EINGEBAUTE GRILLPLATTE

Bedienungsanleitung

Die in diesem Handbuch abgebildeten Geräte können sich vom gekauften Modell unterscheiden.

Wir möchten Ihr Feedback!
Besuchen Sie Napoleon.com, um eine Bewertung zu schreiben.

★★★★★

Seriennummer anbringen

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZU IHRER NAPOLEON GRILLPLATTE!

Sie haben gerade Ihr Grillspiel aufgewertet.

WIR MÖCHTEN, DASS IHR GRILLERLEBNIS UNVERGESSLICH UND SICHER IST.

Lesen und befolgen Sie dieses Benutzerhandbuch, bevor Sie Ihr Gerät verwenden, um Sachschäden, Verletzungen oder den Tod zu vermeiden..

Entfernen Sie vor der Verwendung alle Verpackungsmaterialien, Werbeetiketten und Karten vom Gerät.

IM FREIEN IN EINEM GUT BELÜFTETEN BEREICH VERWENDEN.

NICHT IN EINEM GEBÄUDE, EINER GARAGE ODER EINEM ANDEREN GESCHLOSSENEN RAUM BETREIBEN.

GEFAHR!

WENN SIE GAS RIECHEN:

- Gaszufuhr zum Gerät abstellen.
- Offene Flammen löschen.
- Deckel öffnen.
- Wenn der Geruch anhält, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie umgehend Ihren Gasversorger oder die Feuerwehr an.

WARNUNG!

Versuchen Sie nicht, dieses Gerät zu entzünden, ohne den Abschnitt ZÜNDANLEITUNG in diesem Handbuch gelesen zu haben.

Lageren oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.

Ein Gaszylinder, der nicht für die Nutzung angeschlossen ist, darf nicht in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts gelagert werden.

Wenn die Informationen in diesen Anweisungen nicht genau befolgt werden, kann es zu einem Brand oder einer Explosion kommen, die Sachschäden, Verletzungen oder Todesfälle verursachen können.

Vom Hersteller oder dessen Beauftragtem versiegelte Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.

Warnen Sie Erwachsene und Kinder vor der Gefahr heißer Oberflächentemperaturen. Beaufsichtigen Sie kleine Kinder in der Nähe des Geräts.

HINWEIS FÜR DEN INSTALLATEUR: Lassen Sie diese Anleitung beim Gerätebesitzer für zukünftige Referenz.

HINWEIS AN DEN VERBRAUCHER: Bewahren Sie diese Anweisungen für zukünftige Referenz auf.

Willkommen bei Napoleon!

SICHERHEIT ZUERST

WARNUNG! Allgemeine Informationen

Diese Grillplatte sollte gemäß den örtlichen Vorschriften installiert werden.

WARNUNG! Elektrische Vorsichtsmaßnahmen

Halten Sie alle Stromversorgungskabel und Kraftstoffschläuche von allen erhitzten Oberflächen fern.

Schließen Sie zunächst alle elektrischen Komponenten an das Gerät an und stecken Sie es dann in die Steckdose. Verwenden Sie für dieses Outdoor-Kochgerät nur einen Fehlerstromschutzschalter (GFI) geschützten Stromkreis.

Entfernen Sie niemals den Erdungsstecker. Verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die für die Leistung des Geräts ausgelegt und für den Außeneinsatz mit dem W-A-Zeichen zugelassen sind.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, ersetzen Sie es durch ein vollständiges Stromkabel und Transformator-Set, das von Napoleon empfohlen wird.

WARNUNG! Installation & Montage

Bauen Sie dieses Gerät genau nach den Anweisungen im Montagehandbuch zusammen. Wenn das Gerät im Geschäft zusammengebaut wurde, überprüfen Sie die Montageanleitungen, um sicherzustellen, dass es korrekt gemacht wurde.

Führen Sie den erforderlichen Dichtheitsprüfung durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Ändern Sie dieses Gerät unter keinen Umständen.

Verwenden Sie nur den mit diesem Gerät gelieferten Druckregler und die Schlauchmontage oder Ersatzteile, die speziell von Napoleon empfohlen werden.

WARNUNG! Betrieb

Lesen Sie dieses gesamte Benutzerhandbuch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Führen Sie vor jedem Gebrauch, jährlich und bei Austausch von Gasbauteilen eine Dichtheitsprüfung durch.

Befolgen Sie die Zündanweisungen sorgfältig.

WARNUNG! Lagerung & Nichtgebrauch

Trennen Sie den Schlauch zwischen der Gasflasche und dem Gerät.

Entfernen Sie den Gaszylinder und lagern Sie ihn im Freien in einem gut belüfteten Bereich, fern von Kindern.

LAGERN SIE GASZYLINDER NICHT in einem gebäude, einer garage, einem schuppen oder einem anderen geschlossenen raum.

WARNUNG! Richtige Entsorgung des Produkts

Dieses Kennzeichen weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht mit anderen Haushaltsabfällen in der EU entsorgt werden sollte. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Dieser kann das Produkt umweltgerecht recyceln.

INHALT

Willkommen bei Napoleon! 3

Sicherheit zuerst

Systemmerkmale 4

Erste Schritte 5

Zusätzliche sichere Betriebspraktiken
Standort Ihres Geräts
Ausschnittmaße
Gasanschlüsse
An eine Hausgasversorgung.
Maximale Abmessungen der Gasflasche
Lecktest

Betrieb 11

Inbetriebnahme Ihres Geräts
Grillanweisungen
Verwendung der Brenner
Checkliste für das Grillerlebnis
Kann man eine Edelstahl-Grillplatte einbrennen?

Grillanleitung 14

Reinigungsanleitung 15

Wartungsanleitung 18

Luftzufuhr-Einstellung
Technische Daten
Edelstahl in rauen Umgebungen

Fehlerbehebung 20

Diagramm für elektrische Anschlüsse

Montageanleitung 23

Ersatzteile 29

Explosionsübersicht

Garantie 34

+31 345 588655 eu.info@napoleon.com www.napoleon.com

Systemmerkmale

Automatische Erkennung und Abschaltung des Gasflusses bei Ausblasen des Brenners.

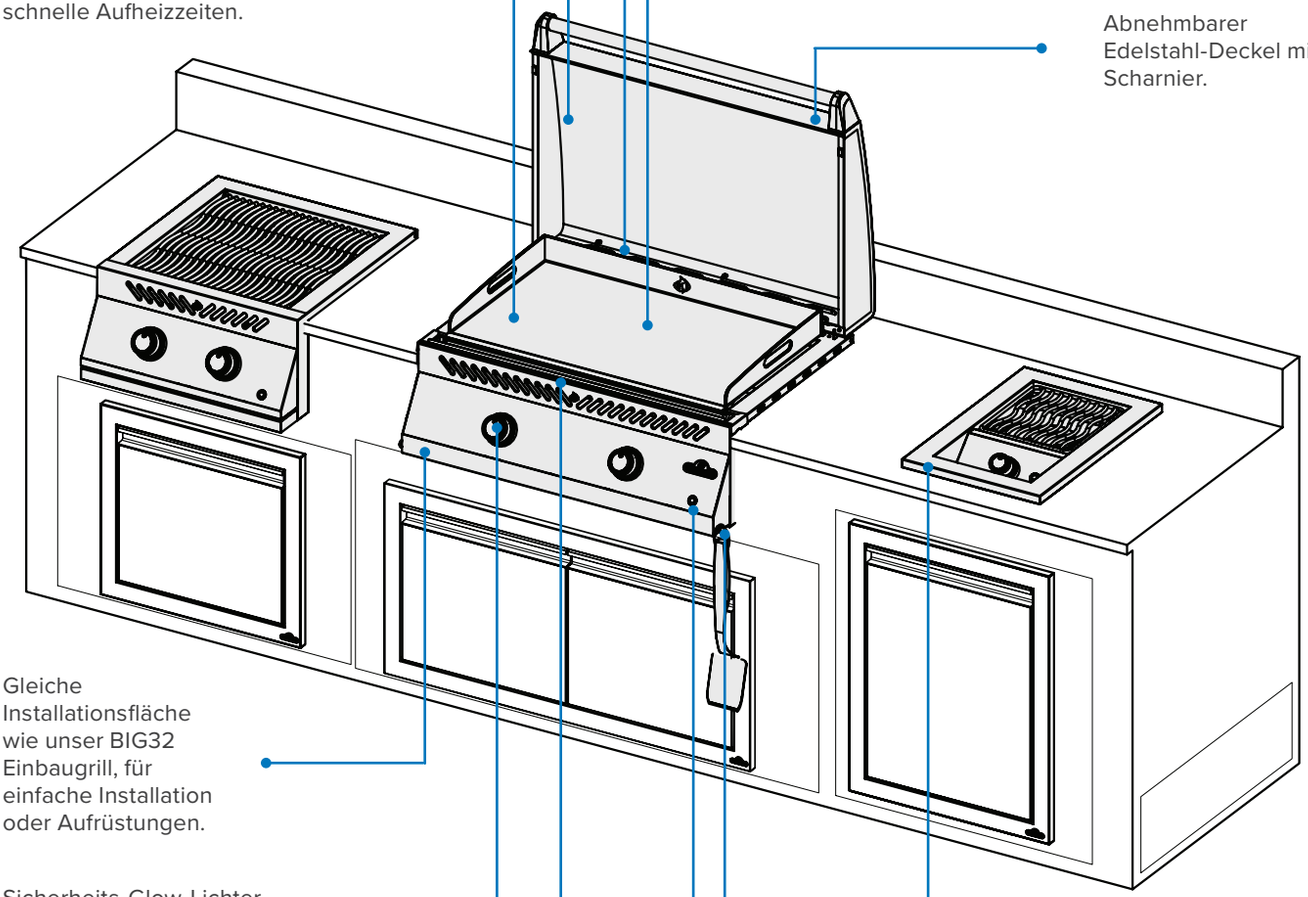
Hochwertige Edelstahlkonstruktion, die für langanhaltende Qualität und Haltbarkeit ausgelegt ist.

Branchensführende Wärmeverteilung und schnelle Aufheizzeiten.

Große Edelstahl-Grillfläche

Präzises Grillen mit Doppelzonensteuerung, um eine Vielzahl von Lebensmitteln gleichzeitig bei unterschiedlichen Temperaturen zuzubereiten.

Abnehmbarer Edelstahl-Deckel mit Scharnier.



Gleiche Installationsfläche wie unser BIG32 Einbaugrill, für einfache Installation oder Aufrüstungen.

Sicherheits-Glow-Lichter gewährleisten Sicherheit und Atmosphäre mit leuchtend blauen Lichtern, die auf Rot wechseln, wenn die Brenner in Betrieb sind.

Einfache Reinigung dank einer herausnehmbaren, vorne beladenen Fettauffangschale und einem integrierten Werkzeug-Schabersystem, das einen ordentlichen Kochbereich gewährleistet.

Beinhaltet den Komfort einer integrierten Stromquelle zur Verbindung mit BIB-Seitenbrennern (optional).

Integrierter Werkzeughaken.

Einschalten mit nur einem Knopfdruck durch ein integriertes elektrisches Zündsystem.

Das in diesem Benutzerhandbuch abgebildete Gerät kann von dem Modell abweichen, das Sie gekauft haben. Abgebildetes Modell: BIG32FTPSS-XX

Erste Schritte

GEFAHR / WARNUNG! Weist auf eine Gefahr hin, die zu einem Brand, einer Explosion, Tod oder schweren körperlichen Verletzungen führen könnte.

WARNUNG / VORSICHT! Weist auf eine Gefahr hin, die zu einem Brand, einer Explosion, Tod oder schweren körperlichen Verletzungen führen könnte.

Tragen Sie Schutzhandschuhe.

Tragen Sie eine Schutzbrille.

VORSICHT! Heiße Oberfläche.

Wichtige Informationen.

Rauchen Sie nicht während eines Gaslecktests. Funken oder Flammen können zu einem Brand, einer Explosion, Sachschäden, schweren Verletzungen oder Todesfällen führen.

Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um Gaslecks zu überprüfen. Funken oder Flammen können zu einem Brand, einer Explosion, Sachschäden, schweren Verletzungen oder Todesfällen führen.

GEFAHR! Stellen Sie sofort die Gaszufuhr ab und trennen Sie sie.

Zusätzliche sichere Betriebspraktiken

- Die Brennersteuerungen müssen aus sein, wenn das Gaszylinderventil geöffnet wird.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit geschlossenem Deckel.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
- Stellen Sie nach dem Gebrauch die Gaszufuhr am Gaszylinder ab.
- Ändern Sie das Gerät nicht.
- Wartungsarbeiten sollten nur durchgeführt werden, wenn das Gerät abgekühlt ist.
- Lageren Sie keine Feuerzeuge, Streichhölzer oder andere brennbare Materialien im Gehäuse.
- Halten Sie alle Stromversorgungskabel und Kraftstoffschläuche von erhitzten Oberflächen fern.
- Reinigen Sie regelmäßig die Auffangschale, um Ansammlungen und Fettbrände zu vermeiden.
- Halten Sie die Brenner-Venturirohre frei von Spinnweben und anderen Verstopfungen, indem Sie regelmäßig inspizieren und reinigen.
- Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger, um Teile des Geräts zu reinigen.
- Platzieren Sie dieses Gerät nicht an einem Ort, an dem es starken Winden ausgesetzt sein kann, insbesondere wenn der Wind direkt von hinten kommen kann.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unter brennbaren Konstruktionen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Installation in oder Verbindung mit Booten oder Freizeitfahrzeugen vorgesehen.
- Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Halten Sie stets den erforderlichen Abstand zu brennbaren Materialien von 61 cm (24") hinten, 18 cm (7") an den Seiten ein.
- Ein zusätzlicher Abstand von 61 cm (24") wird in der Nähe von Vinylverkleidungen oder Glasscheiben empfohlen.
- Halten Sie immer einen Mindestabstand von 43 cm (17") zur Wand hinten und 23 cm (9") an den Seiten ein.
- Halten Sie immer einen Mindestabstand von 43 cm (17") zwischen anderen Geräten ein.
- Die minimale Umgebungstemperatur für den sicheren Betrieb des Geräts beträgt -18 °C (0 °F).
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Anleitung zur sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

VORSICHT! Der Anschluss und die Installation der Gas- und Schlauchverbindung müssen von einem lizenzierten Gasinstallateur durchgeführt und vor dem Betrieb des Geräts auf Undichtigkeiten geprüft werden.

VORSICHT! Stellen Sie sicher, dass die Schläuche keine heißen Oberflächen des Geräts berühren.

WARNUNG! Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.

Standort Ihres Geräts

Es ist wichtig, bei der Auswahl eines Standorts für Ihr Gasgerät sicherzustellen, dass die Abstände zu angrenzenden brennbaren Materialien eingehalten werden. Dieses Gerät ist für die Installation auf einer Außenterrasse oder in Ihrem Garten vorgesehen.

- Dieses Gerät darf nur in einer überirdischen Freiluftsituation mit natürlicher Belüftung, ohne stagnierende Bereiche, verwendet werden, in denen Gaslecks und Verbrennungsprodukte durch Wind und natürliche Konvektion schnell verteilt werden.
- Nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Raum verwenden.
- Das Gerät darf nicht in eine Einbau- oder Einschubkonstruktion integriert werden. Die Lüftungsöffnungen des Zylinderschranks dürfen nicht blockiert werden.
- Die Lüftungsöffnungen des Zylinderschranks dürfen nicht blockiert werden.

Jeder Raum, in dem das Gerät verwendet wird, muss eine der folgenden Bedingungen erfüllen:

- Ein Gerät gilt als im Freien installiert, wenn es mit einem Schutzdach installiert wird, das nicht mehr als drei Seitenwände umfasst, jedoch ohne eine Überdachung. (Abb. 1)
  - » Alle Öffnungen müssen dauerhaft offen sein.
  - » Schiebetüren, Garagentore, Fenster oder mit Fliegengittern versehene Öffnungen gelten **nicht als dauerhafte Öffnungen.**
- Ein Gerät gilt als im Freien installiert, wenn es in einer teilweisen Einhausung mit einem Überdach und nicht mehr als zwei Seitenwänden installiert wird.
  - » Die Seitenwände können parallel, wie in einem Durchgang, oder rechtwinklig zueinander stehen. (Abb. 2 & Abb. 3)
  - » Alle Öffnungen müssen dauerhaft offen sein.
  - » Schiebetüren, Garagentore, Fenster oder mit Fliegengittern versehene Öffnungen gelten **nicht als dauerhafte Öffnungen.**
- Ein Gerät gilt als im Freien installiert, wenn es in einer teilweisen Einhausung mit einem Überdach und drei Seitenwänden installiert wird, sofern 30 % oder mehr des horizontalen Umfangs der Einhausung dauerhaft offen sind. (Abb. 4 & Abb. 5)
  - » Alle Öffnungen müssen dauerhaft offen sein.
  - » Schiebetüren, Garagentore, Fenster oder mit Fliegengittern versehene Öffnungen gelten **nicht als dauerhafte Öffnungen.**

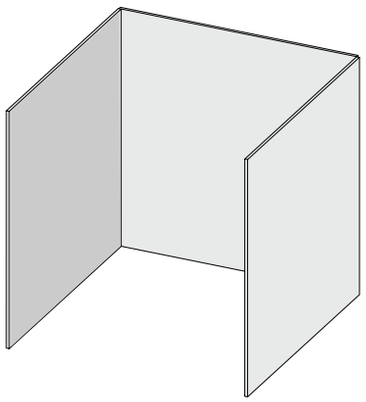


Abb. 1

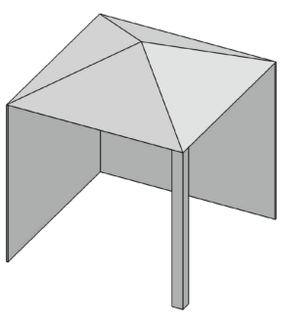


Abb. 2

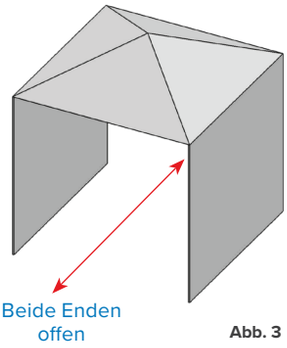
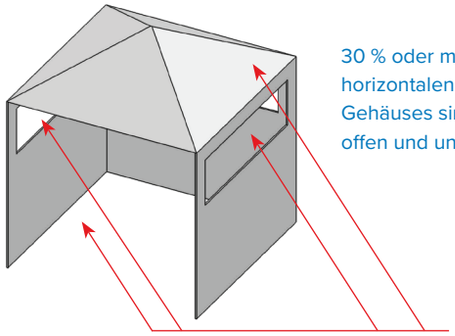
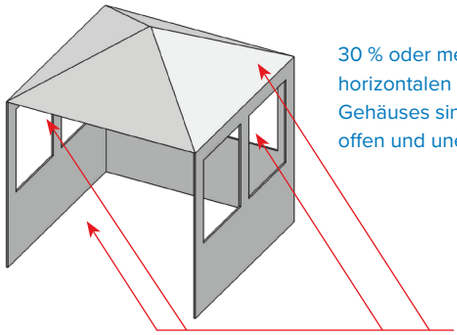


Abb. 3



30 % oder mehr des horizontalen Umfangs des Gehäuses sind dauerhaft offen und ungehindert.

