



ROGUE® PLANCHA

Gebruiksaanwijzing

RP30FT

Het in deze handleiding afgebeelde apparaat kan afwijken van het gekochte model.



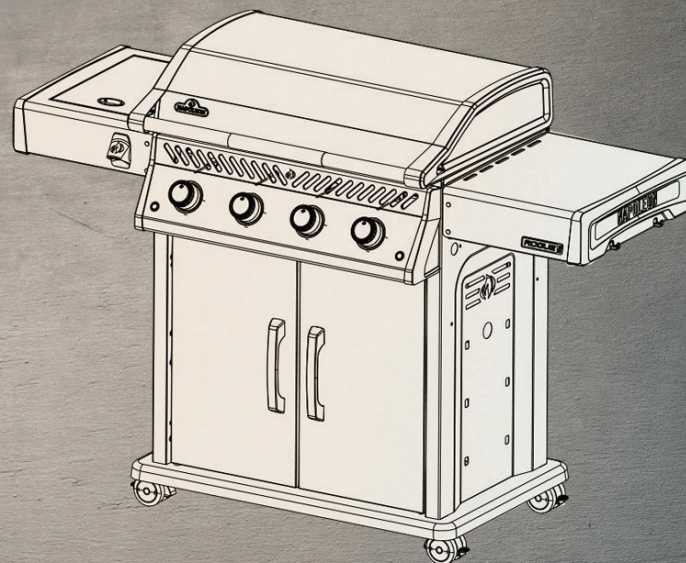
Wij willen uw feedback!
Bezoek Napoleon.com om een beoordeling te schrijven



Serienummer toepassen

GEFELICITEERD MET JE NAPOLEON® PLANCHA!

Je hebt zojuist je grillkunsten verbeterd.



**ONS DOEL IS OM JE GRILLERVARING
ONVERGETELIJK EN VEILIG TE MAKEN.**

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

Verwijder al het verpakkingsmateriaal, promotielabels en kaarten van de plancha voor gebruik.

ALLEEN VOOR BUITENGEBRUIK

⚠ GEVAAR! ⚠

ALS U GAS RUIKT:

- Sluit de gastoevoer naar het apparaat af.
- Doof open vuur.
- De plancha kan alleen worden gebruikt met het deksel open.
- Als de geur aanhoudt, blijf dan uit de buurt van het apparaat en bel onmiddellijk uw gasleverancier of de brandweer.

⚠ WAARSCHUWING! ⚠

Probeer dit apparaat niet aan te steken zonder het gedeelte "AANSTEKEN" in deze handleiding te lezen.

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

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

Als de informatie in deze instructies niet precies wordt opgevolgd, kan er brand of een explosie ontstaan met materiële schade, persoonlijk letsel of de dood tot gevolg.



Waarschuw volwassenen en kinderen voor het gevaar van hete moppervlaktetemperaturen.



Houd toezicht op jonge kinderen in de buurt van de grill.

BERICHT VOOR INSTALLATEUR: Laat deze instructies achter 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 plancha moet geïnstalleerd worden in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften. Als een externe elektrische bron wordt gebruikt, moet het apparaat ook worden geïnstalleerd in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.

WAARSCHUWING!

Elektrische voorzorgsmaatregelen

Houd alle elektrische voedingskabels en brandstoftoevoerslangen uit de buurt van alle verwarmde oppervlakken. Dompel het snoer of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen om het apparaat te beschermen tegen elektrische schokken.

WAARSCHUWING!

Installatie en montage

Monteer deze plancha precies zoals aangegeven in de montagehandleiding. Als de plancha in de winkel in elkaar is gezet, lees dan de montage-instructies om er zeker van te zijn dat het correct is gedaan. Niet installeren in of op recreatievoertuigen en/of boten. Voer de vereiste lektest uit voordat u de plancha in gebruik neemt.

Pas de plancha onder geen enkele omstandigheid aan. Gebruik geen cilinder die niet is uitgerust met het juiste type aansluiting. Gebruik alleen de drukregelaar en slang die bij de plancha zijn geleverd of vervangingsonderdelen die specifiek door Napoleon worden aanbevolen.

WAARSCHUWING!

Operatie

Lees deze hele gebruikershandleiding voordat u dit apparaat gaat gebruiken. Test deze plancha op lekkage voor elk gebruik, jaarlijks en wanneer gasonderdelen vervangen worden. Volg de verlichtingsinstructies zorgvuldig op.

WAARSCHUWING!

Opslag en onbruikbaarheid

Zet het gas uit bij de gasfles of toevoerkraan. Koppel de slang tussen de propaangasfles en het plancha los. Verwijder de propaancilinder en bewaar deze buiten in een goed geventileerde ruimte, uit de buurt van kinderen.

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

WAARSCHUWING!

Correcte productverwijdering

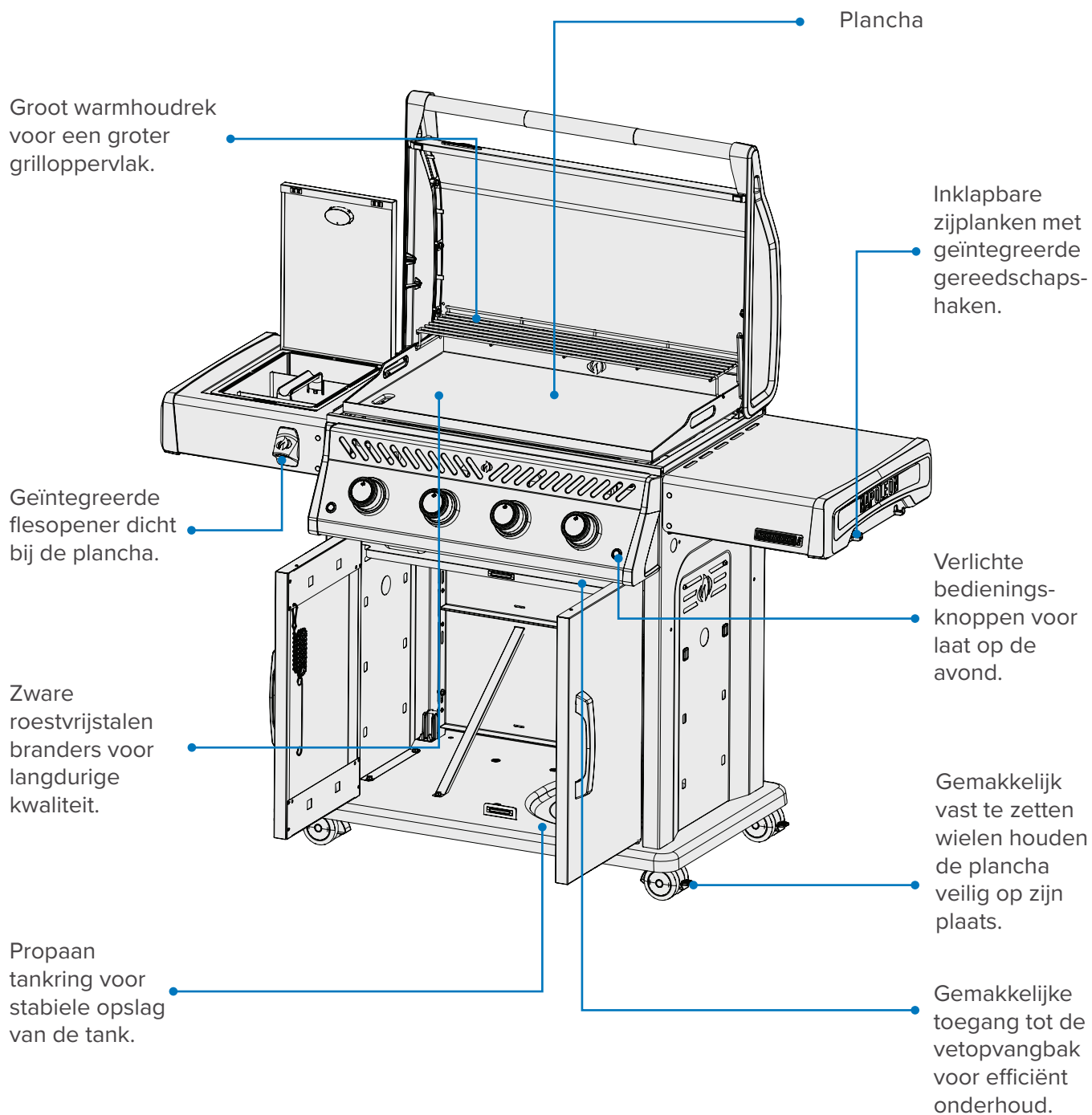


Deze markering geeft aan dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval in de EU mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de volksgezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet afval op verantwoorde wijze worden gerecycled om duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Gebruik voor het inleveren van je gebruikte apparaat de inlever- en inzamelsystemen of neem contact op met de winkelier waar je het product hebt gekocht. Zij kunnen dit product meenemen voor milieuveilige recycling.

INHOUD

Welkom bij Napoleon!	3
Veiligheid eerst	3
Volledige systeemeigenschappen	5
Aan de slag	6
Aanvullende veilige bedieningspraktijken	6
De juiste locatie kiezen voor uw grill	8
Gasaansluitingen	9
Technische gegevens	11
Lektest	12
Werking	13
De RVS plancha gereed maken	13
Het apparaat aansteken	14
Grillinstructies	15
De grillervaring checklist	16
Kookgids	18
Reinigingsinstructies	19
Eerste keer gebruiken	19
Plancha	19
Vetopvangbak	20
Vetgoot	20
Bedieningspaneel	21
Buitenkant van het apparaat	21
Insectenhor en branderopeningen	22
Instructies voor onderhoud	23
Verbranding in lucht Aanpassing	23
RVS in ruwe omgevingen	24
Problemen oplossen	25
Garantie	28

Volledige systeemeigenschappen



De plancha in deze gebruiksaanwijzing kan afwijken van het model dat je hebt gekocht.
Aanbevolen model: ROGUE RP30FT

Aan de slag



GEVAAR!

Wijst op een gevaar dat kan leiden tot brand, explosie, overlijden of ernstig lichamelijk letsel.



WAARSCHUWING!

