


PRO285E

 **WARNING!** POTENTIAL SHOCK HAZARD

This appliance is rated for
220-240 V - 50/60 Hz
2200 W



WARNING! Failure to follow the instructions in this manual could result in fire or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death. Read and follow all warnings and instructions in this manual prior to operating grill.



WARNING!

- For Outdoor Use Only
- When using powered appliances, basic safety precautions, including the following, should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, personal injury and material damage.
- Retain this manual for future reference.



N415-0478W NOV 06.17

Wolf Steel Europe BV
Poppenbouwing 29-31, 4191 NZ Geldermalsen,
CCI No. 51509970, THE NETHERLANDS
info@napoleongrills.nl

www.napoleongrills.com

EN

FR
PG.17

DE
PG.32

IT
PG.48

NL
PG.65

Napoleon President's 10 Year Limited Warranty



NAPOLEON products are designed with superior components and materials, and are assembled by trained craftsmen who take great pride in their work. This grill has been thoroughly inspected by a qualified technician before packaging and shipping to ensure that you, the customer, receive the quality product you expect from NAPOLEON.

NAPOLEON warrants that components in your new NAPOLEON product will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase, for the following period:

Aluminum castings / stainless steel base	10 years
Porcelain-enameled grease shield	5 years full coverage, plus 50% off until the 10th year
Porcelain-enameled cast iron cooking grids	5 years full coverage, plus 50% off until the 10th year
Heating element and temperature controller	2 years
All other parts	2 years

*Conditions and Limitations

This Limited Warranty creates a warranty period as specified in the aforementioned table, for any product purchased through an authorized NAPOLEON dealer, and entitles the original purchaser to the specified coverage in respect of any component replaced within the warranty period, either by NAPOLEON or an authorized NAPOLEON dealer, to replace a component of such product that has failed in normal private use as a result of a manufacturing defect. The "50% off" indicated in the table means the component is made available to the purchaser at a 50% discount off the regular retail price of the component for the period indicated. This Limited Warranty does not cover accessories or bonus items.

For greater certainty, "normal private use" of a product means that the product: has been installed by a licensed, authorized service technician or contractor, in accordance with the installation instructions included with the product and all local and national building and fire codes; has been properly maintained; and has not been used as a communal amenity or in a commercial application.

Similarly, "failure" does not include: over-firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds or inadequate ventilation, scratches, dents, corrosion, deterioration of painted and plated finishes, discoloration caused by heat, abrasive or chemical cleaners or UV exposure, chipping of porcelain enameled parts, or damages caused by misuse, accident, hail, grease fires, lack of maintenance, hostile environments such as salt or chlorine, alterations, abuse, neglect or parts installed from other manufacturers.

Should deterioration of parts occur to the degree of non-performance (rusted through or burnt through) within the duration of the warranted coverage, a replacement part will be provided. The replacement component is the sole responsibility of NAPOLEON defined by this Limited Warranty; in no event will NAPOLEON be responsible for installation, labor or any other costs or expenses related to the re-installation of a warranted part, for any incidental, consequential, or indirect damages or for any transportation charges, labor costs or export duties.

This Limited Warranty is provided in addition to any rights afforded to you by local laws. Accordingly, this Limited Warranty imposes no obligation upon NAPOLEON to keep parts in stock. Based on the availability of parts, NAPOLEON may at its discretion discharge all obligations by providing a customer a prorated credit towards a new product. After the first year, with respect to this Limited Warranty NAPOLEON may, at its discretion, fully discharge all obligations with respect to this warranty by refunding to the original warranted purchaser the wholesale price of any warranted but defective part(s).

The bill of sale or copy will be required together with a serial number and a model number when making any warranty claims from NAPOLEON.

NAPOLEON reserves the right to have its representative inspect any product or part prior to honoring any warranty claim. You must contact NAPOLEON Customer Service or an authorized NAPOLEON dealer to obtain the benefit of the warranty coverage.



napoleongrills.com



WARNING! Read all instructions prior to operating.

Safe Operating Practices

- Use this grill only as described in this manual. Any other use not recommended in this manual may cause fire, electric shock, or injury to persons.
- This grill is intended for outdoor household use only. Do not use indoors or for commercial cooking.
- Do not in any way alter this product or its use.
- Do not use charcoal or other combustible fuels in this grill. This grill is not designed for charcoal use and a fire could result. The fire could create an unsafe condition and damage to the grill.
- Do not build this model of grill in any built-in or slide-in construction. Ignoring this warning could cause a fire or an explosion that may damage property or cause serious bodily injury or death.

Electrical Safeguards:

- This appliance conforms to technical standards and the safety requirements for electrical devices.
- Always ensure that the electrical outlet being used has the correct voltage according to the input power of the appliance. Outlets must also be suitable for equipment with a power consumption of 2200 Watts.
- Make sure no other high wattage appliances are plugged into the same circuit when using grill.
- The appliance should be connected to an outlet having an earthing contact.
- The electricity supply should be provided through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA.
- Do not operate unit if plug receptacle is damaged.
- The power cord should be regularly examined for signs of damage, and the appliance is not to be used if the cord is damaged.
- Do not operate the grill with a temperature controller that has a damaged cord or plug. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special assembly available from Napoleon or a Napoleon authorized dealer.
- If using an extension cord, it must be designed for outdoor use and rated for the input power required by the appliance.
- Do not connect two or more extension cords together.

Safe Operation:

- Always plug the temperature controller into the grill before plugging the power cord into the outlet. When removing the temperature controller from the grill, unplug it from the outlet first.
- Pulling controller by the knob could cause it to come off. Remove temperature controller by gripping on its side.
- If a flare up occurs, do not use water to put out fire. Turn the grill to OFF. Unplug the power cord and wait for the grill to cool.
- Keep the plug and cord dry when in use. Do not use the electric grill in the rain.
- Operate grill only on a level, stable surface.
- Do not allow cord to touch grill when it is hot.
- The grease tray must be in place at all times during grill operation.
- Do not move the grill while it is in use.
- Do not leave grill unattended whenever in use.
- Keep young children, elderly and pets away while the grill is in use. Children must not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should be supervised if cleaning and maintaining the grill.
- Do not use grill near combustible materials such as wood, dry grass, shrubs, etc.
- Do not allow grill to come into contact with flammable materials such as paper, walls, draperies, towels, chemicals, etc.
- Do not use the grill in high traffic areas. Locate power cord away from traffic areas.
- To protect the barbecue, do not use the grill within 3 m / 10 feet of pool, pond or other body of water.
- Do not use as a heater.
- Allow the appliance to cool before moving or storing it.

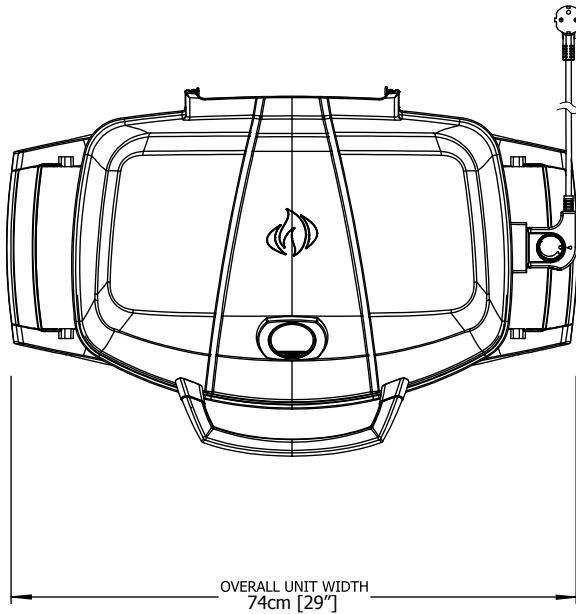
Cleaning:

- Clean the drip pan regularly.
- Do not immerse electrical components in water when cleaning.
- To protect against electrical shock, do not immerse plug, cord or temperature controller in water or any liquid.

Storage:

- Unplug the grill when not in use and keep the plug and cord dry.
- Do not leave temperature controller in the ON position during periods of non-use.
- Always store the temperature controller indoors when not in use.
- During long periods of non-use, remove the temperature controller from grill.

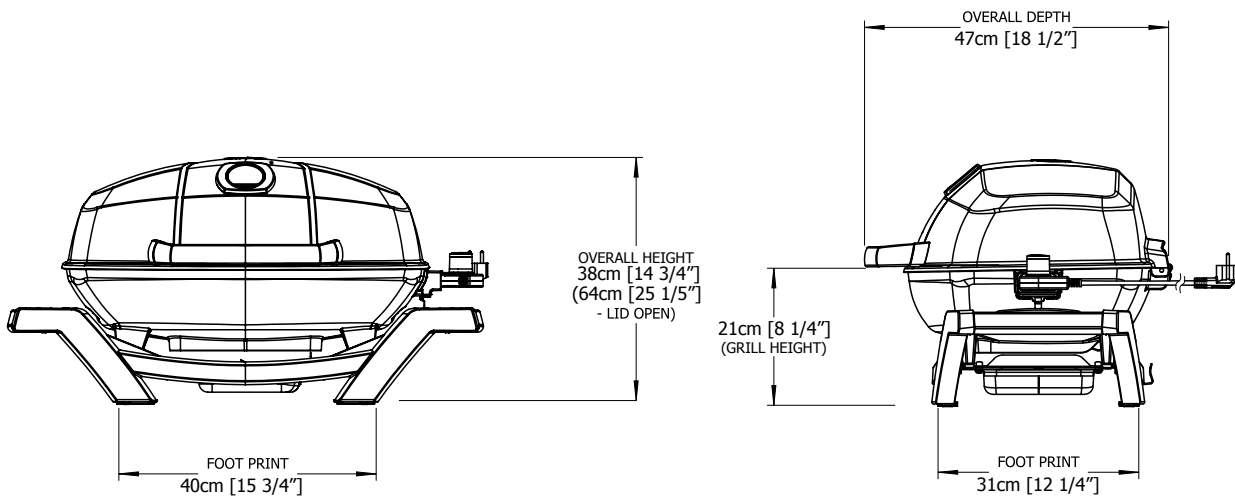
DIMENSIONS



PRO285E GRILL

GRILL SIZE: 37cm X 54cm (IRREGULAR) = 1840 cm² (14 1/2" X 21 1/4" (IRREGULAR) = 285 in²)

ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE



CAUTION! During unpacking and assembly we recommended you wear work gloves and safety glasses for your protection. Although we make every effort to make the assembly process as problem free and safe as possible, it is characteristic of fabricated steel parts that the edges and corners might be sharp and could cause cuts if handled incorrectly.

Cooking Instructions



WARNING! Do not use this grill under extended awnings. Failure to follow these instructions could result in a fire or personal injury.



DANGER! Allow the grill to cool to the touch before moving or storing. Failure to do so could result in a fire resulting in property damage, personal injury or death.

When lit for the first time, the grill will emit a slight odour. This is a normal temporary condition caused by the burning of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and will not occur again. Simply run the temperature probe on high with the lid open for approximately ½ hour. When cooking very lean meats, such as chicken breasts, or lean pork, the grids can be oiled before pre-heating to reduce sticking. Cooking meat with a high degree of fat content may create flare-ups. Either trim some fat or reduce temperatures to prevent this.

Grilling Chart

Preheat on HIGH for 15-20 minutes with a closed lid, then set to desired temperature. This is a guideline for cooking in outdoor temperature of 22°C.

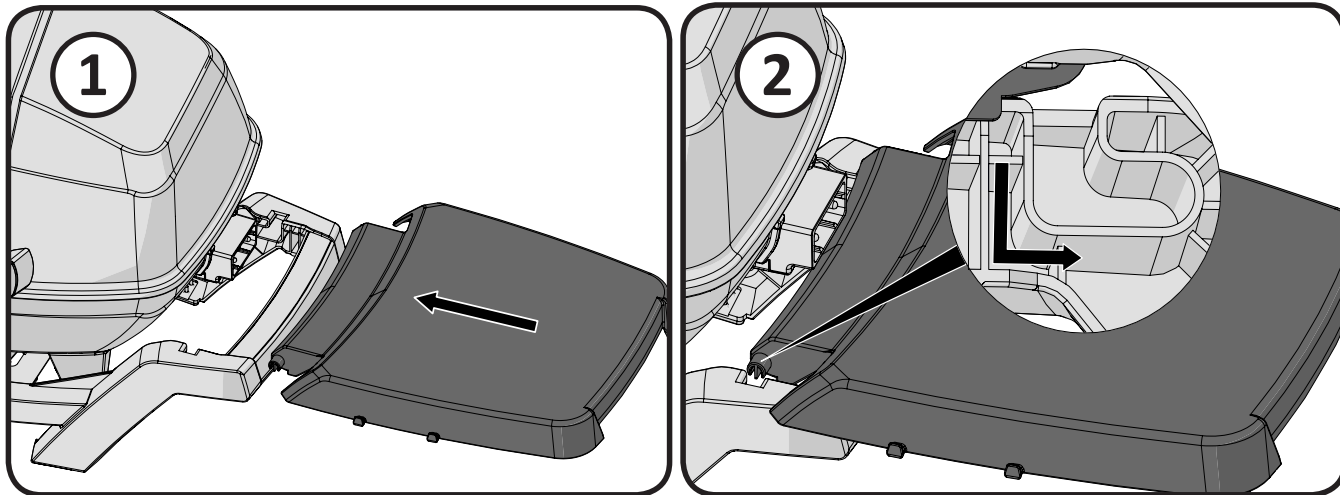
To add a trademark taste to your cooking, try the Napoleon woodchip smoker as an optional accessory with mesquite- or hickory-flavoured woodchips.

Food	Control Setting	Cooking Time	Helpful Suggestions
Steak 2.54 cm (1 in.) thick	High setting, 2 min. each side High setting, 2 min. each side then Medium setting High setting, 2 min. each side then Medium setting	4 min. – Rare 6 min. – Medium 8 min. – Well done	When selecting meat for grilling, ask for marbled fat distribution. The fat acts as a natural tenderizer while cooking and keeps it moist and juicy.
Hamburger 1.27 cm (1/2 in.) thick	High setting, 2 min. each side High setting, 2 1/2 min. each side High setting, 3 min. each side	4 min. – Rare 5 min. – Medium 6 min. – Well done	Preparing hamburgers to order is made easier by varying the thickness of your patties.
Chicken pieces	High setting, 2 min. each side then Medium-Low to Low setting	20-25 min.	The joint connecting the thigh and the leg from the skinless side should be sliced 3/4 of the way though for the meat to lay flatter on the grill. This helps it to cook faster and more evenly.
Pork chops	Medium	6 min. per side	Trim off the excess fat before grilling. Choose thicker chops for more tender results.
Spare ribs	High setting for 5 minutes Low to finish	20 min. per side turn often	Choose ribs that are lean and meaty. Grill until meat easily pulls away from the bone.
Lamb chops	High setting for 5 minutes Medium to finish	15 min. per side	Trim off the excess fat before grilling. Choose extra thick chops for more tender results.
Hot dogs	Medium - Low	4-6 min.	Select the larger size wieners. Slit the skin lengthwise before grilling.

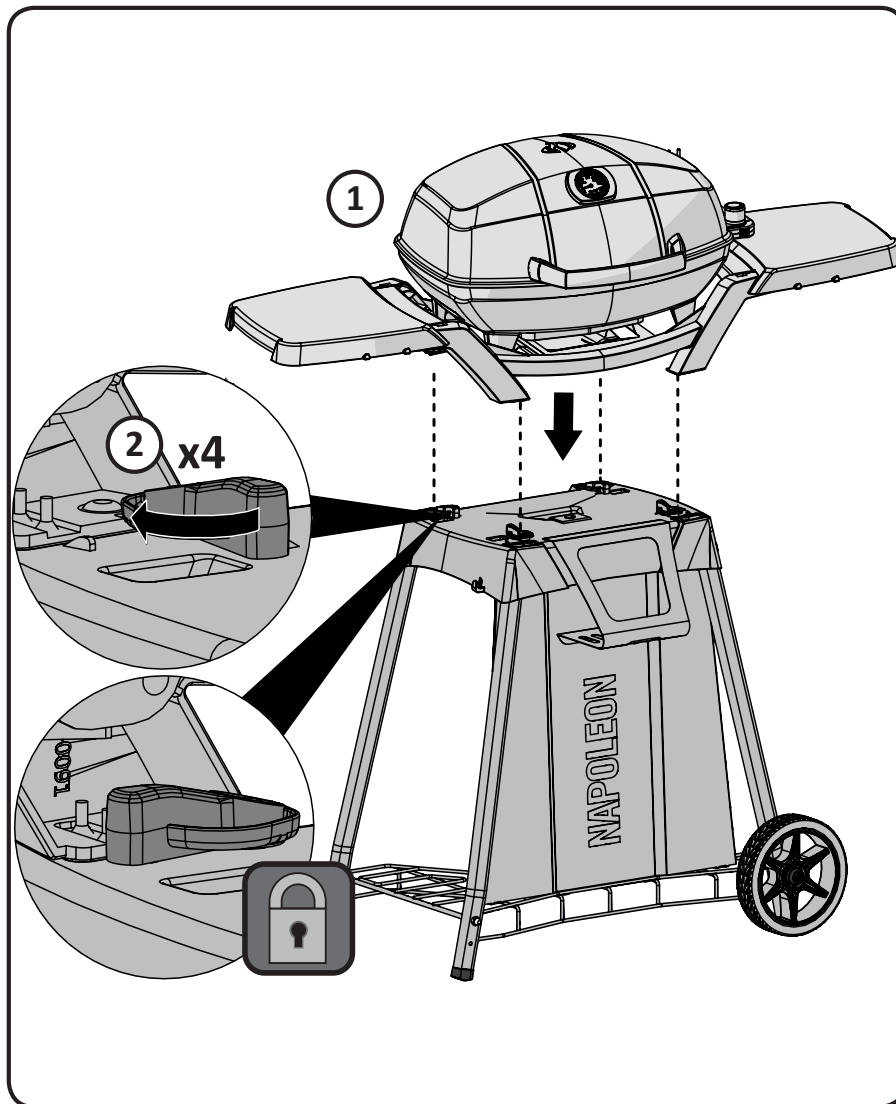
Troubleshooting

Problem	Possible Causes	Solution
No heat	Temperature probe turned off. No power. Faulty temperature probe or grill plate.	Turn temperature probe to maximum setting. Ensure temperature probe is fully seated in grill plate and properly plugged into outlet. Try another outlet. Check for tripped circuit breaker. Reset. Turn temperature probe to maximum setting. Pre-heat grill with lid closed for 15-20 minutes. Replace temperature probe or grill plate.
Low heat.	Improper preheating Excessive buildup in base of grill.	Preheat 15-20 minutes. Increase probe setting. Clean out excessive debris in base.
Excessive flare-ups/ uneven heat.	Excessive fat in meat. Excessive cooking temperature. Grease buildup.	Trim fat from meat before grilling. Adjust temperature as needed. Clean grill.
Circuit breaker trips or fuse blows.	Power surge Another appliance plugged into same circuit as grill. Moisture or water in temperature probe or electrical connections.	Turn controller to OFF position before plugging into electrical outlet. Do not use other electrical appliances on same circuit. Keep probe and electrical components dry.

OPTIONAL SHELF



OPTIONAL STAND





Cleaning Instructions

WARNING! Always wear protective gloves and safety glasses when servicing your grill.

WARNING! To avoid the possibility of burns, maintenance should be done only when the grill is cool. Avoid unprotected contact with hot surfaces. Ensure grill is turned off. Clean grill in an area where cleaning solutions will not harm decks, lawns, or patios. Do not use oven cleaner to clean any part of this grill. Do not use a self-cleaning oven to clean cooking grids or any other parts of the grill. Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the grill components unless cleaned regularly.

Cast Iron Cooking Grids: The cast iron cooking grids supplied with your new grill offer superior heat retention and distribution. By regularly seasoning your grids you are adding a protective coating, which will aid in resisting corrosion and increase your grids non-stick capabilities.

First Time Use: Wash the cast iron grids by hand with mild dish soap and water to remove any residue from the manufacturing process (never wash in a dish washer). Rinse thoroughly with hot water and dry completely with a soft cloth. This is important to avoid moisture from entering the cast iron. When lit for the first time, the grill will emit a slight odour.

Seasoning: Using a soft cloth, spread VEGETABLE SHORTENING over the entire grid surface ensuring all grooves and corners are covered. Do not use salted fats such as butter or margarine. Pre-heat your grill for 15 minutes, then place the seasoned cooking grids in the grill. Turn the burner control knobs to medium with the lid closed. Allow the cooking grids to heat for approximately one-half hour. Turn the controller to OFF and let the cooking grids stand until cool. This procedure should be repeated several times throughout the season, although it is not required for daily use (follow daily usage procedure below).

Daily Usage: Before pre-heating and cleaning with a brass wire grill brush, coat the entire top surface of the cooking grids with vegetable shortening. Pre-heat the grill and then brush away any unwanted residue with a brass wire brush.

Cleaning Inside The Grill: Remove the cooking grids. Use a soft brass wire brush to clean loose debris from the insides of the lid. Brush all debris from inside the grill into the removable drip pan. Remove the base liner (drip pan grease catcher). Do not use abrasive cleaners to clean the porcelain base liner. To remove stubborn stains, soak in soapy water to loosen dirt. Clean with a non-abrasive cleaner and buff dry with a clean cloth. Ensure that the grill plate is placed properly when reinstalled.

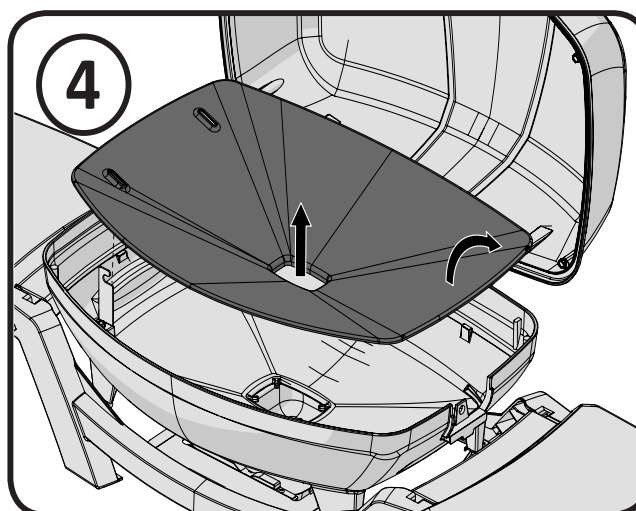
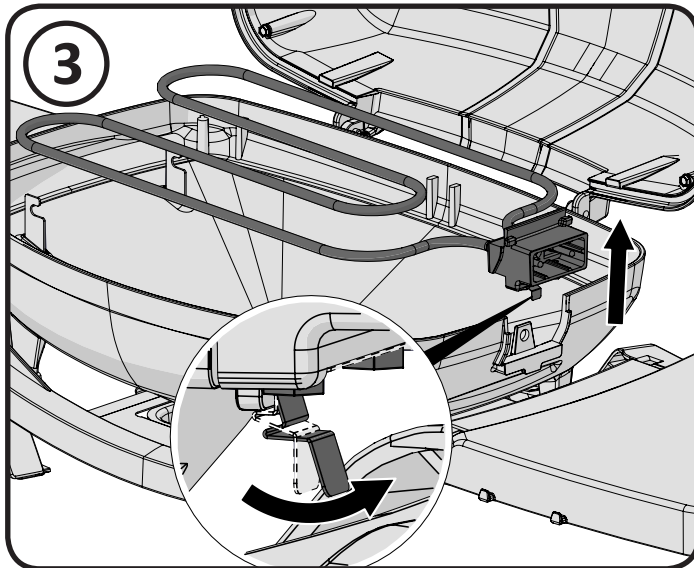
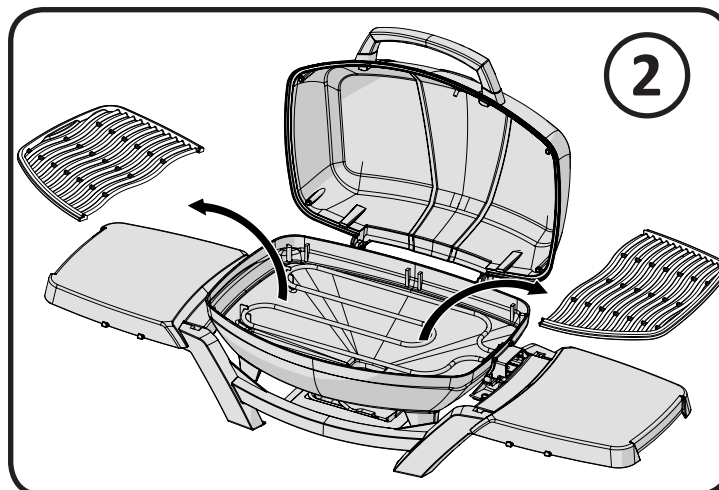
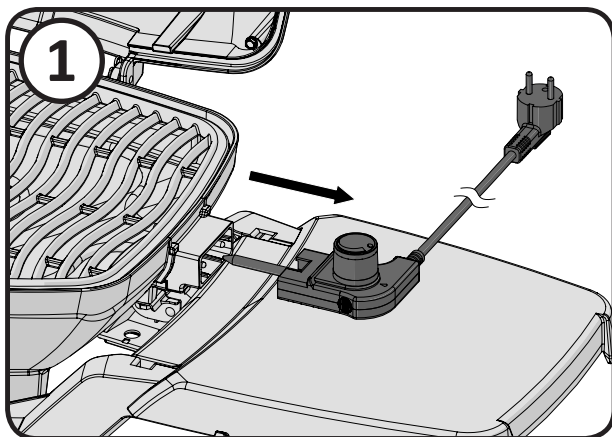
Drip Pan: Slide the drip pan out for easy cleaning. It should be cleaned frequently (every 4-5 uses) to avoid grease buildup. Grease and excess drippings accumulate in the drip pan located under the grill. Accumulated grease can cause a fire hazard. Do not line the drip pan with aluminum foil, as it can prevent the proper amount of air needed for burner to operate. The pan should be scraped out with a putty knife or scraper.

Cleaning the Outside of the Grill: Do not use any abrasive cleaners to clean painted parts. To protect the enamel finish, use a mild detergent with soft cloth or brush to wipe away and remove any acidic residue. Buff dry with a clean cloth.

Cleaning Steps

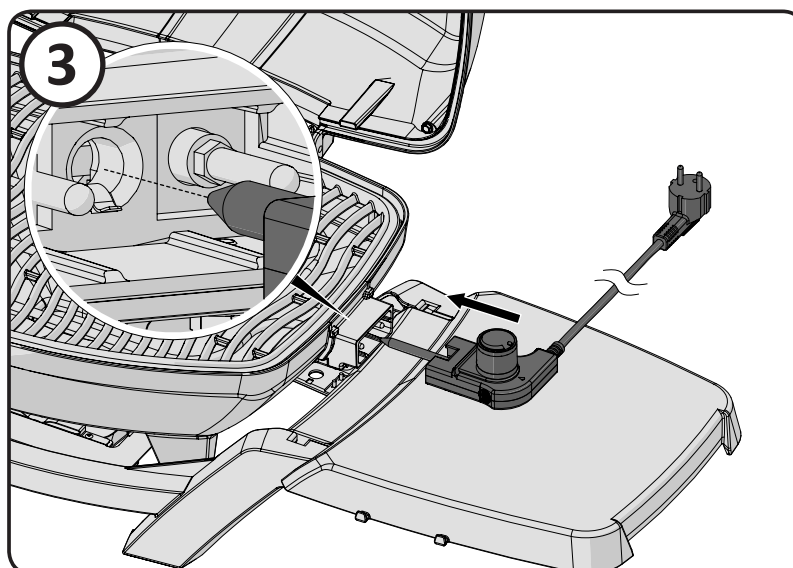
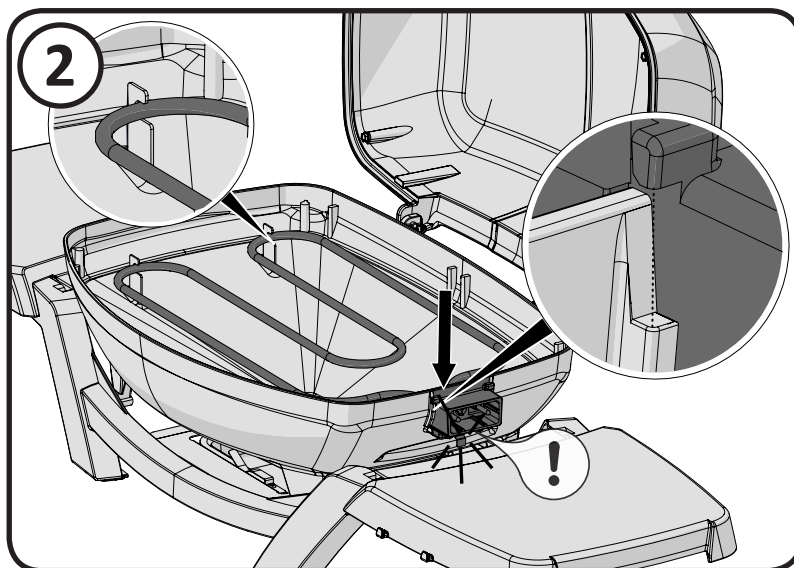
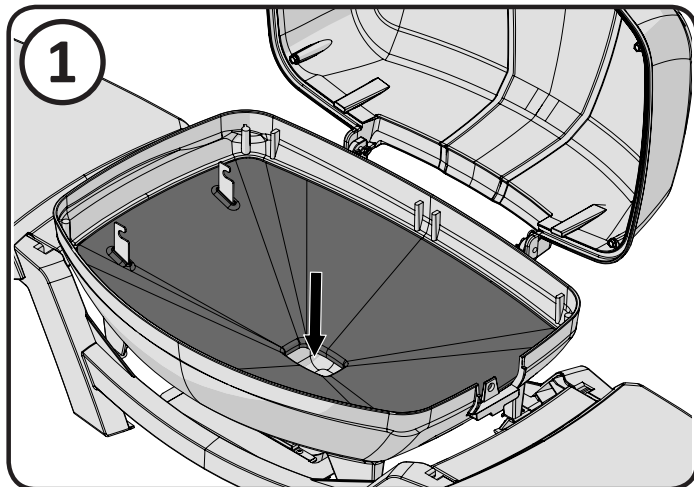
Disassembly:

1. Unplug the cord from wall and remove the thermostat.
2. Remove cooking grids.
3. Depress spring clip and lift heating element out of grill.
4. Remove the base liner.



