

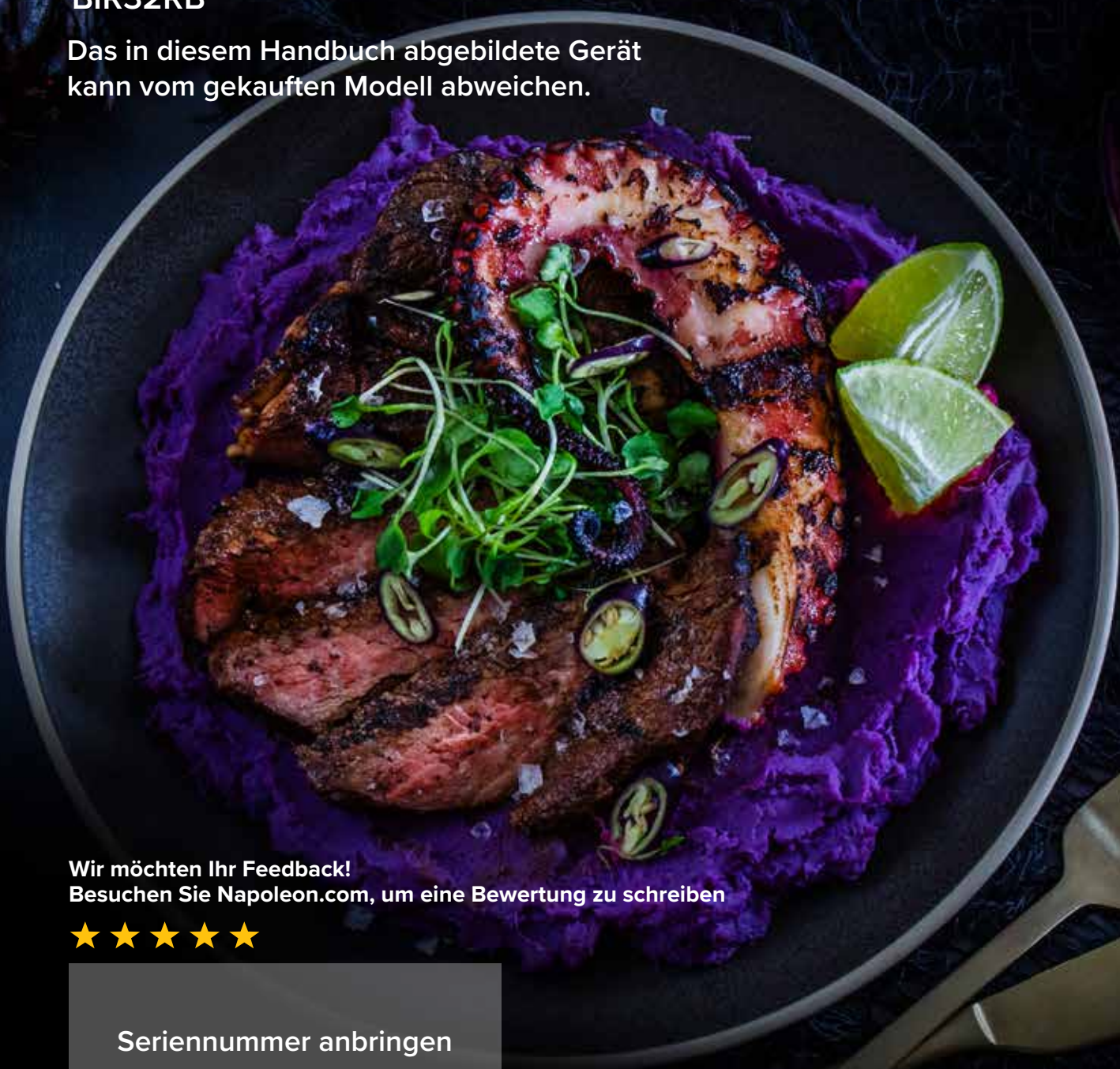


EINBAU-SERIE

Bedienungsanleitung

BIR32RB

Das in diesem Handbuch abgebildete Gerät
kann vom gekauften Modell abweichen.



Wir möchten Ihr Feedback!
Besuchen Sie [Napoleon.com](https://www.napoleon.com), um eine Bewertung zu schreiben



Seriennummer anbringen

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZU IHREM NAPOLEON® GRILL!

Sie haben Ihr Kocherlebnis gerade verbessert.



**UNSER ZIEL IST ES, IHR KOCHERLEBNIS
SOWOHL UNVERGESSLICH ALS AUCH SICHER ZU MACHEN.**

🔥 Bittelesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Benutzung des Geräts, um Sachschäden, Personenschäden oder Tod zu vermeiden.

🔥 Entfernen Sie vor der Verwendung sämtliches Verpackungsmaterial, Werbeetiketten und Karten vom Grill.

**BETREIBEN SIE DAS GERÄT NICHT IN EINEM GEBÄUDE, EINER GARAGE ODER EINEM
ANDEREN GESCHLOSSENEN BEREICH.**

⚠️ GEFAHR! ⚠️

WENN SIE GASGERUCH WAHRNEHMEN:

- Drehen Sie das Gas am Gerät ab.
- Löschen Sie jede offene Flamme.
- Deckel öffnen.
- Wenn der Geruch weiterhin besteht, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort Ihren Gasanbieter oder die Feuerwehr an.

⚠️ WARNUNG! ⚠️

Versuchen Sie nicht, dieses Gerät zu entzünden, ohne den Abschnitt „ZÜNDUNG“ in diesem Handbuch gelesen zu haben. Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts. Eine nicht angeschlossene Gasflasche darf nicht in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts gelagert werden. Wenn die Angaben in diesen Anweisungen nicht genau befolgt werden, kann dies zu einem Brand oder einer Explosion führen und Sachschäden, Verletzungen oder Todesfälle verursachen.



Weisen Sie Erwachsene und Kinder auf die Gefahr heißer Oberflächentemperaturen hin.



Beaufsichtigen Sie kleine Kinder in der Nähe des Grills.

HINWEIS FÜR DEN INSTALLATEUR:

Übergeben Sie diese Anweisungen dem Grillbesitzer zur späteren Verwendung.

HINWEIS FÜR DEN VERBRAUCHER: Bewahren Sie diese Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

Willkommen bei Napoleon!

Sicherheit zuerst

WARNUNG!

Allgemeine Informationen

Dieser Grill sollte gemäß den örtlichen Vorschriften installiert werden. Wenn eine externe Stromquelle verwendet wird, muss das Gerät ebenfalls gemäß den örtlichen Vorschriften geerdet werden.

WARNUNG!

Installation & Montage

Bauen Sie den Grill genau wie in der Montageanleitung gezeigt zusammen. Wenn Ihr Grill im Geschäft montiert wurde, überprüfen Sie die Anleitung, um sicherzustellen, dass er korrekt zusammengesetzt wurde. Führen Sie vor der Benutzung des Grill den erforderlichen Dichtigkeitstest durch.

Verändern Sie den Grill niemals. Verwenden Sie nur den mit dem Grill gelieferten Druckregler und Schlauch oder von Napoleon zugelassene Ersatzteile.

WARNUNG!

Betrieb

Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen. Dies ist ein Gasgrill für den Außenbereich und darf nur im Freien in einem gut belüfteten Bereich verwendet werden.

Betreiben Sie das Gerät nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Raum.

Führen Sie vor jedem Gebrauch, einmal jährlich und nach jedem Austausch von Gaskomponenten eine Dichtheitsprüfung durch. Befolgen Sie die Zündanweisung sorgfältig.

WARNUNG!

Elektrische Vorsichtsmaßnahmen

Halten Sie alle Elektrokabel und Kraftstoffschläuche von erhitzten Oberflächen fern. Schließen Sie alle elektrischen Komponenten an das Gerät an, bevor Sie es an eine Steckdose anschließen. Verwenden Sie mit diesem Outdoor-Kochgerät nur einen Stromkreis mit Fehlerstromschutzschalter (GFI). Entfernen Sie niemals den Erdungsstecker. Verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die für die Leistung des Geräts ausgelegt und für den Außenbereich mit einer W-A-Kennzeichnung zugelassen sind.

WARNUNG!

Lagerung & Außerbetriebnahme

Drehen Sie das Gas am Versorgungsventil ab. Trennen Sie den Schlauch zwischen der Gasflasche und dem Grill. Nehmen Sie die Gasflasche heraus und lagern Sie sie im Freien an einem gut belüfteten Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern. Lagern Sie Gasflaschen NICHT in einem Gebäude, einer Garage, einem Schuppen oder einem anderen geschlossenen Raum.

WARNUNG!

Vorschriftsmäßige Entsorgung des Produkts



Diese Kennzeichnung zeigt an, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für Umwelt oder Gesundheit durch unkontrollierte

Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie das Produkt verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Sie können dieses Produkt für eine umweltgerechte Wiederverwertung entgegennehmen.

INHALT

Willkommen bei Napoleon!	3
Sicherheit zuerst	3
Alle Systemfunktionen	5
Erste Schritte	6
Zusätzliche sichere Betriebspraktiken	6
Ausschnittmaße	8
Gasanschlüsse	9
Einbau-Gehäuse	11
Dichtigkeitsprüfung	12
Betrieb	13
Den Grill anzünden	13
Grill-Anleitung	15
So verwenden Sie den Heckbrenner & Drehspieß	16
Checkliste für das Kocherlebnis	18
Einbrennen von Gusseisen-Grillrosten	18
Kochanleitung	19
Reinigungsanleitung	20
Erste Inbetriebnahme	20
Gusseiserne Roste	20
Edelstahlroste	20
Infrarot-Seitenbrenner	20
Innenraum des Grills	21
Auffangschale	21
Bedienfeld	22
Aluminiumguss	22
Außenfläche des Geräts	23
Insektenschutz und Brenneröffnungen	23
Wartungsanleitung	24
Empfehlungen	24
Flammenbild	24
Technische Daten	25
Edelstahl in rauen Umgebungen	26
Fehlerbehebung	27
Garantie	30

Alle Systemfunktionen

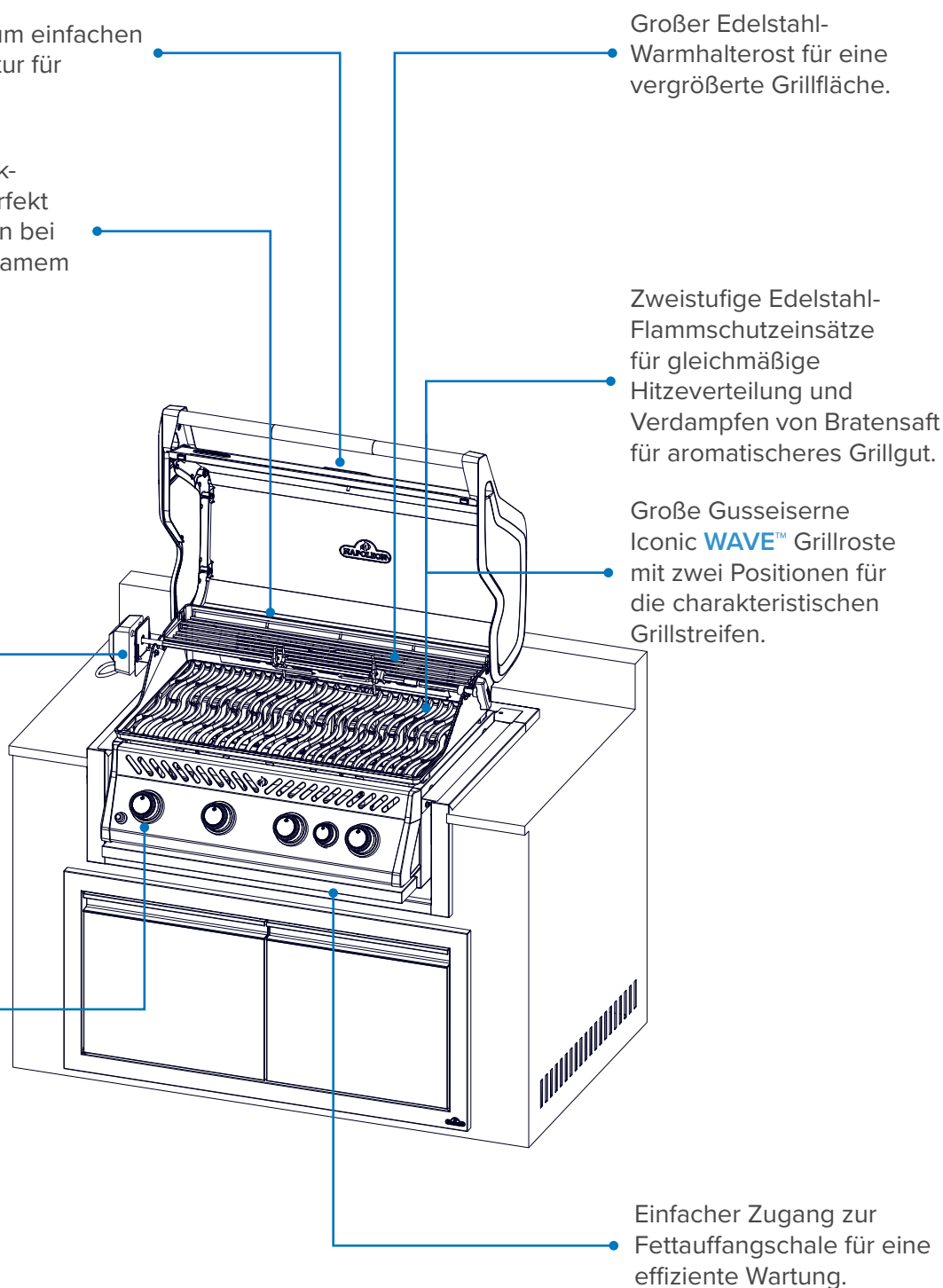
ACCU-PROBE™

Temperaturanzeige zum einfachen Ablesen der Temperatur für perfekte Ergebnisse

Einzelner Infrarot-Heck-Drehspießbrenner. Perfekt zum scharfen Anbraten bei hoher Hitze und langsamem Grillen am Drehspieß.

