om de druk te laten egaliseren. Zie Bediening – "Aanstekinstructies" .
Aardgas – te kleine toevoerleiding.	De leiding moet worden gedimensioneerd volgens de installatievoorschriften.
Lekkende pakking rond de keramische tegel, of een lasfout in de branderbehuizing.	Laat de brander afkoelen en inspecteer deze zorgvuldig op scheuren. Neem contact op met uw erkende Napoleon® dealer om een vervangende branderunit te bestellen als er scheuren worden gevonden.
Zowel propaangas als aardgas – onjuiste voorverwarming.	Verwarm de grill voor met beide hoofdbranders op hoog gedurende 10 tot 15 minuten.
Mogelijk spinnenweb of ander vuil.	Maak het brandergat grondig schoon van nesten of spinnenwebben door het te verwijderen en de instructies in deze handleiding te volgen. Zie "Reinigingsinstructies" .
Onjuiste afstelling van de luchtklep.	Open of sluit de luchtklep lichtjes volgens deze handleiding. Zie "Onderhoudsinstructies" . BELANGRIJK! Dit moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde gasinstallateur.
Gebrek aan gas.	Controleer het gasniveau in de propaancyinder.
Aansluitslang is afgeknel.	Leg de aansluitslang indien nodig opnieuw neer.
Propaandrucksregelaar in lage doorstroomstand.	Zet de branders uit en sluit de tankkraan, wacht 5 minuten voordat u de kraan volledig opent, wacht enkele seconden tot de druk is geëgaliseerd voordat u de ontstekingsinstructies volgt om de grill te starten. Zorg ervoor dat de ontstekingsprocedure elke keer zorgvuldig wordt gevolgd wanneer u kookt. Alle gaskranen moeten UIT staan wanneer het tankventiel wordt geopend. Open het tankventiel altijd langzaam.

Afbladderende verf

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

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Vetophoping op de binnenoppervlakken.	Dit is geen defect. De afwerking van het deksel en de kap is van porselein of roestvrij staal en zal niet afbladderen. Het afbladderen wordt veroorzaakt door uitgehard vet (ook wel creosoot genoemd), dat opdroogt tot verachtige schilfers die loslaten. Regelmatig schoonmaken voorkomt dit. Zie "Reinigingsinstructies" .

Infraroodbrander slaat terug

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

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Keramische tegels overbelast met vetdruppels en ophoping. Openingen zijn verstopt.	Zet de brander UIT en laat minstens 2 minuten afkoelen. Steek de brander opnieuw aan en laat deze minstens 5 minuten op HOOG branden, of totdat de keramische tegels egaal rood gloeien.
Brander oververhit door onvoldoende ventilatie. Te veel grilloppervlak bedekt door bakplaat of pan.	Zorg ervoor dat niet meer dan 75% van het grilloppervlak bedekt is met voorwerpen of accessoires. Zet de brander UIT en laat minstens 2 minuten afkoelen. Opnieuw aansteken.
Lekkende pakking rond de keramische tegel, of een lasfout in de branderbehuizing.	Laat de brander afkoelen en inspecteer deze zorgvuldig op scheuren. Neem contact op met uw erkende Napoleon® dealer om een vervangende branderunit te bestellen als er scheuren worden gevonden.



ONDERDELEN-BRONNEN

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



WIJ WILLEN U HELPEN!

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

De app koppelen aan het apparaat

- Zorg er op het display altijd voor dat het Bluetooth®- en Wi-Fi-logo knippert, wat aangeeft dat het klaar is om te koppelen met een smart device.