Abb. 4

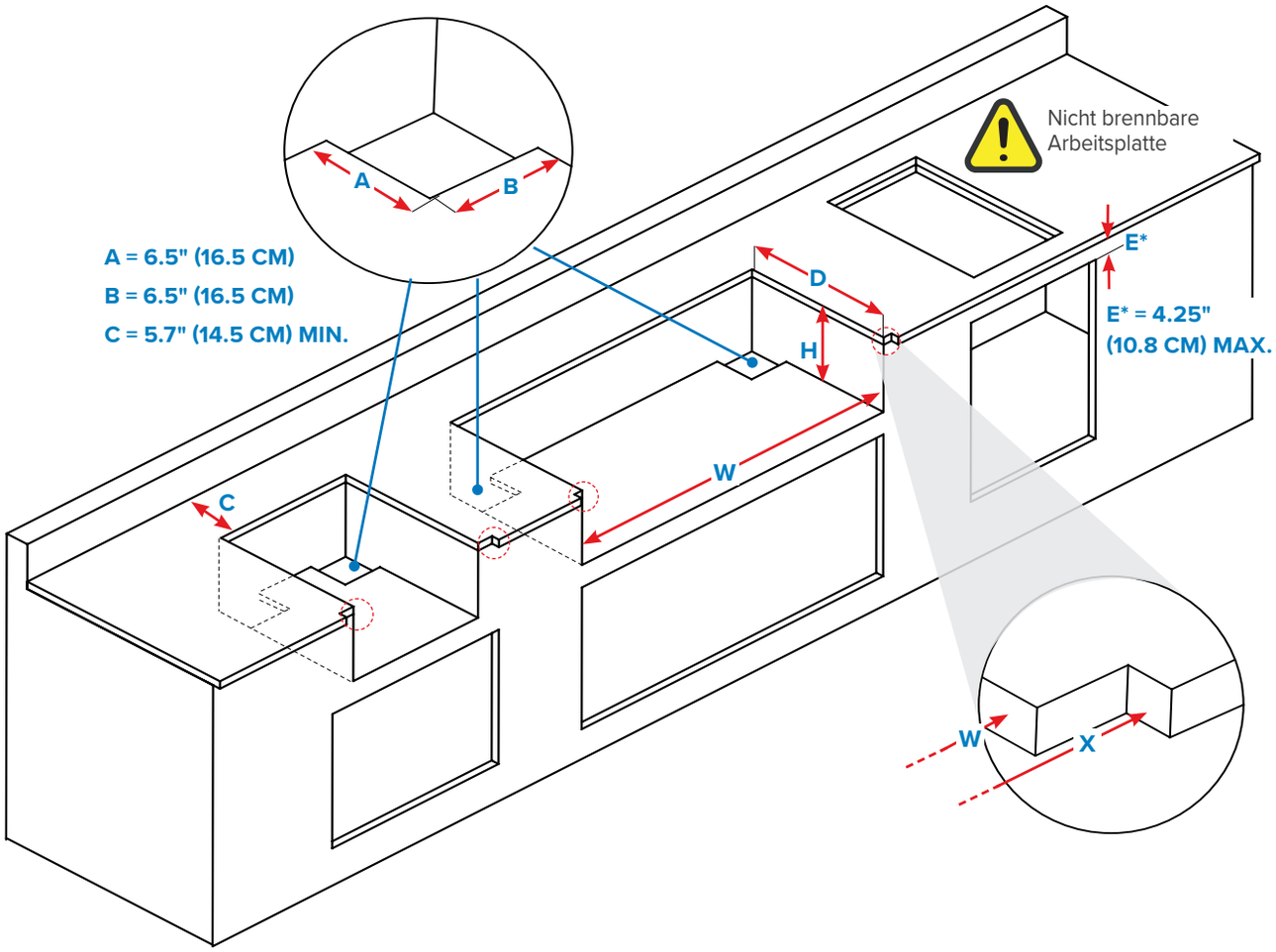


30 % oder mehr des horizontalen Umfangs des Gehäuses sind dauerhaft offen und uneingeschränkt.

Abb. 5

AUSSCHNITTMASSE

	ÖFFNUNGSMASSE (ZOLL / CM)				ÖFFNUNGSMASSE (ZOLL / CM) EINBAU DES BRANDSCHUTZKASTENS			
	W	X	D	H	W	X	D	H
Min.	30 / 76.2	33.50 / 85.1	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	34 / 86.4	35.38 / 89.9	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
Max.	32 / 81.3	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-



E* = Für die Verwendung bei der Installation einer Napoleon BI-Tür.

WARNUNG! Der Schrankrahmen und der Schrank MÜSSEN aus nicht brennbarem Material bestehen, wenn das Gerät nicht mit dem zugehörigen Zero-Clearance-Liner installiert ist. Siehe Teileliste in der Montageanleitung für spezifische Informationen.

VORSICHT! Befestigen Sie eine Schutzhülle sicher am Gerät, um es vor extremen Wetterbedingungen zu schützen.

VORSICHT! Wenn das Gehäuse eine LPG-Flasche enthält, muss diese Konstruktion den Anweisungen für den Einbau der Flaschengehäuse entsprechen. Siehe **Gasanschluss.**

Gasanschlüsse

Verwenden Sie eine Propangasflasche mit mindestens 6 kg oder eine Butangasflasche mit 13 kg, die gemäß den nationalen und regionalen Vorschriften hergestellt und gekennzeichnet ist. Es wird empfohlen, die Gasflasche in einem eingebauten Gehäuse zu platzieren. Weitere Informationen finden Sie unter **Platzierung der Flasche in einem eingebauten Gehäuse.** Stellen Sie sicher, dass die Flasche genügend Brennstoff zur Verfügung stellen kann, um das Gerät zu betreiben. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an Ihren örtlichen Gasanbieter. **Hinweis:** Für optimale Leistung sollte das Gerät mit Propangas betrieben werden.

Nur Flaschen, die mit dem Gerät verbunden sind, dürfen im Gehäuse aufbewahrt werden. Platzieren Sie Flaschen nur innerhalb der maximalen Breiten- und Höhenmaße im eingebauten Gehäuse. Ersatzflaschen dürfen nicht im Gehäuse oder in unmittelbarer Nähe eines betriebenen Geräts gelagert werden. Beim Wechseln der Gasflasche muss dies in einem sicheren Abstand zu Zündquellen erfolgen.

An eine Hausgasversorgung.

Dieses Gerät muss mit einem Gasversorgungsdruck betrieben werden, der auf dem Typenschild angegeben ist (Propangas = 24,5 mbar). Falls der Gasversorgungsdruck diese Anforderungen überschreitet, muss ein Regler vor den Komponenten des Geräts installiert werden. Liegt der Gasversorgungsdruck unter den Anforderungen, wird das Gerät unterhitzt und erreicht nicht die maximalen Temperaturen.

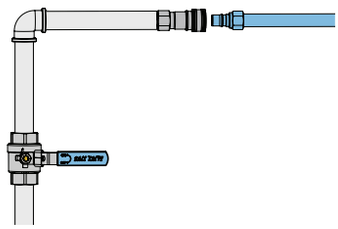
Verwenden Sie einen von Napoleon gelieferten Gasdruckregler und Schlauch; falls nicht enthalten, verwenden Sie einen Regler und Schlauch, die den nationalen und regionalen Vorschriften entsprechen.

Die empfohlene Schlauchlänge beträgt 0,9 m. Der Schlauch darf niemals länger als 1,5 m sein. Überprüfen Sie den Schlauch regelmäßig auf Risse, Schmelzen oder Abnutzung. Bei Bedarf ersetzen. Die Rohrleitung bis zum Gerät liegt in der Verantwortung des Installateurs.

Hinweis: Der Schlauch sollte vor Ablaufdatum ersetzt werden oder gemäß den nationalen Vorschriften.

- Das Gasrohr muss so dimensioniert sein, dass es die auf dem Typenschild angegebene kW-Leistung entsprechend der Länge der Rohrleitung liefert.
- Wenn Sie einen Seitenbrenner installieren, muss eine separate Gasleitung durch eine spezifische Öffnung an diesem Standort zum Gerät abgezweigt werden.

1. Ein leicht zugängliches manuelles Absperrventil muss vor dem Gerät installiert werden. Ein flexibler Metallanschluss ist enthalten, um die Installation zu erleichtern. Schließen Sie das andere Ende des Anschlusses an die Gasleitung an.
2. Ziehen Sie mit zwei Schlüsseln fest. Verwenden Sie keinen Dichtstoff oder Rohrabdichtmittel.
3. Stellen Sie sicher, dass der Anschluss nicht durch Wände, Böden, Decken oder Trennwände führt und vor Beschädigungen geschützt ist.
4. Überprüfen Sie alle Verbindungen auf Undichtigkeiten, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen. Siehe **Undichtigkeitsprüfung.**

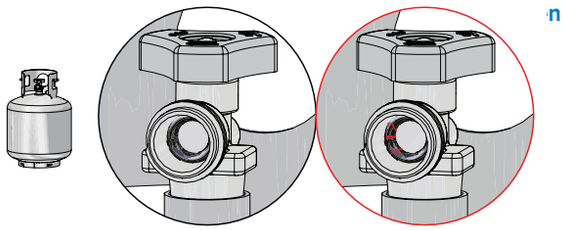


WARNUNG! Die Anschlüsse müssen aus starren Rohren, Kupferrohren oder genehmigten flexiblen Metallen bestehen, die den nationalen und regionalen Vorschriften entsprechen müssen.

WARNUNG! Trennen Sie das Gerät und sein individuelles Absperrventil während aller Druckprüfungen vom Gasversorgungsrohrsystem.

Anschluss und Installation

1. Überprüfen Sie die Flasche auf Dellen oder Rost und lassen Sie sie von Ihrem Propangaslieferanten inspizieren. Verwenden Sie niemals eine Flasche mit einem beschädigten Ventil.
2. Stellen Sie die Flasche in ihrem vorgesehenen Bereich im Gehäuse auf.
3. Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch keine Verdrehungen oder Knicke aufweist.
4. Entfernen Sie die Kappe oder den Verschluss vom Flaschenventil.
5. Ziehen Sie den Regler fest am Flaschenventil an.
6. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht mit der Tropfschale oder heißen Oberflächen des Grills in Kontakt kommt, da er schmelzen und einen Brand verursachen kann.
7. Stellen Sie sicher, dass die Flasche nicht extremen Temperaturen oder direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt wird.
8. Überprüfen Sie alle Verbindungen auf Undichtigkeiten, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen.Siehe **Undichtigkeitsprüfung.**



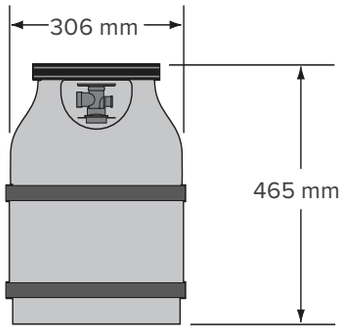
WARNUNG! Lagern Sie keine Ersatzgasflasche unter dem Gerät.

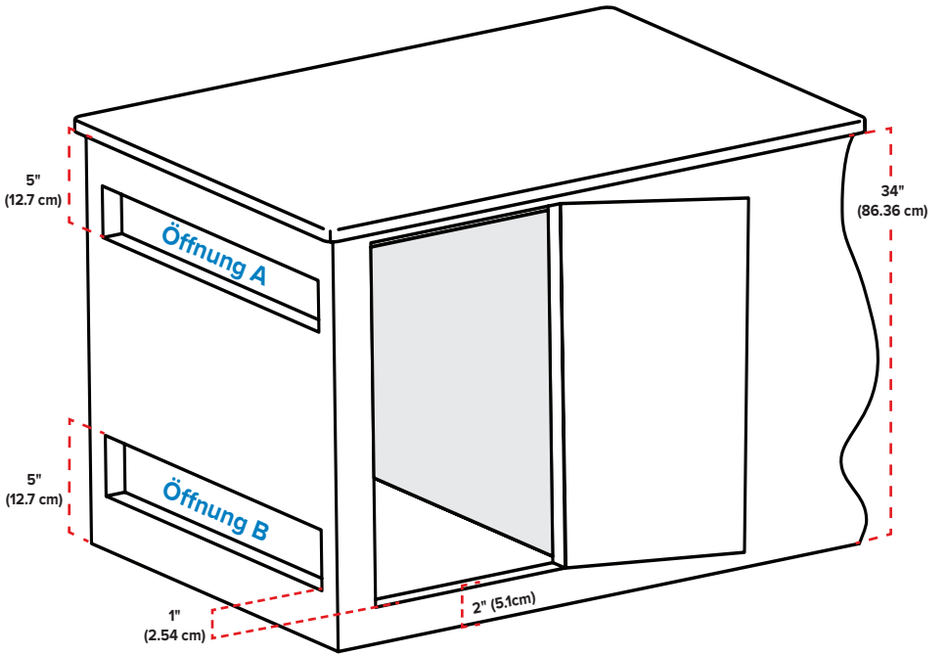
WARNUNG! Verwenden Sie keine Gasflasche, die zu mehr als 80 % gefüllt ist.

- Das Design des Gehäuses sollte es ermöglichen, dass die Gasflasche angeschlossen, abgetrennt sowie die Verbindungen außerhalb des Gehäuses inspiziert und getestet werden können. Die Verbindungen, die beim Einsetzen der Gasflasche im Gehäuse möglicherweise gestört werden könnten, können im Inneren auf Undichtigkeiten geprüft werden.
- Die Flasche muss vom Gehäuse des Geräts isoliert und vor Strahlung, Flammen, heißen Tropfen sowie anderen fremden oder gefährlichen Materialien geschützt werden.
- Eine Tür am Gehäuse zum Zugang zur Gasflasche ist akzeptabel, wenn sie nicht verriegelt und ohne Werkzeuge geöffnet werden kann.
- Es muss ein Mindestabstand von 5,08 cm zwischen dem Boden des Gehäuses der Gasflasche und dem Boden eingehalten werden..
- Stellen Sie sicher, dass sich auf der freiliegenden Außenseite des Gehäuses mindestens zwei ungehinderte Lüftungsöffnungen befinden, eine innerhalb von 5 in (12,7 cm) vom oberen Rand des Gehäuses und eine weitere innerhalb von 1 in (2,54 cm) von der Unterseite der Gasflaschenöffnung.
- Die obere Öffnung muss für eine 20 lb (9,1 kg) Gasflasche eine gesamte freie Fläche von mehr als 20 in^2 (130 cm^2) und für eine 30 lb (13,6 kg) Gasflasche von mehr als 30 in^2 (195 cm^2) haben.
- Die untere Öffnung muss für eine 20 lb (9,1 kg) Gasflasche eine gesamte freie Fläche von mehr als 10 in^2 (65 cm^2) und für eine 30 lb (13,6 kg) Gasflasche von mehr als 15 in^2 (100 cm^2) haben. Die obere Kante darf nicht mehr als 5 in (127 mm) über dem Boden liegen.
- Jede Öffnung muss groß genug sein, um den Eintritt einer 1/8 in (3,2 mm) Stange zu ermöglichen.
- Die Öffnung muss eine freie Fläche entsprechend der Größe der Gasflasche aufweisen:

GRÖSSE DER GASFLASCHE	FLÄCHE DER ÖFFNUNG A	FLÄCHE DER ÖFFNUNG B
20 lb (9.1 kg)	20 Zoll^2 (130 cm^2)	10 Zoll (65 cm^2)
30 lb (13.6 kg)	30 Zoll^2 (195 cm^2)	15 Zoll^2 (100 cm^2)

Maximale Abmessungen der Gasflasche





Hinweis: Siehe **Montageanleitung** für zusätzliche Informationen zur Lagerung von Propan.

