



SERIE INTEGRIERT

Benutzerhandbuch

BI32 BI12 & BI10 | BIG32-1, BIG38-1 & BIG44-1

BIB10 BIB12 & BIB18.

Die in diesem Handbuch abgebildeten Grills können vom erworbenen Modell abweichen.



Sagen Sie uns Ihre Meinung!

Besuchen Sie [Napoleon.com](https://www.napoleon.com), um eine Rezension zu schreiben



Seriennummer einfügen



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZU IHREM NAPOLEON-GRILL!

Sie sind dem perfekten Grillerlebnis gerade einen Schritt näher gekommen

WIR MÖCHTEN, DASS IHR GRILLERLEBNIS UNVERGESSLICH UND SICHER IST.

Bitte lesen und befolgen Sie dieses Benutzerhandbuch, bevor Sie den Grill benutzen, um Sachschäden, Verletzungen oder tödliche Unfälle zu vermeiden.

Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Werbeaufkleber und Karten vom Grill.

NUR IM FREIEN AN EINEM GUT BELÜFTETEN ORT VERWENDEN.

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

GEFAHR!

WENN SIE GAS RIECHEN:

- Stellen Sie die Gaszufuhr zum Gerät ab
- Löschen Sie offenes Feuer
- Öffnen Sie den Deckel

Wenn der Geruch anhält, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort Ihren Gasanbieter oder die Feuerwehr.



ACHTUNG!

Versuchen Sie nicht, das Gerät anzuzünden, wenn Sie nicht zuvor den Abschnitt „ZÜNDEN“ in diesem Handbuch gelesen haben

Lagern und verwenden Sie kein Benzin oder andere entzündliche Flüssigkeiten oder Gase in der Nähe dieses oder eines anderen Gerätes

Lagern Sie keine Gasflaschen, die nicht zum Gebrauch angeschlossen sind, in der Nähe dieses oder eines anderen Gerätes

Wenn diese Anweisungen nicht genau befolgt werden, kann es zu Bränden oder Explosionen kommen, die Sachschäden, Personenschäden oder den Tod zur Folge haben können



Weisen Sie Erwachsene und Kinder auf die Gefahren heißer Oberflächen hin. Lassen Sie kleine Kinder nicht unbeaufsichtigt in die Nähe des Grills.

HINWEIS FÜR INSTALLATEURE:
Überlassen Sie diese Anleitung dem Besitzer des Grills zum späteren Gebrauch.

HINWEIS FÜR VERBRAUCHER:
Bewahren Sie diese Anleitung für den späteren Gebrauch auf.

Willkommen bei Napoleon!

SICHER IST SICHER



ACHTUNG! ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Dieser Grill muss unter Beachtung der örtlichen Vorschriften aufgebaut werden.



ACHTUNG! ELEKTRIK-SCHUTZMASSNAHMEN

Halten Sie sämtliche Stromkabel und Brennstoffzufuhrschläuche von heißen Oberflächen fern.

Schließen Sie zuerst alle elektrischen Komponenten an das Gerät an und stecken Sie dann den Stecker in die Steckdose. Verwenden Sie für dieses Outdoor-Kochgerät nur FI-Schalter (Fehlerstromschutzschalter).

Entfernen Sie niemals den Erdungsstecker. Verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die für die Leistung des Geräts und die Verwendung im Freien zugelassen sind.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, ersetzen Sie es durch ein vollständiges Netzkabel und einen von Napoleon empfohlenen Transformator.



ACHTUNG! AUFBAU UND MONTAGE

Bauen Sie diesen Grill genau nach den Anweisungen der Montageanleitung auf. Wenn der Grill im Geschäft zusammengebaut wurde, überprüfen Sie die Montageanleitung, um sicherzustellen, dass der Aufbau korrekt erfolgt ist.

Führen Sie die erforderliche Prüfung auf Lecks durch, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen.

Nehmen Sie unter keinen Umständen Umbauten am Grill vor.

Verwenden Sie nur den mit dem Grill mitgelieferten Druckregler und Schlauch oder Ersatzteile, die ausdrücklich von Napoleon empfohlen werden.



ACHTUNG! BETRIEB

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Grills vollständig durch.

Führen Sie vor jedem Gebrauch, jährlich und bei Wechsel von Gaskomponenten eine Prüfung auf Lecks am Grill durch.

Befolgen Sie sorgsam die Anweisungen zum Anzünden des Grills.



ACHTUNG! LAGERUNG UND NICHTGEBRAUCH

Stellen Sie die Gaszufuhr am Ventil ab. Entfernen Sie den Verbindungsschlauch zwischen Gasflasche und Grill.

Entfernen Sie die Gasflasche und lagern Sie diese draußen, an einem gut belüfteten Ort außerhalb der Reichweite von Kindern.

Lagern Sie Gasflaschen NIEMALS in Gebäuden, Garagen, Schuppen oder anderen geschlossenen Räumen.



ACHTUNG! KORREKTE PRODUKTENTSORGUNG

Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden sollte. Um mögliche Umwelt- oder Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, sollten Sie Abfall

verantwortungsbewusst trennen, um ein nachhaltiges Recycling von Wertstoffen zu unterstützen. Wenn Sie Ihr Altgerät zurückgeben möchten, nutzen Sie bitte das Rückgabe- und Sammelsystem oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Dieser kümmert sich dann um ein umweltgerechtes Recycling.

INHALT

Willkommen bei Napoleon! 3

Sicher ist sicher

Vollständige Systemfunktionen 4

Vorbereitung 5

Vorgesehene Maße

Gasverbindungen

Prüfung auf Lecks

Betrieb 10

Anzünden des Grills

Grillanleitung

Verwendung von Heckbrenner und

Drehspieß

Die Grillerlebnis-Checkliste

Grillroste aus Gusseisen einbrennen

Anleitung zum Infrarot-Grillen 16

Reinigungsanleitung 17

Wartung 20

Art der Flamme

Technische Daten

Edelstahl in rauen Umgebungen

Fehlerbehebung 23

Diagramm: Elektrische Verbindungen

Garantie 27



+31 345 588655



eu.info@napoleon.com



www.napoleon.com

Vollständige Systemfunktionen

ACCU-PROBE™ Thermometer zum einfachen Ablesen der Temperatur für perfekte Ergebnisse

Zwei Infrarot-Drehspieß-Heckbrenner. Perfekt zum Garen bei hohen Temperaturen und für langsames Braten

Nahtlose Edelstahlkonstruktion für eine perfekte Montage und langlebige Qualität

Innenbeleuchtung für nächtliche Unterhaltung

Oberer Brenner mit geteilter Oberfläche für vielseitige Grillmöglichkeiten und köstliche Beilagen, Soßen und mehr

Sofortzündung **JETFIRE™** für einen schnellen, einfachen Start

Brenner aus schwerem Edelstahl für langlebige Qualität

Die einklappbaren Drehspießgabeln lassen sich bequem im Aufbewahrungsfach verstauen.

Besonders praktische integrierte Lagerung für Drehspieß-Kit

Großer verchromter Warmhalterost zur Erweiterung des Grillbereichs

Große **WAVE™** Grillroste aus Edelstahl in zwei Positionen für unverwechselbare Grillstreifen

Zweistufige Flammenschutzsätze aus Edelstahl sorgen für gleichmäßige Hitze und verdampfen herabtropfendes Fett für ein intensives Aroma

Grillsystem mit speziellem dualem Infrarot-**SIZZLE ZONE™**-Brenner für perfekt gegrillte Steaks

Drehspießhalterungen für eine bequeme Befestigung an beiden Seiten des Grills

Beleuchtete Bedienelemente für nächtliches Grillvergnügen

Leichter Zugriff auf die Fettauffangschale mit Rollenlagern aus Edelstahl für eine effiziente Wartung



Die in diesem Handbuch abgebildeten Grills können vom erworbenen Modell abweichen. Dargestelltes Modell: BIG 44-1

Vorbereitung



GEFAHR/ACHTUNG! Weist auf Gefahren hin, die zu Bränden, Explosionen, zum Tod oder zu schweren Körperverletzungen führen können.



ACHTUNG/VORSICHT! Weist auf Gefahren hin, die zu leichten Körperverletzungen oder Sachschäden führen können.



Tragen Sie Schutzhandschuhe.



Tragen Sie eine Schutzbrille.



VORSICHT! Heiße Oberfläche.



Wichtige Informationen.



Bei der Durchführung von Gaslecktests sollten Sie niemals rauchen. Funken oder Flammen können Feuer, Explosionen, Sachschäden, schwere Körperverletzungen oder tödliche Unfälle verursachen.



Verwenden Sie niemals offene Flammen, um Gaslecks zu finden. Funken oder Flammen können Feuer, Explosionen, Sachschäden, schwere Körperverletzungen oder tödliche Unfälle verursachen.



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

WEITERE HINWEISE FÜR EINEN SICHEREN BETRIEB

- Leiten Sie den Schlauch nicht unter der Tropfschale hindurch. Halten Sie ausreichenden Abstand des Schlauchs zum Boden des Geräts ein.
- Stellen Sie sicher, dass die Grillplatten gemäß den Anweisungen zur Installation der Grillplatten richtig positioniert sind.
- Die Brennersteuerungen müssen ausgeschaltet sein, wenn das Gaszylinderventil geöffnet wird.
- Zünden Sie die Brenner nicht an, wenn der Deckel geschlossen ist.
- Betreiben Sie die hinteren Brenner nicht gleichzeitig mit den Hauptbrennern.
- Schließen Sie den Deckel des Seitenbrenners nicht, wenn er in Betrieb ist oder heiß ist.
- Frittieren Sie keine Lebensmittel auf dem Seitenbrenner.
- Verstellen Sie die Grillroste nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist oder heiß ist.
- Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.
- Schalten Sie die Gaszufuhr nach Gebrauch an der Quelle aus.
- Ändern Sie das Gerät nicht.
- Wartungsarbeiten sollten nur bei abgekühltem Grill durchgeführt werden.
- Bewahren Sie Feuerzeuge, Streichhölzer oder andere brennbare Materialien nicht im Gehäuse oder in der Gewürzschublade auf.
- Halten Sie alle elektrischen Versorgungskabel und Kraftstoffversorgungsschläuche von allen beheizten Oberflächen fern.
- Reinigen Sie regelmäßig die Fettschale, die Tropfschale und die Grillplatten, um Ablagerungen und Fettbrände zu vermeiden.
- Halten Sie den Infrarotbrenner und die Venturiröhren des Hauptbrenners regelmäßig frei von Spinnweben und anderen Hindernissen, indem Sie sie inspizieren und reinigen.
- Lassen Sie kaltes Wasser (Regen, Sprinkler, Schlauch usw.) nicht mit dem heißen Grill in Kontakt kommen. Eine sofortige Temperaturänderung kann das Porzellan beschädigen und die keramischen Brenner zerbrechen.
- Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger, um Teile des Grills zu reinigen.
- Stellen Sie den Grill nicht an einem Ort auf, der starken Winden ausgesetzt ist, insbesondere wenn der Wind direkt von hinten auf den Grill trifft.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unter brennbaren Konstruktionen.
- Bedecken Sie niemals mehr als 75% der Kochfläche mit massivem Metall.
- Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Halten Sie immer einen Mindestabstand von 17" (431 mm) zur Rückseite und 9" (228,6 mm) zu den Seiten zu brennbaren Materialien ein.
- Das Modell BIB18PB erfordert einen Mindestabstand von 17" (431 mm) zur Rückseite und 20" (508 mm) zu den Seiten.
- Halten Sie immer einen Mindestabstand von 17" (431 mm) zu anderen zusätzlichen Geräten ein.

VORSICHT! Der Anschluss des Gasschlauchs muss durch einen lizenzierten Gasinstallateur erfolgen. Vor Inbetriebnahme des Grills ist eine Prüfung auf Lecks durchzuführen.

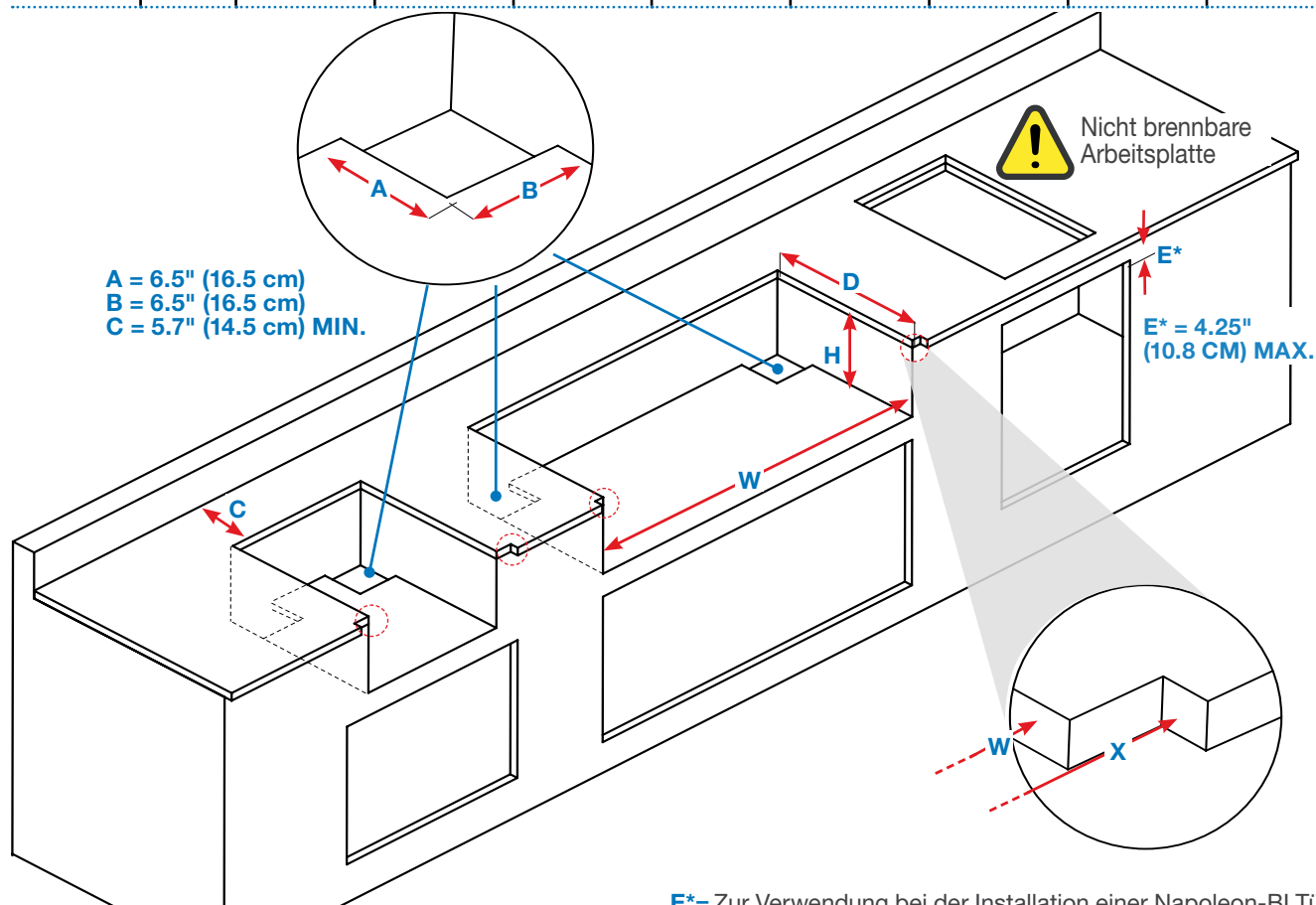
VORSICHT! Stellen Sie sicher, dass die Schläuche nicht mit heißen Oberflächen des Grills in Berührung kommen.

