



# PRESTIGE® PRO

## Handleiding

PRO500VX

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

Wij willen uw feedback!  
Bezoek [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) om een recensie te schrijven.



Serienummer toepassen

# GEFELICITEERD MET JE NAPOLEON® BBQ!

U heeft zojuist uw Grillen naar een hoger niveau getild.

## ALLEEN BUITEN GEBRUIKEN 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 uit de buurt van het apparaat en bel direct uw gashandelaar 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 propaan gasfles 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.



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



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



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



Waarschuw volwassenen en kinderen voor het gevaar van hete oppervlaktetemperaturen.



Kinderen dienen onder toezicht te staan om te voorkomen dat zij met de barbecue spelen.

### MEDEDELING VOOR INSTALLATEUR:

Laat deze instructies bij de BBQ-eigenaar voor toekomstig gebruik.

### MEDEDELING VOOR CONSUMENT:

Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

# Welkom bij NAPOLEON®!

## Veiligheidsvoorschriften



### WAARSCHUWING!

#### Algemene informatie

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



### WAARSCHUWING!

#### Opslag en onbruikbaarheid

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

Haal de stekker uit het stopcontact wanneer niet in gebruik en vóór het schoonmaken. Bewaar gasflessen NIET in een gebouw, garage, schuur of andere afgesloten ruimte. Koppel de vaste gas slang los van de toevoer wanneer u de BBQ binnen opslaat.

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



### WAARSCHUWING!

#### Operatie

Voer een lektest uit op deze BBQ vóór elk gebruik, jaarlijks en wanneer gascomponenten worden vervangen. Volg de ontstekinstructies zorgvuldig op. 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 een NAPOLEON-geautoriseerde dealer voor reparatie. Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant, diens serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.

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



## WAARSCHUWING!

### Installatie 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 dit correct is gedaan. Deze BBQ is niet bedoeld om op of in boten of recreatievoertuigen te worden geïnstalleerd. 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 gasfles die niet is uitgerust met de juiste ventielverbinding. Gebruik alleen de drukregelaar en slangenset die bij deze BBQ is geleverd of vervangende onderdelen die specifiek door NAPOLEON worden aanbevolen.



## WAARSCHUWING!

### Juiste afvoer van het product



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. Om uw gebruikte apparaat in te leveren, gebruik het retour- en inzamelsysteem of neem contact op met de winkel waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product meenemen voor milieuvriendelijke recycling.



## WAARSCHUWING!

### Elektrische voorzorgsmaatregelen

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

Het apparaat moet worden aangesloten via een aardlekschakelaar (RCD) met een nominale reststroom die niet hoger is dan 30 mA.

Verwijder nooit de aardingsstekker en gebruik geen adapter.

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

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

## INHOUD

<b>Welkom bij NAPOLEON!</b>	<b>4</b>
Veiligheidsvoorschriften	4
<b>Volledige systeemeigenschappen</b>	<b>8</b>
<b>Aan de slag</b>	<b>10</b>
Veiligheidssymbolen die u moet kennen	10
Aanvullende veilige bedieningspraktijken	10
Uw BBQ plaatsen	12
Gasaansluitingen	13
Lektest	17
Snelle startinstructies	18
Napoleon-connectiviteit	19
Handleiding voor het activeren van de koppelingsmodus	21
<b>Systeemoverzicht en werking</b>	<b>22</b>
Bedieningsfuncties (indien aanwezig)	22
Uw BBQ ontsteken	29
Hoe het draaispit te gebruiken	33
Opslag	34
De Grill-ervaring checklist	35
<b>ACCU-PROBE® Grill Assist</b>	<b>36</b>
Compatibele apparaten	36
Overzicht van het display	36
Displaybediening	37
Veiligheidsmaatregelen	39
Vrije ruimte	39
<b>Infrarood Grill-gids</b>	<b>40</b>
<b>Reinigingsinstructies</b>	<b>42</b>
Uw BBQ schoonmaken voor het eerste gebruik	42
RVS roosters	42
Infrarood Zijbrander (indien aanwezig)	42
Binnenkant van de BBQ	43
Lekbak	44
Thermokoppels	44

Bedieningspaneel	45
Gegoten Aluminium delen	45
Buitenkant van de BBQ	45
Insectenhor en branderopeningen	46
Temperatuursondes	47
<b>Onderhoudsinstructies</b>	<b>48</b>
Algemene vereisten	48
Verstelling van de brander luchttoevoer	48
RVS in zware omgevingen	49
<b>Problemen oplossen</b>	<b>51</b>
Problemen met ontsteken	51
Geluiden en steekvlammen	51
Gasstroom	52
Afbladderende verf	53
Infraroodbrander slaat terug	53
De app koppelen aan het apparaat	54
<b>Schema voor elektrische aansluitingen</b>	<b>56</b>
<b>Garantie</b>	<b>57</b>

# Volledige systeemeigenschappen

Dubbel-laagse RVS warmteverdelers voor consistente, gelijkmatige warmte en het verdampen van vet voor smaakvoller eten

Infrarood achter-brander om te genieten van sappige draaispit-maaltijden

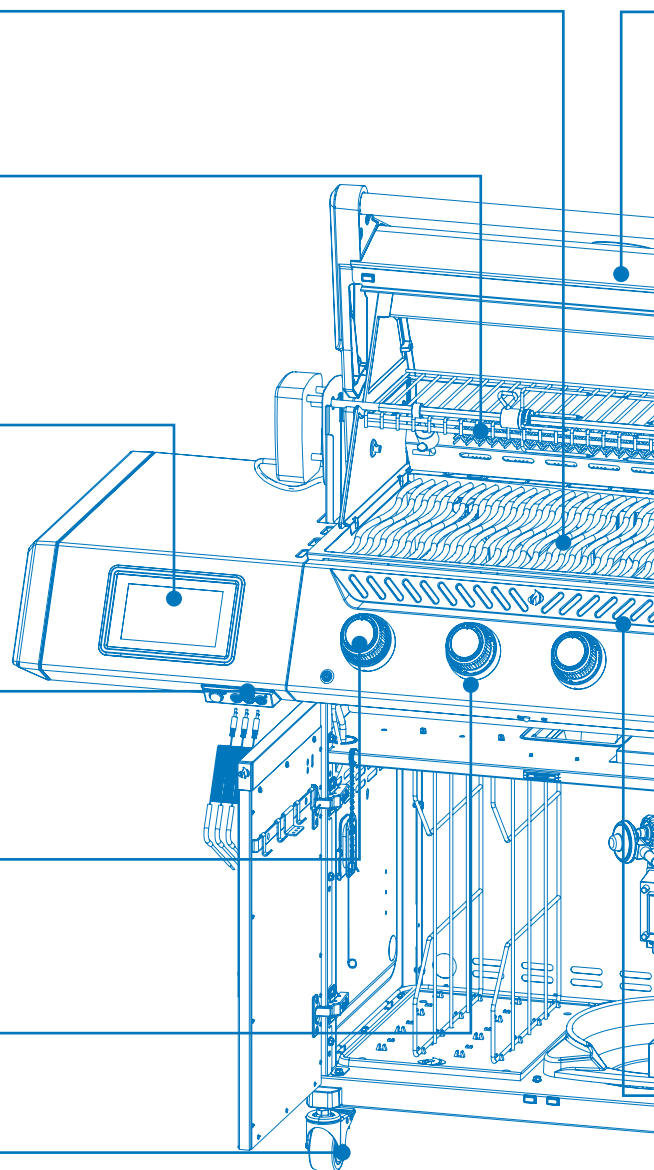
7" Wi-Fi & Bluetooth®-geschikt touchscreen display met aangepaste temperatuurmonitoringsinstellingen

Wordt geleverd met drie bekabelde sondes voor betrouwbare prestaties

**LED SPECTRUM NIGHT LIGHT™**  
Bedieningsknoppen met **SAFETYGLOW™**.

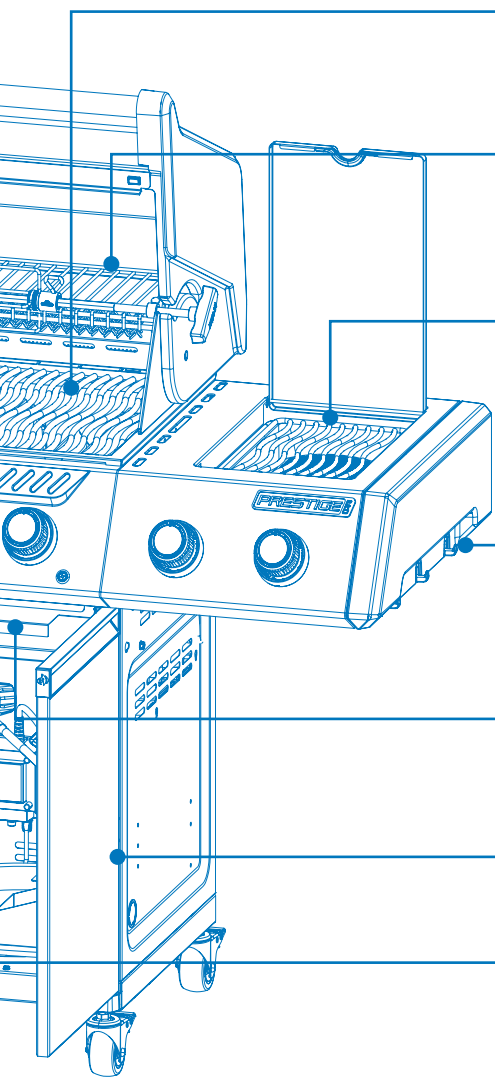
Directe **JETFIRE™**-ontsteking voor een snelle en eenvoudige start.

Gemakkelijk vergrendelbare wielen vergrendelen de BBQ veilig op zijn plaats



## BELANGRIJK!

De BBQs die in deze handleiding worden getoond, kunnen afwijken van het model dat u heeft gekocht. **Uitgelicht model: PRO500VX**



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

RVS Iconic **WAVE Design™** grillroosters voor die kenmerkende grillstrepen en gelijkmatige bereiding.

Groot RVS Warmhoudrek voor een groter grilloppervlak.

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

Opbergruimte voor grillgereedschap.

Vetopvanglade met eenvoudig uitneembare lekbak en vetcontainer

Eenvoudig verstelbare kastdeuren met Soft-Close.

Zware RVS-branders voor langdurige kwaliteit

## Aan de slag

### Veiligheidssymbolen die u moet kennen



#### 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 voor voldoende slangvrijheid vanaf de onderzijde van het apparaat.
- Zorg ervoor dat de warmteverdelers zijn geplaatst volgens de installatie-instructies voor de warmteverdelers.
- Zet de bedieningsknoppen van de branders uit voordat u het ventiel van de gasfles opent.
- Ontsteek de branders niet met het deksel gesloten.
- Gebruik de achterbrander niet gelijktijdig met de hoofdbranders.
- Sluit het deksel van de zijbrander niet tijdens gebruik of wanneer deze heet is.
- Frituur geen voedsel op de zijbrander.
- Verstel de grillroosters niet terwijl de BBQ in gebruik is of wanneer deze 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.



#### WEES VOORZICHTIG!

Het deksel van de BBQ en het branderhuis kunnen tijdens gebruik zeer heet worden.

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

### ! BELANGRIJK!

- Houd altijd voldoende afstand tot brandbare materialen:



### ! WAARSCHUWING!

- De aansluiting en installatie van de gas- en slangverbinding moet worden uitgevoerd door een erkende gasinstallateur en op lekkage worden getest voordat de 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 gaslangen uit de buurt van hete oppervlakken, scherpe randen of druipend vet.

## Uw BBQ plaatsen

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

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

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

- Gebruik het apparaat alleen op een bovengrondse, open 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 buiten gebruik, als het is geïnstalleerd in een overkapping met wanden aan drie zijden maar zonder bovenafdekking (**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 buiten beschouwd als het is geïnstalleerd in een overkapping met drie zijwanden en een bovenafdekking, zolang 30% of meer van de horizontale omtrek van de behuizing permanent open is (**Fig. 4 & Fig. 5**).