Reassembly:

1. Reinsert the base liner.
2. Place the curved ends of the heating element back into its support clips. Clip the heating element into place.
3. Reinsert the thermostat and cooking grids.



KEEP YOUR RECEIPT AS PROOF OF PURCHASE TO VALIDATE YOUR WARRANTY.

Ordering Replacement Parts

Warranty Information

MODEL: _____

DATE OF PURCHASE: _____

SERIAL NUMBER: _____

(Record information here for easy reference)

For replacement parts and warranty claims, contact the Napoleon dealer where the product was purchased.

Before contacting the dealer, check the Napoleon Grills Website for more extensive cleaning, maintenance, troubleshooting and parts replacement instructions at www.napoleongrills.com.

To process a claim, the following information is required:

1. Model and serial number of the unit.
2. Part number and description.
3. A concise description of the problem ('broken' is not sufficient).
4. Proof of purchase (photocopy of the invoice).

In some cases, Napoleon could request to have the parts returned to the factory for inspection before providing replacement parts.

Before contacting Napoleon dealer, please note that the following items are not covered by the warranty:

- Costs for transportation, brokerage or export duties.
- Labour costs for removal and reinstallation.
- Costs for service calls to diagnose problems.
- Discolouration of stainless steel parts.
- Part failure due to lack of cleaning and maintenance, or use of improper cleaners (oven cleaner or other harsh chemicals).

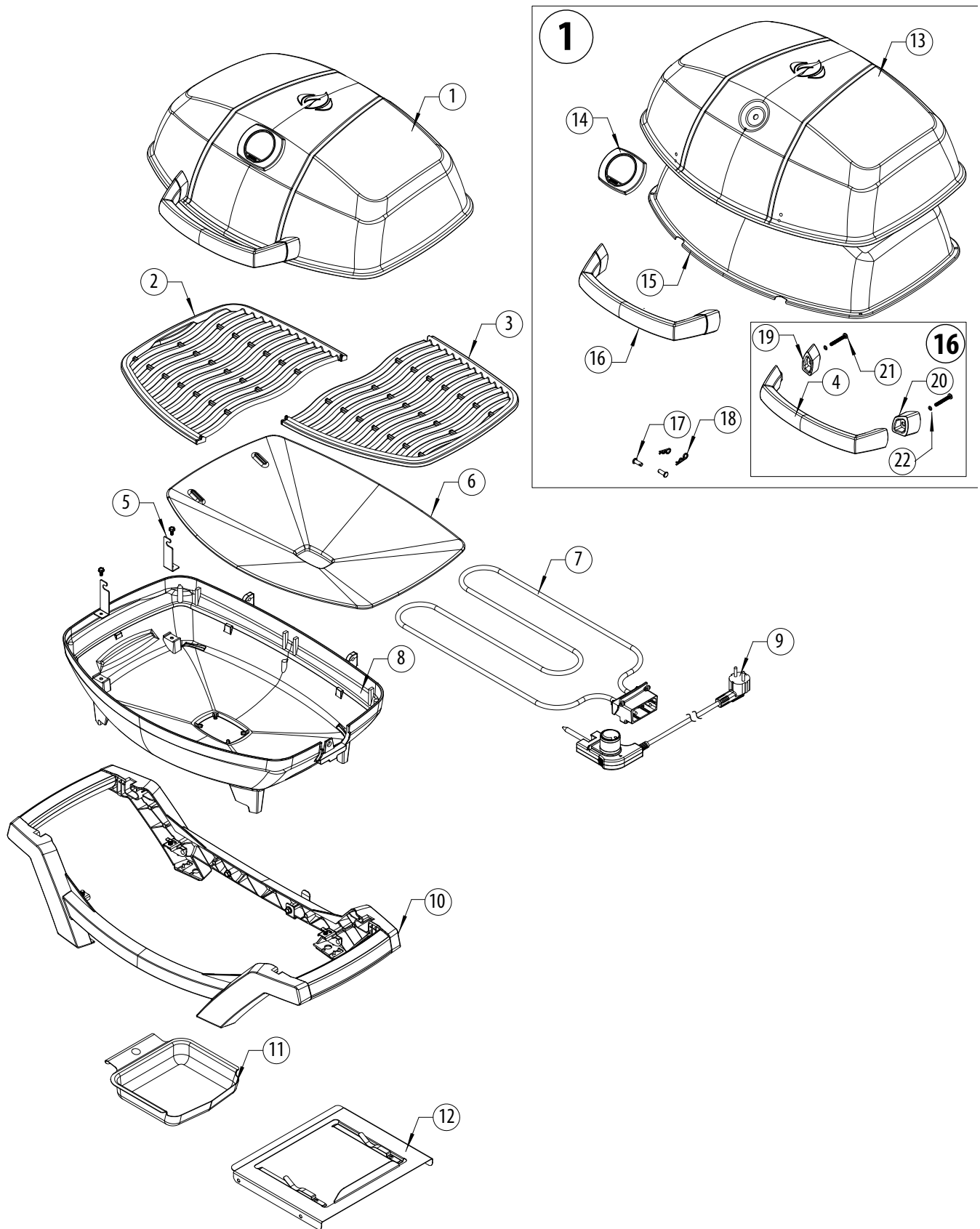
Parts List

EN

ITEM	PART NUMBER	DESCRIPTION	
1	N010-1008-SER	PRO285-LID ASSY	x
2	Z305-0012	NGZ GRID, COOKING CAST LEFT (285)	x
3	Z305-0013	NGZ GRID, COOKING CAST RIGHT (285)	x
4	N325-0083	NGZ, HANDLE LID (PRO285)	x
5	N370-0861-SER	KIT, BRACKET FRONT/REAR ELEMENT	x
6	Z585-0015	NGZ, BASE LINER, PORCELAIN COATING (PRO285E)	x
7	Z010-0048	NGZ, ELEMENT (PRO285E)	x
8	Z135-0003	NGZ, CASTING BASE BLACK (PRO285E)	x
9	Z690-0001	NGZ, THERMOSTAT ASSY (PRO285E)	x
	Z690-0002	THERMOSTAT, PRO285E GB	x
10	N010-1009-SER	ASSY, CRADLE (PRO285E)	x
	N075-0091	NGZ, LEG CRADLE FRONT/BACK (PRO285)	x
	N075-0091-EQ	NGZ, LEG CRADLE FRONT WITH EQ ARTWORK	x
11	N710-0079	NGZ, PAN DRIP (285/285X)	x
12	N010-0830	ASSY, DRIP PAN PLATE (PRO285)	x
13	N135-0048	CASTING, LID PRO285	x
14	N685-0023	TEMP GAUGE, PRO285	x
15	Z585-0014	NGZ, LID HEAT SHIELD (PRO285E)	x
16	N010-1010-SER	ASSY, LID HANDLE (PRO285E)	x
17	N485-0023	NGZ PIN, CLEVIS 6MM X16MM (PRO285)	x
18	N485-0021	NGZ PIN, HAIRPIN COTTER 2MM X 28MM (285)	x
19	N655-0179	NGZ, SUPPORT, LID HANDLE LEFT	x
20	N655-0180	NGZ, SUPPORT, LID HANDLE RIGHT	x
21	Z570-0029	SCREW, 10-24 35 MM STN STL PAN HEAD	x
22	Z735-0009	NGZ, WASHER, LOCK-SPLIT STN STL M5	x
	PRO285-STAND	OPTIONAL CART AND SHELVES FOR PRO285	ac

Parts Diagram

EN



Notes

Notes



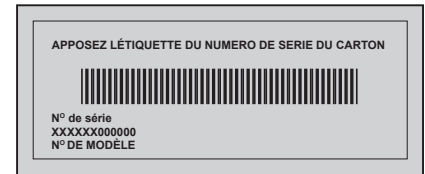


Correct Disposal Of This Product

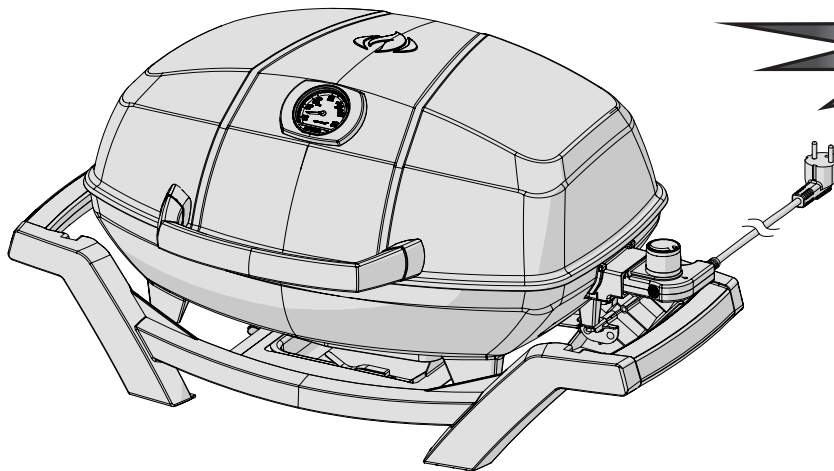
This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



Napoleon products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.



FR



PRO285E



AVERTISSEMENT !
RISQUE DE CHOC POTENTIEL

Cet appareil est conçu pour
220-240 V - 50/60 Hz
2200 W



AVERTISSEMENT ! Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel pourrait entraîner un danger de brûlure, d'usure ou d'explosion, ce qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort. Lisez et suivez tous les avertissements et instructions de ce manuel avant d'utiliser le barbecue.



AVERTISSEMENT !

- Pour usage extérieur uniquement
- Lors de l'utilisation d'appareils sous tension, des mesures de sécurité basiques, y compris les suivantes, doivent toujours être suivies pour réduire les risques d'incendies, de chocs électriques, de blessures corporelles et de dommages matériels.
- Conservez ce manuel afin de pouvoir le consulter ultérieurement si nécessaire.



N415-0478W NOV 06.17

Wolf Steel Europe BV
Poppenbouwing 29-31, 4191 NZ Geldermalsen,
CCI No. 51509970, THE NETHERLANDS
info@napoleongrills.nl

www.napoleongrills.com

Garantie limitée à vie de 10 ans de Napoléon



Les produits NAPOLÉON sont conçus avec des composants et des matériaux de qualité supérieure, assemblés par des artisans qualifiés qui sont fiers de leur travail. Ce gril a été soigneusement inspecté par un technicien qualifié avant d'être emballé et expédié pour garantir que vous, le client, recevez le produit de qualité dont vous vous attendez de la part de NAPOLÉON.

FR

NAPOLÉON garantit que les composants de votre nouveau produit NAPOLÉON seront exempts de défauts de matériau ou de fabrication à compter de la date de l'achat, et ce, pour la durée suivante :

Pièces en fonte d'aluminium/base en acier inoxydable	10 ans
Blindage de graisse en porcelaine émaillée	5 ans de pleine garantie, après plus 50 % de rabais jusqu'à la 10^{ème} année
Grilles en fonte émaillée en porcelaine	5 ans de pleine garantie, après plus 50 % de rabais jusqu'à la 10^{ème} année
Élément chauffant et régulateur de température	2 ans
Toutes les autres pièces.....	2 ans

*Conditions et limitations

La présente garantie limitée couvre une période de garantie telle que spécifiée dans le tableau ci-dessus pour tout produit acheté par l'entremise d'un détaillant autorisé NAPOLÉON et donne droit à l'acheteur d'origine à la couverture spécifiée relativement à tout composant remplacé durant la période de garantie, que ce soit par NAPOLÉON ou un détaillant autorisé NAPOLÉON, pour le remplacement de tout composant qui présente une défaillance dans le cadre d'un usage privé normal à la suite d'un défaut de fabrication. La mention « 50 % de rabais » indiquée dans le tableau signifie que le composant est mis à disposition de l'acheteur à 50 % de son prix de détail courant pour la période indiquée. La présente garantie limitée ne couvre ni les accessoires ni les articles offerts gratuitement.

Il est entendu que l'« usage privé normal » d'un produit signifie que le produit : a été installé par un technicien de service ou entrepreneur certifié, conformément aux instructions d'installation incluses avec le produit et à tous les codes d'incendie et de construction locaux et nationaux; a été entretenu correctement; et n'a pas été utilisé dans une application à usage collectif ou commercial.

De la même manière, « défaillance » n'inclut pas : la surchauffe, les extinctions causées par des conditions environnementales telles que des vents forts ou une ventilation inadéquate, les égratignures, les bosses, la corrosion, la détérioration des finis peints et plaqués, la décoloration due à la chaleur, aux nettoyants abrasifs ou chimiques ou à l'exposition à des rayons UV, l'écaillage des pièces en porcelaine émaillée ou les dommages causés par un mauvais usage, un accident, la grêle, des feux de graisse, un manque d'entretien, un environnement inadéquat tel que le sel ou le chlore, des altérations, des abus, des négligences ou des pièces installées par d'autres fabricants.

Dans le cas d'une détérioration des composants causant le mauvais fonctionnement de l'appareil (perforation par la rouille ou la surchauffe) pendant la période couverte par la garantie, les pièces de rechange seront fournies par NAPOLÉON. Les composants de rechange relèvent de la seule responsabilité de NAPOLÉON telle que définie par la présente garantie limitée; en aucun cas, NAPOLÉON ne saurait être tenu responsable de l'installation, de la main-d'œuvre ou de tous autres coûts ou dépenses relatifs à la réinstallation d'une pièce garantie, de tous dommages accessoires, consécutifs ou indirects ni de tous frais de transport, de main-d'œuvre ou taxes d'exportation.

La présente garantie limitée vient s'ajouter à tous les droits qui vous sont accordés par la législation locale. Par conséquent, la présente garantie limitée n'impose pas à NAPOLÉON l'obligation de garder des pièces en stock. En fonction de la disponibilité des pièces, NAPOLÉON peut, à sa discrétion, se libérer de toute obligation en fournissant à un client un crédit au prorata applicable à un nouveau produit. Après la première année, NAPOLÉON peut, à sa discrétion, se libérer entièrement de toute obligation en ce qui concerne la présente garantie limitée en remboursant à l'acheteur d'origine le prix de gros de toute pièce garantie et défectueuse.

La facture ou une copie sera requise ainsi que le numéro de série et le numéro de modèle lors d'une réclamation auprès de NAPOLÉON.

NAPOLÉON se réserve le droit de demander à son représentant d'inspecter tout produit ou pièce avant d'honorer toute réclamation. Pour pouvoir bénéficier de la couverture de garantie, vous devez contacter le service à la clientèle de NAPOLÉON ou un détaillant autorisé NAPOLÉON.



napoleongrills.com



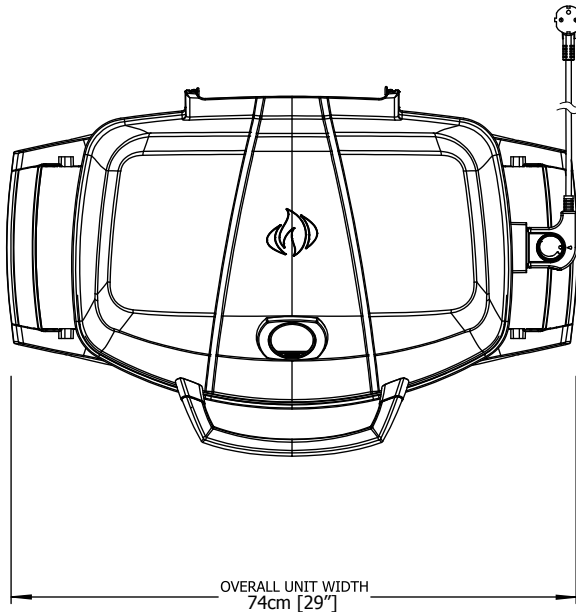
AVERTISSEMENT! Lire toutes les instructions avant d'utiliser le produit.

Consignes pour une utilisation sans danger

- L'appareil doit être connecté à une prise avec un contact de mise à la terre.
- L'appareil doit être alimenté au moyen d'un disjoncteur différentiel de fuite à la terre (DDFT) avec un courant de fonctionnement résiduel nominal n'excédant pas 30 mA.
- Ne mettez pas en marche le produit si la fiche du câble est endommagée.
- Le cordon d'alimentation doit être régulièrement vérifié pour détecter des signes de dommages, et l'appareil ne doit pas être utilisé si le cordon est endommagé.
- Ne mettez pas en marche le barbecue si le régulateur de température dispose d'un cordon ou d'une fiche endommagés. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par une pièce d'assemblage spécial disponible auprès de Napoleon ou d'un revendeur agréé Napoleon.
- Commencez toujours par brancher le régulateur de température dans le barbecue avant de brancher le cordon d'alimentation dans la prise.
- Lorsque vous retirez le régulateur de température du barbecue, débranchez-le d'abord de la prise.
- Retirez le régulateur de température du barbecue si vous n'utilisez pas l'appareil pendant longtemps. Lorsqu'il n'est pas utilisé, conservez toujours le régulateur de température à l'intérieur.
- Lors du nettoyage, n'immergez pas le régulateur de température avec le cordon d'alimentation.
- Lors du nettoyage, n'immergez pas le barbecue dans l'eau.
- Pour se protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas la fiche, le cordon ou le régulateur de température dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Veillez à ce que la fiche et le cordon restent secs pendant l'utilisation.
- N'utilisez pas le barbecue quand il pleut.
- Faites fonctionner le barbecue uniquement sur une surface plane et stable.
- N'utilisez pas de charbon ou autres combustibles dans ce barbecue. Ce barbecue n'est pas conçu pour l'utilisation du charbon, et son utilisation peut provoquer un incendie. Le feu risque de créer une situation dangereuse et d'endommager le barbecue.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus. Il peut également être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, si elles sont sous surveillance ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécuritaire et comprennent les risques inhérents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
- Ne modifiez pas ce produit ou son utilisation.
- Utilisez ce barbecue uniquement comme décrit dans ce manuel. Toute autre utilisation non recommandée dans ce manuel peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures corporelles.
- N'utilisez pas l'appareil comme chauffage.
- Ne laissez pas le barbecue sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- Maintenez les bébés, les personnes âgées et les animaux de compagnie à distance quand ce barbecue est en service.
- Cet appareil est conforme aux normes techniques et aux exigences de sécurité pour les appareils électriques.
- Assurez-vous que la prise électrique est compatible à la puissance de tension de l'appareil. Les prises de courant doivent également être compatibles avec les équipements dont la consommation électrique est de 2 200 watts.
- Assurez-vous qu'aucun autre appareil haute puissance n'est branché sur le même circuit lors de l'utilisation du barbecue.
- Débranchez le barbecue lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Placez le cordon d'alimentation loin des zones de passage.
- Ne laissez pas le cordon toucher le barbecue quand il fait chaud.
- Si vous utilisez une rallonge, elle doit être conçue pour une utilisation en extérieur et conforme à la puissance d'entrée de l'appareil.
- Si une rallonge est utilisée, assurez-vous que la puissance électrique marquée sur le cordon ou la rallonge est au moins aussi grande que la puissance électrique de l'appareil ; ne connectez pas 2 ou plusieurs rallonges ensemble.
- Ne laissez pas le régulateur de température en position ON pendant de courtes périodes de non utilisation.
- Tirez le régulateur par le bouton pourrait le détacher. Retirez le régulateur de température en le tenant sur son côté.
- Ce barbecue est destiné uniquement à l'usage domestique en extérieur. Ne l'utilisez pas à l'intérieur ou pour la cuisine commerciale.
- N'utilisez pas le barbecue près de matériaux combustibles tels que le bois, l'herbe sèche, les arbustes, etc.
- Ne laissez pas le barbecue entrer en contact avec des matériaux inflammables tels que du papier, des murs, des draps, des serviettes, des produits chimiques, etc.
- N'utilisez pas le barbecue dans les zones à fort passage.
- Ne déplacez pas le barbecue pendant son utilisation. Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer ou de le ranger.
- Pour protéger le barbecue, utilisez-le à plus de 3 mètres d'une piscine, d'un étang ou de tout autre plan d'eau.
- Ne montez pas ce modèle de barbecue dans une construction intégrée ou coulissante. Ignorer cet avertissement pourrait provoquer un incendie ou une explosion, qui pourrait endommager votre propriété ou causer des blessures corporelles graves voire la mort.
- Si une flamme apparaît, n'utilisez pas d'eau pour éteindre le feu. Mettez le barbecue sur OFF. Débranchez le cordon d'alimentation et attendez que le barbecue refroidisse.
- Nettoyez régulièrement le lèchefrite.
- Le bac à graisse doit rester en place en permanence pendant le fonctionnement du barbecue.

DIMENSIONS

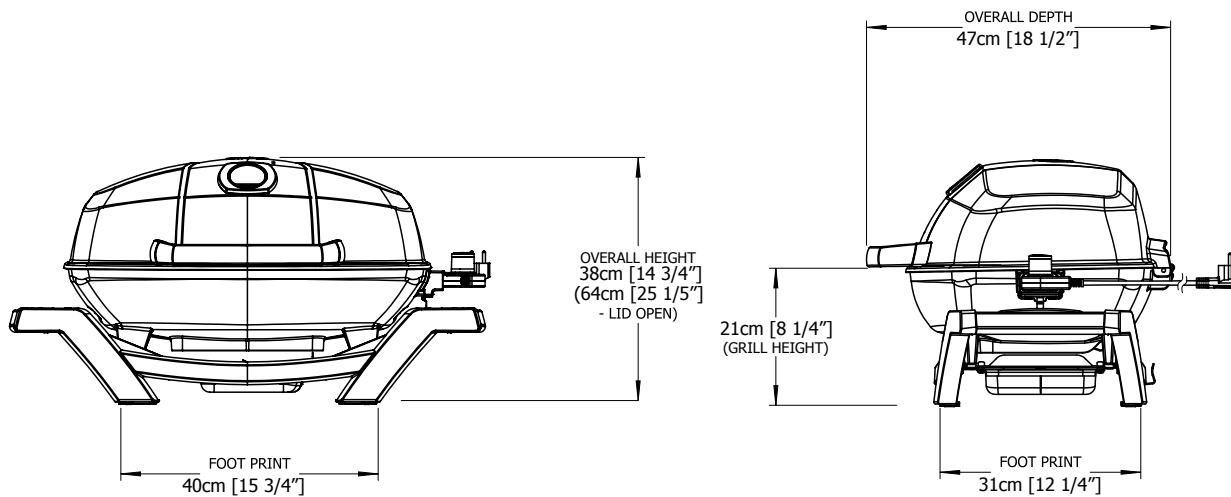
FR



PRO285E GRILL

GRILL SIZE: 37cm X 54cm (IRREGULAR) = 1840 cm² (14 1/2" X 21 1/4" (IRREGULAR) = 285 in²)

ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE



ATTENTION! Lors du déballage et de l'assemblage, nous vous conseillons de porter des gants de travail et des lunettes de sécurité pour votre protection. Malgré tous nos efforts pour assurer que l'assemblage soit aussi sécuritaire et sans problème que possible, il se peut que les bords et les coins des pièces usinées en acier soient coupants et qu'ils causent des coupures si les pièces ne sont pas manipulées correctement.

Instructions D'opération



AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser cet appareil sous un auvent. Le non respect de cette mesure de sécurité pourrait entraîner un incendie ou de blessures.



DANGER! Attendre que le grill soit froid avant de le ranger. Le non respect de cette mesure de sécurité pourrait entraîner un incendie causant des dommages à la propriété, des blessures ou la mort.

Lorsqu'il sera allumé pour la première fois, le barbecue laissera échapper une légère odeur. Il s'agit d'un problème temporaire complètement normal, qui est causé par la combustion de peintures internes et de lubrifiants utilisés lors de la fabrication. Ce problème ne se reproduira plus. Pour y remédier, il suffit de faire fonctionner la sonde de température sur le dessus tout en maintenant le couvercle ouvert pendant environ une heure. Lors de la cuisson de viandes très maigres, comme le blanc de poulet ou le porc maigre, les grilles peuvent être huilées avant le préchauffage afin de réduire l'adhérence. La cuisson de la viande avec une forte teneur en matières grasses peut créer un embrasement. Enlevez un peu de gras ou réduisez les températures pour éviter ce problème.

FR

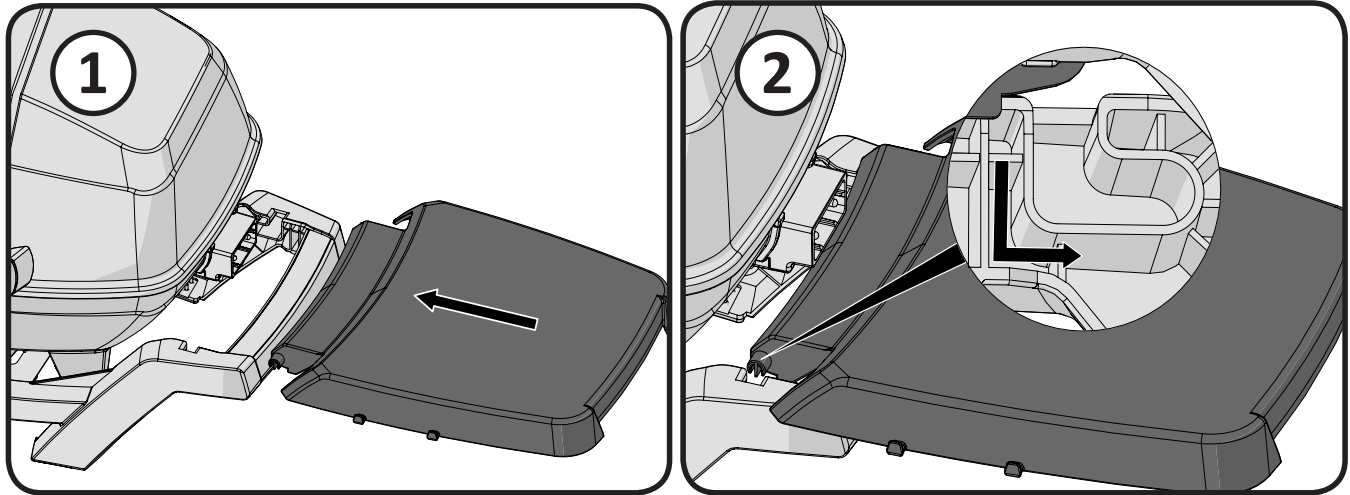
Tableau des cuissons

Aliments	Réglages de commandes	Temps de cuisson	Suggestions utiles
Steak Épaisseur 2,54 cm	Réglage haut, 2 minutes de chaque côté. Réglage haut, 2 minutes de chaque côté, puis réglage moyen. Réglage haut, 2 minutes de chaque côté, puis réglage moyen.	4 min. - Saignant 6 min. - À point 8 min. - Bien cuit	Lorsque vous choisissez la viande que vous allez cuire au barbecue, demandez à ce qu'elle soit persillée. La graisse agit comme un attendrisseur naturel pendant la cuisson et garde la viande moelleuse et juteuse.
Hamburger épaisseur 1,27 cm	Réglage haut, 2 minutes de chaque côté. Réglage haut, 2 minutes 1/2 de chaque côté Réglage haut, 3 minutes de chaque côté.	4 min. – Saignant 5 min. - À point 6 min. - Bien cuit	La préparation des hamburgers à la demande est facilitée en variant l'épaisseur de vos morceaux. Pour ajouter un goût exotique à votre viande, essayez d'ajouter des copeaux de bois aromatisés à ceux de fumage de Napoleon.
Morceaux de poulet	Réglage haut, 2 minutes de chaque côté. Puis réglage moyen-bas à bas.	20-25 min.	L'articulation qui relie la cuisse et la patte du côté sans peau doit être tranchée aux 3/4 pour que la viande repose à plat sur le barbecue. Cela permet de la cuire plus rapidement et plus uniformément. Pour ajouter un goût de marque à votre cuisine, essayez d'ajouter des copeaux de bois aromatisés à votre barbecue Napoleon, un accessoire optionnel.
Côtes de porc	À point	6 min. par côté	Ôtez l'excès de graisse avant de cuire. Choisissez des côtes plus épaisses pour des résultats plus tendres.
Travers de porc	Réglage haut, 5 minutes bas pour finir	20 min. par côté, retournez souvent	Choisissez des côtes maigres et consistantes. Faites cuire jusqu'à ce que la viande se détache facilement de l'os.
Côtelettes d'agneau	Réglage haut, 5 minutes moyen pour finir	15 min. par côté	Ôtez l'excès de graisse avant de cuire. Choisissez des côtelettes très épaisses pour obtenir des résultats plus tendres.
Hot dogs	Moyen - Bas	4-6 min.	Sélectionnez des saucisses de grande taille. Entaillez la peau dans le sens de la longueur avant de cuire.

