



ROGUE[®]

Benutzerhandbuch

R365, R425, R525, & R625

RP425, RP525, & RP625

RPS425, RPS525, & RPS625

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



Sagen Sie uns Ihre Meinung!

Besuchen Sie Napoleon.com,
um eine Bewertung zu schreiben



Seriennummer anwenden

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZU IHREM NAPOLEON-GRILL!

Sie sind dem perfekten Grillerlebnis gerade einen Schritt näher



BITTE LESEN UND BEFOLGEN SIE DIESES BENUTZERHANDBUCH, BEVOR SIE DEN GRILL BENUTZEN, UM SACHSCHÄDEN, VERLETZUNGEN ODER TÖDLICHE UNFÄLLE ZU VERMEIDEN.

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

Entfernen Sie vor dem Gebrauch alles Verpackungsmaterial, Werbeetiketten und Karten vom Grill.

VERWENDUNG IM FREIEN IN EINEM GUT BELÜFTETEN RAUM.

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.

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 die Informationen dieser Anweisung 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 Gefahr von heißen Oberflächentemperaturen hin.
Beaufsichtigen Sie kleine Kinder in der Nähe des Grills.

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

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

Willkommen bei Napoleon!

Sicher ist sicher

WARNUNG! Allgemeine Informationen

Dieser Grill muss unter Beachtung der örtlichen Vorschriften aufgebaut werden. Bei Verwendung eines Drehspießmotors muss dieser gemäß den örtlichen Vorschriften elektrisch geerdet sein.

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. Darf nicht in oder an Wohnmobilen und/oder Booten eingebaut werden. 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 keine Gasflasche ohne den entsprechenden Anschluss. 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 an der Propangasflasche oder am Erdgasventil ab. Entfernen Sie den Verbindungsschlauch zwischen Propangasflasche und Grill. Entfernen Sie die Propangasflasche und lagern Sie sie draußen, an einem gut belüfteten Ort außerhalb der Reichweite von Kindern. Lagern Sie Propangasflaschen NIEMALS in Gebäuden, Garagen, Schuppen oder anderen geschlossenen Räumen. Trennen Sie den Erdgasanschluss von der Zufuhr, wenn Sie den Grill in Innenräumen aufbewahren möchten.

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 Rückgabesystem 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

Weitere Hinweise für einen sicheren Betrieb

Auffinden Ihres Grills

Gasverbindungen

Technische Daten

Prüfung auf Lecks

Betrieb 11

Anzünden des Grills

Grillanleitung

Verwendung des hinteren Brenners und der

Rotisserie

Die Grill erlebnis-Checkliste

Halten Sie sich beim Grillen stets an diese Liste

Grillroste aus Gusseisen einbrennen

Anleitung zum Infrarot-Grillen 17

Reinigungsanleitung 18

Wartungsanleitung 21

Luftmengenanpassung für die Verbrennung

Edelstahl in rauen Umgebungen

Fehlersuche 23

Garantie 26

Vollständige Systemfunktionen

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

Hinterer Infrarot-Rotisserie-Brenner für saftige Rotisserie-Mahlzeiten

Großes verchromtes Warmhaltegestell für eine größere Kochfläche.

Infrarot **SIZZLE ZONE™** Seitenbrenner für perfekt gegrillte Steaks

Integrierter Flaschenöffner in unmittelbarer Nähe des Grillvorgangs.

Beleuchtete Bedienknöpfe für nächtliche Unterhaltung.

Brenner aus dickwandigem Edelstahl für langlebige Qualität.

JETFIRE™ -Sofortzündung für schnelles und sicheres Starten.

Propan-Tankring zur stabilen Lagerung des Tanks (nur bei Propan-Modellen)

Iconic **WAVE™** -Kochroste aus Edelstahl für unverwechselbare Anbratsspuren und gleichmäßiges Garen.

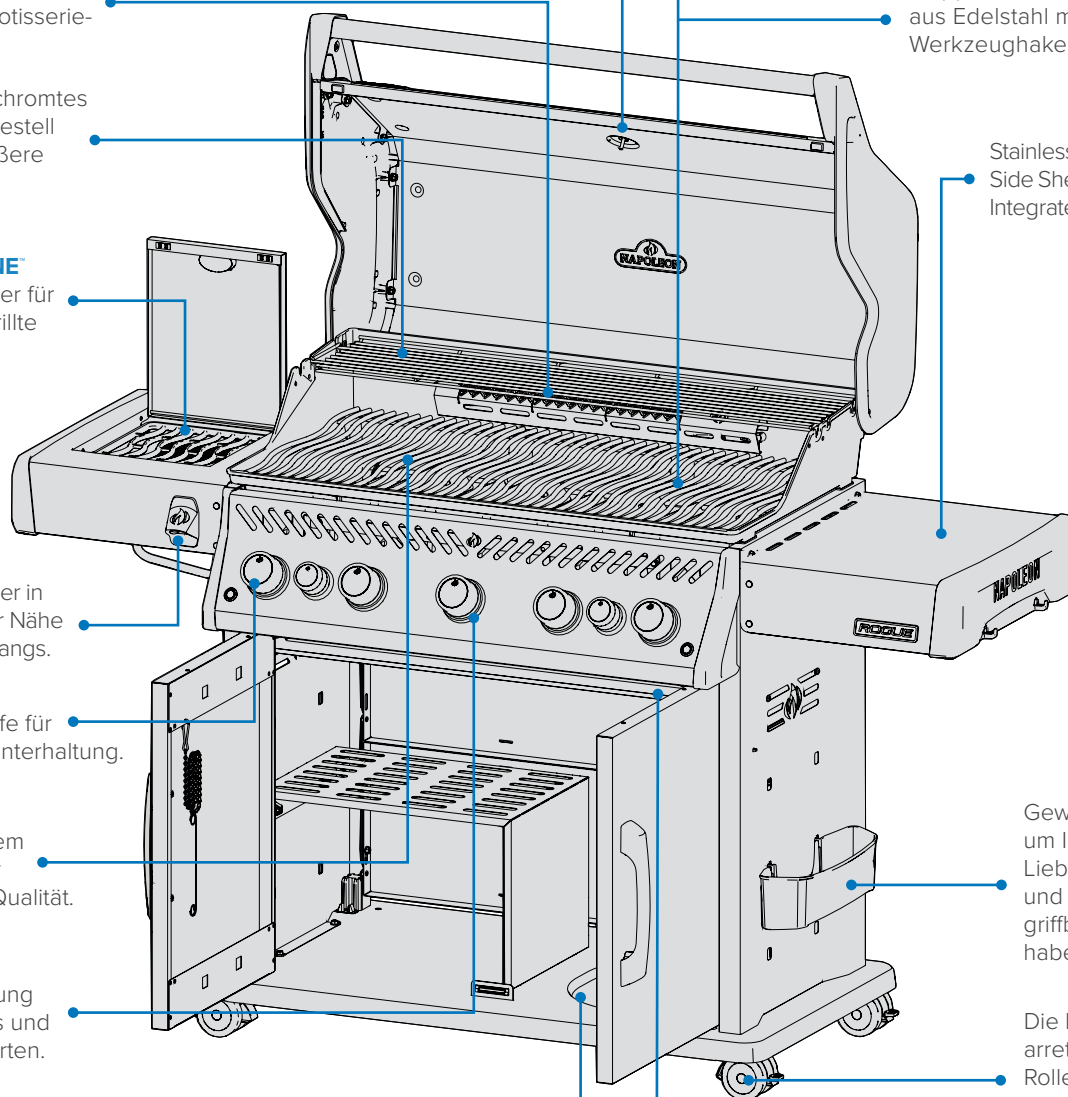
Klappbare Seitenablagen aus Edelstahl mit integrierten Werkzeughaken.

Stainless Steel Folding Side Shelves with Integrated Tool Hooks.

Gewürzkorb, um Ihre Lieblingssaucen und -gewürze griffbereit zu haben.

Die leicht arretierbaren Rollen halten den Grill sicher in Position.

Leicht zugängliche Tropfschale für effiziente Wartung.



Die in diesem Handbuch abgebildeten Grills können vom erworbenen Modell abweichen.
Dargestelltes Modell: ROGUE RPS625

Vorbereitung



GEFAHR! Weist auf eine Gefahr hin, die zu einem Brand, einer Explosion, dem Tod oder schweren Körperverletzungen führen kann.



ACHTUNG! Weist auf eine Gefahr hin, die zu Leichter Körperverletzung oder Sachschaden.



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.



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

Weitere Hinweise für einen sicheren Betrieb

- Verlegen Sie den Schlauch nicht unter der Auffangwanne. Halten Sie einen angemessenen Abstand zwischen Schlauch und Unterseite des Geräts ein.
- Vergewissern Sie sich, dass die Anbratplatten gemäß den Installationsanweisungen für Anbratplatten richtig positioniert sind.
- Die Brennersteuerung muss ausgeschaltet sein, wenn Sie das Gas Gasflaschenventil aufgedreht wird.
- Zünden Sie die Brenner nicht bei geschlossenem Deckel an.
- Betreiben Sie den/die hinteren Brenner nicht zusammen mit den Hauptbrennern.
- Schließen Sie den Deckel des Seitenbrenners nicht, wenn er in Betrieb oder heiß ist.
- Frittieren Sie keine Speisen auf dem Seitenbrenner.
- Verstellen Sie die Kochroste nicht, wenn sie in Betrieb oder heiß sind.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.
- Drehen Sie die Gaszufuhr nach dem Gebrauch an der Quelle ab.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.
- Wartungsarbeiten sollten nur durchgeführt werden, wenn der Grill abgekühlt ist.
- Bewahren Sie keine Feuerzeuge, Streichhölzer oder andere brennbare Gegenstände im Inneren des Gehäuses oder der Gewürzschale auf.
- Halten Sie alle Stromkabel und Brennstoffschläuche von allen beheizten Flächen fern.
- Reinigen Sie die Fettauffangschale, die Tropfschale und die Anbratplatten regelmäßig, um Fettablagerungen 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.
- Achten Sie darauf, dass kaltes Wasser (Regen, Sprinkler, Schlauch usw.) nicht mit dem beheizten Grill in Berührung kommt. Ein sofortiger Temperaturwechsel lässt das Porzellan splintern und die Keramikbrenner zerbrechen..
- Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger, um Teile des Grills zu reinigen.
- Stellen Sie den Grill nicht an Orten auf, an denen er starkem Wind ausgesetzt ist. Wind ausgesetzt sein kann, insbesondere wenn der Wind direkt hinter dem Grill kommen kann.
- Achten Sie auf einen sicheren Abstand zu brennbaren Konstruktionen wenn Sie das Gerät benutzen.
- Bedecken Sie niemals mehr als 75 % der Kochfläche mit massivem Metall.
- Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Halten Sie immer den richtigen Abstand zu brennbaren Materialien ein 660,4 mm (26") zur Rückseite des Geräts, 254 mm (10") zu den Seiten.
- Ein zusätzlicher Abstand von 610 mm (24") wird empfohlen in der Nähe von Vinylverkleidungen oder Glasscheiben.
- Die minimale Umgebungstemperatur für einen sicheren Betrieb des Geräts ist 0 °F (-17,8 °C).



ACHTUNG!

- Der Anschluss und die Installation des Gas- und Schlauchanschlusses muss von einem zugelassenen Gasinstallateur durchgeführt und vor Inbetriebnahme des Grills auf Dichtheit geprüft werden.
- Achten Sie darauf, dass die Schläuche keine Hochtemperaturflächen des Grills berühren.
- Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.