Drehspieß-Halterungen für eine bequeme Montage an beiden Seiten des Grills.

Sofortige JETFIRE™-Zündung für einen schnellen und einfachen Start




Großer Edelstahl-Warmhalterost für eine vergrößerte Grillfläche.

Zweistufige Edelstahl-Flammschutzsätze für gleichmäßige Hitzeverteilung und Verdampfen von Bratensaft für aromatischeres Grillgut.

Große Gusseiserne Iconic **WAVE™** Grillroste mit zwei Positionen für die charakteristischen Grillstreifen.

Einfacher Zugang zur Fettauffangschale für eine effiziente Wartung.

 Der in dieser Bedienungsanleitung abgebildete Grill kann von dem von Ihnen gekauften Modell abweichen. Vorgestelltes Modell: EINBAU BIR32RB

Erste Schritte



GEFAHR!

Weist auf eine Gefahr hin, die zu Brand, Explosion, Tod oder schweren Verletzungen führen kann.



WARNUNG!

Weist auf eine Gefahr hin, die zu leichten Verletzungen oder Sachschäden führen kann.



Rauchen Sie nicht während der Durchführung eines Gaslecktests. Funken oder Flammen können einen Brand, eine Explosion, Sachschäden, schwere Verletzungen oder den Tod verursachen.



Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um nach Gaslecks zu suchen. Funken oder Flammen können einen Brand, eine Explosion, Sachschäden, schwere Verletzungen oder den Tod verursachen.



VORSICHT! Heiße Oberfläche.



Schalten Sie die Gaszufuhr sofort ab und trennen Sie die Verbindung.



Schutzbrille tragen.



Schutzhandschuhe tragen.



Wichtige Informationen.

Zusätzliche sichere Betriebspraktiken

- Führen Sie den Schlauch NICHT unter der Fettaufschale entlang. Halten Sie ausreichend Abstand zwischen dem Schlauch und dem Boden des Geräts.
- Stellen Sie sicher, dass die Flammenschutzplatten gemäß der Installationsanleitung korrekt positioniert sind.
- Stellen Sie sicher, dass die Brennerregler AUS sind, bevor Sie das Gasflaschenventil öffnen.
- Zünden Sie die Brenner NICHT bei geschlossenem Deckel an.
- Betreiben Sie die hinteren Brenner NICHT gleichzeitig mit den Hauptbrennern.
- Schließen Sie den Deckel des Seitenbrenners NICHT während des Betriebs oder wenn er heiß ist.
- Frittieren Sie keine Lebensmittel auf dem Seitenbrenner.
- Verstellen Sie die Grillroste NICHT während des Betriebs oder wenn sie heiß sind.
- Bewegen Sie das Gerät NICHT während des Betriebs.
- Drehen Sie nach jedem Gebrauch die Gaszufuhr an der Quelle ab.
- Verändern Sie das Gerät NICHT.
- Führen Sie Wartungsarbeiten nur durch, wenn der Grill abgekühlt ist.
- Lagern Sie keine Feuerzeuge, Streichhölzer oder andere brennbare Materialien im Gehäuse oder in der Gewürzschale.
- Halten Sie alle Elektrokabel und Kraftstoffschläuche von heißen Oberflächen fern.

- Reinigen Sie die Fettauffangschale, die Tropfschale und die Flammenschutz-Platten regelmäßig, um Fettansammlungen und Brände zu vermeiden.
- Halten Sie die Infrarotbrenner und die Venturirohre der Hauptbrenner frei von Spinnweben und anderen Verstopfungen, indem Sie sie regelmäßig überprüfen und reinigen.
- Lassen Sie kein kaltes Wasser (Regen, Sprinkler oder Schlauch) mit dem erhitzten Grill in Kontakt kommen. Plötzliche Temperaturschwankungen können Porzellanoberflächen beschädigen und Keramikbrenner zum Reißen bringen.
- Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger zur Reinigung von Teilen des Grills.
- Stellen Sie diesen Grill NICHT an einen Ort, an dem er starkem Wind ausgesetzt ist, insbesondere nicht direkt von hinten.
- Betreiben Sie dieses Gerät NICHT unter brennbaren Konstruktionen.
- Bedecken Sie NICHT mehr als 75 % der Grillfläche mit festem Metall.
- Halten Sie das Gerät während des Gebrauchs von brennbaren Materialien fern. Halten Sie mindestens 24" (610 mm) Abstand an der Rückseite und 7" (178 mm) an den Seiten ein.
- Lassen Sie mindestens 24" (610 mm) Abstand zu Vinylverkleidungen oder Glasplatten.
- Halten Sie stets einen Mindestabstand zu brennbaren Materialien von 17" (431 mm) an der Rückseite und 9" (229 mm) an den Seiten ein.
- Für BIB18PB-Modelle halten Sie einen Mindestabstand von 17" (431 mm) an der Rückseite und 20" (508 mm) an den Seiten ein.
- Halten Sie mindestens 17" (431 mm) Abstand zwischen diesem Grill und jedem anderen Gerät ein.



WARNUNG!

- Der Anschluss und die Installation der Gas- und Schlauchverbindung müssen von einem zugelassenen Gasinstallateur durchgeführt und vor dem Betrieb des Grills auf Undichtigkeiten geprüft werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Schläuche keine heißen Oberflächen des Grills berühren.
- Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.

Ausschnittmaße

Modell		Öffnungsmaße (in/cm)				Öffnungsmaße (in/cm) Einbau des Zero Clearance Liners			
		W	X	D	H	W	X	D	H
BIR32	Min	30,5 in 77,4 cm	k.A.	20,81 in 52,8 cm	9,5 in 24 cm	34 in 86,4 cm	35,38 in 89,9 cm	21,38 in 54,3 cm	10,38 in 26,4 cm
	Max	32 in 81 cm	k.A.	--	--	--	--	--	--

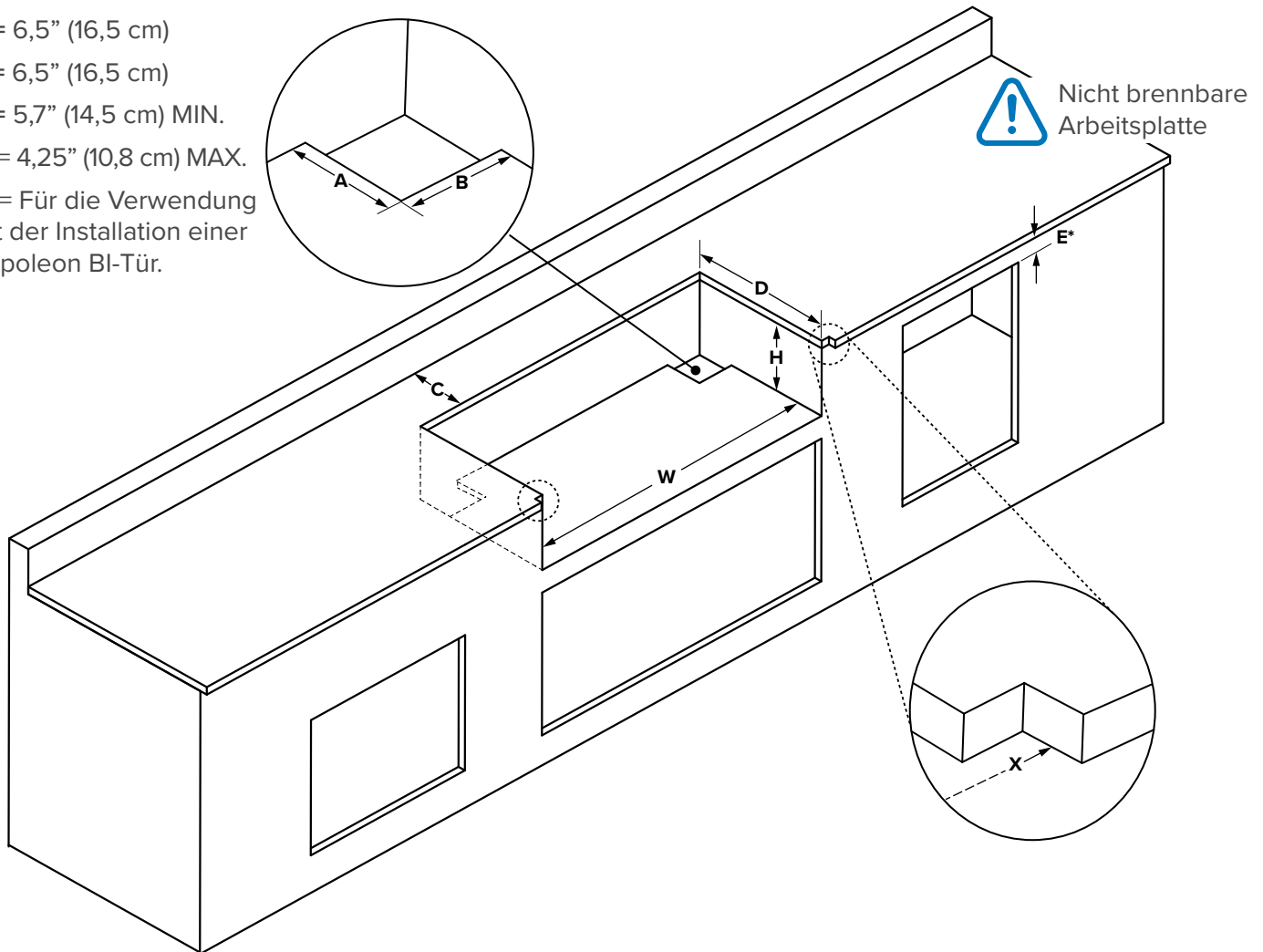
A = 6,5" (16,5 cm)

B = 6,5" (16,5 cm)

C = 5,7" (14,5 cm) MIN.

E* = 4,25" (10,8 cm) MAX.

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

**WARNUNG!**

- Der Schrankrahmen und der Schrank MÜSSEN aus nicht brennbarem Material bestehen, wenn das Gerät nicht mit dem für Ihr Gerät vorgesehenen

- Zero Clearance Liner installiert wird. Siehe Teileliste in der Montageanleitung für Details.
- Wenn das Gehäuse eine LPG-Flasche enthält, muss es

gemäß den Anweisungen für das Flaschengehäuse gebaut werden. Siehe Gasanschlüsse für weitere Informationen.

Gasanschlüsse

Gasflasche

Verwenden Sie eine Propangasflasche mit einer Mindestkapazität von 6 kg oder eine Butangasflasche mit einer Kapazität von 13 kg, die gemäß den nationalen und regionalen Vorschriften gebaut und gekennzeichnet ist. Stellen Sie sicher, dass die Flasche genügend Brennstoff liefern kann, um das Gerät zu betreiben. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an Ihren örtlichen Gasanbieter.


 **HINWEIS:** Für beste Leistung betreiben Sie den Grill mit Propangas.

Nur an das Gerät angeschlossene Flaschen dürfen im Gehäuse gelagert werden. Flaschen müssen innerhalb der maximalen Breite und Höhe des Einbaugeschäuses passen. Lagern Sie **KEINE** Ersatzflaschen im Gehäuse oder in der Nähe eines in Betrieb befindlichen Geräts.

Anschluss an eine Gasversorgungsleitung

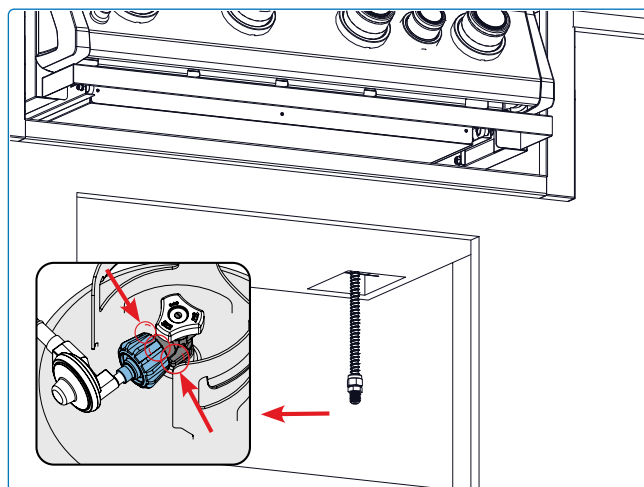
Dieser Grill muss mit dem auf dem Typenschild angegebenen Gasversorgungsdruck betrieben werden. Wenn der Versorgungsdruck höher ist, muss ein Druckregler vor dem Grill installiert werden. Wenn der Versorgungsdruck niedriger ist, wird das Gerät unterfeuert und erreicht nicht die maximalen Temperaturen.

