



HOLZKOHLEGRILL

Benutzerhandbuch

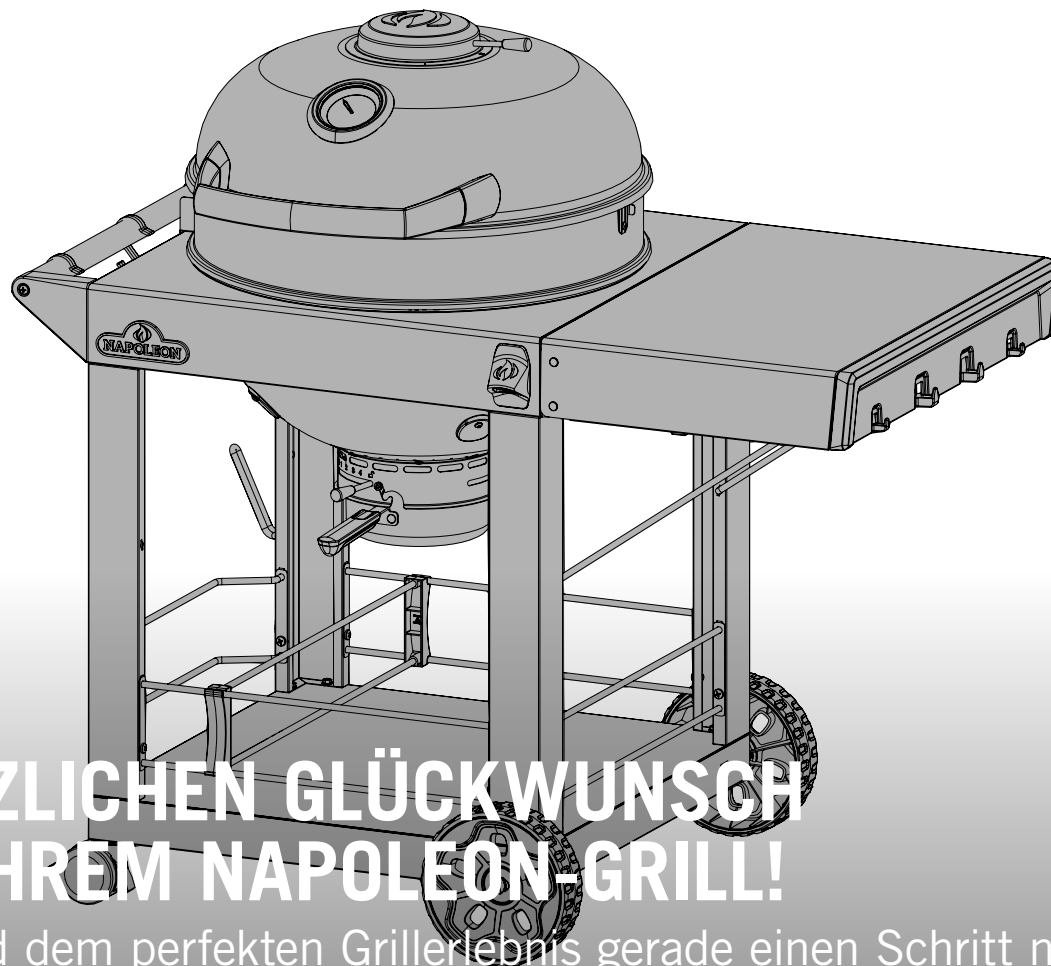
PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3 & PRO18K-LEG-3
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3
COSPRO22K-LEG-3-C

Die in diesem Handbuch abgebildeten Grills können vom erworbenen Modell abweichen

Sagen Sie uns Ihre Meinung!

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

Seriennummer einfügen



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZU IHREM NAPOLEON-GRILL!

Sie sind dem perfekten Grillerlebnis gerade einen Schritt näher

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

Wir möchten, dass Ihr Grillerlebnis unvergesslich und sicher wird.

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

NUR IM FREIEN AN EINEM GUT BELÜFTETEN ORT VERWENDEN

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

GEFAHR!

- Bei der Verbrennung von Holzkohle wird Kohlenmonoxid freigesetzt.
- Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid Vergiftung.
- Löschen Sie offenes Feuer.



ACHTUNG!

Erst den Abschnitt ‚Zündanleitung‘ lesen bevor Sie den Grill zünden.

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

Wenn die Informationen in dieser Anleitung nicht genau befolgt werden, kann es zu einem Brand oder einer Explosion kommen, und Sach-, Personenschäden oder den Tod verursachen.



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

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

Willkommen bei Napoleon!

SICHER IST SICHER

ACHTUNG! Allgemeine Informationen

Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden von Holzkohle keinen Spiritus, Alkohol, Benzin oder andere leicht flüchtige Flüssigkeiten. Verwenden Sie NUR Feueranzünder, die der Norm EN 1860-3 entsprechen. Vergewissern Sie sich, dass alle Flüssigkeiten, die durch den Boden des Grills ausgelaufen sind, entfernt werden, bevor Sie die Holzkohle anzünden.

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.

Dieser Grill ist nicht zum Einbau in Wohnwagen/Wohnmobilen und/oder Booten vorgesehen.

Nehmen Sie unter keinen Umständen Umbauten am Grill vor.



ACHTUNG! Betrieb

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Grills vollständig durch.

Gerät niemals unter einer ungeschützten brennbaren baulichen Struktur betreiben.

Befolgen Sie sorgfältig allen Anweisungen für das Anzünden.

Nicht in Innenräumen verwenden.

Halten Sie Kinder und Haustiere fern.

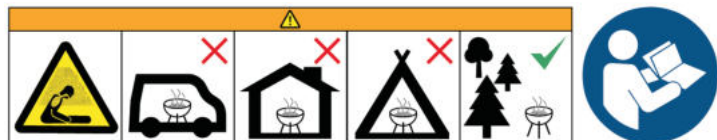
Dieser Grill wird sehr heiß. Bewegen Sie ihn während des Betriebs nicht.



ACHTUNG! Lagerung und Nichtgebrauch

Im Freien an einem gut belüfteten Ort fern von Kindern und Haustieren aufbewahren.

Den Zündflüssigkeitsbehälter nach Verwendung verschließen und während des Anzündens und Betriebs mindestens 7.6 m vom Grill entfernt aufbewahren.



+31 345 588655



eu.service@napoleon.com



www.napoleon.com

INHALT

Willkommen bei Napoleon!	57
Sicher ist sicher	
Vorbereitung	60
Weitere Hinweise für einen sicheren Betrieb	
Warn- und Sicherheitshinweise für den Holzkohlengrillstarter	
Betrieb	61
Zünden des Grills	
Grillanleitung	
Verwendung von Drehspieß	
Die Grillerlebnis-Checkliste	
Grillroste aus Gusseisen einbrennen	
Leitfaden zum Grillen mit Holzkohle	67
Reinigungsanleitung	68
Wartungsanleitung	69
Fehlerbehebung	71
Garantie	72

Vollständige Systemfunktionen

Der platzsparende Porzellan-emailierte **LIFT EASE™**-Deckel aus Porzellan ist mit dem **ACCU-PROBE™**-Temperaturmessgerät ausgestattet.

Die Belüftungsöffnungen steuern die Verbrennungsgeschwindigkeit, so dass Sie zwischen intensiver Hitze, langsamem Braten oder Räuchern wählen können.

Solide Konstruktion aus rostfreiem Stahl.

Herausnehmbare Aschebehälter aus schwerem Stahl mit hohem Fassungsvermögen und überragendem Luftleitsystem.

