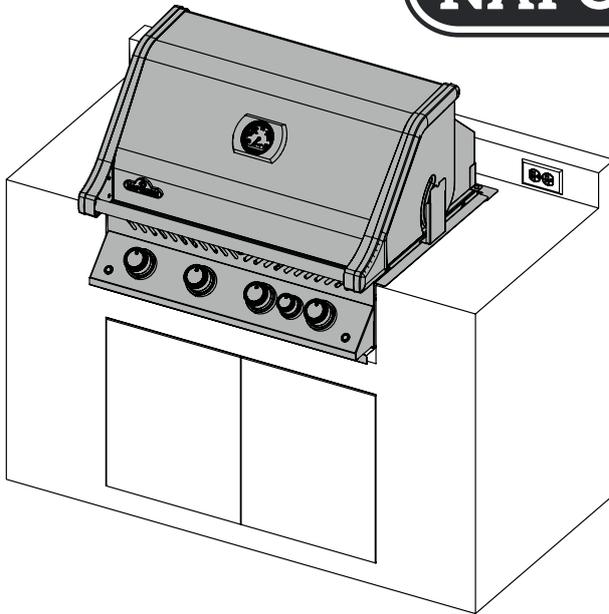
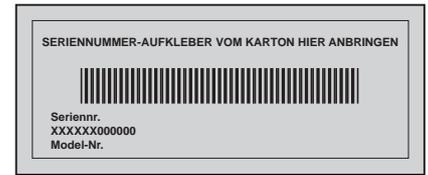


Dieser Gasgrill darf nur an einem gut belüfteten Ort im Freien benutzt werden, nicht jedoch in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich.



**BIPRO 500**

DE



**WARNUNG!** FÜR DIE SCHRANKKRAHMEN, SCHRÄNKE UND ARBEITSFLÄCHEN AUSSCHLISSLICH NICHT BRENNBARE MATERIALIEN VERWENDEN.



### GEFAHR

WENN ES NACH GAS RIECHT:

- Gaszufuhr zum Gerät absperren.
- Flammen löschen.
- Haube öffnen.
- Wenn es weiterhin nach Gas riechen sollte, dem Gerät fernbleiben und unverzüglich den Gaslieferanten oder die Feuerwehr benachrichtigen.



### ACHTUNG

Vor dem Zünden dieses Geräts bitte unbedingt den Abschnitt „ZÜNDANLEITUNG“ lesen.

In der Nähe dieses oder anderer Geräte dürfen weder Benzin noch andere brennbaren Flüssigkeiten oder Gase gelagert werden. Dies gilt auch für nicht angeschlossene Gasflaschen. Ein Nichtbefolgen dieser Anleitung kann durch Brände oder Explosionen zu Sachschäden und Körperverletzungen, auch zu tödlichen, führen.

Erwachsene und insbesondere Kinder sollten vor den Gefahren beim Umgang mit hohen Oberflächentemperaturen gewarnt werden. Kleine Kinder, die sich in der Nähe des Gasgrills aufhalten, sollten stets beaufsichtigt werden.

**Bitte Bewahren Sie Diese Anleitung Auf**



N415-0378CE-GB-DE OCT 02.17

Wolf Steel Europe BV  
Poppenbouwing 29-31, 4191 NZ Geldermalsen,  
CCI No. 51509970, THE NETHERLANDS  
[info@napoleongrills.nl](mailto:info@napoleongrills.nl)

[www.napoleongrills.com](http://www.napoleongrills.com)

# Napoleon President Beschränkte Garantie auf Lebenszeit



Hochwertige Komponenten und Materialien bilden die Grundlage der NAPOLEON Produkte. Sie werden von gelernten Handwerkern montiert, die ihre Arbeit mit großem Stolz erfüllt. Brenner und Ventilsystem wurden an einem Prüfstand auf Dichtigkeit geprüft und im Test betrieben. Dieses Produkt wurde durch einen Fachmonteur gründlich geprüft, bevor es verpackt und ausgeliefert wurde, um zu garantieren, dass Sie, der Kunde, das erwartete Qualitätsprodukt von NAPOLEON erhalten.

**NAPOLEON garantiert, dass die Bestandteile Ihres neuen NAPOLEON Produkts ab dem Kaufdatum für den folgenden Zeitraum frei von Material- und Arbeitsfehlern sein werden:**

Alugussteile / Edelstahlrahmen .....	<b>Lebensdauer</b>
Edelstahl Deckel.....	<b>Lebensdauer</b>
Porzellan-Emaillierter Deckel .....	<b>Lebensdauer</b>
Edelstahl-Grillroste .....	<b>Lebensdauer</b>
Edelstahl-Rohrbrenner .....	<b>10 Jahre voller Umfang, abzüglich 50 % auf Lebenszeit</b>
Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen.....	<b>10 Jahre voller Umfang, abzüglich 50 % auf Lebenszeit</b>
Edelstahl-Flammenschutzsätze .....	<b>5 Jahre voller Umfang, abzüglich 50 % auf Lebenszeit</b>
Edelstahl-Infrarotbrenner für Drehspießgerichte .....	<b>5 Jahre voller Umfang, abzüglich 50 % auf Lebenszeit</b>
Keramik-Infrarotbrenner (ohne Abdeckgitter) .....	<b>5 Jahre voller Umfang, abzüglich 50 % auf Lebenszeit</b>
Alle anderen Teile .....	<b>2 Jahre</b>

## \*Bedingungen und Beschränkungen

Diese beschränkte Garantie bewirkt eine wie zuvor in der Aufstellung aufgeführte Garantiefrist für jedes bei einem autorisierten NAPOLEON Händler erworbene Produkt und berechtigt den ursprünglichen Käufer, entsprechend den geltenden Bestimmungen hinsichtlich des Komponentenaustauschs innerhalb der Garantiefrist, zu den entweder durch NAPOLEON oder einen autorisierten NAPOLEON Händler zu erbringenden Garantieleistungen. Diese beziehen sich auf den Austausch einer Komponente eines solchen Produkts, das im normalen Privatgebrauch infolge eines Herstellungsfehlers ausfiel. „Abzüglich 50 %“, wie in der Aufstellung genannt, bedeutet, dass die Komponente dem Käufer für den angegebenen Zeitraum mit 50 % Rabatt auf den regulären Verkaufspreis der Komponente angeboten wird. Diese beschränkte Garantie umfasst weder Zubehör noch Extrateile.

Um Missverständnissen vorzubeugen, „normaler Privatgebrauch“ eines Produkts bedeutet, dass das Produkt durch einen lizenzierten, autorisierten Servicetechniker oder Auftragnehmer in Übereinstimmung mit der dem Produkt beigelegten Installationsanleitung sowie allen lokalen und nationalen Bauverordnungen und Feuerschutzbestimmungen installiert wurde, dass es ordnungsgemäß gepflegt wurde und dass es nicht als Gemeinschaftsvorrichtung oder gewerblich genutzt wurde.

„Ausfallen“ beinhaltet nicht: übermäßige Hitzeerzeugung; Erlöschen der Flammen infolge von Umgebungsbedingungen wie starkem Wind oder unzureichender Luftzirkulation; Kratzer; Beulen; Rostbildung; Abnutzung von aufgetragenen Lackierungen und Plattierungen; durch Hitzeeinwirkung, scheuernde oder chemische Reinigungsmittel oder UV-Bestrahlung verursachte Verfärbung; Beschädigung porzellan-emaillierter Teile oder Schäden, die verursacht wurden durch unsachgemäße Nutzung, Unfall, Hagel, Fettbrand, mangelnde Pflege, widrige Umgebungseinflüsse wie Salz oder Chlor, Umbau, Nachlässigkeit oder installierte

Teile von anderen Herstellern. Sollten sich während der gewährten Garantiefrist Teile so sehr abnutzen, dass die Nutzung nicht mehr möglich ist (durchgerostet oder -gebrannt), werden die entsprechenden Ersatzteile bereitgestellt.

NAPOLEON ist gemäß dieser beschränkten Garantie einzig für die Ersatzkomponente verantwortlich. Unter keinen Umständen wird NAPOLEON Verantwortung übernehmen für Installation, Arbeitskräfte oder jegliche andere Kosten im Zusammenhang mit der Installation eines im Garantiefumfang enthaltenen neuen Teils; für Neben-, Folge- oder indirekte Schäden oder für Fracht, Arbeitskosten oder Ausfuhrzölle.

Diese beschränkte Garantie gilt in Ergänzung zu jeglichen Rechten, die Ihnen laut den örtlichen Gesetzen zustehen. Folglich erlegt diese beschränkte Garantie NAPOLEON keine Verpflichtung dahingehend auf, Einzelteile vorrätig zu halten. Auf der Grundlage der Einzelteilverfügbarkeit kann sich NAPOLEON nach eigenem Ermessen von allen Verpflichtungen entbinden, indem dem entsprechenden Kunden eine anteilige Gutschrift beim Kauf eines neuen Produkts gewährt wird. Nach dem ersten Jahr kann sich NAPOLEON in Bezug auf diese beschränkte Garantie nach eigenem Ermessen von allen Verpflichtungen hinsichtlich dieser Garantie vollständig entbinden, indem dem ursprünglichen und ein Garantieanspruch zustehenden Käufer der Großhandelspreis eines jeden im Garantiefumfang enthaltenen aber defekten Einzelteils erstattet wird.

Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen bei NAPOLEON sind der Kaufvertrag oder eine Kopie dessen sowie die Serien- und Modellnummer erforderlich.

NAPOLEON ist das Recht vorbehalten, durch einen damit beauftragten Vertreter jedes Produkt oder Teil prüfen zu lassen, bevor einem Garantieanspruch stattgegeben wird. Sie müssen sich an den NAPOLEON Kundendienst oder einen autorisierten NAPOLEON Händler wenden, um von der angebotenen Garantie profitieren zu können.



[napoleongrills.com](http://napoleongrills.com)



**ACHTUNG!** Ein Nichtbefolgen dieser Anleitung kann durch Brände oder Explosionen zu Sachschäden und Körperverletzungen, auch zu tödlichen, führen.

## Vorsichtsmassnahmen

- Bei der Montage dieses Gasgrills müssen die Anweisungen im Handbuch genau befolgt werden. Falls der Grill vollständig montiert aufbewahrt wurde, müssen die Montageanweisungen erneut überprüft und die erforderlichen Prüfungen auf Gaslecks durchgeführt werden, bevor der Grill in Betrieb genommen wird.
- Vor dem ersten Gebrauch des Gasgrills die gesamte Anleitung lesen.
- Diesen Gasgrill nur im Freien an einer gut belüfteten Stelle lagern. Niemals in einem Gebäude, einer Garage oder einem geschlossenen Bereich/Raum benutzen.
- Dieser Gasgrill ist nicht zum Einbau in Wohnwagen/Wohnmobilen und/oder Booten vorgesehen.
- Gerät nur an einem windgeschützten Ort aufstellen. Die Kochleistung des Gasgrills wird durch starke Windeinwirkung beeinträchtigt.
- Auf keinen Fall darf dieser Gasgrill modifiziert werden.
- Gerät niemals unter einer brennbaren baulichen Struktur betreiben.
- Ausreichenden Abstand zu brennbaren Materialien einhalten 610mm zur Geräterückseite, 178 mm zu den Seitenteilen). Zusätzlicher Abstand 610mm ist empfehlenswert, wenn das Gerät in der Nähe von Vinyl-Verkleidungen oder großen Fensterscheiben aufgestellt wird.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungslöcher des Zylinders stets frei von Schmutz und Ablagerungen sind.
- Wenn der Gasgrill nicht benutzt wird, muss die Gaszufuhr an der Gasflasche oder die Erdgaszufuhr abgesperrt werden.
- Kinder und Haustiere vom heißen Grill fernhalten, Kinder NICHT in den Unterschrank klettern lassen.
- Kinder vom Grill fernhalten oder beaufsichtigen - dieses Gerät ist kein Spielzeug!
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Falls ein Propangaszylinder im Schrank aufbewahrt werden soll, muss der Gasflaschenschrank gemäß lokalen Vorschriften belüftet sein und es darf keine Verbindung mit der Montageöffnung für den Gasgrill bestehen. Propangasflaschen dürfen nicht unterhalb des Gasgrills gelagert werden.
- Versuchen Sie nicht, eine Gasflasche zu verwenden, die nicht mit einer Verbindung vom Typ QCC1 ausgestattet ist.
- Wenn die Gasflasche an das Gerät angeschlossen ist, dürfen Gasgrill und Gasflasche nur an einem gut belüfteten Ort im Freien aufgestellt werden.
- Falls der Gasgrill im Innenbereich gelagert wird, muss die Propangasflasche vom Grill entfernt und im Freien an einer gut belüfteten Stelle aufbewahrt werden. Propangasflaschen dürfen nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen gelagert werden.
- Vor jeder Benutzung muss der Gasschlauch untersucht werden. Wenn der Schlauch stark abgerieben oder eingeschnitten ist, muss er vor Benutzung des Gasgrills mit einem vom Hersteller empfohlenen Schlauch ersetzt werden.
- Vor der ersten Inbetriebnahme alle Anschlüsse auf Gaslecks prüfen, auch wenn der Grill vollständig montiert geliefert wurde. Führen Sie diesen Test jährlich oder nach dem Austausch einer Gaskomponente aus.
- Grill stets genau nach Anleitung zünden.
- Vor Öffnen der Gaszufuhr kontrollieren, dass die Brenner-Bedienelemente auf der Position „OFF“ (Aus) stehen.
- Grillhaube während der Vorwärmzeit geschlossen halten.
- Den Grill niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn er in Betrieb ist.
- Brenner Niemals bei geschlossener Grillhaube zünden.
- Rückseitigen Brenner nicht verwenden, wenn der Hauptbrenner in Betrieb ist.
- Den Grill nicht bewegen, solange er heiß oder in Betrieb ist.
- Gasleitung von allen Oberflächen fernhalten, die heiß werden können.
- Elektrische Kabel von Wasser oder heißen Oberflächen fernhalten.
- Korrekte Position der Glühplatten kontrollieren. Folgen Sie hierzu den Installationsanweisungen für die Glühplatten.
- Fett-Auffangbehälter und Glühplatten regelmäßig reinigen, um Fettansammlungen zu vermeiden, die zu Fettbränden führen können.
- Verwijder warmhoudrek voor verlichting achter brander. De extreme hitte schade zal toebrengen aan de opwarming rek.
- Venturirohrdüsen der Infrarotbrenner periodisch auf Spinnweben und Verstopfungen durch andere Objekte überprüfen. Die Rohrdüsen vollständig reinigen, um alle Verstopfungen zu entfernen.
- Auf heiße Keramikbrenner darf kein kaltes Wasser kommen (Regen, Sprinkler, Wasserschlauch usw.). Durch den großen Temperaturunterschied können die Keramikfliesen reißen.
- Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger säubern.
- Der Außen-Gasgrill und das entsprechende Sperrventil müssen von Gaszufuhrsystem getrennt werden, wenn das Gassystem aus Gasdrücke von über 0,5 psi (3,5 kPa) geprüft wird.
- Der Gasgrill für den Gebrauch im Freien und das entsprechende Sperrventil müssen vom Gaszufuhr und den Verbindungsrohren getrennt werden, wenn das Gassystem aus Gasdrücke von über 0,5 psi (3,5 kPa) geprüft wird.

## Entsorgung von Altgeräten aus privaten Haushalten in der EU



Dieses Symbol auf dem Produkt oder dessen Verpackung gibt an, dass das Produkt innerhalb der EU nicht zusammen mit dem Restmüll entsorgt werden darf. Die separate Sammlung und das Recyceln Ihrer alten Elektrogeräte zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung trägt zum Schutz der Umwelt bei und gewährleistet, dass sie auf eine Art und Weise recycelt werden, die keine Gefährdung für die Gesundheit des Menschen und der Umwelt darstellt. Es obliegt daher Ihrer Verantwortung, das Gerät an einer entsprechenden Rücknahmestelle für die Entsorgung oder Wiederverwertung von Elektro- oder Elektronik-Altgeräten aller Art abzugeben oder wenden Sie sich an den Händler, von dem das Produkt erworben wurde. Gemäß den lokalen Bestimmungen gewährleisten diese Stellen, dass das Gerät auf eine Art und Weise recycelt wird, die keine Gefährdung für die Umwelt darstellt.

