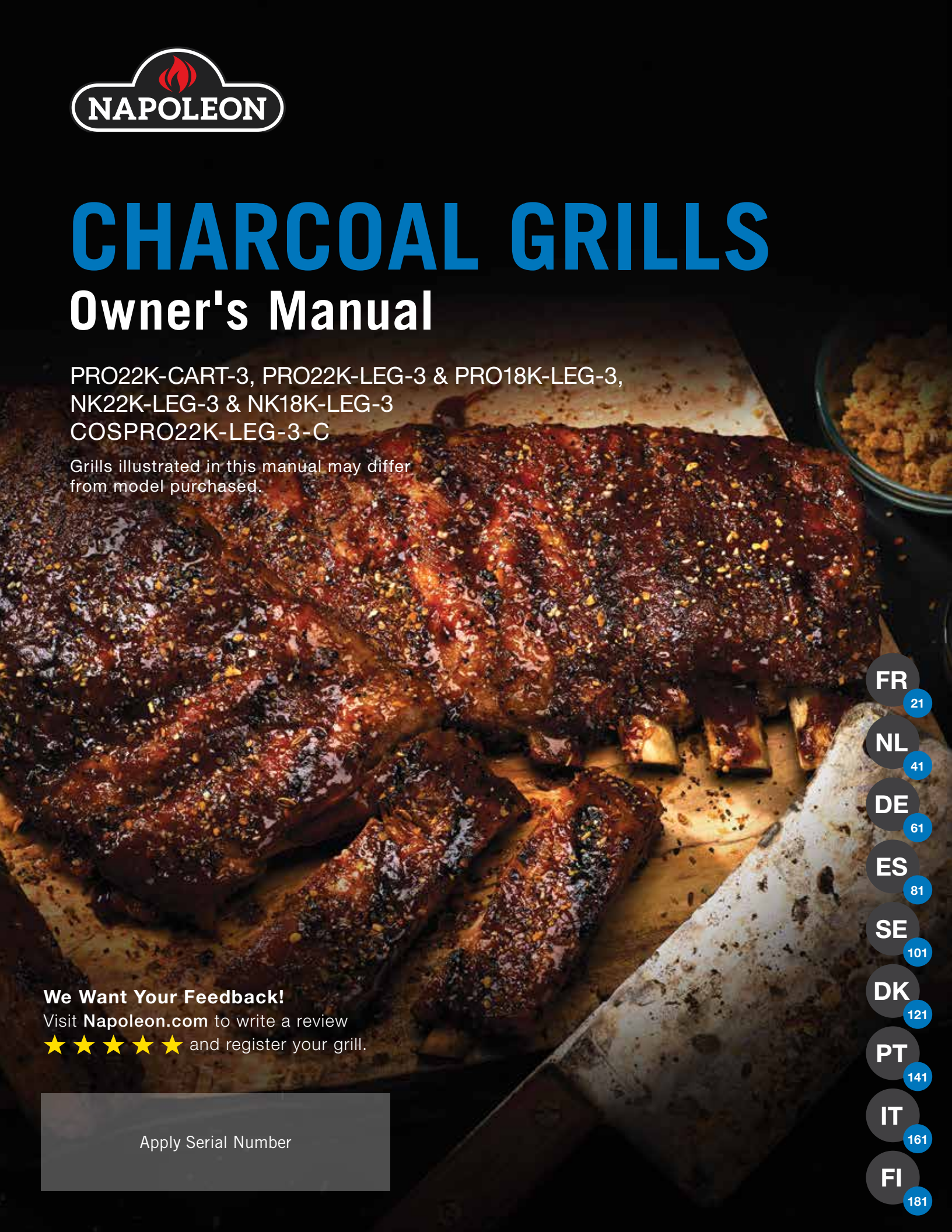
CHARCOAL GRILLS

Owner's Manual

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

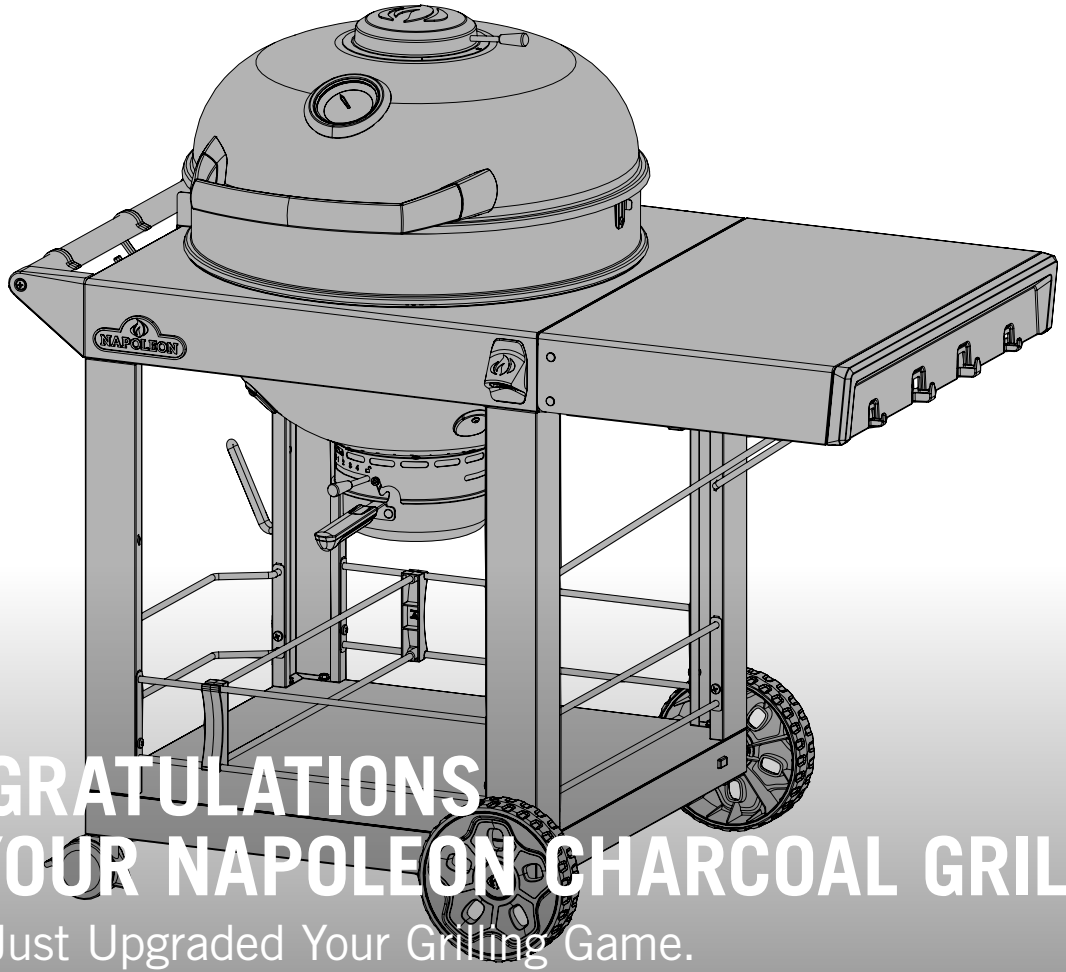
Grills illustrated in this manual may differ from model purchased.



We Want Your Feedback!
Visit **Napoleon.com** to write a review
★★★★★ and register your grill.

Apply Serial Number

FR 21
NL 41
DE 61
ES 81
SE 101
DK 121
PT 141
IT 161
FI 181



CONGRATULATIONS ON YOUR NAPOLEON CHARCOAL GRILL!

You've Just Upgraded Your Grilling Game.

WE WANT YOUR GRILLING EXPERIENCE TO BE MEMORABLE AND SAFE.

Please read and follow this Owner's Manual before using your grill to avoid property damage, personal injury, or death.

Remove all packaging material, promotional labels and cards from the grill before use.

USE OUTDOORS IN A WELL-VENTILATED SPACE.

DO NOT OPERATE IN A BUILDING, GARAGE, OR ANY OTHER ENCLOSED AREA.

DANGER!

- Burning charcoal gives off carbon monoxide.
- Do not burn charcoal or use the barbecue in a confined and/or habitable space such as houses, garages, tents, vehicles, caravans, motor homes, or boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
- Extinguish any open flame.

WARNING!

Do not try to light this appliance without reading the "LIGHTING" instructions section of this manual.

Do not store or use gasoline, or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.

If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result and cause property damage, personal injury, or death.