Leicht zu arretierende Rollen, um den Grill sicher in Position zu halten.

Großes, ikonisches Gusseisen **WAVE™** Kochroste für die unverwechselbaren Anbratspuren.

Drei Höheneinstellungen für präzises, vielseitiges Kochen.

Wärmeverteiler aus rostfreiem Stahl.

Pulverbeschichtetes klappbares Seitenregal mit integrierten Werkzeughaken

Integrierter Flaschenöffner in der Nähe des Grillvorgangs.

Praktischer Stauraum mit verschiebbarer Trennwand.



Die in diesem Handbuch abgebildeten Grills können vom erworbenen Modell abweichen.
Dargestelltes Modell: PRO22K-CART-3

Der platzsparende Porzellan-emailierte **LIFT EASE™**-Deckel aus Porzellan ist mit dem **ACCU-PROBE™**-Temperaturmessgerät ausgestattet.

Ergonomischer Scharnierdeckel für eine sichere Bedienung über die gesamte Kochfläche.

Gusseiserne klappbare Grilloste mit drei Höheneinstellungen.

Wärmeverteiler aus rostfreiem Stahl.

Verstellbares Scharnier aus Aluminiumguss.

Rotisserie-geeigneter Edelstahlring mit mehrstufigen Bratstohhöhen.

Stabiler Handgriff, der auch als Werkzeughalter dient.

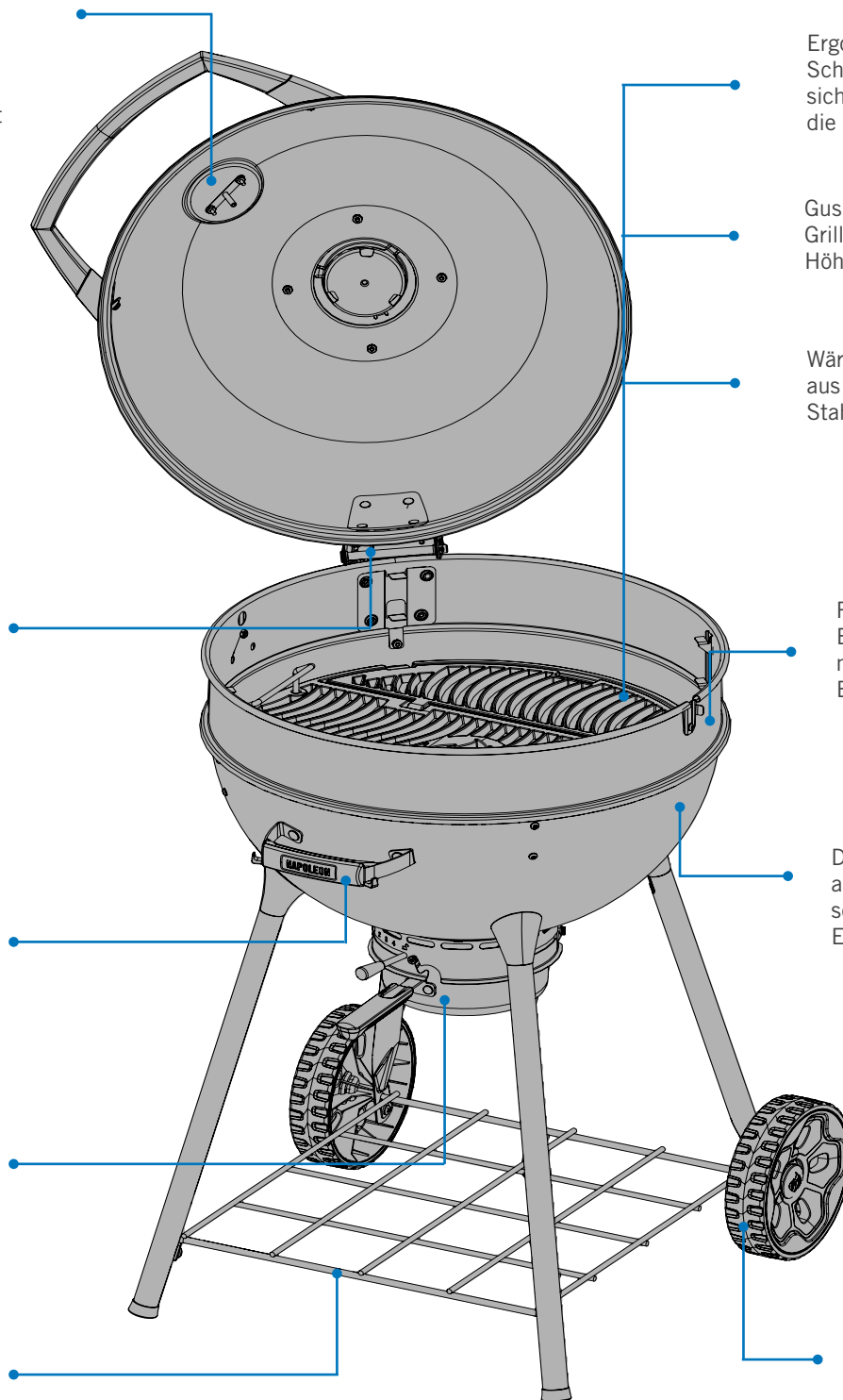
Deckel und Schüssel aus schwerem schwarzem Porzellan-Emaille.

Herausnehmbarer Aschebehälter aus schwerem Stahl mit hohem Fassungsvermögen und überragendem Luftleitsystem.

Bequeme Ablagefläche.

Robuste vier Edelstahlbeine mit großen Rädern für jedes Terrain.

7" für 18"-Modelle
8" für 22"-Modelle



Die in diesem Handbuch abgebildeten Grills können vom erworbenen Modell abweichen.
Dargestelltes Modell: PRO22K-CART-3

Vorbereitung



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



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



Tragen Sie Schutzhandschuhe.



Tragen Sie eine Schutzbrille.



VORSICHT! Heiße Oberfläche.



Wichtige Informationen.

WEITERE HINWEISE FÜR EINEN SICHEREN BETRIEB

- Den Grill nur im Freien an einem gut belüfteten Ort lagern. Niemals in einem Gebäude, einer Garage, einem Wintergarten, Gartenpavillon oder anderen geschlossenen Bereichen/Räumen benutzen.
- Den Grill nicht unter baulichen Strukturen, z. B. Dächer, überdachte Stellplätze, Markisen oder Dachvorsprüngen, aufstellen oder betreiben.
- Der Grill sollte stets auf einem ebenen Untergrund aufgestellt oder gelagert werden.
- Kohle niemals bei geschlossenem Deckel zünden.
- Lehnen Sie sich beim Anzünden der Holzkohle nicht über den Grill.
- Deckel während der Vorwärmzeit geschlossen halten.
- Den Grill niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn er in Betrieb ist.
- Kinder und Haustiere vom heißen Grill fernhalten.
- Kinder NICHT in den Unterschrank klettern lassen.
- Führen Sie Wartungen nur am abgekühlten Grill durch.
- Den Grill vor dem Anfassen stets vollständig abkühlen lassen.
- Die Seitenablagen nicht für die Aufbewahrung von Feuerzeugen, Streichhölzern oder anderen brennbaren Materialien verwenden.
- Elektrische Kabel von Wasser oder heißen Oberflächen fernhalten.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungslöcher des Zylinders stets frei von Schmutz und Ablagerungen sind.
- Während des Grillbetriebs muss der Asche-/Fett-Auffangbehälter eingesetzt sein.
- Asche- und Fett-Auffangbehälter regelmäßig reinigen, um Fettansammlungen zu vermeiden, die zu Fettbränden führen können.
- Verbliebene Kohle und Asche aus dem Grill entfernen und in einem nicht brennbaren Metallbehälter lagern. Den Behälter mindestens 24 Stunden stehen lassen, bevor Kohle und Asche im Müll entsorgt werden.
- Um Schimmelbildung zu vermeiden, sollten Sie die oberen und unteren Lüftungsschlitze leicht geöffnet lassen, wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum lagern.
- Zum Löschen von Flammen oder brennenden Kohlen niemals Wasser verwenden, da dies die Beschichtung (Finish) des Grills beschädigen kann.
- Schließen Sie die Lüftungsschlitze Ihres Grills leicht, um das Aufflammen zu verhindern. Schließen Sie alle Lüftungsöffnungen und den Deckel vollständig, um die Kohle/das Feuer zu löschen.
- Halten Sie immer einen Mindestabstand von 0,914 m (3') zu brennbaren Materialien an der Rückseite und den Seiten des Grills ein.

WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN HOLZKOHLENGRILLSTARTER

- Nur für den Gebrauch im Freien.
- Den Holzkohlegrillstarter nur auf einem festen, ebenen Grillrost verwenden und sicherstellen, dass der Grill auf einem festen, ebenen, nicht brennbaren Untergrund steht.
- Den Holzkohlegrillstarter nicht auf einem brennbaren Untergrund platzieren, bevor er nicht vollständig abgekühlt ist.
- Den Holzkohlegrillstarter nicht mit flüssigem Grillanzünder, Benzin oder selbstzündender Holzkohle verwenden.
- Wir empfehlen den Charcoal Starter zum Anzünden von Holzkohle für Holzkohlegrills.
- Beim Umgang mit Holzkohlegrillstarter stets Schutzhandschuhe tragen.
- Kinder und Haustiere stets vom Holzkohlegrillstarter fernhalten.
- Den Holzkohle-Anzündkamin nicht bei starkem Wind verwenden.
- Den Holzkohle-Anzündkamin niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn er in Betrieb ist.
- Den Holzkohle-Anzündkamin nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Den Holzkohle-Anzündkamin nicht zur Speisenzubereitung verwenden.
- Gehen Sie äußerst vorsichtig vor, wenn Sie heiße Kohlen aus dem Holzkohle-Anzündkamin ausschütten.

VORSICHT! Niemals flüssigen Grillanzünder auf heißen oder warmen Kohlen verwenden.

VORSICHT! Asche erst entfernen, wenn die Holzkohle vollständig abgebrannt und ausgekühlt ist. Den Grill lange Zeit abkühlen lassen.

VORSICHT! Den Grill nicht bewegen, solange er heiß oder in Betrieb ist.



Betrieb

ZÜNDEN DES GRILLS

Benutzen Sie den Grill zum ersten Mal? Brennen Sie Rückstände ab

Füllen Sie Brennstoff in den Grill und lassen Sie ihn 30 Minuten lang bei vollständig geöffnetem Deckel und Bodenbelüftung glühen. Es ist normal, dass der Grill beim ersten Zünden einen Geruch abgibt. Dieser Geruch wird durch das „Abbrennen“ von Farben und Schmiermitteln, die bei der Herstellung verwendet werden, verursacht und tritt später nicht mehr auf.

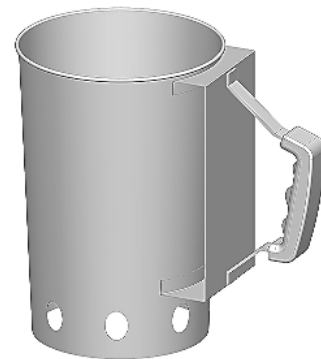
Zum Anzünden entweder den Holzkohle-Anzündkamin (nicht enthalten) gemäß Gebrauchsanweisung verwenden oder festen Grillanzünder oder leicht zerknülltes Zeitungspapier auf und um den Luftabweiser herum anordnen.

Legen Sie die Holzkohle in einem kegelförmigen Haufen in der Mitte des Geräts (direkte Kochmethode) oder die optionalen Holzkohlekörbe (indirekte Methode).

HINWEIS: Legen Sie noch kein Grillgut auf, bevor die Holzkohle eine Ascheschicht hat.

So verwenden Sie den Holzkohlengrillstarter

1. Siehe „**Warn- und Sicherheitshinweise für den Holzkohle-Anzündkamin**“ für bewährte Verfahren zur sicheren Verwendung des Holzkohle-Anzündkamins.
2. Den Holzkohle-Anzündkamin auf den Kopf stellen.
3. Zwei ganze Seiten Zeitungspapier zerknüllen und in den Boden des Holzkohle-Anzündkamins stopfen.
4. Den Holzkohle-Anzündkamin aufrecht stellen und in der Mitte des Holzkohlengrillrosts platzieren.
5. Ausreichend Holzkohle einlegen aber nicht überfüllen.
6. Streichholz anzünden und in einen der unteren Lüftungsschlitze einführen, um das Zeitungspapier zu entzünden.
7. Ziehen Sie Grillhandschuhe an (mindestens Wärmeschutzklasse II, DIN EN 407). Wenn die oberste Holzkohlenschicht leicht mit grauer Asche überzogen ist, vorsichtig die heiße Holzkohle auf den Holzkohlenrost (direkte Garmethode) oder in die Holzkohlenwannen (indirekte Garmethode) schütten.
8. Die Holzkohle nach dem Auflegen gleichmäßig auf dem Grill verteilen. Hierzu eine Grillzange mit langen, hitzebeständigen Griffen verwenden.



WARNUNG! Beim Anzünden der Holzkohle nicht über den Grill lehnen.

WARNUNG! Sie können flüssigen Grillanzünder verwenden, aber dies ist nicht die empfohlene Methode zum Anzünden von Holzkohle oder Grillbriketts. Flüssiger Grillanzünder kann schwierig in der Handhabung sein und kann zu einem chemischen Geschmack des Grillguts führen, wenn er vor der Speisenzubereitung nicht vollständig abgebrannt wird.



Bedienung der unteren Entlüftung und des Aschekübels

Wenn der Grill mit geschlossenem Deckel betrieben wird, sollten die Lüftungsschlitze normalerweise vollständig geöffnet sein, um ausreichende Belüftung des Grills zu gewährleisten. Luftzufuhr erhöht die Brenntemperatur der Kohle.

Die Grilltemperatur kann durch Verschieben des Lüftungsschlitzes nach links (geschlossen) oder rechts (öffnen) geregelt werden.

Teilweises oder vollständiges Schließen der Lüftungsschlitze führt zum Abkühlen der Kohle.

Die Lüftungsschlitze und den Lüftungsschlitz am Deckel nur dann vollständig schließen, wenn der Grill abgekühlt oder eine Flamme gelöscht werden soll.

Der Aschebehälter kann bei Bedarf während und nach dem Betrieb herausgenommen werden, um eventuelle Holzkohleablagerungen zu entsorgen. Siehe „**Entsorgen von Holzkohle und Asche**“ in den „**Reinigungsanleitung**“.

TIPP FÜR GRILLPROFIS



Beim Grillen oder Regulieren der Lüftungsschlitze stets Grillhandschuhe oder hitze- und feuerbeständige Topflappen verwenden.

Bedienung der Schornsteinabzüge

Die Belüftungsöffnung am Deckel wird zur Regelung der Innentemperatur des Grills verwendet. Er wird normalerweise offen gelassen, damit der Rauch entweichen kann und die Temperatur des Grills bei geschlossenem Deckel fein abgestimmt wird.