WARNUNG! Befolgen Sie alle Spezifikationen und Anweisungen genau, um Feuer, Explosion, Sachschäden, Personenschäden oder den Tod zu vermeiden.

WARNUNG! Überprüfen Sie den Schlauch auf übermäßige Abriebspuren, Schmelzen, Schnitte oder Risse. Wenn der Schlauch beschädigt ist, muss er durch eine von Napoleon empfohlene Baugruppe ersetzt werden.

Lecktest

Warum und wann einen Lecktest durchführen?

Ein Lecktest bestätigt, dass kein Gas entweicht, nachdem Sie den Schlauch an die Gasversorgung angeschlossen haben.

Jedes Mal, wenn der Tank nachgefüllt und wieder eingebaut wird, stellen Sie sicher, dass keine Undichtigkeiten an der Stelle auftreten, an der der Regler mit dem Tank verbunden ist.

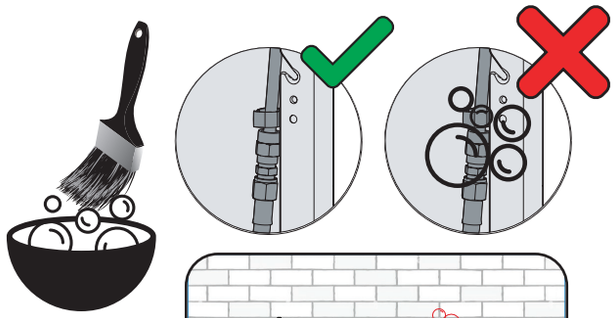
Führen Sie einen Lecktest bei diesem Grill vor der ersten Benutzung, jährlich und bei jedem Austausch von Gasbauteilen durch.

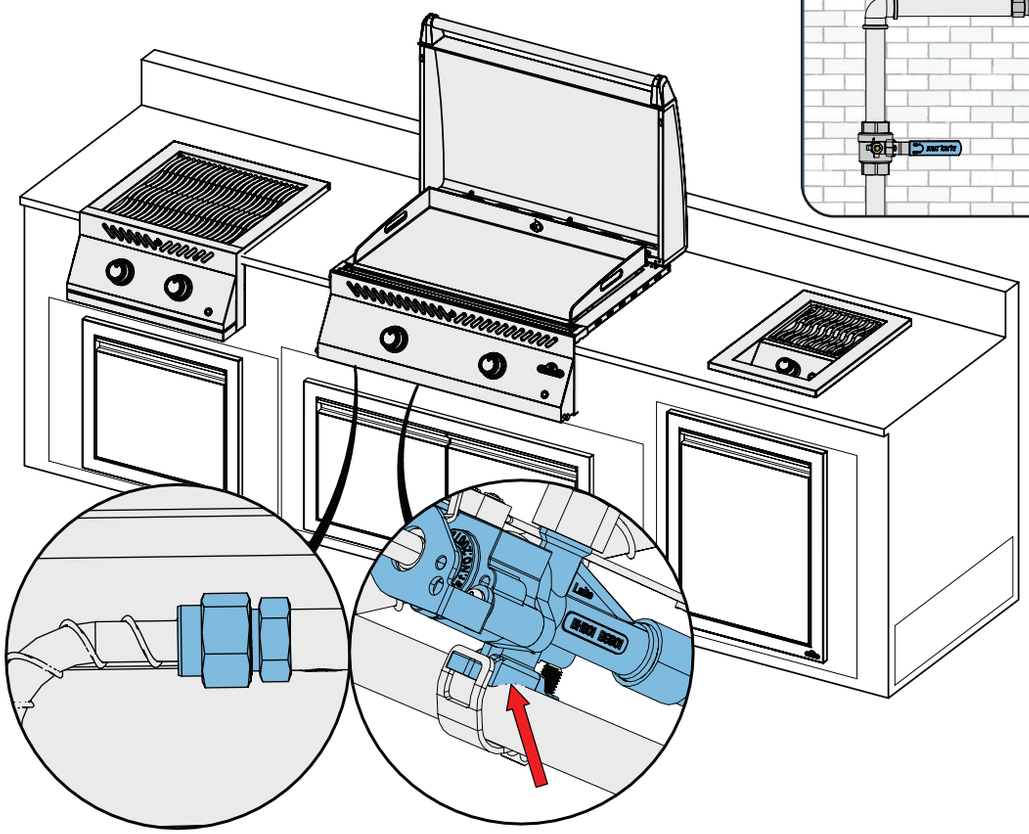
Schritte zum Lecktest

1. Rauchen Sie nicht während des Tests.
2. Entfernen Sie alle Zündquellen.
3. Stellen Sie alle Brennerregler auf die Aus-Position.
4. Schalten Sie das Gasversorgungshahn ein.
5. Tragen Sie eine Mischung aus Flüssigseife und Wasser im Verhältnis 1:1 auf alle Verbindungen und Anschlüsse des Reglers, Schlauchs, der Verteiler und Ventile auf.
6. Blasen zeigen eine Gasleckage an.

Wenn Sie ein Leck finden

1. Schalten Sie die Gasversorgung aus.
2. Ziehen Sie alle losen Verbindungen fest.
3. Schalten Sie die Gasversorgung wieder ein.
4. Führen Sie den Lecktest erneut mit der Seifen-Wasser-Lösung durch.
5. Falls das Leck weiterhin besteht, schließen Sie die Gasversorgung und trennen Sie das Gerät ab.
6. Lassen Sie das Gerät von einem zertifizierten Installateur oder Händler überprüfen. Verwenden Sie das Gerät nicht, bis das Leck behoben ist.





WARNUNG! Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um nach Gaslecks zu suchen. Funken oder Flammen können ein Feuer, eine Explosion, Sachschäden, schwere körperliche Verletzungen oder den Tod verursachen.

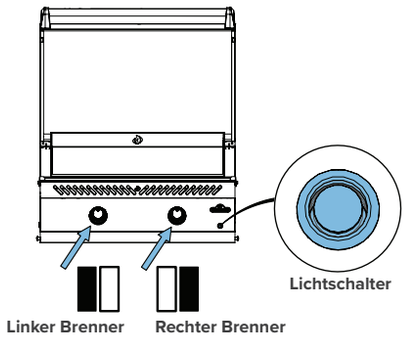
WARNUNG! Verwenden Sie nur den mit dem Gerät gelieferten Druckregler und Schlauch oder einen, der den örtlichen Vorschriften entspricht.

Betrieb

Inbetriebnahme Ihres Geräts

Erstmalige Verwendung? Führen Sie einen Brennvorlauf durch

Lassen Sie die Brenner 30 Minuten lang bei hoher Stufe mit geöffnetem Deckel laufen. Es ist normal, dass das Gerät beim ersten Anzünden einen Geruch abgibt. Dieser Geruch wird durch das „Abbrennen“ der internen Farben und Schmiermittel verursacht, die im Herstellungsprozess verwendet wurden, und wird nicht wieder auftreten.



Zünden der Brenner

1. Öffnen Sie den Deckel des Geräts.
2. Durch Drücken des Knopfs wird der Zünder aktiviert, und Sie hören ein schnelles Klickgeräusch. Drücken und drehen Sie den Brennerregelknopf gegen den Uhrzeigersinn in die hohe Position. Halten Sie den Regelknopf gedrückt, bis der Brenner zündet (das Knopflicht wird rot, wenn der Brenner zündet). Lassen Sie den Regelknopf los. (Abb. 1)
3. Wenn der Brenner nicht zündet, blinkt der Knopf rot, bis eine Flamme erkannt wird. Wird keine Flamme erkannt, drehen Sie den Regelknopf im Uhrzeigersinn in die Aus-Position. Warten Sie 5 Minuten, damit das Gas sich verflüchtigen kann. (Abb. 1)
4. Wiederholen Sie Schritt 2 oder zünden Sie mit einem Streichholz.

Hinweis: Die Knöpfe blinken auch bei einem Ausblasen oder einer Fehlfunktion. Siehe **Fehlersuche.**

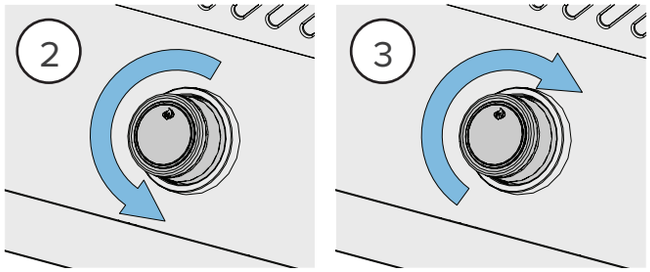


Abb. 1

Mit einem Streichholz zünden

1. Stecken Sie das Streichholz in den mitgelieferten Zündstab.
2. Führen Sie das brennende Streichholz an die Seite unter die Grillplatte ein.
3. Drehen Sie gleichzeitig den entsprechenden Brennerregler auf hohe Stufe. (Abb. 2)

Hinweis: Bei einem Stromausfall kann das Gerät mit einem Streichholz entzündet werden.

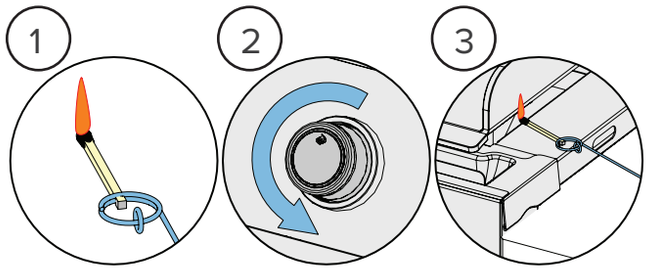


Abb. 2

Entfernung des Deckels (optional)

Zu Ihrer Bequemlichkeit ist der Deckel des Grills so gestaltet, dass er leicht entfernt werden kann. Siehe **Montageanleitung.**

WIR WOLLEN HELFEN!

Napoleon ist hier, um sicherzustellen, dass Ihr Kocherlebnis unvergesslich wird. Kontaktieren Sie uns, wenn Sie zusätzliche Hilfe benötigen.

WARNUNG! Stellen Sie sicher, dass sich alle Brennerregler in der Position „AUS“ befinden, bevor Sie langsam das Gaszufuhrventil öffnen.

WARNUNG! Befolgen Sie die Zündanweisungen sorgfältig.

WARNUNG! Stellen Sie sicher, dass der Deckel des Geräts GEÖFFNET ist, während Sie zünden.

WARNUNG! Passen Sie die Grillplatte nicht an, während das Gerät heiß ist oder in Betrieb ist.

GRILLANWEISUNGEN

Verwendung der Brenner

- Heizen Sie das Gerät bis zu 15 Minuten vor oder bis die Grillfläche die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Halten Sie den Deckel beim Vorheizen und Grillen immer offen.
- Nutzen Sie die beiden Grillzonen, um eine Vielzahl von Lebensmitteln bei unterschiedlichen Temperaturen zu garen. (Abb. 1)
- Lebensmittel haften eher an der Grillplatte, wenn sie nicht heiß genug ist. Verwenden Sie ein Thermometer, das für die Messung der Oberflächentemperatur von Grillplatten ausgelegt ist, um sicherzustellen, dass die Grillfläche die optimale Temperatur erreicht hat.
- Die Grillplatte sollte vor dem Grillen eingeölt werden, um ein Anhaften der Lebensmittel zu verhindern. Siehe Können Sie eine Edelstahl-Grillplatte einbrennen? (Abb. 2)
- Verwenden Sie die Grillplatte, um Saucen zu schmelzen oder zu erwärmen. Stellen Sie Töpfe oder Pfannen zur Seite bei niedriger bis mittlerer Hitze. (Abb. 3)

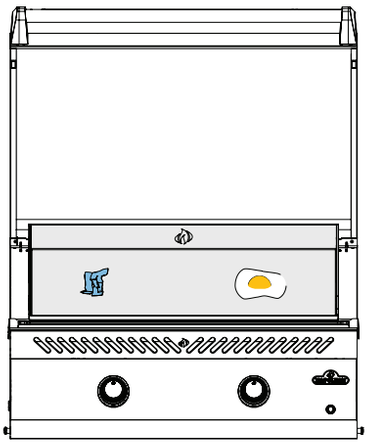


Abb. 1

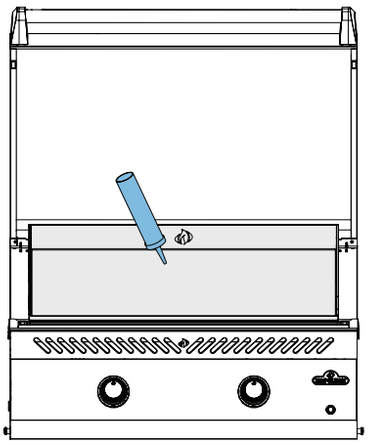


Abb. 2

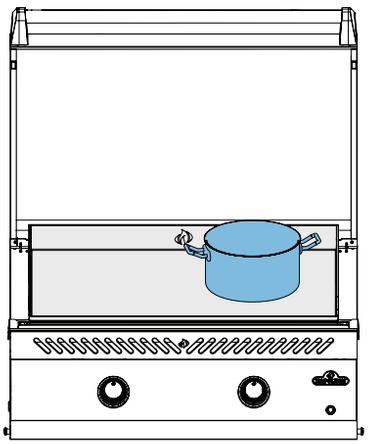


Abb. 3

SEIEN SIE VORSICHTIG!

Der Grill und die gesamte Feuerbox können bei Gebrauch sehr heiß werden.

GRILL-TIPP!

Verwenden Sie ein Thermometer, um die Innentemperatur von Fleisch zu überprüfen und sicherzustellen, dass es perfekt gegart ist.

WARNUNG! Schließen Sie niemals den Deckel des Geräts, wenn es in Betrieb ist oder heiß ist. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie den Deckel schließen.

WARNUNG! Reinigen Sie regelmäßig Fett aus dem gesamten Gerät, um Ablagerungen und Fettbrände zu vermeiden.

WARNUNG! Lassen Sie Essen nicht unbeaufsichtigt.

Checkliste für das Grillerlebnis

Beziehen Sie sich jedes Mal beim Grillen auf diese Liste.

☐ **Besitzen Sie das Benutzerhandbuch**

Stellen Sie sicher, dass Sie das Benutzerhandbuch und alle Sicherheitsanweisungen gelesen haben.

☐ **Reinigen Sie die Fettschublade**

Stellen Sie immer sicher, dass Sie die Fettschublade vor dem Grillen reinigen, um Brände und Flammenbildung zu vermeiden.

☐ **Überprüfen Sie den Schlauch**

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt ist. Überprüfen Sie den Schlauch auf übermäßige Abnutzungen oder Schnitte. Lassen Sie den Schlauch vor der Benutzung ersetzen, wenn er beschädigt ist.

☐ **Heizen Sie das Gerät vor**

Heizen Sie Ihr Gerät auf die niedrigste Stufe vor und tragen Sie eine kleine Menge Speiseöl auf die Grillplatte auf. Weitere Informationen finden. Sie unter **Kann man eine Edelstahl-Grillplatte einbrennen?**

Hinweis: Es wird empfohlen, die Grillplatte nach jedem Gebrauch zu reinigen. Siehe **Reinigungsanleitung.**

☐ **Vorbereitungsbereich**

Stellen Sie sicher, dass alles, was Sie beim Grillen benötigen, wie Ihre Utensilien, Gewürze, Saucen und Geschirr, in Reichweite ist. Lassen Sie Ihr Essen nicht unbeaufsichtigt, da es sonst anbrennen könnte.

☐ **Lassen Sie Platz**

Lassen Sie etwas Platz auf der Grillplatte und zwischen den Speisen, damit Sie bei Bedarf Raum haben, die Speisen zu bewegen.

☐ **Verwenden Sie ein Thermometer**

Verwenden Sie ein Thermometer, um sicherzustellen, dass die Speisen vollständig durchgegart sind. Befolgen Sie die entsprechenden Temperaturvorgaben für alle Fleischsorten, insbesondere für Geflügel.

GRILL-TIPP!

Lassen Sie sich inspirieren, köstliche Mahlzeiten zu kreieren, durch die Rezepte und Grilltechniken auf www.napoleon.com und in den Napoleon-Kochbüchern.

ÖL- UND FETTVORSCHLÄGE!

- Traubenkernöl
- Sonnenblumenöl
- Sojaöl
- Sesamöl
- Avocadoöl

Falls diese nicht verfügbar sind, wählen Sie ein Öl oder Fett mit hohem Rauchpunkt. Verwenden Sie keine gesalzenen Fette wie Butter oder Margarine.

Kann man eine Edelstahl-Grillplatte einbrennen?

Ja! Edelstahl hat mikroskopisch kleine Poren. Das Einbrennen der Kochfläche füllt diese Poren mit Öl und hilft, das Anhaften von Lebensmitteln zu verhindern, sodass Sie Ergebnisse wie die Profis erzielen. So geht's:

1. Reinigen Sie die Grillfläche mit warmem, seifigem Wasser und einem weichen Tuch. Tupfen Sie sie trocken und lassen Sie die Grillplatte vollständig trocknen.
2. Heizen Sie das Gerät auf die niedrigste Stufe vor.
3. Tragen Sie eine kleine Menge Öl mit hohem Rauchpunkt auf die Mitte der Grillplatte auf und verteilen Sie es gleichmäßig mit einem Spatel oder einem sauberen Tuch. Vermeiden Sie die Ecken.
4. Erhitzen Sie das Gerät auf 350 °F (176 °C), bis das Öl zu rauchen beginnt, und schalten Sie dann die Grillplatte AUS und lassen Sie sie abkühlen.
5. Sobald die Grillfläche abgekühlt ist, wischen Sie das überschüssige Öl ab.
6. Die Grillplatte ist jetzt eingebrannt. Wiederholen Sie diesen Vorgang nach der Reinigung.