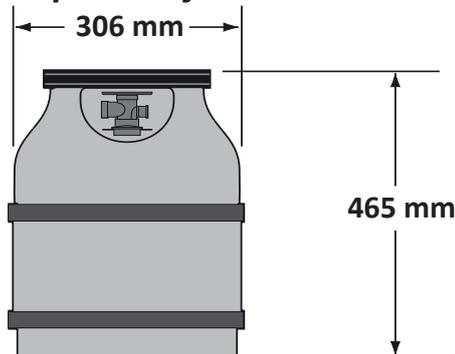
## Gasflaschen

Es dürfen nur Gasflaschen benutzt werden, die die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen erfüllen. **Für einen optimalen Betrieb sollte Propangas verwendet werden.** Die Mindestflaschengröße bei Butan ist 13 kg, bei Propan 6 kg. Die Flasche muss eine für den Betrieb ausreichende Gasmenge liefern können. Im Zweifelsfall wird der Gaslieferant mit Informationen helfen.

- Das Ventil der Gasflasche ist vorsichtig zu behandeln.
- Eine Flasche, die die gesetzlichen Bestimmungen nicht erfüllt, darf nicht angeschlossen werden. Nur an das Gerät angeschlossene Gasflaschen im Schrank oder in der Nähe des Geräts aufbewahren. Schrankkonstruktionen müssen den Vorgaben im Abschnitt „EINBAUSCHRÄNKE FÜR GASFLASCHEN“ entsprechen. Nur angeschlossene Gasflaschen dürfen in der Einfassung oder nahe am Gerät stehen. Reserveflaschen dürfen nicht in der Nähe eines betriebenen Geräts gelagert werden. Gasflaschen dürfen weder großer Hitze noch dem direkten Sonnenlicht ausgesetzt werden.

**FLASCHENANSCHLUSS:** Es ist sicherzustellen, dass der Gasreglerschlauch knickfrei ist. Kappe oder Stöpsel vom Flaschenventil entfernen. Regler an das Flaschenventil anschließen. *Vor der Benutzung des Grills alle Verbindungen auf Leckagen überprüfen.* Ein Leckagetest muss jährlich, nach jedem Anschließen einer Flasche und nach Auswechseln eines Gasbauteils durchgeführt werden.

### Beispiel Gasflasche



## Gasschlauch

**WARNUNG!** Der Gasgrill muss von einem lizenzierten Gasinstallateur installiert werden. Keine Schlauchverbindungen zum Anschluss des Gasgrill an die Gaszufuhr verwenden, außer um den Druckregler der Gasflasche an das Rohrsystem anzuschließen. Die erhöhte Temperatur im Schrank kann zum Schmelzen des Schlauchs führen. Den Gasgrill mit der mitgelieferten flexiblen Metallverbindung an die zulässigen steifen Rohrverbindungen, zulässigen Kupferrohre oder zulässigen Flex-Metallverbindungen anschließen. Sicherstellen, dass die Installation allen regional und überregional geltenden Installationsvorschriften entspricht. **Vor Inbetriebnahme des Gasgrills die gesamte Gasinstallation auf Gaslecks prüfen. Vollständige Anweisungen zur Montage des Grills entnehmen Sie bitte der Bedienungsanleitung.**

- Gehören Schlauch und Regler nicht zum Lieferumfang, dürfen nur solche Schläuche und Regler verwendet werden, die die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen erfüllen.
- Gerät nicht an eine permanente Gasversorgung anschließen.
- Der Schlauch darf nicht mit Fett oder sonstigen heißen Flüssigkeiten oder Bauteilen des Geräts in Berührung kommen.
- Schlauch regelmäßig überprüfen. Ein Schlauch, der Risse oder Schmelzstellen aufweist oder abgenutzt ist, muss vor der nächsten Benutzung des Geräts ersetzt werden.
- Es wird eine Schlauchlänge von 0,9 m empfohlen. Der Schlauch darf nicht länger als 1,5 m sein.
- Beim Anschließen ist darauf zu achten, dass der Schlauch knickfrei und nicht verdreht ist.
- Der Schlauch ist vor dem aufgedruckten Ablaufdatum auszuwechseln.



# Regler

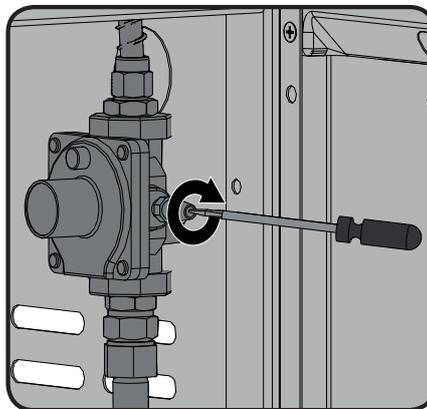
In der folgenden Tabelle sind die Anschlusswerte des Geräts aufgeführt.

Brenner	Düsengröße		Grob)Leistung(Insgesamt)		Gasverbrauch (Insgesamt)	
	I	II	I	II	I	II
Haupt	#60	1.45mm	16.0 kW	14.0 kW	1164 g/hr	1332 L/hr
Hinten	1.25mm	#50	5.7 kW	5.0 kW	415 g/hr	476 L/hr

Zugelassene Gase / Druck - Die Werte Ihres Geräts stehen auf dem Typenschild.

Gaskategorie	<sup>1</sup> 3B/P(30)	<sup>1</sup> 3+(28-30/37)	<sup>1</sup> 3B/P(37)	<sup>1</sup> 3B/P(50)	<sup>1</sup> 2H	<sup>1</sup> 2E	<sup>1</sup> 2E+	<sup>1</sup> 2L
Düsengröße (siehe oben)	I	I	I	I	II	II	II	II
Gasdruck	Butan und Propane bei 30mbar	Butan 28-30mbar Propane 37mbar	Butan und Propane bei 37mbar	Butan und Propane bei 50mbar	G20 bei 20mbar	G20 bei 20/25 mbar	G20/G25 bei 20/25 mbar	G25 bei 25mbar
Länder	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	PL	AT, CH, DE, SK	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, LU, PL	BE,FR	NL

Nehmen Sie keinerlei Änderungen am Druckregler vor. Nur Druckregler verwenden, die den in der vorstehenden Tabelle angegebenen Druck bereitstellen. Der Grill ist mit einem internen Druckregler ausgestattet. Der interne Druckregler hat einen Auslassdruck von 24,5 mbar für Propan-/Butangas und 18,5 mbar für Erdgas und erfordert keine Modifizierung oder Anpassung. Ersetzen Sie den Druckregler nur mit vom Hersteller vorgegebenen Modellen.



Diese Einheit ist mit einem internen Druckregler ausgestattet, der den Gasdruck stabilisiert und die Grilleistung verbessert. Dieser Druckregler ist nicht anpassbar. An der Seite des Druckreglers befindet sich ein Druckhahn. Dieser kann von einem entsprechend ausgebildeten Kundendiensttechniker dazu verwendet werden, die Funktion des Druckreglers zu überprüfen. Die Schraube mit dem Druckhahn muss stets fest angezogen sein, außer bei der Durchführung eines Drucktests am Druckregler (nur durch entsprechend geschulten Servicetechniker).

# Anweisungen für den Gasanschluss



**WARNUNG!** Dieses Grillgerät ist ausschließlich mit nicht brennbaren Schrankkonstruktionen zu verwenden und die Installation und Wartung darf nur von einem zugelassenen Installateur unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

**WARNUNG!** Für die Schrankrahmen, Schränke und Arbeitsflächen ausschließlich nicht brennbare Materialien verwenden.

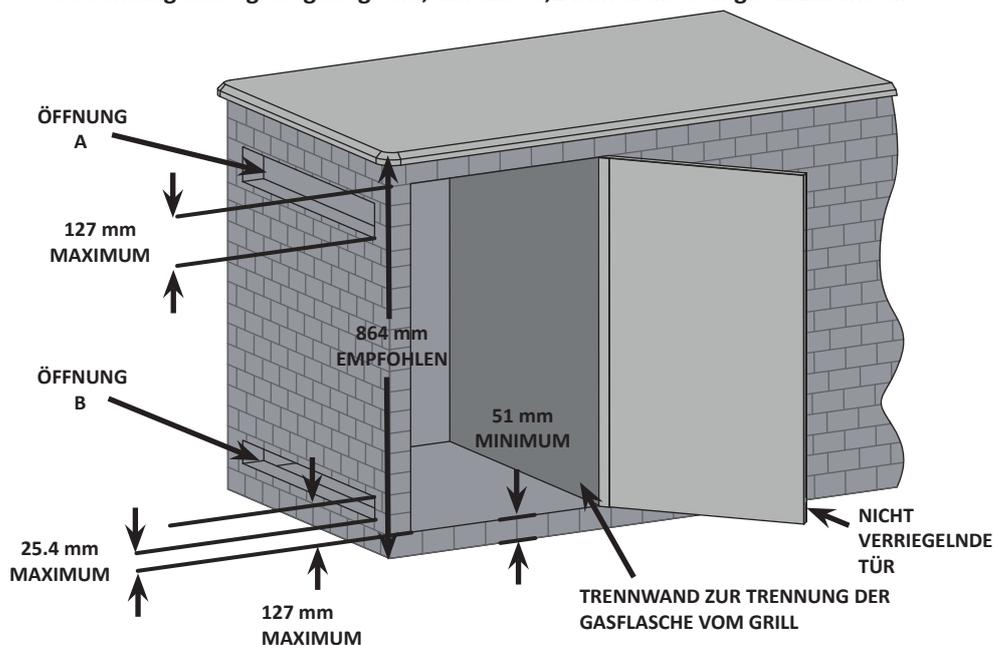
**WARNUNG!** Der Gasdruck am Grillgerät muss dem am Gerät befindlichen Leistungsschild entsprechen. Falls der Gasdruck an der Gaszufuhr größer ist, als angegeben, muss ein Druckregler installiert werden.

**PROPANGASANSCHLUSS FÜR EINBAUGERÄT:** Der Installateur ist für die Rohrverbindung bis zum Gasgrill verantwortlich und die Rohrverbindungen müssen gemäß der Installationsanweisungen und -abbildungen für die Einbauversion ausgeführt werden. Eine flexible Metallverbindung zur einfachen Installation des Geräts liegt bei. Die flexible Metallverbindung an der Überwurfmutter am Verteiler anzuschließen. Das andere Ende der Metallverbindung am Gasrohr anschließen. Sicherstellen, dass das Verbindungsstück nicht durch Wand, Boden, Decke oder Trennwände verlegt wird und vor Beschädigung geschützt ist. Keine Schlauchverbindungen zum Anschluss des Geräts verwenden, außer um den Druckregler der Gasflasche an das Rohrsystem anzuschließen. Der Anschluss muss mit steifen Rohrverbindungen, Kupferrohr oder einer zulässigen Flex-Metallverbindung erfolgen, die regionalen und überregionalen Installationsvorschriften entsprechen. Sicherstellen, dass die Installation allen regional und überregional geltenden Installationsvorschriften entspricht. Basierend auf der Länge der Rohrleitung muss die Gaszufuhrleitung ausreichend dimensioniert sein, um die auf dem Leistungsschild vorgegebene Leistungsaufnahme (kW) zu erfüllen. Bei Anschluss eines Seitenbrenners eine getrennte Leitung zur Seitenbrennereinheit abzweigen und am angegebenen Ort in die Öffnung für den Seitenbrenner einführen. Falls ein Propangaszylinder im Schrank aufbewahrt werden soll, muss der Gasflaschenschrank gemäß lokalen Vorschriften belüftet sein und es darf keine Verbindung mit der Montageöffnung oder dem Schrank für den Gasgrill bestehen. Propangasflaschen dürfen nicht unterhalb des Gasgrills gelagert werden.

**EINBAUSCHRÄNKE FÜR GASFLASCHEN:** Einbauschränke für Gasflaschen, die die Gasflasche vollständig einschließen, müssen die folgenden beiden Bedingungen erfüllen:

1. Mindestens ein unverbautes Lüftungsloch an der freien Schrankaußenseite, das sich innerhalb 127 mm von der Schrankoberseite befinden muss. Die Öffnung muss eine freie Fläche von über 130 cm<sup>2</sup> für Gasflaschen bis zu 9 kg und 195 cm<sup>2</sup> für Gasflaschen größer als 9 kg aufweisen.
2. Mindestens ein unverbautes Lüftungsloch an der freien Schrankaußenseite, das sich innerhalb 25,4 mm vom Bodenniveau befinden muss. Die Öffnung muss eine freie Fläche von über 65 cm<sup>2</sup> für Gasflaschen bis zu 9 kg und 100 cm<sup>2</sup> für Gasflaschen größer als 9 kg aufweisen. Die Oberkante darf sich nicht weiter als 127 mm über Bodenniveau befinden.

Jede Öffnung muss groß genug sein, um eine 3,2 mm dicke Stange einzuführen.



GASFLASCHENGRÖSSE	ÖFFNUNG A FLÄCHE	ÖFFNUNG B FLÄCHE
BIS ZU 9 KG	130 cm <sup>2</sup>	65 cm <sup>2</sup>
GRÖSSER ALS 9 KG	195 cm <sup>2</sup>	100 cm <sup>2</sup>



### **WARNUNG!**

- Das Gasflaschenventil muss für Handbedienung problemlos zugänglich sein. Eine Schranktür kann installiert werden, um problemlosen Zugang zum Gasflaschenventil zu ermöglichen, es muss jedoch sichergestellt sein, dass die Tür nicht verriegelbar und ohne Werkzeuge zu öffnen ist.
- Der Gasflaschenschrank muss die Gasflasche effektiv vom Brennerabteil trennen und Schutz bieten vor Strahlung, Flammen und Fremdstoffen, beispielsweise heißen Bratensäften. Der Schrank darf sich nicht direkt unter dem Grill befinden.
- Zwischen dem Boden des Propangasflaschenschanks und Bodenniveau muss ein Mindestabstand von 51 mm eingehalten werden.
- Die Schrankkonstruktion muss sicherstellen, dass die Propangasflasche an- und abgenommen werden kann und dass die Verbindungen außerhalb des Schanks inspiziert und getestet werden können. Alle Verbindungen, die bei der Gasflascheninstallation im Schrank beeinträchtigt werden könnten, müssen an der Schrankinnenseite für Testzwecke zugänglich sein.

**ERDGASANSCHLUSS FÜR EINBAUGERÄT:** Der Installateur ist für die Rohrverbindung bis zum Gasgrill verantwortlich und die Rohrverbindungen müssen gemäß der Installationsanweisungen und -abbildungen für die Einbauversion ausgeführt werden. Eine flexible Metallverbindung zur einfachen Installation des Geräts liegt bei. Diese Metallverbindung an der Überwurfmutter am Verteilerende anschließen. Das andere Ende der Metallverbindung am Gasrohr anschließen. Sicherstellen, dass das Verbindungsstück nicht durch Wand, Boden, Decke oder Trennwände verlegt wird und vor Beschädigung geschützt ist. Für den Anschluss des Geräts keine Schläuche verwenden. Der Anschluss muss mit steifen Rohrverbindungen, Kupferrohr oder einer zulässigen Flex-Metallverbindung erfolgen, die regionalen und überregionalen Installationsvorschriften entsprechen. Sicherstellen, dass die Installation allen regional und überregional geltenden Installationsvorschriften entspricht. Basierend auf der Länge der Rohrleitung muss die Gaszufuhrleitung ausreichend dimensioniert sein, um die auf dem Leistungsschild vorgegebene Leistungsaufnahme (kW) zu erfüllen. Bei Anschluss eines Seitenbrenners eine getrennte Leitung zur Seitenbrennereinheit abzweigen und am angegebenen Ort in die Öffnung für den Seitenbrenner einführen.