ACHTUNG! Verschieben Sie den Grill nicht, während er in Betrieb bzw. heiß ist.



VORGESEHENE MASSE

MODELL		MASSE ÖFFNUNG (CM)				MASSE ÖFFNUNG (CM) MONTAGE EINBAU-EINFASSUNG			
		W	X	D	H	W	X	D	H
BIG32-1 / BI32	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	-	-	-	-	-
BIG38-1	Min.	36 / 91.4	39.50 / 100.3	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	40 / 101.6	41.38 / 105.1	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	38 / 96.5	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIG44-1	Min.	42 / 106.7	45.50 / 115.6	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	46 / 116.8	47.38 / 120.3	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	44 / 111.8	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIB18	Min.	18 / 45.7	21.50 / 54.6	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	22 / 55.9	23.38 / 59.4	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	20 / 50.8	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIB12 / BI12	Min.	12 / 30.5	15.50 / 39.4	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	16 / 40.6	17.38 / 44.1	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	14 / 35.6	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIB10 / BI10	Min.	10 / 25.4	-	18.75 / 47.6	6 / 15.2	-	-	-	-
	Max.	12 / 30.5	-	20.75 / 52.7	-	-	-	-	-



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

ACHTUNG! Schrankgehäuse und Schrank MÜSSEN aus nicht brennbarem Material bestehen, wenn das Gerät nicht mit einer dafür vorgesehenen Einbau-Einfassung versehen ist. Genauere Angaben finden Sie in der Auflistung von Teilen in der Montageanleitung.

VORSICHT! Wenn das Gehäuse einen LPG-Zylinder beherbergt, muss diese Konstruktion den Anweisungen für das eingebaute Zylindergehäuse entsprechen. Siehe 'Gasanschluss'.



EINBAUGRILLS – MINDESTABSTÄNDE ZU BRENNBAREN MATERIALIEN

GERÄT	BTU'S	ABSTAND ZWISCHEN ZUSÄTZLICHEN GERÄTEN UND DEM DREHSPIESSGRIFF (FALLS ZUTREFFEND)		ABSTAND ZWISCHEN ZUSÄTZLICHEN GERÄTEN UND DEM DREHSPIESSMOTOR (FALLS ZUTREFFEND)	
BI32		Beachten Sie die Angaben des jeweiligen Zusatzgeräts.		Beachten Sie die Angaben des jeweiligen Zusatzgeräts.	
BIR32RB		Beachten Sie die Angaben des jeweiligen Zusatzgeräts.		Beachten Sie die Angaben des jeweiligen Zusatzgeräts.	
BIG32RB		Beachten Sie die Angaben des jeweiligen Zusatzgeräts.		Beachten Sie die Angaben des jeweiligen Zusatzgeräts.	
BIG38RB		Beachten Sie die Angaben des jeweiligen Zusatzgeräts.		Beachten Sie die Angaben des jeweiligen Zusatzgeräts.	
BIG44RB		Beachten Sie die Angaben des jeweiligen Zusatzgeräts.		Beachten Sie die Angaben des jeweiligen Zusatzgeräts.	
BIG32FT	24,000	4 in	102 mm	11 in	279 mm
BI/BIB10	10,000	1 in	25 mm	8 in	203 mm
BI/BIB12	30,000	5 in	127 mm	12 in	305 mm
BIB18IR	30,000	5 in	127 mm	12 in	305 mm
BIB18RT	30,000	5 in	127 mm	12 in	305 mm
BIB18PB	60,000	13 in	330 mm	17 in	432 mm

Die Mindestabstände wurden mit Napoleon-Geräten gemäß den jeweiligen Gerätezulassungen geprüft.

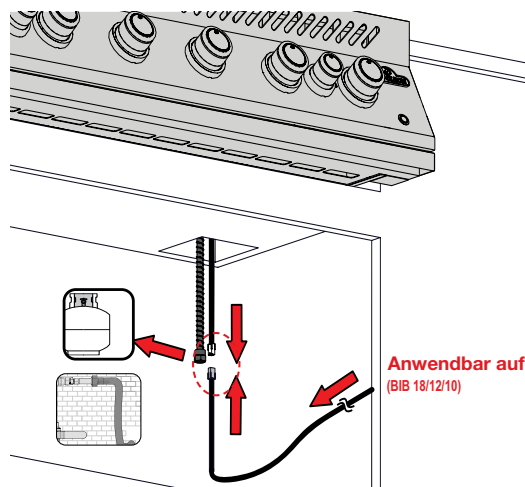
GASVERBINDUNGEN

Gas Cylinder

Verwenden Sie eine Propangasflasche von mindestens 6 kg oder eine Butangasflasche von 13 kg, die gemäß nationaler und regionaler Vorschriften hergestellt und gekennzeichnet ist. Überprüfen Sie, dass die Gasflasche genügend Gas zum Betrieb des Geräts enthält. Wenden Sie sich im Zweifel an Ihren Gaslieferanten vor Ort.

Hinweis: Für eine optimale Leistung sollte der Grill mit Propan gas betrieben werden.

Nutzen Sie das Fach nur für die Aufbewahrung von Gasflaschen, die an das Gerät angeschlossen sind. Platzieren Sie nur Gasflaschen im integrierten Fach, die die maximalen Abmessungen für Breite und Höhe nicht überschreiten. Ersatzflaschen dürfen nicht im Fach oder in unmittelbarer Nähe eines Geräts, das gerade benutzt wird, gelagert werden.



Gasschlauch zu einer Gas-Hausanschlussleitung

Dieser Grill muss mit einem Gasversorgungsdruck betrieben werden, der auf dem Typenschild für Erdgas angegeben ist. Wenn die Gasversorgung diese Anforderungen übersteigt, muss ein Regler vor den Komponenten des Grills installiert werden. Wenn die Gaszufuhr unter den Anforderungen liegt, wird das Gerät nicht ausreichend befeuert und erreicht nicht die maximalen Temperaturen. Verwenden Sie den Gasdruckregler und -schlauch von Napoleon. Sollten diese nicht im Lieferumfang enthalten sein, verwenden Sie einen Regler und Schlauch, die den nationalen und regionalen Vorschriften entsprechen. Die empfohlene Schlauchlänge beträgt 0,9 m. Der Schlauch darf nicht länger als 1,5 m sein. Prüfen Sie den Schlauch regelmäßig auf Risse, angeschmolzene Stellen und Abnutzungen. Bei Bedarf auswechseln. Die Verrohrung bis zum Grill liegt in der Verantwortung des Installateurs.

Hinweis: Der Schlauch sollte vor dem aufgedruckten Verfallsdatum ersetzt werden.

- Die Gasleitung muss so abgemessen sein, dass die auf dem Typenschild angegebene kW je nach Länge der Rohrleitung bereitgestellt wird.
 - Wenn Sie einen Seitenbrenner installieren, muss eine separate Gasleitung zum Gerät durch eine spezielle Öffnung an dieser Stelle abgezweigt werden.
- Vor dem Gerät muss ein leicht zugängliches manuelles Absperrventil installiert werden. Im Lieferumfang ist ein flexibler Metallanschluss enthalten, um die Montage zu erleichtern. Schließen Sie das andere Ende des Verbinders am Gasrohr an.
 - Ziehen Sie es mit zwei Schraubenschlüsseln fest. Verwenden Sie kein Gewindedichtungsmittel.

ACHTUNG! Die Verbindungsstücke müssen aus starrem Rohr, Kupferrohr oder zugelassenem flexiblem Metall bestehen, welches den nationalen und regionalen Vorschriften entsprechen muss.

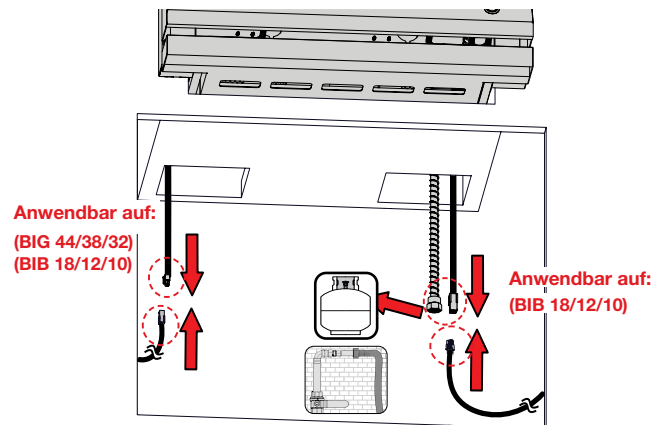


3. Stellen Sie sicher, dass das Verbindungsstück nicht durch Wand, Boden, Decke oder Trennwände verlegt wird und vor Beschädigung geschützt ist.

Testen Sie alle Verbindungen auf Lecks, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen. Siehe „**Lecktest**“.

Anschluss und Installation

1. Prüfen Sie die Flasche auf Dellen und Rost und lassen Sie sich von Ihrem Gaslieferanten inspizieren. Verwenden Sie niemals Gasflaschen mit beschädigtem Ventil.
2. Platzieren Sie den Zylinder in dem dafür vorgesehenen Bereich im Gehäuse.
3. Stellen Sie sicher, dass der Gasreglerschlauch nicht verdreht oder geknickt ist.
4. Entfernen Sie die Kappe oder den Stopfen vom Gasventil der Flasche.
5. Schrauben Sie den Regler am Flaschenventil an.
6. Achten Sie darauf, dass der Schlauch nicht mit der Fettauffangschale oder anderen heißen Flächen des Grills in Berührung kommt, da er sonst schmelzen und Brände verursachen kann.
7. Halten Sie die Gasflasche fern von extremer Hitze und direkter Sonneneinstrahlung.
8. Testen Sie alle Verbindungen auf Lecks, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen. Siehe „**Lecktest**“.



ACHTUNG! Bewahren Sie niemals zusätzliche Gasflaschen unter dem Grillaufsatz oder den Seitenbrennern auf.

ACHTUNG! Verwenden Sie niemals Gasflaschen, die zu mehr als 80 % gefüllt sind.

ACHTUNG! Halten Sie alle Vorgaben und Anweisungen genau ein, um Feuer, Explosionen, Sachschäden, Personenschäden oder tödliche Unfälle zu verhindern.

ACHTUNG! Trennen Sie den Grill und sein individuelles Absperrventil während jeder Druckprüfung vom Gasversorgungsleitungssystem.