Grillanleitung

LEBENSMITTEL	REGLER-EINSTELLUNG	GRILLZEIT	VORSCHLÄGE
Steak **1 Zoll (2,54 cm) dick**	HOCH – 2 Minuten auf jeder Seite.	Blutern – 4 Minuten	Fragen Sie nach marmoriertem Fett im Schnitt. Fett ist ein natürlicher Zartmacher und hält das Fleisch saftig.
	HOCH auf MITTEL – Hohe Hitze 2 Minuten auf jeder Seite, dann auf mittlere Hitze umschalten.	Mittel – 6 Minuten	
		Durchgebraten – 8 Minuten	
Hamburger **½ Zoll (1,27 cm) dick**	HOCH – 2 Minuten auf jeder Seite	Blutern – 4 Minuten	Halten Sie die Patties alle gleich dick, um eine gleichmäßige Garzeit zu gewährleisten.
	HOCH – 2 Minuten auf jeder Seite	Mittel – 5 Minuten	
	HOCH – 3 Minuten auf jeder Seite	Durchgebraten – 6 Minuten	
Schweinekoteletts	MITTEL	6 Minuten auf jeder Seite	Wählen Sie dicke Stücke für zarteres Fleisch. Entfernen Sie überschüssiges Fett.
Lammkoteletts	HOCH auf MITTEL – Hoch für 5 Minuten, dann mittel bis fertig.	15 Minuten auf jeder Seite	Wählen Sie dicke Stücke für zarteres Fleisch. Entfernen Sie überschüssiges Fett.
Hot dogs	MITTEL auf NIEDRIG	4 – 6 Minuten	Wählen Sie größere Würstchen und schneiden Sie sie der Länge nach auf, bevor Sie sie grillen.

GRILL-TIPP!

Wählen Sie die richtigen Lebensmittel zum Grillen aus. Ihre Grillplatte eignet sich besonders gut zum schnellen und heißen Garen von Lebensmitteln. Obwohl Sie große Fleischstücke auf einer Grillplatte bei niedriger Hitze garen können, erzielen Sie mit einem Napoleon Gas- oder Holzkohlegrill bessere Ergebnisse.

WUSSTEN SIE SCHON?

Es wird empfohlen, die Grillplatte nach jedem Gebrauch zu reinigen, um zu verhindern, dass sich Fett oder Lebensmittelreste auf der Grillfläche verhärten.

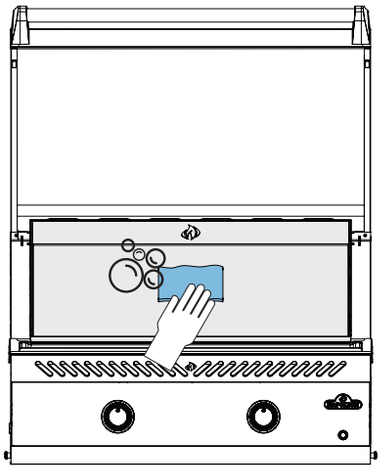
Reinigungsanleitung

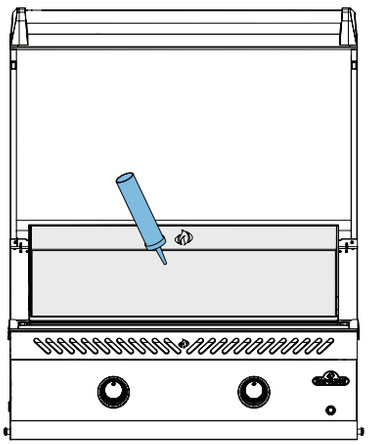
Erstbenutzung

1. Waschen Sie die Grillplatte von Hand mit Wasser und mildem Spülmittel, um Rückstände aus dem Herstellungsprozess zu entfernen.
2. Spülen Sie gründlich mit heißem Wasser ab und trocknen Sie die Platte vollständig mit einem weichen Tuch.

Grillplatte

- Reinigen Sie die Platte nach jedem Gebrauch und nachdem sie abgekühlt ist, gründlich mit einem Tuch, um Lebensmittelreste und andere Kochrückstände zu entfernen. Wischen Sie immer in Richtung der Maserung.
- Um stark angebackene Rückstände zu entfernen, verwenden Sie warmes Seifenwasser und ein Scheuerschwamm. Auch spezielle, lebensmittelechte Grillreiniger können geeignet sein. Wischen Sie immer in Richtung der Maserung.
- Spülen Sie die Grillplatte nach der Verwendung von Reinigungsmitteln gründlich mit Wasser ab.
- Trocknen Sie die Grillplatte gründlich mit einem sauberen Tuch ab. Bestreichen Sie die Platte leicht mit Ihrem bevorzugten Kochöl. Siehe „Kann man eine Edelstahl-Grillplatte einbrennen?“
- Erwarten Sie, dass die Edelstahl-Grillplatte durch regelmäßigen Gebrauch bei hohen Temperaturen dauerhaft verfärbt. Dies ist normal und beeinträchtigt nicht die Leistung des Geräts.
- Es ist normal, dass die Edelstahl-Grillplatte sich aufgrund der thermischen Ausdehnung leicht in der Mitte wölbt. Das Metall dehnt sich natürlich aus und zieht sich bei der konzentrierten Hitze unter der Grillplatte zusammen.





GRILL-TIPP!

Eine dünne Schicht Kochöl auf der Grillplatte hilft, empfindliche Lebensmittel wie Eier oder Fisch daran zu hindern, an der Grillfläche haften zu bleiben.

WARNUNG! Tragen Sie beim Reinigen Ihres Geräts immer Schutzhandschuhe und Schutzbrille.

WARNUNG! Gesammeltes Fett stellt eine Brandgefahr dar.

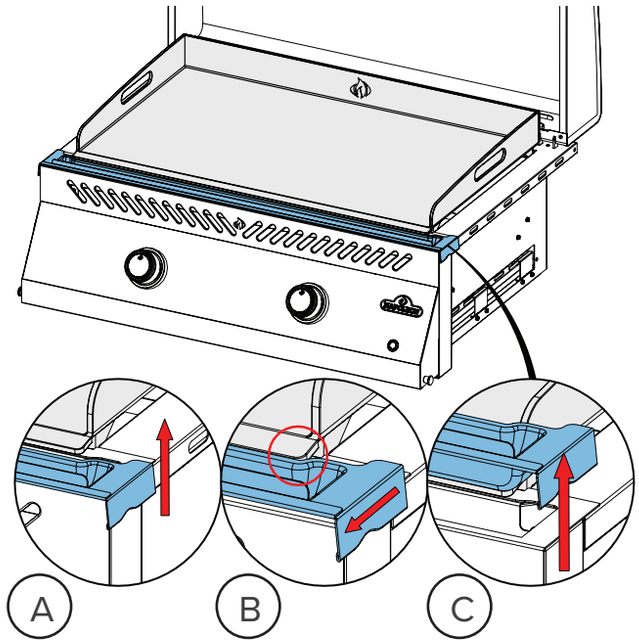
WARNUNG! Die Reinigung sollte nur erfolgen, wenn das Gerät abgekühlt ist, um Verbrennungen zu vermeiden.

Tropfschale

Reinigen Sie die Tropfschale nach jedem Gebrauch.

1. Nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist, nehmen Sie die Tropfschale aus dem Gerät:
   A. Fassen Sie die Schale an beiden Seiten an und heben Sie sie leicht an.
   B. Ziehen Sie sie zu sich, bis sie gerade über den Rand der Grillplatte hinausgezogen ist.
   C. Fahren Sie fort, die Schale in einem Winkel nach oben zu heben und zu ziehen, ohne sie zu kippen.

   Hinweis: Das Kippen der Tropfschale kann dazu führen, dass Öl oder Ablagerungen in das Innere des Geräts gelangen.
2. Reinigen Sie die Schale mit heißem, seifigem Wasser. Wenn Sie Chemikalien verwenden, stellen Sie sicher, dass Sie die Anweisungen des Herstellers sorgfältig befolgen, um Schäden am Edelstahl zu vermeiden.
3. Setzen Sie die Tropfschale vollständig wieder in das Gerät ein.



Bedienfeld

Verwenden Sie NUR warmes, seifiges Wasser.

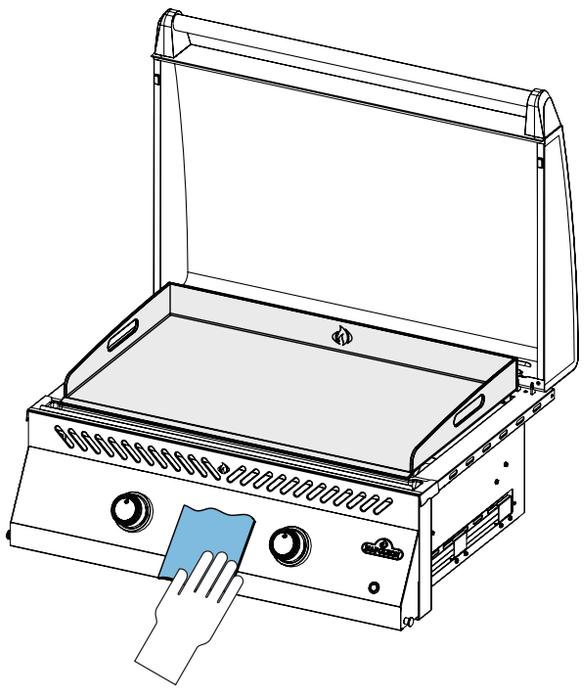
Text, der direkt auf dem Bedienfeld aufgedruckt ist, wird allmählich abgerieben, wenn abrasive oder Edelstahlreiniger verwendet werden.

Eine ordnungsgemäße Reinigung des Bedienfelds stellt sicher, dass der Text dunkel und leserlich bleibt.

Außenflächen des Geräts

- Verwenden Sie nur einen nicht abrasiven Reiniger.
- Abrasive Reiniger oder Stahlwolle zerkratzen die Oberfläche.
- Wischen Sie immer in Richtung der Maserung.
- Gehen Sie bei porzellanemaillierten Komponenten vorsichtig vor. Die eingebrannte Emailleschicht ist glasartig und kann abplatzen, wenn sie geschlagen wird.
- Edelstahlteile verfärben sich im Laufe der Zeit beim Erhitzen und nehmen eine goldene oder braune Tönung an. Dies ist normal und beeinträchtigt nicht die Leistung des Geräts.

Hinweis: Verwenden Sie keine abrasiven Reiniger oder Stahlwolle auf lackierten, porzellanemaillierten oder Edelstahlteilen Ihres Geräts, da diese die Oberfläche zerkratzen.



WARNUNG! Stellen Sie sicher, dass alle Brenner ausgeschaltet sind und das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Verwenden Sie keinen Backofenreiniger, um Teile des Geräts zu reinigen. Legen Sie Grillplatten oder andere Teile des Geräts nicht in einen selbstreinigenden Ofen, um sie zu reinigen. Reinigen Sie das Gerät an einem Ort, an dem die Reinigungslösung keine Schäden an Terrassen, Rasenflächen oder Patios verursacht.

WARNUNG! Barbecuesauce und Salz können korrosiv wirken und führen zu einem schnellen Verfall der Gerätekomponenten, wenn sie nicht regelmäßig gereinigt werden.

Insektenschutz und Brenneröffnungen

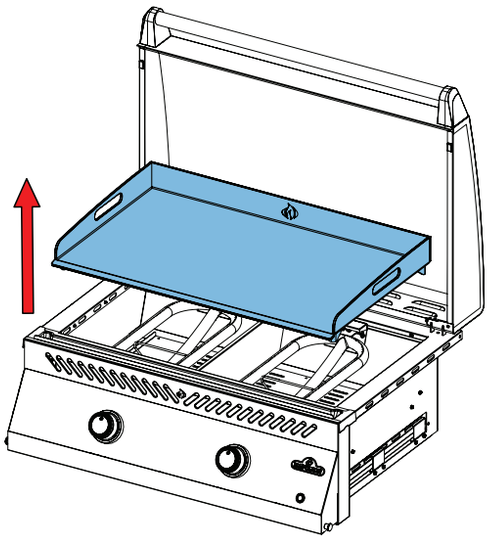
Spinnen und Insekten werden von kleinen, geschlossenen Räumen angezogen.

Napoleon hat den Brenner mit einem Insektenschutz am Luftklappen ausgestattet. Dies reduziert die Wahrscheinlichkeit, dass Insekten Nester im Brenner bauen, beseitigt das Problem jedoch nicht vollständig.

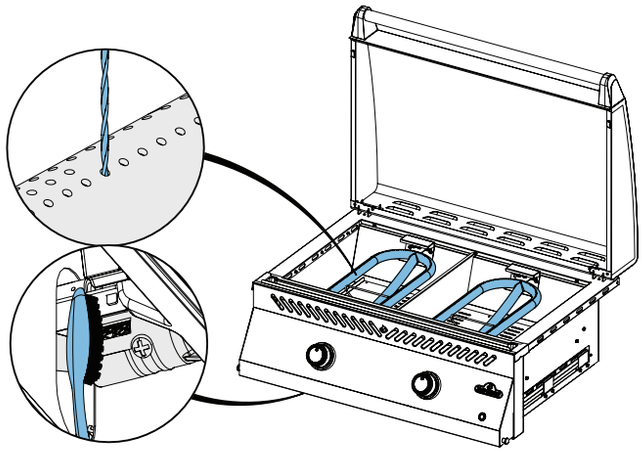
Ein Nest oder Netz kann dazu führen, dass die Brennerflamme weichgelb oder orange brennt und einen Brand oder Rückstoß an der Luftklappe unter dem Bedienfeld verursacht.

1. Heben Sie die Grillplatte gerade nach oben ab, um sie zu entfernen.

VORSICHT! Die Grillplatte ist schwer, es wird empfohlen, dies mit zwei Personen zu tun.



2. Überprüfen Sie die Brenneröffnungen auf Verstopfungen: Brenneröffnungen können im Laufe der Zeit durch Grillrückstände und Korrosion verstopfen.
3. Verwenden Sie eine aufgebogene Büroklammer oder das mitgelieferte Wartungswerkzeug, um die Brenneröffnungen zu reinigen.
4. Bohren Sie blockierte Öffnungen mit dem mitgelieferten Bohrer in einem kleinen Akkubohrer aus: Dies kann mit dem Brenner an der Grillplatte durchgeführt werden.
5. Biegen Sie den Bohrer beim Bohren der Öffnungen nicht, da der Bohrer brechen kann.
6. Dieser Bohrer ist für Brenneröffnungen vorgesehen, NICHT für Messingdüsen, die den Gasfluss zum Brenner regulieren.
7. Vergrößern Sie die Löcher nicht.
8. Stellen Sie sicher, dass der Insektenschutz sauber, fest und frei von Flusen oder anderen Ablagerungen ist.



SICHERHEIT GEHT VOR!

Tragen Sie immer Schutzhandschuhe und Sicherheitsbrille, wenn Sie Ihr Gerät warten.

WIR WOLLEN HELFEN!

Kontaktieren Sie die Kundenserviceabteilung von Napoleon für empfohlene Ersatzteile.
+31 345 588655

WARNUNG! Es ist sehr wichtig, dass das Ventil/Düse in das Brennerrohr eintritt, wenn der Brenner nach der Reinigung wieder eingebaut wird und bevor Sie das Gerät zünden, da sonst ein Feuer oder eine Explosion auftreten könnte.

WARNUNG! Vermeiden Sie ungeschützten Kontakt mit heißen Oberflächen.

WARNUNG! Schalten Sie das Gas an der Quelle ab und trennen Sie das Gerät, bevor Sie es warten.

Wartungsanleitung

Empfehlungen

Dieses Gerät sollte jährlich gründlich von einem qualifizierten Fachmann inspiziert und gewartet werden.

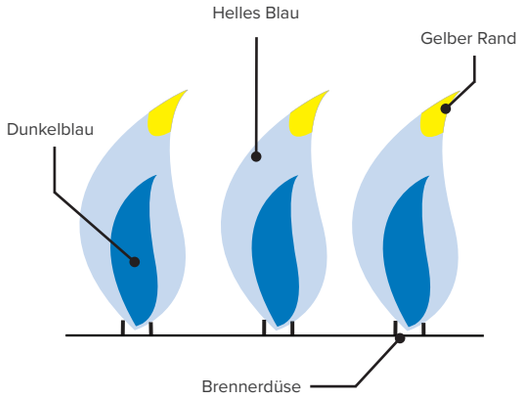
- Halten Sie den Fluss von Belüftungs- und Verbrennungsluft nicht auf.
- Halten Sie die Belüftungsöffnungen des Zylinderschutzes an der Seite des Wagens oder Gehäuses sowie an der Vorder- und Rückseite des unteren Regals frei von Ablagerungen.

WARNUNG! Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Dämpfen und Flüssigkeiten fern.

Luftzufuhr-Einstellung

WICHTIG! Dies muss von einem qualifizierten Gasinstallateur durchgeführt werden.

