



PRESTIGE® PRO

Handleiding

PRO665VX

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

We horen graag uw feedback!
Bezoek [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) om een beoordeling te schrijven.



Serienummer aanbrennen

GEFELICTEERD MET UW NAPOLEON® GRILL!

U heeft zojuist uw grillervaring verbeterd.



ALLEEN BUITEN GEBRUIKEN IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE.

⚠️ GEVAAR! ⚠️

ALS U GAS RUKT:

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

⚠️ WAARSCHUWING! ⚠️

Probeer dit apparaat niet aan te steken zonder het gedeelte "AANSTEKEN" in deze handleiding te lezen. Sla geen benzine of andere brandbare vloeistoffen of dampen op en gebruik deze niet in de nabijheid van dit of enig ander apparaat.

Een 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 brand of een explosie ontstaan met schade aan eigendommen, persoonlijk letsel of overlijden tot gevolg.



ONS DOEL IS OM UW GRILLERVARING ZOWEL GEDENKWAARDIG ALS VEILIG TE MAKEN.



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



Waarschuw volwassenen en kinderen voor het gevaar van hete oppervlaktetemperaturen.



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



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

MEDEDELING AAN DE INSTALLATEUR:

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

MEDEDELING AAN DE CONSUMENT:

Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

Welkom bij NAPOLEON®!

Veiligheid eerst

WAARSCHUWING!

Algemene informatie

Deze grill dient te worden geïnstalleerd in overeenstemming met de lokale voorschriften. Als er een draaispits motor wordt gebruikt, moet deze elektrisch geaard zijn volgens de lokale voorschriften. Als er een externe elektrische bron wordt gebruikt, moet het apparaat ook worden geaard volgens de lokale voorschriften.

WAARSCHUWING!

Opslag & Niet-gebruik

Draai het gas dicht bij de gasfles of gaskraan. Koppel de slang tussen de gasfles en de grill los. Verwijder de gasfles 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. Bewaar gasflessen NIET in een gebouw, garage, schuur of andere afgesloten ruimte. Koppel de vaste brandstofslang los van de toevoer wanneer u de grill in een binnenruimte opslaat.

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

WAARSCHUWING!

Bediening

Voer een lektest uit op deze grill voor elk gebruik, jaarlijks en wanneer gascomponenten worden vervangen. Volg de ontsteekinstructies 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 door NAPOLEON erkende 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 lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige 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 grill precies zoals aangegeven in de montagehandleiding. Als de grill 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.

⚠ WAARSCHUWING!**Installatie & Montage**

Voer de vereiste lekttest uit voordat u de grill gebruikt. Wijzig deze grill onder geen enkele omstandigheid. Laat de grill afkoelen voordat u onderdelen installeert of verwijdert. Gebruik geen gasfles die niet is uitgerust met de juiste klepaansluiting. Gebruik alleen de drukregelaar en slang die bij deze grill 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 die niet hoger is dan 30 mA. Verwijder nooit de aardingsstekker en gebruik geen adapter.

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

Als het elektrische 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 menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen, recycle het verantwoord om het duurzame hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat in te leveren, gebruikt u de retour- en inzamelsystemen of neemt u 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 systeemfuncties	8
Aan de slag	10
Veiligheidssymbolen die u moet kennen	10
Veilige gebruikspraktijken	10
Uw grill plaatsen	12
Gasaansluitingen	13
Lektetest	17
Snelstartinstructies	18
Napoleon Connectiviteit	19
Gids voor het activeren van de koppelingsmodus	21
Systeemoverzicht en werking	22
Bedieningsfuncties (indien aanwezig)	22
Uw grill ontsteken	29
Hoe gebruikt u het draaispit	33
Opslag	34
De Grillervaring Checklist	35
ACCU-PROBE® grillhulp	36
Compatibele apparaten	36
Overzicht van het display	36
Displaybediening	37
Veiligheidsmaatregelen	39
Vrije ruimte	39
Infrarood grillgids	40
Smokergids	42
Snelle Smokertips	42
Bediening	46
Deur	46
Overzicht gereedschap	46
Houtlade	47
Uw smoker instellen	47

Schoonmaakinstructies	48
De smokerbox schoonmaken	48
Uw grill schoonmaken voor het eerste gebruik	49
RVS roosters	49
Infrarood zijbrander	49
Binnenkant van de grill	50
Lekbak	51
Thermokoppels	51
Bedieningspaneel	52
Gegoten Aluminium delen	52
Buitenkant van de grill	52
Insectenrooster en branderopeningen	53
Temperatuursondes	54

Onderhoudsinstructies	55
Algemene vereisten	55
Verstelling van verbrandingslucht	55
RVS in zware omgevingen	56

Probleemoplossing	58
Verlichtingsproblemen	58
Geluiden en steekvlammen	58
Gasstroom	59
Afschilferende verf	60
Infraroodbrander slaat terug	60
Smoker	61
De app koppelen aan het apparaat	63

Diagram voor elektrische aansluitingen	65
-----------------------------------------------	-----------

Garantie	66
-----------------	-----------

Volledige systeemfuncties

Dubbel-laagse RVS warmteverdelers voor consistente, gelijkmatige warmte en het verdampen van vetdruppels voor smaakvollere gerechten

Infrarood achterbrander om te genieten van sappige draaispitmaaltijden

Inclusief een duurzame siliconen mat

7" Wi-Fi- & Bluetooth®-geschikt display met aangepaste temperatuurinstellingen.

Gemakkelijk verstelbare kastdeuren.

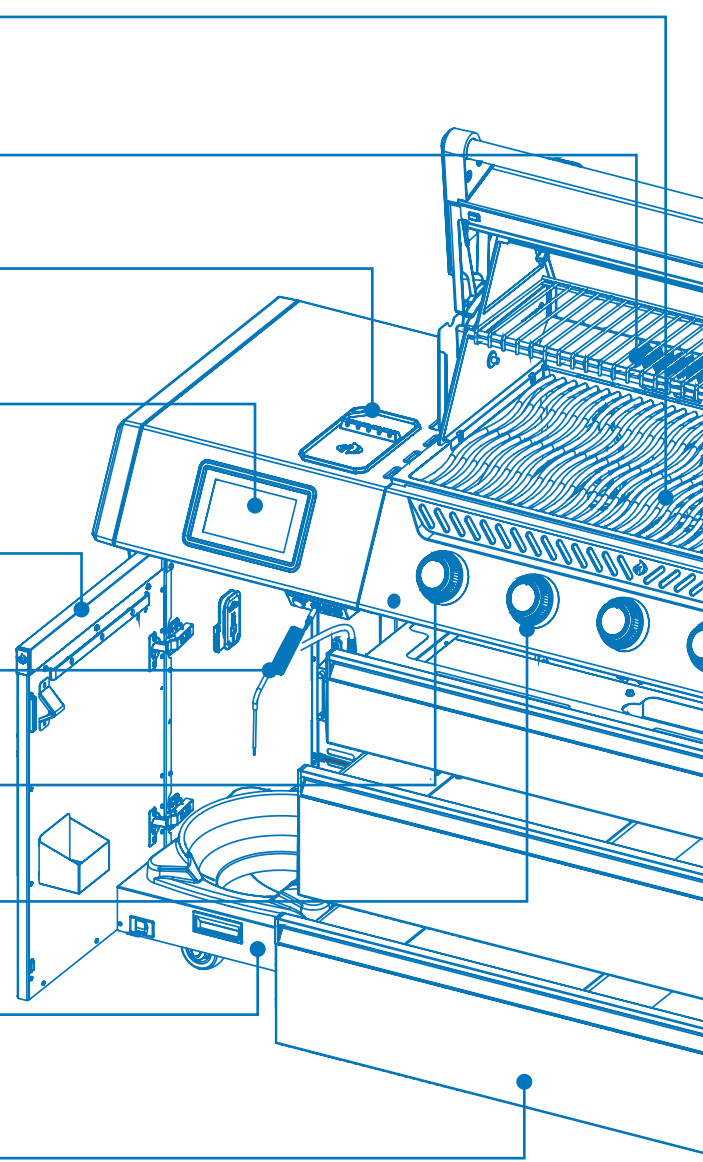
Wordt geleverd met drie bedrade sondes voor betrouwbare prestaties

LED SPECTRUM NIGHT LIGHT™ bedieningsknoppen met veiligheidsverlichting.

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

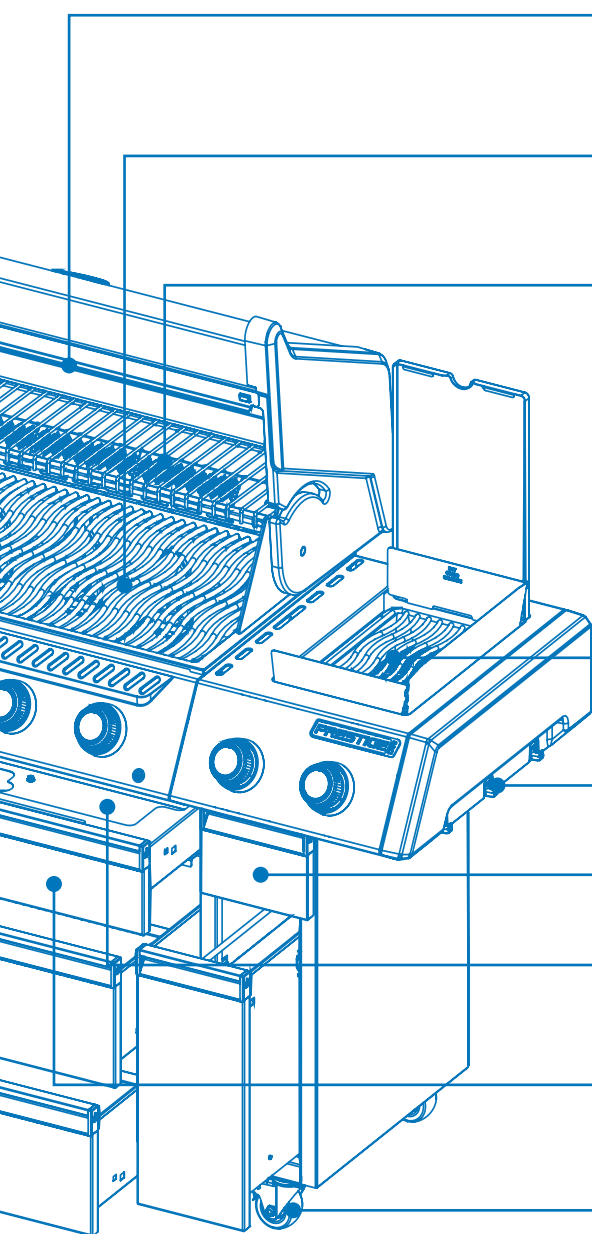
ULTRA-GLIDE™ Opslaglade voor gasfles (alleen propaanmodellen)

Ruime lades voorzien van verstelbare verdelers.



BELANGRIJK!

De grills die in deze handleiding worden getoond, kunnen afwijken van het door u gekochte model. **Uitgelicht model:** PRO665VX propaanversie.



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

RVS iconische **WAVE Design™** grillroosters voor die kenmerkende schroeistrepen en gelijkmatige garing.

Groot RVS warmhoudrek met opbergontwerp voor meer grill flexibiliteit.

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

Opbergruimte voor grillgereedschap.

Smoker box

Interne paneelverlichting voor avondentertainment.

Lade voor lekbak met eenvoudig uitneembare lekbak en vetopvangbak

Gemakkelijk vergrendelbare zwenkwielen vergrendelen de grill veilig op zijn plaats

Aan de slag

Veiligheidssymbolen die u moet kennen



GEVAAR!

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



WAARSCHUWING!

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



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



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



LET OP! Heet oppervlak.



Schakel onmiddellijk de gastoevoer uit en koppel los.



Draag een veiligheidsbril.



Draag beschermende handschoenen.



Belangrijke informatie.

Veilige gebruikspraktijken

- Leid de slang niet onder de lekbak door. Houd voldoende afstand tussen de slang en de onderkant van het apparaat.
- Zorg ervoor dat de warmteverdelers zijn geplaatst volgens de installatie-instructies van de warmteverdelers.
- Zet de branderknoppen uit voordat u de gasfles opent.
- Steek de branders niet aan met het deksel gesloten.
- Gebruik de achterbrander 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 grill in gebruik is of 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 grill is afgekoeld.



WEES VOORZICHTIG!

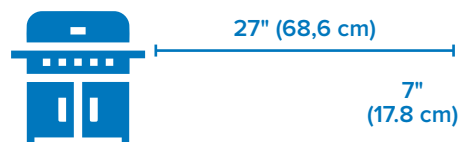
Het deksel van de grill en de hele vuurhaard kunnen tijdens gebruik zeer heet worden.

- 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 het vetopvangbakje, de lekbak en de searplaten regelmatig om ophoping en vetbranden te voorkomen.
- Inspecteer 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 verwarmde grill. Een plotselinge temperatuurverandering zal het porselein beschadigen en de keramische branders doen barsten.
- Gebruik geen hogedrukreiniger om enig deel van de grill schoon te maken.
- Plaats de grill niet op een plek waar deze aan harde wind kan worden blootgesteld, vooral niet als de wind direct van achter de grill kan komen.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een veilige afstand van brandbare constructies wordt gehouden.
- Bedek nooit meer dan 75% van het grilloppervlak.
- Houd het apparaat tijdens gebruik uit de buurt van brandbare materialen.
- De minimale omgevingstemperatuur voor veilig gebruik is 0 °F (-17,8 °C).
- Berg niets op in de smoker box, behalve het rookhoutbakje.



BELANGRIJK!

- Houd altijd voldoende afstand tot brandbare materialen:



WAARSCHUWING!

- De aansluiting en installatie van de gas- en slangverbinding moet worden uitgevoerd door een erkende gasinstallateur en op lekkage worden getest voordat de grill in gebruik wordt genomen.
- Toegankelijke delen kunnen zeer heet zijn. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Houd brandstoftoevoerslangen uit de buurt van hete oppervlakken, scherpe randen en druipend vet.

Uw grill plaatsen

Zorg ervoor dat de locatie van uw gasgrill 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 uw tuin.

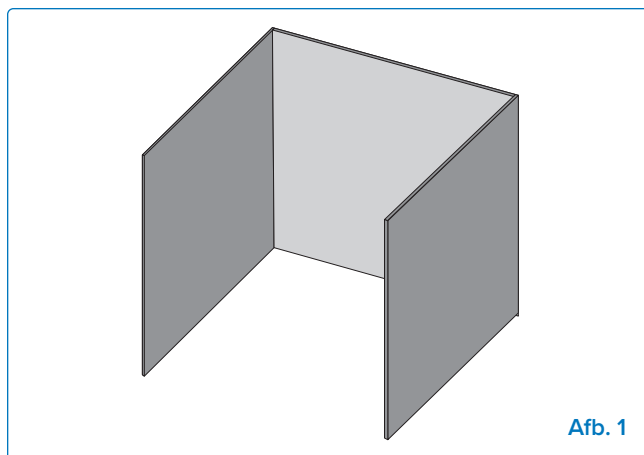
- Gebruik het apparaat alleen op een bovengrondse, open locatie met natuurlijke ventilatie en zonder stilstaande lucht. Zorg ervoor dat gaslekken en verbrandingsproducten snel worden verspreid door wind en natuurlijke convectie.
- Gebruik het apparaat niet in een gebouw, garage of andere afgesloten ruimte.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

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

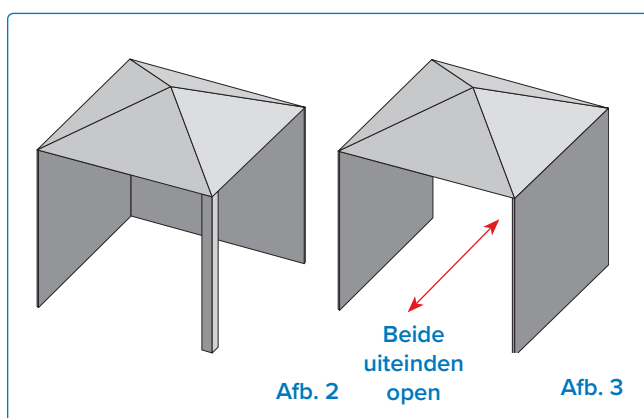
- Het apparaat wordt als buiten beschouwd als het is geplaatst in een overkapping met wanden aan drie zijden maar zonder bovenafdekking (**Afb 1**).
- Een apparaat wordt als buiten beschouwd als het is geplaatst in een overkapping met een bovenafdekking en maximaal twee zijwanden.
 - » De zijwanden mogen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

! BELANGRIJK!

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



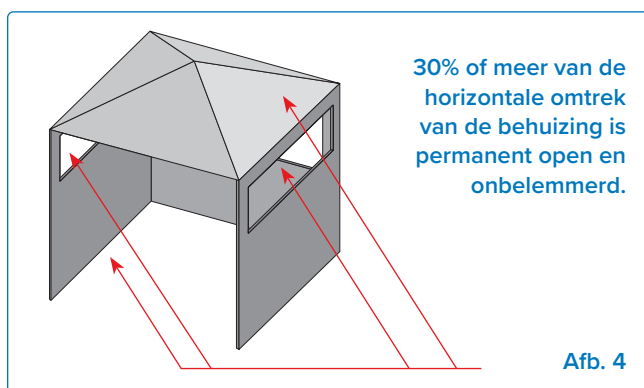
Afb. 1



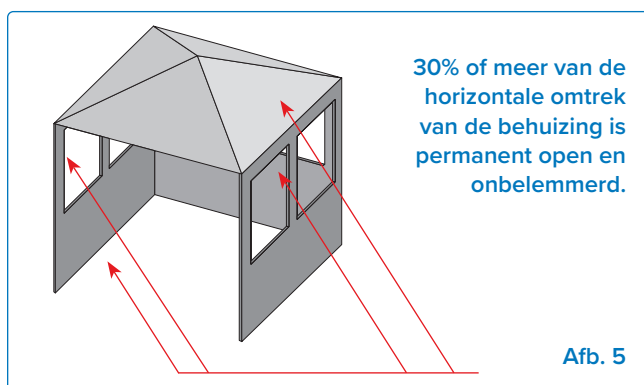
Afb. 2

Beide uiteinden open

Afb. 3



Afb. 4



Afb. 5

Gasaansluitingen

Aan een gasfles: Optie 1

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

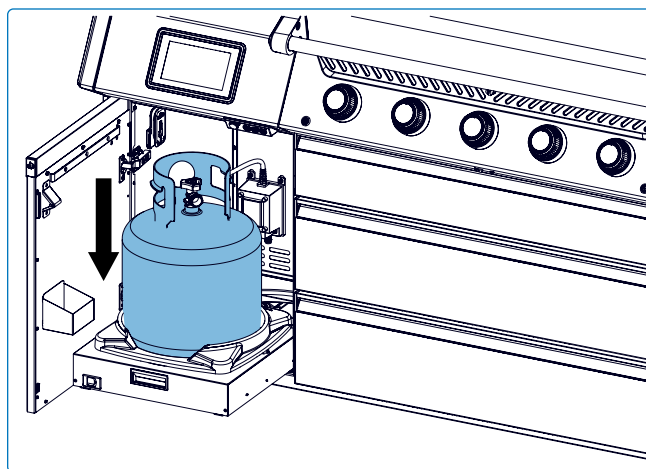
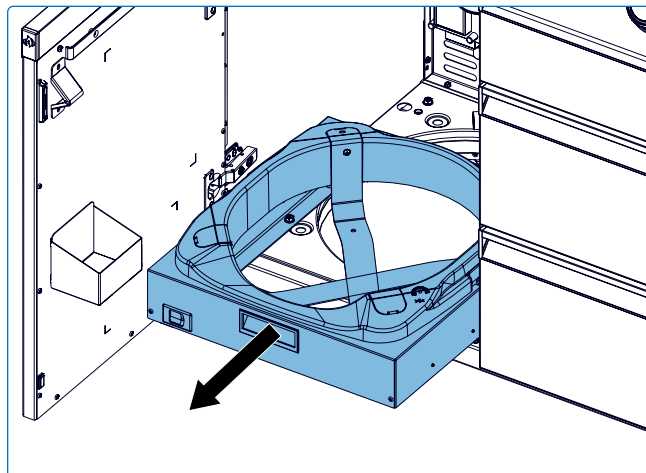
Gebruik een gasdrukregelaar en slang geleverd door Napoleon; als deze niet zijn meegeleverd, gebruik dan een regelaar en slang die voldoen aan de Europese norm en regionale voorschriften. De aanbevolen lengte van de slang is 0,9 m. De slang mag nooit langer zijn dan 1,5 m.



