



PRESTIGE[®]

Gebruiksaanwijzing

P500VX

BBQs afgebeeld in deze handleiding kunnen afwijken van het gekochte model.

We willen uw feedback!

Bezoek Napoleon.com om een recensie te schrijven



Serienummer toepassen



GEFELICITEERD MET JE NAPOLEON® BBQ!

U heeft zojuist uw Grillen naar een hoger niveau getild.



ONS DOEL IS OM UW GRILLEN ERVARING ONVERGETELIJK EN VEILIG TE MAKEN.

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

Verwijder al het verpakkingsmateriaal, promotielabels en kaarten van de BBQ vóór gebruik.

GEBRUIK BUITENSHUIS IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE.

⚠ GEVAAR! ⚠

ALS U GAS RUIKT:

- Sluit de gastoevoer naar het apparaat af.
- Doof open vuur.
- Open het deksel.
- Als de geur aanhoudt, blijf dan uit de buurt van het apparaat en bel onmiddellijk uw gasleverancier of de brandweer.

⚠ WAARSCHUWING! ⚠

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 oppervlaktetemperaturen.



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®!

Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING!

Algemene informatie

Het apparaat moet worden aangesloten volgens de nationale voorschriften en lokale codes. Als er een rotsisserie motor wordt gebruikt, moet deze elektrisch geaard zijn volgens de lokale voorschriften. Als er een externe stroombron wordt gebruikt, moet het apparaat ook geaard zijn volgens de lokale voorschriften.

WAARSCHUWING!

Operatie

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

Volg de aansteekinstructies zorgvuldig op. Laat het snoer niet over de rand van een tafel hangen. Gebruik deze BBQ niet voor andere doeleinden dan waarvoor deze bedoeld is.

Gebruik deze BBQ niet met een beschadigd snoer, stekker of nadat de BBQ defect is geraakt of op enige wijze is beschadigd. Neem contact op met uw erkende Napoleon® dealer voor reparatie.

WAARSCHUWING!

Installatie en montage

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

Voer de vereiste lektest uit voordat u de BBQ gebruikt. Wijzig deze BBQ onder geen enkele omstandigheid. Laat de BBQ afkoelen voordat u onderdelen installeert of verwijdert.

Gebruik geen cilinder die niet is uitgerust met het juiste type aansluiting.

Gebruik alleen de drukregelaar en slangenset die bij deze BBQ is geleverd of vervangingsonderdelen die specifiek door Napoleon® worden aanbevolen.

WAARSCHUWING!

Opslag en onbruikbaarheid

Sluit het gas af bij de gasfles of de aardgastoevoerkraan. Koppel de slang tussen de gasfles en de BBQ los. Verwijder de gasfles en bewaar deze buiten in een goed geventileerde ruimte, buiten het 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 aardgas aansluiting los van de toevoer wanneer u de BBQ binnenshuis opslaat.

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

WAARSCHUWING!

Correcte productverwijdering



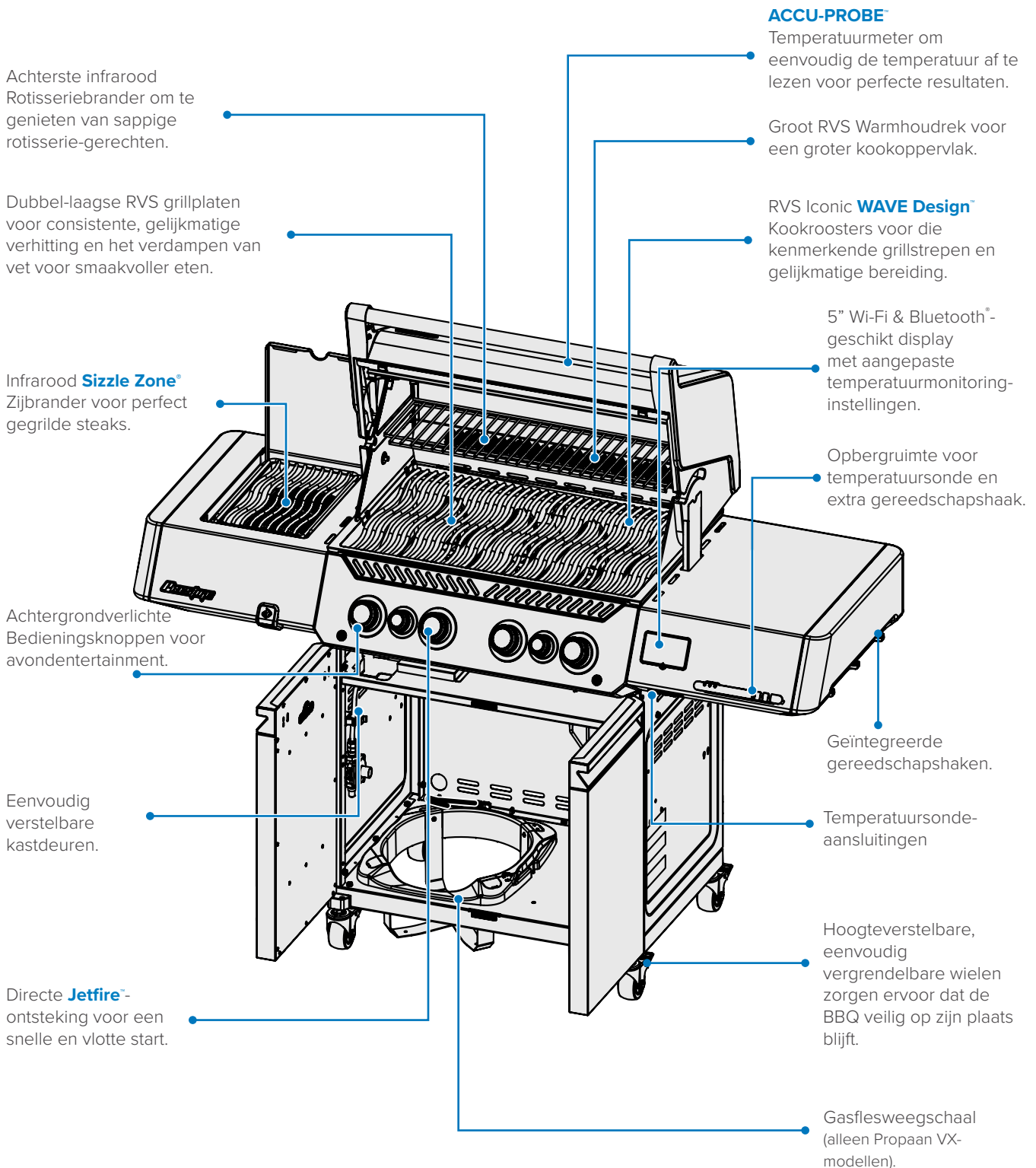
Deze markering geeft aan dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval in de EU mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de volksgezondheid door ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen, recycle het verantwoord om het duurzame hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. 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.

Raadpleeg de montagehandleiding voor identificatie van vervangingsonderdelen en installatie-informatie.

INHOUD

Welkom bij NAPOLEON!	3
Volledige systeemeigenschappen	5
Aan de slag	6
Aanvullende veilige bedieningspraktijken	6
Uw BBQ plaatsen	7
Gasaansluitingen	8
Technische gegevens	10
Lektest	11
Operatie	12
Uw BBQ aansteken	12
Grillen instructies	14
Hoe de Rotisserie te gebruiken	16
De Grillen Ervaringschecklist	17
Hoe Gietijzeren Kookroosters te Seasonen (indien aanwezig)	17
Snelstartinstructies	18
Napoleon Connectiviteit	19
ACCU-PROBE® Kookassistent	21
Displaybediening	22
Systeemmonitoring	23
Beveiligingen	24
Vrije ruimte	24
Opslag	24
Infrarood Grillen Gids	25
Reinigingsinstructies	26
Onderhoudsinstructies	30
Algemene vereisten	30
Verstelling van verbrandingslucht	30
RVS in zware omgevingen	31
Problemen oplossen	33
Naleving	37
Garantie	38

Volledige systeemeigenschappen



De BBQs die in deze handleiding worden getoond, kunnen afwijken van het model dat u heeft gekocht. Uitgelicht model: P500VX

Aan de slag



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



WAARSCHUWING! Waarschuwt voor een gevaar dat kan leiden tot licht lichamelijk letsel of materiële schade.



Draag beschermende handschoenen.



Draag een veiligheidsbril.



LET OP! Heet oppervlak.



Belangrijke informatie.



Rook niet tijdens het uitvoeren van een gaslekttest. 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.



Sluit de gastoevoer onmiddellijk af en ontkoppel de verbinding.

Aanvullende veilige bedieningspraktijken

- Leid de slang niet onder de lekbak. Zorg dat de slang vrij blijft van de onderkant van het apparaat.
- Zorg ervoor dat de grillplaten correct zijn geplaatst volgens de installatie-instructies voor grillplaten.
- Zorg dat de branderbediening uit staat wanneer u het gasflesventiel opendraait.
- Steek de branders niet aan met gesloten deksel.
- Gebruik de achterbrander(s) niet tegelijk met de hoofdbranders.
- Sluit het deksel van de zijbrander niet wanneer deze in gebruik of heet is.
- Frituur geen voedsel op de zijbrander.
- Stel de kookroosters niet af wanneer deze in gebruik of heet zijn.
- Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik.
- Sluit de gastoevoer na gebruik af bij de bron.
- Breng geen wijzigingen aan in het apparaat.
- Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd wanneer de BBQ is afgekoeld.
- Bewaar geen aanstekers, lucifers of andere brandbare materialen in de behuizing of kruidenlade.
- Houd alle elektrische voedingskabels en brandstoftoevoerslangen uit de buurt van alle verwarmde oppervlakken.
- Reinig het vetopvangbakje, de lekbak en de grillplaten regelmatig om ophoping en vetbranden te voorkomen.
- Houd de infraroodbrander en de venturibuizen van de hoofdbrander vrij van spinnenwebben en andere verstoppingen door deze regelmatig te inspecteren en schoon te maken.
- Laat geen koud water (regen, sproeier, slang, enz.) in contact komen met de verhitte BBQ. Een plotselinge temperatuursverandering zal het porselein beschadigen en de keramische branders doen barsten.
- Gebruik geen hogedrukreiniger om enig deel van de BBQ schoon te maken.
- Plaats deze BBQ niet op een plek waar deze aan harde wind wordt blootgesteld, vooral niet als de wind van direct achter de BBQ kan komen.
- Zorg voor een veilige afstand tot brandbare constructies bij gebruik van het apparaat.
- Bedek nooit meer dan 75% van het kookoppervlak met massief metaal.
- Dit apparaat moet tijdens gebruik uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden.
- Houd altijd voldoende afstand tot brandbare materialen: 27" (68,6 cm) aan de achterkant van het apparaat en 7" (17,8 cm) aan de zijkanten.
- De minimale omgevingstemperatuur voor veilig gebruik van het apparaat is 0 °F (-17,8 °C).



WAARSCHUWING!

- De aansluiting en installatie van de gas- en slangverbinding moet worden uitgevoerd door een erkende gasinstallateur en op lekkage worden getest voordat de BBQ in gebruik wordt genomen.
- Zorg ervoor dat de slangen geen contact maken met hete oppervlakken van de BBQ.
- Bereikbare delen kunnen zeer heet zijn. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Houd brandstoftoevoerslangen uit de buurt van verhitte oppervlakken, scherpe randen of druipend vet.



WEES VOORZICHTIG!

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

Uw BBQ plaatsen

Het is belangrijk bij het kiezen van een locatie voor uw gasbarbecue om voldoende afstand tot aangrenzende brandbare materialen te waarborgen. Dit apparaat is bedoeld voor installatie op een buitenterras of in uw tuin.

- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt in een bovengrondse openlucht situatie met natuurlijke ventilatie, zonder stilstaande zones, waar gaslekage en verbrandingsproducten snel worden verspreid door wind en natuurlijke convectie.
- Niet gebruiken in een gebouw, garage of enig ander afgesloten gebied.
- Neem het apparaat niet op in een Built-in of slide-in constructie. Blokkeer geen enkele ventilatieopening van de cilinderbehuizing.
- Blokkeer geen enkele ventilatieopening van de cilinderbehuizing. 27" (68,6 cm) aan de achterkant van het apparaat, en 7" (17,8 cm) aan de zijkanten.

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

- Een apparaat wordt als buiten beschouwd als het wordt geïnstalleerd met beschutting die niet meer omvat dan muren aan drie zijden, maar zonder bovenafdekking. **(Fig 1)**
 - » Alle openingen moeten permanent open zijn.
 - » Schuifdeuren, garagedeuren, ramen of openingen met gaas worden **niet beschouwd** als permanente openingen.
- Een apparaat wordt als buiten beschouwd als het wordt geïnstalleerd met beschutting die niet meer omvat dan een gedeeltelijke omkasting met een bovenafdekking en niet meer dan twee zijwanden.
 - » De zijwanden mogen parallel zijn, zoals in een doorloop, of haaks op elkaar staan. **(Fig 2 & Fig 3)**
 - » Alle openingen moeten permanent open blijven.
 - » Schuifdeuren, garagedeuren, ramen of openingen met gaas worden **niet beschouwd** als permanente openingen.
- Een apparaat wordt als buiten beschouwd als het wordt geïnstalleerd met beschutting die niet meer omvat dan een gedeeltelijke omkasting met een bovenafdekking en drie zijwanden, zolang 30% of meer van de horizontale omtrek van de omkasting permanent open is. **(Fig 4 & Fig 5)**
 - » Alle openingen moeten permanent open zijn.
 - » Schuifdeuren, garagedeuren, ramen of openingen met gaas worden **niet beschouwd** als permanente openingen.