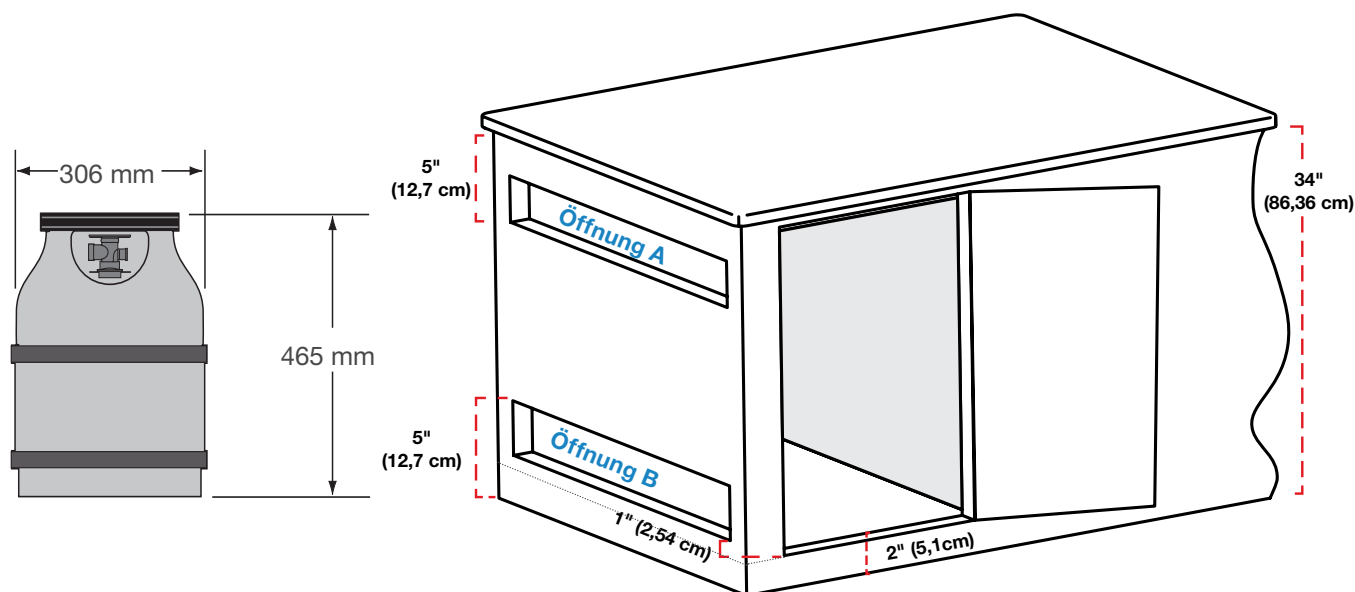


Prüfen Sie vor Inbetriebnahme des Grills alle Verbindungsstellen des Integrierten Fachs

- Das Fach ist so konzipiert, dass die Gasflasche angeschlossen und abgetrennt werden kann und die Anschlüsse außerhalb begutachtet und getestet werden können. Die Verbindungen, die beim Einsetzen der Flasche in das Fach beeinträchtigt werden könnten, können innen auf Lecks geprüft werden.
- Die Gasflasche muss vom Grillgehäuse isoliert und vor Strahlung, Flammen, herabtropfendem Fett sowie sonstigen Fremdkörpern und Gefahrstoffen geschützt sein.
- Eine Tür am Gehäuse zum Zugriff auf die Flasche ist akzeptabel, wenn sie nicht abschließbar ist und ohne Verwendung von Werkzeugen geöffnet werden kann.
- Es muss ein Mindestabstand von 5,08 cm zwischen dem Boden des Flaschenfachs und dem Boden bestehen.
- Stellen Sie sicher, dass mindestens zwei hindernisfreie Belüftungsöffnungen auf der nach außen weisenden Seite des Fachs vorhanden sind, eine innerhalb von 12,7 cm von der Oberseite und eine weitere innerhalb von 2,54 cm von der Unterseite des Fachs aus gemessen.
- Die obere Öffnung sollte einen Freiraum von mindestens 130 cm² für Gasflaschen von 9,1 kg bzw. 195 cm² für Gasflaschen von 13,6 kg aufweisen.
- Die untere Öffnung sollte einen Freiraum von mindestens 65 cm² für Gasflaschen von 9,1 kg bzw. 100 cm² für Gasflaschen von 13,6 kg aufweisen.
- Die obere Kante darf sich nicht mehr als 127 mm über dem Boden befinden.
- Jede Öffnung muss groß genug sein, um eine Stange von 3,2 mm Durchmesser einzuführen.
- Die Öffnung muss je nach Größe der Gasflasche einen bestimmten Freiraum aufweisen:

Größe der Gasflasche	Bereich Öffnung A	Bereich Öffnung B
9,1 kg	130 cm ²	65 cm ²
13,6 kg	195 cm ²	100 cm ²

Maximale Maße der Gasflasche



ACHTUNG! Prüfen Sie den Schlauch auf übermäßige Abnutzung, angeschmolzene Stellen, Schnitte und Risse. Ist der Schlauch beschädigt, muss er durch eine ausdrücklich durch Napoleon empfohlene Einheit ersetzt werden.



PRÜFUNG AUF LECKS

Warum und wann Sie eine Prüfung auf Lecks durchführen sollten

Eine Prüfung auf Lecks stellt sicher, dass kein Gas austritt, nachdem Sie den Schlauch an die Gaszufuhr angeschlossen haben.

Achten Sie bei jedem Nachfüllen und Wiedereinsetzen der Flasche darauf, dass der Anschluss, über den der Regler mit der Flasche verbunden ist, keine Lecks aufweist.

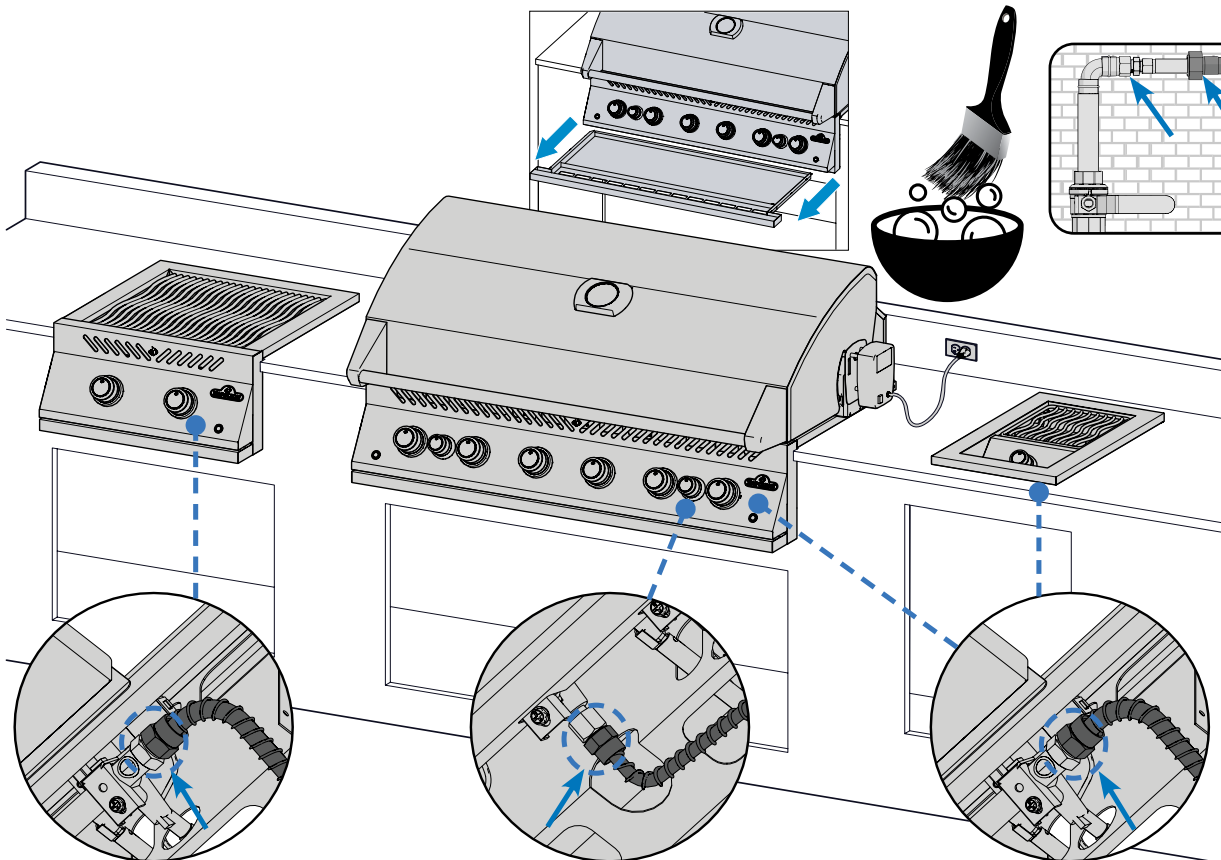
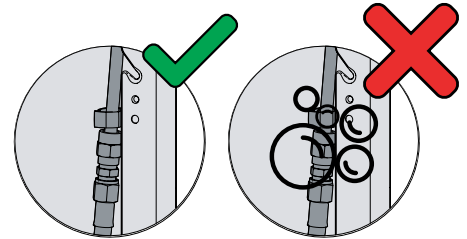
Führen Sie vor Gebrauch, jährlich und bei Wechsel von Gaskomponenten eine Prüfung auf Lecks am Grill durch.

Anleitung zur Prüfung auf Lecks

1. Bei der Durchführung des Tests sollten Sie niemals rauchen.
2. Entfernen Sie alle möglichen Zündquellen.
3. Stellen Sie alle Brennerregler aus.
4. Öffnen Sie das Gaszufuhrventil.
5. Bestreichen Sie alle Verbindungen und Anschlüsse von Regler, Schlauch, Verteilern und Ventilen mit einer Lösung aus Flüssigseife und Wasser (Verhältnis 1:1).
6. Blasenbildung deutet auf ein Gasleck hin.

Wenn Sie ein Leck feststellen,

1. ziehen Sie alle Verbindungen fest.
2. Wird der Gasaustritt dadurch nicht gestoppt, stellen Sie die Gaszufuhr sofort ab und trennen Sie die Verbindung zum Grill.
3. Lassen Sie den Grill von einem zertifizierten Installateur oder Händler inspizieren.
4. Benutzen Sie den Grill nicht, bis das Leck behoben wurde.



ACHTUNG! Verwenden Sie niemals offene Flammen, um Gaslecks zu finden. Funken oder Flammen können Feuer, Explosionen, Sachschäden, schwere Körperverletzungen oder tödliche Unfälle verursachen.

ACHTUNG! Verwenden Sie nur den mit dem Grill mitgelieferten Druckregler und Schlauch oder Teile, die den lokalen Vorschriften entsprechen.



Betrieb

ANZÜNDEN DES GRILLS

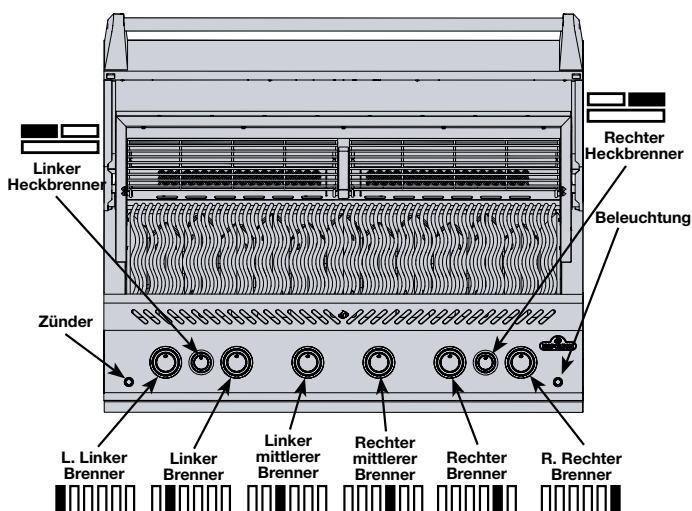
Benutzen Sie den Grill zum ersten Mal?

Brennen Sie Rückstände ab

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 wird durch das „Abbrennen“ von Farben und Schmiermitteln, die bei der Herstellung verwendet werden, verursacht und tritt später nicht mehr auf.

Anzünden des Hauptbrenners

1. Öffnen Sie den Deckel des Grills.
2. Drücken Sie einen Knopf für den Hauptbrenner herunter und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn auf höchste Stufe, bis die Zündflamme aufleuchtet. Drücken Sie den Bedienknopf weiter herunter, bis der Brenner zündet, und lassen Sie dann los.
3. Sollte die Zündflamme nicht aufleuchten, drehen Sie den Bedienknopf sofort im Uhrzeigersinn zurück auf AUS. Wiederholen Sie Schritt 2.
4. Falls Zündflamme und Brenner nicht binnen fünf Sekunden zünden, drehen Sie den Bedienknopf im Uhrzeigersinn zurück auf AUS. Warten Sie fünf Minuten, bis sich das Gas verflüchtigt hat. Wiederholen Sie Schritt 2 und 3 oder verwenden Sie ein Streichholz zum Anzünden. **(Abb. 1)**.



ACHTUNG! Verwenden Sie niemals gleichzeitig Heck- und Hauptbrenner.



Anzünden des Heckbrenners (falls vorhanden)

1. Öffnen Sie den Deckel des Grills.
2. Entfernen Sie den Warmhalterost.
3. Drücken Sie den Bedienknopf für den Heckbrenner herunter und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn auf höchste Stufe.
4. Drücken Sie den Zündknopf herunter, bis der Brenner zündet, oder verwenden Sie zum Anzünden ein Streichholz.
5. Falls der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Bedienknopf im Uhrzeigersinn zurück auf AUS. Warten Sie fünf Minuten. Wiederholen Sie Schritt 3 und 4. **(Abb. 1)**

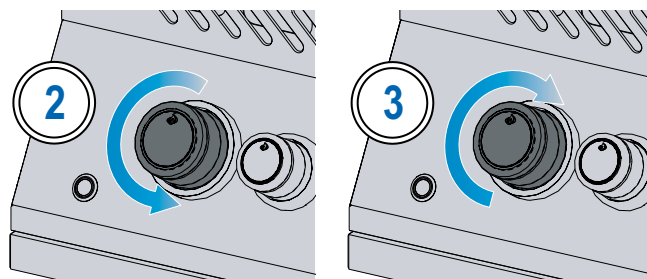


Abb. 1

Anzünden des Seitenbrenners (falls vorhanden)

1. Öffnen Sie die Brennerabdeckung.
2. Drücken Sie den Bedienknopf für den Seitenbrenner herunter und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn auf höchste Stufe.
3. Drücken Sie den Zündknopf herunter, bis der Brenner zündet, oder verwenden Sie zum Anzünden ein Streichholz.
4. Falls der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Bedienknopf im Uhrzeigersinn zurück auf AUS. Warten Sie fünf Minuten. Wiederholen Sie Schritt 2 und 3. **(Abb. 2).**

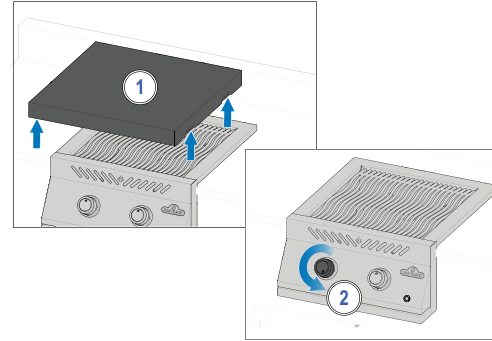


Abb. 2

Anzünden mit dem Streichholz

1. Befestigen Sie das Streichholz im mitgelieferten Zündstab.
2. Führen Sie das angezündete Streichholz durch die Grillroste und Flammenschutzsätze ein.
3. und drehen Sie gleichzeitig den Bedienknopf für den entsprechenden Brenner hoch. **(Abb. 3).**

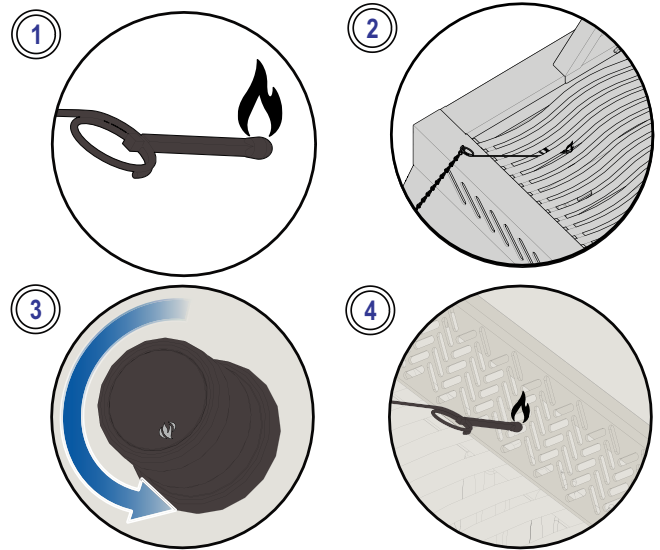


Abb. 3



ACHTUNG! Stellen Sie sicher, dass alle Brennerregler auf AUS stehen, bevor Sie das Gaszufuhrventil langsam öffnen.

