



FREESTYLE®

Bedienungsanleitung

F425, F425SB, FP425SIB, FP425DSIB-PHM,
F365, F365SB, FP365SIB

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



Wir möchten Ihr Feedback!

Besuchen Sie Napoleon.com, um eine Bewertung zu schreiben



Seriennummer anbringen

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZU IHREM NAPOLEON® GRILL!

Sie haben Ihr Grill-Erlebnis gerade verbessert.



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

⚠ Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät benutzen, um Sachschäden, Verletzungen oder Todesfälle zu vermeiden.

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

NUR IM FREIEN IN EINEM GUT BELÜFTETEN BEREICH VERWENDEN.

⚠ GEFAHR! ⚠

WENN SIE GASGERUCH WAHRNEHMEN:

- Drehen Sie das Gas am Gerät ab.
- Löschen Sie jede offene Flamme.
- Öffnen Sie den Deckel.
- 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 L.P. (Propan)-Flasche darf nicht in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts gelagert werden.

Wenn die Informationen in dieser Anleitung nicht genau befolgt werden, kann es zu Feuer oder Explosionen kommen, die Sachschäden, Verletzungen oder Todesfälle verursachen können.



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



Beaufsichtigen Sie kleine Kinder in der Nähe des Grills.

HINWEIS FÜR DEN INSTALLATEUR: Übergeben Sie diese Anleitung dem Grillbesitzer zur späteren Verwendung. **HINWEIS FÜR DEN VERBRAUCHER:** Bewahren Sie diese Anleitung für spätere Zwecke auf.

Willkommen bei Napoleon!

Sicherheit zuerst

⚠ ACHTUNG!

Allgemeine Informationen

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

⚠ ACHTUNG!

Installation & Montage

Bauen Sie diesen Grill genau nach den Anweisungen in der Montageanleitung zusammen. Wenn der Grill im Geschäft montiert wurde, überprüfen Sie die Montageanleitung, um sicherzustellen, dass alles korrekt durchgeführt wurde.

Darf nicht in oder auf Freizeitfahrzeugen und/oder Booten installiert werden.

Führen Sie den erforderlichen Dichtigkeitstest durch, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen.

Verändern Sie diesen Grill unter keinen Umständen.

Verwenden Sie nur den mit diesem Grill gelieferten Druckregler und Schlauch oder von Napoleon ausdrücklich empfohlene Ersatzteile.

⚠ ACHTUNG!

Lagerung & Nichtbenutzung

Schalten Sie das Gas am Ventil der Gasflasche aus. Trennen Sie den Schlauch zwischen Gasflasche und Grill. Entfernen Sie die Gasflasche und lagern Sie sie im Freien in einem gut belüfteten Bereich außerhalb der Reichweite von Kindern.

Lagern Sie Gasflaschen NICHT in einem Gebäude, einer Garage, einem Schuppen oder einem anderen geschlossenen Raum. Trennen Sie das Gerät von der Versorgung, wenn Sie den Grill im Innenbereich lagern.

⚠ ACHTUNG!

Betrieb

Lesen Sie dieses gesamte Benutzerhandbuch, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen. Führen Sie vor dem ersten Gebrauch, nach jedem Austausch/Nachfüllen der Gasflasche, nach jeder Wiederanschließung oder Wartung eines Gasanschlusses sowie immer dann, wenn Sie Gas riechen oder Beschädigungen feststellen, eine Dichtigkeitsprüfung des Gassystems durch. Befolgen Sie die Anzündanweisungen sorgfältig.

⚠ ACHTUNG!

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
Komplette Systemfunktionen	5
Zusätzliche sichere Betriebspraktiken	6
Aufstellung Ihres Grills	8
Gasanschlüsse	9
Dichtheitstest	12
Betrieb	13
Den Grill anzünden	13
Grill-Anweisungen	15
Verwendung des Drehspießes	17
Checkliste für das Kocherlebnis	19
So brennen Sie Gusseisen-Grillroste ein	20
Infrarot-Grillratgeber	21
Reinigungsanweisungen	22
Erstgebrauch	22
Gusseisenroste	22
Edelstahlroste	22
Infrarot-Seitenbrenner	22
Innenraum des Grills	23
Porzellanemaille	23
Auffangschale	23
Bedienfeld	24
Aluminiumguss	24
Außenfläche des Grills	24
Insektenschutz und Brenneröffnungen	25
Wartungsanweisungen	26
Empfehlungen	26
Verbrennungslufteinstellung	26
Edelstahl in rauen Umgebungen	27
Fehlerbehebung	28
Garantie	32

Komplette Systemfunktionen

ACCU-PROBE™

Temperaturanzeige zum einfachen Ablesen der Temperatur für perfekte Ergebnisse.

Großes Edelstahl-Wärmregal für mehr Kochfläche.

Infrarot-SIZZLE ZONE™

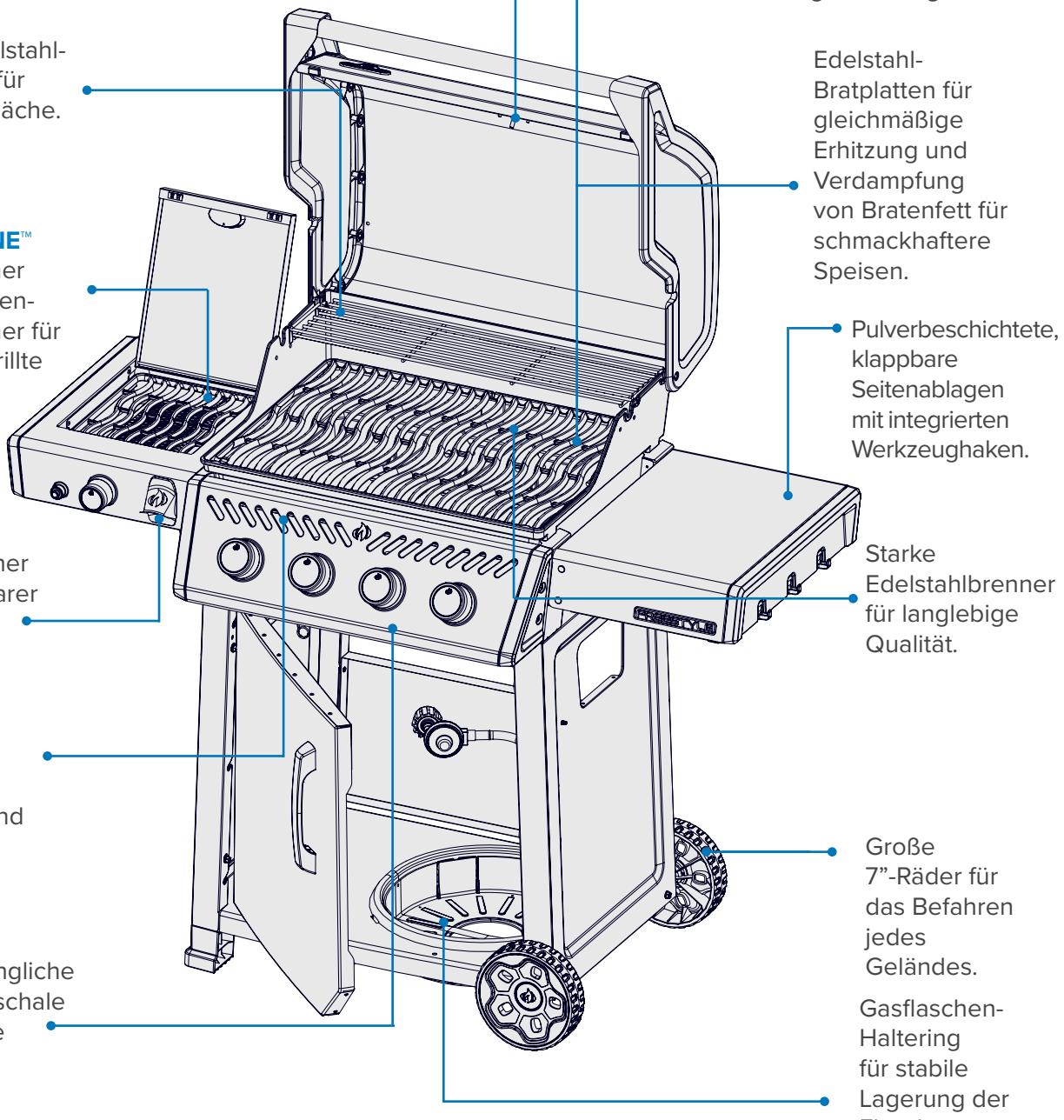
Seitenbrenner oder Flammen-Seitenbrenner für perfekt gegrillte Steaks.

Integrierter Flaschenöffner in unmittelbarer Nähe zum Grillbereich.

JETFIRE™

Zündung für einen schnellen und einfachen Start.

Leicht zugängliche Fettauffangschale für effiziente Wartung.



! Die in diesem Benutzerhandbuch abgebildeten Grills können von dem von Ihnen gekauften Modell abweichen. Vorgestelltes Modell: FREESTYLE PROSIB

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 Fettauffangschale entlang. Halten Sie ausreichend Abstand zwischen Schlauch und Unterseite des Geräts.
- Stellen Sie sicher, dass die Aromaschienen gemäß den Installationsanweisungen korrekt positioniert sind.
- Die Brennerregler müssen ausgeschaltet sein, wenn das Ventil der Gasflasche geöffnet wird.
- Zünden Sie die Brenner nicht bei geschlossenem Deckel an.
- Schließen Sie den Deckel des Seitenbrenners nicht während des Betriebs oder wenn er heiß ist.
- Frittieren Sie keine Speisen auf dem Seitenbrenner.
- Verstellen Sie die Grillroste nicht während des Betriebs oder wenn sie heiß sind.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Gebrauchs.

- Drehen Sie nach dem Gebrauch die Gaszufuhr an der Quelle ab.
- Verändern Sie das Gerät nicht.
- Wartungsarbeiten dürfen nur durchgeführt werden, wenn der Grill abgekühlt ist.
- Lagern Sie keine Feuerzeuge, Streichhölzer oder andere brennbare Materialien im Gehäuse oder in der Gewürzablage.
- Halten Sie alle Stromkabel und Kraftstoffschläuche von heißen Oberflächen fern.
- Reinigen Sie die Fettauffangschale, Tropfschale und Aromaschienen regelmäßig, um Ablagerungen und Fettbrände zu vermeiden.
- Halten Sie den Infrarotbrenner und die Venturirohre des Hauptbrenners frei von Spinnweben und anderen Verstopfungen, indem Sie sie regelmäßig inspizieren und reinigen.

- Lassen Sie kein kaltes Wasser (Regen, Sprinkler, Schlauch usw.) mit dem erhitzen Grill in Kontakt kommen. Ein plötzlicher Temperaturwechsel kann das Porzellan absplittern lassen und die Keramikbrenner beschädigen.
- Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger zur Reinigung von Grillteilen.
- Stellen Sie den Grill nicht an Orten auf, an denen er starkem Wind ausgesetzt ist, insbesondere wenn der Wind direkt von hinten kommt.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unter brennbaren Überdachungen oder Konstruktionen.
- Decken Sie niemals mehr als 75 % der Kochfläche ab.
- Dieses Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Halten Sie stets einen Abstand von 24" (610 mm) zur Rückseite und 7" (178 mm) zu den Seiten zu brennbaren Materialien ein.
- Ein zusätzlicher Abstand von 24" (610 mm) wird in der Nähe von Vinylverkleidungen oder Glasscheiben empfohlen.
- Die minimale Umgebungstemperatur für den sicheren Betrieb des Geräts beträgt 0 °F (-17,8 °C).



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.

Aufstellung Ihres Grills

Stellen Sie sicher, dass der Standort Ihres Gasgrills alle Abstandsanforderungen zu brennbaren Materialien erfüllt. Dieses Gerät ist für die Verwendung auf einer Terrasse im Freien oder in Ihrem Garten vorgesehen.

