



PRESTIGE[®]

Gebruikershandleiding

P500V, P665V, P500VX, & P665VX.

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

Wij horen graag uw mening!
Bezoek Napoleon.com om een
beoordeling te schrijven.




Serienummer toepassen


GELUKWENSEN MET UW NAPOLEON® GRILL!

U hebt zojuist uw barbecue naar een hoger niveau getild.



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

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

 Verwijder alle verpakkingsmaterialen en promotiestickers van de grill voordat u deze gebruikt.

BUITEN GEBRUIKEN IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE.

GEVAAR!

ALS U GAS RUIKT:

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

WAARSCHUWING!

Probeer dit apparaat niet aan te steken zonder de sectie 'AANSTEKEN' in deze handleiding te lezen.

Bewaar of gebruik geen benzine of andere ontvlambare vloeistoffen of dampen in de nabijheid van dit of enig ander apparaat. Een L.P. (propaangas) cilinder die niet is aangesloten voor gebruik, mag niet in de nabijheid van dit of enig ander apparaat worden opgeslagen.

Als de informatie in deze instructies niet exact wordt gevolgd, kan dit leiden tot brand of explosie, met schade aan eigendommen, persoonlijk letsel of overlijden tot gevolg



Waarschuw volwassenen en kinderen voor het gevaar van hoge oppervlaktetemperaturen.



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

KENNISGEVING AAN INSTALLATEUR: Laat deze instructies achter bij de eigenaar van de grill voor toekomstige referentie.
KENNISGEVING AAN CONSUMENT: Bewaar deze instructies voor toekomstige referentie.

Veiligheid eerst

WAARSCHUWING!

Algemene informatie

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

WAARSCHUWING!

Werking

Voer vóór elk gebruik, jaarlijks en wanneer gascomponenten worden vervangen, een lektest uit op deze grill. Volg de aansteken-instructies zorgvuldig.

Laat de kabel niet over de rand van een tafel hangen. Gebruik deze grill niet voor andere doeleinden dan bedoeld.

Bedien deze grill niet met een beschadigde kabel, stekker, of na een storing of schade op welke manier dan ook. Neem contact op met NAPOLEON voor reparatie.

WAARSCHUWING!

Installatie en montage

Monteer deze grill precies zoals aangegeven in de montagehandleiding. Als de grill in de winkel is gemonteerd, bekijk dan de montage-instructies om te controleren of dit correct is gedaan.

Deze grill is niet bedoeld om te worden geïnstalleerd in of op boten of in of op recreatievoertuigen. Voer de vereiste lektest uit voordat u de grill in gebruik neemt. Wijzig deze grill onder geen enkele omstandigheid.

Laat de grill afkoelen voordat u onderdelen installeert of verwijdert. Gebruik geen cilinder die niet is uitgerust met het juiste type aansluiting. Gebruik alleen de drukregelaar en de slangassemblage die bij deze grill zijn geleverd of vervangingsonderdelen die specifiek door NAPOLEON worden aanbevolen.

WAARSCHUWING!

Opslag en buiten gebruik stellen

Sluit de gas af bij de gascilinder of het natuurgasafsluitventiel. Koppel de slang los tussen de gascilinder en de grill. Verwijder de gascilinder en sla deze buiten op in een goed geventileerde ruimte, weg van kinderen. Koppel de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is en vóór het schoonmaken.

BERG GEEN GASCILINDERS OP IN EEN GEBOUW, GARAGE, SCHUUR OF ENIGE ANDERE GESLOTEN RUIMTE. Koppel de natuurgasaansluiting los van de toevoer bij het opslaan van de grill binnenshuis.

Plaats een stofkap op de cilinderafsluiter wanneer de cilinder niet in gebruik is. Installeer alleen het type stofkap dat bij de cilinderafsluiter is geleverd. Andere soorten kappen of pluggen kunnen leiden tot gaslekkage.

WAARSCHUWING!

Correcte productverwijdering



Dit label geeft aan dat dit product niet met ander huishoudelijk afval in de EU mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen, recycle het verantwoordelijk om de duurzame hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat terug te geven, maakt u gebruik van de retour- en inzamelsystemen of neemt u contact op met de retailer waar het product is aangeschaft. Zij kunnen dit product voor milieuvriendelijke recycling innemen.

INHOUD

Welkom bij NAPOLEON!	3
Volledige Systeemkenmerken	5
Aan de slag	6
Aanvullende Veilige Bedrijfsvoorschriften	6
De juiste locatie kiezen	7
Gasverbindingen	8
Technische Gegevens	10
Lektest	11
Bediening	12
Uw Grill Aansteken	12
Grillinstructies	14
Hoe de Rotisserie te Gebruiken	16
De Grillervaring Checklist	17
Verwijs elke keer naar deze lijst wanneer je grillt.	17
Hoe Gietijzeren Grillroosters In te Wrijven	17
Snelle Startinstructies	18
Napoleon Connectivity	19
ACCU-PROBE[®] Kookhulp	21
Weergavewerking	22
Systeemmonitoring	23
Veiligheidsmaatregelen	24
Vrijheid	24
Opslag	24
Infrarood Grillgids	25
Reinigingsinstructies	26
Onderhoudsinstructies	30
Algemene Vereisten	30
Aanpassing van de Verbrandingslucht	30
Roestvrij staal in Harde Omgevingen	31
Problemen oplossen	33
Naleving	37
GARANTIE	38

Volledige Systemkenmerken

Infrarode draaispit achteraan om te genieten van sappige draaispitmaaltijden.

Roestvrijstalen bakplaten met twee niveaus voor een gelijkmatige verwarming en het verdampen van vocht voor smaakvoller eten.

Infrarood **SIZZLE ZONE**[™] zijbrander voor perfect gegrilde steaks.

Bedieningsknoppen met achtergrondverlichting voor entertainment 's avonds laat.

Gemakkelijk verstelbare kastdeuren.

Directe **JETFIRE**[™] -ontsteking voor snel en gemakkelijk opstarten.

ACCU-PROBE[™]

Temperatuurmeter om gemakkelijk de temperatuur af te lezen voor perfecte resultaten.

Groot roestvrijstalen warmhoudrek voor een groter kookoppervlak.

Roestvrijstalen Iconic **WAVE**[™] -grillroosters voor die kenmerkende schroeiplekken en gelijkmatige garing.

5" display met Wi-Fi & Bluetooth[®] en aangepaste instellingen voor temperatuurbewaking.

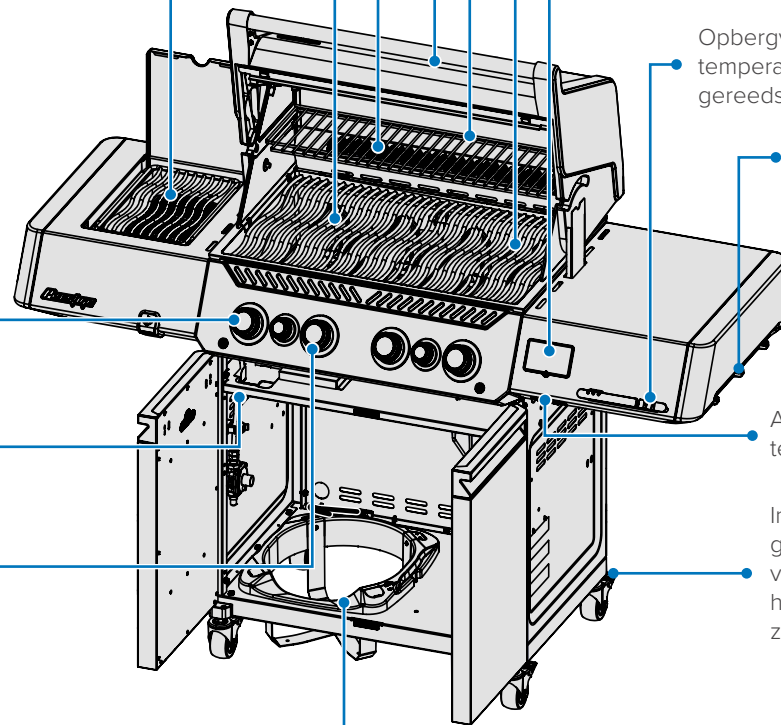
Opbergvak voor temperatuursonde en extra gereedschapshaak.

Geïntegreerde gereedschapshaken.

Aansluitingen voor temperatuursonde.

In hoogte verstelbare, gemakkelijk vergrendelbare wielen houden de grill veilig op zijn plaats.

Gasflesweegschaal (Alleen propaan VX-modellen).



De in deze gebruikershandleiding afgebeelde grills kunnen verschillen van het model dat u hebt gekocht. Aanbevolen model: P500VX

Aan de slag



GEVAAR! Waarschuwt voor een gevaar dat kan leiden tot een brand, explosie, overlijden of ernstige lichamelijke verwondingen.



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



Draag beschermende handschoenen.



Draag veiligheidsbril.



VOORZICHTIG! Hitte oppervlak.



Belangrijke Informatie.



Rook niet tijdens het uitvoeren van een gaslekttest. Vonken of vlammen kunnen een brand, explosie, materiële schade, ernstige lichamelijke verwondingen of overlijden veroorzaken.



Gebruik nooit een open vlam om gaslekken te controleren. Vonken of vlammen kunnen een brand, explosie, materiële schade, ernstige lichamelijke verwondingen of overlijden veroorzaken.



Zet onmiddellijk de gastoevoer uit en koppel af.

Aanvullende Veilige Bedrijfsvoorschriften

- Leid de slang niet onder de opvangpan. Zorg voor voldoende afstand tussen de slang en de onderkant van het apparaat.
- Zorg ervoor dat de schroeiplaten correct zijn geplaatst volgens de installatie-instructies voor schroeiplaten.
- De branderbediening moet uit staan bij het openen van de gaskraan van de cilinder.
- Steek de branders niet aan met het deksel gesloten.
- Gebruik de achterbranders niet samen met de hoofdbranders.
- Sluit de deksel van de zijbrander niet wanneer deze in gebruik is of heet is.
- Frituur geen voedsel op de zijbrander.
- Pas de grillroosters niet aan wanneer het apparaat in gebruik is of heet is.
- Beweeg het apparaat niet tijdens gebruik.
- Sluit de gasvoorziening bij de bron na gebruik.
- Wijzig het apparaat niet.
- Onderhoud moet alleen plaatsvinden wanneer de grill afgekoeld is.
- Bewaar aanstekers, lucifers of andere ontvlambare stoffen niet in het apparaat of het kruidenrek.
- Houd alle elektrische snoeren en brandstofslangen weg van verwarmde oppervlakken.
- Maak regelmatig de vetopvangbak, opvangpan en schroeiplaten schoon om opbouw en vetbranden te voorkomen.
- Houd de infraroodbrander en de venturi-tubes van de hoofdbranders vrij van spinnenwebben en andere obstructies door deze regelmatig te inspecteren en schoon te maken.
- Laat geen koud water (regen, sproeier, slang, enz.) in contact komen met de verwarmde grill. Een directe temperatuurverandering kan de porseleinlaag beschadigen en de keramische branders laten barsten.
- Gebruik geen hogedrukreiniger om delen van de grill schoon te maken.
- Plaats deze grill niet op een plek waar hij aan sterke winden kan worden blootgesteld, vooral als de wind recht van achter de grill komt.
- Zorg voor een veilige afstand van brandbare constructies bij gebruik van het apparaat.
- Bedek nooit meer dan 75% van het kookoppervlak met massief metaal.
- Dit apparaat moet tijdens gebruik uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden.
- Houd altijd de juiste afstand tot brandbare materialen aan: 27" (68,6 cm) aan de achterkant van het apparaat en 7" (17,8 cm) aan de zijkanten.
- De minimale omgevingstemperatuur voor veilig gebruik van het apparaat is -17,8 °C.



WAARSCHUWING!

- Het aansluiten en installeren van de gas- en slangaansluitingen moet worden uitgevoerd door een erkend gasinstallateur.
- Zorg ervoor dat de slangen niet in contact komen met oppervlakken met hoge temperaturen van de grill.
- Bereikbare delen kunnen zeer heet zijn. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Houd brandstoftoevoerslangen uit de buurt van verhitte oppervlakken, scherpe randen of druipend vet.



WEES VOORZICHTIG!

Het deksel van de grill en de hele vuurkorf kunnen erg heet worden tijdens het gebruik.

De juiste locatie kiezen

Bij het kiezen van een locatie voor uw gasbarbecue is het belangrijk om ervoor te zorgen dat er voldoende afstand tot naburige brandbare materialen wordt nageleefd. Dit apparaat is bedoeld voor installatie op een buitenterras of in uw tuin

- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt in een bovengrondse, openlucht situatie met natuurlijke ventilatie, zonder stagnatiegebieden, waar gaslekage en verbrandingsproducten snel door de wind en natuurlijke convectie worden verspreid.
- Gebruik het niet in een gebouw, garage of andere afgesloten ruimte.
- Incorporeer het apparaat niet in een ingebouwde of inbouwconstructie.
- Verstoor geen ventilatieopeningen van de cilinderbehuizing.

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

- Een apparaat wordt als buitenshuis beschouwd als het is geïnstalleerd met een beschutting die niet verder gaat dan muren aan drie zijden, maar zonder bovenaf dekking. (**Fig. 1**).
 - » Alle openingen moeten permanent open zijn.
 - » Schuifdeuren, garagedeuren, ramen of met gaas afgesloten openingen worden **niet beschouwd als** permanente openingen.
- Een apparaat wordt als buitenshuis beschouwd als het is geïnstalleerd met een beschutting die niet verder gaat dan een gedeeltelijke behuizing met een bovenbedekking en niet meer dan twee zijwanden.
 - » De zijwanden kunnen parallel zijn, zoals in een doorloop, of onder rechte hoeken ten opzichte van elkaar. (**Fig. 2 & Fig. 3**).
 - » Alle openingen moeten permanent open zijn.
 - » Schuifdeuren, garagedeuren, ramen of met gaas afgesloten openingen worden **niet beschouwd als** permanente openingen.
- Een apparaat wordt als buitenshuis beschouwd als het is geïnstalleerd met een beschutting die niet verder gaat dan een gedeeltelijke behuizing met een bovenbedekking en drie zijwanden, mits 30% of meer van de horizontale omtrek van de behuizing permanent open en onbelemmerd. (**Fig. 4 & Fig. 5**).
 - » Alle openingen moeten permanent open zijn.
 - » Schuifdeuren, garagedeuren, ramen of met gaas afgesloten openingen worden niet beschouwd als permanente openingen.