ACHTUNG! Befolgen Sie sorgsam die Anweisungen zum Zünden des Grills.

ACHTUNG! Achten Sie darauf, dass der Deckel des Grills beim Zünden OFFEN ist.

ACHTUNG! Verstellen Sie die Grillroste nicht während der Verwendung des Grills oder wenn er heiß ist.



GRILLANLEITUNG

Verwendung des Hauptbrenners

- Heizen Sie den Grill vor der Zubereitung von Lebensmitteln vor, indem Sie alle Hauptbrenner bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten lang auf höchster Stufe laufen lassen.
- Lebensmittel, die nur kurz gegrillt werden müssen, wie Fisch und Gemüse, können bei geöffnetem Deckel zubereitet werden.
- Grillen mit geschlossenem Deckel gewährleistet höhere und konstante Temperaturen, wodurch Fleisch gleichmäßiger gegart und Zubereitungszeiten verkürzt werden können.

- Die Grillroste können vor dem Vorheizen geölt werden, um beim Grillen von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder Schweinefleisch ein Anhaften zu vermeiden.
- Lebensmittel, deren Zubereitung länger als 30 Minuten dauert, z. B. Braten, können indirekt über den gegenüberliegenden Brenner gegrillt werden. Siehe „indirektes Grillen“.
- Befreien Sie Fleisch von überschüssigem Fett, um Aufflammen zu verhindern, oder verringern Sie die Grilltemperatur.
- Bewegen Sie bei Aufflammen die Lebensmittel weg von der Flamme und reduzieren Sie die Hitze. Lassen Sie den Deckel offen.

Direktes Grillen

Diese Methode wird oft zum scharf anbraten oder für Lebensmittel, die schnell zubereitet sind, wie Hamburger, Steak, Hühnchen oder Gemüse verwendet.

Platzieren Sie die Lebensmittel auf dem Grillrost direkt über der Hitze.

Braten Sie Fleisch zunächst scharf an, damit Saft und Aroma nicht verloren gehen.

Reduzieren Sie danach die Grilltemperatur, um die gewünschte Garstufe zu erreichen.

Indirektes Grillen

Bei dieser Methode kommen geringere Temperaturen zum Einsatz und die Hitze zirkuliert um die Lebensmittel, um sie langsam und gleichmäßig zu garen. Nutzen Sie diese Methode für die Zubereitung größerer Fleischstücke oder von Lebensmitteln, die häufig Aufflammen verursachen, wie Braten, Hähnchen oder Truthahn.

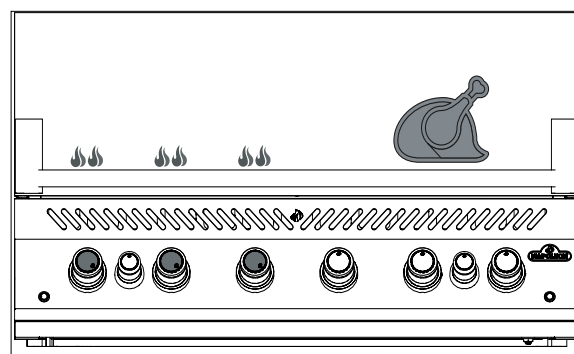
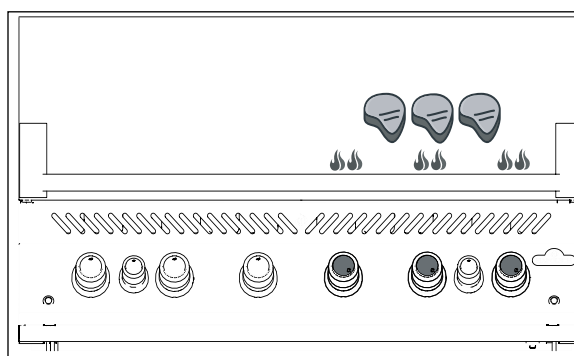
Schalten Sie einen oder mehrere Brenner ein und legen Sie die Lebensmittel dort auf den Rost, wo sich keine Flamme befindet bzw. kein Brenner eingeschaltet ist.

Grillen mit niedrigerer Temperatur und längerer Garzeit führt zu zarterem Fleisch.

Nutzung des Infrarot-Hauptbrenners (wenn vorhanden)

Befolgen Sie die Anleitung zum „**Anfeuern des Hauptbrenners**“ und betreiben Sie den Grill für fünf Minuten auf hoher Stufe mit geschlossenem Deckel oder bis die Keramikbrenner rot leuchten.

Bereiten Sie die Lebensmittel direkt auf dem Rost nach der „**Anleitung zum Infrarot-Grillen**“ zu. Lebensmittel können auf dem Infrarotbrenner angebraten und dann auf den Hauptbrennern weitergegrillt und je nach Geschmack bei direkter oder indirekter Hitze fertig gegart werden.



VORSICHT!

Der Deckel des Grills und die gesamte Brennkammer können während des Betriebs (HIER FEHLT ETWAS)



ACHTUNG! Grillen Sie Lebensmittel niemals direkt auf dem Seitenbrenner. Er ist nur für die Benutzung mit Töpfen und Pfannen gedacht.

ACHTUNG! Schließen Sie niemals den Deckel des Seitenbrenners während der Verwendung des Geräts oder während er noch heiß ist.

ACHTUNG! Nutzen Sie den Seitenbrenner nicht zum Frittieren. Die Verwendung von Öl kann gefährlich sein.

ACHTUNG! Befreien Sie das gesamte Gerät einschließlich der Fettauffangschale und der Flammenschutzsätze regelmäßig von Fett, um Ablagerungen und Fettbrände zu verhindern.

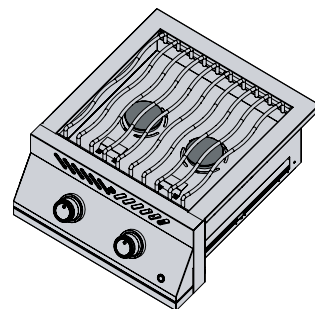


Seitenbrenner (wenn vorhanden)

Der Seitenbrenner kann wie eine Herdplatte zur Zubereitung von Soßen oder Suppen genutzt werden.

Wir empfehlen Töpfe oder Pfannen mit einem Durchmesser von 25 cm.

Achten Sie darauf, dass Ihr Grill an einem windgeschützten Ort steht, da sonst die Leistung des Seitenbrenners beeinträchtigt wird.

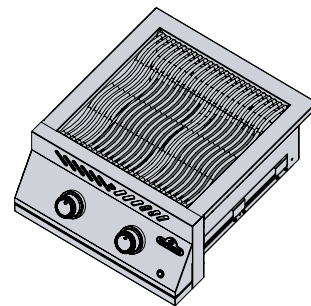


Infrarot-Seitenbrenner (wenn vorhanden)

Befolgen Sie zum Betrieb die Anweisungen zum „**Zünden des Seitenbrenners**“. Die Infrarotwärme bietet auf hoher Stufe eine ebene Kochfläche zum scharfen Anbraten.

Um wie auf einer Herdplatte zu kochen, können Sie eine niedrige Temperatur und eine Pfanne mit einem Durchmesser von 25 bis 30 cm verwenden. Achten Sie jedoch darauf, nicht mehr als 75 % der Oberfläche zu bedecken.

Manche Seitenbrennermodelle verfügen über einen höhenverstellbaren Rost.

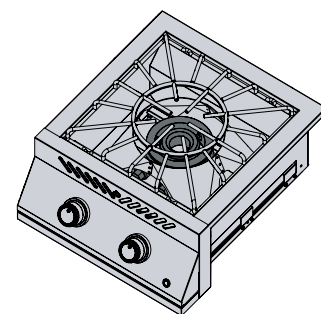


Power-Brenner (wenn vorhanden)

Der Power-Brenner besteht aus zwei konzentrischen Brennern. Verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser von mindestens 25 cm, wenn Sie den inneren Brenner verwenden, und von mindestens 35,5 cm wenn Sie den äußeren Brenner verwenden.

Wenn Sie einen Wok verwenden, entfernen Sie den inneren Ring vom Grillrost. Beachten Sie die Mindestgrößen für Töpfe auf dem inneren und äußeren Brenner.

Hinweis: Lassen Sie Brenner niemals eingeschaltet, wenn keine gefüllten Töpfe oder Pfannen darauf stehen.



Grillen bei Nacht (wenn zutreffend)

Beleuchten Sie die Bedienknöpfe und das Innere des Grills (falls vorhanden), indem Sie auf das Glühbirnensymbol auf dem Bedienfeld drücken.

Wenn ein Brenner in Betrieb ist, leuchtet der entsprechende Knopf rot, der Rest bleibt blau.

TIPP FÜR GRILLPROFIS

Überprüfen Sie mit einem Thermometer die Innentemperatur von Fleisch, um ein perfektes Garergebnis zu erzielen.

TIPP FÜR GRILLPROFIS

Mit Smoker-Zubehör von Napoleon verleihen Sie Ihrem Fleisch noch mehr Aroma.

ACHTUNG! Lassen Sie Lebensmittel niemals unüberwacht auf eingeschalteten Brennern liegen.

ACHTUNG! Lassen Sie den Deckel offen, wenn der Haupt-Infrarotbrenner auf hoch gestellt ist, um ein versehentliches Anbrennen von Lebensmitteln zu verhindern.



VERWENDUNG VON HECKBRENNER UND DREHSPIESS

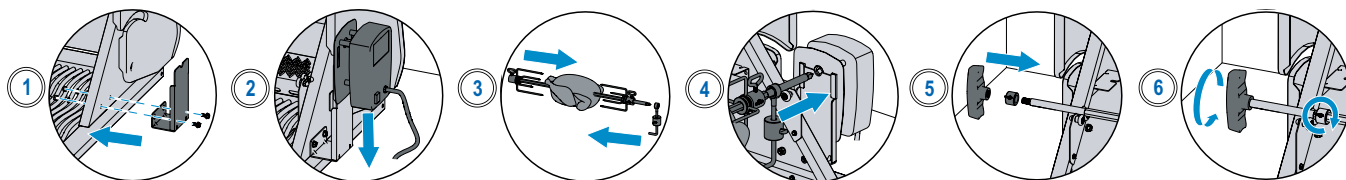
Montage des Drehspieß-Kits (falls vorhanden)

Hinweis: Entfernen Sie vor der Benutzung von Heckbrenner und Spießstab den Warmhalterost. Extreme Hitze kann den Warmhalterost beschädigen.

1. Befestigen Sie den Drehspießmotor mit Hilfe der Montagehalterung(en) an der Seite des Grills. Bei manchen Modellen sind die Halterungen bereits angebracht.
2. Nachdem die Halterung am Grill angebracht wurde, schieben Sie den Drehspießmotor darauf.
3. Schieben Sie die erste Drehspießgabel etwas über die Mitte des Spießstabs und befestigen Sie sie dort. Stecken Sie das Fleisch auf die Spießstange und schieben Sie es auf die Gabel. Schieben Sie die zweite Drehspießgabel auf das gegenüberliegende Ende des Spießstabs und drücken Sie sie fest ins Fleisch. Befestigen Sie die Drehspießgabel.
4. Führen Sie das spitze Ende der Spießstange vorsichtig in den Drehspießmotor ein und führen Sie das gegenüberliegende Ende über die Aufhänger. Die schwere Seite des Fleisches hängt von sich aus herab und sorgt so für Balance.
5. Schieben Sie den Stoppring über den Spießstab, bis er das Innere der Haube überschreitet. Dadurch kann sich der Spießstab sicher hin- und herbewegen.
6. Befestigen Sie Stoppring und Spießstabgriff. Platzieren Sie eine Metallschale unter dem Fleisch, um herabtropfendes Fett aufzufangen.