Die Grilltemperatur kann durch Verschieben des Lüftungsschlitzes nach links (öffnen) oder rechts (geschlossen) geregelt werden.

TIPP FÜR GRILLPROFIS



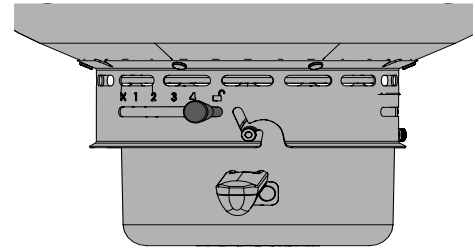
Am besten regeln Sie die Temperatur mit den verschiedenen Einstellungen an der unteren Lüftung. Die obere Lüftungsöffnung sollte entweder ganz geöffnet oder ganz geschlossen sein.

TIPP FÜR GRILLPROFIS

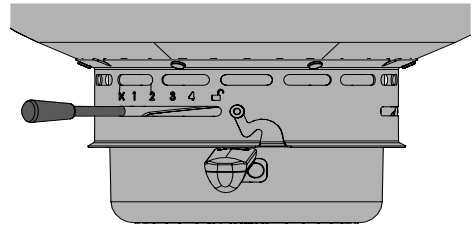


Tragen Sie Pflanzenöl auf, damit die Entlüftung reibungslos funktioniert.

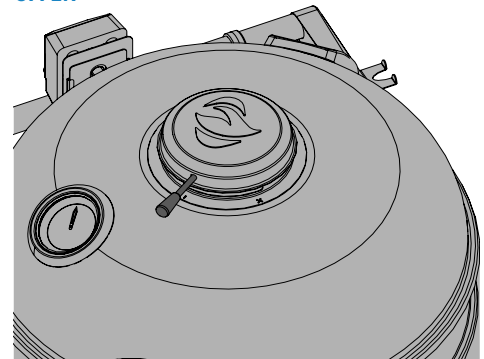
OFFEN



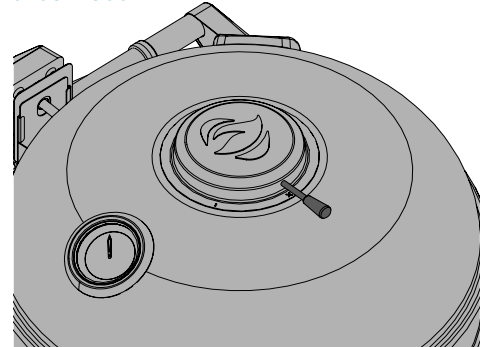
GESCHLOSSEN



OFFEN



GESCHLOSSEN



WARNUNG! Beim Umgang mit dem Holzkohle-Anzündkamin stets Schutzhandschuhe tragen.

WARNUNG! Gerät nur an einem windgeschützten Ort aufstellen. Die Grilleistung des Grills wird durch starke Windeinwirkung beeinträchtigt.



GRILLANLEITUNG

Grillen mit Holzkohle

Holzkohle/Grillbriketts sind die traditionelle Art des Garens, mit der wir alle vertraut sind. Die glühenden Briketts geben Infrarotenergie an das Grillgut ab, das Grillgut wird hierbei kaum ausgetrocknet. Austretende Fleischsäfte oder Öle tropfen auf die Holzkohle und werden zu Rauch verdampft, der Grillgerichten den typischen, köstlichen Grillgeschmack verleiht. Zusammenfassend lässt sich sagen, dass Holzkohlegrills von Napoleon extrem hohe Temperaturen erzeugen und perfekt sind für die Zubereitung von saftigen Steaks, Hamburgern und anderen Fleischsorten. Grillzeiten und Zubereitungstipps finden Sie in der „Leitfaden zum Grillen mit Holzkohle“ on page 73“.

In der Regel sollten Sie etwa 50 Briketts für 1 kg (2 lb.) Fleisch oder 100 Briketts für 2 kg (4 lb.) Fleisch verwenden. Bei einer Garzeit von mehr als 30 bis 40 Minuten müssen zusätzliche Briketts in das Feuer gegeben werden. Bei kaltem Wetter benötigen Sie mehr Briketts, um die ideale Gartemperatur zu erreichen. Längere Garzeiten erfordern zusätzliche Holzkohle.

Beim Hinzufügen von Holzkohle auf den heißen Grill vorsichtig vorgehen. Es kann zu einer plötzlichen Flammenbildung kommen, wenn die Kohle mit frischer Luft in Kontakt kommen. Unter Einhaltung eines Sicherheitsabstands vom Grill zusätzliche Holzkohle mithilfe einer Grillzange mit langen, hitzebeständigen Griffen auflegen.

Zusätzliches Räucheraroma kann durch Hinzufügen von Räucherholzchips erreicht werden, welche in einer großen Auswahl an Aromen über Ihren Napoleon-Händler erhältlich sind.

Modell	Kochmethode	Briketts Gewichtsempfehlung	Brikett-Empfehlung (maximale Stückzahl)	Zusätzliche Briketts +1Stunde
PRO18K / NK18K	Direktes Grillen	0.80 kg	40	8 pro Seite
PRO22K / NK22K	Direktes Grillen	0.98 kg	50	8 pro Seite
	Indirektes Grillen	0.49 kg	25 pro Seite	8 pro Seite

SICHER IST SICHER!



Bedecken Sie niemals mehr als 75 % der Grillflächen mit festem Metall (z. B. Blechen oder Pfannen)

WUSSTEN SIE DAS?



Der Grillrost ist beidseitig mit klappbaren Einsätzen ausgestattet, um Zugang zu ermöglichen (falls zutreffend).

WARNUNG! Der Aschenbehälter muss während des Anzündens und Betriebs des Grills eingesetzt sein.

WARNUNG! Nach dem Anzünden niemals zusätzlichen flüssigen Grillanzünder auf den Grill gießen. Den Behälter mindestens 8 m vom Grill entfernt aufbewahren, wenn der Grill in Betrieb ist. Sobald die Holzkohle gezündet ist, ist kein weiterer flüssiger Grillanzünder erforderlich.

WARNUNG! Beim Hinzufügen von Holzkohle auf den heißen Grill vorsichtig vorgehen. Es kann zu einer plötzlichen Flammenbildung kommen, wenn die Kohlen mit frischer Luft in Kontakt kommen. Unter Einhaltung eines Sicherheitsabstands vom Grill zusätzliche Holzkohle mithilfe einer Grillzange mit langen, hitzebeständigen Griffen auflegen.



Verwendung von Holzkohle

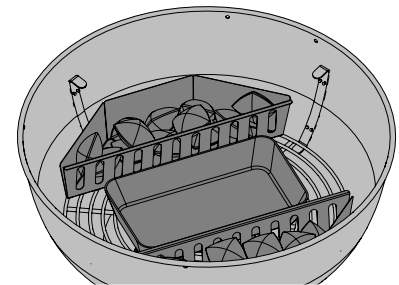
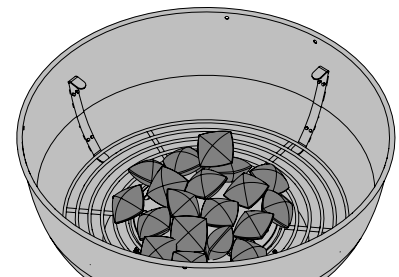
Die Empfehlungen für Holzkohle sind Richtwerte.
Längere Garzeiten erfordern zusätzliche Holzkohle.