- Verwenden Sie das Gerät nur an einem überirdischen, offenen Ort mit natürlicher Belüftung und ohne stehende Luftbereiche. Stellen Sie sicher, dass Gaslecks und Verbrennungsprodukte durch Wind und natürliche Konvektion schnell verteilt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Raum.
- Integrieren Sie das Gerät nicht in eine Einbau- oder Einschubkonstruktion.
- Blockieren Sie keine Lüftungsöffnungen im Zylindergehäuse.

Jede Umhausung, in der das Gerät verwendet wird, muss eine der folgenden Anforderungen erfüllen:

- Das Gerät gilt als im Freien installiert, wenn es sich in einem Unterstand mit Wänden an drei Seiten, aber ohne Überdachung befindet. (**Abb. 1**).
- Ein Gerät gilt als im Freien installiert, wenn es sich in einem Unterstand mit Überdachung und höchstens zwei Seitenwänden befindet.
 - » Die Seitenwände können parallel, wie in einem Durchgang, oder rechtwinklig zueinander stehen. (**Abb. 2 & Abb. 3**).
- Ein Gerät gilt als im Freien installiert, wenn es sich in einem Unterstand mit drei Seitenwänden und einer Überdachung befindet, solange mindestens 30 % des horizontalen Umfangs der Umhausung dauerhaft offen sind. (**Abb. 4 & Abb. 5**).



WICHTIG!

- Alle Öffnungen müssen dauerhaft offen sein.
- Schiebetüren, Garagentore, Fenster oder vergitterte Öffnungen gelten nicht als dauerhafte Öffnungen.

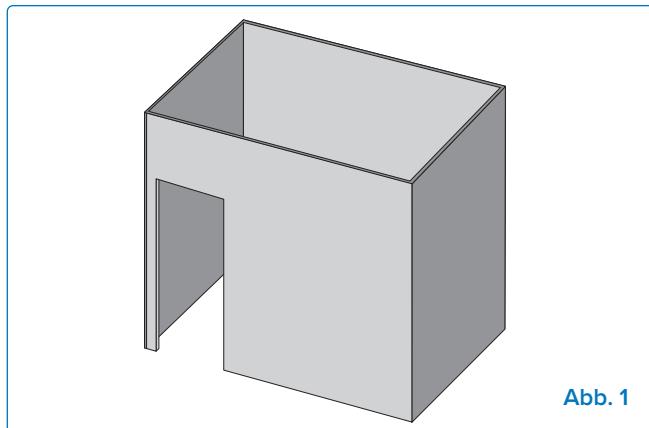


Abb. 1

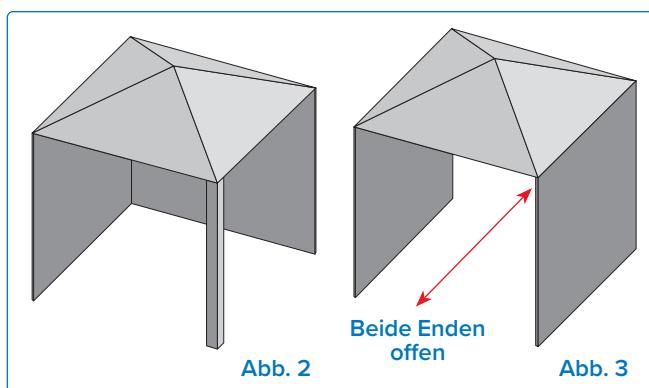
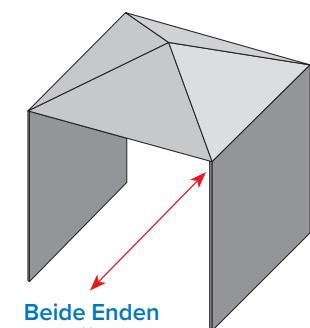
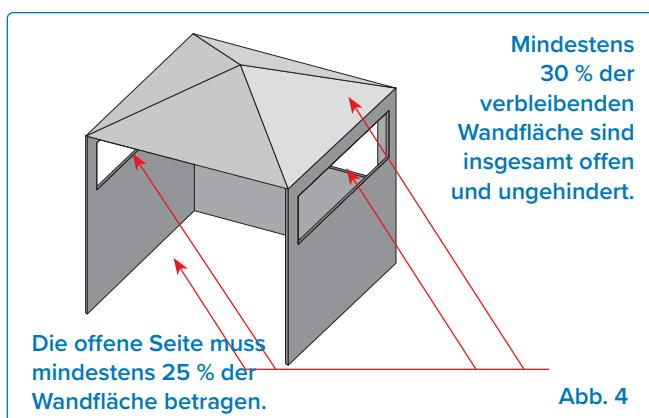


Abb. 2



Beide Enden offen

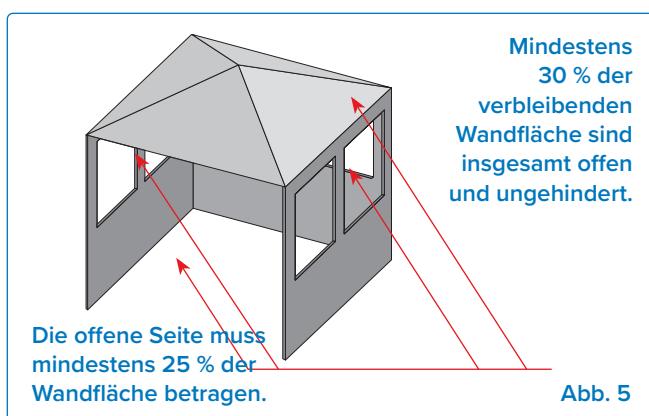
Abb. 3



Die offene Seite muss mindestens 25 % der Wandfläche betragen.

Mindestens 30 % der verbleibenden Wandfläche sind insgesamt offen und ungehindert.

Abb. 4



Die offene Seite muss mindestens 25 % der Wandfläche betragen.

Mindestens 30 % der verbleibenden Wandfläche sind insgesamt offen und ungehindert.

Abb. 5

Gasanschlüsse

An einen Gaszylinder: Option 1

Verwenden Sie eine Propangasflasche mit mindestens 6 kg oder eine Butangasflasche mit 13 kg, die gemäß den nationalen und regionalen Vorschriften gebaut und gekennzeichnet ist. Stellen Sie sicher, dass die Gasflasche genügend Brennstoff für den Betrieb des Geräts liefern kann. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an Ihren örtlichen Gasanbieter.

Verwenden Sie einen von Napoleon gelieferten Gasdruckregler und Schlauch; falls nicht enthalten, verwenden Sie einen Regler und Schlauch, die den nationalen und regionalen Vorschriften entsprechen. Die empfohlene Schlauchlänge beträgt 0,9 m. Der Schlauch darf niemals länger als 1,5 m sein.

Für Südafrika muss ein SANS 1237-zertifizierter Regler verwendet werden.

Hinweis: Der Schlauch sollte vor dem aufgedruckten Ablaufdatum ausgetauscht werden.

Stellen Sie Zylinder nur innerhalb der maximalen Breite und Höhe im Gehäuse auf das untere Regal. Zylinder, die die maximalen Abmessungen überschreiten, müssen außerhalb des Gehäuses auf ebenem Boden aufgestellt werden. Beziehen Sie sich auf das untenstehende Diagramm für spezifische Maße.

Anschluss und Installation

- Überprüfen Sie den Zylinder auf Dellen oder Rost und lassen Sie ihn von Ihrem Propangaslieferanten inspizieren.
- Verwenden Sie niemals einen Zylinder mit einem beschädigten Ventil.
- Stellen Sie den Zylinder in den dafür vorgesehenen Bereich auf das untere Regal.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch des Reglers keine Knicke aufweist.
- Entfernen Sie die Kappe oder den Stopfen vom Kraftstoffventil des Zylinders.

- Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht mit der Fettauffangschale oder heißen Oberflächen des Grills in Kontakt kommt, da er sonst schmilzt und einen Brand verursachen kann.
- Stellen Sie sicher, dass der Zylinder nicht extremer Hitze oder direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
- Prüfen Sie alle Verbindungen auf Undichtigkeiten, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen. Siehe „Dichtheitsprüfung“.

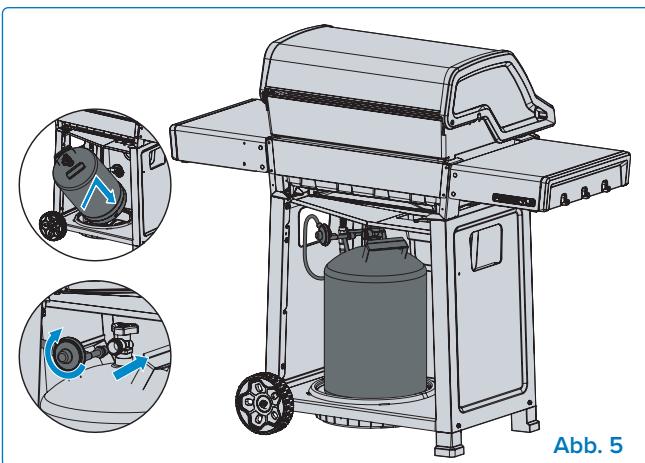


Abb. 5

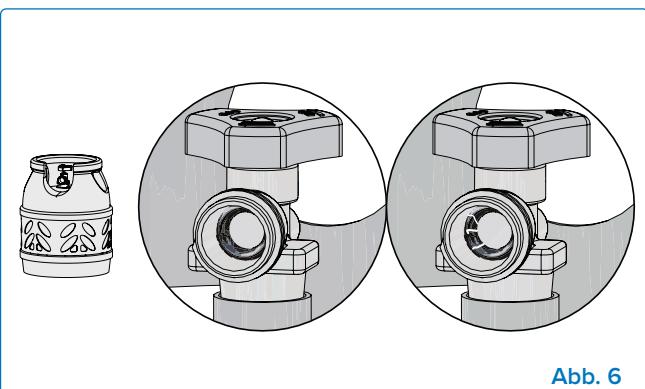


Abb. 6



WARNUNG!

- Lagern Sie keine Ersatz-Gasflasche unter dem Grillkopf oder den Seitenbrennern.
- Verwenden Sie niemals eine Gasflasche, die zu mehr als 80 % gefüllt ist.

An eine Hausgasleitung: Option 2

- Leitungen und Ventile vor dem Schnelltrennstück sind nicht im Lieferumfang enthalten.
 - Das Gasrohr muss entsprechend der auf dem Typenschild angegebenen kW/h und der Länge der Rohrleitung dimensioniert sein.
 - Siehe „**WARNUNG! Allgemeine Informationen**“ in diesem Handbuch für Installationsvorschriften.
- Der Anschluss an die Gasleitung muss von einem zugelassenen Gasinstallateur durchgeführt und vor Inbetriebnahme des Grills auf Dichtheit geprüft werden.
 - Führen Sie den Schlauch nicht in unmittelbarer Nähe zur Fettauffangschale oder über die Rückwand.
 - Stellen Sie sicher, dass der Schlauch keine heißen Oberflächen berührt.

Schnelltrennstück

- Installieren Sie das Schnelltrennstück nicht nach oben gerichtet.
- Ein leicht zugängliches manuelles Absperrventil muss vor dem Schnelltrennstück und so nah wie möglich daran installiert werden.
- Verbinden Sie das gebördelte Ende des Schlauchs mit dem Anschluss am Ende des Verteilerrohrs oder Flexrohrs (falls zutreffend).
- Mit zwei Schraubenschlüsseln festziehen. Verwenden Sie kein Gewindedichtmittel oder Dichtpaste.
- Prüfen Sie alle Verbindungen vor Inbetriebnahme des Gasgrills auf Undichtigkeiten. Siehe Abschnitt „**Dichtheitsprüfung**“.



WARNUNG!

- Befolgen Sie alle Spezifikationen und Anweisungen genau, um Feuer, Explosionen, Sachschäden, Verletzungen oder Todesfälle zu vermeiden.
- Trennen Sie den Grill und sein separates Absperrventil während jeglicher Druckprüfung über $\frac{1}{2}$ psi (3,5 kPa) vom Gasversorgungssystem.
- Schließen Sie das separate Absperrventil, um den Grill während jeglicher Druckprüfung mit $\frac{1}{2}$ psi (3,5 kPa) oder weniger vom Gasversorgungssystem zu isolieren.
- Überprüfen Sie den Schlauch auf Anzeichen von übermäßiger Abnutzung, Schmelzen, Schnitten oder Rissen. Wenn der Schlauch beschädigt ist, muss er durch eine von Napoleon speziell empfohlene Baugruppe ersetzt werden.



