ROGUE® PLANCHA

Benutzerhandbuch

RP30FT

Das in dieser Anleitung abgebildete Gerät kann vom gekauften Modell abweichen.



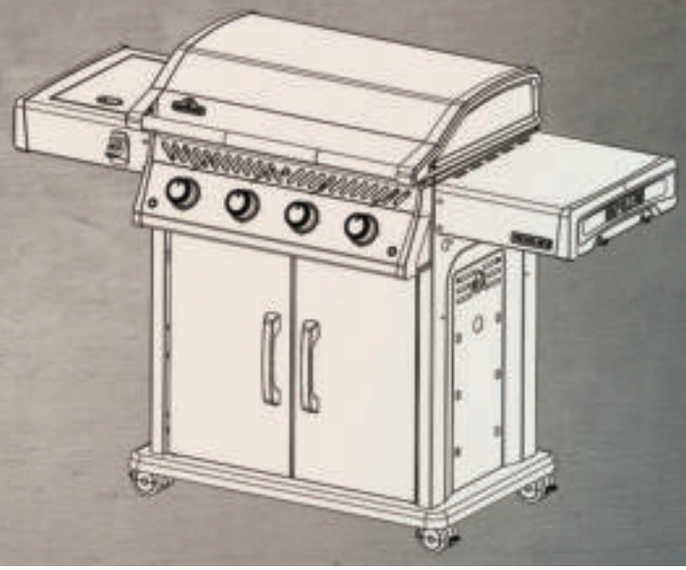
Wir wollen Ihr Feedback!
Besuchen Sie Napoleon.com, um eine Bewertung zu schreiben

★★★★★

Seriennummer anwenden

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZU IHRER NAPOLEON® PLANCHA!

Sie haben soeben Ihr Grillspiel auf den neuesten Stand gebracht.



UNSER ZIEL IST ES, IHRE GRILL-ERFAHRUNG SOWOHL UNVERGESSLICH ALS AUCH SICHER ZU MACHEN.

- Bittelesen Sie diese Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät benutzen, um Sachschäden, Verletzungen oder Tod zu vermeiden.
- Entfernen Sie vor dem Gebrauch sämtliches Verpackungsmaterial, Werbeetiketten und Karten von der Plancha.

NUR OUTDOORS VERWENDEN.

⚠ GEFAHR! ⚠

WENN SIE GAS RIECHEN:

- **Stellen Sie die Gaszufuhr zum Gerät ab.**
- **Löschen Sie jede offene Flamme.**
- **Öffnen Sie den Deckel.**
- **Wenn der Geruch anhält, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort Ihren Gasversorger oder die Feuerwehr.**

⚠ WARNUNG! ⚠

Versuchen Sie nicht, das Gerät anzuzünden, ohne den Abschnitt "Anzünden" in dieser Anleitung gelesen zu haben.

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

Eine nicht angeschlossene Propangasflasche 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 einem Brand oder einer Explosion kommen, die zu Sachschäden, Verletzungen oder zum Tod führen kann.

Warnen Sie Erwachsene und Kinder vor den Gefahren der heißen Oberflächentemperaturen.

Beaufsichtigen Sie kleine Kinder in der Nähe des Grills.

HINWEIS FÜR DEN INSTALLATEUR:
Bewahren Sie diese Anleitung beim Besitzer des Grills auf, damit er sie später nachschlagen kann.
HINWEIS FÜR DEN VERBRAUCHER: Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Willkommen bei Napoleon!

Sicherheit geht vor

⚠ WARNUNG!

Allgemeine Informationen

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

⚠ WARNUNG!

Installation und Zusammenbau

Bauen Sie die Plancha genau nach den Anweisungen in der Montageanleitung zusammen. Wenn die Plancha im Geschäft zusammengebaut wurde, lesen Sie die Montageanleitung, um sicherzustellen, dass sie korrekt ausgeführt wurde. Sie darf nicht in oder auf Wohnmobilen und/oder Booten installiert werden. Führen Sie den erforderlichen Lecktest durch, bevor Sie die Plancha in Betrieb nehmen.

Verändern Sie diese Plancha unter keinen Umständen. Verwenden Sie keine Flasche, die nicht mit dem entsprechenden Anschluss ausgestattet ist. Verwenden Sie nur den Druckregler und die Schlauchleitung, die mit dieser Plancha geliefert wurden, oder von Napoleon empfohlene Ersatzteile.

⚠ WARNUNG!

Lagerung und Nichtgebrauch

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

⚠ WARNUNG!

Elektrische Vorsichtsmaßnahmen

Halten Sie alle Stromkabel und Brennstoffschläuche von allen beheizten Flächen fern. Tauchen Sie zum Schutz vor Stromschlägen das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

⚠ WARNUNG!

Operation

Lesen Sie das gesamte Benutzerhandbuch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Führen Sie vor jedem Gebrauch, jährlich und bei jedem Austausch von Gaskomponenten eine Dichtheitsprüfung an dieser Bratplatte durch. Befolgen Sie die Anweisungen zum Anzünden sorgfältig.

⚠ WARNUNG!

Korrekte Produktentsorgung



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der EU nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, sollten Sie den Abfall verantwortungsvoll recyceln, 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 Sie das Produkt gekauft haben. Dieser kann das Produkt einem umweltgerechten Recycling zuführen.

INHALT

Willkommen bei Napoleon! 3

Sicherheit geht vor 3

Vollständige Systemmerkmale 5

Erste Schritte 6

Zusätzliche Sicherheitshinweise für den Betrieb 6
Aufstellort Ihrer Plancha 8
Gasanschlüsse 9
Technische Daten 11
Dichtheitsprüfung 12

Inbetriebnahme 13

Wie Sie Ihre Plancha zum ersten mal einbrennen 13
Anzünden des Geräts 14
Anweisungen zum Grillen 15
Die Checkliste für die Grillerfahrung 16

Leitfaden zum Grillen 18

Anweisungen zur Reinigung 19

Erstmalige Verwendung 19
Plancha 19
Auffangwanne 20
Fettrutsche 20
Bedienfeld 21
Äußere Oberfläche des Geräts 21
Insektenschutzgitter und Brenneröffnungen 22

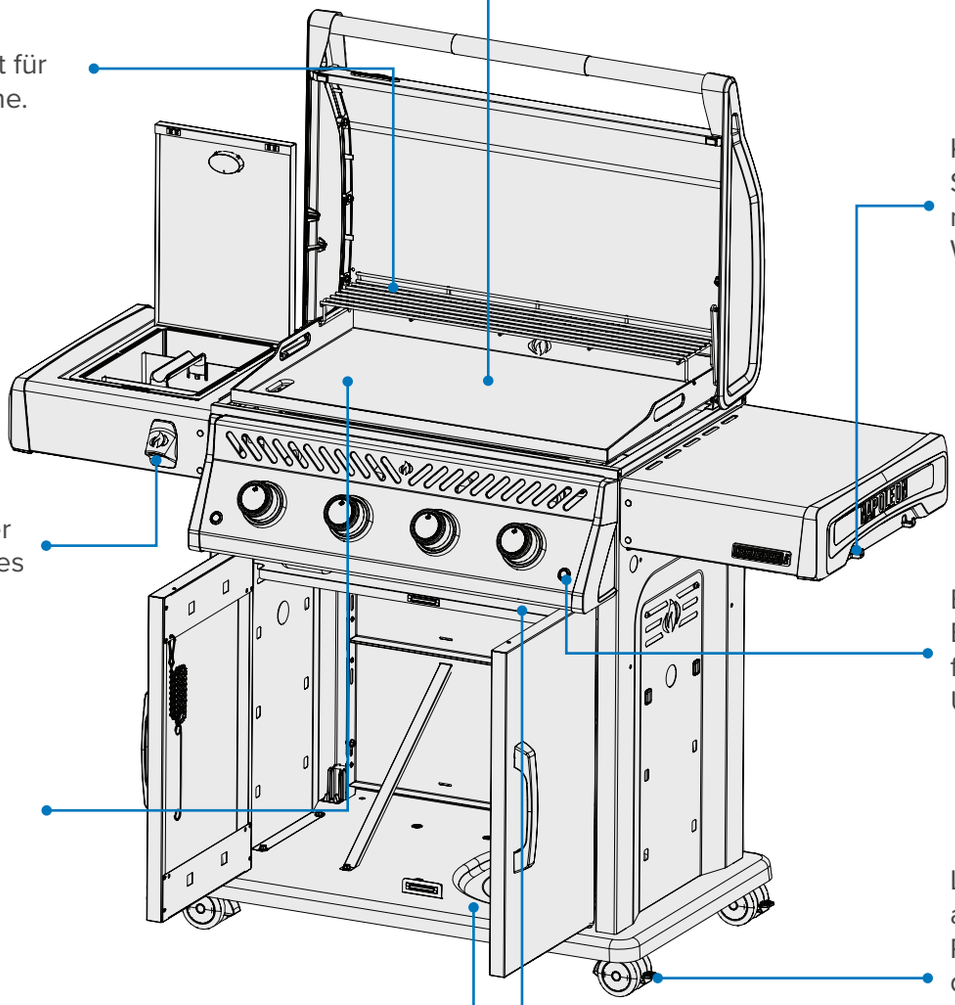
Wartungshinweise 23

Verbrennung in der Lufteinstellung 23
Edelstahl in rauen Umgebungen 24

Fehlersuche 25

Garantie 28

Vollständige Systemmerkmale



Die in dieser Bedienungsanleitung abgebildete Plancha kann sich von dem von Ihnen erworbenen Modell unterscheiden. Ausgewähltes Modell: ROGUE RP30FT

Erste Schritte

GEFAHR!
Weist auf eine Gefahr hin, die die zu Feuer, Explosion, Tod oder schweren Körperverletzungen führen kann.