Wijst op een gevaar dat licht lichamelijk letsel of materiële schade tot gevolg kan hebben.



Rook niet tijdens het uitvoeren van een gaslektest. Vonken of vlammen kunnen brand, explosie, schade aan eigendommen, ernstig lichamelijk letsel of de dood veroorzaken.



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



LET OP! Heet oppervlak.



Sluit de gastoevoer onmiddellijk af en ontkoppel de verbinding.



Draag een veiligheidsbril.



Draag beschermende handschoenen.



Belangrijke informatie.

Aanvullende veilige bedieningspraktijken

- Leid de slang niet onder de lekbak. Zorg dat de slang vrij blijft van de onderkant van het apparaat.
- De bediening van de branders moet uitgeschakeld zijn als de gasflesklep wordt ingeschakeld.
- Steek de branders niet aan met gesloten deksel.
- Frituur geen voedsel op de zijbrander.
- Stel de plancha niet af als deze in werking is of heet is.
- Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik.
- Sluit de gastoevoer na gebruik af bij de bron.
- Breng geen wijzigingen aan in het apparaat. Door Napoleon verzegelde onderdelen mogen niet worden gemanipuleerd door de gebruiker.
- Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd als de plancha is afgekoeld.
- Bewaar geen aanstekers, lucifers of ander brandbaar materiaal in de behuizing of de zijtafel ruidenbakje.
- Houd alle elektrische voedingskabels en brandstoftoevoerslangen uit de buurt van alle verwarmde oppervlakken.



- Maak de lekbak regelmatig schoon om ophoping en vetbrand te voorkomen.
- Houd de venturibuizen van de brander vrij van spinnenwebben en andere obstructies door ze regelmatig te inspecteren en schoon te maken.
- Gebruik geen hogedrukreiniger om de plancha schoon te maken.
- Plaats de plancha niet op een plek waar het blootgesteld kan worden aan harde wind, vooral wanneer de wind direct van achter het apparaat kan komen.
- Gebruik het apparaat niet onder een brandbare constructie.
- Blokkeer nooit de open ruimte rondom de plancha.
- Dit apparaat moet tijdens gebruik uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden.
- Houd altijd de juiste afstand tot brandbare materialen aan: 660,4 mm tot de achterkant van het apparaat, 254 mm tot de zijkanten.
- Extra vrije ruimte van 610 mm wordt aanbevolen in de buurt van vinyl gevelbekleding of glas.
- De minimale omgevingstemperatuur voor veilig gebruik van het apparaat is 0 °F (-17,8 °C).



WAARSCHUWING!

- Het aansluiten en installeren van de gas- en slangaansluitingen moet worden uitgevoerd door een erkend gasinstallateur en moet worden getest op lekkage voordat de plancha in gebruik wordt genomen.
- Zorg ervoor dat de slangen niet in contact komen met hoge temperatuur oppervlakken van de plancha
- Bereikbare delen kunnen zeer heet zijn. Houd jonge kinderen uit de buurt.

De juiste locatie kiezen voor uw grill

Zorg ervoor dat de locatie voor uw grill voldoet aan alle vereisten voor vrije ruimte ten opzichte van aangrenzende brandbare materialen. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik op een terras of in de tuin.

- Gebruik het apparaat alleen op een bovengrondse, open locatie met natuurlijke ventilatie en zonder stilstaande plekken. Zorg ervoor dat gaslekage 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 cilinderbehuizing niet.

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

- Het apparaat wordt beschouwd als buitenshuis als het is geïnstalleerd in een schuilplaats met muren aan drie zijden maar zonder overdekking. **(Fig 1).**
- Een apparaat wordt als buitenshuis beschouwd als het geïnstalleerd is in een schuilplaats met een bovengrondse afdekking en niet meer dan twee zijwanden.
 - » De zijwanden kunnen evenwijdig zijn, zoals in een doorgang, of haaks op elkaar staan. **(Fig 2 & Fig 3).**
- Een apparaat wordt als buitenshuis beschouwd als het geïnstalleerd is in een schuilplaats met drie zijwanden en een bovengrondse afdekking, zolang 30% of meer van de horizontale omtrek van de schuilplaats permanent open is. **(Fig 4 & Fig 5).**



BELANGRIJK!

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

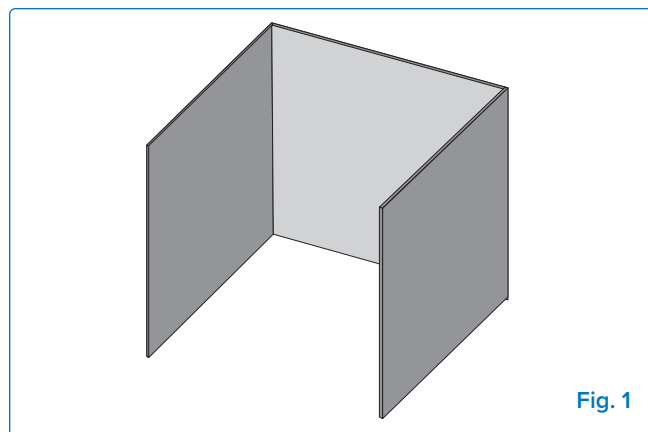


Fig. 1

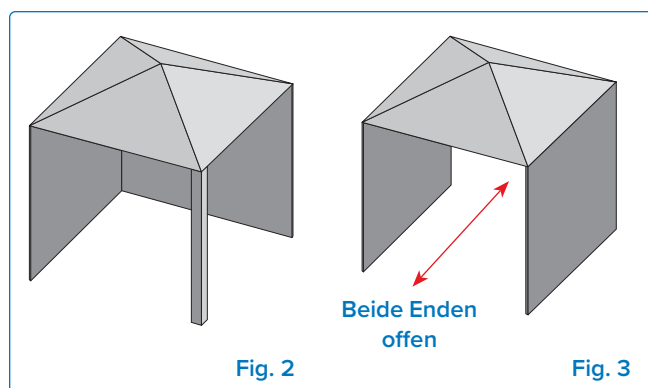


Fig. 2

Fig. 3

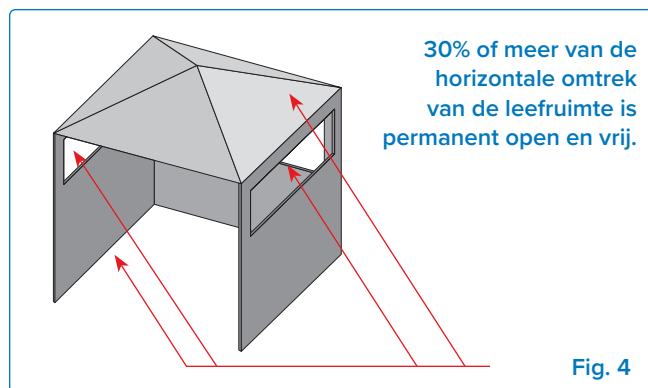


Fig. 4

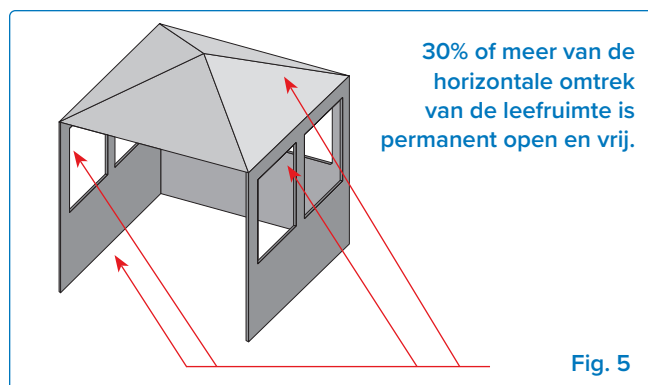


Fig. 5

Gasaansluitingen

Naar een propaancilinder

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

Gebruik een gasdrukregelaar en slang die door Napoleon worden geleverd; als deze niet worden meegeleverd, gebruik dan een regelaar en slang die voldoen aan de Europese Norm en regionale codes. De regelaar moet voldoen aan EN 16129-2013. Het type flexibele slang dat het apparaat verbindt met de gasfles is Klasse 2. 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 wanneer nationale omstandigheden dit vereisen, en in ieder geval vóór de vervaldatum die op de slang staat afgedrukt.

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

! BELANGRIJK!

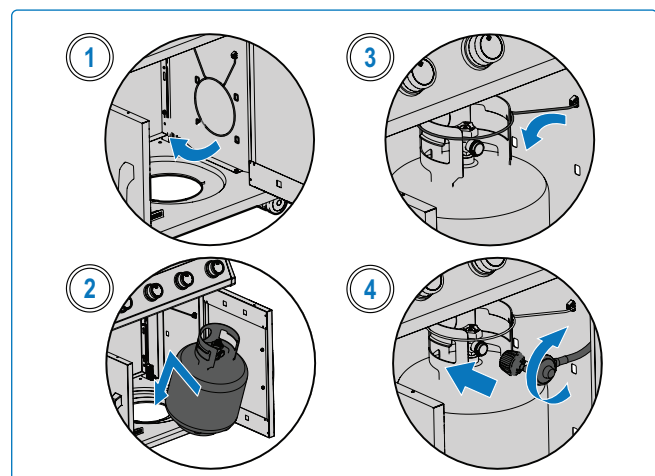
- De voorzorgsmaatregelen die moeten worden genomen bij het verwisselen van de gascilinder moeten uit de buurt van elke ontstekingsbron worden uitgevoerd.

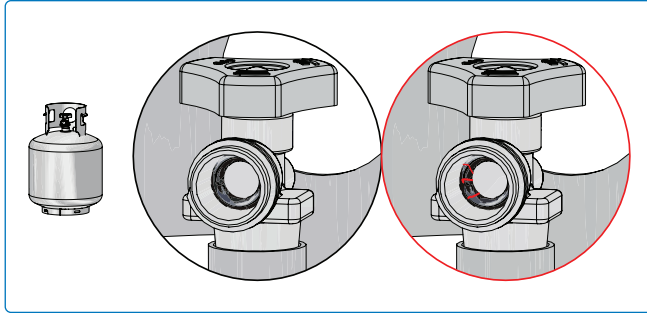
! WAARSCHUWING!