### ! BELANGRIJK!

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

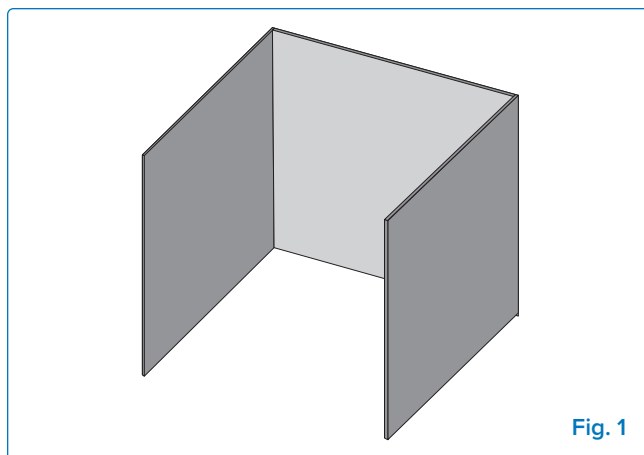


Fig. 1

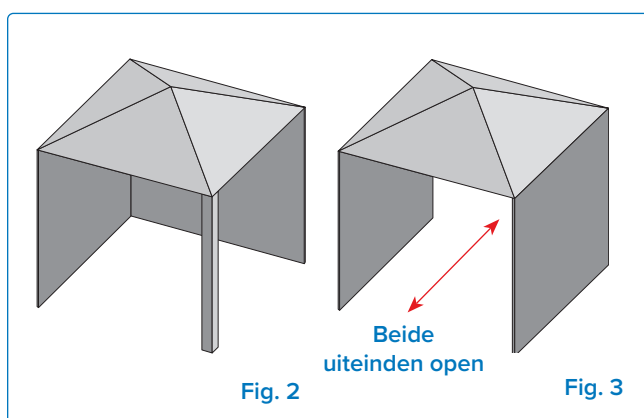


Fig. 2

Fig. 3

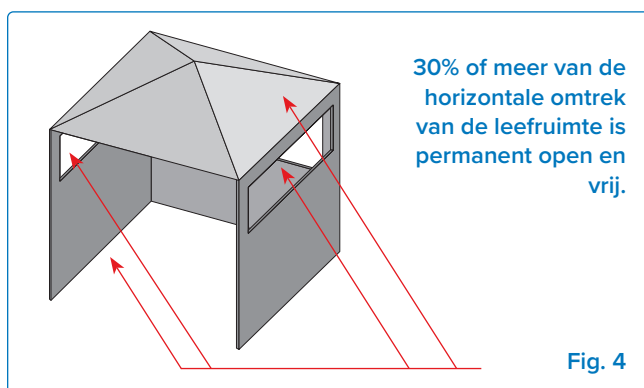


Fig. 4

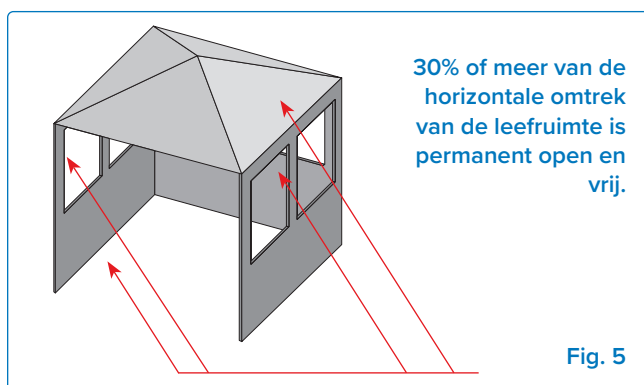


Fig. 5

## Gasaansluitingen

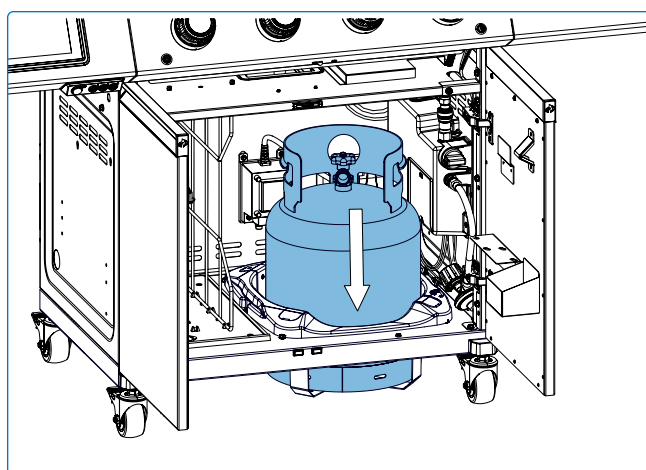
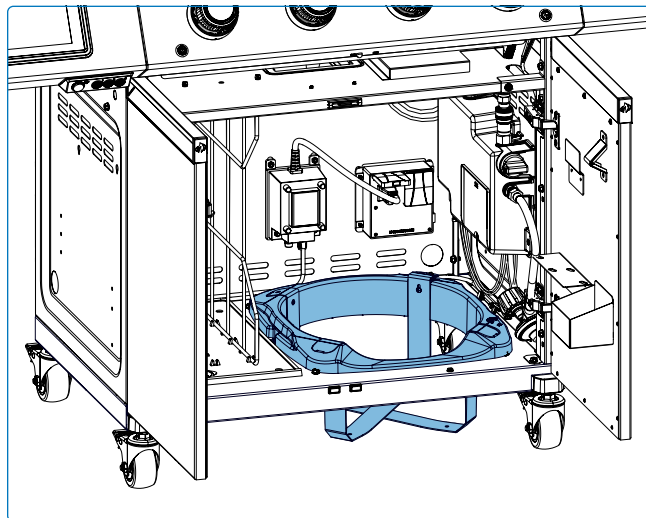
### Aan een gasfles: Optie 1

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.



### WAARSCHUWING!

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

## Aansluiting en installatie

- Controleer de fles op deuken of roest en laat deze inspecteren door uw propaanleverancier.
- 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 recht is en geen knikken of bochten bevat, omdat deze de gasstroom kunnen belemmeren.
- 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 hete oppervlakken van de BBQ, omdat deze kan smelten en brand kan veroorzaken.
- Zorg dat de cilinder niet wordt blootgesteld aan extreme hitte of direct zonlicht.
- Voer een lektetest uit op alle verbindingen voordat u de BBQ gebruikt. Zie **de sectie "Lektetest"**.
- De gasfles moet zo worden gemonteerd dat de uitlaat van het overdrukventiel niet naar de normale werkpositie van de gebruiker is gericht.



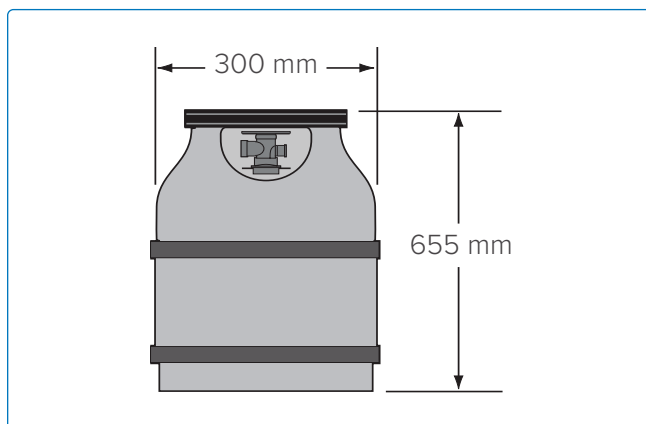
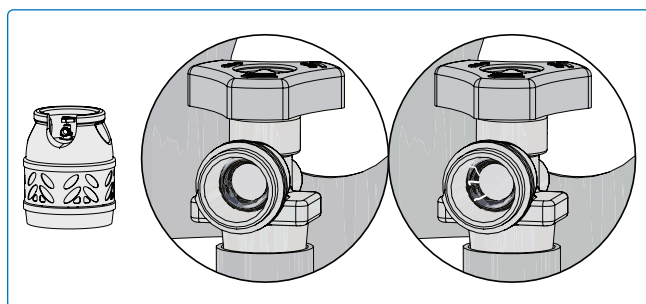
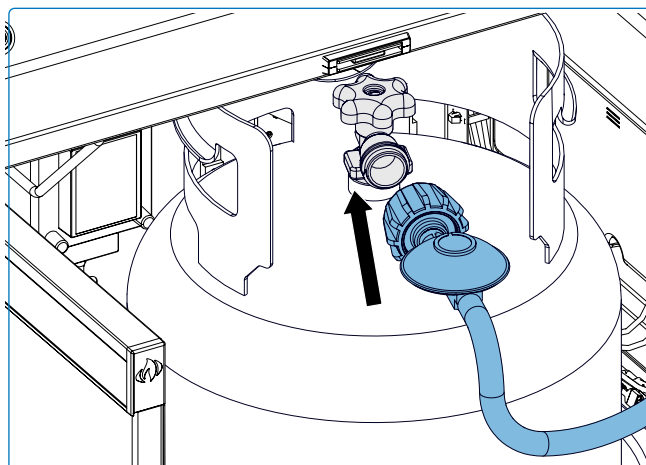
### OPMERKING:

- Controleer de afdichting van het gasfles ventiel op scheuren, slijtage of achteruitgang elke keer dat de cilinder wordt vervangen of bijgevuld.
- Elke gascilinder die tekenen van schade of achteruitgang vertoont, waaronder zichtbare scheuren en putjes, moet ongebruikt worden teruggebracht naar de verkoper.

## Vervanging

Het gehele proces van het verwisselen van de gasfles moet worden uitgevoerd op afstand van ontstekingsbronnen.

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



### OPMERKING:

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

## Aansluiten op een aardgasaansluiting: Optie 2

- Als de BBQ direct wordt aangesloten op een huis propaan-gasaansluiting, koppel dan de meegeleverde slang en regelbaar 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.
  - Een afsluitkraan (of afsluitkranen) moet naast het apparaat worden geplaatst, zodat bij het sluiten hiervan de volledige brander- en bedieningsunit kan worden losgekoppeld voor onderhoud of reparatie volgens de nationale regelgeving.
  - Een gasslang en snelkoppeling, ontworpen voor aardgas en gecertificeerd voor buitengebruik, zijn inbegrepen bij aardgas BBQs.
  - De gasleiding moet de juiste druk leveren aan de aansluiting van de BBQ. Zie "Technische Gegevens" voor specificaties.
  - Leidingen en kleppen vóór de snelkoppeling worden niet meegeleverd.
  - De gasleiding moet worden gedimensioneerd om het op het typeplaatje gespecificeerde warmtevermogen te leveren, gebaseerd op de lengte van het leidingtraject.
  - Gasaansluitmaat (interne regelbaar): 11/16" (1,75 cm).
1. Aansluiten op een gasleiding moet worden uitgevoerd door een erkende gasinstallateur en 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 een hoge temperatuur.

### Snelkoppeling

- Installeer de snelkoppeling niet naar boven gericht.
- Een gemakkelijk toegankelijke handafsluiter moet vóór de snelkoppeling worden geïnstalleerd, en zo dicht mogelijk bij de snelkoppeling.
- Sluit het gefelste uiteinde van de slang aan op de aansluiting aan het uiteinde van de verdeelbuis of flexibele buis (indien van toepassing).
- Aandraaien met behulp van twee steeksleutels. Gebruik geen schroefdraadafdichting of afdichtmiddel.
- Voer een lekttest uit op alle verbindingen voordat de gasbarbecue wordt 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 door NAPOLEON specifiek aanbevolen set.



### WEES VOORZICHTIG!

Het deksel van de BBQ en het branderhuis kunnen tijdens gebruik zeer 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:

		Grootte opening		Bruto warmteafgifte (totaal)		Gasverbruik (totaal)	
		I	II	I	II	I	II
PRO500VX	Hoofd	1.02 mm	-	16,0 kW G30 14,0 kW G31	-	1164 g/u	-
	Achter	1.25 mm	-	5,7 kW G30 5,0 kW G31	-	415 g/u	-
	Zij	#56	-	5,0 kW G30 4,5 kW G31	-	364 g/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)
Openingsmaten	I	I	I	I	I	I
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
Landen	FI, NL, RO	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, IE, IT, LT, NL, PL, PT, SI, SK	AT, CH, CZ, DE, GR, NL, SK	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR	AT, CH, DE, FR, SK



### WAARSCHUWING!

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

## 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 gasfles wordt bijgevuld en opnieuw geïnstalleerd, moet worden gecontroleerd of er geen lekken zijn in de fitting waar de regelaar op de gasfles wordt aangesloten.

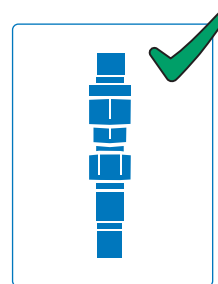
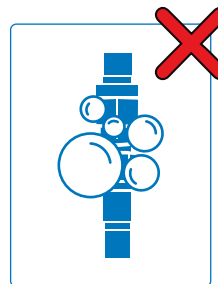
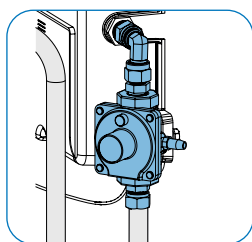
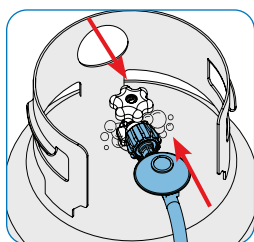
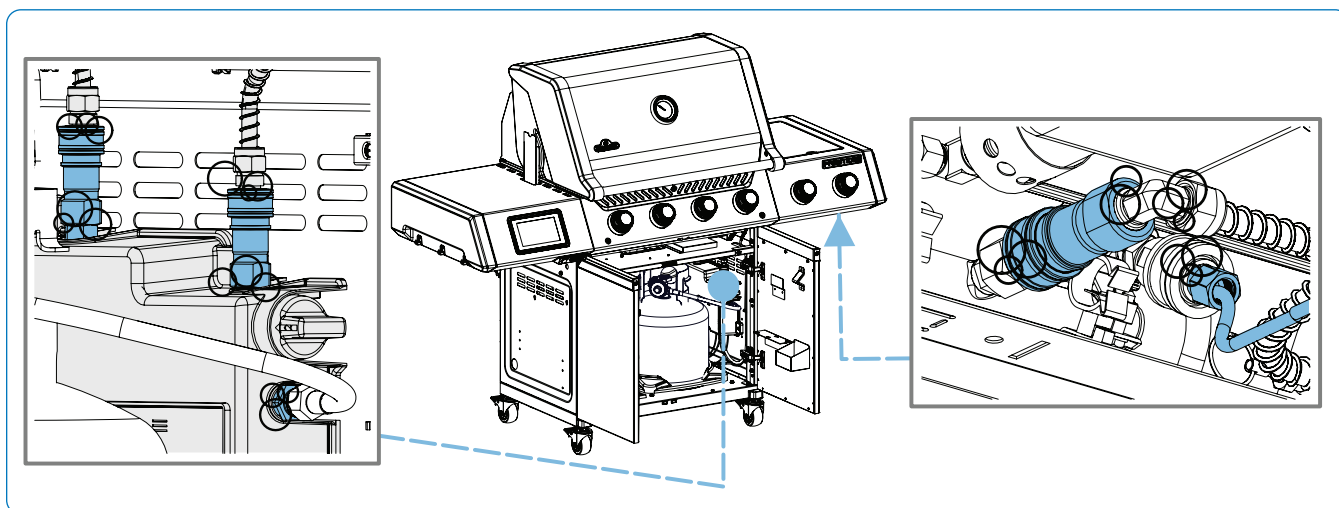
Voer een lekttest uit op deze BBQ vóór gebruik, jaarlijks en wanneer er gascomponenten worden vervangen.

### Stappen voor de lekttest

1. Rook niet tijdens het uitvoeren van de test.
2. Verwijder alle ontstekingsbronnen.
3. Draai alle bedieningsknoppen van de branders naar de UIT-stand.
4. Draai de gasklepkraan 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 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.

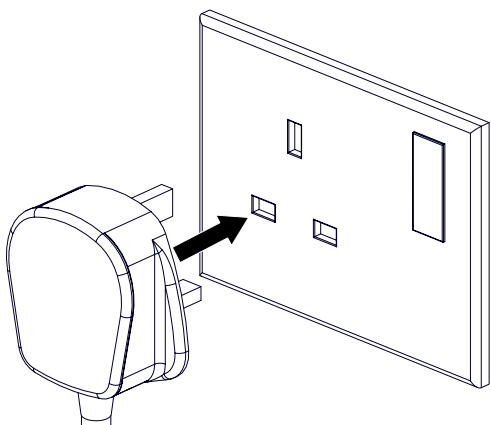


**GEVAAR!**

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

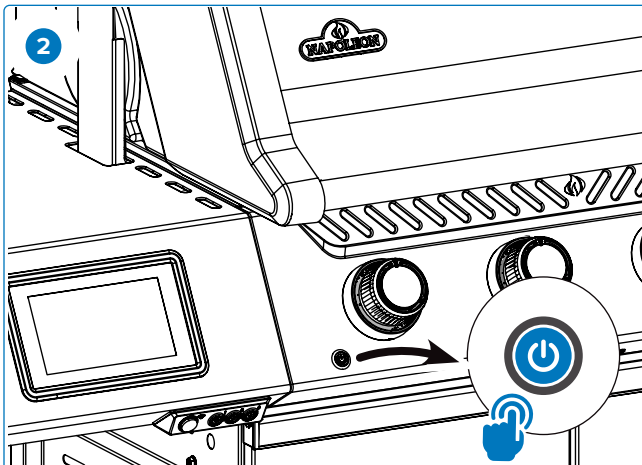
## Snelle startinstructies

1



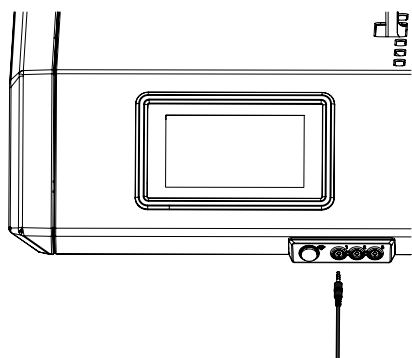
Steek de stekker rechtstreeks in een geaard stopcontact met aardlekschakelaar (GFI). Raadpleeg een elektricien als u twijfelt.