OPMERKING:

- De slang moet worden vervangen vóór de op de slang vermelde vervaldatum.

Plaats alleen gasflessen binnen de maximale breedte- en hoogteafmetingen in de behuizing op de onderste plank. Gasflessen 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, materiële schade, persoonlijk letsel of overlijden te voorkomen.
- Koppel de barbecue en de afzonderlijke afsluitklep los van het gasleidingssysteem 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 gasfles met een beschadigde klep.
- Plaats de gasfles in het daarvoor bestemde vak op de onderste plank.
- Zorg ervoor dat de slang van de gasregelaar recht is en geen knikken of bochten bevat, omdat deze de gasstroom kunnen belemmeren.
- Verwijder de dop of plug van het brandstofventiel van de gasfles.
- Draai de regelaar stevig op het ventiel van de gasfles.
- Zorg ervoor dat de slang geen contact maakt met de lekbak of hete oppervlakken van de barbecue, omdat deze kan smelten en brand kan veroorzaken.
- Zorg ervoor dat de gasfles niet wordt blootgesteld aan extreme hitte of direct zonlicht.
- Voer een lektetest uit op alle verbindingen voordat u de barbecue gebruikt. Zie **de sectie "Lektetest"**.
- De gasfles moet zo worden gemonteerd dat de uitlaat van het overdrukventiel niet naar de normale gebruikspositie van de gebruiker is gericht.



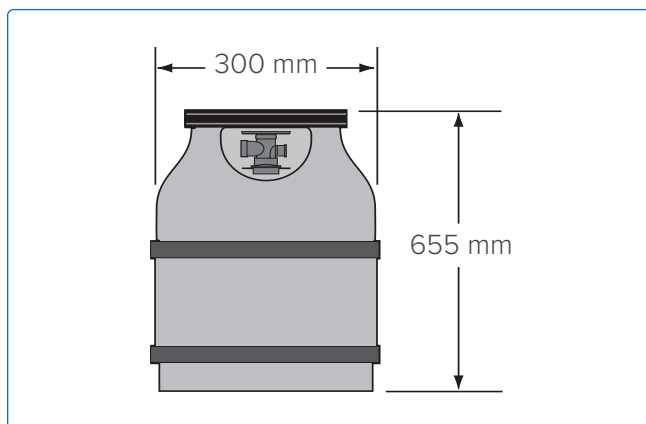
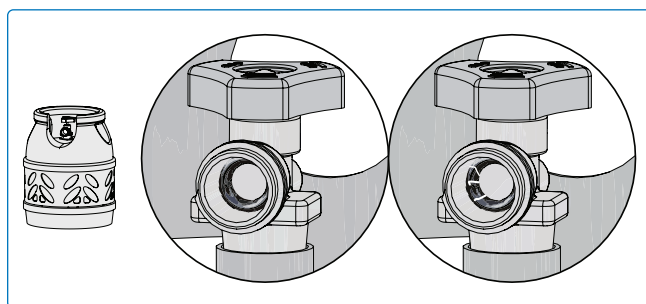
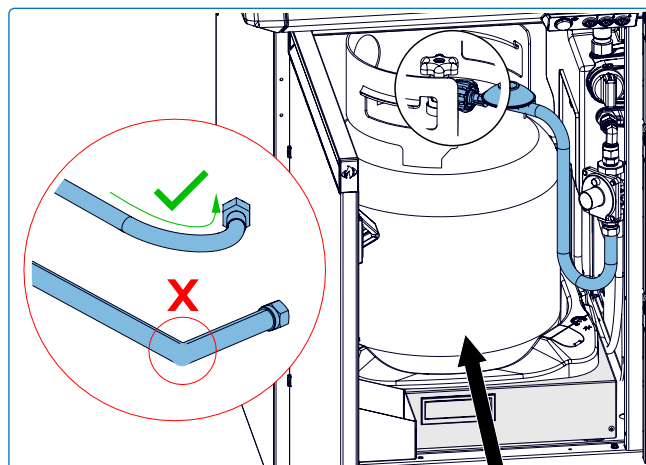
OPMERKING:

- Controleer bij elke vervanging of vulling van de gasfles de afdichting van het ventiel op scheuren, slijtage of achteruitgang.
- Elke gasfles met tekenen van schade of achteruitgang, waaronder zichtbare scheuren of 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 gasfles.
4. Volg de aansluitinstructies.



OPMERKING:

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

Op een huisgasleiding aansluiten: Optie 2

- Als de barbecue direct op een huispropaangasleiding wordt aangesloten, koppel dan de meegeleverde slang en regelaar los en verwijder deze, en volg de aansluitinstructies voor de huisgasleiding. Een goedgekeurde slang is verkrijgbaar bij uw Napoleon barbecue dealer.
 - Zorg er vóór installatie voor dat de lokale distributievoorwaarden (identificatie van het type gas en druk) en de afstelling van het apparaat compatibel zijn.
 - Er moet een afsluitklep (of kleppen) 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 gas slang en snelkoppeling, ontworpen voor aardgas en gecertificeerd voor buitengebruik, worden meegeleverd met aardgasbarbecues.
 - De gasleiding moet de juiste druk leveren aan de ingang van de barbecue. Zie "Technische gegevens" voor specificaties.
 - Leidingen en kleppen vóór de snelkoppeling worden niet meegeleverd.
 - De gasleiding moet worden gedimensioneerd om het op het typeplaatje aangegeven warmtevermogen te leveren, afhankelijk van de lengte van de leiding.
 - Gasaansluitmaat (interne regelaar): 11/16" (1,75 cm).
1. Aansluiten op een gasleiding moet worden uitgevoerd door een erkende gasinstallateur en op lekkage worden getest voordat de barbecue in gebruik wordt genomen.
 2. Leid de slang niet in de nabijheid van de lekbak of over het achterpaneel.
 3. Zorg ervoor dat de slang geen contact maakt met hete oppervlakken.

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 aansluiting aan het uiteinde van de verdeelbuis of flexibele buis (indien van toepassing).
- Draai vast met twee steeksleutels. Gebruik geen schroefdraadafdichting of pijppasta.
- Voer een lekttest uit op alle verbindingen voordat u de gasbarbecue gebruikt. Zie "**Lektetest**".



WAARSCHUWING!

- Sluit de individuele afsluitklep om de grill te isoleren van het gasleidingsysteem tijdens elke druktest van gelijk aan of minder dan ½ Psi (3,5 kPa).
- Controleer de slang op tekenen van overmatige slijtage, smelten,

sneden of scheuren. Als de slang beschadigd is, moet deze worden vervangen door een assemblage die specifiek door NAPOLEON wordt aanbevolen.



WEES VOORZICHTIG!

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

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		Gasverbruik (totaal)	
		I	II	I	II	I	II
PRO665VX	Hoofd	1.02 mm	-	20,0 kW G30 17,5 kW G31	-	1455 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 regelaars 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 assemblage die specifiek door Napoleon wordt aanbevolen.

Lektetest

Waarom en wanneer een lektetest uitvoeren?

Een lektetest 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 is aangesloten.

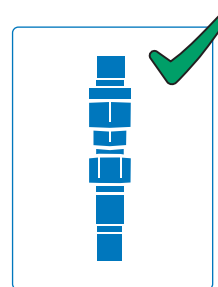
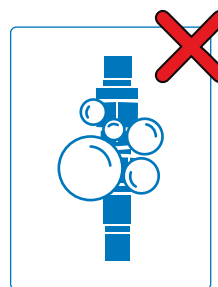
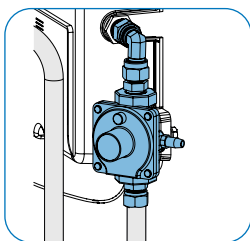
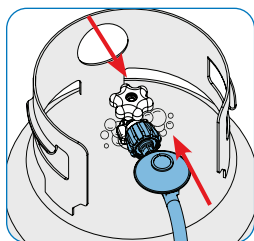
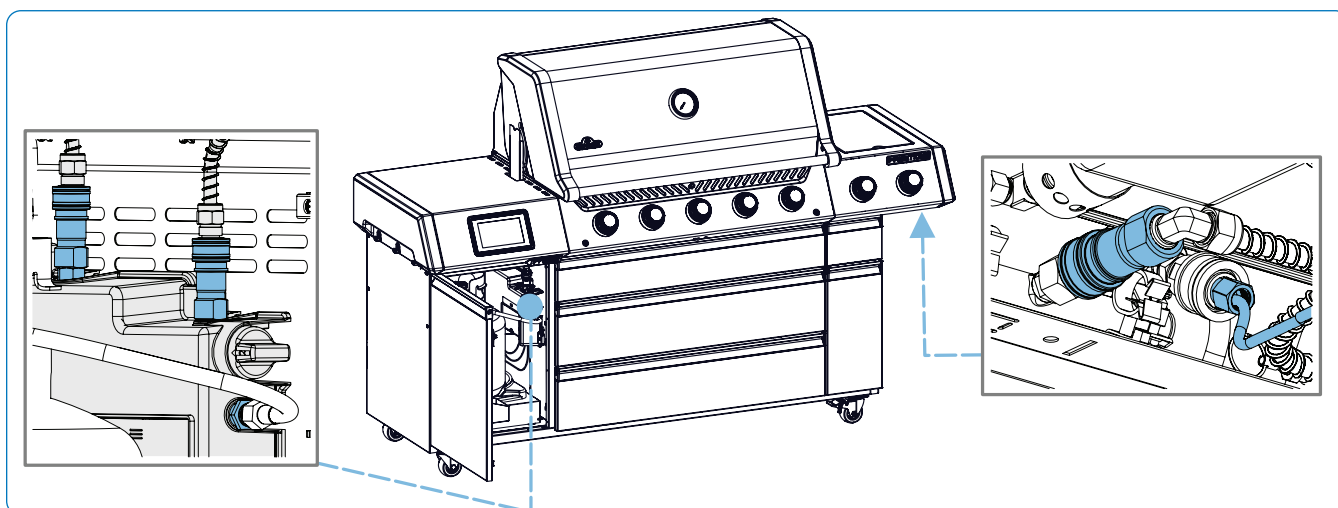
Voer een lektetest uit op deze grill vóór gebruik, jaarlijks en wanneer er gascomponenten worden vervangen.

Stappen voor lektetest

1. Rook niet tijdens het uitvoeren van de test.
2. Verwijder alle ontstekingsbronnen.
3. Zet alle branderregelaars in de UIT-stand.
4. Draai de gasklepkraan OPEN.
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.

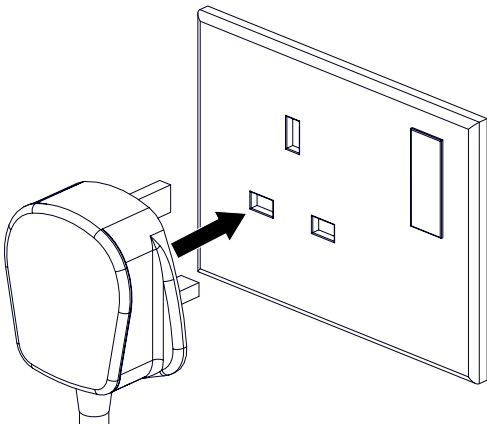


GEVAAR!

- Gebruik nooit een open vlam om op gaslekken te controleren. Vonken of vlammen kunnen brand, explosie, materiële schade, ernstig lichamelijk letsel of de dood veroorzaken.
- Gebruik alleen de drukregelaar en slangaansluiting die bij de grill zijn geleverd, of een die voldoet aan de lokale voorschriften.

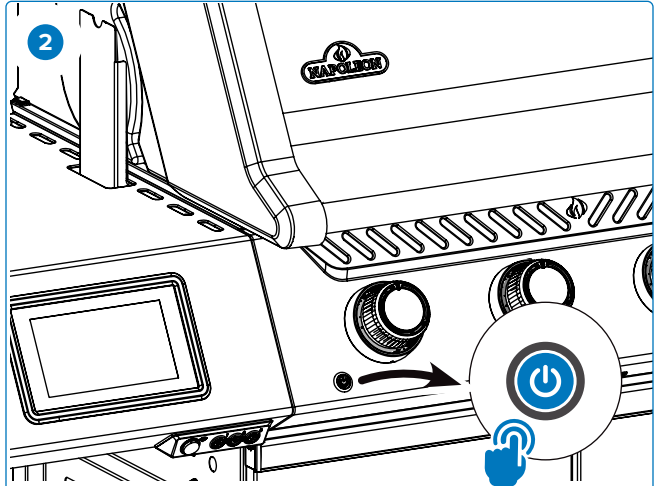
Snelstartinstructies

1



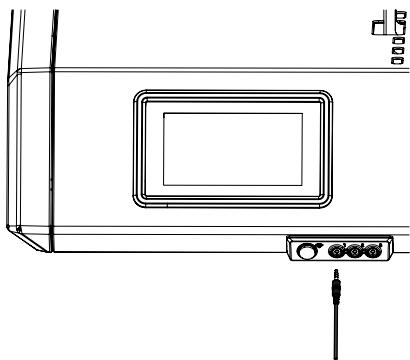
Steek direct in een geaard (aardlekschakelaar) stopcontact. Raadpleeg een elektricien als u twijfelt.

2



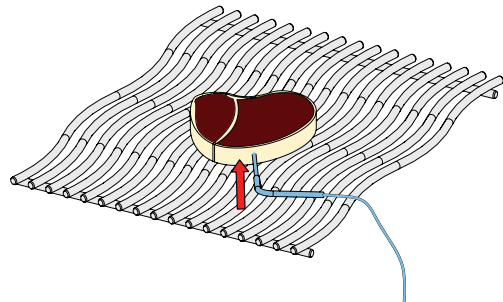
Druk op de aan/uit-knop om het apparaat te activeren.

3



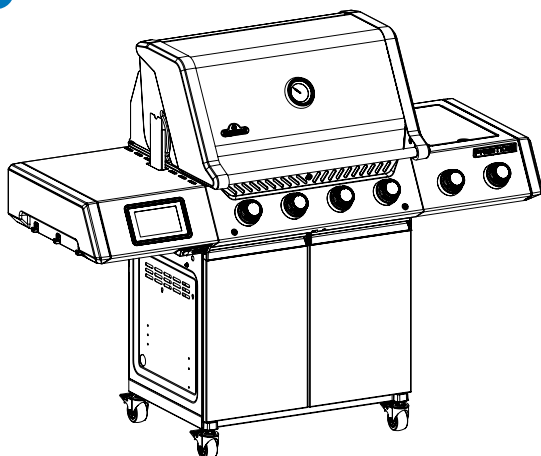
Verwijder het beschermende plastic en steek een of meer sondes in uw apparaat.

4



Wanneer u vleessensoren gebruikt, zorg ervoor dat de punt van de sonde in het dikste deel 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 Connectiviteit

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 via Wi-Fi te koppelen aan de **Napoleon Home App** 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.

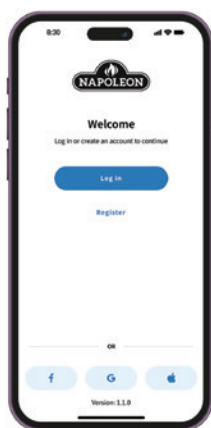


Scan deze QR-code voor directe toegang tot de **Napoleon Home App** website.



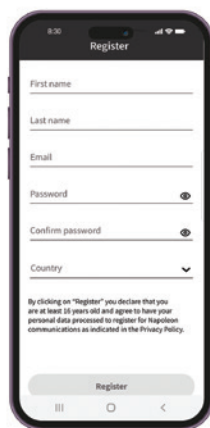
LATEN WE BEGINNEN

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.

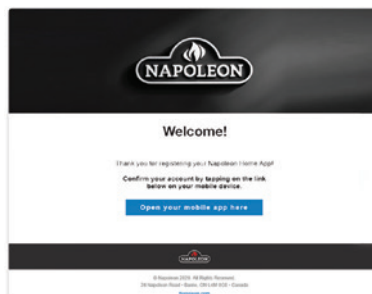
3 Bijna klaar



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 spammap.

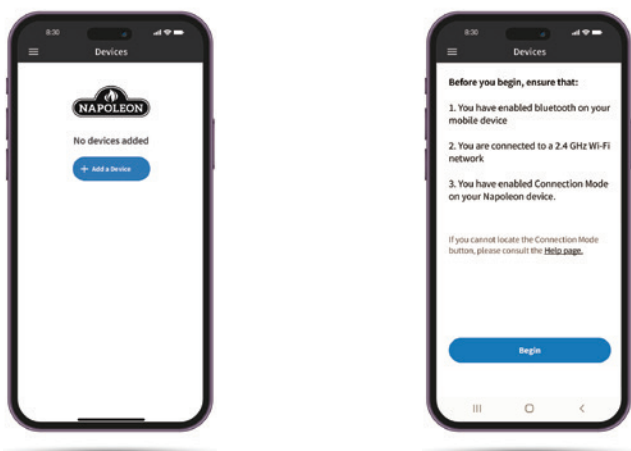
APPARAAT TOEVOEGEN

1 Aanzetten

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



2 Apparaat toevoegen



Selecteer "Apparaat toevoegen" en accepteer de machtigingen.

3 Zoeken



Zoek naar apparaten en selecteer het apparaat uit de lijst.

4 Netwerkverbinding



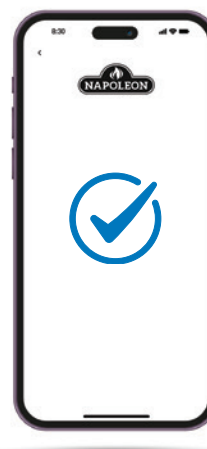
Selecteer het Wi-Fi-netwerk en voer uw gegevens in.

5 Voeg bijnaam toe



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

6 Succes!



Gids voor het activeren van de koppelingsmodus

Om de koppelingsmodus op de Grill in te schakelen, volgt u een van de onderstaande opties. Met de koppelingsmodus kunt u de Grill instellen door deze via een mobiele app met de cloud/app te verbinden. De knop op het bedieningspaneel knippert wit wanneer de koppelingsmodus succesvol is geactiveerd.