Alert adults and children about the hazard of hot surface temperatures. Supervise young children near the grill.

NOTICE TO INSTALLER: Leave these instructions with the grill owner for future reference.
NOTICE TO CONSUMER: Keep these instructions for future reference.

Welcome to Napoleon!

Safety First

WARNING General Information

Do not use spirit, alcohol, gasoline, petrol, or other highly volatile fluids to light or re-light charcoal. Use ONLY firelighters complying with EN 1860-3. Make sure any fluids that have drained through the bottom of the grill are removed before lighting the charcoal.

WARNING! Installation & Assembly

Assemble this grill exactly as instructed in the Assembly Guide. If the grill was assembled in-store, review the assembly instructions to ensure it is assembled correctly.

This grill must not be installed in or on recreational vehicles and/or boats.

Do not modify this grill under any circumstances.

WARNING! Operation

Read this entire Owner's Manual before operating this charcoal grill.

DO NOT operate unit under any combustible construction.

Follow the lighting instructions carefully.

Do not use indoors.

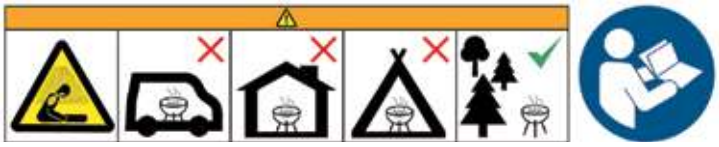
Keep children and pets away.

This barbecue will become very hot. Do not move it during operation.

WARNING! Storage & Disuse

Store outdoors in a well-ventilated space away from children and pets.

After use, charcoal starter fluid should be capped and stored a safe distance away from the grill at least 25ft (7.6m).