Verwendung des Grills

- Der Grill sollte vor der Verwendung vorgeheizt werden. Hierzu bei geschlossenem Deckel für ca. 20 Minuten betreiben.
- Die Holzkohle ist grillfertig, wenn sie leicht mit grauer Asche überzogen ist.
- Gerichte, die nur kurze Grillzeiten erfordern (Fisch, Gemüse) können bei offenem Deckel gegrillt werden.
- Grillen mit geschlossenem Deckel ermöglicht höhere, gleichmäßigere Temperaturen. Hierdurch können Grillzeiten reduziert werden und Grillgut wird gleichmäßiger gegart.
HINWEIS: Um den Wärmeverlust bei der Überprüfung der Temperatur der Speisen zu minimieren, verwenden Sie die Temperaturfühler an der Seite des Geräts.
- Bei der Zubereitung sehr magerer Fleischsorten wie Hühnerbrust oder mageren Stücken vom Schwein kann der Grillrost vor dem Vorwärmen eingefettet werden, um Anhaften zu vermeiden.
- Bei der Zubereitung von sehr fetthaltigen Fleischsorten kann es zu Aufflammen kommen. Das Fett etwas abtrimmen oder die Temperatur reduzieren, um Aufflammen zu verhindern.
- Sollte es zum Aufflammen kommen, Grillgut von der Flamme entfernen und Hitze reduzieren (Lüftungsschlitze weiter schließen). Lassen Sie den Deckel offen, bis das Aufflammen unter Kontrolle ist.

TIPP FÜR GRILLPROFIS

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



Direktes Grillen

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

Platzieren Sie das Grillgut auf dem Grillrost direkt über der Hitze.

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

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

Indirektes Grillen

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

Legen Sie das Grillgut auf den Rost, wo keine Flamme, bzw. indirekte Hitze ist.

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

Einstellen der Grillrosthöhe

Hinweis: Nur PRO22K und PRO18K.

Die Höhe des Grillrosts kann auf 3 verschiedene Stufen eingestellt werden, um den Grillanforderungen gerecht zu werden. Dies geschieht durch Anheben und Drehen des Grillrostes im oder gegen den Uhrzeigersinn, während Sie die Griffe benutzen.

Die unterste Stufe eignet sich am besten zum Anbraten (sie liegt am nächsten zur Kohle).

Der mittlere Bereich ist für das normale Grillen vorgesehen.

Die höchste Stufe eignet sich am besten zum langsamen Garen oder Warmhalten von Speisen bei geöffnetem Deckel.

! VORSICHT! Verstellen Sie den Grillrost nicht, wenn er in Betrieb oder heiß ist.

WARNUNG! Halten Sie Ihre Hände niemals in den Grill, wenn Sie den Holzkohlebehälter einstellen. Halten Sie Hände und Finger stets vom Hebemechanismus fern.

WARNUNG! Beim Hinzufügen von Holzkohle auf den heißen Grill vorsichtig vorgehen. Es kann zu einer plötzlichen Flammenbildung kommen, wenn die Kohle mit frischer Luft in Kontakt kommen.

WARNUNG! Unter Einhaltung eines Sicherheitsabstands vom Grill zusätzliche Holzkohle mithilfe einer Grillzange mit langen, hitzebeständigen Griffen auflegen.

WARNUNG! Kohle und Asche niemals unbeaufsichtigt im Grill lassen.

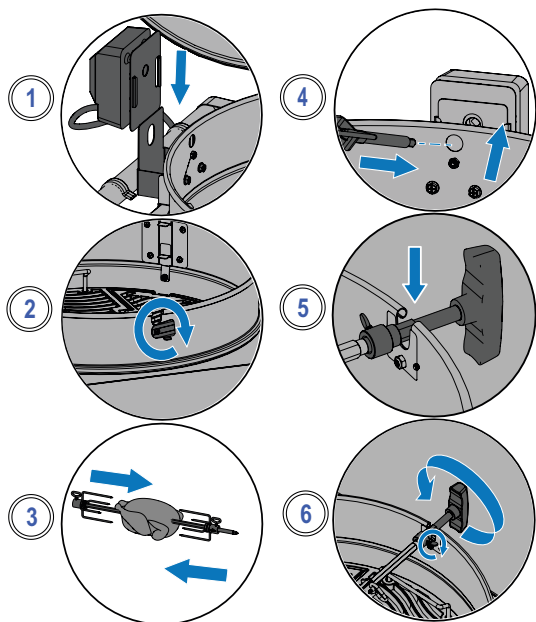


VERWENDUNG MIT DREHSPIESS

Montage des Drehspieß-Kits (falls ausgestattet)

Hinweis: Nur PRO22K und PRO18K.

1. Befestigen Sie den Drehspießmotor mit Hilfe der Montagehalterung(en) an der Seite des Grills. Nachdem die Halterung am Grill angebracht wurde, schieben Sie den Drehspießmotor darauf.
2. Schieben Sie die erste Drehspießgabel etwas über die Mitte des Spießstabs und befestigen Sie sie dort. Stecken Sie das Fleisch auf die Spießstange und schieben Sie es auf die Gabel. Schieben Sie die zweite Drehspießgabel auf das gegenüberliegende Ende des Spießstabs und drücken Sie sie fest ins Fleisch. Befestigen Sie die Drehspießgabel.
3. Führen Sie das spitze Ende der Spießstange vorsichtig in den Drehspießmotor ein und führen Sie das



Tipps zur Verwendung des Drehspießes:

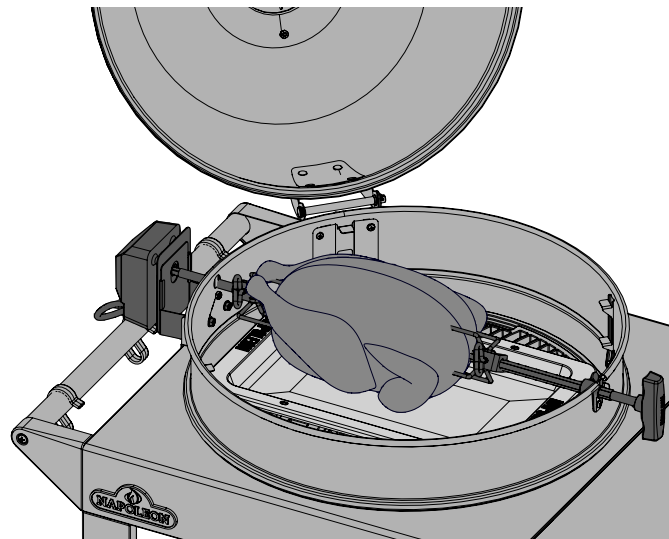
- Prüfen Sie mit einem Thermometer die Innentemperatur des Fleisches.
- Braten und Geflügel sollten außen braun und innen zart sein.
- Verwenden Sie herabgetropftes Fett zum Begießen und für Saucen.
- Ein Hähnchen von drei Pfund benötigt etwa 1 ½ Stunden bei mittlerer bis hoher Hitze.
- Beachten Sie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

gegenüberliegende Ende über die Aufhänger. Die schwere Seite des Fleisches wird natürlich nach unten hängen, stellen Sie daher das Gegengewicht entsprechend ein, um die Last auszugleichen. Ziehen Sie das Gegengewicht so an, dass der Arm nach oben zeigt.

4. Schieben Sie den Stoppring über den Spießstab, bis er das Innere der Haube überschreitet. Dadurch kann sich der Spießstab sicher hin- und herbewegen.
5. Befestigen Sie Stoppring und Spießstabgriff. Platzieren Sie eine Aluchale unter dem Fleisch, um herabtropfendes Fett aufzufangen.