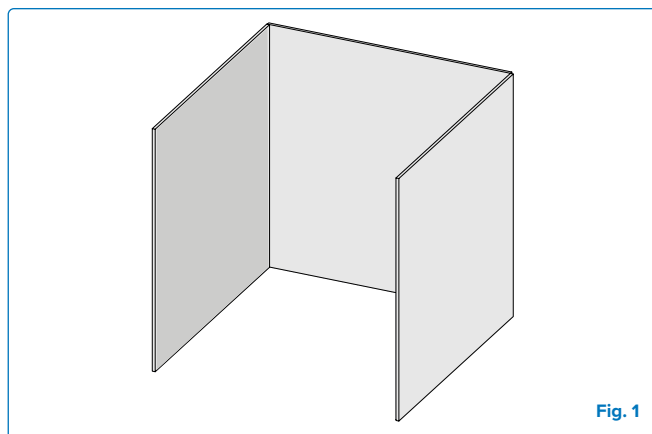


Fig. 1

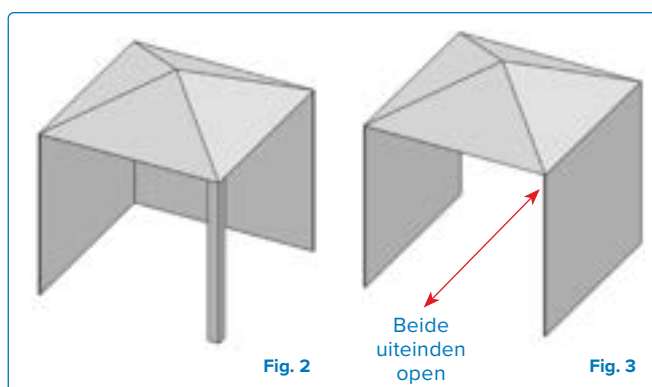


Fig. 2

Fig. 3

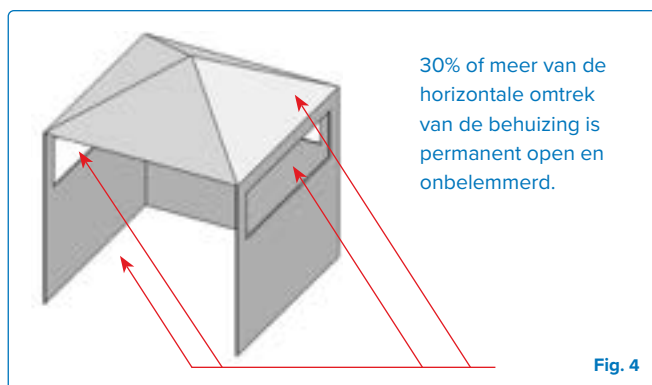


Fig. 4

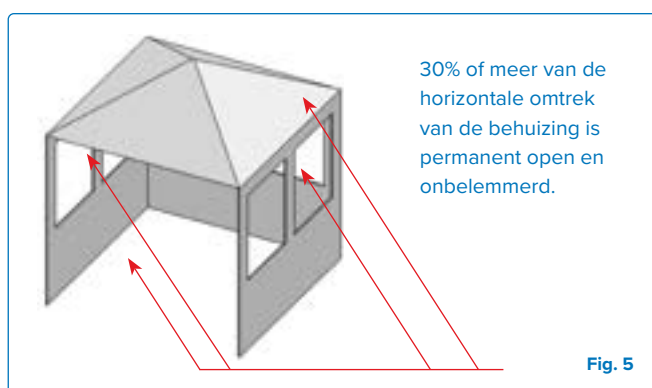



Fig. 5

Gasverbindingen

Aan een Gascilinder: Optie 1

Gebruik een propaangascilinder van minimaal 6 kg of een butaangascilinder van 13 kg, vervaardigd en gemarkeerd in overeenstemming met nationale en regionale voorschriften. Zorg ervoor dat de cilinder voldoende brandstof kan leveren om het apparaat te laten functioneren. Bij twijfel, neem contact op met uw lokale gasleverancier.

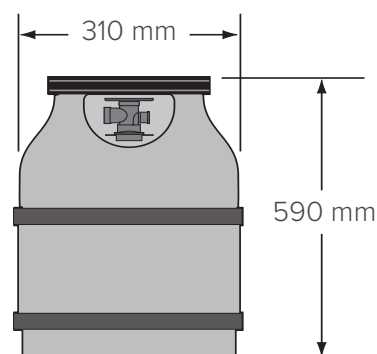
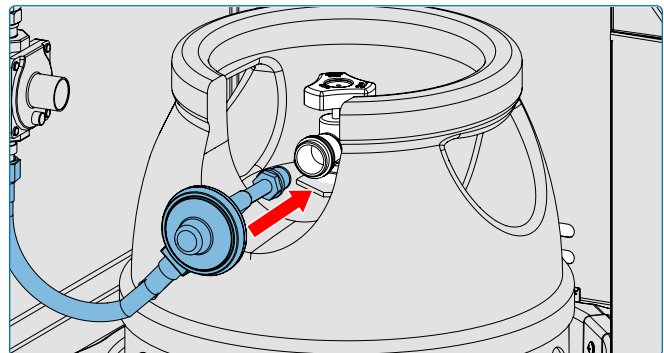
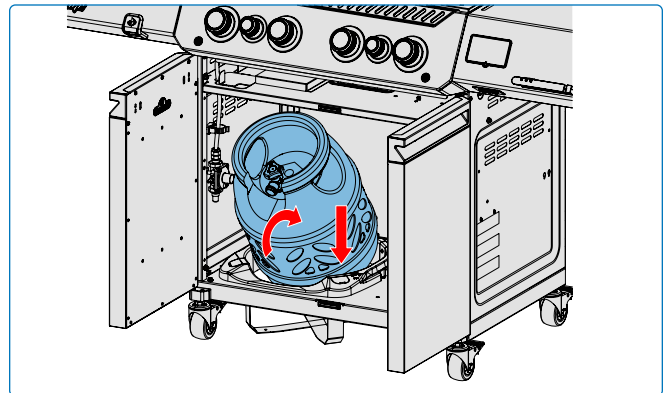
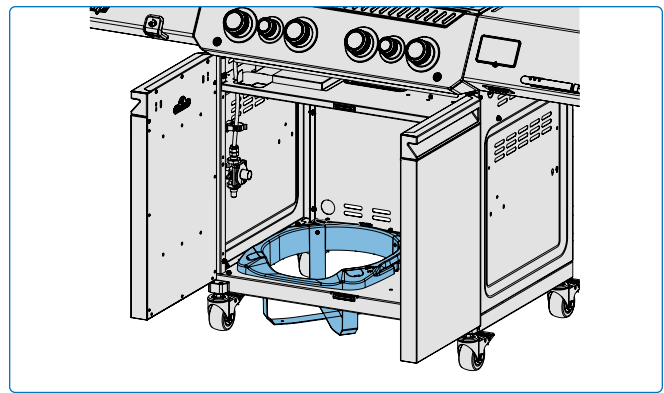
Gebruik een gasdrukregelaar en slang die door Napoleon zijn geleverd; als deze niet zijn inbegrepen, gebruik dan een regelaar en slang die voldoen aan de Europese Norm en regionale voorschriften. De aanbevolen lengte van de slang is 0,9 m. De slang mag nooit langer zijn dan 1,5 m.

 **OPMERKING:** De slang moet vóór de vervaldatum die erop is gedrukt, worden vervangen.

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

Aansluiting en Installatie

- Gebruik nooit een cilinder met een beschadigde klep.
- Plaats de cilinder in het aangewezen gebied op het onderste schap.
- Zorg ervoor dat de slang van de gasregelaar geen knikken vertoont.
- Verwijder de dop of plug van de cilinderbrandstofklep.
- Draai de regelaar stevig aan op de cilinderklep.
- Zorg ervoor dat de slang geen contact maakt met de opvangpan of andere hete oppervlakken van de grill, omdat deze kan smelten en brand kan veroorzaken.
- Zorg ervoor dat de cilinder niet wordt blootgesteld aan extreme hitte of direct zonlicht.
- Voer een lektest uit op alle verbindingen voordat u de grill in gebruik neemt. Zie "**Lektest**".
- De cilinder moet worden gemonteerd zodat de drukontlastklep (indien aanwezig) niet naar de normale gebruikspositie van de gebruiker is gericht.



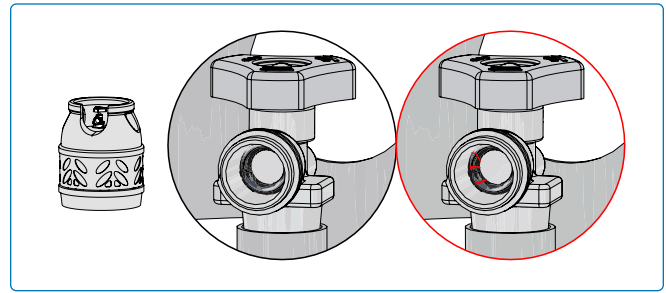
WAARSCHUWING!

- Bewaar geen reservegasfles onder of in de buurt van het apparaat.
- Koppel de grill en de individuele afsluitklep los van het gastoevoersysteem tijdens elke druktest die hoger is dan ½ psi (3,5 kPa).
- Volg alle specificaties en instructies zorgvuldig op om brand, explosie, schade aan eigendommen, persoonlijk letsel of overlijden te voorkomen.
- Gebruik geen gascilinder die voor meer dan 80% gevuld is.
- Plaats de flexibele slang zo dat hij niet kan draaien.



OPMERKING: Inspecteer de klepafdichting van de LPG-cilinder op scheuren, slijtage of beschadiging telkens als de cilinder wordt vervangen of bijgevuld.

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



Vervanging

Het hele proces van het vervangen van de gascilinder moet worden uitgevoerd op een afstand van eventuele ontstekingsbronnen.

1. Sluit de brandstofklep van de cilinder.
2. Koppel de regelaar los van de cilinderklep.
3. Verwijder de cilinder van het onderste schap en vervang deze door een nieuwe cilinder.
4. Volg de aansluitinstructies.

Aan een Huishoudelijke Gasleiding: Optie 2

- Als de grill direct op een huishoudelijke gasleiding moet worden aangesloten, ontkoppel dan de meegeleverde slang en regelaar en volg de aansluitinstructies voor de huishoudelijke gasleiding. Een goedgekeurde slang is verkrijgbaar bij uw Napoleon grill-dealer.
 - Een gasvoorzieningsslang en snelkoppeling, ontworpen voor aardgas en gecertificeerd voor buitenshuis gebruik, zijn inbegrepen bij aardgasgrills.
 - De gasinstallatie moet de juiste druk naar de inlaat van de grill leveren. Zie Technische Gegevens voor specificaties.
 - Pijpen en kleppen stroomopwaarts van de snelkoppeling worden niet meegeleverd.
 - De gasleiding moet zo zijn gedimensioneerd dat deze de warmte-invoer levert die op het typeplaatje is gespecificeerd, op basis van de lengte van de pijpleiding.
1. Aansluiting op een gasleiding moet worden uitgevoerd door een erkende gasinstallateur en moet worden getest op lekkage voordat de grill in gebruik wordt genomen.
 2. Leid de slang niet in de buurt van de opvangpan of over de achterpaneel.
 3. Zorg ervoor dat de slang geen contact maakt met hoge temperatuur oppervlakken.

Snelle Ontkoppeling

- Installeer de snelkoppeling niet in een opwaartse richting.
- Een gemakkelijk toegankelijke handmatige afsluitklep moet stroomopwaarts van de snelkoppeling worden geïnstalleerd, zo dicht mogelijk bij de snelkoppeling.
- Sluit het afgeschuinde uiteinde van de slang aan op de fitting aan het einde van de verzamelbuizen of flexibele buis (indien van toepassing).
- Draai aan met twee sleutels. Gebruik geen schroefdraadafdichting of pijpdope.
- Voer een lektest uit op alle verbindingen voordat u de gasgrill in gebruik neemt. Zie "**Lektest**".



WAARSCHUWING!

- Sluit de individuele afsluitklep om de grill te isoleren van het gastoevoersysteem tijdens elke druktest gelijk aan of lager dan ½ Psi (3,5 kPa).
- Controleer de slang op tekenen van overmatige slijtage, smelten, sneden of scheuren. Als de slang beschadigd is, moet deze vervangen worden door een slang die specifiek door NAPOLEON wordt aanbevolen.



WEES VOORZICHTIG!

Het deksel van de grill en de hele vuurkorf kunnen erg heet worden tijdens het gebruik.

Technische Gegevens

De volgende tabel toont de bruto warmte-invoer, gasverbruikwaarden en openinggroottes die overeenkomen met elke brander per gascategorie:

		Doorlaat Bruto		Warmte-input (totaal)		Gasverbruik (totaal)	
		I	II	I	II	I	II
P500V(X)	Hoofd	#60	1.40 mm	16.0 kW G30 14.0 kW G31	16.0 kW	1164 g/h	1525 L/h
	Achter	1.25 mm	#50	5.7 kW G30 5.0 kW G31	5.7 kW	415 g/h	543 L/h
	Zijkant	#56	1.65 mm	5.0 kW G30 4.5 kW G31	5.0 kW	364 g/h	476 L/h
P665V(X)	Hoofd	#60	1.40 mm	20.0 kW G30 17.5 kW G31	20.0 kW	1455 g/h	1906 L/h
	Achter	1.25 mm	#50	5.7 kW G30 5.0 kW G31	5.7 kW	415 g/h	543 L/h
	Zijkant	#56	1.65 mm	5.0 kW G30 4.5 kW G31	5.0 kW	364 g/h	476 L/h

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



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

Gas Categorie	3P(30)	3P(37)	3P(50)	3B/P(30)	3+(28-30/37)	3B/P(50)	2H	2E
Doorlaatmaten	I	I	I	I	I	I	II	II
Gassen / Druk	G31 at 30 mbar	G31 at 37 mbar	G31 at 50 mbar	G30/G31 at 30 mbar	G30 at 28- 30 mbar/ G31 at 37 mbar	G30/G31 at 50 mbar	G20 at 20 mbar	G20 at 20 mbar
Landen	FI, NL, RO	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, IE, IT, LT, NL, PL, PT, SI, SK	AT, CH, CZ, DE, GR, NL, SK	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR	AT, CH, DE, FR, SK	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, LU, PL, RO



WAARSCHUWING!

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

Lektest

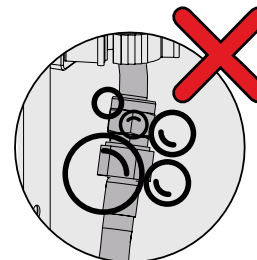
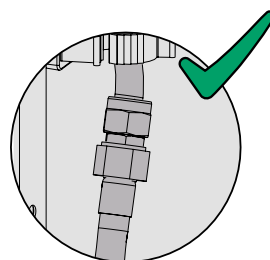
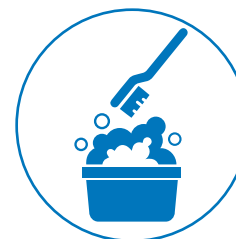
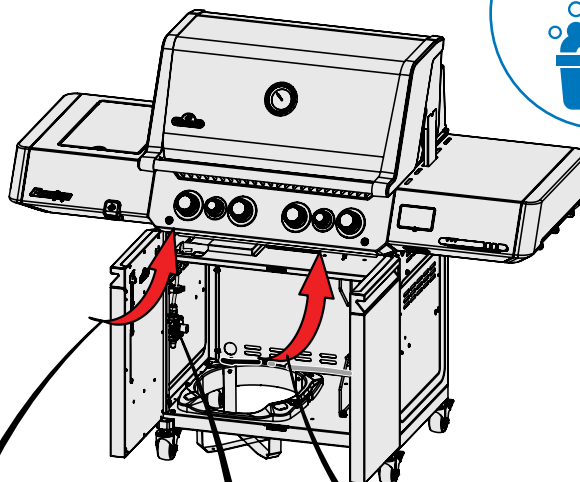
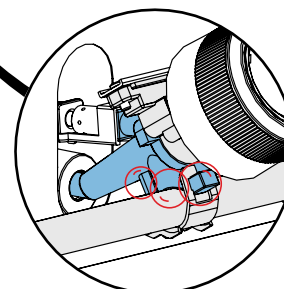
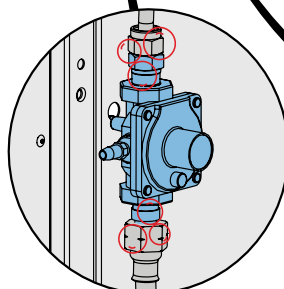
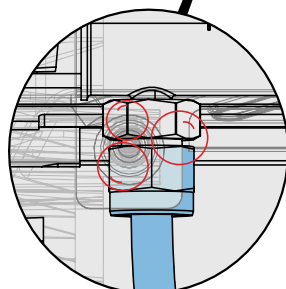
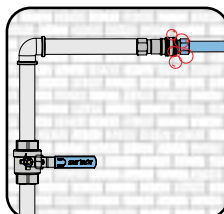
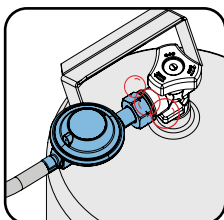
Waarom en Wanneer een Lektest?