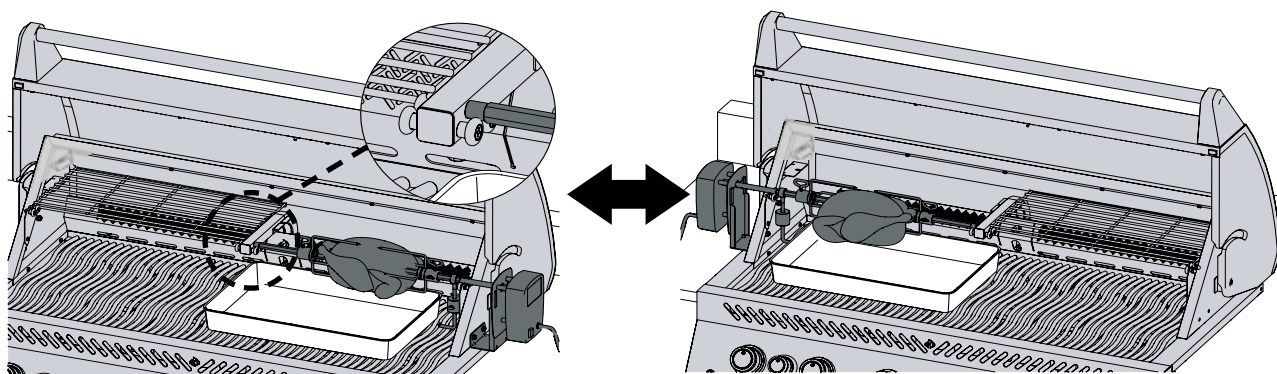


WICHTIG! Tragen Sie beim Umgang mit Teilen des Grills immer Handschuhe.



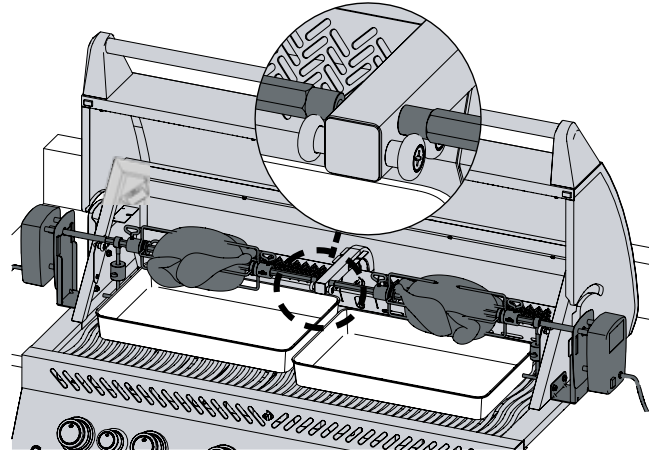
BIG 44-1 Drehspießoption 1

- Der Drehspießmotor kann mit Hilfe der Montagehalterung an einer beliebigen Seite des Grills befestigt werden.
- Achten Sie darauf, den Warmhalterost zu entfernen, je nachdem, welche Seite Sie nutzen möchten.
- Befolgen Sie Schritt 3 - 4 der Anleitung „**Verwendung von Heckbrenner und Drehspieß-Kit**“.
- Platzieren Sie eine Metallschale unter dem Fleisch, um herabtropfendes Fett aufzufangen.



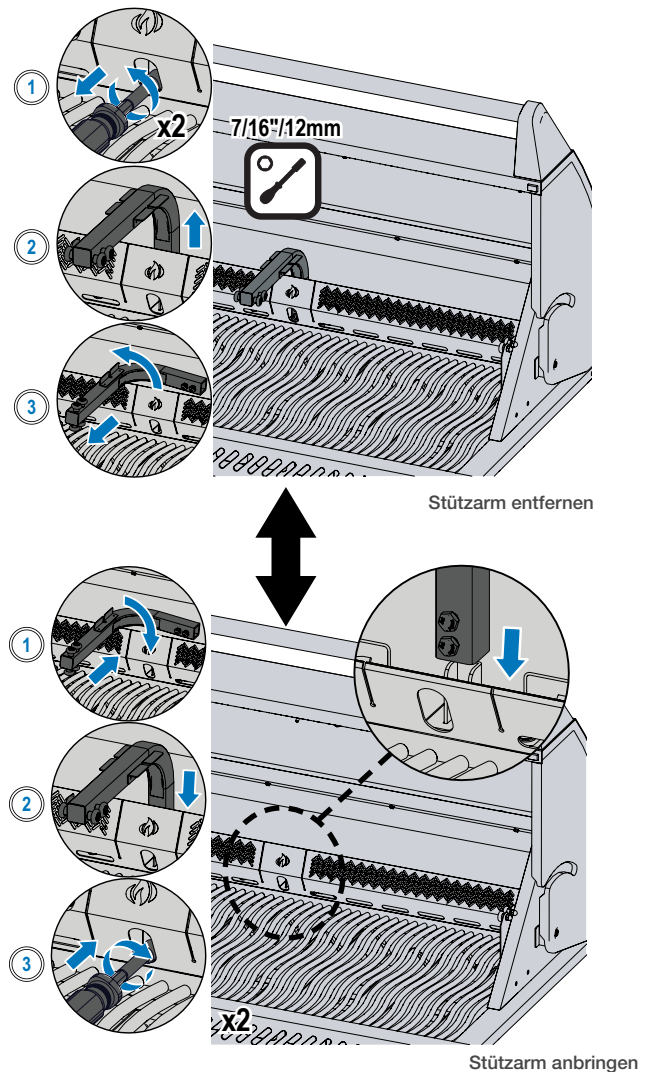
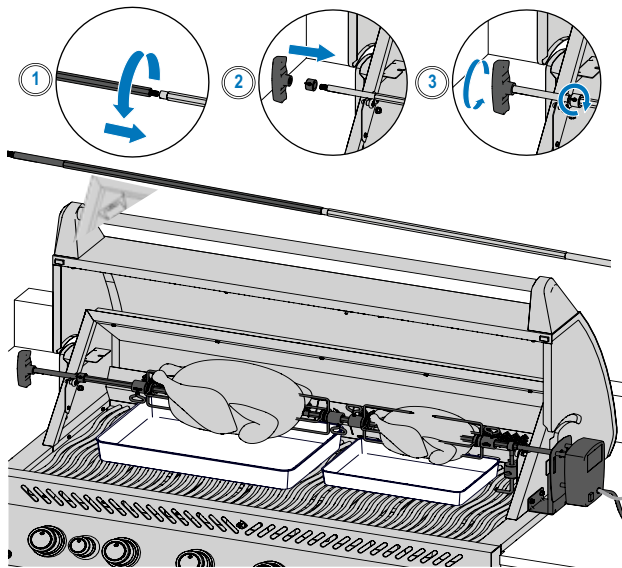
BIG 44-1 Drehspeißoption 2

- Bei Kauf des Drehspeißzubehörs haben Sie die Möglichkeit, für noch mehr Grillkomfort zwei Drehspeie gleichzeitig zu verwenden.
- Achten Sie darauf, beide Warmhalteroste zu entfernen, und bringen Sie den zweiten Drehspeißmotor an der gegenüberliegenden Seite an.
- Befolgen Sie Schritt **3 - 4** der Anleitung „**Verwendung von Heckbrenner und Drehspeiß-Kit**“, um Lebensmittel auf beide Stangen zu speien.
- Platzieren Sie eine Metallschale unter dem Fleisch, um herabtropfendes Fett aufzufangen.



Drehspeißoption 3

- Nachdem Sie beide Warmhalteroste entfernt und den Drehspeißmotor angebracht haben, müssen Sie den Drehspeiß-Stützarm entfernen.
- Entfernen Sie vorsichtig die beiden Befestigungselemente, mit denen der Grillspeißarm am Grill befestigt ist.
- Nachdem der Grillspeißarm entfernt wurde, montieren Sie die Stangenverlängerung, indem Sie das Ende mit Gewinde einführen und im Uhrzeigersinn in das entsprechende Ende der Speißstange drehen.
- Befolgen Sie Schritt **3 - 6** der Anleitung „**Verwendung von Heckbrenner und Drehspeiß-Kit**“.



Tipps zur Verwendung des Drehspießes:

- Verwenden Sie den Heckbrenner auf hoher Stufe, bis das Fleisch braun wird. Reduzieren Sie dann die Hitze. Schließen Sie den Deckel.
- Prüfen Sie mit einem Thermometer die Innentemperatur des Fleisches.
- Braten und Geflügel sollten außen braun und innen zart sein.
- Verwenden Sie herabgetropftes Fett zum Begießen und für Soßen.
- Ein Hähnchen von drei Pfund benötigt etwa 1 ½ Stunden bei mittlerer bis hoher Hitze.
- Beachten Sie die Kapazität Ihres Drehspießmotors. Überlasten Sie ihn nicht.
- Achten Sie darauf, den Grillspieß immer gleichmäßig zu belasten.

So grillen Sie mehrere Hähnchen

1. Binden oder stecken Sie die Flügel am Hähnchenkörper fest.
2. Schieben Sie die Drehspießgabel auf den Spießstab.
3. Spießen Sie das erste Hähnchen so mit dem Spießstab auf, dass es durch die Drehspießgabel gehalten wird. Festziehen.
4. Spießen Sie die nächsten beiden Hähnchen auf dem Spießstab auf und schieben Sie alle eng zusammen.
5. Schieben Sie die zweite Drehspießgabel auf den Spießstab und drücken Sie damit alle Hähnchen eng zusammen. Festziehen.

WUSSTEN SIE SCHON?



Sie können die Grillroste entfernen, wenn sie bei der Zubereitung größerer Fleischstücke stören.

ACHTUNG! Zerlegen Sie die Teile des Drehspießes nach dem Garen, waschen Sie sie mit warmem Seifenwasser und lagern Sie sie in einem geschlossenen Raum.

ACHTUNG! Verwenden Sie hitzebeständige Grillhandschuhe, wenn Sie die heißen Teile des Drehspießes anfassen.

ACHTUNG! Ziehen Sie den Stecker des Drehspießes aus der Steckdose, wenn der Grill nicht in Gebrauch ist.



ACHTUNG! Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.



DIE GRILLERLEBNIS-CHECKLISTE

Halten Sie sich beim Grillen stets an diese Liste

- | | |
|--|---|
| <p>☐ Lesen Sie die Bedienungsanleitung
Stellen Sie sicher, dass Sie die Bedienungsanleitung und alle Sicherheitshinweise gelesen haben.</p> <p>☐ Reinigen Sie die Fettschale
Achten Sie darauf, die Fettschale vor dem Grillen zu reinigen, um Brände und Flammenbildung zu vermeiden.</p> <p>☐ Überprüfen Sie den Schlauch
Stellen Sie sicher, dass der Grill ausgeschaltet und abgekühlt ist. Überprüfen Sie den Schlauch auf Anzeichen von übermäßigen Abreibungen oder Schnitten. Lassen Sie den Schlauch vor der Verwendung ersetzen, wenn er beschädigt ist.</p> <p>☐ Vorheizen und Grillroste reinigen
Bestreichen Sie die Roste mit Pflanzenfett und heizen Sie Ihren Grill vor, um überschüssige Rückstände zu verbrennen und ein Anhaften zu verhindern. Reinigen Sie gusseiserne Roste mit einer Messingdrahtbürste und Edelstahlroste mit einer Edelstahlbürste. Siehe "Reinigungshinweise".</p> | <p>☐ Vorbereitungsbereich
Stellen Sie sicher, dass alles, was Sie beim Grillen benötigen, wie Utensilien, Gewürze, Soßen und Geschirr, in Reichweite ist. Lassen Sie Ihr Essen nicht unbeaufsichtigt, da es sonst verbrennen könnte.</p> <p>☐ Einmal wenden und nicht spicken
Versuchen Sie, den Deckel nicht zu oft zu öffnen und zu spicken, da sonst Wärme entweicht und Ihre Temperatur- und Garzeiten beeinträchtigt werden. Wenden Sie Ihr Essen nur einmal, besonders Steak und Huhn.</p> <p>☐ Platz lassen
Lassen Sie etwas Platz auf dem Grill und zwischen den Lebensmitteln, damit Sie die Lebensmittel bewegen können, wenn nötig.</p> <p>☐ Verwenden Sie ein Thermometer
Verwenden Sie ein Thermometer, um sicherzustellen, dass das Essen gründlich gekocht ist. Befolgen Sie die entsprechenden Temperaturrichtlinien für alle Arten von Fleisch, insbesondere Geflügel.</p> |
|--|---|

HINWEIS: Edelstahlgrillroste sind korrosionsbeständig und erfordern weniger Wartung als gusseiserne Roste.

TIPP FÜR GRILLPROFIS

Holen Sie sich Inspiration für köstliche Gerichte mit den Rezepten und Grilltechniken auf www.napoleon.com und in den Napoleon-Kochbüchern.

TIPP FÜR GRILLPROFIS

Heizen Sie den Grill immer vor, um Rückstände abzubrennen und zu verhindern, dass Lebensmittel am Rost anhaften.

EMPFOHLENE ÖLE UND FETTE

- Traubenkernöl
- Sonnenblumenöl
- Sojaöl
- Natives Olivenöl extra
- Rapsöl

Sollte keines dieser Öle zur Verfügung stehen, wählen Sie ein Öl oder Fett mit hohem Rauchpunkt aus. Verwenden Sie keine gesalzenen Fette wie Butter oder Margarine.

GRILLROSTE AUS GUSSEISEN EINBRENNEN (FALLS ZUTREFFEND)

Dieser Vorgang **MUSS** vor der ersten Benutzung durchgeführt und bei jeder 3. bis 4. Benutzung wiederholt werden, damit der Zustand der Grillroste erhalten bleibt.

1. Entfernen Sie die gusseisernen Roste vom Grill.
2. Waschen Sie die Roste mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch. Trocknen Sie die Roste ab und lassen Sie sie vollständig trocknen.
3. Tragen Sie Fett/Öl gleichmäßig mit einem Silikonpinsel auf beiden Seiten auf.
4. Heizen Sie das Gerät auf 350°F - 400°F (176°C - 204°C) vor.
5. Installieren Sie die Grillroste und lassen Sie sie 30 Minuten lang warm werden.
6. Tragen Sie eine zweite gleichmäßige Schicht Fett/Öl auf die Grillroste auf und kochen Sie weitere 30 Minuten.
7. Die Roste sind jetzt eingebrannt.