**WARNUNG!** Einbaugeräte werden mit einem Fett-Auffangbehälter geliefert, der nur eine minimale Menge an Fett aufnehmen kann. Zur Vermeidung von Fettbränden muss der Fett-Auffangbehälter nach jeder Verwendung gereinigt werden.



**WARNUNG!** Zur Installation von Gasverbindungen muss problemloser Zugang zum Schrank gewährleistet sein.



**WARNUNG!** Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen. Nichtbefolgung dieser Anweisungen kann zu Bränden mit schweren Verletzungen oder Tod führen. Vor Inbetriebnahme des Grills die gesamte Installation auf Gaslecks prüfen.

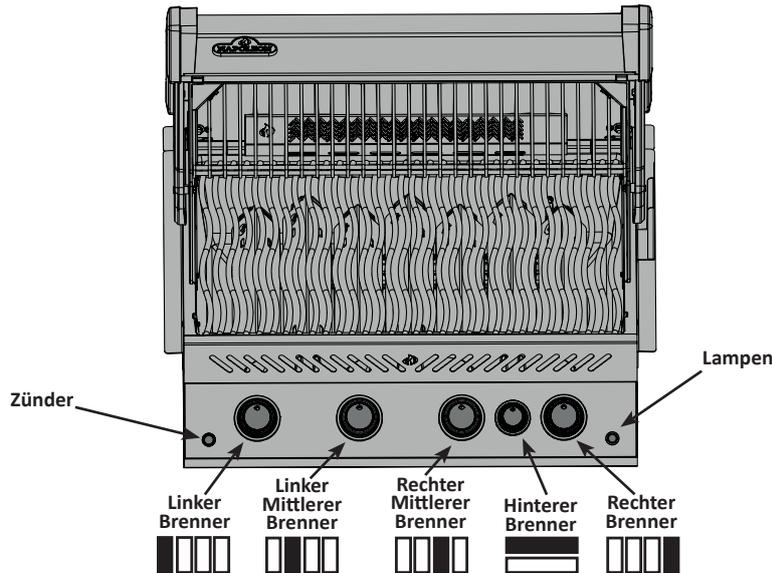
### **Elektrische Schutzmaßnahmen**



**WARNUNG!** Nichtbefolgung dieser Anweisungen kann zu Sachschäden, Körperverletzung oder Tod führen.

- 230 - 240V / AC - 50HZ - 1.2A.
- Um sich vor Stromschlag zu schützen, tauchen Sie das Kabel oder die Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie den Netzstecker heraus, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie den Grill reinigen. Lassen das Gerät erst abkühlen, bevor Sie Teile aufsetzen oder abnehmen.
- Verwenden Sie einen Gasgrill für den Außengebrauch nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät nicht richtig funktionierte oder auf irgendeine Art und Weise beschädigt wurde. Setzen Sie sich zu Reparaturzwecken mit dem Hersteller in Verbindung.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller oder dessen Kundendienst oder von ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht vom Rand eines Tisches herunter hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Benutzen Sie einen Gasgrill für den Außengebrauch ausschließlich für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Zum Anschließen an die Stromversorgung stecken Sie den Stecker zunächst in das Grillgerät für den Außengebrauch und schließen Sie dann das Gerät an die Steckdose an.
- Schließen Sie dieses Gasgrillgerät für den Außengebrauch nur an einen Stromkreis mit GFI-Schutz (Ground Fault Interrupt = Unterbrechung bei Erdschluß) an.
- Entfernen Sie niemals den Erdungsstecker und verwenden Sie das Gerät nicht mit einem 2-Stift-Adapter.
- Verwenden Sie ausschließlich Verlängerungskabel mit einem 3-Stift-Erdungsstecker, die für die entsprechende Geräteleistung und für die Verwendung im Freien geeignet und entsprechend gekennzeichnet ist.

# Zündanleitung



**ACHTUNG!** Haube öffnen.

Ausschaltstellung

**ACHTUNG!** Stellen Sie sicher, dass alle Brenner-Bedienelemente auf „OFF“ (Aus) gestellt sind, und öffnen Sie das Gasventil an der Gasquelle.



Anzünden des Hauptbrenners	Anzünden des rückseitigen Brenners (Rotisseriebrenner)	Anzünden der Seitenbrenner (Falls vorhanden)
1. Haube öffnen.	1. Haube öffnen.	1. Haube des Seitenbrenners öffnen.
2. Beliebiges Hauptbrenner-Bedienelement drücken und langsam auf Stufe „HI“ (Hohe Flamme) drehen. Hierdurch wird die Pilotflamme gezündet, welche wiederum den ausgewählten Brenner entzündet. Nach Zünden der Pilotflamme das Bedienelement weiterhin gedrückt halten, bis der Brenner entzündet ist. Lassen Sie das Bedienelement los, wenn das Gas brennt.	2. Warmhalterost abnehmen.	2. Seitenbrenner-Bedienelement drücken und langsam auf Stufe „HI“ (Hohe Flamme) drehen.
3. Wenn der Pilot nicht zündet, das Bedienelement <b>SOFORT</b> wieder auf „OFF“ (Aus) stellen und Schritt 2 mehrmals wiederholen.	3. Rückseitigen -Bedienelement drücken und langsam auf Stufe „HI“ (Hohe Flamme) drehen.	3. Zündknopf drücken und gedrückt halten, bis Brenner zündet; oder mit Streichholz anzünden
4. Falls Pilot und Brenner nicht innerhalb von 5 SEKUNDEN zünden, das Bedienelement auf „OFF“ stellen und 5 Minuten warten, damit sich unverbranntes Gas verflüchtigen kann. Danach die Schritte 2 und 3 wiederholen oder den Brenner mit einem Streichholz entzünden.	4. Zündknopf drücken und gedrückt halten, bis Brenner zündet; oder mit Streichholz anzünden	4. Falls der Brenner nicht innerhalb von 5 SEKUNDEN zündet, das Bedienelement auf „OFF“ stellen und 5 Minuten warten, damit sich unverbranntes Gas verflüchtigen kann. Danach die Schritte 2 und 3 wiederholen oder den Brenner mit einem Streichholz entzünden.
5. Falls der Grill mit einem Streichholz angezündet wird, klemmen Sie das Streichholz in den mitgelieferten Streichholzhalter ein. Das brennende Streichholz nach unten halten, durch den Grill und die Glühplatte führen und dabei das entsprechende Brennerventil auf hohe Flamme drehen.	5. Falls der Brenner nicht innerhalb von 5 SEKUNDEN zündet, das Bedienelement auf „OFF“ stellen und 5 Minuten warten, damit sich unverbranntes Gas verflüchtigen kann. Danach die Schritte 3 und 4 wiederholen oder den Brenner mit einem Streichholz entzünden.	



**ACHTUNG!** Der hintere Brenner darf nicht zusammen mit dem Hauptbrenner benutzt werden.

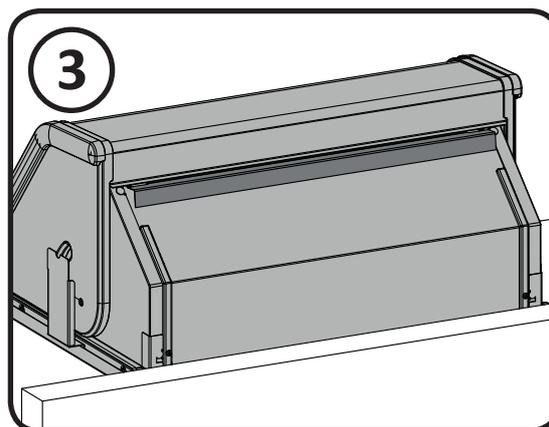
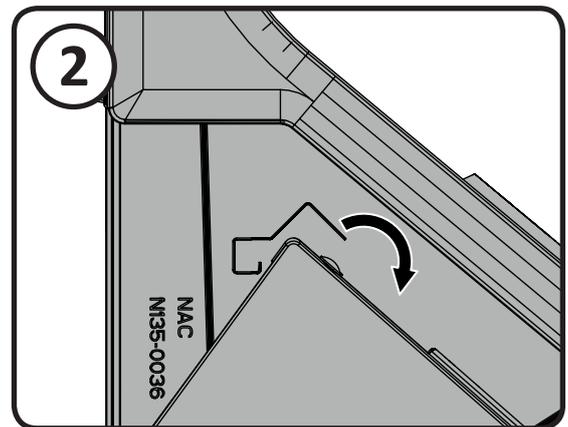
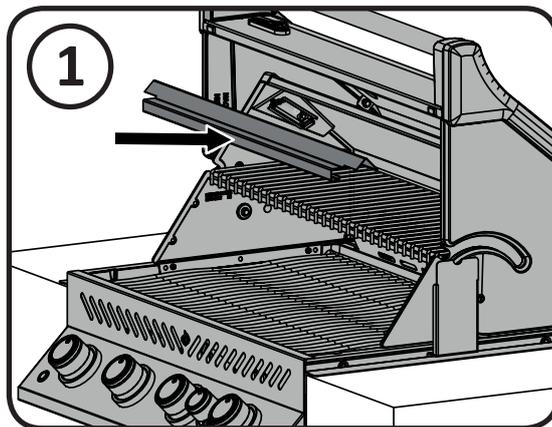
# Grillanleitung

Beim allerersten Erhitzen gibt der Gasgrill einen leichten Geruch ab. Der Geruch wird durch das „Einbrennen“ der Innenlacke und Verdunsten der Schmiermittel aus der Fertigung verursacht, ist ganz normal und tritt später nicht mehr auf. Vor der ersten Benutzung sollten Sie darum die Hauptbrenner etwa eine halbe Stunde mit größter Hitze brennen lassen. Vor dem Grillen von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder mageres Schweinefleisch ist es am besten, die Roste vor dem Vorwärmen zu ölen, damit das Fleisch nicht anklebt. Beim Grillen von sehr fettem Fleisch kann es zum Aufflammen kommen. Um Aufflammen zu verhindern, können Sie Fett abschneiden oder mit niedrigerer Temperatur grillen. Wenn es zum Aufflammen kommt, legen Sie das Fleisch von der Flamme weg zur Seite und stellen die Temperatur herunter. Lassen Sie die Haube offen. Eine detaillierte Anleitung finden Sie in Napoleons Grill-Kochbuch.

Stellen Sie den Grill nicht an einem windigen Standort auf. Starker Wind beeinträchtigt die Leistung des Gasgrills. Bei extremem Wind gegen die Rückseite des Grills kann Hitze über das Bedienungspanel entweichen. Dies kann die Bedienelemente stark erhitzen (Vorsicht bei Berührung) und zu deren Verformung führen.

Napoleon bietet die unten abgebildeten Wind-Abweiser an. Montieren Sie diese, um entsprechendes Erhitzen zu vermeiden.

**HINWEIS!** Napoleon übernimmt keine Haftung für zu starkes Befeuern oder Hitzeausstöße aufgrund von Umwelteinflüssen wie starkem Wind oder unsachgemäßer Belüftung.



**Grillen Mit Den Hauptbrennern:** Vor dem Anbraten von Grillgut wird 10 Minuten Vorwärmen empfohlen. Dafür werden alle Hauptbrenner auf die höchste Stufe gestellt und die Haube geschlossen. Kurz zu grillende Nahrungsmittel wie Fisch und Gemüse können bei offener Haube gegrillt werden. Beim Grillen bei geschlossener Haube ist die Temperatur gleichmäßiger und höher, sodass die Grillzeit kürzer ist und das Fleisch gleichmäßiger gegrillt wird. Benötigt ein Grillgut länger als 30 Minuten, wie z. B. ein Braten, so kann es indirekt gekocht werden (Braten neben den gezündeten Brenner stellen). Vor dem Grillen von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder mageres Schweinefleisch ist es am besten, die Roste vor dem Vorwärmen zu ölen, damit das Fleisch nicht anklebt. Beim Grillen von sehr fettem Fleisch kann es zum Aufflammen kommen. Um Aufflammen zu verhindern, können Sie Fett abschneiden oder mit niedrigerer Temperatur grillen. Wenn es zum Aufflammen kommt, legen Sie das Fleisch von der Flamme weg zur Seite und stellen die Temperatur herunter. Lassen Sie die Haube offen. Eine detaillierte Anleitung finden Sie in Napoleons Grill-Kochbuch.

**Direktes Garen:** Grillgut direkt über der Wärmequelle auf den Grill legen. Diese Methode wird üblicherweise zum Braten von Speisen verwendet, die keine langen Kochzeiten erfordern - Hamburger, Steaks, Geflügelstücke, Gemüse usw. Das Grillgut wird zunächst scharf angebraten, um Säfte und Aromen im Grillgut „einzusiegeln“. Anschließend wird die Temperatur verringert, um das Gericht punktgenau fertig zu garen.

**Indirektes Garen:** Hierbei kann nur einer oder auch mehrere Brenner verwendet werden. Grillgut über einem nicht gezündeten Brenner auf den Grill legen. Die Wärme zirkuliert um das Grillgut und sorgt so für langsames und gleichmäßiges Garen. Diese Kochmethode ist vergleichbar mit dem Garen im Backofen und wird üblicherweise für größere Fleischstücke wie Braten, ganze Hähnchen oder Pute verwendet. Sie eignet sich aber auch für die Zubereitung von Grillgut, das leicht zum Aufflammen führen kann. Aufgrund der niedrigeren Temperaturen und längeren Kochzeiten ist dies die zuverlässigste Garmethode zum Grillen zarter und saftiger Fleischstücke.

**Verwendung Des Rückseitigen Brenners:** (Falls vorhanden) Warmhalterost vor dem Betrieb entfernen, die extreme Hitze schadet dem Warmhalterost. Grillroste sollten ebenfalls entfernt werden, falls sie die Verwendung des rehspeißes behindern. Der rückseitige Brenner ist für den Einsatz mit dem Drehspeiß-Set konzipiert, dass über Ihren Napoleon-Händler bezogen werden kann. Siehe Anweisungen für die Montage des Drehspeiß-Sets. Zur Verwendung des Gegengewichts den Drehspeißmotor vom Gasgrill entfernen. Den Speiß mit dem Grillgut in die beiden Einhängevorrichtungen an der Innenseite des Grills einlegen. Das Fleischstück wird naturgemäß mit der schwereren Seite nach unten hängen. Arm und Gewicht des Gegengewichts anziehen, bis der Arm nach oben zeigt. Das Gegengewicht nach innen oder außen verschieben, bis das Gewicht auf dem Speiß gleichmäßig verteilt ist und dann festdrehen. Den Motor wieder aufsetzen und mit dem Grillen beginnen. Einen Auffangbehälter unter dem Grillgut platzieren. Der aufgefangene Bratensaft kann zum Bepinseln des Fleisches oder zur Herstellung einer köstlichen Soße verwendet werden. Falls nötig, zusätzliche Flüssigkeit zum Übergießen oder Bepinseln zufügen. Rückseitigen Brenner zunächst auf hoher Flamme betreiben, bis das Fleisch angebräunt ist und dann die Flamme reduzieren, um das Fleisch fertig zu garen. Auf diese Art wird das Grillgut versiegelt und das Fleisch bleibt zart und saftig. Die Grillhaube stets geschlossen halten, um ein optimales Kochergebnis zu erzielen. Braten und Geflügel erhalten eine knusprigbraune Kruste und das Fleisch bleibt zart und saftig. Beispielsweise benötigt ein Brathuhn mit einem Gewicht von 1,5 kg mit dem Drehspeiß ca. 1½ Stunden (bei mittlerer bis hoher Flamme). Weitere Anweisungen finden Sie im Napoleon-Grillkochbuch mit exklusiven Rezepten für alle Gelegenheiten.



**VORSICHT!** Barbecuesoße und Salz kann korrosiv wirken und schnell zur Korrosion des Grills und einzelner Bauteile führen, wenn keine regelmäßige Reinigung durchgeführt wird.