Een lektest bevestigt dat er geen gas ontsnapt nadat u de slang op de gasvoorziening hebt aangesloten. Controleer bij elke tankvervulling en -installatie of er geen lekkages zijn op de aansluiting waar de regelaar op de tank is aangesloten.

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

Stappen voor de Lektest

1. Rok niet tijdens het uitvoeren van de test.
2. Verwijder alle ontstekingsbronnen.
3. Zet alle branderbedieningen in de uit-stand.
4. Zet de gaskraan aan.
5. Borstel een half-en-half oplossing van vloeibare zeep en water op alle verbindingen van de regelaar, slang, verzamelbuizen en kleppen.
6. Bellen wijzen op een gaslekage.



Als u een Lekkage Vindt

1. Draai eventuele losse verbindingen stevig aan.
2. Als de lekkage niet kan worden gestopt, sluit dan onmiddellijk de gasvoorziening af en koppel de grill los.
3. Laat de grill inspecteren door een gecertificeerde installateur of dealer.
4. Gebruik de grill niet totdat de lekkage is verholpen.



GEVAAR!

- Gebruik nooit een open vlam om op gaslekkages te controleren. Vonken of vlammen kunnen leiden tot brand, explosie, schade aan eigendommen, ernstig lichamelijk letsel of overlijden.
- Gebruik alleen de drukregelaar en slangassemblage die bij de grill zijn geleverd, of een die voldoet aan de lokale voorschriften.

Bediening

Uw Grill Aansteken

Is het de eerste keer? Voer een Burn-off uit

Verwijder het warmhoudrek en zet de hoofdbranders 30 minuten op hoog. Het is normaal dat de grill een geur afgeeft de eerste keer dat hij wordt aangestoken. Deze geur wordt veroorzaakt door het "burn-off" proces van interne verven en smeermiddelen die tijdens het productieproces zijn gebruikt en zal niet opnieuw voorkomen.



WAARSCHUWING!

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

Hoofdbrander Aansteken

1. Open de grilldeksel.
2. Druk en draai langzaam een willekeurige hoofdbranderknop tegen de klok in naar de HOOG-positie totdat de waakvlam brandt. Blijf op de bedieningsknop drukken totdat de brander brandt en laat dan los.
3. Als de waakvlam niet brandt – draai de bedieningsknop onmiddellijk met de klok mee naar de UIT-positie. Herhaal stap 2.
4. Als de waakvlam en brander binnen 5 seconden niet branden – draai de bedieningsknop met de klok mee naar de UIT-positie. Wacht 5 minuten om het gas te laten verdwijnen. Herhaal stap 2 en 3, of steek aan met een lucifer. **(Fig. 6).**



WAARSCHUWING!

- Gebruik de achterbrander niet terwijl u de hoofdbrander bedient.

Achterbrander Aansteken (indien aanwezig)

1. Open de grilldeksel.
2. Verwijder het warmhoudrek.
3. Druk en draai langzaam de achterbranderknop tegen de klok in naar de HOOG-positie.
4. Druk en houd de ontstekingsknop ingedrukt totdat de brander brandt, of steek aan met een lucifer.
5. Als de brander niet brandt – draai de bedieningsknop van de brander met de klok mee naar de UIT-positie. Wacht 5 minuten. Herhaal stap 3 en 4. **(Fig. 6).**

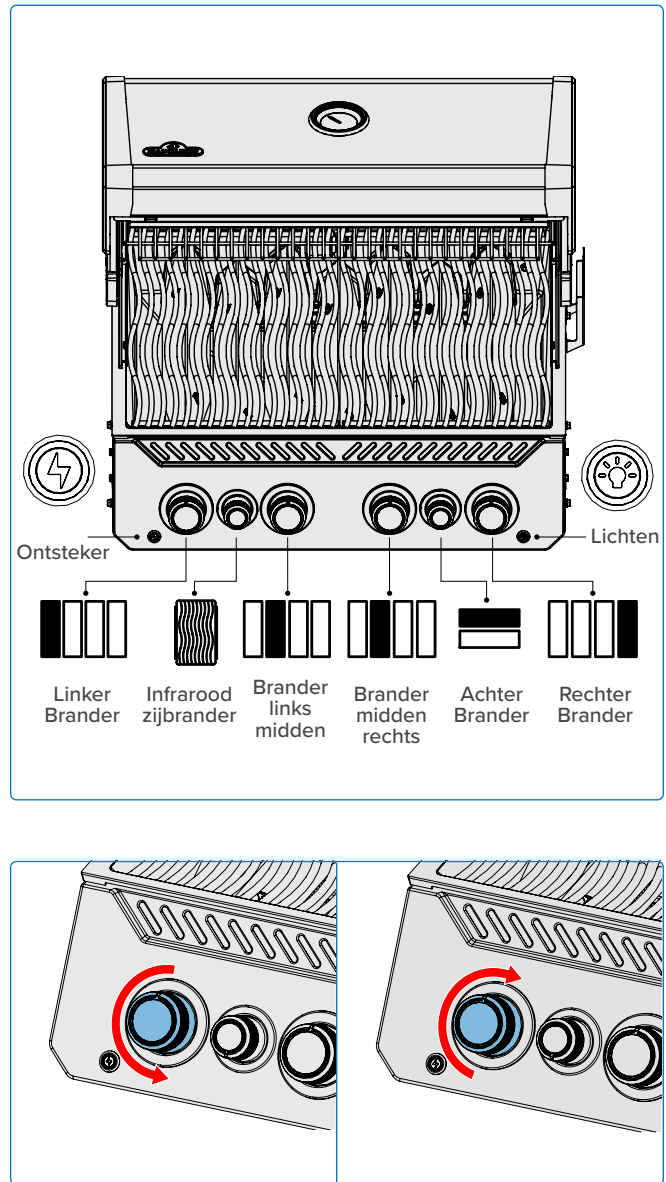


Fig. 6

Zijbrander Aansteken (indien aanwezig)

1. Open de branderdekseL.
2. Druk en draai langzaam de zijbranderknop tegen de klok in naar de HOOG-positie.
3. Druk en houd de ontstekingsknop ingedrukt totdat de brander brandt, of steek aan met een lucifer.
4. Als de brander binnen 5 seconden niet ontsteekt – draai de bedieningsknop van de brander met de klok mee naar de UIT-positie. Wacht 5 minuten. Herhaal stap 2 en 3. (Fig. 7).

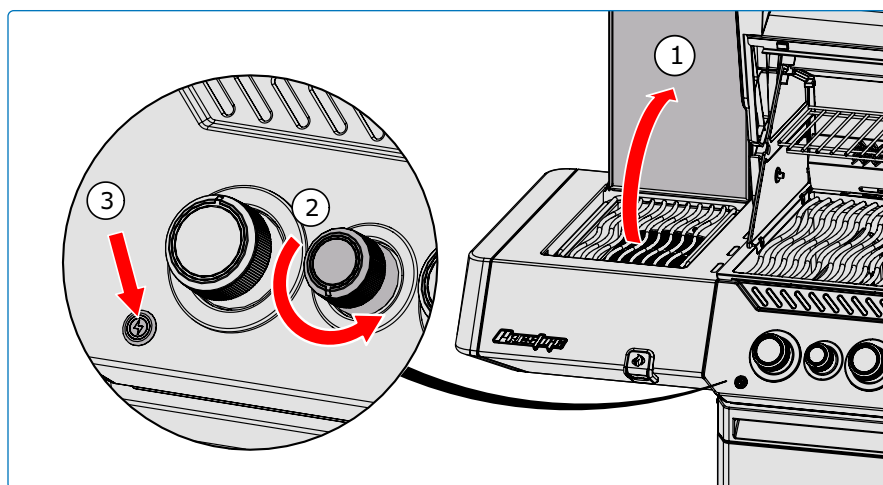


Fig. 7

Aansteken met een BBQ-aansteeker

1. Klem de lucifer in de meegeleverde BBQ-aansteeker.
2. Steek de aangestoken lucifer door de grillroosters en schroeiplates.
3. Terwijl u de bijbehorende branderknop naar hoog draait (Fig. 8).

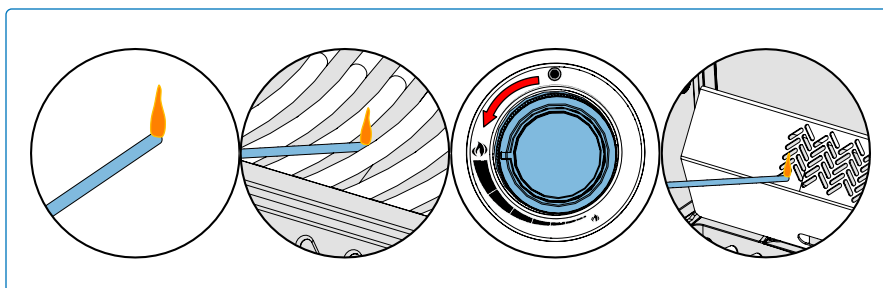


Fig. 8



WAARSCHUWING!

- Zorg ervoor dat alle branderknoppen in de OFF-stand staan voordat u de gastoevoerkraan langzaam opendraait.
- Volg de aanmaakinstructies nauwkeurig op.
- Zorg ervoor dat het deksel van de grill OPEN staat tijdens het aansteken.
- Verstel de grillroosters niet terwijl de grill heet is of werkt.
- Reinig regelmatig het vet uit het hele apparaat, inclusief de vetopvangbak en de dichtschroeiende platen, om ophoping en vetbrand te voorkomen.



Grillinstructies

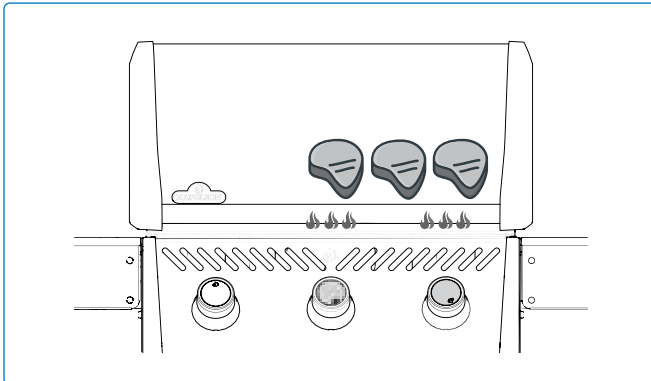
Gebruik van de Hoofdbrander

- Verwarm de grill voor voordat u voedsel schroeit door alle hoofdbranders op hoog te laten werken met het deksel gesloten gedurende ongeveer 10 minuten.
- Voedsel dat slechts kort wordt gekookt, zoals vis en groenten, kan worden gegrild met het deksel open.
- Grillen met het deksel gesloten zorgt voor hogere en constante temperaturen die het vlees gelijkmatiger garen en de kooktijden kunnen verkorten.
- De grillroosters kunnen voor het voorverwarmen worden ingesmeerd met olie om plakken te verminderen bij het grillen van mager vlees, zoals kipfilet of varkensvlees.
- Voedsel dat langer dan 30 minuten nodig heeft om te garen, zoals braadstukken, kan indirect worden gekookt met de brander aan de kant van het voedsel. Zie Indirect Grillen.
- Snijd overtollig vet van het vlees om vlammen te voorkomen, of verlaag de temperatuur van de grill.
- Vlammen – verplaats voedsel weg van de vlammen en verlaag de hitte. Laat het deksel open.

Direct Grillen

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

Plaats voedsel op de grillroosters direct boven de hitte. Schroeit het vlees eerst om de sappen en smaak vast te houden. Verlaag de temperatuur van de grill om het koken naar uw voorkeur te voltooien.

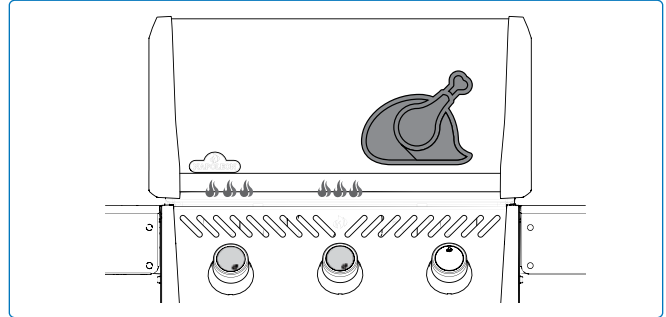


Indirect Grillen

Deze methode maakt gebruik van lagere temperaturen en circuleert de hitte rondom het voedsel, waardoor het langzaam en gelijkmatig wordt gekookt. Gebruik deze methode om grotere stukken vlees of voedsel dat gevoelig is voor vlammen, zoals braadstukken, kip of kalkoen, te koken.

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

Grillen op een lagere temperatuur en met een langzamere kooktijd resulteert in mals vlees.



Grilltemperaturen Bewaken

Sommige modellen zijn uitgerust met twee temperatuurindicatoren. Een op het deksel gemonteerde meter geeft de luchttemperatuur binnen de kookbehuizing aan en is de voorkeurreferentie voor de indirecte kookmethode. Een sensor die aan de basis is gemonteerd, meet de temperatuur op de grillroosters en is de voorkeurreferentie voor de directe kookmethode. Hoewel een geoptimaliseerde luchtstroom door de kookbehuizing de verwarmingssnelheid en temperatuuruniformiteit maximaliseert, zijn er verschillende factoren die de temperatuurmetingen beïnvloeden, waaronder:

Plaatsing van Voedsel en Accessoires

- Grote voedselitems of kookaccessoires, zoals bakplaten en planchas, kunnen warmte vasthouden boven de temperatuur sensor van het kookrooster. Dit kan leiden tot verhoogde sensorwaarden terwijl ook de temperatuurmetingen van de dekselmeter kunnen dalen, omdat de hitte ergens anders naartoe wordt geleid.

Branders in Gebruik

- Temperatuurmetingen worden beïnvloed door de instellingen van de branders, evenals de nabijheid van de basisgemonteerde sensor tot de branders die in werking zijn.

⚠ GEVAAR!

- Grill nooit voedsel direct op de brander aan de vlamzijde. Deze is alleen bedoeld voor gebruik met potten en pannen.
- Sluit het deksel van de zijbrander niet als deze werking of heet is.
- Frituur geen voedsel op de zijbrander. Koken met olie kan gevaarlijk zijn.
- Reinig regelmatig het vet uit het hele apparaat, inclusief de vetopvangbak en de dichtschroeiende platen, om ophoping en vetbrand te voorkomen.



GRILLTIP!

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

Verstreken Tijd

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

Voor de beste resultaten, gebruik de temperatuur sensorfunctie samen met de dekselmeter om de kookomgeving volledig te vergelijken met uw doeltreffende bereik. Geef de tijd om de temperaturen te stabiliseren en pas de instellingen van de branderbediening dienovereenkomstig aan.

Gebruik van de Infrarood Hoofdbander (indien uitgerust)

Volg de instructies voor het **“Ontsteken van de Hoofdbander”** en gebruik deze op hoog gedurende 5 minuten met het deksel gesloten of totdat de keramische branders rood gloeien.