2



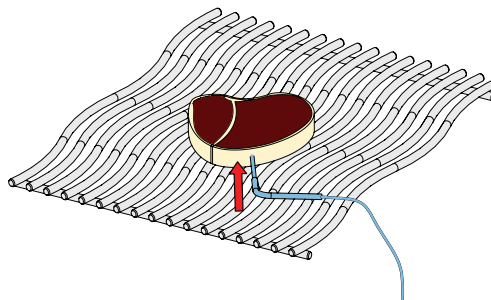
Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen.

3



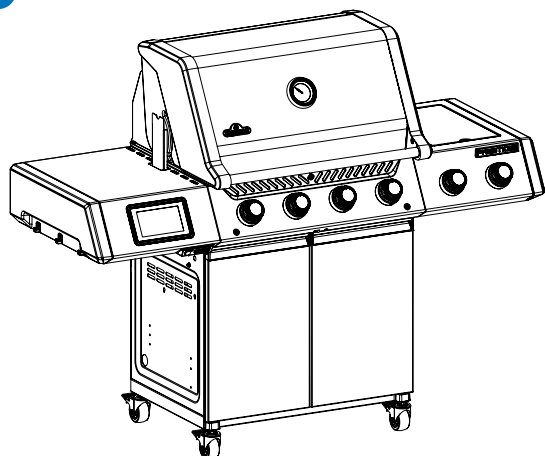
Verwijder het beschermende plastic en steek één of meer kernthermometers in uw apparaat.

4



Zorg er bij het gebruik van een kernthermometer voor dat de punt in het dikste gedeelte van het voedsel wordt gestoken en dat u botten of vet vermijdt.

5



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

# NAPOLEON HOME APP

## HOE WERKT HET?



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

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

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

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

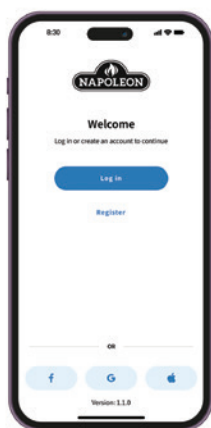


Scan deze QR-code voor directe toegang tot de website van de **Napoleon Home App**.



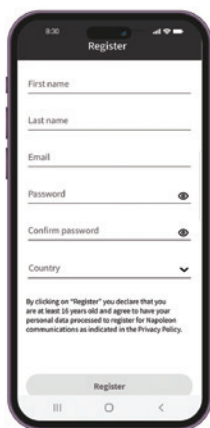
## LATEN WE BEGINNEN

### 1 Registreren



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

### 2 Aanmaken



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

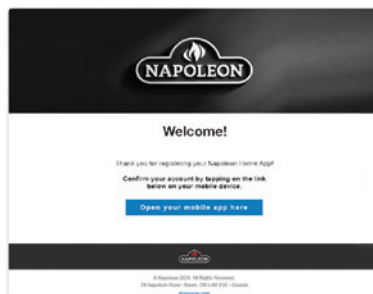
### 3 Bijna klaar



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.

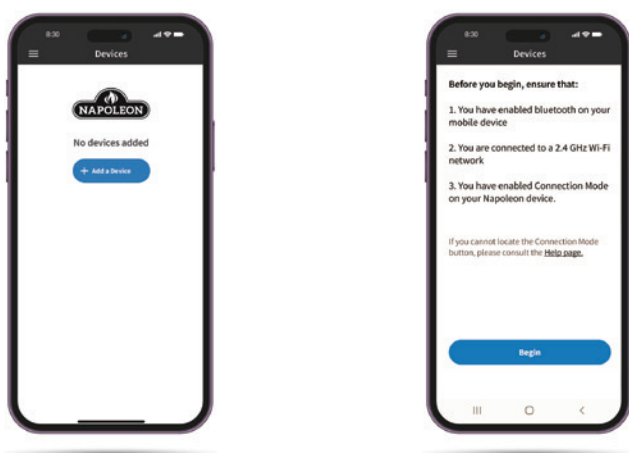
## EEN APPARAAT TOEVOEGEN

## 6 Inschakelen

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



## 7 Apparaat toevoegen



Selecteer "Apparaat toevoegen" en accepteer de machtigenen.

## 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 een bijnaam toe



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

## 11 Succes!



## Handleiding voor het activeren van de koppelingsmodus

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

### Optie 1: Netwerk resetten via Wi-Fi-instellingen

#### Actie:

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

#### Uit te voeren stappen:

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

#### Resultaat:

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

### Optie 2: Activeren door lang indrukken

#### Actie:

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

#### Uit te voeren stappen:

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

#### Resultaat:

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



#### OPMERKING:

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

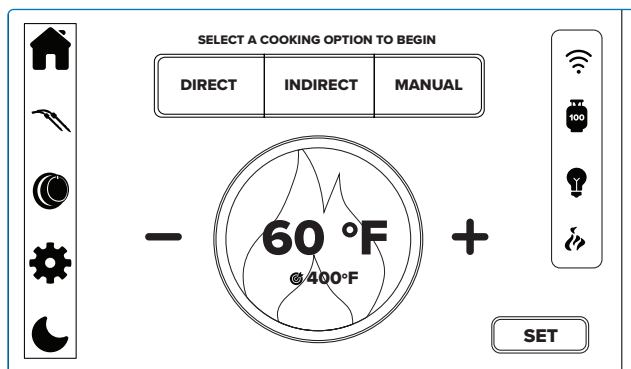
## Stelsysteemoverzicht en werking

### Bedieningsfuncties (indien aanwezig)

Moderne bedieningsfuncties verbeteren de precisie bij het koken door het warmtebeheer te automatiseren, het brandstofverbruik te optimaliseren en consistente resultaten te garanderen. Deze geavanceerde functies stellen u in staat uw ervaring aan te passen op basis van uw kookbehoeften. Of u nu op hoog vuur dichtschroeit, langzaam op lage temperatuur rookt of voorinstellingen voor verschillende soorten voedsel gebruikt, deze geavanceerde bedieningselementen maken buiten koken gemakkelijker en nauwkeuriger.

Uw Prestige® PRO Series BBQ is uitgerust met een ultramodern besturingssysteem dat Wi-Fi-geschikt is en geïntegreerd is in het Napoleon Home App-ecosysteem.

Maak uzelf vertrouwd met de verschillende functies van het display voordat u de BBQ gaat gebruiken.



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

### Initialisatie

Sluit de BBQ aan op een goed geaard stopcontact dat geschikt is voor gebruik buitenshuis om gebruik te kunnen maken van de digitale bedieningselementen en elektronische randapparatuur.



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



### OPMERKING:

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

### Automatische modi

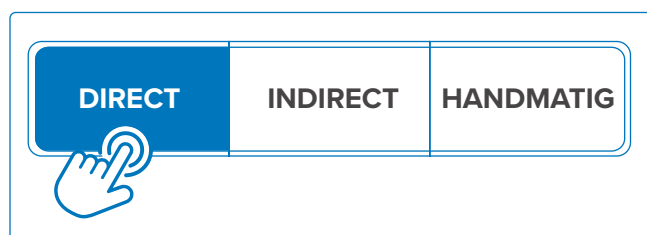
#### Directe modus

*Op hoog vuur schroeien voor snel te bereiden voedingsmiddelen.*

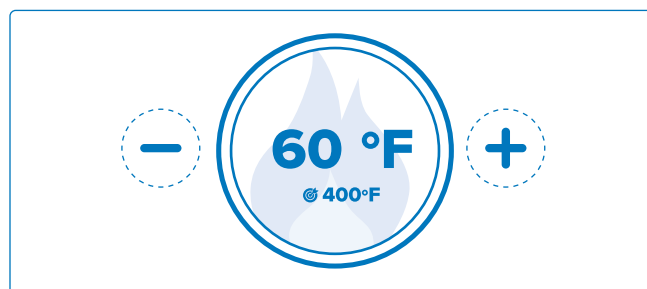
Leg het voedsel direct boven de hitte op de grillroosters voor een perfecte schroeïng, waardoor sappen en smaak behouden blijven. Ideaal voor hamburgers, steaks, kip en groenten. Voor dikkere stukken eerst schroeien, daarna de BBQ-temperatuur verlagen of overschakelen naar de Indirecte modus om het gerecht naar wens te garen.

Alle hoofdbranders passen zich automatisch aan om je ingestelde temperatuur tussen 320°F – 580°F (160°C – 290°C) te behouden, wat zorgt voor een consistente warmtecontrole gedurende het hele kookproces.

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



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



3. Druk op Instellen.



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



5. Volg de instructies in de sectie "**Je BBQ aansteken**" om alle hoofdbranders te ontsteken. Stel alle bedieningsknoppen nauwkeurig in op de hoogste stand.



### BELANGRIJK!

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

6. Leg je eten op de BBQ zodra deze naar wens is voorverwarmd en sluit het deksel.

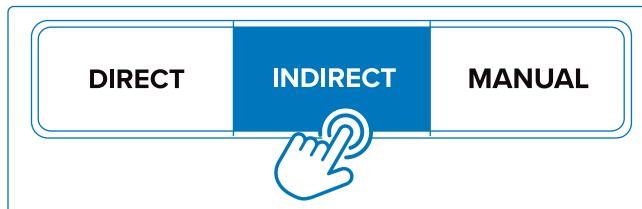
### Indirecte modus

*Langzaam en gelijkmatig koken op lagere temperaturen met circulerende warmte.*

Deze stand is ideaal voor grotere stukken vlees of voedingsmiddelen die snel vlam vatten, zoals gebrad, hele kippen en kalkoenen. De lagere temperatuur en langere bereidingstijd zorgen voor mals en smaakvol resultaat.

Specifieke hoofdbranders passen zich automatisch aan om een temperatuurbereik van 220°F – 380°F (110°C – 190°C) te handhaven voor een consistente warmteregeling.

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



Bepaalde hoofdbrander-bedieningsknoppen beginnen wit te knipperen, wat aangeeft welke hoofdbranders handmatig moeten worden ontstoken.



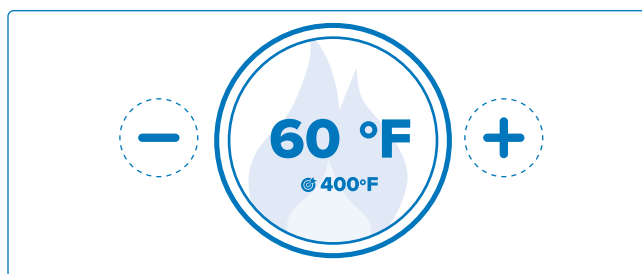
2. Volg de instructies in "**Je BBQ aansteken**" om de aangegeven hoofdbranders te ontsteken. Stel alle bedieningsknoppen nauwkeurig in op de hoogste stand.



### BELANGRIJK!

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

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



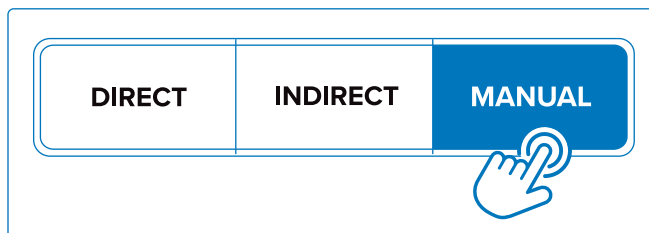
4. Leg je eten op een gedeelte zonder een brandende brander eronder. Sluit het deksel.
5. Indien gewenst kun je aan het einde van je indirecte sessie een hoge temperatuur schroeien toevoegen door over te schakelen naar de Directe modus. Je kunt ook de infrarood-zijbrander gebruiken.

## Handmatige modus

### *Behoud volledige controle over elke brander.*

Gebruik de bedieningsknoppen om de warmteniveaus onafhankelijk aan te passen en zet ze in elke gewenste stand op basis van je kookbehoeften. Deze modus is perfect voor gepersonaliseerd grillen en het beheren van meerdere warmtezones voor verschillende gerechten. De handmatige modus biedt ultieme flexibiliteit, waardoor u uw grillervaring nauwkeurig kunt afstemmen zonder vooraf ingestelde temperatuurautomatisering, terwijl u toch toegang hebt tot slimme extra functies en andere elektrische functies.

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



2. Het meest linkse hoofdbrander-bedieningsknoplampje begint wit te knipperen, wat aangeeft dat deze handmatig moet worden ontstoken.



### **BELANGRIJK!**

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



3. Volg de instructies in de sectie "**Je BBQ aansteken**" om de aangegeven hoofdbrander te ontsteken.

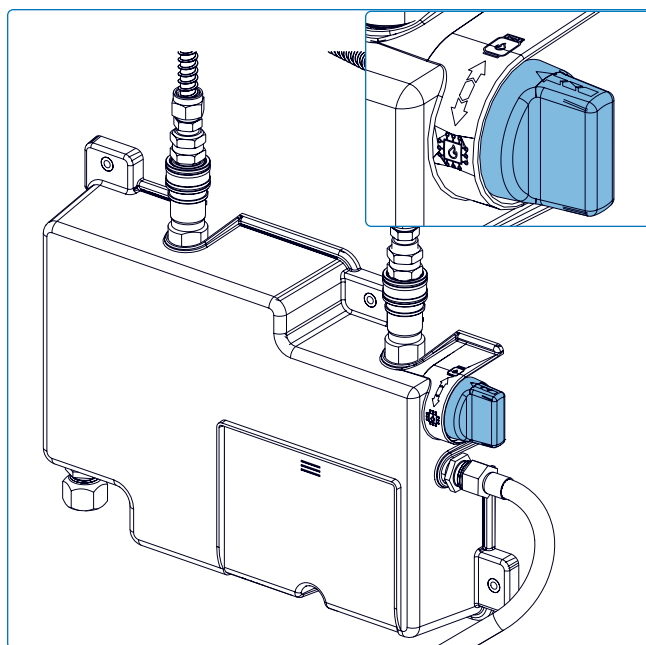
4. Volg dezelfde procedure om eventueel andere hoofdbranders te ontsteken. Moduleer de instellingen van de bedieningsknoppen om je gewenste warmtezones te bereiken.

## Traditionele modus

### *Een vereenvoudigde grillervaring zonder elektronische ondersteuning.*

De BBQ kan functioneren als een volledig handmatige, traditionele gasbarbecue zonder digitale gasregeling. Hoewel functies zoals automatische aanpassingen zijn uitgeschakeld, blijven de kernfuncties van het grillen volledig operationeel. Zo kun je met vertrouwen blijven koken – zelfs tijdens een stroomstoring. Perifere elektronische functies kunnen nog steeds worden gebruikt in de bypassmodus zolang het apparaat stroom heeft.

1. Om het bypass-ventiel voor de hoofdbranders te activeren, zoek je de regelmodule (gemonteerd in de BBQ-wagen), druk je op de knop en draai je deze naar de AAN-positie.
2. Volg de instructies in de sectie "**Je BBQ aansteken**" om de gewenste branders te ontsteken.



## Smoker

Verrijk je grillervaring met een rijke, houtgestookte smaak dankzij het geïntegreerde rookstelsel\*. Wanneer de rookmodus is geselecteerd, wordt de rookbox automatisch geactiveerd en wordt aromatische rook naar de hoofd kookruimte geleid voor authentieke barbecue-resultaten. Deze functie geeft extra smaak aan vlees, groenten en meer. Perfect voor low-and-slow kooksessies.