# Reinigungsanleitung



**VORSICHT!** Beim reinigen sollten Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille getragen werden.

**VORSICHT!** Zum Reinigen müssen die Brenner ausgeschaltet sein. Heiße Flächen nicht ungeschützt berühren. Grill an einen Ort stellen, wo das Reinigungsmittel keinen Schaden anrichten kann (nicht auf die Terrasse oder den Rasen). Kein Teil dieses Gasgrills darf mit Ofenreiniger gesäubert werden. Grillroste oder andere Teile des Gasgrills nicht in einem selbstreinigenden Ofen säubern. Gasgrill regelmäßig reinigen, da Barbecue-Sauce und Salz das Metall angreifen.

**Hinweis:** In chlorid- und sulfidhaltigen Umgebungen kann auch rostfreier Stahl oxidieren oder Flecken aufweisen. Dazu gehören insbesondere Küstenregionen und andere extreme Bedingungen, z. B. die nähere Umgebung von Pools und Whirlpools, die von hoher Wärme und Luftfeuchtigkeit gekennzeichnet ist. Diese Flecken werden manchmal mit Rost verwechselt, aber sie können einfach entfernt und vermieden werden. Reiben Sie alle rostfreien Stahlflächen alle 3 bis 4 Wochen mit Leitungswasser und einem Reinigungsmittel für rostfreien Stahl ab, um die Entstehung von Flecken zu verhindern.

**Roste Und Warmhaltefläche :** lassen sich am besten beim Vorwärmen des Grills mit einer weichen Messingdrahtbürste säubern. Für schwer zu entfernende Flecke Stahlwolle verwenden. Rostfreistahlroste erhalten bei normalem Betrieb des Grills wegen der hohen Temperatur eine permanente Verfärbung.

**Bedienleiste:** Die Bedienleistenbeschriftung wird direkt auf die Edelstahloberfläche gedruckt und bei sachgerechter Pflege bleibt der Aufdruck dunkel und lesbar. Zur Reinigung der Bedienleiste warme Seifenlauge oder Edelstahlreiniger verwenden. Edelstahlreiniger ist bei Ihrem Napoleon-Händler erhältlich. Keine scheuernden Reinigungsmittel zur Reinigung von Edelstahlflächen verwenden. Dies kann vor allem auf der Bedienleiste zum Abrieb der aufgedruckten Beschriftung führen.

**Das Innere Des Gasgrills:** Grillroste entfernen. Gusseiserne Seiten und die Innenseite der Haube mit einer weichen Messingdrahtbürste von losem Schmutz befreien. Anbratplatten mit einem Spachtel oder Schaber abkratzen, und die Asche mit einer Drahtbürste beseitigen. Anbratplatten abnehmen, und die Brenner mit einer Messingdrahtbürste reinigen. Den Schmutz aus dem Inneren des Gasgrills in die Tropfpfanne fegen. Anbratplatten wieder einsetzen und auf richtige Positionierung achten (siehe Zusammenbauanleitung).



**WARNUNG!** Einbaugeräte werden mit einem Fett-Auffangbehälter geliefert, der nur eine minimale Menge an Fett aufnehmen kann. Zur Vermeidung von Fettbränden muss der Fett-Auffangbehälter nach jeder Verwendung gereinigt werden.

**Fett-Auffangbehälter:** Fettansammlungen können zu Bränden führen. Fett-Auffangbehälter nach jedem Gebrauch reinigen, um übermäßige Fettansammlung zu vermeiden. Fett und überschüssige Bratflüssigkeit tropfen zuerst in den Fett-Auffangbehälter unterhalb des Gasgrills. Zur einfacheren Reinigung den Fett-Auffangbehälter aus dem Grill herausziehen. Den Fett-Auffangbehälter nicht mit Alufolie, Sand oder anderen Materialien auslegen, da dies den erwünschten Fettabfluss behindern kann. Fett-Auffangbehälter mit einem Spachtel- oder Schabemesser auskratzen.

**Reinigen Der Aussenseite Des Gasgrills:** Lackierte, Porzellan- oder Rostfreistahlteile nicht mit Scheuermitteln säubern. Die Porzellanemalle ist besonders vorsichtig zu behandeln. Die Emaillebeschichtung ist wie Glas und platzt beim Anschlagen leicht ab. Emaille-Reparaturmaterial ist von Ihrem Napoleon-Händler erhältlich. Außenflächen am besten in handwarmem Zustand mit warmem Seifenwasser reinigen. Rostfreistahl mit einem entsprechenden Reinigungsmittel oder einem nicht scheuernden Reinigungsmittel säubern. Stets in Strukturrichtung wischen. Keine Stahlwolle verwenden, da sie Kratzspuren hinterlässt. Rostfreistahl verfärbt sich unter Hitze goldfarben oder braun. Diese Verfärbung ist normal und beeinträchtigt die Leistung des Grills nicht.

# Wartungs Anleitung

Der Gasgrill sollte jährlich von einem zugelassenen Wartungsdienst überprüft und gewartet werden.

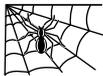
Brennbare Materialien, Benzin und andere brennbare Dämpfe und Flüssigkeiten müssen entfernt vom Gasgrill gelagert werden. Luftwege zur Belüftung und zum Brenner nicht blockieren. Lüftungslöcher des Gasflaschenschanks (an den Grillwagenseiten und der Vorder- und Rückseite des unteren Regalbodens) stets frei von Schmutz und Ablagerungen halten.



**VORSICHT!** Beim Reinigungsanleitung sollten Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille getragen werden.

**VORSICHT!** Gaszufuhr vor den Wartungsarbeiten abstellen und Gerät von der Gaszufuhr trennen. Grill vor dem Warten abkühlen lassen, damit es nicht zu Verbrennungen kommt. Jährlich und nach Auswechseln eines Gasbauteils eine Leckageprüfung durchführen.

**Brenner:** sind aus dickwandigem Rostfreistahl 304 hergestellt. Wegen der extremen Hitze und der Umwelteinflüsse treten trotzdem Korrosionen auf. Korrosion der Oberflächen mit einer Messingdrahtbürste entfernen. Verstopfte Auslässe mit einer geöffneten Heftklammer freimachen. Auslässe dabei nicht vergrößern.

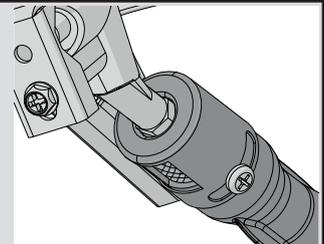


**VORSICHT!** Passen Sie Von Den Spinnen Auf

Spinnen und Insekten werden von Propan- und Erdgasgeruch angelockt. Damit sie im Brenner keine Nester bauen, ist der Lufterlass mit einem Insektengitter versperrt, womit das Problem jedoch nicht 100%ig gelöst ist. Ein Spinnennetz oder Nest verbrennt mit einer weichgelben oder orangefarbenen Flamme, oder es kommt zu einem Feuer (Flammenrückschlag) an der Luftzufuhr unter dem Bedienbrett. Damit das Innere eines Brenners gereinigt werden kann, muss er aus dem Gasgrill ausgebaut werden. Schraube in der Mitte des Brenners lösen. Brenner am hinteren Teil nach oben und herausheben. Innere des Brenners mit einer flexiblen Spezialbürste zum Reinigen von Venturirohren säubern. Den gelösten Schmutz durch den Gaseinlass aus dem Brenner schütteln. Das Insektengitter muss sauber, dicht und frei von Fusseln und sonstigem Schmutz sein. Auch die Ventildüsen müssen sauber sein. Es ist darauf zu achten, dass die Düsen beim Reinigen nicht vergrößert werden. Brenner wieder einbauen. Beim Einbau muss die Düse in den Brenner geführt werden. Brennerabdeckung aufsetzen und Befestigungsschrauben festschrauben.



**ACHTUNG!** Bei der erneuten Installation des gereinigten Brenners unbedingt sicherstellen, dass das Ventil/die Öffnung in das Brennerrohr führt, bevor der Gasgrill angezündet wird. Wenn das Ventil sich nicht innerhalb des Brennerrohrs befindet, kann es zu Brand oder Explosion kommen.



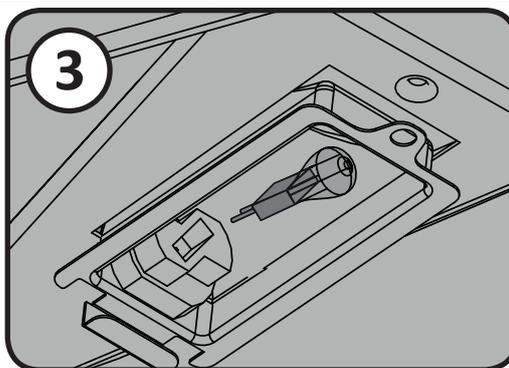
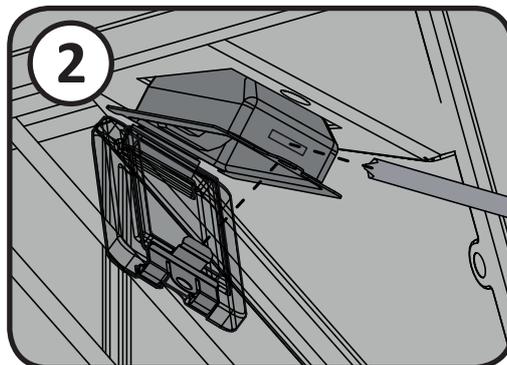
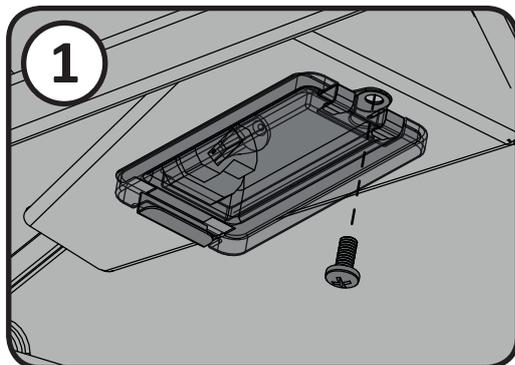
**VORSICHT!** Regulator Schlauch (wenn zutreffend): Scheck auf Abrieb, Schmelzstellen, Einschnitte und Risse untersuchen. Wenn einer dieser Defekte vorliegt, darf der Gasgrill nicht benutzt werden. Schlauch von Ihrem Napoleon-Händler oder einem Fachbetrieb auswechseln lassen.

**Alugussteile:** regelmäßig mit warmem Seifenwasser säubern. Normalerweise rostet Aluminium nicht. Durch die hohen Temperaturen und die Umwelteinflüsse kann es jedoch zu einem Oxidieren der Oberfläche kommen. Dies äußert sich als weiße Flecke auf dem Guss. Gussteile säubern und mit feinem Sandpapier abschmirlgeln. Schmirlgeltaub abwischen, und Gussteile mit temperaturbeständiger Grillfarbe lackieren. Benachbarte Teile abdecken, damit sie nicht mit Farbe besprüht werden. Gemäß Anweisung auf der Farbdose trocknen lassen.



**VORSICHT!** Verwenden Sie beim Wechseln der Halogenlampe in Ihrem Grill stets Schutzhandschuhe.

**Lichter:** Um die Halogenlampe in Ihrem Grill zu ersetzen, müssen Sie zuerst die Glasabdeckung aus der Fassung entfernen. Um das zu tun, entfernen Sie die Philips Schraube, die die Fassung fixiert. Schnippen Sie die Glasabdeckung inklusive Metallteil aus dem Gehäuse und **verhindern Sie eine Berührung der Halogenleuchte mit der bloßen Hand. Das Fett der Haut kann die Lebensdauer der Halogenleuchte verringern.** Ziehen Sie mit Sicherheitshandschuhen die alte Leuchte aus dem Sockel und ersetzen Sie sie durch eine neue Halogenleuchte. Setzen Sie die Abdeckung durch Einrasten wieder ins Gehäuse ein und bringen Sie die Laschen an der Vorderseite wieder in Position.



# Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Geringe Hitze / kleine Flamme auf Stellung „High“.	Bei Propangas – die Anweisungen für das Anzünden wurden nicht befolgt.  Bei Erdgas – Leitung für die Gaszufuhr zu klein.  Bei beiden Gasarten – ungenügendes Vorheizen.	Die Anweisungen für das Anzünden genau befolgen. Alle Gasgrillventile müssen sich in der Stellung „OFF“ (Aus) befinden, wenn das Ventil für die Gaszufuhr geöffnet wird. Die Gaszufuhr langsam öffnen, um Druckausgleich zu ermöglichen. Siehe Anweisungen für das Anzünden.  Rohrgröße muss den Installationsvorschriften entsprechen.  Beide Hauptbrenner einschalten und Grill auf hoher Stufe 10 bis 15 Minuten vorheizen.
Übermäßiges Aufflammen/ ungleichmäßige Hitze.	Flammenschutzsätze nicht ordnungsgemäß installiert.  Ungenügendes Vorheizen.  Übermäßige Ansammlung von Fett und Asche auf den Flammenschutzsätzen und im Fett-Auffangbehälter.	Siehe Montageanweisungen.  Beide Hauptbrenner einschalten und Grill auf hoher Stufe 10 bis 15 Minuten vorheizen.  Flammenschutzsätze und Auffangbehälter regelmäßig reinigen. Auffangbehälter nicht mit Alufolie auslegen. Siehe Anweisungen für das Reinigen des Grills.
Brenner brennt mit gelber Flamme mit wahrnehmbarem Gasgeruch.	Möglicherweise ist der Brenner durch ein Spinnennetz und etwas anderes verschmutzt.	Brenner entfernen und gründlich reinigen. Siehe Anweisungen zu Wartung und Pflege.
Heckbrenner und Seitenbrenner zünden nicht mit dem Zünder, aber mit einem Streichholz.	Leere Batterie / oder nicht ordnungsgemäß installiert.  Elektroden Draht oder Schalter-Klemmdrähte locker.	Durch eine leistungsstarke Batterie ersetzen.  Überprüfen, dass Elektroden Draht sich fest in der Anschlussklemme an der Rückseite des Zünders befindet. Überprüfen Sie, ob die Anschlussdrähte vom Modul zum Zündschalter (soweit vorhanden) fest auf ihre jeweiligen Anschlussklemmen gedrückt werden.
Brenner lässt sich nicht mit dem Zünder zünden, aber mit einem Streichholz.	Jetfire-Auslass ist verschmutzt oder verstopft.	Reinigen Sie den Jetfire-Auslass mit einer weichen Bürste.
„Summender“ Druckregler.	Normales Verhalten an heißen Tagen.	Dies ist kein Defekt. Das Geräusch wird durch interne Vibrationen im Druckregler hervorgerufen und beeinträchtigt weder die Leistung noch die Sicherheit des Gasgrills. „Summende“ Druckregler werden nicht ersetzt.
Brenner entzünden sich nicht gegenseitig.	Verschmutzte oder korrodierte Halter.	Reinigen oder bei Bedarf ersetzen.
Haubeninnenseite sieht aus, als ob „Farbe“ abblättert.	Fettansammlung auf den Innenseiten.	Dies ist kein Defekt. Die Hauben haben ein Porzellan-Finish, das nicht abblättern kann. Das Abblättern wird durch hart gewordenes Fett hervorgerufen, das zu farbähnlichen Splittern trocknet, die abblättern können. Dies kann durch regelmäßiges Reinigen verhindert werden. Siehe Anweisungen für das Reinigen.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Brennerleistung auf Stufe „High“ ist zu niedrig. (Rumpelnde Geräusche und flatternde blaue Flamme an der Brenneroberfläche.)	Zu wenig Gas.  Zufuhrschlauch ist eingeklemmt.  Schmutzige oder verstopfte Öffnung.  Spinnweben oder anderes Material in der Venturidüse.	Kontrollieren Sie den Gasstand in der Propangasflasche.  Zufuhrschlauch falls nötig neu positionieren.  Brennerauslass reinigen.  Venturidüse reinigen.
Der Infrarotbrenner (falls vorhanden) „blitzt auf“ (während des Betriebs macht der Brenner ein lautes „Wusch“-Geräusch, gefolgt von einem kontinuierlichen, schweißbrennerähnlichen Geräusch und hört dann auf zu glühen.)	Keramische Fliesen mit Bratenfett und Ablagerungen überfrachtet. Anschlüsse sind verstopft.  Brenner überhitzt aufgrund unzureichender Belüftung (die Grillfläche ist weitgehend mit Pfannen oder Töpfen abgedeckt).  Risse oder Sprünge in der keramischen Oberfläche.  Dichtung der keramischen Oberfläche ist undicht, oder fehlerhafte Schweißnaht im Brennergehäuse.	Brenner abstellen und für mindestens zwei Minuten abkühlen lassen. Brenner erneut zünden und für mindestens fünf Minuten auf hoher Flamme betreiben, oder bis die keramischen Oberflächen gleichmäßig glühen.  Sicherstellen, dass nicht mehr als 75 % der Grillfläche mit Objekten oder Zubehör zugedeckt ist. Brenner abstellen und für mindestens zwei Minuten abkühlen lassen, dann erneut anzünden.  Brenner abkühlen lassen und sorgfältig auf Risse untersuchen. Falls Sie Risse feststellen sollten, wenden Sie sich an einen autorisierten Napoleon-Händler, um eine Ersatz-Brennereinbaugruppe zu bestellen.  Wenden Sie sich an einen autorisierten Napoleon-Händler, um Informationen zur Bestellung einer Ersatz-Brennereinbaugruppe zu erhalten.
Zündflamme lässt sich nicht anzünden. (falls vorhanden)	Zu wenig Gas.  Verstopfung in der Pilotdüse.  Elektrodendraht locker oder nicht vorhanden.  Schmutzige Pilotelektrode.  Zündflamme ist bereits gezündet.	Nachdem Sie den Zündknopf auf „High“ gestellt haben, warten Sie ca. 20-30 Sekunden bei gedrücktem Zünder, damit Luft aus der Gasversorgungsleitung entweichen kann. Propangasflasche füllen. Während der Ersteinrichtung oder nach einer Neubefüllung des Gasbehälters, empfiehlt es sich, einen der Rohrbrenner zu zünden, bevor der Zündbrenner entzündet wird. Dadurch kann das Gas die Ventile auf der Verteiler schneller erreichen.  Pilotdüse reinigen.  Anschlussdrähte erneuern.  Pilotelektrode reinigen.  Die Zündflamme, vor allem bei erdgasbetriebenen Einheiten, ist sehr schwierig zu erkennen. Halten Sie Ihre Hand 2,5 cm über der Grill-Oberfläche oberhalb des Zündrenners, um die Wärme zu fühlen.