Optie 1: Netwerk resetten via Wi-Fi-instellingen

Actie:

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

Uit te voeren stappen:

1. Schakel het beeldscherm in en wacht tot het opstartproces is voltooid.
2. Reset het netwerk via 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 koppelingsmodus staat. U kunt nu het apparaat instellen via de mobiele app om de installatie te voltooien.

Optie 2: Activeren door lang indrukken

Actie:

Activeer de koppelingsmodus 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 ingedrukt**.

Resultaat:

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



OPMERKING:

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

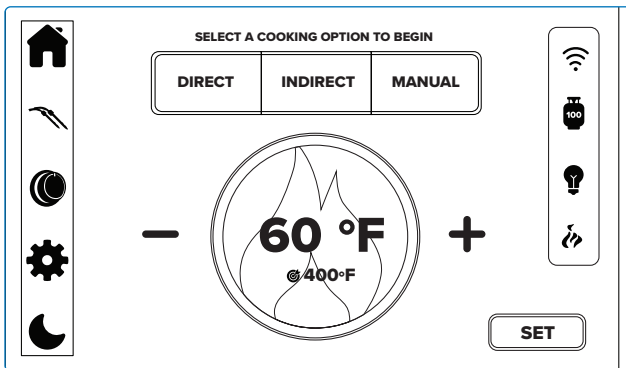
Stysteemoverzicht en werking

Bedieningsfuncties (indien aanwezig)

Moderne bedieningsfuncties verbeteren het nauwkeurig grillen door het warmtebeheer te automatiseren, het brandstofverbruik te optimaliseren en consistente resultaten te garanderen. Met deze geavanceerde functies kunt u uw ervaring aanpassen aan uw grillbehoefte. 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 grillen.

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.



Voor uw veiligheid kunnen grillfuncties niet op afstand worden gestart. U moet fysiek aanwezig zijn bij de grill om een brander of grillmodus 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 functies te gebruiken.

Druk kort op de aan/uit-knop aan de linkerkant van het bedieningspaneel om het opstartproces 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 instructies op het scherm. Verwijder de kaart nadat de update is voltooid en start het apparaat opnieuw op. Zie de **Montagehandleiding** voor meer details.

Automatische modi

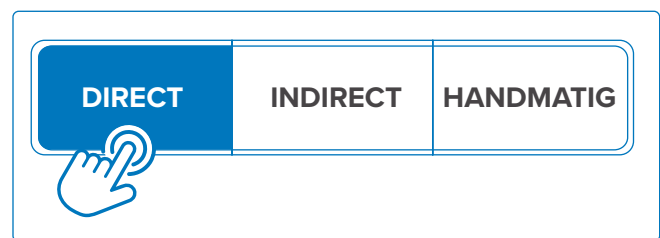
Directe modus

Schroeien op hoge temperatuur voor snel te bereiden gerechten.

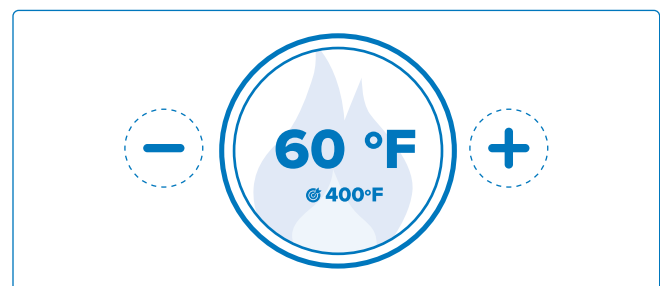
Plaats het voedsel direct boven de warmte op de grillroosters voor een perfecte korst, waardoor sappen en smaak behouden blijven. Ideaal voor hamburgers, steaks, kip en groenten. Voor dikkere stukken eerst kort schroeien, daarna de grilltemperatuur verlagen of overschakelen naar Indirecte modus om verder te garen tot de gewenste gaarheid.

Alle hoofdbranders passen zich automatisch aan om de ingestelde temperatuur tussen 160°C – 290°C (320°F – 580°F) te behouden, wat zorgt voor een constante warmtebeheersing tijdens het hele grillproces.

- Selecteer de **DIRECT** grilloptie op het display.



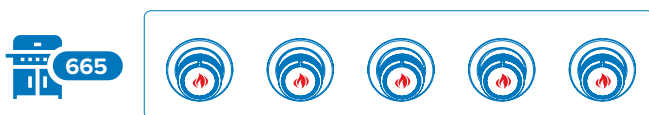
- Gebruik de +/- iconen op het display om uw gewenste temperatuur te selecteren.



3. Druk op Instellen.



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



5. Volg de instructies in de sectie "**Uw grill aansteken**" om alle hoofdbranders te ontsteken. Draai alle regelknoppen nauwkeurig naar de hoogste stand.



BELANGRIJK!

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

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

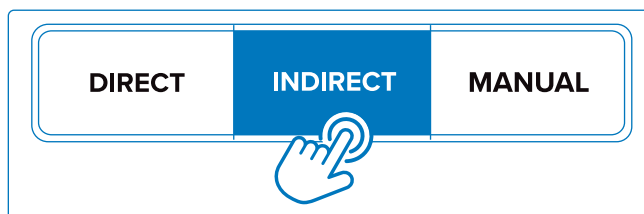
Indirecte modus

Langzaam, gelijkmatig grillen 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 110°C – 190°C (220°F – 380°F) te behouden voor een constante warmtebeheersing.

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



Bepaalde hoofdbranderlampjes beginnen wit te knipperen, wat aangeeft welke hoofdbranders handmatig moeten worden ontstoken.



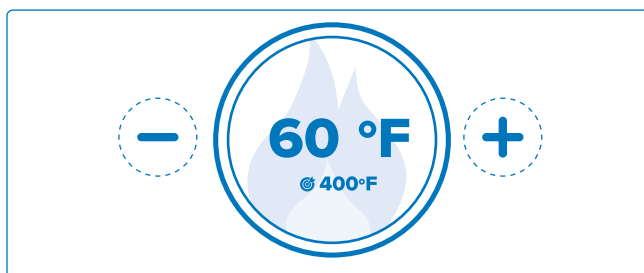
2. Volg de instructies in "**Uw grill aansteken**" om de aangegeven hoofdbranders te ontsteken. Draai alle regelknoppen nauwkeurig naar de hoogste stand.



BELANGRIJK!

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

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



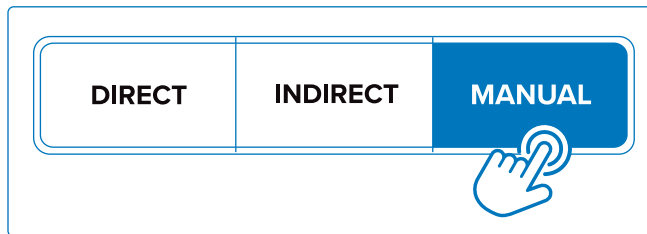
4. Plaats uw voedsel boven een gebied zonder een brandende brander eronder. Sluit het deksel.
5. Indien gewenst kunt u aan het einde van uw indirecte grillproces een mooie korst creëren door over te schakelen naar Directe modus. Gebruik eventueel de infrarood zijbrander.

Handmatige modus

Behoud volledige controle over elke brander.

Gebruik de regelknoppen om de warmte per brander onafhankelijk aan te passen, en zet ze op elke gewenste stand afhankelijk van uw grillbehoefte. Deze modus is perfect voor gepersonaliseerd grillen en het beheer van meerdere warmtezones voor verschillende gerechten. De handmatige modus biedt ultieme flexibiliteit, zodat u uw grillervaring kunt verfijnen zonder vooraf ingestelde temperatuurautomatisering, terwijl u toch toegang heeft tot slimme hulpfuncties en andere elektrische functies.

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



2. Het meest linkse hoofdbranderlampje begint wit te 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.



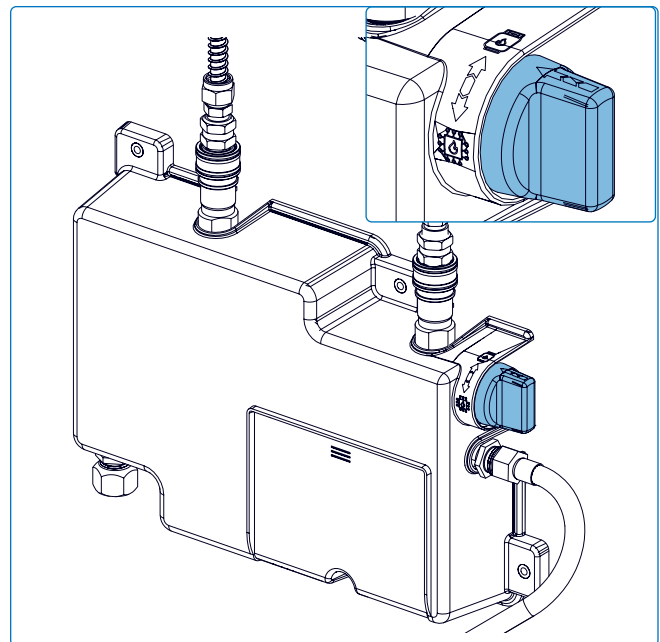
3. Volg de instructies in de sectie "**Uw grill aansteken**" om de aangegeven hoofdbrander te ontsteken.
4. Volg dezelfde procedure om eventueel andere hoofdbranders te ontsteken. Moduleer de instellingen van de regelknoppen om uw gewenste warmtezones te bereiken.

Traditionele modus

Een vereenvoudigde grillervaring zonder elektronische assistentie.

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

1. Om het bypass-ventiel voor de hoofdbranders te activeren, lokaliseer de regelmodule (gemonteerd in de grillwagenkast), druk vervolgens op de knop en draai deze naar de AAN-stand.



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

Smoker

Verbeter je grillervaring met een rijke, houtgestookte smaak dankzij het geïntegreerde smokersysteem*. Wanneer de rookmodus is geselecteerd, wordt de smokerbox automatisch geactiveerd en wordt aromatische rook naar de hoofd kookruimte geleid voor authentieke barbecue-resultaten. Deze functie voegt diepte toe aan vlees, groenten en meer. Perfect voor langzaam garen op lage temperatuur.

De smoker 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.

Ontsteking

1. Vul de smokerbox – Voeg houtsnippers toe, of een mix van houtsnippers en stukken of pellets, tot de box bijna vol is. Gebruik geen houtskool. Zie **“Uw Smoker Instellen”** 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 ontstekingselement voor de houtsnippers uit en zorgt de ventilator voor continue rook totdat de houtsnippers op zijn of er 1 uur is verstreken zonder een nieuwe ontstekingscyclus.



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

Herontsteking

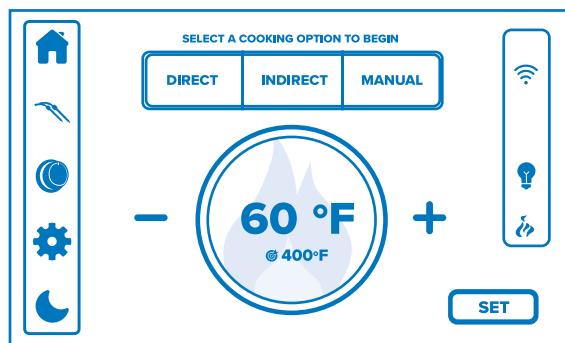
De herontstekingsoptie is pas beschikbaar 15 minuten na het einde van de ontstekingscyclus. Wanneer de houtsnippers op zijn, maar je de sessie wilt verlengen:

1. Open de smokerdeur om toegang te krijgen tot de houtsnipperlade. De toegang tot de smokerdeur is voorzien van 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 halen. Zie **“Gereedschapsoverzicht”** sectie.
3. Gebruik metalen tangen om gebruikte houtsnippers te verdelen en verplaats ze naar de voor- en achterkant van de lade. Een vrije ruimte op het metalen rooster helpt bij het opnieuw ontsteken van verse houtsnippers. Verwijder geen hete snippers uit de kamer. Zie **“Uw Smoker Instellen”** sectie.
4. Voeg een verse laag houtsnippers toe en zorg voor goed contact met de warmtebron voor snellere ontsteking en constante rook.
5. Gebruik het gereedschap om de houtsnipperlade terug te plaatsen. Sluit en vergrendel de smokerdeur.
6. Houd de drukknop op de smokerunit 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 smoker 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 jouw model).
1. Om de smoker volledig uit te schakelen, moet je deze 1 uur laten rusten (geen herontsteking) om het volledige uitschakelproces te starten (in totaal 3 uur). Tijdens de laatste 2 uur blijft de ventilator werken om rookterugslag te voorkomen.
 2. Als de smoker volledig is afgekoeld, maak dan de houtsnipperlade leeg en gooi de resten weg in een vuurvaste container met 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 rode lampjes en verschijnt er een melding op het display en in de Napoleon Home App.



OPMERKING:

- De uitschakelfunctie 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 grillen 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, houd je het maansymbool op het display 3 seconden ingedrukt. Hierdoor reageert het display niet meer op andere invoer.



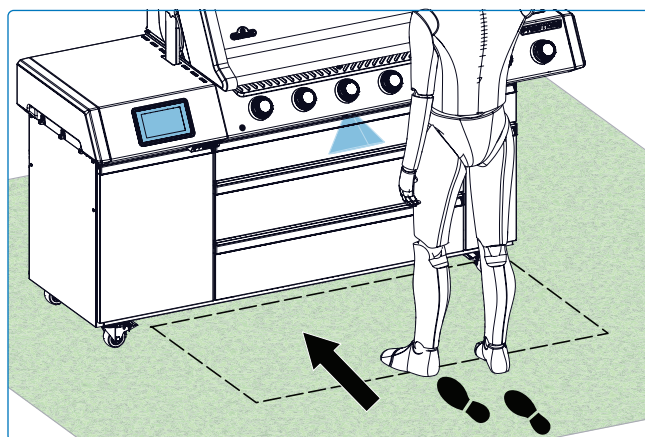
BELANGRIJK!

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

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

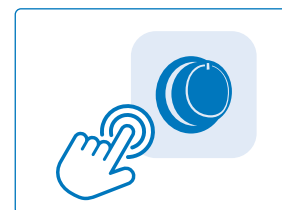
Bewegingsdetectie

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 en u direct toegang heeft tot grillbediening en statusupdates zodra u nadert. 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 uw grillervaring. Selecteer het bedieningsknoppictogram op het display om uit verschillende dynamische effecten te kiezen. Pas de helderheid aan met de schuifregelaar.



Activeer de opberglampen via het verlichtingsmenu. Selecteer AAN om de witte opberglampen te activeren. Selecteer UIT om de kleur van de opberglampen gelijk te maken aan de huidige kleur van de bedieningsknoppen. Selecteer minimale helderheid om de lampen volledig uit te schakelen. Schakel de kast- en kapverlichting in of uit voor optimale zichtbaarheid.

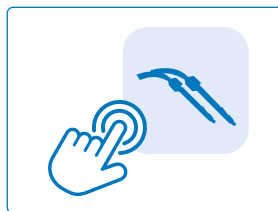
Responsieve bedieningsknoppen

Wanneer u een branderinstelling aanpast, verandert het binnenste deel van de bedieningsknop geleidelijk van kleur, wat de huidige stand van de brander visueel aangeeft. 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 en zo direct een visuele waarschuwing geeft.

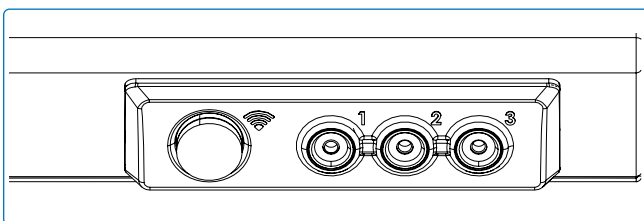


Voedseltemperatuursondes

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



Nadat u de sondes hebt geïnstalleerd, tikt u 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 uw sondes eenvoudig te verbinden.

Gasfles weegschaal

Blijf op de hoogte met de geïntegreerde tankweegschaal, ontworpen om nauwkeurig de



hoeveelheid resterende propaan in uw tank weer te geven. Met behulp van nauwkeurige gewichtsensoren geeft het systeem u realtime inzicht in het brandstofniveau door het huidige vulpercentage weer te geven. Voer tijdens het instellen via de Napoleon Home App het lege en volle gewicht van uw tank in om nauwkeurige metingen te garanderen. Voor extra gemak biedt de app ook een regionale gasfles selectiefunctie, waarmee u snel een veelvoorkomend gasfles kunt kiezen voor eenvoudige installatie.

Uw grill ontsteken

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

Verwijder het warmhoudrek en zet de hoofdbranders 30 minuten op hoog. Bij het eerste gebruik kan de grill een geur afgeven. Dit is normaal en wordt veroorzaakt door het inbranden van verf en smeermiddelen uit het productieproces..

WAARSCHUWING!

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

Hoofdbrander ontsteken

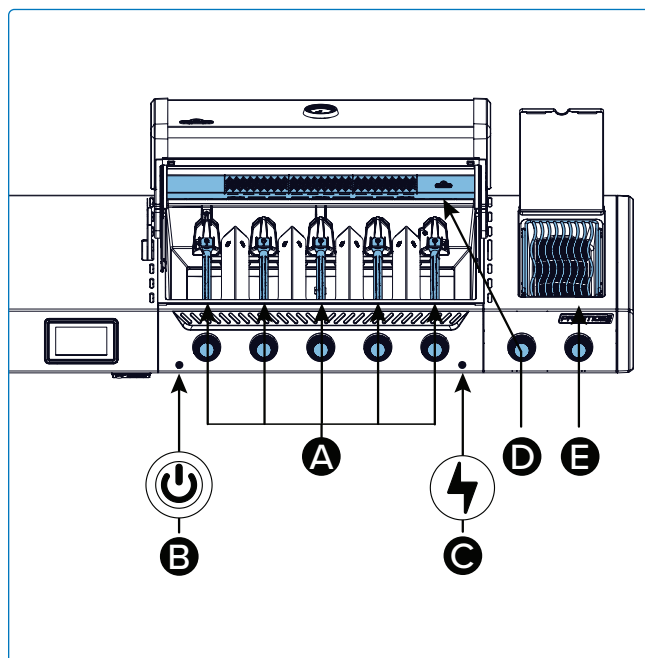
1. Open het deksel van de grill.
2. Druk een hoofdbranderknop in en draai deze langzaam tegen de klok in naar HOOG tot de waakvlam brandt. Blijf drukken tot de brander ontsteekt en laat dan los **(Afb. 6A & Afb. 7)**.
3. Als de waakvlam niet brandt – draai de bedieningsknop dan direct met de klok mee naar de UIT-stand. Herhaal stap 2.
4. Als de waakvlam en brander binnen 5 seconden niet branden, draai de knop naar UIT en wacht 5 minuten tot het gas is verdwenen. Herhaal stap 2 en 3 of steek aan met een lucifer.