CONTENTS

Welcome to Napoleon! 3
Safety First

Full System Features 4

Getting Started 6
Additional Safe Operating Practices
Charcoal Starter Safe Operating Practices

Operation 7
Lighting your grill
Grilling Instructions
How to use the Rotisserie
The Grilling Experience Checklist
How to season cast iron cooking grids

Charcoal Grilling Guide 13

Cleaning Instructions 14

Maintenance Instructions 15

Troubleshooting 17

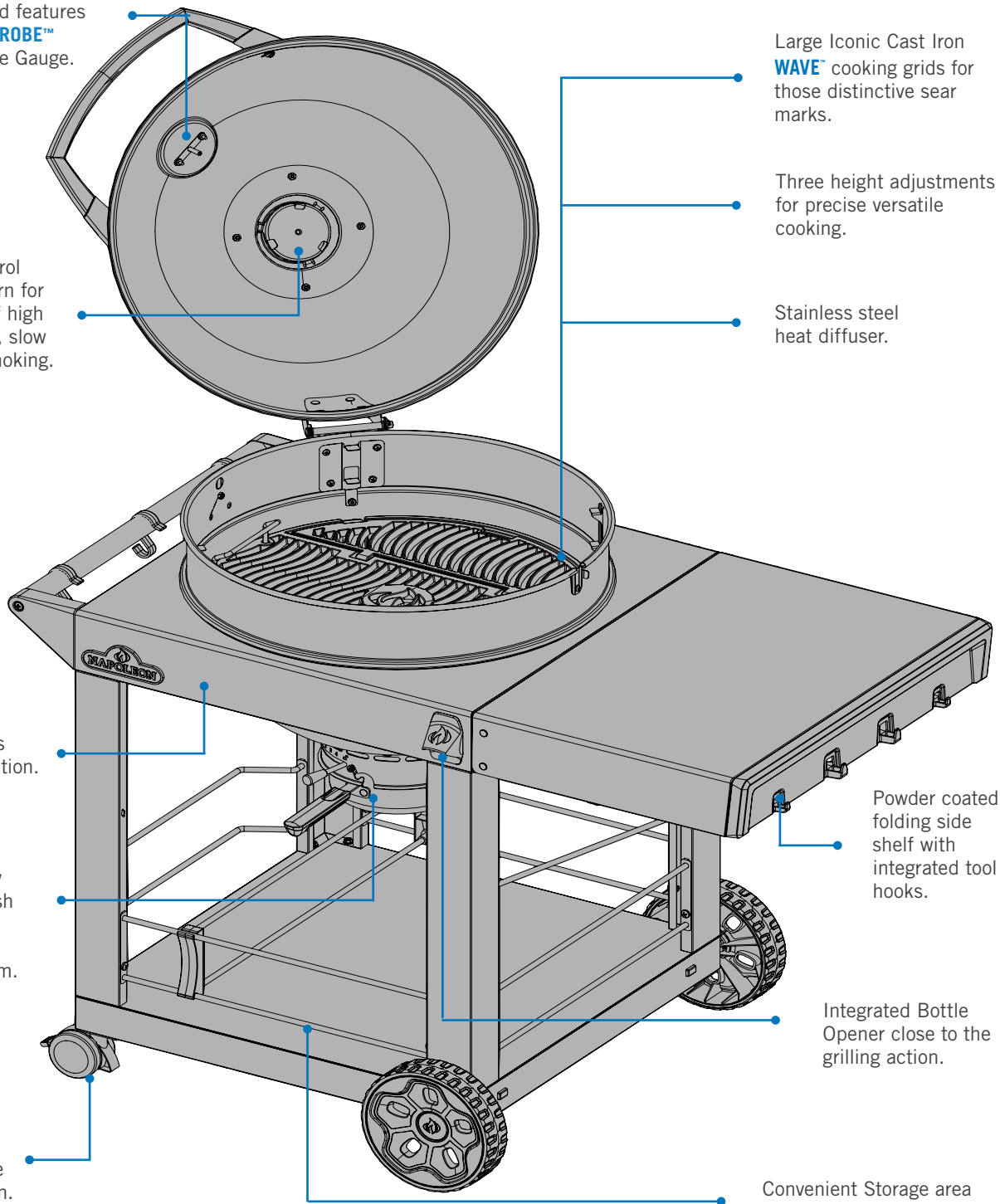
Warranty 18

1-866-820-8686
+31 345 588655

grills@napoleon.com
eu.service@napoleon.com

www.napoleon.com

Full System Features



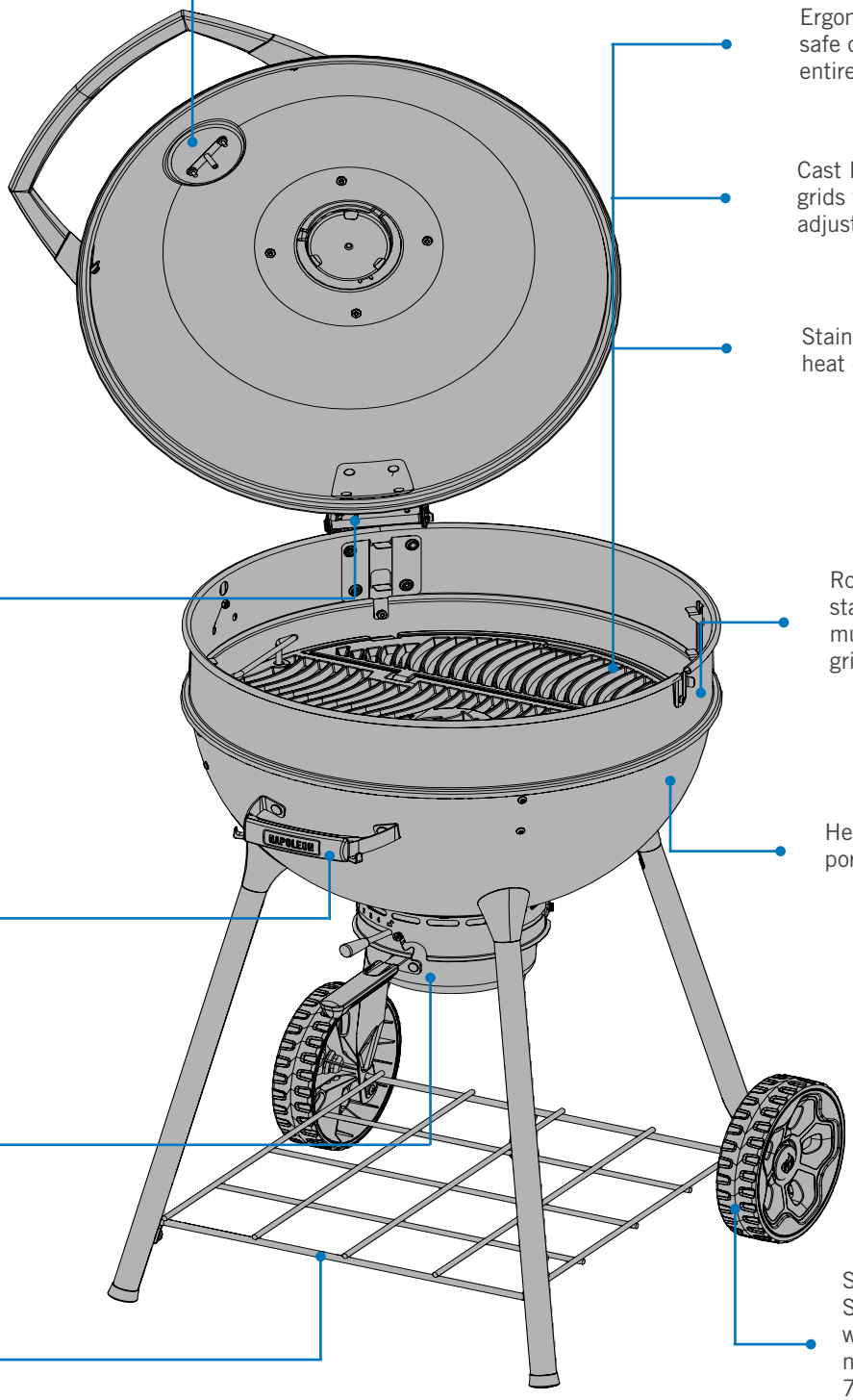
The grills illustrated in this Owner's Manual may differ from the model you purchased. Featured model: PRO22K-CART-3

Space saving, porcelain **Lift Ease™** lid features the **ACCU-PROBE™** Temperature Gauge.

Ergonomic hinged lid for safe operation over the entire cooking surface.

Cast Iron hinged cooking grids with three height adjustments.

Stainless steel heat diffuser.



Adjustable cast aluminum hinge.

Rotisserie ready stainless ring with multi-position cooking grid heights.

Heavy Gauge black porcelain lid and bowl.

Sturdy Handle, doubles as a tool holder.

Removable High Capacity heavy steel ash catcher with Superior Air Control System.

Sturdy Four Stainless steel legs with large wheels to navigate any terrain.
7" for 18" models
8" for 22" models

Convenient heavy gauge storage shelf.

The grills illustrated in this Owner's Manual may differ from the model you purchased. Featured model: PRO22K-3

Getting Started

DANGER / WARNING! Advises of a hazard that could result in a fire, explosion, death or serious physical injury.

WARNING / CAUTION! Advises of a hazard that could result in minor physical injury or property damage.

Wear protective gloves.