**BEWAHREN SIE IHRE QUITTING ALS KAUFNACHWEIS AUF, UM IHREN GARANTIEANSPRUCH ZU VALIDIEREN.**

## **BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN**

### **GARANTIE-INFORMATIONEN**

MODELL: \_\_\_\_\_

KAUFDATUM: \_\_\_\_\_

SERIENNUMMER: \_\_\_\_\_

### ***(Alle für einen Garantieanspruch benötigten Informationen hier aufzeichnen)***

Bevor Sie sich mit dem Kundenlösungen setzen, besuchen Sie bitte die Napoleon-Website unter [www.napoleongrills.com](http://www.napoleongrills.com), um ausführlichere Informationen zu Reinigung, Wartung und Pflege, Fehlerbehebung und Ersatzteile zu erhalten. Setzen Sie sich direkt mit dem Werk in Verbindung, um Ersatzteile zu bestellen und Garantieansprüche geltend zu machen. Kontaktieren Sie bitte den Importeur Ihres Landes (Kontakt Daten im Lieferumfang Ihres Grills enthalten) für Ersatzteile und Garantieansprüche.

Zur Bearbeitung eines Garantieanspruchs bitte die folgenden Informationen bereithalten:

1. Modell- und Seriennummer des Geräts
2. Teilenummer und –beschreibung
3. Vollständige Beschreibung des Problems („kaputt“ ist nicht ausreichend)
4. Kaufnachweis (Fotokopie der Rechnung)

In manchen Fällen kann der Kundenlösungen die Einsendung der Teile zur Überprüfung im Werk verlangen, bevor Ersatzteile ausgeliefert werden. Die Teile müssen unter Vorauszahlung aller Transportkosten und Angabe der folgenden Informationen an den Kundendienst versandt werden:

1. Modell- und Seriennummer des Geräts
2. Vollständige Beschreibung des Problems („kaputt“ ist nicht ausreichend)
3. Kaufnachweis (Fotokopie der Rechnung)
4. Autorisierungscode für die Rücksendung. Diese erhalten Sie vom Kundendienstmitarbeiter.

Beachten Sie, dass die folgenden Teile nicht unter die Garantie fallen, bevor Sie den Kundenlösungen kontaktieren:

- Transportkosten, Courtage oder Exportzölle
- Arbeitskosten für Aus- und Einbau
- Telefonkosten für Anrufe zur Diagnose eines Problems
- Verfärbungen von Edelstahlteilen
- Teileversagen aufgrund von mangelnder Reinigung und Pflege, oder Verwendung von falschen Reinigungsmitteln (Ofenreiniger)



**ACHTUNG!** Wir empfehlen beim Entpacken des Geräts und bei der Montage Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille zu tragen. Wir unternehmen alle Anstrengungen, den Montageprozess so problemlos und sicher wie möglich zu machen, doch bearbeitete Stahlteile haben üblicherweise scharfe Kanten und Ecken, die zu Schnittverletzungen führen können, wenn sie während der Montage unsachgemäß gehandhabt werden.

**ACHTUNG!** Schmutz vom Bau oder Material vom Gemäuer können auf den Oberflächen der Einbaumodule Schäden verursachen. Wir empfehlen die Komponenten der Outdoorküchen erst nach Fertigstellung eines Baus und nach Reinigung des vorgesehenen Montageortes aufzustellen. Falls die Komponenten vorab eingebaut werden müssen, sollen ungeschützte Oberflächen vor Korrosion bewahrt werden. Alle Oberflächen müssen gereinigt werden nachdem der Einbau erfolgt ist. Verwenden Sie keine zu scharfen Reiniger (wie z.B. Salzsäure, etc.). Der in vielen Gemäuern enthaltene Kalk führt zu Korrosion. Während der Härtezeit (1 – 2 Monate) empfiehlt es sich, Edelstahl-Politur oder Wachs (es kann auch Autowachs verwendet werden) aufzutragen, um die Oberflächen vor den kalkhaltigen Materialien zu schützen.

DE

### Erste Schritte

1. Alle Paneele für den Wagen, Hardware und Grilleinsatz aus dem Karton entnehmen. Haube öffnen und alle darin verpackten Komponenten entnehmen. Anhand der Stückliste sicherstellen, dass alle nötigen Teile vorhanden sind.
2. Zerstören Sie die Verpackung nicht, bevor der Grill vollständig montiert ist und zu Ihrer Zufriedenheit funktioniert.
3. Den Grill an der Stelle montieren, wo er verwendet werden soll. Legen Sie Pappe oder ein Handtuch zurecht, um während der Montage keine Teile zu verlegen oder zu beschädigen.
4. **Die meisten Edelstahl-Komponenten sind mit einer Plastik-Schutzfolie überzogen, die vor dem ersten Gebrauch des Grills entfernt werden muss. An manchen Stellen wurde die Schutzfolie bereits während des Produktionsprozesses entfernt und kann Rückstände hinterlassen haben, die wie Fehler oder Kratzer im Material aussehen. Um diese Rückstände zu entfernen, wischen Sie einfach mit sanftem Druck in Richtung der Maserung des Materials.**
5. Folgen Sie allen Anweisungen in diesem Handbuch in der angegebenen Reihenfolge.
6. Zwei Personen sind erforderlich, um den Grillaufsatz auf den montierten Wagen zu setzen.



Bei Fragen zur Montage oder zum Betrieb des Grills, oder bei beschädigten oder fehlenden Teilen, wenden Sie sich an unseren Kundendienst unter +1-866-820-8686 zwischen 9 Uhr und 15 Uhr Eastern Standard Time.

### ***Erforderliche Werkzeuge für die Montage (Werkzeuge nicht enthalten)***



10 mm

## ABMESSUNGEN DER EINBAUÖFFNUNG

MODELL	ABMESSUNGEN DER ÖFFNUNG			ANMERKUNGEN
	W	D	H	
BIPRO500	781mm	524mm	225mm	
Seitenbrenner	324mm	419mm	114mm	ZUR KORREKTEN ENTLÜFTUNG DER SEITENBRENNER MUSS EINE ÖFFNUNG VON MINDESTENS 32cm <sup>2</sup> VORHANDEN SEIN.

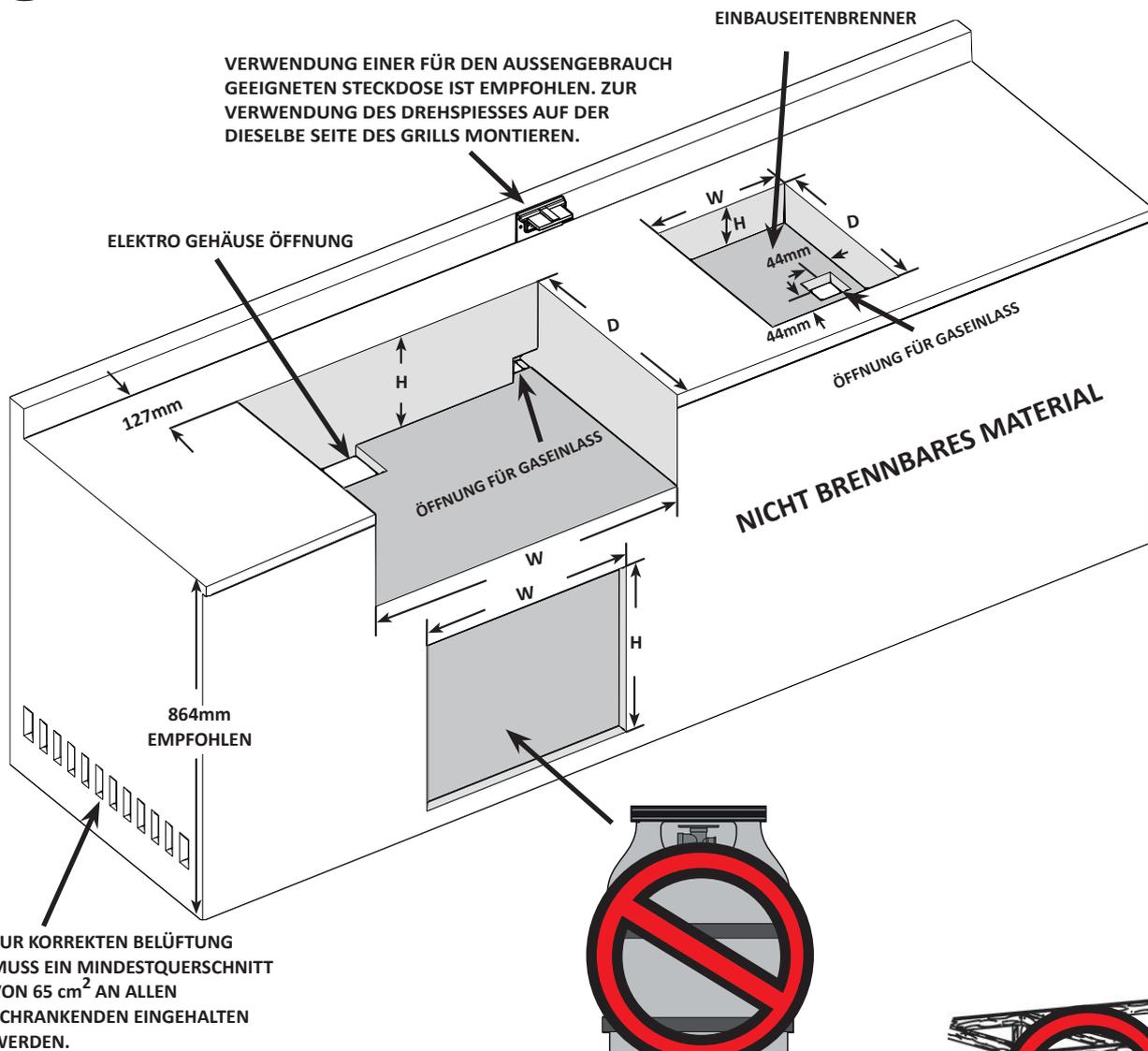


**ACHTUNG!** Dieser Grill darf nur in feuerfeste Materialien montiert werden und soll von einem qualifizierten Fachpersonal je nach regionaler Vorschrift gewartet werden.

**ACHTUNG!** Der Grill darf nur in feuerfeste Materialien (zertifizierte Klasse A nach EN 13501-1 Standard) eingebaut werden.



Hinweis: Zubehörrahmen überlappen die Öffnung an allen vier Seiten um 4 cm.

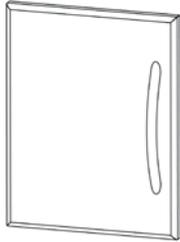
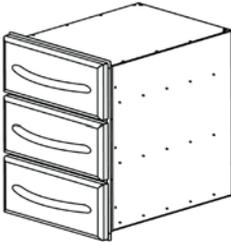
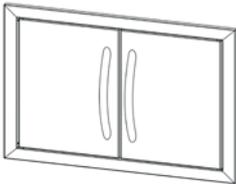
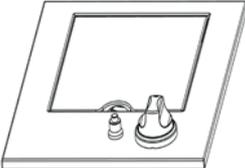


**WARNUNG!** FÜR DIE SCHRANKKRAHMEN, SCHRÄNKE UND ARBEITSFLÄCHEN AUSSCHLIESSLICH NICHT BRENNBARE MATERIALIEN VERWENDEN.



# EINBAUGERÄTZUBEHÖR – ABMESSUNGEN DER EINBAUÖFFNUNG

## ABMESSUNGEN DER ÖFFNUNG

TEILENR.	BESCHREIBUNG	ABBILDUNG	W	H	D
N370-0361	TÜR PF-STIL, EDELSTAHL		432 mm	591 mm	
N370-0359	TÜR PF-STIL, EDELSTAHL, EINFACHSCHUBLADE		438 mm	171 mm	584 mm
N370-0360	TÜR PF-STIL, EDELSTAHL, DREIFACHSCHUBLADE		438mm	578mm	584mm
N370-0502-1 N370-0503-1	DOPPELTÜR, KLEIN <b>DOPPELTÜR, GROSS</b> <b>* RAHMEN TRETEN</b> <b>UM 19 mm AUS DER</b> <b>SCHRANKOBERFLÄCHE</b> <b>HERVOR</b>		718mm 972mm	514mm 514mm	
N370-0504 N370-0505	SEITENBRENNER PROPANGAS SEITENBRENNER ERDGAS		324mm	114mm minimum	419mm