Dépannage

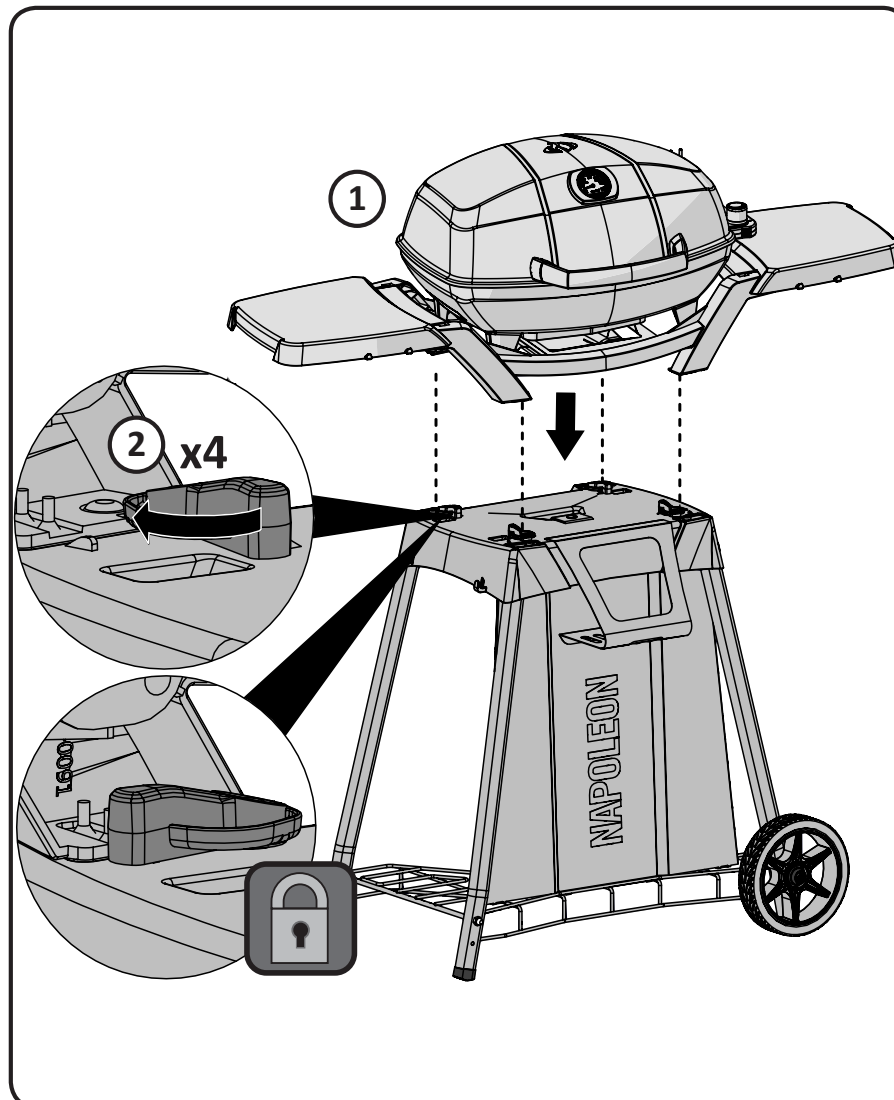
Problème	Causes probables	Solution
Pas de chaleur	Sonde de température éteinte. Pas de puissance.	Tournez la sonde de température à un réglage maximal. Assurez-vous que la sonde de température est bien installée dans la plaque de cuisson et bien branchée sur la prise. Essayez une autre prise. Vérifiez que le disjoncteur est enclenché. Réinitialisez. Tournez la sonde de température à un réglage maximal. Préchauffez le barbecue avec le couvercle fermé pendant 10 minutes.
	Sonde de température ou plaque de cuisson défectueuse.	Remplacez la sonde de température ou la plaque de cuisson.
Faible chaleur	Préchauffage incorrect.	Préchauffez pendant 10 minutes. Augmentez les réglages de la sonde.
	Accumulation excessive dans la base du barbecue.	Nettoyez la base afin de se débarrasser de l'accumulation de résidus.
Embrasements excessifs/chaleur inégale	Graisse excessive dans la viande. Température de cuisson excessive.	Ôtez la graisse de la viande avant de la passer au barbecue. Réglez la température au besoin.
	Accumulation de graisse.	Nettoyez le barbecue.
Le disjoncteur se déclenche ou le fusible saute.	Saute de tension	Tournez le régulateur sur la position OFF avant de brancher la prise électrique.
	Un autre appareil est branché sur le même circuit que le barbecue.	N'utilisez pas d'autres appareils électriques sur le même circuit.
	Humidité/eau dans la sonde de température ou les connexions électriques.	Gardez la sonde et les composants électriques au sec.

ÉTAGÈRE EN OPTION



FR

SOCLE EN OPTION



Nettoyage



FR

AVERTISSEMENT ! Portez toujours des gants de protection et des lunettes de sécurité lors de l'entretien de votre barbecue.

AVERTISSEMENT ! Pour éviter le risque de brûlures, l'entretien ne doit être effectué que lorsque le barbecue est froid. Évitez tout contact non protégé avec des surfaces chaudes. Assurez-vous que le barbecue est éteint. Nettoyez le barbecue dans un endroit adéquat, où les solutions de nettoyage ne peuvent pas endommager la terrasse, la pelouse ou la cour. N'utilisez en aucun cas des produits d'entretien pour les fours dans le cadre du nettoyage de ce barbecue. N'utilisez pas de four autonettoyant pour nettoyer les grilles de cuisson ou toute autre partie du barbecue. La sauce barbecue et le sel sont corrosifs et entraîneront une détérioration rapide des composants du barbecue, à moins que ces derniers ne soient nettoyés régulièrement.

Grilles de cuisson en fonte : Les grilles de cuisson en fonte fournies avec votre nouveau barbecue offrent une conservation et une distribution de la chaleur de haute qualité. En entretenant régulièrement vos grilles à l'aide d'un processus spécifique (nettoyage à l'eau, application de matière grasse et passage dans la chaleur du barbecue), vous ajoutez un revêtement protecteur qui les aidera à résister à la corrosion et augmentera leurs capacités antiadhésives.

Première utilisation : Lavez les grilles de cuisson à la main avec un produit vaisselle doux et de l'eau pour éliminer tout résidu du processus de fabrication (ne jamais laver dans un lave-vaisselle). Rincez abondamment avec de l'eau chaude et séchez avec un chiffon doux. Ceci est important pour éviter que l'humidité n'entre dans la fonte. Lorsqu'il sera allumé pour la première fois, le barbecue laissera échapper une légère odeur. Il s'agit d'un problème temporaire complètement normal, qui est causé par la combustion de peintures internes et de lubrifiants utilisés lors de la fabrication. Ce problème ne se reproduira plus. Pour y remédier, il suffit de faire fonctionner le régulateur de température sur le dessus tout en maintenant le couvercle ouvert pendant environ une heure.

Entretien : À l'aide d'un linge doux, appliquez une couche de SHORTENING VÉGÉTAL sur toute la surface de la grille en vous assurant de couvrir toutes les encoches et les coins. N'utilisez pas de corps gras salés comme du beurre ou de la margarine. Préchauffez votre gril pendant 15 minutes, puis placez les grilles de cuisson dans le gril. Tournez les boutons de commande à feu moyen puis fermez le couvercle. Laissez les grilles de cuisson chauffer environ une demi-heure. Éteindre le thermostat et laissez refroidir les grilles de cuisson. Cette procédure devrait être répétée plusieurs fois durant la saison, bien qu'elle ne soit pas requise à chaque utilisation du gril (suivez la procédure d'utilisation quotidienne ci-dessous).

Usage quotidien : Avant de préchauffer et de nettoyer avec une brosse à barbecue en laiton, recouvrez le dessus des grilles de cuisson de matière grasse végétale. Préchauffez le barbecue, puis brossez les résidus indésirables avec une brosse en laiton.

Nettoyage de l'intérieur du barbecue : Retirez la plaque de cuisson. Utilisez une brosse en laiton doux pour nettoyer les déchets à l'intérieur du couvercle. Éliminez tous les résidus qui se trouvent à l'intérieur du barbecue en les faisant passer dans le lèchefrite amovible. Assurez-vous que la plaque de cuisson est correctement placée lors de la réinstallation. Retirez le couvercle de base. N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer le couvercle de base en porcelaine. Pour retirer les taches tenaces, laissez d'abord tremper dans de l'eau savonneuse. Nettoyez ensuite avec un produit non abrasif, et séchez avec un chiffon propre.

Lèchefrite : Pour un nettoyage facile, retirez le lèchefrite. Il doit être nettoyé fréquemment (toutes les 4 à 5 utilisations) pour éviter l'accumulation de graisse. La graisse et les écoulements s'accumulent dans le lèchefrite, qui se trouve sous la grille de cuisson. Cette graisse accumulée peut provoquer un incendie. Ne tapissez pas le lèchefrite de papier d'aluminium, car cela peut empêcher que l'air circule normalement, ce qui nuit au bon fonctionnement du brûleur. Le lèchefrite doit être gratté avec un couteau à mastic ou un grattoir.

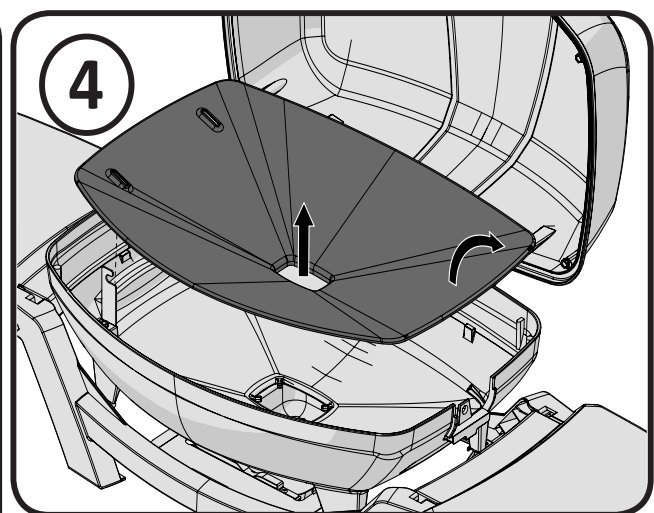
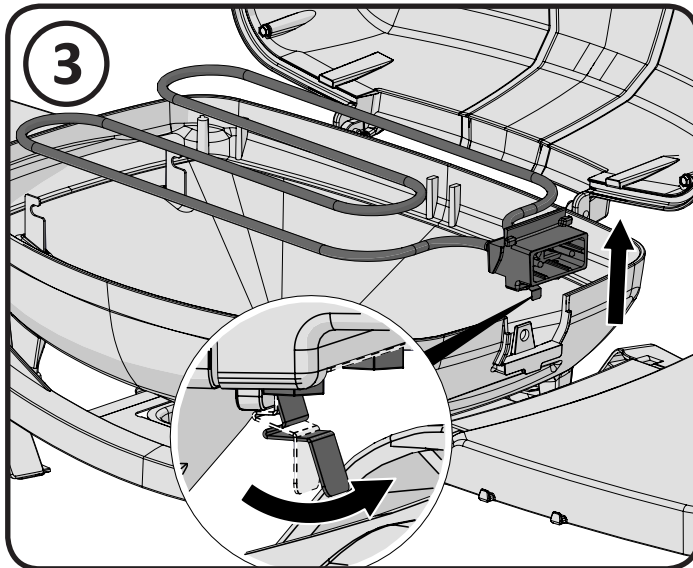
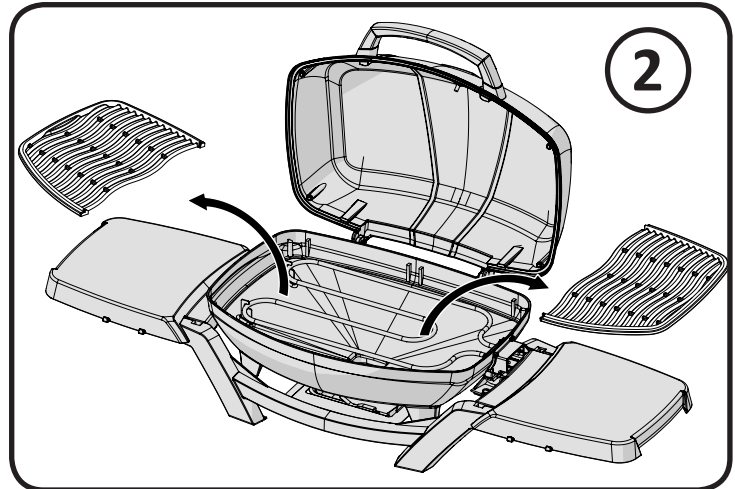
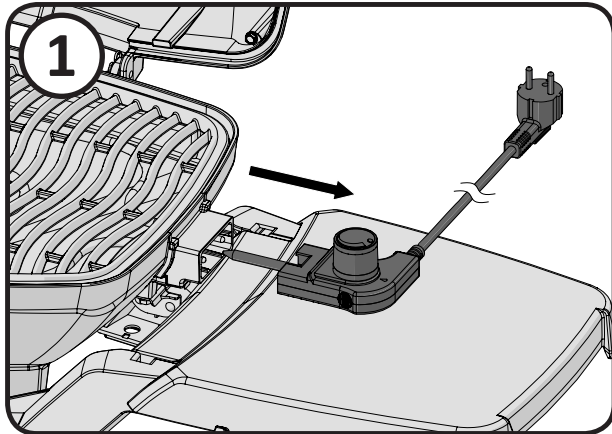
Nettoyage de l'extérieur du barbecue : N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer les pièces en acier inoxydable. Utilisez un produit spécialement conçu pour l'acier inoxydable ou un nettoyant non abrasif. Frottez toujours dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier, car cela risque d'érafler la finition et de laisser de petites particules de métal ferreux qui peuvent favoriser la rouille. Les pièces en acier inoxydable se décolorent avec la chaleur : elles deviendront sûrement dorées ou brunes. Cette décoloration est normale, et n'affecte pas les performances du barbecue.

Étapes de nettoyage

Désassemblage:

1. Débrancher le câble d'alimentation and retirer le thermostat
2. Enlever les grilles de cuisson
3. Déclipser et retirer l'élément chauffant
4. Enlever la base

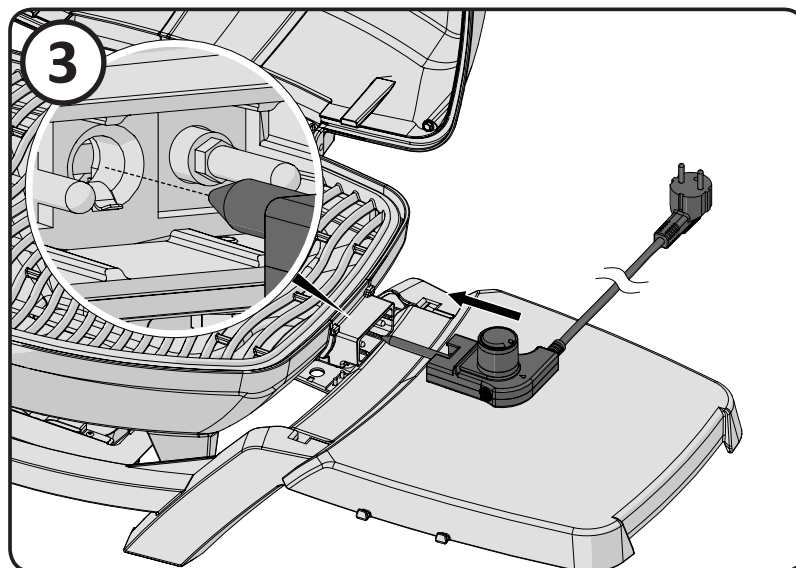
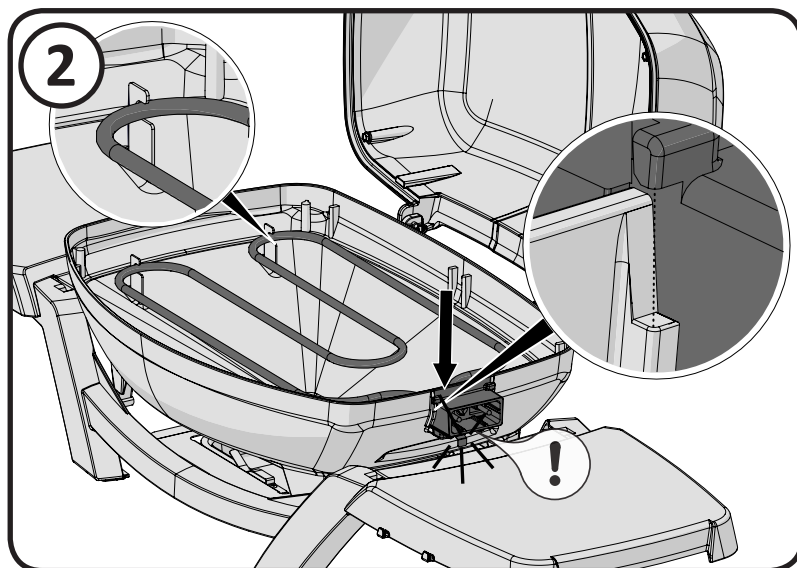
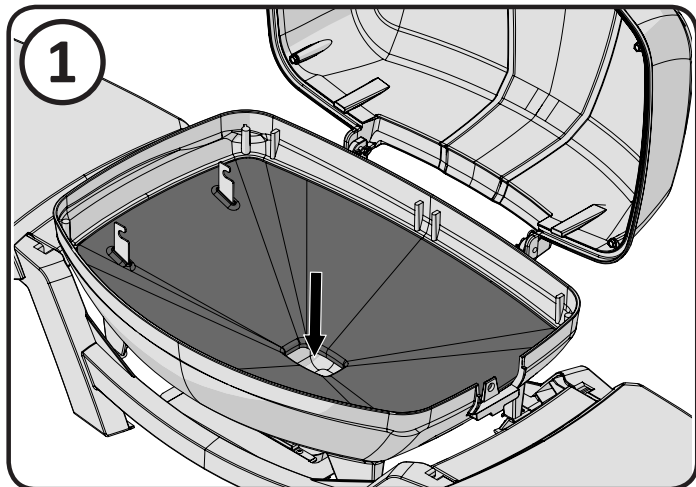
FR



Ré-assemblage

1. Réintroduire le base
2. Placer la partie incurvée de l'élément chauffant dans les clips prévus a cet effet et clipser
3. Remettre en place le thermostat et les grilles de cuisson

FR



GARDEZ VOTRE REÇU COMME PREUVE D'ACHAT POUR VALIDER VOTRE

Commande De Pièces De Rechange

Information Sur La Garantie

MODÈLE: _____

DATE D'ACHAT: _____

NUMÉRO DE SÉRIE: _____

(Inscrivez l'information ici pour y avoir accès facilement.)

Avant de contacter le département du service aux consommateurs, consultez le site Web de Napoleon Grills pour obtenir plus d'instructions sur le nettoyage, l'entretien, le dépannage et le remplacement des pièces à www.napoleongrills.com. Contactez le fabricant directement pour obtenir des pièces de rechange et faire des réclamations au titre de la garantie. Le département du service aux consommateurs est à votre disposition entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est) au 1-866-820-8686 ou e-mail grills@napoleonproducts.com. Pour qu'une réclamation soit traitée, l'information suivante est nécessaire :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Numéro de la pièce et description.
3. Description concise du problème (« brisé » n'est pas suffisant).
4. Preuve d'achat (copie de la facture).

Dans certains cas, le département du service aux consommateurs peut demander de retourner la pièce pour des fins d'inspection avant de fournir une pièce de rechange. Les pièces doivent être expédiées port payé à l'attention du département du service aux consommateurs avec l'information suivante :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Description concise du problème (« brisé » n'est pas suffisant).
3. Preuve d'achat (copie de la facture).
4. Numéro d'autorisation de retour - fourni par le représentant du département du service aux consommateurs.

Avant de contacter le service aux consommateurs, veuillez prendre note que les items suivants ne sont pas couverts par la garantie :

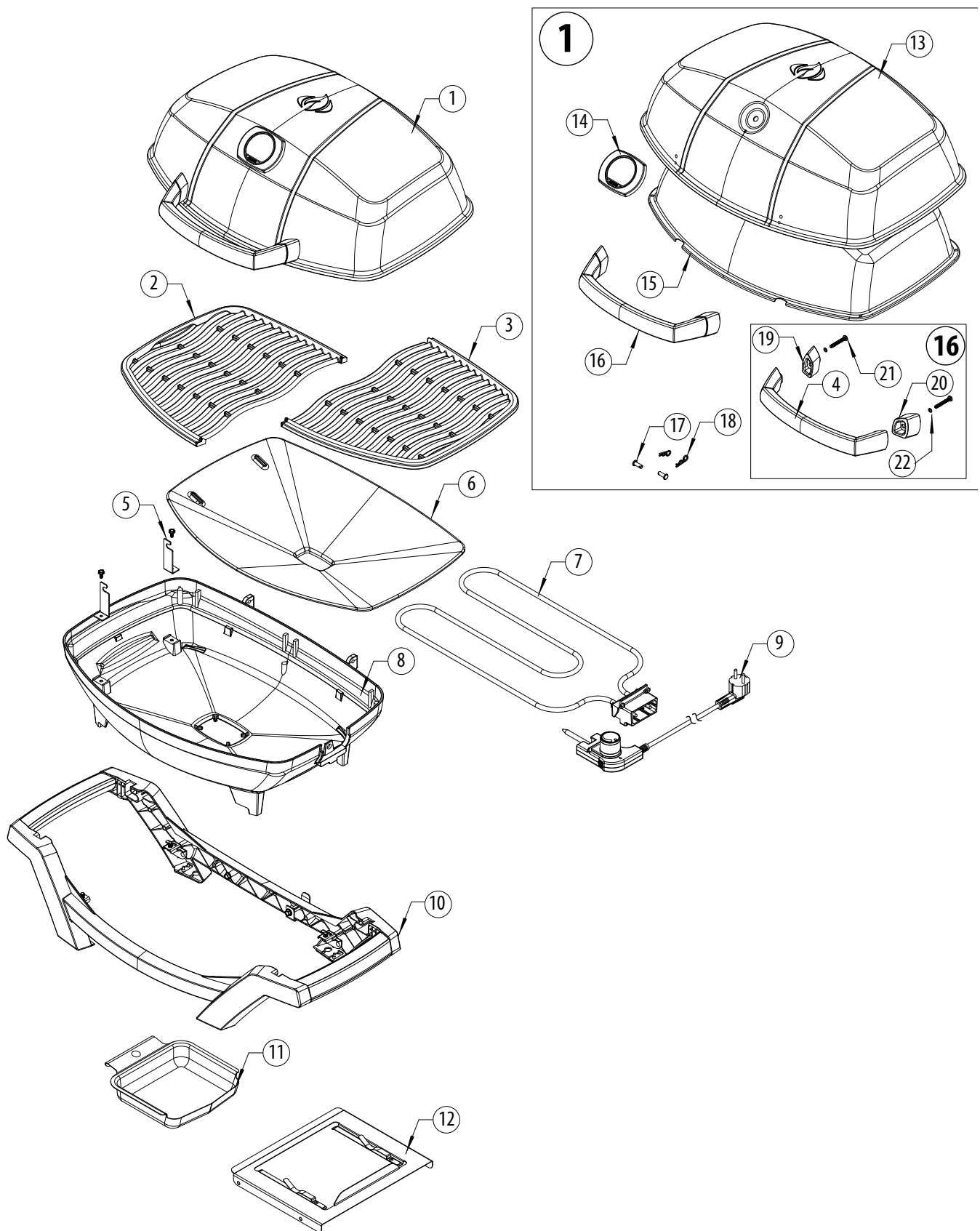
- coûts de transport, de courtage et frais d'exportation;
- coûts de main-d'oeuvre pour l'enlèvement et l'installation de la pièce;
- coûts des appels de service pour diagnostiquer le problème;
- décoloration des pièces en acier inoxydable;
- bris des pièces causé par un manque d'entretien et de nettoyage, ou par l'utilisation de nettoyeurs inappropriés (nettoyant à fourneau ou autres produits chimiques agressifs).

Liste des pièces

ITEM	PART NUMBER	DESCRIPTION	
1	N010-1008-SER	PRO285-LID ASSY	x
2	Z305-0012	NGZ GRID, COOKING CAST LEFT (285)	x
3	Z305-0013	NGZ GRID, COOKING CAST RIGHT (285)	x
4	N325-0083	NGZ, HANDLE LID (PRO285)	x
5	N370-0861-SER	KIT, BRACKET FRONT/REAR ELEMENT	x
6	Z585-0015	NGZ, BASE LINER, PORCELAIN COATING (PRO285E)	x
7	Z010-0048	NGZ, ELEMENT (PRO285E)	x
8	Z135-0003	NGZ, CASTING BASE BLACK (PRO285E)	x
9	Z690-0001	NGZ, THERMOSTAT ASSY (PRO285E)	x
	Z690-0002	THERMOSTAT, PRO285E GB	x
10	N010-1009-SER	ASSY, CRADLE (PRO285E)	x
	N075-0091	NGZ, LEG CRADLE FRONT/BACK (PRO285)	x
	N075-0091-EQ	NGZ, LEG CRADLE FRONT WITH EQ ARTWORK	x
11	N710-0079	NGZ, PAN DRIP (285/285X)	x
12	N010-0830	ASSY, DRIP PAN PLATE (PRO285)	x
13	N135-0048	CASTING, LID PRO285	x
14	N685-0023	TEMP GAUGE, PRO285	x
15	Z585-0014	NGZ, LID HEAT SHIELD (PRO285E)	x
16	N010-1010-SER	ASSY, LID HANDLE (PRO285E)	x
17	N485-0023	NGZ PIN, CLEVIS 6MM X16MM (PRO285)	x
18	N485-0021	NGZ PIN, HAIRPIN COTTER 2MM X 28MM (285)	x
19	N655-0179	NGZ, SUPPORT, LID HANDLE LEFT	x
20	N655-0180	NGZ, SUPPORT, LID HANDLE RIGHT	x
21	Z570-0029	SCREW, 10-24 35 MM STN STL PAN HEAD	x
22	Z735-0009	NGZ, WASHER, LOCK-SPLIT STN STL M5	x
	PRO285-STAND	OPTIONAL CART AND SHELVES FOR PRO285	ac

FR

Schéma des pièces



FR

Notes

FR

Notes

FR

Mise au rebut du produit

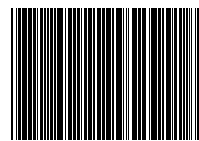
À travers l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être mis au rebut avec les autres ordures ménagères. Afin de protéger l'environnement et la santé publique contre les déchets non contrôlés, veuillez recycler l'appareil de manière responsable afin d'encourager la réutilisation durable de ressources de matériaux. Afin de retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour ou de récupération ou contactez le revendeur auprès duquel l'appareil a été acheté. Ils peuvent reprendre l'appareil afin de le faire recycler et ainsi protéger l'environnement.