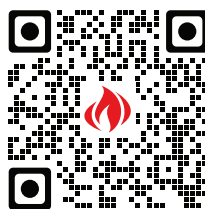
App-probleem	Mogelijke oorzaken / Oplossing
De app is niet geïnstalleerd of niet correct geïnstalleerd.	• Verbind met internet via Wi-Fi en download de app uit de Apple App Store of Google Play™. • Volg de aanwijzingen om de app automatisch te installeren en te openen. • Verwijder en installeer de app opnieuw indien nodig (zie "Napoleon® Home App" voor meer details). • Breid de app-machtigingen uit. • Controleer het app-pictogram op het startscherm.
De app is geïnstalleerd maar toont een scherm met de tekst "probe is not connected".	• Zorg ervoor dat de sondes correct in de sleuven van uw apparaat zijn geplaatst. • Maximaliseer de ontvangst door het display van het apparaat naar het smart device te richten op korte afstand. • Sluit de app volledig af en start deze opnieuw op (wees vertrouwd met de basisbediening en instellingen van uw apparaat). • Sluit alle onnodige programma's op het smart device die mogelijk geheugen gebruiken.
De app werkte eerder, maar de apparaatnaam staat niet in de apparaatlijst van de app.	• De app zoekt niet of kan het apparaat niet vinden. • Klik op "Opnieuw proberen" op de pagina "geen apparaten gevonden" of druk op de terugknop op de pagina "apparaten gevonden" om de scan opnieuw te starten. • Zet het display uit en weer aan door de aan/uit-knop 5 seconden ingedrukt te houden. Zorg ervoor dat Bluetooth® is geactiveerd in de instellingen van het mobiele smart device. • Breng het smart device dicht bij het display. • Ververs het geheugen door de app te sluiten en opnieuw te openen. • Zorg ervoor dat de locatie-instelling van uw apparaat is ingeschakeld. • Wacht 30 tot 60 seconden tussen de stappen.

App-probleem	Mogelijke oorzaken / Oplossing
Het apparaat heeft tijdens het gebruik de verbinding verloren en toont een "verbinding verbroken" pagina.	• Probeer de oorzaak van frequentie-interferentie of fysieke obstructie te achterhalen. • Zorg ervoor dat zowel het apparaat als de smartphone toegang tot internet hebben en dat Bluetooth® is ingeschakeld op uw smartphone. • Zet de display-eenheid uit en weer aan. • Sluit de app geforceerd af en open deze opnieuw als laatste redmiddel.
De alarmen werken niet.	• Controleer de apparaatverbinding. • Controleer of de juiste geluiden of meldingen zijn ingeschakeld in de instellingen van uw slimme apparaat. • Controleer of de alarm- (of tril-)melding is geselecteerd in de Napoleon® Home App.
Het apparaat maakt geen verbinding met Wi-Fi.	• Het apparaat ondersteunt alleen de 2,4GHz Wi-Fi-band. Controleer uw routerinstellingen. Zorg ervoor dat uw router uitzendt op 2,4GHz. Sommige routers kunnen op meerdere banden uitzenden. • Controleer de instellingen van uw router om te zorgen dat de 2,4GHz-band is ingeschakeld. • Andere elektronische apparaten kunnen het Wi-Fi-sigitaal verstoren. Probeer het apparaat weg te plaatsen van elektronica die mogelijk storing veroorzaakt.