Verwenden Sie den 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 (36"). Der Schlauch darf niemals länger als 1,5 m (60") sein. Überprüfen Sie den Schlauch regelmäßig auf Schnitte, Schmelzen oder Abnutzung und ersetzen Sie ihn bei Bedarf.

 **HINWEIS:** Ersetzen Sie den Schlauch vor dem aufgedruckten Ablaufdatum.

WARNUNG!

- Die Verbindungsstücke müssen aus starren Rohren, Kupferrohren oder zugelassenen flexiblen Metallen bestehen und den nationalen und regionalen Vorschriften entsprechen.



- Das Gasrohr muss so dimensioniert sein, dass es die auf dem Typenschild angegebenen kW entsprechend der Länge der Rohrleitung liefern kann.
- Wenn Sie einen Seitenbrenner installieren, führen Sie eine separate Gasleitung durch die dafür vorgesehene Öffnung.
 1. Installieren Sie ein leicht zugängliches manuelles Absperrventil vor dem Gerät. Ein flexibler Metallanschluss ist enthalten, um die Installation zu erleichtern. Schließen Sie das andere Ende des Anschlusses an die Gasleitung an.
 2. Ziehen Sie alle Verbindungen mit zwei Schraubenschlüsseln fest. verwenden Sie auf keinen Fall Gewindedichtmittel oder Rohrpaste.
 3. Stellen Sie sicher, dass der Anschluss nicht durch eine Wand, einen Boden, eine Decke oder eine Trennwand führt und vor Beschädigungen geschützt ist.
 4. Führen Sie vor dem Betrieb des Grills an allen Verbindungen eine Dichtheitsprüfung durch. Siehe „**Dichtheitsprüfung**“.

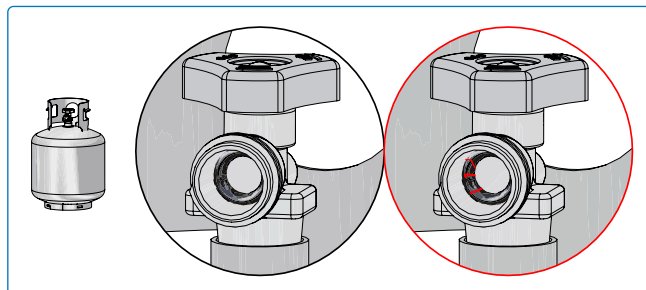
Anschluss und Installation

- Überprüfen Sie die Flasche auf Dellen oder Rost und lassen Sie sie von Ihrem Propangas-Lieferanten überprüfen. Verwenden Sie **KEINE** Flasche mit beschädigtem Ventil.
- Stellen Sie die Flasche in den dafür vorgesehenen Bereich des Gehäuses.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch des Reglers frei von Verdrehungen oder Knicken ist.
- Entfernen Sie die Kappe oder den Stopfen vom Kraftstoffventil der Flasche.
- Ziehen Sie den Regler fest am Flaschenventil an.
- Stellen Sie sicher, dass der Schlauch weder die Fettauffangschale noch heiße Oberflächen des Grills berührt. Kontakt mit Hitze kann dazu führen, dass der Schlauch schmilzt und ein Brand entsteht.
- Lassen Sie die Flasche **NICHT** extremer Hitze oder direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt.
- Führen Sie vor dem Betrieb des Grills an allen Verbindungen eine Dichtheitsprüfung durch. Siehe Abschnitt „**Dichtheitsprüfung**“.



HINWEIS: Überprüfen Sie die Dichtung des Gasflaschenventils bei jedem Austausch oder jeder Befüllung der Flasche auf Risse, Abnutzung oder Verschleiß.

Jede Gasflasche, die Anzeichen von Beschädigung oder Verschleiß aufweist, einschließlich sichtbarer Risse und Lochfraß, muss unbenutzt an den Verkäufer zurückgegeben werden.



WARNUNG!

- Lagern Sie **KEINE** Ersatzgasflasche unter dem Grillkopf oder den Seitenbrennern.
- Trennen Sie den Grill und sein Absperrventil während jeder Druckprüfung vom Gasversorgungssystem.
- Überprüfen Sie den Schlauch auf Anzeichen übermäßiger Abnutzung, Schmelzen, Schnitte oder Risse. Wenn der Schlauch beschädigt ist, muss er durch ein von Napoleon ausdrücklich empfohlenes Bauteil ersetzt werden.
- Befolgen Sie alle Spezifikationen und Anweisungen genau, um Brand, Explosion, Sachschäden, Verletzungen oder Tod zu vermeiden.

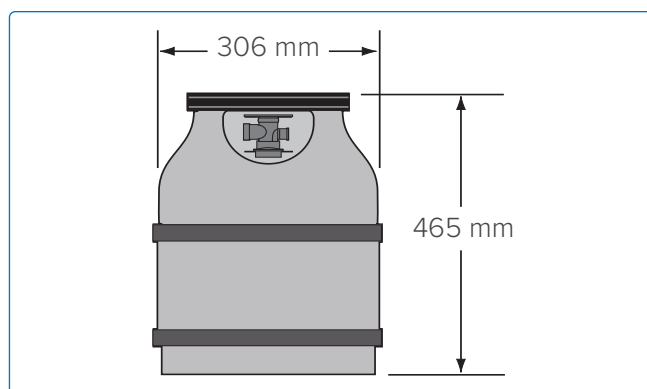
Einbau-Gehäuse

- Das Gehäuse muss es ermöglichen, die Gasflasche außerhalb davon anzuschließen, zu trennen und zu inspizieren oder eine Dichtheitsprüfung durchzuführen. Verbindungen, die während der Installation gestört werden könnten, dürfen im Gehäuse auf Dichtheit geprüft werden.
- Die Flasche muss vom Grillgehäuse isoliert und vor Hitze, Flammen, heißen Tropfen und anderen gefährlichen Materialien geschützt werden.
- Eine Tür am Gehäuse ist zulässig, wenn sie nicht abschließbar ist und ohne Werkzeug geöffnet werden kann.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 2 Zoll (5,08 cm) zwischen dem Boden des Flaschengehäuses und dem Boden ein.
- Stellen Sie sicher, dass sich mindestens zwei ungehinderte Lüftungsöffnungen an der freiliegenden Außenseite des Gehäuses befinden: eine innerhalb von 5 Zoll (12,7 cm) vom oberen Rand und eine weitere innerhalb von 1 Zoll (2,54 cm) von der Unterseite der Flaschenöffnung.
- Die obere Öffnung muss eine freie Fläche von mehr als 20 in² (130 cm²) für eine 20 lb (9,1 kg) Flasche und mehr als 30 in² (195 cm²) für eine

30 lb (13,6 kg) Flasche bieten.

- Die untere Öffnung muss eine freie Fläche von mehr als 10 in² (65 cm²) für eine 20 lb (9,1 kg) Flasche und mehr als 15 in² (100 cm²) für eine 30 lb (13,6 kg) Flasche bieten.
- Die unteren Lüftungsöffnungen dürfen nicht mehr als 5 in (127 mm) über dem Boden angebracht sein. **(Abb. 0).**
- Jede Öffnung muss groß genug sein, damit eine Stange mit einem Durchmesser von 4,8 mm hindurchpasst.
- Die Größe der Öffnungen muss der Flaschengröße entsprechen.

Maximale Flaschenabmessungen



Flaschengröße	Öffnung A Fläche (oben)	Öffnung B Fläche (unten)
20 lb (9,1 kg)	20 in ² (130 cm ²)	10 in (65 cm ²)
30 lb (13,6 kg)	30 Zoll ² (195 cm ²)	15 Zoll ² (100 cm ²)

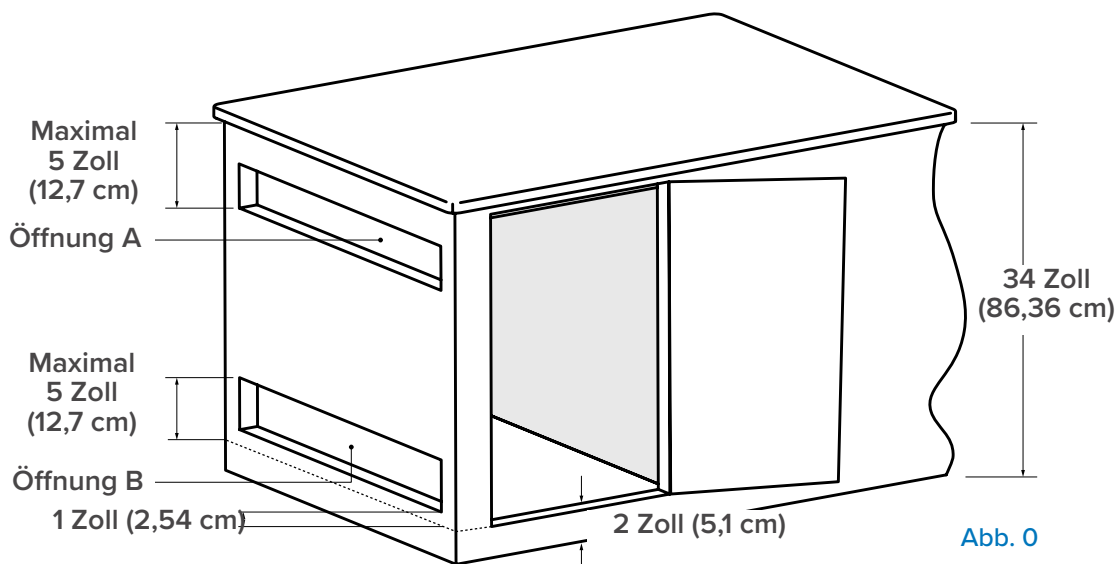


Abb. 0

Dichtigkeitsprüfung

Warum und wann sollte man einen Dichtigkeitsstest durchführen?

Ein Dichtigkeitsstest stellt sicher, dass kein Gas austritt, nachdem der Schlauch an die Gasversorgung angeschlossen wurde. Jedes Mal, wenn die Flasche nachgefüllt und wieder eingebaut wird, stellen Sie sicher, dass keine Undichtigkeiten an der Verbindung bestehen, an der der Druckregler an der Flasche angeschlossen ist. Führen Sie einen Dichtigkeitsstest an diesem Grill vor der Verwendung, jährlich und nach dem Austausch von Gaskomponenten durch.

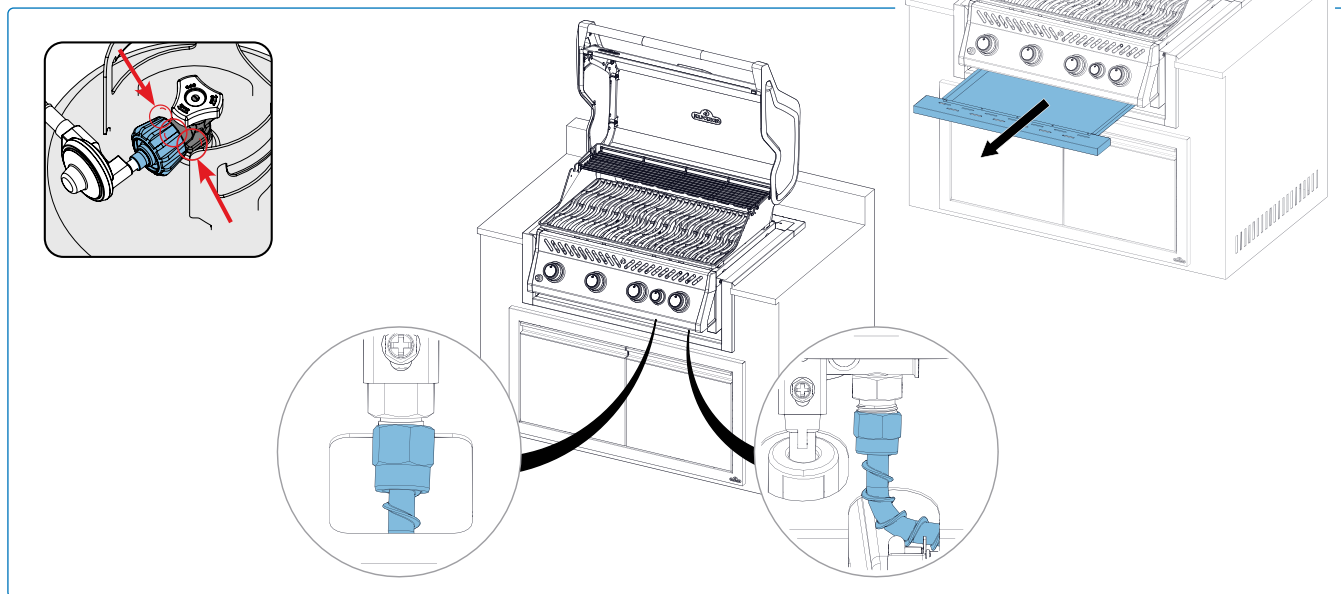
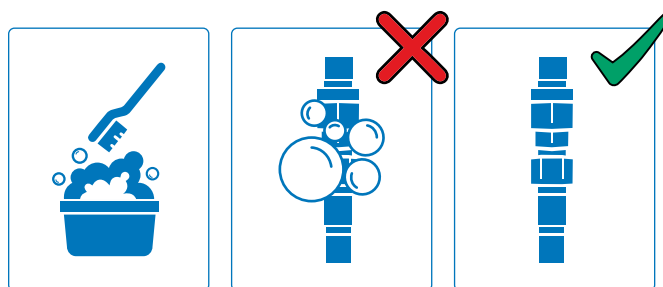
Schritte zum Dichtigkeitsstest

1. Rauchen Sie während des Tests nicht.
2. Entfernen Sie alle Zündquellen.
3. Drehen Sie alle Brennerregler in die AUS-Position.
4. Drehen Sie das Gasversorgungsventil auf.
5. Bestreichen Sie alle Verbindungen und Anschlüsse des Druckreglers, Schlauchs, der Verteiler und Ventile mit einer halb-halb Mischung aus Flüssigseife und Wasser.