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

### Ontsteking

1. Vul de rookbox – Voeg houtsnippers toe, of een mix van houtsnippers en stukken of pellets, tot de box bijna vol is. Gebruik geen houtskool. Zie de sectie **“Je Smoker instellen”** voor meer informatie.
2. Selecteer het rookpictogram op het display. Volg de aanwijzingen op het display om te ontsteken.



Na de ontstekingsvolgorde schakelt het ontstekingselement voor houtsnippers uit en zorgt de ventilator voor continue rook totdat de houtsnippers op zijn of er 1 uur voorbij is zonder een nieuwe ontstekingscyclus.

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

### Herontsteking

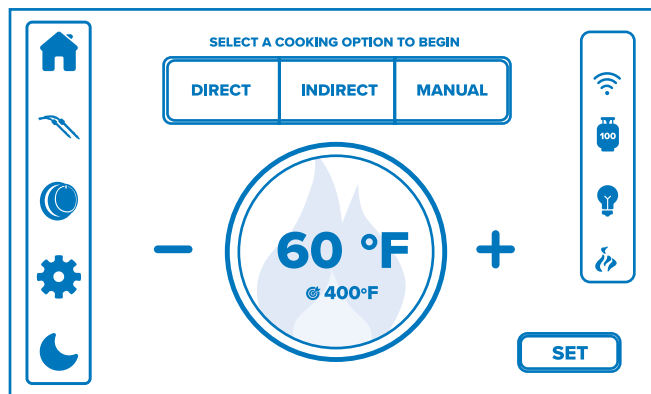
De optie voor opnieuw ontsteken is pas beschikbaar 15 minuten na het einde van de ontstekingscyclus. Wanneer de houtsnippers op zijn, maar je de sessie wilt verlengen:

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

**OPMERKING:**

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

## Aanvullende bedieningsfuncties



### Automatische gasafsluiting

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



#### OPMERKING:

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

### Scherm vergrendelen/ontgrendelen

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



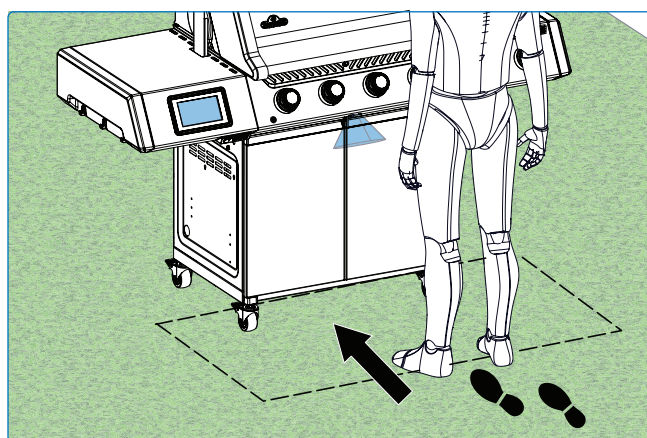
#### BELANGRIJK!

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

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

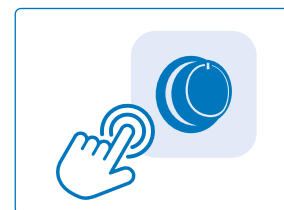
### Nabijheidsdetectie

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



### Verlichting en animaties

Levendige animaties van de bedieningsknoppenverlichting geven extra flair en persoonlijkheid aan uw grillervaring. Selecteer het bedieningsknoppenpictogram op het display om uit verschillende dynamische effecten te kiezen. Pas de helderheid aan met de schuifregelaar.



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

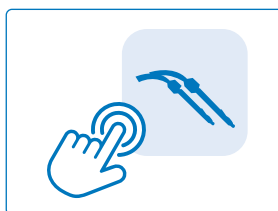
## Responsieve bedieningsknoppen

Wanneer u een branderinstelling aanpast, verandert het binnenste deel van de bedieningsknop geleidelijk van kleur, wat visueel de huidige stand van de brander aangeeft. Deze intuïtieve feedback maakt het eenvoudig om de vlamintensiteit in één oogopslag te controleren, zelfs bij weinig licht. Voor extra veiligheid is de omgevingsverlichting voorzien van **SafetyGlow™**-technologie, die rood oplicht wanneer een brander aan staat om direct een visuele aanwijzing te geven.

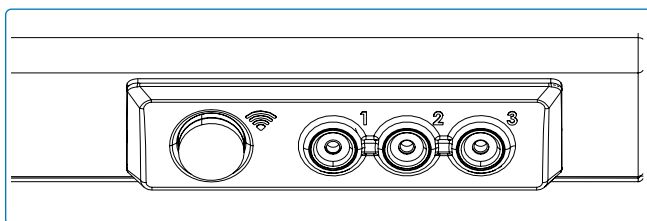


## Voedseltemperatuursondes

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



Na het installeren van de sondes tikt u op het sondepictogram op het display om het type voedsel te selecteren en de gewenste doeldtemperatuur in te stellen. Zodra een sonde de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een waarschuwingssignaal en wordt er een melding verzonden via de Napoleon Home App.



### OPMERKING:

Draadloze sonde-koppeling wordt voltooid via aanwijzingen op het scherm. Volg de instructies op het display om uw sondes eenvoudig te verbinden.

## Tankweegschaal

Blijf op de hoogte met de geïntegreerde tankweegschaal, ontworpen om nauwkeurig de hoeveelheid propaan in uw tank weer te geven. Met behulp van nauwkeurige gewichtsensoren geeft het systeem u realtime inzicht in het brandstofniveau door het huidige vulpercentage weer te geven. Voer voor nauwkeurige metingen het lege en volle gewicht van uw tank in via de Napoleon Home App tijdens de installatie. Voor extra gemak biedt de app ook een regionale tankselectiefunctie, waarmee u snel uit een lijst met gangbare tanktypes kunt kiezen voor eenvoudige installatie.



## Uw BBQ ontsteken

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

Verwijder het warmhoudrek en zet alle hoofdbranders 30 minuten op de hoogste stand. Het is normaal dat de BBQ bij het eerste gebruik een geur afgeeft. Deze geur wordt veroorzaakt door de “burn-off” van interne verf en smeermiddelen die tijdens het productieproces zijn gebruikt en zal niet opnieuw optreden.



### WAARSCHUWING!

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

### Hoofdbrander ontsteken

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

### Achterbrander aansteken

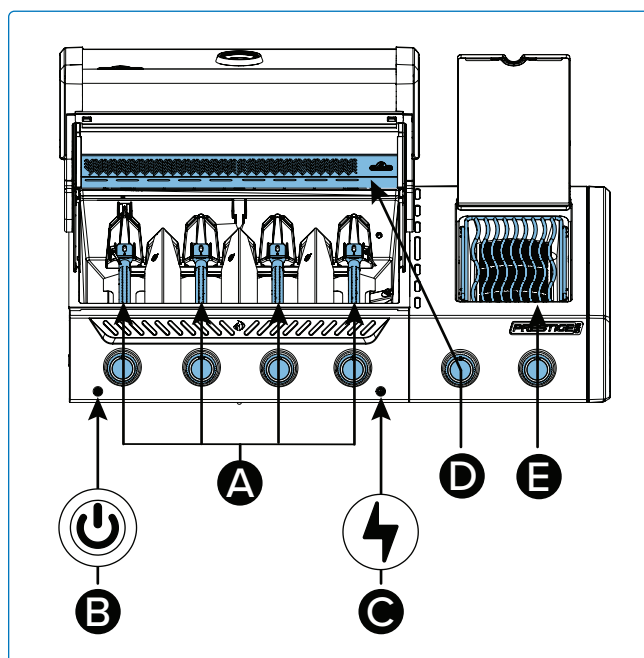
1. Open het deksel van de BBQ.
2. Verwijder het warmhoudrek.
3. Druk en draai de knop van de achterbrander langzaam linksom naar de HOOG-stand (Fig. 6D & Fig. 7).



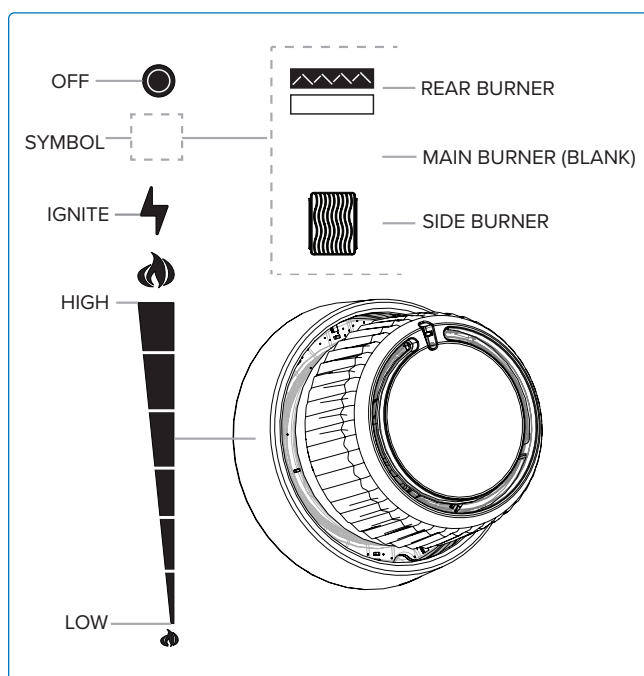
### WAARSCHUWING!

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

4. Druk op de ontstekingsknop en houd deze ingedrukt tot de brander ontsteekt, of steek aan met een lucifer (Fig. 6C).
5. Als de brander niet ontsteekt – draai de branderregelknop met de klok mee naar de UIT-stand. Wacht 5 minuten. Herhaal stap 3 en 4. (Fig. 6).



Afb. 6



Afb. 7

### Zijbrander aansteken (indien aanwezig)

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

### Alternatieve ontstekingsinstructies

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

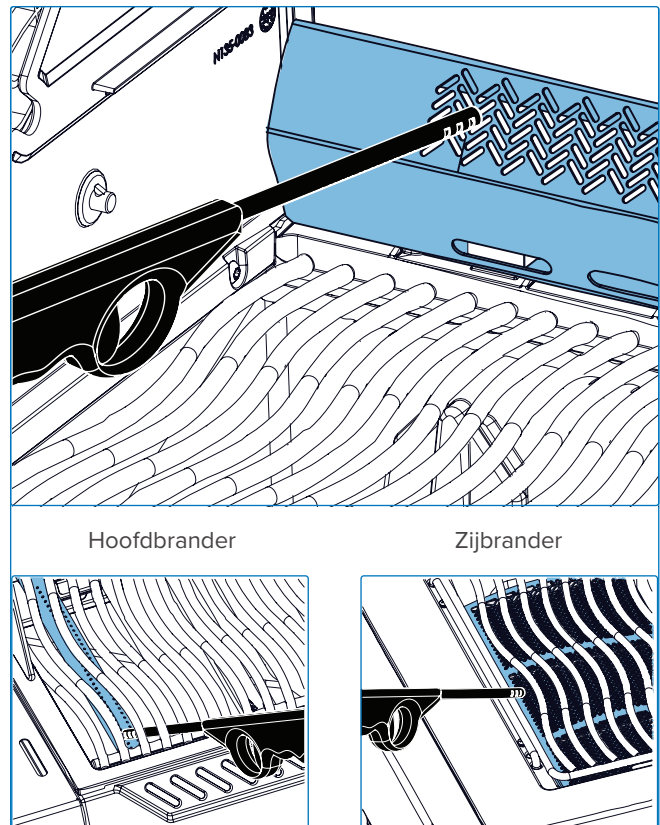


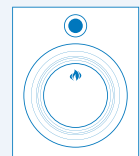
Fig. 8

### 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 grillroosters 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.



## Temperaturen van de BBQ controleren

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

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

### Plaatsing van voedsel en accessoires

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

### Branders in gebruik

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

### Verstreken tijd

- De temperatuurindicatoren 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 temperatuurvoeler 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 branderknoppen hierop aan.

## Gebruik van infrarood hoofdbrander (indien aanwezig)

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

Bereid het eten direct op het rooster volgens de aanwijzingen in de "**Infrarood Grillen Gids**". Voedsel kan men searen op de infraroodbrander en vervolgens worden overgebracht naar de hoofdbranders van de BBQ om verder te garen op directe of indirecte hitte, afhankelijk van uw smaak en voorkeur.

### Gebruik van de infrarood zijbrander

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

Bereid het eten direct op het rooster volgens de aanwijzingen in de "**Infrarood Grillen Gids**". Voedsel kan men searen op de infraroodbrander en vervolgens worden overgebracht naar de hoofdbranders van de BBQ om verder te garen op directe of indirecte hitte, afhankelijk van uw smaak en voorkeur.

Sluit het deksel van de zijbrander niet terwijl de brander in werking is of heet is.



## GEVAAR!

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

## Windbescherming

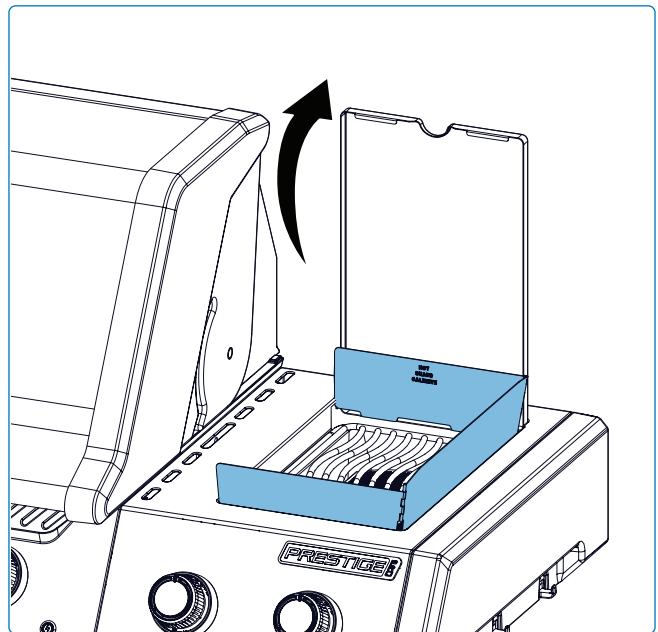
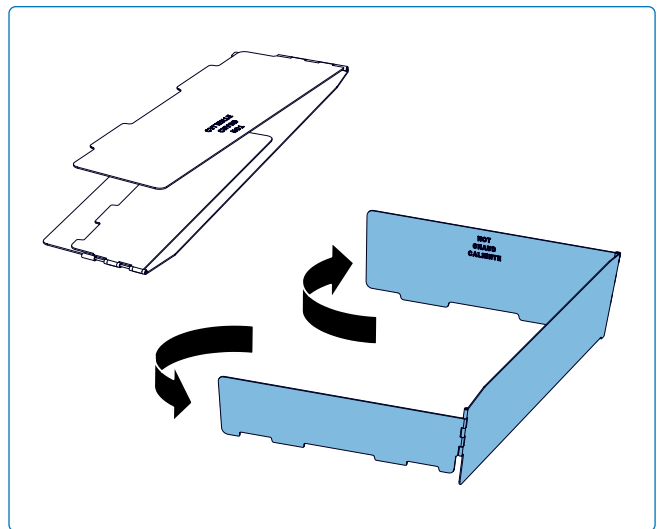
Laat uw BBQ soepel werken bij winderige omstandigheden tot 16 km/u (10 mph). Deze bescherming is ontworpen om eenvoudig aan uw BBQ te bevestigen en fungeert als een schild tegen windvlagen, waardoor een constante hitte behouden blijft voor gelijkmatig gegaarde maaltijden.