FR

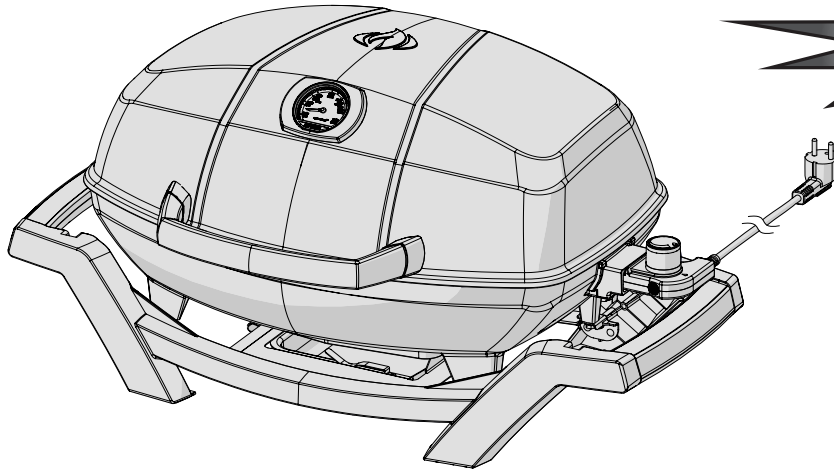
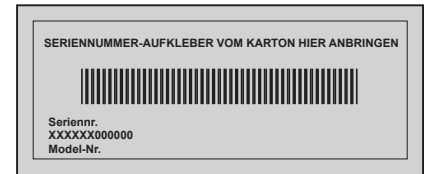


Napoleon products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.

www.napoleongrills.com



N415-0478W



PRO285E

DE



ACHTUNG!
GEFAHR DURCH STROMSCHLAG

Dieses Gerät ist für zertifiziert und zugelassen für
220-240 V - 50/60 Hz
2200 W



ACHTUNG!

- Nicht befolgen dieser Anleitung kann zu Brand, Sachschäden und möglichen tödlichen Verletzungen führen.
- Nur für den Einsatz im Außenbereich.
- Anleitung für künftige Referenz aufbewahren.



N415-0478W NOV 06.17

Wolf Steel Europe BV
Poppenbouwing 29-31, 4191 NZ Geldermalsen,
CCI No. 51509970, THE NETHERLANDS
info@napoleongrills.nl

www.napoleongrills.com

Napoleon President Beschränkte Garantie auf Lebenszeit



Hochwertige Komponenten und Materialien bilden die Grundlage der NAPOLEON Produkte. Sie werden von gelernten Handwerkern montiert, die ihre Arbeit mit großem Stolz erfüllt. Dieses Produkt wurde durch einen Fachmonteur gründlich geprüft, bevor es verpackt und ausgeliefert wurde, um zu garantieren, dass Sie, der Kunde, das erwartete Qualitätsprodukt von NAPOLEON erhalten.

NAPOLEON garantiert, dass die Bestandteile Ihres neuen NAPOLEON Produkts ab dem Kaufdatum für den folgenden Zeitraum frei von Material- und Arbeitsfehlern sein werden:

Alugussteile / Edelstahlrahmen	10 Jahre
Porzellan-Emailierter Fettschild	5 Jahre voller Umfang, danach abzüglich 50 % bis zum 10. Jahr
Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen	5 Jahre voller Umfang, danach abzüglich 50 % bis zum 10. Jahr
Heizungselement und Temperaturregler	2 Jahre
Alle anderen Teile	2 Jahre

*Bedingungen und Beschränkungen

Diese beschränkte Garantie bewirkt eine wie zuvor in der Aufstellung aufgeführte Garantiefrist für jedes bei einem autorisierten NAPOLEON Händler erworbene Produkt und berechtigt den ursprünglichen Käufer, entsprechend den geltenden Bestimmungen hinsichtlich des Komponentenaustauschs innerhalb der Garantiefrist, zu den entweder durch NAPOLEON oder einen autorisierten NAPOLEON Händler zu erbringenden Garantieleistungen. Diese beziehen sich auf den Austausch einer Komponente eines solchen Produkts, das im normalen Privatgebrauch infolge eines Herstellungsfehlers ausfiel. „Abzüglich 50 %“, wie in der Aufstellung genannt, bedeutet, dass die Komponente dem Käufer für den angegebenen Zeitraum mit 50 % Rabatt auf den regulären Verkaufspreis der Komponente angeboten wird. Diese beschränkte Garantie umfasst weder Zubehör noch Extrateile.

Um Missverständnissen vorzubeugen, „normaler Privatgebrauch“ eines Produkts bedeutet, dass das Produkt durch einen lizenzierten, autorisierten Servicetechniker oder Auftragnehmer in Übereinstimmung mit der dem Produkt beigefügten Installationsanleitung sowie allen lokalen und nationalen Bauverordnungen und Feuerschutzbestimmungen installiert wurde, dass es ordnungsgemäß gepflegt wurde und dass es nicht als Gemeinschaftsvorrichtung oder gewerblich genutzt wurde.

„Ausfallen“ beinhaltet nicht: übermäßige Hitzeerzeugung; Erlöschen der Flammen infolge von Umgebungsbedingungen wie starkem Wind oder unzureichender Luftzirkulation; Kratzer; Beulen; Rostbildung; Abnutzung von aufgetragenen Lackierungen und Plattierungen; durch Hitzeeinwirkung, scheuernde oder chemische Reinigungsmittel oder UV-Bestrahlung verursachte Verfärbung; Beschädigung porzellan-emailierter Teile oder Schäden, die verursacht wurden durch unsachgemäße Nutzung, Unfall, Hagel, Fettbrand, mangelnde Pflege, widrige Umgebungseinflüsse wie Salz oder Chlor, Umbau, Nachlässigkeit oder installierte Teile von anderen Herstellern. Sollten sich während der gewährten

Garantiefrist Teile so sehr abnutzen, dass die Nutzung nicht mehr möglich ist (durchgerostet oder -gebrannt), werden die entsprechenden Ersatzteile bereitgestellt.

NAPOLEON ist gemäß dieser beschränkten Garantie einzig für die Ersatzkomponente verantwortlich. Unter keinen Umständen wird NAPOLEON Verantwortung übernehmen für Installation, Arbeitskräfte oder jegliche andere Kosten im Zusammenhang mit der Installation eines im Garantiefumfang enthaltenen neuen Teils; für Neben-, Folge- oder indirekte Schäden oder für Fracht, Arbeitskosten oder Ausfuhrzölle.

Diese beschränkte Garantie gilt in Ergänzung zu jeglichen Rechten, die Ihnen laut den örtlichen Gesetzen zustehen. Folglich erlegt diese beschränkte Garantie NAPOLEON keine Verpflichtung dahingehend auf, Einzelteile vorrätig zu halten. Auf der Grundlage der Einzelteilverfügbarkeit kann sich NAPOLEON nach eigenem Ermessen von allen Verpflichtungen entbinden, indem dem entsprechenden Kunden eine anteilige Gutschrift beim Kauf eines neuen Produkts gewährt wird. Nach dem ersten Jahr kann sich NAPOLEON in Bezug auf diese beschränkte Garantie nach eigenem Ermessen von allen Verpflichtungen hinsichtlich dieser Garantie vollständig entbinden, indem dem ursprünglichen und ein Garantieanspruch zustehenden Käufer der Großhandelspreis eines jeden im Garantiefumfang enthaltenen aber defekten Einzelteils erstattet wird.

Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen bei NAPOLEON sind der Kaufvertrag oder eine Kopie dessen sowie die Serien- und Modellnummer erforderlich.

NAPOLEON ist das Recht vorbehalten, durch einen damit beauftragten Vertreter jedes Produkt oder Teil prüfen zu lassen, bevor einem Garantieanspruch stattgegeben wird. Sie müssen sich an den NAPOLEON Kundendienst oder einen autorisierten NAPOLEON Händler wenden, um von der angebotenen Garantie profitieren zu können.



napoleongrills.com



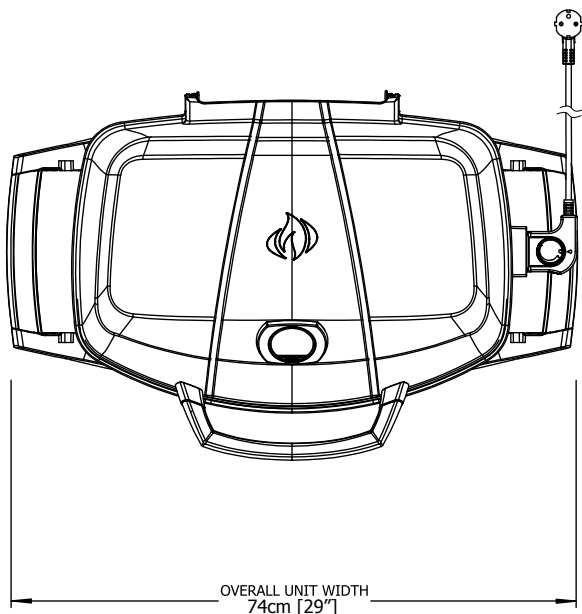
ACHTUNG! Alle Anweisungen lesen vor Inbetriebnahme des Grills.

Sicherheitsanweisungen

- Der Grill ist nur mit einer geerdeten Steckdose zu verbinden. Der Grill ist nur über einen Fehlerstromschutzschalter mit FI-Schalter von max. 30 mA anzuschließen.
- Den Grill nicht betreiben, wenn die Steckdose beschädigt ist.
- Das Netzkabel ist regelmäßig auf Spuren von Schäden zu überprüfen, den Grill nur mit intaktem Kabel zu benutzen.
- Der Grill darf nicht mit einem defekten Temperaturregler, defektem Stecker oder Kabel betrieben werden. Ein neuer Temperaturregler ist von Napoleon oder einem autorisierten Händler zu erwerben.
- Immer erst den Temperaturregler mit dem Grill verbinden bevor der Grill mit dem Stromnetz verbunden wird.
- Immer erst den Grill vom Netz trenne, bevor Sie den Temperaturregler abkoppeln.
- Bei längerer Nichtbenutzung, den Temperaturregler entfernen und im Haus aufbewahren.
- Temperaturregler und Kabel bei Reinigung nicht untertauchen.
- Grill bei Reinigung nicht untertauchen.
- Zum Schutz gegen Stromschlag, Grill und Teile nicht untertauchen.
- Kabel und Stecker während des Betrieb trocken halten.
- Grill nur auf stabiler und waagerechter Fläche betreiben.
- Keine Holzkohle oder andere Brennstoffe im Grill verwenden. Dieser Grill ist nicht für Holzkohle konzipiert.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit beschränkten geistlichen und motorischen Vermögen, oder denjenigen mit beschränkter Erfahrung im Grillen unter Aufsicht betrieben werden. Oder nach Instruktion im Hinblick auf Sicherheit und die korrekte Bedienung des Grills, sofern Sie die mit dem Grillen verbundenen Gefahren kennen. Reinigung und Wartung durch oben genannte Personen dürfen nicht unbeaufsichtigt durchgeführt werden.
- Modifizieren des Grills und unsachgemäße Benutzung sind untersagt.
- Der Grill ist nur wie in dieser Anleitung beschrieben zu benutzen. Unsachgemäße Benutzung kann zu Brand, Stromschlag oder persönlichen Verletzungen führen.
- Nicht als Heizgerät verwenden.
- Grill nicht unbeaufsichtigt lassen wenn in Betrieb.
- Kleinkinder, gebrechliche und schwer kranke Menschen, die nicht in der Lage sind, den Grill zu bedienen, von diesem fernhalten.
- Dieses Gerät entspricht technischen Richtlinien und Sicherheitsstandards für elektrische Geräte.
- Sorgen Sie dafür, dass die Steckdose die korrekte Stromstärke liefert. Steckdosen müssen Geräte bis 2200 Watt versorgen können.
- Keine anderen Geräte mit derselben Gruppe verbinden wenn der Grill eingeschaltet ist.
- Grill vom Netz nehmen wenn nicht in Betrieb.
- Kabel vor lostreten schützen.
- Kabel von Grill in Betrieb fernhalten.
- Verwendete Verlängerungskabel sollten für den Außenbereich zulässig und für entsprechende Stromstärken geeignet sein. Maximal 1 Verlängerungskabel erlaubt.
- Temperaturregler nicht auf ‚eingeschaltet‘ lassen wenn der Grill kurz ausgeschaltet wird.
- Temperaturregler nicht beim Knopf abziehen; dieser kann sich lösen. Regler zum Entfernen an den Seiten anfassen.
- Dieser Grill darf nur von Privatpersonen im Außenbereich verwendet werden. Nicht innen oder gewerblich betreiben.
- Grill nicht in der Nähe von brennbaren Stoffen (Holz, trockenes Gras, Sträucher etc.), oder zu nah an andere brennbare Materialien (Papier, Handtücher, Wände, Vorhänge, Chemikalien etc.) betreiben.
- Grill nicht in belebter Umgebung betreiben.
- Grill während Benutzung nicht bewegen. Vor Transport oder Lagerung abkühlen lassen.
- Grill mindestens 3 Meter von Wasser (Pool, Teich etc.) entfernt betreiben.
- Grill nicht irgendwo einbauen oder betreiben. Dies kann zu Brand, einer Explosion, Sach- oder persönlichen, inklusive tödlichen, Schäden führen.
- Im Fall einer Stichflamme, NICHT mit Wasser löschen. Grill ausschalten, vom Netz trennen und abkühlen lassen.
- Fettwanne regelmäßig reinigen.
- Fettwanne während des Grillens nie entfernen.

DE

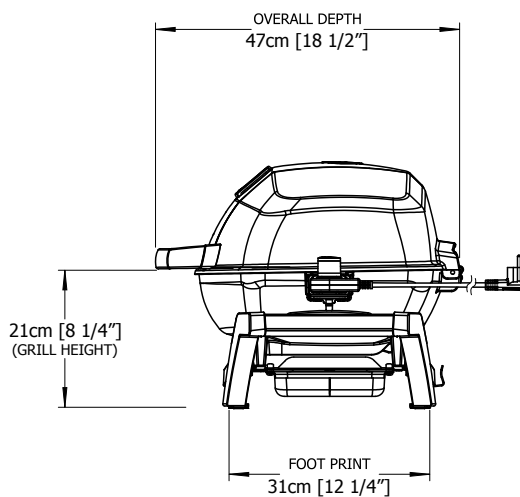
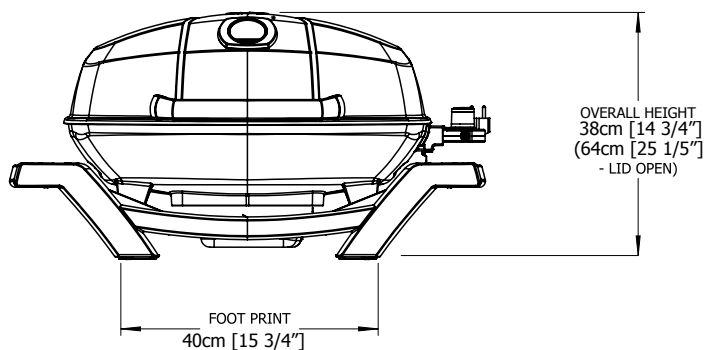
DIMENSIONEN



PRO285E GRILL

GRILL SIZE: 37cm X 54cm (IRREGULAR) = 1840 cm² (14 1/2" X 21 1/4" (IRREGULAR) = 285 in²)

ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE



ACHTUNG! Wir empfehlen beim Entpacken des Geräts und bei der Montage Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille zu tragen. Wir unternehmen alle Anstrengungen, den Montageprozess so problemlos und sicher wie möglich zu machen, doch bearbeitete Stahlteile haben üblicherweise scharfe Kanten und Ecken, die zu Schnittverletzungen führen können, wenn sie während der Montage unsachgemäß gehandhabt werden.

Grillanleitung



WARNUNG! Verwenden Sie den Grill nicht unter ausgeklappten Markisen oder Sonnensegeln. Ein Unterlassen der Anweisung kann zu Feuer oder Verletzungen führen.



ACHTUNG! Klappen Sie den Grill nicht unmittelbar nach der Verwendung in den Aufbewahrungs- bzw. Transportmodus. Lassen Sie den Grill ganz abkühlen bevor Sie ihn bewegen oder aufbewahren. Ein Unterlassen dieser Anweisung kann zu einem Feuer und Sachschaden, Verletzungen oder Tod führen.

Beim ersten Erhitzen gibt der Grill einen leichten Geruch ab. Dieser Geruch wird durch das „Einbrennen“ der Beschichtung und Verdunsten der Schmiermittel aus der Fertigung verursacht. Dies ist normal und tritt später nicht mehr auf. Vor dem ersten Grillen einfach den Grill mit geöffnetem Deckel ca. ½ Stunde auf max. heizen. Vor dem Grillen von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder magerem Schweinefleisch ist es am besten, die Roste vor dem Vorwärmen zu ölen, damit das Fleisch nicht anlebt. Beim Grillen von sehr fettem Fleisch kann es zum Aufflammen kommen. Um Aufflammen zu verhindern, können Sie Fett abschneiden oder mit niedrigerer Temperatur grillen.

DE

Infrarot-Grilltabelle

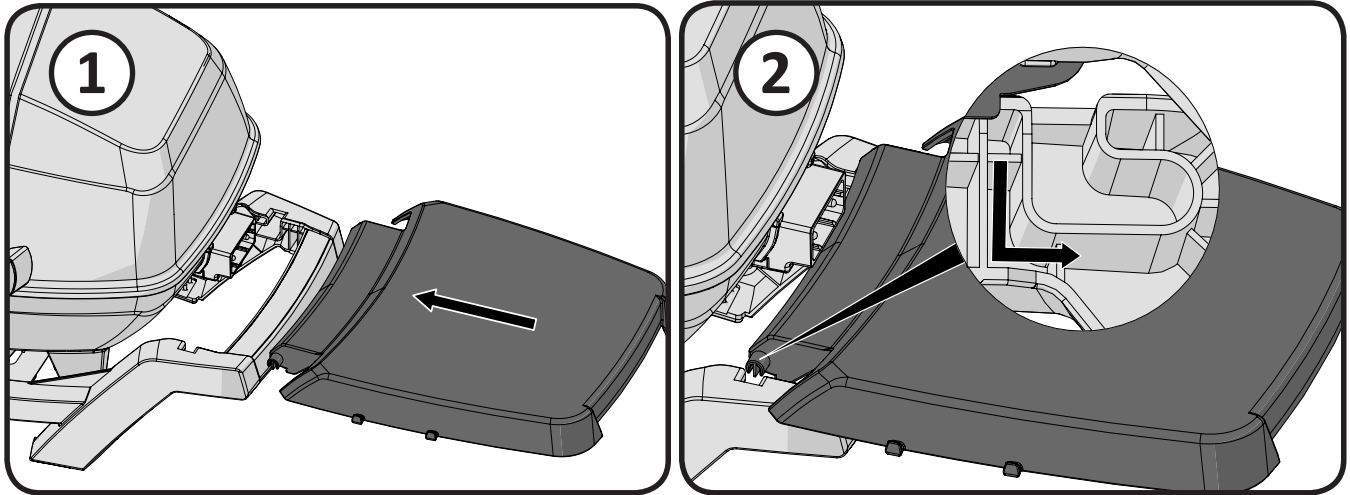
Grillgut	Brennerstufe	Grillzeit	Empfehlungen
Steak, 2,54 cm dick	2 Min. pro Seite auf höchster Stufe 2 Min. pro Seite auf höchster Stufe, dann mittlere Stufe 2 Min. pro Seite auf höchster Stufe, dann mittlere Stufe	Englisch: 4 Min. Medium: 6 Min. Durch: 8 Min.	Durchwachsenes Fleisch eignet sich am besten zum Grillen. Das Fett macht das Fleisch zart und saftig.
Hamburger, 1.27 cm dick	2 Min. pro Seite auf höchster Stufe 2,5 Min. pro Seite auf höchster Stufe 3 Min. pro Seite auf höchster Stufe	Englisch: 4 Min. Medium: 5 Min. Durch: 6 Min.	Wieweit der Hamburger durch sein soll, kann man auch durch seine Dicke bestimmen. Hickoryspäne im Räucherkasten des Napoleon-Grills gibt dem Fleisch einen exotischen Geschmack.
Hähnchenstuc ke	2 Min. pro Seite auf höchster Stufe, dann mittlere bis unterste Stufe	20-25 Min.	Gelenk zwischen Ober- und Unterschenkel auf der hautlosen Seite $\frac{3}{4}$ durchschneiden, damit das Fleisch flach auf dem Grill liegt. So wird es schneller und gleichmäßiger gegrillt. Mesquitspäne im Räucherkasten des Napoleon-Grills verleiht dem Fleisch einen ganz besonderen Geschmack.
Schweinekotelett	Mittlere Stufe	6 Min. pro Seite	Vor dem Grillen überschüssiges Fett abschneiden. Dicke Koteletts werden zarter.
Spare ribs	5 Min. auf höchster Stufe, dann niedrige Stufe zum Garen	20 Min. pro Seite, oft wenden	Magere, fleischige Spareribs sind die besten. Solange grillen, bis das Fleisch sich leicht von den Knochen lösen lässt.
Lammkotelette	5 Min. auf höchster Stufe, dann mittlere Stufe zum Garen	15 Min. pro Seite	Vor dem Grillen überschüssiges Fett abschneiden. Dicke Koteletts werden zarter.
Würstchen	Mittlere bis niedrigste Stufe	4-6 Min.	Dicke Würstchen sind am besten geeignet. Vor dem Grillen der Länge nach aufschlitzen.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Keine Hitze	Temperaturregler abgeschaltet	Regler auf max schalten. Kontrolliere, ob Regler korrekt mit dem Grill und dem Netz verbunden ist. Probiere eine andere Steckdose. Kontrolliere, ob Leistungsschutzschalter ausgelöst ist. Grill 10 Minuten mit geschlossener Haube vorheizen. Thermometer oder Grillplatte ersetzen.
Niedrige Temperatur	Zu kurzes Vorheizen Rückständeüberschuss im Grill	15-20 Minuten vorheizen. Temperaturregler höher drehen. Rückstände entfernen.
Stichflammen / ungleichmäßige Hitze-verteilung	Zu fettes Fleisch Grillen bei zu hoher Temperatur Zu viel Fett im Grill	Fett abschneiden. Temperatur senken. Grill reinigen.
Leistungsschutzschalter ausgelöst.	Überlast Zu viele Geräte auf LS-Schalter. Feucht oder Wasser in Thermometer oder in elektrische Verbindungen.	Temperaturregler abschalten, bevor der Grill mit dem Netz verbunden wird. Andere Geräte entfernen. Thermometer und elektrische Teile trocken aufbewahren.

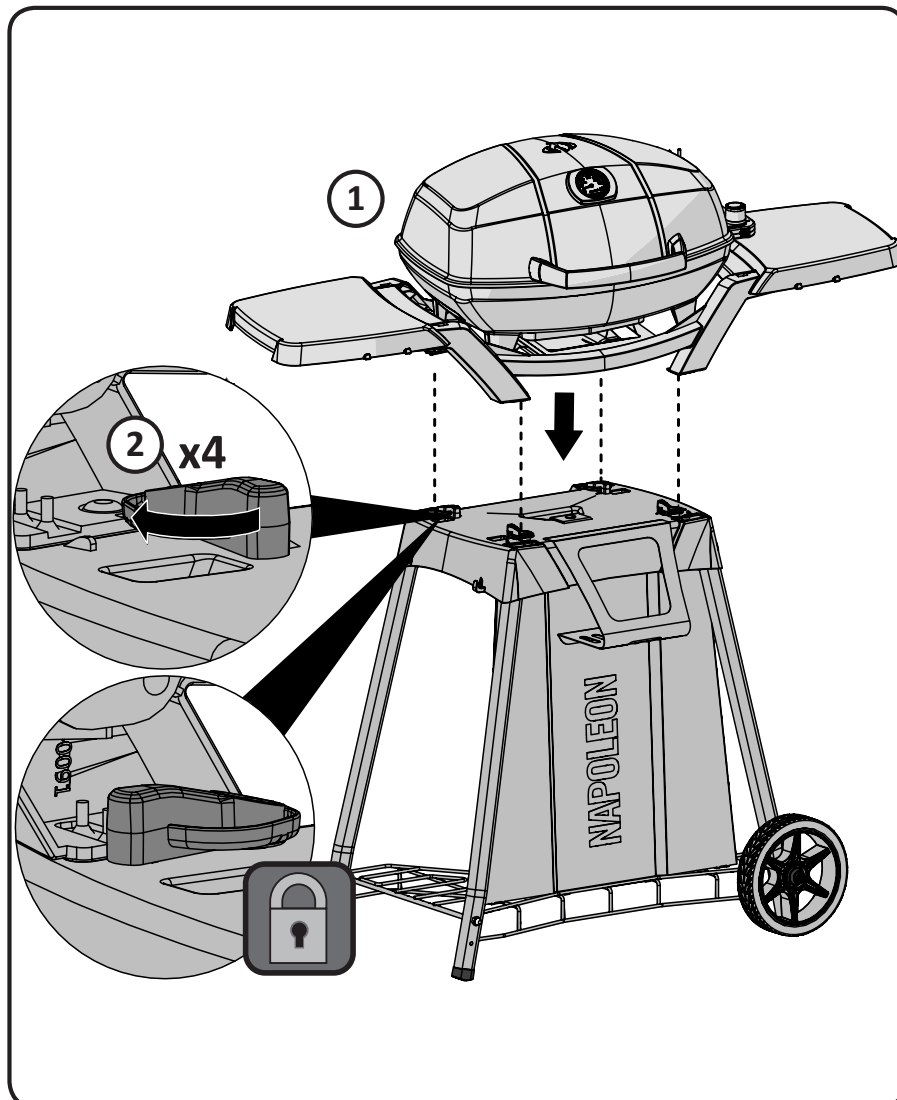
DE

OPTIONALE ABLAGE



DE

OPTIONALER STAND



Reinigungsanleitung



VORSICHT! Beim Reinigen Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille tragen.

VORSICHT! Zum Reinigen muss der Grill abgekühlt sein. Heiße Flächen nicht ungeschützt berühren. Grill an einen Ort stellen, wo das Reinigungsmittel keine Umweltschäden verursachen kann (nicht auf der Terrasse oder dem Rasen). Kein Teil dieses Grills darf mit Ofenreiniger gereinigt werden. Grillroste oder andere Teile des Grills nicht in einem selbstreinigenden Ofen säubern. Grill regelmäßig reinigen, da Barbecue-Sauce und Salz das Metall angreifen, und Korrosionsschäden verursachen können.

DE

Gusseisen Grillroste: Die Gusseisen Grillroste Ihres neuen Grills bieten hervorragende Hitzespeicherung und –Verteilung. Durch regelmäßiges Einfetten der Grillroste entsteht eine Schutzschicht, die Korrosion reduziert und das Ankleben von Fleisch reduziert.

Erste Verwendung: Waschen Sie den Grillrost mit einem milden Spülmittel, um etwaige Produktionsrückstände zu entfernen (Nicht in der Spülmaschine waschen). Mit heißem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch trocknen, um ein Eindringen von Feuchtigkeit in das Gusseisen zu verhindern. Beim ersten Erhitzen gibt der Grill einen leichten Geruch ab. Dieser Geruch wird durch das „Einbrennen“ der Beschichtung und Verdunsten der Schmiermittel aus der Fertigung verursacht, ist normal und tritt später nicht mehr auf. Vor dem ersten Grillen einfach den Grill mit geöffnetem Deckel ca. ½ Stunde auf max. heizen.

Einbrennen: Verwenden Sie ein weiches Tuch, um die gesamte Fläche des Grillrostes mit Pflanzenfett einzureiben. Stellen Sie sicher, dass auch alle Aussparungen und Ecken mit einer Ölschicht bedeckt sind. Verwenden Sie keine salzhaltigen Fette, wie beispielsweise Butter oder Margarine. Heizen Sie den Grill 15 Minuten vor, und platzieren Sie dann die mit Öl eingeriebenen Grillroste auf dem Grillgerät. Schließen Sie die Grillhaube, und drehen Sie das Bedienelement auf mittlere Stufe. Lassen Sie die Grillroste für ca. eine halbe Stunde bei dieser Temperatur auf dem Grill „einbrennen“. Thermostat ausschalten und lassen Sie die Grillroste auf dem Grillgerät vollständig abkühlen. Während der Grillsaison sollte dieser Vorgang mehrere Male wiederholt werden, um die Grillroste gut einzubrennen. Es ist jedoch nicht nötig, diesen Vorgang bei jedem Gebrauch zu wiederholen (Tipps zur täglichen Pflege vor dem Grillen finden Sie untenstehend).

Täglicher Gebrauch: Vor dem Vorheizen und Reinigen mit einer Messingdrahtbürste die gesamte Oberfläche des Grillrosts mit Pflanzenfett einreiben. Grill vorheizen und Rückstände mit der Messingdrahtbürste entfernen.

Gasgrill Innenseite reinigen: Grillroste entfernen. Rückstände mit einer Messingbürste von Gussteilen und unter dem Grilldeckel entfernen. Alle Rückstände im Inneren des Grills in die abnehmbare Fettauffangschale fegen. Grillrost wieder einlegen. Bei Reinigung des Deckels keine aggressiven Reiniger verwenden. Hartnäckige Flecken erst in Seifenwasser einweichen lassen. Mit nicht aggressiven Reinigungsmitteln reinigen, mit sauberem Tuch trocknen.