6. Blasen deuten auf ein Gasleck hin.

Wenn Sie ein Leck finden

1. Ziehen Sie alle losen Verbindungen fest.
2. Wenn das Leck nicht gestoppt werden kann, schalten Sie sofort die Gasversorgung ab und trennen Sie den Grill.
3. Lassen Sie den Grill von einem zertifizierten Installateur oder Händler überprüfen.
4. Verwenden Sie den Grill nicht, bis das Leck behoben wurde.



GEFAHR!

- Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um nach Gaslecks zu suchen. Funken oder Flammen können einen Brand, eine Explosion,

Sachschäden, schwere Verletzungen oder den Tod verursachen.

- Verwenden Sie nur den mit dem Grill gelieferten

Druckregler und Schlauch oder einen, der den örtlichen Vorschriften entspricht.


Den Grill anzünden

Ist es das allererste Mal? Führen Sie ein Ausbrennen durch

Entfernen Sie den Warmhalterost und lassen Sie die Hauptbrenner 30 Minuten lang auf höchster Stufe laufen. Es ist normal, dass der Grill beim ersten Anzünden einen Geruch abgibt. Dieser Geruch entsteht durch das „Ausbrennen“ von internen Lacken und Schmierstoffen, die im Herstellungsprozess verwendet wurden, und tritt nicht erneut auf.

Hauptbrennerzündung

1. Öffnen Sie den Grilldeckel.
2. Drücken Sie einen beliebigen Hauptbrennerknopf und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn in die HIGH-Position, bis die Zündflamme brennt. Drücken Sie weiterhin den Regler, bis der Brenner zündet, und lassen Sie dann los (**Abbildung 1A**).
3. Wenn die Zündflamme nicht zündet – drehen Sie den Regler sofort im Uhrzeigersinn in die AUS-Position. Wiederholen Sie Schritt 2.
4. Wenn die Zündflamme und der Brenner nach 5 Sekunden nicht zünden – drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn in die AUS-Position. Warten Sie 5 Minuten, bis sich das Gas verflüchtigt hat. Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3 oder zünden Sie mit einem Streichholz an.

 **HINWEIS:** Verwenden Sie den hinteren Brenner nicht, während der Hauptbrenner in Betrieb ist.

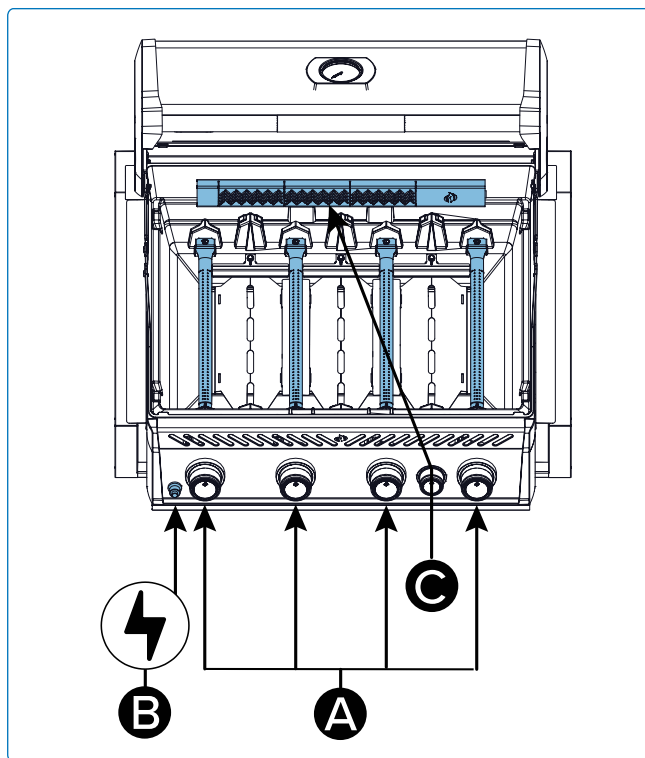
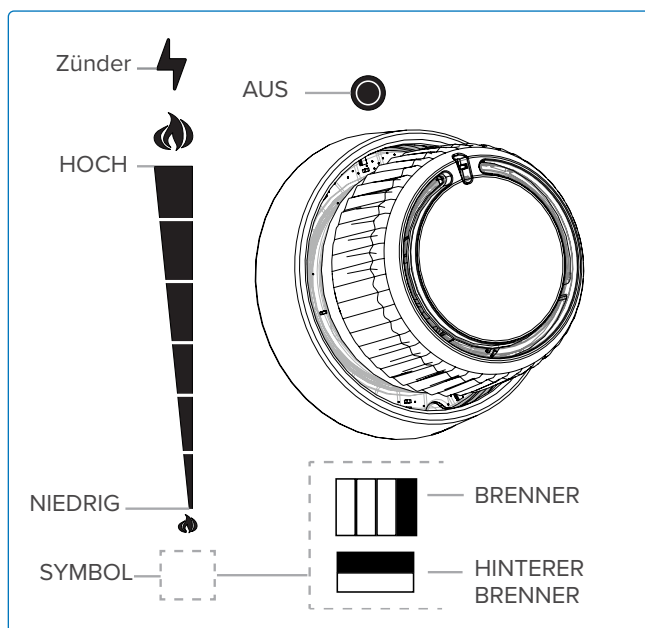
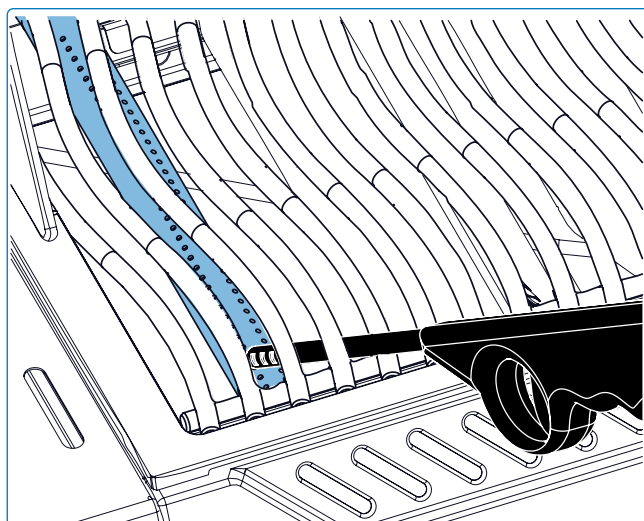


Abb. 1



Beleuchtung des hinteren Brenners (falls vorhanden)

1. Öffnen Sie den Grilldeckel.
2. Warmhalterost entfernen.
3. Drücken Sie den hinteren Brennerknopf und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn in die Position „HIGH“ (**Abb. 1 C**).
4. Zündknopf drücken und halten, bis der Brenner zündet, oder mit einem Streichholz anzünden (**Abb. 1 B**).
5. Wenn der Brenner nicht zündet – Brennerregler im Uhrzeigersinn in die OFF-Position drehen. 5 Minuten warten. Schritt 3 und 4 wiederholen.



Alternative Zündanweisungen

1. Den Grilldeckel öffnen.
2. Zünden Sie ein langes Streichholz oder ein Butanfeuerzeug an und halten Sie es nahe an die Brenneröffnungen (**Abb. 2**).
3. Drehen Sie den entsprechenden Brennerregler gegen den Uhrzeigersinn in die HIGH-Position, bis er zündet.

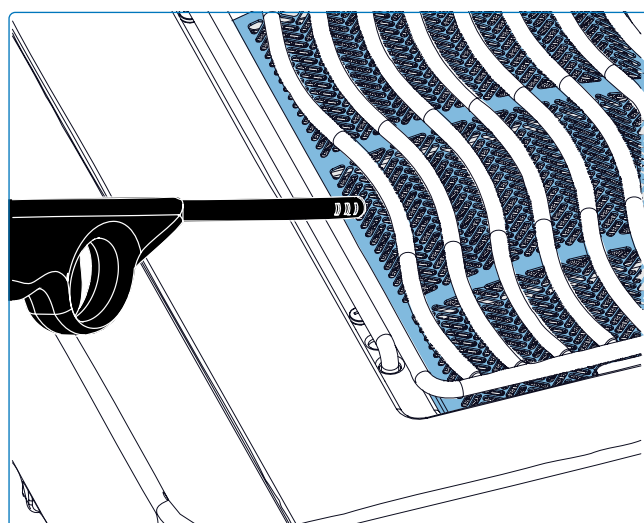
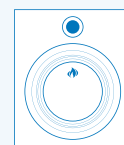


Abb. 2



WARNUNG!

- Stellen Sie sicher, dass alle Brennerregler in der OFF-Position sind, bevor Sie das Gasventil langsam öffnen.
- Befolgen Sie die Zündanweisung sorgfältig.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel des Grills beim Zünden OFFEN ist.
- Den Grill nicht verstellen, während er heiß ist oder in Betrieb ist.
- Reinigen Sie regelmäßig Fett aus dem gesamten Gerät, einschließlich der Fettauffangschale, um Ablagerungen und Fettbrände zu vermeiden.



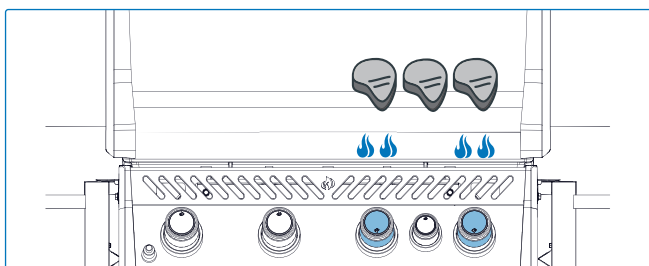
Grill-Anleitung

Verwendung des Hauptbrenners

- Grill zum Anbraten vorheizen: Alle Hauptbrenner auf HIGH, Deckel geschlossen, ca. 10 Minuten.
- Schnell garende Lebensmittel (z. B. Fisch, Gemüse) bei geöffnetem Deckel grillen. Geschlossener Deckel sorgt für höhere, gleichmäßige Temperaturen, verkürzt die Garzeit.
- Grillroste vor dem Vorheizen leicht ölen, um Anhaften von magerem Fleisch (z. B. Hähnchen, Schwein) zu vermeiden.
- Speisen >30 Minuten (z. B. Braten) indirekt garen: Brenner gegenüber dem Grillgut anzünden (siehe „Indirektes Grillen“).
- Überschüssiges Fett entfernen, um Stichflammen zu vermeiden, oder Temperatur senken.
- Bei Stichflammen: Grillgut von Flammen entfernen, Hitze reduzieren, Deckel offen lassen.

Direktes Grillen

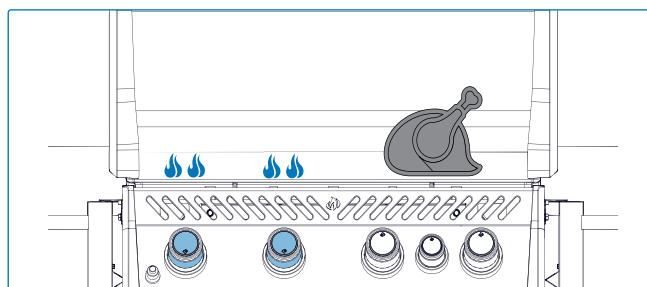
Diese Methode wird häufig zum Anbraten oder für Speisen verwendet, die nur kurz gegart werden, wie Hamburger, Steaks, Hähnchen oder Gemüse. Legen Sie das Grillgut direkt auf die Grillroste über die Hitze. Braten Sie das Fleisch zuerst scharf an, um die Säfte und den Geschmack einzuschließen. Reduzieren Sie die Grilltemperatur, um das Garen nach Ihrem Geschmack abzuschließen.



Indirektes Grillen

Diese Methode verwendet niedrigere Temperaturen und zirkuliert die Hitze um das Grillgut, sodass es langsam und gleichmäßig gegart wird. Verwenden Sie diese Methode, um größere Fleischstücke oder zu Stichflammen neigende Speisen wie Braten, Hähnchen oder Truthahn zu garen.

Schalten Sie einen oder mehrere Brenner ein und legen Sie das Grillgut auf die Grillroste, wo keine Flamme oder kein Brenner ist. Grillen bei niedrigerer Temperatur und längerer Garzeit führt zu zarterem Fleisch.



Verwendung des Infrarot-Hauptbrenners (falls vorhanden)

Befolgen Sie die Anweisungen zum „Zünden des Hauptbrenners“ und betreiben Sie ihn 5 Minuten lang auf HIGH mit geschlossenem Deckel oder bis die Keramikbrenner rot glühen.