SEIEN SIE VORSICHTIG!

Der Deckel des Grills und der gesamte Feuerraum können während des Betriebs sehr heiß werden.

Technische Daten

Die folgende Tabelle zeigt die Brutto-Wärmezufuhr, Gasverbrauchswerte und Düsendurchmesser für jeden Brenner je Gaskategorie:

	WÄRMEZUFUHR				GASVERBRAUCH			
	GESAMT	HAUPT	FLAMMSEITE	INFRAROT-SEITE	GESAMT	HAUPT	FLAMMSEITE	INFRAROT-SEITE
F(P)365(D)PXX-YY	12.0 kW	12.0 kW	-	-	873 g/h	873 g/h	-	-
F(P)365(D)SBPXX-YY	15.0 kW	12.0 kW	3.0 kW	-	1091 g/h	873 g/h	218 g/h	-
F(P)365(D)SIBPXX-YY	15.0 kW	12.0 kW	-	3.0 kW	1091 g/h	873 g/h	-	218 g/h
F(P)425(D)PXX-YY	13.6 kW	13.6 kW	-	-	990 g/h	990 g/h	-	-
F(P)425(D)SBPXX-YY	16.6 kW	13.6 kW	3.0 kW	-	1208 g/h	990 g/h	218 g/h	-
F(P)425(D)SIBPXX-YY	16.6 kW	13.6 kW	-	3.0 kW	1208 g/h	990 g/h	-	218 g/h

DÜSENGRÖSSE	HAUPT		FLAMMSEITE		INFRAROT-SEITE	
	I	II	I	II	I	II
F(P)365(D)PXX-YY	0.99mm	#66 (0,84 mm)	-	-	-	-
F(P)365(D)SBPXX-YY	0.99mm	#66 (0,84 mm)	0.86mm	#69 (0,74 mm)	-	-
F(P)365(D)SIBPXX-YY	0.99mm	#66 (0,84 mm)	-	-	0.86mm	#69 (0,74 mm)
F(P)425(D)PXX-YY	0.91mm	#68 (0,79 mm)	-	-	-	-
F(P)425(D)SBPXX-YY	0.91mm	#68 (0,79 mm)	0.86mm	#69 (0,74 mm)	-	-
F(P)425(D)SIBPXX-YY	0.91mm	#68 (0,79 mm)	-	-	0.86mm	#69 (0,74 mm)

Legende: **XX** = Farbcode **YY** = Ländercode

Die folgende Tabelle listet alle zertifizierten Gase und Drücke auf. Überprüfen Sie, ob die Angaben auf dem Typenschild mit dieser Liste übereinstimmen. **Hinweis:** Verwenden Sie nur Druckregler, die den hier angegebenen Druck liefern.

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

Dichtheitstest

Warum und wann sollte ein Dichtheitstest durchgeführt werden?

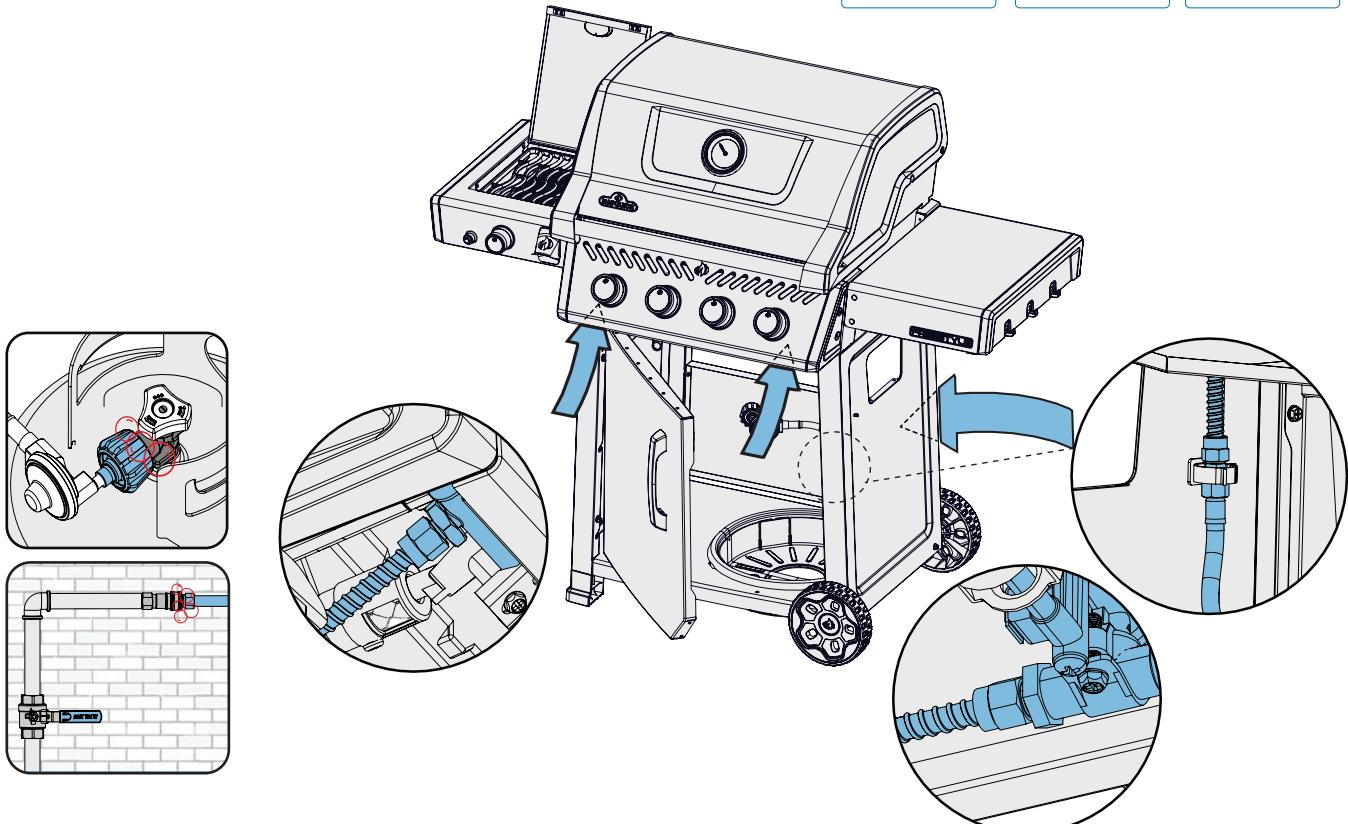
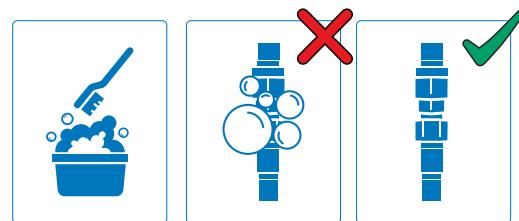
Ein Dichtheitstest bestätigt, dass nach dem Anschluss des Schlauchs an die Gasversorgung kein Gas austritt. Jedes Mal, wenn der Tank nachgefüllt und wieder eingebaut wird, stellen Sie sicher, dass keine Undichtigkeiten an der Verbindung bestehen, an der der Druckregler am Tank angeschlossen ist. Führen Sie einen Dichtheitstest an diesem Grill vor der ersten Benutzung, jährlich und nach jedem Austausch von Gaskomponenten durch.

Schritte zum Dichtheitstest

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 Reglers, 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, schließen Sie sofort die Gaszufuhr und trennen Sie den Grill ab.
3. Lassen Sie den Grill von einem zertifizierten Installateur oder Händler überprüfen.
4. Verwenden Sie den Grill nicht, bis das Leck behoben ist.



Betrieb

Den Grill anzünden

Erstmalige Verwendung? Führen Sie einen Ausbrennprozess durch.

Entfernen Sie das 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 inneren Lacken und Schmierstoffen, die im Herstellungsprozess verwendet wurden, und tritt nicht erneut auf.



WANUNG!

- Betreiben Sie während des Ausbrennens weder den Heck- noch den Seitenbrenner.

Hauptbrennerzündung

1. Grilldeckel öffnen (Abb. 7).
2. Drücken und drehen Sie einen Hauptbrennerknopf langsam gegen den Uhrzeigersinn auf die Stellung HIGH, bis die Zündflamme brennt. Drücken Sie weiterhin den Bedienknopf, bis der Brenner zündet, und lassen Sie dann los (Abb. 7-A, Abb. 8).
3. Wenn die Zündflamme nicht zündet – drehen Sie den Bedienknopf sofort im Uhrzeigersinn in die Stellung AUS. Wiederholen Sie Schritt 2.
4. Wenn die Zündflamme und der Brenner innerhalb von 5 Sekunden nicht zünden – drehen Sie den Bedienknopf im Uhrzeigersinn in die Stellung AUS. Warten Sie 5 Minuten, damit das Gas sich verflüchtigt. Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3 oder siehe „Alternative Zündanweisungen“.

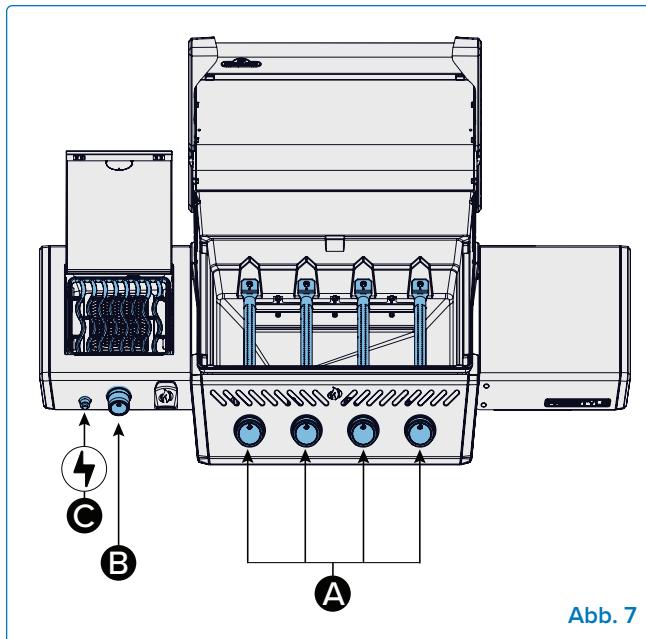


Abb. 7

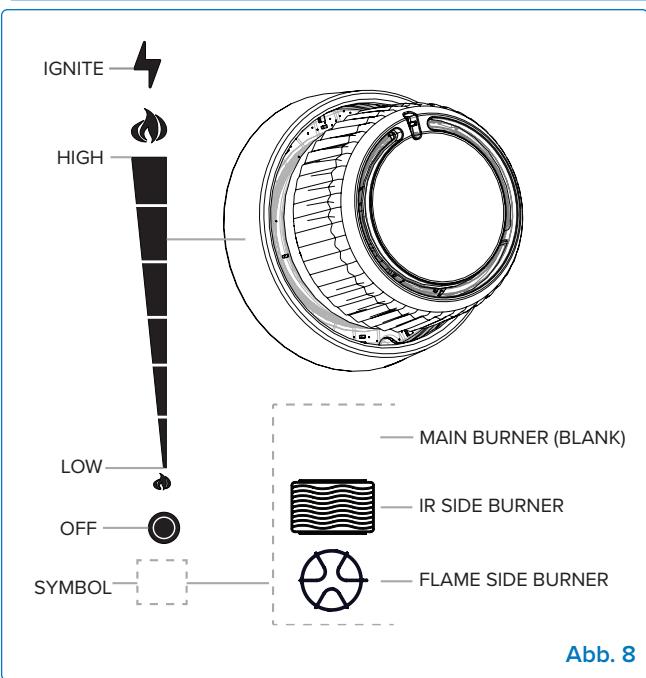


Abb. 8



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.