- Die Luftklappe ist werkseitig eingestellt und sollte unter normalen Bedingungen keine Anpassung erfordern. Anpassungen können unter extremen Einsatzbedingungen erforderlich sein.
- Die Flammen der Luftklappe sollten dunkelblau sein, an den Spitzen hellblau und gelegentlich gelb, wenn sie korrekt eingestellt sind.
- Zu wenig Luftzufuhr zum Brenner führt zu Rußbildung und träge gelben Flammen.
- Zu viel Luftzufuhr zum Brenner führt zu unregelmäßig auflodernden Flammen und Zündproblemen.



Luftklappe einstellen

1. Entfernen Sie die Geräteplatte. Lassen Sie den Deckel offen.
2. Lösen Sie die Befestigungsschraube der Luftklappe und öffnen oder schließen Sie die Luftklappe nach Bedarf.
3. Zünden Sie die Brenner auf hoher Stufe an.
4. Überprüfen Sie die Brennerflammen visuell.
5. Schalten Sie die Brenner aus, ziehen Sie die Schrauben fest und setzen Sie die entfernten Teile wieder ein, wenn die Klappen richtig eingestellt sind.
6. Stellen Sie sicher, dass die Insektenschutzgitter installiert sind.

Technische Daten

In der folgenden Tabelle sind die Brutto-Wärmeleistung und die Gasverbrauchswerte pro Einheit aufgeführt:

DÜSENGRÖSSE	BRUTTO-WÄRMELEISTUNG (GESAMT)	GASVERBRAUCH (GESAMT)
1.02mm	8 kW	582 g/hr

In der folgenden Tabelle sind alle zertifizierten Gase und Drücke aufgeführt. Überprüfen Sie, ob die Angaben auf dem Typenschild mit dieser Liste übereinstimmen. **Hinweis:** Verwenden Sie nur Regler, die den hier angegebenen Druck liefern.

Gas-Kategorie	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(37)}$	$I_{3B/P(50)}$
Gase / Drücke	Butan / Propan 30mbar	Butan 28-30mbar Propan 37mbar	Butan / Propan 37mbar	Butan / Propan 50mbar
Länder	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	PL	DE, AT, CH, SK

VORSICHT! Speisereste und Fett sollten nicht auf der Grillplatte verbleiben, da sie Nagetiere anziehen, die unhygienisch sind und an Drähten nagen, was zu dauerhaften Schäden an den elektrischen Komponenten führen kann.

Edelstahl in rauen Umgebungen

Edelstahl oxidiert oder verfärbt sich in Anwesenheit von Chloriden und Sulfiden, insbesondere in Küstenregionen, warmen und stark feuchten Gebieten sowie in der Nähe von Pools und Whirlpools. Diese Flecken sehen aus wie Rost, können jedoch leicht entfernt oder verhindert werden. Reinigen Sie Edelstahl- und Chromoberflächen alle 3-4 Wochen. Verwenden Sie warmes, seifiges Wasser zur Reinigung.

Brennerwartung

- Extrem hohe Temperaturen und eine korrosive Umgebung können selbst bei Brennern aus schwerem 304-Edelstahl Oberflächenkorrosion verursachen.

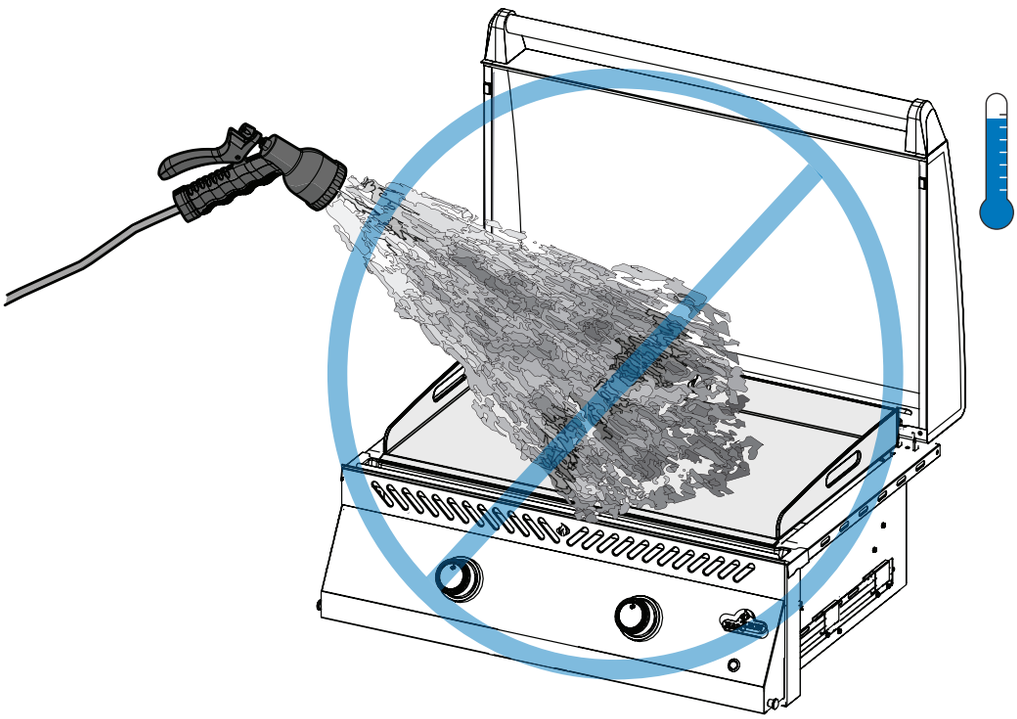
WICHTIG! Schäden, die durch das Nichtbefolgen dieser Anweisungen entstehen, sind NICHT durch die Garantie auf Ihr Gerät abgedeckt.

Vermeiden Sie Schäden an heißen Grillflächen

- Fluten Sie eine heiße Grillplatte niemals mit kaltem Wasser. Dies kann Verformungen oder Schäden verursachen.
- Hauen oder klopfen Sie niemals Metallwerkzeuge oder Grillgeschirr auf die Grillfläche.

Belüftung von heißer Luft

- Heiße Luft muss aus dem Gerät entweichen können, damit die Brenner ordnungsgemäß funktionieren.
- Wenn die heiße Luft nicht entweichen kann, können die Brenner an Sauerstoffmangel leiden und es kann zu einem Rückbrand kommen.



SICHERHEIT GEHT VOR!

Heizen Sie das Gerät niemals vor oder grillen Sie nicht darauf, wenn der Deckel geschlossen ist.

WARNUNG! Verwenden Sie keine scheuernden Reiniger oder Stahlwolle auf lackierten, porzellanbeschichteten oder Edelstahlteilen Ihres Geräts, da dies das Finish zerkratzt.

WARNUNG! Wartungsarbeiten sollten nur durchgeführt werden, wenn das Gerät abgekühlt ist, um die Möglichkeit von Verbrennungen zu vermeiden.

WARNUNG! Ein Lecktest muss jährlich durchgeführt werden und wenn eine Komponente der Gasleitung ersetzt wird oder wenn Gasgeruch vorhanden ist.

Fehlerbehebung

Zündprobleme

- Brenner lassen sich mit dem Zünder nicht entzünden, aber mit einem Streichholz.

Mögliche Ursachen	Lösung
Lockerer Elektrodendraht oder Anschlussdraht des Schalters.	Überprüfen Sie, ob der Elektrodendraht fest auf dem Anschluss auf der Rückseite des Zünders aufgesteckt ist. Überprüfen Sie auch, ob die Leitungsdrähte vom Modul zum Zündschalter (falls vorhanden) fest auf ihren jeweiligen Anschlüssen aufgesteckt sind.
Flammen, die am Brenner hochlaufen.	Schließen Sie die Luftklappe gemäß dem Abschnitt **Wartungsanleitung - Einstellung der Verbrennungsluft** in diesem Handbuch. **WICHTIG**! Dies muss von einem qualifizierten Gasinstallateur durchgeführt werden.
Brenner lässt sich nicht zünden, Knöpfe blinken.	Die Knöpfe blinken, bis eine Flamme erkannt wird. Siehe **Gerät Zünden.** Überprüfen Sie die Brennstoffversorgung.
Brenner brennt, Knöpfe blinken.	Stellen Sie sicher, dass der Sensor Kontakt zur Flamme hat und kein Rußaufbau auf dem Sensor vorhanden ist. Reinigen Sie den Sensor bei Bedarf.
Zünder funktioniert nicht, Knopflichter funktionieren nicht.	Überprüfen Sie die Stromversorgung. Bei einem Stromausfall kann das Gerät mit einem Streichholz entzündet werden.

Geräusche und ungleichmäßige Hitze

- Summender Regler.
- Ungleichmäßige Hitze.

Mögliche Ursachen	Lösung
Normales Summgeräusch an heißen Tagen.	Dies ist kein Defekt. Es wird durch interne Vibrationen im Regler verursacht und beeinträchtigt nicht die Leistung oder Sicherheit des Geräts. Summende Regler WERDEN NICHT ersetzt.
Das Zylinderventil wurde zu schnell geöffnet.	Öffnen Sie das Zylinderventil langsam.
Unzureichende Erwärmung.	Heizen Sie das Gerät mit den Brennern bei hoher Stufe 10 bis 15 Minuten vor.

Beleuchtungsprobleme

- Lichter des Bedienfelds funktionieren nicht.

Mögliche Ursachen	Lösung
Das Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen.	Stecken Sie das Netzkabel (von einer funktionierenden GFI-geschützten Steckdose) in die elektrische Buchse auf der Rückseite des Geräts. Stecken Sie das Transformator-Kabel in die Strombox.
Durchgebrannte Sicherung.	Ersetzen Sie die Sicherung, die sich an der Steckdosenleitung des Transformators befindet.
Defekter Transformator.	Überprüfen Sie die Ausgangsspannung des Transformators – sie sollte 12VAC betragen. Ersetzen Sie den Transformator bei Bedarf.
Anschlussklemmen am Schalter oder an der Platine sind korrodiert oder locker.	Reinigen Sie die Verbindungen und stellen Sie sicher, dass die Steckverbinder fest zusammengefügt sind. Der Zugang zur Platine befindet sich unter der elektrischen Abdeckung auf der linken Seite des Gehäuses.

Gasfluss

- Niedrige Hitze oder niedrige Flamme, wenn das Ventil auf hoch gestellt ist.
- Brenner brennen mit gelber Flamme, begleitet von Gasgeruch.
- Flammen weichen vom Brenner ab, begleitet von Gasgeruch und möglichen Zündschwierigkeiten.
- Brennerleistung auf HOCH, aber Einstellung ist NIEDRIG. Brummendes Geräusch und flatternde blaue Flamme an der Brenneroberfläche.

Mögliche Ursachen	Lösung
Propangas – unsachgemäße Zündvorgänge.	Stellen Sie sicher, dass das Zündverfahren sorgfältig befolgt wird. Alle Gasventile müssen auf AUS stehen, wenn das Tankventil eingeschaltet wird. Drehen Sie das Tankventil langsam auf, um den Druck auszugleichen. Siehe **Betrieb – Zündanweisungen.**
Erdgas – unzureichend dimensionierte Versorgungsleitung.	Die Rohrleitung muss gemäß der Installationsvorschriften dimensioniert sein.
Schweißfehler im Brennergehäuse.	Lassen Sie den Brenner abkühlen und überprüfen Sie ihn sehr sorgfältig auf Risse. Kontaktieren Sie Ihren autorisierten Napoleon-Händler, um ein Ersatzbrennergehäuse zu bestellen, falls Risse gefunden werden.
Sowohl Propangas als auch Erdgas – unsachgemäßes Vorheizen.	Heizen Sie das Gerät mit beiden Brennern bei hoher Stufe 10 bis 15 Minuten vor.
Möglicherweise Spinnweben oder andere Verunreinigungen.	Reinigen Sie Nester oder Spinnweben gründlich aus Ihrem Brennerdüsen, indem Sie diese entfernen und die Anweisungen in diesem Handbuch befolgen. Siehe **Reinigungsanweisungen.**
Unsachgemäße Einstellung der Luftklappe.	Öffnen oder schließen Sie die Luftklappe leicht gemäß diesem Handbuch. Siehe **Wartungsanweisungen.** **WICHTIG**! Dies muss von einem qualifizierten Gasinstallateur durchgeführt werden.
Mangel an Gas.	Überprüfen Sie den Gasstand im Propantank.
Zufuhrschlauch ist abgeknickt.	Stellen Sie den Zufuhrschlauch nach Bedarf neu ein.
Propangasregler im Niederdurchflusszustand.	Schalten Sie die Brenner aus und schließen Sie das Tankventil. Warten Sie 5 Minuten, bevor Sie das Ventil vollständig wieder öffnen. Lassen Sie einige Sekunden zu, damit sich der Druck ausgleichen kann, bevor Sie den Zündvorgang gemäß den Zündanweisungen starten. Stellen Sie sicher, dass das Zündverfahren jedes Mal sorgfältig befolgt wird, wenn Sie grillen. Alle Gasventile müssen AUS sein, wenn das Tankventil geöffnet wird. Öffnen Sie das Tankventil immer langsam.

Abblätternde Farbe.

- Die Farbe scheint abzuplatzen.

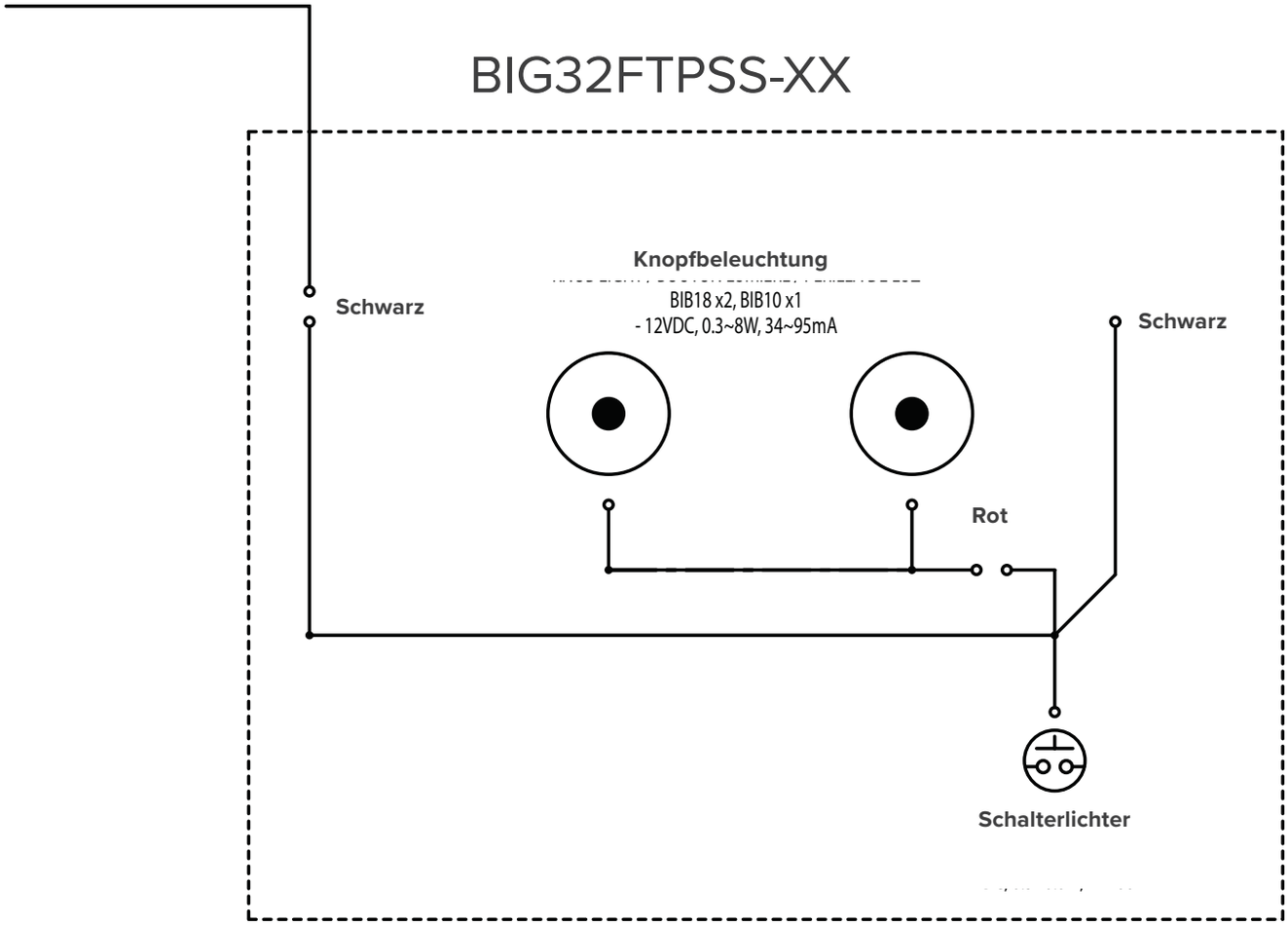
Mögliche Ursachen	Lösung
Fettablagerungen auf den inneren Oberflächen.	Dies ist kein Defekt. Die Oberfläche ist aus Edelstahl und wird nicht abblättern. Das Abblättern wird durch gehärtetes Fett verursacht, das sich in schorfartige, lackähnliche Stücke trocknet und abblättert. Regelmäßige Reinigung verhindert dies. Siehe **Reinigungsanweisungen.**

Höhenbildung

- Die Grillplatte ist in der Mitte uneben.