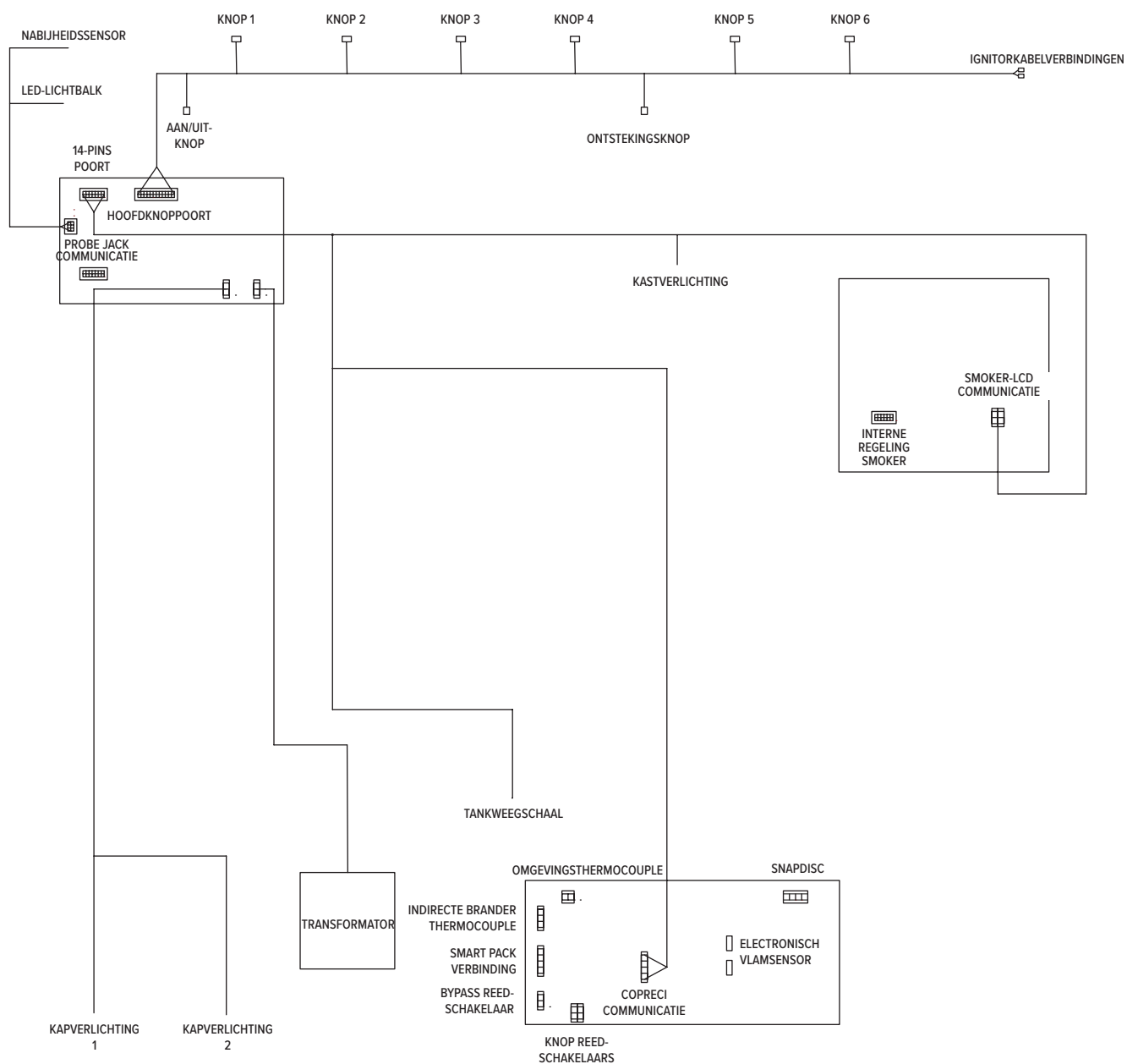
Verklaring van overeenstemming

Wolf Steel Ltd. verklaart hierbij dat de radiotoestelmodellen PRO500VX en PRO665VX voldoen aan Richtlijn 2014/53/EU.

De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is beschikbaar op het volgende internetadres: <https://www.napoleon.com/en/ca/corporate/company/declarations-conformity>