Seitenbrennerzündung (falls vorhanden)

1. Brennerabdeckung öffnen (**Abb. 9**).
2. Drücken und drehen Sie den Seitenbrennerknopf langsam gegen den Uhrzeigersinn auf die Stellung HIGH, bis der Funke den Brenner zündet. (**Abb. 7-B, Abb. 8**).
3. Drücken Sie weiterhin den Bedienknopf, bis der Brenner zündet, und lassen Sie dann los.
4. Wenn der Brenner nicht zündet – drehen Sie den Brennerregler im Uhrzeigersinn in die Stellung AUS. Warten Sie 5 Minuten. Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3 oder siehe „Alternative Zündanweisungen“.

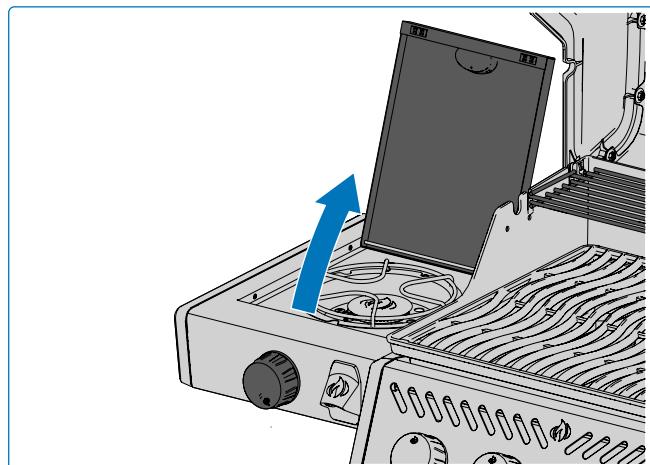


Abb. 9

Infrarot-Seitenbrennerzündung (falls vorhanden)

1. Brennerabdeckung öffnen (**Abb. 10**)
2. Drücken und drehen Sie den Seitenbrennerknopf langsam gegen den Uhrzeigersinn auf die Stellung HIGH (**Abb. 7-B, Abb. 8**).
3. Drücken und halten Sie die Zündtaste, bis der Brenner zündet, oder zünden Sie ihn mit einem Streichholz an (**Abb. 7-C**).
4. Wenn der Brenner nicht zündet – drehen Sie den Brennerregler im Uhrzeigersinn in die Stellung AUS. Warten Sie 5 Minuten. Wiederholen Sie Schritt 2 und 3.

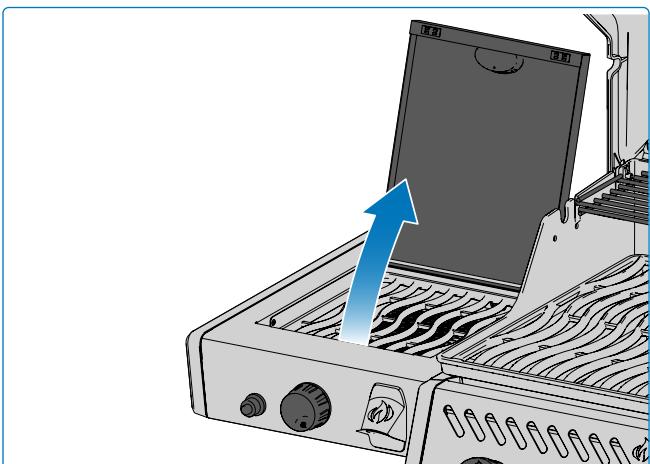


Abb. 10

Alternative Zündanweisungen

1. Brenner-/Grilldeckel öffnen. (**Abb. 11, Abb. 12**)
2. Zünden Sie ein langes Streichholz oder ein Butanfeuerzeug an und halten Sie es nahe an die Brenneröffnungen.
3. Drehen Sie den entsprechenden Brennerknopf gegen den Uhrzeigersinn auf die Stellung HIGH, bis er zündet.

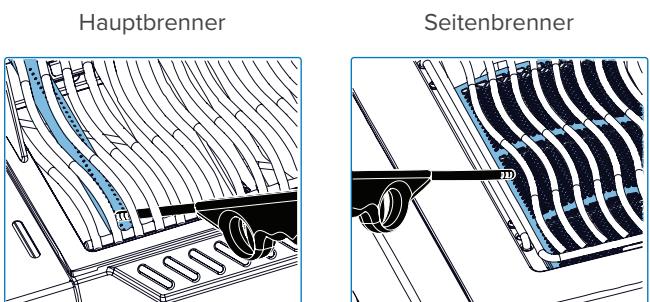
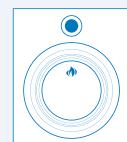


Abb. 11

Abb. 12

! **WARNUNG!**

- Stellen Sie sicher, dass alle Brennerregler in der Stellung AUS sind, bevor Sie das Gasventil langsam öffnen.
- Befolgen Sie die Anzündanweisungen
- Stellen Sie sicher, dass der Grilldeckel beim Zünden OFFEN ist.
- Verstellen Sie die Grillroste nicht, während der Grill heiß ist oder in Betrieb ist.
- Reinigen Sie regelmäßig Fett aus dem gesamten Gerät, einschließlich der Fettauffangschale und der Sear-Platten, um Ablagerungen und Fettbrände zu vermeiden.



Grill-Anweisungen

Verwendung des Hauptbrenners

- Heizen Sie den Grill vor dem Anbraten des Grillguts vor, indem Sie alle Hauptbrenner bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten lang auf höchster Stufe betreiben.
- Speisen, die nur kurz gegart werden, wie Fisch und Gemüse, können bei geöffnetem Deckel gegrillt werden.
- Grillen mit geschlossenem Deckel sorgt für höhere und gleichmäßige Temperaturen, wodurch Fleisch gleichmäßiger gegart wird und die Garzeit verkürzt werden kann.
- Die Grillroste können vor dem Vorheizen eingeölt werden, um das Anhaften beim Grillen von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder Schweinefleisch zu reduzieren.
- Speisen, die länger als 30 Minuten benötigen, wie Braten, können indirekt gegart werden, indem der gegenüberliegende Brenner eingeschaltet wird. **Siehe Indirektes Grillen.**
- Schneiden Sie überschüssiges Fett vom Fleisch ab, um Stichflammen zu vermeiden, oder reduzieren Sie die Temperatur des Grills.
- Stichflammen – bewegen Sie das Grillgut von den Flammen weg und reduzieren Sie die Hitze. Lassen Sie den Deckel offen.

Direktes Grillen

Diese Methode ist ideal zum scharfen Anbraten oder schnellen Garen von Speisen wie Hamburgern, Steaks, Hähnchen oder Gemüse. Legen Sie das Grillgut direkt über die Hitze auf die Grillroste. Braten Sie das Fleisch zuerst scharf an, um Säfte und Geschmack einzuschließen, und senken Sie dann die Grilltemperatur, um das Garen nach Ihrem Wunsch abzuschließen (**Abb. 13**).

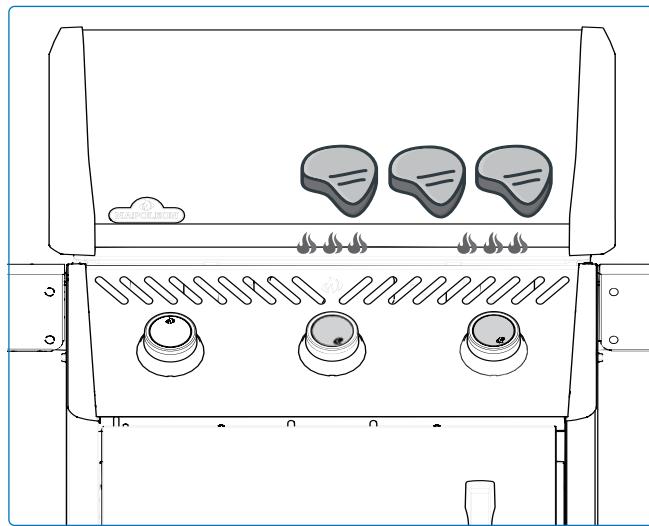


Abb. 13

Indirektes Grillen

Bei dieser Methode werden niedrigere Temperaturen und indirekte Hitze verwendet, um Speisen langsam und gleichmäßig zu garen. Sie ist ideal für größere Fleischstücke oder Lebensmittel, die zu Flammenbildung neigen, wie Braten, ganze Hähnchen oder Truthähne.

Schalten Sie einen oder mehrere Brenner ein und legen Sie das Grillgut auf den Grillrost, wo keine Flamme ist. Langsames Garen bei niedrigen Temperaturen sorgt für zartere und geschmackvollere Ergebnisse (**Abb. 14**).

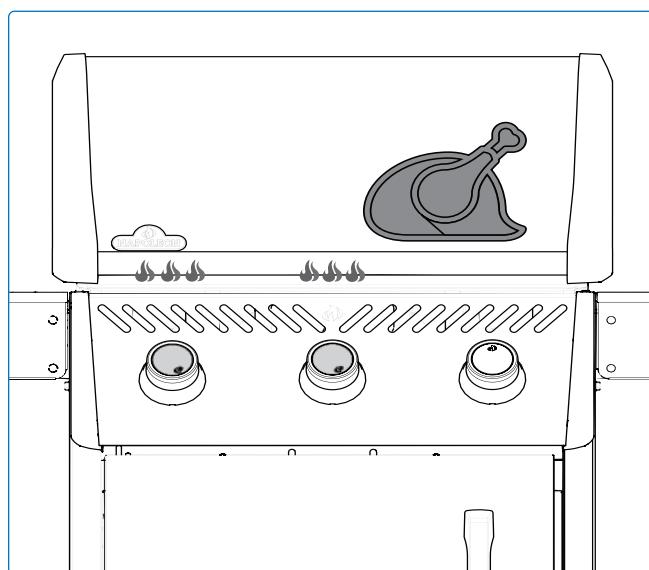


Abb. 14



GRILL-PROFI-TIPP!

Fügen Sie Ihrem Grill ein Napoleon-Räucherzubehör hinzu, um Ihr Fleisch zu aromatisieren.



GRILL-PROFI-TIPP!

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

Flammen-Seitenbrenner (falls vorhanden)

Der Flammen-Seitenbrenner funktioniert wie ein Herd und ist ideal zum Zubereiten von Soßen, Suppen oder Saucen. Verwenden Sie Töpfe oder Pfannen mit einem Durchmesser von maximal 25 cm (10"). Für optimale Leistung betreiben Sie den Brenner an einem windgeschützten Ort.

Infrarot-Seitenbrenner (falls vorhanden)

Um den Seitenbrenner zu verwenden, siehe „**Infrarot-Seitenbrenner-Zündung (falls vorhanden)**“ auf Seite 14 für Anweisungen. Bei hoher Einstellung sorgt die Infrarothitze für eine gleichmäßige Oberfläche zum Anbraten. Einige Modelle verfügen über einen höhenverstellbaren Grillrost für mehr Kontrolle.



WICHTIG!

- Decken Sie nicht mehr als 75 % der Infrarotbrennerfläche mit Grillplatten oder Pfannen ab – Sie benötigen ausreichend offene Fläche für eine ordnungsgemäße Verbrennung und einen guten Wärmefluss.



GEFAHR!

- Grillen Sie niemals Speisen direkt auf dem Flammen-Seitenbrenner. Er ist ausschließlich für die Verwendung mit Töpfen und Pfannen vorgesehen.
- Schließen Sie den Deckel des

- Seitenbrenners nicht, während er in Betrieb oder heiß ist.
- Lassen Sie Speisen auf eingeschalteten Brennern niemals unbeaufsichtigt.
- Frittieren Sie keine Speisen auf dem Seitenbrenner. Das Kochen

- mit Öl kann gefährlich sein.
- Reinigen Sie regelmäßig Fett aus dem gesamten Gerät, einschließlich der Fettauffangschale und der Sear-Platten, um Ablagerungen und Fettbrände zu vermeiden.