Garen Sie das Grillgut direkt auf den Grillrosten gemäß den Anweisungen im „Infrarot-Grillführer“. Das Grillgut kann auf dem Infrarotbrenner angebraten und dann auf die Hauptbrenner des Grills gelegt werden, um das Garen über direkter oder indirekter Hitze nach Geschmack und Vorliebe abzuschließen.

GEFAHR!

- Nie direkt auf dem Seitenbrenner grillen. Nur für Töpfe und Pfannen geeignet.
- Deckel nicht schließen, wenn Brenner läuft oder heiß ist.
- Keine Gasflasche verwenden, die über 80 % gefüllt ist.
- Gerät und Fettauffangschale regelmäßig reinigen, um Fettbrände zu vermeiden.



VORSICHT!

Der Grill und die gesamte Brennkammer können während des Gebrauchs sehr heiß werden.

So verwenden Sie den Heckbrenner & Drehspieß

Montage Ihres Drehspieß-Sets (falls vorhanden)



HINWEIS:

Entfernen Sie den Warmhalterost, bevor Sie den hinteren Brenner und den Drehspieß verwenden. Extreme Hitze beschädigt den Warmhalterost.

1. Montieren Sie den Drehspießmotor an der Seite des Grills mit den Montagehalterungen. Einige Modelle verfügen über eine vormontierte Halterung (**Abb. 3**).
2. Sobald die Halterung am Grill befestigt ist, schieben Sie den Drehspießmotor auf die Halterung (**Abb. 3**).
3. Verbinden Sie die Drehspieß-Verlängerung. Schieben Sie die erste Drehspießgabel knapp über die Mitte des Drehspießes und ziehen Sie sie fest. Stecken Sie das Fleisch auf den Drehspieß und drücken Sie das Fleisch in die Gabel. Schieben Sie die zweite Drehspießgabel auf das gegenüberliegende Ende des Drehspießes und drücken Sie die Gabel in das Fleisch, bis sie fest sitzt. Ziehen Sie die Gabel fest (**Abb. 4**).
4. Führen Sie das spitze Ende des Drehspießes vorsichtig in den Drehspießmotor ein und legen Sie das gegenüberliegende Ende auf die Halterungen. Die schwere Seite des Fleisches wird sich von selbst nach unten neigen, um die Last auszugleichen (**Abb. 5**).
5. Schieben Sie die Anschlagbuchse auf den Drehspieß, bis sie sich hinter der Innenseite der Haube befindet. Dadurch wird die seitliche Bewegung des Drehspießes gesichert (**Abb. 5**).
6. Ziehen Sie die Anschlagbuchse und den Drehspießgriff fest. Stellen Sie eine Metallschale unter das Fleisch, um die Bratensäfte aufzufangen (**Abb. 5**).



WICHTIG!

- Tragen Sie immer Handschuhe, wenn Sie Komponenten des Grills handhaben.

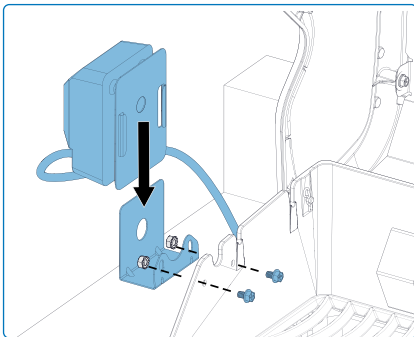


Abb. 3

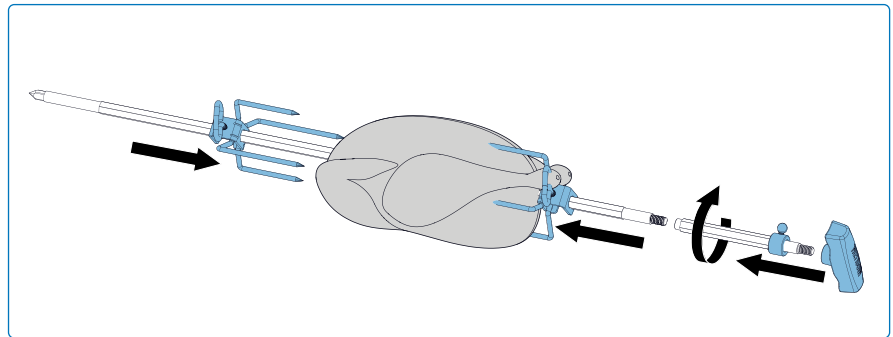


Abb. 4

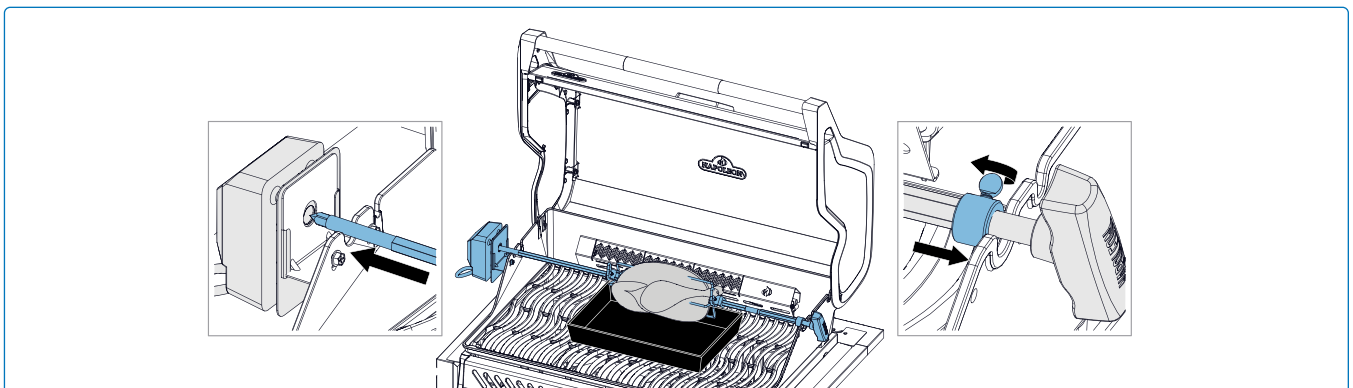


Abb. 5

Tipps zur Verwendung des Drehspießes:

- Betreiben Sie den hinteren Brenner auf höchster Stufe, bis das Fleisch gebräunt ist. Reduzieren Sie die Hitze. Deckel geschlossen halten.
- Verwenden Sie ein Thermometer, um die Innentemperatur des Fleisches zu überprüfen.
- Braten und Geflügel sollten außen gebräunt und innen zart bleiben.
- Verwenden Sie Bratensaft zum Begießen und zur Herstellung von Soße.
- Ein 3-Pfund-Hähnchen benötigt etwa 1 ½ Stunden bei mittlerer bis hoher Hitze.
- Beachten Sie die Kapazität Ihres Drehspießmotors. Überladen Sie Ihr Gerät niemals.
- Achten Sie darauf, immer eine gleichmäßig ausbalancierte Last auf Ihrem Drehspieß zu platzieren.

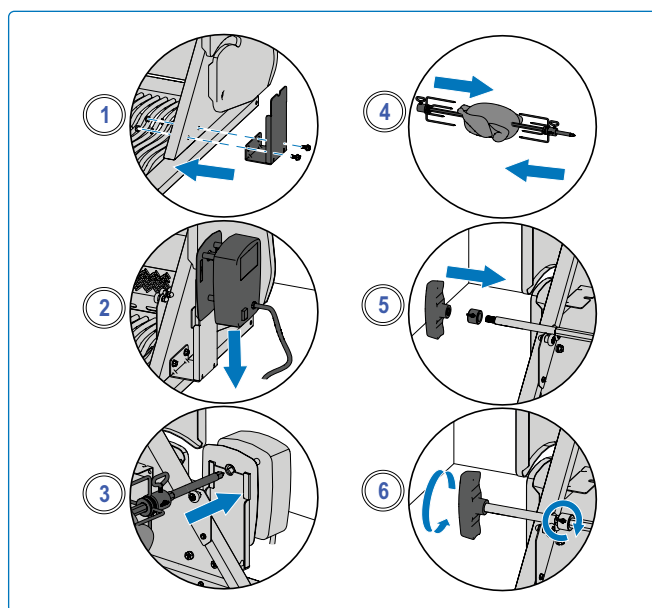


Abb. 6

Wie man mehrere Hähnchen zubereitet

1. Binden oder spießen Sie die Flügel am Körper der Hühner fest.
2. Schieben Sie die Drehspießgabel auf den Drehspieß.
3. Stecken Sie das erste Hähnchen auf den Drehspieß, bis es von der Drehspießgabel gehalten wird. Festziehen.
4. Stecken Sie die nächsten 2 Hähnchen auf den Drehspieß, sodass alle Hähnchen dicht beieinander sind.
5. Schieben Sie die zweite Drehspießgabel auf den Drehspieß und drücken Sie sie in das Hähnchen, bis alle 3 Hähnchen fest zusammengedrückt sind. Festziehen (**Abb. 6**).



WARNUNG!

- Die Drehspieß nach Gebrauch auseinandernehmen, mit warmem Seifenwasser abwaschen und drinnen aufbewahren.
- Verwenden Sie hitzebeständige Grillhandschuhe, wenn Sie die heißen Drehspießkomponenten anfassen.
- Ziehen Sie den Drehspießstecker aus der Steckdose, wenn der Grill nicht in Gebrauch ist.



WUSSTEN SIE SCHON?

Sie können die Grillroste entfernen, wenn sie beim Grillen größerer Fleischstücke stören.

Checkliste für das Kocherlebnis

Beziehen Sie sich bei jedem Grillen auf diese Liste

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung**
Lesen Sie vor der Verwendung die Bedienungsanleitung und alle Sicherheitshinweise.
- Fettauffangschale reinigen**
Reinigen Sie die Fettauffangschale immer vor dem Grillen, um Brände und Aufflammen zu verhindern.
- Schlauch überprüfen**
Stellen Sie sicher, dass der Grill ausgeschaltet und abgekühlt ist. Überprüfen Sie den Schlauch auf Schnitte oder Abriebstellen. Bei Beschädigung ersetzen.
- Gerät vorheizen**
Bestreichen Sie die Grillroste mit Pflanzenfett und heizen Sie vor, um Rückstände zu verbrennen und ein Anhaften zu verhindern.
- Grillroste reinigen**
Verwenden Sie eine Messingbürste für Gusseiserne Roste und eine Edelstahlbürste für Edelstahlroste. Siehe Abschnitt „Reinigungsanweisungen“.
- Vorbereitungsbereich**
Halten Sie Utensilien, Gewürze, Soßen und Geschirr griffbereit. Lassen Sie Speisen niemals unbeaufsichtigt.
- Nur einmal wenden – Nicht nachsehen**
Vermeiden Sie es, den Deckel zu oft zu öffnen. Wenden Sie das Grillgut nur einmal, um Temperatur und Garzeiten beizubehalten.
- Abstand lassen**
Lassen Sie Platz zwischen den Speisen, um sie während des Grillens leicht bewegen zu können.
- Verwenden Sie ein Thermometer**
Überprüfen Sie die Speisen mit einem Thermometer, um sicherzustellen, dass sie vollständig durchgegart sind. Befolgen Sie die Temperaturvorgaben für alle Fleischsorten, insbesondere Geflügel.



HINWEIS:

Edelstahl-Grillroste sind korrosionsbeständig und benötigen weniger Pflege als Gusseiserne Roste.

Einbrennen von Gusseisen-Grillrosten

Dieses Verfahren muss vor der ersten Verwendung durchgeführt und alle 3–4 Anwendungen wiederholt werden, damit die Grillroste wie neu aussehen.

1. Entfernen Sie die Gusseiserne Roste vom Grill.
2. Waschen Sie die Grillroste mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch. Tupfen Sie sie trocken und lassen Sie sie vollständig trocknen.
3. Tragen Sie mit einem Silikonpinsel eine dünne, gleichmäßige Schicht Fett oder Öl auf beide Seiten auf.
4. Heizen Sie den Grill auf 350°F–400°F (176°C–204°C) vor.
5. Setzen Sie die Grillroste ein und grillen Sie 30 Minuten.
6. Tragen Sie eine zweite gleichmäßige Schicht Fett oder Öl auf die Grillroste auf und grillen Sie weitere 30 Minuten.
7. Die Grillroste sind jetzt eingebrannt und einsatzbereit.



HINWEIS:

Wenn sich auf den Gusseiserne Roste Rost bildet, entfernen Sie diesen mit einem Scheuerschwamm oder einer Messingbürste und wiederholen Sie den Einbrennprozess.



GRILL-PROFI-TIPP!






Entdecken Sie inspirierende Rezepte und Grillen-Techniken in den Napoleon-Kochbüchern oder besuchen Sie www.napoleon.com



GRILL-PROFI-TIPP!

Das Auftragen einer dünnen Schicht Speiseöl auf die Grillplatte hilft, das Anhaften empfindlicher Speisen wie Eier oder Fisch an der Grillfläche zu verhindern.