Kook het voedsel rechtstreeks op het rooster(s) volgens de instructies op de "Infrarood Grillgids". Voedsel kan worden geschroeid op de infraroodbranders en vervolgens worden overgebracht naar de hoofdbranders van de grill om verder te garen op directe of indirecte hitte, afhankelijk van uw smaak en voorkeur.

Vlam Zijbrander (indien uitgerust)

De vlam zijbrander kan worden gebruikt als een kookplaat om jus of soepen te maken. De maximale diameter van potten of pannen is 10" (25 cm). Zorg ervoor dat uw grill zich op een locatie bevindt die beschermd is tegen de wind, anders zal de prestatie van de zijbrander worden beïnvloed.

Infrarood Zijbrander (indien uitgerust)

Volg de instructies voor het **“Ontsteken van de Zijbrander”** om deze te gebruiken. De infrarode hitte biedt een gelijkmatig kookgebied voor het schroeien van voedsel wanneer deze op hoog is ingesteld. Sommige modellen van de zijbrander hebben een in hoogte verstelbaar kookrooster. De maximaal aanbevolen diameter van potten of pannen is 10" (25 cm).

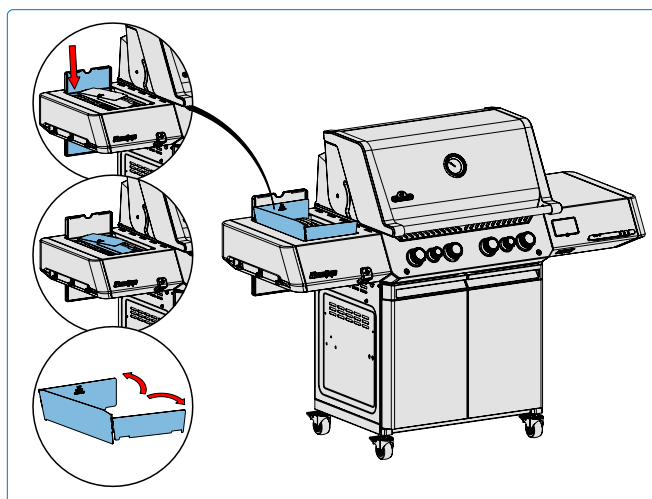
Grillen 's Nachts (indien van toepassing)

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

Windbescherming

Houd uw grill soepel aan het koken in winderige omstandigheden tot 11 km/h (6,8 mph). Ontworpen om eenvoudig aan uw grill te bevestigen, fungeert deze beschermkap als een schild tegen windstoten, waardoor een constante hitte behouden blijft voor gelijkmatig gekookte maaltijden. Pas het gewoon aan om op uw grill te passen, en u bent klaar om met vertrouwen te grillen, ongeacht het weer. De kap kan worden opgevouwen en onder de deksel van de zijbrander worden opgeborgen voor gemakkelijke opslag wanneer de zijbrander niet in gebruik is.

OPMERKING: De windbescherming moet worden geïnstalleerd wanneer de zijbrander wordt gebruikt. Dit verhoogt de veiligheid en verkort de kooktijden.



WAARSCHUWING!

- Laat voedsel niet onbeheerd op branders die aan staan.
- Houd het deksel open als de hoofd-infraroodbrander op hoog is ingesteld om te voorkomen dat voedsel per ongeluk aanbrandt.



GRILLTIP!

Draai de grill haaks op de windrichting om de effecten te minimaliseren.

Hoe de Rotisserie te Gebruiken

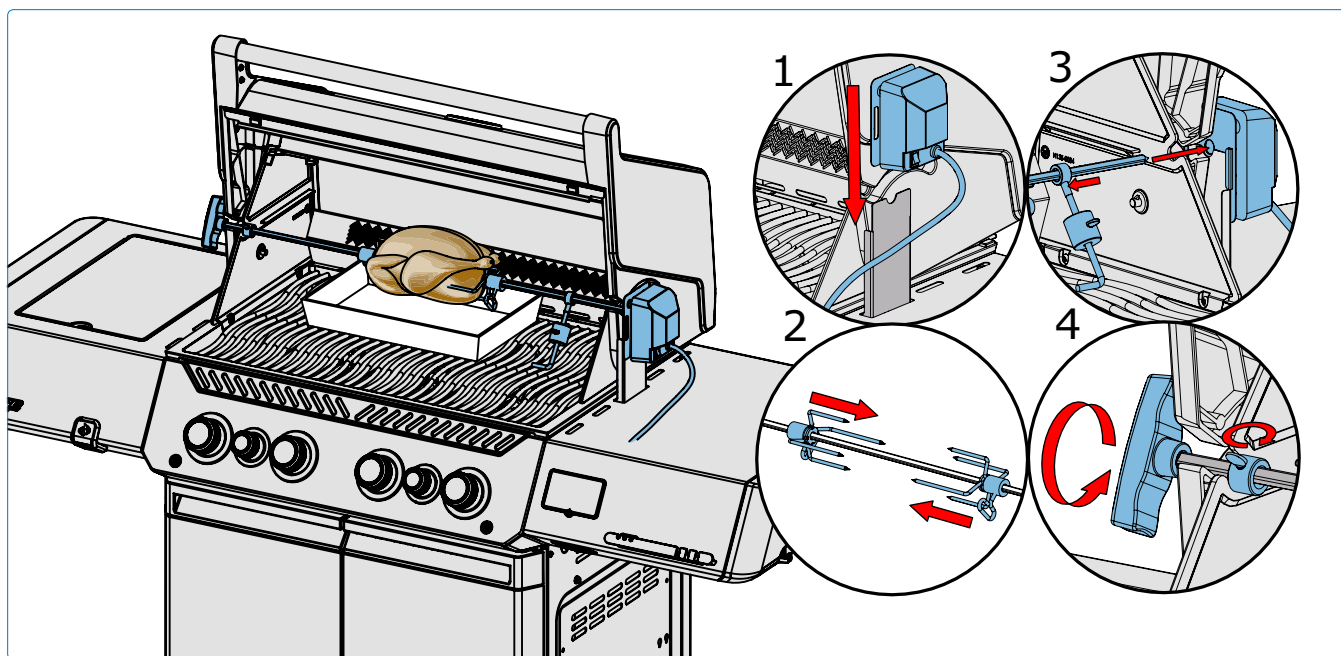
Uw Rotisserie Kit Monteren (indien uitgerust)

Opmerking: Verwijder het verwarmrooster voordat u de achterbranders en het spitstang gebruikt. Extreme hitte kan het verwarmrooster beschadigen. Installeer de rotisserie-motor aan de zijkant van de grill met behulp van de bevestigingsbeugel(s). Sommige modellen hebben al gemonteerde beugels.

1. Zodra de beugel aan de grill is bevestigd, schuift u de rotisserie-motor op de beugel.
2. Schuif de eerste rotisserie-vork net voorbij het midden van de spitstang en draai deze vast. Steek het vlees op de spitstang en duw het vlees in de vork. Schuif de tweede rotisserie-vork aan de tegenovergestelde kant van de spitstang en duw de vork in het vlees totdat deze stevig vastzit. Draai de vork vast.
3. Steek voorzichtig het puntige uiteinde van de spitstang in de rotisserie-motor en leg het tegenoverliggende uiteinde op de haken. De zware kant van het vlees zal van nature omlaag hangen om de belasting in balans te houden.
4. Schuif de stopbushing op de spitstang totdat deze voorbij de binnenkant van de kap is. Dit zorgt ervoor dat de spitstang niet zijwaarts kan bewegen.
5. Draai de stopbushing en het handvat van de spitstang vast. Plaats een metalen schaal onder het vlees om de druppels op te vangen.



BELANGRIJK! Draag altijd handschoenen bij het hanteren van de onderdelen van de grill.



Tips voor het gebruik van de Rotisserie:

- Bedien de achterbrander op hoog totdat het vlees bruin is. Verlaag de hitte. Houd het deksel gesloten.
- Gebruik een thermometer om de interne temperatuur van het vlees te controleren.
- Roast en gevogelte moeten aan de buitenkant bruin zijn en van binnen mals blijven.
- Gebruik het vet om te bedruipen en om jus te maken.
- Een kip van 1,5 kg heeft ongeveer 1,5 uur nodig op gemiddeld tot hoog.
- Let op de capaciteit van uw rotisserie-motor (15 lb). Overbelast uw apparatuur nooit.
- Zorg ervoor dat u altijd een gelijkmatig gebalanceerde belasting op uw rotisserie plaatst.

Hoe meerdere kippen te koken

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

1. Schuif de rotisserie-vork op de spitstang.
2. Steek de eerste kip op de spitstang totdat deze op zijn plaats wordt gehouden door de rotisserie-vork. Draai vast.
3. Steek de volgende 2 kippen op de spitstang zodat alle kippen dicht bij elkaar staan.
4. Schuif de tweede rotisserie-vork op de spitstang en duw deze in de kip totdat alle 3 de kippen stevig tegen elkaar zijn gedrukt. Draai vast.

De Grillervaring Checklist

Verwijs elke keer naar deze lijst wanneer je grillt.

- Lees de Gebruikershandleiding**
Zorg ervoor dat je de gebruikershandleiding en alle veiligheidsinstructies hebt gelezen.
- Maak de vetopvanglade schoon**
Zorg ervoor dat je de vetopvanglade altijd schoonmaakt voordat je gaat grillen om branden en vlammen te voorkomen.
- Controleer de slang**
Zorg ervoor dat de grill uitgeschakeld en afgekoeld is. Controleer de slang op tekenen van overmatige slijtage of sneden. Laat de slang vervangen voordat je deze gebruikt als de slang beschadigd is.
- Verhit en reinig de roosters**
Bedeek de roosters met plantaardige vet en verwarm je grill voor om overtollig residu te verbranden en plakken te voorkomen. Reinig gietijzeren roosters met een koperen draadborstel en roestvrijstalen roosters met een roestvrijstalen borstel. Zie "Reinigingsinstructies".
- Bereid je werkgebied voor**
Zorg ervoor dat alles wat je nodig hebt tijdens het grillen, zoals je gereedschap, kruiden, sauzen en borden, binnen handbereik is. Laat je voedsel niet onbeheerd, anders kan het verbranden.
- Een keer omdraaien en niet gluren**
Probeer niet te veel het deksel te openen en te gluren, anders ontsnapt de warmte en verandert je temperatuur en kooktijden. Draai je voedsel slechts één keer om, vooral bij steak en kip.
- Laat ruimte**
Laat wat ruimte op de grill en tussen het voedsel, zodat je het voedsel kunt verplaatsen als dat nodig is.
- Gebruik een thermometer**
Gebruik een thermometer om te zorgen dat het voedsel grondig is gaar. Volg de juiste temperatuur richtlijnen voor alle soorten vlees, vooral gevogelte.



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



GRILLEN TIP!

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



GRILLEN TIP!

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



OLIE EN VET SUGGESTIE!

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



CAUTION!

Hoe Gietijzeren Grillroosters In te Wrijven

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

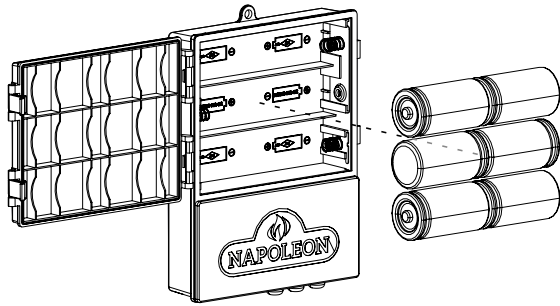
1. Verwijder de gietijzeren roosters van de grill.
2. Was de roosters met warm, zeepachtig water en een zachte doek. Dep ze droog en laat de roosters volledig drogen.
3. Breng gelijkmatig vet/olie aan met een siliconen kwast op beide zijden.
4. Verwarm het apparaat voor op 175 °C - 200 °C.
5. Installeer de grillroosters en kook 30 minuten.
6. Breng een tweede gelijkmatige laag vet/olie aan op de grillroosters en blijf nog eens 30 minuten koken.
7. De roosters zijn nu ingesmeerd.



OPMERKING: Als er roest is gevormd op de gietijzeren roosters, verwijder de roest met een schuurpad of koperen borstel en herhaal het inwrijfproces.

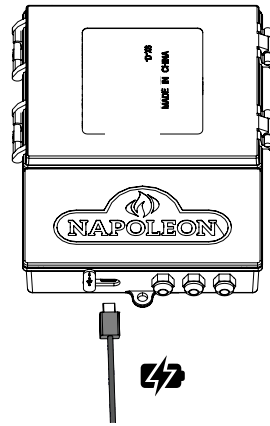
Snelle Startinstructies

1



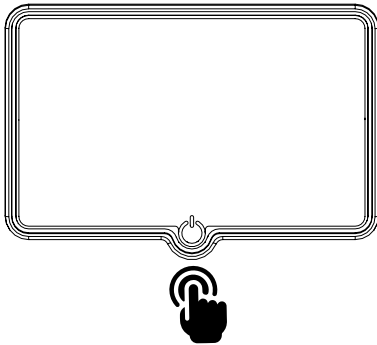
Plaats de batterijen in het compartiment.

2



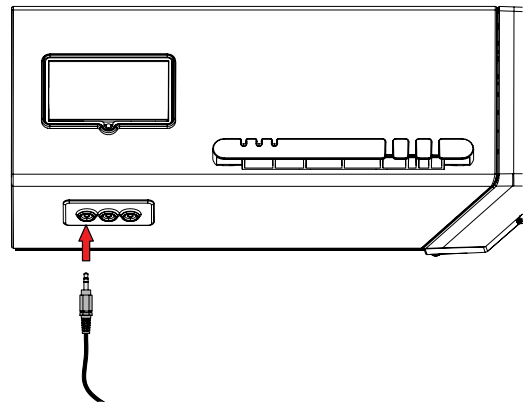
Alternatief kan het apparaat worden van stroom voorzien via een directe aansluiting via de USB Type C-poort. Gebruik hiervoor een 5V 1A-adapter. Het wordt aanbevolen om de batterijen te verwijderen bij gebruik van de directe voeding om corrosie te voorkomen en de levensduur van de batterijen te verlengen.

3



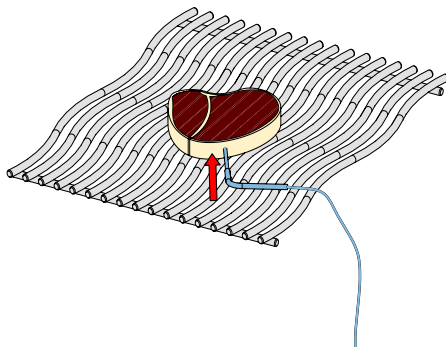
Zorg ervoor dat uw apparaat is ingeschakeld.

4



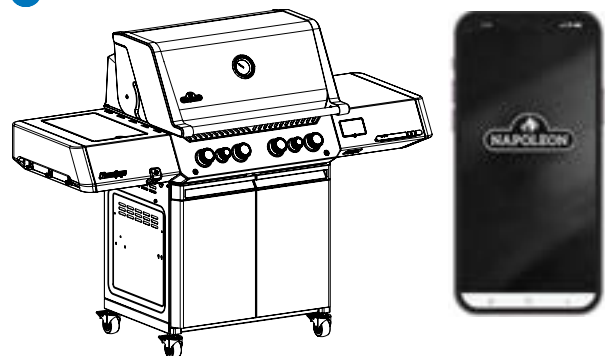
Verwijder de beschermende plastic en steek een of meer probes in uw apparaat.

5



Bij het gebruik van vleessensoren, zorg ervoor dat de punt van de sensor in het dikste gedeelte van het voedsel is gestoken, vermijd botten of vet.