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



So grillen Sie mehrere Hähnchen

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

WUSSTEN SIE DAS?

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

WARNUNG! Nehmen Sie die Drehspießkomponenten nach dem Grillen auseinander, reinigen Sie sie in warmem Seifenwasser und lagern Sie sie im Haus.

WARNUNG! Verwenden Sie hitzebeständige Grillhandschuhe, um heiße Drehspießkomponenten anzufassen.



DIE GRILLERLEBNIS-CHECKLISTE

Halten Sie sich beim Grillen stets an diese Liste

Benutzerhandbuch lesen

Stellen Sie sicher, dass Sie das Benutzerhandbuch und alle Sicherheitshinweise gelesen haben.

Aschebehälter reinigen

Achten Sie darauf, dass Sie den Aschebehälter vor dem Grillen reinigen, um Brände und Aufflammen zu vermeiden.

Anzünden von Holzkohle

Öffnen Sie die Lüftungsschlitze an Deckel und Boden jedes Mal vollständig, wenn Sie den Grill anfeuern. Verwenden Sie den Holzkohle-Anzündkamin (nicht im Lieferumfang enthalten), oder legen Sie Anzündwürfel oder leicht zerknülltes Zeitungspapier auf und um den Luftabweiser. Beim Anzünden der Holzkohle nicht über den Grill lehnen.

Vorheizen und Grillroste reinigen

Bestreichen Sie die gesamte Oberfläche der Grillroste mit Pflanzenfett, NICHT mit gesalzenen Fetten wie Butter oder Margarine. Heizen Sie den Grill vor, um überschüssige Rückstände abzubrennen. Reinigen Sie die Roste mit einer Messingdrahtbürste. Siehe „Reinigungsanleitung“.

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

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 Temperaturrichtlinien für verschiedene Arten von Fleisch, insbesondere Geflügel.

TIPP FÜR GRILLPROFIS



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

TIPP FÜR GRILLPROFIS



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

EMPFOHLENE ÖLE UND FETTE



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

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

GRILLROSTE AUS GUSSEISEN EINBRENNEN

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

1. Entfernen Sie 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.



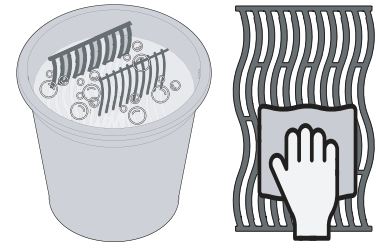
Leitfaden zum Grillen mit Holzkohle

ESSEN	METHODE GRILLEN	ZUBEREITUNGSDAUER	EMPFEHLUNGEN
 Steak 2,5 cm dick	Direkte Hitze	Blutig – 4 Minuten	Fragen Sie nach durchwachsenen Stücken. Fett ist ein natürlicher Zartmacher und sorgt für saftiges Fleisch.
		Medium – 6 Minuten	
		Gut durch – 8 Minuten	
 Hamburger 1,3 cm dick	Direkte Hitze	Blutig – 4 Minuten	Achten Sie bei den Patties auf eine gleiche Höhe, damit sie gleichzeitig fertig sind. Geben Sie Hickory-Holzspäne auf die Holzkohle, um den Geschmack zu verstärken.
		Medium – 6 Minuten	
		Gut durch – 8 Minuten	
 Hähnchen	Direkte Hitze - 2 Minuten pro Seite	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. Fügen Sie Holzspäne mit Mesquite-Aroma auf der Holzkohle für zusätzlichen Geschmack.
	Indirekte Hitze - für die restlichen 18-20 Minuten		
 Schweinekoteletts	Direkte Hitze	10-15 Minuten pro Seite	Dickere Stücke ergeben zarteres Fleisch. Schneiden Sie überschüssiges Fett ab.
 Spare Ribs	Direkte Hitze - 5 Minuten	1.5 - 2 Stunden Häufig wenden	Kaufen Sie magere, fleischige Rippchen. Grillen, bis das Fleisch sich leicht vom Knochen lösen lässt.
	Indirekte Hitze - um Fleisch fertigzugaren		
 Lammkoteletts	Direkte Hitze	25 - 30 Minuten pro Seite	Dickere Stücke ergeben zarteres Fleisch. Schneiden Sie überschüssiges Fett ab.
 Hot dogs	Direkte Hitze	4 – 6 Minuten	Nehmen Sie größere Würstchen und schlitzen Sie sie vor dem Grillen der Länge nach auf

Reinigungsanleitung

Erstmalige Nutzung

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

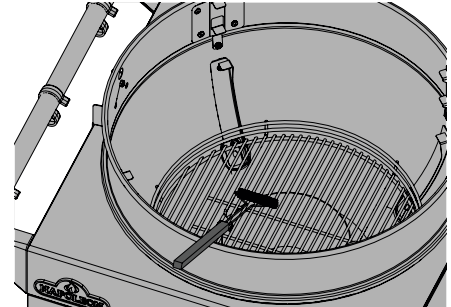


Gussgrillroste

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

Grillroste aus Stahl

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



Innenseite des Grills

1. Entfernen Sie die Grillroste.
2. Verwenden Sie eine Messingdrahtbürste, um losen Schmutz von den Seiten und unter dem Deckel zu entfernen.
3. Reinigen Sie die Emaille mit einem Kunststoffspachtel oder Schaber. Verwenden Sie eine Drahtbürste, um die Asche zu entfernen.
4. Kehren Sie die Abfälle aus dem Inneren des Grills in die Aschelade.
5. Grillinnenseite mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser abwaschen.
6. Gründlich mit klarem Wasser abspülen und trockenwischen.

Entsorgen von Holzkohle und Asche

WARNUNG! Befolgen Sie diese Sicherheitsvorkehrungen sorgfältig, um sich und Ihr Eigentum vor Schäden zu schützen.

- Vergewissern Sie sich, dass Kohle und Asche vollständig gelöscht sind, bevor Sie sie entfernen.
- Verwenden Sie einen Metallspatel oder eine Schaufel, um Kohlen und Asche vom Grill zu entfernen.
- Kohle und Asche in einen nicht brennbaren Metallbehälter geben und vollständig mit Wasser übergießen. Den Behälter mindestens 24 Stunden stehen lassen, bevor Kohle und Asche im Müll entsorgt werden.

**WIR SIND
FÜR SIE DA!**



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

WARNUNG! Tragen Sie beim Reinigen des Grills immer Schutzhandschuhe und eine Schutzbrille.

WARNUNG! Fettansammlungen können zu Bränden führen.

WARNUNG! Die Reinigung sollte erst erfolgen, wenn der Grill abgekühlt ist, um mögliche Verbrennungen zu vermeiden.

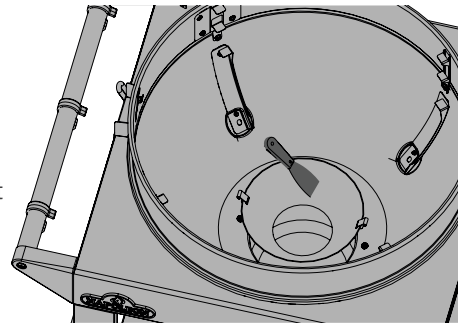
WARNUNG! Stellen Sie sicher, dass der Grill vor der Reinigung abgekühlt ist. Keinen Ofenreiniger für die Reinigung des Grills oder Teilen des Grills verwenden. Keinen selbstreinigenden Ofen verwenden, um Grillroste oder andere Teile des Grills zu reinigen. Grill an einer Stelle reinigen, wo die Reinigungslösung nicht zur Beschädigung von Balkonen, Rasen oder Terrassen führen kann.