Verwendung des Drehspießes

Montage Ihres Drehspieß-Sets (falls vorhanden)

- HINWEIS:** Entfernen Sie den Warmhalterost, bevor Sie den Drehspieß verwenden. Extreme Hitze beschädigt den Warmhalterost.
1. Montieren Sie den Drehspießmotor an der Seite des Grills mit den Halterungen. Bei einigen Modellen sind die Halterungen vormontiert.
 2. Sobald die Halterung am Grill befestigt ist, schieben Sie den Drehspießmotor auf die Halterung.
 3. Schieben Sie die erste Drehspießgabel knapp über die Mitte des Spießes und ziehen Sie sie fest. Stecken Sie das Fleisch auf den Spieß und drücken Sie es in die Gabel. Schieben Sie die zweite Drehspießgabel auf das gegenüberliegende Ende des Spießes und drücken Sie die Gabel ins Fleisch, bis sie fest sitzt. Ziehen Sie die Gabel fest.
 4. Führen Sie das spitze Ende des Spießes vorsichtig in den Drehspießmotor ein und legen Sie das andere Ende auf die Halterungen. Die schwere Seite des Fleisches wird von selbst nach unten hängen, um die Last auszugleichen.
 5. Schieben Sie die Anschlagbuchse auf den Spieß, bis sie sich hinter der Innenseite der Haube befindet. Dadurch wird die seitliche Bewegung des Spießes verhindert.
 6. Ziehen Sie die Anschlagbuchse und den Spießgriff fest. Stellen Sie eine Metallschale unter das Fleisch, um die Bratensäfte aufzufangen.



WICHTIG!

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

Tipps zur Verwendung des Drehspießes:

- Betreiben Sie die Brenner auf hoher Stufe, bis das Fleisch gebräunt ist. Reduzieren Sie die Hitze. Halten Sie den Deckel geschlossen.
- Verwenden Sie ein Thermometer, um die Innentemperatur des Fleisches zu überprüfen.
- Braten und Geflügel sollten außen gebräunt und innen zart bleiben.
- Verwenden Sie die Bratensäfte zum Bießen und zur Herstellung von Soße.
- Ein 3-Pfund-Hähnchen benötigt etwa 1 1/2 Stunden bei mittlerer bis hoher Hitze.
- Achten Sie auf die Kapazität Ihres Drehspießmotors. Überladen Sie Ihr Gerät niemals.
- Stellen Sie sicher, dass Sie immer eine gleichmäßig ausbalancierte Last auf Ihrem Drehspieß (**Abb. 15**) platzieren.

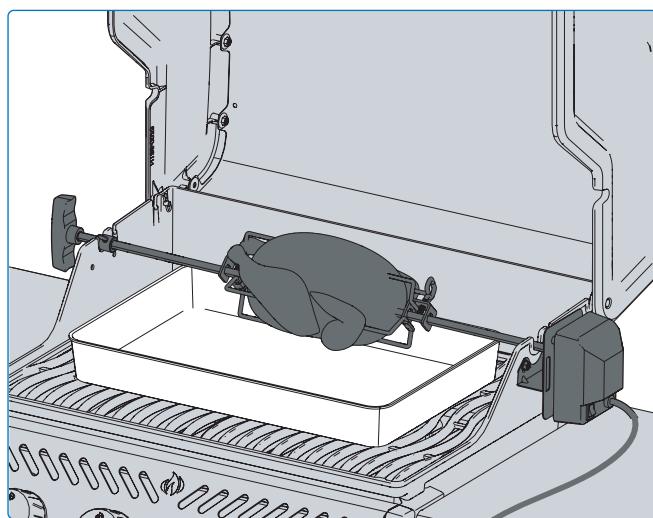


Abb. 15



WARNUNG!

- Nehmen Sie die Drehspießkomponenten nach dem Kochen auseinander, wenn sie abgekühlt sind, waschen Sie sie mit warmem Seifenwasser und lagern Sie sie im Innenbereich.
- Verwenden Sie niemals eine Gasflasche, die zu mehr als 80 % gefüllt ist.
- 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 das Garen größerer Fleischstücke behindern, aber stellen Sie sicher, dass sie vor dem Anfassen abgekühlt sind.

Wie man mehrere Hähnchen zubereitet

- Binden oder stecken Sie die Flügel an den Körper der Hähnchen.
- Schieben Sie die Drehspießgabel auf den Spießstab.
- Stecken Sie das erste Hähnchen auf den Spießstab, bis es von der Drehspießgabel gehalten wird. Festziehen.
- Stecken Sie die nächsten 2 Hähnchen auf den Spießstab, sodass alle Hähnchen eng beieinander sind.
- Schieben Sie die zweite Drehspießgabel auf den Spießstab und drücken Sie sie in das Hähnchen, bis alle 3 Hähnchen fest zusammengedrückt sind. Festziehen (**Abb. 16**).

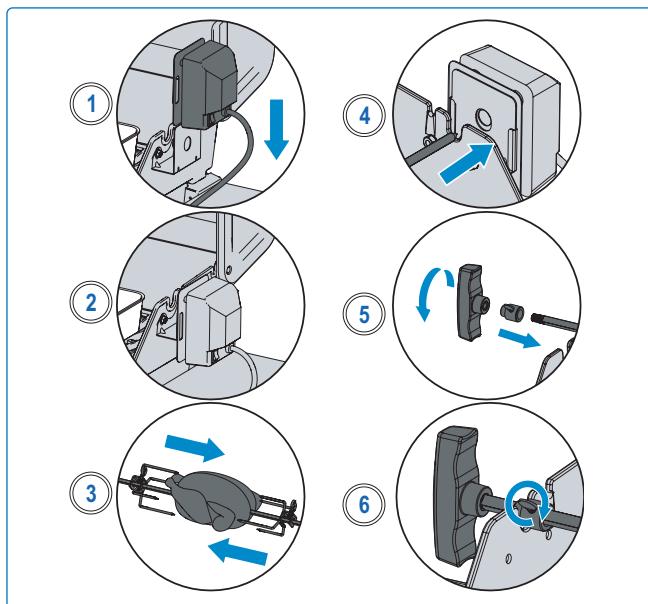


Abb. 16



EMPFOHLENE ÖLE UND FETTE

- Avocadoöl
- Distelöl
- Sonnenblumenöl
- Rindertalg

Wenn diese nicht verfügbar sind, wählen Sie ein anderes Öl mit einem hohen Rauchpunkt. Verwenden Sie keine gesalzenen Fette wie Butter oder Margarine.



KOCH-PROFI-TIPP!

Heizen Sie den Grill vor dem Kochen vor, um Rückstände zu verbrennen und zu verhindern, dass das Essen am Rost kleben bleibt.

Checkliste für das Kocherlebnis

Beziehen Sie sich bei jedem Kochen auf diese Liste

Lesen Sie die Bedienungsanleitung

Stellen Sie sicher, dass Sie die Bedienungsanleitung und alle Sicherheitshinweise gelesen haben, bevor Sie Ihren Grill benutzen.

Fettauffangschale reinigen

Reinigen Sie die Fettauffangschale immer vor dem Kochen, um Brände und Aufflammen zu verhindern.

Schlauch überprüfen

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt ist. Überprüfen Sie den Schlauch auf übermäßigen Verschleiß, Abschürfungen oder Schnitte. Tauschen Sie ihn bei Beschädigung sofort aus – verwenden Sie keinen beschädigten Schlauch.

Auf Undichtigkeiten prüfen

Verwenden Sie eine Seifenwasserlösung, um vor der ersten Benutzung und danach regelmäßig auf Gaslecks zu prüfen. Blasen deuten auf ein Leck hin, das sofort repariert werden muss.

Gerät vorheizen

Bestreichen Sie die Grillroste mit Pflanzenfett oder einem Öl mit hohem Rauchpunkt. Heizen Sie den Grill vor, um Rückstände zu verbrennen und Anhaften zu verhindern

- **Edelstahlroste:** Verwenden Sie eine Edelstahlbürste. Siehe „Reinigungsanweisungen“ für weitere Details.
- **Gusseisenroste:** Mit einer Messingdrahtbürste reinigen.

Vorbereitungsbereich

Halten Sie Utensilien, Gewürze, Soßen und Serviergeschirr griffbereit. Ein gut organisierter Kochbereich reduziert Stress und verhindert Unfälle.

Lassen Sie Speisen niemals unbeaufsichtigt

Unbeaufsichtigte Speisen können schnell anbrennen. Bleiben Sie in der Nähe, besonders beim Grillen von fetthaltigen Lebensmitteln.

Nur einmal wenden und Deckel geschlossen halten

Zu häufiges Öffnen des Deckels lässt Hitze entweichen und beeinflusst Garzeit und Temperatur. Für beste Ergebnisse – besonders bei Steaks und Hähnchen – wenden Sie das Grillgut nur einmal.

Lassen Sie Platz zwischen den Speisen

Lassen Sie auf der Grillplatte oder dem Grill genügend Platz für Luftzirkulation und ein einfacheres Wenden oder Umplatzieren der Speisen.

Verwenden Sie ein Thermometer

Verwenden Sie immer ein Lebensmittelthermometer, um die richtigen Innentemperaturen sicherzustellen. Dies ist besonders wichtig für Geflügel, Hackfleisch und Meeresfrüchte.

Überfüllung vermeiden

Wenn Sie zu viel auf einmal garen, sinkt die Temperatur und das Ergebnis ist eine ungleichmäßige Garung.



HINWEIS:

Edelstahl-Grillroste sind korrosionsbeständig und benötigen weniger Wartung als Gusseisenroste.

So brennen Sie Gusseisen-Grillroste ein



VORSICHT!

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

Warum Gusseisenroste einbrennen?

- Rostschutz:** Gusseisen ist porös und rostet leicht – das Einbrennen schafft eine schützende Barriere.
- Antihaftwirkung:** Polymerisierte Ölschichten bilden eine natürliche, lebensmittelfreundliche Oberfläche.
- Geschmack & Langlebigkeit:** Verbessert das Anbraten und den Grillgeschmack, verlängert die Lebensdauer durch Korrosionsschutz.

Schritt-für-Schritt-Anleitung

- Nehmen Sie die Gusseisenroste vom Grill.
- Waschen Sie sie mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch. Abspülen und trocken tupfen. Lassen Sie die Roste vollständig trocknen.
- Verwenden Sie ein Öl mit hohem Rauchpunkt. Tragen Sie mit einem Pinsel oder Tuch eine dünne, gleichmäßige Schicht auf alle Flächen auf.
- Legen Sie die Roste bei 176–204 °C (350–400 °F) wieder auf den Grill. Erhitzen Sie sie für 30–60 Minuten.
- Tragen Sie 1–2 weitere Schichten auf und erhitzen Sie sie jedes Mal erneut für beste Ergebnisse.
- Die Roste sind nun eingebrennt und einsatzbereit.



HINWEIS:

Wenn sich Rost auf den Gusseisenrosten bildet, diesen mit einem Scheuerschwamm oder einer Messingbürste entfernen und anschließend den Einbrennvorgang wiederholen.



WARNUNG!