Auffinden Ihres Grills

Bei der Wahl des Aufstellungsortes für Ihren Gasgrill ist darauf zu achten, dass die Abstände zu angrenzenden brennbaren Materialien eingehalten werden. Dieses Gerät ist für die Installation auf einer Außenterrasse oder in Ihrem Garten vorgesehen.

- Dieses Gerät darf nur in einem oberirdischen Freiluftbereich mit natürlicher Belüftung und ohne stagnierende Bereiche verwendet werden, in denen Gasaustritt 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.
- Bauen Sie das Gerät nicht in eine Einbau- oder Einschubkonstruktion einbauen.
- Die Lüftungsöffnungen des Zylindergehäuses dürfen nicht blockiert werden.

Jedes Gehäuse, in dem das Gerät verwendet wird, muss folgende Anforderungen erfüllen einem der folgenden Punkte entsprechen: :

- Ein Gerät gilt als im Freien aufgestellt, wenn es nur an drei Seiten durch Wände geschützt ist, aber keine Überdachung hat. **(Abb. 1)**
 - Alle Öffnungen müssen ständig geöffnet sein.
 - Schiebetüren, Garagentore, Fenster oder abgeschirmte Öffnungen **gelten nicht als** ständige Öffnungen.
- Ein Gerät gilt als im Freien aufgestellt, wenn es nur in einem Teilgehäuse mit einer Überdachung und nicht mehr als zwei Seitenwänden mehr als zwei Seitenwänden.
 - Die Seitenwände können parallel zueinander verlaufen, wie bei einem Windfang, oder im rechten Winkel zueinander stehen. **(Abb. 2 und Abb. 3)**
 - Alle Öffnungen müssen ständig geöffnet sein.
 - Schiebetüren, Garagentore, Fenster oder abgeschirmte Öffnungen gelten nicht als ständige Öffnungen.
- Ein Gerät gilt als im Freien aufgestellt, wenn es nur innerhalb eines Teilgehäuses installiert ist, das eine Überdachung und drei Seitenwände umfasst, sofern mindestens 30 % des horizontalen Umfangs des Gehäuses ständig offen sind. **(Abb. 4 & Abb. 5)**
 - Alle Öffnungen müssen ständig geöffnet sein.
 - Schiebetüren, Garagentore, Fenster oder abgeschirmte Öffnungen gelten nicht als ständige Öffnungen.

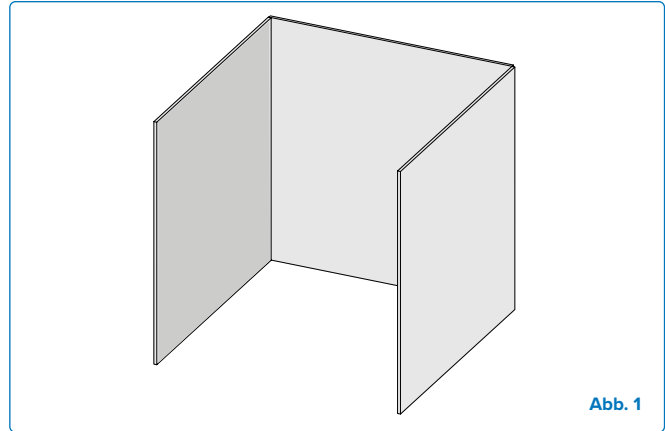


Abb. 1

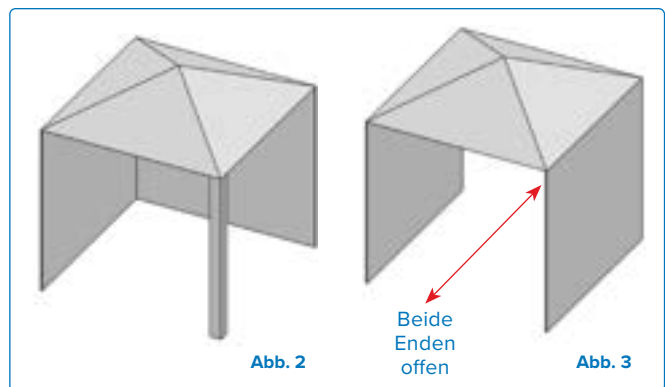
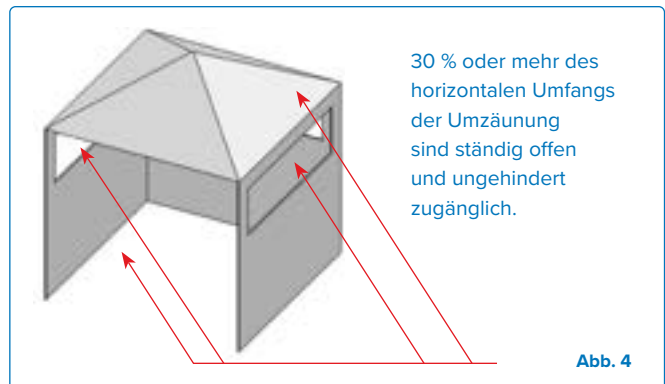


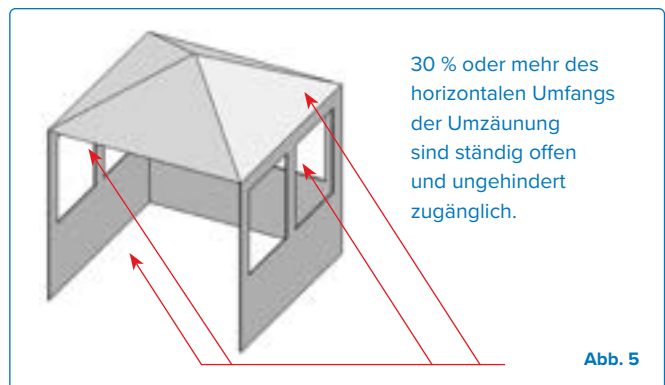
Abb. 2

Abb. 3

Beide
Enden
offen

30 % oder mehr des
horizontalen Umfangs
der Umzäunung
sind ständig offen
und ungehindert
zugänglich.

Abb. 4



30 % oder mehr des
horizontalen Umfangs
der Umzäunung
sind ständig offen
und ungehindert
zugänglich.

Abb. 5

Gasverbindungen

Zu einer Gasflasche: Option 1

Verwenden Sie eine Propangasflasche von mindestens 6 kg oder eine Butangasflasche von 13 kg, die gemäß den nationalen und regionalen Vorschriften gebaut und gekennzeichnet ist. Vergewissern Sie sich, dass die Flasche genügend Brennstoff für den Betrieb des Geräts liefert. Erkundigen Sie sich im Zweifelsfall bei Ihrem örtlichen Gasversorger.

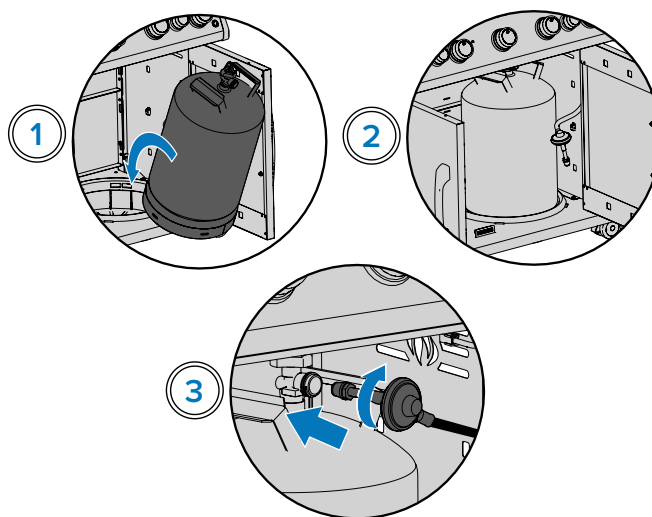
Verwenden Sie einen Gasdruckregler und einen Schlauch, die von Napoleon geliefert werden; wenn sie nicht im Lieferumfang enthalten sind, verwenden Sie einen Regler und einen Schlauch, die der europäischen Norm und den regionalen Vorschriften entsprechen. Für Südafrika muss ein nach SANS 1237 zugelassener Regler verwendet werden. Die empfohlene Länge des Schlauchs beträgt 0,9 m. Der Schlauch darf niemals länger als 1,5 m sein.

HINWEIS: Der Schlauch sollte vor Ablauf des aufgedruckten Verfallsdatums ausgetauscht werden.

Stellen Sie die Flaschen nur innerhalb der maximalen Breiten- und Höhenmaße in das Gehäuse auf den unteren Boden. Flaschen, die die Maximalmaße überschreiten, müssen außerhalb des Gehäuses auf ebenem Boden aufgestellt werden. Die genauen Abmessungen entnehmen Sie bitte dem nachstehenden Diagramm.

Anschluss und Installation

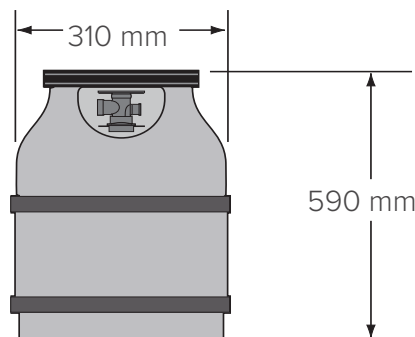
- Überprüfen Sie die Flasche auf Beulen oder Rost und lassen Sie sie von Ihrem Gaslieferanten überprüfen
- Verwenden Sie niemals eine Flasche mit einem beschädigten Ventil.
- Stellen Sie die Gasflasche in den dafür vorgesehenen Bereich auf dem unteren Regal.
- Stellen Sie sicher, dass der Schlauch des Gasreglers nicht verdreht oder geknickt ist.
- Entfernen Sie die Kappe oder den Stopfen vom Ventil der Gasflasche.
- Ziehen Sie den Regler am Flaschenventil fest.
- Achten Sie darauf, dass der Schlauch nicht mit der Auffangschale oder anderen Hochtemperaturflächen des Grills in Berührung kommt, da er sonst schmelzen und einen Brand verursachen könnte.
- Achten Sie darauf, dass die Flasche nicht extremer Hitze oder direktem Sonnenlicht ausgesetzt wird.
- Testen Sie alle Verbindungen auf Dichtheit, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen. Siehe „**Dichtheitsprüfung**“.



HINWEIS: Überprüfen Sie die Dichtung des LP-Gasflaschenventils jedes Mal, wenn die Flasche ausgetauscht oder nachgefüllt wird, auf Risse, Abnutzung oder Verschlechterung.

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

Maximale Zylinderdimensionen



! ACHTUNG!

- Bewahren Sie keine Ersatzgasflasche unter dem Grillkopf oder den Seitenbrennern auf.
- Verwenden Sie niemals eine Gasflasche, die zu mehr als 80 % gefüllt ist.
- Befolgen Sie alle Spezifikationen und Anweisungen genau, um Feuer, Explosionen, Sachschäden, Verletzungen oder Tod zu vermeiden.
- Trennen Sie den Grill und sein individuelles Absperrventil vom Gasversorgungssystem, wenn Sie eine Druckprüfung mit mehr als ½ psi (3,5 kPa) durchführen.