6



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

Napoleon Connectivity

NAPOLEON HOME APP

HOE WERKT HET?

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

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

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

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



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 uw Facebook-, Google- of Apple-accountgegevens.

2 Aanmaken



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

3 Bijna daar



De informatie die in Stap 3 is ingevoerd, wordt geregistreerd in de **Napoleon Home-app** en er wordt een bevestiging naar het opgegeven e-mailadres gestuurd.

4 Bevestigen



Open de e-mailbox en selecteer de bevestigingslink. **Opmerking:** de bevestigingslink moet worden geopend op het apparaat waarop de Napoleon Home-app is geïnstalleerd.

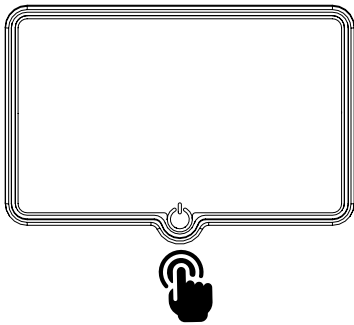
5 Herbevestigen



Als er geen e-mail is gevonden, klik dan op "Bevestigingslink opnieuw verzenden" en controleer de spamfolder.

EEN APPARAAT TOEVOEGEN

6 Inschakelen



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

7 Apparaat toevoegen



Selecteer "Apparaat toevoegen" en accepteer de machtigingen.

8 Zoeken



Zoek naar apparaten en selecteer het apparaat uit de lijst.

9 Netwerkverbinding



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

10 Voeg bijnaam toe



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

11 Succes



U bent nu **verbonden**.

ACCU-PROBE® Kookhulp

Met vertrouwen de grill en uw gasten verzorgen met de geïntegreerde ACCU-PROBE®-technologie. Bewaak de interne grilltemperatuur. Programmeer eenvoudig uw voedseltype, doeltemperatuur en kooktijd met uw slimme apparaat via de Napoleon Home App.

U ontvangt meldingen op uw apparaat wanneer uw voedsel perfect is bereid. ACCU-PROBE® ondersteunt zowel Wi-Fi- als Bluetooth®-connectiviteit. Als uw standaard Wi-Fi niet beschikbaar is, stelt de Bluetooth®-functie u in staat om eenvoudig verbinding te maken met ACCU-PROBE®. Het apparaat moet eerst via Wi-Fi worden ingesteld, waarna alleen Bluetooth® beschikbaar zal zijn.

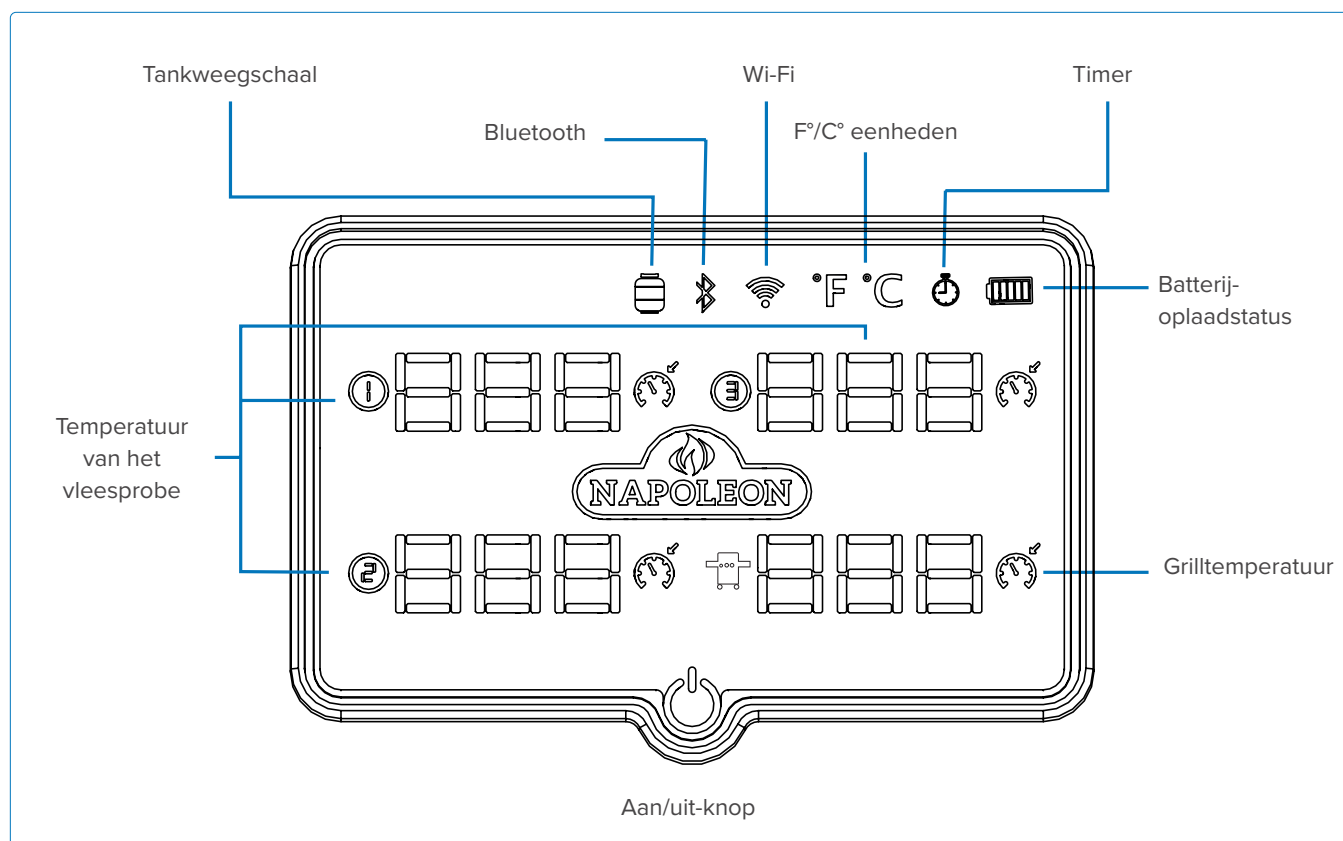
Zie de secties "Snelstartinstructies" en "Napoleon Home App" voor meer informatie over het verbinden. Download de Napoleon Home App en geniet van slim koken.

Het gebruik van dergelijke merken en logo's is eigendom van de respectieve eigenaren en elk gebruik door Wolf Steel Ltd. is onder licentie: Bluetooth® van 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.

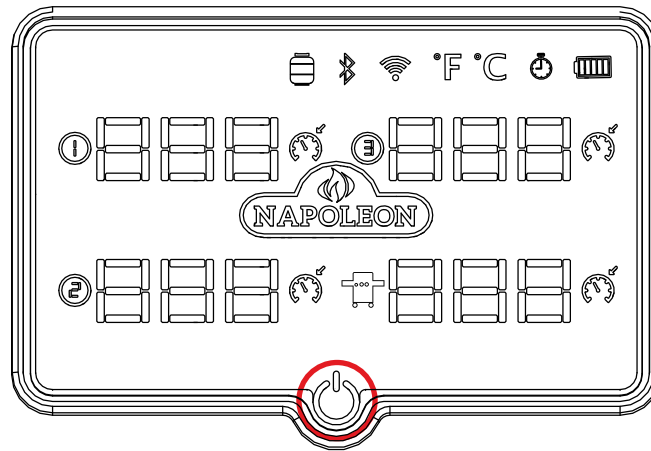
Compatibele apparaten

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

Overzicht van het scherm



Weergavewerking



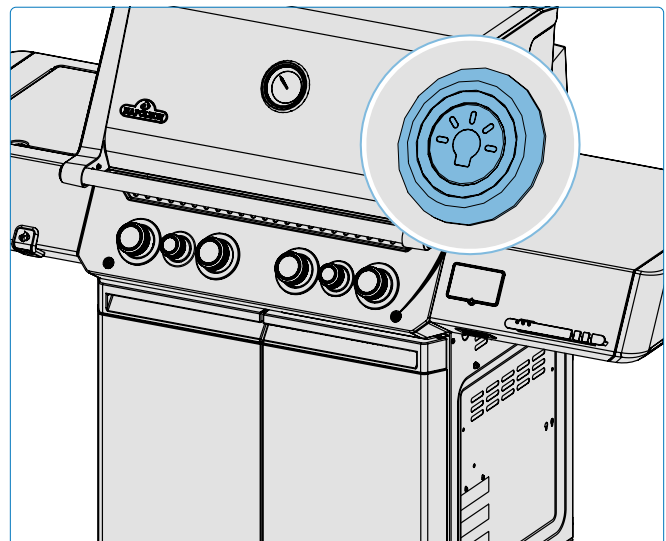
Functie	Actie	Duur	Beschrijving
Koppelmodus	Druk en houd in	10 seconden	Wanneer het systeem opnieuw opstart, verschijnt het Napoleon-logo. De Wi-Fi- en Bluetooth®-pictogrammen knipperen, wat aangeeft dat het apparaat zich in de koppelmodus (Access Point-modus) bevindt. U moet het apparaat opnieuw instellen met behulp van de Napoleon Home-app. Dit proces moet worden voltooid wanneer het display actief is. Als het display uit is of in de display-tijdout staat, blijft u de knop ingedrukt houden totdat de Access Point-modus wordt bereikt.
Display Aan/Uit	Druk en houd in	3 seconden	Het Napoleon-logo verschijnt, vergezeld van een hoorbare waarschuwing. Het display schakelt aan of uit, afhankelijk van de huidige status.
Wake-up Display (Alleen op Batterijvoeding)	Enkele tik	N/A	Na het ontwaken keert het display naadloos terug naar zijn vorige staat.
Temperatuur Eenheid Verandering	Enkele tik	N/A	Wissel tussen Celsius en Fahrenheit.

In Winterse Voorwaarden

Voor de beste ervaring in winterse omstandigheden, gebruik de knop op het bedieningspaneel om het display in of uit te schakelen. Dit maakt functionaliteit mogelijk zonder de noodzaak om handschoenen uit te trekken. Houd eenvoudig de knop op het bedieningspaneel langer dan 3 seconden ingedrukt.



OPMERKING: Het display schakelt na 5 minuten inactiviteit uit en keert terug naar de standaardhelderheid wanneer de gebruiker actie onderneemt. Als er gedurende deze tijd enige activiteit plaatsvindt, wordt de periode van 5 minuten opnieuw ingesteld.



Systemmonitoring

Veiligheidsgloed

Verlicht de bedieningsknoppen door op het gloeilampicoon op het bedieningspaneel te drukken. Wanneer een brander actief is, zal de bijbehorende knop rood oplichten, terwijl de andere blauw blijven. Om de batterijduur te besparen, zullen de blauw oplichtende knoppen standaard na 1 uur uitschakelen, terwijl de andere rood blijven. De uitschakeltijd van 1 uur voor batterijgevoede werking kan binnen de app worden aangepast. Bij gebruik van een USB-voedingsbron wordt de uitschakeltimer voor de lichten geannuleerd.



Lage Batterij

Controleer de batterijstatus via de app en het display. Wanneer het systeem stroom van een batterijbron trekt, knipperen de knoppen om aan te geven dat de batterij bijna leeg is. Het systeem verzendt een waarschuwing naar je apparaat en schakelt uit zodra de batterij bijna leeg is. Vervang de batterijen indien nodig. De volgende indicatoren geven de geschatte resterende laadniveaus van de batterijen aan:



Groen - Vol



Oranje – 50%



Rood - Laag



Temperatuurwaarschuwingen

Het systeem kan akoestische waarschuwingen geven wanneer de doeltemperaturen zijn bereikt. Het display geeft aan welke probes een doeltemperatuur hebben ingesteld.



Timerwaarschuwingen

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



Propan Tankweegschaal

Het systeem kan continu de hoeveelheid propaan die in de tank is overgebleven monitoren en de status met één oogopslag bieden.



Groen – 100%



Oranje – 50%



Rood – 20%



Knipperend Rood – Laag

Reset de Weegschaal

Voor calibratie:

- Verwijder de lege tank van de weegschaal. Druk op de aangewezen knop om de nulweging te starten.
- Wacht 20 seconden voor het tareren.
- Plaats de nieuwe tank op de weegschaal na het voltooiën van de nulweging.

Selecteer de Tank

- Start de Napoleon Home App.
- Navigeer naar de sectie voor de tankweegschaal.

Selecteer Tank en Regio:

- Selecteer "Nieuwe Tankweegschaal."
- Kies je regio (Noord-Amerika, Europa of Aangepast).
- Voor Noord-Amerika worden standaardtankgewichten geselecteerd.
- Voor Europa kies je uit de lijst met beschikbare tankspecificaties.

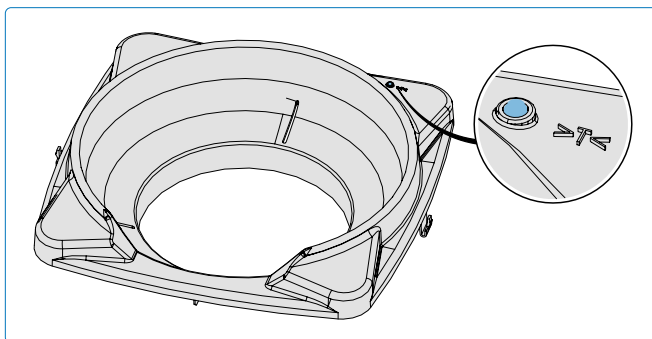


Aangepaste Tank (Optioneel):

- Als je voor een aangepaste tank kiest, voer dan het gewicht van de lege tank en het gewicht van de volle tank in. Dit zorgt voor nauwkeurige metingen.
 - » Gewicht Lege Tank (lbs/kg): Voer het gewicht van de lege tank in.
 - » Gewicht Volle Tank (lbs/kg): Voer het gewicht van de volle tank in..
- Zorg ervoor dat de waarden nauwkeurig zijn voordat je verdergaat met het plaatsen van de tank in de houder.



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



Veiligheidsmaatregelen

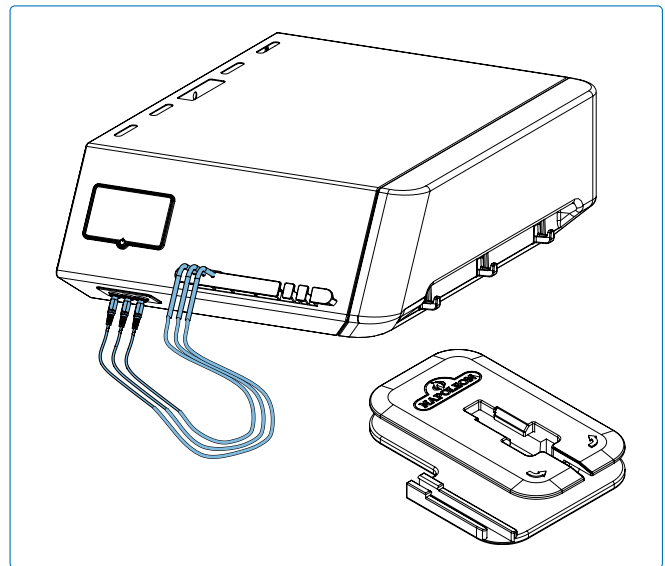
- Vermijd hoge luchtvochtigheid of extreme temperaturen.
- Vermijd langdurige blootstelling aan direct zonlicht of sterke ultraviolette straling.
- Demonteer het apparaat niet en probeer het niet zelf te repareren.
- Stel het apparaat of zijn accessoires niet bloot aan ontvlambare vloeistoffen, gassen of andere explosieven. Probes kunnen werken van -20 °C tot 300 °C.
- Probe-kabels kunnen werken van -20 °C tot 380 °C.
- **BELANGRIJK:** Laat de probes niet direct blootstellen aan vlammen of temperaturen die hoger zijn dan 300 °C.
- Voor nauwkeurige metingen, steek de probes in het midden van het vlees, bij voorkeur voordat het op de grill wordt geplaatst.
- **BELANGRIJK:** Richt de punten van de probes naar beneden, maar laat de punten niet de grillroosters aanraken. Probeer ook ervoor te zorgen dat de probes het lichaam van de grill niet raken.
- Plaats het vlees aan de zijde van de grill die het dichtst bij de thermometer is.
- Positioneer de kabel op een hoog uitgangspunt, zodat de kabel voldoende boven de grillroosters blijft wanneer de deksel is gesloten.
- Alternatief kunnen de handgrepen van de probes onder de dekselafdichting worden geplaatst. Zorg ervoor dat de zijkanten van de grill de hoogste bedrijfstemperatuur van de probe niet overschrijden.
- Wanneer je meer dan één probe gebruikt, kunnen gekleurde probe-ringen helpen bij het identificeren van het aantal probes. Plaats elke ring rond de punt van de probe en duw deze totdat deze de basishouder bereikt.