Achterbrander ontsteken

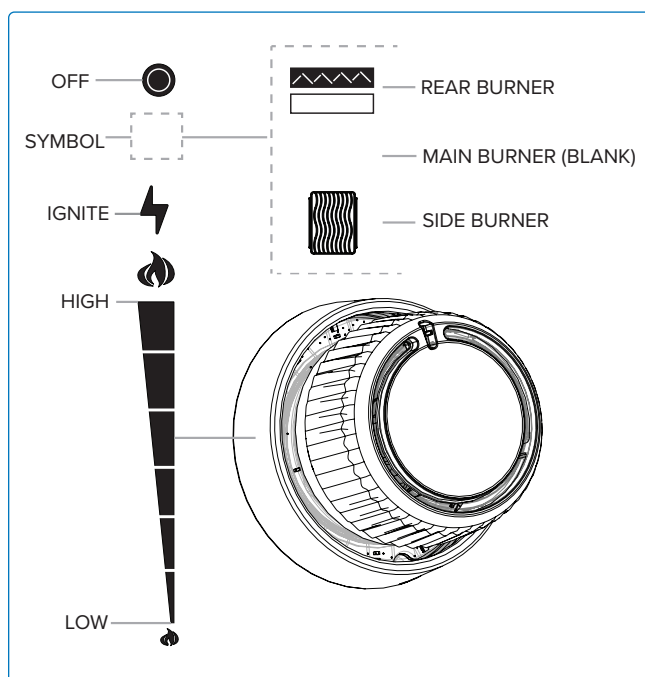
1. Open het deksel van de grill.
2. Verwijder het warmhoudrek.
3. Druk op de achterbranderknop en draai deze langzaam tegen de klok in naar de stand HOOG **(Afb. 6D & Afb. 7)**.
4. Druk op de ontstekingsknop en houd deze ingedrukt totdat de brander ontsteekt, of steek aan met een lucifer **(Afb. 6C)**.
5. Als de brander niet ontsteekt, draai de knop naar UIT en wacht 5 minuten. Herhaal stap 3 en 4 **(Afb. 6)**.

WAARSCHUWING!

- Gebruik de achterbrander niet terwijl de hoofdbrander in gebruik is.



Afb. 6



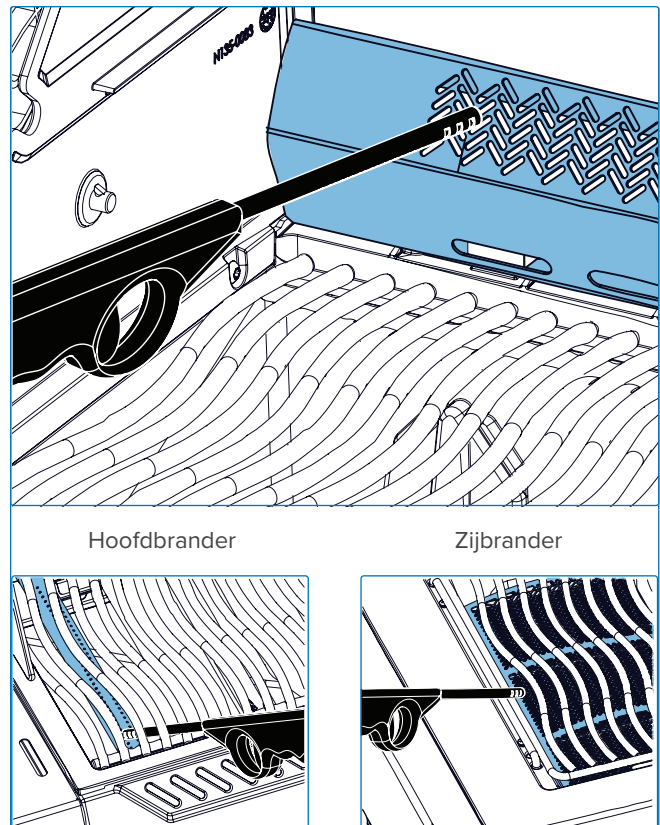
Afb. 7

Ontsteken van de zijbrander

1. Open de branderdeksel.
2. Druk in 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 totdat de brander ontsteekt, of steek aan met een lucifer.
4. Als de brander niet binnen 5 seconden ontsteekt – draai de branderregelknop met de klok mee naar de UIT-stand. Wacht 5 minuten. Herhaal stap 2 en 3. **(Afb. 6E & Afb. 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 totdat deze ontsteekt **(Afb. 8).**



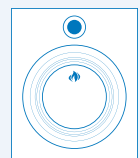
Afb. 8

! WAARSCHUWING!

- Zorg ervoor dat alle branderregelaars in de UIT-stand staan voordat u langzaam de gaskraan opendraait.
- Volg de ontstekingsinstructies

- 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.

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



Temperaturen van de grill controleren

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

Een aan de basis gemonteerde sensor meet de temperatuur bij de grillroosters en is de aanbevolen referentie voor de directe grillmethode. Hoewel een geoptimaliseerde luchtstroom in de grillruimte de opwarmingssnelheid en temperatuuruniformiteit maximaliseert, beïnvloeden verschillende factoren de temperatuurmetingen, waaronder:

Plaatsing van voedsel en accessoires

- Grote voedselstukken of grillaccessoires, zoals bakplaten en plancha's, kunnen warmte vasthouden boven de temperatuurvoeler van het grillrooster. Dit kan leiden tot hogere sensorwaarden terwijl de temperatuurmeter op het deksel lagere waarden aangeeft doordat de warmte elders wordt geleid.

Branders in werking

- Temperatuurmetingen worden beïnvloed door de instellingen van de branders en de nabijheid van de aan de basis gemonteerde sensor tot de branders die in werking zijn.

Verstreken tijd

- De temperatuurindicatoren hebben verschillende reactietijden en kunnen aanvankelijk uiteenlopende waarden weergeven terwijl het apparaat opwarmt. Echter, vergelijkbare metingen worden bereikt zodra de interne temperaturen gestabiliseerd zijn.

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

Gebruik van infrarood hoofdbrander (indien aanwezig)

Volg de "**Hoofdbrander ontsteken**" instructies en laat 5 minuten op hoog staan met het deksel gesloten of totdat 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 worden overgebracht naar de hoofdbranders van de grill 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 5 minuten op hoog staan of totdat 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 worden overgebracht naar de hoofdbranders van de grill 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 in werking is of heet is.



GEVAAR!

- Reinig regelmatig vet uit het hele apparaat, inclusief de vetopvangbak en de searplaten, om ophoping en vetbranden te voorkomen.
- Frituur geen voedsel op de zijbrander. Grillen met olie kan gevaarlijk zijn.
- Sluit het deksel van de zijbrander niet terwijl de infraroodbrander in gebruik is of nog heet is. Dit kan schade veroorzaken of een veiligheidsrisico opleveren.

Windscherm

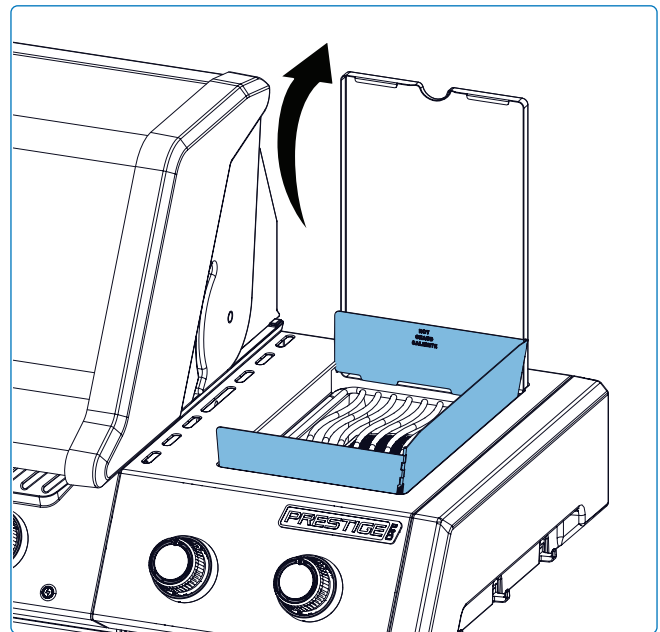
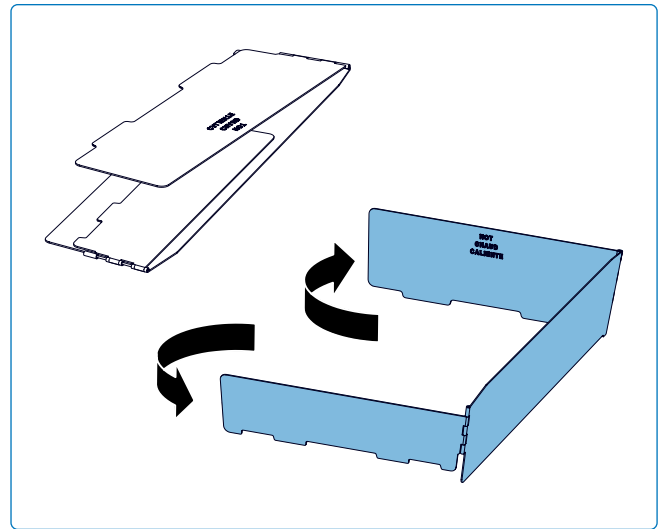
Laat uw barbecue soepel werken bij winderige omstandigheden tot 16 km/u (10 mph). Dit scherm is ontworpen om eenvoudig aan uw barbecue te bevestigen en fungeert als een schild tegen windvlagen, waardoor een constante temperatuur behouden blijft voor gelijkmatig gegaarde maaltijden.

Stel het eenvoudig af op uw barbecue en u kunt vol vertrouwen grillen, ongeacht het weer. Het scherm kan worden opgevouwen en onder het deksel van de zijbrander worden opgeborgen wanneer de zijbrander niet in gebruik is.



OPMERKING:

Het windscherm moet worden geplaatst bij gebruik van de zijbrander. Dit verhoogt de veiligheid en verkort de griltijd.



GRILLEN PRO TIP!

Draai de barbecue loodrecht op de windrichting om het effect van de wind te minimaliseren.

Hoe gebruikt u het draaispit

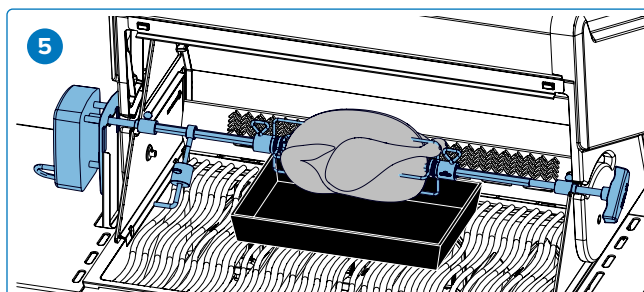
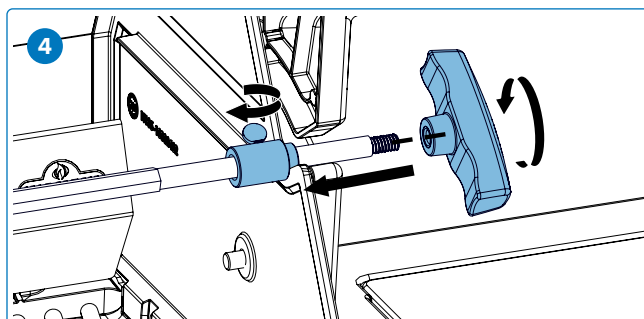
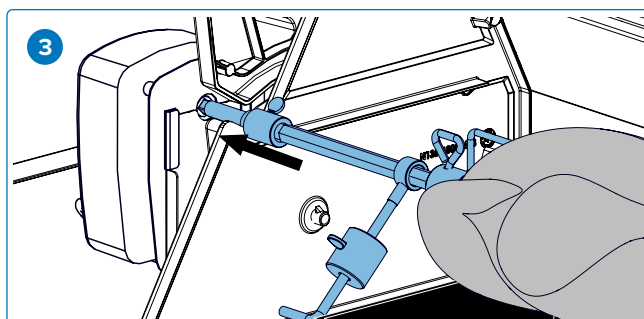
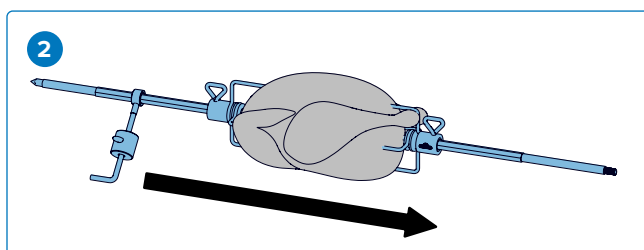
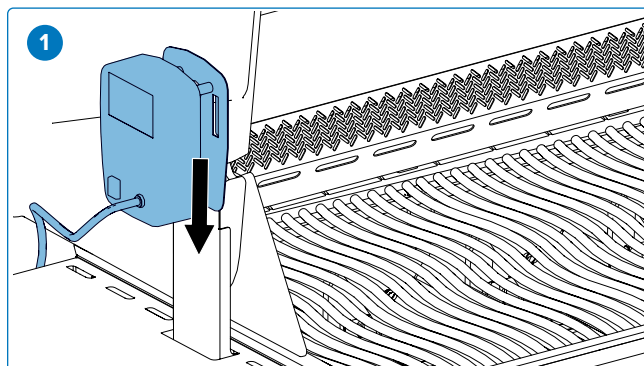
Uw draaispitset monteren



OPMERKING:

- Verwijder het warmhoudrek volledig voor de eerste inbrandcyclus. Bij gebruik van het draaispit 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 draaispitmotor aan de zijkant van de barbecue met behulp van de montagebeugel(s). Sommige modellen hebben voormonteerde beugels.

1. Zodra de beugel aan de barbecue is bevestigd, schuift u de draaispitmotor op de beugel.
2. Schuif de eerste draaispitvork 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 draaispitvork 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 vervolgens stevig vast.
4. Plaats voorzichtig het spitse uiteinde van de spitstaaf in de draaispitmotor en leg het andere uiteinde op de ophanghaken. De zware kant van het vlees zal vanzelf naar beneden hangen om de lading in balans te brengen.
5. Schuif de stopbus op de spitstaaf totdat deze voorbij de binnenkant van de kap is. Hierdoor wordt de zijwaartse beweging van de spitstaaf beperkt.
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 onderdelen van de barbecue.

Tips voor het gebruik van het draaispit:

- Zet de achterbrander op hoog tot het vlees bruin is. Verlaag de temperatuur. Houd het deksel gesloten.
- Gebruik een thermometer om de kerntemperatuur van het vlees te controleren.
- Braadstukken en gevogelte moeten aan de buitenkant bruin zijn en van binnen mals blijven.
- Gebruik het braadvocht om te bedruipen en jus te maken.
- Een kip van 1,5 kg heeft ongeveer 1,5 uur nodig op middelhoog tot hoog vuur.
- Let op de capaciteit van uw draaispitmotor (6,8 kg). Overbelast uw apparatuur nooit.
- Zorg ervoor dat de lading op uw draaispit altijd gelijkmatig verdeeld is.

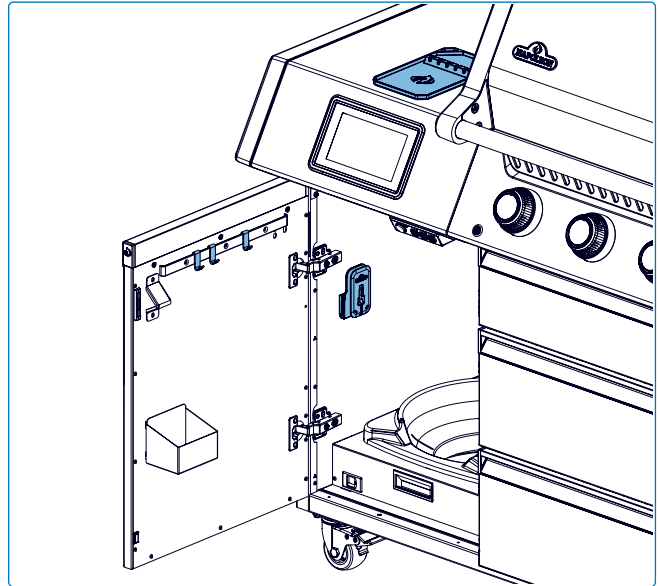
Hoe meerdere kippen te bereiden

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

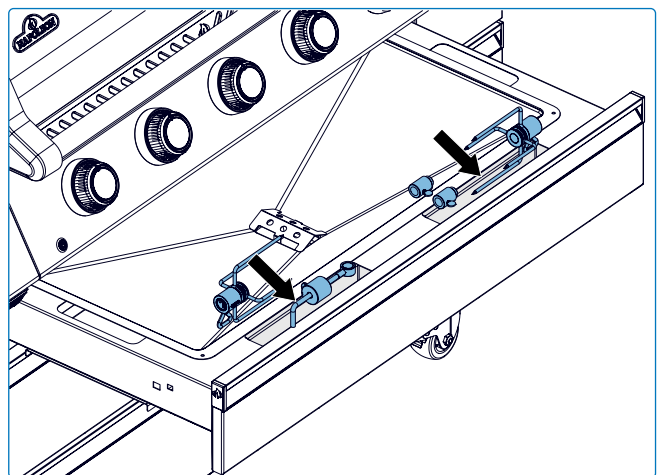
1. Schuif de draaispivork op de spitstaaf.
2. Rijg de eerste kip aan de spitstaaf tot deze wordt vastgehouden door de draaispivork. Aandraaien.
3. Rijg de volgende 2 kippen aan het draaispit zodat alle kippen dicht bij elkaar zitten.
4. Schuif de tweede draaispivork op het draaispit en duw deze in de kip totdat alle 3 de kippen stevig tegen elkaar aan zitten. Aandraaien.

Opslag

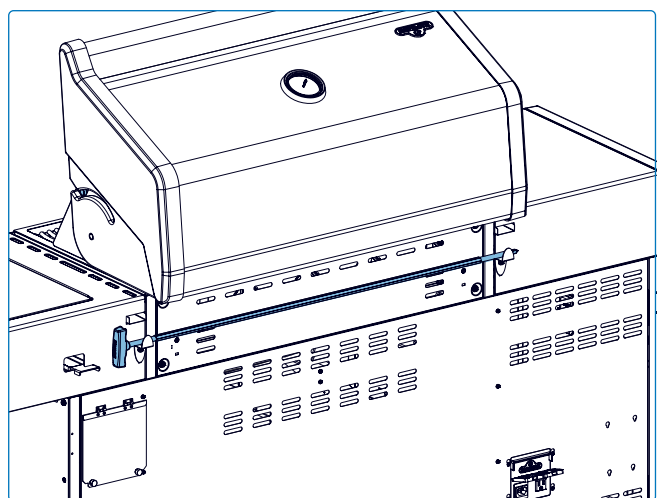
- Gebruik de opbergvoorzieningen voor de sondes op het zijrek bij het voorbereiden van het grillen. Koppel de sondes los en neem ze mee naar binnen wanneer ze niet worden gebruikt om ze te beschermen tegen de elementen (Afb. 9).
- Berg de draaispitonderdelen op de daarvoor bestemde klemmen in de kast van de wagen op en het draaispit aan de achterkant van de grill wanneer deze niet in gebruik zijn. Dit houdt ze veilig, beschermd tegen weersinvloeden en gemakkelijk toegankelijk



Afb. 9



Afb. 10



Afb. 11

De Grillervaring Checklist

Raadpleeg deze lijst elke keer dat u gaat grillen

- Lees de handleiding**
Zorg ervoor dat u de handleiding en alle veiligheidsinstructies hebt gelezen.
- Vetopvangbak schoonmaken**
Zorg er altijd voor dat u de vetopvangbak schoonmaakt voordat u 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 deze gebruikt als deze beschadigd is.
- Roosters schoonmaken en voorverwarmen**
Gebruik een houten schraper of een grillborstel van natuurlijke vezels om gietijzeren en RVS roosters schoon te maken. Zie "**Reinigingsinstructies**". Vet de roosters in met plantaardig vet en verwarm uw grill voor om overtollige resten te verbranden en aanbakken te voorkomen.
- Vorbereidingsgebied**
Zorg ervoor dat alles wat u nodig heeft tijdens het grillen, zoals uw gereedschap, kruiden, sauzen en schalen, binnen handbereik is. Laat uw eten niet onbeheerd achter, anders kan het verbranden.
- Draai één keer om en niet spieken**
Probeer het deksel niet te vaak te openen of te spieken, anders ontsnapt de warmte en raken temperatuur en grilltijden van slag. Draai uw eten slechts één keer om, vooral biefstuk en kip.
- Laat ruimte**
Laat wat ruimte op de grill en tussen het eten, zodat u het eten indien nodig kunt verplaatsen.
- Gebruik een thermometer**
Gebruik een thermometer om te controleren of het eten volledig gaar is. Volg de juiste temperatuuradviezen voor alle soorten vlees, vooral gevogelte.