- Volg alle specificaties en instructies nauwkeurig op om brand, explosie, schade aan eigendommen, persoonlijk letsel of overlijden te voorkomen.
- Gebruik nooit een gascilinder die voor meer dan 80% gevuld is.
- Koppel het plancha en de individuele afsluitklep los van het gastoevoersysteem tijdens druktests van meer dan ½ psi (3,5 kPa).

Aansluiting en installatie

- Controleer de cilinder op deuken of roest en laat hem controleren door uw gasleverancier.
- Gebruik nooit een cilinder met een beschadigde klep.
- Plaats de cilinder in de daarvoor bestemde ruimte op de onderste plank.
- Zorg ervoor dat de slang van de gasregelaar geen knikken vertoont.
- Verwijder de dop of plug van de brandstofklep van de cilinder.
- Draai de regelaar vast aan de cilinderklep.
- Zorg ervoor dat de slang niet in contact komt met de lekbak of andere oppervlakken met hoge temperaturen van het grill, omdat deze dan smelt en brand veroorzaakt.
- Zorg dat de cilinder niet wordt blootgesteld aan extreme hitte of direct zonlicht.
- Test alle verbindingen op lekkage voordat het grill wordt gebruikt. Zie het gedeelte "**Lektest**".

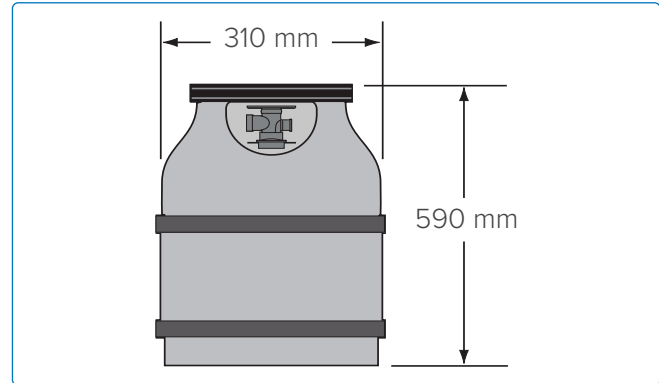




OPMERKING: Controleer de afdichting van de gascilinderklep op scheuren, slijtage of verslechtering telkens als de cilinder wordt vervangen of bijgevuld.

Elke gascilinder die tekenen van beschadiging of slijtage vertoont, waaronder zichtbare scheuren en putjes, moet ongebruikt aan de verkoper worden geretourneerd.

Maximale cilinderafmetingen



! WAARSCHUWING!

- Sluit de individuele afsluitklep om het plancha te isoleren van het gastoevoersysteem tijdens elke druktest gelijk aan of lager dan $\frac{1}{2}$ 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 onderdeel dat speciaal door Napoleon wordt aanbevolen.



WEES VOORZICHTIG!

De plancha en de hele vuurhaard kunnen tijdens gebruik erg heet worden.

Technische gegevens





De volgende tabel geeft een overzicht van de bruto warmte-inbreng, de waarden voor het gasverbruik en de grootte van de opening die overeenkomt met elke brander per gascategorie:

	Maat opening / Gemarkeerd		Bruto warmteafgifte (totaal)	Gasverbruik (totaal)
	I	II	I / II	I / II
Hoofd	0.77 mm / 0.77	0.70 mm / 0.70	10.8 kW	786 g/h

In de volgende tabel staan 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.

Gas Categorie	 3B/P(30)	 3+(28-30/37)	 3B/P(37)	 3B/P(50)
Openingsmaten	I	I	I	II
Gassen / Druk	Butaan 30mbar Propaan 30mbar	Butaan 28-30mbar Propaan 37mbar	Butaan 37mbar Propaan 37mbar	Butaan 50mbar Propaan 50mbar
Landen	AL, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR	PL	AT, CH, CZ, DE, SK



REGISTREER UW APPARAAT!

Ga naar napoleon.com of uw Assemblagegids voor instructies voor vervangende onderdelen instructies.

Lektest

Waarom en wanneer een lekttest uitvoeren?

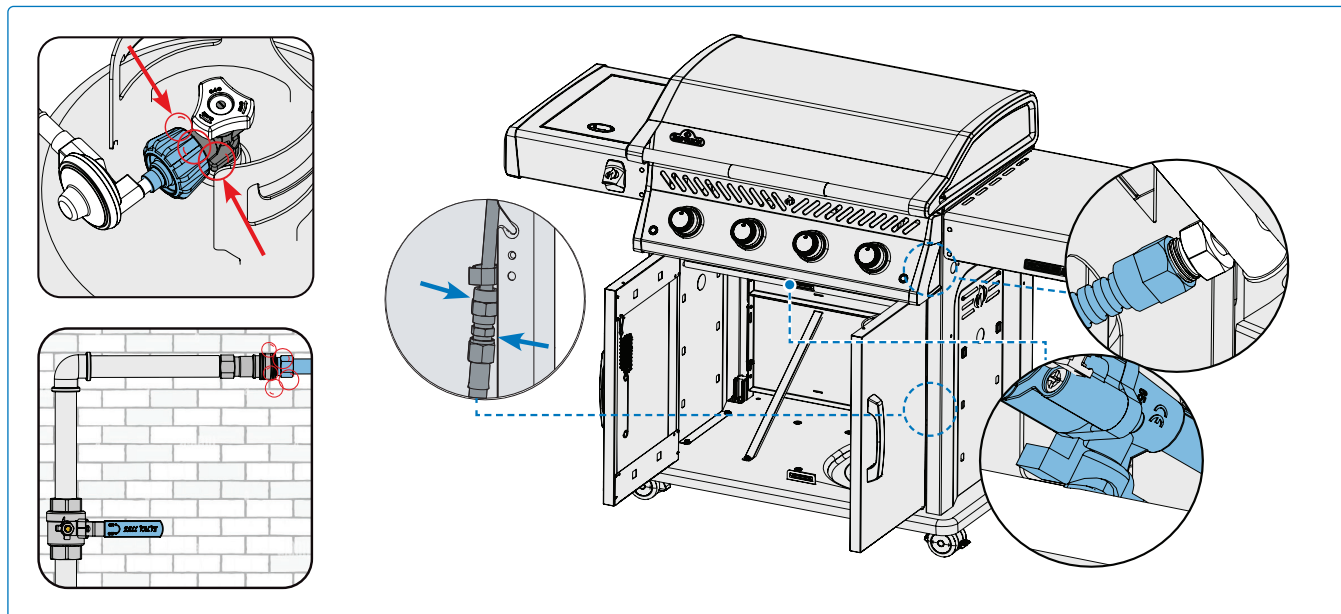
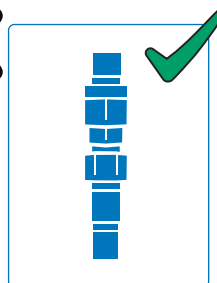
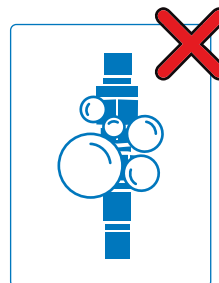
Een lekttest bevestigt dat er geen gas ontsnapt nadat u de slang op de gastoevoer hebt aangesloten. Elke keer dat de tank wordt bijgevuld en opnieuw geïnstalleerd, moet worden gecontroleerd of er geen lekken zijn in de fitting waar de regelaar op de tank wordt aangesloten. Test deze plancha op lekken voor gebruik, jaarlijks en wanneer gasonderdelen worden vervangen.

Stappen voor de lekttest

1. Rook niet tijdens het uitvoeren van de test.
2. Verwijder alle ontstekingsbronnen.
3. Zet alle branderknoppen in de uit-stand.
4. Draai de gastoevoerkraan open.
5. Borstel een halfvolle oplossing van vloeibare zeep en water op alle verbindingen en aansluitingen van de regelaar, slang, verdeelstukken en kleppen.
6. Belletjes duiden op een gaslek.

Als u een lek vindt

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



GEVAAR!

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

eigendommen, ernstig lichamelijk letsel of de dood veroorzaken.

- Gebruik alleen de drukregelaar en slang die bij de plancha zijn

geleverd, of die voldoen aan de plaatselijke voorschriften.

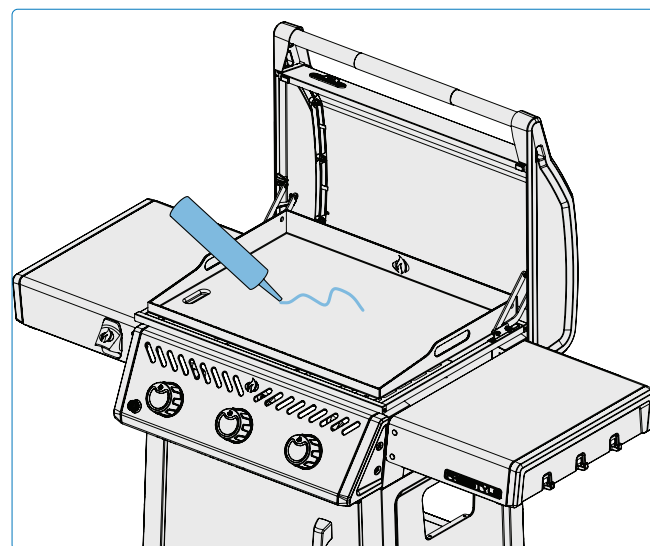
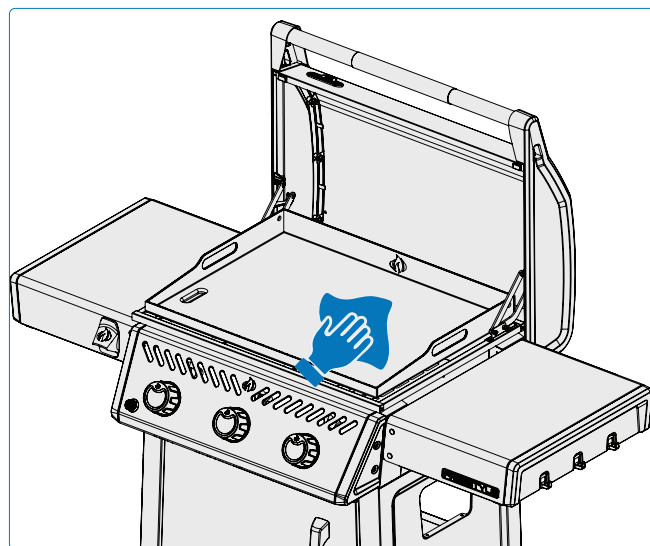
Werking

De RVS plancha gereed maken

Voor het eerste gebruik

Goed inoliën is belangrijk om de beste grillresultaten te krijgen en de levensduur van je plancha te verlengen.