DE

## EINBAUGERÄTZUBEHÖR – MONTAGEANWEISUNGEN FÜR SCHUBLADE

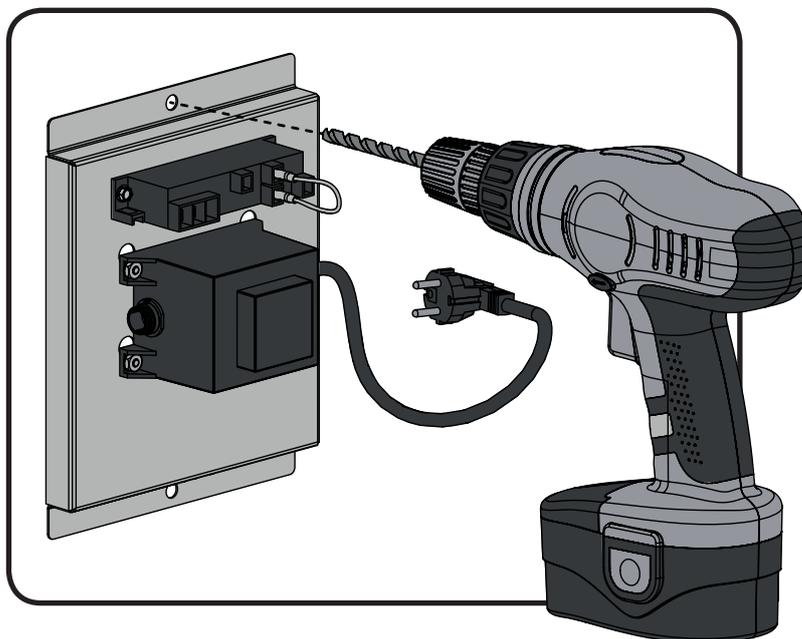
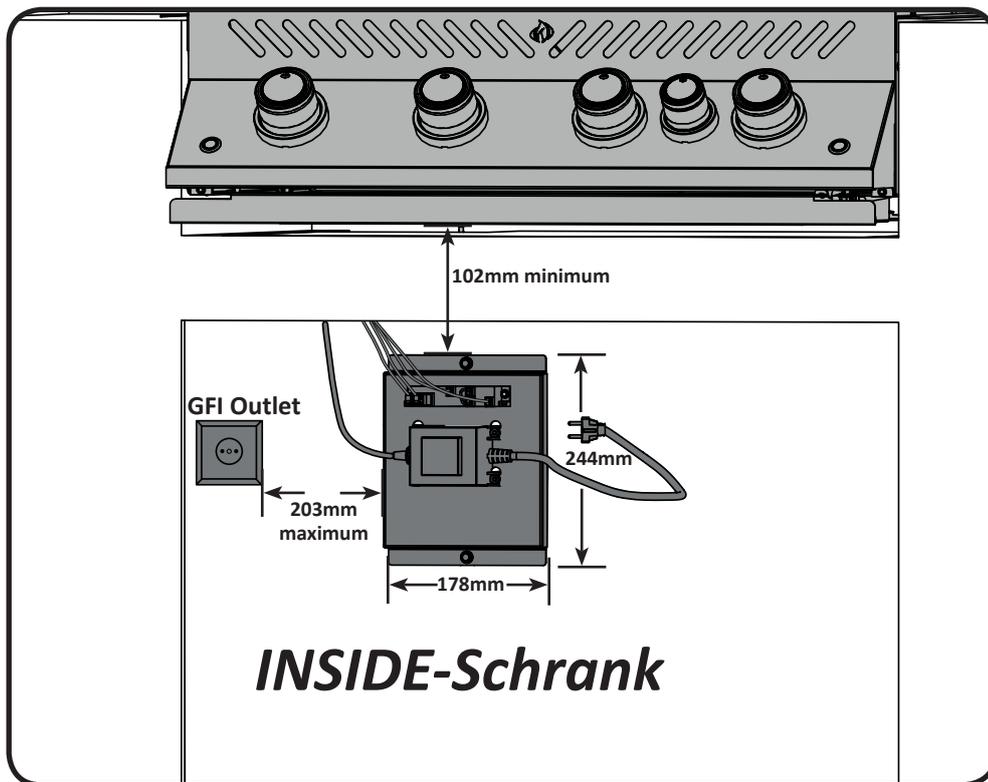
1. Schubladenrahmenbausatz der Verpackung entnehmen.
2. Schubladen vollständig aus dem Schrankgehäuse herausziehen und dann anheben, um sie aus den Gleitschienen zu entfernen.
3. Öffnung mit Unterlegstücken ausgleichen, bis die Schränke schlüssig in die Öffnung eingepasst sind. Sicherstellen, dass sich die Unterlegstücke seitlich auf gleicher Höhe mit den Bohrlöchern für die Schrankbefestigung befinden. Die Unterseite der Öffnung ggf. ebenfalls mit Unterlegstücken ausgleichen, um sicherzustellen, dass der Schrank gleichmäßig ausgerichtet ist.
4. Schrauben erst fest anziehen, wenn der Schrank gleichmäßig ausgerichtet ist. (Befestigungselemente nicht enthalten)
5. Schubladen wieder einsetzen. Hierzu die Rückseite der Schublade mit einer Abwärtsbewegung in die Gleitschiene einrasten lassen. Wenn die Räder in die Gleitschiene eingerastet sind, die Vorderseite der Schublade absenken, bis die Schublade waagrecht steht und dann hineindrücken. Hinweis: Die Laufräder rasten nicht in die Gleitschiene ein, wenn der Schrank mit zu dicken Unterlegstücken montiert wurde. In diesem Fall die Dicke der Unterlegstücke reduzieren.
6. Schutzfilm von allen übrigen Oberflächen entfernen.

## EINBAUGERÄTZUBEHÖR – MONTAGEANWEISUNGEN FÜR TÜR

1. Tür und Rahmen der Verpackung entnehmen.
  - a. Zur Montage von PF-Edelstahltüren die mittlere Vierkantschraube in dem am weitesten von der Tür entfernten Scharnier lösen, um die Tür abzunehmen. Hiermit kann das Scharnier abgelöst werden.
  - b. Zur Montage der Doppeltürsätze N370-0502-1/N370-0503-1, die dem Türsatz beiliegenden Anweisungen beachten.
2. Rahmen mittig in die Öffnung einpassen. Position der Bohrlöcher für die Drehstange oben und unten markieren. Zur Herstellung der Spanlöcher für die Drehstange ein 3/8" (10mm) Bohrstück verwenden. Die Spanlöcher sollten mindestens 13mm tief gebohrt werden. Nach Fertigstellung der Spanlöcher kann der Rahmen wieder mittig in die Öffnung eingepasst werden. Beginnend mit der Scharnierseite, die Abstände zwischen Rahmen und Seitenwand der Öffnung mit Unterlegstücken ausgleichen. Bei Montage von PF-Türen sicherstellen, dass sich die Unterlegstücke dicht am Scharnier befinden. Wenn die Rahmenseitenwand gleichmäßig ausgerichtet ist, mit Schrauben (nicht beiliegend) am Schrank befestigen. Die andere Rahmenseite auf die gleiche Art montieren und sicherstellen, dass der Rahmen waagrecht ist.
3. Mit Ausnahme der konturierten Edelstahldoppeltürsätze sind an der Ober- und Unterseite des Rahmens keine Befestigungselemente erforderlich. Der Rahmen für die konturierten Edelstahldoppeltüren muss in der Mitte an Ober- und Unterseite mit Schrauben befestigt werden.
4. Wenn der Rahmen fest montiert und waagrecht ausgerichtet ist, kann die Tür wieder montiert werden.
5. Schutzfilm von allen übrigen Oberflächen entfernen.

## BIPRO500 EINBAUANWEISUNG

DE



**WARNUNG!** Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Sachschäden, Verletzungen oder zum Tod führen.

Die Elektrosysteme des Grills sind in einer Box vormontiert, die mindestens 102 mm (4“) über dem Boden des Grills befestigt werden muss (wie dargestellt). Befestigen Sie die Elektro-Box an der Innenseite des Grillunterschrankes und vergewissern Sie sich, dass die Belüftungsöffnungen nicht blockiert sind.

Stecken Sie das Netzteil in eine Erdungs-geschützte Steckdose. Entfernen Sie niemals den Erdungsstecker und verwenden Sie nie einen Adapter mit nur zwei Stiften.

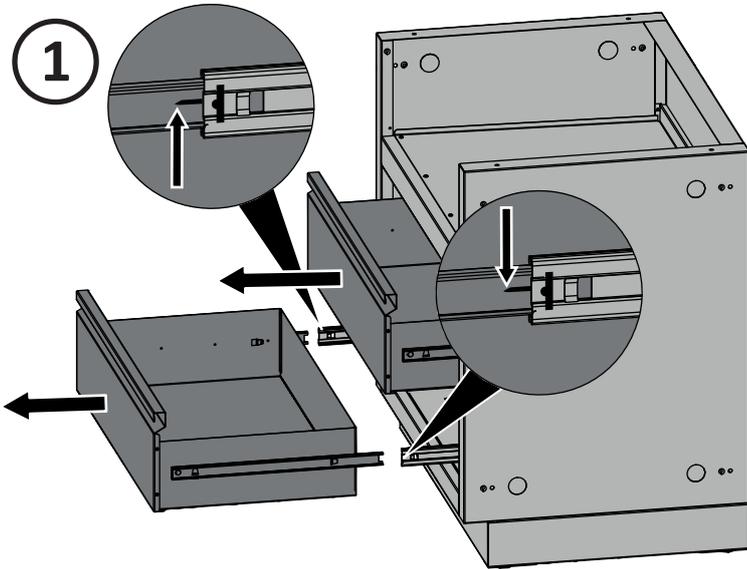


**IM-UGC500**

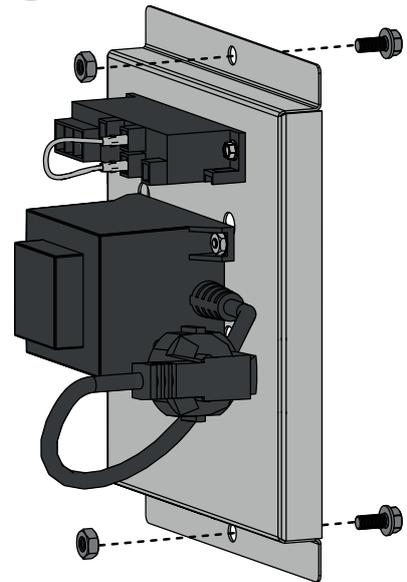


N570-0038 (1/4"-20 X 1/2") N450-0008 (1/4"-20)

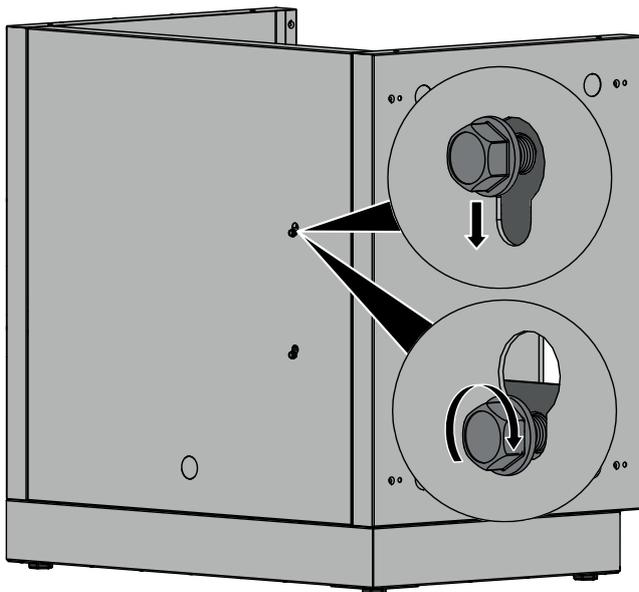
1

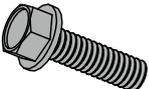


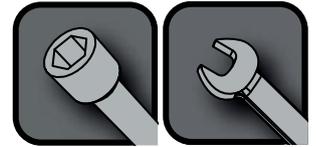
2



3

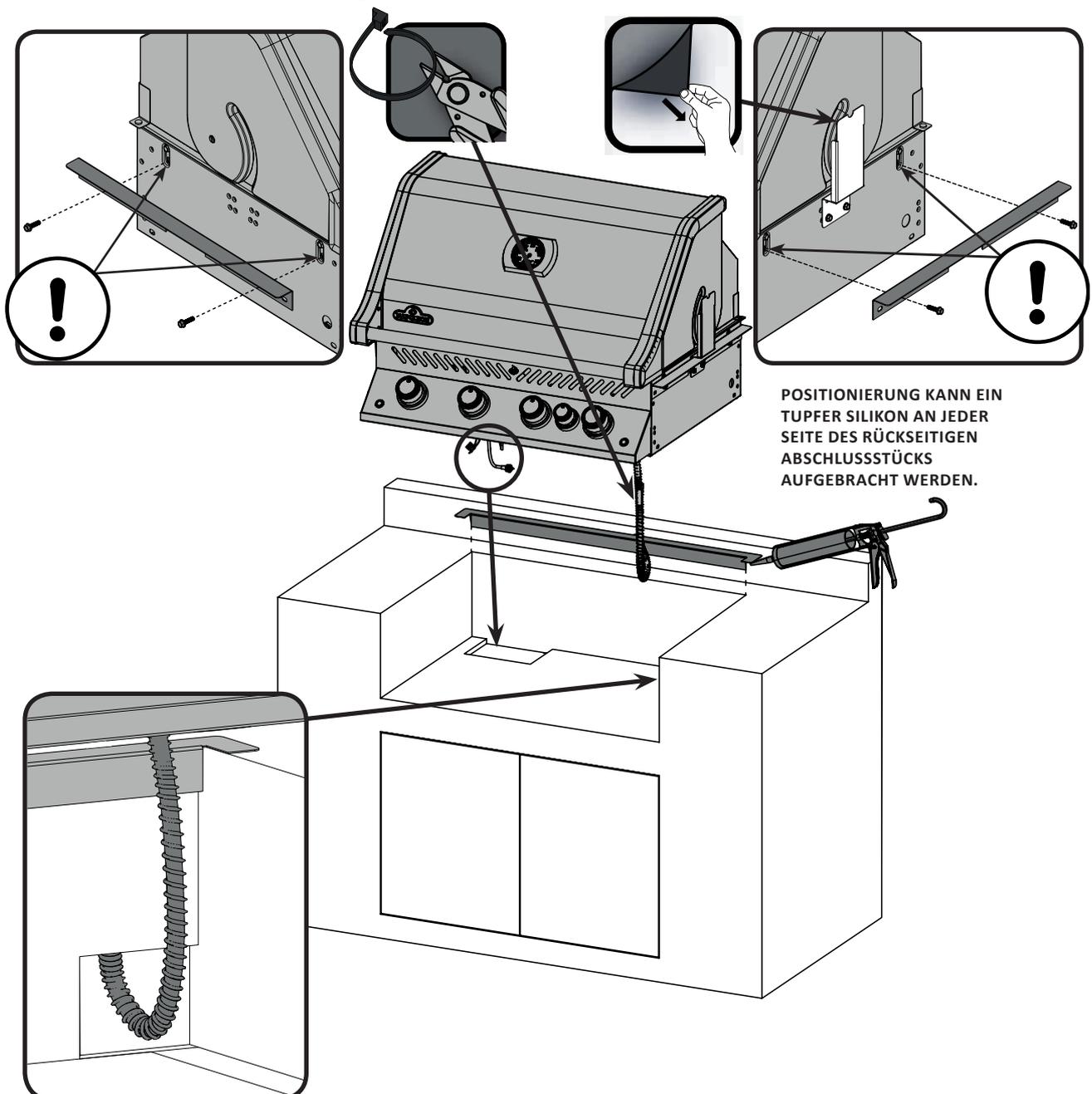


 **x4** (Werkseitig vorinstalliert.)  
N570-0087 (1/4 -20 X 7/8")

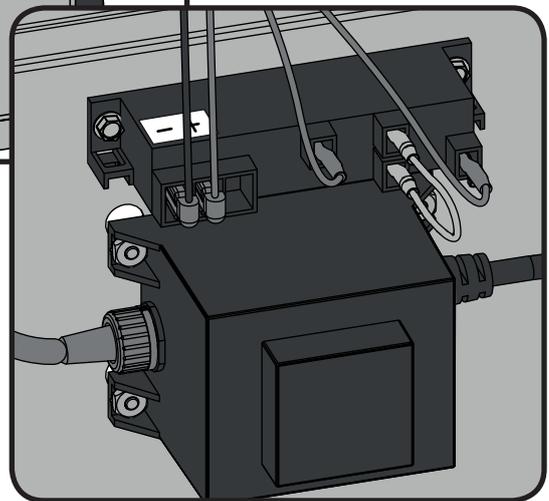
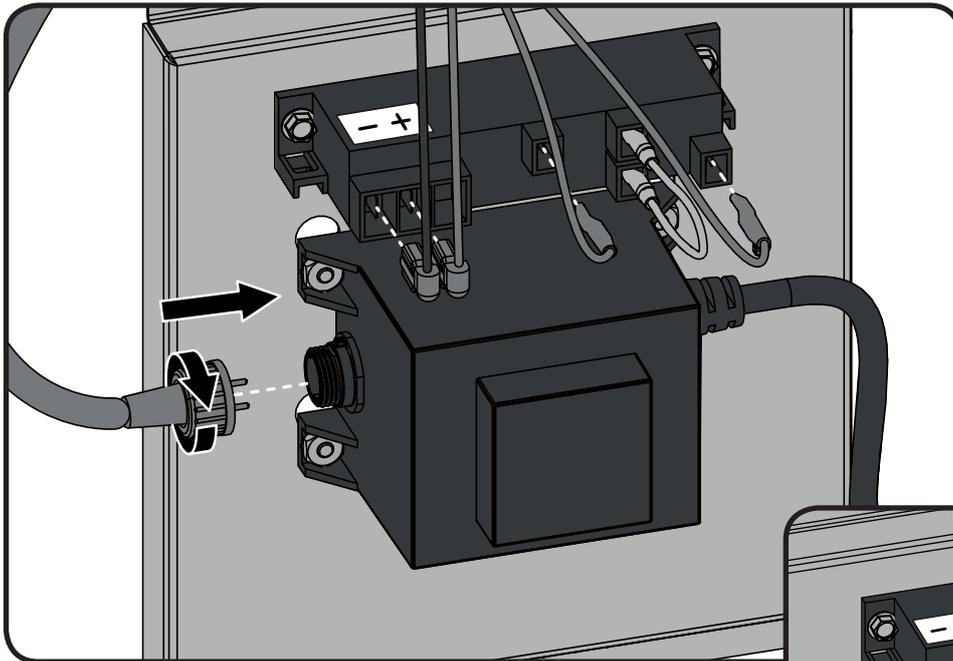