Wear safety glasses.

CAUTION! Hot surface.

Important information

Additional Safe Operating Practices

- This grill must be stored outdoors in a well-ventilated area and must not be used inside building, garage, screened in porch, gazebo, or any enclosed area.
- DO NOT operate this grill under any overhead construction such as roof coverings carports, awnings, or overhangs.
- The grill should be on a secure, level ground at all times.
- DO NOT light charcoal with lid closed.
- DO NOT lean over grill when lighting.
- Keep lid closed during the preheat period.
- DO NOT leave grill unattended while in use.
- Keep children and pets away from hot grill.
- DO NOT allow children to climb inside or on grill.
- Maintenance should only be done when the grill is cool.
- Always allow the grill to cool completely before handling.
- DO NOT use side shelves to store lighters, matches or any other combustibles.
- Keep all electrical cords away from water or heated surfaces.
- Keep ventilated openings of the enclosure free and clear from debris at all times.
- The ash/grease tray must be in place when using the grill.
- Clean the ash/grease tray regularly to avoid build-up that may lead to grease fires.
- Remove coal and ashes from grill and store in a noncombustible metal container filled with water. Allow to remain in metal container 24 hours before disposing.
- To prevent mold growth, leave the top and bottom air vents slightly open when storing for extended periods of time.
- DO NOT use water to control flare ups or extinguish coals. It may damage your grills finish.
- Slightly close the vents on your grill to control flare-ups. Close all vents and lid completely to extinguish coals/fire.
- Always maintain a minimum distance to combustible materials of 3' (0.914m) to rear and sides of grill.