- Reinigen Sie regelmäßig Fett aus dem gesamten Gerät, einschließlich der Fettauffangschale, um Ablagerungen und Fettbrände zu vermeiden.
- Lassen Sie Speisen nicht unbeaufsichtigt.
- Kleiden Sie sich sicher. Vermeiden Sie beim Kochen über offener Flamme weite Kleidung, lange Ärmel und baumelnde Accessoires.
- Lassen Sie Speisen nicht

Best Practices beim Einbrennen

- Tragen Sie nur dünne Ölschichten auf** Zu viel Öl kann klebrige Rückstände hinterlassen. Überschüssiges Öl vor dem Erhitzen abwischen.
- Wiederholen Sie das Einbrennen regelmäßig.** Machen Sie dies alle 3–4 Anwendungen, um eine glatte, antihaftende Oberfläche zu erhalten und Rost zu vermeiden.
- Verwenden Sie Öle mit hohem Rauchpunkt** Gute Optionen: Avocadoöl, Distelöl, Sonnenblumenöl, Rindertalg. Vermeiden Sie Butter oder Margarine.
- Vermeiden Sie Antihaft-Sprays.** Diese enthalten oft Zusätze, die die Oberfläche verkleben können.
- Seife ist in Ordnung – ölen Sie nach dem Waschen einfach nach** Milde Seife zerstört die Patina nicht. Vollständig trocknen und nach dem Waschen Öl auftragen
- Rost entfernen** Wenn sich Rost bildet, entfernen Sie ihn mit einem Scheuerschwamm oder einer Messingbürste und brennen Sie die Roste sofort erneut ein.
- Vor dem Einbrennen vorheizen.** Wenn Sie den Grill vor dem Einölen leicht vorheizen, haftet die Schicht besser.
- Vermeiden Sie das Einbrennen auf einem kalten Grill.** Kalter Stahl nimmt das Öl nicht richtig auf – wärmen Sie ihn zuerst auf, um beste Ergebnisse zu erzielen.
- Überprüfen Sie Ihre Roste vor jedem Gebrauch.** Wenn die Oberfläche stumpf oder trocken aussieht, tragen Sie vor dem Kochen eine dünne Ölschicht auf.
- An einem trockenen Ort aufbewahren.** Bei längerer Lagerung eine dünne Ölschicht auftragen und den Grill abgedeckt halten, um Feuchtigkeitsansammlungen zu vermeiden.



KOCH-PROFI-TIPP!

Entdecken Sie inspirierende Rezepte und Grilltechniken in Napoleons Kochbüchern oder unter www.napoleon.com

Infrarot-Grillratgeber

Lebensmittel	Reglerstellung	Garzeit	Empfehlungen
 Steak 1 Zoll (2,54 cm) dick.	HOCH 2 Minuten pro Seite	Blutig – 4 Minuten	<p>Fragen Sie nach marmoriertem Fett im Schnitt. Fett ist ein natürlicher Zartmacher und hält das Fleisch saftig.</p>
	HOCH bis MITTEL Hohe Hitze 2 Minuten pro Seite, dann auf mittlere Hitze stellen.	Medium – 6 Minuten Durchgebraten – 8 Minuten	
 Hamburger ½ Zoll (1,27 cm) dick	HOCH 2 Minuten pro Seite.	Blutig – 4 Minuten	<p>Halten Sie die Patties alle gleich dick für gleiche Garzeiten. Patties mit einer Dicke von 1 Zoll oder mehr sollten mit indirekter Hitze gegrillt werden.</p>
	HOCH 2 ½ Minuten pro Seite.	Medium – 5 Minuten	
	HOCH 3 Minuten pro Seite.	Durchgebraten 6 Minuten	
 Hähnchen	HOCH, MITTEL, NIEDRIG 2 Minuten pro Seite, dann auf mittlere bis niedrige Hitze stellen.	20 – 25 Minuten	Schneiden Sie das Gelenk zwischen Keule und Schenkel zu ¾ durch, damit das Fleisch flach auf dem Brenner liegt und gleichmäßig gart.
 Schweinekoteletts	MEDIUM	6 Minuten pro Seite	Wählen Sie dicke Stücke für zarteres Fleisch. Überschüssiges Fett abschneiden.
 Spareribs	HOCH bis NIEDRIG Hoch für 5 Minuten, dann niedrig bis fertig.	20 Minuten pro Seite, häufig wenden	Wählen Sie magere, fleischige Rippchen. Grillen, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen löst.
 Lammkoteletts	HOCH bis MITTEL Hoch für 5 Minuten, dann mittel bis fertig.	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.

Reinigungsanweisungen

Erstgebrauch

- Waschen Sie die Grillroste von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. **Legen Sie die Roste** nicht in die Spülmaschine.
- Spülen Sie mit heißem Wasser ab und trocknen Sie gründlich mit einem weichen Tuch, um Rost zu verhindern (**Abb. 17**).

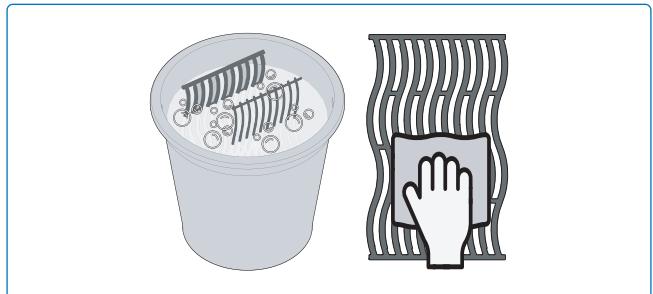


Abb. 17

Gusseisenroste

- Behandeln Sie die Roste vor der Verwendung, um eine Schutzschicht zu erzeugen, die Rostbildung verhindert. Für Anweisungen siehe „**So würzen Sie Ihre Gusseisen-Grillroste**“.

Edelstahlroste

- Zum Reinigen den Grill vorheizen und mit einer Drahtbürste Speisereste entfernen (**Abb. 18, 19, 20**).
- Verfärbungen sind normal. Edelstahlroste werden mit der Zeit durch hohe Grilltemperaturen dauerhaft nachdunkeln.

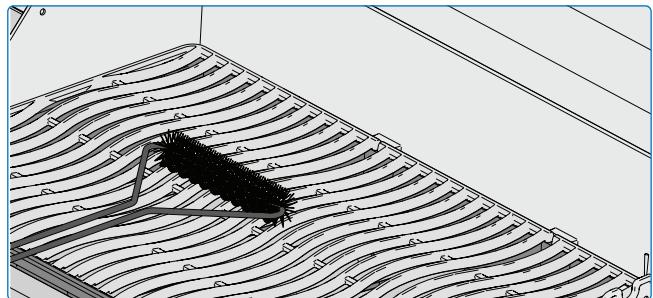


Abb. 18

Infrarot-Seitenbrenner

- Die meisten Tropfen und Speisereste verbrennen sofort durch die starke Hitze des Brenners.
- Reinigen Sie die Keramikoberfläche** nicht mit einer Drahtbürste – dies kann Schäden verursachen.
- Verwenden Sie** kein Wasser oder andere Flüssigkeiten zur Reinigung des Brenners. Plötzliche Temperaturänderungen können die Keramikplatte zum Reißen bringen.
- Zum Reinigen:** Schalten Sie den Brenner ein und lassen Sie ihn 5–10 Minuten auf höchster Stufe laufen, um Rückstände zu verbrennen.

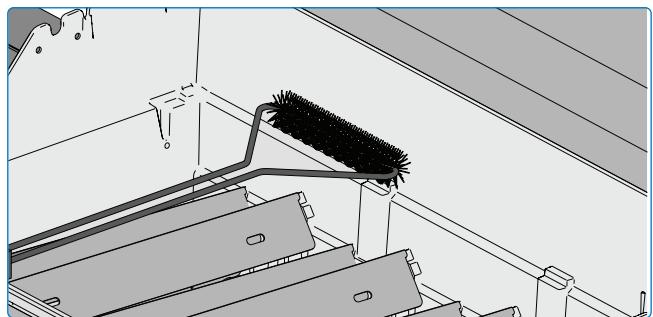


Abb. 19

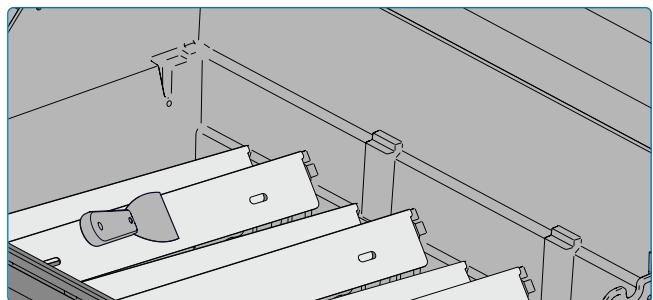


Abb. 20



GEFAHR!

- Tragen Sie beim Reinigen Ihres Grills immer Schutzhandschuhe und eine Schutzbrille.
- Gesammeltes Fett stellt eine Brandgefahr dar.
- Die Reinigung sollte nur durchgeführt werden, wenn der Grill abgekühlt ist, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.

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 Sear Plates mit einem Spachtel oder Schaber ab. Entfernen Sie Asche mit einer Drahtbürste.
4. Entfernen Sie die Sear Plates und bürsten Sie Rückstände von den Brennern mit einer Drahtbürste ab.
5. Fegen Sie alle verbleibenden Rückstände im Grill in die Fettauffangschale (**Abb. 21, 22**).



Abb. 21

Porzellaneemaille

Vermeiden Sie Absplitterungen oder Kratzer in der Porzellansbeschichtung der Sear Plates und der Fettauffangschale, da dies die Korrosionsbeständigkeit beeinträchtigen kann. Verwenden Sie beim Reinigen von Porzellanteilen Kunststoffspachtel oder -schaber.

Auffangschale

Jeder Grillkopf, Seitenbrenner und Einbaubrenner verfügt über eine eigene Fettauffangschale, die durch die Schranktüren oder vorgesehene Öffnungen zugänglich ist.

- Fett und Tropfen sammeln sich in der Fettauffangschale unter dem Grill und können in eine darunterliegende Einweg-Fettschale fließen (falls vorhanden).
- Verwenden Sie nur von Napoleon zugelassene Einsätze in der Fettauffangschale. **Verwenden Sie** keine Aluminiumfolie, keinen Sand oder andere nicht zugelassene Materialien, da dies den Fettfluss behindern kann.
- Reinigen Sie die Fettauffangschale alle 4–5 Benutzungen, um Fettansammlungen zu vermeiden (**Abb. 23**).

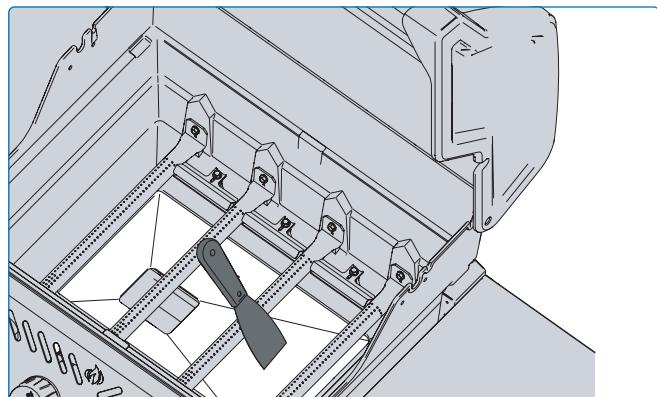


Abb. 22

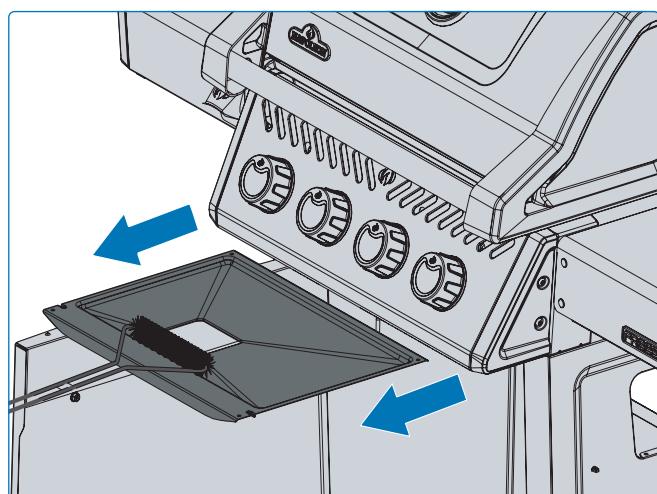


Abb. 23



WARNUNG!

- Stellen Sie sicher, dass alle Brenner ausgeschaltet und der Grill abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Verwenden Sie keinen Backofenreiniger, um Teile des Grills zu reinigen.
- Legen Sie Grillroste oder andere Teile des Grills nicht in einen selbstreinigenden Ofen zur Reinigung. Reinigen Sie den Grill in einem Bereich, in dem die Reinigungslösung keine Terrassen, Rasenflächen oder Höfe beschädigt.
- Grillsauce und Salz können korrosiv wirken und führen zu einem schnellen Verschleiß der Grillteile, wenn sie nicht regelmäßig gereinigt werden.