An eine Gasversorgungsleitung im Haus: Möglichkeit 2

- Wenn der Grill direkt an eine Hausgasleitung angeschlossen werden soll, trennen Sie die mitgelieferte Schlauch- und Reglerbaugruppe ab, entsorgen Sie sie und befolgen Sie die Anweisungen zum Anschluss an die Hausgasleitung. Ein zugelassener Schlauch ist bei Ihrem Napoleon-Grillhändler erhältlich.
 - Ein Gasversorgungsschlauch und eine Schnellkupplung, die für Erdgas ausgelegt und für die Verwendung im Freien zertifiziert sind, werden mit Erdgasgrills mitgeliefert.
 - Die Gasleitung muss den entsprechenden Druck an den Eingang des Grills liefern. Siehe Technische Daten für Spezifikationen.
 - Rohrleitungen und Ventile vor dem Schnellanschluss sind nicht im Lieferumfang enthalten.
 - Die Gasleitung muss so bemessen sein, dass sie die auf dem Typenschild angegebene Wärmezufuhr auf der Grundlage der Länge der Rohrleitung liefert..
1. Der Anschluss an die Gasleitung muss von einem zugelassenen Gasinstallateur vorgenommen und vor Inbetriebnahme des Grills auf Dichtheit geprüft werden.
 2. Verlegen Sie den Schlauch nicht in unmittelbarer Nähe der Auffangschale oder über der Rückwand.
 3. Achten Sie darauf, dass der Schlauch nicht mit hoch Oberflächen.

Schnelltrennung

- Installieren Sie die Schnellkupplung nicht nach oben gerichtet.
- Vor der Schnellkupplung muss ein leicht zugängliches manuelles Absperrventil installiert werden, und zwar so nah so nah wie möglich daran.
- Verbinden Sie das aufgeweitete Ende des Schlauchs mit dem Anschluss am Ende des Verteilerrohrs oder des Flexrohrs (falls zutreffend).
- Mit zwei Schraubenschlüsseln festziehen. Verwenden Sie keine Gewindedichtmittel oder Rohrdichtungsmasse.
- Testen Sie alle Verbindungen auf Dichtheit, bevor Sie den Gasgrill in Betrieb nehmen. Siehe **“Dichtheitsprüfung”**.



ACHTUNG!

- Schließen Sie das individuelle Absperrventil, um den Grill vom Gasversorgungssystem während einer Druckprüfung von gleich oder weniger als ½ Psi (3,5 kPa).
- Überprüfen Sie den Schlauch auf Anzeichen von übermäßigem Abrieb, Schmelzen, Schnitten oder Rissen. Wenn der Schlauch beschädigt ist, muss er durch eine speziell von Napoleon empfohlene Baugruppe ersetzt werden.



VORSICHT!

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

Technische Daten

In der folgenden Tabelle sind die Bruttowärmezufuhr, die Gasverbrauchswerte und die Düsendrößen für jeden Brenner je Gaskategorie aufgeführt:

	Blendengrößen		(Brutto-) Feuerungsleistung (Gesamt)	Gasverbrauch (Gesamt)
	I	II	I / II	I / II
Haupt (365)	1.11 mm	#62	10.5 kW	764 g/h
Haupt (425)	#59	#64	14.25 kW	1037 g/h
Haupt (525)	#61	#65	16.6 kW	1208 g/h
Haupt (625)	#61	#65	20.75 kW	1514 g/h
Rückseite	#57	#62	5 kW	364 g/h
Seite (2 Fliesen Infrarot)	0.86 mm	#69	3 kW	218 g/h
Seite (3 Fliesen Infrarot)	#59	#64	4.5 kW	327 g/h
Seitliche Flamme	0.86 mm	#69	3 kW	218 g/h

In der folgenden Tabelle sind alle zertifizierten Gase und Drücke aufgeführt. Überprüfen Sie, ob die Angaben auf dem Typenschild mit dieser Liste.



HINWEIS: Verwenden Sie nur Druckregler, die den hier aufgeführten Druck liefern.

Gaskategorie	3B/P(30)	3+(28-30/37)	3P(37)	3B/P(50)
Blendengrößen	I	I	I	II
Gasarten / Druck	Butan 30 mbar Propan 30 mbar	Butan 28-30 mbar Propan 37 mbar	Propan 37mbar	Butan 50mbar Propan 50mbar
Länder	AL, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR	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, CZ, DE, SK

Prüfung auf Lecks

Warum und wann eine Dichtheitsprüfung?

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

Vergewissern Sie sich jedes Mal, wenn der Tank nachgefüllt und wieder eingebaut wird, dass das Anschlussstück, an dem der Regler mit dem Tank verbunden ist, keine Lecks aufweist

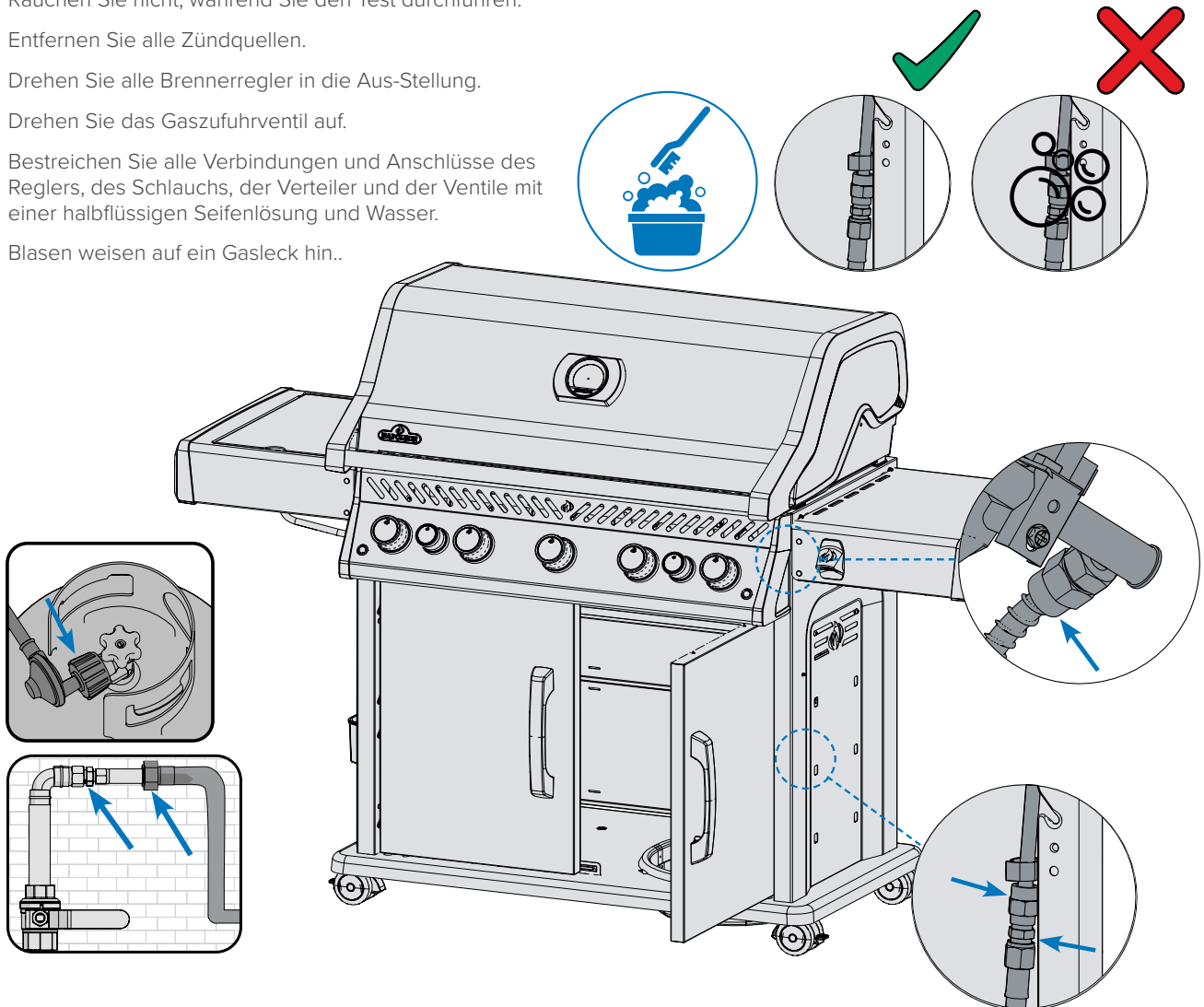
Führen Sie die Dichtheitsprüfung vor dem Gebrauch, jährlich und nach dem Austausch von Gaskomponenten durch..

Schritte der Dichtheitsprüfung

1. Rauchen Sie nicht, während Sie den Test durchführen.
2. Entfernen Sie alle Zündquellen.
3. Drehen Sie alle Brennerregler in die Aus-Stellung.
4. Drehen Sie das Gaszufuhrventil auf.
5. Bestreichen Sie alle Verbindungen und Anschlüsse des Reglers, des Schlauchs, der Verteiler und der Ventile mit einer halbflüssigen Seifenlösung und Wasser.
6. Blasen weisen 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 vom Netz.
3. Lassen Sie den Grill von einem zertifizierten Installateur oder einem Händler überprüfen.
4. Verwenden Sie den Grill nicht, bis das Leck behoben ist.



ACHTUNG!

- 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 Druckregler und den Schlauch Schlauchsystem, das mit dem Grill geliefert wurde, oder ein Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften.

Betrieb

Anzünden des Grills

Ist es das allererste Mal? Abbrand durchführen

Ist es das allererste Mal? Abbrand durchführen Nehmen Sie das Warmhaltegestell heraus und lassen Sie die Hauptbrenner für 30 Minuten. Es ist normal, dass der Grill beim ersten Mal einen Geruch abgibt, wenn er zum ersten Mal angezündet wird. Dieser Geruch wird durch das "Abbrennen" der internen Lacke und Schmiermittel, die bei der Herstellung verwendet wurden, wird nicht mehr auftreten.



ACHTUNG!

- Verwenden Sie nicht den hinteren oder Seitenbrenner, wenn sie gerade ein Burn-Off vornehmen.

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. 6).



ACHTUNG!

- Verwenden Sie niemals gleichzeitig Heck- und Hauptbrenner.

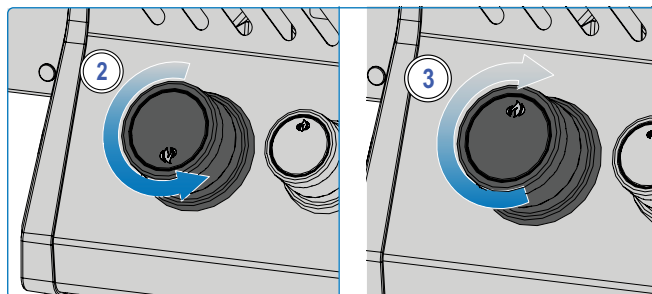
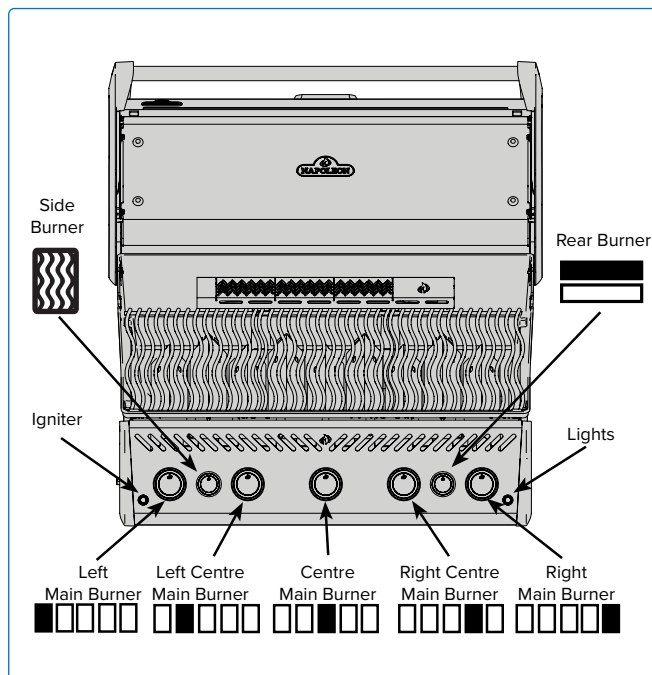


Abb. 6

Beleuchtung des hinteren Brenners (falls vorhanden)

1. Öffnen Sie den Grilldeckel.
2. Warmhalterost entfernen.
3. Drücken Sie den hinteren Brennerknopf und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn in die Position HIGH.
4. Halten Sie die Zündungstaste gedrückt, bis der Brenner zündet, oder zünden Sie ihn mit einem Streichholz an.
5. Wenn der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Brennerknopf im Uhrzeigersinn in die Position OFF. 5 Minuten warten. Wiederholen Sie die Schritte 3 und 4 (Abb. 6).