WARNUNG!
Weist auf eine Gefahr hin, die zu leichten Körperverletzungen oder Sachschäden führen kann.

Rauchen Sie nicht, während Sie eine Gasleckprüfung durchführen. Funken oder Flammen können einen Brand, eine Explosion, Sachschäden, schwere Körperverletzungen 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 Körperverletzungen oder den Tod verursachen.

VORSICHT! Heiße Oberfläche.

Schließen Sie sofort die Gaszufuhr und ziehen Sie den Stecker.

Tragen Sie eine Schutzbrille.

Tragen Sie Schutzhandschuhe.

Wichtige Informationen.

Zusätzliche Sicherheitshinweise für den Betrieb

- Verlegen Sie den Schlauch nicht unter der Auffangschale. Halten Sie einen angemessenen Abstand zwischen Schlauch und Unterseite des Geräts ein.
- Die Brennersteuerung muss ausgeschaltet sein, wenn das Gasflaschenventil aufgedreht wird.
- Zünden Sie die Brenner nicht bei geschlossenem Deckel an.
- Frittieren Sie keine Speisen auf dem Seitenbrenner.
- Verstellen Sie die Plancha nicht, wenn sie in Betrieb oder heiß ist.
- Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.
- Drehen Sie die Gaszufuhr nach dem Gebrauch an der Quelle ab.
- Das Gerät darf nicht verändert werden. Versiegelte Teile von Napoleon versiegelten Teile dürfen nicht vom Benutzer manipuliert werden.Wartungsarbeiten sollten nur durchgeführt werden, wenn die Griddle 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 Auffangschale regelmäßig, um Fettablagerungen und Fettbrände zu vermeiden.
- Halten Sie die Venturirohre des Brenners frei von Spinnweben und anderen Verstopfungen, indem Sie sie regelmäßig inspizieren und reinigen.
- Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger, um Teile der Plancha zu reinigen.
- Stellen Sie die Plancha nicht an einem Ort auf, an dem sie starkem Wind ausgesetzt ist, vor allem, wenn der Wind direkt hinter dem Gerät kommen kann.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unter einer brennbaren Konstruktion.
- Verdecken Sie niemals den offenen Bereich um die Plancha.
- Dieses Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Halten Sie immer einen ausreichenden Abstand zu brennbaren Materialien ein: 26" (660,4 mm) zur Rückseite des Geräts, 10" (254 mm) zu den Seiten.
- Ein zusätzlicher Abstand von 610 mm (24") wird in der Nähe von Vinylverkleidungen oder Glasscheiben empfohlen.
- Die Mindestumgebungstemperatur für den sicheren Betrieb des Geräts beträgt -17,8 °C (0 °F).

WARNUNG!

- 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 nicht mit den heißen Oberflächen der Plancha in Berührung kommen.
- Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.

Aufstellort Ihrer Plancha

Vergewissern Sie sich, dass der Standort für Ihre Plancha alle Abstandsanforderungen zu angrenzenden brennbaren Materialien erfüllt. Dieses Gerät ist für die Verwendung auf einer Außenterrasse oder in Ihrem Garten vorgesehen.

- Verwenden Sie das Gerät nur an einem oberirdischen Standort im Freien mit natürlicher Belüftung und ohne Stauplätze. Achten Sie darauf, dass austretendes Gas und Verbrennungsprodukte durch Wind und natürliche Konvektion schnell abgeführt 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 nicht die Lüftungsöffnungen des Zylindergehäuses.

Jedes Gehäuse, in dem das Gerät verwendet wird, muss eine der folgenden Anforderungen erfüllen:

- Das Gerät gilt als im Freien aufgestellt, wenn es in einem Schutzraum mit Wänden an drei Seiten, aber ohne Überdachung installiert ist. **(Abb. 1).**
- Ein Gerät gilt als im Freien aufgestellt, wenn es in einem Schutzraum mit einer Überdachung und nicht mehr als zwei Seitenwänden installiert ist.
  - » Die Seitenwände können parallel zueinander verlaufen, wie in einem Windfang, oder im rechten Winkel zueinander stehen. **(Abb. 2 und Abb. 3).**
- Ein Gerät gilt als im Freien aufgestellt, wenn es in einer Überdachung mit drei Seitenwänden und einer Überdachung installiert ist, sofern mindestens 30 % des horizontalen Umfangs der Überdachung ständig offen sind. **(Abb. 4 und Abb. 5).**

WICHTIG!

- Alle Öffnungen müssen ständig offen sein.
- Schiebetüren, Garagentore, Fenster oder abgeschirmte Öffnungen gelten nicht als permanente Öffnungen.

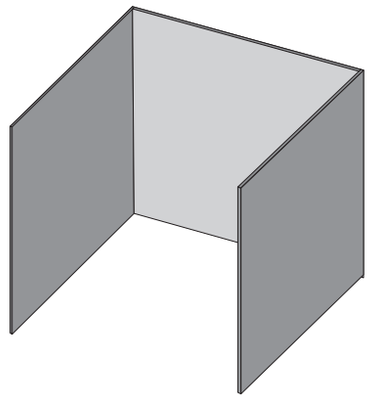


Abb. 1

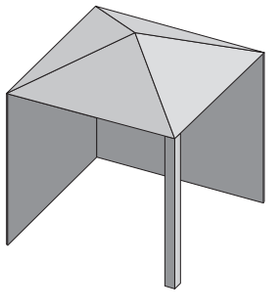
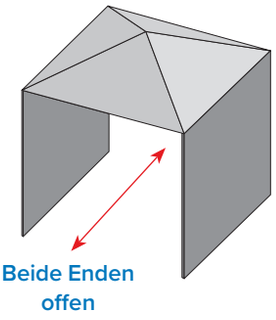
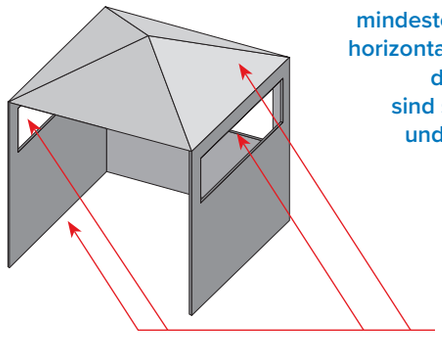


Abb. 2



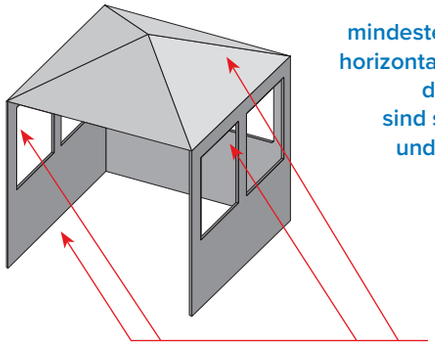
Beide Enden offen

Abb. 3



mindestens 30 % des horizontalen Umfangs des Gehäuses sind ständig offen und ungehindert zugänglich.

Abb. 4



mindestens 30 % des horizontalen Umfangs des Gehäuses sind ständig offen und ungehindert zugänglich.

Abb. 5

Gasanschlüsse

An eine Propangasflasche

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; falls nicht im Lieferumfang enthalten, verwenden Sie einen Regler und einen Schlauch, die der europäischen Norm und den regionalen Vorschriften entsprechen. Der Regler muss der Norm EN 16129-2013 entsprechen. Der flexible Schlauch, der das Gerät mit der Gasflasche verbindet, muss der Klasse 2 entsprechen. Die empfohlene Länge des Schlauchs beträgt 0,9 m. Der Schlauch darf niemals länger als 1,5 m sein.

HINWEIS: Der Schlauch muss ausgetauscht werden, wenn die nationalen Bedingungen dies erfordern, spätestens jedoch vor dem aufgedruckten Verfallsdatum.

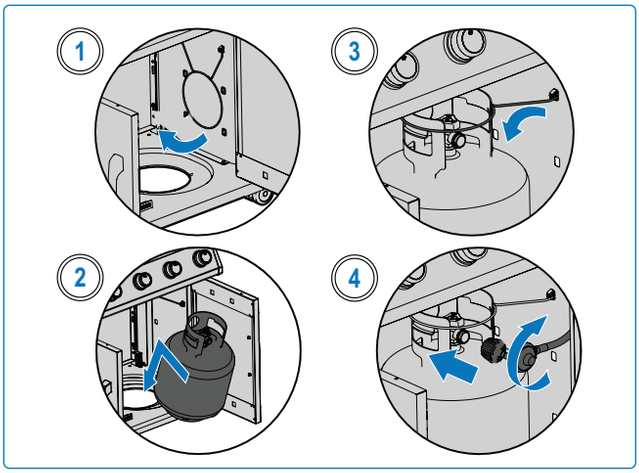
Stellen Sie die Flaschen nur innerhalb der maximalen Breiten- und Höhenmaße in das Gehäuse auf den unteren Boden. Flaschen, die die Maximalmaße überschreiten, müssen außerhalb des Gehäuses auf ebenem Boden aufgestellt werden. Die genauen Maße entnehmen Sie bitte dem Diagramm.

WICHTIG!

- Vorsichtsmaßnahmen beim Auswechseln der Gasflasche, das fern von jeder Zündquelle erfolgen muss.