Wartungsanleitung

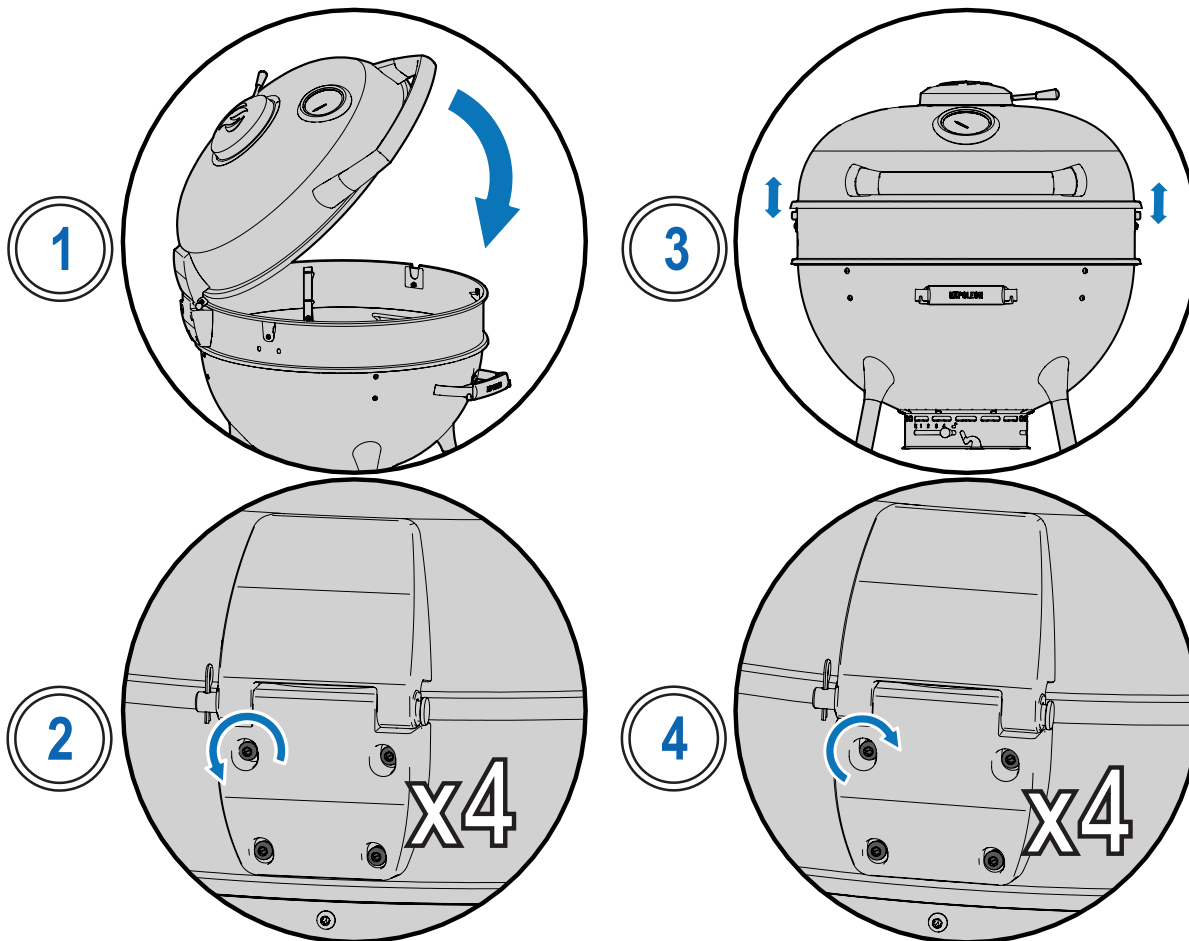
Aschebehälter

- Asche, Fett und überschüssige Bratflüssigkeit tropfen zuerst in den Aschenbehälter/die Auffangschale unterhalb des Holzkohlegrills und werden dort gesammelt. Zur einfacheren Reinigung die Auffangschale herausziehen.
- Die Auffangschale nicht mit Alufolie, Sand oder anderen Materialien auslegen, da dies den erwünschten Fettabfluss behindern kann.
- Der Aschebehälter sollte mit einem Kunststoffspachtel oder Schaber ausgekratzt werden. Bürsten Sie alle Rückstände in einen nicht brennbaren Metallbehälter.
- Aschenbehälter/Auffangschale mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser abwaschen.
- Gründlich mit klarem Wasser abspülen und trockenwischen.



! **IMPORTANT!** Der Aschebehälter und die Fettauffangschale sollten nach jedem Gebrauch geleert werden, wenn der Grill abgekühlt ist.

Einstellung der Scharniere



1. Schließen Sie den Deckel.
2. Lösen Sie die 4 Torx-Schrauben mit dem mitgelieferten T25-Torx-Schlüssel so weit, dass sich das Scharnier leicht nach oben und unten bewegen kann.
3. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel gleichmäßig auf dem Edelstahl-Setzring sitzt.
4. Ziehen Sie die Schrauben mit dem Torx-Schlüssel T25 wieder an.

Aluminiumussteile

Mit warmer Seifenlauge reinigen.

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

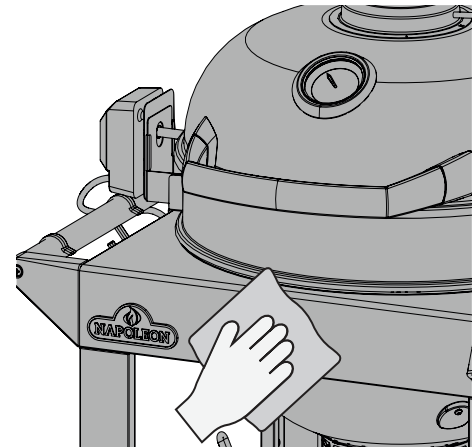
EDELSTAHL IN BESONDEREN KLIMATISCHEN BEDINGUNGEN

Rostfreier Stahl oxidiert oder verfärbt sich unter Einfluss von Chloriden und Sulfiden, insbesondere in Küstenregionen, in warmen und sehr feuchten Gebieten sowie in der Nähe von Pools und Whirlpools. Die entstehenden Flecken sehen aus wie Rost, lassen sich aber leicht entfernen bzw. verhindern. Reinigen Sie Edelstahl- und Chromoberflächen alle drei bis vier Wochen. Verwenden Sie für die Reinigung warme Seifenlauge.

Mit warmer Seifenlauge reinigen.

Äußere Grillflächen

- Verwenden Sie nur einen nicht scheuernden Edelstahlreiniger oder Wasser. Scheuermittel Reiniger oder Stahlwolle zerkratzen die Oberfläche von lackierten, Porzellan-emailierten oder rostfreien Teilen Ihres Grills.
- Wischen Sie immer in Richtung der Maserung.
- Gehen Sie mit Porzellan-emailierten Teilen besonders vorsichtig um.
- Die Einbrennlackierung ist glasartig und kann bei Stößen zerspringen. Wenden Sie sich an Ihren Napoleon-Gasgrill-Händler, um Materialien für die Ausbesserung von beschädigtem Email zu erhalten.
- Edelstahlteile verfärben sich mit der Zeit, wenn sie erhitzt werden, und nehmen einen goldenen oder bräunlichen Farbton an. Dies ist normal und hat keine Auswirkung auf die Leistung des Grills.



SICHER IST SICHER!



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

WARNUNG! Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Schläuche, um Teile des Grills zu reinigen.