Beleuchtung des Seitenbrenners (falls vorhanden)

1. Brennerabdeckung öffnen.
2. Drücken und drehen Sie den Seitenbrennerknopf langsam gegen den Uhrzeigersinn in die Position HIGH drehen.
3. Zünderknopf drücken und gedrückt halten, bis der Brenner zündet, oder mit einem Streichholz anzünden.
4. Wenn der Brenner nicht zündet - Brennerknopf im Uhrzeigersinn in die Position OFF drehen. 5 Minuten warten. Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3 (**Abb. 7**).

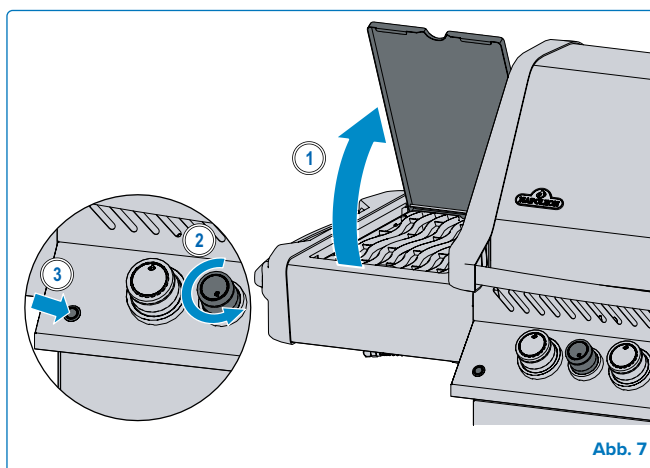


Abb. 7

Anzünden mit einem Streichholz

5. Stecken Sie das Streichholz in den mitgelieferten Anzündstab.
6. Führen Sie das angezündete Streichholz durch die Grill- und Anbratplatten, während Sie den entsprechenden Brennerknopf auf Hoch drehen. (**Abb. 8**).

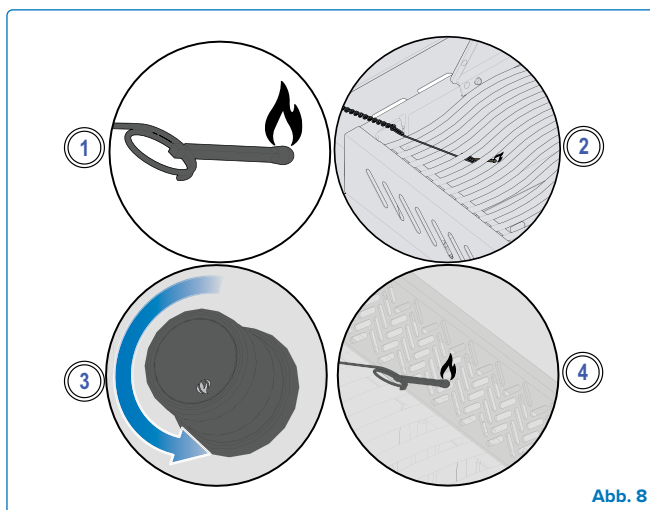


Abb. 8



ACHTUNG!

- Vergewissern Sie sich, dass alle Brennerregler auf AUS stehen, bevor Sie das Gaszufuhrventil langsam aufdrehen.
- Befolgen Sie sorgfältig die Anweisungen zum Anzünden.
- Achten Sie darauf, dass der Deckel des Grills beim Anzünden OFFEN ist.
- Verstellen Sie die Grillroste nicht, während der Grill heiß oder in Betrieb ist.
- Reinigen Sie das gesamte Gerät, einschließlich der Fettauffangschale und der Anbratplatten, regelmäßig von Fett, um Fettablagerungen und Fettbrände zu vermeiden.



Grillanleitung

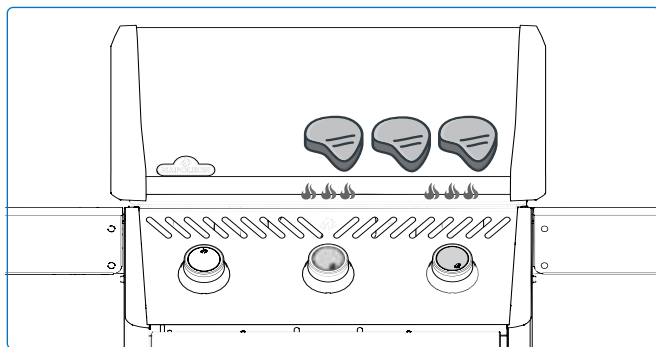
Verwendung des Hauptbrenners

- Heizen Sie den Grill vor dem Anbraten von Speisen vor, indem Sie alle Hauptbrenner bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten lang auf höchster Stufe betreiben
- Lebensmittel, die nur kurz gegart werden, wie z. B. Fisch und Gemüse, können bei geöffnetem Deckel gegrillt werden.
- Das Grillen mit geschlossenem Deckel sorgt für höhere und gleichmäßigere Temperaturen, die das Fleisch gleichmäßiger garen und die Garzeit verkürzen können.
- Die Grillroste können vor dem Vorheizen eingeeilt werden, um beim Grillen von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder Schweinefleisch das Anhaften zu verringern.
- Speisen, die länger als 30 Minuten brauchen, wie z. B. Braten, können indirekt gegrillt werden, indem der Brenner gegenüber der Speise eingeschaltet wird. Siehe Indirektes Grillen.
- Schneiden Sie überschüssiges Fett vom Fleisch ab, um ein Aufflammen zu verhindern, oder reduzieren Sie die Temperatur des Grills.
- Auflodernde Flammen - entfernen Sie das Grillgut von den Flammen und reduzieren Sie die Hitze. Lassen Sie den Deckel offen.

Direktes Grillen

Diese Methode wird häufig zum Anbraten oder für Lebensmittel verwendet, die nur kurz gegart werden, wie z. B. Hamburger, Steaks, Hähnchen oder Gemüse.

Legen Sie die Speisen direkt über der Hitze auf die Grillroste. Braten Sie das Fleisch zuerst an, damit der Saft und der Geschmack eingefangen werden. Senken Sie die Grilltemperatur, um die Speisen nach Ihren Wünschen fertig zu garen.



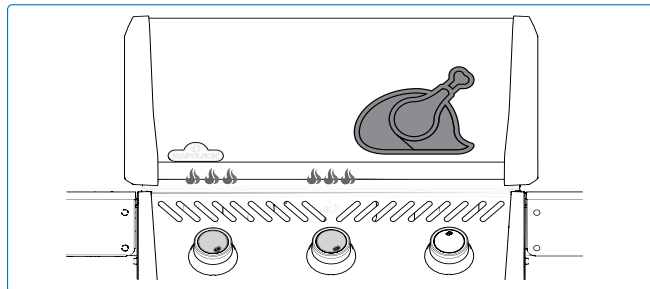
GEFAHR!

- Grillen Sie das Grillgut niemals direkt auf dem Brenner an der Flammenseite. Er ist nur für die Verwendung mit Töpfen und Pfannen vorgesehen.
- Reinigen Sie das gesamte Gerät, einschließlich der Fettauffangschale und der Anbratplatten, regelmäßig von Fett, um Fettablagerungen und Fettbrände zu vermeiden.
- Schließen Sie den Deckel des Seitenbrenners nicht, solange er in Betrieb oder heiß ist.
- Lassen Sie Lebensmittel nicht unbeaufsichtigt auf einem der beleuchteten Brenner liegen.
- Frittieren Sie keine Speisen auf dem Seitenbrenner. Das Kochen mit Öl kann gefährlich sein.

Indirektes Grillen

Bei dieser Methode werden niedrigere Temperaturen verwendet und die Hitze zirkuliert um das Grillgut herum, wodurch es langsam und gleichmäßig gegart wird. Verwenden Sie diese Methode zum Garen größerer Fleischstücke oder von Lebensmitteln, die zum Anbrennen neigen, wie Braten, Hähnchen oder Truthahn.

Schalten Sie einen oder mehrere Brenner ein und legen Sie das Grillgut auf den Grillrost, wo keine Flamme oder ein Brenner eingeschaltet ist. Das Grillen bei niedrigerer Temperatur und langsamerer Garzeit führt zu zarterem Fleisch.



Flammenseitenbrenner (falls vorhanden)

Der seitliche Flammenbrenner kann wie eine Herdplatte verwendet werden, um Soßen oder Suppen zuzubereiten. Der maximale Topf- oder Pfannendurchmesser beträgt 25 cm (10"). Achten Sie darauf, dass Ihr Grill an einem windgeschützten Ort steht, da sonst die Leistung des Seitenbrenners beeinträchtigt wird.

Infrarot-Seitenbrenner (falls vorhanden)

Befolgen Sie zum Betrieb die Anweisungen zum Anzünden des Seitenbrenners". Die Infrarotheizung bietet eine gleichmäßige Kochfläche zum Anbraten von Speisen, wenn sie auf hoch eingestellt ist. Einige Seitenbrenner-Modelle haben einen höhenverstellbaren Kochrost.

Grillen bei Nacht (falls zutreffend)

- Grillen bei Nacht (falls zutreffend) Beleuchten Sie die Bedienknöpfe, indem Sie auf das Glühbirnensymbol auf dem Bedienfeld drücken.
- Die Rogue PRO-Modelle verfügen über weiß beleuchtete Bedienknöpfe.
- Die Rogue PRO-S-Modelle sind mit einem Beleuchtungssystem ausgestattet, das auf die Stellung der Bedienknöpfe reagiert. Wenn ein Brenner in Betrieb ist, leuchtet der entsprechende Bedienknopf rot, während die übrigen Knöpfe blau bleiben.



GRILL-PROFI-TIPP!

Fügen Sie Ihrem Grill einen Napoloen-Smocker hinzu, um Ihr Fleisch zu würzen.



GRILL-PROFI-TIPP!

Prüfen Sie die Innentemperatur des Fleisches mit einem Thermometer, um sicherzustellen, dass es perfekt gegart ist.

Verwendung des hinteren Brenners und der Rotisserie

Zusammenbau des Rotisserie-Kits (falls vorhanden)

Hinweis: Entfernen Sie das Warmhaltegestell, bevor Sie den hinteren Brenner und den Spieß verwenden. Extreme Hitze beschädigt das Warmhaltegestell.