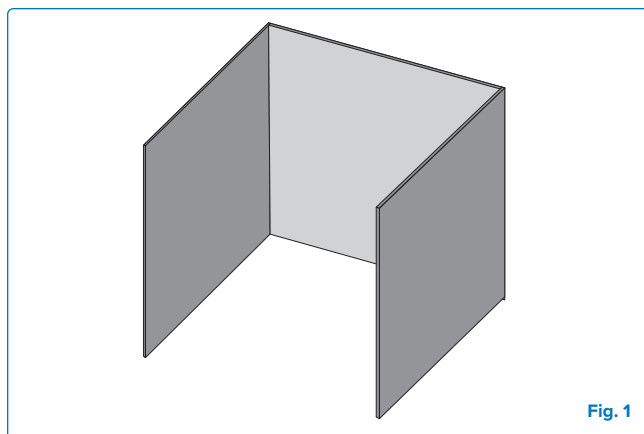


Fig. 1

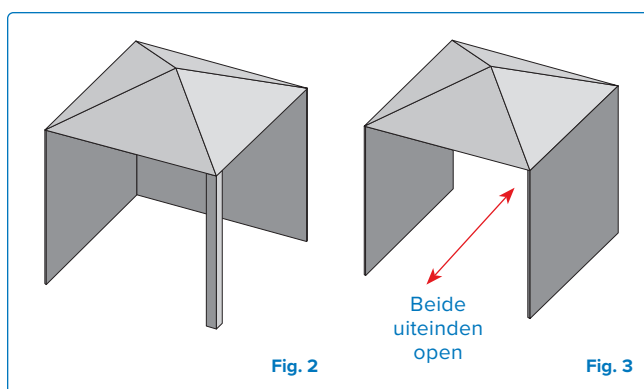


Fig. 2

Fig. 3

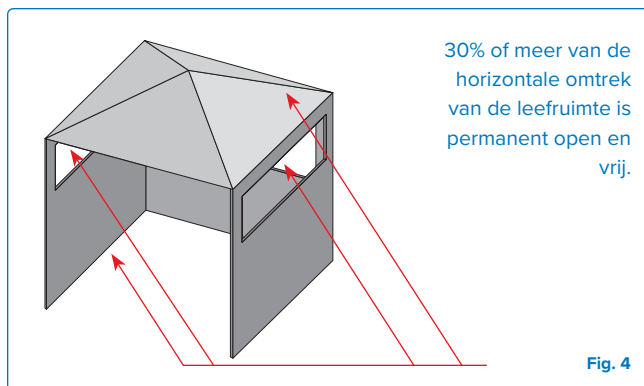


Fig. 4

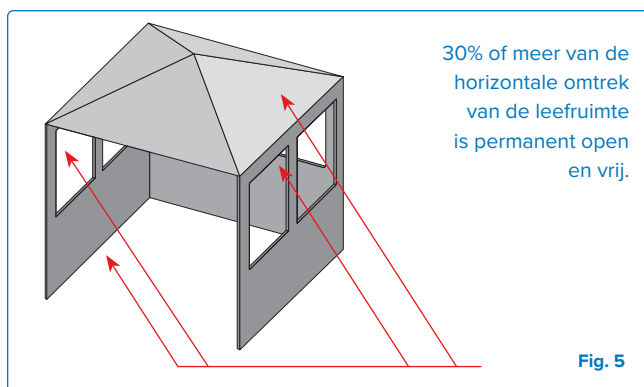


Fig. 5

Gasaansluitingen

Aan een gasfles: Optie 1

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.

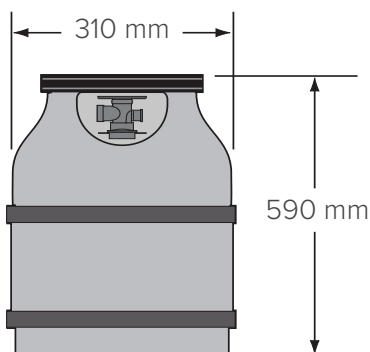
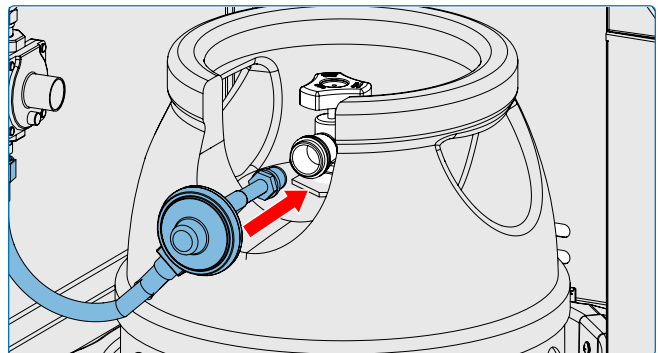
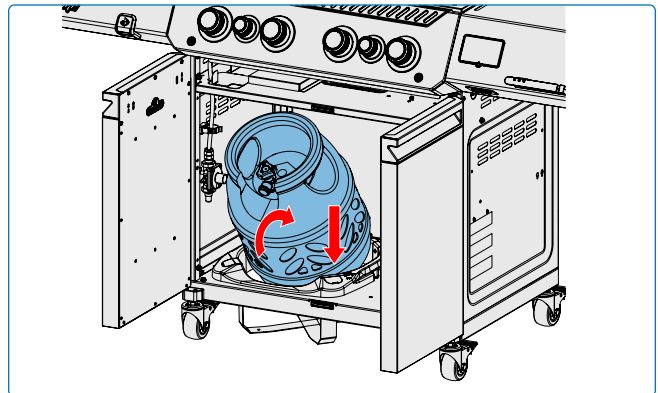
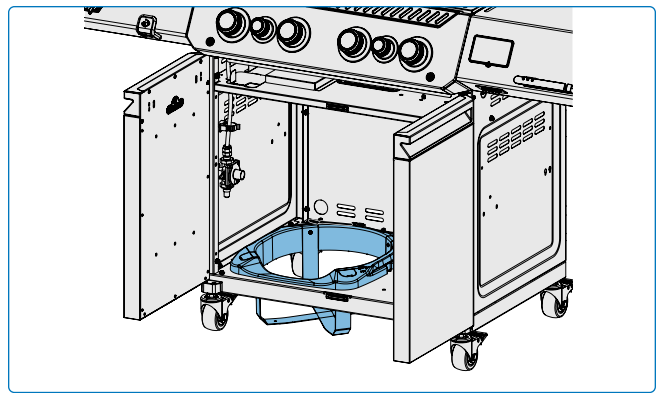
Gebruik een gasdrukregelaar en slang die door Napoleon worden geleverd; als deze niet worden meegeleverd, gebruik dan een regelaar en slang die voldoen aan de Europese Norm en regionale codes. De aanbevolen lengte van de slang is 0,9 m. De slang mag nooit langer zijn dan 1,5 m.

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

Plaats 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 onderstaande diagram voor specifieke afmetingen.

Aansluiten en installatie

- Controleer de cilinder op deuken of roest en laat deze inspecteren door uw gashandelaar.
- Gebruik nooit een cilinder met een beschadigde klep.
- Plaats de cilinder in het daarvoor bestemde vak op de onderste plank.
- Zorg ervoor dat de slang van de gasregelaar geen knikken vertoont.
- Verwijder de dop of plug van het brandstofventiel van de cilinder.
- Draai de regelaar vast aan de cilinderklep.
- Zorg ervoor dat de slang niet in contact komt met de lekbak of andere hete oppervlakken van de BBQ, omdat deze kan smelten en brand kan veroorzaken.
- Zorg ervoor dat de cilinder niet wordt blootgesteld aan extreme hitte of direct zonlicht.
- Voer een lektest uit op alle verbindingen voordat u de BBQ gebruikt. Zie **“Lektest”**.
- De cilinder moet zo worden gemonteerd dat het overdrukventiel (indien aanwezig) niet naar de normale werkpositie van de gebruiker is gericht.



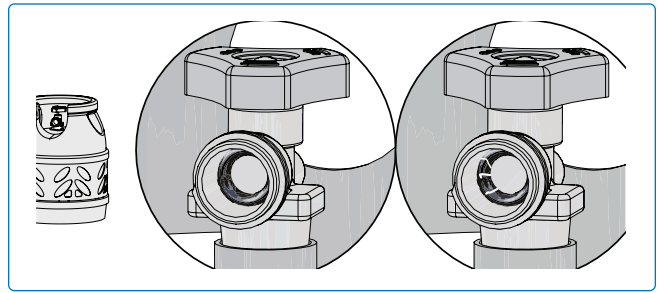
WAARSCHUWING!

- Bewaar geen reserve gasfles onder of in de buurt van het apparaat.
- Volg alle specificaties en instructies nauwkeurig op om brand, explosie, materiële schade, persoonlijk letsel of overlijden te voorkomen.
- Koppel de BBQ en de individuele afsluiter los van het gasleidingstelsel tijdens druktesten boven ½ psi (3,5 kPa).
- Gebruik geen gasfles die meer dan 80% gevuld is.
- Plaats de flexibele buis zo dat deze niet wordt blootgesteld aan verdraaiing.



OPMERKING: Controleer de afdichting van het ventiel van de LPG-gasfles op scheuren, slijtage of achteruitgang telkens wanneer de fles wordt vervangen of bijgevuld.

Elke LPG-gasfles met tekenen van schade of achteruitgang, waaronder zichtbare scheuren en putjes, moet ongebruikt worden teruggebracht naar de verkoper.



Vervanging

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

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

Op een huisgasaansluiting: Optie 2

- Als de BBQ direct op een huisgasaansluiting wordt aangesloten, koppel dan de meegeleverde slang en regelaar los en verwijder deze, en volg de aansluitinstructies voor de huisgasaansluiting. Een goedgekeurde slang is verkrijgbaar bij uw Napoleon BBQ dealer.
- Controleer vóór installatie of de lokale distributievoorwaarden (identificatie van het type gas en druk) en de afstelling van het apparaat compatibel zijn.
- Er moet een afsluiter (of afsluiters) naast het apparaat worden geplaatst die, wanneer gesloten, het mogelijk maakt de volledige brander- en bedieningsunit los te koppelen voor onderhoud of reparatie volgens de nationale voorschriften.
- Een gastoevoerslang en snelkoppeling, ontworpen voor aardgas en gecertificeerd voor buitengebruik, zijn verkrijgbaar voor aardgas gasbarbecues.
- De gasleiding moet de juiste druk leveren aan de ingang van de BBQ. Zie Technische Gegevens voor specificaties.
- Leidingen en afsluiters vóór de snelkoppeling worden niet meegeleverd.
- De gasleiding moet worden gedimensioneerd om het op het typeplaatje aangegeven warmtevermogen te leveren, gebaseerd op de lengte van het leidingtraject.
- Gasaansluitmaat (interne regelaar): 11/16" (1,75 cm).

1. Aansluiten op een gasleiding moet worden uitgevoerd door een erkende gasinstallateur en moet op lekkage worden getest voordat de BBQ 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 oppervlakken met hoge temperaturen.

Snelkoppeling

- Installeer de snelkoppeling niet naar boven gericht.
- Een gemakkelijk toegankelijke handmatige afsluiter moet stroomopwaarts van de snelkoppeling worden geïnstalleerd, en zo dicht mogelijk bij de snelkoppeling.
- Sluit het uitlopende uiteinde van de slang aan op de fitting aan het uiteinde van de verdeelbuis of flexibele buis (indien van toepassing).
- Aandraaien met behulp van twee steeksleutels. Gebruik geen schroefdraadafdichting of pijppasta.
- Voer een lektest uit op alle verbindingen voordat u de gasbarbecue gebruikt. Zie "**Lektest**".



WAARSCHUWING!

- Sluit de individuele afsluiter om de BBQ te isoleren van het gasleidingsysteem tijdens druktesten van maximaal 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 wordt aanbevolen door Napoleon®.



WEES VOORZICHTIG!

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

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:

		Grootte opening		Bruto warmteafgifte (totaal)		Gasverbruik (totaal)	
		I	II	I	II	I	II
P500V(X)	Hoofd	#60	1.40 mm	16,0 kW G30 14,0 kW G31	16.0 kW	1164 g/u	1525 L/u
	Achter	1.25 mm	#50	5,7 kW G30 5,0 kW G31	5.7 kW	415 g/u	543 L/u
	Zijkant	#56	1.65 mm	5,0 kW G30 4,5 kW G31	5.0 kW	364 g/u	476 L/u
P665V(X)	Hoofd	#60	1.40 mm	20,0 kW G30 17,5 kW G31	20.0 kW	1455 g/u	1906 L/u
	Achter	1.25 mm	#50	5,7 kW G30 5,0 kW G31	5.7 kW	415 g/u	543 L/u
	Zijkant	#56	1.65 mm	5,0 kW G30 4,5 kW G31	5.0 kW	364 g/u	476 L/u

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	3P(30)	3P(37)	3P(50)	3B/P(30)	3+(28-30/37)	3B/P(50)	2H	2E
Openingsmaten	I	I	I	I	I	I	II	II
Gassen / Druk	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	G20 bij 20 mbar	G20 bij 20 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	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, LU, PL, RO



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 wordt aanbevolen door Napoleon®.

Lektest

Waarom en wanneer een lektest uitvoeren?

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

Elke keer dat de tank wordt bijgevuld en opnieuw geïnstalleerd, controleer dan of er geen lekken zijn bij de aansluiting waar de drukregelaar op de tank is aangesloten.

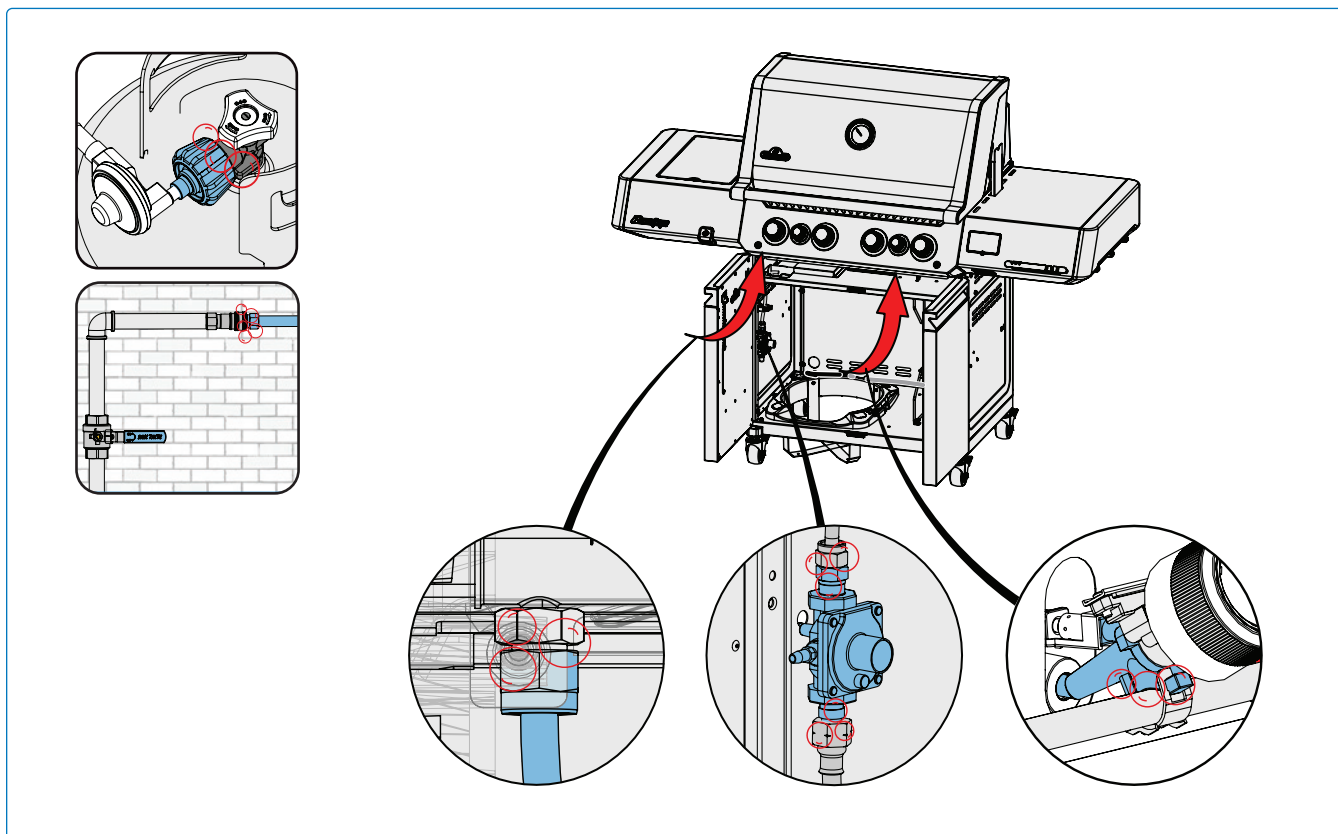
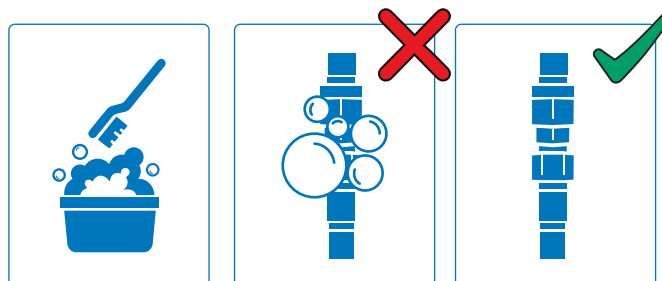
Voer een lektest uit op deze BBQ vóór gebruik, jaarlijks en wanneer gascomponenten worden vervangen.