1. Was de plancha met een warm sopje om alle fabrieksresten te verwijderen. Spoel en droog volledig af.
2. Kies een olie met een hoog rookpunt, zoals avocado-olie. Breng spaarzaam genoeg olie aan om het grilloppervlak lichtjes te bedekken.
3. Volg het gedeelte **“Het apparaat verlichten”** terwijl de plancha geïnstalleerd is.
4. Verwarm de plancha op medium totdat de olie rookt en het oppervlak donkerder wordt, wat aangeeft dat de olie zich hecht aan het RVS. Laat de rook op natuurlijke wijze verdwijnen (10-15 minuten), zet dan alle branders uit en laat de plancha volledig afkoelen.
5. Zodra de plancha is afgekoeld, gebruik je een papieren handdoek om overtollige olie of resten weg te vegen. Zorg ervoor dat er slechts een dun, gelijkmatig laagje achterblijft om kleverigheid te voorkomen.
6. Herhaal het inoliën en afbranden **2-4 keer** om een duurzame, beschermende antiaanbaklaag op te bouwen. Deze antiaanbaklaag wordt met elke laag sterker, waardoor grillen en schoonmaken in de toekomst gemakkelijker wordt.



WAARHEEN LEIDT DEZE VIDEO?

Het kruiden van je bakplaat by het inoliën van de plancha.



WIST U DAT?

Breng voor het opbergen een heel licht laagje olie aan om de bescherming te behouden en verkleuring te voorkomen.



WE WILLEN HELPEN

Napoleon is er om ervoor te zorgen dat je kookervaring onvergetelijk is. Neem contact op met ons als je extra hulp nodig hebt.

Het apparaat aansteken

Is het de allereerste keer? Een Burn-off uitvoeren

Laat de branders 30 minuten op hoog branden met het deksel open. Het is normaal dat het apparaat een geur afgeeft wanneer het voor het eerst wordt aangestoken. Deze geur wordt veroorzaakt door het "afbranden" van interne verf en smeermiddelen die tijdens het fabricageproces zijn gebruikt en zal niet meer voorkomen.

Brander aansteken

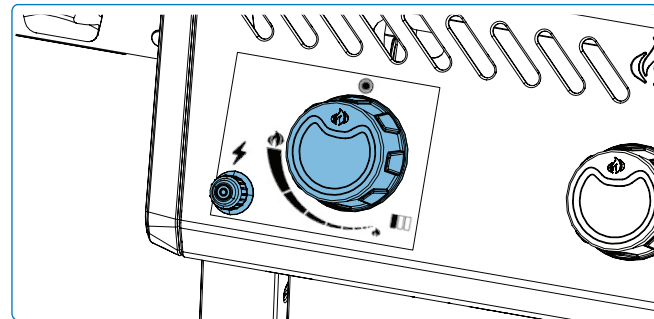
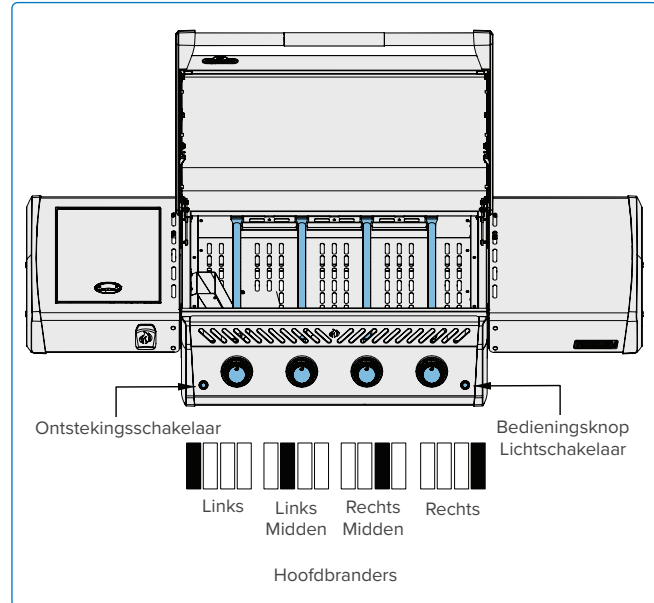
1. Open het deksel van het apparaat.
2. Druk de gewenste regelknop in en draai deze naar de hoge stand. Houd de elektronische ontstekingsknop ingedrukt tot de brander aangaat, of steek hem aan met een lucifer. **(Afb. 6).**
3. Draai de bedieningsknop rechtsonder naar de UIT-stand en wacht 5 minuten tot het gas is verdwenen. **(Afb. 6).**
4. Herhaal stap 2 of steek aan met een lucifer.

Aansteken met een lucifer

1. Klem de lucifer in het meegeleverde aanmaakstaafje.
2. Steek de aangestoken lucifer aan de zijkant onder de plancha.
3. Draai de bijbehorende branderknop naar hoog. **(Afb.7).**



OPMERKING: Bij stroomuitval kan het apparaat worden aangestoken met een lucifer.



Afb. 6

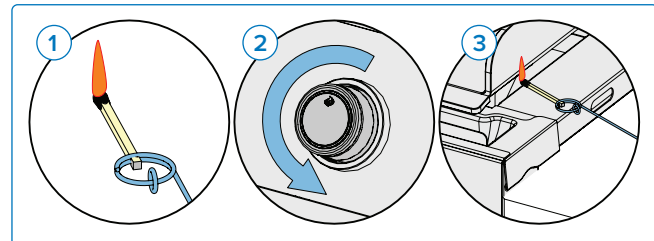
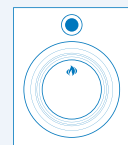


Fig. 7



WAARSCHUWING!

- Zorg ervoor dat alle branderknoppen in de UIT-stand staan voordat u de gastoevoerkraan langzaam opendraait.
- Volg de verlichtingsinstructies zorgvuldig op.
- Zorg ervoor dat het deksel van de plancha OPEN staat tijdens het ontsteken.
- Stel de plancha niet af terwijl deze heet is of in werking is.
- Reinig regelmatig het vet uit het hele apparaat, inclusief de vetopvangbak, om ophoping en vetbrand te voorkomen.



Accessoire Caddy

Houd sauzen, kruiden en kookgerei binnen handbereik tijdens het grillen met de geïntegreerde caddy in de zijplank. **(Afb. 8).**

Grillinstructies

Brander Gebruik

- Raadpleeg het gedeelte "**De RVS plancha gereed maken voor het eerste gebruik**".
- Houd het deksel altijd open tijdens het voorverwarmen en grillen.
- Stel verschillende branders in op verschillende warmteniveaus om specifieke temperatuurzones te creëren. Controleer de oppervlaktetemperatuur van de plancha met een infraroodthermometer om er zeker van te zijn dat elke zone de gewenste temperatuur heeft. Gebruik directe warmte (direct boven de branders geplaatst) voor voedsel dat gebaat is bij snel koken, terwijl indirecte warmte (aan de zijkant geplaatst) gebruikt kan worden voor langzamer garen of om voedsel warm te houden. **(Afb. 8)**
- Voedsel zal eerder aan de plancha blijven plakken als deze niet heet genoeg is. De temperatuur van de plancha kan worden bepaald met een contactloze infraroodthermometer. Je kunt ook een paar druppels water op de plancha gieten.
 - » Een plas en langzame verdamping duidt op een lage temperatuur.
 - » Water dat sist en snel verdampt duidt op gemiddelde hitte.
 - » Druppels die over het oppervlak zweven duiden op hoge hitte.
- De plancha moet voor het grillen ingeolied worden om te voorkomen dat het eten blijft plakken.

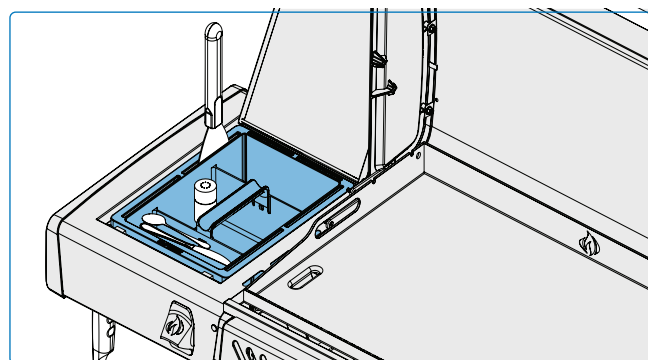


Fig. 8

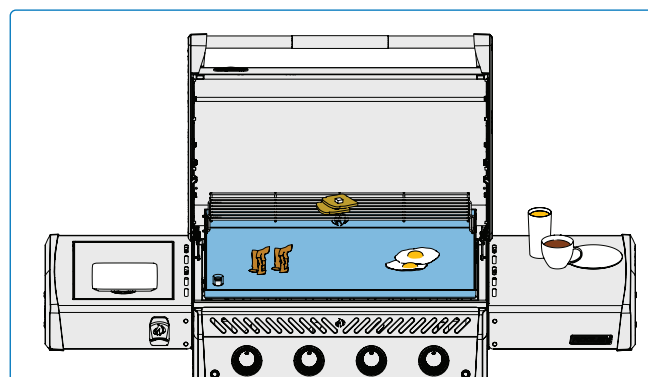


Fig. 9

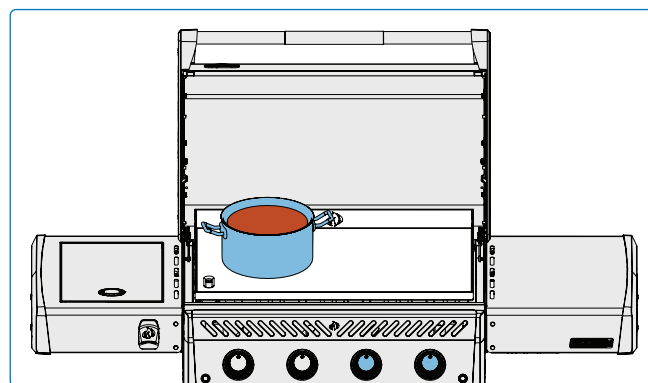


Fig. 10

- Gebruik de plancha om sauzen te smelten of op te warmen. Zet potten of pannen aan de kant op laag tot middelhoog vuur. **(Afb. 10).**



GEVAAR!