WARNUNG! Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Stahlwolle auf lackierten, Porzellan- oder Edelstahlteilen Ihres Grills, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche führt.

WARNUNG! Grillsauce und Salz können korrosiv wirken und schnell zur Korrosion des Grills und einzelner Bauteile führen, wenn keine regelmäßige Reinigung durchgeführt wird.



Fehlerbehebung

Aufflammen und ungleichmäßige Hitze

- Der Grill wird nicht entzündet.
- Niedrige Hitze oder kleine Flamme.

Mögliche Ursachen	Lösung
Ungenügendes Vorheizen.	Holzkohle brennen lassen, bis sie mit einer hellgrauen Ascheschicht überzogen ist. (üblicherweise 20 Minuten)
Ungenügende Luftzufuhr.	Lüftungsschlitze öffnen.
Zu wenig Holzkohle.	Der Holzkohlenwanne mehr Holzkohle hinzufügen.
Übermäßige Ansammlung von Fett und Asche in Aschenbehälter und Auffangschale.	Aschenbehälter und Auffangschale regelmäßig reinigen. Auffangschale nicht mit Alufolie auslegen. Siehe „Reinigungsanleitung“.

Abblätternde Farbe

- Die Farbe in Deckel oder Haube scheint abzublättern.

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

**WIR SIND
FÜR SIE DA!**



Napoleon kümmert sich darum, dass Ihr Grillerlebnis unvergesslich wird. Kontaktieren Sie uns, wenn Sie weitere Hilfe benötigen.

PRODUKTGEWÄHRLEISTUNG VON NAPOLEON

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

Die genauen Gewährleistungsinformationen finden Sie in Ihrem Handbuch von Napoleon Grills.



FÜR DIE HOLZKOHLE-KUGELGRILL-SERIE UND APOLLO® SMOKER 10 Jahre eingeschränkte Garantie der Napoleon-Holzkohlegrills und Smoker

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

Porzellanisierte Haube und Schale	10 Jahre
Luftkontrollsystem	5 Jahre ^{plus 10}
Porzellanisierte Grillroste aus Gusseisen	5 Jahre ^{plus 10}
Verchromte Grillroste	3 Jahre ^{plus 10}
Alle anderen Teile	2 Jahre

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

plus15 bedeutet eine erweiterte Garantiefrist, wonach das Ersatzteil dem Käufer für zusätzliche 15 Jahre zu 50% des aktuellen Einzelhandelspreises zur Verfügung gestellt wird.

plus10 bedeutet eine erweiterte Garantiefrist, wonach das Ersatzteil dem Käufer für zusätzliche 10 Jahre zu 50% des aktuellen Einzelhandelspreises zur Verfügung gestellt wird.

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

Diese Garantie gilt für: die Europäische Union, die Schweiz, Andorra, San Marino, Norwegen, Island und Liechtenstein.

Die dem Kunden gesetzlich zustehenden Rechte bei Mängeln gemäß §§ 437 ff. BGB sind von der vorliegenden Garantie nicht berührt und werden durch die Garantie nicht eingeschränkt oder verändert. Die Inanspruchnahme der gesetzlichen Rechte ist unentgeltlich.

BEDINGUNGEN UND BESCHRÄNKUNGEN DER GARANTIE

NAPOLEON garantiert ausschließlich gegenüber dem Erstkäufer und unter der Voraussetzung, dass der Kauf über einen offiziellen NAPOLEON-Vertragshändler erfolgt ist, eine Mängelfreiheit seiner Produkte. Dabei gelten die folgenden Bedingungen und Beschränkungen:

Die vorliegende Herstellergarantie ist nicht übertragbar und kann auf keinen Fall von einem unserer Vertreter verlängert werden.

Der Gasgrill muss von einem lizenzierten, autorisierten Servicetechniker oder Vertragspartner installiert werden. Die Installation muss gemäß den mitgelieferten Installationsanweisungen sowie sämtlichen regionalen und nationalen Bau- und Brandschutzvorschriften erfolgen.

Diese beschränkte Garantie umfasst keine Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung, mangelhafte Wartung, Fettbrand, Umwelteinflüsse, Unfälle, Modifikationen, missbräuchliche Verwendung oder Nachlässigkeit verursacht werden.

Im Falle der Installation von Ersatzteilen anderer Hersteller erlischt die vorliegende Garantie. Verfärbungen von Plastikteilen durch den Einsatz von chemischen Reinigungsmitteln oder die Einwirkung von Sonnenlicht sind in dieser Garantie nicht abgedeckt.

Von dieser Garantie sind ferner ausgenommen: Kratzer, Dellen, Lackschäden, Beschichtungen, Korrosion oder Verfärbungen durch Hitzeeinwirkung oder scheuernde und chemische Reinigungsmittel sowie Absplitterungen auf porzellanbeschichteten Teilen und Komponenten, die bei der Installation des Gasgrills verwendet werden.

Sollte sich der Zustand eines Teils innerhalb der Garantiefrist so sehr verschlechtern (Durchrosten oder Durchbrennen), dass es nicht mehr funktionstüchtig ist, wird dem Kunden ein Ersatzteil zur Verfügung gestellt.

Nach dem ersten Jahr ist NAPOLEON gemäß der vorliegenden Garantie (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Jahre eingeschränkte Garantie, 10 Jahre eingeschränkte Garantie, 3 Jahre eingeschränkte Garantie) befugt, sich nach eigenem Ermessen von sämtlichen Garantieverpflichtungen zu entbinden, indem sie dem Erstkäufer den Großhandelspreis eines mangelhaften Garantieteils rückerstattet.

NAPOLEON übernimmt keine Verantwortung für Installations-, Arbeits- oder andere Kosten bzw. Ausgaben, die im Zusammenhang mit der Neuinstallation eines Garantieteils entstehen. Diese Kosten sind von der vorliegenden Garantie ausgenommen.

Ungeachtet der in dieser der vorliegenden Garantie (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Jahre eingeschränkte Garantie, 10 Jahre eingeschränkte Garantie, 3 Jahre eingeschränkte Garantie) enthaltenen Bestimmungen entspricht die Haftung von NAPOLEON gemäß dieser Garantie dem oben Dargelegten und erstreckt sich in keinem Fall auf etwaige Neben-, Folge- oder indirekte Schäden.

Die vorliegende Garantie definiert die Verpflichtung und Haftung von NAPOLEON im Hinblick auf den NAPOLEON-Gasgrill. NAPOLEON übernimmt im Zusammenhang mit dem Verkauf dieses Produkts keine weiteren Haftungen und befugt auch Dritte nicht dazu, in ihrem Namen weitere Haftungen zu übernehmen.

NAPOLEON übernimmt keine Verantwortung für: Überhitzung, Ausblasen durch Umwelteinflüsse wie starke Winde oder inadäquate Belüftung.

Etwaige Schäden am Gasgrill durch Wettereinflüsse, Hagel, grobe Behandlung, aggressive Chemikalien oder Reinigungsmittel liegen nicht in der Verantwortung von NAPOLEON.

Im Falle eines Garantieanspruchs ist der Kaufbeleg oder eine Kopie davon unter Angabe der Serien- und Modellnummer vorzulegen.

NAPOLEON behält sich das Recht vor, vor Erfüllung der Garantiepflicht das Produkt oder ein Teil davon von einem ihrer Vertreter begutachten zu lassen.

NAPOLEON übernimmt keine Transport- und Arbeitskosten oder Ausfuhrzölle.

GARANTIEGEBER:

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

☎ +31 345 588 655

☎ +31 345 588 655

✉ de.info@napoleon.com