Stappen voor de lektest

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. Breng een oplossing van vloeibare zeep en water (1:1) aan op alle verbindingen en aansluitingen van de drukregelaar, 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 gestopt, sluit dan onmiddellijk de gastoevoer af en koppel de BBQ los.
3. Laat de BBQ inspecteren door een gecertificeerde installateur of dealer.
4. Gebruik de BBQ niet totdat het lek is verholpen.



- 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 slangaansluiting die bij de BBQ zijn geleverd, of een die voldoet aan de lokale voorschriften.

Operatie

Uw BBQ aansteken

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

Verwijder het warmhoudrek en zet de hoofdbranders 30 minuten op de hoogste stand. Het is normaal dat de BBQ bij de eerste keer aansteken een geur afgeeft. Deze geur wordt veroorzaakt door het "burn-off" proces van interne lakken en smeermiddelen die tijdens de productie zijn gebruikt en zal niet opnieuw optreden.



WAARSCHUWING!

- Gebruik de achter- of zijbrander niet tijdens het uitvoeren van een burn-off.

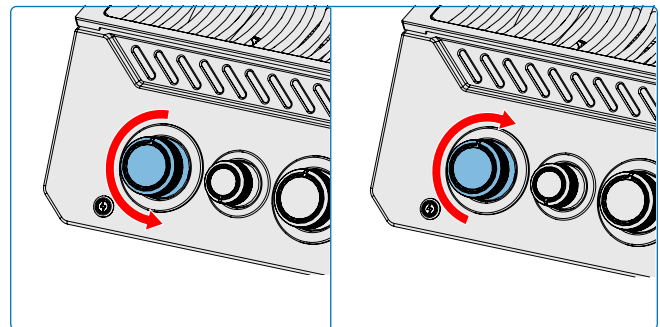
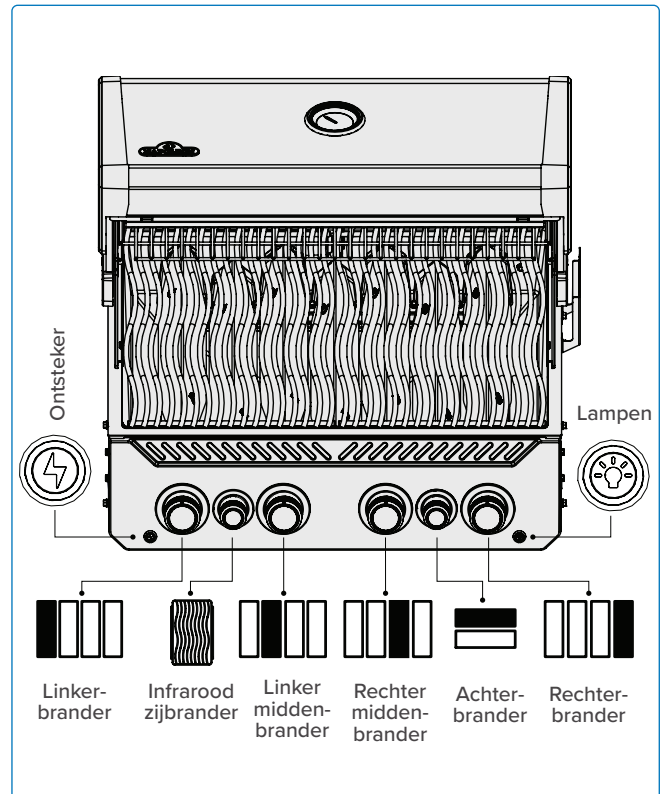
Hoofdbrander Aansteken

1. Open het deksel van de BBQ.
2. Druk en draai langzaam een willekeurige hoofdbranderknop tegen de klok in naar de HIGH-stand totdat de waakvlam brandt. Blijf de bedieningsknop ingedrukt houden tot de brander ontsteekt en laat dan los.
3. Als de waakvlam niet ontsteekt – draai de bedieningsknop dan direct met de klok mee naar de OFF-stand. Herhaal stap 2.
4. Als de waakvlam en brander binnen 5 seconden niet ontbranden – draai de bedieningsknop met de klok mee naar de OFF-stand. Wacht 5 minuten zodat het gas kan verdampen. Herhaal stappen 2 en 3 (**Afb. 6**), of zie "**Alternatieve ontstekingsinstructies**" (**Afb. 8**).



WAARSCHUWING!

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



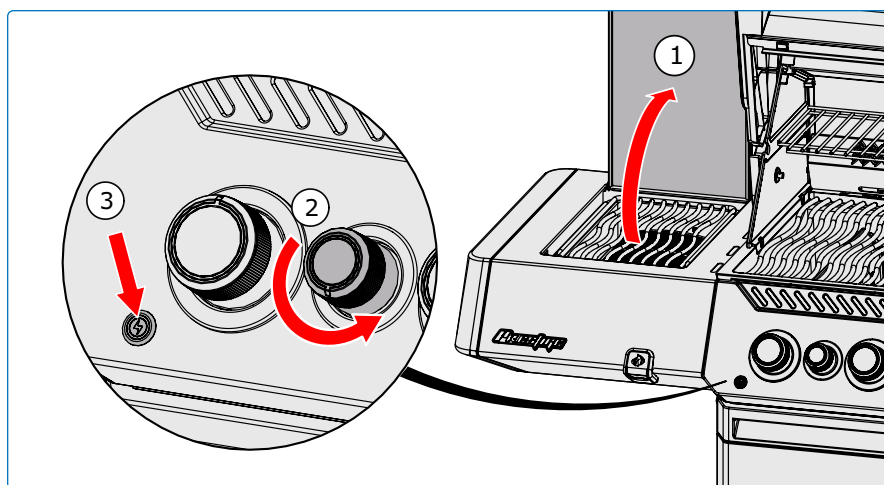
Afb. 6

Achterbrander Aansteken (indien aanwezig)

1. Open het deksel van de BBQ.
2. Verwijder het warmhoudrek.
3. Druk de achterbranderknop in en draai langzaam tegen de klok in naar de HOOG-stand.
4. Druk op de ontstekingsknop en houd deze ingedrukt tot de brander ontsteekt.
5. Als de brander niet ontsteekt – draai de branderregelknop met de klok mee naar de UIT-stand. Wacht 5 minuten. Herhaal stappen 3 en 4 (**Afb. 6**), of zie "**Alternatieve ontstekingsinstructies**" (**Afb. 8**).

Zijbrander ontsteken (indien aanwezig)

1. Open de branderdekseL.
2. Druk de zijbranderknop in en draai langzaam tegen de klok in naar de HOOG-stand.
3. Druk op de ontstekingsknop en houd deze ingedrukt tot de brander ontsteekt.
4. Als de brander niet binnen 5 seconden ontsteekt, draai de branderbedieningsknop dan met de klok mee naar de UIT-stand. Wacht 5 minuten. Herhaal stappen 2 en 3 (**Afb. 7**), of zie "**Alternatieve ontstekingsinstructies**".



Afb. 7

Alternatieve ontstekingsinstructies

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

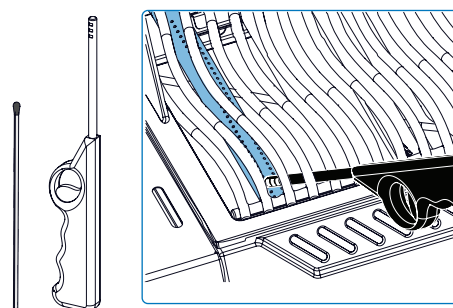
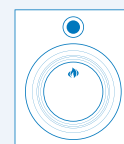


Fig. 8



WAARSCHUWING!

- Zorg ervoor dat alle branders op OFF staan voordat je de gastoevoerkraan langzaam open draait.
- Volg de verlichtingsinstructies zorgvuldig op.
- Zorg ervoor dat het deksel van de BBQ OPEN is tijdens het ontsteken.
- Stel de kookroosters niet af terwijl de BBQ heet is of in gebruik is.
- Reinig regelmatig vet uit het hele apparaat, inclusief de vetopvangbak en de grillplaten, om ophoping en vetbranden te voorkomen.



Grillen instructies

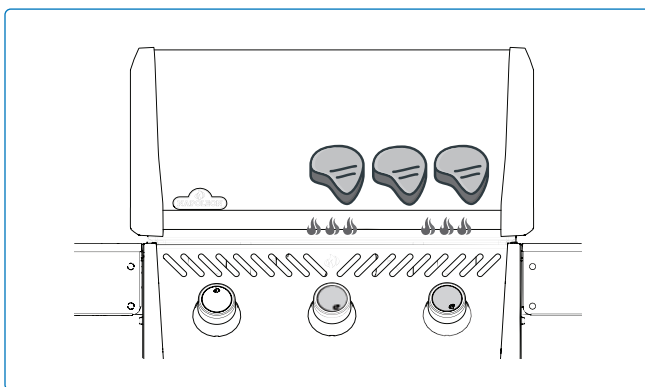
Gebruik van hoofdbrander

- Verwarm de BBQ voor het dichtschroeien van voedsel voor door alle hoofdbranders ongeveer 10 minuten op de hoogste stand te zetten met het deksel gesloten.
- Voedsel dat slechts kort wordt bereid, zoals vis en groenten, kan worden gegrild met het deksel open.
- Grillen met het deksel gesloten zorgt voor hogere en constante temperaturen, waardoor vlees gelijkmatiger wordt bereid en de bereidingstijd kan worden verkort.
- De kookroosters kunnen vóór het voorverwarmen worden ingevet om aanbakken te verminderen bij het grillen van mager vlees zoals kipfilet of varkensvlees.
- Voedsel dat langer dan 30 minuten nodig heeft, zoals braadstukken, kan indirect worden bereid met de brander aan de tegenoverliggende zijde van het voedsel. Zie Indirect Grillen.
- Snijd overtollig vet van het vlees om steekvlammen te voorkomen, of verlaag de temperatuur van de BBQ.
- Steekvlammen – verplaats het voedsel van de vlammen af en verlaag de hitte. Laat het deksel open.

Direct Grillen

Deze methode wordt vaak gebruikt voor dichtschroeien, of voedsel dat slechts kort wordt bereid zoals hamburgers, steaks, kip of groenten.

Leg het voedsel op de kookroosters direct boven de hitte. Schroeï het vlees eerst dicht om de sappen en smaak vast te houden. Verlaag de BBQ-temperatuur om het naar wens verder te garen.

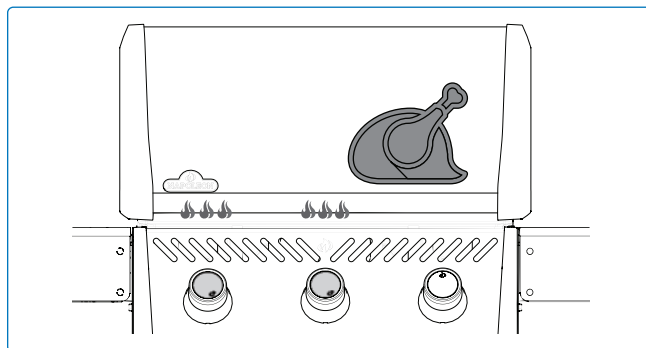


Indirect Grillen

Deze methode gebruikt lagere temperaturen en circuleert de hitte rondom het voedsel, waardoor het langzaam en gelijkmatig gaart. Gebruik deze methode voor het bereiden van grotere stukken vlees, of voedsel dat gevoelig is voor vlammen zoals braadstuk, kip of kalkoen.

Zet één of meer branders aan en plaats het voedsel op het kookrooster waar geen vlam of brander aan staat.

Grillen op een lagere temperatuur en met een langere bereidingstijd zorgt voor malsere vlees.



Temperaturen van de BBQ controleren

Sommige modellen zijn uitgerust met twee temperatuurmeters. Een op het deksel gemonteerde temperatuurmeter geeft de luchttemperatuur in de kookruimte aan en is de aanbevolen referentie voor de indirecte kookmethode. Een aan de basis gemonteerde sensor meet de temperatuur bij de kookroosters en is de aanbevolen referentie voor de directe kookmethode. Hoewel geoptimaliseerde luchtstroom door de kookruimte zorgt voor maximale opwarmnelheid en temperatuuruniformiteit, beïnvloeden verschillende factoren de temperatuurmetingen, waaronder:

Plaatsing van voedsel en accessoires

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



GEVAAR!

- Grill nooit voedsel direct op de vlam van de zijbrander. Het is uitsluitend ontworpen voor gebruik met potten en pannen.
- Sluit het deksel van de zijbrander niet terwijl deze in gebruik of heet is.
- Frituur geen voedsel op de zijbrander. Koken met olie kan gevaarlijk zijn.
- Reinig regelmatig vet uit het hele apparaat, inclusief de vetopvangbak en de grillplaten, om ophoping en vetbranden te voorkomen.



GRILLEN PRO TIP!