Vrijheid

- Controleer of het kookgebied de maximale temperatuur niet overschrijdt en dat de kabels niet geknikt of versleten zijn door gesloten deuren of deksels.
- Controleer eerst de kabelvrijheid bij omgevingstemperatuur met de deksel gesloten. Onderzoek de kabel op ernstige knikken of buigingen. Zet de grill vervolgens AAN en controleer op hete plekken waar de kabel mogelijk contact maakt met het oppervlak.

Opslag








- Gebruik de opbergmogelijkheden voor probes op de zijplank bij het voorbereiden van de kook. Ontkoppel de probes en breng ze naar binnen wanneer ze niet in gebruik zijn om ze tegen de elementen te beschermen.



WAARSCHUWING!

- Na het koken, plaats de probes niet terug in de houder totdat ze zijn afgekoeld.

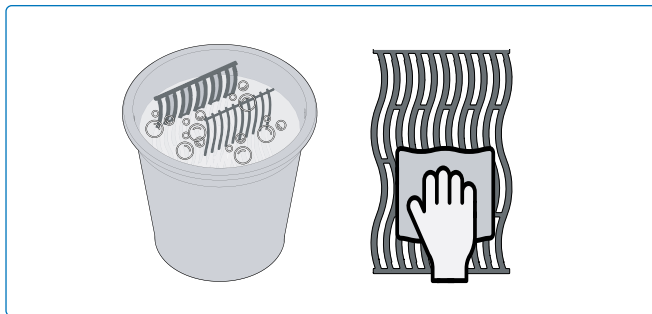
Infrarood Grillgids

Voedsel	Regelknopinstelling	Kooktijd	Suggesties
 Steak 2,54 cm dik	HOOG 2 minuten per kant.	Rare – 4 minuten	Vraag om een doorregen stuk vlees. Vet is een natuurlijke malsmaker en houdt het vlees sappig.
	HOOG naar GEMIDDELD Hoge temperatuur 2 minuten per kant, daarna verlagen naar middelhoge temperatuur.	Medium – 6 minuten	
		Well Done – 8 minuten	
 Hamburger 1,27 cm dik	HOOG 2 minuten per kant.	Rare – 4 minuten	Houd de hamburgers allemaal even dik voor gelijke kooktijden. Hamburgers van 2,5 cm dik of dikker moeten met indirecte hitte worden gegrild.
	HOOG 2 ½ minuten per kant.	Medium – 5 minuten	
	HOOG 3 minuten per kant.	Well Done – 6 minuten	
 Kip	HOOG, GEMIDDELD, LAAG 2 minuten per kant op hoog vuur, daarna op middelhoog tot laag vuur.	20 – 25 minuten	Sneede de verbinding tussen de dij en het been $\frac{3}{4}$ door, zodat het vlees plat op de brander ligt en gelijkmatig gaart.
 Varkenskoteletten	GEMIDDELD	6 minuten per kant.	Kies dikke stukken voor malsere vlees. Snijd overtollig vet weg.
 Spare ribs	HOOG naar LAAG Hoog voor 5 minuten, vervolgens laag totdat het gaar is.	20 minuten aan elke kant, regelmatig omdraaien.	Kies mager vleesribben. Grill tot het vlees gemakkelijk van het bot loskomt.
 Lamskoteletten	HOOG naar GEMIDDELD Hoog gedurende 5 minuten, vervolgens Medium tot gaar.	15 minuten per kant.	Kies dikke sneden voor meer mals vlees. Verwijder overtollig vet.
 Hotdogs	GEMIDDELD naar LAAG	4 – 6 minuten	Kies grotere worsten en snijd ze in de lengte open voordat je ze grilt.

Reinigingsinstructies

Eerste gebruik

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

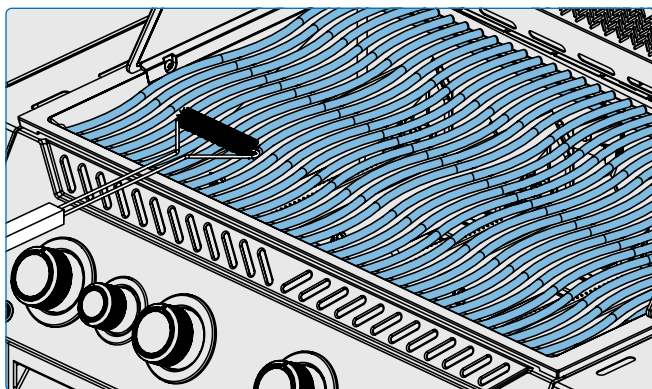


Gietijzeren roosters

- Breng om de 3-4 keer een beschermende laag aan op de roosters om corrosie te voorkomen. Zie Grilltips – **Hoe gietijzeren grillroosters te behandelen.**

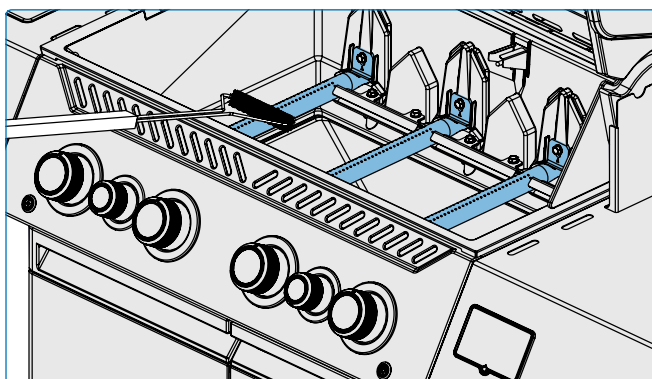
Roestvrijstalen roosters

- Roestvrijstalen grillroosters kunnen worden schoongemaakt door de grill voor te verwarmen bij elk gebruik en met een draadborstel het resterende vuil te verwijderen.
- Roestvrijstalen roosters verkleuren permanent door regelmatige blootstelling aan de hoge temperaturen van het grillen.



Infrarood zijbrander

- De meeste vetdruppels en voedselresten die op de infraroodbrander vallen, verbranden direct door de hoge intensiteit van de warmte.
- Reinig de keramische tegel niet met een draadborstel. Gebruik geen water of andere vloeistoffen om de brander schoon te maken.
- Een plotselinge temperatuurverandering kan ervoor zorgen dat de keramische tegel barst.
- Laat elke 3-4 keer de brander op hoog vuur branden gedurende 5-10 minuten om achtergebleven resten te verwijderen.

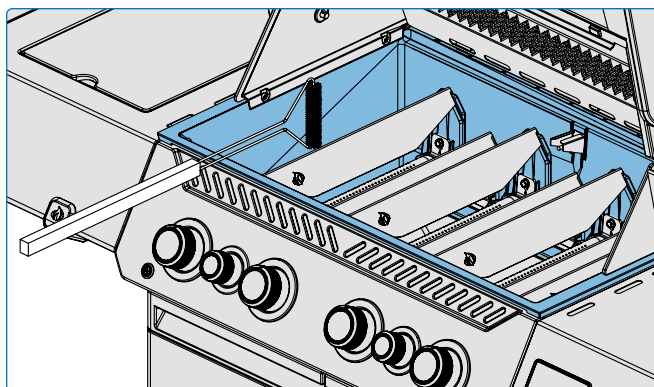


GEVAAR!

- Draag altijd beschermende handschoenen en veiligheidsbril tijdens het schoonmaken van uw grill.
- Opgehoopte vet is een brandgevaar.
- Schoonmaken mag alleen gebeuren wanneer de grill afgekoeld is om de kans op brandwonden te vermijden.

Binnenkant van de Grill

1. Verwijder de grilloosters.
2. Maak de binnenkant van de grill minstens elke 3 maanden schoon bij normaal gebruik, of vaker indien nodig.
3. Gebruik een messing draadborstel om losse rommel van de zijkanten en onder de deksel te verwijderen.
4. Schrob de sear-platen met een plamuurmes of schraper. Gebruik een draadborstel om de as te verwijderen.
5. Verwijder de sear-platen en borstel rommel van de branders met een draadborstel.
6. Veeg rommel van binnen in de grill in de druppelpan.



Aluminium Gietstukken

Maak minstens eenmaal per seizoen schoon met warm zeepsop. Aluminium roest niet, maar hoge temperaturen en vertering kunnen oxidatie op het oppervlak van de gietstukken veroorzaken die eruitzien als witte vlekken.

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

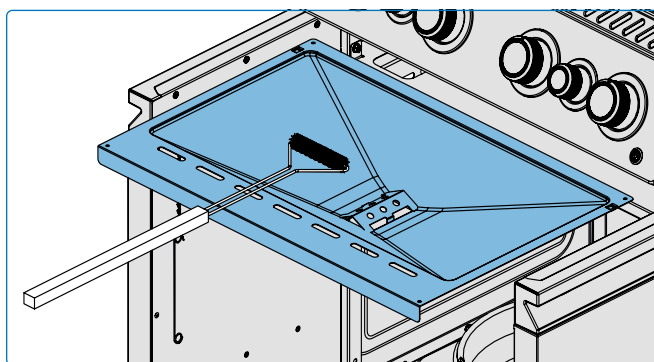
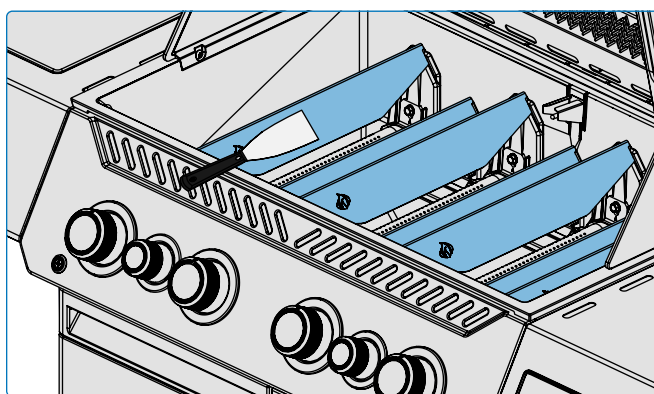
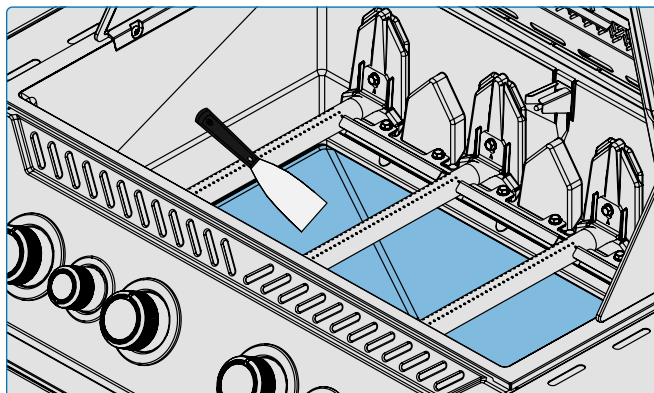
Druppelpan

Elke grillkop, zijbrander en inbouwbrander heeft een bijbehorende druppelpan. Deze is gemakkelijk toegankelijk via deuren of openingen.

- Vet en overtollige druppels verzamelen zich in de druppelpan onder de grill en accumuleren in de wegwerp-vettray onder de druppelpan (indien van toepassing).
- Gebruik alleen door Napoleon goedgekeurde voeringen in de druppelpan. Gebruik nooit aluminiumfolie, zand of andere niet-goedgekeurde materialen. Dit kan de afvoer van vet belemmeren.
- Maak regelmatig schoon om vetophoping te voorkomen - ongeveer elke 4-5 gebruiksbeurten.

Schoonmaakstappen:

1. Trek de druppelpan uit de grill om toegang te krijgen tot de wegwerp-vettray of om de druppelpan schoon te maken.
2. Schrob de druppelpan uit met een plamuurmes of schraper.
3. Vervang de wegwerp-vettray elke 2-4 weken, afhankelijk van het gebruik van de grill (indien van toepassing). Zie uw Napoleon Grill dealer voor benodigdheden.



Bedieningspaneel

Gebruik alleen warm zeepsop. De tekst is rechtstreeks op het bedieningspaneel gedrukt en zal geleidelijk vervagen als er schurende of roestvrijstalen reinigers worden gebruikt. Een goede schoonmaak van het bedieningspaneel telkens wanneer het vuil wordt, zorgt ervoor dat de tekst donker en leesbaar blijft.

Buitenoppervlak van de Grill

Maak de buitenkant van de grill eens per maand schoon bij normaal gebruik, of vaker indien nodig.

- Gebruik alleen een niet-schurend reinigingsmiddel. Schurende reinigingsmiddelen of staalwol kunnen de afwerking krassen.
- Veeg altijd in de richting van de nerf.
- Behandel porselein geëmailleerde onderdelen met zorg.
- De gebakken emaille afwerking is glasachtig en kan chippen als het wordt geraakt.

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



WAARSCHUWING!

- Barbecuesaus en zout kunnen bijtend zijn en zullen een snelle achteruitgang van de grillcomponenten veroorzaken, tenzij ze regelmatig worden schoongemaakt.
- Zorg ervoor dat alle branders zijn uitgeschakeld en de grill koel is voordat je gaat schoonmaken. Gebruik geen ovenreiniger om een deel van de grill schoon te maken.
- Plaats de grillroosters of andere onderdelen van de grill niet in een zelfreinigende oven om schoon te maken. Maak de grill schoon op een plek waar het reinigingsmiddel geen schade toebrengt aan terrassen, gazons of patio's.

Insectenscherm en Brandergaten

Spinnen en insecten worden aangetrokken tot kleine, afgesloten ruimtes. Napoleon heeft de brander uitgerust met een insectenscherm op de luchtklep. Dit vermindert de kans dat insecten nesten binnenin de brander bouwen, maar elimineert het probleem niet.