- Sluit het deksel van het apparaat nooit wanneer het in werking is of heet is. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat je het deksel sluit.
- Laat voedsel niet onbeheerd achter.
- Gebruik nooit een gascilinder die voor meer dan 80% gevuld is.
- Reinig regelmatig het vet uit het hele apparaat, inclusief de vetopvangbak, om ophoping en vetbrand te voorkomen.



KOOKTIP!

Gebruik een thermometer om de interne temperatuur van het vlees te controleren, zodat het perfect gaar is.

De grillervaring checklist

Raadpleeg deze lijst elke keer dat u kookt

Gebruiksaanwijzing lezen

Zorg ervoor dat u de gebruikershandleiding en alle veiligheidsvoorschriften hebt gelezen.

Vetopvangbak reinigen

Zorg er altijd voor dat u de vetopvangbak schoonmaakt voordat u gaat grillen om brand en vuur te voorkomen.

Controleer de slang

Zorg ervoor dat de plancha uit staat en afgekoeld is. Controleer de slang op schuurplekken of sneden. Laat de slang vervangen voor gebruik als de slang beschadigd is.

Verwarm het apparaat voor

Verwarm het apparaat voor op de laagste stand en smeer een beetje bakolie op de plancha.

Bereid het gebied voor

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

Laat ruimte over

Laat wat ruimte over op het plancha en tussen het eten, zodat je ruimte hebt om het eten te verplaatsen als dat nodig is.

Gebruik een thermometer

Gebruik een thermometer om er zeker van te zijn dat het voedsel goed gaar is. Volg de juiste temperatuurrichtlijnen voor alle soorten vlees, vooral gevogelte.



OPMERKING:

Het wordt aanbevolen om de plancha na elk gebruik schoon te maken. Zie het gedeelte "**Reinigingsinstructies**".



BELANGRIJK!

- Gebruik niet te veel olie: Te veel olie kan leiden tot kleverige of ongelijkmatige kruiden die afbladderen in plaats van zich te hechten aan het planchaoppervlak.



OLIE EN VET SUGGESTIE!

- Druivenpitolie,
- Zonnebloemolie,
- Lijnzaadolie,
- Avocado-olie
- Canola-olie.

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

Gebruik geen gezouten vetten zoals boter of margarine.



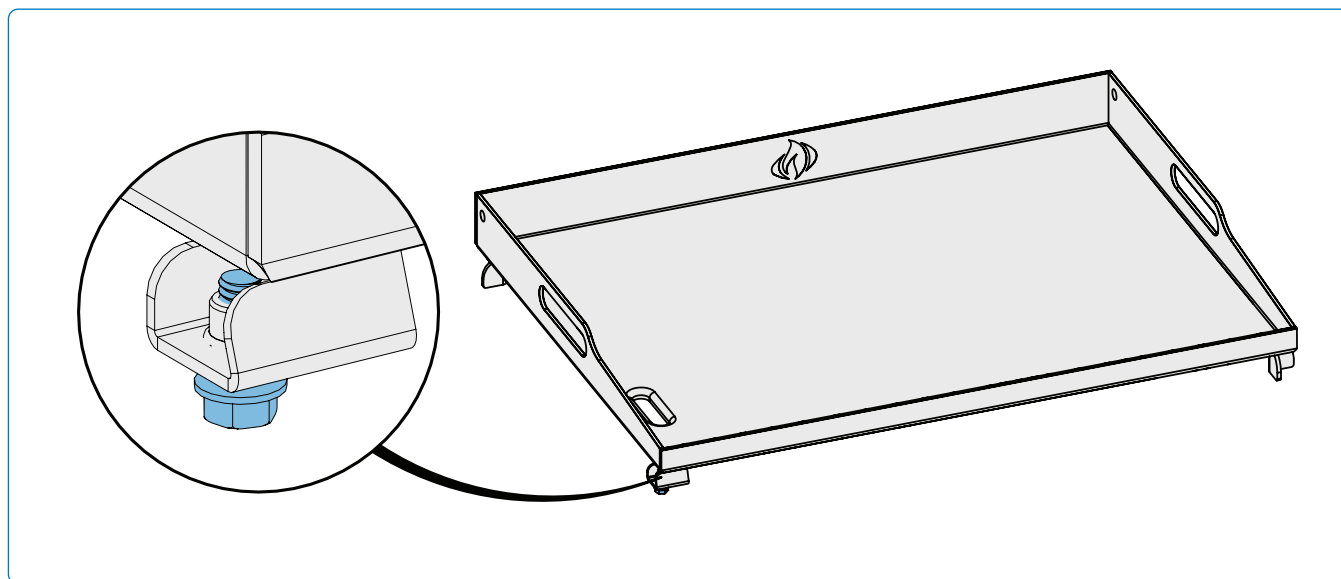
KOOKTIP!

Ontdek inspirerende recepten en baktechnieken in Napoleons kookboeken of bezoek www.napoleon.com

De plancha afstellen voor drainage

Een goede vetafvoer zorgt voor consistente grillprestaties. Zorg ervoor dat de plancha koel en vetvrij is voordat je aanpassingen maakt.






1. **Zoek de stelschroef:** Zoek de schroef op de linker voorhoek van de plancha. Deze schroef wordt gebruikt om de kanteling van de plancha aan te passen en de richting van de vetafvoer te regelen.
2. **Bepaal het gewenste niveau:** Voor een optimale vetafvoer moet de plancha lichtjes naar de linker voorhoek worden gekanteld. Dit helpt om overtollig vet naar het opvangsysteem te leiden.
3. **Pas het niveau aan:** Terwijl de plancha van het apparaat verwijderd is, gebruik je een sleutel of een schroevendraaier om de schroef rechtsom te draaien om de linkerhoek van de plancha te verhogen, of linksom om deze te verlagen. Maak kleine aanpassingen. Plaats de plaat weer in het apparaat als deze naar tevredenheid is afgesteld.
4. **Test de afvoer:** Verwarm de plancha en test de vetafvoer om de instelling te bevestigen. Overtollig vet moet langzaam en soepel naar de afvoer stromen zonder zich op te hopen. Herhaal het afstelproces indien nodig.



WAARSCHUWING!

- De plancha is zwaar en moet voorzichtig worden gehanteerd tijdens het verwijderen en installeren om persoonlijk letsel of schade aan het apparaat te voorkomen. Schakel indien nodig de hulp van een andere persoon in.

Kookgids

Voedsel	Instelling regelknop	Kooktijd	Suggesties
 Biefstuk 2,54 cm dik.	HOOG 2 minuten per kant.	Rare - 4 minuten	Vraag naar doorregen vet in de snede. Vet is een natuurlijke malsmaker en houdt vlees sappig.
	HOOG tot MEDIUM Hoog vuur 2 minuten per kant en draai dan naar middelhoog vuur.	Gemiddeld - 6 minuten Goed doorbakken - 8 minuten	
 Hamburger 1,27 cm dik	HOOG 2 minuten per kant.	Rare - 4 minuten	Houd de pasteitjes allemaal even dik voor gelijke kooktijden. Patatjes van 1,27 cm of dikker moeten op indirect vuur worden bereid.
	HOOG 2 ½ minuut aan elke kant.	Medium - 5 minuten	
	HOOG 3 minuten per kant.	Goed Gaar - 6 minuten	
 Karbonades	MEDIUM	6 minuten per kant	Kies dikke stukken voor malser vlees. Verwijder overtollig vet.
 Lamskoteletjes	HOOG tot MEDIUM Hoog voor 5 minuten en dan Medium tot ze klaar zijn.	15 minuten aan elke kant	Kies dikke stukken voor malser vlees. Verwijder overtollig vet.
 Hotdogs	MEDIUM tot LAAG	4 - 6 minuten	Kies grotere worstjes en snijd ze in de lengte door voordat je ze bakt.

Dit zijn algemene richtlijnen. Raadpleeg de aanbevelingen van de gezondheidsautoriteiten voor meer gedetailleerde informatie.



KOOKTIP!

Kies het juiste soort voedsel om te grillen. De plancha blinkt uit in het snel en heet grillen van voedsel. Hoewel je grote stukken vlees op een plancha op een laag vuur kunt garen, geeft een Napoleon gas- of houtskoolgrill betere resultaten.



KOOKTIP!

Als je een dun laagje olie op de plancha aanbrengt, voorkom je dat delicaat voedsel zoals eieren of vis aan het oppervlak blijft plakken.