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

Branders in gebruik

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

Verstreken tijd

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

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

Infrarood zijbrander

Volg de instructies voor “Zijbrander aansteken” om te gebruiken. De infrarode hitte zorgt voor een gelijkmatig kookoppervlak om voedsel dicht te schroeien wanneer deze op hoog staat. Sommige zijbrander modellen hebben een in hoogte verstelbaar kookrooster. De maximaal aanbevolen diameter voor potten of pannen is 10” (25 cm).

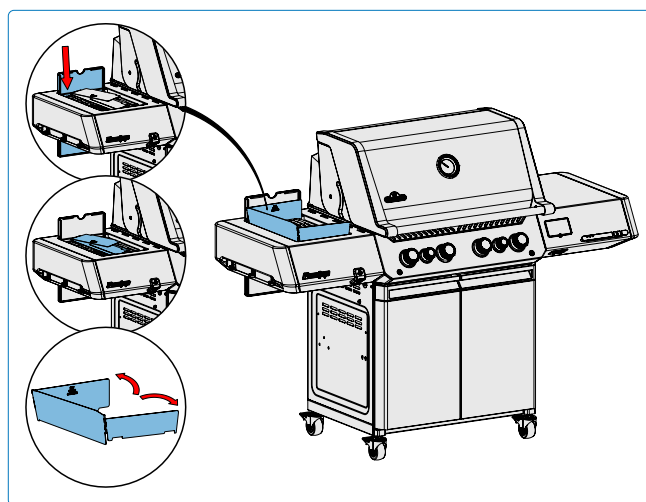
Grillen in het donker (indien van toepassing)

Verlicht de bedieningsknoppen door op het lampicoon op het bedieningspaneel te drukken. Wanneer een brander in gebruik is, zal de bijbehorende knop rood oplichten, terwijl de rest blauw blijft.

Windbescherming

Laat uw BBQ soepel werken bij wind tot 11 km/u (6,8 mph). Deze bescherming is eenvoudig aan uw BBQ te bevestigen en werkt als een schild tegen windvlagen, waardoor een constante hitte behouden blijft voor gelijkmatig gegaarde maaltijden. Stel hem eenvoudig af op uw BBQ en u bent klaar om vol vertrouwen te grillen, ongeacht het weer. De bescherming kan worden opgevouwen en opgeborgen onder het deksel van de zijbrander wanneer deze niet in gebruik is.

OPMERKING: De windbescherming moet worden geïnstalleerd bij gebruik van de zijbrander. Dit verhoogt de veiligheid en verkort de kooktijden.



WAARSCHUWING!

- Laat geen voedsel onbeheerd achter op brandende branders.
- Houd het deksel open als de hoofd-infraroodbrander op hoog staat om te voorkomen dat voedsel per ongeluk verbrandt.



GRILLEN PRO TIP!

Draai de BBQ loodrecht op de windrichting om het effect ervan te minimaliseren.

Hoe de Rotisserie te gebruiken

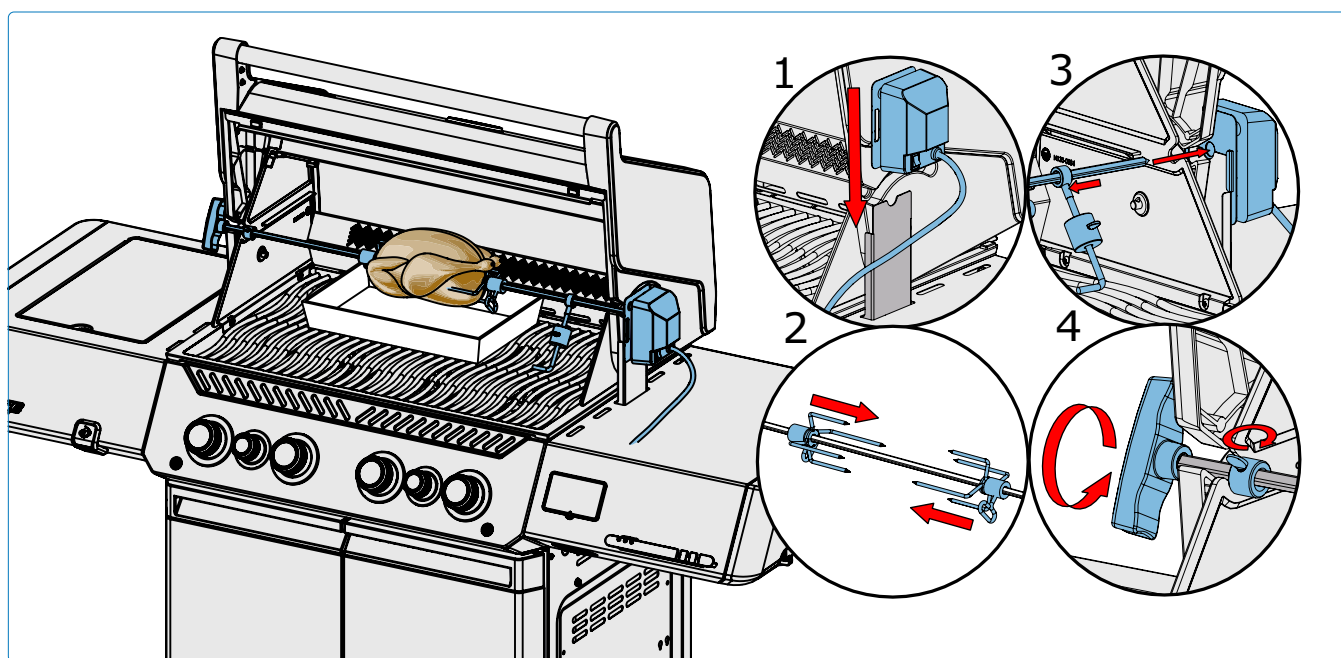
Uw Rotisserie-kit monteren (indien aanwezig)

Let op: Verwijder het warmhoudrek voordat u de achterbrander en spitstaaf gebruikt. Extreme hitte zal het warmhoudrek beschadigen. Monteer de rotisserie-motor aan de zijkant van de BBQ met behulp van de montagebeugel(s). Sommige modellen hebben voorgemonteerde beugels.

1. Zodra de beugel aan de BBQ is bevestigd, schuift u de rotisserie-motor op de beugel.
2. Schuif de eerste rotisserie vork 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 rotisserie vork aan het andere uiteinde van de spitstaaf en duw de vork in het vlees tot deze stevig vastzit. Draai de vork vast.
3. Plaats voorzichtig het spitse uiteinde van de spitstaaf in de rotisserie motor en leg het andere uiteinde over de houders. De zware kant van het vlees zal vanzelf naar beneden hangen om het gewicht te balanceren.
4. Schuif de stopbus op de spitstaaf tot deze voorbij de binnenkant van de kap is. Hierdoor wordt de zijwaartse beweging van de spitstaaf vastgezet.
5. 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 handschoenen bij het hanteren van onderdelen van de BBQ.



Tips voor het gebruik van de Rotisserie:

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

Hoe meerdere kippen te bereiden


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

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

De Grillen Ervaringschecklist

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

Raadpleeg deze lijst elke keer dat je gaat grillen

- Vetopvangbak schoonmaken** Zorg er altijd voor dat je de vetopvangbak schoonmaakt voordat je gaat grillen om brand en steekvlammen te voorkomen.
- Controleer de slang** Zorg ervoor dat de BBQ uit en afgekoeld is. Controleer de slang op schuurplekken of sneden. Laat de slang vervangen voor gebruik als de slang beschadigd is.
- Roosters voorverwarmen en schoonmaken** Vet de roosters in met plantaardig vet en verwarm je BBQ voor om overtollige resten te verbranden en aanbakken te voorkomen. Maak gietijzeren roosters schoon met een messing borstel en RVS-roosters met een RVS-borstel. Zie "**Reinigingsinstructies**".
-  **OPMERKING:** RVS kookroosters zijn corrosiebestendig en vereisen minder onderhoud dan gietijzeren roosters.
- Vorbereidingsruimte** Zorg dat alles wat je nodig hebt tijdens het grillen, zoals je gereedschap, kruiden, sauzen en schalen, binnen handbereik is. Laat uw eten niet onbeheerd achter, anders kan het aanbranden.
- Draai één keer om en niet spieken** Probeer het deksel niet te vaak te openen, anders ontsnapt de warmte en raken temperatuur en gaartijden verstoord. Draai je eten slechts één keer om, vooral biefstuk en kip.
- Laat ruimte** Laat wat ruimte op de BBQ en tussen het eten, zodat je het indien nodig kunt verplaatsen.
- Gebruik een thermometer** Gebruik een thermometer om te controleren of het eten volledig gaar is. Volg de juiste temperatuurrichtlijnen voor alle soorten vlees, vooral gevogelte.



GRILLEN PRO TIP!

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



GRILLEN PRO TIP!

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



OLIE EN VET SUGGESTIE!

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



LET OP!

Hoe Gietijzeren Kookroosters te Seasonen (indien aanwezig)

Deze procedure **MOET** worden uitgevoerd **vóór** het eerste gebruik en elke **3-4** keer worden herhaald om de roosters als nieuw te houden.

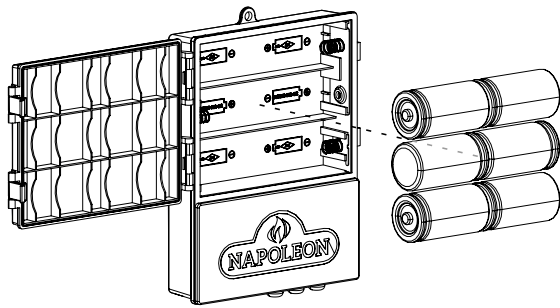
1. Verwijder gietijzeren roosters uit de BBQ.
2. Was de roosters met warm zeepsop en een zachte doek. Dep droog en laat de roosters volledig drogen.
3. Breng vet/olie gelijkmatig aan met een siliconen kwast aan beide zijden.
4. Verwarm het apparaat voor op 350 °F - 400 °F (176 °C - 204 °C).
5. Plaats de kookroosters en bak gedurende 30 minuten.
6. Breng een tweede gelijkmatige laag vet/olie aan op de kookroosters en bak nog 30 minuten verder.
7. De roosters zijn nu ingebrand.



OPMERKING: Als er roest is ontstaan op de gietijzeren roosters, verwijder de roest met een schuurspons of messing borstel en herhaal het inbrandproces.

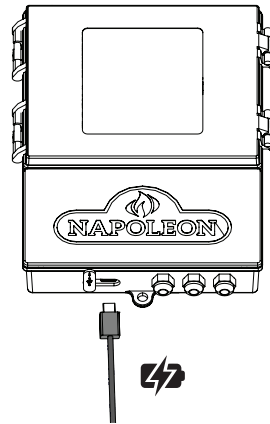
Snelstartinstructies

1



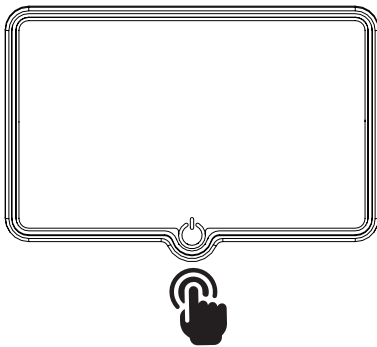
Plaats de batterijen in het compartiment.

2



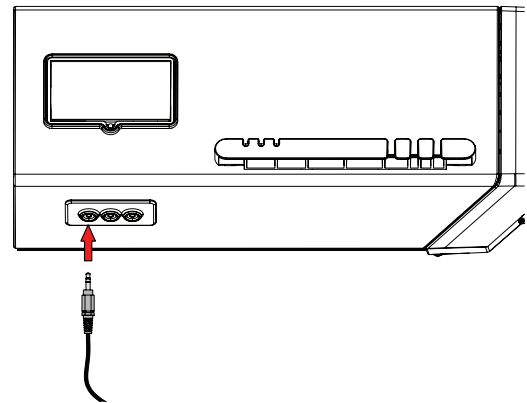
Als alternatief kan het apparaat worden gevoed via een directe aansluiting via de USB Type C-poort. Gebruik hiervoor een 5V 1A-adapter. Het wordt aanbevolen om de batterijen te verwijderen bij gebruik van directe voeding om corrosie te voorkomen en de levensduur van de batterij te verlengen.

3



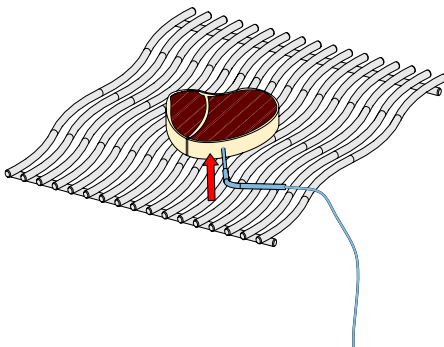
Zorg ervoor dat je apparaat is ingeschakeld.

4



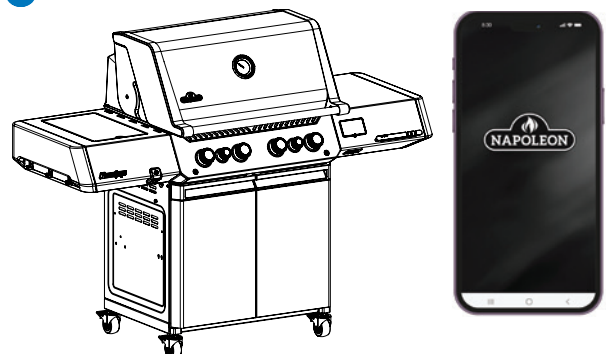
Verwijder het beschermende plastic en steek één of meer sondes in je apparaat.

5



Bij het gebruik van vleessondes, zorg ervoor dat de punt van de sonde in het dikste deel van het voedsel wordt gestoken, waarbij botten of vet worden vermeden.

6



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

Napoleon Connectiviteit

NAPOLEON® HOME APP

HOE WERKT HET?

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

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



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

Alle meldingen en alarmen worden via de app verzonden om u eenvoudig verbonden te houden.

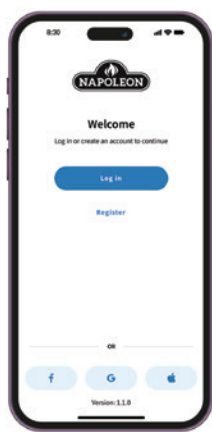


Scan deze QR-code voor directe toegang tot de **Napoleon® Home App** website.