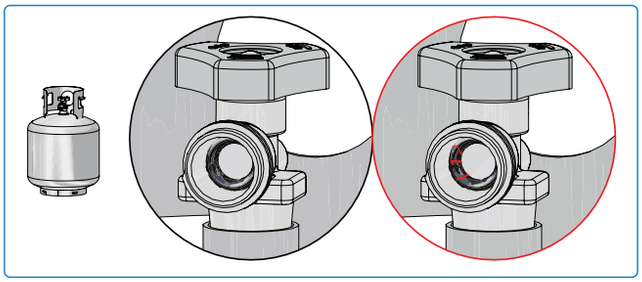
Anschließen und Einbau

- 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 der unteren Ablage.
- Stellen Sie sicher, dass der Schlauch des Gasreglers nicht 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 der Plancha in Berührung kommt, da er sonst schmelzen und einen Brand verursachen könnte.
- Achten Sie darauf, dass der Zylinder nicht extremer Hitze oder direktem Sonnenlicht ausgesetzt wird.
- Testen Sie alle Verbindungen auf Dichtheit, bevor Sie die Plancha in Betrieb nehmen. Siehe Abschnitt **"Dichtheitsprüfung"**.



WARNUNG!

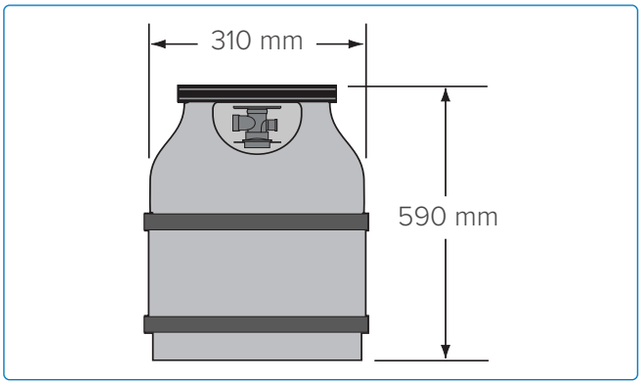
- Befolgen Sie alle Spezifikationen und Anweisungen genau, um Feuer, Explosionen, Sachschäden, Verletzungen oder Tod zu vermeiden.
- Verwenden Sie niemals eine Gasflasche, die zu mehr als 80 % gefüllt ist.
- Trennen Sie den Grill und ihr individuelles Absperrventil vom Gasversorgungsrohrsystem, wenn Sie eine Druckprüfung mit mehr als ½ psi (3,5 kPa) durchführen.



HINWEIS: Inspektieren Sie die Gasflaschendichtung jedes Mal, wenn die Gasflasche ersetzt oder nachgefüllt wird, auf Risse, Verschleiß oder Verschlechterung.

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

Maximale Gasflaschenabmessungen



WARNUNG!

- Schließen Sie das individuelle Absperrventil, um den Grill bei jeder Druckprüfung, die gleich oder weniger als ½ Psi (3,5 kPa) beträgt, vom Gasversorgungsrohrsystem zu trennen.
- 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.

VOR-SICHTSMASSNAHMEN!

Die Plancha und der der gesamte Feuerraum kann während des Betriebs sehr heiß werden.

Technische Daten

In der folgenden Tabelle sind die Bruttowärmeleistung, die Gasverbrauchswerte und die Düsengrößen für jeden Brenner pro Gaskategorie aufgeführt:

	Düsengröße		Bruttowärmeleistung (gesamt)	Gasverbrauch (gesamt)
	I	II	I / II	I / II
Hauptseite	0.77 mm / 0.77	0.70 mm / 0.70	10.8 kW	786 g/h

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

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

Gas-Kategorie	I 3B/P(30)	I 3+(28-30/37)	I 3B/P(37)	I 3B/P(50)
Düsengrößen	I	I	I	II
Gase / Drücke	Butan 30mbar Propan 30mbar	Butan 28-30mbar Propan 37mbar	Butan 37mbar 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	PL	AT, CH, CZ, DE, SK

REGISTRIEREN SIE APPLIANCE!

Besuchen Sie **napoleon.com** oder Ihre Montageanleitung für Ersatzteile anweisungen.

Dichtheitsprüfung

Warum und wann eine Dichtheitsprüfung?

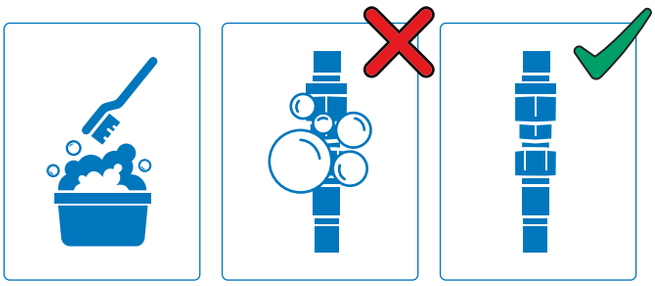
Eine Dichtheitsprüfung bestätigt, dass kein Gas entweicht, nachdem Sie den Schlauch an die Gasversorgung angeschlossen haben. Vergewissern Sie sich jedes Mal, wenn der Tank nachgefüllt und wieder eingesetzt wird, dass das Anschlussstück, an dem der Regler mit dem Tank verbunden ist, keine Lecks aufweist. Führen Sie die Dichtheitsprüfung vor dem Gebrauch, jährlich und nach dem Austausch von Gaskomponenten durch.

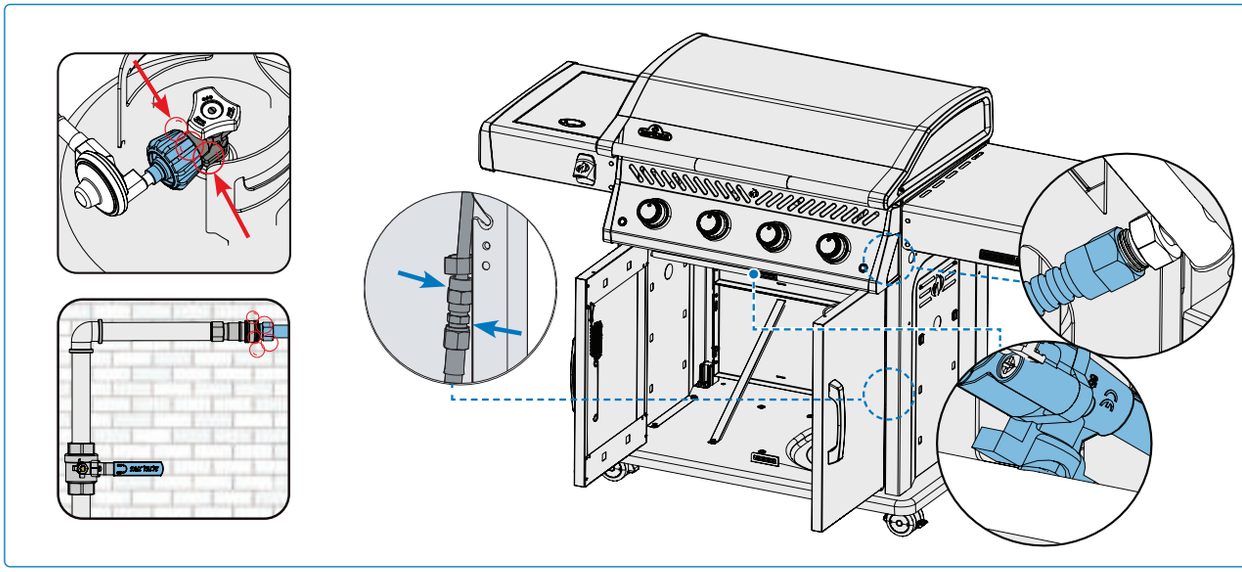
Schritte der Dichtheitsprüfung

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





GEFAHR!

- Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um nach Gaslecks zu suchen. Funken oder Flammen können einen Brand, eine Explosion, Sachschäden, schwere Körperverletzungen oder den Tod verursachen.
- Verwenden Sie nur den Druckregler und die Schlauchleitung, die mit der Plancha geliefert wurden, oder eine, die den örtlichen Vorschriften entspricht.

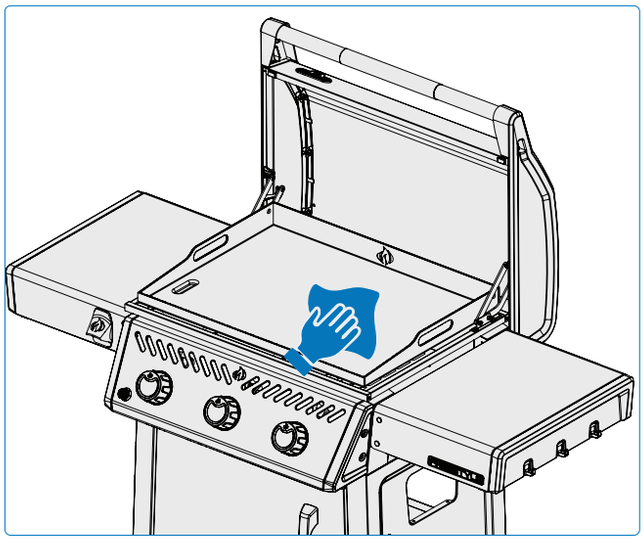
Inbetriebnahme

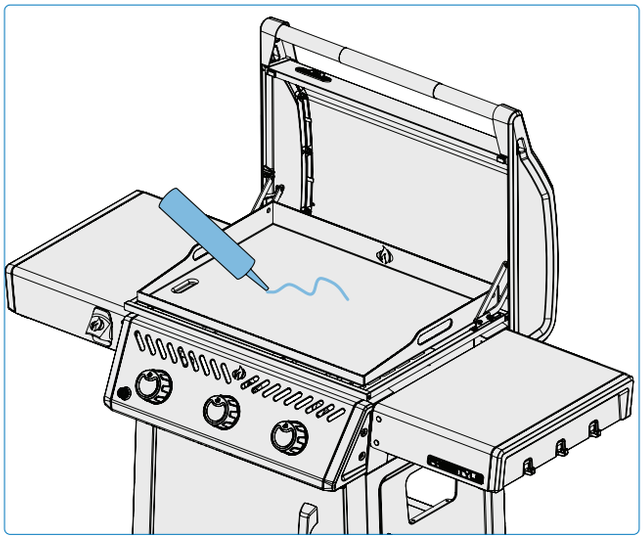
Wie Sie Ihre Plancha zum ersten mal einbrennen

Vor dem ersten Gebrauch

Richtiges einbrennen ist wichtig, damit Sie die besten Grillergebnisse erzielen und die Lebensdauer Ihrer Plancha verlängern.