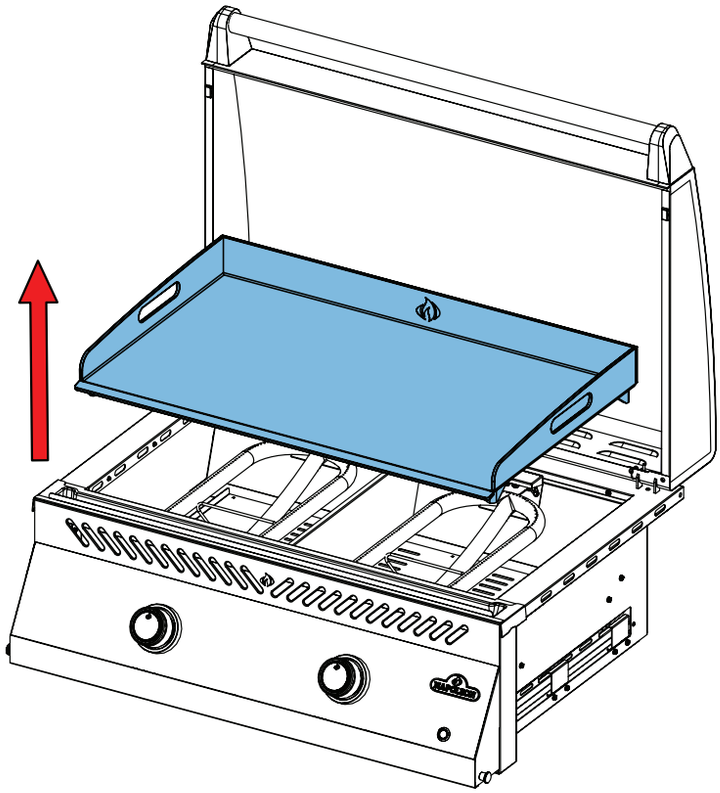
Mögliche Ursachen	Lösung
Wärmeausdehnung.	Es ist normal, dass die Edelstahl-Grillplatte in der Mitte leicht wölbt (uneben wird). Dies wird durch das natürliche Ausdehnen und Zusammenziehen des Metalls verursacht und ist ein erwarteter Teil des Wärmeausdehnungsprozesses, der unter der Grillplatte stattfindet.

Diagramm für elektrische Anschlüsse

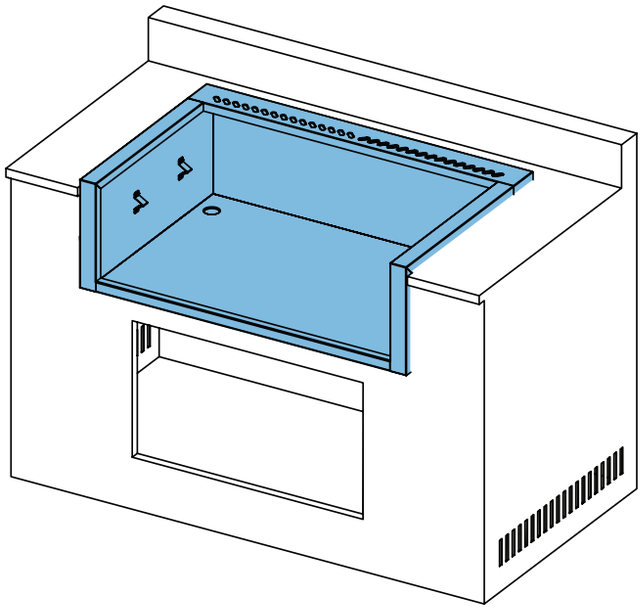


Montageanleitung

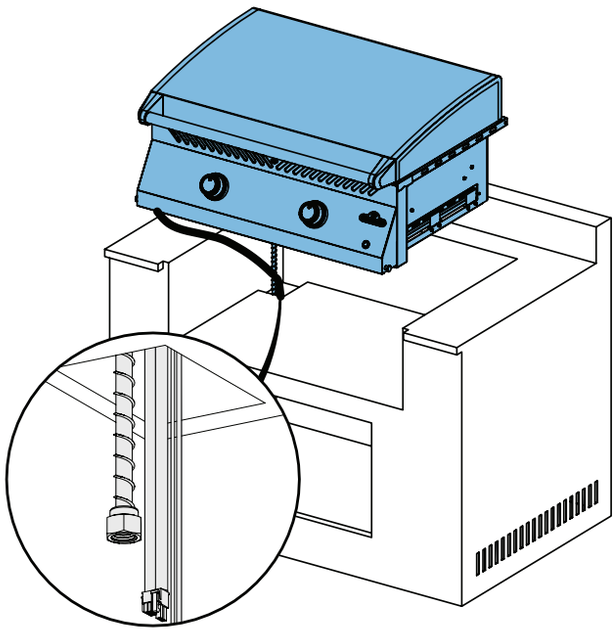
1



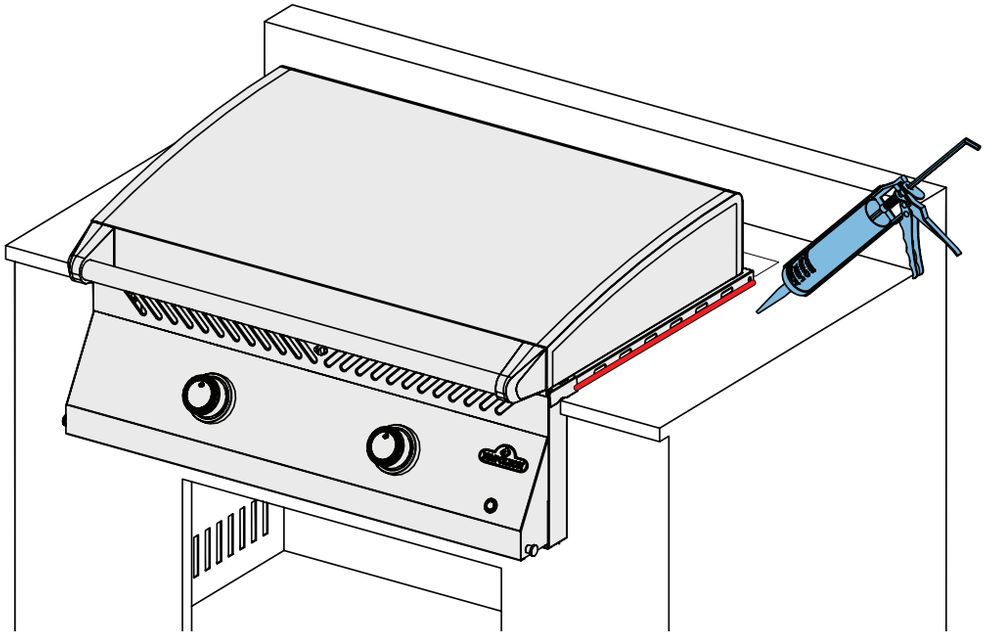
2 Optionaler Null-Abstand-Beschichtung.