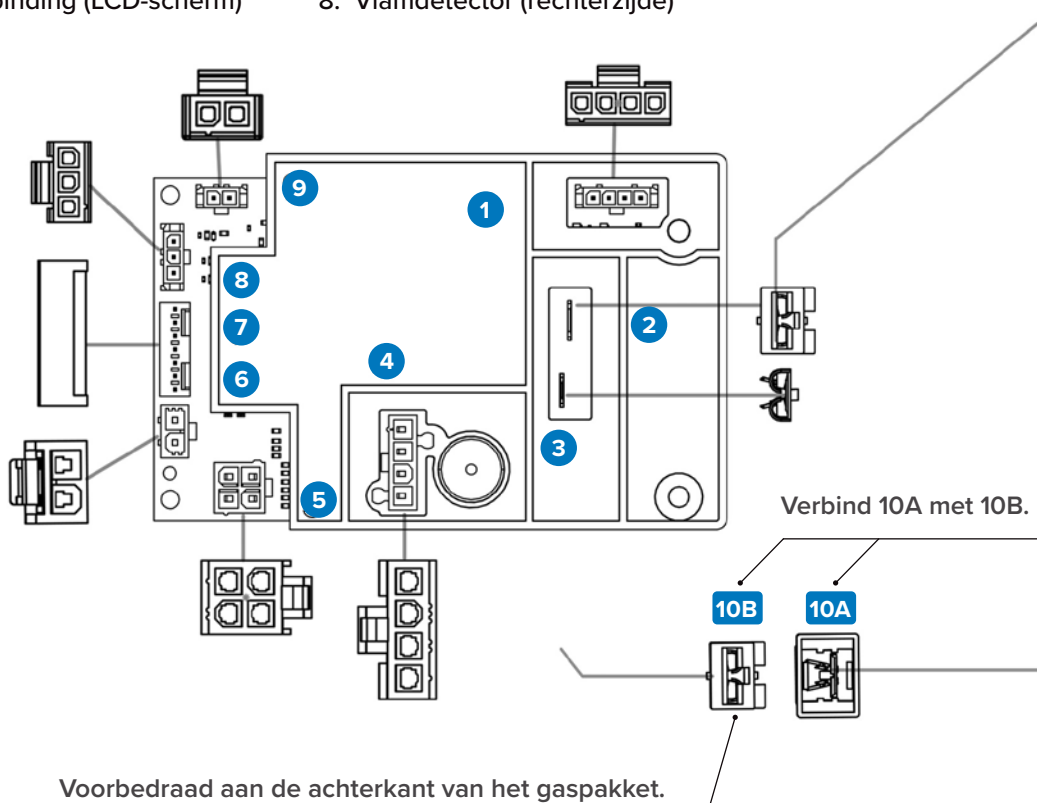


Schema voor elektrische aansluitingen



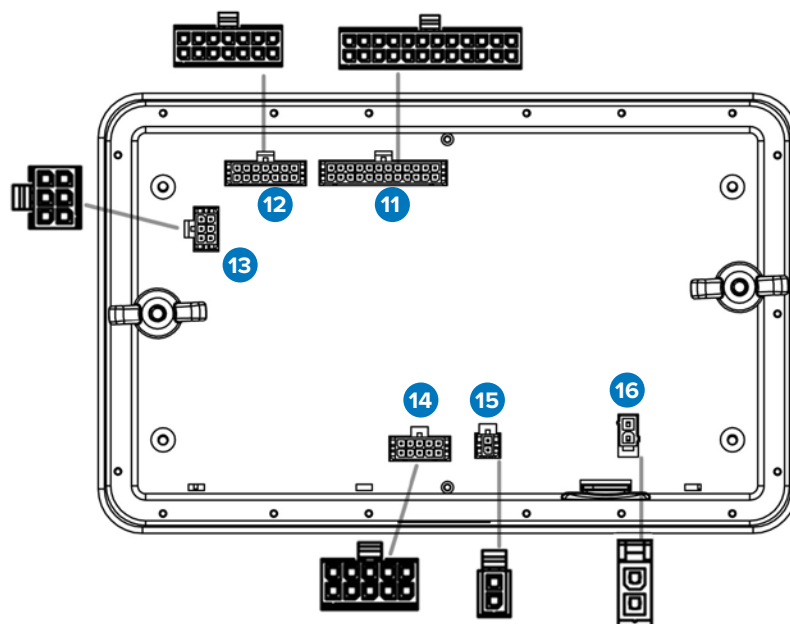
Bedradingsschema gaspakket

- | | | |
|--|---------------------------------------|--|
| 1. Overtemperatuur / Snap Disc | 5. Schakelconnector (reedschakelaars) | 9. Omgevings-thermokoppel |
| 2. Vlamsensorverlenging (linkerkant, vrouwelijk) | 6. Handmatige kleppositie | 10A. Vlamdetector verlenging (mannelijk) |
| 3. Elektromagnetische Groep | 7. Klep | 10B. Vlamdetector (vrouwelijk) |
| 4. HMI-verbinding (LCD-scherm) | 8. Vlamdetector (rechterzijde) | |



Bedradingsschema LCD-scherm

11. Bedieningspaneel
12. Gaspakket & accessoires
13. LED's (balk & nabijheid)
14. Sonde-aansluiting
15. Kapverlichting
16. Stroom



NAPOLEON®

BEPERKTE LEVENSLANGE GARANTIE

VOOR PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ EN INGEBOUWDE SERIE MODELLEN



Napoleon-producten zijn ontworpen met hoogwaardige componenten en materialen en worden geassembleerd door getrainde vakmensen die veel trots hebben in hun werk. De brander- en klepassemblage worden getest op lekkage en proefgestookt op een kwaliteitscontrolepost. Deze grill is grondig geïnspecteerd door een gekwalificeerde technicus vóór het verpakken en verzenden om ervoor te zorgen dat u, de klant, het kwaliteitsproduct ontvangt dat u van Napoleon verwacht.

Bedankt voor uw aankoop van een Napoleon-product. Napoleon (Wolf Steel Ltd, Barrie, ON, Canada) garandeert dat de componenten in uw nieuwe Napoleon-product vrij zijn van materiaal- en fabricagefouten vanaf de aankoopdatum, gedurende een periode van 15 jaar.

Kap	Levenslang
Roestvrijstalen deksel	Levenslang