OPMERKING:

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



GRILLEN PRO TIP!

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



GRILLEN PRO TIP!

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



OLIE- EN VETADVIES!

- Druivenpitolie,
 - Zonnebloemolie,
 - Sojaolie,
 - Extra vierge olijfolie
 - Koolzaadolie.
- Indien niet beschikbaar,
- kies dan een olie of vet met een hoog rookpunt.
- Gebruik geen gezouten vetten zoals boter of margarine.

ACCU-PROBE® grillhulp

Verzorg met vertrouwen de grill en uw gasten terwijl u de geïntegreerde ACCU-PROBE®-technologie gebruikt. Controleer de interne grilltemperatuur. Programmeert eenvoudig uw voedseltype, doeldtemperatuur en grilltijd met uw slimme apparaat via de Napoleon Home App.

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

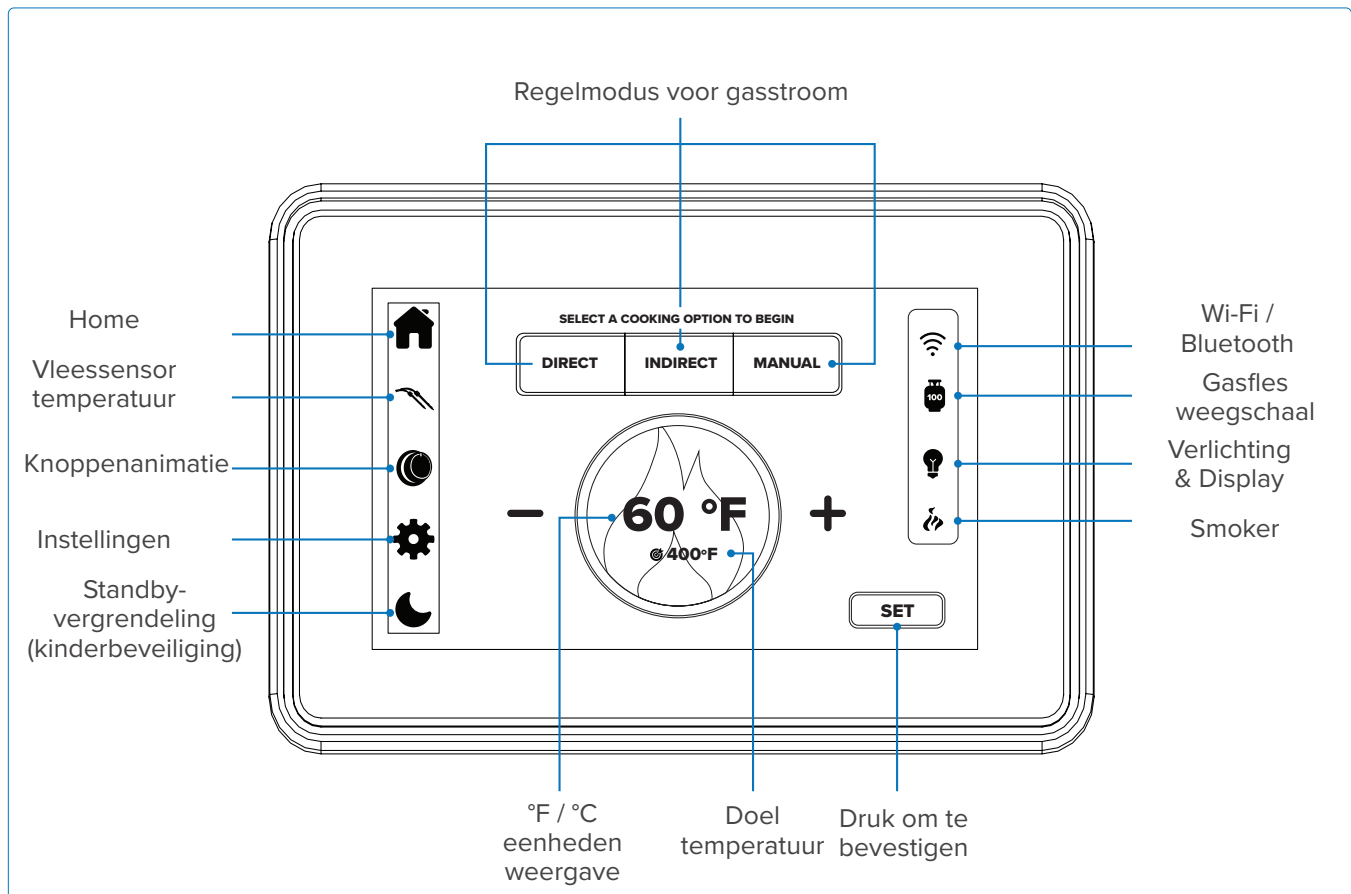
Zie de secties "Snelstartinstructies" en "Napoleon Home App" voor meer informatie over het verbinden. Download de Napoleon Home App en

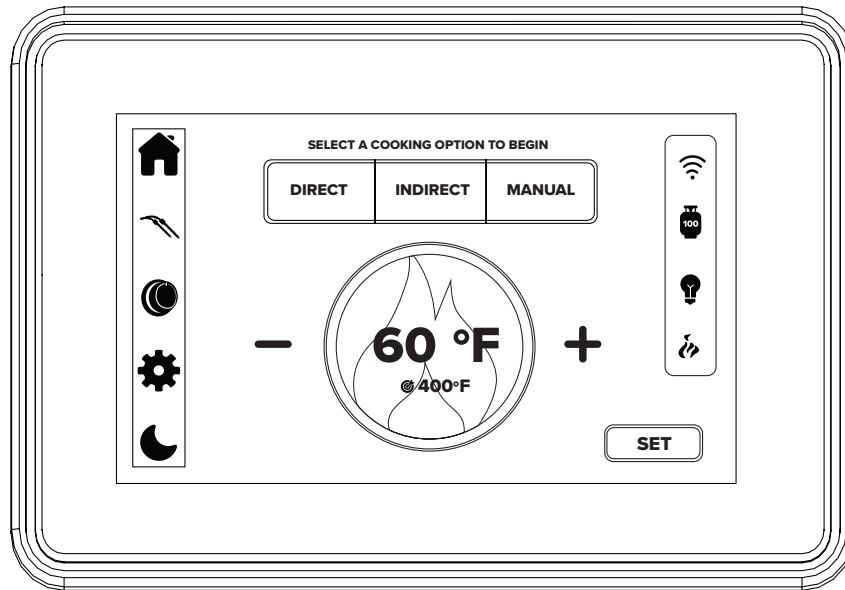
geniet van slim grillen. Elk gebruik van dergelijke merken en logo's zoals aangegeven is eigendom van de respectievelijke eigenaren en elk dergelijk gebruik door Wolf Steel Ltd. is onder licentie: Bluetooth® door Bluetooth SIG, Inc. Andere handelsmerken en handelsnamen zijn eigendom van de respectievelijke 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. Compatibiliteit van apparaten kan niet worden gegarandeerd vanwege de vele verschillende modellen en fabricagestandaarden.

Overzicht van het display





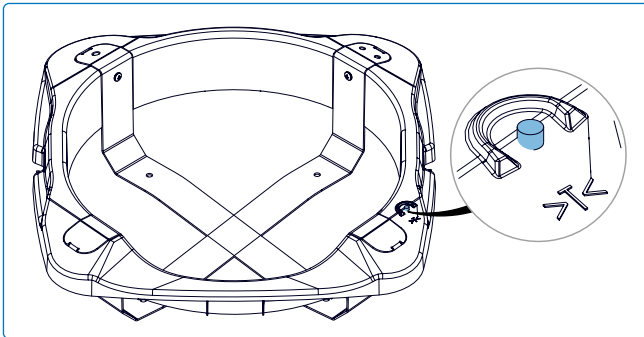
Functie	Actie	Duur	Beschrijving
Koppelmodus	Houd de aan/uitknop 10 seconden ingedrukt OF tik op het Wi-Fi-pictogram en selecteer vervolgens Netwerk resetten in het pop-upmenu om het systeem koppelbaar te maken.	10 seconden	<p>Wanneer het systeem opnieuw opstart, verschijnt het Napoleon-logo. De Wi-Fi- en Bluetooth®-pictogrammen zullen knipperen, wat aangeeft dat het apparaat zich in de koppelmodus (Access Point) bevindt. U moet het apparaat opnieuw configureren met de Napoleon Home App.</p> <p>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 totdat de Access Point-modus is bereikt. U kunt ook de koppelmodus starten door op het Wi-Fi-pictogram te tikken en Netwerk resetten te selecteren in het pop-upmenu.</p>
Display activeren	Eén keer tikken op het display of tik op het maansymbool	N.v.t.	Na het activeren keert het display naadloos terug naar de vorige status. Een tik op het maansymbool zet het display in de stand-bymodus; nogmaals op dezelfde plek tikken schakelt het scherm weer in.
Temperatuur eenheid wijzigen	Selecteer het tandwielpictogram	N.v.t.	Schakel tussen Celsius en Fahrenheit.

De gasfles weegschaal op nul zetten

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

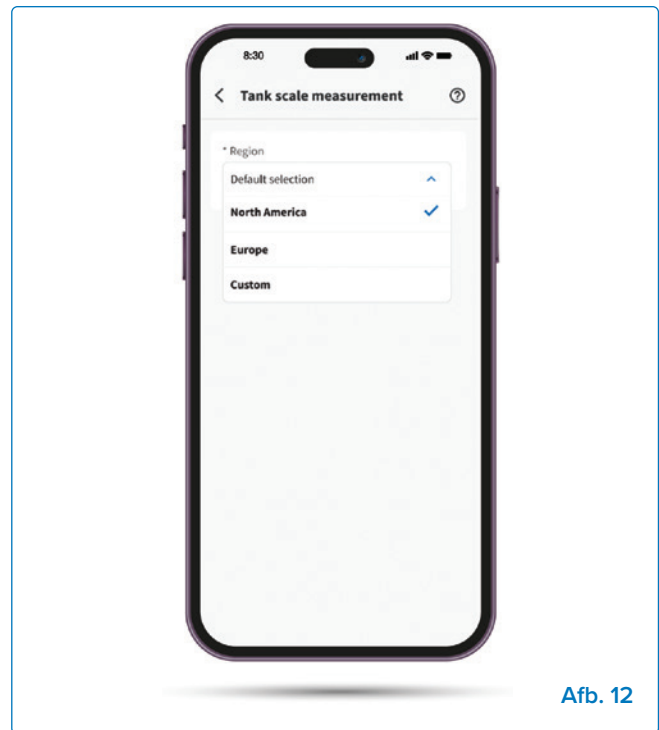
Een nieuwe gasfles selecteren

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

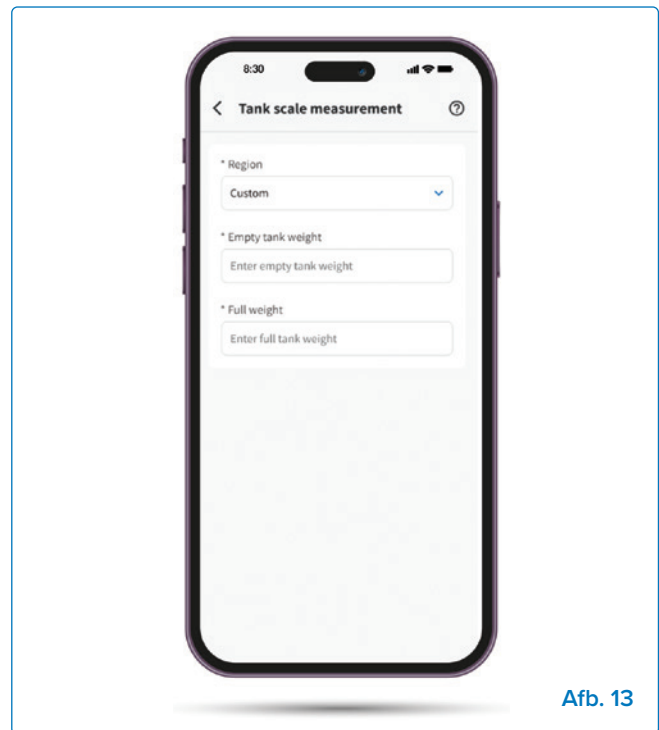


OPMERKING:

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



Afb. 12



Afb. 13






Veiligheidsmaatregelen





- Vermijd hoge luchtvochtigheid of extreme temperaturen.
- Vermijd langdurige blootstelling aan direct zonlicht of sterke ultraviolette straling.
- Demonteer het apparaat niet en probeer het niet zelf te repareren.
- Stel het apparaat of de accessoires niet bloot aan brandbare vloeistoffen, gassen 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 metalen delen van de grill 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 als het deksel gesloten is.
- Als alternatief kunnen de handvatten van de sondes onder de dekselafdichting worden geplaatst. Zorg ervoor dat de zijkanten van de grill de maximale bedrijfstemperatuur van de sonde 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 grilloppervlak 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 daarna de grill aan en controleer op warme plekken waar het snoer contact kan maken met het oppervlak.

Infrarood grillgids

Voedsel	Interne temperatuur	Instelling bedieningsknop	grilltijd	grilltips
 <p>Biefstuk 1 inch (2,54 cm) dik.</p>	Medium-rare 54°C	HOOG gedurende 2 min per kant, daarna GEMIDDELD	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 de temperatuur voor de gewenste gaarheid. Laat 3 minuten rusten voor het serveren.
	Medium 57°C			
	Doorbakken 62°C			
 <p>Hamburger ½ inch (1,27 cm) dik.</p>	Medium-rare 54 °C (129 °F)	HOOG gedurende 2–3 min per kant	5–7 minuten totaal.	Vorm de hamburgers tot gelijke dikte voor een gelijkmatige bereiding. Hamburgers van 1 inch dik of meer moeten met indirecte hitte worden gegrild.
	Medium 57°C			
	Doorbakken 62°C			
 <p>Gevogelte</p>	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 gelijkmatige garing.
 <p>Koteletten</p>	64 °C (147 °F)	MEDIUM	6 minuten per kant	Kies dikke stukken voor malsere vlees. Snijd overtollig vet weg.
 <p>Vis</p>	70 °C (158 °F)	MEDIUM	5–10 minuten, afhankelijk van de dikte	Gaar tot het ondoorzichtig is en gemakkelijk uit elkaar valt.

Voedsel	Interne temperatuur	Instelling bedieningsknop	grilltijd	grilltips
 Schelpdieren/ Garnalen	60°C - 65°C (140 °F - 149 °F)	HOOG	3–5 minuten	Gooi alle schelpdieren weg die tijdens het grillen 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.
 Lamskoteletten	64 °C (147 °F)	HOOG gedurende 5 min, daarna GEMIDDELD	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 tot ze volledig zijn verwarmd.

Smokergids

Snelle Smokertips

Om je te helpen het maximale uit je smoker te halen, hebben we deze snelgids samengesteld met praktische tips voor betere resultaten. Deze bewezen technieken versterken de smaak, verbeteren de hechting van rook en helpen je om consistentere te koken—zodat je elke keer de beste smaak krijgt en het meeste uit je grillervaring haalt.



Begin met smoken Start de smoker van tevoren en wacht tot er schone rook wordt geproduceerd voordat je eten op de grill legt of de branders aansteekt.



Koud vlees = betere rookring Leg het vlees direct uit de koelkast in de smoker. Het koelere oppervlak neemt in het begin meer rook op.



Houd het vochtig Bespuit het vlees elke 45–60 minuten met een plantenspuit. Overdrijf het niet—net genoeg om het oppervlak kleverig te houden, niet doorweekt.



Gebruik een waterbak Een waterpan houdt de luchtvochtigheid op peil. Vochtige lucht zorgt ervoor dat rook beter blijft hangen en houdt het vlees sappig.



Ruw = meer rookmaak Kerf het oppervlak in of breng een grove rub aan (bijv. grof gemalen peper, kruiden). Het creëren van een ruwe textuur—door insnijden of kruiden—verbetert de opname van rook. Het vergrote oppervlak en de oneffenheden helpen rookdeeltjes effectiever vast te houden, wat resulteert in een diepere, rijkere en complexere rookmaak.



Vermijd witte, dikke rook Dikke witte rook betekent onvolledige verbranding. Gebruik kwalitatief goede houtsnippers of blokken voor schonere verbranding.



Temperatuurzones zijn belangrijk Ken de hete en koude zones van je BBQ. Draai het vlees indien nodig om gelijkmatig te garen en droge plekken te voorkomen.






Geduld loont Niet haasten. Houd het deksel gesloten—elke keer dat je kijkt, voeg je 10–15 minuten toe aan de bereidingstijd. Vertrouw op het proces!


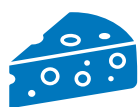


PRO SMOKER TIPS!

- Laat het vlees na het roken rusten zodat de sappen zich kunnen herverdelen. Het kan een groot verschil maken in malsheid en smaak.
- Als je de smoker niet schoonmaakt, kan er creosoot ophopen—een teerachtige aanslag die het eten een bittere, onaangename smaak geeft.
- Gebruik een vleesthermometer voor nauwkeurigheid. Vertrouw niet alleen op de tijd—de kerntemperatuur is cruciaal.
- Oefening baart kunst. Elk stuk vlees gedraagt zich anders. Blijf geduldig en blijf experimenteren.