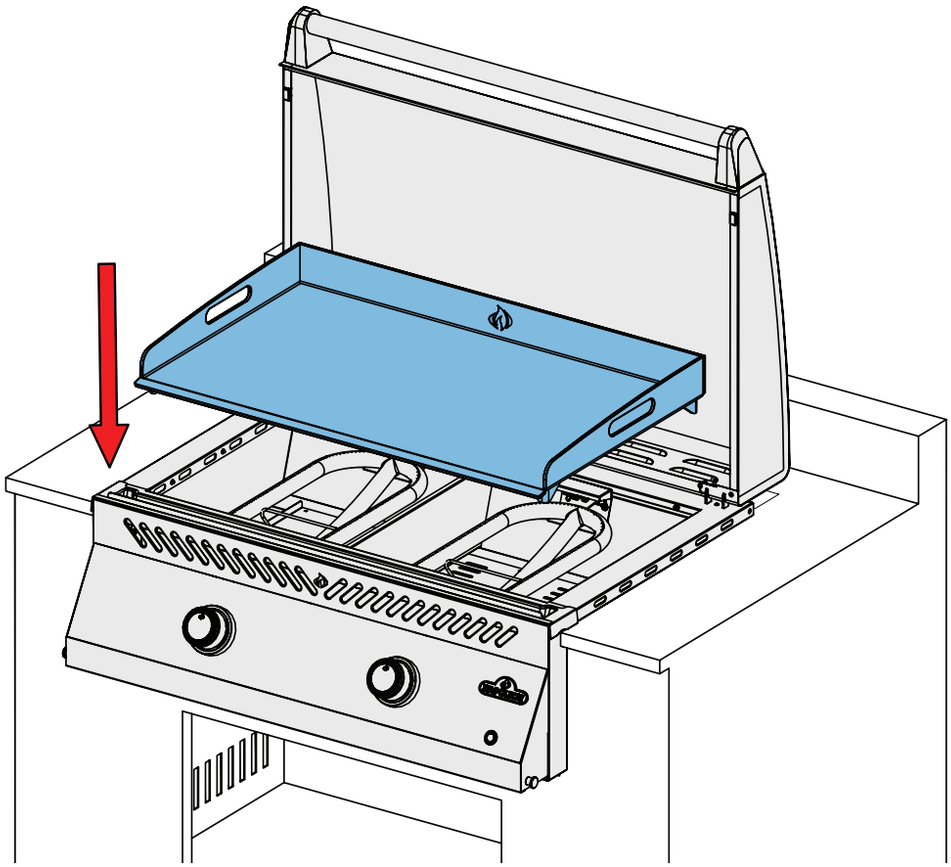
3



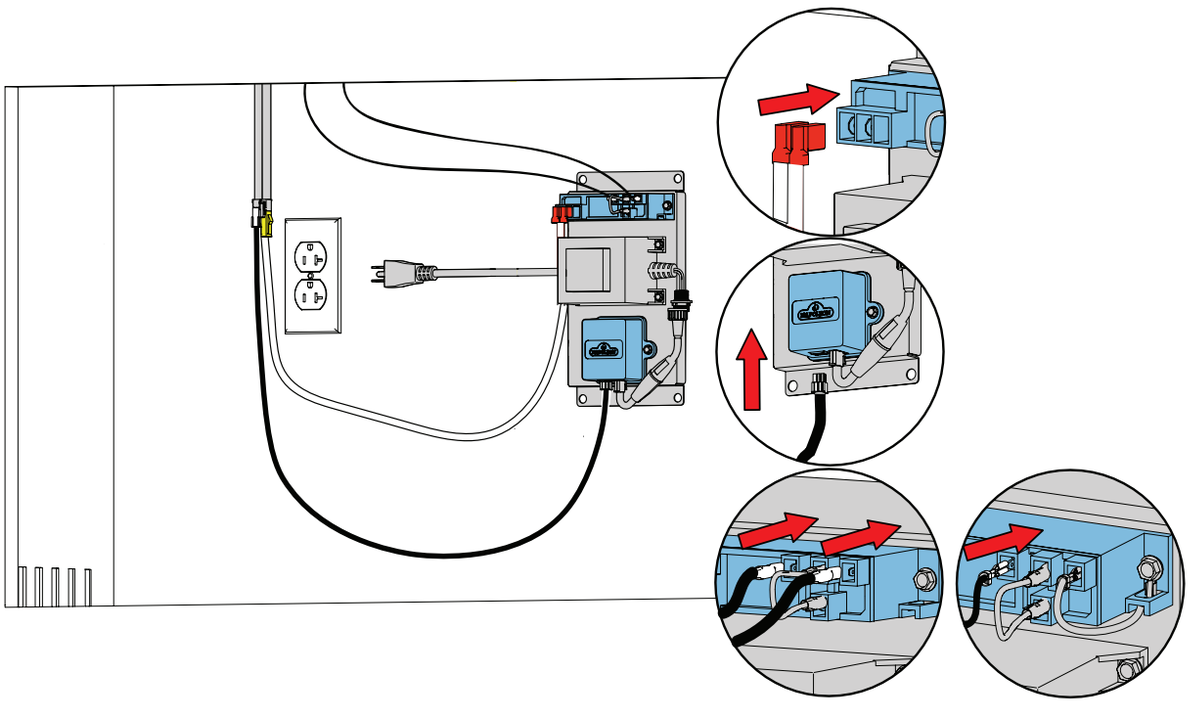
4



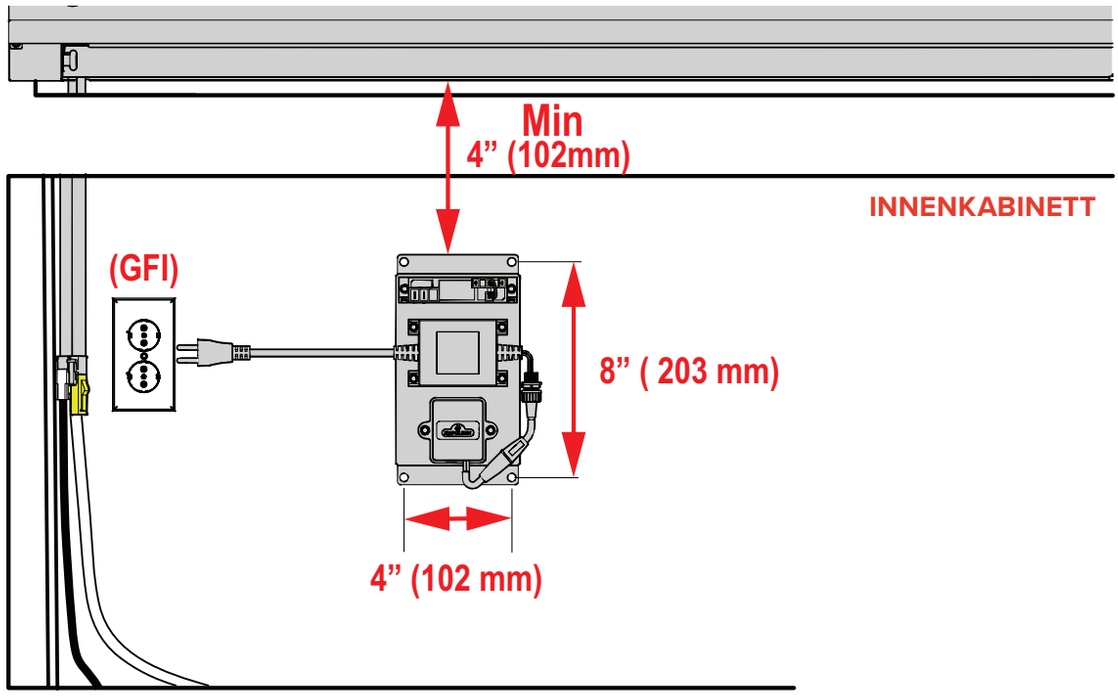
5



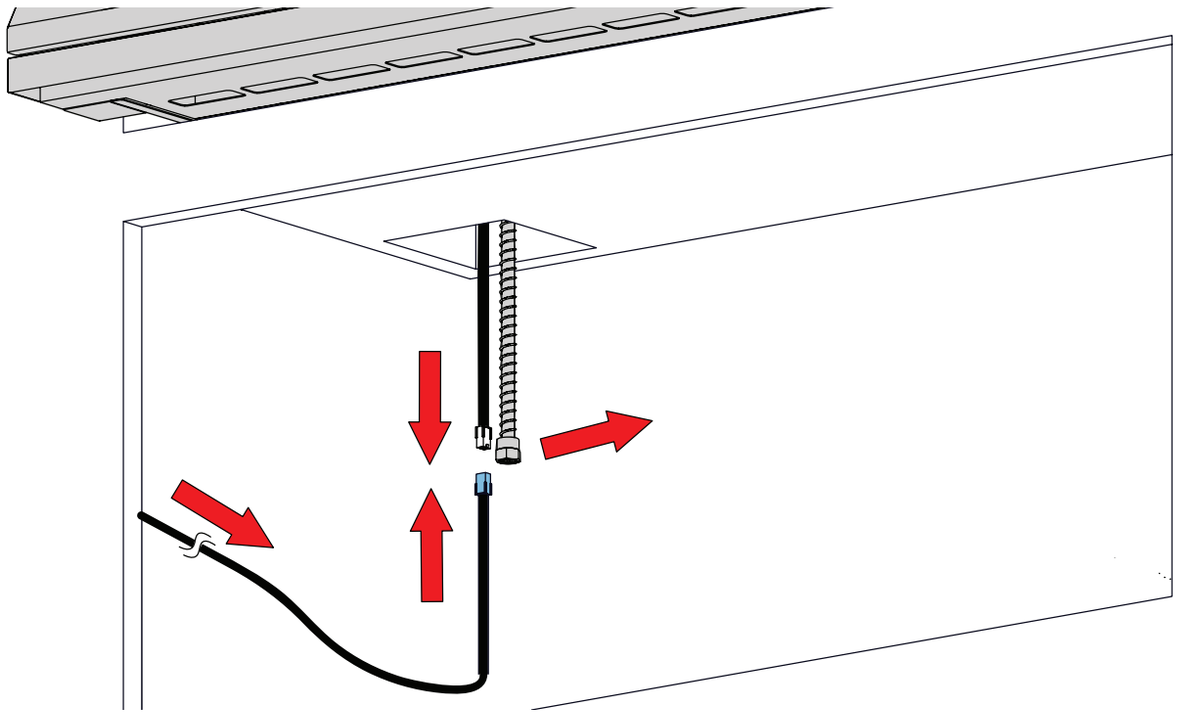
6



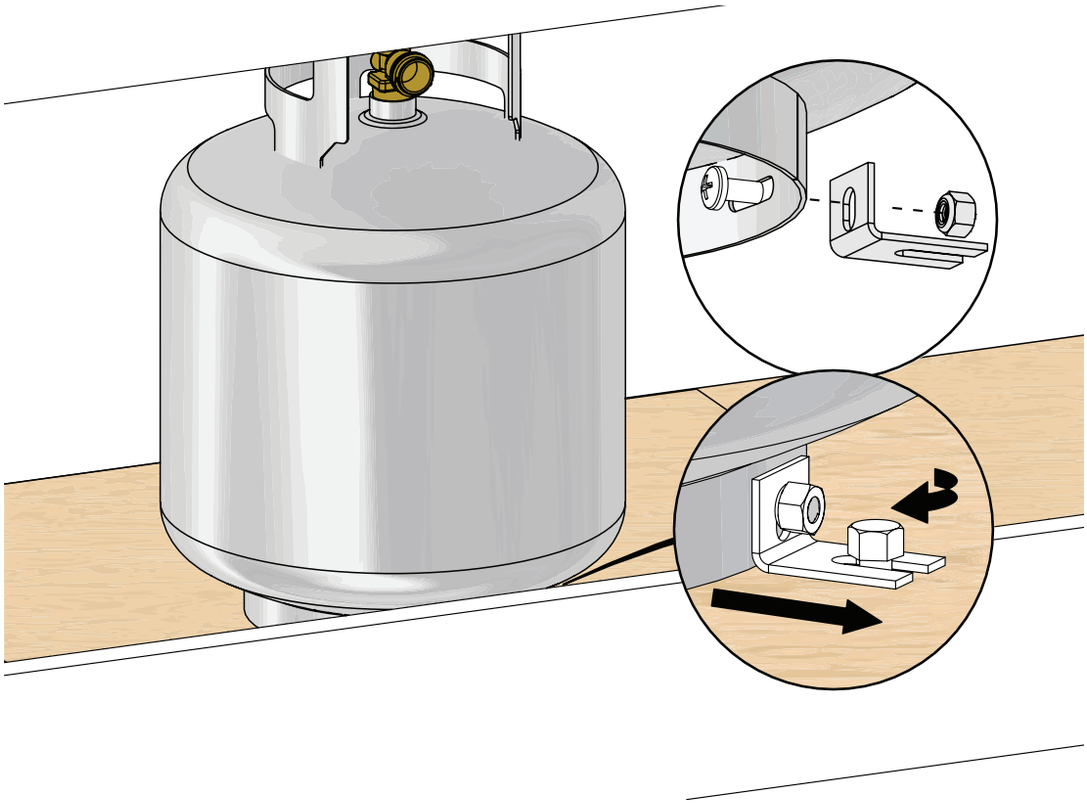
7



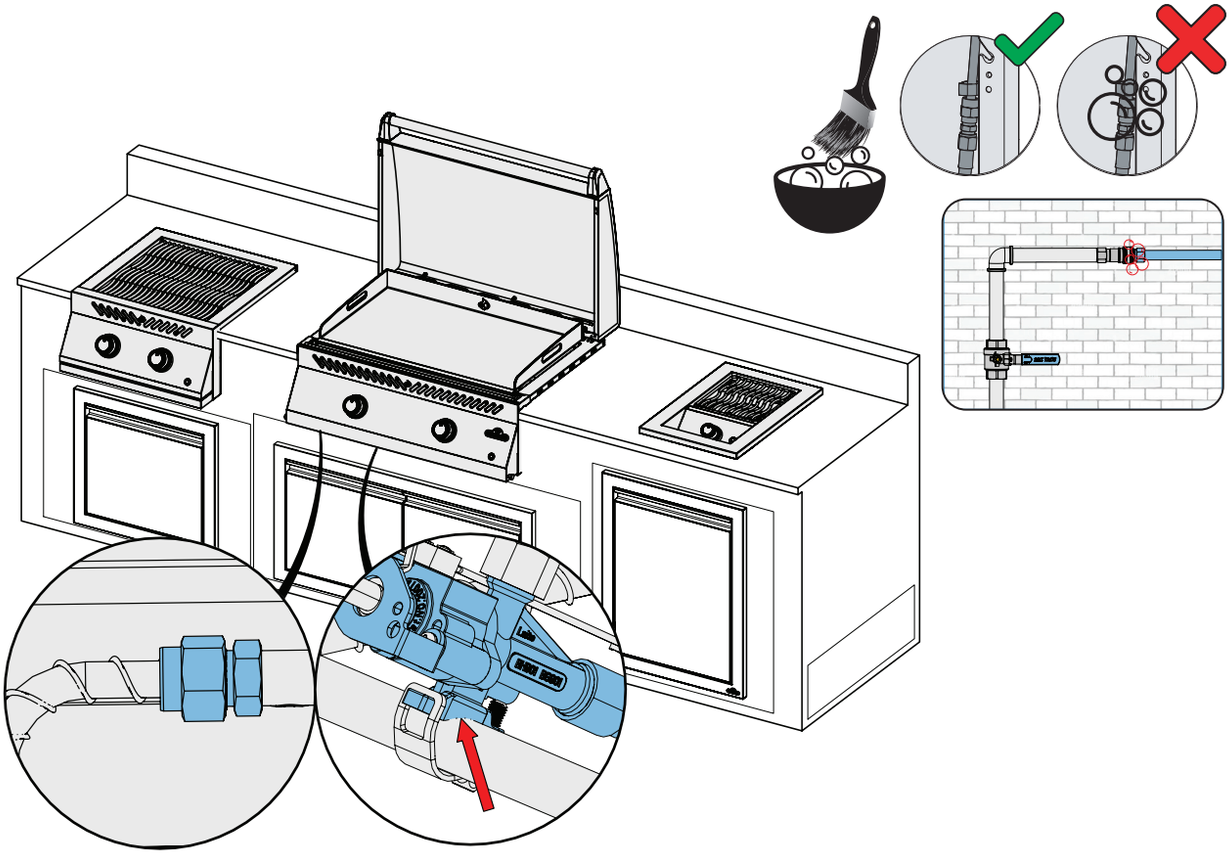
8



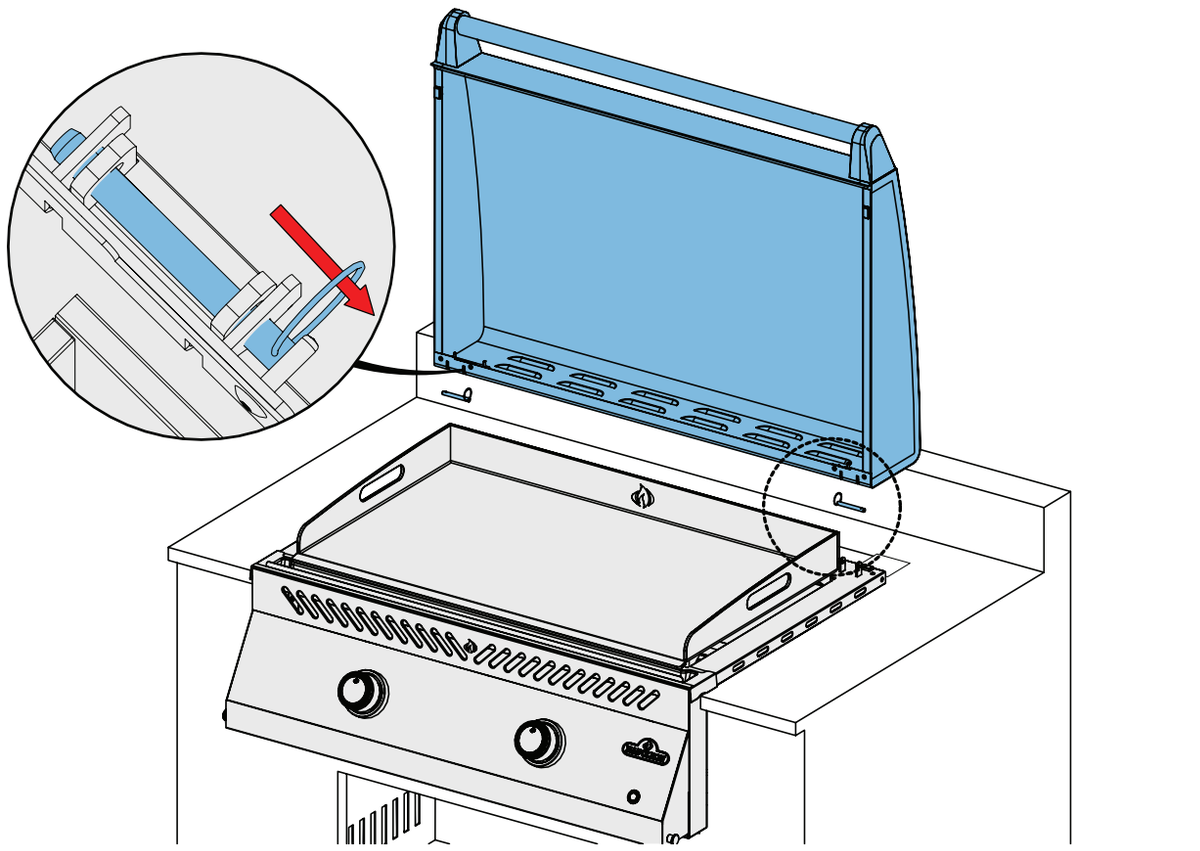
9



10



11

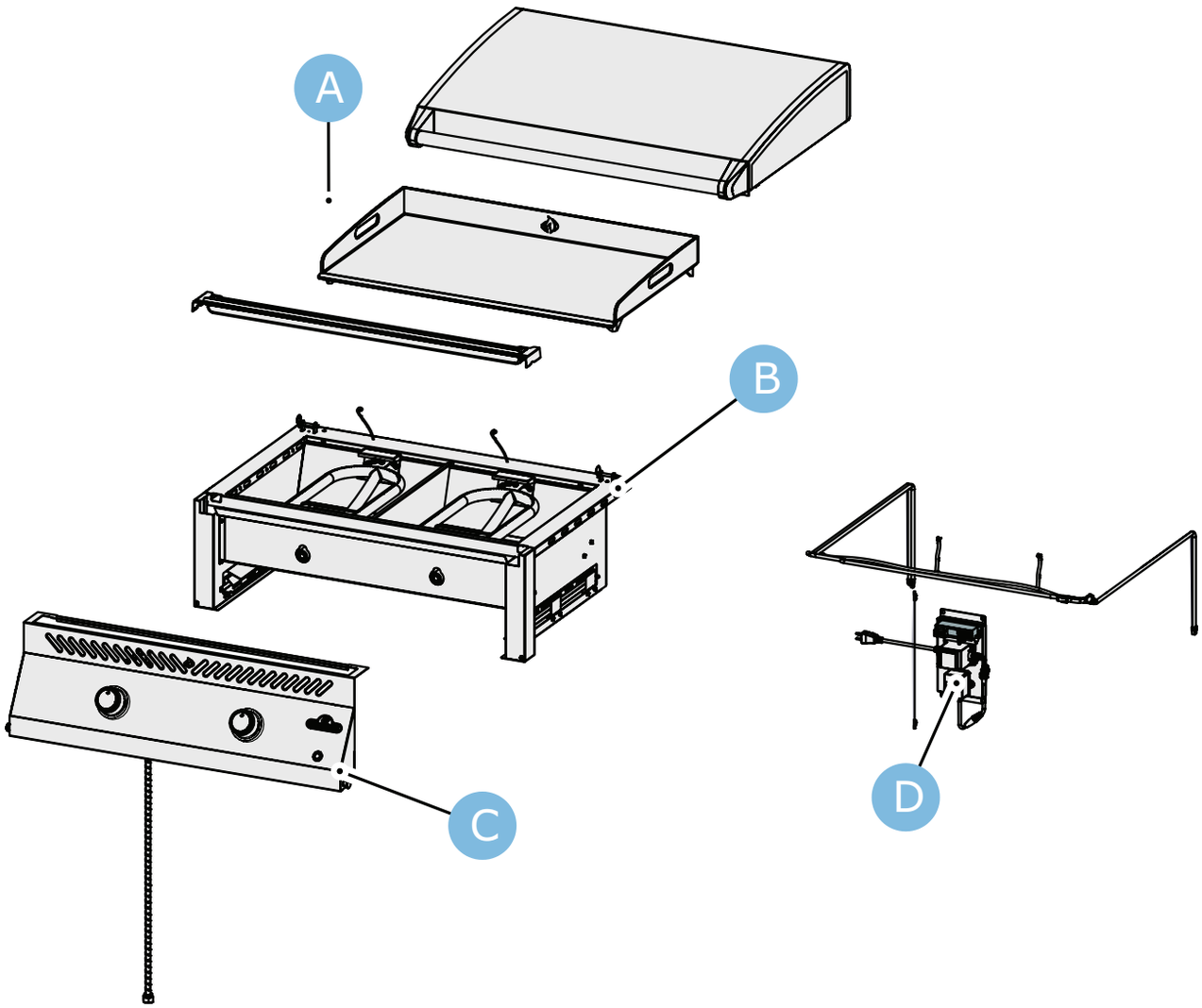


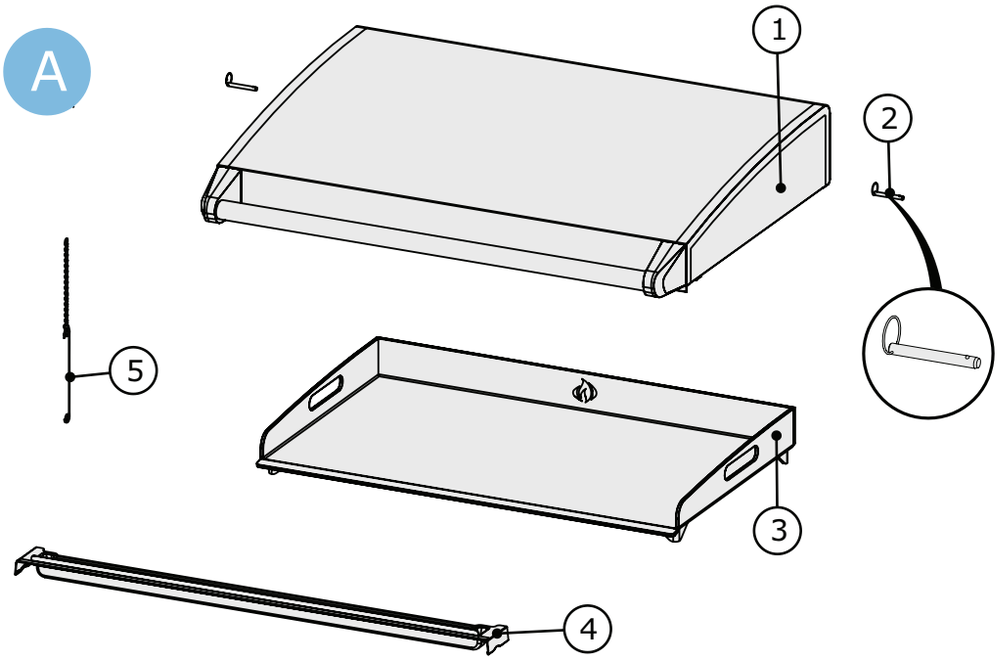
Ersatzteile

Explosionsübersicht

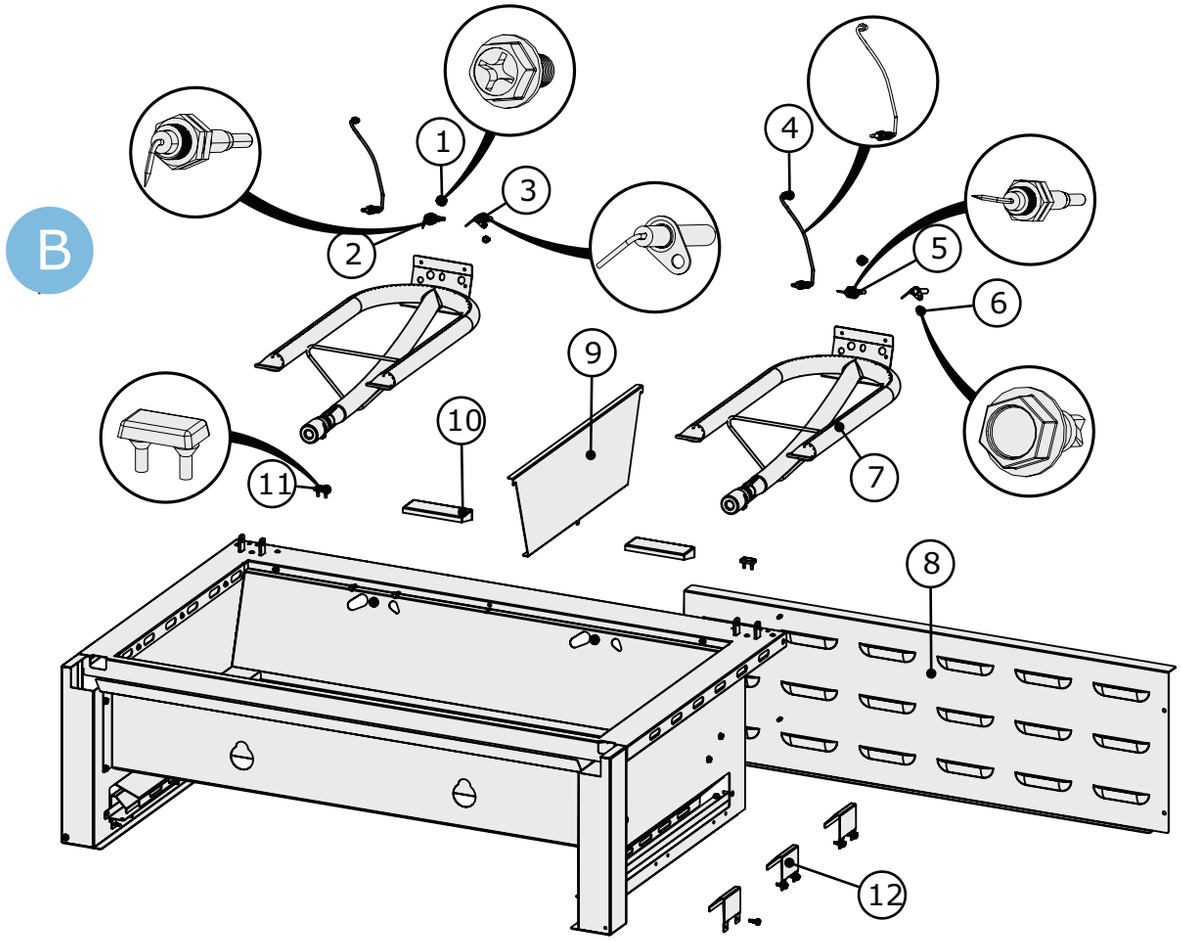
	Beschreibung
A	Komponenten
B	Basisbaugruppe
C	Bedienfeld-Baugruppe
D	Verdrahtungskomponenten

Für die Aufschlüsselung der Montage Teile, siehe die spezifischen Teilelisten der Montage.