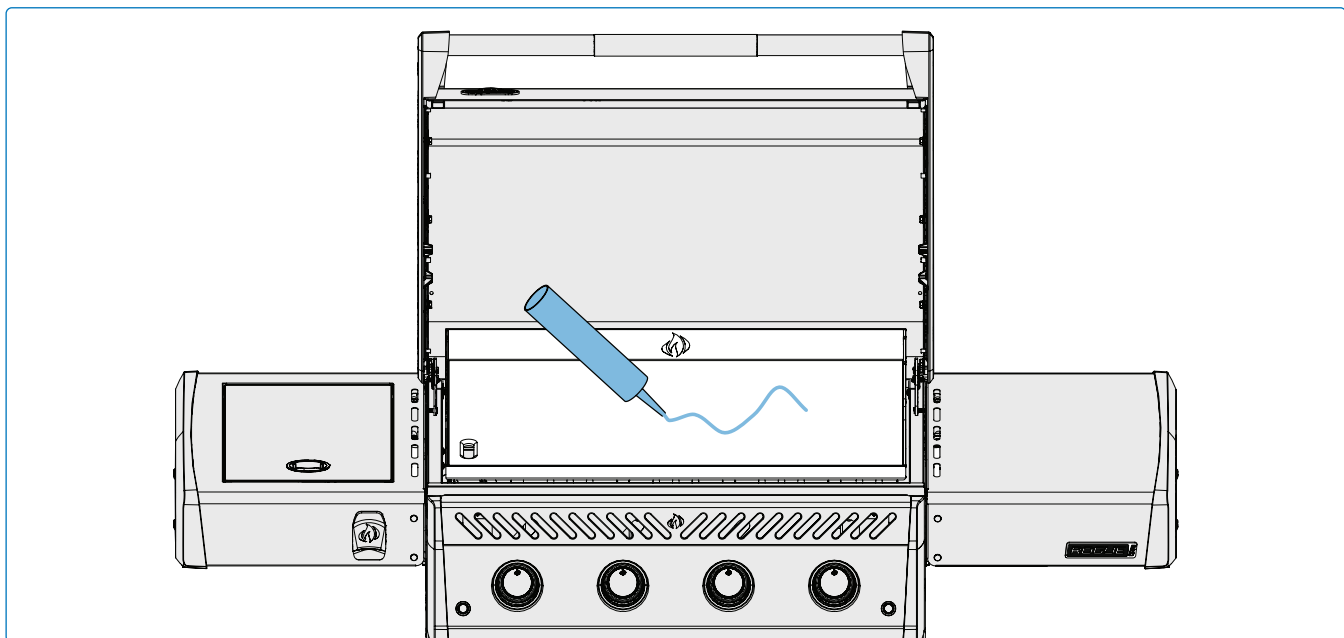
Reinigingsinstructies

Eerste keer gebruiken

1. Was de plancha met de hand met water en milde afwasmiddel om alle resten van het fabricageproces te verwijderen.
2. Spoel grondig af met heet water en droog volledig af met een zachte doek.

Plancha

- Maak de plancha na elk gebruik schoon terwijl deze nog warm is.
- Vermijd het gebruik van zeep, omdat dit de olielaag kan verwijderen.
- Verwijder etensresten door ze in de vetgoot te schrapen met een spatel of schraper.
- Gebruik voor zware resten een schuursponsje met warm water of een voedselveilige reiniger.
- Maak hardnekkige aanslag los door een kleine hoeveelheid water te gebruiken voordat je gaat schrapen.
- Veeg altijd in de richting van de nerf om beschadiging van het oppervlak te voorkomen.
- Breng na het drogen een dunne, gelijkmatige laag plantaardige olie met een hoog rookpunt aan om het op smaak te houden.
- Verkleuring door hoge temperaturen is normaal en heeft geen invloed op de prestaties.



GEVAAR!

- Draag altijd beschermende handschoenen en een veiligheidsbril als je je plancha schoonmaakt.
- Opgehoopt vet is brandgevaarlijk.



WIST U DAT?

Het wordt aanbevolen om de plancha na elk gebruik schoon te maken om te voorkomen dat vet of voedselresten hard worden op het kookoppervlak.

Vetopvangbak

Maak de vetopvangbak na elk gebruik schoon.

1. Als het apparaat volledig is afgekoeld, verwijdert u de opvangbak voorzichtig recht uit de apparaatwagen zonder deze te kantelen. **(Afb. 11).**
2. Maak de plancha schoon met heet zeepwater. Als u chemicaliën gebruikt, moet u de instructies van de fabrikant nauwkeurig opvolgen om beschadiging van de opvangbak te voorkomen.
3. Plaats de opvangbak volledig terug in het apparaat.



OPMERKING:

Als u de opvangbak kantelt, kan er olie of vuil in de binnenkant van het apparaat terechtkomen.

Vetgoot

Reinig de vetgoot elke 6-8 keer dat u hem gebruikt.

1. Zodra het apparaat volledig is afgekoeld, verwijdert u de plancha om toegang te krijgen tot de vetgoot (metalen kanaal) eronder.
2. Verwijder de twee bevestigingen om de vetgoot los te maken.
3. Gebruik een schraper of nylon grillborstel om vet en vuil van de binnenkant van de trechter te verwijderen. Veeg alle resten weg met een doek of maak ze schoon in een warm sopje.
4. Plaats het rooster terug.

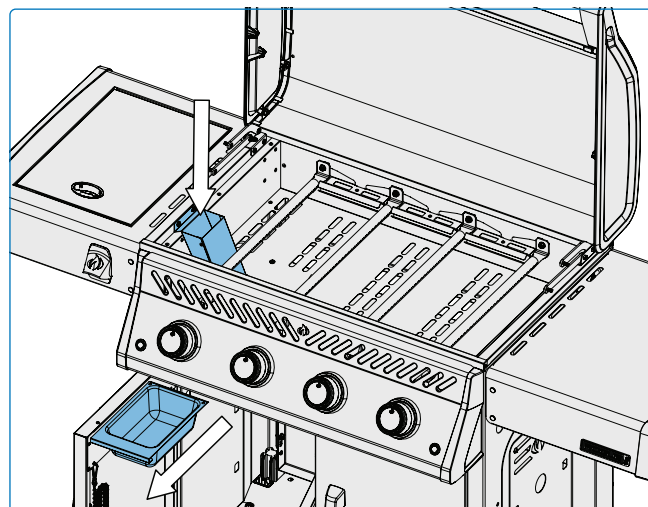


Fig. 11

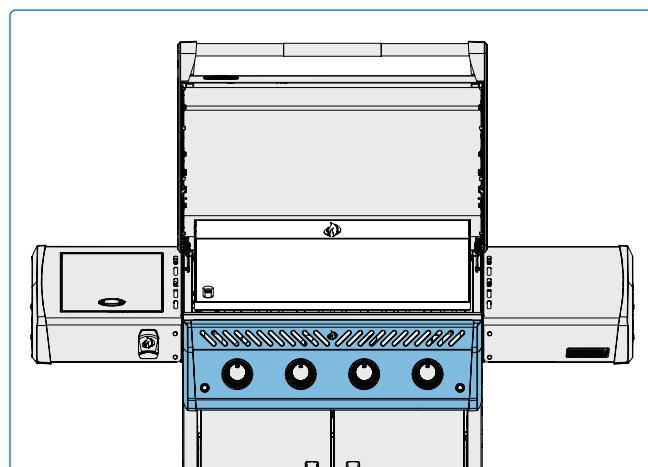


Fig. 12



WAARSCHUWING!

- Zorg ervoor dat alle branders zijn uitgeschakeld en dat het plancha is afgekoeld voordat je het schoonmaakt.
- Plaats de plancha of andere onderdelen van de plancha niet in een zelfreinigende oven om schoon te maken.
- Gebruik geen ovenreiniger om onderdelen van het apparaat schoon te maken.
- Reinig het apparaat op een plek waar de schoonmaakoplossing geen schade kan toebrengen aan, gazons of terrassen.
- Barbecuesaus en zout kunnen corrosief zijn en zullen de onderdelen van de plancha snel aantasten als ze niet regelmatig worden schoongemaakt.

Bedieningspaneel

Maak indien nodig ALLEEN schoon met warm zeepwater. Tekst is direct op het bedieningspaneel gedrukt en zal er geleidelijk afgaan als er schurende of roestvrijstalen schoonmaakmiddelen worden gebruikt. Door het bedieningspaneel goed schoon te maken, blijft de tekst contrastrijk en leesbaar. **(Afb. 12).**

Buitenkant van het apparaat

- Gebruik alleen een niet-schurend reinigingsmiddel. Schurende reinigingsmiddelen of staalwol maken krassen op de afwerking.
- Veeg altijd in de richting van de nerf.
- Behandel de geëmailleerde porseleinen onderdelen voorzichtig. De gebakken emailafwerking is glasachtig en barst bij een slag.
- 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 het apparaat.



OPMERKING:

Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of staalwol op de geverfde, porseleinen of roestvrijstalen onderdelen van uw apparaat, omdat dit krassen maakt op de afwerking. **(Afb. 13).**



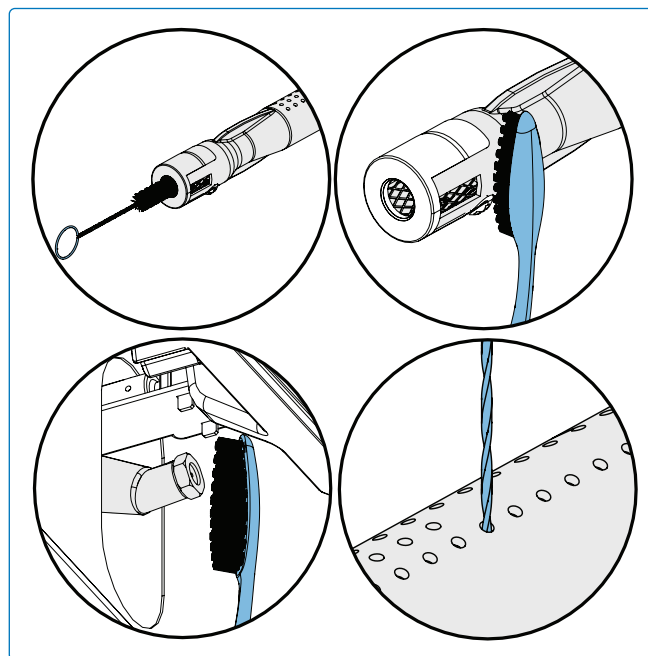
Fig. 13

Insectenhor en branderopeningen

Spinnen en insecten worden aangetrokken door kleine afgesloten ruimtes. Napoleon heeft de brander uitgerust met een insectengaas op de luchtklep. Dit verkleint de kans dat insecten nesten bouwen in de brander, maar sluit het probleem niet uit.

Een nest of web kan ervoor zorgen dat de vlam van de brander zachtgeel of oranje brandt en brand of terugslag veroorzaken bij de luchtklep onder het bedieningspaneel.