1. Waschen Sie die Plancha mit warmem Seifenwasser ab, um eventuelle Fabrikrückstände zu entfernen. Abspülen und vollständig abtrocknen.
2. Wählen Sie ein Öl mit hohem Rauchpunkt, wie z. B. Avocadoöl. Tragen Sie sparsam genug Öl auf, um die Oberfläche der Plancha leicht zu beschichten.
3. Wenn die Plancha installiert ist, folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt **“Beleuchtung des Geräts“.**
4. Erhitzen Sie die Plancha auf mittlerer Stufe, bis das Öl raucht und die Oberfläche dunkel wird, was bedeutet, dass es sich mit dem Edelstahl verbindet. Lassen Sie den Rauch auf natürliche Weise abziehen (10-15 Minuten), schalten Sie dann alle Brenner aus und lassen Sie die Plancha vollständig abkühlen.
5. Sobald die Plancha abgekühlt ist, verwenden Sie ein Papiertuch, um überschüssiges Öl oder Rückstände abzuwischen. Achten Sie darauf, dass nur eine dünne, gleichmäßige Schicht zurückbleibt, damit sie nicht klebt.
6. Wiederholen Sie den Vorgang des Einölens und Abbrennens **2-4 Mal**, um eine dauerhafte Antihaft-Schutzschicht aufzubauen. Mit jeder Schicht verbessert sich die Patina, was das Grillen erleichtert und die Reinigung vereinfacht.





MEHR ERFAHREN

Scannen Sie den QR-Code, um eine schrittweise Videoanleitung zum einbrennen Ihrer Plancha anzusehen.

WUSSTEN SIE DAS?

Tragen Sie vor der Lagerung eine sehr leichte Ölschicht auf, um den Schutz aufrechtzuerhalten und Verfärbungen zu vermeiden.

WIR WOLLEN HELFEN

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

Anzünden des Geräts

Ist es das allererste Mal? Führen Sie ein Einbrennen durch

Lassen Sie die Brenner 30 Minuten lang bei geöffnetem Deckel auf höchster Stufe laufen. Es ist normal, dass das Gerät beim ersten Einschalten einen Geruch abgibt. Dieser Geruch wird durch das "Abbrennen" von internen Lacken und Schmiermitteln verursacht, die beim Herstellungsprozess verwendet wurden, und tritt nicht mehr auf.

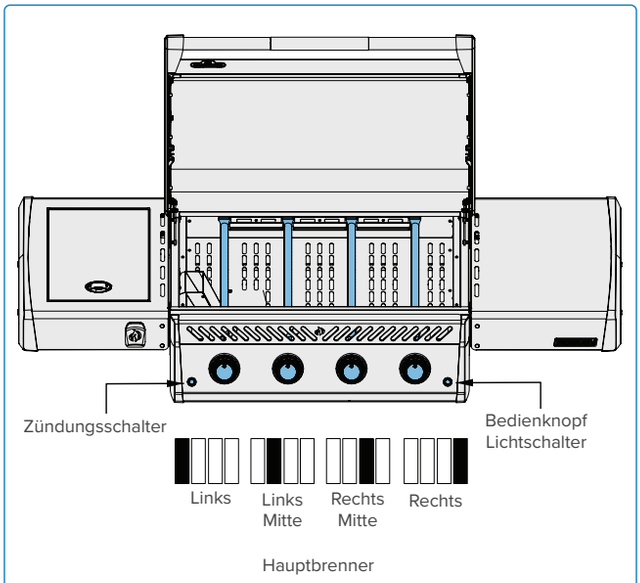
Anzünden des Brenners

1. Öffnen Sie den Deckel des Geräts.
2. Drücken und drehen Sie den gewünschten Drehknopf auf die höchste Position. Drücken und halten Sie die elektronische Zündungstaste, bis der Brenner aufleuchtet, oder zünden Sie ihn mit einem Streichholz an. **(Abb. 6).**
3. Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn in die Position OFF und warten Sie 5 Minuten, bis das Gas abgezogen ist. **(Abb. 6).**
4. Wiederholen Sie Schritt 2, oder zünden Sie den Brenner mit einem Streichholz an.

Anzünden mit einem Streichholz

1. Stecken Sie das Streichholz in den mitgelieferten Anzündstab.
2. Stecken Sie das angezündete Streichholz seitlich unter die Plancha.
3. Drehen Sie den entsprechenden Brennerknopf auf die höchste Stufe. **(Abb. 7).**

HINWEIS: Im Falle eines Stromausfalls kann das Gerät mit einem Streichholz angezündet werden.



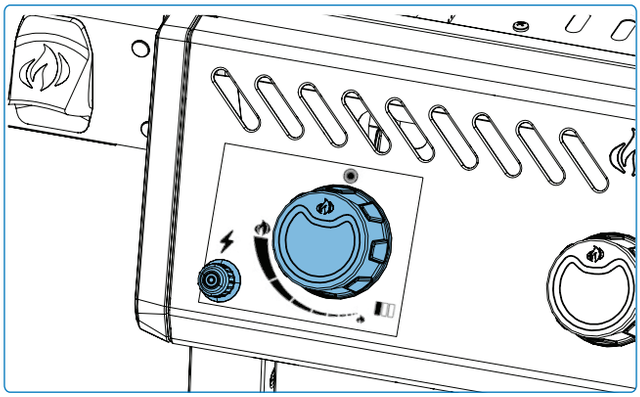


Abb. 6

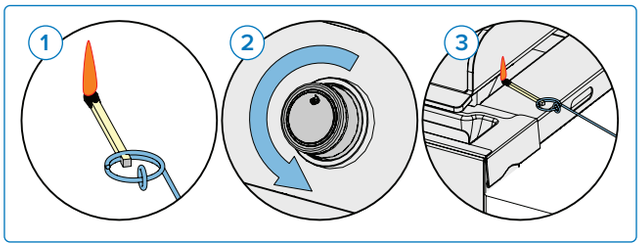


Fig. 7

WARNUNG!

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



Caddy für Zubehör

Halten Sie Saucen, Gewürze und Kochutensilien während des Grillens mit dem integrierten Gewürzhalter in der Seitenablage in Reichweite. **(Abb. 8).**

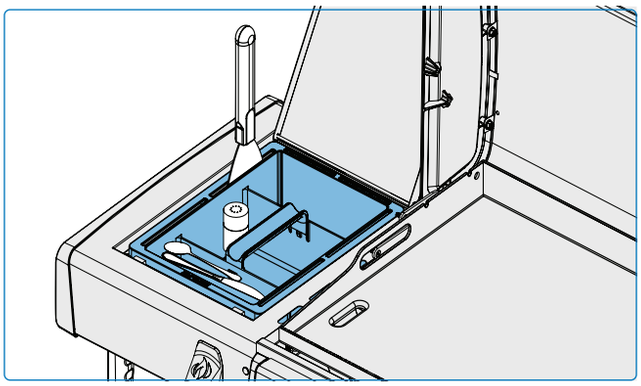


Abb. 8

Anweisungen zum Grillen

Verwendung des Brenners

- Siehe Abschnitt „Wie Sie Ihre Edelstahl-Plancha zum ersten Mal einbrennen“.
- Lassen Sie den Deckel beim Vorheizen und Grillen immer offen.
- Stellen Sie verschiedene Brenner auf unterschiedliche Heizstufen ein, um bestimmte Temperaturzonen zu schaffen. Überwachen Sie die Oberflächentemperatur der Plancha mit einem Infrarotthermometer, um sicherzustellen, dass jede Zone die gewünschte Temperatur hat. Verwenden Sie direkte Hitze (direkt über den beleuchteten Brennern) für Speisen, die schnell gegart werden sollen, während indirekte Hitze (seitlich) für langsameres Garen oder zum Warmhalten von Speisen verwendet werden kann. **(Abb. 8).**
- Wenn die Plancha nicht heiß genug ist, kleben die Speisen eher an. Die Temperatur der Plancha kann mit einem berührungslosen Infrarotthermometer bestimmt werden. Alternativ können Sie auch ein paar Tropfen Wasser auf die Plancha geben.
  - » Pfützenbildung und langsame Verdunstung deuten auf geringe Hitze hin.
  - » Zischendes und schnell verdampfendes Wasser deutet auf mittlere Hitze hin.
  - » Auf der Oberfläche schwebende Tröpfchen deuten auf hohe Hitze hin.
- Die Plancha sollte vor dem Grillen eingeölt werden, damit die Speisen nicht anhaften.

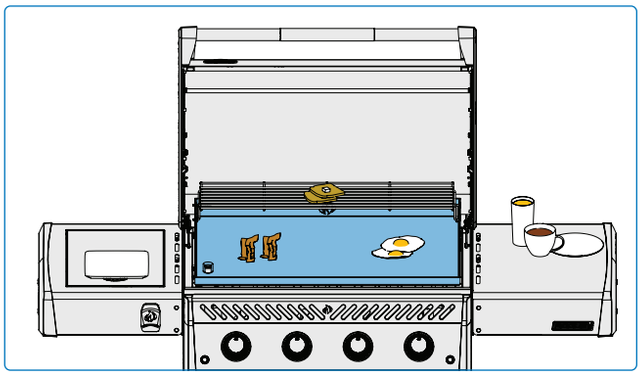


Abb. 9

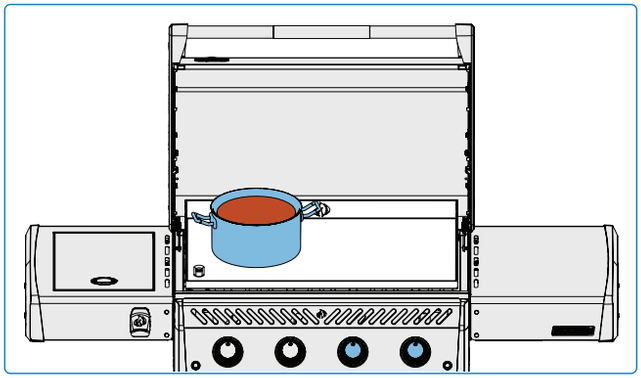


Abb. 10

- Verwenden Sie die Plancha zum Schmelzen oder Aufwärmen von Soßen. Stellen Sie Töpfe oder Pfannen bei niedriger bis mittlerer Hitze beiseite **(Abb. 10).**

GEFAHR!