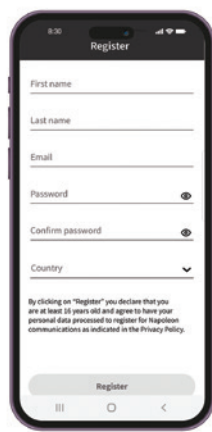
LATEN WE BEGINNEN

1 Registreren



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

2 Aanmaken



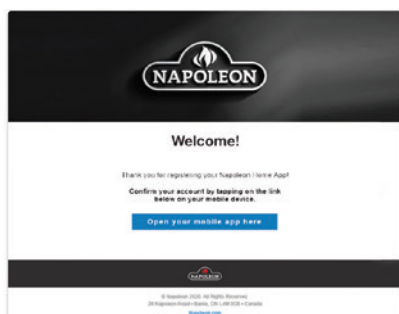
Voer gebruikersinformatie in en maak een wachtwoord aan voor het account. Selecteer het land waarin het apparaat zich bevindt.

3 Bijna klaar



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

4 Bevestigen



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

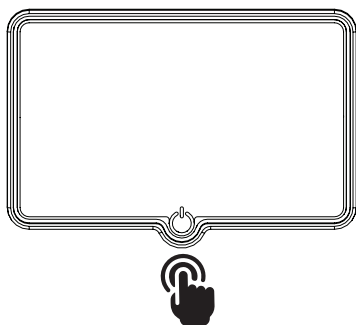
5 Opnieuw bevestigen



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

EEN APPARAAT TOEVOEGEN

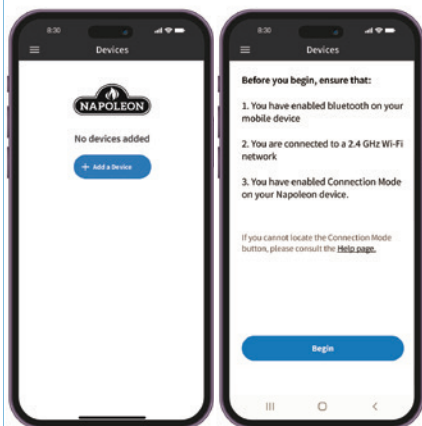
6 Aanzetten



Zorg ervoor dat je apparaat is ingeschakeld.

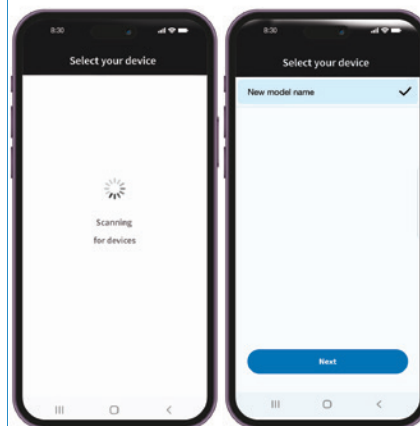
Om de eerste koppeling met uw slimme apparaat te voltooien, houdt u het display 10 seconden ingedrukt totdat het opnieuw opstart.

7 Apparaat toevoegen



Selecteer "Apparaat toevoegen" en accepteer de machtigingen.

8 Zoeken



Zoek naar apparaten en selecteer het apparaat uit de lijst.

9 Netwerkverbinding



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

10 Voeg bijnaam toe



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

11 Succes



U bent nu **verbonden**.

ACCU-PROBE® Kookassistent

Verzorg met vertrouwen de BBQ en uw gasten terwijl u de geïntegreerde ACCU-PROBE®-technologie gebruikt. Controleer de interne BBQ-temperatuur. Programmeert eenvoudig uw voedseltype, doeldtemperatuur en kooktijd 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 met de Bluetooth®-functie eenvoudig verbinding maken met ACCU-PROBE®. Het apparaat moet eerst worden geconfigureerd via Wi-Fi, daarna is alleen Bluetooth® beschikbaar.

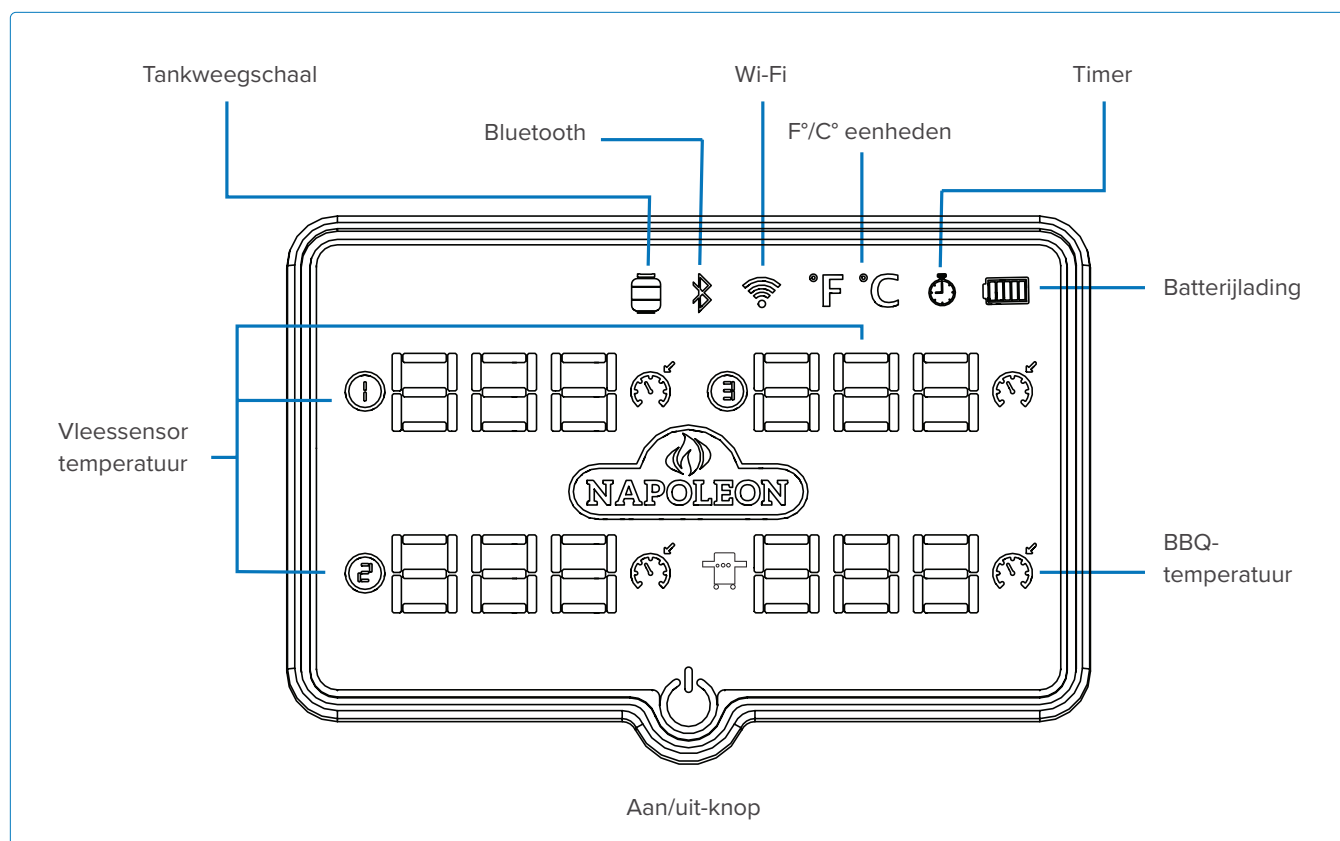
Zie de secties "Snelstartinstructies" en "Napoleon® Home App" voor meer informatie over het verbinden. Download de Napoleon® Home App en geniet van slim koken.

Elk gebruik van dergelijke merken en logo's zoals aangegeven is eigendom van de respectievelijke eigenaren en elk dergelijk gebruik door Wolf Steel Ltd. is onder licentie: Bluetooth® door Bluetooth SIG, Inc. Andere handelsmerken en handelsnamen zijn 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.

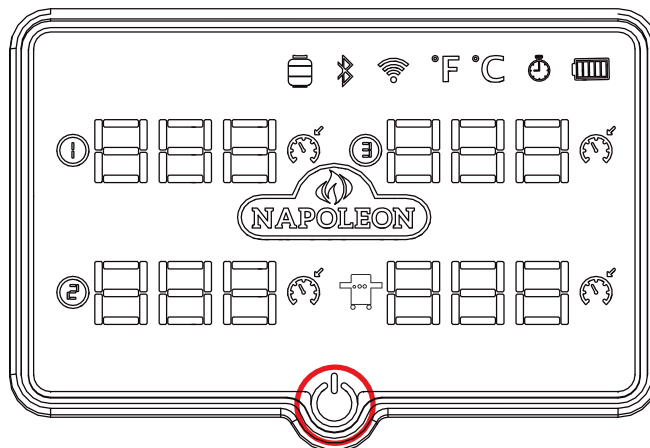
Compatibele apparaten

De Napoleon® Home App is ontworpen om te werken met een breed scala aan Android- en iOS-apparaten. Compatibiliteit van apparaten is niet gegarandeerd vanwege de vele verschillende modellen en fabricagestandaarden.

Overzicht van het display



Displaybediening

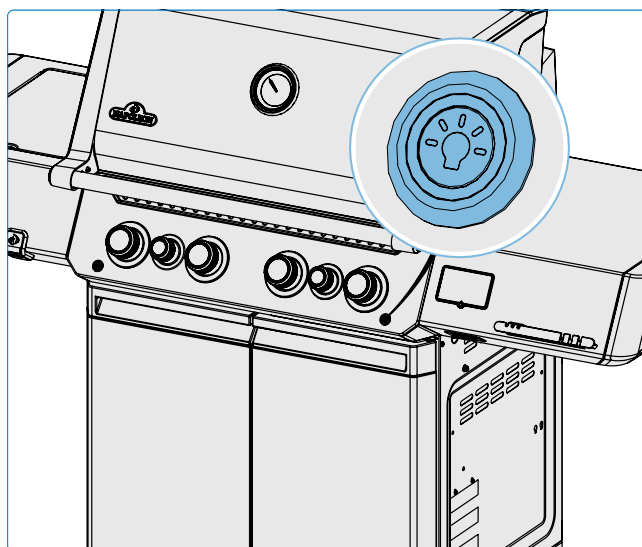


Functie	Actie	Duur	Beschrijving
Koppelmodus	Ingedrukt houden	10 seconden	Wanneer het systeem opnieuw opstart, verschijnt het Napoleon®-logo. De Wi-Fi- en Bluetooth®-iconen zullen knipperen, wat aangeeft dat het apparaat in koppelmodus (Access Point-modus) staat. U moet het apparaat opnieuw instellen met de Napoleon® Home App. Dit proces moet worden voltooid wanneer het display actief is. Als het display uit is of in time-out staat, blijf de knop ingedrukt houden tot Access Point-modus is bereikt.
Display Aan/Uit	Ingedrukt houden	3 seconden	Het Napoleon®-logo verschijnt, samen met een hoorbaar signaal. Het display schakelt aan of uit, afhankelijk van de huidige status.
Display activeren (alleen op batterijvoeding)	Eén keer tikken	N.v.t.	Na het activeren keert het display naadloos terug naar de vorige status.
Temperatuureenheid wijzigen	Eén keer tikken	N.v.t.	Schakel tussen Celsius en Fahrenheit.

Bij winterse omstandigheden

Voor de beste ervaring bij winterse omstandigheden gebruikt u de knop op het bedieningspaneel om het display aan of uit te zetten. Hierdoor kunt u het apparaat bedienen zonder uw handschoenen uit te doen. Houd de knop op het bedieningspaneel gewoon langer dan 3 seconden ingedrukt.

OPMERKING: Het display schakelt uit na 5 minuten inactiviteit en keert terug naar de standaard helderheid wanneer een gebruiker een actie uitvoert. Als er tijdens deze periode activiteit plaatsvindt, wordt de periode van 5 minuten opnieuw gestart.



Systemmonitoring

Safety Glow

Verlicht de bedieningsknoppen door op het lampicoon op het bedieningspaneel te drukken. Wanneer een brander in werking is, zal de bijbehorende knop rood oplichten, terwijl de rest blauw blijft. Om de batterij te sparen, schakelen de blauw oplichtende knoppen standaard na 1 uur uit, terwijl de rest rood blijft. De uitschakeltijd van 1 uur bij gebruik op batterijen kan worden aangepast in de app. Bij gebruik van een USB-voeding wordt de uitschakeltimer voor de verlichting uitgeschakeld.



Lage batterij

Controleer het batterijniveau via de app en het display. Wanneer het systeem stroom haalt uit een batterij, geven knipperende knoppen een lage batterij aan. Het systeem stuurt een waarschuwing naar uw apparaat en schakelt uit zodra de batterij bijna leeg is. Vervang de batterijen indien nodig. De volgende indicatoren geven het geschatte resterende laadniveau van de batterijen aan:



Groen – Vol



Oranje – 50%



Rood - Laag



Temperatuurwaarschuwingen

Het systeem kan hoorbare waarschuwingen geven wanneer de doeltemperaturen zijn bereikt. Het display geeft aan welke sensoren een ingestelde doeltemperatuur hebben.



Timerwaarschuwingen

Het display geeft aan wanneer er een timer is ingesteld. Het systeem kan hoorbare waarschuwingen geven wanneer een timer is afgelopen.



Propaantankweegschaal

Het systeem kan continu het resterende propaan in de tank monitoren en de status in één oogopslag weergeven.



Groen – 100%



Oranje – 50%



Rood – 20%



Knipperend rood – Laag

Stel de weegschaal op nul

Voor het kalibreren:

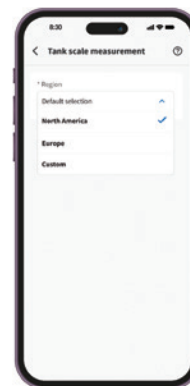
- Verwijder de lege tank van de weegschaal. Druk op de aangewezen knop om het nulstellen te starten.
- Wacht 20 seconden op het tarreren.
- Plaats de nieuwe tank op de weegschaal nadat het nulstellen is voltooid.

Selecteer de tank

- Start de Napoleon® Home App.
- Navigeer naar het gedeelte voor de tankweegschaal.

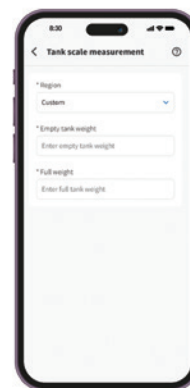
Selecteer tank en regio:

- Selecteer "Nieuwe tankweegschaal."
- Kies uw regio (Noord-Amerika, Europa of Aangepast).
- Voor Noord-Amerika worden standaard tankgewichten geselecteerd.
- Voor Europa selecteert u uit de lijst met beschikbare tankspecificaties.