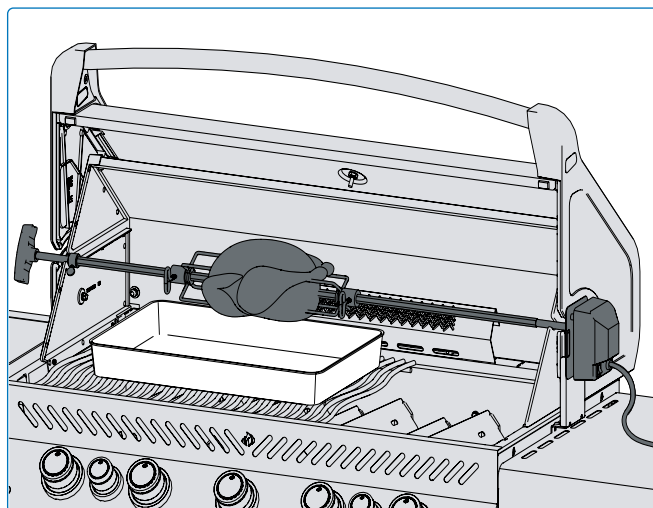
1. Montieren Sie den Grillmotor an der Seite des Grills mit Hilfe der Halterung(en). Einige Modelle haben vormontierte Halterungen.
2. Sobald die Halterung am Grill befestigt ist, schieben Sie den Drehspießmotor auf die Halterung.
3. Schieben Sie die erste Drehspießgabel bis kurz hinter die Mitte der Spießstange und ziehen Sie sie fest. Fädeln Sie das Fleisch auf Spießstange und drücken Sie das Fleisch in die Gabel. Schieben Sie die zweite Drehspießgabel auf das gegenüberliegende Ende des Spießes Stange und drücken Sie die Gabel in das Fleisch, bis sie fest sitzt. Ziehen Sie die Gabel fest.
4. Führen Sie das spitze Ende des Spießes vorsichtig in den Motor des Drehspießes ein und legen Sie das andere Ende über die Aufhänger. Die schwere Seite des Fleisches wird natürlich nach unten hängen, um die Last auszugleichen.
5. Schieben Sie die Anschlagbuchse auf die Spießstange, bis sie an der Innenseite der Haube vorbeiläuft. Dadurch wird die seitliche Bewegung der Spießstange gesichert.
6. Ziehen Sie die Anschlagbuchse und den Griff der Spießstange fest. Stellen Sie eine Metallschale unter das Fleisch, um das Bratfett aufzufangen.



WICHTIG! Tragen Sie immer Handschuhe, wenn Sie Komponenten des Grills anfassen.

Tipps zur Verwendung des Rotisserie:

- Den hinteren Brenner auf hoher Stufe einschalten, bis das Fleisch braun wird. Hitze reduzieren. Deckel geschlossen halten.
- Prüfen Sie mit einem Thermometer die Innentemperatur des Fleisches.
- Braten und Geflügel sollten außen braun werden und innen zart bleiben.
- Verwenden Sie das Bratfett zum Übergießen und für die Soße.
- Ein 3-Pfund-Hähnchen braucht etwa 1 ½ Stunden auf mittlerer bis hoher Stufe.
- Achten Sie auf die Kapazität des Motors Ihres Grillgeräts. Überlasten Sie Ihr Gerät nicht.
- Achten Sie darauf, dass Sie immer eine gleichmäßige Last auf Ihrem Grill.



ACHTUNG!

- Zerlegen Sie die Komponenten des Drehspießes nach dem Garen, waschen Sie sie mit warmem Seifenwasser und lagern Sie sie in einem geschlossenen Raum.
- Verwenden Sie niemals eine Gasflasche, die zu mehr als 80 % gefüllt ist.
- Verwenden Sie hitzebeständige Grillhandschuhe, wenn Sie die heißen Teile des Grillgeräts anfassen.
- Ziehen Sie den Stecker des Drehspießes aus der Steckdose, wenn der Grill nicht in Gebrauch ist.

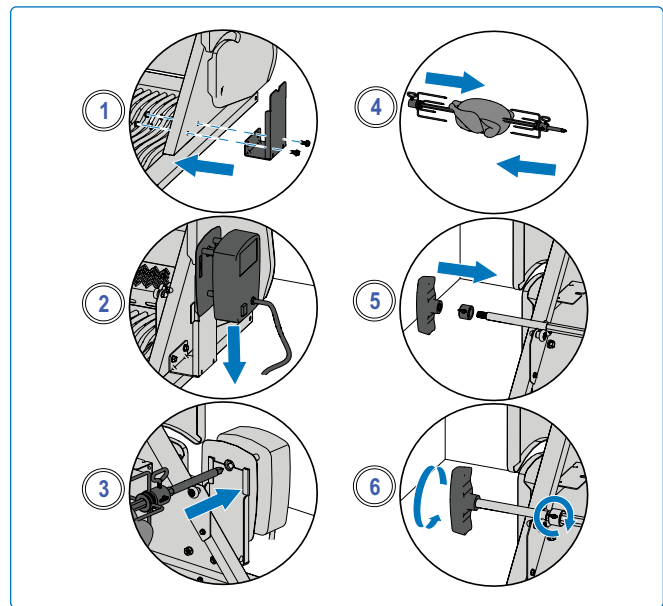


WUSSTEN SIE DAS?

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

Wie man mehrere Hähnchen zubereitet

1. Die Flügel an den Körper der Hühner binden oder aufspießen.
2. Schieben Sie die Grillgabel auf den Spieß.
3. Das erste Huhn auf den Spieß stecken, bis es von der Grillgabel gehalten wird. Festziehen.
4. Die nächsten 2 Hühner auf den Spieß stecken, so dass alle Hühner dicht beieinander liegen.
5. Zweite Drehspeißgabel auf den Spieß schieben und bis alle 3 Hähnchen fest zusammengedrückt sind. Festziehen.



Die Grill erlebnis-Checkliste

Halten Sie sich beim Grillen stets an diese Liste

- ☐ **Benutzerhandbuch lesen**
Stellen Sie sicher, dass Sie das Benutzerhandbuch und alle Sicherheitshinweise gelesen haben.
- ☐ **Fettauffangwanne reinigen**
Reinigen Sie vor dem Grillen stets die Fettauffangschale, um Brände und Aufflammen zu vermeiden.
- ☐ **Schlauch prüfen**
Achten Sie darauf, dass der Grill aus und abgekühlt ist. Prüfen Sie den Schlauch auf übermäßige Abnutzung und Risse. Falls der Schlauch beschädigt ist, lassen Sie ihn vor der nächsten Nutzung ersetzen.
- ☐ **Vorheizen und Grillroste reinigen**
Beschichten Sie die Roste mit pflanzlichem Fett und heizen Sie den Grill vor, um Rückstände abzubrennen und ein Anhaften zu verhindern. Reinigen Sie gusseiserne Grillroste mit einer Messingdrahtbürste und Edelstahlroste mit einer Edelstahlbürste. Siehe „Reinigungsanleitung“.
- ☐ **Bereich vorbereiten**
Stellen Sie sicher, dass sich alles, was Sie zum Grillen benötigen, z. B. Ihre Utensilien, Gewürze, Soßen und Gerichte, in Reichweite befindet. Lassen Sie Ihr Grillgut niemals unbewacht, da es anbrennen könnte.
- ☐ **Nicht nachsehen und nur einmal wenden**
Versuchen Sie, nicht zu häufig den Deckel zu öffnen und nachzusehen, da sonst Hitze entweicht, was Temperatur und Garzeiten beeinträchtigt. Wenden Sie Ihr Grillgut nur einmal, das gilt insbesondere für Steak und Hühnchen.
- ☐ **Abstand lassen**
Lassen Sie auf dem Grill Abstand zwischen dem Grillgut, damit sie es bei Bedarf bewegen können.
- ☐ **Thermometer verwenden**
Überprüfen Sie mit einem Thermometer, dass Ihr Essen gar ist. Beachten Sie Temperaturreichtlinien für verschiedene Arten von Fleisch, insbesondere Geflügel.

 **HINWEIS:** Grillroste aus Edelstahl sind korrosionsbeständig und erfordern weniger Pflege als gusseiserne Roste.



GRILL-PROFI-TIPP!

Entdecken Sie inspirierende Rezepte und Grilltechniken in den Kochbüchern von Napoleon oder besuchen Sie www.napoleon.com



GRILL-PROFI-TIPP!

Heizen Sie den Grill vor dem Grillen immer vor, um Reste zu verbrennen und zu verhindern, dass das Grillgut am Rost kleben bleibt.



EMPFOHLENE ÖLE UND FETTE

Traubenkernöl
Sonnenblumenöl
Sojabohnenöl
Natives Olivenöl extra
Rapsöl
Falls nicht verfügbar, wählen Sie ein Öl oder Fett, das einen hohen Rauchpunkt hat. Verwenden Sie keine gesalzene Fette wie Butter oder Margarine.



ACHTUNG!

Grillroste aus Gusseisen einbrennen

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

1. Entfernen Sie gusseiserne Roste vom Grill.
2. Reinigen Sie die Roste in warmem Seifenwasser mit einem weichen Lappen. Trocknen Sie sie ab und lassen Sie sie komplett trocknen.
3. Tragen Sie mit einem Silikonpinsel auf beiden Seiten Fett/Öl auf.
4. Heizen Sie das Gerät auf 176 °C -204 °C vor.
5. Legen Sie die Grillroste auf und erhitzen Sie sie für 30 Minuten.
6. Tragen Sie eine zweite Schicht Fett/Öl auf den Grillrosten auf und erhitzen Sie sie erneut für 30 Minuten.
7. Die Grillroste sind jetzt eingebrannt.



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

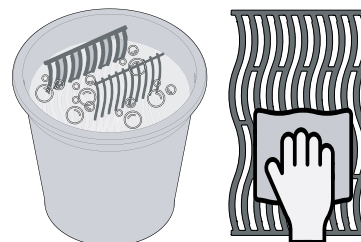
Anleitung zum Infrarot-Grillen

Essen	Einstellung Bedienknopf	Zubereitungsdauer	Empfehlungen
 Steak 2,54 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 MEDIUM 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.	Rare – 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 $\frac{3}{4}$ 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 Verwendung

1. Waschen Sie die Gitter von Hand mit Wasser und milder Spülmittellösung, um alle Rückstände vom Herstellungsprozess zu entfernen. NICHT in der Spülmaschine waschen.
2. Gründlich mit heißem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch vollständig abtrocknen, damit keine Feuchtigkeit in das Gusseisen eindringt.

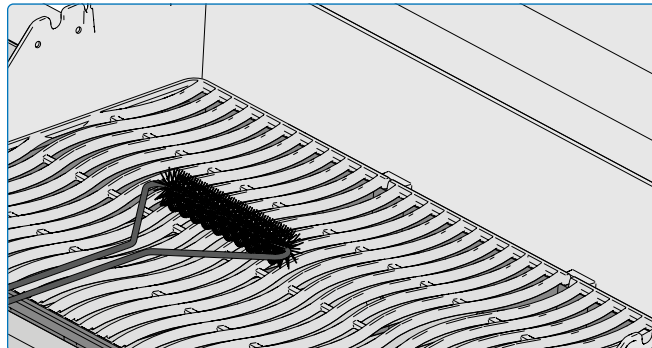


Gusseiserne Roste

- Würzen Sie Ihre Roste mit einer Schutzschicht, um Korrosion zu verhindern. Siehe Grilltipps - **Würzen von gusseisernen Grillrosten**

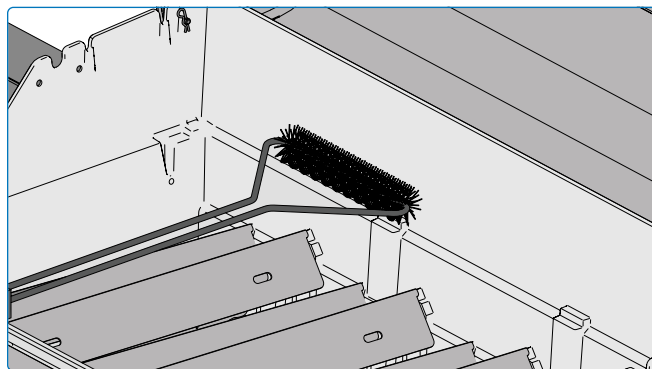
Roste aus rostfreiem Stahl

- Grillroste aus Edelstahl können durch Vorheizen des Grills und Entfernen von Rückständen mit einer Drahtbürste gereinigt werden.
- Roste aus Edelstahl verfärben sich bei regelmäßigem Gebrauch aufgrund der hohen Temperaturen beim Grillen dauerhaft.