Porselein geëmailleerd deksel	Levenslang
Aluminium gietstukken	Levenslang
Roestvrijstalen grillroosters	Levenslang
Roestvrijstalen buisbranders	Levenslang
Roestvrijstalen schroeiplates	15 jaar
Porselein geëmailleerde gietijzeren roosters	15 jaar
Roestvrijstalen infrarood draaispit	15 jaar
Infrarood onder-/zijbrander	15 jaar
Elektrische componenten	3 jaar
Alle andere onderdelen	15 jaar

Voorwaarden en beperkingen:

Deze beperkte garantie creëert een garantieperiode zoals gespecificeerd in de bovenstaande tabel, voor producten die zijn gekocht via een erkende Napoleon-dealer, en geeft de oorspronkelijke koper (of ontvanger in het geval van een cadeau) recht op de gespecificeerde dekking met betrekking tot elk onderdeel dat binnen de garantieperiode wordt vervangen, hetzij door Napoleon of een erkende Napoleon-dealer, om een onderdeel van een dergelijk product te vervangen dat bij normaal particulier gebruik is uitgevallen als gevolg van een fabricagefout. Deze garantie dekt geen accessoires of extra artikelen.

Voor alle duidelijkheid, "normaal particulier gebruik" van een product betekent dat het product: is geïnstalleerd (indien van toepassing) door een erkende, bevoegde servicetechnicus of aannemer, in overeenstemming met de bij het product gevoegde installatie-instructies en alle lokale en nationale bouw- en brandvoorschriften;

correct is schoongemaakt en onderhouden volgens de instructies; en niet is gebruikt als gemeenschappelijke voorziening of in een commerciële toepassing. In het geval van gebruik in gemeenschappelijke of commerciële toepassingen (waar toegestaan), wordt de garantieperiode teruggebracht tot twee (2) jaar.