HINWEIS: Falls sich Rost auf den gusseisernen Rosten gebildet hat, entfernen Sie den Rost mit einem Scheuerschwamm oder einer Messingbürste und wiederholen Sie den Einbrennvorgang.



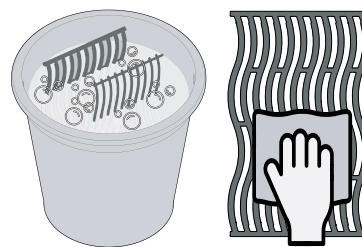
Anleitung zum Infrarot-Grillen

ESSEN	EINSTELLUNG BEDIENKNOPF	ZUBEREITUNGSDAUER	EMPFEHLUNGEN
 Steak 2,5 cm dick	HOCH – 2 Minuten pro Seite	Blutig – 4 Minuten	Fragen Sie nach durchwachsenen Stücken. Fett ist ein natürlicher Zartmacher und sorgt für saftiges Fleisch.
	HOCH bis MITTEL – Jede Seite 2 Minuten bei hoher Hitze grillen, dann auf mittlere Hitze reduzieren.	Medium – 6 Minuten	
		Gut durch – 8 Minuten	
 Hamburger 1,3 cm dick	HOCH – 2 Minuten pro Seite	Blutig – 4 Minuten	Achten Sie bei den Patties auf eine gleiche Höhe, damit sie gleichzeitig fertig sind. Patties mit einer Dicke von mehr als 2,5 cm sollten bei indirekter Hitze gegrillt werden.
	HOCH – 2 ½ Minuten pro Seite	Medium – 5 Minuten	
	HOCH – 3 Minuten pro Seite	Gut durch – 6 Minuten	
 Hähnchen	HOCH, MITTEL, NIEDRIG – 2 Minuten pro Seite bei hoher Hitze, dann mittlere bis geringe Hitze	20 - 25 Minuten	Schneiden Sie das Gelenk zwischen Schenkel und Bein zu ¾ durch, damit das Fleisch flach auf dem Brenner liegt und gleichmäßig gart.
 Schweinekoteletts	MITTEL	6 Minuten pro Seite	Dickere Stücke ergeben zarteres Fleisch. Schneiden Sie überschüssiges Fett ab.
 Spare Ribs	HOCH bis NIEDRIG – 5 Minuten hohe Hitze, dann geringe Hitze, bis sie durch sind	20 Minuten pro Seite, häufig wenden	Kaufen Sie magere, fleischige Rippchen. Grillen, bis das Fleisch sich leicht vom Knochen lösen lässt.
 Lammkoteletts	HOCH bis MITTEL – 5 Minuten hohe Hitze, dann mittlere Hitze, bis sie durch sind	15 Minuten pro Seite	Dickere Stücke ergeben zarteres Fleisch. Schneiden Sie überschüssiges Fett ab.
 Hot dogs	MITTEL bis NIEDRIG	4 - 6 Minuten	Nehmen Sie größere Würstchen und schlitten Sie sie vor dem Grillen der Länge nach auf

Reinigungsanleitung

Erstmalige Nutzung

1. Spülen Sie die Grillroste von Hand mit mildem Spülmittel, um Herstellungsrückstände zu entfernen. NICHT in der Spülmaschine reinigen.
2. Gründlich mit heißem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch vollständig abtrocknen, damit keine Feuchtigkeit in das Gusseisen eindringen kann.

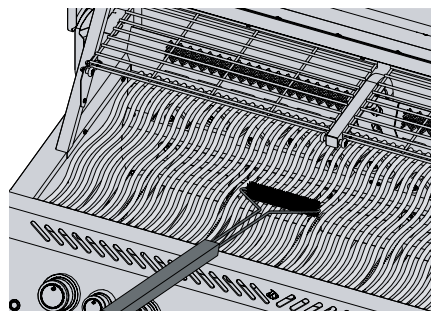


Gussgrillroste

- Brennen Sie Ihre Grillroste ein, damit sie eine Schutzschicht gegen Korrosion erhalten. Siehe Grilltipps – **Einbrennen von Grillrosten aus Edelstahl und Gusseisen.**

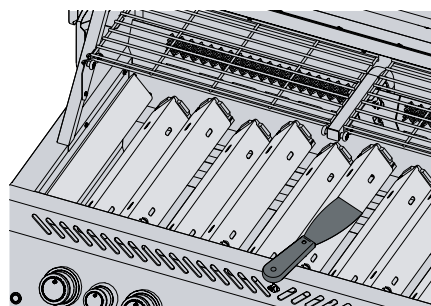
Grillroste aus Edelstahl

- Grillroste aus Edelstahl lassen sich reinigen, indem der Grill vorgeheizt und der Rost mit einer Drahtbürste von Rückständen befreit wird.
- Grillroste aus Edelstahl verfärben sich bei regelmäßigem Gebrauch aufgrund der hohen Temperaturen beim Grillen dauerhaft.



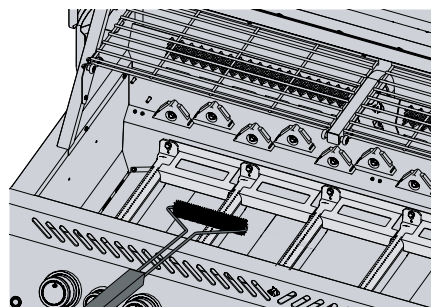
Infrarot-Seitenbrenner

- Der Großteil des Tropffetts und der Speisereste, die auf die Oberfläche des Infrarotbrenners fallen, verbrennt aufgrund der hohen Hitze sofort.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Keramikplatte keine Drahtbürste.
- Reinigen Sie den Brenner nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Unmittelbare Temperaturänderungen können zu Brüchen der Keramikplatte führen.
- Zünden Sie den Brenner und lassen Sie ihn 5 bis 10 Minuten lang auf hoher Stufe laufen, um alle Rückstände zu entfernen.



Innenseite des Grills

1. Entfernen Sie die Grillroste.
2. Verwenden Sie eine Messingdrahtbürste, um losen Schmutz von den Seiten und unter dem Deckel zu entfernen.
3. Schaben Sie die Flammenschutzsätze mit einem Spachtel oder Schaber ab. Verwenden Sie eine Drahtbürste zum Entfernen von Asche.
4. Nehmen Sie die Flammenschutzsätze heraus und entfernen Sie mit einer Drahtbürste Schmutz von den Brennern.
5. Kehren Sie Schmutz aus dem Inneren des Grills in die Fettauffangschale.



ACHTUNG! Tragen Sie immer Schutzhandschuhe und Sicherheitsbrille beim Reinigen Ihres Grills.

ACHTUNG! Angesammeltes Fett birgt Brandgefahr.

ACHTUNG! Reinigungsarbeiten sollten nur bei abgekühltem Grill durchgeführt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.



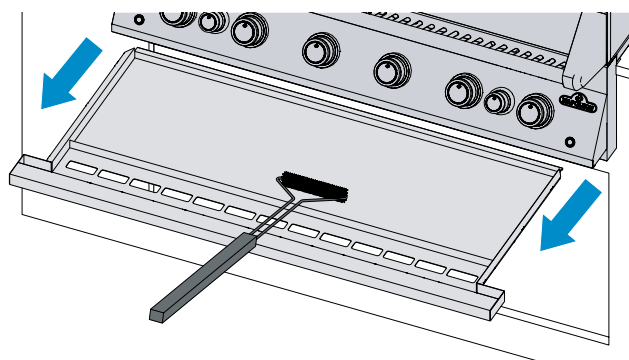
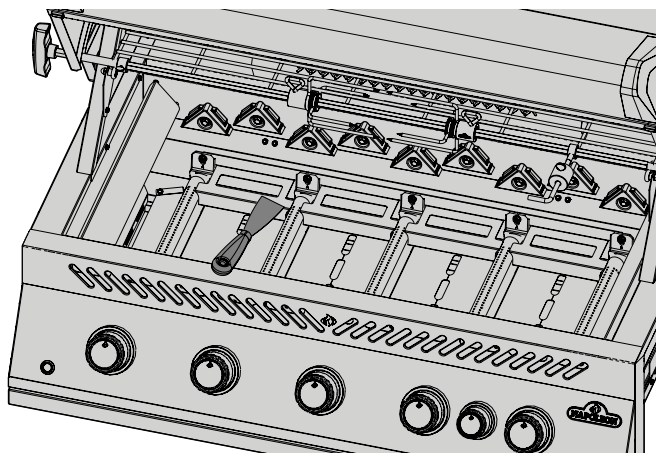
Fettauffangschale

Zu jedem Grillkopf, Seitenbrenner und Drop-In-Brenner gehört eine Fettauffangschale. Sie ist durch Türen oder Öffnungen einfach zu erreichen.

- Fett und herabgetropfte Flüssigkeiten sammeln sich in der Fettauffangschale unter dem Grill und in der Einwegfettwanne darunter (falls zutreffend).
- Verwenden Sie für die Auffangschale nur von Napoleon empfohlene Einfassungen. Verwenden Sie niemals Alufolie, Sand oder andere nicht genehmigte Materialien. Dies kann einen korrekten Fettfluss behindern.
- Reinigen Sie die Auffangschale regelmäßig, um Fettablagerungen zu verhindern – etwa bei jedem 4. bis 5. Gebrauch.

Reinigungsanleitung:

1. Nehmen Sie die Fettauffangschale aus dem Grill, um auf die Einwegfettpfanne zuzugreifen oder die Auffangschale zu reinigen.
2. Schaben Sie die Fettauffangschale mit einem Spachtel oder Schaber ab.
3. Ersetzen Sie die Einwegfettwanne alle 2 bis 4 Wochen, je nach Nutzung des Grills (falls vorhanden).
4. Zubehör erhalten Sie bei Ihrem Napoleon-Grillhändler.



Bedienleiste

Verwenden Sie AUSSCHLIESSLICH warme Seifenlauge.

Auf dem Bedienfeld ist Text aufgedruckt, der sich bei Verwendung von Scheuermitteln oder Edelstahlreinigern allmählich ablöst.

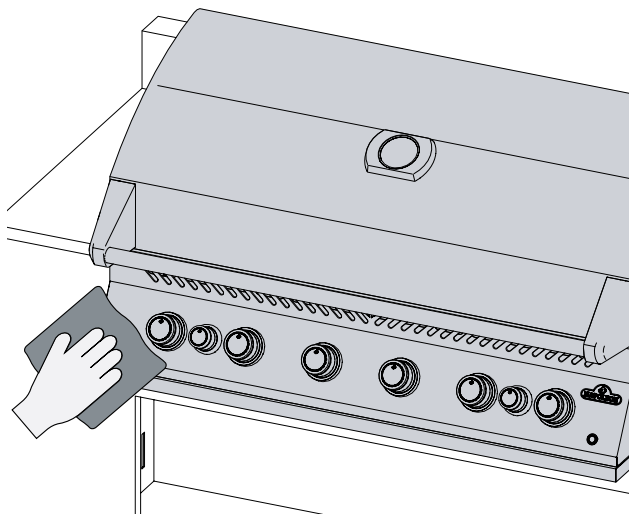
Bei sachgemäßer Reinigung des Bedienfelds bleibt der Text dunkel und lesbar.

Aluminiumgussteile

Mit warmer Seifenlauge reinigen.

Aluminium rostet nicht, aber hohe Temperaturen und Witterungseinflüsse können zu Oxidation der Oberfläche von Gussteilen führen, was wie weiße Flecken aussieht.

Unter „**Pflegeanleitung**“ finden Sie weitere Informationen dazu, wie Sie die Oxidierung von Aluminium verhindern.



ACHTUNG! Stellen Sie sicher, dass alle Brenner ausgeschaltet sind und der Grill abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen. Verwenden Sie keinen Backofenreiniger, um Teile des Grills zu säubern. Legen Sie Grillroste oder andere Teile des Grills nicht in einen selbstreinigenden Backofen. Reinigen Sie den Grill an einem Ort, an dem die Reinigungslösung Decks, Rasen oder Terrassen nicht schädigen kann.

ACHTUNG! Grillsoße und Salz können korrosiv sein und zu einer schnellen Verschlechterung der Grillkomponenten führen, wenn sie nicht regelmäßig gereinigt werden.



Äußere Grillflächen

- Verwenden Sie nur ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel. Scheuernde Reinigungsmittel oder Stahlwolle zerkratzen die Oberfläche.
- Wischen Sie immer in Richtung der Maserung.
- Behandeln Sie Komponenten aus Porzellanemail mit Vorsicht.
- Die eingebrannte Emaille-Beschichtung ist glasartig und kann abplatzen wenn sie getroffen wird.

Edelstahlteile verfärben sich mit der Zeit beim Erhitzen und nehmen einen goldenen oder braunen Farbton an. Dies ist normal und beeinträchtigt die Leistung des Grills nicht.

Insektenschutz und Brenneranschlüsse

Spinnen und Insekten werden von kleinen geschlossenen Hohlräumen angezogen.

Napoleon hat den Brenner mit einem Insektenschutz am Luftzufuhrregler ausgestattet. Dies verringert die Wahrscheinlichkeit, dass Insekten Nester im Inneren des Brenners bauen, beseitigt das Problem aber nicht vollständig.

Durch Nester oder Netze kann eine hellgelbe oder orangefarbene Brennerflamme entstehen und am Luftzufuhrregler unter dem Bedienfeld Brände oder Flammenrückschläge verursachen.