- Schließen Sie niemals den Deckel des Geräts, wenn es in Betrieb oder heiß ist. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie den Deckel schließen.
- Lassen Sie die Speisen nicht unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie niemals eine Gasflasche, die zu mehr als 80 % gefüllt ist.
- Reinigen Sie das gesamte Gerät, einschließlich der Fettauffangschale, regelmäßig von Fett, um Fettablagerungen und Fettbrände zu vermeiden.

GRILLPROFI-TIPP!

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

Die Checkliste für die Grillerfahrung

Lesen Sie diese Liste jedes Mal, wenn Sie grillen

☐ **Benutzerhandbuch lesen**

Vergewissern Sie sich, dass Sie die Gebrauchsanweisung und alle Sicherheitshinweise gelesen haben.

☐ **Fettauffangschale reinigen**

Reinigen Sie die Fettauffangschale immer vor dem Grillen, um Brände und Fackeln zu vermeiden.

☐ **Prüfen Sie den Schlauch**

Stellen Sie sicher, dass die Plancha ausgeschaltet und abgekühlt ist. Überprüfen Sie den Schlauch auf Anzeichen von übermäßigem Abrieb oder Schnitten. Lassen Sie den Schlauch vor der Verwendung austauschen, wenn er beschädigt ist.

☐ **Vorheizen des Geräts**

Heizen Sie das Gerät auf die niedrigste Stufe vor und geben Sie eine kleine Menge Speiseöl auf die Plancha.

WICHTIG!

- Übertreiben Sie es nicht mit dem Öl: Zu viel Öl kann zu einer klebrigen oder ungleichmäßigen Würzung führen, die abblättert, anstatt sich mit der Oberfläche der Plancha zu verbinden.

☐ **Vorbereitungsbereich**

Stellen Sie sicher, dass Sie alles, was Sie zum Grillen benötigen, wie z. B. Ihre Utensilien, Gewürze, Soßen und Geschirr, in Reichweite haben. Lassen Sie Ihr Essen nicht unbeaufsichtigt, sonst könnte es anbrennen.

☐ **Freiraum lassen**

Lassen Sie etwas Platz auf der Plancha und zwischen den Lebensmitteln, damit Sie die Speisen bei Bedarf umstellen können.

☐ **Verwenden Sie ein Thermometer**

Verwenden Sie ein Thermometer, um sicherzustellen, dass das Essen gut durchgebraten ist. Halten Sie sich bei allen Fleischsorten, insbesondere bei Geflügel, an die entsprechenden Temperaturrichtlinien.

HINWEIS:

Es wird empfohlen, die Plancha nach jedem Gebrauch zu reinigen. Siehe Abschnitt **"Reinigungshinweise"** .

ÖL- UND FETTEMPFEHLUNG!

- Traubenkernöl,
- Sonnenblumenöl,
- Leinsamenöl,
- Avocadoöl
- Rapsöl.

Falls nicht verfügbar, wählen Sie ein Öl oder Fett mit einem hohen Rauchpunkt.

Verwenden Sie keine gesalzenen Fette wie Butter oder Margarine.

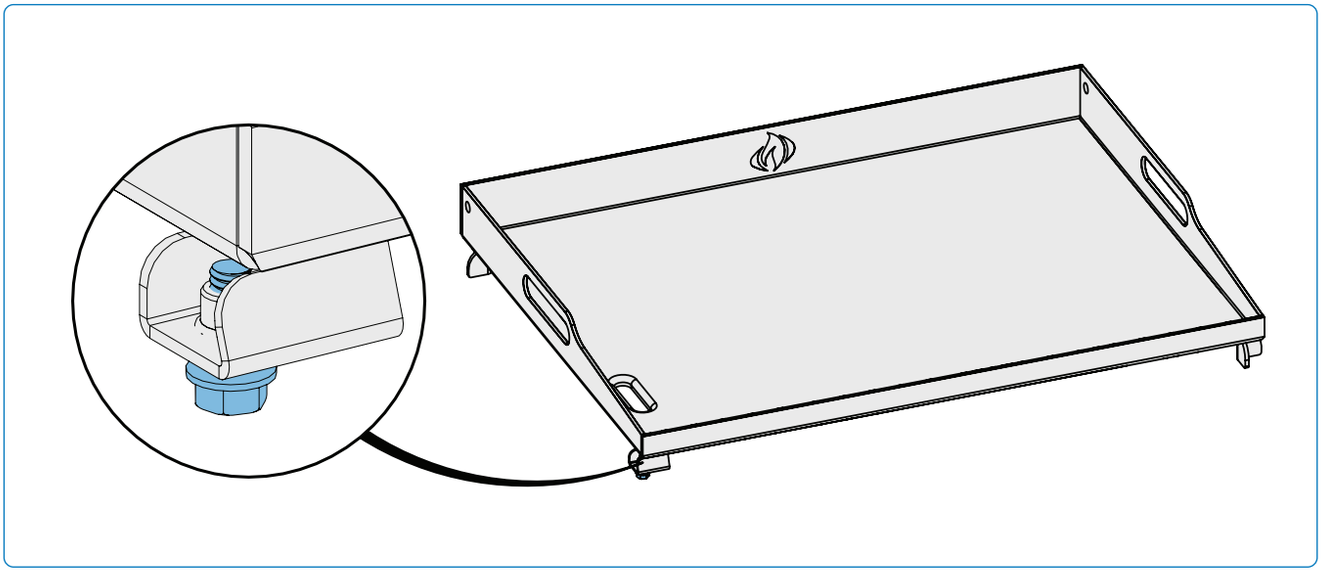
GRILLPROFI-TIPP!

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

Einstellen der Plancha für den Fettabfluss

Ein ordnungsgemäßer Fettabfluss trägt zu einer gleichmäßigen Grillleistung bei. Vergewissern Sie sich, dass die Plancha abgekühlt und fettfrei ist, bevor Sie Einstellungen vornehmen.

1. **Suchen Sie die Einstellschraube:** Suchen Sie die Schraube an der vorderen linken Ecke der Plancha. Mit dieser Schraube wird die Neigung der Plancha eingestellt und die Richtung des Fettabflusses kontrolliert.
2. **Bestimmen Sie die gewünschte Höhe:** Um einen optimalen Fettabfluss zu gewährleisten, sollte die Plancha leicht zur vorderen linken Ecke geneigt sein. Dadurch wird überschüssiges Fett in das Auffangsystem geleitet.
3. **Stellen Sie die Höhe ein:** Drehen Sie bei abgenommener Plancha die Schraube mit einem Schraubenschlüssel oder einem Schraubenzieher im Uhrzeigersinn, um die linke Ecke der Plancha anzuheben, oder gegen den Uhrzeigersinn, um sie abzusenken. Nehmen Sie kleine Anpassungen vor. Wenn Sie mit der Einstellung zufrieden sind, bauen Sie die Platte wieder in das Gerät ein.
4. **Abfluss testen:** Erhitzen Sie die Plancha und testen Sie den Fettablauf, um die Einstellung zu bestätigen. Überschüssiges Fett sollte langsam und gleichmäßig in den Abflussbereich fließen, ohne sich zu sammeln. Wiederholen Sie den Einstellvorgang, falls erforderlich.



WARNUNG!

- Die Plancha ist schwer und muss beim Aus- und Einbau vorsichtig behandelt werden, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden. Nehmen Sie gegebenenfalls die Hilfe einer anderen Person in Anspruch.

Leitfaden zum Grillen

Lebensmittel	Drehregler Einstellung	Garzeit	Vorschläge
 **Steak** 1 Zoll (2,54 cm) dick.	HOCH 2 Minuten pro Seite.	Rare - 4 Minuten	Fragen Sie nach marmoriertem Fett im Fleisch. Fett ist ein natürlicher Zartmacher und hält das Fleisch saftig.
	HOCH auf MITTEL Hohe Hitze 2 Minuten pro Seite, dann auf mittlere Hitze umschalten.	Mittel - 6 Minuten	
		Gut durchgebraten - 8 Minuten	
 **Hamburger** ½ Zoll (1,27 cm) dick	HOCH 2 Minuten pro Seite.	Rare - 4 Minuten	Um die gleiche Garzeit zu erreichen, sollten die Patties alle gleich dick sein. Patties mit einer Dicke von 1 Zoll oder mehr sollten bei indirekter Hitze gegart werden.
	HOCH 2 ½ Minuten pro Seite.	Mittel - 5 Minuten	
	HOCH 3 Minuten pro Seite.	Gut durchgebraten - 6 Minuten	
 **Schweinekoteletts**	MEDIUM	6 Minuten pro Seite	Wählen Sie dicke Stücke für zarteres Fleisch. Überschüssiges Fett abschneiden.
 **Lammkoteletts**	HOCH auf MITTEL 5 Minuten lang auf hoher Stufe, dann auf mittlerer Stufe bis zum Ende.	15 Minuten pro Seite	Wählen Sie dicke Stücke für zarteres Fleisch. Überschüssiges Fett abschneiden.
 **Hot Dogs**	MITTEL bis NIEDRIG	4 - 6 Minuten	Größere Würstchen auswählen und vor dem Grillen der Länge nach aufschneiden.