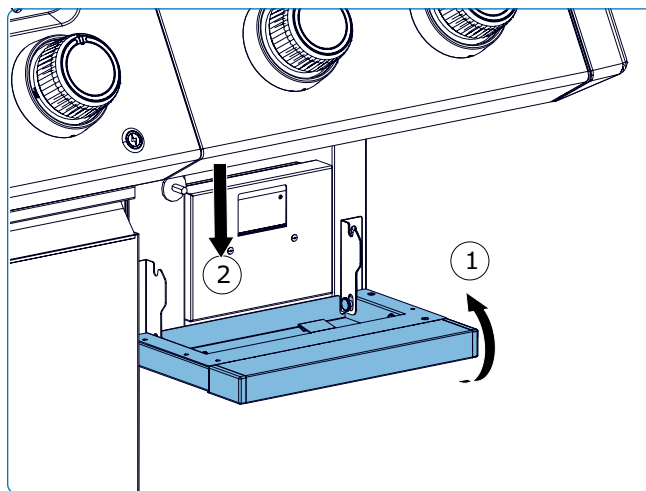
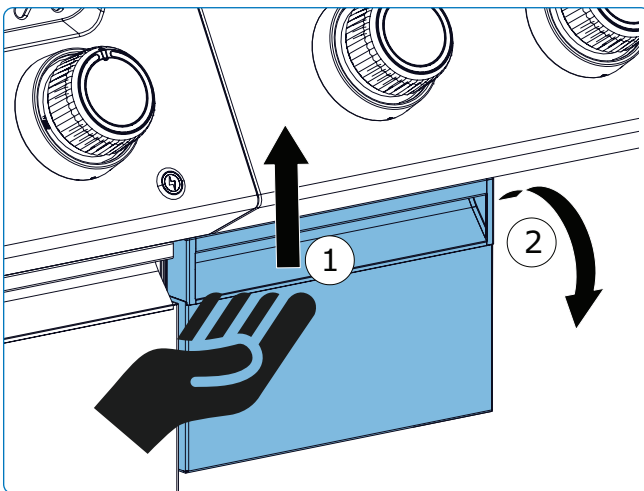
Voedselsoort	Houtsoort(en)	Rooktemperatuur °C (°F)	Rooktijd	grilltips	
 Rundvlees	Brisket	Hickory, Eik, Mesquite	107–116 °C (225–240 °F)	6–8 u (tot inpakken, bij 74 °C / ~165 °F)	Bereidingstijd: 12–18 u totaal. Gebruik een waterpan voor vocht; wikkel in folie na de stall.
	Short ribs		107–116 °C (225–240 °F)	3–4 u (tot inpakken)	Bereidingstijd: 6–8 u totaal. Houd de botzijde naar beneden; laat 1 uur rusten na het grillen.
	Gehaktbrood	Hickory, Eik, Appelhout, Pecannoot	107–135 °C (225–275 °F)	2,5 - 3,5 u	Laat het gehaktbrood 10–15 minuten rusten voor het snijden om het vocht te behouden.
 Koteletten	Boston Butt	Appel, Kers, Pecannoot	107–116 °C (225–240 °F)	12–14 u	Rook tot 90–95 °C (195–203 °F) voor het uit elkaar trekken.
	Baby back ribs	Appel, Kers, Hickory		~5 u (3-2-1 methode)	Wikkel in folie na 3 uur; eindig zonder folie voor een korst
	Spare ribs			~6 u	Spray elk uur met appelsap voor extra vocht.
	Varkenshaas	Appel, Kers, Eik		~2–4 u	Niet te gaar laten worden — haal eruit bij 63 °C (145 °F)
 Kip	Hele	Appel, Kers, Esdoorn	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 u	Bind de poten samen en vouw de vleugels onder; rook tot 74 °C (165 °F)
	Poten/Dijen	Appel, Esdoorn, Pecannoot	121–135 °C (250–275 °F)	~2 u	Hogere temperaturen maken het vel krokant; omdraaien is niet nodig
	Vleugels	Appel, Kers, Esdoorn	121–135 °C (250–275 °F)	1,5–2 u	Hussel in olie/kruiden voor het roken; eindig boven direct vuur voor kroktheid.
	Borst	Appel, Kers, Esdoorn	107 °C (225 °F)	~1 u	Gebruik een vleesthermometer, haal eruit bij 71 °C (160 °F), laat rusten tot 165 °F.

Voedselsoort		Houtsoort(en)	Rooktemperatuur °C (°F)	Rooktijd	grilltips
 Kalkoen	Hele	Appel, Kers, Pecannoot	116 °C (240 °F)	5–7 u	Gebruik een waterbak; vlieder de vogel voor gelijkmatige garing.
	Borst			~ 4 u	Bestrijk elk uur voor malsheid.
 Hertenvlees	Varkenshaas	Eik, Kers, Hickory	107 °C (225 °F)	~45 min/lb	Lichte houtsoorten behouden de wildsmaak; niet te veel roken.
 Gevogelte	Eend – Heel	Appel, Kers, Pecannoot	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 u	Snijd het vel in voor vetafgifte; eindig op hoge temperatuur voor krokant vel.
	Eend – Borst	Appel, Esdoorn, Els	107 °C (225 °F)	~ 1,5 u	Rook met de velkant naar boven; haal eruit bij 135–140 °F / 54–56 °C voor medium rare.
	Kwartel	Appelhout, Kers, Pecannoot	107 °C (225 °F)	1–1,5 u	Spray lichtjes met appelsap of bouillon tijdens het roken om het vocht te behouden en de rook beter te laten hechten.
 Vis & Zeevruchten	Zalm – Filet	Els, Kers, Esdoorn	104 °C (220 °F)	1 u	Zalm kan koud gerookt worden door het te pekelen met zout en bloot te stellen aan rook bij 68–86°F (20 °C–30 °C) zonder te garen. Gebruik filets met vel; werk af met een citroenglazuur.
	Forel – Heel	Els, Eik, Kers	107 °C (225 °F)	1 u	Vul de buikholte met citroen/kruiden; rook in een mandje
	Staarten	Els, Appel, Kers		~ 45 min	Splijt de staarten voor betere rookopname.

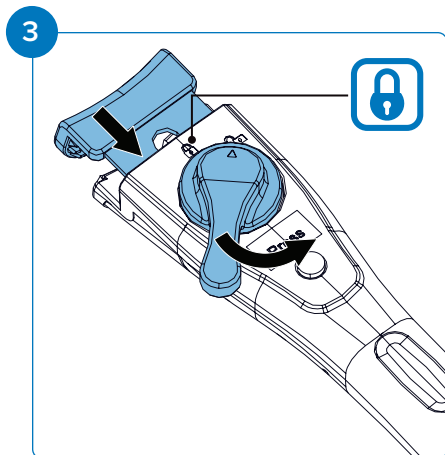
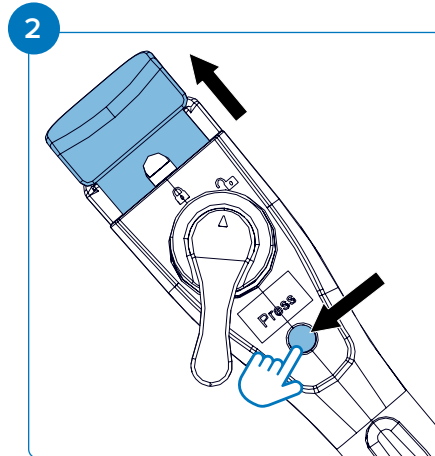
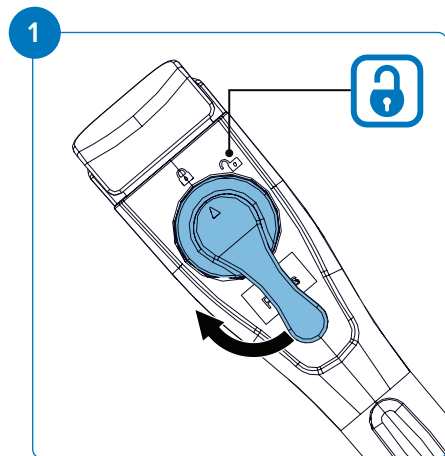
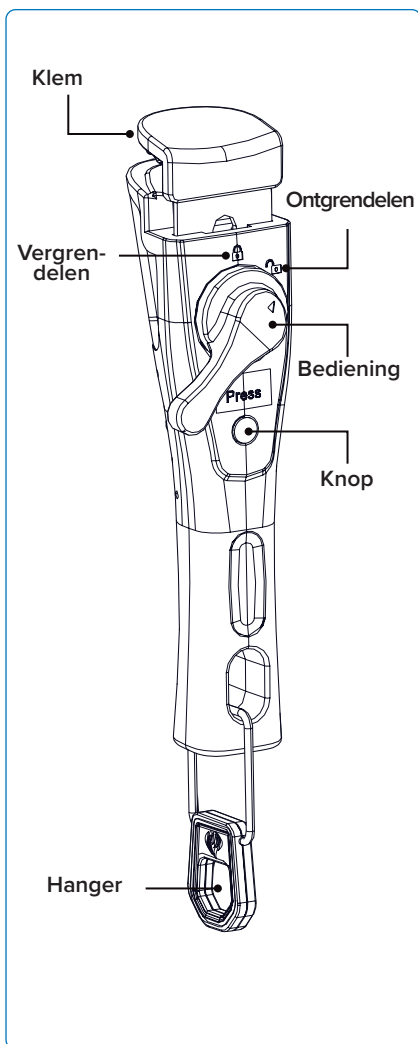
Voedselsoort	Houtsoort(en)	Rooktemperatuur °C (°F)	Rooktijd	grilltips
 Groenten	Paprika's	Appel, Kers		1,5–2 u Snijd in helften of dikke repen; licht invetten.
	Aardappelen – Hele	Appel, Kers, Pecannoot	107–116 °C (225–240 °F)	2–3 u Prik gaatjes en wrijf in met olie/zout; wikkel in folie voor een zachte schil.
	Wortels			1,5–2 u Rook met een beetje honing of bruine suiker voor zoetheid.
	Tomaten (Roma's)	Kers, Appel	93–107 °C (200–255 °F)	1,5–2 u Halveer; ideaal voor sauzen of salsa.
 Kaas	Cheddar (gerijpt)	Appel, Kers, Esdoorn		1,5–2 u Laat na het roken 24–48 uur onafgedekt in de koelkast staan om te verzachten
	Gouda	Appel, Pecannoot		1,5–2 u Snijd in kleine blokjes of rook in zijn geheel; laat 48 uur rusten.
	Mozzarella (lage vochtigheid)	Appel, Kers	32 °C (90 °F) Let op: Koude dagen maken het makkelijker om de temperatuur van de smoker laag te houden—ideaal voor koud roken van kaas zonder dat het smelt.	~ 1 u Gebruik stevige blokken; rook voorzichtig anders kan het smelten.
	Zwitserse / Jarlsberg	Appel, Els		2 u Koel voor het roken; laat 2 dagen rusten voor volle smaak
	Roomkaas (blok)	Appel, Esdoorn		1–2 u Snijd de bovenkant kruislings in; kruiden of insmeren met rub voor het roken.
	Brie			~ 1 u Vries kort in voor het roken zodat het zijn vorm behoudt.
	Halloumi (koud gerookt)	Appel, Kers, Pecannoot		1–1,5 u Snijd in plakken van ¼–¾" dik; gebruik indirecte opstelling met ijsbak; laat 24–48 uur rusten
Halloumi (warm gerookt)	107 °C (255 °F) 30–45 min Laat heel of in dikke plakken; stevige structuur blijft goed; serveer warm of gegrild.			

Bediening

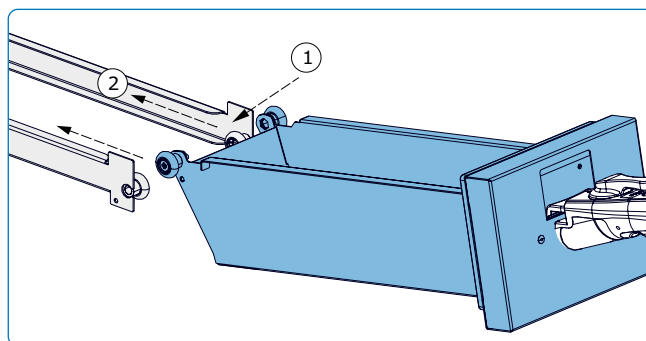
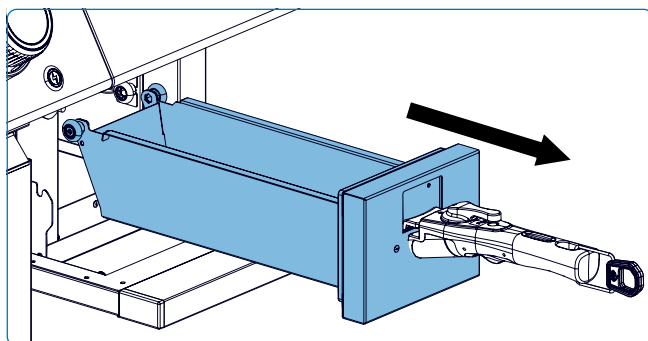
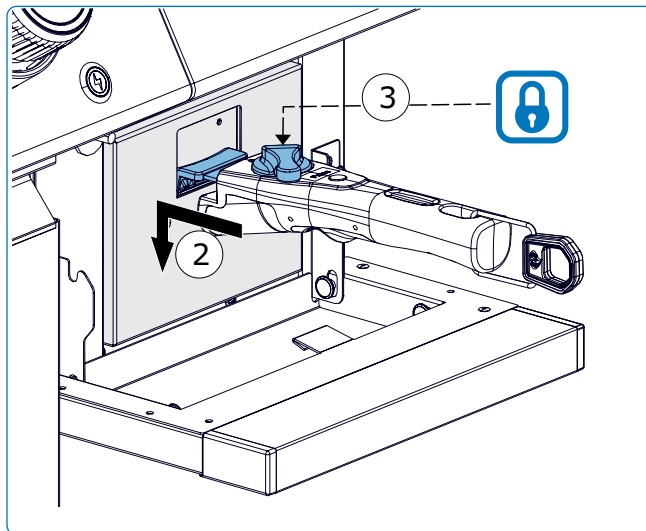
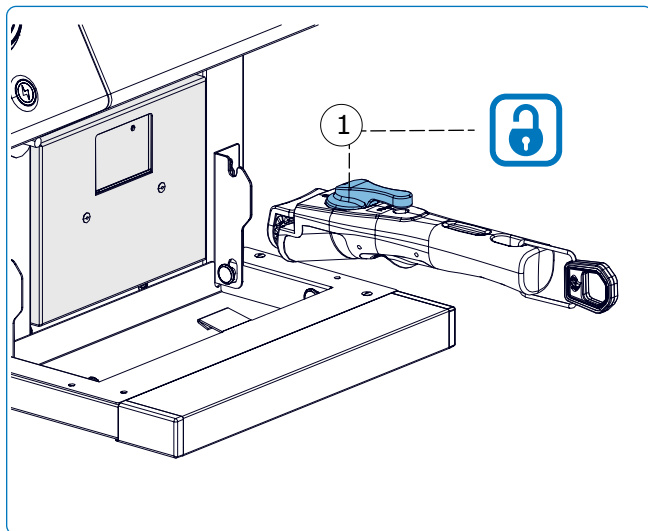
Deur



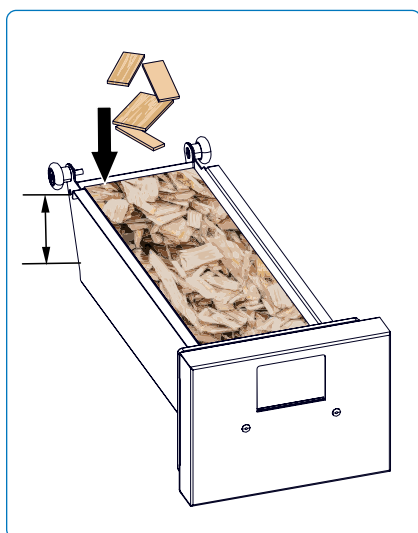
Overzicht gereedschap



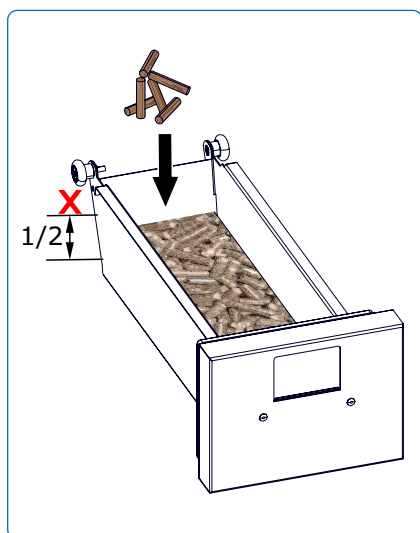
Houtlade



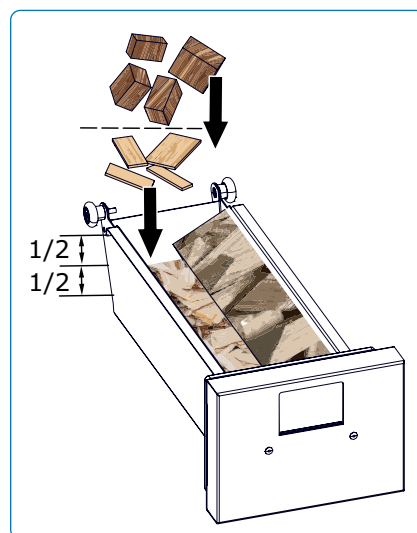
Uw smoker instellen



- Vul met houtsnippers tot aan de bovenkant van de lade. Ongeveer 480 g. of 6 kopjes.



- Vul met houtsnippers tot maximaal halverwege. Ongeveer 180 g of 2 kopjes.



- Leg een laag houtsnippers tot maximaal halverwege. Leg houtblokken bovenop de houtsnippers.

Schoonmaakinstructies

De smokerbox schoonmaken

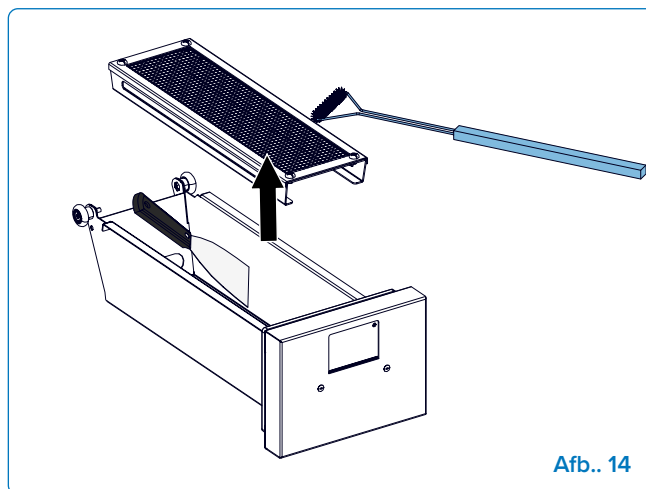
Om uw smokerbox in topconditie te houden en de beste rooksmaak aan uw gegrilde gerechten te geven, volgt u na elk gebruik deze eenvoudige schoonmaakstappen:

1. **Laat volledig afkoelen** – Laat de smokerbox en grill volledig afkoelen voordat u ze aanraakt, om brandwonden te voorkomen en het verwijderen van as te vergemakkelijken. As en creosoot kunnen zich binnenin ophopen, vooral bij het verwarmingselement
2. **Stekker uit het stopcontact voor het schoonmaken** – Haal vóór het reinigen nabij het verwarmingselement altijd de stekker van de smokerbox uit het stopcontact.
3. **Leeg de as** – Haal de houtlade uit de grill en gooi eventuele resterende houtsnippers of as in een metalen container.
4. **Verwijder en reinig het rooster** – Haal het rooster dat de houtsnippers vasthoudt eruit. Schud eventueel achtergebleven resten eraf en borstel het schoon (Afb14).
5. **De rookafvoerpijp** – kan worden losgeschroefd voor reiniging—steek een schroevendraaier in de uiteinden voor extra grip (Afb 15&16).
6. **Schraap resten weg** – Gebruik een grillborstel of metalen schraper om verkoelde of aangekoekte resten van de binnenoppervlakken en houtsnipperlade te verwijderen.
7. **Maak de smokerbox schoon** –Reinig de binnen- en buitenkant met een 50/50-mengsel van warm water en appelciderazijn. Gebruik een spons; voor hardnekkige aanslag een metalen borstel of schuurspons. Vermijd overtollig vocht bij elektrische onderdelen (Afb 17).
8. **Monteer en berg op** – Plaats de houtlade terug in de grill zodra alles droog is.