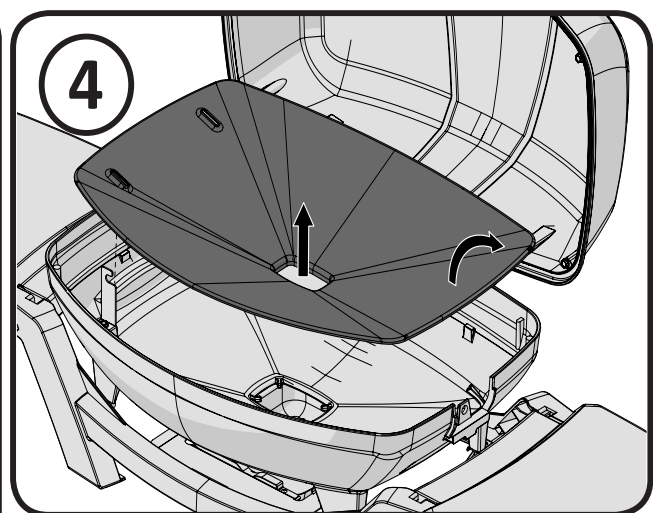
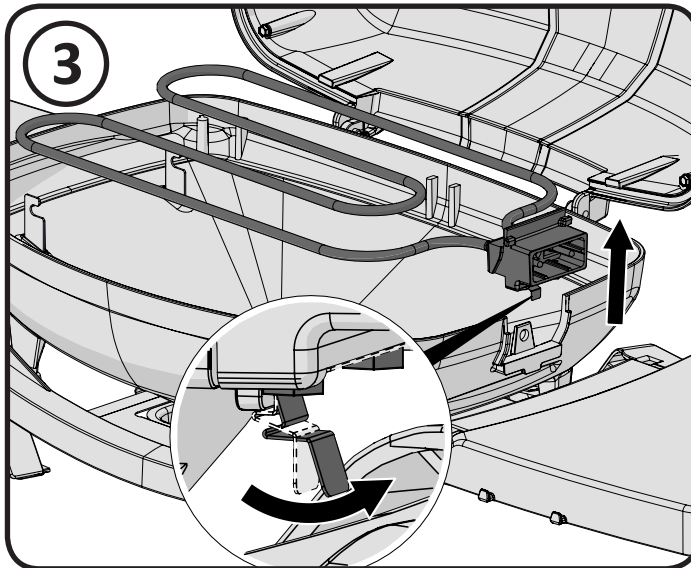
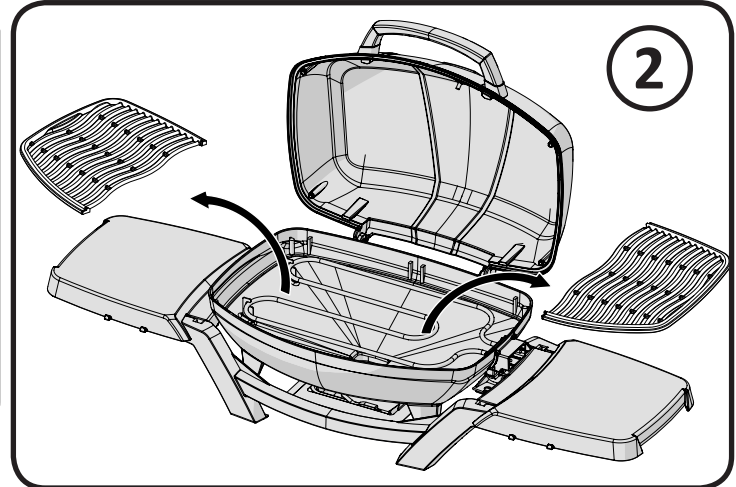
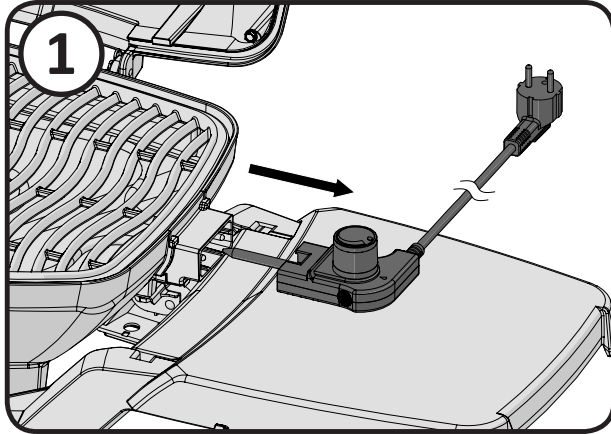
Fettwanne: Zur Reinigung aus dem Grill nehmen. Regelmäßig (nach 4-5 Mal grillen) leeren und reinigen. Fette und austretende Bratensäfte laufen gesammelt in die Auffangschale, die sich unter dem Grill befindet. Fettablagerungen bilden ein Brandrisiko. Fettwanne nicht mit Aluminiumfolie bedecken.

Grill Außenseite reinigen: Edelstahl nicht mit abrasiven Mitteln reinigen. Edelstahloberflächen mit einem Edelstahlreiniger oder nicht-abrasiven Reiniger reinigen. Nur die Maserung entlang reinigen. Keine Stahlwolle benutzen; diese beschädigt die Oberfläche und lässt Eisenpartikeln zurück, die zu Flugrost führen können. Edelstahl wird sich bei Aufheizung mit der Zeit verfärben, eine goldene oder braune Farbe annehmen. Diese Verfärbung ist normal und beeinträchtigt die Leistung des Grills nicht.

Reinigungsschritte

Demontage:

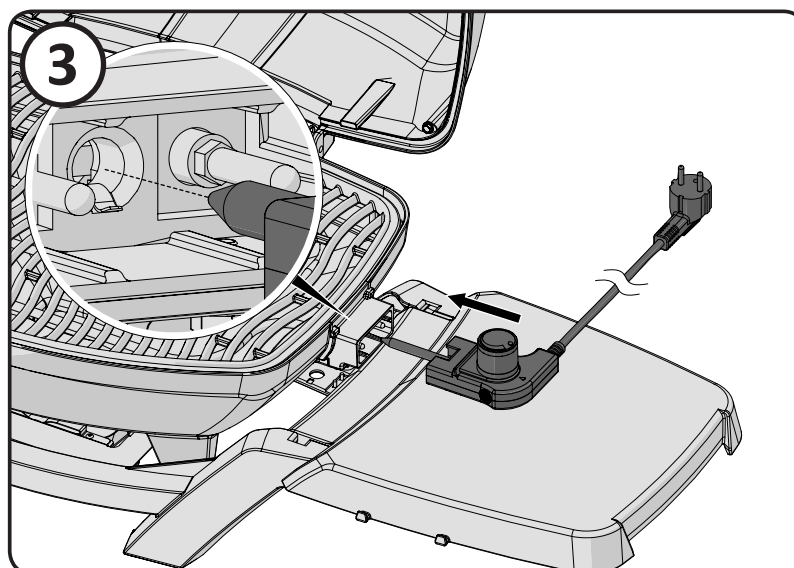
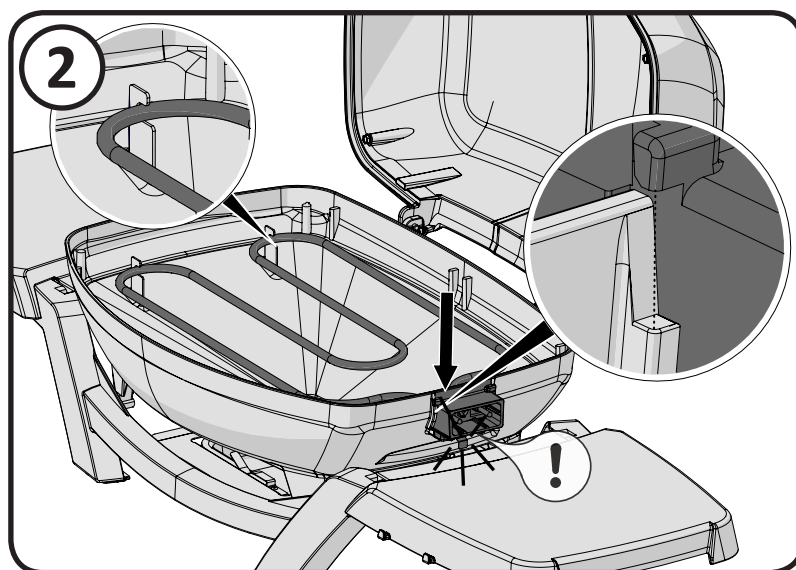
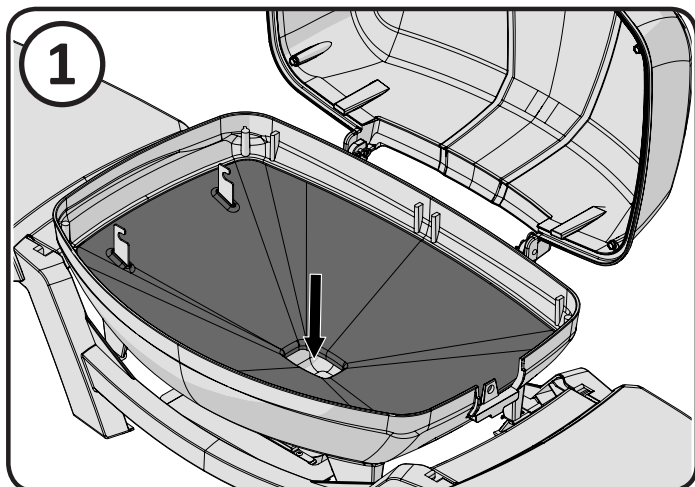
1. Stecker ziehen und Thermostat entfernen.
2. Grillroste entfernen.
3. Befestigungsclipse lösen und Heizelement entfernen.
4. Basiseinlage entfernen.



DE

Zusammenbau:

1. Basiseinlage einlegen.
2. Heizelement in die Befestigungsclipse einrasten lassen.
3. Einlegen des Thermostats und der Grillroste.



BEWAHREN SIE IHRE QUITTING ALS KAUFNACHWEIS AUF, UM IHREN GARANTIEANSPRUCH ZU VALIDIEREN.

BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN

GARANTIE-INFORMATIONEN

MODELL: _____

KAUFDATUM: _____

SERIENNUMMER: _____

(Alle für einen Garantieanspruch benötigten Informationen hier aufzeichnen)

Bevor Sie sich mit dem Kundenlösungen setzen, besuchen Sie bitte die Napoleon-Website unter www.napoleongrills.com, um ausführlichere Informationen zu Reinigung, Wartung und Pflege, Fehlerbehebung und Ersatzteile zu erhalten. Setzen Sie sich direkt mit dem Werk in Verbindung, um Ersatzteile zu bestellen und Garantieansprüche geltend zu machen. Kontaktieren Sie bitte den Importeur Ihres Landes (Kontaktdaten im Lieferumfang Ihres Grills enthalten) für Ersatzteile und Garantieansprüche.

Zur Bearbeitung eines Garantieanspruchs bitte die folgenden Informationen bereithalten:

1. Modell- und Seriennummer des Geräts
2. Teilenummer und –beschreibung
3. Vollständige Beschreibung des Problems („kaputt“ ist nicht ausreichend)
4. Kaufnachweis (Fotokopie der Rechnung)

In manchen Fällen kann der Kundenlösungen die Einsendung der Teile zur Überprüfung im Werk verlangen, bevor Ersatzteile ausgeliefert werden. Die Teile müssen unter Vorauszahlung aller Transportkosten und Angabe der folgenden Informationen an den Kundendienst versandt werden:

1. Modell- und Seriennummer des Geräts
2. Vollständige Beschreibung des Problems („kaputt“ ist nicht ausreichend)
3. Kaufnachweis (Fotokopie der Rechnung)
4. Autorisierungscode für die Rücksendung. Diese erhalten Sie vom Kundendienstmitarbeiter.

Beachten Sie, dass die folgenden Teile nicht unter die Garantie fallen, bevor Sie den Kundenlösungen kontaktieren:

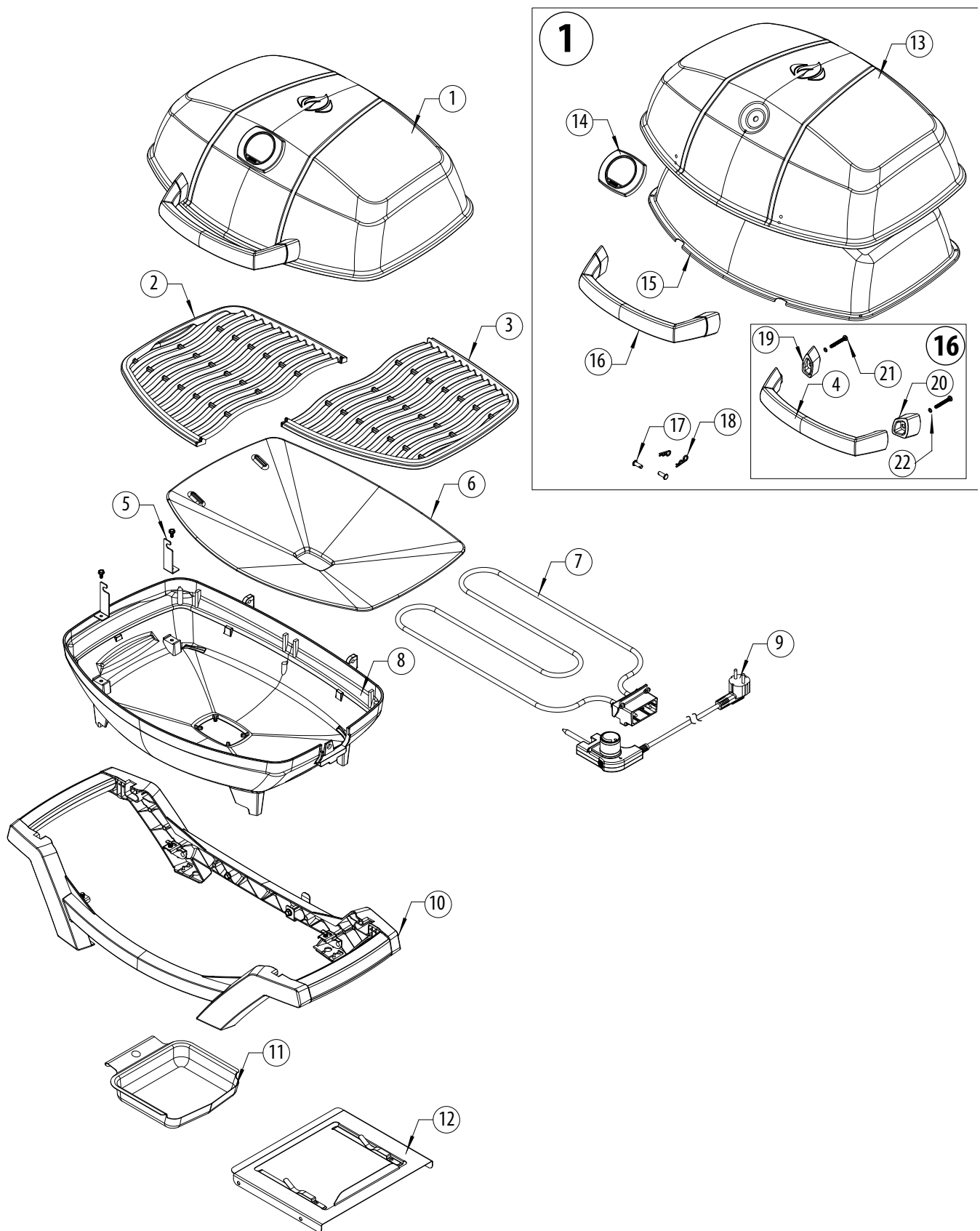
- Transportkosten, Courtage oder Exportzölle
- Arbeitskosten für Aus- und Einbau
- Telefonkosten für Anrufe zur Diagnose eines Problems
- Verfärbungen von Edelstahlteilen
- Teileversagen aufgrund von mangelnder Reinigung und Pflege, oder Verwendung von falschen Reinigungsmitteln (Ofenreiniger)

Parts List

ITEM	PART NUMBER	DESCRIPTION	
1	N010-1008-SER	PRO285-LID ASSY	x
2	Z305-0012	NGZ GRID, COOKING CAST LEFT (285)	x
3	Z305-0013	NGZ GRID, COOKING CAST RIGHT (285)	x
4	N325-0083	NGZ, HANDLE LID (PRO285)	x
5	N370-0861-SER	KIT, BRACKET FRONT/REAR ELEMENT	x
6	Z585-0015	NGZ, BASE LINER, PORCELAIN COATING (PRO285E)	x
7	Z010-0048	NGZ, ELEMENT (PRO285E)	x
8	Z135-0003	NGZ, CASTING BASE BLACK (PRO285E)	x
9	Z690-0001	NGZ, THERMOSTAT ASSY (PRO285E)	x
	Z690-0002	THERMOSTAT, PRO285E GB	x
10	N010-1009-SER	ASSY, CRADLE (PRO285E)	x
	N075-0091	NGZ, LEG CRADLE FRONT/BACK (PRO285)	x
	N075-0091-EQ	NGZ, LEG CRADLE FRONT WITH EQ ARTWORK	x
11	N710-0079	NGZ, PAN DRIP (285/285X)	x
12	N010-0830	ASSY, DRIP PAN PLATE (PRO285)	x
13	N135-0048	CASTING, LID PRO285	x
14	N685-0023	TEMP GAUGE, PRO285	x
15	Z585-0014	NGZ, LID HEAT SHIELD (PRO285E)	x
16	N010-1010-SER	ASSY, LID HANDLE (PRO285E)	x
17	N485-0023	NGZ PIN, CLEVIS 6MM X16MM (PRO285)	x
18	N485-0021	NGZ PIN, HAIRPIN COTTER 2MM X 28MM (285)	x
19	N655-0179	NGZ, SUPPORT, LID HANDLE LEFT	x
20	N655-0180	NGZ, SUPPORT, LID HANDLE RIGHT	x
21	Z570-0029	SCREW, 10-24 35 MM STN STL PAN HEAD	x
22	Z735-0009	NGZ, WASHER, LOCK-SPLIT STN STL M5	x
	PRO285-STAND	OPTIONAL CART AND SHELVES FOR PRO285	ac

DE

Parts Diagram



DE

Notes

DE

Notes

DE



Entsorgung von Altgeräten aus privaten Haushalten in der EU

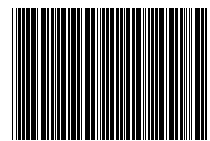
Dieses Symbol auf dem Produkt oder dessen Verpackung gibt an, dass das Produkt innerhalb der EU nicht zusammen mit dem Restmüll entsorgt werden darf. Die separate Sammlung und das Recyceln Ihrer alten Elektrogeräte zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung trägt zum Schutz der Umwelt bei und gewährleistet, dass sie auf eine Art und Weise recycelt werden, die keine Gefährdung für die Gesundheit des Menschen und der Umwelt darstellt. Es obliegt daher Ihrer Verantwortung, das Gerät an einer entsprechenden Rücknahmestelle für die Entsorgung oder Wiederverwertung von Elektro- oder Elektronik-Altgeräten aller Art abzugeben oder wenden Sie sich an den Händler, von dem das Produkt erworben wurde. Gemäß den lokalen Bestimmungen gewährleisten diese Stellen, dass das Gerät auf eine Art und Weise recycelt wird, die keine Gefährdung für die Umwelt darstellt.

DE

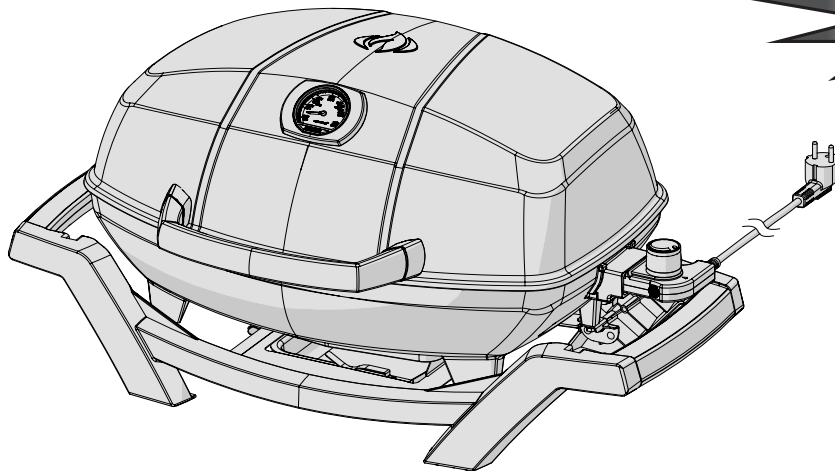
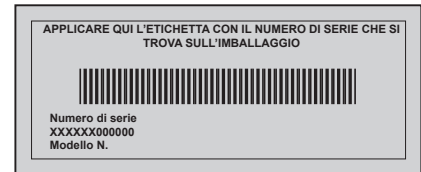


Napoleon products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.

www.napoleongrills.com



N415-0478W



NON GETTARE

PRO285E

IT



ATTENZIONE!
RISCHIO FULMINAZIONE

Questo apparecchio è classificato per
220-240 V - 50/60 Hz
2200 W



AVVERTIMENTO! La mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo manuale potrebbe causare incendi o bruciature che potrebbero causare danni alla proprietà, lesioni personali o morte. Leggere e seguire tutte le avvertenze e le istruzioni contenute in questo manuale prima di utilizzare il grill.



ATTENZIONE!

- Solo per uso in esterno
- Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario rispettare le precauzioni di sicurezza fondamentali, tra cui quelle seguenti, per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni personali e danni materiali.
- Conservare questo manuale per un riferimento futuro.



N415-0478W NOV 06.17

Wolf Steel Europe BV
Poppenbouwing 29-31, 4191 NZ Geldermalsen,
CCI No. 51509970, THE NETHERLANDS
info@napoleongrills.nl

www.napoleongrills.com

Napoleon President's 10 Year Limited Warranty



I prodotti NAPOLEON sono stati progettati con componenti e materiali di qualità e sono assemblati da artigiani addestrati che vanno molto orgogliosi nel loro lavoro. Il gruppo bruciatore e valvola sono testati contro le perdite e accesi in una stazione di prova di qualità. Questo prodotto è stato accuratamente controllato da un tecnico qualificato prima dell'imballaggio e della spedizione per garantire che tu, cliente, ricevi il prodotto con la qualità che ti aspetti da NAPOLEON.

NAPOLEON garantisce che i componenti del tuo nuovo barbecue NAPOLEON saranno esenti da difetti del materiale e costi di manodopera dalla data del tuo acquisto, per i periodi sotto indicati:

Fusioni di alluminio / base in acciaio inox	10 anni
Scudo termico in smalto di porcellana	5 anni copertura completa, più 50% di sconto fino al 10° anno
Griglie di cottura in ghisa porcellanata	5 anni copertura completa, più 50% di sconto fino al 10° anno
Elemento riscaldante e regolatore di temperature.....	2 anni
Tutte le altre parti	2 anni

*Condizioni e limitazioni

Questa Garanzia Limitata crea un periodo di garanzia come specificato nella tabella di cui sopra, per qualsiasi prodotto acquistato tramite un rivenditore NAPOLEON autorizzato, e dà diritto all'acquirente originale alla copertura specificata per qualsiasi componente sostituito nel periodo di garanzia, da parte di NAPOLEON o di un autorizzato NAPOLEON, per sostituire un componente di tale prodotto che si è rotto durante il normale utilizzo in uso privato a causa di un difetto di fabbricazione. Il "50% di sconto" indicato nella tabella indica che il componente è messo a disposizione dell'acquirente ad uno sconto del 50% sul prezzo normale al dettaglio del componente per il periodo indicato. Questa garanzia limitata non copre accessori o articoli bonus.

Per una maggiore chiarezza, il "normale uso privato" di un prodotto indica che il prodotto è stato installato da un tecnico autorizzato o un contraente autorizzato, in conformità alle istruzioni di installazione incluse nel prodotto e di tutti i regolamenti locali e nazionali in materia di costruzione e di allaccio dei fuochi; è stato adeguatamente mantenuto; non è stato utilizzato per usi pubblici o commerciali.

Allo stesso modo, "la rottura" non include: sovraccarico, fuoriuscita causata da condizioni ambientali quali forti venti o ventilazione inadeguata, graffi, urti, corrosione, deterioramento delle finiture dipinte e placcate, scolorimento causato da calore, detergenti abrasivi o chimici o esposizione a raggi UV, taglio di parti smaltate in porcellana o danni causati da abusi, incidenti, grandine, incendi dovuti ai grassi di scolo, mancanza di manutenzione, ambienti ostili come sale o cloro, alterazioni, abusi, negligenza o parti installate da altri produttori.

Nel caso in cui il deterioramento delle parti renda impossibile l'utilizzo (ruggine perforante o bruciature perforanti) entro il periodo di copertura della garanzia, verrà fornita una parte di ricambio. Il ricambio sostitutivo è la sola responsabilità di NAPOLEON definita da questa Garanzia Limitata; NAPOLEON non sarà in nessun caso responsabile dell'installazione, del lavoro o di qualsiasi altro costo o spese legati alla reinstallazione di una parte garantita, per eventuali danni accidentali, consequenziali o indiretti o per eventuali spese di trasporto, costi del lavoro o dazi all'esportazione.

Questa garanzia limitata è fornita in aggiunta a tutti i diritti concessi dalle leggi locali. Di conseguenza, questa Garanzia Limitata non impone alcun obbligo a NAPOLEON di conservare le parti in magazzino. Sulla base della disponibilità di parti, NAPOLEON può a sua discrezione scaricare tutti gli obblighi fornendo a un cliente un credito proporzionale verso un nuovo prodotto. Dopo il primo anno, in relazione a questa Garanzia Limitata, NAPOLEON può, a sua discrezione, rispettare pienamente tutti gli obblighi relativi a questa garanzia, restituendo all'acquirente originale il prezzo all'ingrosso di eventuali parti non garantite ma difettose.

Lo scontrino di vendita o una copia sarà richiesto insieme al numero di serie e il numero di modello quando si effettua una richiesta di garanzia da parte di NAPOLEON. NAPOLEON si riserva il diritto di ispezionare tramite un suo rivenditore qualsiasi prodotto o parte prima di rispettare qualsiasi richiesta di garanzia. È necessario contattare il Servizio Clienti NAPOLEON o un rivenditore NAPOLEON autorizzato per ottenere il beneficio della copertura della garanzia.



napoleongrills.com

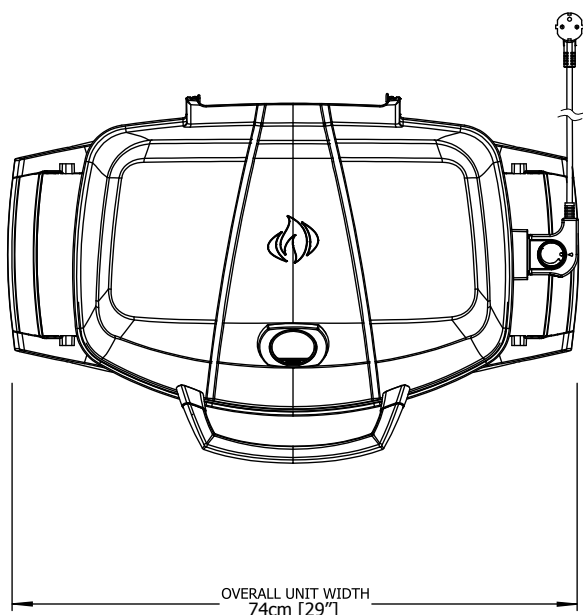


ATTENZIONE! Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare.