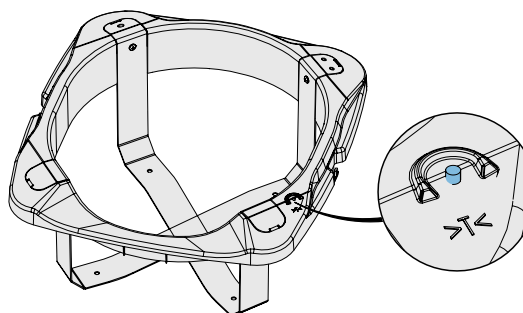


Aangepaste tank (optioneel):

- Als u een aangepaste tank kiest, voer dan het lege tankgewicht en het volle gewicht in. Dit zorgt voor nauwkeurige metingen.
 - » Leeg tankgewicht (lbs/kg): Voer het gewicht van de lege tank in.
 - » Vol tankgewicht (lbs/kg): Voer het gewicht van de volle tank in.
- Zorg voor nauwkeurige waarden voordat u de tank in de houder plaatst.



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



Beveiligingen

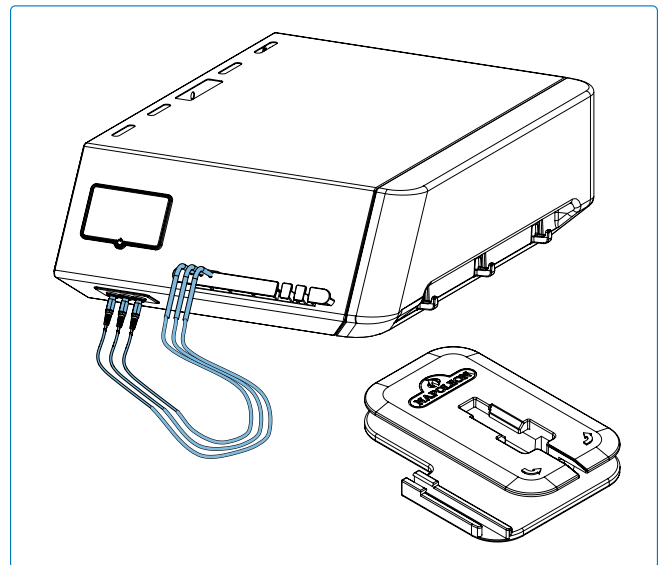
- Vermijd hoge luchtvochtigheid of extreme temperaturen.
- Vermijd langdurige blootstelling aan direct zonlicht of sterke ultraviolette straling.
- Demonteer het apparaat niet en probeer het niet zelf te repareren.
- Stel het apparaat of de accessoires niet bloot aan brandbare vloeistoffen, gassen of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

Vrije ruimte

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

Opslag








- Gebruik de opbergvoorzieningen voor de sondes op het zijrek bij het voorbereiden van het koken. Haal de stekker van de sondes uit het stopcontact en neem ze mee naar binnen als ze niet worden gebruikt om ze te beschermen tegen de elementen.



WAARSCHUWING!

- Na het koken plaatst u de sondes pas terug in de houder als ze zijn afgekoeld.

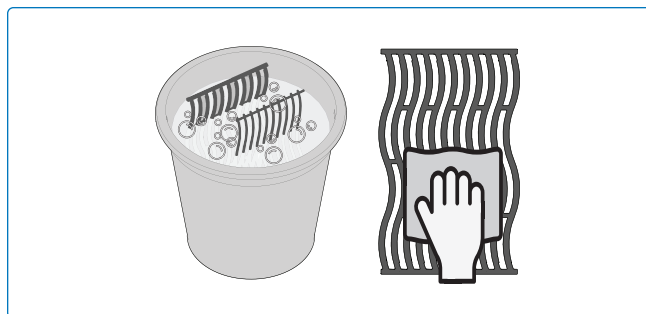
Infrarood Grillen Gids

Voedsel	Instelling regelknop	Kooktijd	Suggesties
 Biefstuk 2,54 cm dik.	HOOG 2 minuten per kant.	Rare - 4 minuten	Vraag naar doorregen vet in de sneede. Vet is een natuurlijke malsmaker en houdt vlees sappig.
	HOOG tot MEDIUM Hoge hitte 2 minuten per kant, daarna naar medium hitte draaien.	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. Burgers van 2,5 cm dik of meer moeten worden gegrild met indirecte hitte.
	HOOG 2 ½ minuut aan elke kant.	Medium - 5 minuten	
	HOOG 3 minuten per kant.	Goed Gaar - 6 minuten	
 Kip	HOOG, MEDIUM, LAAG 2 minuten per kant, daarna medium-laag tot lage hitte.	20 – 25 minuten	Snijd het gewricht tussen dij en poot voor driekwart door zodat het vlees plat op de brander ligt en gelijkmatig gaart.
 Karbonades	MEDIUM	6 minuten per kant	Kies dikke stukken voor malsere vlees. Verwijder overtollig vet.
 Spare Ribs	HOOG tot LAAG Hoog gedurende 5 minuten, daarna laag tot het klaar is.	20 minuten per kant, regelmatig keren	Kies magere, vlezige ribben. BBQ tot het vlees gemakkelijk van het bot loskomt.
 Lamskoteletjes	HOOG tot MEDIUM Hoog voor 5 minuten en dan Medium tot ze klaar zijn.	15 minuten aan elke kant	Kies dikke stukken voor malsere vlees. Verwijder overtollig vet.
 Hotdogs	MEDIUM tot LAAG	4 - 6 minuten	Kies grotere worsten en snijd ze in de lengte in voordat je gaat grillen.

Reinigingsinstructies

Eerste keer gebruiken

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 met een zachte doek om te voorkomen dat er vocht in het gietijzer komt.

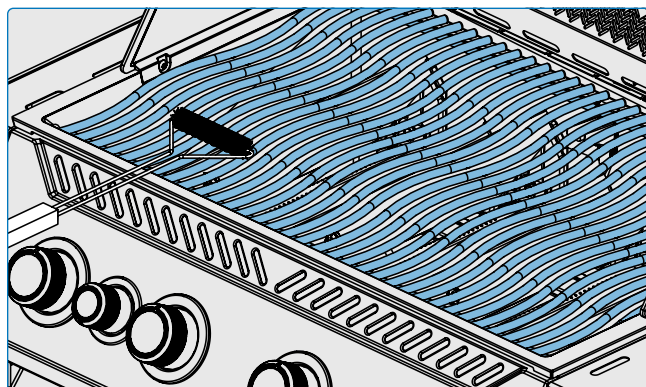


Gietijzeren roosters

- Breng elke 3-4 keer een beschermende laag aan op je roosters om corrosie te voorkomen. Zie Grilltips – **Hoe je je Gietijzeren Kookroosters Seasoned.**

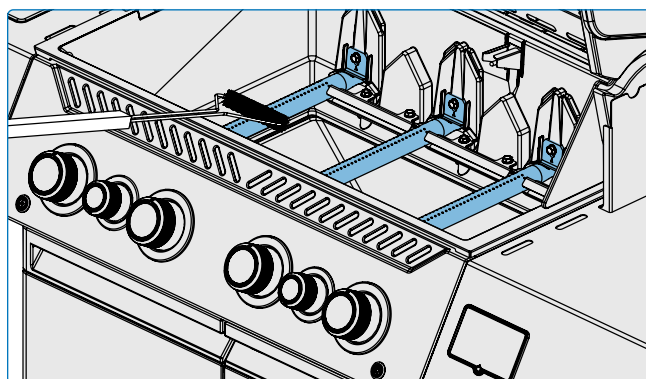
RVS roosters

- RVS kookroosters kunnen worden schoongemaakt door de BBQ voor te verwarmen bij elk gebruik en met een staalborstel het residu te verwijderen.
- RVS roosters zullen permanent verkleuren door regelmatig gebruik vanwege de hoge temperaturen bij het grillen.



Infrarood zijbrander

- De meeste vetdruppels en voedseldeeltjes 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 temperatuursverandering zal scheuren veroorzaken in de keramische tegel.
- Steek elke 3-4 keer de brander aan en laat deze 5-10 minuten op hoog staan om achtergebleven resten te verwijderen.



GEVAAR!

- Draag altijd beschermende handschoenen en een veiligheidsbril bij het schoonmaken van uw BBQ.
- Reiniging mag alleen worden uitgevoerd wanneer de BBQ is afgekoeld om het risico op brandwonden te voorkomen.
- Opgehoopt vet is brandgevaarlijk.

Binnenkant van de BBQ

1. Verwijder de kookroosters.
2. Maak de binnenkant van de BBQ minstens elke 3 maanden schoon bij normaal gebruik, of vaker indien nodig.
3. Gebruik een messing staalborstel om los vuil van de zijkanten en onder het deksel te verwijderen.
4. Schraap de grillplaten schoon met een plamuurmes of schraper. Gebruik een staalborstel om de as te verwijderen.
5. Verwijder de grillplaten en borstel vuil van de branders met een staalborstel.
6. Veeg vuil uit de BBQ in de lekbak.

Aluminium gietstukken

Maak minstens één keer per seizoen schoon met warm zeepsop. Aluminium roest niet, maar hoge temperaturen en weersinvloeden kunnen oxidatie veroorzaken op het oppervlak van de gietstukken, wat eruitziet als witte vlekken.

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

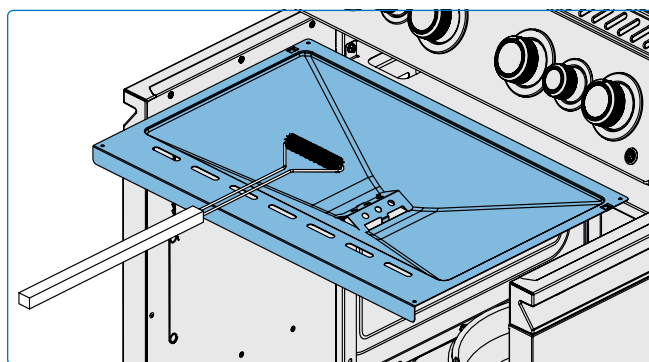
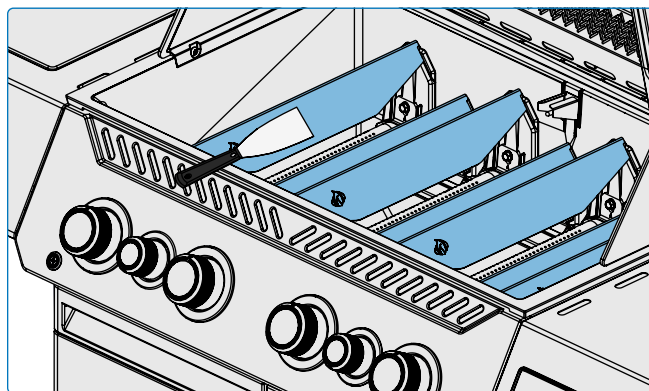
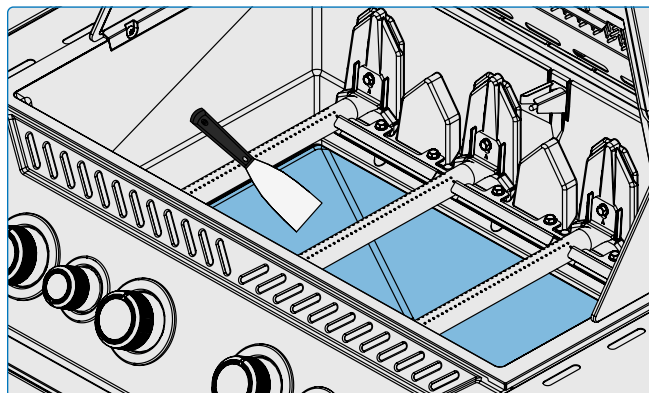
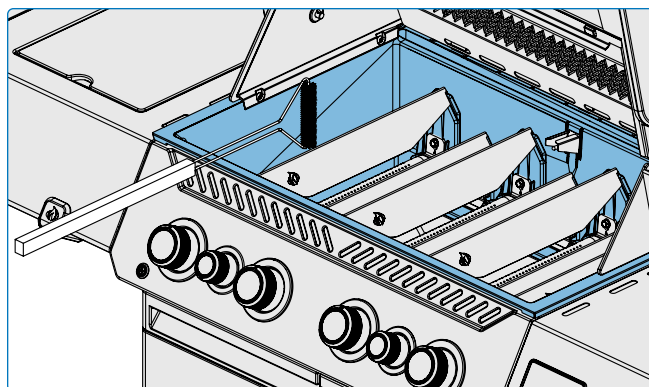
Lekbak

Elke BBQ-kop, 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 BBQ en komen terecht 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 vet goed wegloopt.
- Maak regelmatig schoon om vetophoping te voorkomen – ongeveer elke 4-5 keer gebruik.

Schoonmaakstappen:

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



Bedieningspaneel

Gebruik ALLEEN warm zeepwater. Tekst is direct op het bedieningspaneel gedrukt en zal er geleidelijk afgaan als er schurende of roestvrijstalen schoonmaakmiddelen worden gebruikt. Goed schoonmaken van het bedieningspaneel wanneer het vuil wordt zorgt ervoor dat de tekst donker en leesbaar blijft.

Buitenkant BBQ-oppervlak

Maak de buitenkant van de BBQ één keer per maand schoon bij normaal gebruik, of vaker indien nodig.

- Gebruik alleen een niet-schurend reinigingsmiddel. Schuurmiddelen of staalwol zullen de afwerking beschadigen.
- Veeg altijd in de richting van de nerf.
- Ga voorzichtig om met porselein geëmailleerde onderdelen.
- De gebakken email-afwerking is glasachtig en barst bij een slag.

RVS-onderdelen verkleuren na verloop van tijd wanneer ze worden verhit en krijgen een gouden of bruine tint. Dit is normaal en heeft geen invloed op de prestaties van de BBQ.



WAARSCHUWING!

- Barbecuesaus en zout kunnen corrosief zijn en zullen een snelle achteruitgang van de BBQ-onderdelen veroorzaken, tenzij deze regelmatig worden schoongemaakt.
- Zorg ervoor dat alle branders zijn uitgeschakeld en de BBQ is afgekoeld voordat u gaat schoonmaken. Gebruik geen ovenreiniger om enig onderdeel van de BBQ schoon te maken.
- Plaats geen kookroosters of andere onderdelen van de BBQ in een zelfreinigende oven om schoon te maken.
- Reinig de BBQ op een plek waar het schoonmaakmiddel geen schade aanricht aan terrassen, gazons of patio's.

Insectenhor en branderopeningen

Spinnen en insecten worden aangetrokken tot 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 brandervlam zachtgeel of oranje brandt en brand of terugslag veroorzaken bij de luchtklep onder het bedieningspaneel. Raadpleeg de volgende stappen als dit gebeurt.