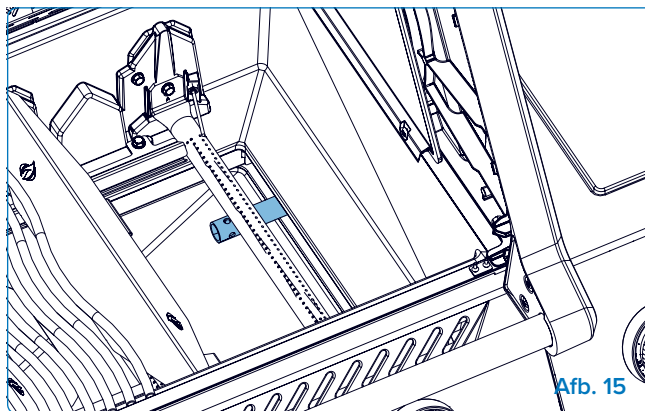


PRO TIP!

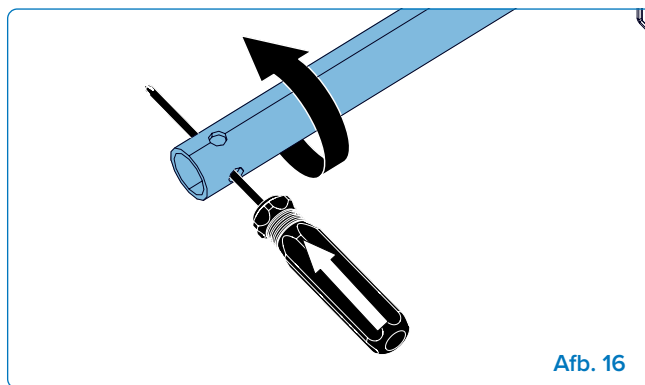
Regelmatig schoonmaken behoudt de smaak en verlengt de levensduur van de rookbox!



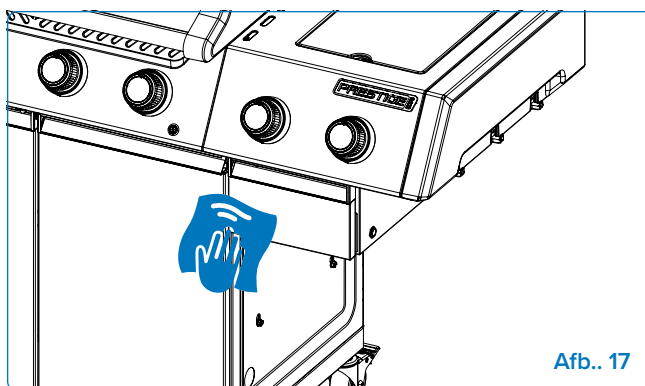
Afb.. 14



Afb. 15



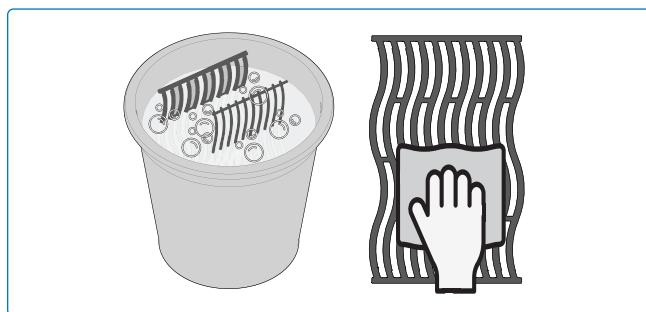
Afb. 16



Afb.. 17

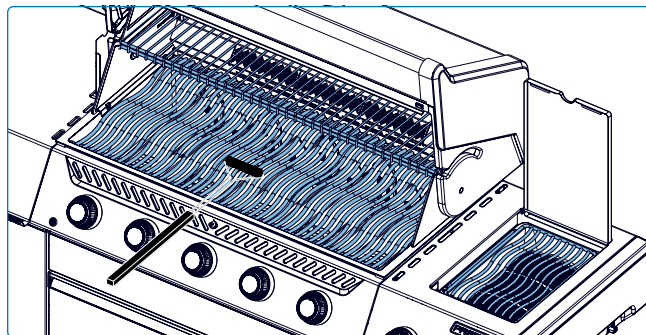
Uw grill schoonmaken voor het eerste gebruik

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 vochtinwerking te voorkomen.



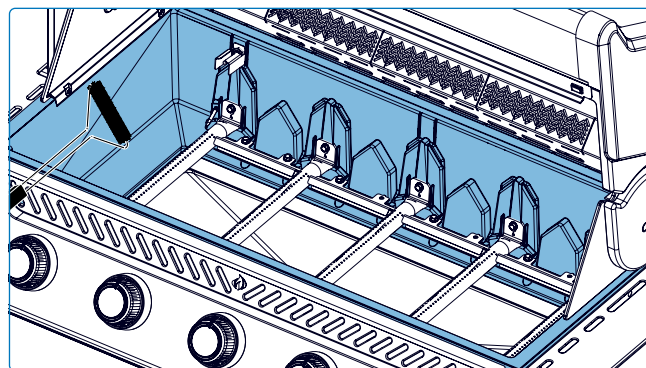
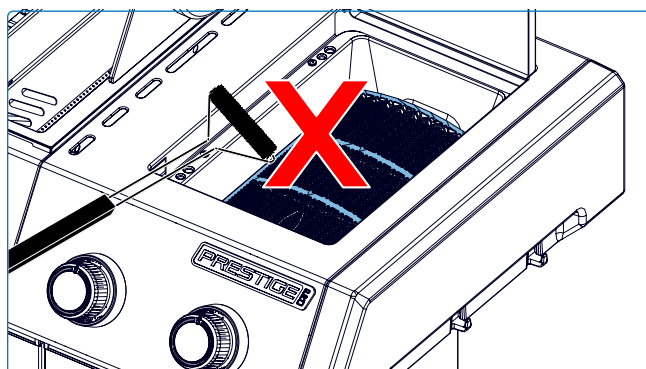
RVS roosters

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



Infrarood zijbrander

- De meeste vetdruppels 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 kan scheuren in de keramische tegel veroorzaken.
- Steek de brander aan en laat deze 5-10 minuten op de hoogste stand werken om achtergebleven resten te verwijderen.



OPMERKING:

Gebruik een zachte borstel om de RVS 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.
- Maak de grill alleen schoon als deze is afgekoeld om het risico op brandwonden te voorkomen.
- Opgehoopt vet is een brandgevaar.

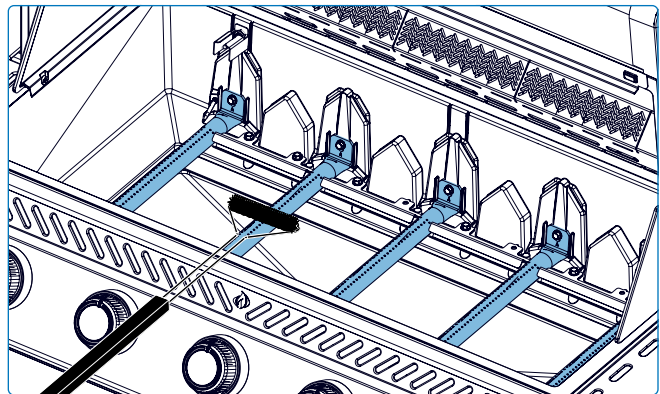
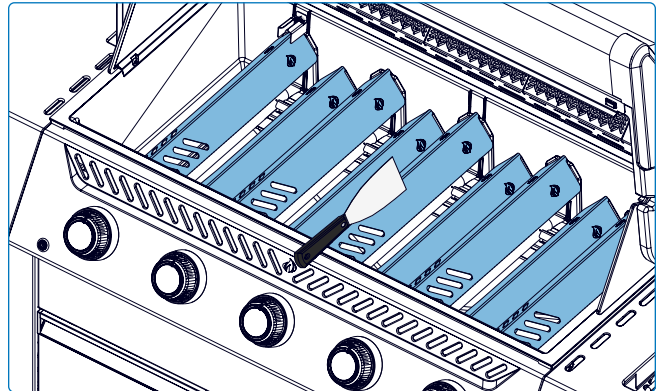
Binnenkant van de grill

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



OPMERKING:

Dit model is voorzien van onderste schroeiplaten net boven het vetbakje voor optimale warmteverdeling.



Lekbak

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

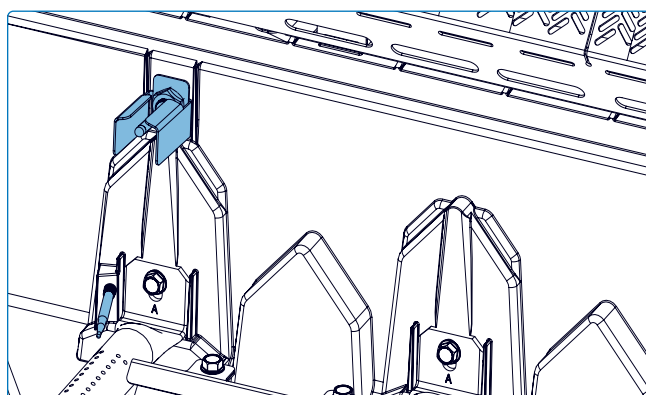
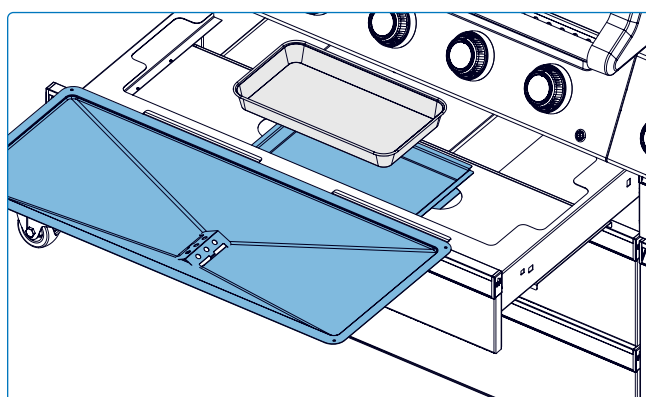
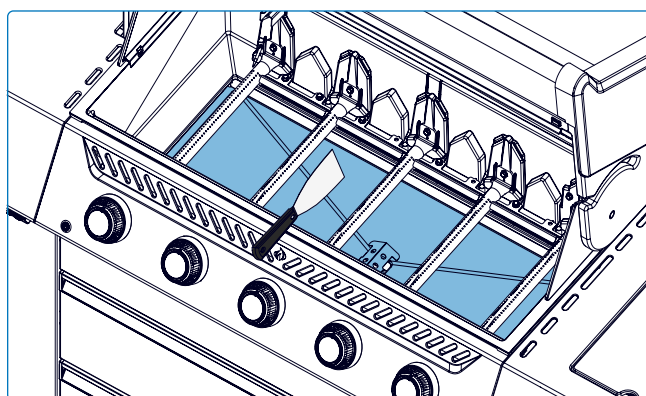
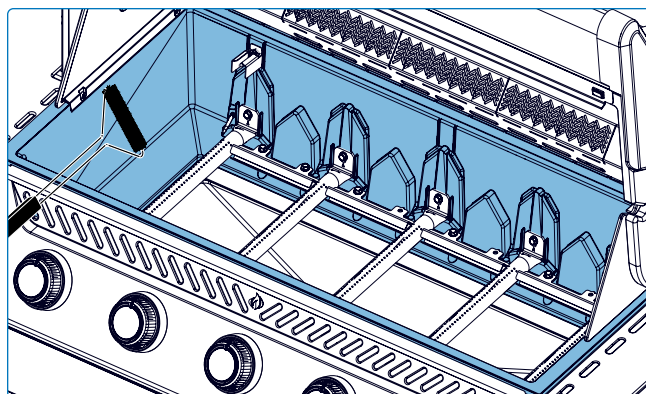
- Vet en overtollige sappen verzamelen zich in de lekbak onder de grill en hopen zich op in het wegwerpvetbakje onder de lekbak (indien van toepassing).
- Gebruik alleen door Napoleon goedgekeurde inlegvellen in de lekbak. Gebruik nooit aluminiumfolie, zand of ander niet-goedgekeurd materiaal. Dit kan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

Schoonmaakstappen:

1. Schuif de lekbak uit de grill om toegang te krijgen tot het wegwerpvetbakje of om de lekbak schoon te maken.
2. Schraap de lekbak met een harde plastic schraper om krassen te voorkomen die tot roest kunnen leiden.
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 benodigheden.

Thermokoppels

Vlamdetector en twee thermokoppels bevinden zich bij de hoofdbranders (**Afb. 18**). Bij vetophoping de metalen uiteinden voorzichtig afnemen met een zachte doek of indien nodig fijn schuurpapier gebruiken. 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 in elkaar zet.



Afb. 18

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 RVS reinigingsmiddelen, omdat deze de afwerking en de opdruk kunnen beschadigen.

Gegoten Aluminium delen

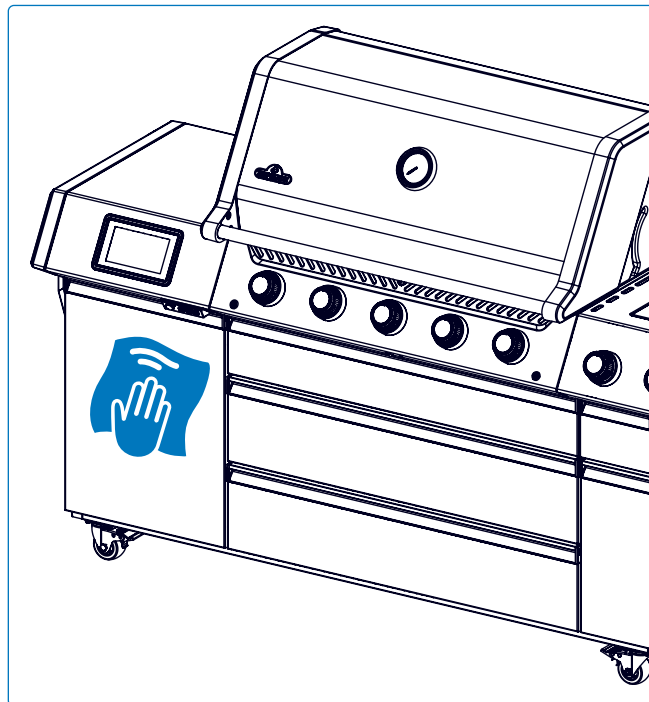
Reinig met warm water en zeep. Aluminium roest niet, maar hoge temperaturen en weersinvloeden kunnen oxidatie op het oppervlak van de gietstukken veroorzaken, wat eruitziet als witte vlekken.

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 onderdelen van porselein emaille.
- De ingebakken emallaag is glasachtig en kan afbrokkelen bij stoten.

RVS 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. Maak de grill schoon op een plek waar het schoonmaakmiddel geen schade aanricht aan terrassen, gazons of patio's.
- Barbecuesaus en zout kunnen corrosief zijn en zorgen voor snelle achteruitgang van grillonderdelen als ze niet regelmatig worden schoongemaakt.

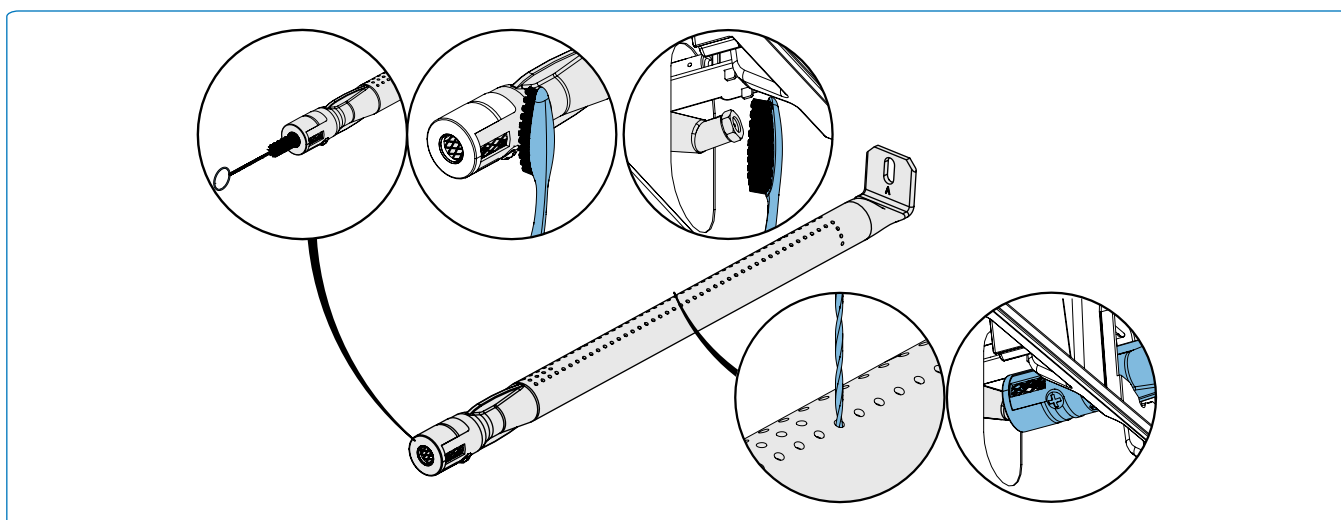
Insectenrooster en branderopeningen

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 sluit het probleem niet volledig uit.

Een nest of web kan een zachtgele of oranje vlam veroorzaken en brand of terugslag geven bij de luchtklep onder het bedieningspaneel.

1. Verwijder de bevestigingsschroef(fen) aan de achterwand en schuif de brander naar achteren en omhoog om deze te verwijderen. **(Afb. 19)**.
2. Reinig de binnenkant van de brander met een flexibele venturibuisborstel of een zachte borstel voor kwetsbare delen.
3. Schud los vuil uit de brander via de gasinlaat.
4. Controleer brander- en ventielopeningen op verstoppingen; deze kunnen na verloop van tijd dichtslibben door etensresten en corrosie
5. Gebruik een opengebogen paperclip of boortje om de branderopeningen schoon te maken. Dit kan met de brander gemonteerd, maar het is makkelijker 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 voor branderopeningen, NIET voor messing openingen die de gasstroom naar de brander regelen.
8. Vergroot de gaten niet.
9. Zorg ervoor dat het insectenrooster schoon, strak en vrij van pluisjes of ander vuil is.
10. Voer de stappen in omgekeerde volgorde uit om de brander weer te monteren.
11. Zorg ervoor dat het ventiel in de brander komt bij het installeren.
12. Plaats de houder van de schroeiplate terug en draai de schroeven vast om de herinstallatie te voltooien.



Afb. 12



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 schuurmiddelen of staalwol op gevelde, porseleinen of RVS onderdelen van uw grill, omdat dit het oppervlak zal beschadigen.