Reinigungsschritte:

1. Ziehen Sie die Fettauffangschale heraus, um Zugang zur Einweg-Fettschale zu erhalten oder um sie zu reinigen.
2. Entfernen Sie Fett mit einem Spachtel oder Schaber.
3. Tauschen Sie die Einweg-Fettschale alle 2–4 Wochen aus, je nach Nutzung (falls zutreffend).
4. Für Zubehör wenden Sie sich an Ihren Napoleon-Händler.

Bedienfeld

Reinigen Sie nur mit **warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch**. Vermeiden Sie scheuernde Tücher oder aggressive Reiniger, da diese den Aufdruck abnutzen können. **Testen Sie zunächst an einer kleinen, verdeckten Stelle**, um eine sichere Reinigung zu gewährleisten.

- Edelstahlteile verfärben sich mit der Zeit durch Hitze und nehmen einen goldenen oder braunen Farbton an. Dies ist normal und beeinträchtigt die Grillleistung nicht (**Abb. 24**).

Aluminiumguss

Reinigen Sie mit warmem Seifenwasser. Obwohl Aluminium nicht rostet, kann es durch hohe Hitze und Witterungseinflüsse zu Oberflächenoxidation kommen, die sich als weiße Flecken zeigen kann. Siehe „**Wartungsanweisungen**“ für Tipps zur Vermeidung von Oxidation.

Außenfläche des Grills

- Verwenden Sie nur einen nicht scheuernden Reiniger. Scheuernde Produkte oder Stahlwolle können die Oberfläche zerkratzen.
- Wischen Sie immer in Richtung der Maserung.
- Gehen Sie vorsichtig mit porzellanemaillierten Komponenten um.
- Die Emaillebeschichtung ist glasartig und kann bei Stößen absplittern.



GEFAHR!

- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle auf

lackierten, porzellanbeschichteten oder Edelstahlteilen. Diese Materialien zerkratzen und beschädigen die Oberfläche.

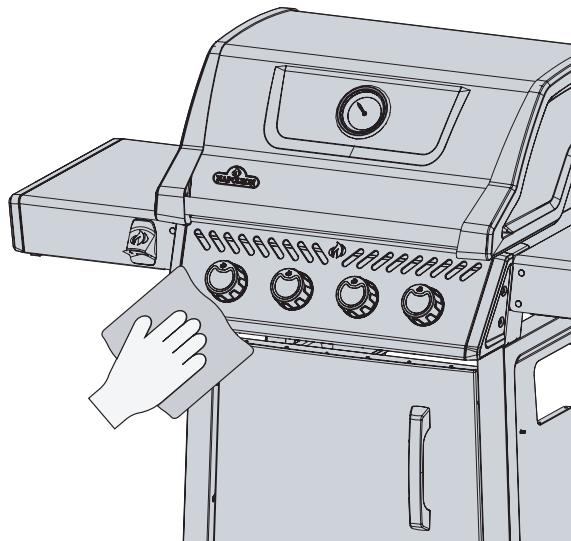


Abb. 24



SICHERHEIT ZUERST!

Tragen Sie bei Wartungsarbeiten am Grill immer Schutzhandschuhe und eine Schutzbrille.

Insektenschutz und Brenneröffnungen

Spinnen und Insekten werden von kleinen, geschlossenen Räumen angezogen. Obwohl Napoleon-Brenner ein Insektenschutzgitter am Luftregler haben, um Nester zu verhindern, wird das Risiko nicht vollständig ausgeschlossen. Nester oder Spinnweben können dazu führen, dass die Flamme gelb oder orange brennt und es zu Feuer oder Rückzündungen am Luftregler unter dem Bedienfeld kommt.

Befolgen Sie diese Schritte, um den Brenner zu reinigen und zu warten:

1. Entfernen Sie den Brenner:

- Schrauben Sie den Brenner von der Rückwand des Grills ab. Schieben Sie den Brenner nach hinten und oben, um ihn zu entfernen.

2. Reinigen Sie den Brenner:

- Reinigen Sie das Innere des Brenners mit einer flexiblen Venturirohrbürste oder, für empfindliche Bereiche, mit einer weichen Bürste, um vorsichtig Schmutz zu entfernen (**Abb. 25**).
- Schütteln Sie lose Verschmutzungen durch den Gaseinlass heraus.
- Überprüfen Sie die Brenneröffnungen und Ventildüsen auf Verstopfungen. Schmutz und Korrosion können sie mit der Zeit verstopfen.



GEFAHR!

- Stellen Sie beim Wiedereinbau des Brenners nach der Reinigung sicher, dass das Ventil oder die Düse vollständig in das Brennerrohr eingesetzt ist. Wenn dies nicht beachtet wird, kann es zu einem Brand oder einer Explosion kommen.



HINWEIS:

Dieser Bohrer ist nur für Brenneröffnungen geeignet. Verwenden Sie ihn nicht für Messingdüsen.

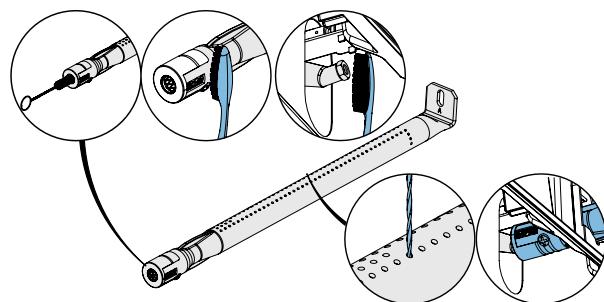


Abb. 25



WICHTIG!

- Biegen Sie den Bohrer beim Bohren nicht—dies kann zum Bruch führen. Vergrößern Sie die Öffnungen nicht.

3. Verstopfte Öffnungen freimachen

- Verwenden Sie eine aufgebogene Büroklammer oder den mitgelieferten Wartungsbohrer, um verstopfte Brenneröffnungen zu reinigen.
- Falls erforderlich, bohren Sie verstopfte Öffnungen vorsichtig mit dem mitgelieferten Bohrer und einem kleinen Akkubohrer frei.

4. Überprüfen Sie das Insektenschutzgitter:

- Stellen Sie sicher, dass das Gitter sauber, sicher befestigt und frei von Fusseln oder Schmutz ist.

5. Brenner wieder einbauen:

- Stellen Sie beim Einbau sicher, dass das Ventil in den Brenner eingeführt wird.
- Bringen Sie die Halterung der Sear-Platte wieder an und ziehen Sie die Schrauben fest, um die Wiedermontage abzuschließen.

Wartungsanweisungen

Empfehlungen

Dieser Grill sollte jährlich von einer qualifizierten Fachkraft gründlich überprüft und gewartet werden.

- Blockieren Sie nicht die Luftzufuhr für Belüftung oder Verbrennung.
- Halten Sie die Lüftungsöffnungen frei von Schmutz. Diese befinden sich an den Seiten des Wagens oder Gehäuses sowie an der Vorder- und Rückseite des unteren Regals.

Verbrennungslufteinstellung



WICHTIG!

- Dies muss von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Der Luftschieber ist werkseitig eingestellt und erfordert unter normalen Bedingungen in der Regel keine Anpassung. Eine Einstellung ist möglicherweise nur unter extremen Bedingungen erforderlich.
- Bei korrekter Einstellung sollte die Flamme dunkelblau mit hellblauen Spitzen erscheinen und gelegentlich gelbe Flackern aufweisen.
- Zu wenig Luft führt zu gelben, rußigen, trügen Flammen (**siehe Abb. 26**).
- Zu viel Luft kann dazu führen, dass die Flamme abhebt oder ausgeblasen wird, was zu Zündproblemen führt.

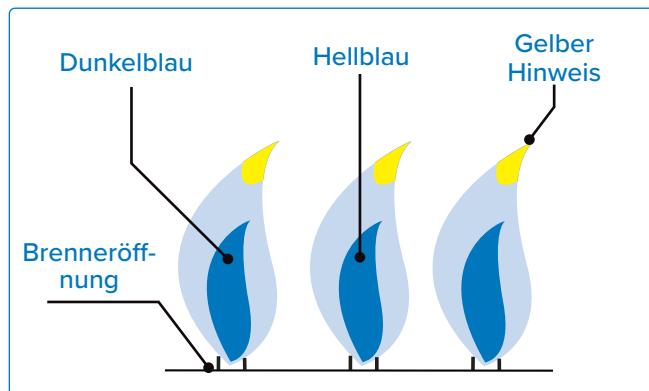


Abb. 26



WARNUNG!

- Halten Sie den Grill frei von brennbaren Materialien sowie allen entzündlichen Flüssigkeiten oder Dämpfen, einschließlich Benzin.

Einstellung des Luftschiebers

1. Entfernen Sie die Grillroste und die Sear-Platten. Lassen Sie den Deckel zur Belüftung offen.
2. Öffnen Sie die Schranktür oder entfernen Sie die obere Schublade (falls vorhanden), um an die Luftschieber-Schraube am Brennerzugang zu gelangen. Bei hinteren Röhrenbrennern entfernen Sie die Rückabdeckung, um Zugang zum Luftschieber zu erhalten.
3. Entfernen Sie die Rückabdeckung, um den Luftschieber des hinteren Röhrenbrenners einzustellen.
4. Lösen Sie die Feststellschraube des Luftschiebers. Öffnen oder schließen Sie den Luftschieber nach Bedarf, um eine ordnungsgemäße Flamme zu erzielen.
5. Zünden Sie die Brenner und stellen Sie sie auf höchste Stufe. Überprüfen Sie die Flamme. Eine ordnungsgemäße Flamme sollte überwiegend blau mit einer kleinen gelben Spitze sein.
6. Schalten Sie die Brenner aus. Ziehen Sie die Feststellschraube an. Bauen Sie alle entfernten Teile wieder ein. Stellen Sie sicher, dass die Insektenschutzgitter ordnungsgemäß installiert sind.



HINWEIS:

Für Infrarotbrenner gibt es keine Lufteinstellung.



SICHERHEIT ZUERST!

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

Edelstahl in rauen Umgebungen

Edelstahl oxidiert oder verfärbt sich in Gegenwart von Chloriden und Sulfiden, insbesondere in Küstenregionen, warmen und sehr feuchten Gebieten sowie in der Nähe von 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.

Brennwartung

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

Wartung und Schutz von Infrarotbrennern

Ihre Infrarotbrenner sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt, aber Sie müssen darauf achten, dass die Keramikoberflächen nicht reißen. Risse führen dazu, dass die Brenner nicht richtig funktionieren.



WICHTIG!

- Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Anweisungen entstehen, sind **NICHT** durch Ihre Grillgarantie abgedeckt.

Freiraumbelüftung für heiße Luft

- Heiße Luft muss aus dem Grill entweichen können, damit die Brenner ordnungsgemäß funktionieren.
- Die Brenner können mit Sauerstoff unversorgt werden, wenn die heiße Luft nicht entweichen kann, was zu Rückzündungen führt. Die Keramik kann reißen, wenn dies wiederholt geschieht.



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 Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
- Eine Dichtigkeitsprüfung muss jährlich sowie nach dem Austausch eines Teils der Gasleitung oder bei Gasgeruch durchgeführt werden.

Maßnahmen zur Vermeidung von Schäden an Keramikoberflächen

- Löschen Sie niemals eine Flamme und kontrollieren Sie keine Aufflammmungen mit Wasser (**Abb. 27**)
- Lassen Sie kein kaltes Wasser (Regen, Sprinkler, Schlauch usw.) mit heißen Keramikbrennern in Kontakt kommen. Ein plötzlicher Temperaturwechsel führt zum Reißen der Keramikplatte.
- Ein Keramikbrenner, der vor der Benutzung nass wird, erzeugt beim späteren Betrieb Dampf und Druck, der die Keramik zum Reißen bringt.
- Wiederholtes Durchnässen der Keramik kann dazu führen, dass sie sich ausdehnt und Druck entsteht, der die Keramik zum Reißen und Zerbröckeln bringt.
- Überprüfen Sie die Keramik auf mögliche Durchfeuchtung, wenn Sie stehendes Wasser im Grill finden. Entfernen Sie den Brenner, wenn die Keramik nass ist. Drehen Sie ihn um, um überschüssiges Wasser ablaufen zu lassen. Bringen Sie die Keramik ins Haus, um sie vollständig zu trocknen.
- Lassen Sie keine harten Gegenstände auf den Brenner treffen. Seien Sie vorsichtig beim Einsetzen oder Entfernen der Grillroste und beim Verwenden von Zubehör.