1. Verwijder de schroef (of schroeven) die de brander aan de achterwand van de BBQ bevestigt. Schuif de brander naar achteren en omhoog om te verwijderen. **(Fig.9)**
2. Reinig de binnenkant van de brander met een flexibele venturiborsteltje of, voor kwetsbare delen, een zachte borstel om voorzichtig vuil te verwijderen.
3. Schud los vuil uit de brander via de gasinlaat.
4. Controleer de branderopeningen en ventielopeningen op verstoppingen: branderopeningen kunnen na verloop van tijd dichtslibben door kookresten en corrosie.

5. Gebruik een geopende paperclip of het meegeleverde bitje om branderpoorten schoon te maken.
6. Boor verstopte openingen uit met het meegeleverde boortje in een kleine accuboormachine: dit kan met de brander bevestigd aan de BBQ, maar het is eenvoudiger als deze is verwijderd van de BBQ.
7. Zorg ervoor dat het insectengaas schoon, strak en vrij van pluïsjes of ander vuil is.
8. Voer de procedure in omgekeerde volgorde uit om de brander opnieuw te installeren.
9. Zorg ervoor dat het ventiel in de brander gaat bij het installeren.
10. Plaats de grillplaatbeugel terug en draai de schroeven vast om de herinstallatie te voltooien.



OPMERKING: Buig het boortje niet tijdens het uitboren van de openingen, want het boortje kan breken. Dit boortje is bedoeld voor branderopeningen, NIET voor messing openingen die de gasstroom naar de brander regelen. Vergroot de gaten niet.

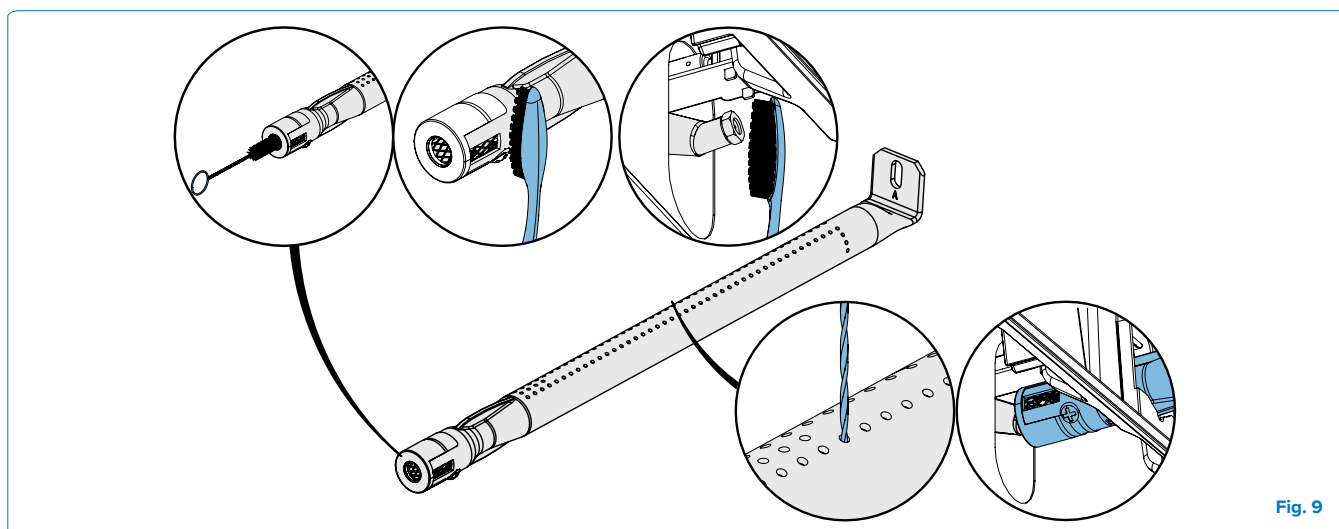


Fig. 9

Temperatuurmeter probes

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



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



GEVAAR!

- Het is erg belangrijk dat het ventiel/de sproeier in de branderbuis komt bij het terugplaatsen van de brander na het schoonmaken en vóór het aansteken van uw BBQ, anders kan er brand of een explosie ontstaan.
- Vermijd onbeschermde contact met hete oppervlakken.
- Gebruik geen schuurmiddelen of staalwol op gevelde, porseleinen of RVS onderdelen van uw BBQ, omdat dit het oppervlak zal beschadigen.



VEILIGHEID VOOROP!

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

Onderhoudsinstructies

Algemene vereisten

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

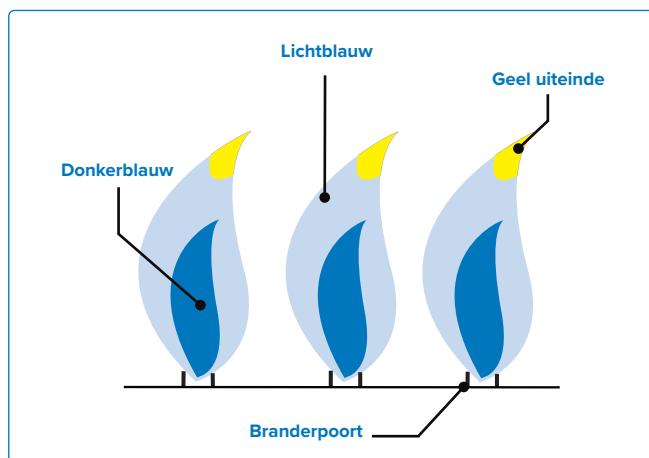
- Belemmer de stroom van ventilatie en verbrandingslucht niet.
- Houd de ventilatieopeningen van de cilinderbehuizing aan de zijkant van het onderstel of de behuizing en aan de voor- en achterkant van de onderste plank vrij van vuil.
- Verzegelde onderdelen mogen niet door de gebruiker worden gemanipuleerd.

Verstelling van verbrandingslucht



BELANGRIJK! Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerde gasinstallateur.

- 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 kookroosters en grillplaten. 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. Verwijder de achterklep om toegang te krijgen tot de achterste buisbrander.
4. Draai de hoofdbuisbrander los en verwijder deze, en stel de luchtklep correct af.
5. Draai de borgschroef van de luchtklep los en open of sluit de luchtklep indien nodig.
6. Plaats de brander terug en zorg ervoor dat deze correct boven de opening is gepositioneerd voordat u de schroef weer aandraait.
7. Steek de branders aan op hoog.
8. Inspecteer de vlammen van de branders visueel.
9. Zet de branders uit, draai de borgschroeven vast en plaats de verwijderde onderdelen terug wanneer de luchtkleppen correct zijn ingesteld.
10. Controleer of er insectenhorren zijn geïnstalleerd.



OPMERKING: Infraroodbranders hebben geen luchtregeling.



WAARSCHUWING!

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



WE WILLEN HELPEN!

Neem contact op met een erkende Napoleon® dealer voor aanbevolen vervangingsonderdelen.

RVS in zware omgevingen

RVS 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. Reinig RVS 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.

Onderhoud en bescherming van infraroodbranders

Uw infraroodbranders zijn ontworpen voor een lange levensduur, maar u moet voorzichtig zijn om scheuren in het keramische oppervlak te voorkomen. Barsten zullen ervoor zorgen dat de branders niet goed werken.



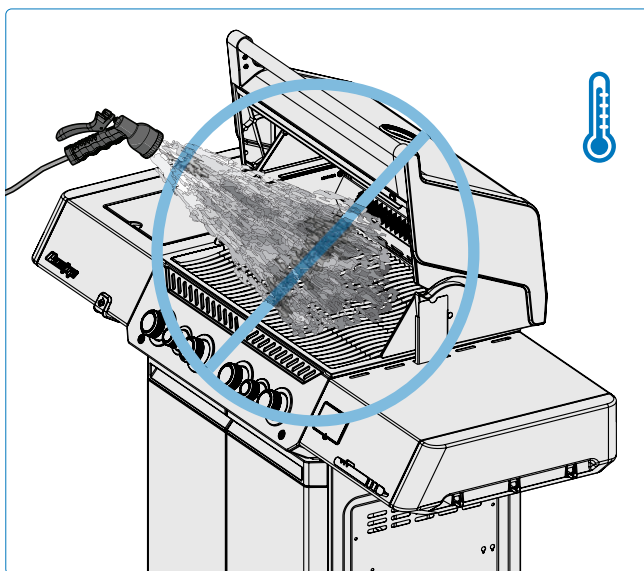
BELANGRIJK! Schade als gevolg van het niet opvolgen van deze instructies wordt **NIET** gedekt door uw BBQ-garantie.

Vrije ventilatie van hete lucht

- Heet lucht moet een uitweg hebben uit de BBQ zodat de branders goed kunnen functioneren.
- De branders kunnen verstoken raken van zuurstof 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. Doof nooit een vlam of controleer steekvlammen met water.
2. Laat geen koud water (regen, sproeier, slang, enz.) in contact komen met hete keramische branders. Een onmiddellijke temperatuurverandering zal het keramische tegel doen barsten.
3. Een keramische brander die nat wordt vóór gebruik zal later bij gebruik stoom creëren en druk opbouwen waardoor het keramiek zal barsten.
4. Herhaaldelijk nat worden van het keramiek kan ervoor zorgen dat het uitzet en opzwellt, waardoor druk ontstaat die het keramiek doet barsten en afbrokkelen.
5. Controleer het keramiek op mogelijke wateropname als u stilstaand water in de BBQ aantreft. Verwijder de brander als het keramiek nat is. Draai hem ondersteboven om het overtollige water eruit te laten lopen. Breng het keramiek naar binnen om het grondig te laten drogen.
6. Laat geen harde voorwerpen tegen de brander stoten. Wees voorzichtig bij het plaatsen of verwijderen van kookroosters en bij het gebruik van accessoires.



GEVAAR!

- Schakel het gas uit bij de bron en ontkoppel het apparaat voordat u onderhoud uitvoert.
- Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd wanneer de BBQ is afgekoeld om het risico 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.



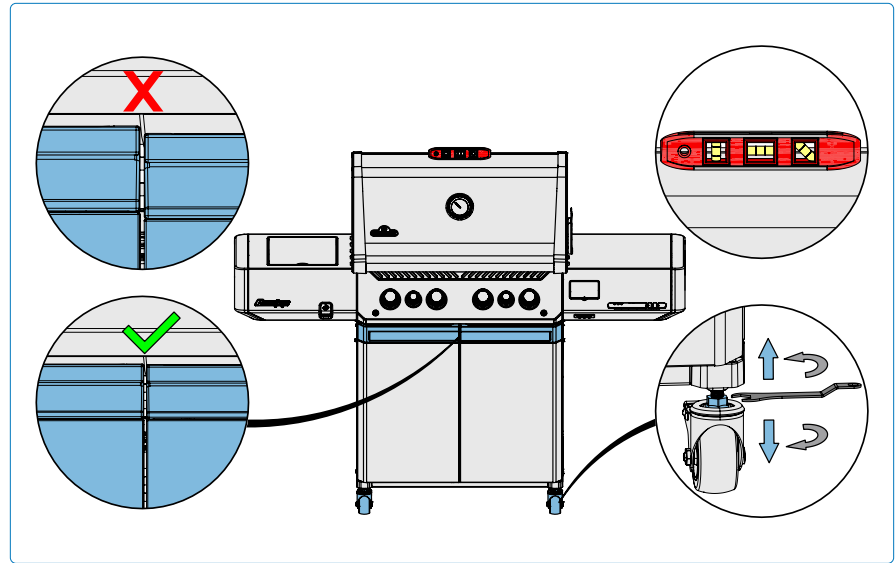
VEILIGHEID VOOROP!

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

Uw apparaat waterpas zetten

Verstelbare zwenkwielen helpen bij het waterpas zetten van het apparaat.

1. Zet de wielremmen vast op de zwenkwielen tegenover degene die wordt afgesteld.
2. Til en ondersteun voorzichtig de juiste zijde van de apparaatbasis zodat het zwenkwiel vrij kan draaien.
3. Draai de borgmoer aan de bovenkant van de zwenkwielstang los.
4. Gebruik een steeksleutel om de onderste moer van de zwenkwielstang tegen de klok mee te draaien om die hoek van het apparaat te verlagen, of met de klok mee om hem te verhogen.
5. Wanneer de gewenste hoogte is bereikt, draai de borgmoer vast tegen de apparaatbasis om het zwenkwiel in zijn nieuwe positie te vergrendelen. Herhaal deze procedure op de overige zwenkwielen totdat de BBQ waterpas staat en volledig ondersteund wordt op elke hoek.



Deurafstelling

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

6. Zoek de afstelbeugel aan de bovenkant van de deur.
7. Draai met een schroevendraaier de deurafstelschroef met de klok mee om de deur te verhogen, of tegen de klok in om deze te verlagen.
8. Na één of twee slagen met de schroevendraaier, open en sluit de deur en controleer de uitlijning aan de bovenkant van de deuren.
9. Herhaal deze stappen indien nodig totdat de deuren zijn uitgelijnd.



WAARSCHUWING!

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



WEES VOORZICHTIG!

De gasfles staat dicht bij de grond. Verhoog de hoogte van de zwenkwielen van het apparaat voordat u het over oneffen terrein verplaatst om beschadiging van de gasfles of de fleslade te voorkomen.

Problemen oplossen

Problemen met ontsteken

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

	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Hoofdbrander	JETFIRE™-uitlaat is vuil of verstopt.	Reinig de JETFIRE™-uitlaat met een zachte tandenborstel.
	Vuile of gecorrodeerde kruislichtbeugels.	Reinigen of vervangen indien nodig.
Achter- en zijbranders	Lege batterij, of verkeerd geplaatst.	Vervang door een hoogwaardige, zware batterij.
	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 ontstekingsschakelaar (indien aanwezig) stevig op hun respectievelijke klemmen zijn gedrukt.
	Opheffende vlammen op brander.	Sluit de luchtklep volgens de sectie " Onderhoudsinstructies "- Verstelling van verbrandingslucht in deze handleiding. BELANGRIJK! Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerde gasinstallateur.

Geluiden en steekvlammen

- Zoemende regelaar.
- Overmatige steekvlammen en ongelijke hitte.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Normaal zoemend geluid op warme dagen.	Dit is geen defect. Dit wordt veroorzaakt door interne trillingen in de regelaar en heeft geen invloed op de prestaties of veiligheid van de BBQ. Brommende regelaars worden NIET vervangen.
De cilinderklep is te snel geopend.	Open de cilinderklep langzaam.
Grillplaten verkeerd geïnstalleerd.	Zorg ervoor dat de grillplaten zijn geïnstalleerd met de gaten aan de voorkant en de sleuven aan de onderkant. Zie de montagehandleiding.
Onjuiste verwarming.	Verwarm de BBQ voor met alle hoofdbranders op hoog gedurende 10 tot 15 minuten.
Overmatige vet- en asophoping op de grillplaten en in de lekbak.	Reinig de grillplaten en lekbak regelmatig. Bekleed de pan niet met aluminiumfolie. Raadpleeg " Reinigingsinstructies ".