Charcoal Starter Safe Operating Practices

- For outdoor use only.
- Do not use the Charcoal Starter unless it is placed on a firm, level charcoal grate, and the charcoal grill is on a firm, level, non-combustible surface.
- Do not place the Charcoal Starter on any combustible surface unless the Charcoal Starter is completely cool.
- Do not use lighter fluid, gasoline, or self lighting charcoal in the Charcoal Starter.
- We recommend the Charcoal Starter to light charcoal for charcoal grills.
- Always wear protective gloves when handling the Charcoal Starter.
- Keep children and pets away from the Charcoal Starter at all times.
- Do not use the Charcoal Starter in high winds.
- Do not leave the Charcoal Starter unattended while in use.
- Never use the Charcoal Starter other than intended use.
- Do not use the Charcoal Starter to prepare food.
- Use extreme caution when pouring hot coals out of the Charcoal Starter.

CAUTION! Charcoal starter fluid should never be added to hot or warm coals.

CAUTION! Do not remove ashes from grill until all charcoal is completely burned out and fully extinguished. Allow ample time to cool.

CAUTION! Do not move the grill when operating and hot.

Operation

Lighting your grill

Is it the very first time? Perform a Burn-off

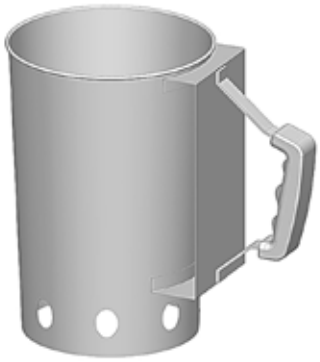
Add fuel to the grill and keep it red hot for 30 minutes with the lid and base vents fully open. It is normal for the grill to emit an odor the first time it is lit. This odor is caused by the "burn-off" of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and will not occur again.

Use either the Charcoal Starter (not included) and follow the instructions included in the manual, OR place lighter cubes or lightly crumpled newspaper on and around the air deflector.

Place the charcoal in a cone shaped pile in the center of the unit (direct cooking method), or the optional charcoal baskets (indirect method). **NOTE:** Do not cook before the charcoal has a coating of ash.

How to use the Charcoal Starter

1. See **"Charcoal Starter Safe Operating Practices"** for best practices on how to use the Charcoal Starter in a safe manner.
2. Turn the Charcoal Starter upside down.
3. Crumple two full sheets of newspaper and stuff them into the bottom of the Charcoal Starter.
4. Turn the Charcoal Starter right side up and place it in the center of the charcoal grate.
5. Add appropriate amount of charcoal, but do not over fill.
6. Light a match and insert into one of the bottom air vents to ignite the newspaper.
7. Put on protective gloves (minimum thermal protection Class II, DIN EN 407). When the top layer of charcoal has a light coating of gray ash, carefully pour the hot charcoal onto the charcoal grate (direct cooking method), or place into the charcoal baskets (indirect method).
8. Once the hot charcoal is placed into the grill, spread the charcoal out evenly using tongs with long heat resistant handles.



WARNING! Do not lean over grill when lighting charcoal.

WARNING! Starter fluid can be used to light the charcoal, but it is not the preferred method. It can be messy and may leave a chemical taste on the food if not completely burned off prior to cooking.



Operating Bottom Vent and Ash Bucket

Lid vents on a covered grill are usually left open to allow air into the grill. Air increases the burning temperature of the coals.

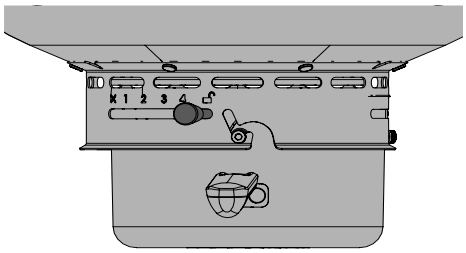
You can regulate the coals burn rate by moving the vent handle to the right (Open) or left (Closed).

Closing the vents either partially or completely will help to cool down the coals.

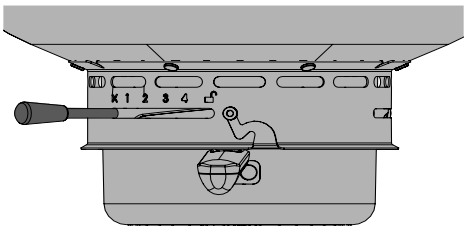
Do not completely close the air vents and the lid vent unless you are trying to cool down or extinguish a flame.

The Ash bucket can be removed as needed during and after operation to dispose any charcoal deposits. See **"Disposing of Charcoal and Ash"** in the **"Cleaning Instructions"**.

OPEN



CLOSED



GRILLING PRO TIP!