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 voor eenvoudige opslag wanneer de zijbrander niet in gebruik is.



### OPMERKING:

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



### GRILLEN PRO TIP!

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

## Hoe het draaispit te gebruiken

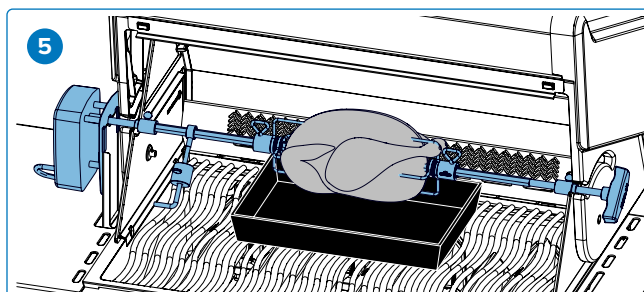
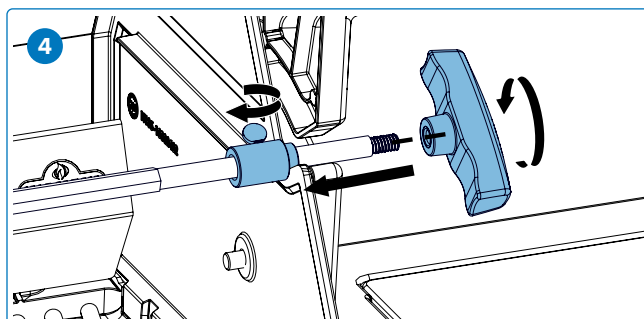
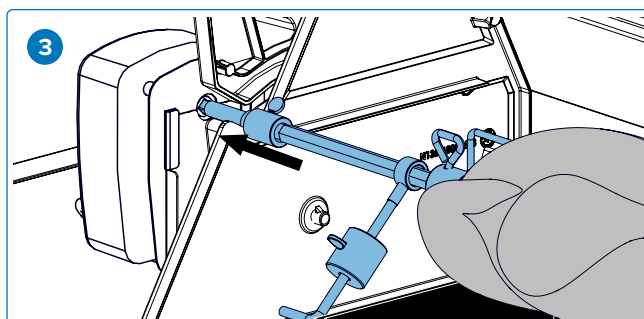
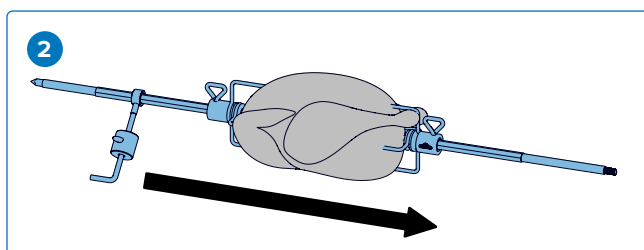
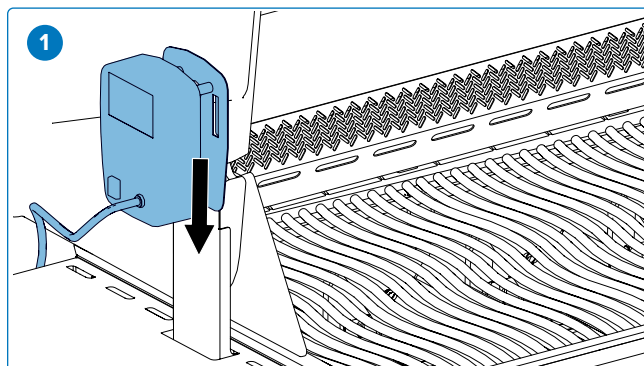
### Uw Rotisserie-kit monteren



#### OPMERKING:

- Verwijder het warmhoudrek volledig voor de eerste schoonbrandcyclus. Bij gebruik van de rotisserie kan het warmhoudrek in de bovenste positie worden geplaatst om ruimte te maken voor de spitstaaf.
- Verwijder het rek alleen indien nodig voor extra ruimte.
- Monteer de draaispit-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, schuif je de rotisserie-motor op de beugel.
2. Schuif de eerste draaispit 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 draaispit vork aan het andere uiteinde van de spitstaaf en duw de vork in het vlees tot deze stevig vastzit. Draai de vork stevig vast.
3. Bevestig het contragewicht aan de spitstaaf tegenover de zware kant van het vlees. Stel af tot de lading in balans is en draai daarna stevig vast.
4. Plaats voorzichtig het spitse uiteinde van de spitstaaf in de draaispitmotor en leg het andere uiteinde over de houders. De zware kant van het vlees zal vanzelf naar beneden hangen om de lading te balanceren.
5. Schuif de stopbus op de spitstaaf tot deze voorbij de binnenkant van de kap is. Dit voorkomt zijwaartse beweging van de spitstaaf.
6. Draai de stopbus en het handvat van de spitstaaf vast. Plaats een metalen schaal onder het vlees om het vet op te vangen.



#### BELANGRIJK!

- Draag altijd beschermende handschoenen bij het hanteren van onderdelen van de BBQ.

### Tips voor het gebruik van de draaispit:

- 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 1,5kg heeft ongeveer 1,5 uur nodig op middelhoog tot hoog vuur.
- Let op de capaciteit van je rotisserie-motor (6,8 kilo). Overbelast je apparatuur nooit.
- Zorg ervoor dat je altijd een gelijkmatig verdeelde lading op je draaispit plaatst.

### Hoe meerdere kippen te bereiden

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

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 draaispivork. Draai vast.
3. Rijg de volgende 2 kippen aan de spitstaaf zodat alle kippen dicht bij elkaar zitten.
4. Schuif de tweede draaispivork op de spitstaaf en duw in de kip tot alle 3 kippen stevig tegen elkaar aan zitten. Draai vast.

### Opslag

- Gebruik de opbergmogelijkheden voor de probe op het zijrek bij het voorbereiden van het koken. Haal de probes uit het stopcontact en neem ze mee naar binnen wanneer ze niet worden gebruikt om ze te beschermen tegen de elementen (**Fig. 9**).
- Berg de rotisserie-onderdelen op de daarvoor bestemde clips in de kast op en de spitstaaf aan de achterkant van de BBQ wanneer deze niet in gebruik zijn. Hierdoor zijn ze veilig opgeborgen, beschermd tegen weersinvloeden en gemakkelijk toegankelijk voor je volgende BBQ-sessie. Zorg er altijd voor dat de onderdelen schoon en droog zijn voordat je ze opbergt om corrosie te voorkomen (**Fig. 10 & 11**).

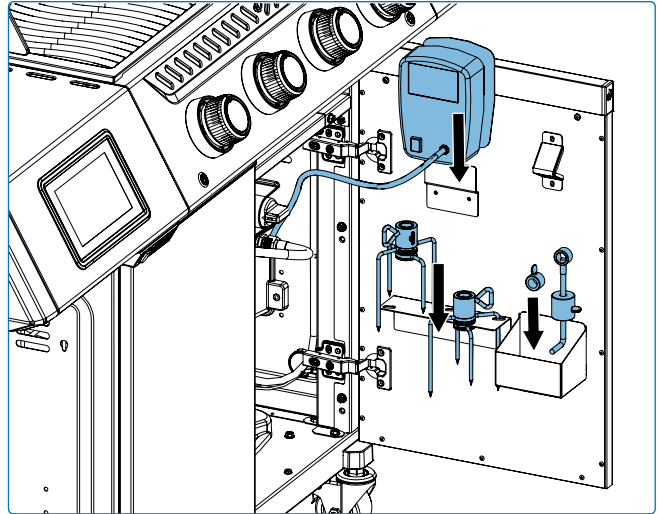


Fig. 9

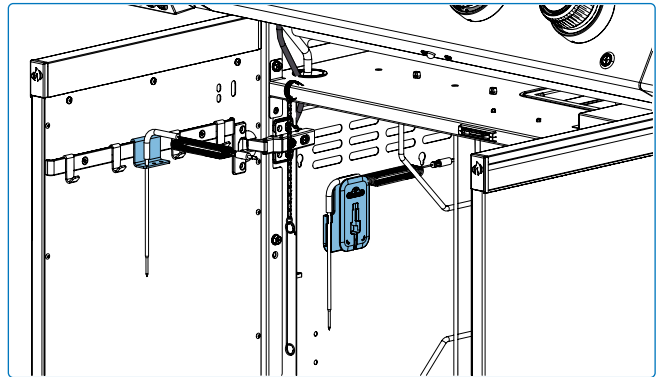


Fig. 10

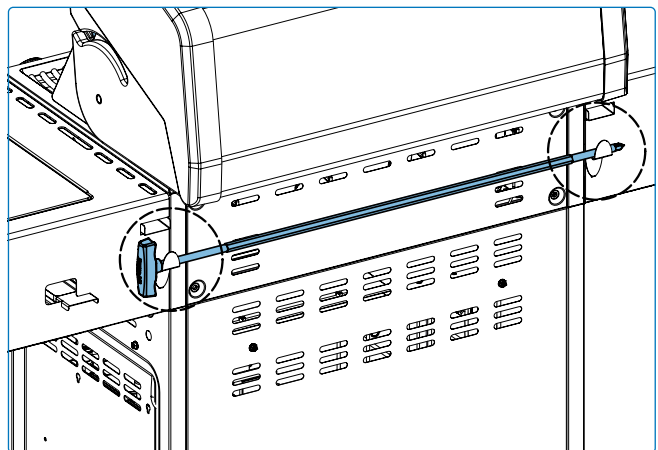


Fig. 11

## De Grill-ervaring checklist

### Raadpleeg deze lijst elke keer dat je gaat grillen

- Gebruiksaanwijzing lezen**  
Zorg ervoor dat u de gebruikershandleiding en alle veiligheidsvoorschriften hebt gelezen.
- Vetopvangbak reinigen**  
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.
- Reinig grillroosters en voorverwarmen**  
Gebruik een houten schraper of een natuurlijke vezel BBQ borstel om gietijzeren en RVS grillroosters schoon te maken. Zie "**Reinigingsinstructies**". Vet de grillroosters in met plantaardig vet en verwarm je BBQ voor om overtollige resten te verbranden en aanbakken te voorkomen.
- Bereid het gebied voor**  
Zorg ervoor dat alles wat je nodig hebt tijdens het grillen, zoals je gereedschap, kruiden, sauzen en schalen, binnen handbereik is. Laat uw eten niet onbeheerd achter, anders kan het aanbranden.
- Draai één keer om en niet spieken**  
Probeer het deksel niet te vaak te openen of te spieken, anders ontsnapt de warmte en raken temperatuur en kooktijden verstoord. Draai je eten slechts één keer om, vooral biefstuk en kip.
- Laat ruimte over**  
Laat wat ruimte op de BBQ en tussen het eten, zodat je indien nodig het eten kunt verplaatsen.
- 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:

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



#### GRILLEN PRO TIP!

Ontdek inspirerende recepten en grilltechnieken in de kookboeken van Napoleon of bezoek [www.napoleon.com](http://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, Indien niet beschikbaar, kies dan een olie of vet met een hoog rookpunt.
- Zonnebloemolie,
- Sojaolie,
- Extra vergine olijfolie
- Canola-olie. Gebruik geen gezouten vetten zoals boter of margarine.

## ACCU-PROBE® Grill Assist

Verzorg de BBQ en je gasten vol vertrouwen met behulp van de geïntegreerde ACCU-PROBE®-technologie. Controleer de interne temperatuur van de BBQ. Programmeert eenvoudig je soort voedsel, gewenste temperatuur en kooktijd met je slimme apparaat via de Napoleon Home App.

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

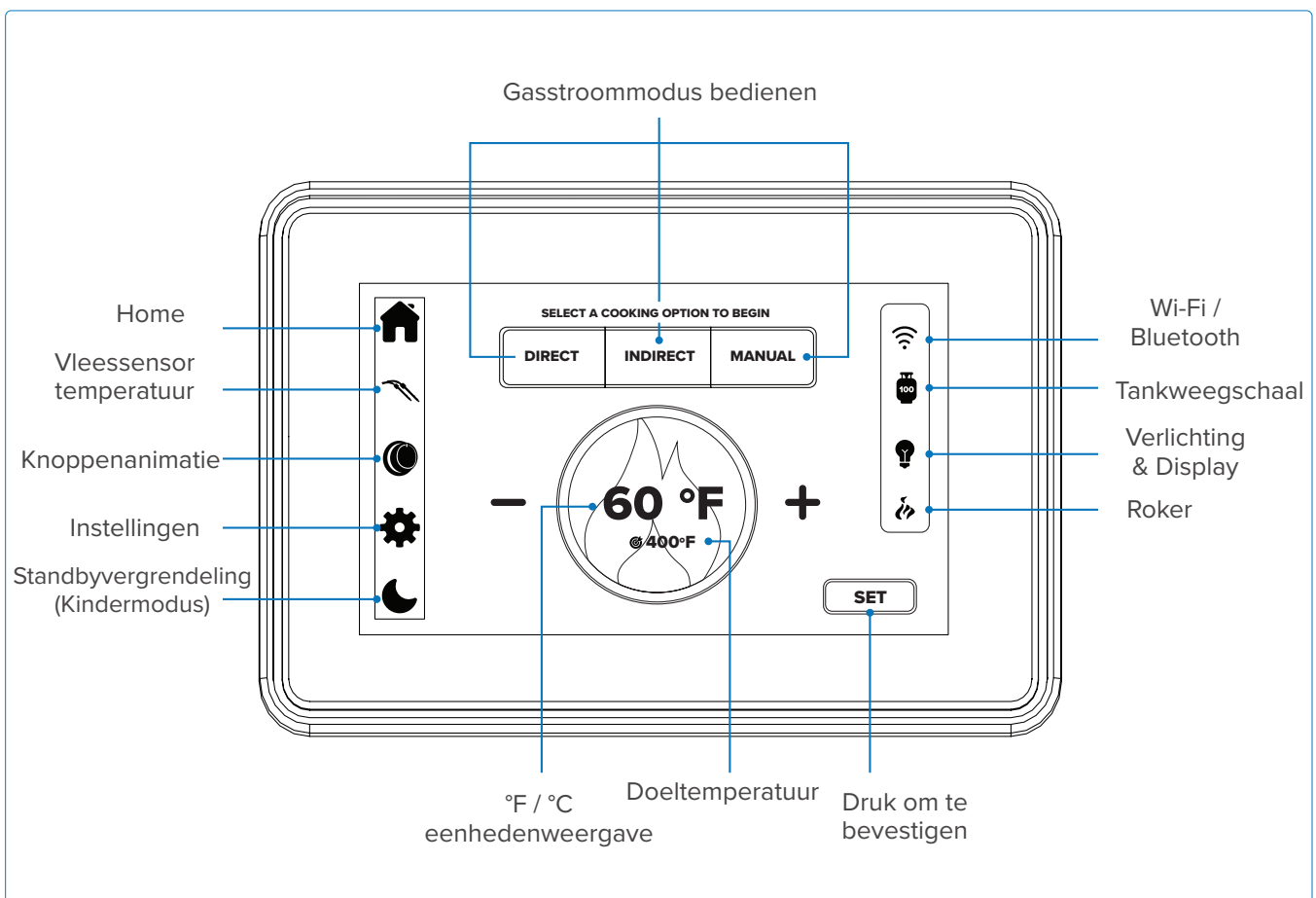
Zie de secties "Snelstartinstructies" en "Napoleon Home App" voor meer informatie over het verbinden. Download de Napoleon Home