1. Entfernen Sie die Schraube(n), mit der/denen der Brenner an der Rückwand des Grills befestigt ist. Schieben Sie den Brenner zum Entfernen nach hinten und dann nach oben.
2. Verwenden Sie eine flexible Reinigungsbürste für Brennerrohre, um das Brennerinnere zu reinigen.
3. Schütteln Sie losen Schmutz vom Brenner durch den Gaseinlass ab.
4. Überprüfen Sie die Brenneranschlüsse und Blenden am Ventil auf Verstopfungen: Brenneranschlüsse können sich mit der Zeit aufgrund von Grillrückständen und Korrosion verschließen.
5. Verwenden Sie zum Reinigen der Brenneranschlüsse eine aufgebogene Büroklammer oder den mitgelieferten Bohreinsatz zur Wartung von Anschlüssen.
6. Bohren Sie verstopfte Öffnungen mit dem mitgelieferten Bohreinsatz für Akkubohrer auf. Das ist möglich, während der Brenner am Grill befestigt ist, aber einfacher, wenn er vom Grill entfernt wird.
7. Biegen Sie den Bohreinsatz beim Durchbohren der Anschlüsse nicht, da er sonst brechen kann.
8. Der Bohreinsatz ist nur für Brenneranschlüsse gedacht, NICHT für die Messingblenden, die die Gaszufuhr zum Brenner regulieren.
9. Versuchen Sie nicht, die Löcher zu vergrößern.
10. Stellen Sie sicher, dass der Insektenschutz sauber, dicht und frei von Fusseln oder anderen Ablagerungen ist.
11. Führen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch, um den Brenner wieder anzubringen.
12. Achten Sie darauf, dass das Ventil bei der Montage in den Brenner eingeführt wird.
13. Setzen Sie den Flammenschutzsteinsatz wieder ein und ziehen Sie alle Schrauben fest, um die erneute Montage abzuschließen.

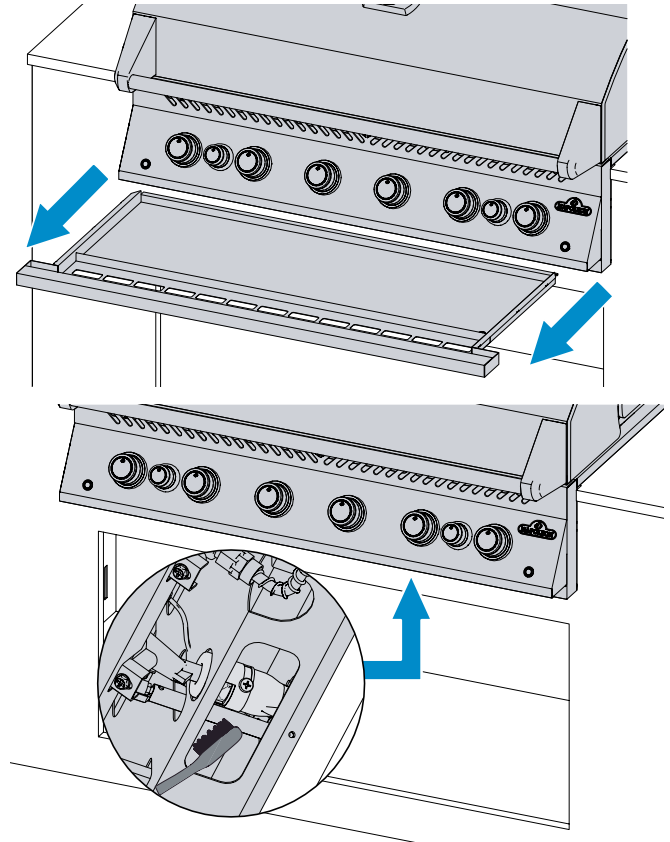
SICHER IST SICHER!

Tragen Sie bei der Wartung des Grills immer Schutzhandschuhe und eine Schutzbrille.

ACHTUNG! Es ist äußerst wichtig, dass das Ventil/der Düsenstock beim Wiedereinsetzen des Brenners nach der Reinigung in das Brennrohr eingeführt wird, bevor Sie Ihren Grill anzünden, da sonst ein Brand oder eine Explosion auftreten könnte.

ACHTUNG! Vermeiden Sie ungeschützten Kontakt mit heißen Oberflächen.

ACHTUNG! Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel oder Stahlwolle auf lackierten, emaillierten oder Edelstahlteilen Ihres Grills, da dies die Oberfläche zerkratzen kann.



Wartungsanleitung

Empfehlungen

Dieser Grill sollte jährlich von qualifiziertem Fachpersonal gründlich inspiziert und gewartet werden.

- Behinderung des Luftstroms für Belüftung und Verbrennung vermeiden.
- Halten Sie die Belüftungsöffnungen des Zylinderschranks, die sich an der Seite des Wagens oder Schranks sowie vorne und hinten am unteren Regal befinden, frei von Ablagerungen.

ACHTUNG! Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entflammenden Dämpfen und Flüssigkeiten fern.



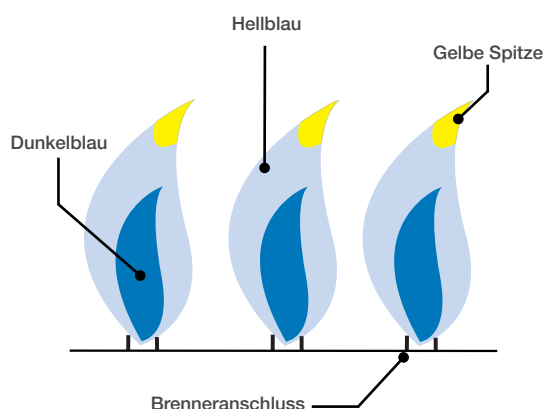
ART DER FLAMME



WICHTIG! Blendenwechsel und Anpassungen der Luftzufuhr dürfen nur von qualifizierten Gasinstallateuren vorgenommen werden.

- Die Flammen sollten immer dunkelblau mit einem Hauch von hellblau und gelegentlich gelb sein.
- Zu wenig Luftzufuhr zum Brenner führt zu Rußbildung und träge gelben Flammen.
- Zu viel Luftzufuhr zum Brenner führt dazu, dass die Flammen unregelmäßig aufsteigen und Zündschwierigkeiten verursachen. Siehe "Fehlersuche".
- Der Luftregler ist werkseitig eingestellt und sollte unter normalen Bedingungen nicht angepasst werden.

Hinweis: Infrarotbrenner haben keine Lufteinstellung.



WIR SIND FÜR SIE DA!

Wenden Sie sich an den Napoleon-Kundendienst, um Ersatzteilempfehlungen zu erhalten
+31 345 588655.

TECHNISCHE DATEN

In der folgenden Tabelle sind Brutto-Feuerungsleistung und Gasverbrauch pro Einheit aufgeführt:

		BLENDENGRÖSSEN	(BRUTTO-) FEUERUNGSLEISTUNG (GESAMT)	GASVERBRAUCH (GESAMT)
		I	I	I
BIG 32-1 RB	HAUPTFLAMME	#60	16 kW	1164 g/hr
	HECK	1.25mm	5.5 kW	400 g/hr
BIG 38-1 RB	HAUPTFLAMME	#60	20 kW	1455 g/hr
	HECK	1.25mm	5.5 kW	400 g/hr
BIG 44-1 RB	HAUPTFLAMME	#60	24 kW	1747 g/hr
	HECK	1.25mm	11 kW	800 g/hr
BIB 10 RT & BIB 10 IR	HAUPTFLAMME	#64	3 kW	255 g/hr
BIB 12 RT	HAUPTFLAMME	1.20 mm	10 kW	728 g/hr
BIB 18 RT & BIB 18 IR	HAUPTFLAMME	1.20 mm	10 kW	728 g/hr
BIB 18 PB (Äußerer Ring)	HAUPTFLAMME	1.35 mm	7 kW	509 g/hr
BIB 18 PB (Innenring)	HAUPTFLAMME	1.15 mm	5 kW	364 g/hr
BI 32	HAUPTFLAMME	#60	16 kW	1164 g/hr
BI 12 RT	HAUPTFLAMME	1.20 mm	10 kW	728 g/hr
BI 10 RT	HAUPTFLAMME	#64	3 kW	255 g/hr

Die folgende Tabelle enthält alle zertifizierten Gase und Drücke. Überprüfen Sie, ob die Informationen auf dem Typenschild mit dieser Liste übereinstimmen. **Hinweis:** Verwenden Sie nur Regler, die den hier angegebenen Druck herstellen können.

Gaskategorie	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(37)}	I _{3B/P(50)}
Blendengrößen	I	I	I	I
Gasarten/ Druck	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

EDELSTAHL IN AGGRESSIVEN UMGEBUNGEN

Edelstahl oxidiert oder verfärbt sich in Gegenwart von Chloriden und Sulfiden, besonders in Küstenregionen, warmen und stark feuchten Gebieten sowie in der Nähe von Pools und Whirlpools. Diese Verfärbungen ähneln Rost, können jedoch leicht entfernt oder verhindert werden. Waschen Sie Edelstahl- und Chromoberflächen alle 3-4 Wochen. Reinigen Sie mit warmem Seifenwasser.

Wartung der Brenner

- Extrem hohe Temperaturen und eine korrosive Umgebung können zu Oberflächenkorrosion führen, obwohl der Brenner aus dickwandigem 304-Edelstahl gefertigt ist.

Wartung und Schutz der Infrarotbrenner

Ihre Infrarotbrenner sind darauf ausgelegt, eine lange Lebensdauer zu bieten, aber Sie müssen darauf achten, Risse in ihren keramischen Oberflächen zu verhindern. Risse können zu Funktionsstörungen der Brenner führen..

WICHTIG! Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Anweisungen verursacht werden, sind NICHT durch die Garantie Ihres Grills abgedeckt.

Maßnahmen zur Vermeidung von Schäden an keramischen Oberflächen

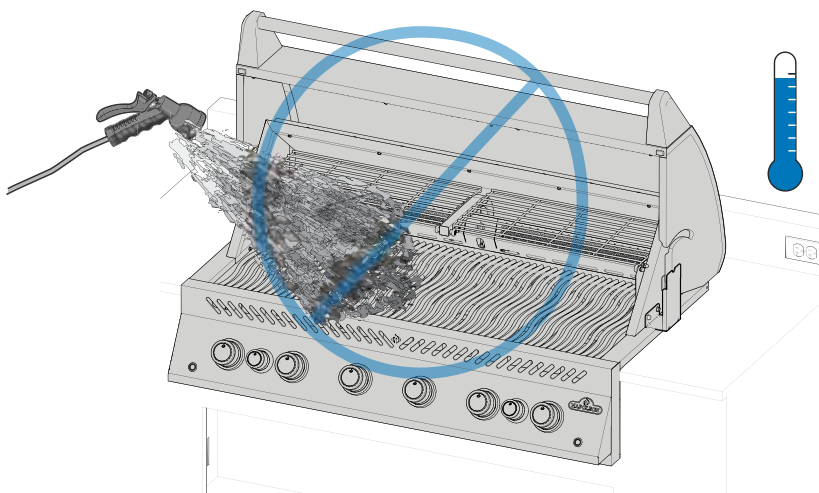
1. Löschen Sie niemals eine Flamme oder kontrollieren Sie Flammenausbrüche mit Wasser.
2. Lassen Sie kaltes Wasser (Regen, Sprinkler, Schlauch usw.) nicht mit heißen keramischen Brennern in

Kontakt kommen. Eine sofortige Temperaturänderung führt zum Reißen der keramischen Fliesen.

3. Ein keramischer Brenner, der vor der Verwendung nass wird, erzeugt beim späteren Betrieb Dampf und erzeugt Druck, der die Keramik zerbrechen wird.
4. Wiederholtes Einweichen der Keramik kann dazu führen, dass sie anschwillt und sich ausdehnt, was Druck erzeugt, der die Keramik zerbrechen und zerbröckeln lässt.
5. Überprüfen Sie die Keramik auf mögliche Wasseraufnahme, wenn Sie stehendes Wasser im Grill finden. Entfernen Sie den Brenner, wenn die Keramik nass ist. Stellen Sie ihn auf den Kopf, um überschüssiges Wasser abzulassen. Bringen Sie die Keramik zum Trocknen ins Haus.
6. Lassen Sie keine harten Gegenstände auf den Brenner einwirken. Seien Sie vorsichtig beim Einsetzen oder Entfernen der Grillroste und beim Verwenden von Zubehör.

Freiraum für die Belüftung von heißer Luft

- Heiße Luft muss einen Weg haben, um aus dem Grill zu entweichen, damit die Brenner ordnungsgemäß funktionieren können.
- Die Brenner können Sauerstoffmangel erleiden, wenn die heiße Luft nicht entweichen darf, was zu Rückzündungen führen kann. Die Keramik kann reißen, wenn dies wiederholt geschieht.



SICHER IST SICHER!

Bedecken Sie niemals mehr als 75 % einer Haupt- oder Seitenbrenner-Kochfläche mit festem Metall (z. B. Grillplatten oder Pfannen).

ACHTUNG! Schalten Sie die Gaszufuhr an der Quelle aus und trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten vom Strom.
ACHTUNG! Wartungsarbeiten sollten nur durchgeführt werden, wenn der Grill abgekühlt ist, um Verbrennungen zu vermeiden.
ACHTUNG! Ein Dichtheitstest muss jährlich durchgeführt werden und wenn ein Bestandteil der Gasleitung ausgetauscht wird oder wenn der Geruch von Gas vorhanden ist.



Fehlerbehebung

Zündprobleme

- Haupt-, Heck- oder Seitenbrenner zünden nicht über den Zünder, sondern nur mit einem Streichholz.
- Brenner zünden sich nicht gegenseitig.

	Mögliche Ursachen	Lösung
Hauptbrenner	JETFIRE™ -Auslass ist verschmutzt oder verstopft	Reinigen Sie den JETFIRE™ -Auslass mit einem weichen Borstenpinsel.
	Verschmutzte oder korrodierte Querzünderhalterung.	Nach Bedarf reinigen oder ersetzen.
Heck- und Seitenbrenner	Leere oder falsch eingelegte Batterie.	Austausch gegen eine leistungsstarke Premium-Batterie.
	Lose Elektroden- oder Schalteranschlusskabel.	Überprüfen Sie, ob das Elektrodenkabel fest in den Anschluss auf der Rückseite des Zünders gesteckt ist. Überprüfen Sie, ob die Anschlusskabel vom Modul zum Zündschalter (falls vorhanden) fest in die entsprechenden Anschlüsse gesteckt sind.
	Züngelnde Flammen auf dem Brenner.	Schließen Sie den Luftzufuhrregler entsprechend der Wartungsanleitung, Abschnitt „Anpassung der Verbrennungsluft“ in diesem Benutzerhandbuch. Dies Oder bitten Sie den Händler Ihres Vertrauens um Unterstützung.