Dies sind allgemeine Richtlinien.
Ausführlichere Informationen finden Sie in den Empfehlungen der Gesundheitsbehörde.

GRILLPROFI-TIPP!

Wählen Sie die richtigen Lebensmittel zum Garen aus. Ihre Plancha eignet sich hervorragend zum schnellen und heißen Garen von Speisen. Obwohl Sie große Fleischstücke auf einer Plancha bei niedriger Hitze garen können, erzielen Sie mit einer Napoleon Gas- oder Holzkohlegrillplatte bessere Ergebnisse.

GRILLPROFI-TIPP!

Das Auftragen einer dünnen Schicht Speiseöl auf die Plancha verhindert, dass empfindliche Lebensmittel wie Eier oder Fisch an der Kochfläche haften bleiben.

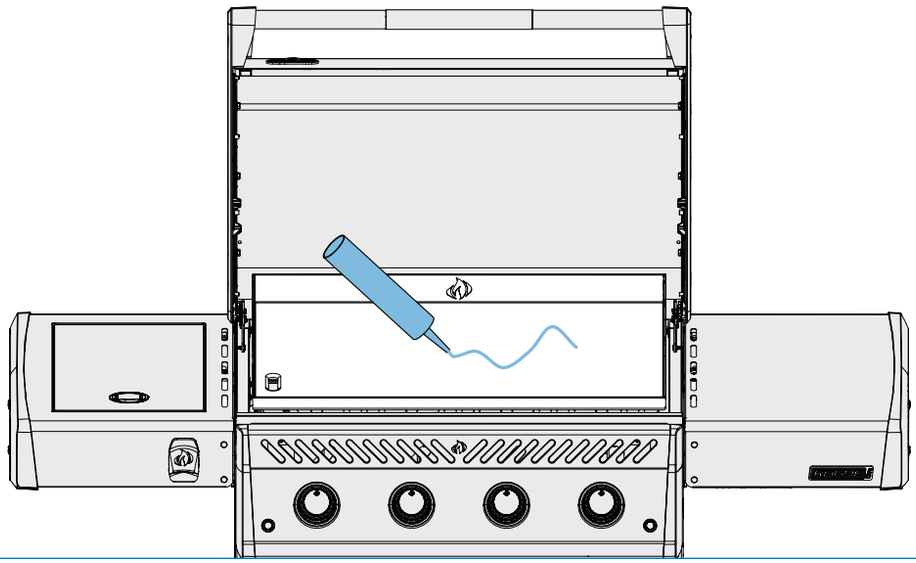
Anweisungen zur Reinigung

Erstmalige Verwendung

1. Waschen Sie die Plancha von Hand mit Wasser und milder Spülmittellösung, um alle Rückstände vom Herstellungsprozess zu entfernen.
2. Spülen Sie sie gründlich mit heißem Wasser ab und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch vollständig ab.

Plancha

- Reinigen Sie die Plancha nach jedem Gebrauch, solange sie noch warm ist.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Seife, da diese die Patina ablösen kann.
- Entfernen Sie Speisereste, indem Sie sie mit einem Spatel oder einem Plancha-Schaber in die Fettrutsche schaben.
- Bei starken Verschmutzungen verwenden Sie einen Scheuerschwamm mit warmem Wasser oder einen lebensmittelechten Bratpfannenreiniger.
- Lösen Sie hartnäckige Ablagerungen, indem Sie vor dem Schaben eine kleine Menge Wasser auftragen.
- Wischen Sie immer in Richtung der Maserung, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Tragen Sie nach dem Trocknen eine dünne, gleichmäßige Schicht Pflanzenöl mit hohem Rauchpunkt auf, um die Patina zu erhalten.
- Verfärbungen durch hohe Grilltemperaturen sind normal und beeinträchtigen die Leistung nicht.



GEFAHR!

- Tragen Sie bei der Reinigung Ihrer Plancha immer Schutzhandschuhe und eine Schutzbrille.
- Angesammeltes Fett stellt eine Brandgefahr dar.

WUSSTEN SIE SCHON?

Es wird empfohlen, die Plancha nach jedem Gebrauch zu reinigen, um zu verhindern, dass Fett oder Essensreste auf der Grillfläche haften bleiben.

Auffangwanne

Reinigen Sie die Tropfschale nach jedem Gebrauch.

1. Sobald das Gerät vollständig abgekühlt ist, nehmen Sie die Tropfschale vorsichtig gerade aus dem Gerätewagen heraus, ohne sie zu kippen. **(Abb. 11).**
2. Reinigen Sie die Schale mit heißer Seifenlauge. Wenn Sie Chemikalien verwenden, halten Sie sich genau an die Anweisungen des Herstellers, um eine Beschädigung der Platte zu vermeiden.
3. Setzen Sie die Tropfschale wieder vollständig in das Gerät ein.

HINWEIS:

Wenn Sie die Tropfschale kippen, können Öl oder Schmutz in das Innere des Geräts gelangen.

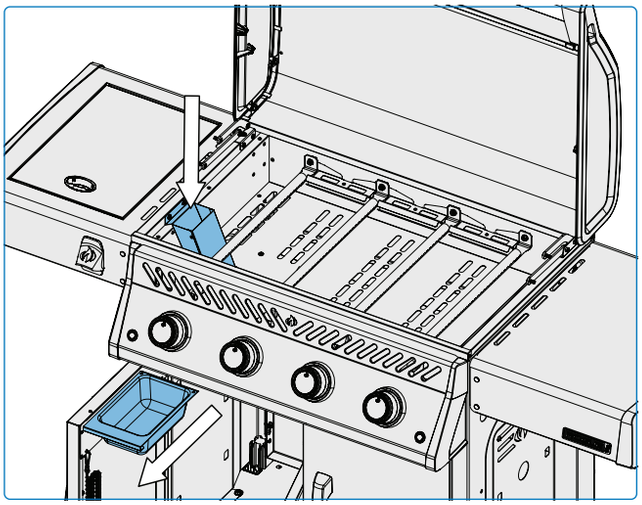


Abb. 11

Fettrutsche

Reinigen Sie die Fettrutsche alle 6-8 Benutzungen.

1. Wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist, nehmen Sie die Plancha ab, um an die darunter liegende Fettrutsche (Metallkanal) zu gelangen.
2. Entfernen Sie die beiden Verschlüsse, um die Rinne abzunehmen.
3. Verwenden Sie einen Schaber oder eine Grillbürste aus Nylon, um Fett und Verunreinigungen aus dem Inneren des Schachtes zu entfernen. Wischen Sie alle Rückstände mit einem Tuch ab oder reinigen Sie sie in warmem Seifenwasser.
4. Setzen Sie die Rutsche wieder ein.

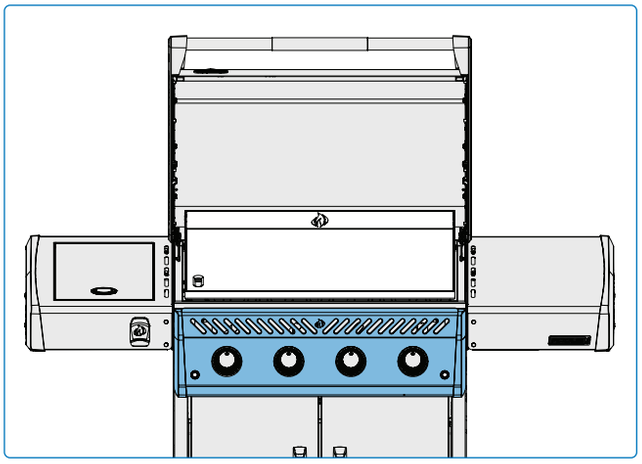


Abb. 12

WARNUNG!

- Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass alle Brenner ausgeschaltet und der Grill abgekühlt ist.
- Legen Sie die Plancha oder andere Teile des Grills zum Reinigen nicht in einen selbstreinigenden Ofen.
- Verwenden Sie keinen Ofenreiniger, um Teile des Geräts zu reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät 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 Grillteile, wenn sie nicht regelmäßig gereinigt werden.

Bedienfeld

Reinigen Sie es bei Bedarf NUR mit warmem 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 kontrastreich und gut lesbar bleibt. **(Abb. 13).**

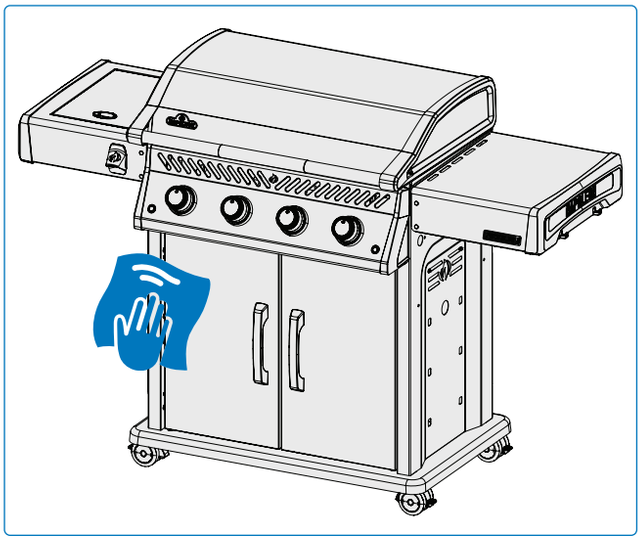


Abb. 13

Äußere Oberfläche des Geräts

- Verwenden Sie nur nicht scheuernde Reinigungsmittel. Scheuernde Reinigungsmittel oder Stahlwolle zerkratzen die Oberfläche.
- Wischen Sie immer in Richtung der Maserung.
- Behandeln Sie Komponenten aus Porzellanemail mit Vorsicht. Die eingebrannte Emailleoberfläche ist glasartig und kann bei Stößen splittern.
- Teile aus Edelstahl verfärben sich mit der Zeit, wenn sie erhitzt werden, und nehmen einen goldenen oder braunen Farbton an. Dies ist normal und beeinträchtigt die Leistung des Geräts nicht.