WE WILLEN HELPEN!

Napoleon® is er om te zorgen dat je Grillen-ervaring onvergetelijk is. Neem contact met ons op als u extra hulp nodig heeft.



REGISTREER JE BBQ!

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

Afbladderende verf

- De verf lijkt los te laten aan de binnenkant van het deksel of de kap.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Vetafzetting aan de binnenkant.	Dit is geen gebrek. De afwerking van het deksel en de afzuigkap is van porselein of RVS en bladdert niet. Het loslaten wordt veroorzaakt door uitgehard vet, dat opdroogt tot verachtige schilfers die loslaten. Regelmatig schoonmaken voorkomt dit. Zie "Reinigingsinstructies"

Gasstroom

- Lage hitte of lage vlam wanneer het ventiel op hoog staat.
- Branders branden met een gele vlam, vergezeld van de geur van gas.
- 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 – "Aanstekingsinstructies" .
Aardgas – te kleine toevoerleiding.	De leiding moet worden gedimensioneerd volgens de installatievoorschriften.
Zowel gas propaan als aardgas – onjuiste voorverwarming.	Verwarm de BBQ voor met beide hoofdbranders op hoog gedurende 10 tot 15 minuten.
Mogelijk spinnenweb of ander vuil.	Reinig grondig nesten of spinnenwebben uit het brandermondstuk door het te verwijderen en de instructies in deze handleiding te volgen. Zie "Lektest" .
Luchtklep onjuist afgesteld.	Open of sluit de luchtklep enigszins volgens deze handleiding. Zie "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.
Propaanregelbaar staat op lage stroom.	Zet de branders uit en sluit het tankventiel, wacht 5 minuten voordat u het ventiel volledig opent, wacht enkele seconden tot de druk is genivelleerd voordat u de ontstekingsinstructies volgt om de BBQ 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.

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 minstens 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 BBQ-oppervlak bedekt door bakplaat of pan.	Zorg ervoor dat niet meer dan 75% van het BBQ-oppervlak bedekt is met objecten of accessoires. Zet de brander UIT en laat minstens 2 minuten afkoelen. Opnieuw aansteken.
Lekkende pakking rond de keramische tegel, of een lasfout in de branderbehuizing.	Laat de brander afkoelen en inspecteer hem nauwkeurig op scheuren. Neem contact op met uw erkende Napoleon-dealer om een vervangende brander te bestellen als er barsten worden gevonden.

Lage warmteafgifte

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Onjuiste verwarming.	Verwarm de BBQ voor met beide hoofdbranders op hoog gedurende 10 tot 15 minuten.

Vlammen

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Overmatige vet- en asophoping op de grillplaten en in de lekbak.	Reinig de grillplaten en lekbak regelmatig. Bekleed de pan niet met aluminiumfolie. Zie " Reinigingsinstructies ".

De app koppelen aan het apparaat

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

App-probleem	Mogelijke oorzaken / oplossing
De app is niet geïnstalleerd of niet correct geïnstalleerd.	<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. Controleer het app-pictogram op het startscherm. Verwijder en installeer de app opnieuw indien nodig (zie "Napoleon Home App" voor meer details). Breid de app-machtigingen uit.
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.

App-probleem	Mogelijke oorzaken / oplossing
<p>De app werkte eerder, maar de apparaatnaam staat niet in de apparaatlijst van de app.</p>	<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 de scan opnieuw te starten. • Zet het display uit en weer aan door de aan/uit-knop 5 seconden ingedrukt te houden. Zorg ervoor dat Bluetooth® is geactiveerd in de instellingen van het mobiele smart device. • Breng het smart device dicht bij het display. • Ververs het geheugen door de app te sluiten en opnieuw te openen. • Zorg ervoor dat de locatie-instelling van uw apparaat is ingeschakeld. • Wacht 30 tot 60 seconden tussen de stappen.
<p>Het apparaat heeft de verbinding verloren 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 je slimme apparaat. • 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 je routerinstellingen. Zorg ervoor dat je router uitzendt op 2,4GHz. Sommige routers kunnen op meerdere banden uitzenden. Controleer de instellingen van je router om te zorgen dat de 2,4GHz-band is ingeschakeld. • Andere elektronische apparaten kunnen het Wi-Fi-signaal verstoren. Probeer het apparaat weg te plaatsen van elektronica die storing kan veroorzaken.

Naleving

Productnaam	Modelnummer	FCC-ID	IC-ID
PRESTIGE	P500VX - P665VX	VA8-P665VXRSIBPSS	7114A-P665VXRSI

Dit apparaat voldoet aan deel 15 van de FCC-regels. Het gebruik is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden:

1. Het apparaat mag geen schadelijke storing veroorzaken.
2. Het apparaat moet elke ontvangen storing accepteren, inclusief storingen die ongewenste werking kunnen veroorzaken. Wijzigingen of aanpassingen die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door de partij die verantwoordelijk is voor de naleving, kunnen de bevoegdheid van de gebruiker om het apparaat te bedienen ongeldig maken.

FCC-conformiteit:

Deze apparatuur is getest en voldoet aan de limieten voor een digitaal apparaat van klasse B, overeenkomstig deel 15 van de FCC-regels. Deze limieten zijn bedoeld om redelijke bescherming te bieden tegen schadelijke storing in een residentiële installatie. Deze apparatuur genereert, gebruikt en kan radiofrequente energie uitstralen en kan, indien niet geïnstalleerd en gebruikt volgens de instructies, schadelijke storing veroorzaken bij radiocommunicatie. Er is echter geen garantie dat er geen storing zal optreden in een specifieke installatie.

Als deze apparatuur schadelijke storing veroorzaakt bij radio- of televisieontvangst, wat kan worden vastgesteld door het apparaat uit en aan te zetten, wordt de gebruiker aangemoedigd de storing te verhelpen door een of meer van de volgende maatregelen te nemen:

- Richt de ontvangstantenne opnieuw uit of verplaats deze.
- Vergroot de afstand tussen de apparatuur en de ontvanger.
- Sluit de apparatuur aan op een stopcontact op een ander circuit dan waarop de ontvanger is aangesloten.
- Raadpleeg de dealer of een ervaren radio-/tv-technicus voor hulp.

Deze apparatuur is getest en voldoet aan de limieten voor een digitaal apparaat van klasse A, overeenkomstig deel 15 van de FCC-regels. Deze limieten zijn bedoeld om redelijke bescherming te bieden tegen schadelijke storing wanneer de apparatuur in een commerciële omgeving wordt gebruikt.

Deze apparatuur genereert, gebruikt en kan radiofrequente energie uitstralen en kan, indien niet geïnstalleerd en gebruikt volgens de handleiding, schadelijke storing veroorzaken bij radiocommunicatie. Gebruik van deze apparatuur in een woonomgeving zal waarschijnlijk schadelijke storing veroorzaken, in welk geval de gebruiker de storing op eigen kosten moet verhelpen.

Deze apparatuur voldoet aan de FCC-limieten voor blootstelling aan straling die zijn vastgesteld voor een ongecontroleerde omgeving. De eindgebruiker moet de specifieke gebruiksinstructies volgen om te voldoen aan de RF-blootstellingsnormen. Deze zender mag niet samen met een andere antenne of zender worden geplaatst of gebruikt. Het mobiele apparaat is ontworpen om te voldoen aan de eisen voor blootstelling aan radiogolven die zijn vastgesteld door de Federal Communications Commission (VS).

Deze eisen stellen een SAR-limiet van 1,6 W/kg gemiddeld over één gram weefsel. De hoogste SAR-waarde die onder deze norm is gerapporteerd tijdens productcertificering voor gebruik wanneer correct op het lichaam gedragen, is 0,515 W/kg.

Deze apparatuur voldoet aan de FCC-limieten voor blootstelling aan straling die zijn vastgesteld voor een ongecontroleerde omgeving. Deze apparatuur moet worden geïnstalleerd en gebruikt met een minimale afstand van 20 cm tussen de radiator en je lichaam. Deze zender mag niet samen met een andere antenne of zender worden geplaatst of gebruikt.

ISED Canada-verklaring:

Dit apparaat bevat vergunningvrije zender(s)/ontvanger(s) die voldoen aan de vergunningvrije RSS'en van Innovation, Science and Economic Development Canada. Het gebruik is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden:

1. Dit apparaat mag geen storing veroorzaken; en
2. Dit apparaat moet elke storing accepteren, inclusief storingen die ongewenste werking van het apparaat kunnen veroorzaken.

Richtlijn radioapparatuur: Hierbij verklaart Napoleon® dat het type radioapparatuur PRESTIGE P500VX - P665VX voldoet aan Richtlijn 2014/53/EU.

Stralingsblootstelling: Deze apparatuur voldoet aan de Canadese limieten voor stralingsblootstelling die zijn vastgesteld voor een ongecontroleerde omgeving.

RF-blootstellingsverklaring:

Om te voldoen aan de RF-blootstellingsrichtlijnen van IC. Deze apparatuur dient te worden geïnstalleerd en gebruikt met een minimale afstand van 20 cm tussen de radiator en uw lichaam.

Dit apparaat en de antenne(s) mogen niet samen met een andere antenne of zender worden geplaatst of gebruikt.

NAPOLEON® PRODUCT GARANTIE

VOOR PRESTIGE® KARRIERS EN INGEBOUWDE KOPPEN President's Bepaalde Levenslange Garantie op Napoleon® Gasbarbecues



NAPOLEON® garandeert dat de componenten van uw nieuwe NAPOLEON®-product vrij zullen zijn van defecten in materialen en vakmanschap vanaf de aankoopdatum voor een periode van:

Aluminium gietstukken / RVS-frame	Levenslang*
RVS-deksel	Levenslang*
Porselein-geëmailleerde deksel	Levenslang*
RVS-kookroosters	Levenslang*
RVS-zijtafel	Levenslang*
RVS-buisbrander	10 jaar ^{plus Id}
Porselein-gecoat gietijzeren kookroosters	10 jaar ^{plus Id}
RVS-vlamarrester-inserts.....	5 jaar ^{plus Id}
RVS-infraroodbrander voor rotisserie.....	5 jaar ^{plus Id}
Onderste keramische infraroodbrander of keramische infraroodzijbrander (exclusief scherm)	5 jaar ^{plus Id}
Keramische infraroodbrander voor rotisserie (exclusief gaas)	5 jaar ^{plus Id}
Elektrische componenten	3 jaar
Alle andere onderdelen	2 jaar

Plus Id: verwijst naar een verlengde garantieperiode, waarbij wij reserveonderdelen aan de koper leveren tegen 50% van de huidige winkelprijs voor de levensduur* van de grill.

Plus 15: verwijst naar een verlengde garantieperiode, waarbij wij reserveonderdelen aan de koper leveren tegen 50% van de huidige winkelprijs voor een extra 15 jaar.

Plus 10: verwijst naar een verlengde garantieperiode, waarbij wij reserveonderdelen aan de koper leveren tegen 50% van de huidige winkelprijs voor een extra 10 jaar.

***Levenslang:** 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 in overeenstemming met WKRL - (EU) 2019/711) worden niet beïnvloed, beperkt of gewijzigd door de huidige garantie. De uitoefening van wettelijke rechten dient kosteloos te geschieden.

GARANTIBETINGELSER OG BEGRÆNSNINGER

NAPOLEON® garandeert dat zijn producten vrij zijn van defecten, uitsluitend aan de originele koper, en alleen voor zover de aankoop plaatsvond via een officiële NAPOLEON®-dealer. De volgende voorwaarden en beperkingen zijn van toepassing:

De huidige fabrieksgarantie is niet overdraagbaar en kan onder geen enkele omstandigheid of door een van onze vertegenwoordigers worden verlengd. De gasgrill moet worden geïnstalleerd door een erkende, bevoegde servicetechnicus of aannemer. De installatie moet plaatsvinden volgens 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, vetbranden, blootstelling aan het milieu, ongelukken, modificaties, misbruik of verwaarlozing. De installatie van

reserveonderdelen van andere fabrikanten vervalt de huidige garantie. De verkleuring van plastic elementen door het gebruik van chemische reinigingsmiddelen of blootstelling aan zonlicht valt niet onder deze garantie.

Deze garantie sluit ook een van de volgende uit: Krassen, deuken, verfdefecten, coatings, corrosie of verkleuring veroorzaakt door blootstelling aan warmte of schurende en chemische reinigingsmiddelen, evenals chips in porselein gecoat onderdelen en alle componenten die zijn gebruikt bij de installatie van de gasgrill. Als een onderdeel verslechtert tot het punt waarop het onbruikbaar wordt (door roest of doorbranding) binnen de garantieperiode, ontvangt de klant een vervangend onderdeel.

Na het eerste jaar heeft NAPOLEON® de autoriteit onder deze garantie (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Year Limited Warranty, 10 Year Limited Warranty, 3 Year Limited Warranty) om elke garantieverplichting

naar eigen goeddunken te annuleren door de originele koper het wholesale prijs van de relevante defecte garantieonderdelen terug te betalen.

NAPOLEON® aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor installatie, arbeidsuren of andere kosten of uitgaven die verband houden met de herinstallatie van een garantieonderdeel. Kosten van deze aard worden niet gedekt door de huidige garantie.

Ongeacht de bepalingen onder deze garantie (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Year Limited Warranty, 10 Year Limited Warranty, 3 Year Limited Warranty), wordt de aansprakelijkheid van NAPOLEON® onder deze garantie gedefinieerd door het voorgaande en dekt deze in geen geval enige incidentele, gevolg- of indirecte schade.

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 autoriseert het een derde partij om enige andere aansprakelijkheid namens hen over te nemen.

NAPOLEON® aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor: Oververhitting, het doofmaken van de vlam door omgevingsfactoren zoals sterke winden of onvoldoende ventilatie.

NAPOLEON® aanvaardt geen aansprakelijkheid voor enige schade aan de gasgrill veroorzaakt door weersomstandigheden, hagel, ruw handelen, agressieve chemicaliën of reinigingsmiddelen.

Garantieclaims moeten worden vergezeld van het aankoopbewijs of een kopie daarvan waarop het serienummer en modelnummer staat vermeld.

NAPOLEON® behoudt zich het recht voor om het product of enig onderdeel daarvan te laten inspecteren door een van zijn vertegenwoordigers voorafgaand aan de vervulling van enige garantieverplichting.

NAPOLEON® is niet verantwoordelijk voor verzendkosten, arbeidsuren of uitvoerrechten.

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

5 YEARS IANS



We vieren 50 jaar oplossingen voor comfort in huis.



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



Adres

Wolf Steel Ltd.

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



Telefoon

Europa

+31 (0) 88 588 66 55

Online

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com