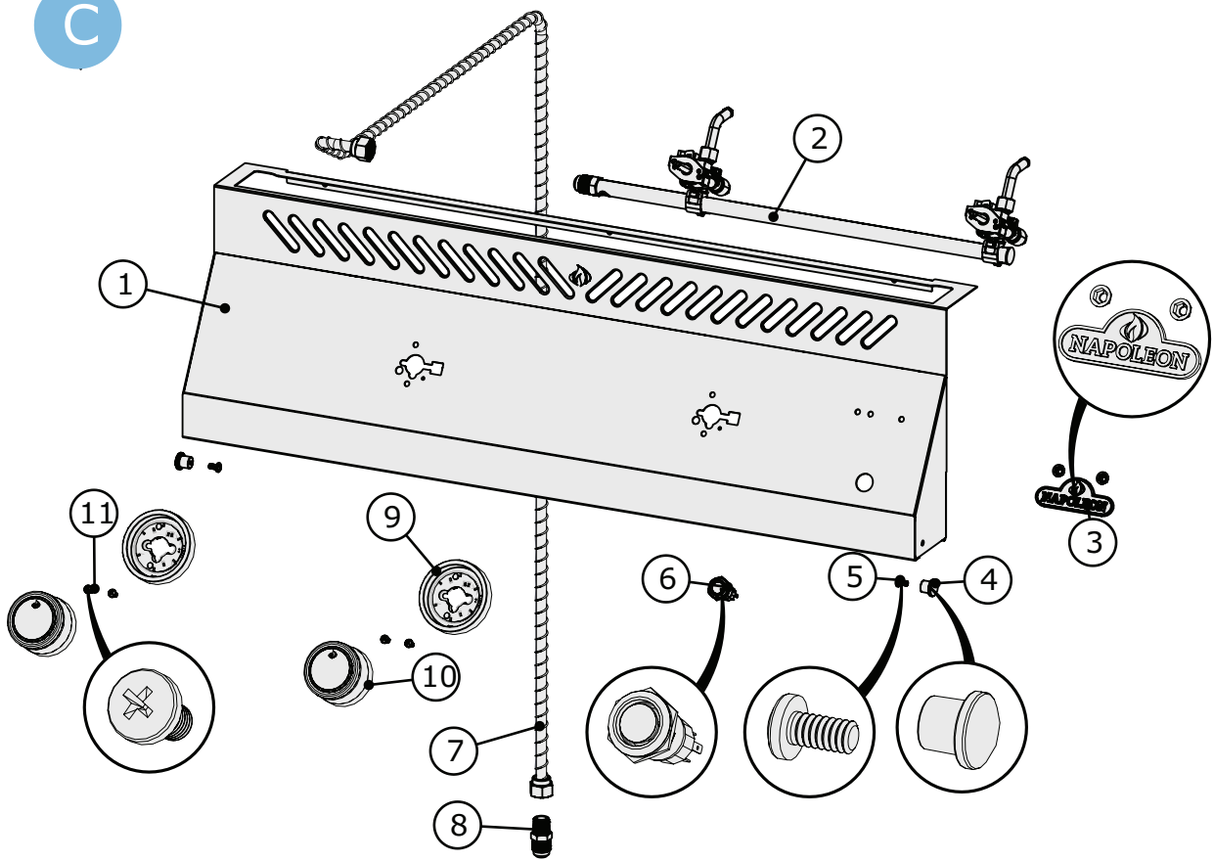


	Teilenummer	Beschreibung
A	-	Komponenten
1	Z010-0120-SER	Montage, Deckel
2	Z485-0004	Stift, Klemmverschluss
3	Z010-0118	Montage, Schweißgrill
4	Z710-0006	Tropfschale, Edelstahl
5	Z555-0010	Stab, Zündstange, Fest

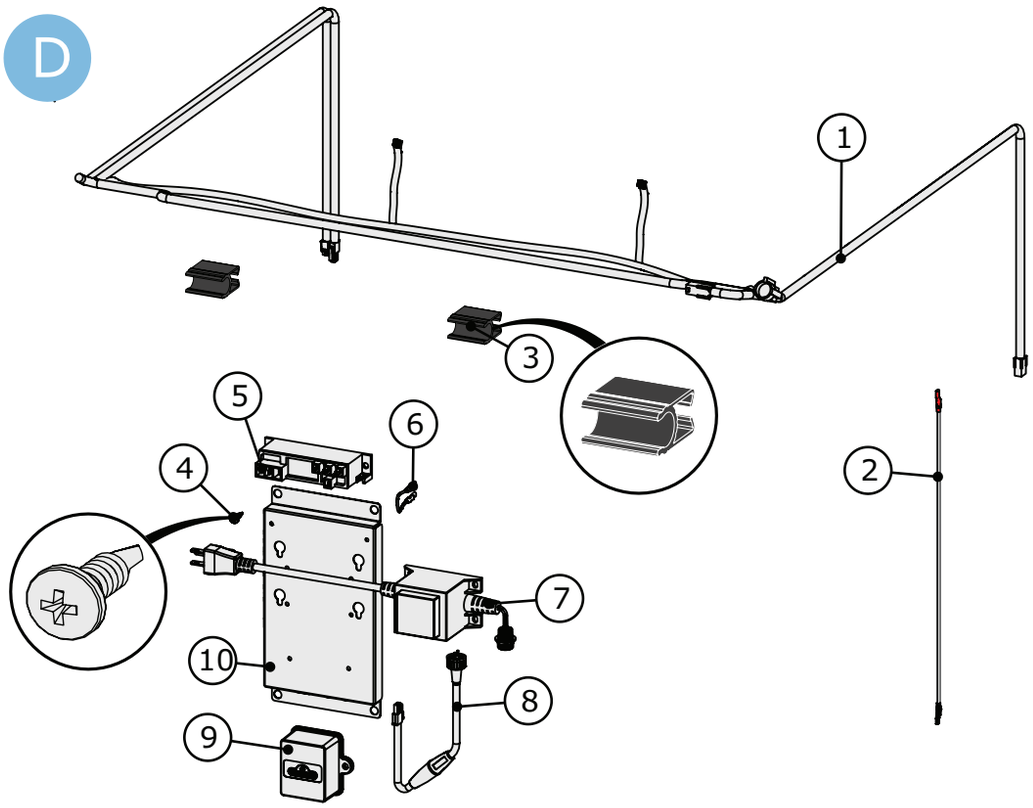


	Teilenummer	Beschreibung
B	Z010-0117-SER	Basisbaugruppe
1	N570-0038	Schraube, 1/4-20 x 1/2 Edelstahl Sechskant
2	Z680-0001	Flammensensor, Links (Rot)
3	N240-0032	Zündelektrode
4	N680-0001	Thermoelement
5	Z680-0002	Flammensensor, Rechts (Grün)
6	N570-0008	Schraube, #8 X 1/2 Sechskantkopf Tek Edelstahl
7	Z100-0007	Brenner, U-Form Rohr
8	Z200-0001	Rückwand
9	Z035-0022	Wärmezonentrennwand
10	Z350-0001	Gehäuse, Zünder/Sensor
11	N510-0013	Schwarzer Silikonpuffer
12	N080-0462	Schlauchschellenhalter

C



	Teilenummer	Beschreibung
C	N010-1790-LP	Steuerfeldmontage (Propangas)
	N010-1790-NG	Steuerfeldmontage (Erdgas)
1	Z475-0025	Steuerfeld, Edelstahl
2	Z010-0119	Verteiler (Propangas)
	Z010-0121	Verteiler (Erdgas)
3	N385-0513-SER	Logo, Napoleon mit Clips
4	Z340-0001	Werkzeughaken
5	N570-0042	Schraube, 10-24 x 3/8 Rundkopf Philip Edelstahl
6	N660-0005	Lichtschalter
7	N720-0094	Flexrohr Edelstahl 60in x 1/2in
8	N255-0026	Verschraubung 1/2 - 3/8"
9	Z387-0001	LED-Rahmen, Rot/Blau Groß
10	N380-0035-CL	Reglerknopf mit Magnet
11	N570-0078	Schraube, M4 x 8 mm Senkkopf Philip Zink



	Teilenummer	Beschreibung
D	Z370-0208-CE	Verdrahtungskomponenten
1*	Z750-0002	Hauptkabelbaum
2*	N750-0038	Zündkabel 75"
3*	N160-0048	Clip, Steuerfeldkabel
4	N570-0013	Schraube #8 x 5/8 in Senkkopf Philip Edelstahl
5	N357-0022	Zünder, Block 4 Funken 12VAC/D
6	N750-0034	Zünd-Jumperkabel
7	N707-0013	Transformator, Lichter 230V 4A GB
8	N750-0086	Kabel, Transformatoranschluss
9	Z190-0001	Steuerbox
10	N475-0532	Panel, elektrische Komponenten

*Nicht im Z370-0208-CE-Kit enthalten.

PRODUKTGEWÄHRLEISTUNG VON NAPOLEON

Diese Garantieinformationen gelten fur Produkte, die nach dem 1. Januar 2022 gekauft wurden.

Die genauen Gewahrleistungsinformationen finden Sie in Ihrem Handbuch von Napoleon Grills.

FÜR PRESTIGE®/PRO™ GRILLWAGEN UND EINBAUAUFSÄTZEN
President's Limited Lifetime Warranty der Napoleon-Gasgrills

Die Firma NAPOLEON garantiert, dass ab Kaufdatum an den Komponenten Ihres neuen NAPOLEON-Produkts weder Material- noch Verarbeitungsmängel für die folgende Dauer auftreten:

Alugussteile / Edelstahlrahmen	Lebensdauer*
Edelstahl Deckel	Lebensdauer*
Porzellan-Emaillierter Deckel	Lebensdauer*
Edelstahl-Grillroste	Lebensdauer*
Edelstahl-Seitentisch	Lebensdauer*
Edelstahl-Rohrbrenner	10 Jahre plus l.d.
Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen	10 Jahre plus l.d.
Edelstahl-Flammenschutzeinsätze	5 Jahre plus l.d.
Edelstahl-Infrarotbrenner für Drehspieß	5 Jahre plus l.d.
Unterer Keramik-Infrarotbrenner oder Keramik-Infrarot-Seitenbrenner (ausgenommen Gitter)	5 Jahre plus l.d.
Keramik-Infrarotbrenner für Drehspieß (ausgenommen Gitter)	5 Jahre plus l.d.
Sonstige Teile	2 Jahre

plus l.d. bedeutet eine erweiterte Garantiefrist, wonach das Ersatzteil dem Käufer für die Lebensdauer* des Grills zu 50% des aktuellen Einzelhandelspreises zur Verfügung gestellt wird.
plus 15 bedeutet eine erweiterte Garantiefrist, wonach das Ersatzteil dem Käufer für zusätzliche 15 Jahre zu 50% des aktuellen Einzelhandelspreises zur Verfügung gestellt wird.
plus 10 bedeutet eine erweiterte Garantiefrist, wonach das Ersatzteil dem Käufer für zusätzliche 10 Jahre zu 50% des aktuellen Einzelhandelspreises zur Verfügung gestellt wird.

***Lebensdauer** bedeutet eine Garantiefrist von 30 Jahren.

Diese Garantie gilt für: die Europäische Union, die Schweiz, Andorra, San Marino, Norwegen, Island und Liechtenstein.

Die dem Kunden gesetzlich zustehenden Rechte bei Mängeln gemäß §§ 437 ff. BGB sind von der vorliegenden Garantie nicht berührt und werden durch die Garantie nicht eingeschränkt oder verändert. Die Inanspruchnahme der gesetzlichen Rechte ist unentgeltlich.

BEDINGUNGEN UND BESCHRÄNKUNGEN DER GARANTIE

NAPOLEON garantiert ausschließlich gegenüber dem Erstkäufer und unter der Voraussetzung, dass der Kauf über einen offiziellen NAPOLEON- Vertragshändler erfolgt ist, eine Mängelfreiheit seiner Produkte. Dabei gelten die folgenden Bedingungen und Beschränkungen:

Die vorliegende Herstellergarantie ist nicht übertragbar und kann auf keinen Fall von einem unserer Vertreter verlängert werden.

Der Gasgrill muss von einem lizenzierten, autorisierten Servicetechniker oder Vertragspartner installiert werden. Die Installation muss gemäß den mitgelieferten Installationsanweisungen sowie sämtlichen regionalen und nationalen Bau- und Brandschutzvorschriften erfolgen.

Diese beschränkte Garantie umfasst keine Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung, mangelhafte Wartung, Fettbrand, Umwelteinflüsse, Unfälle, Modifikationen, missbräuchliche Verwendung oder Nachlässigkeit verursacht werden. Im Falle der Installation von Ersatzteilen anderer Hersteller erlischt die vorliegende Garantie. Verfärbungen von Plastikteilen durch den Einsatz von chemischen Reinigungsmitteln oder die Einwirkung von Sonnenlicht sind in dieser Garantie nicht abgedeckt.

Von dieser Garantie sind ferner ausgenommen: Kratzer, Dellen, Lackschäden, Beschichtungen, Korrosion oder Verfärbungen durch Hitzeeinwirkung oder scheuernde und chemische Reinigungsmittel sowie Absplitterungen auf

porzellanbeschichteten Teilen und Komponenten, die bei der Installation des Gasgrills verwendet werden.

Sollte sich der Zustand eines Teils innerhalb der Garantiefrist so sehr verschlechtern (Durchrosten oder Durchbrennen), dass es nicht mehr funktionstüchtig ist, wird dem Kunden ein Ersatzteil zur Verfügung gestellt.

Nach dem ersten Jahr ist NAPOLEON gemäß der vorliegenden Garantie (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Jahre eingeschränkte Garantie, 10 Jahre eingeschränkte Garantie, 3 Jahre eingeschränkte Garantie) befugt, sich nach eigenem Ermessen von sämtlichen Garantieverpflichtungen zu entbinden, indem sie dem Erstkäufer den Großhandelspreis eines mangelhaften Garantieteils rückerstattet.

NAPOLEON übernimmt keine Verantwortung für Installations-, Arbeits- oder andere Kosten bzw. Ausgaben, die im Zusammenhang mit der Neuinstallation eines Garantieteils entstehen. Diese Kosten sind von der vorliegenden Garantie ausgenommen.

Ungeachtet der in dieser der vorliegenden Garantie (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Jahre eingeschränkte Garantie, 10 Jahre eingeschränkte Garantie, 3 Jahre eingeschränkte Garantie) enthaltenen Bestimmungen entspricht die Haftung von NAPOLEON gemäß dieser Garantie dem oben Dargelegten und erstreckt sich in keinem Fall auf etwaige Neben-, Folge- oder indirekte Schäden.

Die vorliegende Garantie definiert die Verpflichtung und Haftung von NAPOLEON im Hinblick auf den NAPOLEON-Gasgrill. NAPOLEON übernimmt im Zusammenhang mit dem Verkauf dieses Produkts keine weiteren Haftungen und befugt auch Dritte nicht dazu, in ihrem Namen weitere Haftungen zu übernehmen.

NAPOLEON übernimmt keine Verantwortung für: Überhitzung, Ausblasen durch Umwelteinflüsse wie starke Winde oder inadäquate Belüftung.

Etwaige Schäden am Gasgrill durch Wettereinflüsse, Hagel, grobe Behandlung, aggressive Chemikalien oder Reinigungsmittel liegen nicht in der Verantwortung von NAPOLEON.

Im Falle eines Garantieanspruchs ist der Kaufbeleg oder eine Kopie davon unter Angabe der Serien- und Modellnummer vorzulegen.

NAPOLEON behält sich das Recht vor, vor Erfüllung der Garantiepflicht das Produkt oder ein Teil davon von einem ihrer Vertreter begutachten zu lassen.

NAPOLEON übernimmt keine Transport- und Arbeitskosten oder Ausfuhrzölle.

GARANTIEGEBER:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Niederlande
Tel: +31 345 588 655
Fax: +31 345 588 655
E-Mail: de.info@napoleon.com

NAPOLEON - FEIERT ÜBER 40 JAHRE PRODUKTE FÜR DEN WOHNKOMFORT

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

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

PHONE: +31 345 588655
www.napoleon.com
eu.info@napoleon.com

N415-0804CE-DE