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

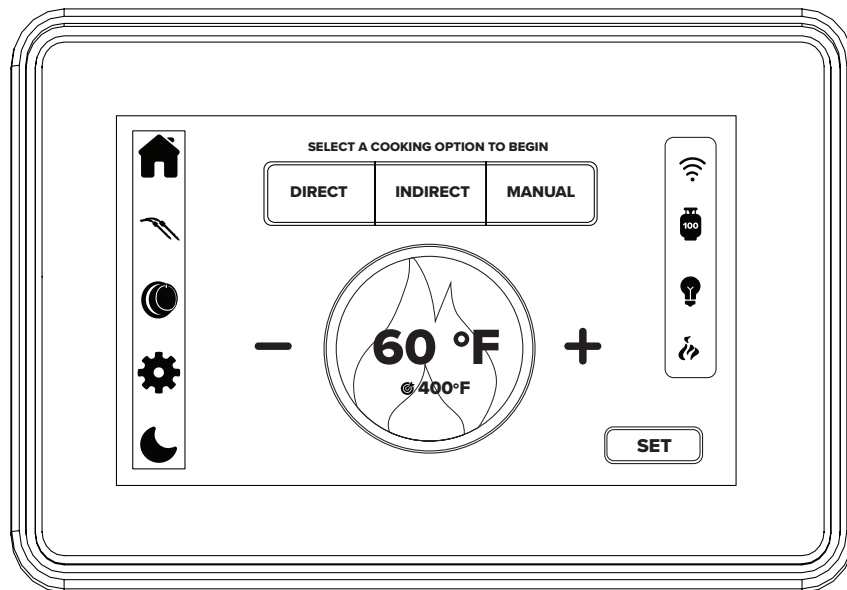
### Compatibele apparaten

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

### Overzicht van het display



## Displaybediening



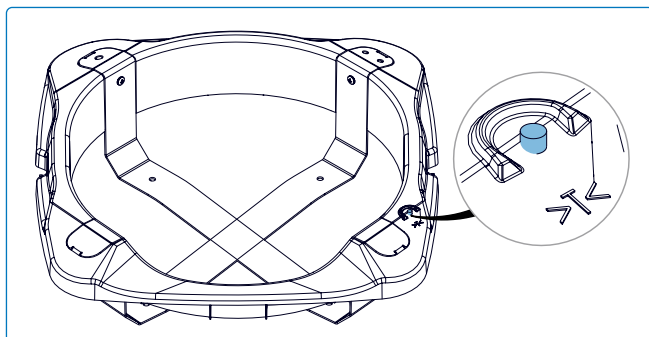
Functie	Actie	Duur	Beschrijving
Koppelmodus	Houd de aan/uit-knop 10 seconden ingedrukt OF tik op het wifi-pictogram en selecteer vervolgens in het pop-upvenster Netwerk resetten om het systeem koppelbaar te maken.	10 seconden	<p>Wanneer het systeem opnieuw opstart, verschijnt het Napoleon-logo. De Wi-Fi en Bluetooth®-iconen zullen knipperen, wat aangeeft dat het apparaat zich in de koppelmodus (Access Point) bevindt. U moet het apparaat opnieuw instellen met de Napoleon Home App.</p> <p>Dit proces moet worden voltooid wanneer het display actief is. Als het scherm is uitgeschakeld of de schermtime-out is bereikt, houd dan de knop ingedrukt totdat de toegangspuntmodus is ingeschakeld. U kunt ook de koppelmodus starten door op het Wi-Fi-icoon te tikken en Netwerk resetten te selecteren in het pop-upmenu.</p>
Display activeren	Tik eenmaal op het display of tik op het maaniccon	N.v.t.	Na het activeren keert het display naadloos terug naar de vorige status. Als je op het maaniccon tikt, gaat het scherm naar de stand-bymodus. Als je nogmaals op dezelfde plek tikt, wordt het scherm weer ingeschakeld.
Temperatuureenheid wijzigen	Selecteer het tandwielicoon	N.v.t.	Schakel tussen Celsius en Fahrenheit.

## Hoe de gasflesweegschaal op nul te zetten

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

## Een nieuwe gasfles selecteren

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



### OPMERKING:

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

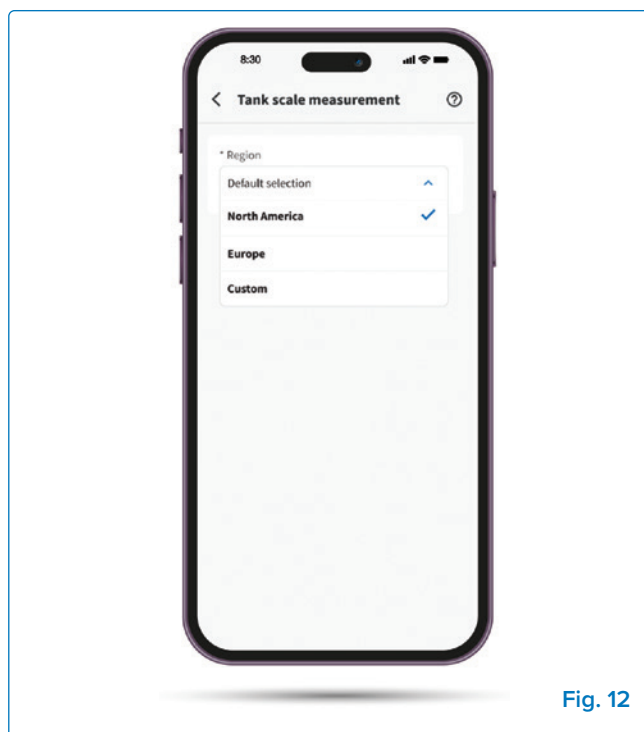


Fig. 12

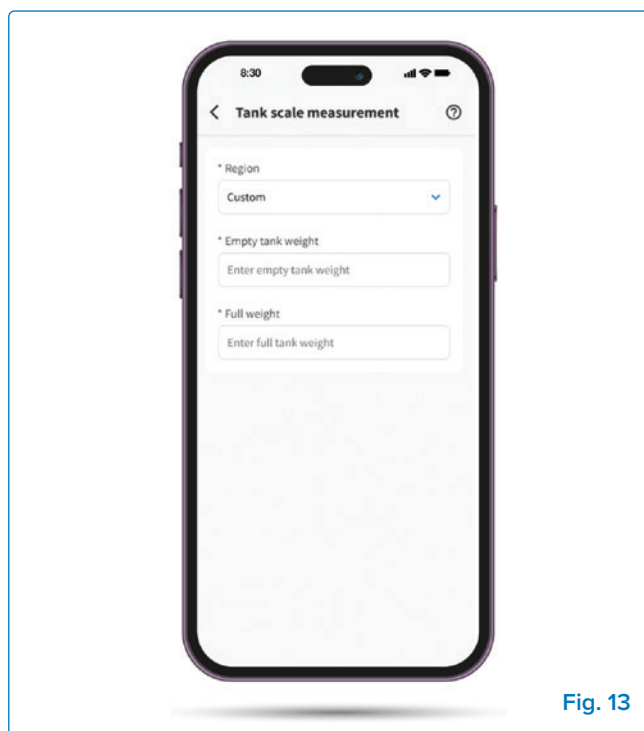


Fig. 13






## Veiligheidsmaatregelen





- Vermijd hoge luchtvochtigheid of extreme temperaturen.
- Vermijd langdurige blootstelling aan direct zonlicht of sterke ultraviolette straling.
- Demonteer 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).
- De termometers kunnen worden gebruikt bij temperaturen van -20 °C tot 380 °C.
- **BELANGRIJK:** Zorg ervoor dat de sondes niet direct worden blootgesteld aan vlammen of temperaturen boven 300 °C (572 °F).
- Voor nauwkeurige metingen steekt u de thermometer in het midden van het vlees, bij voorkeur voordat het op de BBQ wordt gelegd.
- **BELANGRIJK:** Richt de punten van de thermometer naar beneden, maar zorg ervoor dat de punten de grillroosters niet raken. Probeer er ook voor te zorgen dat de thermometer de BBQ niet raken.
- Leg 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 grillroosters blijft wanneer het deksel gesloten is.
- Als alternatief kunnen de handgrepen van de thermometers onder de dekseldichting worden geplaatst. Zorg ervoor dat de zijanten van de BBQ de maximale bedrijfstemperatuur van de thermometer niet overschrijden.
- Bij gebruik van meerdere thermometers kunnen gekleurde ringen helpen om het nummer van elke thermometer te identificeren. Plaats elke ring rond de thermometerpunt en druk deze naar beneden totdat deze de basis houder 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 vervolgens de BBQ aan en controleer op hete plekken waar het snoer contact kan maken met het oppervlak.

# Infrarood Grill-gids

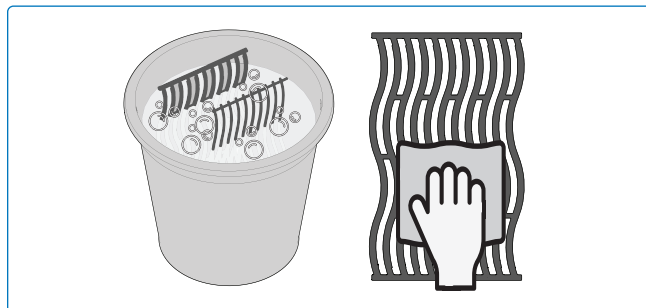
Voedsel	Interne temperatuur	Instelling van de Bedieningsknoppen	Grilltijd	Kooktips
 <b>Steak</b> 2,54 cm (1 inch) dik.	Medium-rare 54–60 °C (130–140 °F)	<b>HOOG</b> gedurende 2 minuten per kant, daarna <b>MEDIUM</b>	4–6 minuten per kant, afhankelijk van de dikte.	Vraag om gemarmerd vet in de snede. Schroeï dicht op hoge temperatuur om de sappen vast te houden, verlaag daarna de temperatuur voor de gewenste gaarheid. Laat 3 minuten rusten voor het serveren.
	Medium 60–66 °C (140–150 °F)			
	Well done 77 °C (170 °F)			
 <b>Hamburger</b> 1,27 cm (½ inch) dik.	Medium-rare 54 °C (129 °F)	<b>HOOG</b> gedurende 2–3 minuten per kant	Totaal 5–7 minuten.	Vorm de hamburgers tot gelijke dikte voor een gelijkmatige bereiding. Hamburgers van 2,54 cm (1 inch) dik of meer moeten worden gegrild met indirecte hitte.
	Medium 60 °C (140 °F)			
	Well done 77 °C (170 °F)			
 <b>Gevogelte</b>	74 °C (165 °F)	<b>HOOG, daarna            LAAG</b>	Totaal 90 minuten (afhankelijk van de grootte)	Snijd ¾ door het gewricht tussen dij en poot zodat het vlees plat op de brander ligt voor een gelijkmatige bereiding.
 <b>Karbonades</b>	64 °C (147 °F)	<b>MEDIUM</b>	6 minuten per kant	Kies dikke stukken voor malser vlees. Verwijder overtollig vet.
 <b>Vis</b>	70 °C (158 °F)	<b>MEDIUM</b>	5–10 minuten, afhankelijk van de dikte	Bereid tot het ondoorzichtig is en gemakkelijk uit elkaar valt.

Voedsel	Interne temperatuur	Instelling van de Bedieningsknoppen	Grilltijd	Kooktips
 <b>Schaaldieren/ garnalen</b>	60°C - 65°C (140 °F - 149 °F)	HOOG	3–5 minuten	Gooi schaaldieren weg die tijdens het koken niet opengaan.
 <b>Spareribs</b>	74 °C (165 °F)	HOOG gedurende 5 minuten, daarna LAAG	Totaal 25–30 minuten	BBQ tot het vlees gemakkelijk van het bot loskomt.
 <b>Lamskoteletten</b>	64 °C (147 °F)	HOOG gedurende 5 min, daarna MIDDEL	10–15 minuten per kant	Kies dikke stukken voor malsheid. Snijd overtollig vet weg om vlammen te voorkomen.
 <b>Hotdogs</b>	74 °C (165 °F)	MIDDEL tot LAAG	5–7 minuten totaal	BBQ of kook tot ze volledig zijn verwarmd.

# Reinigingsinstructies

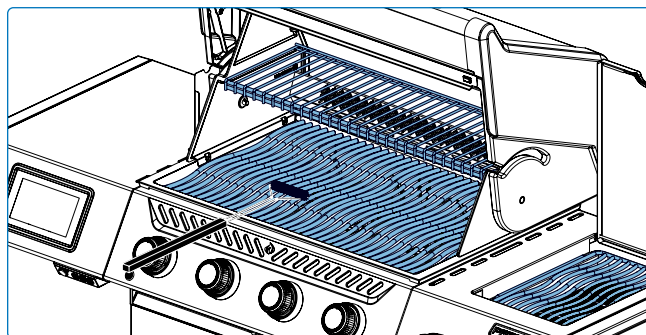
## Uw BBQ schoonmaken voor het eerste gebruik

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



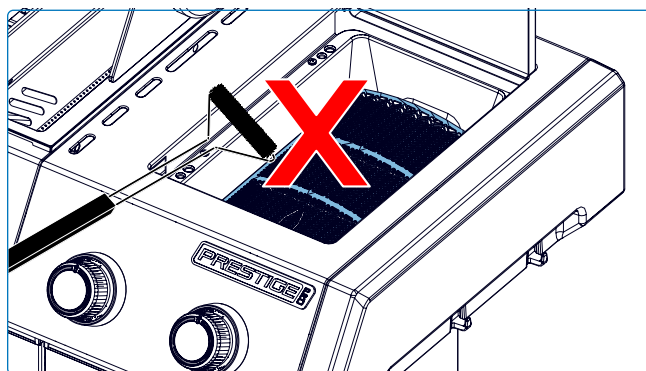
## RVS roosters

- RVS grillroosters kunnen worden schoongemaakt door de BBQ voor te verwarmen en een staalborstel te gebruiken om resten te verwijderen.
- RVS roosters zullen permanent verkleuren door regelmatig gebruik vanwege de hoge grilltemperaturen.



## Infrarood Zijbrander (indien aanwezig)

- De meeste druppels en voedselresten die op het oppervlak van de infraroodbrander vallen, worden onmiddellijk verbrand door de hoge intensiteit van de hitte.
- Maak de keramische tegel niet schoon met een staalborstel.
- Gebruik geen water of andere vloeistoffen om de brander schoon te maken. Een plotselinge temperatuurverandering zal scheuren in de keramische tegel veroorzaken.
- Steek de brander aan en laat deze 5-10 minuten op hoog staan om achtergebleven resten te verwijderen.