Dieses Grillgerät ist ausschließlich mit NICHT BRENNBAREN Schrankkonstruktionen in Mauerbauweise zu verwenden und die Installation und Wartung darf nur von einem zugelassenen Installateur unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

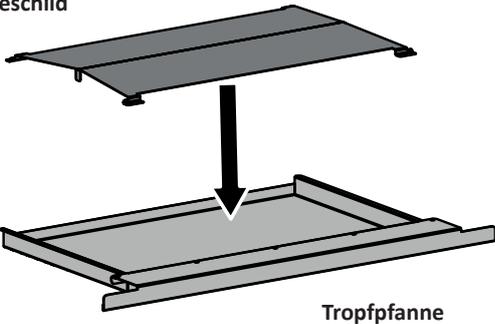
1. Seitliche Befestigungen und Seitenabschlussteile mit den beiliegenden (4) Nr. 1/4- 20 X 7/8" -Schrauben (N570-0087) an beiden Seiten des Grills montieren. Werkseitig vorinstalliert.
2. Rückseitiges Abschlusstück quer über die Rückseite der Öffnung legen. Zur sicheren Positionierung kann ein Tupper Silikon an jeder Seite des rückseitigen Abschlusstücks aufgebracht werden.
3. Das Gerät einpassen, die Flügelstücke an der rückseitigen Verkleidung sollten sich unterhalb der Seitenabschlussteile befinden. Die Flex-Leitung für die Gaszufuhr mit der Überwurfmutter am Verteilerende anschließen.
4. Vor Inbetriebnahme des Geräts die gesamte Installation auf Gaslecks prüfen.



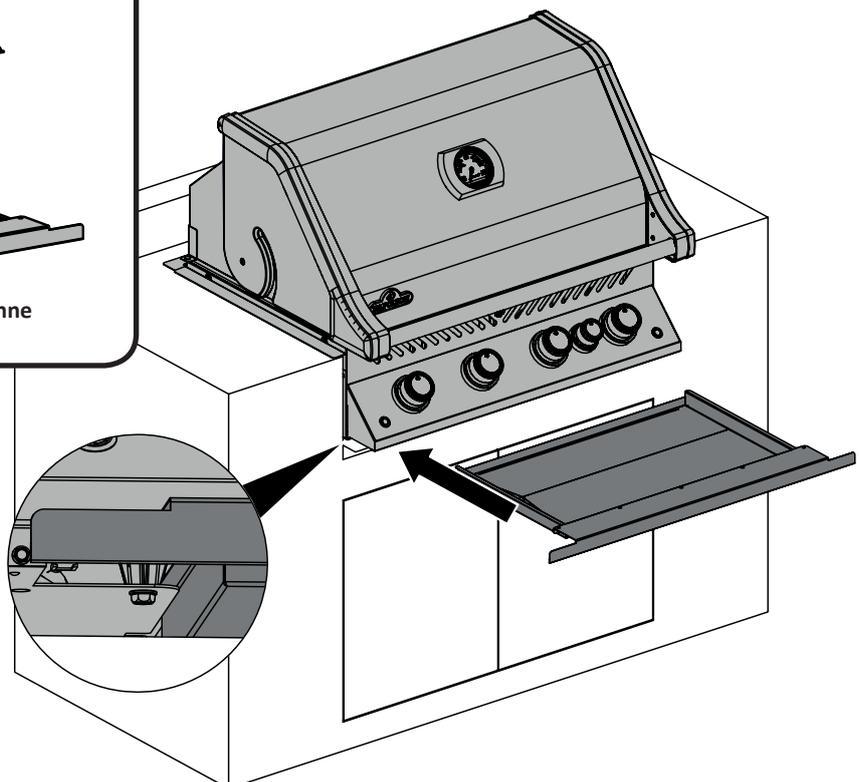
POSITIONIERUNG KANN EIN  
TUPFER SILIKON AN JEDER  
SEITE DES RÜCKSEITIGEN  
ABSCHLUSSTÜCKS  
AUFGEBRACHT WERDEN.

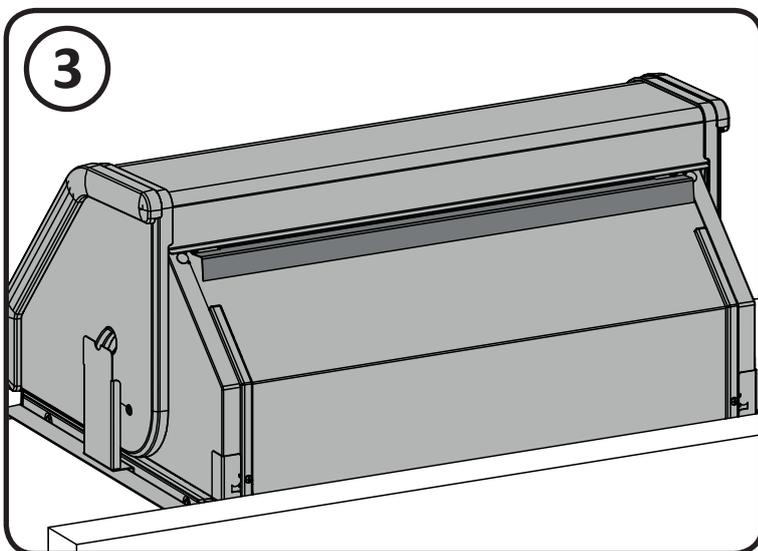
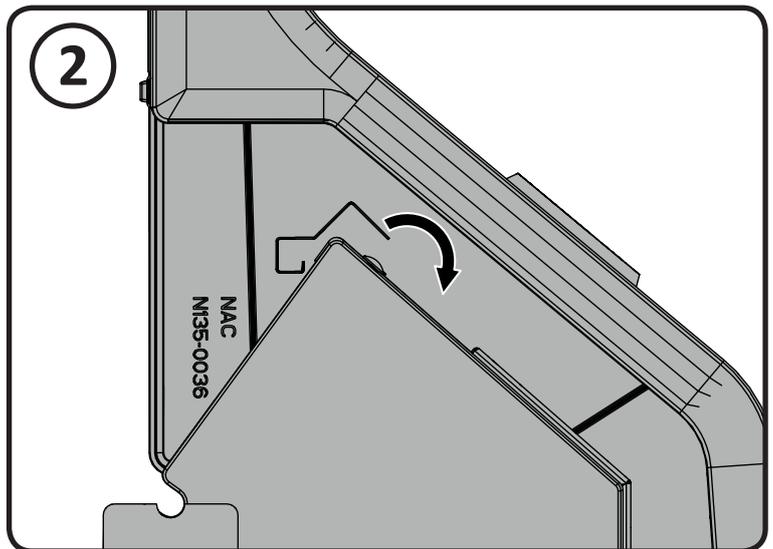
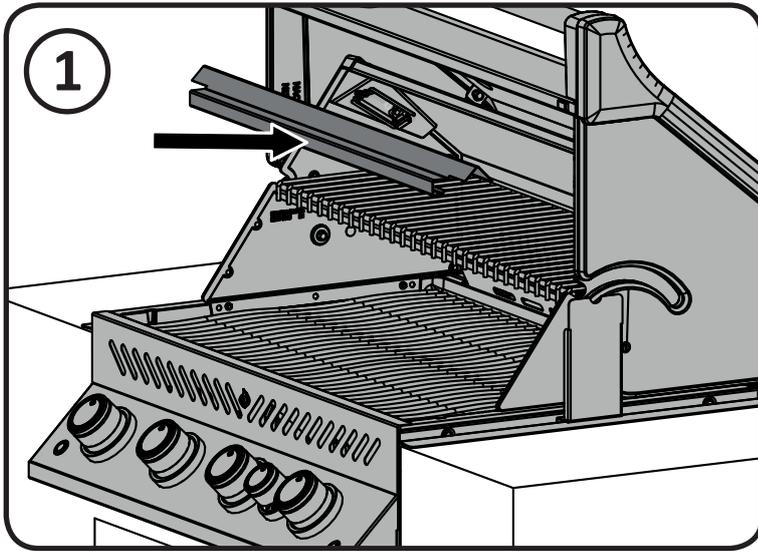


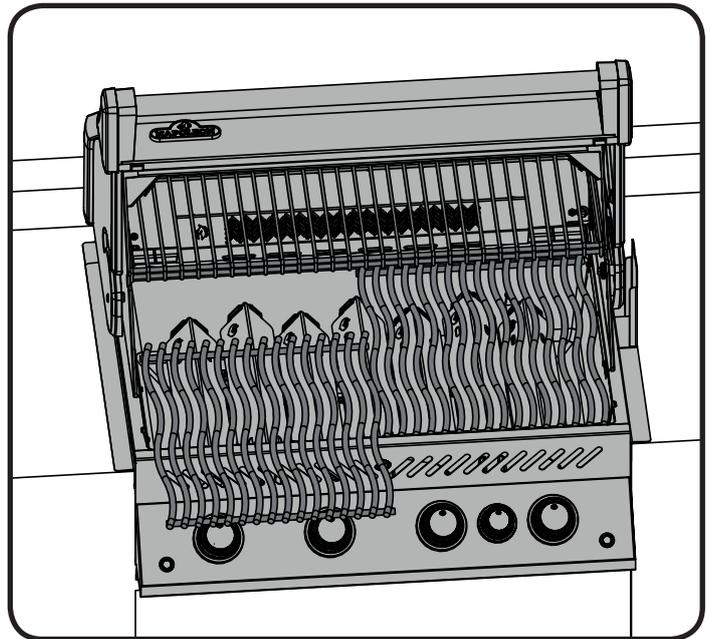
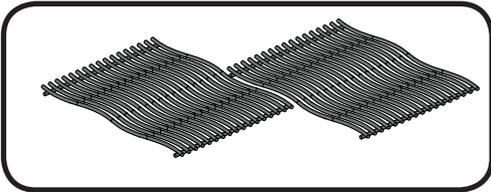
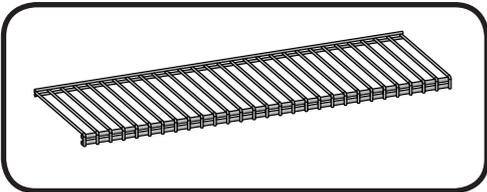
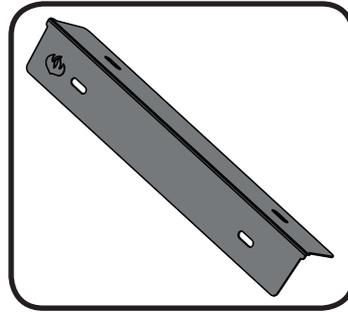
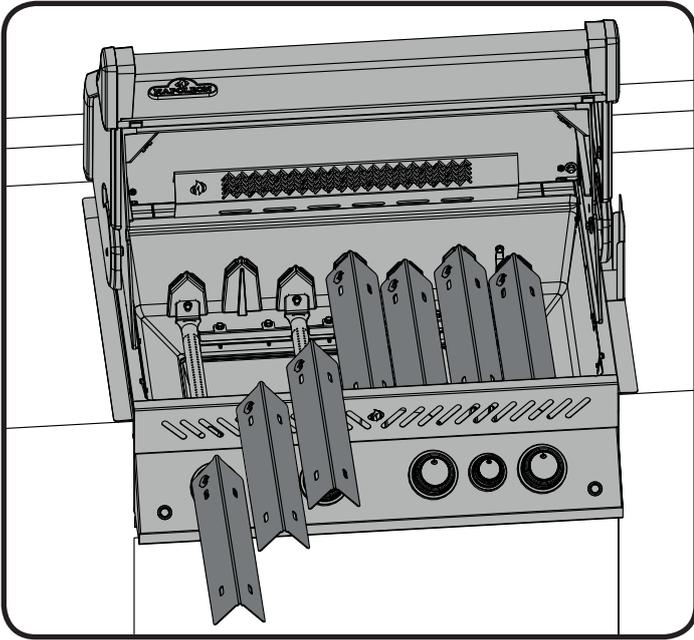
Hitzeschild



Tropfpfanne







# Anleitung Für Die Leckageprüfung



**ACHTUNG!** Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden.



**ACHTUNG!** Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen.



**Leckageprüfung:** Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden. Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen. Die zu prüfenden Stellen sind auf der *Leckageprüfzeichnung* aufgeführt. Alle Brenner abstellen. Flaschenventil aufdrehen.