1. Verwijder de plancha door deze recht omhoog te tillen en eraf te halen.
2. Controleer de branderpoorten op verstoppingen: branderpoorten kunnen na verloop van tijd dicht gaan zitten door kookresten en corrosie.
3. Gebruik een geopende paperclip of het meegeleverde bitje om branderpoorten schoon te maken.
4. Boor verstopte poorten weg met de meegeleverde boor in een kleine accuboormachine: dit kan worden gedaan terwijl de brander aan het apparaat is bevestigd.
5. Buig de boor niet tijdens het boren van de poorten omdat de boor dan breekt.
6. Deze boor is voor branderpoorten en NIET voor messing openingen die de gasstroom naar de brander regelen.
7. Vergroot de gaten niet.
8. Zorg ervoor dat de insectenhor schoon, dicht en vrij van pluizen of ander vuil is.



OPMERKING:

Als de venturibuis van de brander verstopt is, gebruik dan een venturiborstel of flessenborstel om de verstopping te verwijderen.



GEVAAR!

- Het is zeer belangrijk dat de klep/ opening in de branderbuis komt wanneer u de brander opnieuw installeert na het schoonmaken en voordat u uw plancha aansteekt, anders kan er brand of een explosie ontstaan.
- Schakel het gas uit bij de bron en ontkoppel het apparaat voordat u onderhoud uitvoert.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of staalwol op geverfde, porseleinen of RVS onderdelen van uw plancha, omdat dit krassen maakt op de afwerking.
- Vermijd onbeschermd contact met hete oppervlakken.



VEILIGHEID VOOROP!

Draag altijd beschermende handschoenen en een veiligheidsbril wanneer u onderhoud pleegt aan uw apparaat.

Instructies voor onderhoud

AANBEVELINGEN

Deze plancha moet jaarlijks grondig worden geïnspecteerd en onderhouden door een gekwalificeerd onderhoudspersoon.

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

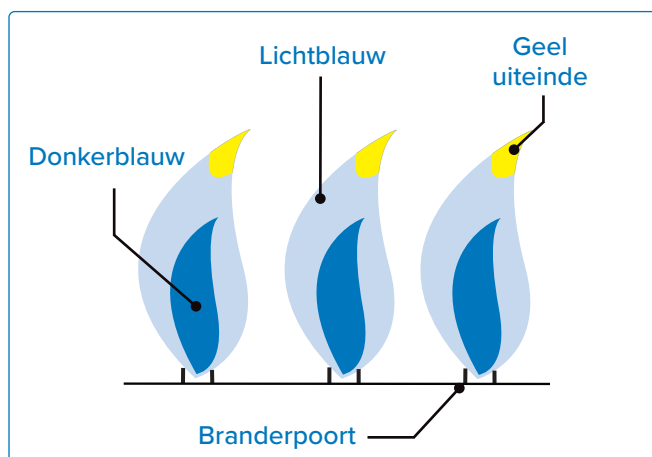


BELANGRIJK!

- Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerde gasinstallateur.

Verbranding in lucht Aanpassing

- De luchtklep is in de fabriek ingesteld en hoeft onder normale omstandigheden niet te worden bijgesteld. Onder extreme veldomstandigheden kunnen aanpassingen nodig zijn.
- De vlammen van de luchtklep zijn donkerblauw, met een lichtblauwe gloed en af en toe geel als ze goed zijn afgesteld.
- Te weinig luchtstroom naar de brander produceert roet en luie gele vlammen.
- Een te grote luchtstroom naar de brander zal ervoor zorgen dat de vlammen onregelmatig omhoog gaan en moeilijk ontsteken.



De luchtklep aanpassen

1. Verwijder de plancha. Laat het deksel open.
2. Het kan zijn dat u de kastdeur moet openen of de bovenste lade moet verwijderen (indien aanwezig) om bij de schroef van de luchtklep te kunnen die zich bij de brandermond bevindt.
3. Draai de borgschroef van het luchtluik los en open of sluit het luchtluik zoals vereist. **(Tabel 1)**.
4. Steek de branders aan op hoog.
5. Inspecteer de vlammen van de branders visueel.
6. Zet de branders uit, draai de borgschroeven vast en installeer de onderdelen opnieuw zodra de luchtkleppen goed zijn afgesteld.
7. Controleer of er insectenhorren zijn geïnstalleerd.

Luchtklep Instellingen	
RP30FTP-KPHM	Hoofdbuisbrander
13B/P(30)	1 -20,5mm X 3/8" (10mm)
13+(28-30/37)	1 -20,5mm X 3/8" (10mm)
13B/P(37)	1 -20,5mm X 3/8" (10mm)
13B/P(50)	1 -20,5mm X 3/16" (5mm)

Tabel 1



WE WILLEN HELPEN!

Neem contact op met de afdeling klantoplossingen van Napoleon voor aanbevolen vervangende onderdelen
+31 (0) 88 588 66 55

RVS in ruwe omgevingen

RVS staal oxideert of vlekt in aanwezigheid van chloriden en sulfiden, vooral in kustgebieden, warme en zeer vochtige gebieden en rond zwembaden en hot tubs. Deze vlekken lijken op roest, maar kunnen gemakkelijk worden verwijderd of voorkomen. Was roestvrijstalen en chromen oppervlakken elke 3-4 weken. Schoonmaken met warm zeepwater.

Onderhoud van branders

- Extreme hitte en een corrosieve omgeving kunnen oppervlaktecorrosie veroorzaken, ook al is de brander gemaakt van zwaarwandig 304 RVS.

Voorkom beschadiging van hete grilloppervlakken

- Overgiet een hete plancha nooit met koud water. Dit kan kromtrekken of schade veroorzaken.
- Sla of tik nooit met metalen gereedschap of bestek op het planchaoppervlak.

Vrije ventilatie van hete lucht

- Hete lucht moet het apparaat kunnen verlaten om de branders goed te laten functioneren.
- De branders kunnen zuurstofgebrek krijgen als de hete lucht niet kan ontsnappen, waardoor ze gaan backflashen.



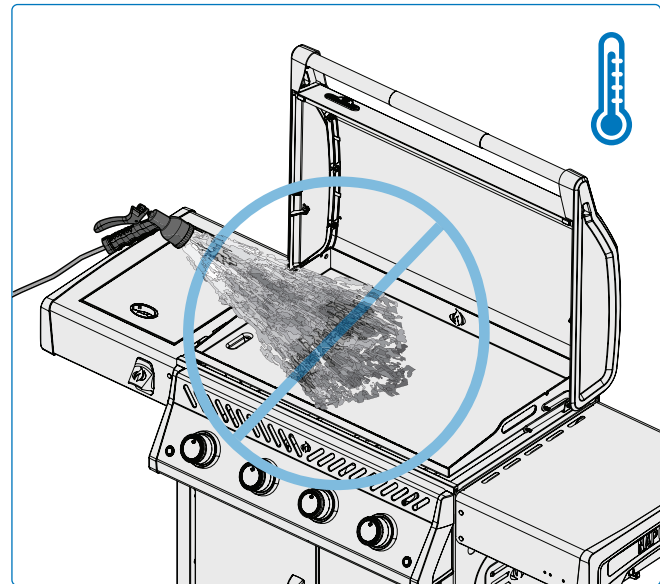
BELANGRIJK!

- Schade als gevolg van het niet opvolgen van deze instructies wordt **NIET** gedekt door de garantie op je plancha.

Uw plancha herstellen

Gebruik deze technieken om een sterk vervuilde of matig verroeste plancha te herstellen.

- Zet alle branders op een hoge stand en laat de plancha 10-15 minuten opwarmen.
- Laat volledig afkoelen.
- Gebruik een schraper om al het vuil los te maken en naar de vetopvanggoot te leiden. Probeer onder verschillende hoeken over hardnekkige plekken te schrapen.
- Breng olie aan en schrob met een grillsteen in ronddraaiende bewegingen om het oppervlak glad te maken.
- Veeg schoon en kruid vervolgens door een dun laagje olie aan te brengen en te verhitten tot het eraf brandt.
- Herhaal dit proces nog twee keer.



GEVAAR!

- Schakel het gas uit bij de bron en ontkoppel het apparaat voordat u onderhoud uitvoert.
- Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd als de plancha koel is om de kans op brandwonden te voorkomen.
- Een lektest moet jaarlijks uitgevoerd worden en wanneer een onderdeel van de gastrein vervangen wordt, of wanneer de geur van gas aanwezig is.

Problemen oplossen

Problemen met ontsteken

- Branders gaan niet aan met de ontsteker, maar wel met een lucifer.
- Branders steken elkaar niet kruislings aan.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Vuile of gecorrodeerde kruislichtbeugels.	Reinigen of vervangen indien nodig.
Opheffende vlammen op brander.	Sluit de luchtklep volgens het hoofdstuk " Onderhoudsinstructies " Verbrandingslucht afstellen in deze gebruikershandleiding. BELANGRIJK! Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerde gasinstallateur.
Losse elektrodedraad of aansluitdraden van schakelaar.	Controleer of de elektrodedraad stevig op de klem aan de achterkant van de ontsteker is gedrukt. Controleer of de draden van de module naar de ontstekingschakelaar (indien aanwezig) stevig op hun respectievelijke klemmen zijn gedrukt.
Lege batterij of verkeerd geïnstalleerd.	Vervang door premium heavy-duty D-cell-batterijen van 1,5 V. 3 vereist. (Afb. 14) .

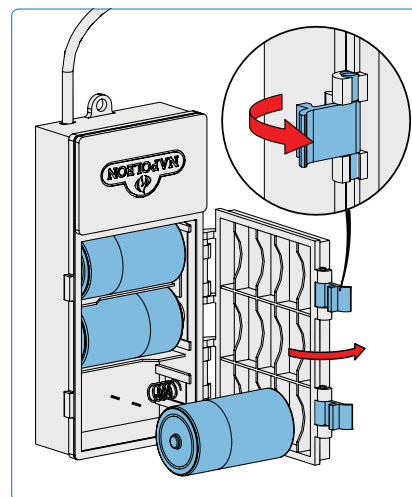


Fig.14

WAARSCHUWING!

- Houd de plancha uit de buurt van brandbare materialen, benzine en andere ontvlambare dampen en vloeistoffen.
- Etenresten en vet mogen niet op de plancha achterblijven, omdat dit knaagdieren aantrekt die onhygiënisch zijn en op de bedrading kunnen kauwen, wat permanente schade aan de elektrische componenten kan veroorzaken.



REGISTREER JE PLANCHA!