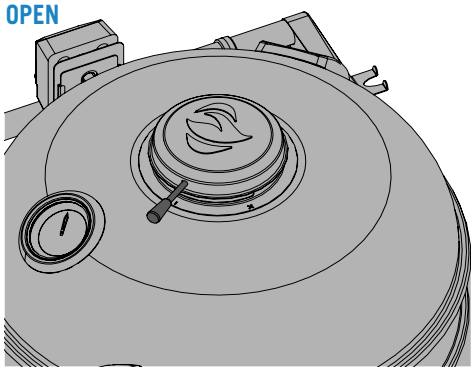
Use barbecue mitts, or hot pads to protect hands while cooking or adjusting the vents.

Operating the Chimney vents

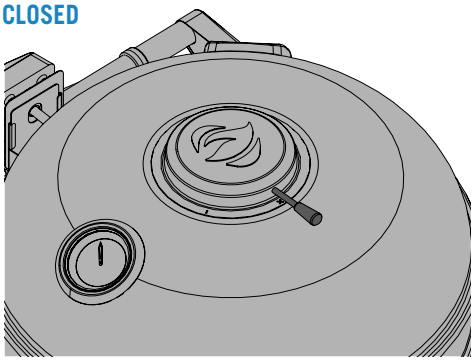
The Chimney vent is used to control the internal temperature of the grill. This is usually left open in order for smoke to escape and fine tune the temperature of the grill when the lid is closed.

You can regulate the grill's temperature by moving the vent handle to the right (Closed) or left (Open).

OPEN



CLOSED



GRILLING PRO TIP!

It's best to control temperature by using the different settings on the bottom vent. The top vent should be positioned either fully open or fully closed.

GRILLING PRO TIP!

Apply vegetable oil for smooth vent operation.

WARNING! Always wear protective gloves when using the Charcoal Starter for your grill.

WARNING! Do not locate in windy settings. High winds adversely affect the cooking performance of the grill.

Grilling Instructions

Grilling with Charcoal

Charcoal is the traditional way of cooking that produces fabulous flavors. The glowing briquettes emit infrared energy to the food being cooked, which has very little drying effect. Any juices or oils that escape from the food drip down onto the charcoal and vaporize into smoke giving the food its delicious grilled taste. Napoleon's charcoal grill produces searing heat for juicier, tastier steaks, hamburgers, and other meats. For cooking times and tips refer to the **"Charcoal Grilling Guide" on page 13.**

As a general rule, plan on using about 50 briquettes to cook 2 lb. (1kg) of meat, or 100 briquettes to cook 4 lb. (2kg) of meat. If cooking for more than 30 to 40 minutes, additional briquettes must be added to the fire. When the weather is cold you will need more briquettes to reach ideal cooking temperatures. Longer cooking times will require addional charcoal.

Use caution when adding charcoal to the grill. Flames may flare up when coals come in contact with fresh air. Stand back a safe distance and use a long-handled heat-resistant cooking tongs to add charcoal briquettes.

Additional smoke flavor can be achieved by adding smoker chips, which are available in a variety of flavors through your Napoleon dealer.

SAFETY FIRST

Never cover more than 75% of cooking surface with any solid metal (e.g. griddles or pans).

Charcoal Usage

Charcoal recommendations are approximate.

Longer cooking times require additional charcoal.

Model	Cooking Method	Lump Charcoal Weight Recommendation	Br. Charcoal Recommendation (Maximum Pieces)	Additional Charcoal +1hour
PRO18K / NK18K	Direct Grilling	0.80 kg	40	8 per side
PRO22K / NK22K	Direct Grilling	0.98 kg	50	8 per side
	Indirect Grilling	0.49 kg	25 per side	8 per side

DID YOU KNOW?

There are flaps on either side of the cooking grid that provide access to the glowing charcoal (if applicable).

WARNING! Ash pan must be in place during lighting and anytime during use.

WARNING! Once lit, never add additional starter fluid to the grill. Store the bottle at least 25 ft. (7.6m) away from the grill when operating. Once charcoal is ignited, no more fluid is required.

WARNING! Use caution when adding charcoal to the grill. Flames may flare up when coals come in contact with fresh air. Stand back a safe distance and use long-handled, heat-resistant cooking tongs to add additional charcoal.

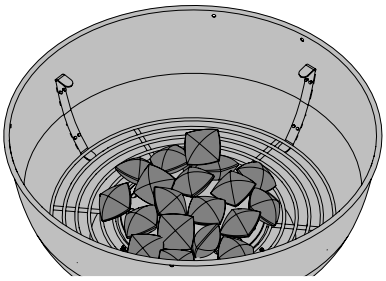
Using the Grill

- We recommend preheating the grill with the lid closed for approximately 20 minutes.
- The coals are ready when they have a light coating of gray ash.
- Food cooked for short periods of time such as fish and vegetables can be grilled with the lid open.
- Cooking with the lid closed ensures higher and more even temperatures that will reduce cooking time, and cook the food more uniformly.
  NOTE: To minimize heat loss when checking food temperature, use the temperature probe doors located at the side of the appliance.
- When cooking very lean meat such as chicken breast or lean pork, the grids can be oiled before preheating to reduce sticking.
- Cooking meat with a high degree of fat content may create flare-ups. Either trim the fat, or reduce temperatures to inhibit this.
- Should a flare-up occur, move food away from flames and reduce the heat (reduce vent opening). Leave the lid open until flare-up is controlled.

GRILLING PRO TIP!