Kochanleitung

Lebensmittel	Regler-Einstellung	Garzeit	Vorschläge
 Steak 1 Zoll (2,54 cm) dick.	HOCH 2 Minuten pro Seite.	Blutig – 4 Minuten	Bitten Sie um marmoriertes Fett im Schnitt. Fett ist ein natürlicher Zartmacher und hält das Fleisch saftig.
	HOCH bis MITTEL Hohe Hitze 2 Minuten pro Seite, dann auf mittlere Hitze stellen.	Mittel – 6 Minuten	
		Durchgebraten – 8 Minuten	
 Hamburger ½ Zoll (1,27 cm) dick	HOCH 2 Minuten pro Seite.	Blutig – 4 Minuten	Halten Sie die Patties alle gleich dick, um gleiche Garzeiten zu gewährleisten. Patties mit einer Dicke von mindestens 2,5 cm sollten mit indirekter Hitze gegart werden.
	HOCH 2 ½ Minuten pro Seite.	Mittel – 5 Minuten	
	HOCH 3 Minuten pro Seite.	Durchgebraten – 6 Minuten	
 Schweinekoteletts	MITTEL	6 Minuten pro Seite	Wählen Sie dicke Stücke für zarteres Fleisch. Überschüssiges Fett abschneiden.
 Lammkoteletts	HOCH bis MITTEL 5 Minuten auf hoher Hitze, dann auf mittlere Hitze bis zum Ende.	15 Minuten pro Seite	Wählen Sie dicke Stücke für zarteres Fleisch. Überschüssiges Fett abschneiden.
 Hotdogs	MITTEL bis NIEDRIG	4 – 6 Minuten	Wählen Sie größere Würstchen und schneiden Sie sie der Länge nach ein, bevor Sie sie grillen.

Dies sind allgemeine Richtlinien. Bitte beachten Sie die Empfehlungen der Gesundheitsbehörden für detailliertere Informationen.



GRILL-PROFI-TIPP!

Wählen Sie die richtigen Lebensmittel zum Grillen aus. Ihr Grill ist hervorragend geeignet, Speisen heiß und schnell zuzubereiten. Obwohl Sie große Fleischstücke auf einem Grill bei niedriger Hitze garen können, erzielen Sie mit einem Napoleon Gas- oder Holzkohlegrill bessere Ergebnisse.



ÖL- UND FETTVORSCHLAG!

- Traubenkernöl,
- Sonnenblumenöl,
- Leinöl,
- Avocadoöl
- Rapsöl.

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

Reinigungsanleitung

Erste Inbetriebnahme

1. Waschen Sie die Grillroste von Hand mit Wasser und mildem Spülmittel, um Rückstände aus der Herstellung zu entfernen. Grillroste NICHT in der Spülmaschine reinigen.
2. Gründlich mit heißem Wasser abspülen und vollständig mit einem weichen Tuch trocknen, um zu verhindern, dass Feuchtigkeit in das Gusseisen **eindringt (Abb. 7)**.

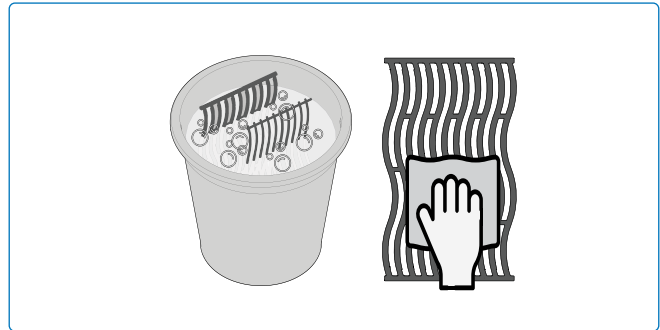


Abb. 7

Gusseiserne Roste

- Die Grillroste einbrennen, um eine Schutzschicht zu erzeugen, die Korrosion verhindert. Siehe Grilltipps – So brennen Sie Ihre Gusseisen Grillroste ein.

Edelstahlroste

- Reinigen Sie Edelstahl Grillroste, indem Sie den Grill vorheizen und mit einer Drahtbürste Rückstände entfernen **(Abb. 8)**.
- Edelstahl Grillroste verfärben sich durch regelmäßigen Gebrauch und hohe Grilltemperaturen dauerhaft.

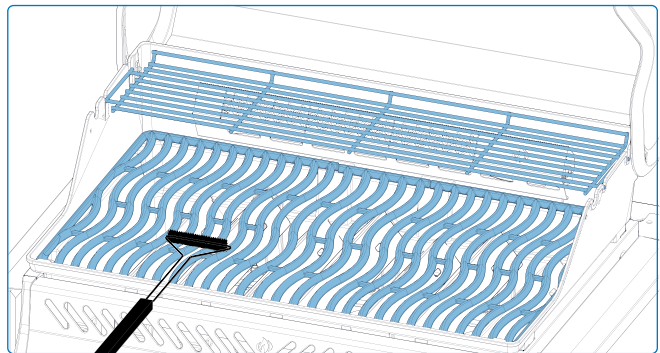


Abb. 8

Infrarot-Seitenbrenner

- Die meisten Tropfen und Speisereste, die auf die Oberfläche des Infrarotbrenners fallen, verbrennen aufgrund der hohen Hitze sofort.
- Reinigen Sie die Keramikplatte NICHT mit einer Drahtbürste.
- Verwenden Sie KEIN Wasser oder andere Flüssigkeiten zur Reinigung des Brenners. Plötzliche Temperaturschwankungen führen dazu, dass die Keramikplatte reißt.
- Zünden Sie den Brenner an und lassen Sie ihn 5–10 Minuten auf hoher Stufe laufen, um Rückstände zu entfernen **(Abb. 9)**.

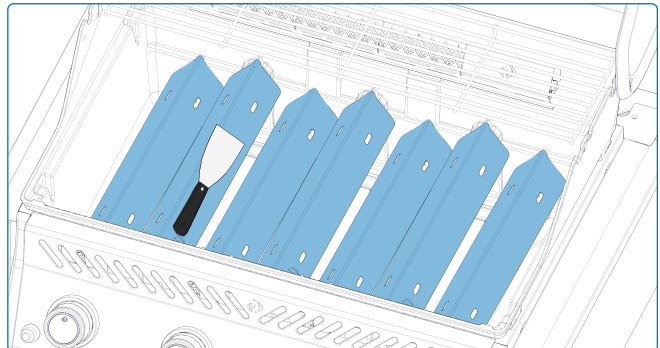


Abb. 9



- Tragen Sie beim Reinigen Ihres Grills stets Schutzhandschuhe und Schutzbrille.
- Gesammeltes Fett stellt eine Brandgefahr dar.

Innenraum des Grills

1. Entfernen Sie die Grillroste.
2. Verwenden Sie eine Messingdrahtbürste, um lose Rückstände von den Seiten und der Unterseite des Deckels zu entfernen.
3. Schaben Sie die Flammenschutz-Platten mit einem Spachtel oder Schaber ab und entfernen Sie anschließend die Asche mit einer Drahtbürste.
4. Entfernen Sie die Flammenschutz-Platten und bürsten Sie Rückstände mit einer Drahtbürste von den Brennern ab (**Abb. 10**)
5. Fegen Sie alle Rückstände aus dem Inneren des Grills in die Fettauffangschale.

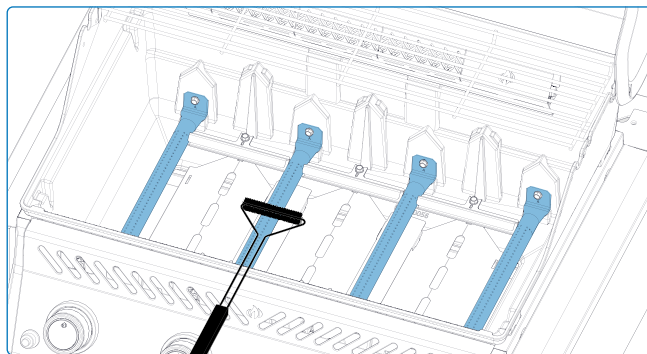


Abb. 10

Auffangschale

Jeder Grillkopf, Seitenbrenner und Einbaubrenner hat eine entsprechende Fettauffangschale. Die Fettauffangschale ist leicht durch Türen oder Öffnungen zugänglich.

- Fett und überschüssige Tropfen sammeln sich in der Fettauffangschale unter dem Grill und fließen in die Einweg-Fettschale (falls zutreffend).
- Verwenden Sie nur von Napoleon zugelassene Einsätze in der Fettauffangschale. Verwenden Sie KEINE Aluminiumfolie, Sand oder andere nicht zugelassene Materialien, da dies das ordnungsgemäße Abfließen des Fetts verhindert.
- Reinigen Sie die Fettauffangschale regelmäßig – etwa alle 4–5 Benutzungen –, um Fettsammlungen zu vermeiden (**Abb. 11**).

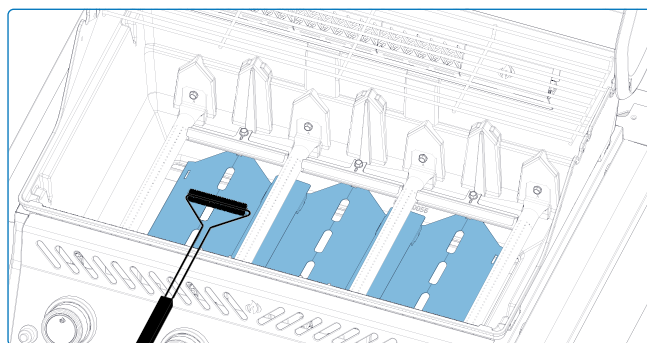


Abb. 11

Reinigungsschritte

1. Ziehen Sie die Fettauffangschale aus dem Grill, um Zugang zur Einweg-Fettschale zu erhalten oder die Fettauffangschale zu reinigen (**Abb. 12**).
2. Schaben Sie die Fettauffangschale mit einem Spachtel oder Schaber aus.
3. Tauschen Sie die Einweg-Fettschale alle 2–4 Wochen aus, abhängig von der Nutzung des Grills (falls zutreffend).
4. Wenden Sie sich an Ihren Napoleon-Händler, um Ersatzteile zu erhalten.

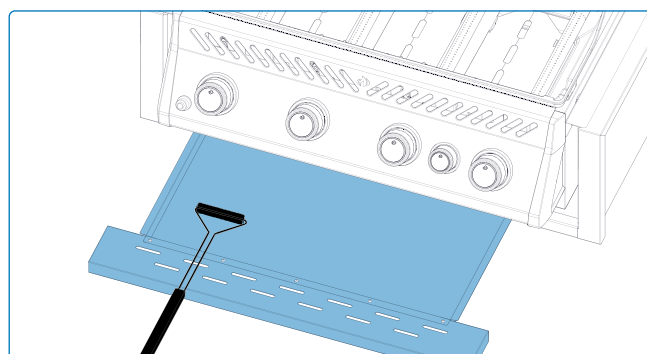


Abb. 12

! WARNUNG!

- Vor dem Reinigen: Alle Brenner ausschalten und Grill vollständig abkühlen lassen.
- Keinen Backofenreiniger für Grillteile verwenden.
- Keine Grillroste oder Teile in den Selbstreinigungs-Ofen legen.
- Grill in einem Bereich reinigen, wo Reinigungsmittel keine Terrassen oder Rasenflächen beschädigen.
- Grillsauce und Salz regelmäßig entfernen, da sie korrosiv sind und Grillteile schnell beschädigen.

Bedienfeld

Nur mit warmem Seifenwasser reinigen. Der Text ist direkt auf das Bedienfeld gedruckt und reibt sich mit der Zeit ab, wenn Scheuermittel oder Edelstahlreiniger verwendet werden. Durch richtige Reinigung bleibt der Text dunkel und lesbar (**Abb. 13**).

Aluminiumguss

Mit warmem Seifenwasser reinigen. Aluminium rostet nicht, aber hohe Temperaturen und Witterung können eine Oberflächenoxidation verursachen, die als weiße Flecken erscheint. Siehe „**Wartungsanweisungen**“ für Tipps zur Vermeidung von Aluminiumoxidation.

Außenfläche des Geräts

- Verwenden Sie nur einen nicht scheuernden Reiniger. Scheuermittel oder Stahlwolle zerkratzen die Oberfläche.
- Wischen Sie immer in Richtung der Maserung.
- Gehen Sie vorsichtig mit porzellanemaillierten Komponenten um. Die eingebrannte Emaille-Oberfläche ist glasartig und kann bei Stößen abplatzen.
- Edelstahlteile verfärben sich mit der Zeit bei Erwärmung und nehmen einen goldenen oder braunen Farbton an. Dies ist normal und beeinträchtigt die Leistung des Geräts nicht.



Abb. 13



GEFAHR!

- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Stahlwolle auf lackierten, porzellanbeschichteten oder Edelstahlteilen Ihres Grills, da dies die Oberfläche verkratzt.
- Vermeiden Sie ungeschützten Kontakt mit heißen Oberflächen.



SICHERHEIT ZUERST!

Tragen Sie bei Wartungsarbeiten an Ihrem Gerät stets Schutzhandschuhe und Schutzbrille.

Insektenschutz und Brenneröffnungen

Spinnen und Insekten werden oft von kleinen, geschlossenen Räumen angezogen. Um dieses Risiko zu verringern, stattet Napoleon die Brenner mit einem Insektenschutzgitter am Luftregler aus. Dies hilft, Nester im Inneren des Brenners zu verhindern, beseitigt das Problem jedoch nicht vollständig. Ein Nest oder Spinnennetz kann dazu führen, dass die Brennerflamme gelb oder orange wird und zu Feuer oder Rückzündungen am Luftregler unter dem Bedienfeld führen.