Geräusche und Aufflammen

- Summender Regler.
- Übermäßiges Aufflammen und ungleichmäßige Hitze.

Mögliche Ursachen	Lösung
Normales Summgeräusch an heißen Tagen.	Hier handelt es sich nicht um einen Fehler. Das Geräusch entsteht durch interne Vibrationen im Regler und beeinträchtigt weder die Leistung noch die Sicherheit des Grills. Summende Regler werden NICHT ersetzt.
Das Ventil der Gasflasche wurde zu schnell geöffnet.	Gasflaschenventil langsam öffnen.
Flammschutzeinsätze falsch angebracht.	Achten Sie darauf, dass die Flammschutzeinsätze mit Löchern nach vorne und Schlitz nach unten eingesetzt werden. Siehe Montageanleitung.
Unsachgemäßes Erhitzen.	Heizen Sie den Grill vor, indem Sie beide Hauptbrenner für 10 bis 15 Minuten auf höchster Stufe brennen lassen.
Übermäßige Ansammlung von Fett und Asche auf den Flammschutzeinsätzen und in der Fettauffangschale.	Reinigen Sie die Flammschutzeinsätze und die Fettauffangschale regelmäßig. Legen Sie die Auffangschale nicht mit Alufolie aus. Beachten Sie die „Reinigungsanleitung“ .

Gasfluss

- Geringe Hitze oder kleine Flamme, obwohl Ventil auch hoch gedreht ist.
- Brenner brennen mit gelber Flamme und es riecht nach Gas.
- Flammen heben sich vom Brenner ab und es riecht nach

Gas, möglicherweise Zündprobleme.

- Brenner erzeugt HOHE Hitze, obwohl er auf NIEDRIG gestellt ist. Polternde Geräusche und flackernde blaue Flamme auf Brennerfläche.

Mögliche Ursachen	Lösung
Propan – unsachgemäßer Zündvorgang	Befolgen Sie die Anweisungen zum Zünden des Grills genau. Alle Gasventile müssen AUSgeschaltet sein, wenn das Ventil des Gasbehälters geöffnet wird. Öffnen Sie das Ventil des Gasbehälters nur langsam, um einen Druckausgleich zu ermöglichen. Siehe Betrieb – „ Anweisung zum Zünden des Grills “.
Erdgas – Versorgungsleitung zu klein.	Größe der Leitung muss den geltenden Vorschriften entsprechen.
Leckende Dichtung um die Keramikplatte oder Schweißfehler im Brennergehäuse.	Lassen Sie den Brenner abkühlen und begutachten Sie ihn genau auf mögliche Risse. Wenden Sie sich an Ihren autorisierten Napoleon-Händler und geben Sie den Einbau eines Ersatzbrenners in Auftrag, falls Risse vorhanden sind.
Propangas oder Erdgas – Falsches Vorheizen.	Heizen Sie den Grill vor, indem Sie beide Hauptbrenner für 10 bis 15 Minuten auf höchster Stufe brennen lassen.
Spinnennetz oder sonstige Verschmutzungen.	Befreien Sie die Blende des Brenners gründlich von Nestern oder Netzen. Nehmen Sie sie dazu heraus und befolgen Sie die Anleitung in diesem Handbuch. Siehe „ Prüfung auf Lecks “.
Luftzufuhrregler falsch eingestellt.	Öffnen oder schließen Sie den Luftzufuhrregler etwas weiter, entsprechend dieses Benutzerhandbuchs. Siehe „ Wartungsanleitung “. Dies Oder bitten Sie den Händler Ihres Vertrauens um Unterstützung.
Zu wenig Gas	Überprüfen Sie den Füllstand der Propangasflasche.
Zufuhrschlauch ist geknickt.	Platzieren Sie den Schlauch nach Bedarf neu.
Propangasregler mit geringem Strömungszustand.	Schalten Sie die Brenner ab und schließen Sie das Gasbehälterventil. Warten Sie eine Minute, bevor Sie das Ventil wieder vollständig öffnen, und warten Sie einige Sekunden ab, bis sich der Druck ausgeglichen hat, bevor Sie die Anweisungen zum Zünden des Grills befolgen. Befolgen Sie die Anweisungen zum Zünden des Grills bei jeder Nutzung genau. Alle Gasventile müssen AUS sein, wenn das Ventil des Gasbehälters geöffnet wird. Öffnen Sie das Gasflaschenventil immer langsam.

Flammenrückschläge beim Infrarotbrenner

- Während des Betriebs gibt der Brenner plötzlich ein lautes Zischgeräusch ab, auf das ein kontinuierliches Gasbrenner-Geräusch folgt, und wird schwächer oder er wirft beim Zünden große Flammen.

Mögliche Ursachen	Lösung
Keramikplatten voll von herabgetropftem Fett und Ablagerungen. Eingänge sind verstopft.	Schalten Sie den Brenner AUS und lassen Sie ihn mindestens 2 Minuten lang abkühlen. Zünden Sie den Brenner neu und lassen Sie ihn für mindestens 5 Minuten auf HOCH brennen, bis die Keramikplatten gleichmäßig rot glühen.
Brenner überhitzt wegen unzureichender Belüftung. Ein zu großer Teil der Grillfläche wird durch Blech oder Pfanne bedeckt.	Achten Sie darauf, dass nicht mehr als 75 % der Grillfläche durch Gegenstände oder Zubehör bedeckt sind. Schalten Sie den Brenner AUS und lassen Sie ihn mindestens 2 Minuten lang abkühlen. Zünden Sie ihn neu an.
Leckende Dichtung um die Keramikplatte oder Schweißfehler im Brennergehäuse.	Lassen Sie den Brenner abkühlen und begutachten Sie ihn genau auf mögliche Risse. Wenden Sie sich an Ihren autorisierten Napoleon-Händler und bitten Sie diesen, zu prüfen ob die Sizzlezone noch in der Garantie ist, falls Risse vorhanden sind.
Unsachgemäßes Erhitzen.	Heizen Sie den Grill vor, indem Sie beide Hauptbrenner für 10 bis 15 Minuten auf höchster Stufe brennen lassen.
Übermäßige Ansammlung von Fett und Asche auf den Flammenschutzinsätzen und in der Fettauffangschale.	Reinigen Sie die Flammenschutzinsätze und die Fettauffangschale regelmäßig. Legen Sie die Auffangschale nicht mit Alufolie aus. Beachten Sie die „ Reinigungsanleitung “.

Abblätternde Farbe

- Die Farbe in Deckel oder Haube scheint abzublättern.

Mögliche Ursachen	Lösung
Fettablagerungen an Innenflächen.	Hier handelt es sich nicht um einen Defekt. Die Oberfläche von Deckel bzw. Haube besteht aus Porzellan oder Edelstahl und kann nicht abblättern. Das, was abblättert, ist verhärtetes Fett, das flockenartig trocknet und herabfällt. Dies lässt sich durch regelmäßige Reinigung vermeiden. Siehe „ Reinigungsanleitung “.

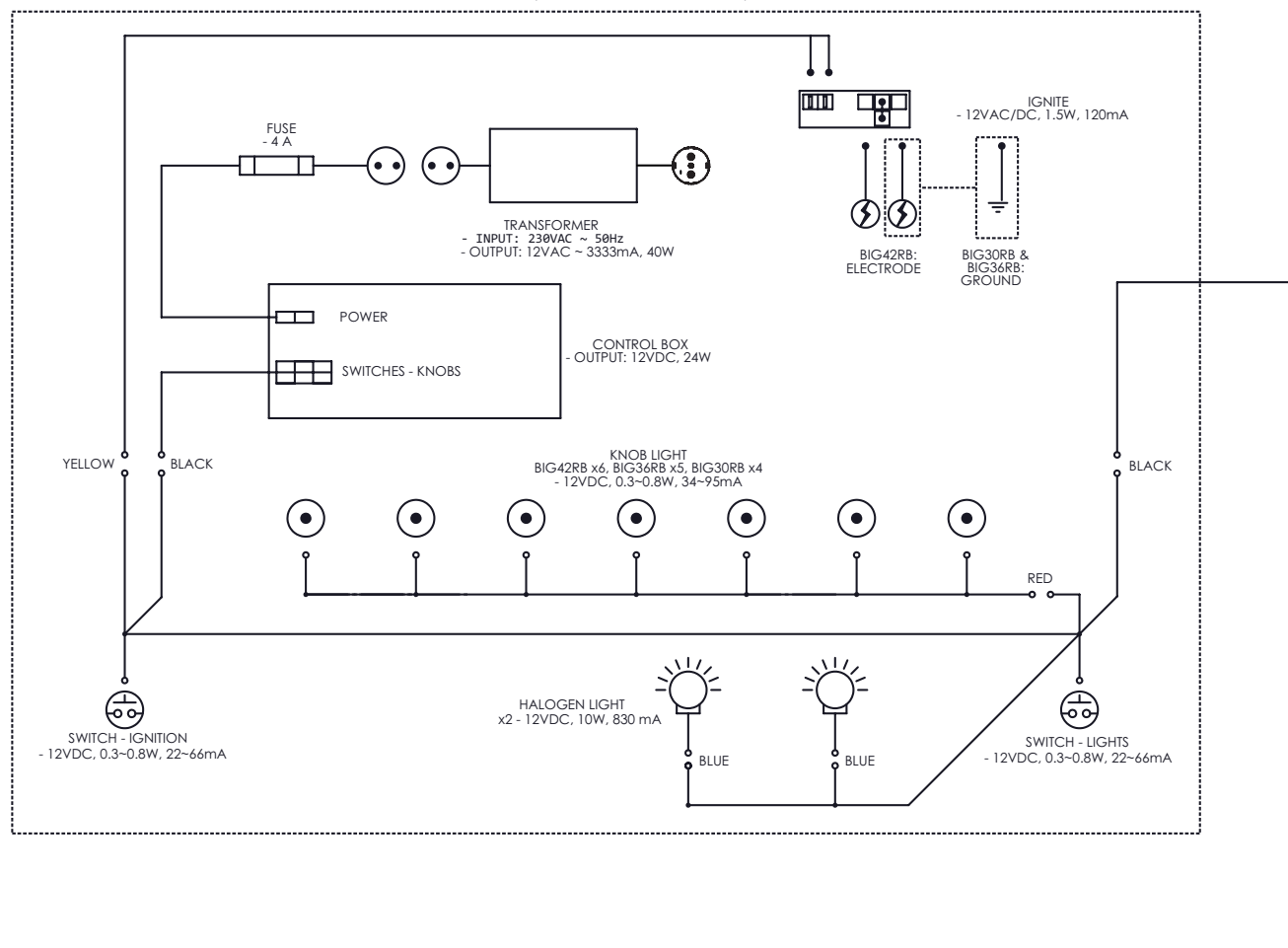
Beleuchtungsprobleme

- Backofen-Halogenbirnen funktionieren nicht.
- Die Beleuchtung des Bedienfelds funktioniert nicht.

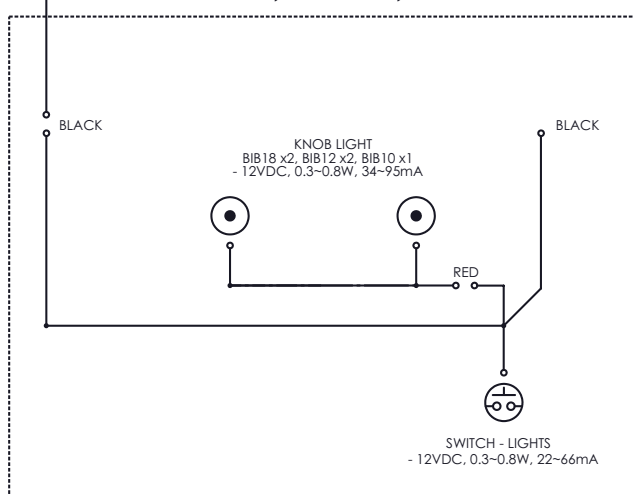
Mögliche Ursachen	Lösung
Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen.	Stecken Sie das Netzkabel (von einer funktionierenden GFI-geschützten Steckdose) in den Schaltkasten auf der Rückseite des Grills. Schließen Sie das Kabel des Transformators an den Stromkasten an.
Durchgebrannte Sicherung.	Die Sicherung in der Ausgangsleitung des Transformators austauschen.
Defekter Transformator.	Prüfen Sie den Transformatorausgang - er sollte 12 VAC betragen. Ersetzen Sie ihn, falls erforderlich.
Klemmen am Schalter oder an der Platine sind korrodiert oder locker.	Reinigen Sie die Anschlüsse und stellen Sie sicher, dass die Stecker fest zusammengesteckt sind. Der Zugang zur Leiterplatte befindet sich unter der elektrischen Abdeckung auf der linken Seite des Gehäuses.
Durchgebrannte Halogenbirnen (nur Backofenbeleuchtung).	Ersetzen Sie die Glühbirnen gemäß den Anweisungen im Abschnitt „ Wartungsanleitung “ - Auswechseln der Ofen-Halogenbirnen in dieser Betriebsanleitung.

DIAGRAMM: ELEKTRISCHE VERBINDUNGEN

BIG44RB-1, BIG38RB-1, BIG32RB-1



BIB18, BIB12, BIB10



PRODUKTGEWÄHRLEISTUNG VON NAPOLEON

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

Die genauen Gewährleistungsinformationen 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-Emailierter 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-Flammenschutzsätze	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

☎ +31 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com

50 YEARS
ANS



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,
Nederland
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