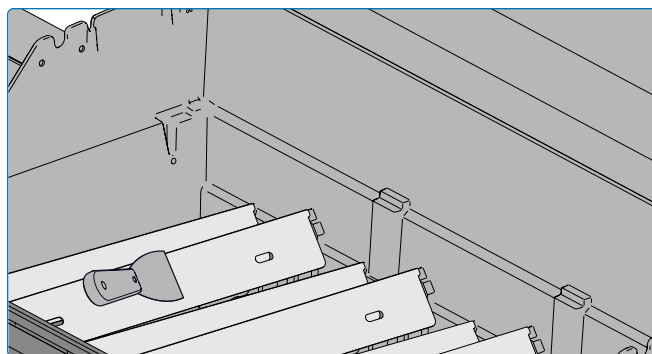
Infrarotseitenbrenner

- Die meisten Tropfen und Speisereste, die auf die Oberfläche des Infrarotbrenners fallen, verbrennen aufgrund der hohen Hitzeintensität sofort.
- Reinigen Sie die Keramikfliesen nicht mit einer Drahtbürste.
- Verwenden Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten zum Reinigen des Brenners. Ein sofortiger Temperaturwechsel führt zu Rissen in der Keramikfliese.
- Zünden Sie den Brenner an und lassen Sie ihn 5-10 Minuten lang auf höchster Stufe laufen, um eventuelle Rückstände zu entfernen.



Innenseite des Grills

1. Entfernen Sie die Grillroste.
2. Verwenden Sie eine Messingdrahtbürste, um lose Ablagerungen an den Seiten und unter dem Deckel zu entfernen.
3. Kratzen Sie die Anbratplatten mit einem Spachtel oder Schaber ab. Verwenden Sie eine Drahtbürste, um die Asche zu entfernen.
4. Entfernen Sie die Anbratplatten und bürsten Sie die Brenner mit einer Drahtbürste von Verunreinigungen ab. Kehren Sie die Verunreinigungen aus dem Inneren des Grills in die Auffangschale.



ACHTUNG!

- Tragen Sie beim Reinigen Ihres Grills immer Schutzhandschuhe und eine Schutzbrille.

- Angesammeltes Fett stellt eine Brandgefahr dar.

- Reinigen Sie den Grill nur, wenn er abgekühlt ist, um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden.

Tropfschale

Jeder Grillkopf, jeder Seitenbrenner und jeder Drop-in-Brenner verfügt über eine entsprechende Auffangschale. Sie ist durch Türen oder Öffnungen leicht zugänglich.

- Fett und überschüssige Tropfen sammeln sich in der Tropfschale unter dem Grill und sammeln sich in der Einweg-Fettauffangschale unter der Tropfschale (falls vorhanden).
- Verwenden Sie nur von Napoleon zugelassene Auskleidungen für die Tropfschale. Verwenden Sie niemals Alufolie, Sand oder ein anderes nicht zugelassenes Material. Dies kann verhindern, dass das Fett richtig abfließt.
- Reinigen Sie das Gerät häufig, um Fettablagerungen zu vermeiden - etwa alle 4-5 Benutzungen.

Reinigungsschritte:

1. Schieben Sie die Tropfschale vom Grill, um an die Einweg-Fettauffangschale zu gelangen oder die Tropfschale zu reinigen.
2. Kratzen Sie die Tropfschale mit einem Spachtel oder Schaber aus.
3. Ersetzen Sie die Einweg-Fettauffangschale alle 2 bis 4 Wochen, je nach Nutzung des Grills (falls zutreffend).
4. Wenden Sie sich an Ihren Napoleon Grill-Händler, wenn Sie Bedarf haben.

Bedienfeld

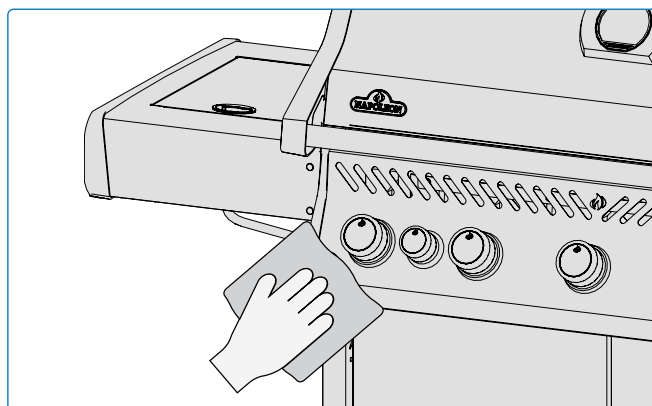
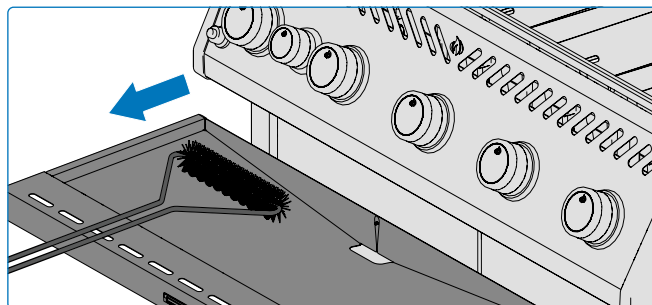
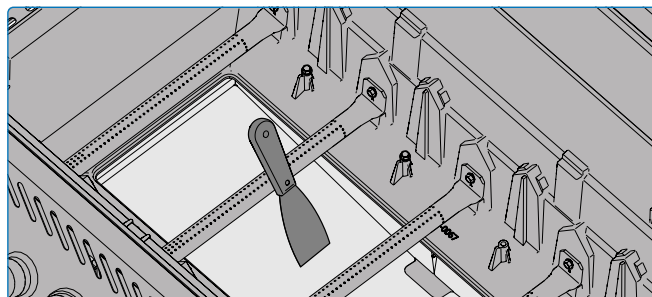
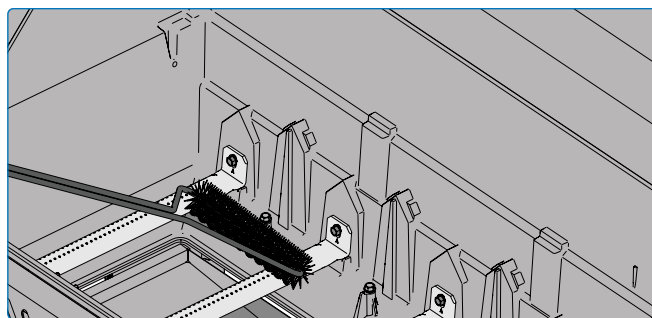
Verwenden Sie NUR warmes Seifenwasser. Der Text ist direkt auf das Bedienfeld gedruckt und wird bei Verwendung von Scheuermitteln oder Edelstahlreinigern allmählich abgetragen. Eine ordnungsgemäße Reinigung des Bedienfelds gewährleistet, dass der Text dunkel und gut lesbar bleibt.

Aluminium-Gussteile

Mit warmer Seifenlauge reinigen. Aluminium rostet nicht, aber hohe Temperaturen und Witterungseinflüsse können Oxidation auf der Oberfläche der Gussteile verursachen, die wie weiße Flecken aussehen. Weitere Informationen zur Vermeidung von oxidiertem Aluminium finden Sie unter **“Wartungsanweisungen”**.

Äußere Grilloberfläche

- 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 Emaillierung ist glasartig und kann bei Stößen splintern. will turn a golden or brown hue. This is normal and won't affect the performance of the grill.



ACHTUNG!

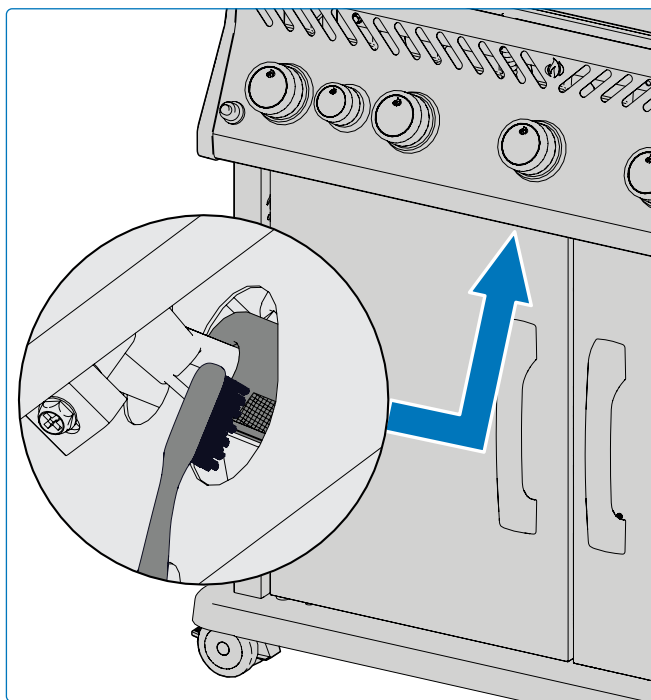
- Stellen Sie sicher, dass alle Brenner ausgeschaltet sind und der Grill abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen. Verwenden Sie keinen Backofenreiniger, um Teile des Grills zu reinigen.
- Legen Sie die Grillroste oder andere Teile des Grills zum Reinigen nicht in einen selbstreinigenden Ofen. Reinigen Sie den Grill an einem Ort, an dem die Reinigungslösung Terrassen, Rasenflächen oder Terrassen nicht beschädigen kann.
- Grillsoße und Salz können korrosiv sein und führen zu einer schnellen Beschädigung der Grillkomponenten, wenn sie nicht regelmäßig gereinigt werden.

Insektenschutz und Brenneranschlüsse

Spinnen und Insekten werden von kleinen, geschlossenen Räumen angezogen. Napoleon hat den Brenner mit einem Insektenschutzgitter an der Luftklappe ausgestattet. Dies verringert die Wahrscheinlichkeit, dass Insekten Nester im Inneren des Brenners bauen, beseitigt das Problem jedoch nicht.

Ein Nest oder ein Gespinnst kann dazu führen, dass die Brennerflamme schwach gelb oder orange brennt und ein Feuer oder einen Flammenrückschlag an der Luftklappe unter dem Bedienfeld verursacht.