Use a thermometer to check the internal temperature of meat to ensure it is cooked perfectly.

Direct Grilling



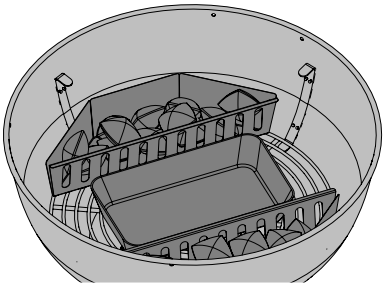
This method is often used for searing, or food cooked for only a short time such as hamburgers, steaks, chicken, or vegetables.

Place food on the cooking grids directly over the heat.

Sear meat first to trap-in the juices and flavor.

Lower the grill temperature to finish cooking to your preference or placing the food in the indirect cooking zone of the grill to finish cooking

Indirect Grilling



This method uses lower temperatures and circulates heat around the food cooking it slowly and evenly. Use this method to cook larger cuts of meat, or food prone to flare-ups such as roast, chicken, or turkey.

Place food on the cooking grid where there is no direct heat from underneath.

Grilling at a lower temperature and cooking for a longer duration without direct heat from underneath will result in more tender meats.

Adjusting Grid Height

Note: PRO22K and PRO18K only.

The height of the cooking grid can be adjusted to 3 different levels to accommodate cooking needs. This can be adjusted by lifting and turning the cooking grid clockwise or counter clockwise while using the handles.

The lowest level is best for searing (it's closest to the coals).

The middle for standard cooking.

The Highest level is best for slow cooking or keeping food warm by leaving the lid open.

CAUTION! Do not adjust the cooking grid while in operation or hot.

WARNING! Never place your hands inside the grill when adjusting the charcoal tray. Keep hands and fingers away from lifting mechanism at all times.

WARNING! Use caution when adding charcoal to the grill. Flames may flare up when coals come in contact with fresh air.

WARNING! Stand back a safe distance and use long-handled, heat-resistant cooking tongs to add additional charcoal.

WARNING! Never leave coals and ashes unattended in grill.

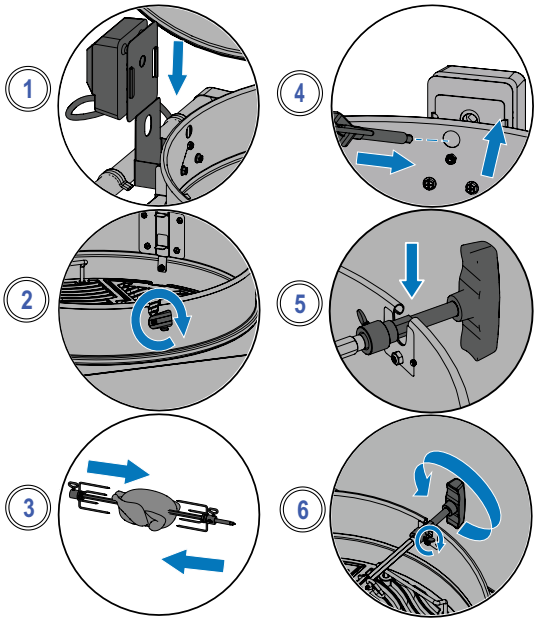
How to use the Rotisserie

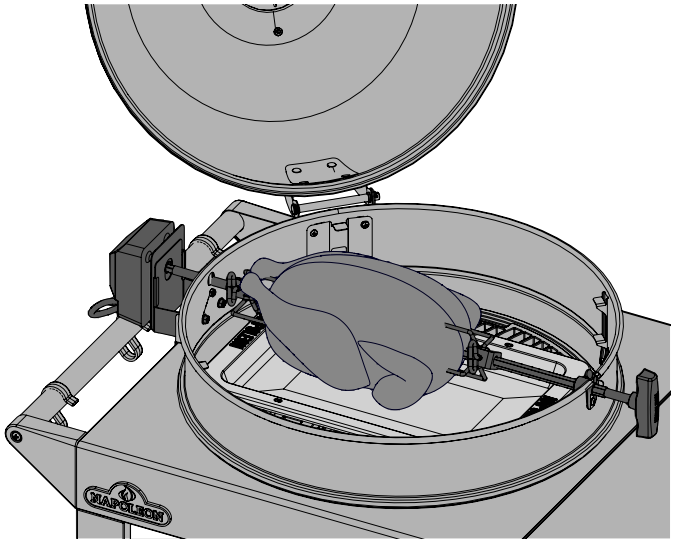
Assembling Your Rotisserie Kit (if equipped)

Note: PRO22K and PRO18K only.

1. Install the rotisserie motor on the side of the grill using the mounting bracket(s). Once the bracket has been fastened to the grill, slide the rotisserie motor onto the bracket.
2. Slide the first rotisserie fork just past the middle of the spit rod and tighten into place. Thread the meat onto the spit rod and push the meat into the fork. Slide the second rotisserie fork on the opposite end of the spit rod and push the fork into the meat until secure. Tighten the fork into place, then slide the counterweight onto the spit rod.
3. Carefully insert the pointed end of the spit rod through the opening of the bottom bowl and into the rotisserie motor. Set the opposite end across the hangers. The heavy side of the meat will naturally hang down, therefore adjust the counterweight accordingly to balance the load. Tighten the counterweight with the arm facing up.
4. Slide the stop bushing onto the spit rod until it is past the inside of the hood. This will secure the side to side movement of the spit rod.
5. Tighten the stop bushing and spit rod handle. Place a metal dish under the meat to collect the drippings.