VEILIGHEID VOOROP!

Draag bij onderhoud van de grill altijd beschermende handschoenen en een veiligheidsbril

Temperatuursondes

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



OPMERKING:

De aansluitingen van de sondes, de sondekabels en de display-unit 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 Onderdelen

Onderhoudsinstructies

Algemene vereisten

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

- Belemmer de doorstroming van ventilatie- en verbrandingslucht niet.
- Houd de ventilatieopeningen van de cilinderbehuizing aan de zijkant van het onderstel of de behuizing en aan de voor- en achterkant van de onderste plank vrij van vuil.

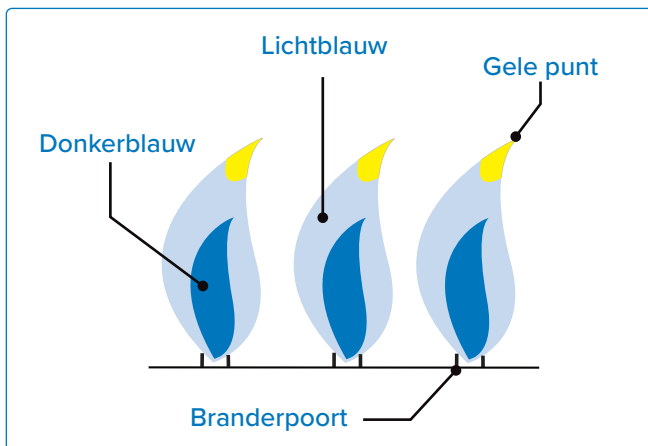


BELANGRIJK!

- Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerde gasinstallateur.

Verstelling van verbrandingslucht

- De luchtklep is in de fabriek afgesteld en hoeft onder normale omstandigheden niet te worden aangepast. Aanpassingen kunnen nodig zijn onder extreme omstandigheden.
- 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 komen en het aansteken bemoeilijkt wordt.



De luchtklep afstellen

1. Verwijder de grillroosters en schroeiplates. Laat het deksel open.
2. U moet de brander verwijderen om bij de luchtklepschroef 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 luchtklep los en open of sluit de luchtklep 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 kleppen correct zijn afgesteld.
8. Zorg ervoor dat insectenroosters zijn geïnstalleerd.



OPMERKING:

Infraroodbranders hebben geen luchtregeling.

Instellingen luchtklep			
Model	Type gas	Brander	Achterste buisbrander
PRO665	Propana	Open	* 1/4" (6 mm)
* Elke zijde van de luchtklep			

Tabel 1

RVS in zware omgevingen

RVS kan oxideren of verkleuren bij blootstelling aan chloriden en sulfiden, vooral in kustgebieden, warme en vochtige omgevingen en rond zwembaden en spa's. Deze roestachtige vlekken zijn niet permanent en zijn eenvoudig te verwijderen of te voorkomen. Reinig RVS en chromen oppervlakken elke 3–4 weken met warm zeepsop.

Onderhoud van de brander

- Extreme hitte en een corrosieve omgeving kunnen oppervlakkige corrosie veroorzaken, zelfs als de brander is gemaakt van dikwandig 304 RVS.

Onderhoud en bescherming van infraroodbranders

Uw infraroodbranders zijn ontworpen voor een lange levensduur, maar voorzichtigheid is nodig om scheuren in het keramiek te voorkomen. Scheuren kunnen de werking van de brander aantasten.



BELANGRIJK!

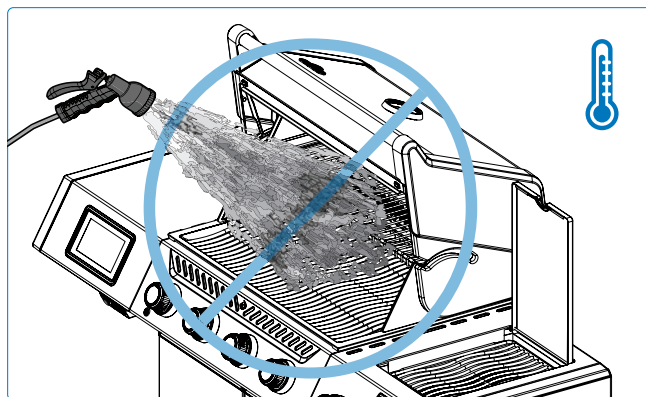
- Schade als gevolg van het niet opvolgen van deze instructies wordt NIET gedekt door uw grillgarantie.

Vrije ventilatie van hete lucht

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

Stappen om beschadiging van keramische oppervlakken te voorkomen

1. Blus nooit een vlam of controleer steekvlammen met water (**Afb. 13**).
2. Laat geen koud water (regen, sproeier, slang, enz.) in contact komen met hete keramische branders; plotselinge temperatuurschommelingen kunnen scheuren veroorzaken.
3. Een natte keramische brander kan bij gebruik stoom en druk vormen, waardoor het keramiek kan barsten.
4. Herhaaldelijk nat worden kan uitzetting en druk veroorzaken, waardoor het keramiek kan barsten en afbrokkelen.
5. Controleer het keramiek op wateropname bij stilstaand water. Is het keramiek nat, verwijder de brander, draai deze om om water af te voeren en laat het keramiek binnenshuis volledig drogen.
6. Laat geen harde voorwerpen tegen de brander stoten en wees voorzichtig bij het plaatsen of verwijderen van grillroosters en accessoires.



Afb. 20



GEVAAR!

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



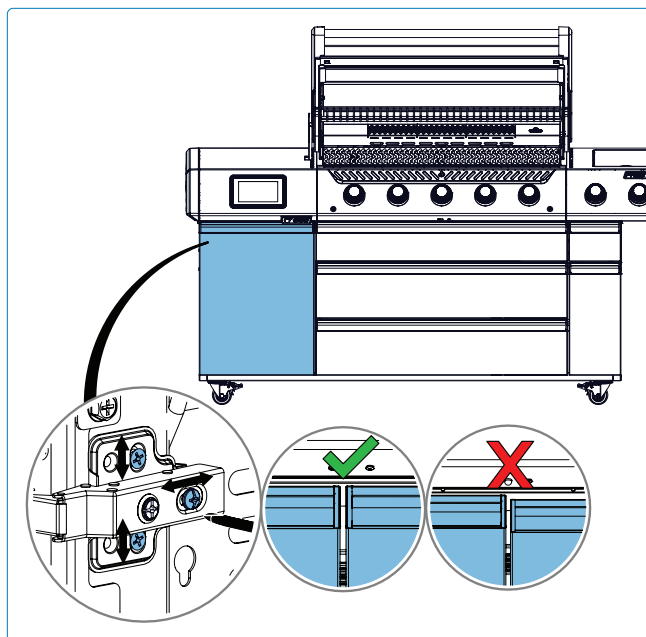
VEILIGHEID VOOROP!

Bedek nooit meer dan 75% van het grilloppervlak van een hoofd- of zijbrander met massieve metalen voorwerpen, zoals bakplaten of pannen.

Deurafstelling

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

1. Zoek de afstelbeugel aan de bovenkant van de deur (**Afb. 21**).
2. Draai met een schroevendraaier de deurafstelschroef met de klok mee om de deur te verhogen, of tegen de klok in om deze te verlagen.
3. Na één 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 scharnierbouten af om de kastdeuren op gelijke hoogte te brengen (**Afb. 21**).
5. Herhaal indien nodig deze stappen totdat de deuren zijn uitgelijnd



Afb. 21



WAARSCHUWING!

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

Probleemoplossing

Verlichtingsproblemen

- 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-terminaldraden.	Controleer of de elektrodedraad stevig op de aansluiting aan de achterkant van de ontsteker is bevestigd. Controleer ook of de leidingen van de module naar de ontstekingschakelaar (indien aanwezig) goed vastzitten.
	Opwaaiende vlammen op de brander.	Sluit de luchtklep volgens de sectie " Onderhoudsinstructies " - Verstelling van de verbrandingslucht in deze handleiding. BELANGRIJK! Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerde gasinstallateur.

Geluiden en steekvlammen

- Brommende regelaar.
- Overmatige steekvlammen en ongelijke warmte.

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

Gasstroom

- Lage warmte of lage vlam wanneer de kraan op hoog staat.
- Branders branden met een gele vlam, vergezeld van een gaslucht.
- Vlammen trekken weg van de brander, vergezeld van een gaslucht en mogelijke ontstekingsproblemen.
- Branderoutput op HOOG, maar instelling is LAAG. Rommelend 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 – " Ontstekingsinstructies ".
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 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.	Reinig het nest of spinnenwebben grondig uit het brandermondstuk 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 gedaan door een gekwalificeerde gasinstallateur.
Gebrek aan gas.	Controleer het gasniveau in de gasfles.
Aansluitslang is afgekneld.	Plaats de aansluitslang indien nodig opnieuw.
Propaangasregelaar in lage doorstroomstand.	Zet de branders uit en sluit het gasflesventiel, wacht 5 minuten voordat u het ventiel volledig opent, wacht enkele seconden tot de druk is genivelleerd voordat u de ontstekingsinstructies volgt om de grill te starten. Zorg ervoor dat de ontstekingsprocedure elke keer zorgvuldig wordt gevolgd wanneer u grillt. Alle gaskranen moeten UIT staan wanneer het gasflesventiel wordt geopend. Open het gasflesventiel altijd langzaam.

Afschilferende verf

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

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Opbouw van vet op de binnenoppervlakken.	Dit is geen defect. De afwerking van het deksel en de kap is porselein of RVS 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 suizend geluid, gevolgd door een continu branderachtig geluid en wordt zwakker of heeft bij het opstarten een grote vlam.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Ceramische tegels overbelast met vetdruppels en ophoping. Openingen zijn verstopt.	Zet de brander UIT en laat minimaal 2 minuten afkoelen. Steek de brander opnieuw aan en laat deze minimaal 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 minimaal 2 minuten afkoelen. Opnieuw aansteken.
Lekkende pakking rond de keramische tegel, of een lasfout in de branderbehuizing.	Laat de brander afkoelen en inspecteer zorgvuldig op scheuren. Neem contact op met uw erkende Napoleon-dealer om een vervangende branderunit te bestellen als er scheuren worden gevonden.



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.

Smoker

- Start niet, bereikt of behoudt geen temperatuur, produceert weinig of geen rook, of gaart voedsel ongelijkmatig
- Maakt ongebruikelijke geluiden, toont foutcodes, veroorzaakt overmatige rook of heeft problemen met de brandstoftoevoer.

Mogelijke oorzaken	Oorzaak	Oplossing
Smoker gaat niet aan	• Kabelboom niet aangesloten op COMM-poort	• Sluit de kabelboom stevig aan; controleer op schade
	• Stroomkabel niet aangesloten op smoker	• Sluit de stroomkabel aan op de smoker
	• Stroomkabel niet aangesloten op BBQ-stopcontact	• Sluit de stroomkabel aan op het BBQ-stopcontact
Houtsnippers ontbranden niet	• Houtsnippers zijn nat	• Gebruik droge snippers
	• Opbouw van verbrande snippers	• Reinig de lade
	• Deur niet goed gesloten	• Sluit de deur volledig
Dikke witte rook	• Venturi-systeem verstopt of ventilator werkt niet	• Reinig het systeem en controleer de ventilator
	• Natte houtsnippers	• Vervang door droge snippers
	• Deur niet goed gesloten	• Zorg voor correcte sluiting
	• Beschadigde of ontbrekende deurrubber	• Controleer en vervang de afdichting
Deur sluit niet	• Snippers vast tussen lade en binnenwand	• Verwijder de blokkade
	• Opbouw van as/afval	• Reinig de kamer
	• Lade niet goed uitgelijnd	• Lijn de lade opnieuw uit op de rails
Witte, dikke of bittere rook	• Onvolledige verbranding door verstopte Venturi	• Reinig het Venturi-systeem grondig
	• Onvolledige verbranding doordat de ventilator niet werkt	• Controleer de werking van de ventilator; als er een ventilatorfout wordt weergegeven, volg de diagnose-instructies of neem contact op met de ondersteuning
	• Slechte luchtstroom of te veel brandstof	• Verminder de hoeveelheid brandstof en verbeter de ventilatie
	• Natte hout/snippen smeulen	• Gebruik droge houtsnippers of pellets

Mogelijke oorzaken	Oorzaak	Oplossing
Storing geïntegreerde smoker (via LCD-touchscreen)	• Grill niet aangesloten op stroom	• Controleer de stroomaansluiting
	• Smokerfunctie uitgeschakeld in touchscreen-instellingen	• Schakel de smokerfunctie in via de LCD-bediening
	• COMM-kabel niet aangesloten	• Sluit de COMM-kabel stevig aan
	• Doorgeslagen zekering	• Vervang de zekering
	• Bedradingsproblemen	• Controleer de aansluitingen
	• Losse of defecte bedrading aan de achterkant van het LCD-touchscreen	• Controleer en zet de bedrading van het touchscreen vast
	• Systeem moet worden gereset	• Volg de resetinstructies van de fabrikant via het touchscreen
Geen rook of zeer weinig rook	• Temperatuur te hoog	• Verlaag de temperatuurinstelling
	• Natte of slechte kwaliteit houtsnippers	• Gebruik droge, hoogwaardige chips
	• Onvolledige verbranding doordat de ventilator niet werkt	• Controleer de werking van de ventilator; als er een ventilatorfout wordt weergegeven, volg de diagnose-instructies of neem contact op met de ondersteuning
	• Slechte luchtstroom door verstopte venturi	• Reinig het Venturi-systeem grondig
	• Opbouw van as in de houtschilflade	• Reinig de houtschilflade regelmatig

De app koppelen aan het apparaat

- Zorg er op het display altijd voor dat het Bluetooth®- en Wi-Fi-logo knipperen, 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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".	<ul style="list-style-type: none"> • 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 (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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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 het scannen opnieuw te starten. • Zet het display uit en aan door de aan/uitknop 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.

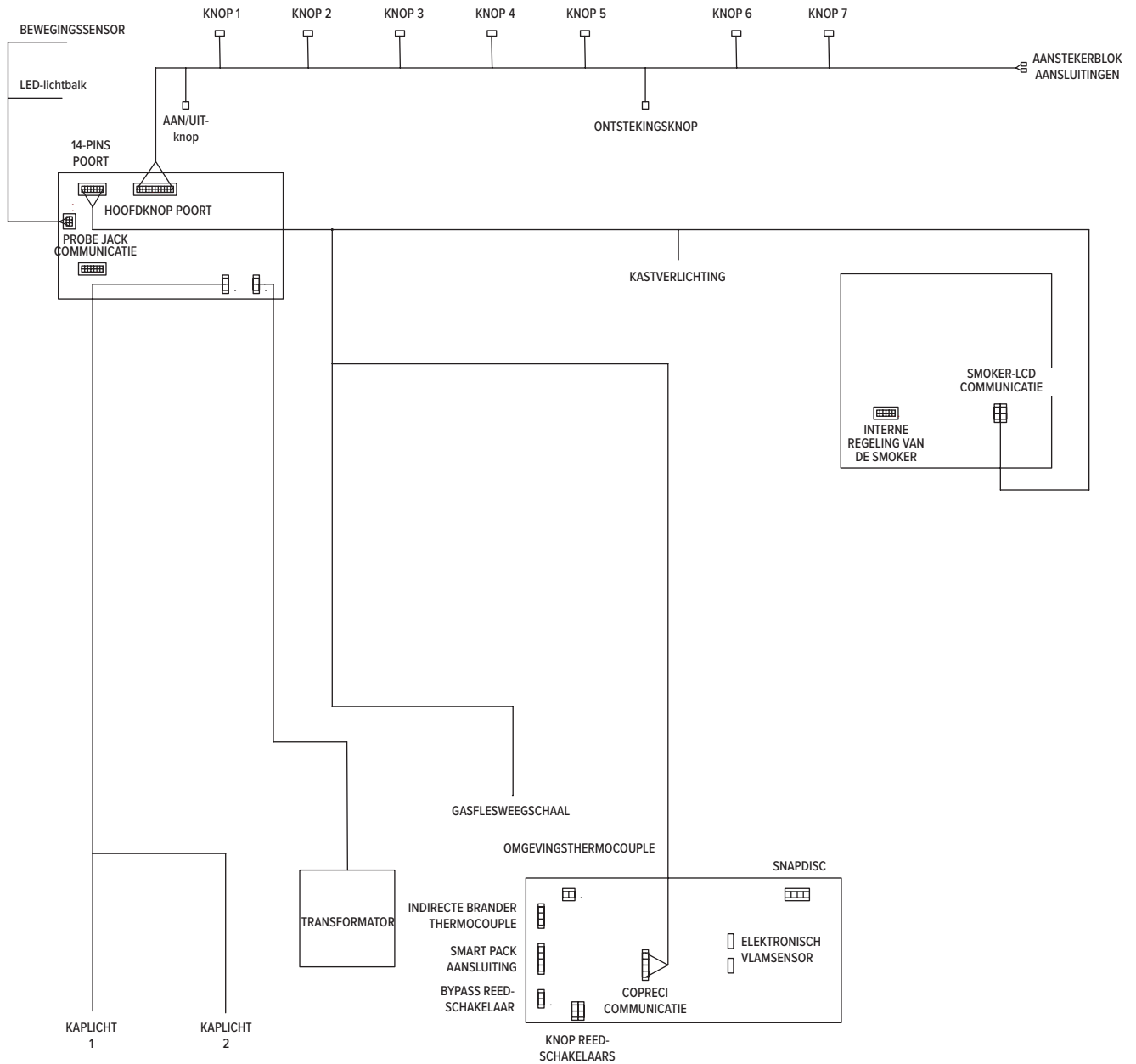
App-probleem	Mogelijke oorzaken / Oplossing
<p>Het apparaat verloor de verbinding tijdens gebruik en toont een "verbinding verbroken"-pagina.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Probeer de oorzaak van frequentie-interferentie of fysieke obstructie te achterhalen. • Zorg ervoor dat zowel het apparaat als de smartphone internettoegang hebben en dat Bluetooth® is ingeschakeld op uw smartphone. • Zet het display uit en weer aan. • Sluit de app geforceerd af en open deze opnieuw als laatste redmiddel.
<p>De alarmen werken niet.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de apparaatverbinding. • Controleer of de juiste geluiden of meldingen zijn ingeschakeld in de instellingen van uw smart device. • Controleer of de alarm- (of tril-)melding is geselecteerd in de Napoleon Home App.
<p>Het apparaat maakt geen verbinding met Wi-Fi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 halen van elektronica die mogelijk storing veroorzaakt.



ONDERDELEN

Ga naar [napoleon.com](https://www.napoleon.com) of raadpleeg uw montagehandleiding voor instructies over vervangende onderdelen.

Diagram voor elektrische aansluitingen



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.

5 YEARS IANS



50 jaar oplossingen voor huiscomfort.



NAPOLEON® producten zijn beschermd door een of meer Amerikaanse, Canadese en/ of buitenlandse patenten of patentaanvragen.



Adres

Wolf Steel Ltd.

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel,
Nederland

10-12 Home Farm, Meriden Road,
Berkswell, CV7 7SL, Verenigd
Koninkrijk

24 Napoleon Road, Barrie,
Ontario, L4M 0G8, Canada



Telefoon

Europa

+31 (0) 88 588 66 55

Online

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com