1. Entfernen Sie die Schraube(n), mit denen der Brenner an der Rückwand des Grills befestigt ist. Schieben Sie den Brenner zum Abnehmen nach hinten und oben.
2. Reinigen Sie das Innere des Brenners mit einer flexiblen Venturirohrbürste.
3. Schütteln Sie lose Verunreinigungen aus dem Brenner durch den Gaseinlass.
4. Überprüfen Sie die Brenner- und Ventilöffnungen auf Verstopfungen: Die Brenneröffnungen können sich mit der Zeit durch Kochrückstände und Korrosion verschließen.
5. Reinigen Sie die Brenneröffnungen mit einer aufgebogenen Büroklammer oder dem mitgelieferten Wartungsbohrer.
6. Bohren Sie verstopfte Öffnungen mit dem mitgelieferten Bohrer in einer kleinen Akkubohrmaschine auf: Dies kann bei am Grill befestigtem Brenner geschehen, ist aber einfacher, wenn er vom Grill abgenommen wird.
7. Biegen Sie den Bohrer nicht, wenn Sie die Anschlüsse bohren, da der Bohrer sonst bricht.
8. Dieser Bohrer ist für Brenneranschlüsse gedacht, NICHT für Messingöffnungen, die den Gasfluss zum Brenner regulieren.
9. Vergrößern Sie die Löcher nicht.
10. Stellen Sie sicher, dass das Insektenschutzgitter sauber, dicht und frei von Flusen oder anderen Verschmutzungen.
11. Gehen Sie beim Wiedereinbau des Brenners in umgekehrter Reihenfolge vor.
12. Achten Sie beim Einbau darauf, dass das Ventil in den Brenner eingeführt wird.
13. Bringen Sie die Halterung für die Schweißplatte wieder an und ziehen Sie die Schrauben fest, um die wieder einzubauen.



GEFAHR!

- Es ist sehr wichtig, dass das Ventil/die Öffnung in das Brennerrohr eintritt, wenn Sie den Brenner nach der Reinigung und vor dem Anzünden Ihres Grills wieder einbauen, da es sonst zu einem Brand oder einer Explosion kommen kann.
- Vermeiden Sie den ungeschützten Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Stahlwolle auf lackierten, porzellan- oder edelstahlbeschichteten Teilen Ihres Grills, da diese die Oberfläche zerkratzen.



SICHERHEIT ZUERST!

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

Wartungsanleitung

EMPFEHLUNGEN

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

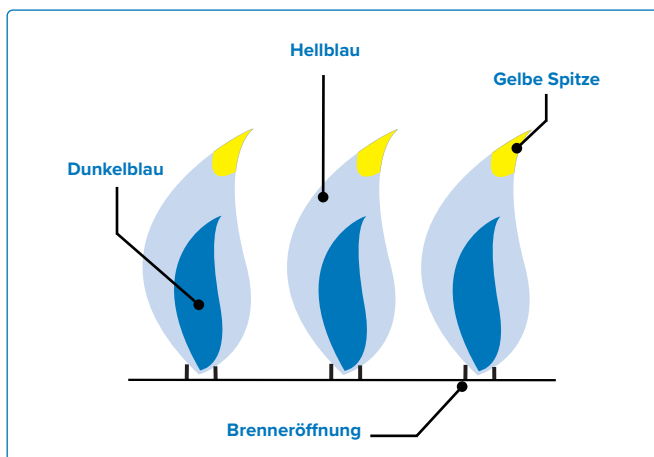
- Blockieren Sie nicht den Luftstrom für Belüftung und Verbrennung.
- Halten Sie die Lüftungsöffnungen des Zylinderschachts, die sich an den Seiten des Wagens oder Gehäuses sowie an der Vorder- und Rückseite des unteren Regals befinden, frei von Schmutz.

Luftmengenanpassung für die Verbrennung



WICHTIG! Dies muss von einem qualifizierten Gasinstallateur durchgeführt werden.

- Die Luftzufuhr ist werkseitig eingestellt und sollte unter normalen Bedingungen keine Anpassung erfordern. Anpassungen könnten unter extremen Feldbedingungen erforderlich sein.
- Die Flammen der Luftzufuhr sind bei korrekter Einstellung dunkelblau, mit hellblauen Spitzen und gelegentlich gelb.
- Zu wenig Luftzufuhr zum Brenner erzeugt Ruß und träge gelbe Flammen.
- Zu viel Luftzufuhr zum Brenner lässt die Flammen unregelmäßig aufsteigen und erschwert das Zünden.



Einstellen der Luftzufuhr

1. Entfernen Sie die Grillroste und die Hitzeschutzplatten. Lassen Sie den Deckel offen.
2. Möglicherweise müssen Sie die Schranktür öffnen oder die obere Schublade (falls vorhanden) entfernen, um an die Luftzufuhrschraube zu gelangen, die sich am Mund des Brenners befindet.
3. Entfernen Sie die Rückabdeckung, um die Luftzufuhr des hinteren Rohrbrenners einzustellen.
4. Lösen Sie die Sicherungsschraube der Luftzufuhr und öffnen oder schließen Sie die Luftzufuhr nach Bedarf.
5. Zünden Sie die Brenner auf höchster Stufe an.
6. Überprüfen Sie die Flammen der Brenner visuell.
7. Schalten Sie die Brenner aus, ziehen Sie die Sicherungsschrauben fest und ersetzen Sie die entfernten Teile, wenn die Luftzufuhr korrekt eingestellt ist.
8. Stellen Sie sicher, dass die Insektenschutzgitter installiert sind.



HINWEIS: Infrarotbrenner haben keine Luftzufuhr-Einstellung.



ACHTUNG!

- Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Dämpfen und Flüssigkeiten fern..



WIR MÖCHTEN IHNEN HELFEN!

Kontaktieren Sie die
Kundenservice-Abteilung
von Napoleon für
empfohlene Ersatzteile
+31 345 588655

Edelstahl in rauen Umgebungen

Edelstahl oxidiert oder verfärbt sich in Gegenwart von Chloriden und Sulfiden, besonders in Küstenregionen, warmen und sehr feuchten Gebieten sowie in der Nähe von Schwimmbecken und Whirlpools. Diese Verfärbungen sehen aus wie Rost, können aber leicht entfernt oder verhindert werden. Waschen Sie Edelstahl- und Chromoberflächen alle 3-4 Wochen. Reinigen Sie sie mit warmem Seifenwasser..

Brennerwartung

- Extreme Hitze und eine korrosive Umgebung können Oberflächenkorrosion verursachen, auch wenn 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 vorsichtig sein, um Risse in deren Keramikoberflächen zu verhindern. Risse führen dazu, dass die Brenner nicht mehr richtig funktionieren..



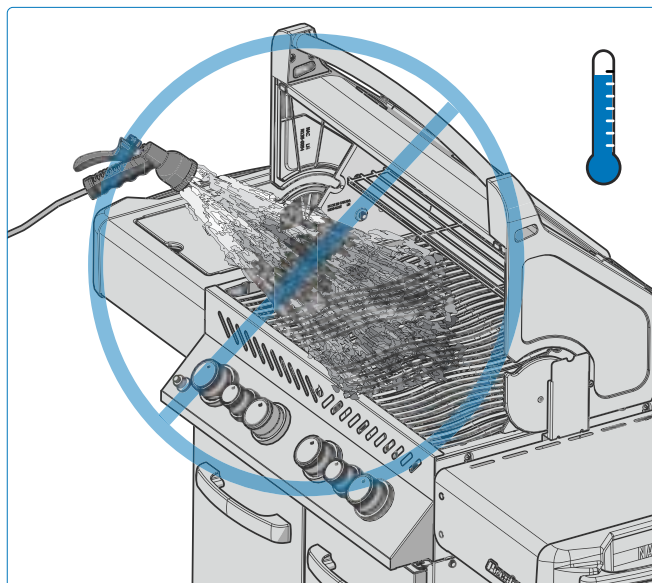
WICHTIG! Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Anweisungen entstehen, sind NICHT durch Ihre Grillgarantie abgedeckt.

Lüftung für heiße Luft

- Heiße Luft muss eine Möglichkeit haben, aus dem Grill zu entweichen, damit die Brenner ordnungsgemäß funktionieren.
- Den Brennern kann Sauerstoff entzogen werden, wenn die heiße Luft nicht entweichen kann, was zu Rückschlägen führen kann. Die Keramik kann reißen, wenn dies wiederholt auftritt.

Schritte zur Vermeidung von Schäden an Keramikoberflächen

1. Löschen Sie niemals eine Flamme oder kontrollieren Sie Aufflackern mit Wasser.
2. Lassen Sie kein kaltes Wasser (Regen, Sprinkler, Schlauch usw.) mit heißen Keramikbrennern in Berührung kommen. Eine sofortige Temperaturänderung führt zu Rissen in den Keramikfliesen.
3. Ein Keramikbrenner, der vor der Verwendung nass wird, erzeugt beim späteren Betrieb Dampf und erzeugt Druck, der die Keramik reißen lässt.
4. Wiederholtes Einweichen der Keramik kann dazu führen, dass sie sich ausdehnt und Druck entsteht, der die Keramik zum Reißen und Zerbröckeln bringt.
5. Überprüfen Sie die Keramik auf mögliches Wassereinweichen, wenn Sie stehendes Wasser im Grill finden. Entfernen Sie den Brenner, wenn die Keramik nass ist. Drehen Sie ihn um, um überschüssiges Wasser abzulassen. Bringen Sie die Keramik ins Haus, um sie gründlich zu trocknen.
6. Lassen Sie keine harten Gegenstände auf den Brenner fallen. Seien Sie vorsichtig beim Einsetzen oder Entfernen der Grillroste und bei der Verwendung von Zubehör.



GEFAHR!

- Drehen Sie die Gaszufuhr an der Quelle ab und trennen Sie die Einheit vor der Wartung.
- Wartungsarbeiten sollten nur durchgeführt werden, wenn der Grill abgekühlt ist, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Ein Lecktest muss jährlich durchgeführt werden und wenn ein Teil des Gaszugs ausgetauscht wird oder wenn Gasgeruch vorhanden ist.



SICHERHEIT ZUERST!

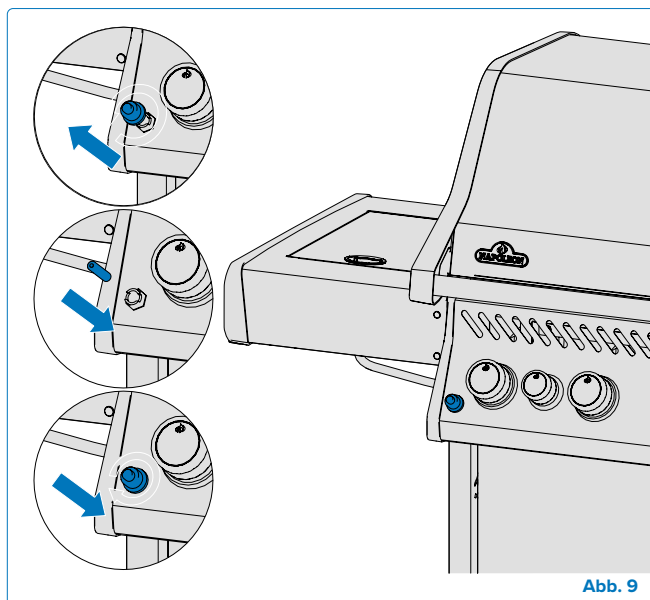
Decken Sie niemals mehr als 75% der Haupt- oder Seitenbrenner-Kochfläche mit festem Metall ab (z.B. Grillplatten oder Pfannen).

Fehlersuche

Zündprobleme

- Haupt-, hintere oder Seitenbrenner lassen sich nicht mit dem Zünder anzünden, aber mit einem Streichholz.
- Die Brenner zünden sich nicht gegenseitig an.

	Mögliche Ursachen	Lösung
Hauptbrenner	JETFIRE™-Auslass ist verschmutzt oder verstopft	Clean JETFIRE™ outlet with a soft bristle toothbrush.
	Verschmutzte oder korrodierte Querbrennerhalterung.	Nach Bedarf reinigen oder ersetzen.
Heck- und Seitenbrenner	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.
	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.
	Leere oder falsch eingelegte Batterie.	Austausch gegen eine leistungsstarke Premium-Batterie. (Abb 9).



REGISTRIEREN SIE IHREN GRILL!