### OPMERKING:

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

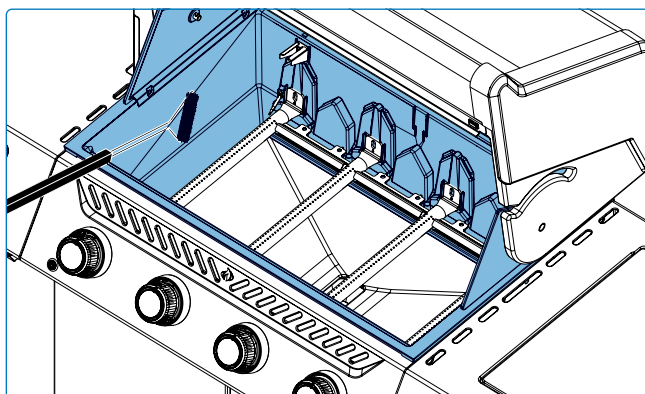
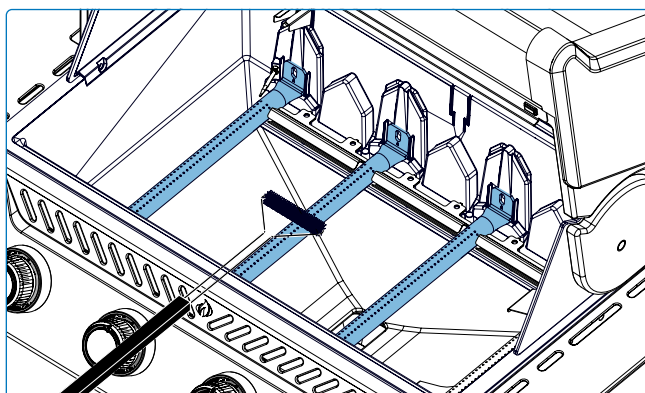
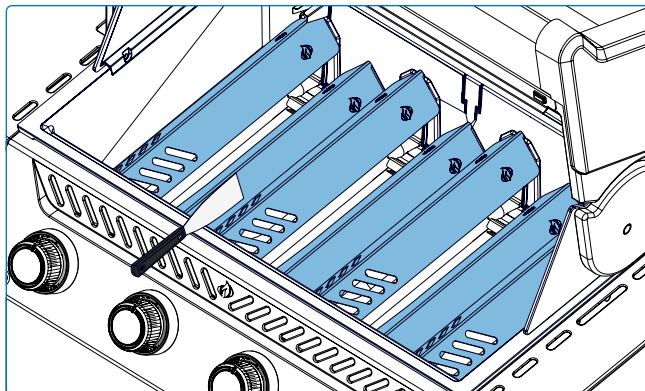


### GEVAAR!

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

## Binnenkant van de BBQ

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



## Lekbak

Elke BBQ-kop, zijbrander en inbouwbrander heeft een bijbehorende lekbak. Deze is eenvoudig toegankelijk via deuren of openingen.

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

### Schoonmaakstappen:

1. Schuif de lekbak uit de 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 uw Napoleon BBQ dealer voor benodigdheden.

## Thermokoppels

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

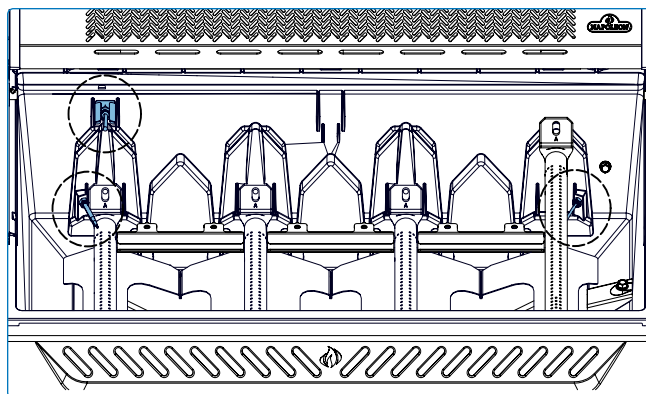
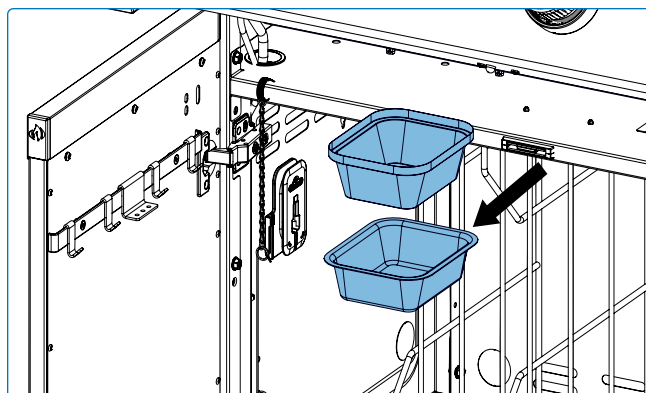
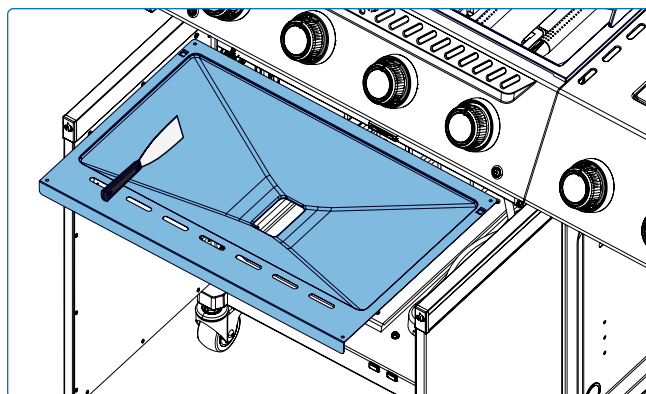


Fig. 14

## Bedieningspaneel

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

## Gegoten Aluminium delen

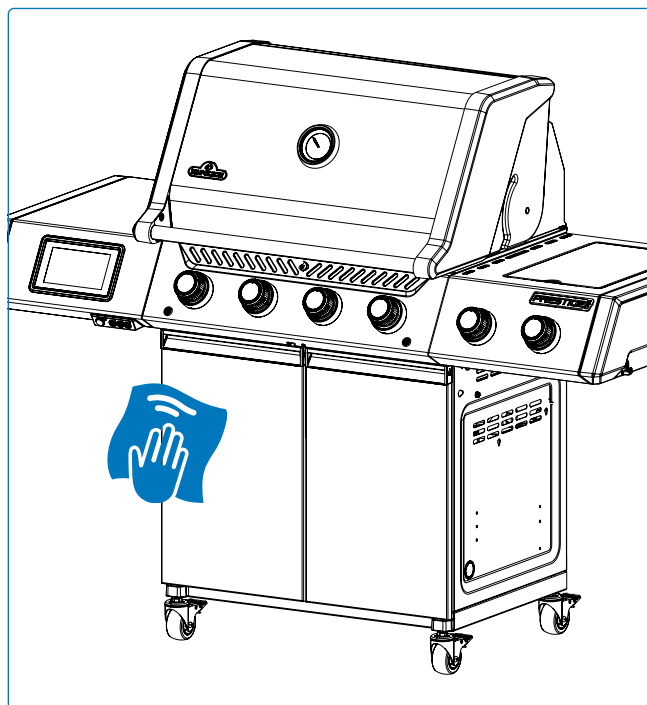
Maak schoon met warm water en zeep. Aluminium roest niet, maar hoge temperaturen en weersinvloeden kunnen oxidatie veroorzaken op het oppervlak van de gietstukken, wat eruitziet als witte vlekken.

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

## Buitenkant van de BBQ

- Gebruik alleen een niet-schurend reinigingsmiddel. Schurende reinigingsmiddelen of staalwol maken krassen op de afwerking.
- 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 bij verhitting en krijgen een gouden of bruine tint. Dit is normaal en heeft geen invloed op de prestaties van de BBQ.



## WAARSCHUWING!

- Zorg ervoor dat alle branders zijn uitgeschakeld, de gasfles is afgesloten en de BBQ is afgekoeld voordat u gaat schoonmaken. Gebruik geen ovenreiniger op enig onderdeel van de BBQ.
- Plaats geen grillroosters 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.
- Barbecuesaus en zout kunnen corrosief zijn en zullen snelle achteruitgang van de BBQ-onderdelen veroorzaken, tenzij deze regelmatig worden schoongemaakt.

## 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 spinnenweb 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 schroef (of schroeven) die de brander aan de achterwand van de BBQ bevestigt. Schuif de brander naar achteren en omhoog om deze te verwijderen (**Fig. 15**).
2. Reinig de binnenkant van de brander met een flexibele venturibuisborstel of, voor kwetsbare delen, een zachte borstel om voorzichtig vuil te verwijderen.
3. Schud los vuil uit de brander via de gasinlaat.
4. Controleer de branderopeningen en ventielopeningen op verstoppingen: branderopeningen kunnen na verloop van tijd dichtslibben door etensresten en corrosie.
5. Gebruik een opengebogen paperclip of boortje om de branderopeningen schoon te maken. Hoewel dit met de brander bevestigd kan worden gedaan, is het eenvoudiger als deze uit de BBQ is verwijderd.
6. Buig de boor niet tijdens het boren van de poorten omdat de boor dan breekt.
7. Deze boor is voor branderpoorten en NIET voor messing openingen die de gasstroom naar de brander regelen.
8. Vergroot de gaten niet.
9. Zorg ervoor dat het insectengaas schoon, strak en vrij van pluïesjes of ander vuil is.
10. Voer de procedure in omgekeerde volgorde uit om de brander opnieuw te installeren.
11. Zorg ervoor dat het ventiel in de brander schuift bij het installeren.
12. Plaats de grillplaatbeugel terug en draai de schroeven vast om de herinstallatie te voltooien.

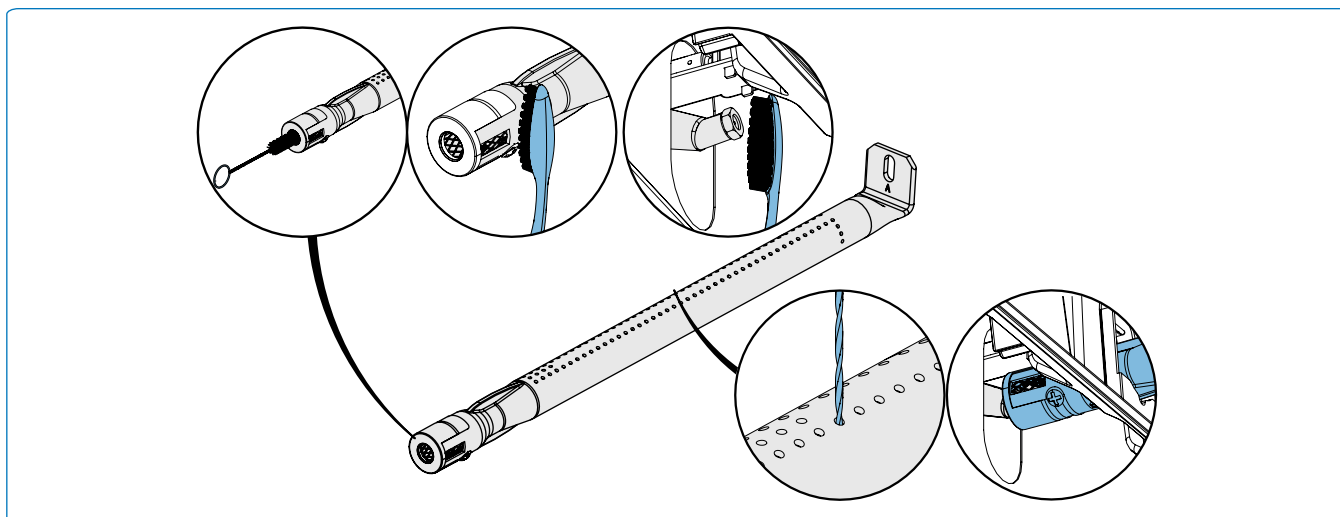


Fig. 15



### GEVAAR!

- Het is erg belangrijk dat het ventiel/de opening in de branderbuis schuift bij het opnieuw installeren van de brander na het schoonmaken en vóór het aansteken van uw BBQ, anders kan er brand of een explosie ontstaan.
- Vermijd onbeschermd contact met hete oppervlakken.
- Gebruik geen schuurmiddelen of staalwol op geverfde, 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.

## Temperatuursondes

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



### OPMERKING:

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



### WAARSCHUWING!

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



### WE WILLEN HELPEN!

Neem contact op met uw erkende dealer voor aanbevolen vervangingsonderdelen.

# Onderhoudsinstructies

## Algemene vereisten

Deze BBQ dient jaarlijks grondig te 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 de kar of behuizing en aan de voor- en achterkant van de onderste plank vrij van vuil.

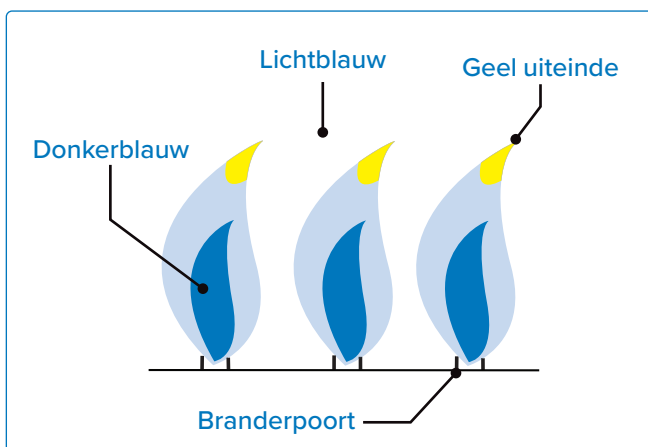


### BELANGRIJK!

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

## Verstelling van de brander luchttoevoer

- 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 grillroosters en grillplaten. Laat het deksel open.
2. U moet de brander verwijderen om bij de luchtklepschroef te kunnen en deze af te stellen, omdat deze anders niet bereikbaar is.
3. Verwijder de achterklep om de luchtklep van de achterste branderbuis af te stellen.
4. Draai de vergrendelingsschroef van de luchtklep los en open of sluit de luchtklep indien nodig.
5. Steek de branders aan op hoog.
6. Inspecteer de vlammen van de branders visueel.
7. Zet de branders uit, draai de vergrendelingsschroeven vast en plaats de verwijderde onderdelen terug wanneer de kleppen correct zijn ingesteld.
8. Controleer of er insectenhorren zijn geïnstalleerd.



### OPMERKING:

Infraroodbranders hebben geen luchtregeling.

### Luchtklep Instellingen

Model	Type gas	Hoofdbrand	Achterste buisbrand
PRO500	Propaan (G30,G31)	Open	* 1/4" (6 mm)

\* Elke zijde van de luchtklep

Tabel 1



### VEILIGHEID VOOROP!

Bedek nooit meer dan 75% van het kookoppervlak van een hoofdbrand of zijbrand met massief metaal (bijv. bakplaten of pannen).

## 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 oppervlakkige corrosie veroorzaken, zelfs als de brander is gemaakt van dikwandig 304 RVS.