HINWEIS:

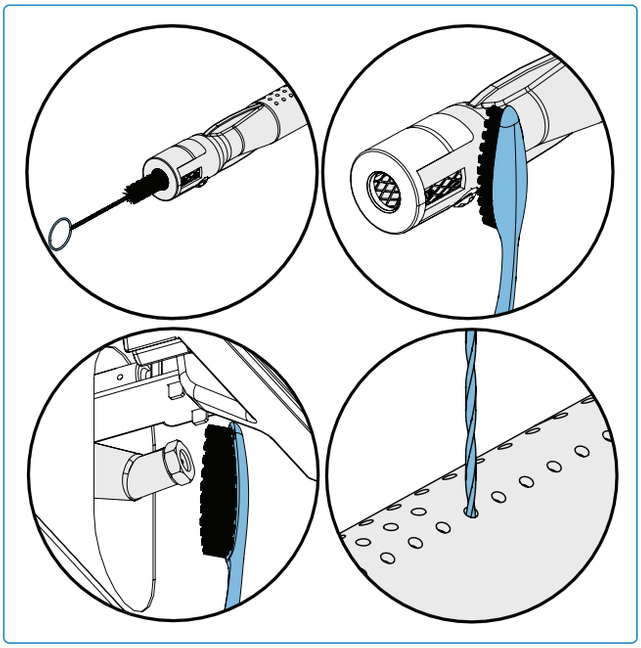
Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Stahlwolle auf lackierten, porzellan- oder edelstahlbeschichteten Teilen des Geräts, da diese die Oberfläche zerkratzen. **(Abb. 13).**

Insektenschutzgitter und Brenneröffnungen

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 Brenner bauen, beseitigt das Problem jedoch nicht.

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

1. Entfernen Sie die Plancha, indem Sie sie gerade nach oben und abnehmen.
2. Überprüfen Sie die Brenneröffnungen auf Verstopfungen: Die Brenneröffnungen können sich mit der Zeit durch Grillrückstände und Korrosion verschließen.
3. Reinigen Sie die Brenneröffnungen mit einer aufgebogenen Büroklammer oder dem mitgelieferten Wartungsbit.
4. Bohren Sie verstopfte Öffnungen mit dem mitgelieferten Bohrer in einer kleinen Akkubohrmaschine auf: Dies kann bei am Gerät befestigtem Brenner geschehen.
5. Biegen Sie den Bohrer nicht, wenn Sie die Öffnungen bohren, da der Bohrer sonst abbricht.
6. Dieser Bohrer ist für die Brenneranschlüsse gedacht, NICHT für die Messingdüsen, die den Gasfluss zum Brenner regeln.
7. Vergrößern Sie die Löcher nicht.
8. Vergewissern Sie sich, dass das Insektenschutzgitter sauber, dicht und frei von Flusen oder anderen Verunreinigungen ist.



HINWEIS:

Falls das Venturi des Brenners verstopft ist, verwenden Sie eine Venturi-Wartungsbürste oder eine Flaschenbürste, um die Verstopfung zu beseitigen.

GEFAHR!

- Es ist sehr wichtig, dass das Ventil/die Düse in das Brennerrohr eintritt, wenn Sie den Brenner nach der Reinigung und vor dem Anzünden Ihrer Plancha wieder einbauen, da es sonst zu einem Brand oder einer Explosion kommen kann.
- Schalten Sie das Gas an der Quelle ab und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Stahlwolle auf lackierten, porzellan- oder edelstahlbeschichteten Teilen Ihres Grills, da diese die Oberfläche zerkratzen.
- Vermeiden Sie den ungeschützten Kontakt mit heißen Oberflächen.

SICHERHEIT ZUERST!

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

Wartungshinweise

EMPFEHLUNGEN

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

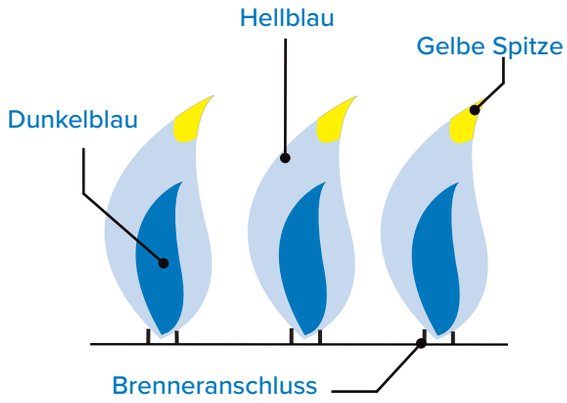
- Behindern Sie nicht den Fluss der Belüftung und der Verbrennungsluft.
- Halten Sie die Belüftungsöffnungen des Zylindergehäuses an der Seite des Wagens oder des Gehäuses sowie die Vorder- und Rückseite der unteren Ablage frei von Verschmutzungen.

WICHTIG!

- Dies muss von einem qualifizierten Gasinstallateur durchgeführt werden.

Verbrennung in der Lufteinstellung

- Die Luftklappe ist werkseitig eingestellt und sollte unter normalen Bedingungen nicht justiert werden müssen. Unter extremen Einsatzbedingungen kann eine Justierung erforderlich sein.
- Die Flammen der Luftklappe sind bei korrekter Einstellung dunkelblau, mit hellblauen Spitzen und gelegentlich gelb.
- Bei zu geringer Luftzufuhr zum Brenner entstehen Ruß und träge gelbe Flammen.
- Ein zu starker Luftstrom zum Brenner führt dazu, dass die Flammen unregelmäßig hochschlagen und Schwierigkeiten beim Zünden verursachen.



Einstellen der Luftklappe

1. Nehmen Sie die Plancha ab. Lassen Sie den Deckel offen.
2. Möglicherweise müssen Sie die Schranktür öffnen oder die obere Schublade herausnehmen (falls vorhanden), um an die Schraube der Luftklappe an der Brennermündung zu gelangen.
3. Lösen Sie die Feststellschraube der Luftklappe und öffnen oder schließen Sie die Luftklappe nach Bedarf. **(Tabelle 1).**
4. Zünden Sie die Brenner auf hoher Stufe an.
5. Die Flammen der Brenner visuell überprüfen.
6. Schalten Sie die Brenner aus, ziehen Sie die Feststellschrauben an und bauen Sie die Teile wieder ein, wenn die Klappen richtig eingestellt sind.
7. Stellen Sie sicher, dass Insektenschutzgitter installiert sind.

Air Shutter Settings	
RP30FTPK-PHM	Hauptrohr-Brenner
I3B/P(30)	1 -20.5mm X 3/8” (10mm)
I3+(28-30/37)	1 -20.5mm X 3/8” (10mm)
I3B/P(37)	1 -20.5mm X 3/8” (10mm)
I3B/P(50)	1 -20.5mm X 3/16” (5mm)

Tabelle 1

WIR WOLLEN HELFEN!

Wenden Sie sich an die Napoleon-Kundenabteilung für empfohlene Ersatzteile:
+31 (0) 88 588 66 55

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 Schwimmbecken und Whirlpools. Diese Flecken sehen aus wie Rost, lassen sich aber leicht entfernen oder verhindern. Waschen Sie edelstahl und verchromte Oberflächen alle 3-4 Wochen. Reinigen Sie sie mit warmer Seifenlauge.

Wartung des Brenners

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

Vermeiden Sie die Beschädigung der heißen Plancha Oberfläche

- Überschwemmen Sie niemals eine heiße Plancha mit kaltem Wasser. Dies kann zu Verformungen oder Schäden führen.
- Niemals mit Metallwerkzeugen oder Kochgeschirr auf die Oberfläche der Plancha schlagen oder klopfen.

Freie Entlüftung der heißen Luft

- Damit die Brenner richtig funktionieren, muss die heiße Luft aus dem Gerät entweichen können.
- Wenn die heiße Luft nicht entweichen kann, wird den Brennern der Sauerstoff entzogen, was zu Rückschlägen führen kann.

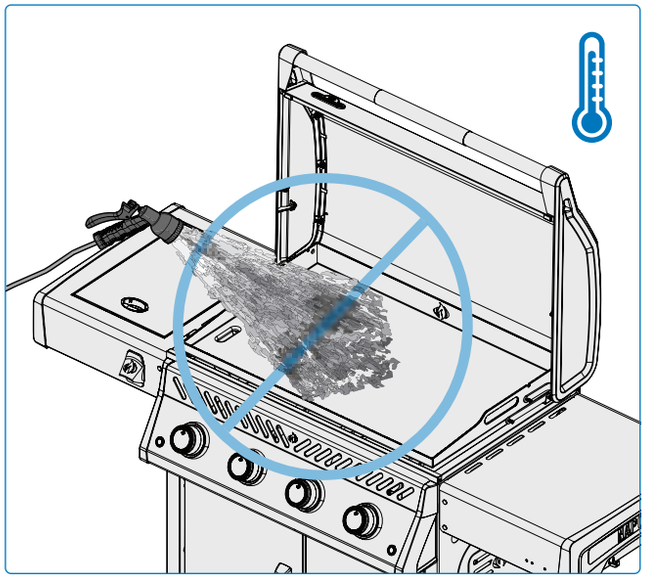
WICHTIG!

- Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Anweisungen entstehen, sind NICHT durch die Garantie Ihrer Plancha abgedeckt.