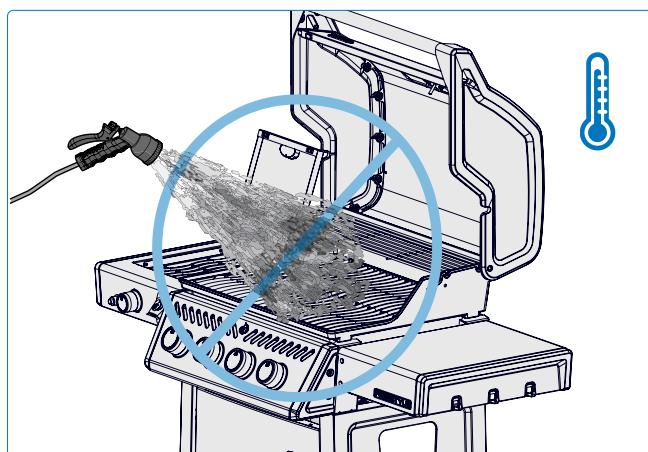


Abb. 27

Fehlerbehebung

Zündprobleme

- Haupt-, Rück- oder Seitenbrenner zünden nicht mit dem Zünder, aber mit einem Streichholz.
- Brenner zünden sich nicht gegenseitig.

	Mögliche Ursachen	Lösung
Hauptbrenner	JETFIRE™-Auslass ist verschmutzt oder verstopft.	Reinigen Sie den JETFIRE™-Auslass mit einer weichen Zahnbürste.
	Verschmutzte oder korrodierte Quer-zündhalterungen.	Bei Bedarf reinigen oder ersetzen.
Rück- und Seitenbrenner	Abhebende Flammen am Brenner.	<p>Schließen Sie die Luftklappe gemäß dem Abschnitt „Wartungsanweisungen“ Einstellung der Verbrennungsluft“ in dieser Bedienungsanleitung.</p> <p>WICHTIG! Dies muss von einem qualifizierten Gasinstallateur durchgeführt werden.</p>
	Lockeres Elektrodenkabel oder lose Schalteranschlusskabel.	Stellen Sie sicher, dass das Elektrodenkabel fest auf den Anschluss auf der Rückseite des Zünders gesteckt ist. Überprüfen Sie, ob die Anschlusskabel vom Modul zum Zündschalter (falls vorhanden) fest auf ihren jeweiligen Anschlüssen sitzen.
	Leere Batterie oder falsch eingesetzt.	Ersetzen Sie durch eine hochwertige Hochleistungsbatterie.

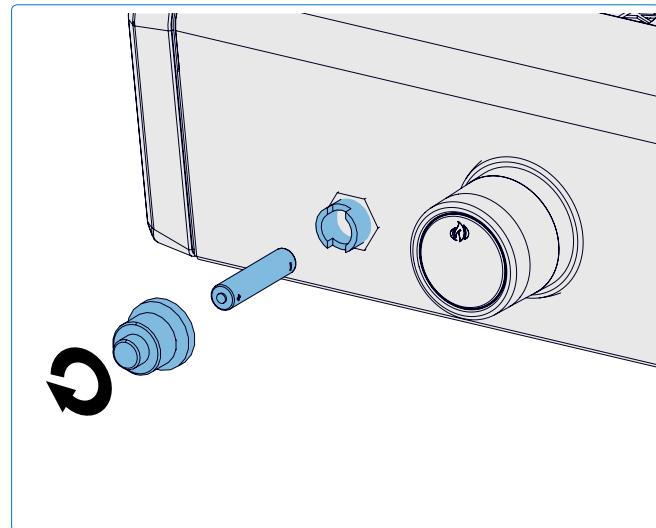


Abb. 28



REGISTRIEREN SIE IHREN GRILL!

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



WIR MÖCHTEN HELFEN!

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

Geräusche und Aufflammen

- Summender Regler.
- Übermäßiges Aufflammen und ungleichmäßige Hitze.

Mögliche Ursachen	Lösung
Normales Summgeräusch an heißen Tagen.	Dies ist kein Defekt. Es wird durch interne Vibratoren im Regler verursacht und beeinträchtigt weder die Leistung noch die Sicherheit des Grills. Summende Regler werden NICHT ersetzt.
Das Flaschenventil wurde zu schnell geöffnet.	Öffnen Sie das Flaschenventil langsam.
Grillplatten falsch eingebaut.	Stellen Sie sicher, dass die Grillplatten mit den Löchern nach vorne und den Schlitten nach unten eingebaut sind. Siehe Montageanleitung.
Unzureichende Erwärmung.	Heizen Sie den Grill mit allen Hauptbrennern auf höchster Stufe für 10 bis 15 Minuten vor.
Übermäßige Fett- und Ascheablagerungen auf den Grillplatten und in der Auffangschale.	Reinigen Sie Grillplatten und Auffangschale regelmäßig. Legen Sie die Auffangschale nicht mit Aluminiumfolie aus. Siehe „Reinigungsanweisungen“ für Details.

Gasfluss

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

Mögliche Ursachen	Lösung
Propan – falsches Zündverfahren	Stellen Sie sicher, dass das Zündverfahren sorgfältig befolgt wird. Alle Gasventile müssen in der AUS-Position sein, wenn das Tankventil geöffnet wird. Drehen Sie das Tankventil langsam auf, damit sich der Druck ausgleichen kann. Siehe Betrieb – „Zündanweisungen“ für Einzelheiten.
Zu kleine Zuleitung.	Das Rohr muss gemäß den Installationsvorschriften dimensioniert sein.
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 Ersatzbrenner-Set zu bestellen, falls Risse festgestellt werden.

Mögliche Ursachen	Lösung
Unsachgemäßes Vorheizen.	Heizen Sie den Grill mit beiden Hauptbrennern auf HOCH für 10 bis 15 Minuten vor.
Mögliche Spinnennetz oder andere Verschmutzungen.	Reinigen Sie das Brennerloch gründlich von Nestern oder Spinnweben, indem Sie es entfernen und den Anweisungen in diesem Handbuch folgen. Siehe „ Insekten- und Brenneröffnungen “ für Einzelheiten.
Falsche Einstellung der Luftklappe.	Öffnen oder schließen Sie die Luftklappe leicht gemäß diesem Handbuch. Siehe „ Wartungsanweisungen “. WICHTIG! Dies muss von einem qualifizierten Gasinstallateur durchgeführt werden.
Kein Gas vorhanden.	Überprüfen Sie den Gasstand in der Gasflasche.
Versorgungsschlauch ist eingeklemmt.	Positionieren Sie den Versorgungsschlauch bei Bedarf neu.
Gasdruckregler im Niederdurchflusszustand.	Schalten Sie die Brenner aus und schließen Sie das Tankventil, warten Sie 5 Minuten, bevor Sie das Ventil vollständig wieder öffnen, lassen Sie einige Sekunden den Druck ausgleichen, bevor Sie die Zündanweisungen zum Starten des Grills folgen. Stellen Sie sicher, dass das Zündverfahren bei jedem Grillen sorgfältig befolgt wird. Alle Gasventile müssen AUS sein, wenn das Tankventil geöffnet wird. Öffnen Sie das Tankventil immer langsam.

Abblätternde Farbe

- Die Farbe scheint sich im Inneren des Deckels oder der Haube abzulösen.

Mögliche Ursachen	Lösung
Fettablagerungen auf den Innenflächen.	Dies ist kein Mangel. Der Deckel und die Haube sind mit Porzellan oder Edelstahl beschichtet, die nicht abblättern. Was wie abblätternde Farbe aussieht, ist in Wirklichkeit verhärtetes Fett, das zu farbähnlichen Flocken trocknet. Regelmäßige Reinigung verhindert diese Ablagerungen. Siehe „ Reinigungsanweisungen “ für Einzelheiten.

Infrarotbrenner schlägt zurück

- Während des Betriebs macht der Brenner plötzlich ein lautes Zischgeräusch, 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.	Schalten Sie den Brenner AUS und lassen Sie ihn mindestens 2 Minuten abkühlen. Zünden Sie den Brenner erneut und lassen Sie ihn mindestens 5 Minuten auf HOCH brennen oder bis die Keramikplatten gleichmäßig rot glühen.
Brenner überhitzt aufgrund von oder wegen Belüftung. Zu viel Grillfläche ist durch eine Grillplatte oder Pfanne abgedeckt.	Stellen Sie sicher, dass nicht mehr als 75 % der Grillfläche von Gegenständen oder Zubehör bedeckt sind. Schalten Sie den Brenner AUS und lassen Sie ihn mindestens 2 Minuten abkühlen. Erneut zünden.
Undichte Dichtung um die Keramikplatte oder ein Schweißnahtfehler im Brennergehäuse.	Lassen Sie den Brenner abkühlen und überprüfen Sie ihn sehr genau auf Risse. Kontaktieren Sie Ihren autorisierten Napoleon-Händler, um ein Ersatzbrenner-Set zu bestellen, falls Risse festgestellt werden.
Unzureichende Erwärmung.	Heizen Sie den Grill mit beiden Hauptbrennern auf hoch für 10 bis 15 Minuten vor.
Übermäßige Fett- und Ascheablagerungen auf den Sear-Platten und in der Auffangschale.	Reinigen Sie Grillplatten und Auffangschale regelmäßig. Legen Sie die Auffangschale nicht mit Aluminiumfolie aus. Siehe " Reinigungsanweisungen ".

PRODUKTGEWÄHRLEISTUNG VON NAPOLEON®



FÜR FREESTYLE UND TRAVELQ™ 285 SERIEN

(EINSCHLIESSLICH PRO285)

10 Jahre Napoleon® Gasgrills Eingeschränkte Garantie

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

Aluminiumgussteile/Edelstahlfuß.....	10 Jahre
Edelstahlhaube	10 Jahre
Porzellanisierte Haube.....	10 Jahre
Lackierte Stahlhaube.....	5 Jahre plus 10
Rohrbrenner aus Edelstahl	5 Jahre plus 10
Flammschutzeinsätze aus Edelstahl	5 Jahre plus 10
Porzellanisierte Grillroste aus Gusseisen	5 Jahre plus 10
Keramik-Infrarotbrenner (ohne Schutz)	5 Jahre plus 10
Porzellan- Flammenschutzeinsätze	3 Jahre plus 10
Alle anderen Teile	2 Jahre

Plus 1d. bedeutet eine erweiterte Garantiefrist, wonach das Ersatzteil dem Käufer für die Lebensdauer* des Grills zu 50% des aktuellen Einzelhandelspreises zur Verfügung gestellt wird.

Plus15 bedeutet eine erweiterte Garantiefrist, wonach das Ersatzteil dem Käufer für zusätzliche 15 Jahre zu 50% des aktuellen Einzelhandelspreises zur Verfügung gestellt wird.

Plus10 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 gesetzlichen Ansprüche des Kunden bei Mängeln gemäß WKRL - (EU) 2019/711 werden durch diese Garantie nicht berührt, eingeschränkt oder verändert. Die Ausübung der gesetzlichen Ansprüche hat unentgeltlich zu erfolgen.

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 Brandschutzbüroschriften 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 (Durchrost 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 Netherlands

 +31 88 588 66 55
 eu.info@napoleon.com

Hinweise

Hinweise

NAPOLEON®

WIR FEIERN ÜBER 40 JAHRE LIEFERUNG VON KOMFORTPRODUKTEN FÜR ZUHAUSE



NAPOLEON® - Produkte sind durch ein oder mehrere US-amerikanische und kanadische und/oder ausländische Patente oder angemeldete Patente geschützt.



Adresse

Wolf Steel Ltd.

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



Telefon

Europa

+31 (0) 88 588 66 55



Online

eu.info@napoleon.com

www.napoleon.com