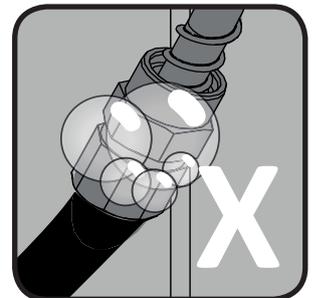
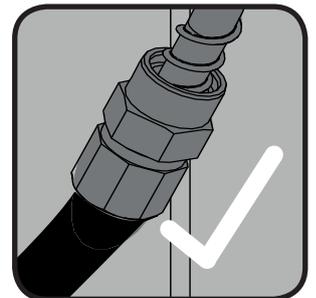
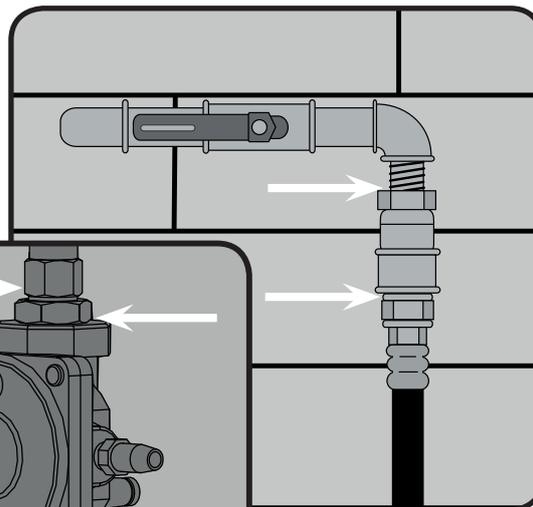
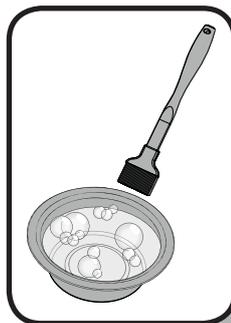
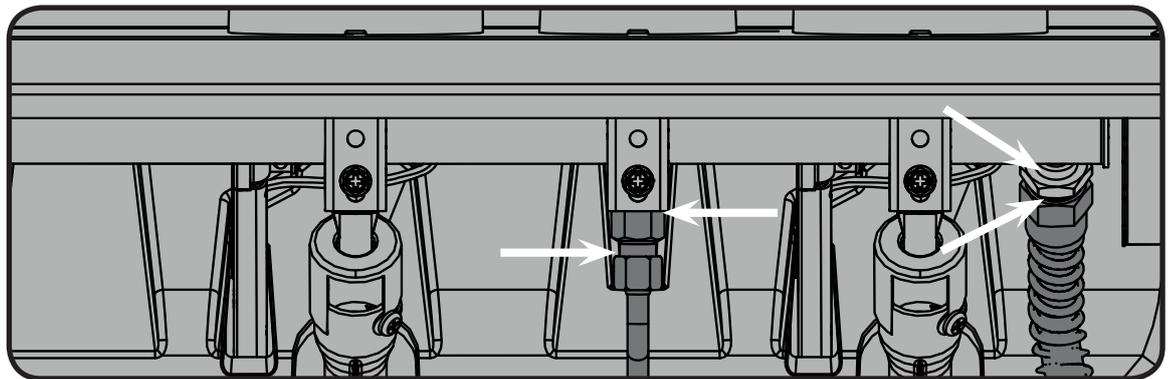
Seifenwasser (halb Wasser, halb Flüssigseife) auf alle Anschlüsse und Verbindungen an Regler, Schlauch, Verteiler und Ventile auftragen.



Leckagen werden durch Blasenbildung angezeigt. Leckage durch Festdrehen des Anschlusses oder Austausch des Teils durch ein vom Händler empfohlenes Teil beseitigen.

Bleibt die Leckage bestehen, **Flaschenventil zudrehen**, Regler abnehmen und Grill vom Gaslieferanten oder Händler untersuchen lassen. Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, wenn die Leckage behoben ist.

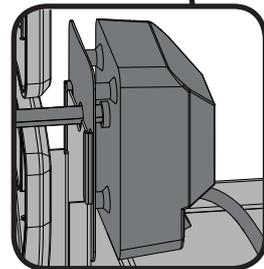
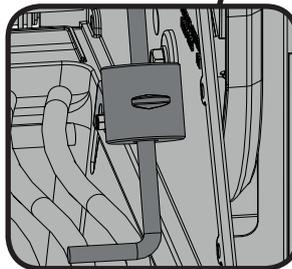
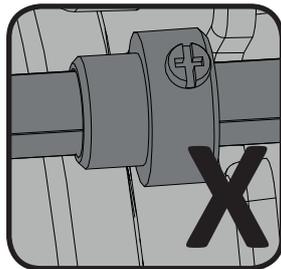
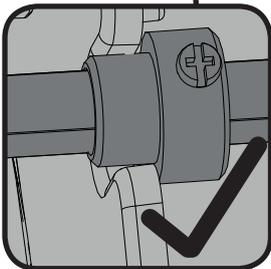
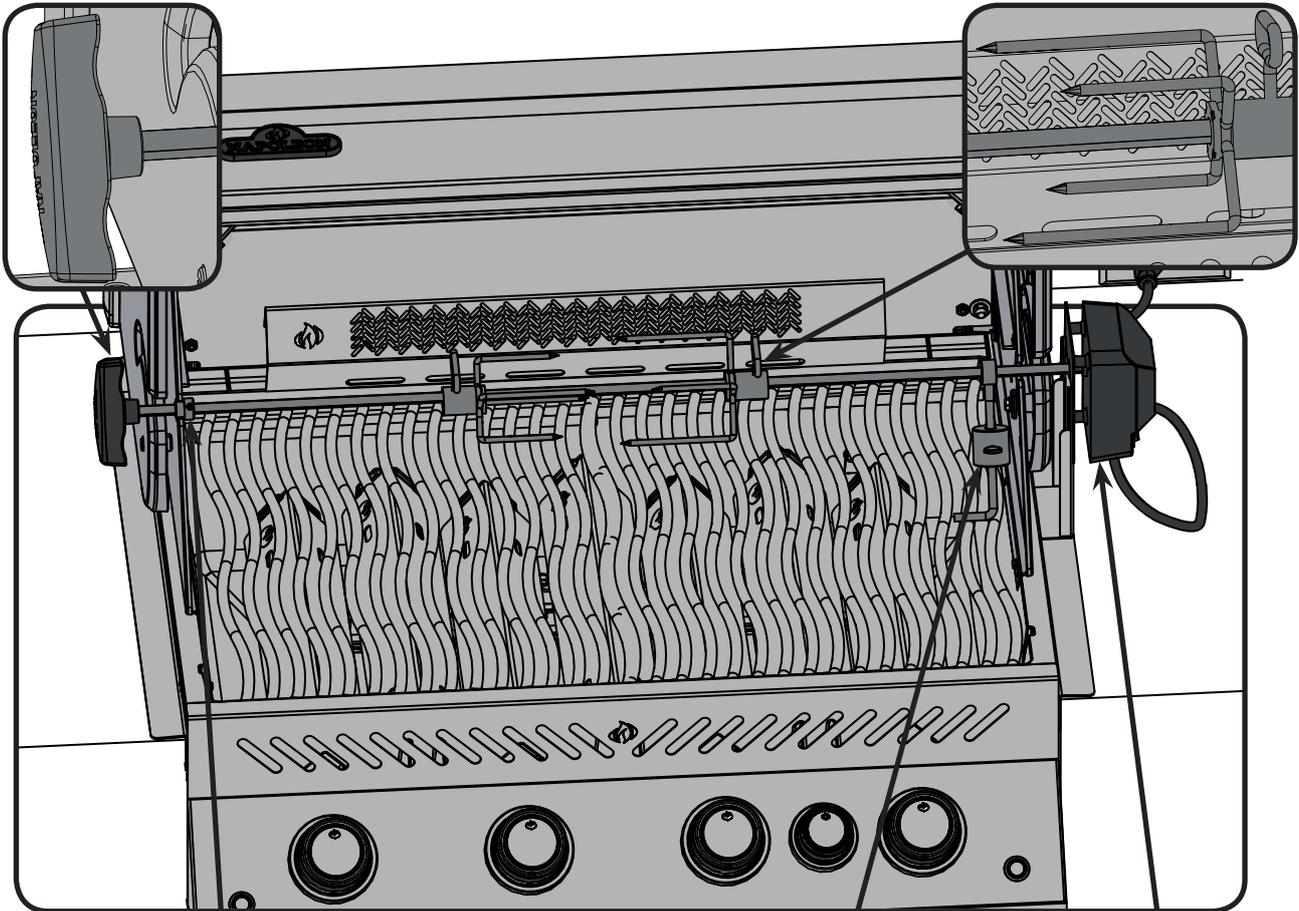
Gaszufuhr abstellen.



## Anweisungen für die Montage des Drehspieß-Sets

(optionale)

Komponenten des Drehspieß-Sets wie gezeigt montieren.



Sicherstellen, dass die Anschlagbuchse an der Innenseite des Haubengussteils fest angezogen ist.

## Stückliste

Item	Part #	Description	500
1	N135-0049-GY1HT	base casting	x
2	N080-0282-GY1HT	unit mounting bracket	x
3	N570-0068	#14 x 1/2" screw stn stl	x
4	N570-0087	1/4-20 x 7/8" screw	x
5	N100-0056	main burner	x
6	N080-0406	cross light bracket	x
7	N010-0712	manifold assembly	P
	N010-0713	manifold assembly	n
8	N555-0025	lighting match rod	x
9	N475-0402	control panel	x
10	N010-0882	large LED light	x
11	N010-0883	small LED light	x
12	N750-0044	power wire harness	x
13	N750-0045	right light wire harness	x
14	N750-0046	igniter wire	x
15	N190-0004	igniter connector	x
16	N750-0043	wire switch harness	x
17	N750-0042	LED wire harness	x
18	N660-0005	switch ignition	x
19	N660-0006	switch lights	x
20	N585-0098	switch heat shield	x
21	N570-0078	M4 x 8mm screw	x
22	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
23	N720-0058	rear burner supply tube	x
24	N255-0007	fitting / raccord	x
25	N455-0055	rear burner orifice	x
26	N080-0286	rear burner orifice bracket	x
27	N380-0024-CL	burner control knob large	x
28	N380-0025-CL	burner control knob small	x
29	N100-0045	rear burner	x
30	N450-0006	1/4" - 20 nut	x
31	N350-0069	rear burner housing (infra-red)	x
32	N240-0001	rear burner electrode	x
33	N200-0120-GY1SG	back cover	x
34	N135-0036G	left side lid casting	x
35	N715-0091	trim left side lid casting	x
36	N135-0037G	right side lid casting	x
37	N715-0092	trim right side lid casting	x
38	N335-0078	stainless steel lid insert	x
	N010-0747-SS	stainless steel lid assembly	x
39	N585-0110	lid heat shield	x

**Stückliste**

Item	Part #	Description	500
40	N385-0308	NAPOLEON logo	x
41	N450-0044	logo spring clips	x
42	N685-0004C	temperature gauge	x
43	N510-0013	black silicone lid bumper	x
44	N010-0813	lid handle	x
45	N080-0253G	lid handle cover	x
46	N570-0013	#8 x 5/8" screw	x
47	N735-0002	1/4" lock washer	x
48	N135-0015G	left side hood casting	x
49	N135-0016G	right side hood casting	x
50	N335-0076-BK2GL	hood insert	x
51	N570-0012	1/4"-20 X 5/8 carriage bolt	x
52	W735-0011	3/4" washer / rondelle 3/4"	x
53	N080-0291	left lid stop bracket	x
54	N080-0292	right lid stop bracket	x
55	N510-0002	black silicone lid bumper	x
56	N570-0015	lid pivot screw	x
57	N570-0024	1/4-20 x 1/2" screw	x
58	N350-0072	housing left light	x
59	N350-0073	housing right light	x
60	N402-0017	light	x
61	N570-0022	8-32 x 3/8" screw	x
62	N570-0020	8-32 x 3/8" screw	x
63	N735-0021	#8 washer	x
64	N200-0110	light wire cover	x
65	N570-0112	10-24 x 5/8" screw	x
66	N450-0009	10-24 nut	x
67	N475-0016	rotisserie mount	x
68	N570-0086	#14 x 1/2" screw	x
69	N305-0085	cooking grids - wave stainless rod	x
70	W445-0031	fitting	x
71	N305-0082	sear plate	x
72	N707-0013	transformer GB	x
	N707-0014	transformer CE	x
73	N475-0369-GY1SG	electrical pannel	x
74	N357-0019	ignition	x
75	N750-0034	wire connector igniter	x
76	N750-0048	ground wire	x
77	N010-0281	manifold flex connector	x
78	N520-0038	warming rack	x
79	N010-0723	drip pan	x

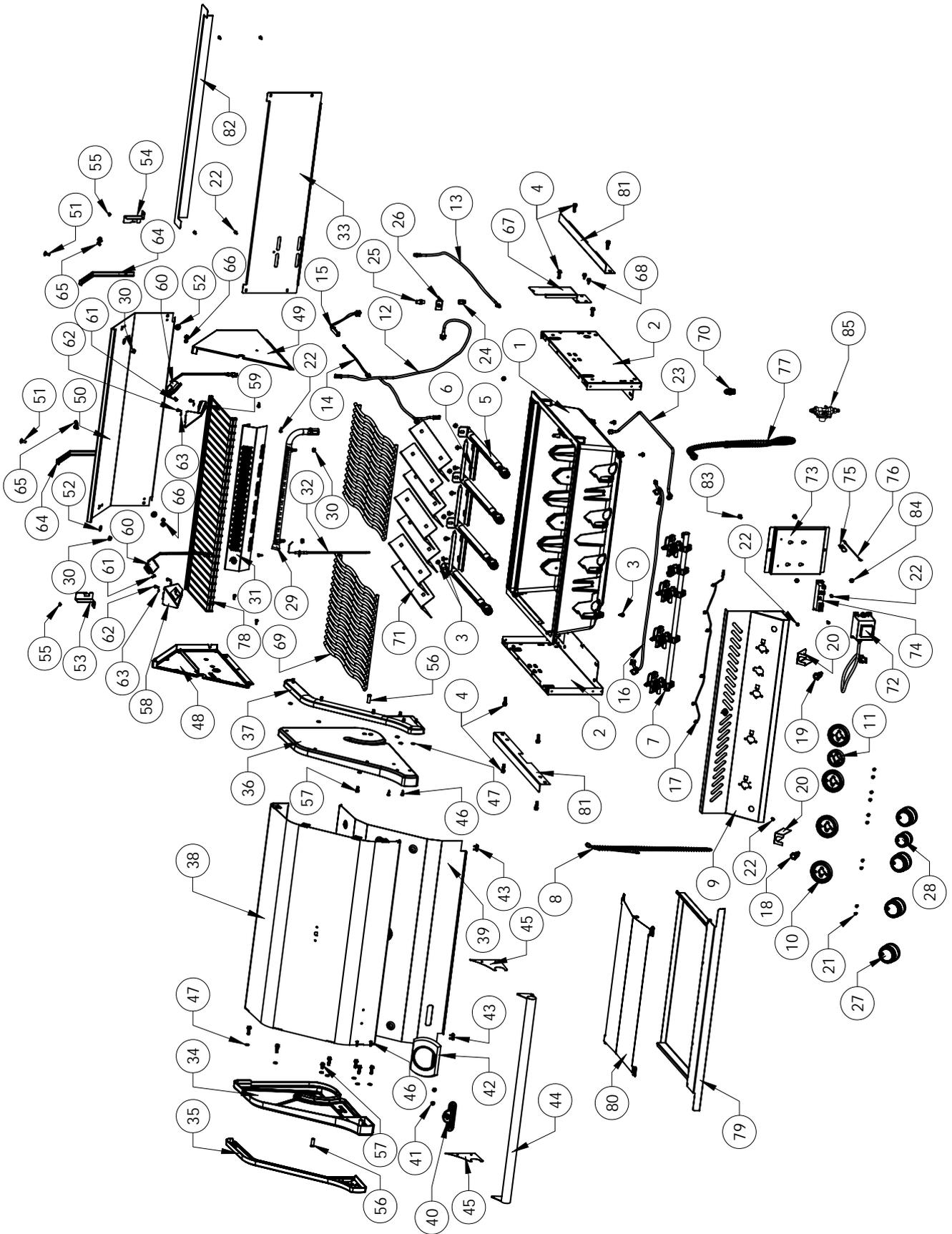
**Stückliste**

Item	Part #	Description	500
80	N585-0083	heat shield	x
81	N080-0213	unit mount bracket trim	x
82	N715-0094	rear trim	x
83	N570-0038	1/4" - 20 x 1/2" screw	x
84	N450-0008	1/4"-20 nut	x
85	N530-0023-SER	regulator step down	p
	N530-0026-SER	regulator step down	n
	N570-0032	#8 x 3/8" screw	x
	N215-0016	wind deflector	x
	65213	rotisserie kit -UK	ac
	65212	rotisserie kit - CE	ac
	65233	rotisserie kit commercial -UK	ac
	65232	rotisserie kit commercial - CE	ac
	68646	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67731	charcoal tray	ac
	62007	grease trays foil (5 pieces)	ac

x - standard    n - Erdgas    p - Propan    ac -Zubehör

# BIPRO500RB

DE



# ELECTRICAL CIRCUIT DIAGRAM (BIPRO500RB MODEL)