Restoring Your Griddle

Wenden Sie diese Techniken an, um eine stark verschmutzte oder mäßig verrostete Plancha zu reparieren.

- Stellen Sie alle Brenner auf höchste Stufe und lassen Sie die Plancha 10-15 Minuten lang aufheizen.
- Lassen Sie sie vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie einen Schaber, um alle Verschmutzungen zu lösen und sie in den Fettsammelschacht zu leiten. Versuchen Sie, hartnäckige Stellen in verschiedenen Winkeln abzuschaben.
- Öl auftragen und mit einem Grillstein in kreisenden Bewegungen schrubben, um die Oberfläche zu glätten.
- Wischen Sie die Oberfläche sauber, tragen Sie dann eine dünne Schicht Öl auf und erhitzen Sie sie, bis sie verbrennt.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang noch zwei weitere Male.



GEFAHR!

- Schalten Sie das Gas an der Quelle ab und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.
- Wartungsarbeiten sollten nur durchgeführt werden, wenn die Plancha abgekühlt ist, um die Möglichkeit von Verbrennungen zu vermeiden.
- Eine Dichtheitsprüfung muss jährlich durchgeführt werden und immer dann, wenn eine Komponente der Gasanlage ersetzt wird oder wenn Gasgeruch auftritt.

Fehlersuche

Probleme beim Anzünden

- Die Brenner lassen sich nicht mit dem Zünder, sondern nur mit einem Streichholz anzünden.
- Die Brenner zünden sich nicht gegenseitig an.

Mögliche Ursachen	Lösung
Verschmutzte oder korrodierte Brennerhalterungen.	Reinigen oder ersetzen Sie sie nach Bedarf.
Hebende Flammen am Brenner.	Schließen Sie die Luftklappe gemäß dem Abschnitt "**Wartungsanweisungen" Verbrennungslufteinstellung** in dieser Bedienungsanleitung. **WICHTIG!** Dies muss von einem qualifizierten Gasinstallateur durchgeführt werden.
Lose Elektrodendrähte oder Schalteranschlussdrähte.	Prüfen Sie, ob der Elektrodendraht fest auf die Klemme auf der Rückseite des Zünders gedrückt ist. Prüfen Sie, ob die Zuleitungsdrähte vom Modul zum Zündschalter (falls vorhanden) fest auf die entsprechenden Klemmen gesteckt sind.
Batterie leer oder falsch installiert.	Ersetzen durch 1,5 V D-Zellen Premium-Hochleistungsbatterien. 3 erforderlich. **(Abb. 14).**

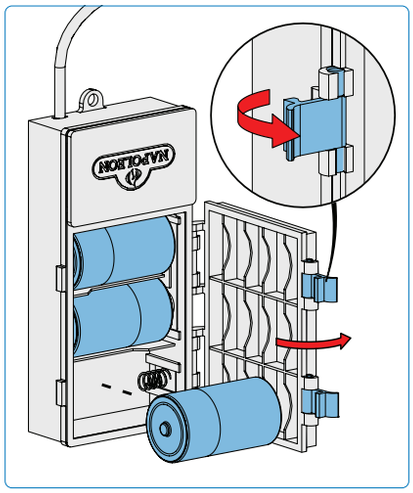


Abb.14

WARNUNG!

- Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entflammbaren Dämpfen und Flüssigkeiten fern.
- Essensreste und Fett sollten nicht auf der Plancha zurückgelassen werden, da sie Nagetiere anziehen, die unhygienisch sind und an Kabeln kauen können, was zu dauerhaften Schäden an den elektrischen Komponenten führt.

REGISTRIEREN SIE IHRE PLANCHA!

Auf **napoleon.com** oder in Ihrer Montageanleitung finden Sie Anleitungen für Ersatzteile.

WIR WOLLEN HELFEN!

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

Geräusche und ungleichmäßige Hitze

- Brummender Regler.
- Ungleichmäßige Hitze.

Mögliche Ursachen	Lösung
Normales Brummgeräusch an heißen Tagen.	Dies ist kein Defekt. Dies wird durch interne Vibrationen im Regler verursacht und beeinträchtigt weder die Leistung noch die Sicherheit der Plancha. Brummende Regler werden NICHT ersetzt.
Das Flaschenventil wurde zu schnell geöffnet.	Öffnen Sie das Flaschenventil langsam.
Unsachgemäßes Aufheizen.	Heizen Sie das Gerät mit den Brennern auf hoher Stufe 10 bis 15 Minuten lang vor.
Übermäßige Fett- und Ascheablagerungen in der Auffangschale.	Tropfschale regelmäßig reinigen. Legen Sie die Pfanne nicht mit Alufolie aus. Siehe Abschnitt **"Reinigungsanweisungen"** .

Abblätternde Farbe

- Die Farbe scheint abzublättern.

Mögliche Ursachen	Lösung
Fettablagerungen auf den Innenflächen.	Dies ist kein Defekt. Die Lackierung von Deckel und Haube besteht aus Porzellan oder Edelstahl und blättert nicht ab. Das Abblättern wird durch gehärtetes Fett verursacht, das zu lackähnlichen Splittern trocknet, die dann abblättern. Eine regelmäßige Reinigung verhindert dies. Siehe Abschnitt **"Reinigungshinweise"** .

Wölbung

- Die Plancha ist in der Mitte uneben.

Mögliche Ursachen	Lösung
Thermische Ausdehnung.	Es ist normal, dass sich die Plancha aus Edelstahl in der Mitte ein wenig wölbt (leicht uneben wird). Dies wird durch das natürliche Zusammenziehen und Ausdehnen des Metalls verursacht und ist bei dem thermischen Ausdehnungsprozess, der unter der Plancha stattfindet, zu erwarten.

Gasdurchfluss

- Geringe Hitze oder schwache Flamme, wenn das Ventil auf Hoch gestellt wird.
- Die Brenner brennen mit gelber Flamme, begleitet von Gasgeruch.
- Flammen heben vom Brenner ab, begleitet von Gasgeruch und möglichen Anzündproblemen.
- Brennerleistung auf HIGH, aber die Einstellung ist LOW. Rumpelndes Geräusch und flatternde blaue Flamme an der Brenneroberfläche.

Mögliche Ursachen	Lösung
Propan - unsachgemäßes Anzündverfahren.	Sicherstellen, dass das Anzündverfahren sorgfältig befolgt wird. Alle Gasventile müssen auf AUS stehen, wenn das Tankventil aufgedreht wird. Drehen Sie den Tank langsam auf, damit sich der Druck ausgleichen kann. Siehe **Betrieb** - Abschnitt **"Beleuchtungsanweisungen"** .
Schweißnahtfehler im Brennergehäuse.	Lassen Sie den Brenner abkühlen und untersuchen Sie ihn genau auf Risse. Wenden Sie sich an Ihren autorisierten Napoleon-Händler, um eine neue Brennerbaugruppe zu bestellen, wenn Risse festgestellt werden.
Möglicherweise Spinnweben oder andere Verschmutzungen.	Reinigen Sie die Brenneröffnung gründlich von Nestern oder Spinnweben, indem Sie sie ausbauen und den Anweisungen in dieser Anleitung folgen. Siehe **"Reinigungsanweisungen"** abschnitt**.**
Falsche Einstellung der Luftklappe.	Öffnen oder schließen Sie die Luftklappe entsprechend den Anweisungen in diesem Handbuch. Siehe Abschnitt **"Wartungsanweisungen"** . **WICHTIG!** Dies muss von einem qualifizierten Gasinstallateur durchgeführt werden.
Gasmangel.	Prüfen Sie den Gasstand in der Propangasflasche.
Versorgungsschlauch ist eingeklemmt.	Zuleitungsschlauch nach Bedarf neu verlegen.
Der Propanregler ist auf niedrigen Durchfluss eingestellt.	Schalten Sie die Brenner aus und schließen Sie das Tankventil. Warten Sie 5 Minuten, bevor Sie das Ventil wieder vollständig öffnen, und lassen Sie einige Sekunden verstreichen, damit sich der Druck ausgleicht, bevor Sie die Anzündanweisungen befolgen, um die Plancha zu starten. Vergewissern Sie sich, dass das Anzündverfahren bei jedem Grillvorgang sorgfältig befolgt wird. Alle Gasventile müssen ausgeschaltet sein, wenn der Tankhahn aufgedreht wird. Öffnen Sie das Tankventil immer langsam.

NAPOLEON PRODUKT GARANTIE



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

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

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

Plus Id: bezieht sich auf eine verlängerte Garantiezeit, in der wir dem Käufer während der gesamten Lebensdauer* des Grills Ersatzteile zu 50 % des aktuellen Verkaufspreises liefern.
Plus 15: bezieht sich auf eine verlängerte Garantiezeit, während der wir dem Käufer für weitere 15 Jahre Ersatzteile zu 50 % des aktuellen Verkaufspreises liefern.
Plus 10: bezieht sich auf eine verlängerte Garantiezeit, während der wir dem Käufer für weitere 10 Jahre Ersatzteile zu 50 % des aktuellen Verkaufspreises liefern.

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

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

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

BEDINGUNGEN UND BESCHRÄNKUNGEN DER GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NAPOLEON übernimmt keine Versandkosten, Arbeitsstunden oder Exportzölle.

GARANTIEGEBER:

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

+31 (0) 88 588 66 55
eu.info@napoleon.com

Hinweise

Hinweise

NAPOLEON®

WIR FEIERN MEHR ALS 40 JAHRE LIEFERN VON WOHNKOMFORTPRODUKTEN





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

Adresse

Wolf Steel Ltd. /
Napoleon Appliance Corporation

214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, L4N 4Y8, Canada

Telefon

Europe

+31 (0) 88 588 66 55

Online

eu.info@napoleon.com

www.napoleon.com

N415-0828CE-DE