1. Entfernen Sie die Schraube(n), die den Brenner an der Rückwand des Grills befestigen. Schieben Sie den Brenner nach hinten und oben, um ihn zu entfernen (**Abb. 14**).
2. Reinigen Sie das Innere des Brenners mit einer flexiblen Venturirohrbürste. Schütteln Sie lose Rückstände durch den Gaseinlass aus dem Brenner (**Abb. 15**).
3. Brenneröffnungen und Ventildüsen auf Verstopfungen prüfen. Kochrückstände oder Korrosion können Öffnungen mit der Zeit verschließen.
4. Reinigen Sie verstopfte Brenneröffnungen mit einer aufgebogenen Büroklammer oder dem mitgelieferten Wartungsbohrer.
5. Verstopfte Öffnungen bei Bedarf mit dem mitgelieferten Bohrer ausbohren. Dies geht auch bei montiertem Brenner, das Entfernen erleichtert die Arbeit.
6. Biegen Sie den Bohrer während der Verwendung nicht, da er sonst brechen kann.
7. Verwenden Sie den Bohrer nur für Brenneröffnungen. Verwenden Sie ihn nicht an den Messingdüsen, die den Gasfluss regeln.
8. Vergrößern Sie die Brenneröffnungen nicht.
9. Stellen Sie sicher, dass das Insektenschutzgitter sauber, fest und frei von Fusseln oder Rückständen ist.

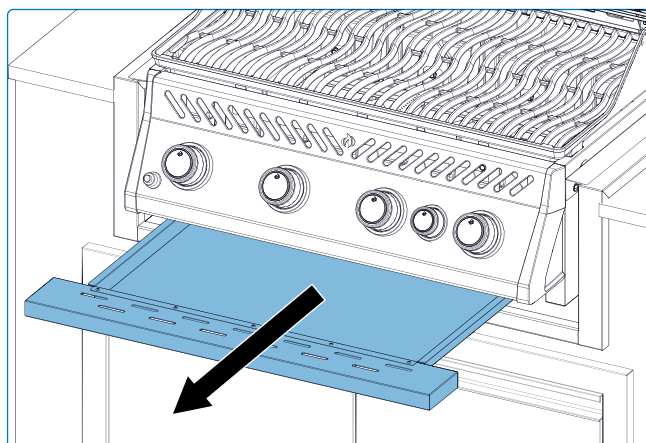


Abb. 14

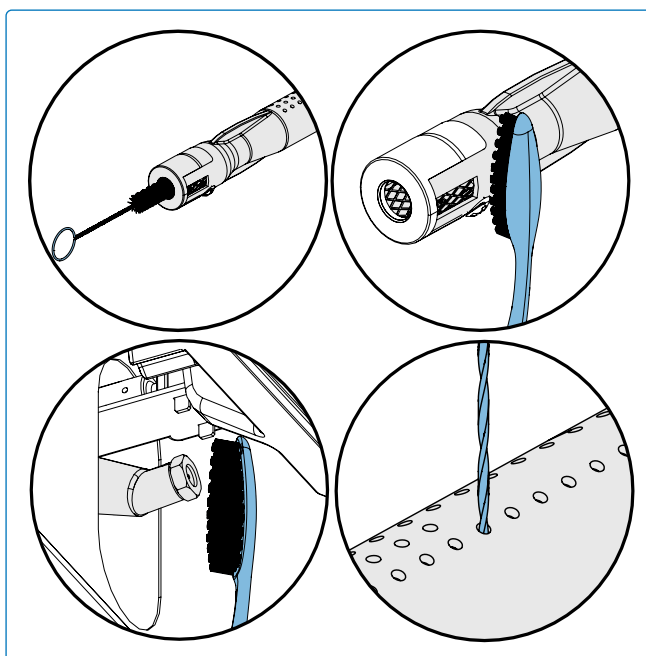


Abb. 15

10. Bauen Sie den Brenner wieder ein, indem Sie die Ausbau-Schritte in umgekehrter Reihenfolge durchführen.
11. Stellen Sie sicher, dass das Ventil beim Einbau korrekt in den Brenner eingesetzt wird.
12. Bauen Sie die Halterung der Flammenschutz-Platte wieder ein und ziehen Sie die Schrauben fest, um die Montage abzuschließen.



GEFAHR!

- Es ist sehr wichtig, dass das Ventil/ die Düse beim Wiedereinbau des Brenners nach der Reinigung und vor dem Anzünden Ihres Grills in das Brennerrohr eingeführt wird, da sonst Brand- oder Explosionsgefahr besteht.
- Drehen Sie das Gas an der Quelle ab und trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten ab.

Wartungsanleitung

Empfehlungen

Dieser Grill sollte jährlich von einem qualifizierten Techniker inspiziert und gewartet werden.

- Blockieren Sie **NICHT** den Luftstrom der Belüftung oder Verbrennungsluft.
- Halten Sie alle Lüftungsöffnungen im Zylindergehäuse frei von Verunreinigungen. Diese Öffnungen befinden sich an den Seiten des Wagens oder Gehäuses sowie an der Vorder- und Rückseite des unteren Regals.

Flammenbild

- Die Flammen sollten dunkelblau mit hellblauen Spitzen und gelegentlich gelben **erscheinen (Abb. 16)**
- Unzureichender Luftstrom führt zu Rußbildung und trägt gelben Flammen.
- Übermäßiger Luftstrom führt dazu, dass die Flammen unregelmäßig aufsteigen und das Zünden erschwert wird. Siehe Fehlerbehebung.
- Die Luftklappe ist werkseitig eingestellt und sollte unter normalen Bedingungen keine Anpassung erfordern. Anpassungen sind nur in extremen Situationen erforderlich.

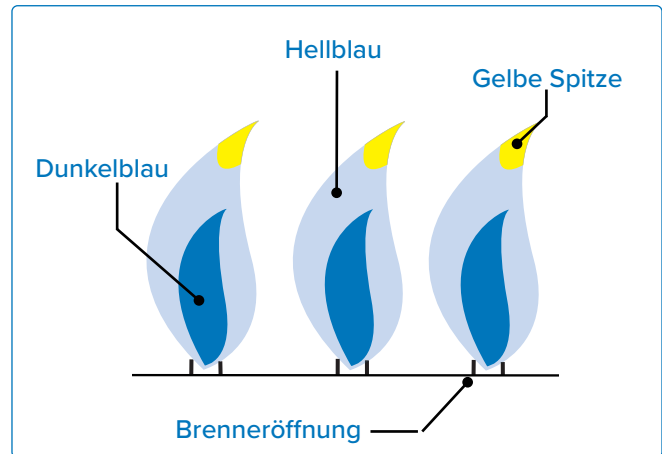


Abb. 16



HINWEIS:

Infrarotbrenner haben keine Luftregulierung.



WICHTIG!

- Düsenwechsel und Einstellungen der Luftklappe dürfen nur von einem qualifizierten Gasinstallateur durchgeführt werden.



WARNUNG!

- Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Dämpfen und Flüssigkeiten fern.
- Lassen Sie keine Speisereste oder Fett auf dem Grill zurück.

Sie können Nagetiere anziehen, die unhygienisch sind und Kabel durchknabbern können, wodurch elektrische Komponenten dauerhaft beschädigt werden können.



WIR MÖCHTEN HELFEN!

Kontaktieren Sie die Napoleon-Kundenserviceabteilung für empfohlene Ersatzteile unter +31 (0) 88 588 66 55.





Technische Daten

Die folgende Tabelle zeigt die Werte für die gesamte Wärmeleistung und den Gasverbrauch pro Einheit sowie alle zertifizierten Gase und Drücke. Überprüfen Sie, ob die Angaben auf dem



HINWEIS: Verwenden Sie nur Regler, die den hier angegebenen Druck liefern.

Typenschild mit dieser Liste übereinstimmen.

Gas-kategorie	Haupt-brennerdüse	Hintere Brennerdüse	Gesamt-wärmeleistung (gesamt)	Gasverbrauch (gesamt)	Gase / Drücke	Länder
 3B/P(30)	0.91 mm	1.0 mm	Hauptbrenner 13,6 kW Heckbrenner 3,7 kW	Hauptbrenner 989 g/h Heckbrenner 269 g/h	Butan 30 mbar Propangas 30 mbar	AL, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR
 3+(28-30/37)	0.91 mm	1.0 mm			Butan 28– 30 mbar, Propangas 37 mbar	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR
 3P(37)	0.91 mm	1.0 mm			Propangas 37 mbar	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL PT, RO, SI, SK, TR
 3B/P(50)	0.79 mm	0.88 mm			Butan 50 mbar, Propangas 50 mbar	AT, CH, CZ, DE, SK



REGISTRIEREN SIE IHR GERÄT!

Gehen Sie zu napoleon.com oder zu Ihrer Montageanleitung für Anweisungen zum Austausch von Ersatzteilen.



WIR MÖCHTEN HELFE!

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

Edelstahl in rauen Umgebungen

Edelstahl oxidiert oder verfärbt sich in Gegenwart von Chloriden und Sulfiden, insbesondere in Küstenregionen, warmen und sehr feuchten Gebieten sowie rund um Pools und Whirlpools. Diese Flecken sehen aus wie Rost, können aber leicht entfernt oder verhindert werden. Reinigen Sie Edelstahl- und Chromoberflächen alle 3–4 Wochen. Reinigen Sie mit warmem Seifenwasser.

Brennermodul-Wartung

- Extreme Hitze und eine korrosive Umgebung können zu Oberflächenkorrosion führen, auch wenn der Brenner aus dickwandigem 304-Edelstahl besteht.

Wartung und Schutz von Infrarotbrennern

Infrarotbrenner sind für eine lange Lebensdauer gebaut. Um ihre Funktion zu gewährleisten, schützen Sie die Keramikoberflächen vor Rissen. Eine rissige Oberfläche führt zu einer Fehlfunktion des Brenners.



WICHTIG!

- Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Anweisungen entstehen, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

Abstandslüftung für heiße Luft

- Heiße Luft muss aus dem Gerät entweichen können, damit die Brenner ordnungsgemäß funktionieren.
- Die Brenner können mit zu wenig Sauerstoff versorgt werden, wenn die heiße Luft nicht entweichen kann, was zu Rückzündungen führt.

Maßnahmen zur Vermeidung von Schäden an Keramikoberflächen

1. Verwenden Sie niemals Wasser, um Flammen zu löschen oder Aufflackern zu kontrollieren (**Abb. 17**)
2. Halten Sie kaltes Wasser (Regen, Sprinkler, Schläuche usw.) von heißen Keramikbrennern fern. Plötzliche Temperaturänderungen lassen die Keramikplatte reißen.
3. Betreiben Sie den Brenner nicht, wenn die Keramik nass ist. Dampfansammlungen können Druck erzeugen, der die Keramik zum Reißen bringt.
4. Vermeiden Sie wiederholtes Durchnässen. Überschüssiges Wasser lässt die Keramik aufquellen, reißen und zerbröckeln.
5. Wenn Sie stehendes Wasser im Grill finden, überprüfen Sie die Keramik auf Feuchtigkeit. Entfernen Sie den Brenner, drehen Sie ihn zum Entleeren um und lassen Sie ihn gründlich im Innenbereich trocknen.
6. Schützen Sie den Brenner vor Stößen. Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit Grillrosten und Zubehör in der Nähe der Keramik.

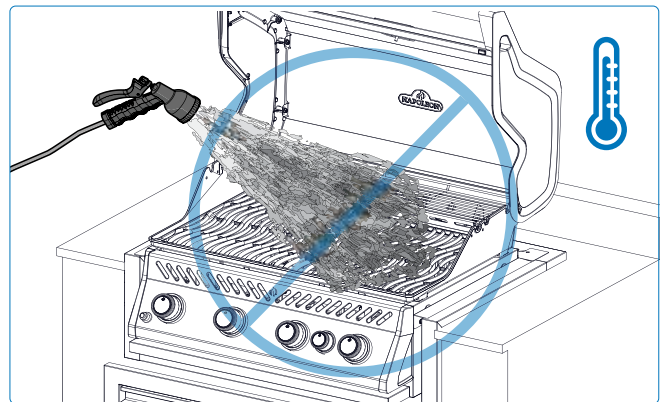


Abb. 17



GEFAHR!

- Drehen Sie das Gas an der Quelle ab und trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten ab.
- Wartungsarbeiten sollten nur durchgeführt werden, wenn der Grill abgekühlt ist, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eine Dichtigkeitsprüfung muss jährlich sowie nach dem Austausch eines Teils der Gasstrecke oder bei Gasgeruch durchgeführt werden.



SICHERHEIT ZUERST!

Decken Sie niemals mehr als 75 % der Kochfläche eines Haupt- oder Seitenbrenners mit festem Metall ab (z. B. Grills oder Pfannen)

Fehlerbehebung

Zündprobleme

- Haupt-, Rück- oder Seitenbrenner zünden nicht mit dem Zünder, lassen sich aber mit einem Streichholz entzünden.
- Brenner zünden sich nicht gegenseitig über die Querlicht-Halterungen.