Evenzo omvat "defect" niet: schade veroorzaakt door oververhitting, uitval door omgevingsfactoren zoals harde wind of onvoldoende ventilatie, krassen, deuken, corrosie, achteruitgang van gelakte en geplateerde afwerkingen, verkleuring door hitte, schurende of chemische reinigingsmiddelen of UV-blootstelling, afbrokkelen van porselein geëmailleerde onderdelen, of schade veroorzaakt door verkeerd gebruik, ongeluk, hagel, vetbranden, gebrek aan reiniging en onderhoud, agressieve omgevingen zoals zout of chloor, aanpassingen, misbruik, verwaarlozing of onderdelen geïnstalleerd van andere fabrikanten.

NAPOLEON®

BEPERKTE LEVENSLANGE GARANTIE

VOOR PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ EN INGEBOUWDE SERIE MODELLEN

Als u in een kustgebied woont of uw product zich in de buurt van een zwembad of jacuzzi bevindt, omvat het onderhoud regelmatig wassen en spoelen van de buitenoppervlakken zoals beschreven in de bijgevoegde handleiding, om oppervlaktecorrosie te voorkomen. Indien onderdelen zodanig achteruitgaan dat ze niet meer functioneren (doorgeroest of doorgebrand) binnen de duur van de garantie, zal een vervangend onderdeel worden geleverd. Onderdelen die onder deze garantie worden vervangen, zijn alleen gegarandeerd voor de resterende periode zoals gespecificeerd in de bovenstaande tabel. Het vervangende onderdeel is de enige verantwoordelijkheid van Napoleon zoals bepaald in deze garantie; in geen geval is Napoleon verantwoordelijk voor installatie, arbeid of andere kosten of uitgaven met betrekking tot de herinstallatie van een gegarandeerd onderdeel, voor enige incidentele, gevolg- of indirecte schade, of voor enige behandelings- en transportkosten of invoerrechten.

Het gebruik en/of de installatie van onderdelen op uw Napoleon-product die geen originele Napoleon-onderdelen zijn, maakt deze garantie ongeldig en eventuele schade die hierdoor ontstaat, wordt niet door deze garantie gedekt. Elke conversie van een gasbarbecue die niet is goedgekeurd door Napoleon en uitgevoerd door een erkende Napoleon-servicetechnicus, maakt deze garantie ongeldig.

Deze garantie wordt verstrekt naast alle rechten die u door de lokale wetgeving worden toegekend. Deze en andere wettelijke rechten blijven onaangetast door deze garantievoorziening.

Dienovereenkomstig legt deze garantie Napoleon geen verplichting op om onderdelen op voorraad te houden. Afhankelijk van de beschikbaarheid van onderdelen, Napoleon kan naar eigen goeddunken aan alle verplichtingen voldoen door een klant een evenredig krediet te geven voor een nieuw product. Napoleon kan van tijd tot tijd het ontwerp van zijn producten bijwerken. Niets in deze garantie mag worden opgevat als een verplichting voor Napoleon om dergelijke ontwerpwijzigingen toe te passen op eerder vervaardigde producten, noch mogen dergelijke wijzigingen worden opgevat als een erkenning dat eerdere ontwerpen gebrekkig waren.

Het registreren van uw Napoleon-product bevestigt uw garantie, versnelt eventuele garantieclaims die u moet indienen en zorgt voor een verbinding tussen u en Napoleon voor het geval we ooit contact met u moeten opnemen. Bij het indienen van garantieclaims kunnen vertegenwoordigers van Napoleon u vragen om de aankoopbon of een kopie, samen met een serienummer en modelnummer. Napoleon behoudt zich het recht voor om een vertegenwoordiger elk product of onderdeel te laten inspecteren voordat een garantieclaim wordt gehonoreerd. U moet contact opnemen met de klantenservice van Napoleon of een erkende Napoleon-dealer om aanspraak te maken op de garantie.

50 YEARS
ANS



50 jaar oplossingen
voor huiselijk comfort.



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



Adres

Wolf Steel Ltd.

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



Telefoon

Europa

+31 (0) 88 588 66 55

Online

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com