Pratiche operative sicure

- Utilizzare questa griglia solo come descritto in questo manuale. Qualsiasi altro uso non consigliato in questo manuale può causare incendi, scosse elettriche o lesioni personali.
- Questa griglia è destinata esclusivamente all'uso domestico esterno. Non utilizzare all'interno o per la cottura professionale.
- Non modificare in alcun modo questo prodotto o il suo utilizzo.
- Non utilizzare carbone o altri combustibili combustibili in questa griglia. Questa griglia non è progettata per l'uso del carbone e potrebbe provocare un incendio. Il fuoco potrebbe creare una condizione pericolosa e danneggiare la griglia.
- Non utilizzare questo modello di grill in qualsiasi cucina ad incasso o scorrevole. Ignorare questo avvertimento potrebbe causare un incendio o un'esplosione che potrebbe danneggiare la proprietà o causare gravi lesioni fisiche o morte.
- Questo apparecchio è conforme alle norme tecniche e ai requisiti di sicurezza per i dispositivi elettrici.
- Assicurarsi sempre che la presa elettrica utilizzata abbia la tensione corretta in base alla potenza di ingresso dell'apparecchio. Le prese devono inoltre essere adatte ad apparecchiature con un consumo di corrente di 2200 Watt.
- Assicurarsi che nessun altro apparecchio ad alta potenza sia collegato allo stesso circuito quando si utilizza la griglia.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una presa con contatto di messa a terra.
- L'alimentazione elettrica deve essere fornita tramite un dispositivo di corrente residua (RCD) avente una corrente di funzionamento residua nominale non superiore a 30 mA.
- Non azionare l'unità se la spina è danneggiata.
- Il cavo di alimentazione deve essere controllato regolarmente per segni di danno e l'apparecchio non deve essere utilizzato se il cavo è danneggiato.
- Non utilizzare la griglia con un regolatore di temperatura che presenta un cavo o una spina danneggiati. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un gruppo speciale disponibile presso Napoleon o un rivenditore autorizzato Napoleon.
- Se si utilizza un cavo di prolunga, deve essere progettato per uso esterno e valutato per la potenza di ingresso richiesta dall'apparecchio.
- Non collegare due o più cavi di prolunga insieme.
- Collegare sempre il regolatore di temperatura alla griglia prima di collegare il cavo di alimentazione alla presa. Quando si rimuove il regolatore di temperatura dalla griglia, scollegarlo dapprima dalla presa.
- Il controllo del regolatore dalla manopola potrebbe provocare la disattivazione. Rimuovere il regolatore di temperatura bloccandolo sul lato.
- Se si verifica una scarica, non utilizzare acqua per spegnere il fuoco. Girare la griglia su OFF. Scollegare il cavo di alimentazione e attendere che la griglia si raffreddi.
- Tenere la spina e il cavo asciutti quando sono in uso. Non utilizzare la griglia elettrica sotto la pioggia.
- Utilizzare il grill solo su una superficie livellata e stabile.
- Non consentire al cavo di toccare la griglia quando è caldo.
- Il vassoio raccogli grasso deve essere sempre in posizione durante il funzionamento della griglia.
- Non spostare la griglia mentre è in uso.
- Non lasciare la griglia incustodita ogni volta che si utilizza.
- Tenere i bambini piccoli, gli anziani e gli animali domestici lontani mentre la griglia è in uso. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore ai 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati sottoposti a supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendere i rischi coinvolti.
- I bambini devono essere sottoposti a supervisione in caso di pulizia e manutenzione della griglia.
- Non utilizzare griglie vicino a materiali combustibili come il legno, l'erba secca, i cespugli, ecc.
- Non consentire al grill di entrare in contatto con materiali infiammabili quali carta, pareti, drappi, asciugamani, prodotti chimici, ecc.
- Non utilizzare la griglia in aree affollate. Utilizzare il cavo di alimentazione lontano dalle aree affollate.
- Per proteggere il barbecue, non utilizzare la griglia entro 3 m / 10 piedi da piscina, stagno o altro corpo d'acqua.
- Non utilizzare come riscaldatore.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di spostarla o di conservarla.
- Pulire regolarmente la vasca raccogli grasso.
- Durante la pulizia non immergere i componenti elettrici in acqua.
- Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il connettore, il cavo o il regolatore di temperatura in acqua o in qualsiasi liquido.
- Scollegare la griglia quando non è in uso e tenere la spina e il cavo asciutti.
- Non lasciare il regolatore di temperatura in posizione ON durante periodi di non utilizzo.
- Quando non è in uso, conservare sempre il regolatore di temperatura all'interno.
- Durante lunghi periodi di non utilizzo, rimuovere il regolatore di temperatura dalla griglia.

DIMENSIONI

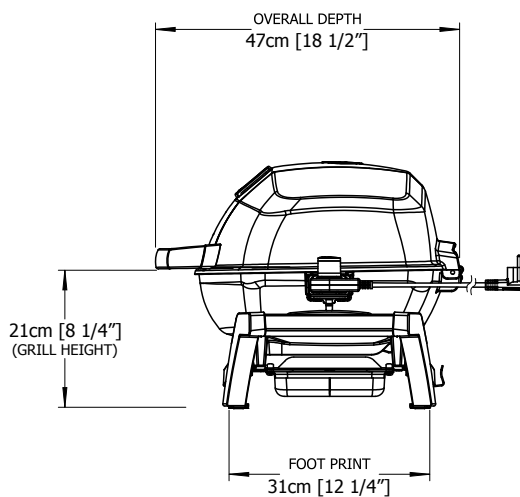
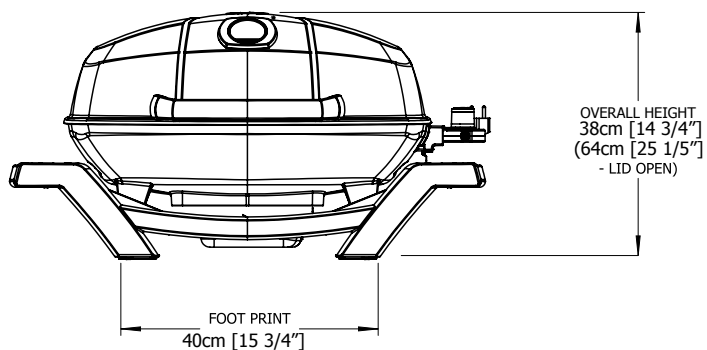


PRO285E GRILL

GRILL SIZE: 37cm X 54cm (IRREGULAR) = 1840 cm² (14 1/2" X 21 1/4" (IRREGULAR) = 285 in²)

ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE

IT



ATTENZIONE! Durante il disimballaggio e l'assemblaggio, si raccomanda di indossare guanti da lavoro e occhiali di protezione. Nonostante siano state prese tutte le misure necessarie per rendere il processo di assemblaggio il più semplice e sicuro possibile, le parti fabbricate in acciaio hanno tipicamente bordi e angoli affilati che potrebbero causare tagli se maneggiate in modo errato durante il montaggio.

Istruzioni Per La Cottura



ATTENZIONE! Non utilizzare questa griglia sotto i tendoni. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare incendi o lesioni personali.



PERICOLO! Non mettete via la griglia subito dopo l'uso. Lasciate raffreddare il grill al tatto prima di spostarlo o immagazzinarlo. In caso contrario si potrebbe causare un incendio causando danni materiali, lesioni personali o la morte.

Quando acceso per la prima volta, la griglia emette un leggero odore. Questa è una condizione temporanea normale causata dalla combustione di vernici e lubrificanti interni utilizzati nel processo di fabbricazione e non si ripeterà più. Semplicemente posizionare la sonda di temperatura in alto con il coperchio aperto per circa ½ ora. Quando si cucinano carni magre, come i petti di pollo o il maiale magro, le griglie possono essere oleate prima del preriscaldamento per ridurre l'attacco. La cottura di carne con un elevato grado di contenuto di grassi può creare fiammate. Eliminare un po' di grassi o ridurre le temperature per evitare le fiammate.

Tabella di cottura

Preriscaldare su HIGH per 15-20 minuti con un coperchio chiuso, quindi impostare la temperatura desiderata. Questa è una linea guida per la cottura in temperatura esterna di 22 ° C.

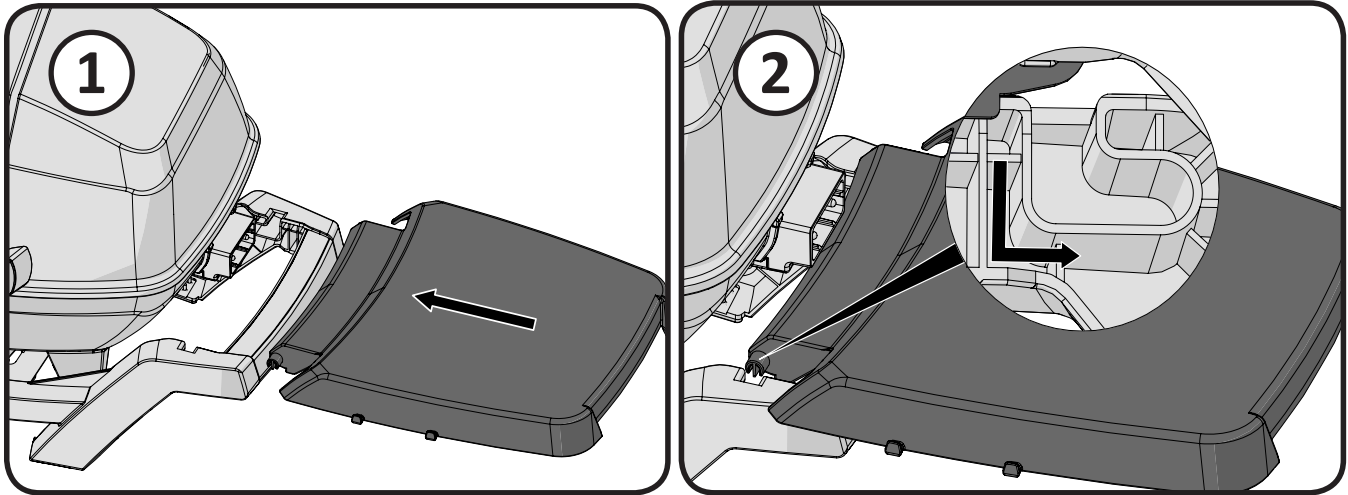
Per personalizzare la cottura, provate l'affumicatore Napoleon come accessorio opzionale con legno di mesquite o quercia.

Cibo	Impostazione di controllo	Tempo di cottura	Informazioni utili
Bistecca 2.54 cm (1 in.) spessore	Temperatura alta 2 min. ogni lato Temperatura alta 2 min. ogni lato poi temperature media Temperatura alta 2 min. ogni lato poi temperature media	4 min. – Sangue 6 min. – Media 8 min. – Ben cotta	Quando si seleziona la carne per la griglia, verificare la marezzatura. Il grasso aiuta la carne a rimanere morbida durante la cottura e la mantiene umida e succosa.
Hamburger 1.27 cm (1/2 in.) spessore	Temperatura alta 2 min. ogni lato Temperatura alta 2 min. e mezzo ogni lato Temperatura alta 3 min. ogni lato	4 min. – Sangue 5 min. – Media 6 min. – Ben cotta	Preparare gli hamburger è più facile variando lo spessore degli stessi.
Pezzi di pollo	Temperatura alta 2 min. ogni lato poi da medio-bassa a bassa	20-25 min.	Il giunto che collega la coscia e la gamba dal lato senza pelle dovrebbe essere tagliato 3/4 in modo da essere più aperta e sottile. Questo la aiuta a cuocere più velocemente e in modo più uniforme.
Braciola	Media	6 min per lato	Togliere il grasso in eccesso prima di grigliare. Scegli i tagli più spessi per ottenere risultati più teneri.
Costine	Temperatura alta per 5 min Bassa fino alla fine	20 min per lato Girare spesso	Scegli le costine che sono magre e carnose. Grigliate fino a quando la carne si allontana facilmente dall'osso.
Costine di agnello	Temperatura alta per 5 min media fino alla fine	15 min per lato	Tagliare il grasso in eccesso prima di grigliare. Scegli i tagli di spessore extra per risultati più teneri.
Hot dogs	Medio –basso	4-6 min.	Seleziona i wurstel più grandi. Incidere la pelle in senso longitudinale prima della grigliatura.

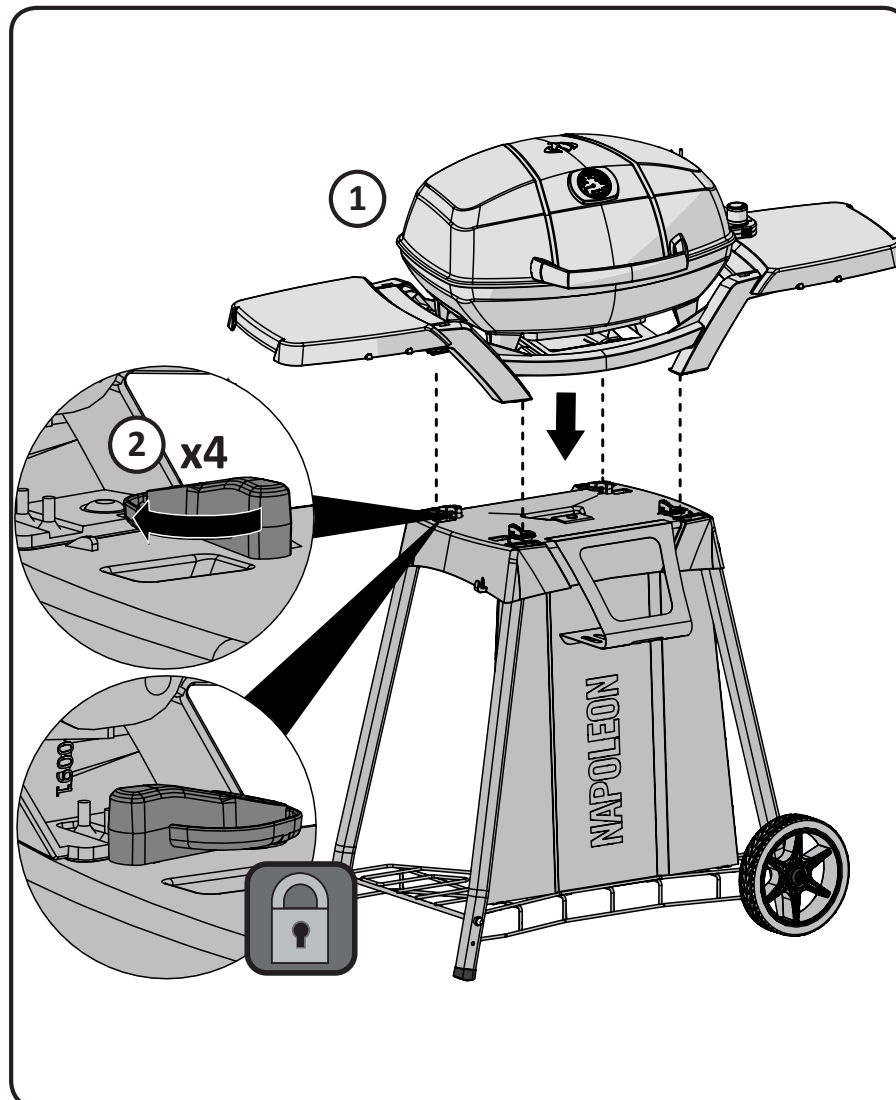
Troubleshooting

Problem	Possible Causes	Solution
No heat	Temperature probe turned off. No power. Faulty temperature probe or grill plate.	Turn temperature probe to maximum setting. Ensure temperature probe is fully seated in grill plate and properly plugged into outlet. Try another outlet. Check for tripped circuit breaker. Reset. Turn temperature probe to maximum setting. Pre-heat grill with lid closed for 15-20 minutes. Replace temperature probe or grill plate.
Low heat.	Improper preheating Excessive buildup in base of grill.	Preheat 15-20 minutes. Increase probe setting. Clean out excessive debris in base.
Excessive flare-ups/ uneven heat.	Excessive fat in meat. Excessive cooking temperature. Grease buildup.	Trim fat from meat before grilling. Adjust temperature as needed. Clean grill.
Circuit breaker trips or fuse blows.	Power surge Another appliance plugged into same circuit as grill. Moisture or water in temperature probe or electrical connections.	Turn controller to OFF position before plugging into electrical outlet. Do not use other electrical appliances on same circuit. Keep probe and electrical components dry.

PINAO OPZIONALE



CARRELLO OPZIONALE



Istruzioni Per La Pulizia



AVVERTIMENTO! Indossare sempre guanti protettivi e occhiali di protezione durante la manutenzione del grill.

ATTENZIONE! Per evitare la possibilità di ustioni, la manutenzione deve essere effettuata solo quando la griglia è fredda. Evitare il contatto non protetto con superfici calde. Accertarsi che la griglia sia spenta. Pulire la griglia in una zona in cui le soluzioni di pulizia non danneggiano piani, prati o patii. Non utilizzare il detergente per pulire qualsiasi parte di questa griglia. Non utilizzare un forno autopulente per pulire le griglie di cottura o altre parti della griglia. La salsa barbecue e il sale possono essere corrosivi e provocano un rapido deterioramento dei componenti del grill a meno che non siano puliti regolarmente.

Griglie di cottura in ghisa: Le griglie di cottura in ghisa fornite con la nuova griglia offrono una maggiore conservazione e distribuzione del calore. Trattando regolarmente le griglie aggiungete un rivestimento protettivo che aiuterà a resistere alla corrosione e ad aumentare la capacità di antiaderenza.

Primo utilizzo: Lavare le griglie di ghisa a mano con sapone delicato e acqua per rimuovere eventuali residui dal processo di fabbricazione (non lavare mai in una lavastoviglie). Sciacquare accuratamente con acqua calda e asciugare completamente con un panno morbido. Ciò è importante per evitare che l'umidità entri nella ghisa. Quando acceso per la prima volta, la griglia emette un leggero odore.

Trattamento: Usando un panno morbido, diffondere l'OLIO VEGETALE IDROGENATO su tutta la superficie della griglia garantendo che tutte le scanalature e gli angoli siano coperti. Non utilizzare grassi salati come il burro o la margarina. Preriscaldare la griglia per 15 minuti, quindi posizionare le griglie trattate nel grill. Ruotare le manopole del bruciatore sulla posizione media con il coperchio chiuso. Lasciare riscaldare le griglie di cottura per circa una mezz'ora. Ruotare il regolatore su OFF e lasciare che le griglie di cottura si raffreddino. Questa procedura deve essere ripetuta più volte durante tutta la stagione, anche se non è necessaria per l'uso quotidiano (seguire la procedura di utilizzo quotidiana di seguito).

Uso quotidiano: Prima di preriscaldare e pulire con una spazzola di filo di ottone, rivestire l'intera superficie superiore delle griglie di cottura con l'olio vegetale idrogenato. Pre-riscaldare la griglia e poi spazzolare via qualsiasi residuo indesiderato con una spazzola in ottone.

Pulizia all'interno della griglia: Rimuovere le griglie di cottura. Utilizzare una spazzola con fili di ottone morbido per pulire i detriti sciolti dalle parti del coperchio. Spazzolare tutti i detriti dall'interno della griglia nella vaschetta di raccolta rimovibile. Rimuovere il rivestimento di base (raccogliatore del grasso). Non utilizzare detergenti abrasivi per pulire il rivestimento base della porcellana. Per rimuovere le macchie ostinate, immergere nell'acqua saponata per allentare la sporcizia. Pulire con un detergente non abrasivo e asciugare con un panno pulito. Assicurarsi che la piastra grill sia posizionata correttamente quando viene reinstallata.

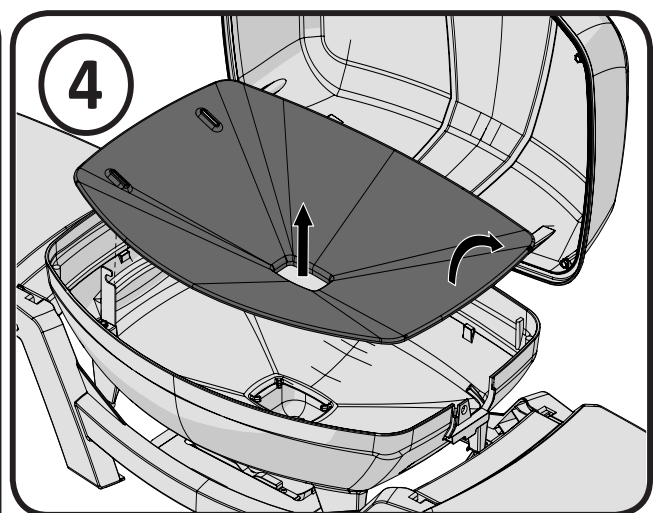
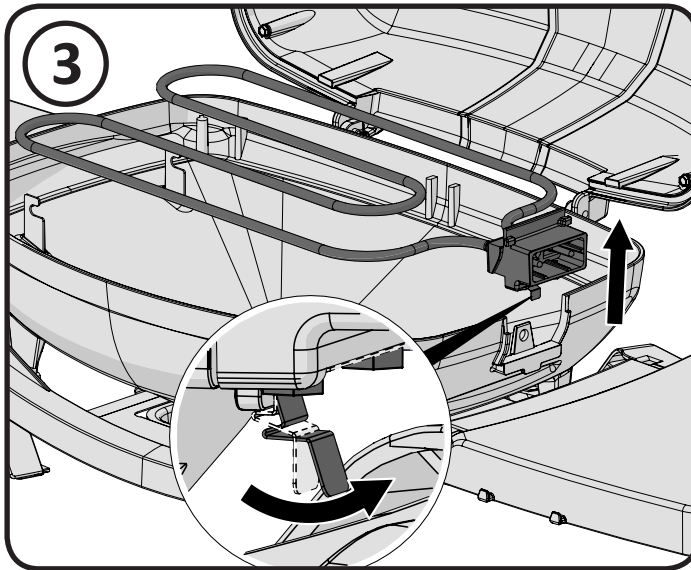
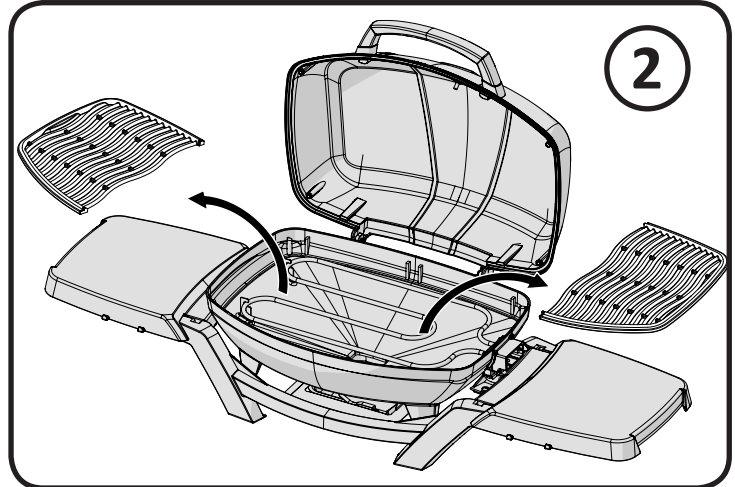
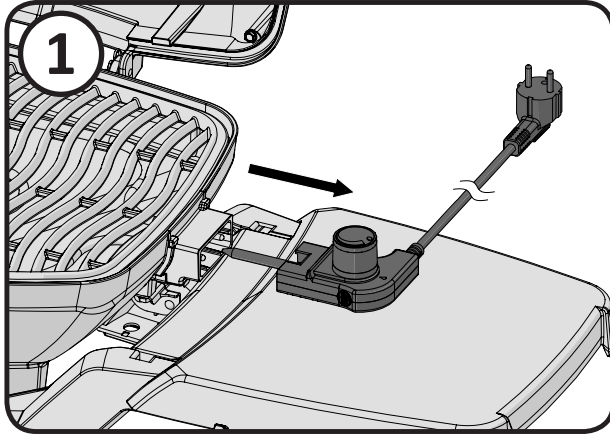
Vasca raccogli grasso: Far scivolare la vaschetta per una facile pulizia. Deve essere pulito frequentemente (ogni 4-5 impieghi) per evitare l'accumulo di grasso. Il grasso e gli eccessi di gocciolamento si accumulano nella gocciolata posta sotto la griglia. Il grasso accumulato può causare un pericolo di incendio. Non coprire la vaschetta di gocciolamento con il foglio di alluminio, poiché può impedire la corretta quantità di aria necessaria per il funzionamento del bruciatore. La vaschetta deve essere raschiata con un coltello o un raschietto.

Pulizia dell'esterno della griglia: Non utilizzare detergenti abrasivi per pulire le parti verniciate. Per proteggere la finitura dello smalto, utilizzare un detergente delicato con panno morbido o pennello per asciugare e rimuovere eventuali residui acidi.

Passaggi per la pulizia

Smontaggio

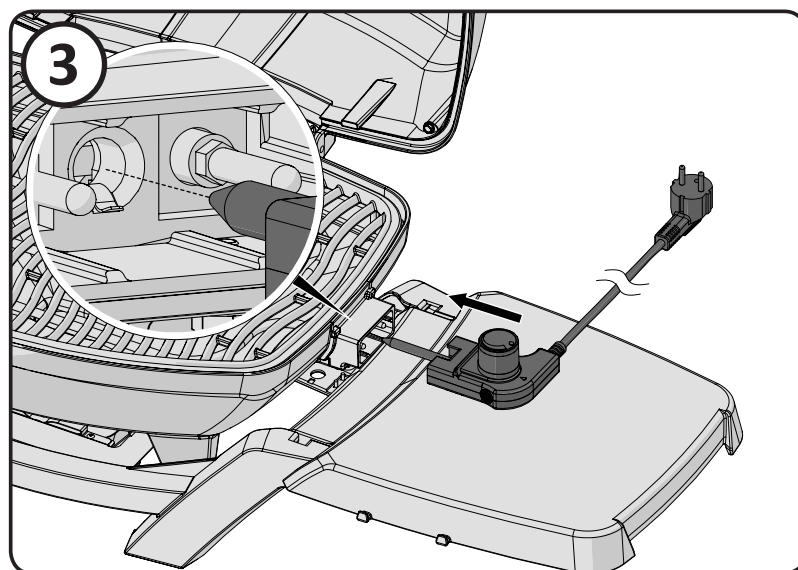
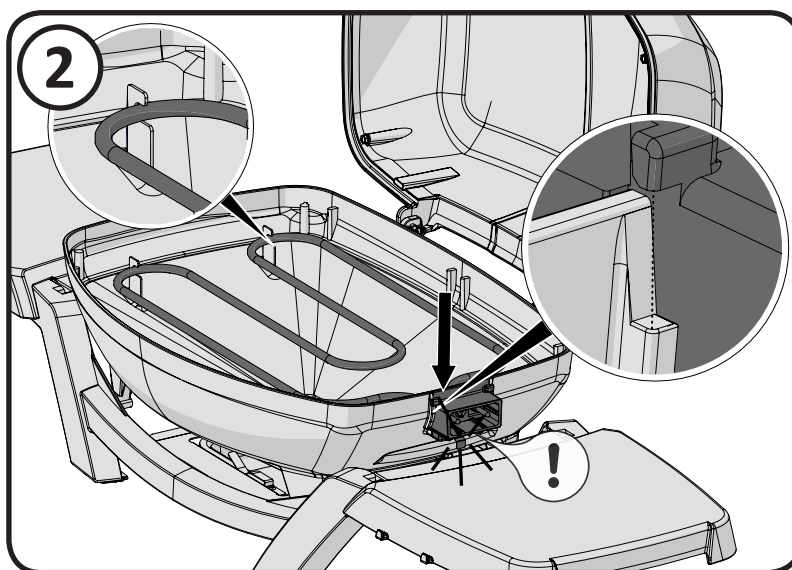
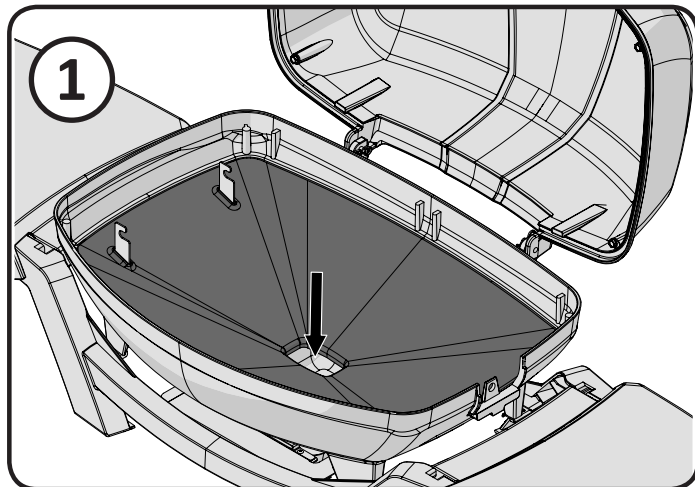
1. Staccare la presa dal muro e rimuovere il termostato
2. Togliere le griglie
3. Premere il fermaglio della molla e sollevare l'elemento riscaldante dalla griglia
4. Togliere la vasca raccogli grasso



IT

Montaggio

1. Reinserire la vasca raccogli grasso
2. Posizionare le estremità curve dell'elemento riscaldante nelle sue clip di supporto. Inserire l'elemento riscaldante in posizione.
3. Rimettere il termostato e le griglie di cottura



PER CONVALIDARE LA GARANZIA È NECESSARIO CONSERVARE LA RICEVUTA COME PROVA D'ACQUISTO

Come Ordinare Parti Di Ricambio

Informazioni Sulla Garanzia

MODELLO: _____

DATA DI ACQUISTO: _____

NUMERO DI SERIE: _____

(Per comodità, annotare qui le informazioni)

Prima di contattare il soluzioni per i clienti, visitare il sito di Napoleon per maggiori informazioni sulla pulizia, la manutenzione, la risoluzione dei problemi e le istruzioni su come richiedere parti di ricambio: www.napoleongrills.it. Per pezzi di ricambio e richieste di garanzia contattate direttamente il vostro rivenditore locale (fate riferimento alla lista dei rivenditori che trovate insieme al vostro barbecue).