Besuchen Sie Napoleon.com oder Ihr Montagehandbuch für Anweisungen zur Bestellung von Ersatzteilen.

Geräusche und Flammenbildung

- Summender Regler.
- Übermäßige Flammenbildung und ungleichmäßige Hitze.

Mögliche Ursachen	Lösung
Normaler Summton an heißen Tagen.	Dies ist kein Defekt. Es wird durch interne Vibrationen im Regler verursacht und beeinträchtigt nicht die Leistung oder Sicherheit des Grills. Summende Regler werden NICHT ausgetauscht.
Die Zylinderkappe wurde zu schnell geöffnet.	Öffnen Sie die Zylinderventilkappe langsam.
Sear-Platten wurden falsch installiert.	Stellen Sie sicher, dass die Sear-Platten mit den Löchern nach vorne und den Schlitzen nach unten installiert sind. Siehe Montageanleitung.
Unzureichende Erwärmung.	Heizen Sie den Grill mit allen Hauptbrennern auf hoher Stufe für 10 bis 15 Minuten vor.
Übermäßige Fett- und Ascheansammlung auf den Sear-Platten und im Tropfblech.	Reinigen Sie die Sear-Platten und das Tropfblech regelmäßig. Verwenden Sie keine Aluminiumfolie im Blech. Beachten Sie die “Reinigungsanweisungen”

Gasfluss

- Niedrige Hitze oder niedrige Flamme, wenn das Ventil auf Hoch gestellt wird.
- Die 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. Brummgeräusche und flatternde blaue Flamme an der Brennoberfläche.

Mögliche Ursachen	Lösung
Propangas – unsachgemäßes Zündverfahren.	Stellen Sie sicher, dass das Zündverfahren sorgfältig befolgt wird. Alle Gasventile müssen in der AUS-Position sein, wenn das Ventil des Tanks geöffnet wird. Öffnen Sie den Tank langsam, um den Druckausgleich zu ermöglichen. Siehe Betrieb – “Zündanleitung” .
Erdgas – unterdimensionierte Zuleitung.	Die Leitung muss gemäß den Installationsvorschriften dimensioniert sein.
Undichte Dichtung um die Keramikfliese herum oder ein Schweißfehler im Brennergehäuse.	Lassen Sie den Brenner abkühlen und inspizieren Sie ihn sehr genau auf Risse. Kontaktieren Sie Ihren autorisierten Napoleon-Händler, um eine Ersatzbrennereinheit zu bestellen, falls Risse festgestellt werden.
Beides, Propan und Erdgas – unsachgemäßes Vorheizen.	Heizen Sie den Grill mit beiden Hauptbrennern auf hoher Stufe für 10 bis 15 Minuten vor.
Möglicherweise Spinnweben oder andere Ablagerungen.	Entfernen Sie Nester oder Spinnweben sorgfältig aus der Brennerdüse, indem Sie sie entfernen und den Anweisungen in dieser Anleitung folgen. Siehe “Lecktest” .
Falsche Einstellung der Luftzufuhrklappe.	Öffnen oder schließen Sie die Luftzufuhrklappe leicht gemäß dieser Anleitung. Siehe “Wartungsanweisungen” . WICHTIG! Dies muss von einem qualifizierten Gasinstallateur durchgeführt werden.
Mangel an Gas.	Überprüfen Sie den Gasstand in der Propangasflasche.
Zuführungsschlauch ist eingeklemmt.	Positionieren Sie bei Bedarf die Zuführungsschlauch neu.
Propanregler im niedrigen Durchflusszustand.	Schalten Sie die Brenner aus und schließen Sie das Ventil des Tanks. Warten Sie 5 Minuten, bevor Sie das Ventil vollständig wieder öffnen, und lassen Sie einige Sekunden für den Druckausgleich, bevor Sie gemäß den Zündanweisungen den Grill starten. Stellen Sie sicher, dass das Zündverfahren jedes Mal beim Kochen sorgfältig befolgt wird. Alle Gasventile müssen AUS sein, wenn das Ventil des Tanks 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
Fettansammlung auf den Innenflächen.	Dies ist kein Defekt. Die Oberfläche des Deckels und der Haube ist aus Porzellan oder Edelstahl und wird nicht abblättern. Das Abblättern wird durch hart gewordenes Fett verursacht, das sich zu lackartigen Schuppen trocknet und abblättert. Regelmäßiges Reinigen wird dies verhindern. Siehe “Reinigungsanweisungen” .

Infra-Rot-Brenner mit Rückzündungen

- Während des Betriebs macht der Brenner plötzlich ein lautes Rauschen, gefolgt von einem kontinuierlichen Flammenwerfergeräusch und wird dunkel oder hat eine große Flamme beim Start.

Mögliche Ursachen	Lösung
Keramikfliesen sind überladen mit Fetttröpfchen und Ablagerungen. Die Öffnungen sind verstopft.	Schalten Sie den Brenner aus und lassen Sie ihn mindestens 2 Minuten abkühlen. Zünden Sie den Brenner wieder an und lassen Sie ihn mindestens 5 Minuten auf HOCH brennen oder bis die Keramikfliesen gleichmäßig rot glühen.
Der Brenner überhitzt aufgrund unzureichender Belüftung. Zu viel Grillfläche ist durch eine Grillplatte oder Pfanne bedeckt.	Stellen Sie sicher, 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 abkühlen. Zünden Sie ihn dann erneut an.
Undichte Dichtung um die Keramikfliese oder ein Schweißfehler im Brennergehäuse.	Lassen Sie den Brenner abkühlen und inspizieren Sie ihn sehr genau auf Risse. Kontaktieren Sie Ihren autorisierten Napoleon-Händler, um eine Ersatzbrennereinheit zu bestellen, wenn Risse gefunden werden.
Unzureichende Erwärmung.	Heizen Sie den Grill mit beiden Hauptbrennern auf hoher Stufe für 10 bis 15 Minuten vor.
Übermäßige Fett- und Ascheansammlung auf den Sear-Platten und im Tropfblech.	Reinigen Sie die Sear-Platten und das Tropfblech regelmäßig. Verwenden Sie keine Aluminiumfolie im Blech. Beachten Sie die “Reinigungsanweisungen” .

PRODUKT GEWÄHRLEISTUNG 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 LE, LEX (GRILLWAGEN UND EINBAUAUFSÄTZE), ROGUE® UND PRO 605 CSS 15 Jahre eingeschränkte Garantie 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:

Aluminiumgussteile/Edelstahlfuß	15 Jahre
Edelstahlhaube	15 Jahre
Porzellanisierte Haube	15 Jahre
Grillroste aus Edelstahl	15 Jahre
Rohrbrenner aus Edelstahl	10 Jahre plus 15
Flammschutzeinsätze aus Edelstahl	5 Jahre plus 15
Porzellanisierte Grillroste aus Gusseisen	5 Jahre plus 15
Keramik-Infrarotbrenner (ohne Schutz)	5 Jahre plus 15
Alle anderen Teile	2 Jahre

Plus 1d: bezieht sich auf eine verlängerte Garantiezeit, in der wir dem Käufer während der gesamten Lebensdauer* des Grills Ersatzteile zu 50 % des aktuellen Verkaufspreises liefern.

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

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

***Lebensdauer:** bezieht sich auf eine Garantiezeit von 30 Jahren.

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

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

BEDINGUNGEN UND BESCHRÄNKUNGEN DER GARANTIE

NAPOLEON garantiert die Fehlerfreiheit seiner Produkte ausschließlich dem Erstkäufer, und auch nur dann, wenn der Kauf über einen offiziellen NAPOLEON-Händler erfolgt ist. Es gelten die folgenden Bedingungen und Einschränkungen:

Die vorliegende Herstellergarantie ist weder übertragbar noch kann sie unter keinen Umständen oder durch einen unserer Vertreter verlängert werden. Der Gasgrill muss von einem lizenzierten, autorisierten Servicetechniker oder Bauunternehmer installiert werden.

Die Installation muss in Übereinstimmung mit den mitgelieferten Installationsanweisungen sowie mit allen örtlichen und nationalen Bau- und Brandschutzvorschriften erfolgen. Diese beschränkte Garantie deckt keine Schäden ab, die durch unsachgemäßen Betrieb, mangelnde

Wartung, Fettbrand, Umwelteinflüsse, Unfälle, Änderungen, Missbrauch oder Vernachlässigung verursacht wurden.

Der Einbau von Ersatzteilen anderer Hersteller führt zum Erlöschen der vorliegenden Garantie. Die Verfärbung von Kunststoffelementen durch die Anwendung chemischer Reinigungsmittel oder durch Sonneneinstrahlung wird von dieser Garantie nicht abgedeckt.

Diese Garantie schließt außerdem Folgendes aus: Kratzer, Dellen, Lackschäden, Beschichtungen, Korrosion oder Verfärbungen, die durch Hitzeeinwirkung oder Scheuermittel und chemische Reinigungsmittel verursacht wurden, sowie Absplitterungen an porzellanbeschichteten Teilen und an Komponenten, die bei der Installation des Gasgrills verwendet wurden. Wenn sich ein Teil

innerhalb der Garantiezeit so weit verschlechtert, dass es unbrauchbar wird (aufgrund von Rost oder Durchbrennen), erhält der Kunde ein Ersatzteil.

Nach dem ersten Jahr ist NAPOLEON im Rahmen dieser Garantie (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Year Limited Warranty, 10 Year Limited Warranty, 3 Year Limited Warranty) berechtigt, nach eigenem Ermessen auf jegliche Garantieverpflichtung zu verzichten, indem es dem ursprünglichen Käufer den Großhandelspreis der betreffenden defekten Garantieteile erstattet.

NAPOLEON übernimmt keine Verantwortung für Installationskosten, Arbeitsstunden oder andere Kosten oder Ausgaben, die mit dem Wiedereinbau eines Garantieteils verbunden sind. Kosten dieser Art sind nicht durch die vorliegende Garantie abgedeckt.

Ungeachtet jeglicher Regelungen im Rahmen dieser Garantie (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Year Limited Warranty, 10 Year Limited Warranty, 3 Year Limited Warranty) ist die Haftung von NAPOLEON im Rahmen dieser Garantie durch das Vorstehende definiert und deckt in keinem Fall zufällige, nachfolgende oder indirekte Schäden ab.

Diese Garantie definiert die Pflichten und die Haftung von NAPOLEON in Bezug auf den NAPOLEON Gasgrill. NAPOLEON übernimmt keine weitere Haftung in Verbindung mit dem Verkauf dieses Produkts und ermächtigt auch keinen Dritten, eine andere Haftung in seinem Namen zu übernehmen.

NAPOLEON übernimmt keine Verantwortung für: Überhitzung, Erlöschen der Flamme durch Umwelteinflüsse wie starken Wind oder unzureichende Belüftung.

NAPOLEON übernimmt keine Haftung für Schäden am Gasgrill, die durch Witterungseinflüsse, Hagel, grobe Behandlung, aggressive Chemikalien oder Reinigungsmittel verursacht werden. Bei Gewährleistungsansprüchen muss der Kaufbeleg oder eine Kopie davon mit Angabe der Serien- und Modellnummer vorgelegt werden.

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

 +31 345 588 655

 +31 345 588 655

 de.info@napoleon.com

NAPOLEON®

FEHLERBEHEBUNG WIR FEIERN ÜBER 40 JAHRE DER BEREITSTELLUNG VON WOHNKOMFORT-PRODUKTEN



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



Address

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



Phone

Canada

+31 345 588655

Online

Email:

eu.info@napoleon.com

Website:

www.napoleon.com



N415-10001900CE-DE