Een nest of web kan ervoor zorgen dat de brander vlam een zachte gele of oranje kleur krijgt en een brand of terugslag veroorzaakt bij de luchtklep onder het bedieningspaneel. Raadpleeg de volgende stappen als dit gebeurt:

1. Verwijder de schroef(s) die de brander aan de achterwand van de grill bevestigt. Trek de brander naar achteren en omhoog om deze te verwijderen. (Fig. 9)
2. Maak de binnenkant van de brander schoon met een flexibele venturi-borstel of, voor delicate gebieden, een borstel met zachte haren om voorzichtig vuil te verwijderen.
3. Schud los vuil uit de brander via de gasinlaat.
4. Controleer de brandergaten en de klepopening op verstoppingen: brandergaten kunnen in de loop van de tijd dichtslibben door kookresten en corrosie.
5. Gebruik een geopende paperclip of de meegeleverde onderhoudsbit om de brandergaten schoon te maken.
6. Boor verstopte gaten uit met de meegeleverde boor in een kleine accu-boormachine: dit kan gedaan worden met de brander aan de grill, maar het is gemakkelijker als deze van de grill is verwijderd.
7. Buig de boor niet wanneer je de gaten boort, omdat de boor kan breken.
8. Deze boor is voor brandergaten, NIET voor messing gaatjes die de gasstroom naar de brander regelen.
9. Vergroot de gaten niet.
10. Zorg ervoor dat het insectenscherm schoon, stevig en vrij van pluïesjes of ander vuil is.
11. Draai de procedure om om de brander opnieuw te installeren.
12. Zorg ervoor dat de klep de brander binnengaat tijdens de installatie.
13. Vervang de bevestiging van de searplaat en draai de schroeven aan om de herinstallatie te voltooien.

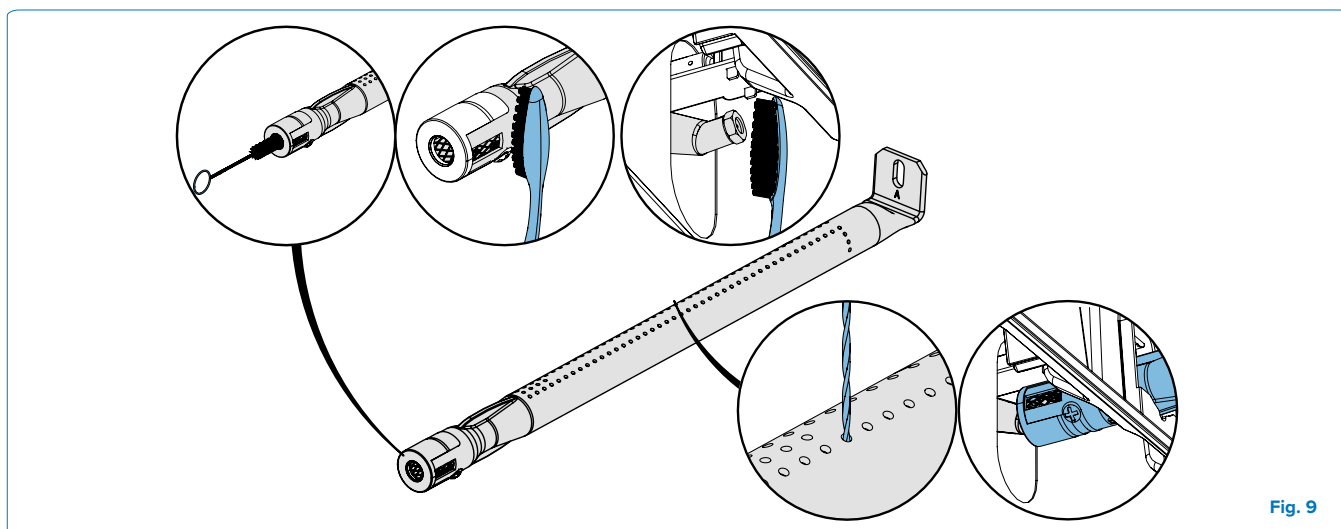


Fig. 9

Temperatuurprobes

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



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



GEVAAR!

- Het is zeer belangrijk dat de klep/orifice in de branderbuizing komt bij het herinstalleren van de brander na het reinigen en voordat je je grill aansteekt, anders kan er een brand of explosie optreden.
- Vermijd onbeschermde contact met hete oppervlakken.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of staalwol op geschilderde, porseleinen of roestvrijstalen onderdelen van je grill, omdat dit de afwerking zal krassen.



VEILIGHEID EERST!

Draag altijd beschermende handschoenen en veiligheidsbril tijdens het onderhouden van je grill.

Onderhoudsinstructies

Algemene Vereisten

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

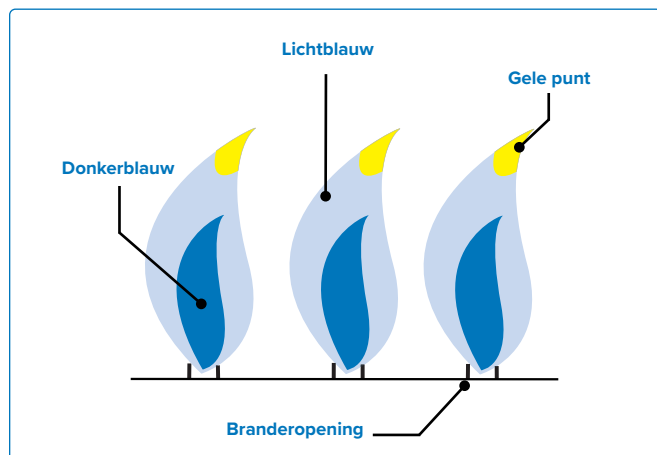
- Belemmer de luchtstroom voor ventilatie en verbranding niet.
- Houd de ventilatieopeningen van de cilinderbehuizing, gelegen aan de zijkant van de kar of behuizing, en aan de voor- en achterkant van de onderste plank vrij van puin.
- Afgedichte onderdelen mogen niet door de gebruiker worden gemanipuleerd.

Aanpassing van de Verbrandingslucht



BELANGRIJK! Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerde gasinstallateur.

- De luchtklep is fabrieksmatig ingesteld en zou onder normale omstandigheden geen aanpassing vereisen. Aanpassingen kunnen nodig zijn onder extreme omstandigheden in het veld.
- De vlammen van de luchtklep zijn donkerblauw, met een lichtblauwe en af en toe gele tip wanneer correct afgesteld.
- Te weinig luchtstroom naar de brander produceert roet en lethargische gele vlammen.
- Te veel luchtstroom naar de brander zorgt ervoor dat de vlammen onregelmatig omhoog trekken en ontstekingsproblemen veroorzaken.



Het Aanspreken van de Luchtklep

1. Verwijder de grillroosters en sear-plates. Laat de deksel open.
2. Mogelijk moet u de kastdeur openen of de bovenste lade (indien uitgerust) verwijderen om toegang te krijgen tot de schroef van de luchtklep aan de monding van de brander.
3. Verwijder de achterklep om de luchtklep van de achterbuisbrander aan te passen.
4. Maak de vergrendelingsschroef van de luchtklep los en open of sluit de luchtklep indien nodig.
5. Steek de branders op hoog aan.
6. Visueel de brandervlammen inspecteren.
7. Zet de branders uit, draai de vergrendelingsschroeven vast en vervang de verwijderde onderdelen wanneer de kleppen correct zijn ingesteld.
8. Zorg ervoor dat insectenschermen zijn geïnstalleerd.



OPMERKING: Infraroodbranders hebben geen luchtregeling.



WAARSCHUWING!

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



WE WILLEN HELPEN!

Neem contact op met de klantenservice van Napoleon voor aanbevolen vervangonderdelen
1-866-820-8686

Roestvrij staal in Harde Omgevingen

Roestvrij staal oxideert of vlekken in de aanwezigheid van chloriden en sulfiden, vooral in kustgebieden, warme en zeer vochtige gebieden, en rond zwembaden en hottubs. Deze vlekken lijken op roest, maar ze kunnen gemakkelijk worden verwijderd of voorkomen. Was roestvrijstalen en chromen oppervlakken elke 3-4 weken. Reinig met warm, zeepachtig water.

Onderhoud van de Branders

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

Onderhoud en Bescherming van Infraroodbranders

Uw infraroodbranders zijn ontworpen voor een lange levensduur, maar u moet voorzichtig zijn om te voorkomen dat de keramische oppervlakken barsten. Scheuren zullen ervoor zorgen dat de branders niet goed functioneren.



BELANGRIJK! Schade die het gevolg is van het niet volgen van deze instructies is NIET gedekt door uw grill garantie.

Deurafstelling

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

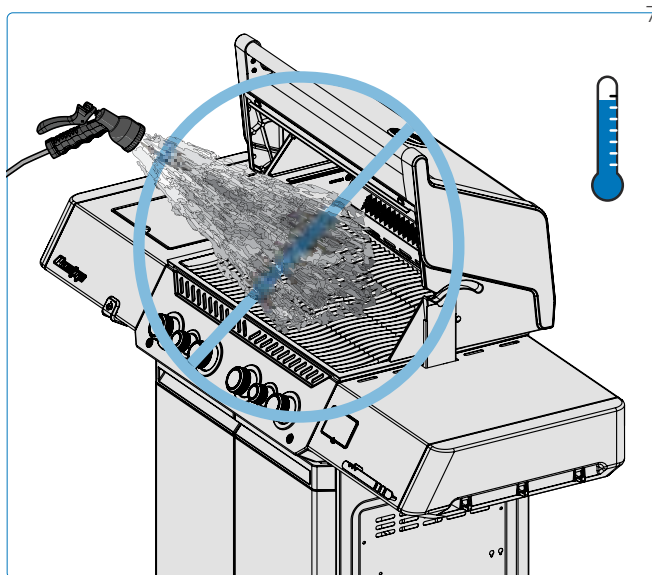
1. Zoek de afstelbeugel aan de bovenkant van de deur.
2. Gebruik een schroevendraaier om de schroef voor de deurafstelling met de klok mee te draaien om de deur te verhogen, of tegen de klok in om deze te verlagen.
3. Na een of twee draaien van de schroevendraaier, opent en sluit u de deur en controleert u de uitlijning aan de bovenkant van de deuren.
4. Herhaal deze stappen indien nodig totdat de deuren zijn uitgelijnd.

Ventilatie van Heet Lucht

- Heet lucht moet een manier hebben om de grill te verlaten zodat de branders goed functioneren.
- De branders kunnen zuurstof tekortkomen als de hete lucht niet kan ontsnappen, wat hen kan veroorzaken om terug te vlammen. De keramiek kan barsten als dit herhaaldelijk gebeurt.

Stappen om Beschadiging van Keramische Oppervlakken te Voorkomen

1. Dompel een vlam nooit onder of controleer flare-ups met water.
2. Laat koud water (regen, sproeier, slang, enz.) nooit in contact komen met hete keramische branders. Een onmiddellijke temperatuurverandering zal barsten in de keramische tegel veroorzaken.
3. Een keramische brander die nat wordt voor gebruik, zal stoom creëren wanneer deze later wordt gebruikt en druk produceren die de keramiek barst.
4. Herhaaldelijk weken van de keramiek kan ervoor zorgen dat deze zwelt en uitzet, wat druk produceert die de keramiek laat barsten en verpulveren.
5. Inspecteer de keramiek op mogelijke waterabsorptie als u stilstaand water in de grill vindt. Verwijder de brander als de keramiek nat is. Draai deze ondersteboven om het overtollige water af te voeren. Breng de keramiek binnenshuis om grondig te drogen.
6. Laat geen harde voorwerpen de brander raken. Wees voorzichtig bij het inbrengen of verwijderen van grillroosters en het gebruik van accessoires.



GEVAAR!

- Zet de gasbron uit en koppel de unit los voordat u onderhoud pleegt.
- Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd wanneer de grill koel is om de mogelijkheid van brandwonden te voorkomen.
- Een lektest moet jaarlijks worden uitgevoerd en wanneer een onderdeel van de gastrein wordt vervangen, of wanneer er een gaslucht waarneembaar is.



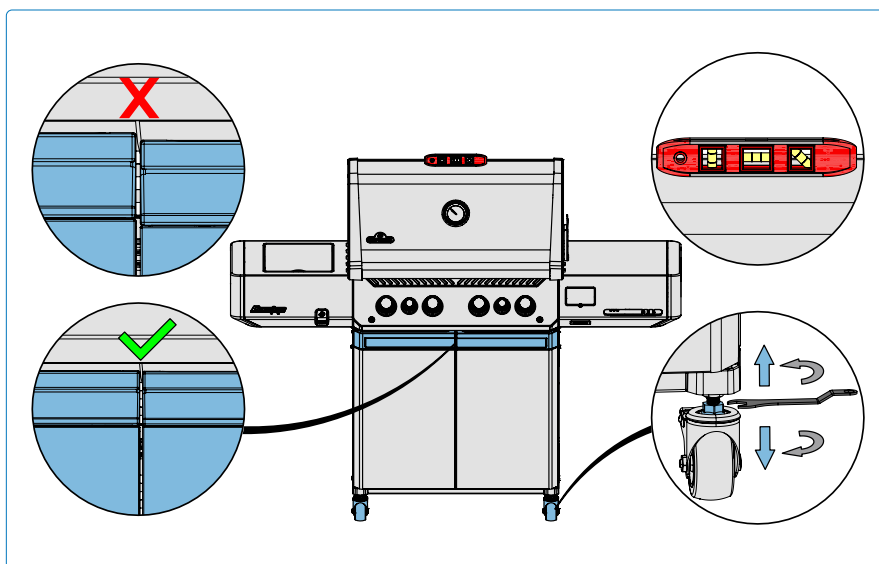
VEILIGHEID EERST!

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

Het Niveau van uw Toestel Afstellen

Verstelbare wielen helpen bij het nivelleren van het toestel.

1. Zet de remmen van de wielen aan de tegenovergestelde zijde van het wiel dat wordt afgesteld.
2. Til voorzichtig de juiste zijde van de basis van het toestel op om het wiel vrij te laten draaien.
3. Maak de borgmoer bovenaan de wielas los.
4. Gebruik een sleutel om de onderste moer van de wielas tegen de klok in te draaien om die hoek van het toestel te verlagen, of met de klok mee om deze te verhogen.
5. Zodra de gewenste hoogte is bereikt, draai de borgmoer vast tegen de basis van het toestel om het wiel in de nieuwe positie te vergrendelen. Herhaal deze procedure voor de overige wielen totdat de grill waterpas staat en op elke hoek volledig ondersteund is.



WAARSCHUWING!

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



WEES VOORZICHTIG!

De gasfles staat dicht bij de grond. Verhoog de hoogte van de wielen van het toestel voordat u het over oneffen terrein verplaatst om te voorkomen dat de gasfles of de flestray beschadigd raakt.

Problemen oplossen

Problemen met aansteken

- Hoofd-, achter- of zijbranders laten zich niet aansteken met de ontsteker, maar kunnen met een lucifer worden aangestoken.
- Branders kunnen elkaar niet aansteken.

	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Hoofdkraan	JETFIRE™-uitgang is vuil of verstopt.	Maak de JETFIRE™-uitgang schoon met een tandenborstel met zachte haren.
	Vuil of gecorrodeerde kruislichtbeugels.	Reinig of vervang indien nodig.
Achter- en Zijbranders	Dode batterij of verkeerd geïnstalleerd.	Vervang door een premium heavy-duty batterij.
	Losse elektrode-draad of schakelterminale draden.	Controleer of de elektrode-draad stevig op de aansluiting aan de achterkant van de ontsteker is gedrukt. Controleer of de aansluitdraden van de module naar de ontstekingschakelaar (indien aanwezig) stevig op hun respectieve aansluitingen zijn gedrukt.
	Vlammen die op de brander omhoogkomen.	Sluit de luchtopening volgens de sectie “Onderhoudsinstructies” - Aanpassing van de verbrandingslucht in deze handleiding. BELANGRIJK! Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerde gasinstallateur."