Affinché Napoleon possa onorare la vostra richiesta, dovrete fornirci le seguenti informazioni:

1. Modello e numero di serie dell'unità.
2. Numero della parte e descrizione.
3. Una breve descrizione del problema ('rotto' non è sufficiente).
4. Prova di acquisto (fotocopia della fattura).

In alcuni casi il tecnico potrebbe richiedere l'invio delle parti alla fabbrica, prima di provvedere alla sostituzione. L'invio, prepagato, deve avvenire all'attenzione del centro di assistenza con le seguenti informazioni:

1. Modello e numero di serie dell'unità.
2. Una breve descrizione del problema ('rotto' non è sufficiente).
3. Prova di acquisto (fotocopia della fattura).
4. Numero di autorizzazione alla restituzione – fornito dal soluzioni per i clienti

Prima di contattare il centro di soluzioni è bene ricordare che i seguenti articoli non sono coperti dalla garanzia:

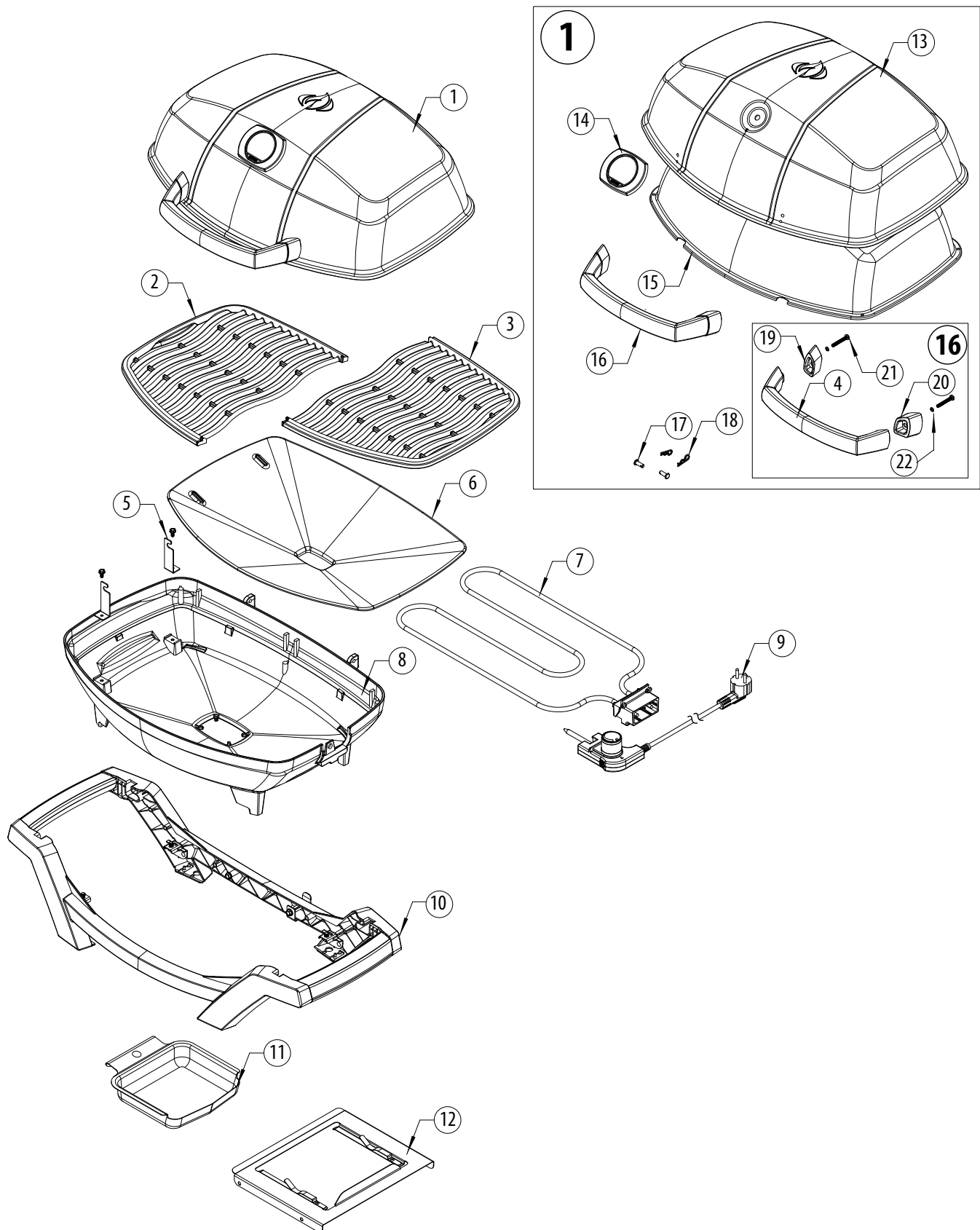
- costi di trasporto, intermediazione o dazi di esportazione
- costo della manodopera per disinstallazione e reinstallazione
- costo delle chiamate di servizio per l'individuazione dei problemi
- discolorazione delle parti in acciaio inossidabile
- mancato funzionamento della parte dovuto a mancanza di pulizia o manutenzione, o uso di detersivi inadatti (detersivi per forno)

Parts List

ITEM	PART NUMBER	DESCRIPTION	
1	N010-1008-SER	PRO285-LID ASSY	x
2	Z305-0012	NGZ GRID, COOKING CAST LEFT (285)	x
3	Z305-0013	NGZ GRID, COOKING CAST RIGHT (285)	x
4	N325-0083	NGZ, HANDLE LID (PRO285)	x
5	N370-0861-SER	KIT, BRACKET FRONT/REAR ELEMENT	x
6	Z585-0015	NGZ, BASE LINER, PORCELAIN COATING (PRO285E)	x
7	Z010-0048	NGZ, ELEMENT (PRO285E)	x
8	Z135-0003	NGZ, CASTING BASE BLACK (PRO285E)	x
9	Z690-0001	NGZ, THERMOSTAT ASSY (PRO285E)	x
	Z690-0002	THERMOSTAT, PRO285E GB	x
10	N010-1009-SER	ASSY, CRADLE (PRO285E)	x
	N075-0091	NGZ, LEG CRADLE FRONT/BACK (PRO285)	x
	N075-0091-EQ	NGZ, LEG CRADLE FRONT WITH EQ ARTWORK	x
11	N710-0079	NGZ, PAN DRIP (285/285X)	x
12	N010-0830	ASSY, DRIP PAN PLATE (PRO285)	x
13	N135-0048	CASTING, LID PRO285	x
14	N685-0023	TEMP GAUGE, PRO285	x
15	Z585-0014	NGZ, LID HEAT SHIELD (PRO285E)	x
16	N010-1010-SER	ASSY, LID HANDLE (PRO285E)	x
17	N485-0023	NGZ PIN, CLEVIS 6MM X16MM (PRO285)	x
18	N485-0021	NGZ PIN, HAIRPIN COTTER 2MM X 28MM (285)	x
19	N655-0179	NGZ, SUPPORT, LID HANDLE LEFT	x
20	N655-0180	NGZ, SUPPORT, LID HANDLE RIGHT	x
21	Z570-0029	SCREW, 10-24 35 MM STN STL PAN HEAD	x
22	Z735-0009	NGZ, WASHER, LOCK-SPLIT STN STL M5	x
	PRO285-STAND	OPTIONAL CART AND SHELVES FOR PRO285	ac

IT

Spaccato ricambi



Notes

IT

Notes

IT



Corretto smaltimento del prodotto

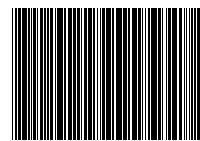
Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito come un qualsiasi rifiuto domestico, in nessun paese dell'Unione Europea. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana causati da uno smaltimento non controllato, si prega di riciclare il prodotto in modo da incoraggiare il riutilizzo sostenibile di risorse materiali. Per restituire l'apparecchio usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta oppure contattare la rivendita dove il prodotto è stato originariamente acquistato. Il rivenditore si occuperà di smaltire il prodotto in maniera sicura per l'ambiente.

IT

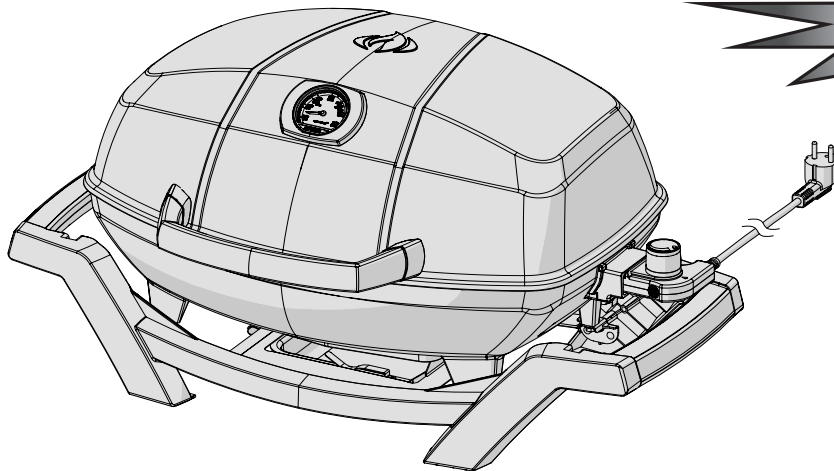


Napoleon products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.

www.napoleongrills.com



N415-0478W



NIET WEGGOOIEN

PRO285E



WAARSCHUWING! POTENTIEEL
ELEKTRISCH SCHOKGEVAAR

Dit apparaat is berekend voor
220-240 V - 50/60 Hz
2200 W

NL



AVVERTIMENTO! La mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo manuale potrebbe causare incendi o bruciature che potrebbero causare danni alla proprietà, lesioni personali o morte. Leggere e seguire tutte le avvertenze e le istruzioni contenute in questo manuale prima di utilizzare il grill.



WAARSCHUWING!

- Alleen voor gebruik buitenshuis
- Bij het gebruik van elektrische apparaten is het raadzaam om altijd de volgende algemene voorzorgsmaatregelen te nemen om het risico op brand, elektrische schokken, persoonlijk letsel en materiële schade te minimaliseren.
- Bewaar deze handleiding als naslag.



N415-0478W NOV 06.17

Wolf Steel Europe BV
Poppenbouwing 29-31, 4191 NZ Geldermalsen,
CCI No. 51509970, THE NETHERLANDS
info@napoleongrills.nl

www.napoleongrills.com

10 jaar beperkte Napoleon President's Garantie



NAPOLEON-producten worden gemaakt met onderdelen en materialen van hoge kwaliteit, en worden gemonteerd door goed opgeleide vakmensen die erg trots zijn op hun werk. Deze grill is voor het inpakken en verzenden grondig geïnspecteerd door een gekwalificeerd technicus om te garanderen dat u als klant het kwaliteitsproduct ontvangt dat u van NAPOLEON mag verwachten.

NAPOLEON garandeert dat componenten van uw nieuwe NAPOLEON-product volledig vrij zullen zijn van gebreken inzake materialen en vakmanschap vanaf de aankoopdatum voor de onderstaande periode:

Aluminium gietvormen / roestvrijstalen basis	10 jaar
Porseleinen Geëmailleerd vet opvangschaal	5 jaar volledige dekking, plus 50% korting tot het 10dejaar
Met porselein geëmailleerde gietijzeren grillroosters.....	5 jaar volledige dekking, plus 50% korting tot het 10dejaar
Verwarmingselement en temperatuurregelaar	2 jaar
Alle overige onderdelen.....	2 jaar

Voorwaarden en beperkingen

Deze Beperkte Garantie geeft een garantieperiode voor ieder product dat bij een geautoriseerde NAPOLEON-dealer is gekocht zoals gespecificeerd in de eerder genoemde tabel en geeft de oorspronkelijke koper recht op de gespecificeerde dekking met betrekking tot ieder component dat binnen de garantie vervangen is, hetzij door NAPOLEON, hetzij door een geautoriseerde NAPOLEON-dealer, om een component van een dergelijk product dat kapot gegaan is tijdens normaal huishoudelijk gebruik als een gevolg van een productiefout. De "50% korting" uit de tabel betekent dat het component beschikbaar is voor de koper voor 50% van de reguliere verkoopprijs van het component in de aangegeven periode. Deze Beperkte Garantie dekt geen accessoires of bonusitems.

Ter verduidelijking: "normaal huishoudelijk gebruik van een product" betekent dat het product: geïnstalleerd is door een bevoegde monteur, in overeenstemming met de installatie-instructies die bij het product zijn inbegrepen en met de lokale bouw- en brandverordeningen; goed onderhouden is; en is niet gebruikt als gemeenschapsvoorziening of in een commerciële toepassing.

Daarnaast betekent "storing" niet: oververhitting, uitvallen vanwege omgevingsomstandigheden, zoals sterke wind of inadequate ventilatie, krassen, deuken, corrosie, slijtage van verf en platen, verkleuring door hitte, schurende of chemische schoonmaakmiddelen of blootstelling aan UV, afsplinteren van porseleinen, gebrandverfde onderdelen, of schade veroorzaakt door foutief gebruik, ongeluk, hagel, brandend vet, gebrekkig onderhoud, blootstelling aan bijtende middelen zoals zout of chloor, aanpassingen, misbruik, verwaarlozing, of het installeren van onderdelen van andere fabrikanten. Mochten onderdelen dermate verslechteren dat ze niet meer functioneren (doorgeroest of doorgebrand) binnen het tijdsbestek van de garantiestedking, dan zal een vervangend onderdeel geleverd worden.

Het vervangende onderdeel is de volledige verantwoordelijkheid van NAPOLEON zoals gedefinieerd in deze Beperkte Garantie; in geen geval is NAPOLEON aansprakelijk voor installatiekosten, arbeidskosten-, of enige andere kosten of uitgaven die voortvloeien uit de herinstallatie van een garantie-item, voor enig incidentele, resulterende of indirecte schade of voor eventuele transportkosten, arbeidskosten of exporttarieven.

Deze Beperkte Garantie bestaat naast mogelijke rechten voortvloeiend uit lokale wetgeving. Daarnaast verplicht deze Beperkte Garantie NAPOLEON niet tot het in voorraad houden van reserve-onderdelen. NAPOLEON kan, naar eigen goeddunken en gebaseerd op de verkrijgbaarheid van onderdelen, volledig aan haar verplichtingen voldoen door de klant een evenredig krediet te verlenen voor een nieuw product. Na het eerste jaar kan NAPOLEON, met het oog op deze President's Beperkte Garantie, naar eigen goeddunken alle door deze garantie opgelegde verplichtingen volledig nakomen door de originele koper de groothandelsprijs van alle defecte onderdelen met een geldige garantie terug te betalen.

Wanneer u een beroep doet op de garantie van NAPOLEON, heeft u de verkoopfactuur of een kopie daarvan nodig, samen met een serienummer en het modelnummer.

NAPOLEON behoudt het recht om een vertegenwoordiger ieder product of onderdeel te laten inspecteren alvorens een garantieclaim te honoreren. U moet contact opnemen met NAPOLEON klantenservice of een geautoriseerde NAPOLEON-dealer om de voordelen van de garantiestedking te verkrijgen.



napoleongrills.com

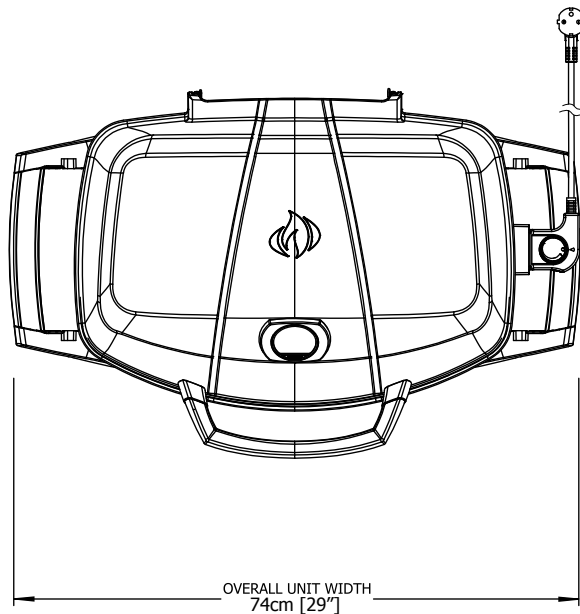


WAARSCHUWING! Lees alle instructies voordat u het apparaat gebruikt.

Veilige gebruiksmethoden

- Het apparaat moet verbonden zijn met een stopcontact met aardcontact.
- De voeding van het apparaat moet plaatsvinden via een aardlekschakelaar (RCD) met een aardlekstroom van maximaal 30 mA.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker aansluiting beschadigd is.
- Het elektriciteits snoer moet regelmatig gecontroleerd worden op tekenen van schade en het apparaat mag niet gebruikt worden als het snoer beschadigd is.
- Gebruik de grill niet met een temperatuurregelaar met een beschadigd snoer of beschadigde stekker. Als het elektriciteits snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door een speciale montage verkrijgbaar bij Napoleon of een erkend Napoleon-dealer.
- Plug de temperatuurregelaar altijd eerst in de grill voordat u het elektriciteits snoer in het stopcontact steekt.
- Trek het elektriciteits snoer van de grill eerst uit het stopcontact voordat u de temperatuurregelaar van de grill verwijdert.
- Verwijder de temperatuurregelaar van de grill als de grill gedurende langere tijd niet gebruikt wordt. Bewaar de temperatuurregelaar altijd binnenshuis wanneer deze niet wordt gebruikt.
- Dompel de temperatuurregelaar niet met het elektriciteits snoer onder in water om te reinigen.
- Dompel de grill niet onder in water om te reinigen.
- Dompel de stekker, het elektriciteits snoer of de temperatuurregelaar niet onder in water of een andere vloeistof om elektrische schokken te voorkomen.
- Houd de stekker en het elektriciteits snoer droog tijdens gebruik.
- Gebruik de grill niet als het regent.
- Bedien de grill enkel op een stabiele en vlakke ondergrond.
- Gebruik geen houtskool of andere brandstoffen in deze grill. Deze grill is niet ontworpen voor het gebruik van houtskool. Dit kan resulteren in brand. Het vuur kan een onveilige situatie veroorzaken en de grill beschadigen.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en mensen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of die de nodige ervaring of kennis niet hebben, zolang ze onder toezicht staan of uitgelegd is hoe ze het apparaat op een veilige manier moeten gebruiken en bewust zijn van de mogelijke gevaren. Dit apparaat is geen kinderspeelgoed. Laat kinderen de grill niet schoonmaken of onderhouden zonder toezicht.
- Breng geen wijzigingen aan aan dit product en gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Gebruik deze grill enkel en alleen zoals omschreven in deze gebruiksaanwijzing. Alle gebruik dat niet wordt aangeraden in deze handleiding, kan resulteren in brand, elektrische schokken of letselschade.
- Gebruik de grill niet als een verwarming.
- Laat de grill niet zonder toezicht achter wanneer deze in gebruik is.
- Houd jonge kinderen, ouderen en huisdieren uit de buurt van de grill wanneer deze in gebruik is.
- Dit apparaat voldoet aan technische vereisten en de veiligheidsvereisten voor elektrische apparaten.
- Zorg er altijd voor dat het stopcontact de correcte spanning levert voor het ingeplugde apparaat. Stopcontacten moeten ook geschikt zijn voor apparatuur met een stroomverbruik van 2200 Watt.
- Zorg ervoor dat er geen andere apparaten met een hoog wattage in dezelfde stroomkring ingeplugd zijn wanneer u de grill gebruikt.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer de grill niet in gebruik is.
- Leg het elektriciteits snoer niet in een looproute.
- Zorg ervoor dat het elektriciteits snoer de grill niet aanraakt wanneer de grill heet is.
- Mocht u een verlengsnoer gebruiken, zorg er dan voor dat het verlengsnoer ontworpen is voor buitengebruik en berekend is op het apparaat waar u het voor gebruikt.
- Als u een verlengsnoer gebruikt, zorg er dan voor dat de aangegeven elektriciteitsgegevens van het verlengsnoer overeenkomen met de elektriciteitsgegevens van het apparaat en verbind geen 2 of meer verlengsnoeren met elkaar.
- Laat de temperatuurregelaar niet in de AAN-positie staan tijdens korte perioden waarin het niet gebruikt wordt.
- De temperatuurregelaar vastpakken bij de knop kan ervoor zorgen dat de knop afbreekt. Verwijder de temperatuurregelaar door het bij de zijkant vast te pakken.
- Deze grill is uitsluitend bedoeld voor buitenshuis huishoudelijk gebruik. Gebruik de grill niet binnenshuis of voor commerciële doeleinden.
- Gebruik de grill niet in de buurt van brandbare materialen zoals hout, droog gras, struiken, enzovoort.
- Laat de grill niet in contact komen met ontvlambare materialen zoals papier, muren, gordijnen, handdoeken, chemicaliën, enzovoort.
- Gebruik de grill niet in drukke gebieden.
- Verplaats de grill niet tijdens het gebruik ervan. Laat het apparaat afkoelen voordat u het verplaatst of opslaat.
- Gebruik de grill niet binnen 3 meter afstand van een zwembad, plas of ander waterlichaam om de grill te beschermen.
- Gebruik dit type grill niet in een ingebouwde of uitschuifbare constructie. Het negeren van deze waarschuwing kan resulteren in brand of een explosie met materiële schade, ernstig lichamelijk letsel of de dood tot gevolg.
- Mocht er een steekvlam ontstaan, blus deze dan niet met water. Schakel de grill UIT. Trek de stekker eruit en wacht totdat de grill afkoelt.
- Maak de lekbak regelmatig schoon.
- De vetopvangbak moet te allen tijde op zijn plek zitten als de grill in gebruik is.

AFMETINGEN

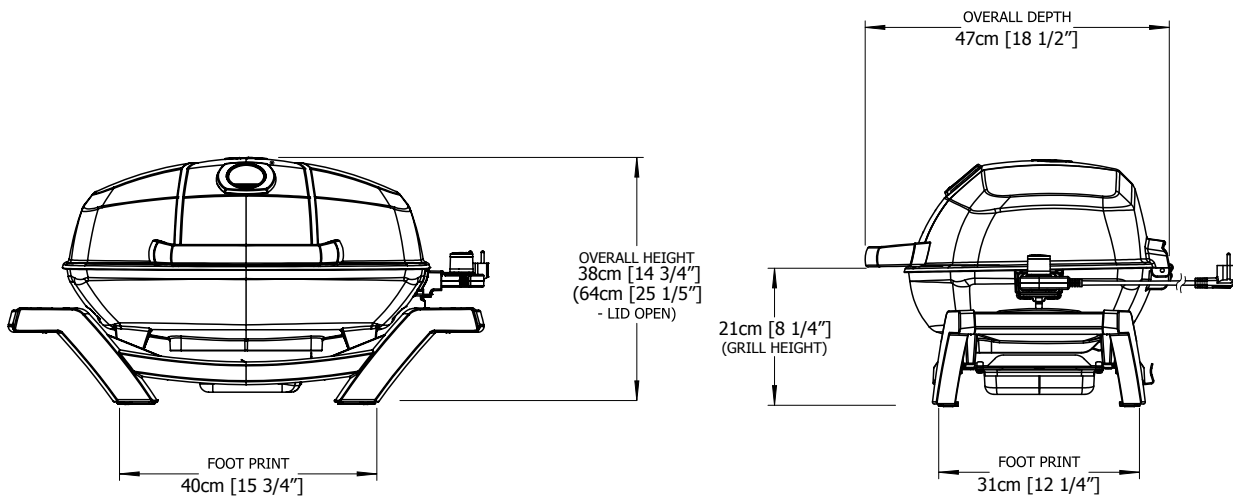


PRO285E GRILL

GRILL SIZE: 37cm X 54cm (IRREGULAR) = 1840 cm² (14 1/2" X 21 1/4" (IRREGULAR) = 285 in²)

ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE

NL



WAARSCHUWING! Het is aanbevolen om tijdens het uitpakken en monteren voor uw veiligheid werkhandschoenen aan te trekken en een veiligheidsbril op te zetten. Hoewel we er alles aan doen om het montage proces zo goed en zo veilig mogelijk te maken, is het kenmerkend voor bewerkte stalen onderdelen dat de uiteinden en hoeken scherp kunnen zijn en verwondingen kunnen veroorzaken als ze tijdens de montage niet op de juiste manier worden behandeld.

Kookinstructies



WAARSCHUWING! Gebruik deze grill niet onder uitgetrokken luifels. Het niet volgen van deze instructies kan in brand of lichamelijk letsel resulteren.



GEVAAR! Sla deze grill niet direct na gebruik op. Laat de grill afkoelen zodat u de grill kan aanraken voor deze te slaan of te bewegen. Het nalaten om dit te doen kan in een brand resulteren wat bezitsschade, lichamelijk letsel of dood kan veroorzaken.

De grill zal een lichte geur afgeven wanneer u de grill voor de eerste keer aanzet. Dit is normaal en tijdelijk. Het wordt veroorzaakt door de verbranding van interne verf en smeermiddelen die gebruikt zijn tijdens het productieproces, en het zal niet nog een keer gebeuren. Laat de temperatuursensor ongeveer 15 uur op de hoogste stand draaien met de deksel open. Bij het bereiden van mager vlees zoals kippenborst of mager varkensvlees, kunt u olie op het rooster gieten voordat de grill warm wordt om te voorkomen dat het vlees blijft plakken. Het bereiden van vlees met een hoog vetgehalte kan ervoor zorgen dat het vuur oplaait. Verwijder een deel van het vet of verlaag de temperatuur om dit te voorkomen.

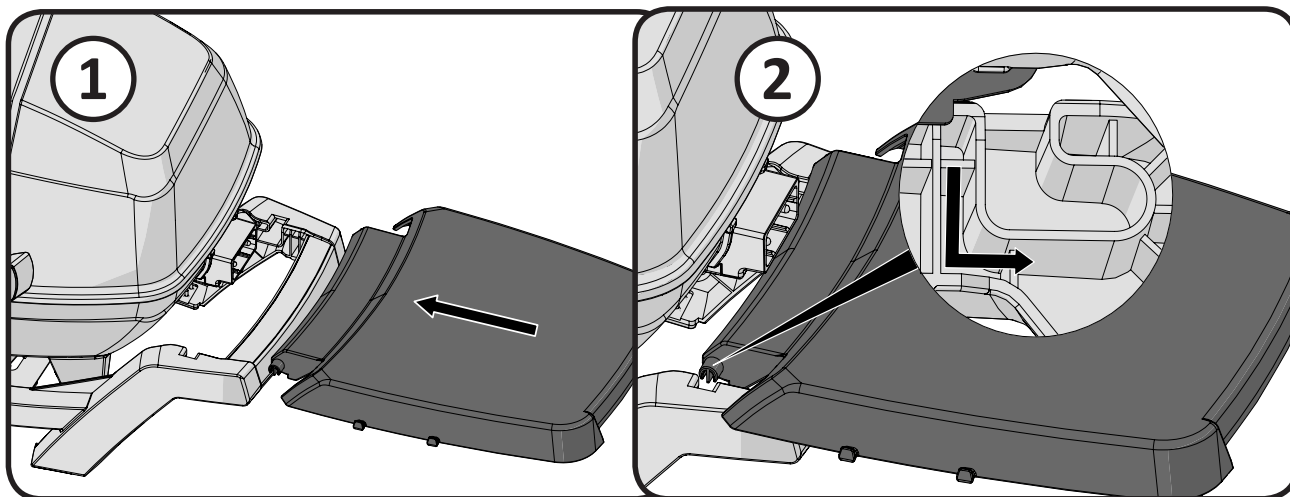
Gril-tabel

Etenswaren	Stand regelen	Bereidingstijd	Nuttige suggesties
Biefstuk Dikte van 2,54 cm	2 min. per kant op de hoge stand. 2 min. per kant op de hoge stand, daarna op de gemiddelde stand. 2 min. per kant op de hoge stand, daarna op de gemiddelde stand.	4 min. - rare 6 min. - medium 8 min. - doorbakken	Vraag bij het uitzoeken van vlees om te grillen naar een doorregen vetverdeling. Het vet maakt het vlees mals van nature tijdens het bereiden en houdt het vochtig en sappig.
Hamburger met dikte van 1,27 cm	2 min. per kant op de hoge stand. 2 1/2 min. per kant op de hoge stand. 3 min. per kant op de hoge stand.	4 min. - rare 5 min. - medium 6 min. - doorbakken	Hamburgers klaarmaken precies zoals gewenst, wordt eenvoudiger door de dikte van het vlees aan te passen. Voeg houtsnippers van hickoryhout toe aan de houtsnipperrookoven van Napoleon om een exotische smaak aan uw vlees toe te voegen.
Kippenstukjes	2 min. per kant op de hoge stand. Daarna op de gemiddeld-lage tot lage stand.	20-25 min.	Snijd het gewricht tussen de dij en het been driekwart door vanaf de huidloze kant om te zorgen dat het vlees platter op de grill kan liggen. Hierdoor kookt het sneller en gelijkmatiger. Voeg houtsnippers van mesquite-hout toe aan uw houtsnipperrookoven van Napoleon (optioneel accessoire) om een kenmerkende smaak aan uw vlees toe te voegen.
Varkenskoteletjes	Medium	6 min. per kant	Haal overtollig vet weg voordat u begint met grillen. Kies dikkere koteletjes voor malsere eindproducten.
Spareribs	5 min. op de hoge stand, op de lage stand om ze af te maken	20 min. per kant, vaak omdraaien	Kies spareribs uit die mager en vlezig zijn. Grill ze totdat het vlees makkelijk loslaat van het bot.
Lamskoteletjes	5 min. op de hoge stand, op de gemiddelde stand om ze af te maken	15 min. per kant	Haal overtollig vet weg voordat u begint met grillen. Kies extra dikke koteletjes voor malsere eindproducten.
Hotdogs	Gemiddeld-laag	4-6 min.	Kies worsten van een groter formaat. Snijd de huid in de lengte door voordat u begint met grillen.