## Onderhoud en bescherming van infraroodbranders

Uw infraroodbranders zijn ontworpen voor een lange levensduur, maar 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 de garantie van uw BBQ.

## Vrije ventilatie van hete lucht

- Heet lucht moet uit de BBQ kunnen ontsnappen zodat de branders goed functioneren.
- De branders kunnen zonder zuurstof komen te zitten als de hete lucht niet kan ontsnappen, waardoor ze terugslag krijgen. Het keramiek kan barsten als dit herhaaldelijk gebeurt.



### GEVAAR!

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

## Stappen om beschadiging van keramische oppervlakken te voorkomen

1. Blus nooit een vlam of beheers steekvlammen met water (**Afbeelding 16**).
2. Laat geen koud water (regen, sproeier, tuinslang, enz.) in contact komen met hete keramische branders. Een plotselinge temperatuurverandering zal scheuren in de keramische tegel veroorzaken.
3. Een keramische brander die nat wordt voordat deze wordt gebruikt, zal later bij gebruik stoom creëren en druk veroorzaken 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 grillroosters en het gebruik van accessoires.

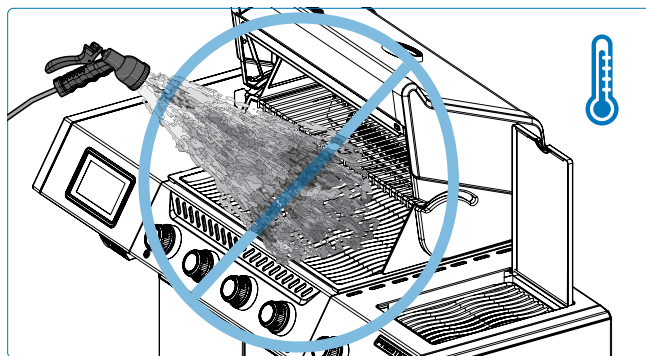


Fig. 16

## Deurafstelling

De deuren van de wagen van het apparaat kunnen worden afgesteld als ze ongelijk zijn.

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

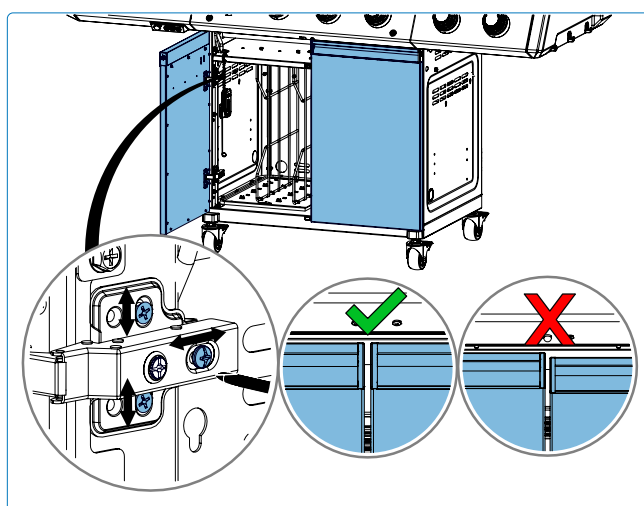
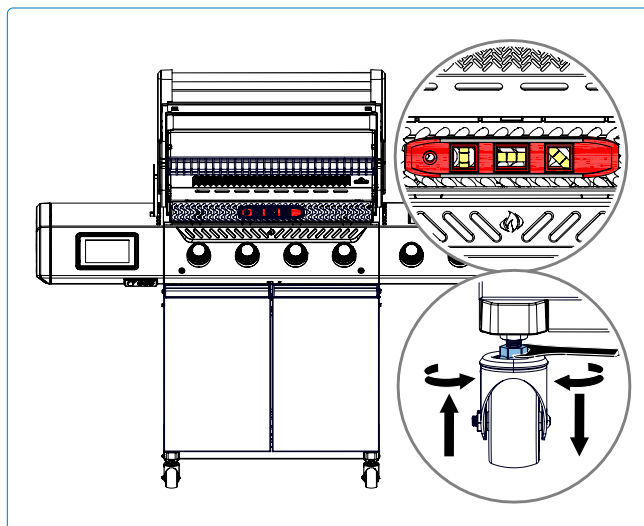


Fig. 17



### WAARSCHUWING!

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

## Problemen oplossen

### Problemen met ontsteken

- Hoofd-, achter- of zijbranders ontsteken niet met de ontsteker, maar wel met een lucifer.
- 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	Losse elektrodedraad of schakelaar-aansluitdraden.	Controleer of de elektrodedraad stevig op de klem aan de achterkant van de ontsteker is gedrukt. Controleer of de aansluitdraden van de module naar de ontstekingschakelaar (indien aanwezig) stevig op hun respectievelijke aansluitingen zijn gedrukt.
	Opheffende vlammen op brander.	Sluit de luchtklep volgens de sectie <b>“Onderhoudsinstructies” – Verstelling van de verbrandingslucht</b> in deze handleiding. <b>BELANGRIJK!</b> Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerde gasinstallateur.

### Geluiden en steekvlammen

- Zoemende regelaar.
- Overmatige steekvlammen en ongelijke warmte.

	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.
	Warmte verdelers verkeerd geïnstalleerd.	Zorg ervoor dat de warmte verdelers 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 warmteverdelers en lekbak regelmatig. Bekleed de pan niet met aluminiumfolie. Raadpleeg <b>"Reinigingsinstructies"</b> .

## Gasstroom

- Lage warmte of lage vlam wanneer het ventiel op hoog staat.
- Branders branden met een gele vlam, vergezeld van een gaslucht.
- Vlammen trekken weg van de brander, vergezeld van een gaslucht en mogelijke 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 – " <b>Aanstekinstructies</b> ".
Aardgas – te kleine toevoerleiding.	De leiding moet worden gedimensioneerd volgens de installatievoorschriften.
Lekkende pakking rond de keramische tegel, of een lasfout in de branderbehuizing.	Laat de brander afkoelen en inspecteer hem nauwkeurig op scheuren. Neem contact op met uw erkende Napoleon-dealer om een vervangende brander te bestellen als er barsten worden gevonden.
Zowel propaan- als aardgas – onjuiste voorverwarming.	Verwarm de BBQ voor met beide hoofdbranders op hoog gedurende 10 tot 15 minuten.
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 " <b>Reinigingsinstructies</b> ".
Luchtklep onjuist afgesteld.	Open of sluit de luchtklep enigszins volgens deze handleiding. Zie " <b>Onderhoudsinstructies</b> ". <b>BELANGRIJK!</b> 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 het gasflesventiel, wacht 5 minuten voordat u het ventiel volledig opent, wacht enkele seconden tot de druk is genivelleerd voordat u de ontstekingsinstructies volgt om de 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.

## Afbladderende verf

- De verf lijkt af te bladderen 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. De afbladdering wordt veroorzaakt door verhard vet (ook wel creosoot genoemd), dat opdroogt tot verachtige schilfers die afbladderen. Regelmatig schoonmaken voorkomt dit. Zie " <b>Reinigingsinstructies</b> ".

## 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. Ontsteek de brander opnieuw en laat op HOOG minstens 5 minuten 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 ontsteken.
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.



### WE WILLEN HELPEN!

Napoleon staat klaar om ervoor te zorgen dat je grill-ervaring onvergetelijk wordt. Neem contact met ons op als u extra hulp nodig heeft.

## De app koppelen aan het apparaat

- Controleer altijd op het display of 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
<p>De app is niet geïnstalleerd of niet correct geïnstalleerd.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verbind met internet via Wi-Fi en download de app uit de Apple App Store of Google Play™.</li> <li>• Volg de aanwijzingen om de app automatisch te installeren en te openen.</li> <li>• Verwijder en installeer de app opnieuw indien nodig (zie "Napoleon Home App" voor meer details).</li> <li>• Breid de app-machtigingen uit.</li> <li>• Controleer het app-pictogram op het startscherm.</li> </ul>
<p>De app is geïnstalleerd maar toont een scherm met de tekst "probe is not connected".</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zorg ervoor dat de sondes correct in de sleuven van je apparaat zijn geplaatst.</li> <li>• Maximaliseer de ontvangst door het display van het apparaat naar het smart device te richten op korte afstand.</li> <li>• Sluit de app volledig af en start deze opnieuw (wees vertrouwd met de basisbediening en instellingen van je apparaat).</li> <li>• Sluit alle onnodige programma's op het smart device die mogelijk geheugen gebruiken.</li> </ul>
<p>De app werkte eerder, maar de apparaatnaam staat niet in de apparaatlijst van de app.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De app zoekt niet of kan het apparaat niet vinden.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Breng het smart device dicht bij de display-unit.</li> <li>• Ververs het geheugen door de app te sluiten en opnieuw te openen.</li> <li>• Zorg ervoor dat de locatie-instelling van je apparaat is ingeschakeld.</li> <li>• Wacht 30 tot 60 seconden tussen de stappen.</li> </ul>

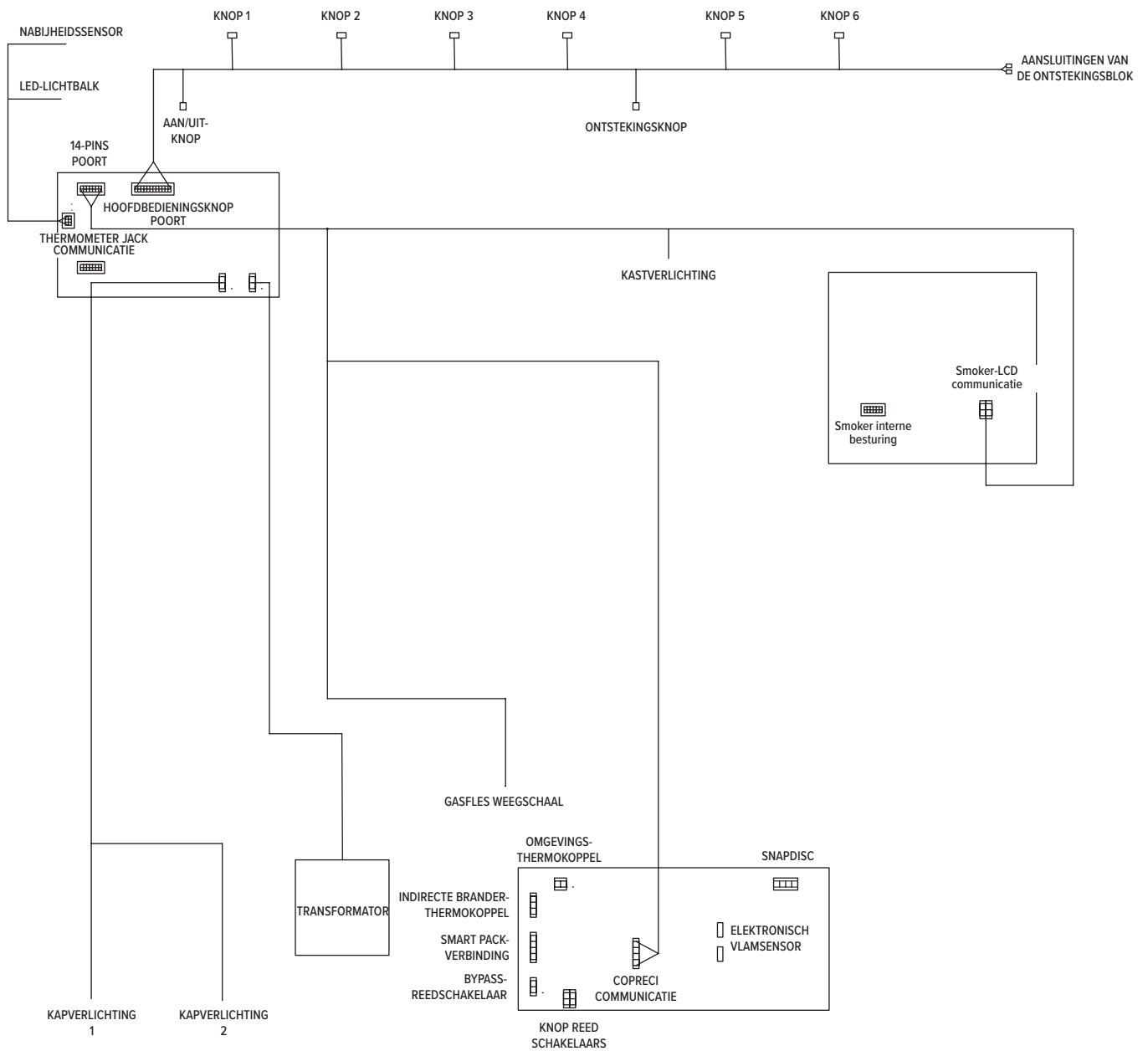
App-probleem	Mogelijke oorzaken / Oplossing
<p>Het apparaat heeft de verbinding verloren tijdens gebruik en toont een "verbinding verloren"-pagina.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Probeer de oorzaak van frequentie-interferentie of fysieke obstructie te achterhalen.</li> <li>• Zorg ervoor dat zowel het apparaat als de smartphone internettoegang hebben en dat Bluetooth® is ingeschakeld op je smartphone.</li> <li>• Zet de display-unit uit en weer aan.</li> <li>• Sluit de app geforceerd af en open deze opnieuw als laatste redmiddel.</li> </ul>
<p>De alarmen werken niet.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer de apparaatverbinding.</li> <li>• Controleer of de juiste geluiden of meldingen zijn ingeschakeld in de instellingen van je smart device.</li> <li>• Controleer of de alarm- (of tril-)melding is geselecteerd in de Napoleon Home App.</li> </ul>
<p>Het apparaat maakt geen verbinding met Wi-Fi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Het apparaat ondersteunt alleen de 2,4GHz Wi-Fi-band. Controleer uw routerinstellingen. Zorg ervoor dat je router uitzendt op 2,4GHz. Sommige routers kunnen op meerdere banden uitzenden.</li> <li>• Controleer de instellingen van je router om te zorgen dat de 2,4GHz-band is ingeschakeld.</li> <li>• Andere elektronische apparaten kunnen het Wi-Fi-sigitaal verstoren. Probeer het apparaat weg te halen bij elektronica die mogelijk storing veroorzaakt.</li> </ul>



#### ONDERDELEN- BRONNEN

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

# Schema voor elektrische aansluitingen



# NAPOLEON®

## BEPERKTE LEVENSLANGE GARANTIE

### VOOR PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ EN INGEBOUWDE SERIE MODELLEN



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

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

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

#### Voorwaarden en beperkingen:

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

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

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

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

# NAPOLEON®

## BEPERKTE LEVENSLANGE GARANTIE

### VOOR PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ EN INGEBOUWDE SERIE MODELLEN

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

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

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

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

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





50 jaar oplossingen  
voor huiselijk comfort.



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



**Adres**

**Wolf Steel Ltd.**

De Riemsdijk 22, 4004 LC,  
Tiel, The Netherlands

10-12 Home Farm, Meriden Road,  
Berkswell, CV7 7SL,  
United Kingdom

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



**Telefoon**

**Europa**

+31 (0) 88 588 66 55

**Online**

✉ [eu.info@napoleon.com](mailto:eu.info@napoleon.com)

🌐 [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)