Geluiden en Vlamuitbarstingen

- Zoemend regelaar.
- Overmatige vlamuitbarstingen en ongelijkmatige warmte.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Normale zoemgeluiden op warme dagen.	Dit is geen defect. Het wordt veroorzaakt door interne trillingen in de regelaar en heeft geen invloed op de prestaties of veiligheid van de grill. Zoemende regelaars WORDEN NIET vervangen.
De cilinderklep is te snel geopend.	Open de cilinderklep langzaam.
Sear-platen zijn verkeerd geïnstalleerd.	Zorg ervoor dat de sear-platen zijn geïnstalleerd met de gaten naar de voorkant en de sleuven aan de onderkant. Zie de Montage-instructies.
Onjuiste verwarming.	Verwarm de grill voor met alle hoofdbranders op hoog gedurende 10 tot 15 minuten.
Overmatige vet- en asophoping op de sear-platen en in de druppelpan	Reinig de sear-platen en druppelpan regelmatig. Bedek de pan niet met aluminiumfolie. Raadpleeg de "Schoonmaak instructies" .



WE WILLEN HELPEN!

Napoleon is hier om ervoor te zorgen dat uw grillervaring memorabel is. Neem contact met ons op als u aanvullende hulp nodig heeft.



REGISTREER UW GRILL!

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

Afbladderende Verf

- De verf lijkt af te bladderen aan de binnenkant van de deksel of kap.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Vettige ophoping op de binnenoppervlakken.	Dit is geen defect. De afwerking op de deksel en kap is porselein of roestvrij staal en zal niet afbladderen. Het afbladderen wordt veroorzaakt door verharde vet, dat opdroogt in verfachtige schilfers die loslaten. Regelmatig schoonmaken voorkomt dit. Zie 'Schoonmaak instructies!'

Gasstroom

- Lage warmte of lage vlam wanneer de klep op hoog staat.
- Branders branden met een gele vlam, vergezeld van de geur van gas.
- Vlammen heffen zich van de brander, vergezeld van de geur van gas en mogelijke ontstekingsproblemen.
- Brandermoment op HOOG, maar de instelling is LAAG. Bromgeluid en flinkerende blauwe vlam op het branderoppervlak.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Propaan – onjuiste ontstekingsprocedure.	Zorg ervoor dat de ontstekingsprocedure zorgvuldig wordt gevolgd. Alle gaskranen moeten in de UIT-positie staan wanneer de tankklep wordt open gedraaid. Draai de tank langzaam open om de druk te laten equalizeren. Zie Bediening – "Ontstekingsinstructies" .
Aardgas – te kleine toevoerleiding.	De pijp moet zijn formaat hebben volgens de installatievoorschriften.
Lekkende afdichting rond de keramische tegel, of een lasfout in de branderbehuizing.	Laat de brander afkoelen en inspecteer deze zeer zorgvuldig op scheuren. Neem contact op met uw erkende Napoleon-dealer om een vervangende branderassemblage te bestellen als er scheuren worden gevonden.
Zowel gaspropaan als aardgas – onjuiste voorverwarming.	Verwarm de grill voor met beide hoofdbranders op hoog gedurende 10 tot 15 minuten.
Mogelijk spinnenweb of ander vuil.	Maak het nest of de webben grondig schoon uit uw branderopening door deze te verwijderen en de instructies in deze handleiding te volgen. Zie "Lektest" .
Onjuiste luchtklepafstelling.	Open of sluit de luchtklep lichtjes volgens deze handleiding. Zie "Onderhoudsinstructies" . BELANGRIJK! Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerde gasinstallateur.
Gebrek aan gas.	Controleer het gasniveau in de propaanfles.
Aansluitslang is samengedrukt.	Verplaats de toevoerslang indien nodig.
Propaanregelaar in lage doorstromingstoestand.	Draai de branders uit en sluit de tankklep, wacht 5 minuten voordat u de klep volledig opnieuw opent, laat enkele seconden de druk equalizeren voordat u de Ontstekingsinstructies volgt om de grill te starten. Zorg ervoor dat de ontstekingsprocedure elke keer dat u kookt zorgvuldig wordt gevolgd. Alle gaskranen moeten UIT staan wanneer de tankklep wordt open gedraaid. Draai de tankklep altijd langzaam open.

Infraroodbrander Flits Terug

- Tijdens de werking maakt de brander plotseling een harde whoosh-geluid, gevolgd door een continu geluid zoals een brander en wordt dimmer of heeft een grote vlam bij de opstart.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Keramische tegels overbelast met vetdruppels en opbouw. Poorten zijn verstopt.	Zet de brander UIT en laat deze minstens 2 minuten afkoelen. Steek de brander opnieuw aan en laat deze op HOOG branden gedurende minstens 5 minuten, of totdat de keramische tegels gelijkmatig rood gloeien.
De brander is oververhit door onvoldoende ventilatie. Te veel grilloppervlak bedekt met een bakplaat of pan.	Zorg ervoor dat niet meer dan 75% van het grilloppervlak bedekt is met voorwerpen of accessoires. Zet de brander UIT en laat deze minstens 2 minuten afkoelen. Steek opnieuw aan.
Lekkende pakking rond de keramische tegel of een lasfout in de branderhuis.	Laat de brander afkoelen en inspecteer deze zorgvuldig op scheuren. Neem contact op met uw geautoriseerde Napoleon-dealer om een vervangende branderassembly te bestellen als er scheuren worden gevonden.
Onjuiste verwarming.	Verwarm de grill voor met beide hoofdbranders op hoog gedurende 10 tot 15 minuten.
Overmatige vet- en asopbouw op de searplaten en in de druippan.	Maak de searplaten en druippan regelmatig schoon. Bekleed de pan niet met aluminiumfolie. Raadpleeg de " Schoonmaak-instructies ".

De app koppelen met het apparaat

- Zorg ervoor dat het Bluetooth®- en Wi-Fi-logo op het display knippert, wat aangeeft dat het klaar is om te koppelen met een slim apparaat.

App Problem	Mulige årsager/Opløsning
De app is niet geïnstalleerd of niet correct geïnstalleerd.	<ul style="list-style-type: none"> • Verbind met het internet via Wi-Fi en download de app vanuit de Apple App Store of Google Play™. • Volg de aanwijzingen om de app automatisch te installeren en te openen. • Controleer het app-icoon op het startscherm. • Verwijder de app en installeer deze opnieuw indien nodig (zie "Napoleon Home App" voor meer details). • Breid de app-machtigingen uit.
De app is geïnstalleerd, maar toont een scherm met de tekst "probe is niet verbonden"	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg ervoor dat de probes goed in de sleuven van uw apparaat zijn geplaatst. • Maximaliseer de ontvankelijkheid door het display van het apparaat naar het slimme apparaat te richten en deze dichtbij te houden. • Sluit de app volledig af en start deze opnieuw op (maak u vertrouwd met de basisoperaties en instellingen van uw apparaat). • Sluit onnodige programma's op het slimme apparaat die mogelijk geheugen verbruiken.
De app werkte eerder, maar de apparaatsnaam staat niet in de apparatenlijst van de app.	<ul style="list-style-type: none"> • De app zoekt niet of kan het apparaat niet vinden. • Klik op 'Probeer opnieuw' op de pagina 'geen apparaten gevonden' of druk op de terugknop op de pagina 'gevonden apparaten' om de scan opnieuw te starten. • Zet het display uit en weer aan door de aan/uit-knop 5 seconden ingedrukt te houden. Zorg ervoor dat Bluetooth® is geactiveerd in de instellingen van het mobiele slimme apparaat. • Breng het slimme apparaat dicht bij de display-eenheid. • Vernieuw de geheugenbuffer door de app te sluiten en opnieuw te openen. • Zorg ervoor dat de locatie-instelling van uw apparaat is ingeschakeld. • Wacht tussen de 30 en 60 seconden tussen de stappen.
Het apparaat heeft de verbinding verloren tijdens gebruik en toont een pagina met "verbinding verloren"	<ul style="list-style-type: none"> • Probeer de oorzaak van frequentieverstoring of fysieke obstructie te achterhalen. • Zorg ervoor dat zowel het apparaat als de smartphone internettoegang hebben en dat Bluetooth® is ingeschakeld op uw smartphone. • Zet de display-eenheid uit en weer aan. • Sluit de app geforceerd en open deze opnieuw als laatste redmiddel.
De alarmen werken niet.	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de apparaatverbinding. • Controleer of de juiste geluiden of meldingen zijn ingeschakeld in de instellingen van uw slimme apparaat. • Controleer of de alarm- (of tril)melding is geselecteerd in de Napoleon Home App.
Het apparaat kan geen verbinding maken met Wi-Fi.	<ul style="list-style-type: none"> • Het apparaat ondersteunt alleen de 2.4GHz Wi-Fi-band. Controleer de instellingen van uw router. Zorg ervoor dat uw router in 2.4GHz uitzendt. Sommige routers hebben de mogelijkheid om in meerdere banden uit te zenden. Controleer de instellingen van uw router om ervoor te zorgen dat de 2.4GHz-band is ingeschakeld. • Andere elektronische apparaten kunnen de Wi-Fi-signaal verstoren. Probeer het apparaat weg te bewegen van elektronica die mogelijk interferentie veroorzaakt.

Naleving

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

Dit apparaat voldoet aan deel 15 van de FCC-regels. De werking is onderhevig aan de volgende twee voorwaarden:

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

FCC-naleving:

Deze apparatuur is getest en voldoet aan de limieten voor een klasse B digitaal apparaat, overeenkomstig deel 15 van de FCC-regels. Deze limieten zijn ontworpen om redelijke bescherming te bieden tegen schadelijke interferentie in een residentiële installatie. Deze apparatuur genereert, gebruikt en kan radiofrequentie-energie uitstralen en, als deze niet is geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de instructies, kan schadelijke interferentie veroorzaken met radiocommunicatie. Er is echter geen garantie dat interferentie niet zal optreden in een bepaalde installatie.

Als deze apparatuur schadelijke interferentie veroorzaakt met radio- of televisieontvangst, wat kan worden vastgesteld door de apparatuur aan en uit te zetten, wordt de gebruiker aangemoedigd om de interferentie te corrigeren met een of meer van de volgende maatregelen:

- Heroriënteer of verplaats de ontvangstantenne.
- Vergroot de afstand tussen de apparatuur en de ontvanger.
- Sluit de apparatuur aan op een stopcontact in een circuit dat anders is dan dat waar de ontvanger op is aangesloten.
- Raadpleeg de dealer of een ervaren radio-/TV-technicus voor hulp.

Deze apparatuur is getest en voldoet aan de limieten voor een klasse A digitaal apparaat, overeenkomstig deel 15 van de FCC-regels. Deze limieten zijn ontworpen om redelijke bescherming te bieden tegen schadelijke interferentie wanneer de apparatuur in een commerciële omgeving wordt gebruikt. Deze apparatuur genereert, gebruikt en kan radiofrequentie-energie uitstralen en, als deze niet is geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing, kan schadelijke interferentie veroorzaken met radiocommunicatie. Gebruik van deze apparatuur in een residentieel gebied zal waarschijnlijk schadelijke interferentie veroorzaken, in welk geval de gebruiker de interferentie op eigen kosten moet corrigeren.

Deze apparatuur voldoet aan de FCC-stralingslimieten die zijn vastgesteld voor een ongecontroleerde omgeving. Eindgebruikers moeten de specifieke bedieningsinstructies volgen voor naleving van RF-expositie. Deze zender mag niet co-loceren of functioneren in samenhang met een andere antenne of zender. Het mobiele apparaat is ontworpen om te voldoen aan de eisen voor blootstelling aan radiogolven die zijn vastgesteld door de Federal Communications Commission (VS). Deze eisen stellen een SAR-limiet van 1,6 W/kg gemiddeld over één gram weefsel. De hoogste SAR-waarde die onder deze standaard is gerapporteerd tijdens de productcertificering voor gebruik wanneer deze correct op het lichaam wordt gedragen, is 0,515 W/kg.

Deze apparatuur voldoet aan de FCC-stralingslimieten die zijn vastgesteld voor een ongecontroleerde omgeving. Deze apparatuur moet worden geïnstalleerd en gebruikt met een minimale afstand van 20 cm tussen de radiator en uw lichaam. Deze zender mag niet co-loceren of functioneren in samenhang met een andere antenne of zender.

ISED Canada Verklaring:

Dit apparaat bevat vergunningvrije zender(s)/ontvanger(s) die voldoen aan de vergunningvrije RSS(s) van Innovatie, Wetenschap en Economische Ontwikkeling Canada. De werking is onderhevig aan de volgende twee voorwaarden:

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

Radioapparatuurrichtlijn:

Hierbij verklaart Napoleon dat het radioapparatuurtype PRESTIGE P500VX - P665VX in overeenstemming is met Richtlijn 2014/53/EU.

Stralingsblootstelling: Deze apparatuur voldoet aan de stralingslimieten van Canada die zijn vastgesteld voor een ongecontroleerde omgeving.

RF-blootstellingsverklaring:

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

Deze zender en zijn antenne(s) mogen niet co-loceren of functioneren in samenhang met een andere antenne of zender.

NAPOLEON PRODUCT GARANTIE

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



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

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

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

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

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

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

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

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

GARANTIBETINGELSER OG BEGRÆNSNINGER

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

De huidige fabrieksgarantie is niet overdraagbaar en kan onder geen enkele omstandigheid of door een van onze vertegenwoordigers worden verlengd. De gasgrill moet worden geïnstalleerd door een erkende, bevoegde servicetechnicus of aannemer. De installatie moet plaatsvinden volgens de meegeleverde installatie-instructies, evenals alle lokale en nationale bouw- en brandvoorschriften.

Deze beperkte garantie dekt geen schade veroorzaakt door onjuist gebruik, gebrek aan onderhoud, vetbranden, blootstelling aan het milieu, ongelukken, modificaties, misbruik of verwaarlozing. De installatie van reserveonderdelen van andere fabrikanten vervalt de huidige garantie. De verkleuring van plastic elementen

door het gebruik van chemische reinigingsmiddelen of blootstelling aan zonlicht valt niet onder deze garantie.

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

Na het eerste jaar heeft NAPOLEON de autoriteit onder deze garantie (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Year Limited Warranty, 10 Year Limited Warranty, 3 Year Limited Warranty) om elke garantieverplichting naar eigen goeddunken te annuleren door de originele koper het wholesale prijs van de relevante defecte garantieonderdelen terug te betalen.

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

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

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

NAPOLEON aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor: Oververhitting, het doofmaken van de vlam door

omgevingsfactoren zoals sterke winden of onvoldoende ventilatie.

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

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

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

NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor verzendkosten, arbeidsuren of uitvoerrechten.

GARANTIEVERLENER

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

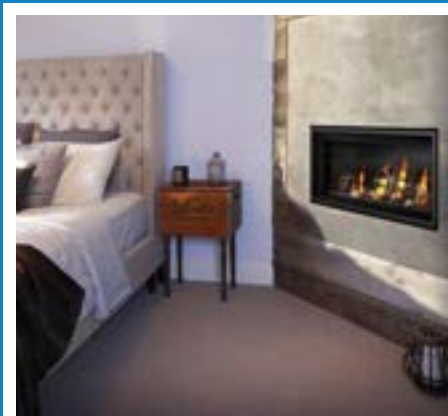
Telefoon: +31 345 588 655

Fax: +31 345 588 655

E-mail: eu.info@napoleon.com

NAPOLEON®

VIERING VAN MEER DAN 40 JAAR VAN HET LEVEREN VAN THUISCOMFORTPRODUCTEN



NAPOLEON®-producten zijn beschermd door een of meer Amerikaanse en Canadese en/of buitenlandse patenten of patenten in behandeling.



Adres

Wolf Steel Ltd.

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



Telefoon

Europa
+31 345 588655

Online

Email: eu.info@napoleon.com
Website: www.napoleon.com



N415-0800CE-NL