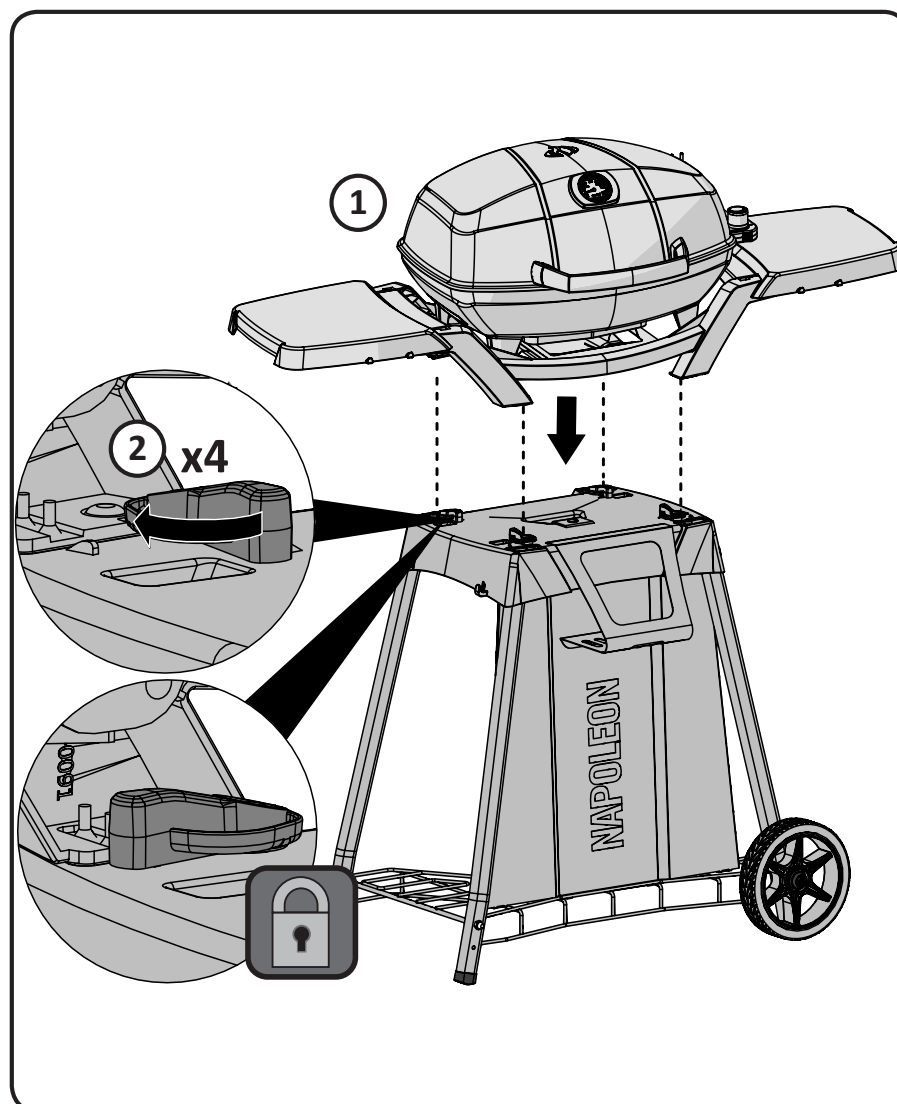
Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oplossingen	Oplossing
Geen hitte.	<p>Temperatuursensor is uitgeschakeld. Geen elektriciteit.</p> <p>Defecte temperatuursensor of grillplaat.</p>	<p>Zet de temperatuursensor op de maximale stand. Controleer of de temperatuursensor volledig op zijn plaats zit op de grillplaat en kijk of de stekker goed in het stopcontact zit. Probeer een ander stopcontact. Controleer of de stroomonderbreker geactiveerd is. Reset. Zet de temperatuursensor op de maximale stand. Verwarm de grill 15 minuten lang voor met de deksel dicht.</p> <p>Vervang de temperatuursensor of de grillplaat.</p>
Lage hitte.	<p>Onvoldoende voorverwarmd</p> <p>Overtollige opbouw in de basis van de grill.</p>	<p>Voorverwarm 15 minuten lang. Verhoog de stand van de temperatuursensor.</p> <p>Verwijder overtollige deeltjes in de basis.</p>
Overtollig opklaaien van vuur / onregelmatige hitte	<p>Overtollig vet in het vlees. Te hoge grilltemperatuur.</p> <p>Vetopbouw.</p>	<p>Verwijder het vet van het vlees voordat u het grilt. Pas de temperatuur naar behoefte aan. Maak de grill schoon.</p>
Stroomonderbreker activeert of zekering brandt door.	<p>Stroomstoot</p> <p>Een ander apparaat in dezelfde stroomkring ingeplugd als de grill.</p> <p>Vocht of water in temperatuursensor of elektrische verbindingen.</p>	<p>Schakel de regelaar UIT voordat u de stekker in het stopcontact steekt.</p> <p>Gebruik geen andere elektrische apparaten in dezelfde kring.</p> <p>Houd de sensor en elektrische componenten droog.</p>

OPTIONELE PLANK



OPTIONELE STANDAARD



NL



Reinigings Instructies

WAARSCHUWING! Gebruik deze grill niet onder een overkapping. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot brand of lichamelijk letsel.

GEVAARLIJK! Zet de grill niet meteen na gebruik in de opslag- of reismodus. Laat de grill afkoelen voordat u de grill verplaatst of opslaat. Als u dit niet doet kan het brand tot gevolg hebben, met als gevolg daarvan materiële schade, lichamelijk letsel of de dood.

De grill zal een lichte geur afgeven wanneer u de grill voor de eerste keer aanzet. Dit is normaal en tijdelijk. Het wordt veroorzaakt door de verbranding van interne verf en smeermiddelen die gebruikt zijn tijdens het productieproces, en het zal niet nog een keer gebeuren. Laat de temperatuursensor ongeveer ~~1~~ 1 uur op de hoogste stand draaien met de deksel open. Bij het bereiden van mager vlees zoals kippenborst of mager varkensvlees, kunt u olie op het rooster gieten voordat de grill warm wordt om te voorkomen dat het vlees blijft plakken. Het bereiden van vlees met een hoog vetgehalte kan ervoor zorgen dat het vuur oplaait. Verwijder een deel van het vet of verlaag de temperatuur om dit te voorkomen.

Gietijzeren grillroosters: De bij uw nieuwe grill inbegrepen gietijzeren grillroosters zijn uitermate goed in het vasthouden en verdelen van warmte. Door uw roosters regelmatig te laten acclimatiseren voegt u een bescherm laag toe die helpt om corrosie tegen te gaan en aanbakken tegengaat.

Eerste gebruik: Was de grillroosters met de hand met water en afwasmiddel om restproducten van het productieproces te verwijderen (was ze nooit in een vaatwasser). Spoel ze grondig af met heet water en droog ze volledig af met een zacht doekje. Dit is van belang om ervoor te zorgen dat er geen vocht in het gietijzer komt. De grill zal een lichte geur afgeven wanneer u de grill voor de eerste keer aanzet. Dit is normaal en tijdelijk. Het wordt veroorzaakt door de verbranding van interne verf en smeermiddelen die gebruikt zijn tijdens het productieproces, en het zal niet nog een keer gebeuren. Laat de temperatuursensor ongeveer ~~1~~ 1 uur op de hoogste stand draaien met de deksel open.

Beschermen met olie: Met gebruik van een zachte doek, bedek het volledige roosteroppervlak met VEGETARISCHE OLIE inclusief alle groeven en hoeken. Gebruik geen gezouten vet zoals boter of margarine. Warm uw barbecue voor gedurende 15 minuten, plaats vervolgens de met olie besmeerde bereidingsroosters in de barbecue. Zet de controle knop van de brander op medium met de kap gesloten. Laat de bereidingsroosters gedurende anderhalf uur opwarmen. Zet alle branders op 'OFF' en sluit het gas af bij de bron. Laat de bereidingsroosters staan totdat ze afgekoeld zijn. Deze procedure moet verschillende keren herhaald worden gedurende het seizoen. Het is niet vereist voor dagelijks gebruik (zie de procedure voor dagelijks gebruik hieronder).

Dagelijks gebruik: Bedek het hele bovenoppervlak van de grillroosters met gehard (plantaardig) vet voordat u de grill gaat voorverwarmen en schoonmaken met een grillborstel met koperdraad. Verwarm de grill voor en schrob enige ongewenste overblijfselen weg met een koperdraadborstel.

De binnenkant van de grill schoonmaken: Verwijder de grillplaat. Gebruik een zachte koperdraadborstel om losse deeltjes uit de binnenkant van de deksel te halen. Veeg alle deeltjes uit de binnenkant van de grill in de verwijderbare lekbak. Zorg ervoor dat de grillplaat op de juiste manier teruggeplaatst wordt. Verwijder de deksel van de basis. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen om de porseleinen deksel van de basis schoon te maken. Om hardnekkige vlekken te verwijderen, week het in water met zeep om het vuil los te maken. Maak het schoon met een niet-schurend reinigingsmiddel en poets het droog met een schoon doekje.

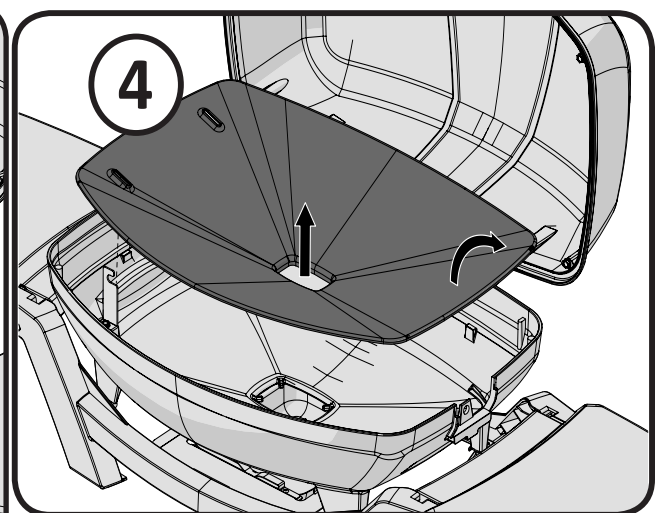
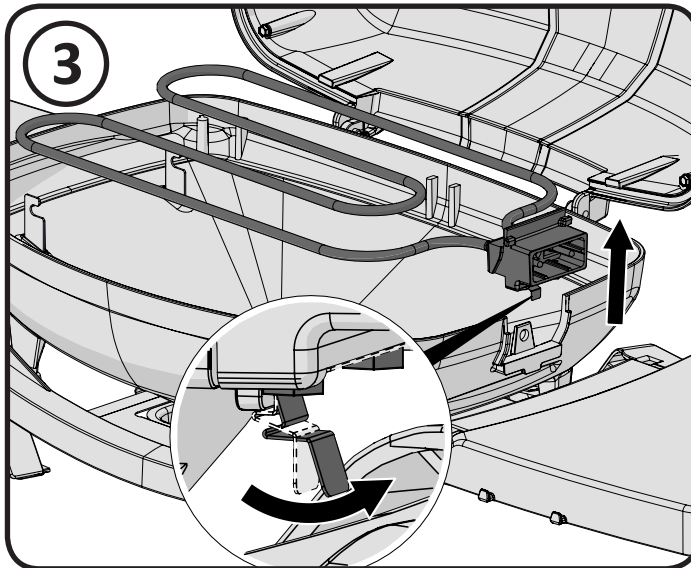
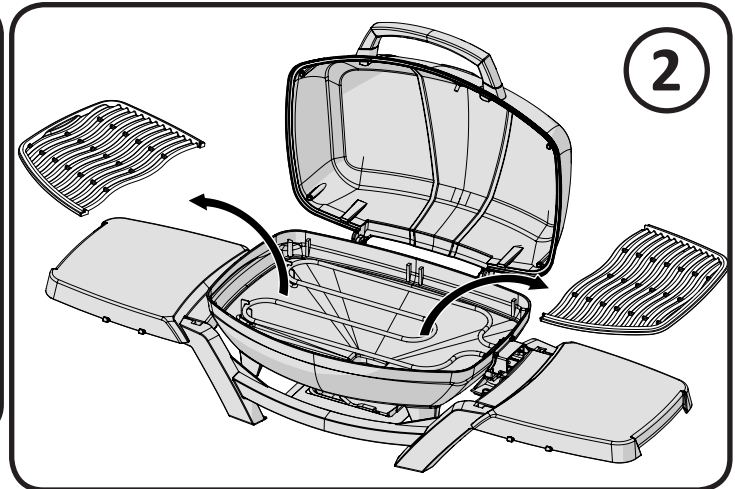
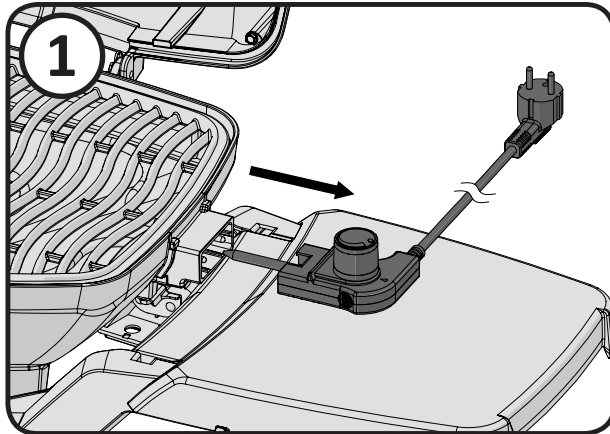
Lekbak: Schuif de lekbak uit de grill om het makkelijk schoon te maken. De lekbak moet regelmatig schoongemaakt worden (na iedere 4-5 keer grillen) om vetopbouw te vermijden. Vet en overtollig druppelen wordt opgevangen in de lekbak onder de grill. Opgehoopt vet vormt een brandgevaar. Stop geen aluminiumfolie in de lekbak, want hierdoor kan de luchttoevoer die de brander nodig heeft geblokkeerd raken. De lekbak kunt u het beste uitschrapen met een plamuurmes of een krabber.

De buitenkant van de grill schoonmaken: Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen om onderdelen van roestvrij staal schoon te maken. Om roestvrije oppervlakken schoon te maken kunt u het beste gebruik maken van een reinigingsmiddel voor roestvrij staal of een niet-schurend reinigingsmiddel. Veeg altijd in de richting van de korrel. Gebruik geen staalwol, want dit kan krassen maken op het oppervlak en kleine ferrometaaldeeltjes achterlaten waardoor roestvorming erger kan worden. Onderdelen van roestvrij staal veranderen van kleur als ze verhit worden. Meestal worden ze goudkleurig of bruin. Deze verkleuring is normaal en heeft geen invloed op het functioneren van de grill.

Schoonmaakstappen

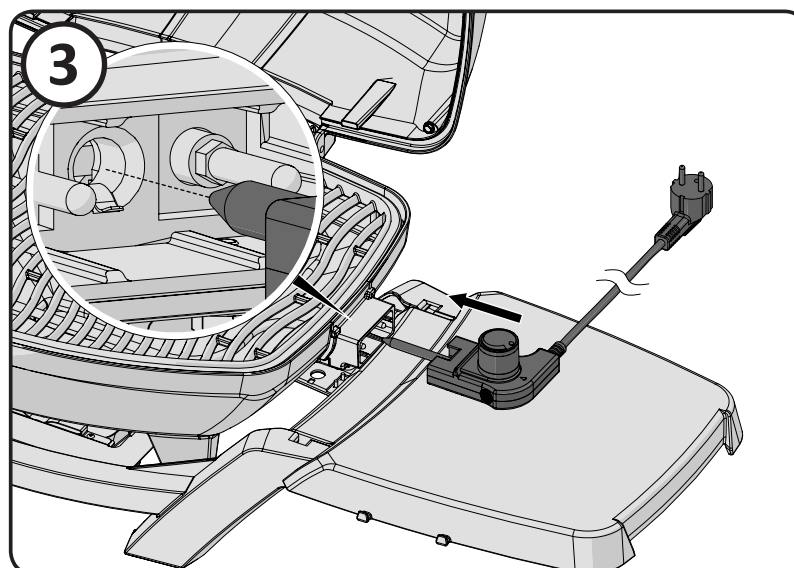
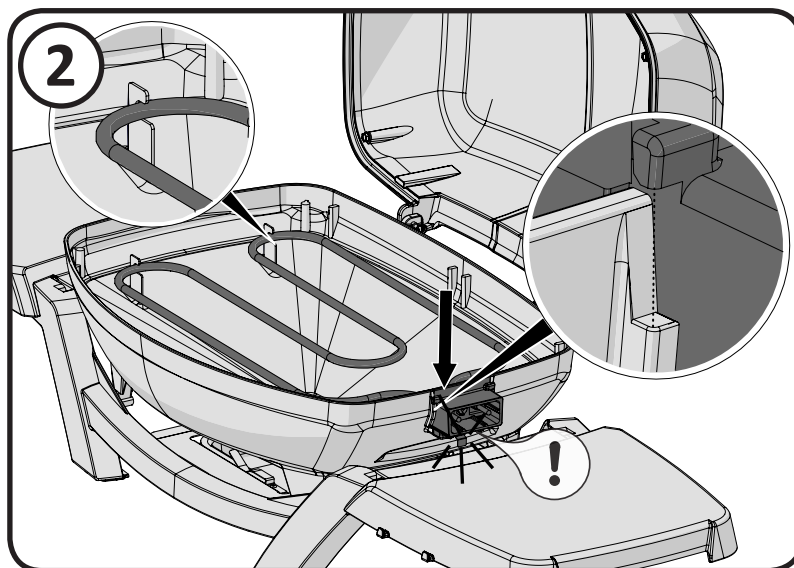
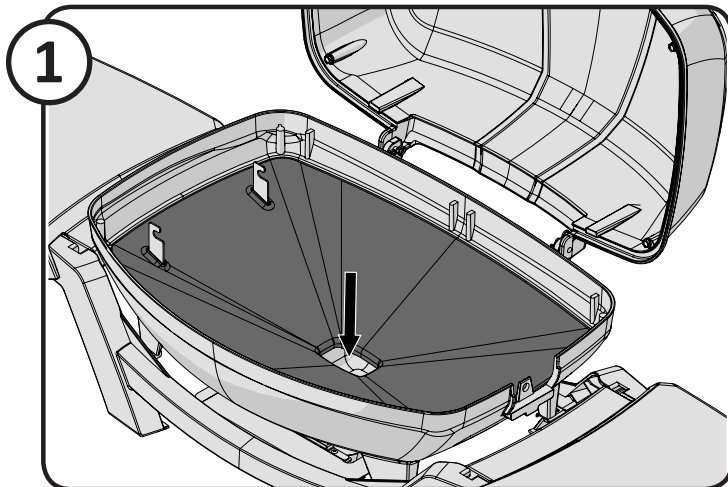
Demontage:

1. Haal de stekker uit het stopcontact en demonteer de thermostaat
2. Verwijder de roosters
3. Ontgrendel de borgklem en til het verwarmingselement uit de grill
4. Verwijder de geëmailleerde schaal



Montage:

1. Plaats de geëmailleerde schaal terug in de grill
2. Plaats het verwarmingselement terug in de houder en vergrendel de borgklem
3. Plaats de thermostaat en roosters terug in de grill



**HOUD UW BON ALS BEWIJS VAN AANKOOP VOOR DE GELDIGHEID
VAN UW GARANTIE**

Bestellen Van Reserveonderdelen

GARANTIE-INFORMATIE

MODEL: _____

AANKOOPDATUM: _____

SERIENUMMER: _____

(schrijf hier uw gegevens voor gemakkelijke referentie)

Voordat u contact opneemt met de klantenservice, controleer de NAC website voor uitgebreidere reiniging, onderhoud, het oplossen van problemen en de instructies voor het vervangen van onderdelen op www.napoleongrills.com. Neem direct contact op met de fabriek voor vervangende onderdelen of schadeclaims. De klantenservice is bereikbaar tussen 9 AM en 5 PM (Eastern Standard Time) op 1-866-820-8686 of fax op 1-705-727-4282. Voor het afhandelen van een schadeclaim, hebben wij de volgende gegevens nodig:

1. Model en serienummer van het apparaat.
2. Onderdeelnummer en beschrijving.
3. Een korte duidelijke omschrijving van het probleem ('gebroken' is niet voldoende).
4. Bewijs van aankoop (kopie van de factuur).

In enkele gevallen kan de vertegenwoordiger van de klantenservice verzoeken de onderdelen naar de fabriek terug te sturen voor onderzoek, voordat vervangende onderdelen worden geleverd. De onderdelen dienen vooruitbetaald verscheept te worden ter attentie van de klantenservice met de volgende gegevens:

1. Model en serienummer van het apparaat.
2. Een korte duidelijke omschrijving van het probleem ('gebroken' is niet voldoende).
3. Bewijs van aankoop (kopie van de factuur).
4. Retour autorisatienummer – verstrekt door de vertegenwoordiger van de klantenservice.

Let u er op, voordat u contact opneemt met de klantenservice, dat de volgende zaken niet door de garantie worden gedekt:

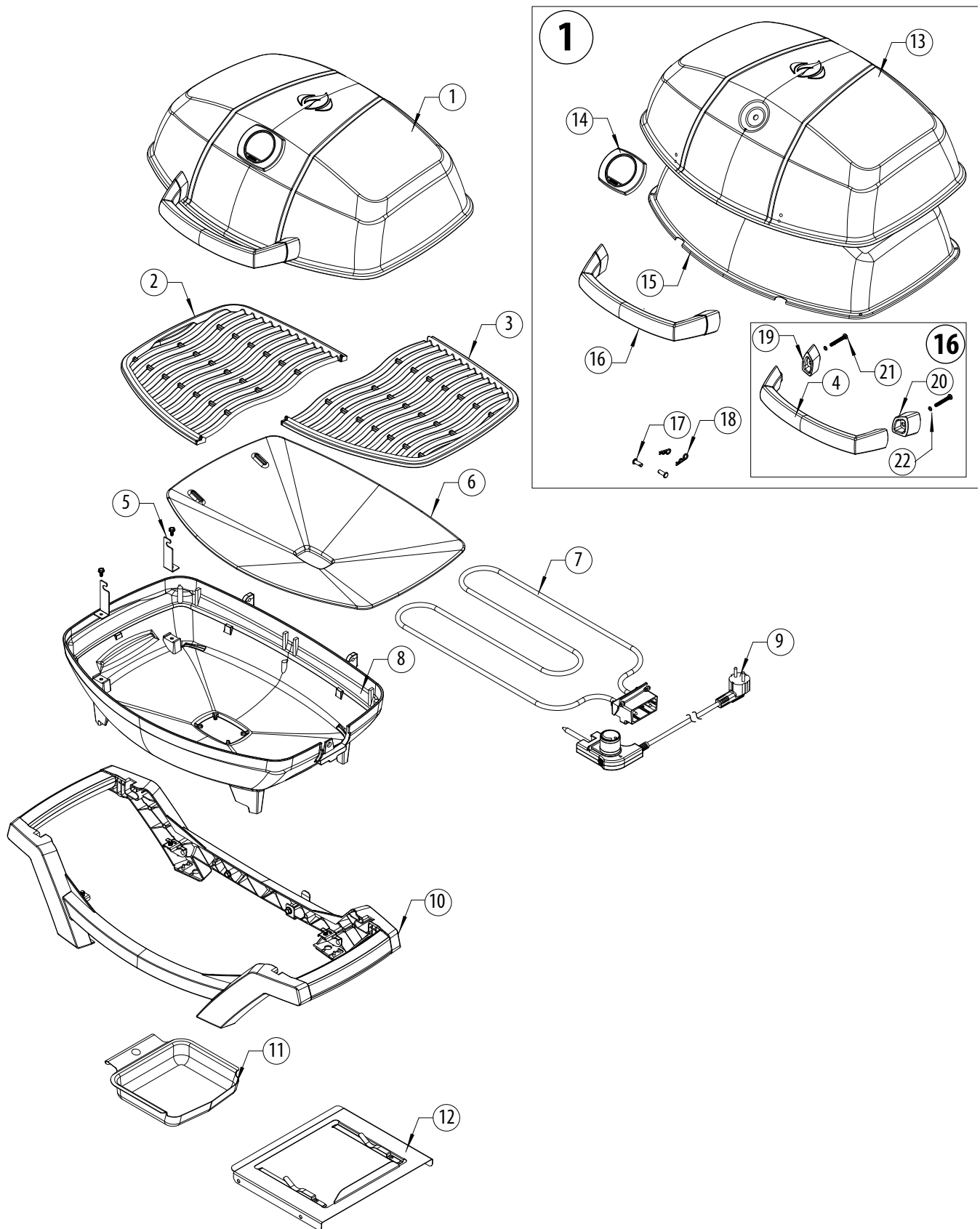
- transportkosten, provisie of exportbelastingen
- arbeidsloon voor het de- en herinstalleren
- kosten voor servicegesprekken om de problemen vast te stellen
- ontkleuring van roestvrijstalen onderdelen
- mankementen aan onderdelen door gebrek aan reiniging en onderhoud, of het gebruik van onjuiste reinigingsmiddelen (ovenreiniger).

Parts List

ITEM	PART NUMBER	DESCRIPTION	
1	N010-1008-SER	PRO285-LID ASSY	x
2	Z305-0012	NGZ GRID, COOKING CAST LEFT (285)	x
3	Z305-0013	NGZ GRID, COOKING CAST RIGHT (285)	x
4	N325-0083	NGZ, HANDLE LID (PRO285)	x
5	N370-0861-SER	KIT, BRACKET FRONT/REAR ELEMENT	x
6	Z585-0015	NGZ, BASE LINER, PORCELAIN COATING (PRO285E)	x
7	Z010-0048	NGZ, ELEMENT (PRO285E)	x
8	Z135-0003	NGZ, CASTING BASE BLACK (PRO285E)	x
9	Z690-0001	NGZ, THERMOSTAT ASSY (PRO285E)	x
	Z690-0002	THERMOSTAT, PRO285E GB	x
10	N010-1009-SER	ASSY, CRADLE (PRO285E)	x
	N075-0091	NGZ, LEG CRADLE FRONT/BACK (PRO285)	x
	N075-0091-EQ	NGZ, LEG CRADLE FRONT WITH EQ ARTWORK	x
11	N710-0079	NGZ, PAN DRIP (285/285X)	x
12	N010-0830	ASSY, DRIP PAN PLATE (PRO285)	x
13	N135-0048	CASTING, LID PRO285	x
14	N685-0023	TEMP GAUGE, PRO285	x
15	Z585-0014	NGZ, LID HEAT SHIELD (PRO285E)	x
16	N010-1010-SER	ASSY, LID HANDLE (PRO285E)	x
17	N485-0023	NGZ PIN, CLEVIS 6MM X16MM (PRO285)	x
18	N485-0021	NGZ PIN, HAIRPIN COTTER 2MM X 28MM (285)	x
19	N655-0179	NGZ, SUPPORT, LID HANDLE LEFT	x
20	N655-0180	NGZ, SUPPORT, LID HANDLE RIGHT	x
21	Z570-0029	SCREW, 10-24 35 MM STN STL PAN HEAD	x
22	Z735-0009	NGZ, WASHER, LOCK-SPLIT STN STL M5	x
	PRO285-STAND	OPTIONAL CART AND SHELVES FOR PRO285	ac

NL

Parts Diagram



NL

Notes

NL

Notes

NL



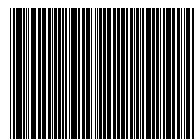
Correcte verwijdering van dit product

Deze aanduiding geeft aan dat dit product in de gehele EU niet bij het overige huishoudelijke afval mag worden gezet. Recycle het verantwoord ter bevordering van duurzaam hergebruik van grondstoffen en ter voorkoming van mogelijke schade aan het milieu en de volksgezondheid t.g.v. ongecontroleerde dumping. Gebruik a.u.b. het teruggave- en verzamelsysteem, of neem contact op met de winkel waar u het product heeft gekocht. Daar kan men dit product op een milieuvriendelijke manier recyclen.



Napoleon products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.

www.napoleongrills.com



N415-0478W