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



WE WILLEN HELPEN!

Napoleon is er om je een onvergetelijke grillervaring te bezorgen. Neem contact met ons op als u extra hulp nodig heeft.

Geluiden en ongelijkmatige warmte

- Zoemende regelaar.
- Ongelijkmatige warmte.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Normaal zoemend geluid op warme dagen.	Dit is geen defect. Het wordt veroorzaakt door interne trillingen in de regelaar en heeft geen invloed op de prestaties of veiligheid van de plancha. Brommende regelaars worden NIET vervangen.
De cilinderklep is te snel geopend.	Open de cilinderklep langzaam.
Onjuiste verwarming.	Verwarm het apparaat voor met de branders 10 tot 15 minuten op hoog.
Te veel vet en as op de lekbak.	Maak de lekbak regelmatig schoon. Bekleed de pan niet met aluminiumfolie. Zie het gedeelte " Reinigingsinstructies ".

Afbladderende verf

- De verf lijkt te bladderen.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Vetafzetting aan de binnenkant.	Dit is geen gebrek. De afwerking van het deksel en de afzuigkap is van porselein of roestvrij staal en bladdert niet. Het afschilferen wordt veroorzaakt door verhard vet, dat opdroogt tot verfachtige scherven die afschilferen. Regelmatig schoonmaken voorkomt dit. Zie hoofdstuk " Schoonmaakinstructies ".

Kronen

- Grillplaat is ongelijk in het midden.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Thermische uitzetting.	Het is normaal dat de roestvrijstalen plancha in het midden een beetje bol komt te staan. Dit wordt veroorzaakt door het natuurlijke samentrekken en uitzetten van het metaal en is te verwachten bij het thermische uitzettingsproces dat onder de plancha plaatsvindt.

Gasstroom

- Lage warmte of lage vlam wanneer de klep op hoog staat.
 - Branders branden met gele vlam, vergezeld van een gaslucht.
 - Vlammen trekken weg van de brander,
- vergezeld van een gaslucht en mogelijke problemen bij het aansteken.
 - Brandervermogen op HOOG, maar instelling is LAAG. Rommelend geluid en fladderende blauwe vlam op branderoppervlak.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Propaan - onjuiste aanmaakprocedure.	Zorg ervoor dat de aanmaakprocedure zorgvuldig wordt gevolgd. Alle gaskranen moeten in de UIT-stand staan wanneer de tankklep wordt aangezet. Zet de tank langzaam aan zodat de druk zich kan stabiliseren. Zie Bediening - hoofdstuk " Aanmaakinstructies ".
Lasfout in de branderbehuizing.	Laat de brander afkoelen en inspecteer hem nauwkeurig op scheuren. Neem contact op met uw erkende Napoleon-dealer om een vervangende brander te bestellen als er barsten worden gevonden.
Mogelijk spinnenweb of ander vuil.	Maak het nest of de webben grondig schoon uit de branderopening door deze te verwijderen en de instructies in deze handleiding te volgen. Zie " Reinigingsinstructies " hoofdstuk.
Luchtklep onjuist afgesteld.	Open of sluit de luchtklep enigszins volgens deze handleiding. Zie het hoofdstuk " Onderhoudsinstructies ". BELANGRIJK! Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerde gasinstallateur.
Gebrek aan gas.	Controleer het gasniveau in de propaanfles.
Toevoerslang zit vast.	Verplaats de toevoerslang indien nodig.
Propaanregelaar staat op lage stroom.	Zet de branders uit en sluit de tankklep, wacht 5 minuten voordat u de klep weer volledig opent, laat de druk een paar seconden gelijk worden voordat u de aanmaakinstructies volgt om de plancha te starten. Zorg ervoor dat de ontstekingsprocedure elke keer dat je kookt zorgvuldig wordt gevolgd. Alle gaskranen moeten UIT staan wanneer de tankklep wordt aangezet. Open de tankklep altijd langzaam.

PRODUCTGARANTIE NAPOLEON



VOOR LE, LEX (BARBECUEWAGEN EN KOPPEN), ROGUE® EN PRO 605 CSS

15 jaar beperkte garantie op Napoleon gasgrills

NAPOLEON garandeert dat de onderdelen van uw nieuwe NAPOLEON-product vrij zullen zijn van materiaal- en fabricagefouten vanaf de datum van aankoop gedurende een periode van:

Aluminium Gietstukken / Roestvrijstalen Basis	15 Jaar
Roestvrijstalen Deksel	15 Jaar
Deksel met Porselein-Emaille	15 Jaar
Roestvrijstalen Kookroosters	15 Jaar
Roestvrijstalen Buisbrander	10 Jaar ^{plus 15}
Roestvrijstalen Vlam Beschermingsinzetstukken.....	5 Jaar ^{plus 15}
Kookroosters van Gietijzer met Porselein-Emaille	5 Jaar ^{plus 15}
Keramische Infraroodbrander (Uitgezonderd Gaas)	5 Jaar ^{plus 15}
Alle Andere Onderdelen	2 Jaar

Plus 1d: verwijst naar een verlengde garantieperiode, waarin wij reserveonderdelen aan de koper leveren tegen 50% van de huidige verkoopprijs gedurende de levensduur* van de grill.

Plus 15: verwijst naar een verlengde garantieperiode, waarin wij reserveonderdelen aan de koper leveren tegen 50% van de huidige verkoopprijs gedurende een extra 15 jaar.

Plus 10: verwijst naar een verlengde garantieperiode, waarin wij reserveonderdelen aan de koper leveren tegen 50% van de huidige verkoopprijs gedurende een extra 10 jaar.

***Levensduur:** verwijst naar een garantieperiode van 30 jaar.

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

De wettelijke rechten van de klant in geval van defecten volgens de WKRL - (EU) 2019/711 worden niet beïnvloed, beperkt of gewijzigd door de huidige garantie. Het uitoefenen van wettelijke rechten dient kosteloos te gebeuren.

GARANTIEVOORWAARDEN EN BEPERKINGEN

NAPOLEON garandeert dat zijn producten vrij zijn van gebreken uitsluitend aan de oorspronkelijke koper, en alleen voor zover de aankoop heeft plaatsgevonden via een officiële NAPOLEON dealer. De volgende voorwaarden en beperkingen zijn van toepassing:

De huidige fabrieksgarantie is niet overdraagbaar noch verlengbaar onder welke omstandigheden dan ook of door een van onze vertegenwoordigers. De gasgrill moet worden geïnstalleerd door een erkende, geautoriseerde servicedesktechnicus of aannemer.

Installatie moet plaatsvinden in overeenstemming met de meegeleverde installatie-instructies, evenals alle lokale en nationale bouw- en brandvoorschriften.

Deze beperkte garantie dekt geen schade veroorzaakt door onjuist gebruik, gebrek aan onderhoud, vetbrand, blootstelling aan milieu-invloeden, ongevallen, wijzigingen, misbruik of verwaarlozing.

De installatie van reserveonderdelen van andere fabrikanten maakt de huidige garantie

ongeldig. De verkleuring van plastic elementen als gevolg van het gebruik van chemische reinigingsmiddelen of blootstelling aan zonlicht valt niet onder deze garantie.

Deze garantie sluit ook het volgende uit: Krassen, deuken, verfdefecten, coatings, corrosie of verkleuring veroorzaakt door blootstelling aan hitte of schurende en chemische reinigingsmiddelen, evenals chips aan met porselein gecoate onderdelen en alle onderdelen die worden gebruikt bij de installatie van de gasgrill.

Als een onderdeel verslechtert tot het punt waarop het onbruikbaar wordt (door roestvorming of doorbranden) binnen de garantieperiode, wordt de klant voorzien van een vervangend onderdeel.

Na het eerste jaar heeft NAPOLEON het recht onder deze garantie om naar eigen goeddunken af te zien van enige garantieverplichting door de oorspronkelijke koper terug te betalen tot het bedrag van de groothandelsprijs van de betreffende defecte garantieonderdelen.

NAPOLEON aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor enige installatie-, arbeidsuren- of andere kosten of uitgaven die verband houden met de herinstallatie van een garantieonderdeel. Kosten van deze aard vallen niet onder de huidige garantie.

Ongeacht enige regeling onder deze garantie, wordt de aansprakelijkheid van NAPOLEON onder deze garantie bepaald door het voorgaande, en

omvat geen incidentele, gevolgschade of indirecte schade in welk geval dan ook.

Deze garantie definieert de verplichtingen en aansprakelijkheid van NAPOLEON met betrekking tot de NAPOLEON gasgrill. NAPOLEON aanvaardt geen verdere aansprakelijkheid in verband met de verkoop van dit product, noch machtigt het een derde partij om enige andere aansprakelijkheid namens haar op zich te nemen.

NAPOLEON neemt geen verantwoordelijkheid voor: Oververhitting, doven van de vlam door omgevingsfactoren zoals sterke winden of onvoldoende ventilatie.

NAPOLEON aanvaardt geen aansprakelijkheid voor eventuele schade aan de gasgrill veroorzaakt door het weer, hagel, ruwe behandeling, agressieve chemicaliën of reinigingsmiddelen. Garantieclaims moeten vergezeld gaan van het aankoopbewijs of een kopie daarvan waarop het serienummer en het modelnummer vermeld staan.

NAPOLEON behoudt zich het recht voor om het product of een deel daarvan te laten inspecteren door een van haar vertegenwoordigers voordat aan enige garantieverplichting wordt voldaan.

NAPOLEON draagt geen verzendkosten, arbeidsuren of exportrechten.

GARANTIEVERLENER:

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

+31 (0) 88 588 66 55

eu.info@napoleon.com

NAPOLEON®

VIERING VAN MEER DAN 40 JAAR LEVERING VAN COMFORT-PRODUCTEN VOOR THUIS



NAPOLEON® producten worden beschermd door een of meer Amerikaanse en Canadese en/of buitenlandse patenten of patenten die zijn aangevraagd.



Adres

Wolf Steel Ltd. /
Napoleon Apparaten Corporation

214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, L4N 4Y8, Canada



Telefoon

Europa
+31 (0) 88 588 66 55

Online

✉ eu.info@napoleon.com
🌐 www.napoleon.com



N415-0828CE-NL