	Mögliche Ursachen	Lösung
Hauptbrenner	JETFIRE™-Auslass ist verschmutzt oder verstopft	Reinigen Sie den JETFIRE™-Auslass mit einer weichen Bürste.
	Verschmutzte oder korrodierte Querlicht-Halterungen	Bei Bedarf reinigen oder ersetzen.
Rück- und Seitenbrenner	Abhebende Flammen am Brenner	Schließen Sie die Luftklappe wie im Abschnitt „Wartungsanweisungen – Einstellung der Verbrennungsluft“ dieses Benutzerhandbuchs beschrieben. WICHTIG! Diese Einstellung muss von einem qualifizierten Gasinstallateur durchgeführt werden.
	Lose Elektrodenleitung oder Schalteranschlussdrähte	Stellen Sie sicher, dass alle Anschlussdrähte vom Modul zum Zündschalter (falls vorhanden) fest an ihren jeweiligen Anschlüssen befestigt sind. Stellen Sie sicher, dass das Elektrodenkabel fest mit dem Anschluss auf der Rückseite des Zünders verbunden ist.

Abblätternde Farbe

- Die Farbe scheint abzuplatzen.

	Mögliche Ursachen	Lösung
	Fettablagerungen auf den Innenflächen.	Dies ist kein Defekt. Die Oberfläche von Deckel und Haube besteht aus Porzellan oder Edelstahl und wird nicht abblättern. Was wie abblätternde Farbe aussieht, ist verhärtetes Fett, das zu farbähnlichen Flocken trocknet. Regelmäßige Reinigung verhindert dies. Siehe Abschnitt „Reinigungsanweisungen“ für weitere Details.

Geräusche und ungleichmäßige Hitze

- Summender Regler.
- Übermäßige Flammenbildung und ungleichmäßige Hitze.

Mögliche Ursachen	Lösung
Normales Summen an heißen Tagen.	Kein Defekt: Interne Vibrationen im Regler verursachen das Summen, ohne Leistung oder Sicherheit zu beeinträchtigen. Summende Regler werden NICHT ersetzt.
Das Flaschenventil wurde zu schnell geöffnet.	Öffnen Sie das Flaschenventil langsam.
Flammenschutz-Platten falsch installiert.	Flammenschutz-Platten mit den Löchern nach vorne und den Schlitzen nach unten montieren. Siehe Montageanleitung.
Unzureichende Erwärmung.	Heizen Sie das Gerät mit den Brennern auf höchster Stufe für 10 bis 15 Minuten vor.
Übermäßige Fett- und Ascheablagerungen auf der Auffangschale.	Reinigen Sie die Auffangschale regelmäßig. Legen Sie die Schale nicht mit Aluminiumfolie aus. Siehe Abschnitt „ Reinigungsanweisungen “

Infrarotbrenner schlägt zurück

- Während des Betriebs macht der Brenner plötzlich ein lautes „Wusch“-Geräusch, gefolgt von einem kontinuierlichen Brennergeräusch und wird schwächer oder hat beim Start eine große Flamme.

Mögliche Ursachen	Lösung
Keramikplatten sind mit Fettablagerungen und Tropfen überladen. Öffnungen sind verstopft.	Brenner ausschalten und mindestens 2 Minuten abkühlen lassen. Danach erneut zünden und 5 Minuten auf höchster Stufe brennen lassen, bis die Keramikplatten gleichmäßig rot glühen.
Brenner überhitzt aufgrund unzureichender Belüftung. Zu viel Grillfläche ist durch Grill oder Pfanne abgedeckt.	Nicht mehr als 75 % der Grillfläche mit Gegenständen oder Zubehör abdecken. Brenner AUS drehen, mindestens 2 Minuten abkühlen lassen, dann erneut entzünden.
Undichte Dichtung um die Keramikplatte oder ein Schweißnahtfehler im Brennergehäuse.	Lassen Sie den Brenner abkühlen und überprüfen Sie ihn sorgfältig auf Risse. Kontaktieren Sie Ihren autorisierten Napoleon-Händler, um ein Ersatz-Brennergehäuse zu bestellen, falls Risse festgestellt werden.
Unzureichende Erwärmung.	Heizen Sie den Grill mit beiden Hauptbrennern auf hoher Stufe für 10 bis 15 Minuten vor.
Übermäßige Fett- und Ascheablagerungen auf den Flammenschutz-Platten und in der Fettauffangschale.	Reinigen Sie die Flammenschutz-Platten und die Fettauffangschale regelmäßig. Legen Sie die Schale nicht mit Aluminiumfolie aus. Siehe „ Reinigungsanweisungen “.

Gasfluss

- Niedrige Hitze oder niedrige Flamme, wenn das Ventil auf hoch gestellt ist.
 - Brenner brennen mit gelber Flamme, begleitet vom Geruch nach Gas.
 - Flammen heben sich vom Brenner ab,
- begleitet vom Geruch nach Gas und möglichen Zündschwierigkeiten.
- Brennerleistung auf HOCH, aber Einstellung ist NIEDRIG. Dröhnendes Geräusch und flackernde blaue Flamme an der Brenneroberfläche.

Mögliche Ursachen	Lösung
Propangas – falsches Zündverfahren.	Stellen Sie sicher, dass das Zündverfahren sorgfältig befolgt wird. Alle Gasventile müssen in der AUS-Position sein, wenn das Tankventil geöffnet wird. Öffnen Sie das Tankventil langsam, damit sich der Druck ausgleichen kann. Siehe Betrieb – „ Zündanweisungen “ Abschnitt.
Unsachgemäßes Vorheizen.	Heizen Sie den Grill mit beiden Hauptbrennern auf hoher Stufe für 10 bis 15 Minuten vor.
Mögliches Spinnennetz oder andere Rückstände.	Reinigen Sie das Brennerdüsendgehäuse gründlich von Nestern oder Netzen, indem Sie es entfernen und den Anweisungen in diesem Handbuch folgen. Siehe „ Reinigungsanweisungen “ Abschnitt.
Unsachgemäße Einstellung des Luftschiebers.	Öffnen oder schließen Sie den Luftschieber leicht gemäß diesem Handbuch. Siehe „ Wartungsanweisungen “ Abschnitt. WICHTIG! Dies muss von einem qualifizierten Gasinstallateur durchgeführt werden.
Kein Gas vorhanden.	Überprüfen Sie den Gasstand im Propangaszylinder.
Versorgungsschlauch ist eingeklemmt.	Versorgungsschlauch bei Bedarf neu positionieren.
Propangasregler im Niedrigdurchflusszustand.	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 verstreichen, damit sich der Druck ausgleichen kann, bevor Sie den Zündanweisungen folgen, um den Grill zu starten. Stellen Sie sicher, dass das Zündverfahren jedes Mal beim Kochen sorgfältig befolgt wird. Alle Gasventile müssen AUS sein, wenn das Tankventil geöffnet wird. Öffnen Sie das Tankventil immer langsam.

NAPOLEON® PRODUKT GARANTIE



FÜR LE, LEX (Grillwagen und -köpfe), ROGUE® und PRO 605 CSS 15 Jahre Napoleon® Gasgrills Eingeschränkte Garantie

NAPOLEON® garantiert, dass die Komponenten Ihres neuen NAPOLEON®-Produkts ab dem Kaufdatum für einen Zeitraum von fünf Jahren frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind:

Aluminium-Gussteile/Edelstahl-Basis	15 Jahre
Edelstahl-Deckel	15 Jahre
Deckel mit Porzellanbeschriftung	15 Jahre
Edelstahl-Kochroste	15 Jahre
Edelstahl-Rohrbrenner	10 Jahre ^{plus 15}
Flammschutzeinsätze aus Edeltah	5 Jahre ^{plus 15}
Porzellan-benannte Gusseisen-Kochroste	5 Jahre ^{plus 15}
Keramik-Infrarotbrenner (ohne Mesh).....	5 Jahre ^{plus 15}
Alle anderen Teile	2 Jahre

Plus Id: bezieht sich auf eine verlängerte Garantiezeit, in der wir dem Käufer während der gesamten Lebensdauer* des Grills Ersatzteile zu 50 % des aktuellen Verkaufspreises liefern.

Plus 15: bezieht sich auf eine verlängerte Garantiezeit, während der wir dem Käufer für weitere 15 Jahre Ersatzteile zu 50 % des aktuellen Verkaufspreises liefern.

Plus 10: bezieht sich auf eine verlängerte Garantiezeit, während der wir dem Käufer für weitere 10 Jahre Ersatzteile zu 50 % des aktuellen Verkaufspreises liefern.

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

Diese Garantie ist gültig in: der Europäischen Union, der Schweiz, Andorra, San Marino, Norwegen, Island und Liechtenstein.

Die gesetzlichen Ansprüche des Kunden bei Mängeln gemäß WKRL - (EU) 2019/711) werden durch diese Garantie nicht berührt, eingeschränkt oder verändert. Die Geltendmachung der gesetzlichen Ansprüche hat kostenlos zu erfolgen.

BEDINGUNGEN UND BESCHRÄNKUNGEN DER GARANTIE

NAPOLEON® garantiert, dass seine Produkte frei von Mängeln sind, ausschließlich für den ursprünglichen Käufer und nur, wenn der Kauf über einen offiziellen NAPOLEON®-Händler erfolgt ist. Die folgenden Bedingungen und Einschränkungen gelten:

Die vorliegende Herstellergarantie ist unter keinen Umständen übertragbar oder verlängerbar, auch nicht durch einen unserer Vertreter. Der Gasgrill muss von einem lizenzierten, autorisierten Servicetechniker oder Auftragnehmer installiert werden.

Die Installation muss gemäß den mitgelieferten Installationsanweisungen sowie allen lokalen und nationalen Bau- und Brandschutzvorschriften erfolgen. Diese eingeschränkte Garantie deckt keine Schäden ab, die durch unsachgemäße Bedienung, mangelnde Wartung, Fettbrände, Umwelteinflüsse, Unfälle, Modifikationen, Missbrauch oder Vernachlässigung verursacht wurden.

Der Einbau von Ersatzteilen anderer Hersteller führt zum Erlöschen dieser Garantie.

Verfärbungen von Kunststoffteilen durch den Einsatz chemischer Reinigungsmittel oder Sonneneinstrahlung sind nicht durch diese Garantie abgedeckt.

Von der Garantie ausgeschlossen sind außerdem: Kratzer, Dellen, Lackfehler, Beschichtungen, Korrosion oder Verfärbungen durch Hitzeeinwirkung oder abrasive sowie chemische Reinigungsmittel, Absplitterungen an porzellanbeschichteten Teilen und sämtliche Bauteile, die bei der Installation des Gasgrills verwendet wurden. Wenn ein Teil innerhalb des Garantiezeitraums so stark beschädigt ist, dass es nicht mehr funktionsfähig ist (z. B. durch Rost oder Durchbrennen), wird dem Kunden ein Ersatzteil bereitgestellt.

Nach dem ersten Jahr behält sich NAPOLEON® im Rahmen dieser Garantie das Recht vor, jede Garantieverpflichtung nach eigenem Ermessen aufzuheben, indem dem ursprünglichen Käufer der Großhandelspreis der betreffenden defekten Garantieteile erstattet wird.

NAPOLEON® übernimmt keine Verantwortung für Installationsarbeiten, Arbeitsstunden oder sonstige Kosten, die mit dem Wiedereinbau eines Garantieteils verbunden sind. Solche Kosten werden von der vorliegenden Garantie nicht abgedeckt.

Ungeachtet der Bestimmungen dieser Garantie ist die Haftung von NAPOLEON® gemäß dieser Garantie auf das Vorstehende beschränkt und deckt keine direkten, indirekten oder Folgeschäden ab.

Diese Garantie definiert die Pflichten und Haftung von NAPOLEON® in Bezug auf den NAPOLEON®-Gasgrill. NAPOLEON® übernimmt keine weitere Haftung im Zusammenhang mit dem Verkauf dieses Produkts und ermächtigt keine Drittpartei, im Namen von NAPOLEON® eine andere Haftung zu übernehmen. NAPOLEON® übernimmt keine Verantwortung für: Überhitzung oder das Erlöschen der Flamme durch Umwelteinflüsse wie starken Wind oder unzureichende Belüftung.

NAPOLEON® haftet nicht für Schäden am Gasgrill, die durch Witterung, Hagel, unsachgemäße Handhabung, aggressive Chemikalien oder Reinigungsmittel verursacht wurden. Garantieansprüche müssen durch einen Kaufnachweis oder eine Kopie davon mit Angabe der Serien- und Modellnummer belegt werden.

NAPOLEON® behält sich das Recht vor, das Produkt oder Teile davon von einem seiner Vertreter inspizieren zu lassen, bevor eine Garantieverpflichtung erfüllt wird.

NAPOLEON® übernimmt keine Versandkosten, Arbeitsstunden oder Exportzölle.

GARANTIEGEBER:

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

☎ +31 (0) 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com

5 YEARS IAMS



50 Jahre Lösungen für Wohnkomfort.



Napoleon® Produkte sind durch ein oder mehrere US-amerikanische, kanadische und/oder ausländische Patente oder laufende Patentanmeldungen geschützt.



Adresse

Wolf Steel Ltd.

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



Telefon

Europa

+31 (0) 88 588 66 55

Online

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com