IMPORTANT! Always wear gloves when handling components of the grill.





Tips about using the Rotisserie:

- Use a thermometer to check the internal temperature of the meat.
- Roasts and poultry should brown on the outside and stay tender on the inside.
- Use drippings to baste and make gravy.
- A 3-pound chicken takes approximately 1 ½ hours on medium to high.
- Be mindful of your rotisserie motor capacity. Never overload your equipment.
- Be sure to always set an evenly balanced load on your rotisserie.

How to cook multiple chickens

1. Tie or skewer wings to the body of the chickens.
2. Slide rotisserie fork onto spit rod.
3. Thread first chicken onto spit rod until it is held into place by the rotisserie fork. Tighten.
4. Thread next 2 chickens onto spit rod so all the chickens are close together.
5. Slide second rotisserie fork onto spit rod and push into chicken until all 3 chickens are squeezed together tightly. Tighten.

DID YOU KNOW?

You can remove the cooking grids if they interfere with cooking larger cuts of meat.

WARNING! Disassemble rotisserie components when finished cooking, wash with warm soapy water, and store indoors.

WARNING! Use heat resistant grilling gloves when handling the hot rotisserie components.

The Grilling Experience Checklist

Refer to this list every time you grill

☐ **Read Owner's Manual**

Be sure to have read the owner's manual and all the safety instructions.

☐ **Clean ash pan**

Always ensure you clean the ash pan prior to grilling to avoid fires and flare-ups.

☐ **Lighting charcoal**

Fully open the vent on the lid and base each time you light your grill. Use the Charcoal Starter (not included), or place lighter cubes or lightly crumpled newspaper on and around the air deflector. Do not lean over grill when lighting charcoal.

☐ **Preheat and clean grids**

Coat entire surface of grids with vegetable shortening NOT salted fats like butter or margarine. Preheat your grill to burn off excess residue. Clean grids with a brass wire brush. Refer to **"Cleaning Instructions".**
NOTE: Stainless steel cooking grids are durable and corrosion resistant and require less seasoning and maintenance than cast iron grids.

☐ **Prep area**

Make sure everything you need while grilling such as your utensils, seasonings, sauces, and dishes are within your reach. Don't leave your food unattended, or it could burn.

☐ **Don't peek and flip once**

Try not to open the lid and peek too much, or heat will escape and throw your temperature and cooking times off. Flip your food only once, especially steak and chicken.

☐ **Leave space**

Leave some space on the grill and between food, so you have room to move food around if you need to.

☐ **Use a thermometer**

Use a thermometer to ensure food is cooked thoroughly. Follow the appropriate temperatures guidelines for all types of meat, especially poultry.

GRILLING PRO TIP!

Get inspired to create delicious meals from the recipes and grilling techniques at www.napoleon.com and Napoleon's cookbooks.

GRILLING PRO TIP!

Always preheat the grill before cooking to burn off leftover residue and prevent food from sticking to the grate.

OIL AND FAT SUGGESTION!

- Grapeseed Oil
- Sun Flower Oil
- Soybean Oil
- Extra Virgin Olive Oil
- Canola Oil

If not available, select an oil or fat that has a high smoke point. Do not use salted fats like butter or margarine.

How to season cast iron cooking grids

This procedure MUST be done prior to first use and repeated every 3-4 uses to keep grids looking new.

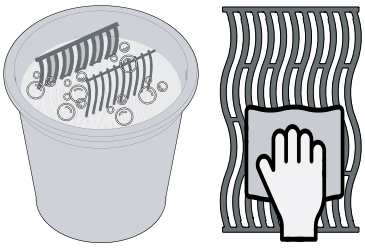
1. Remove cast iron grids from the grill.
2. Wash grids with warm soapy water and soft cloth. Pat dry and allow grids to completely dry.
3. Apply fat/oil evenly using a silicone brush on both sides.
4. Preheat appliance to 350°F - 400°F (176°C - 204°C).
5. Install cooking grids and cook for 30 minutes.
6. Apply a second even coat of fat/oil on cooking grids, and keep cooking for 30 more minutes.
7. Grids are now seasoned.

NOTE: If rust has formed on the cast iron grids, remove the rust with scouring pad or brass brush and repeat the seasoning process.

Charcoal Grilling Guide

FOOD	GRILLING METHOD	COOKING TIME	SUGGESTIONS
 **Steak** **1 inch (2.54 cm) thick**	Direct Heat	Rare – 4 minutes Medium – 6 minutes Well done – 8 minutes	Ask for marbled fat in cut. Fat is a natural tenderizer and keeps meat juicy.
 **Hamburger** **½ inch (1.27 cm) thick**	Direct Heat	Rare – 4 minutes Medium – 6 minutes Well done – 8 minutes	Keep patties all the same thickness for equal cooking times. Add hickory-flavored wood chips to the charcoal for extra flavor.
 **Chicken**	Direct Heat - approx. 2 minutes per side Indirect Heat - for remaining 18-20 minutes	20 – 25 minutes	Slice joint connecting the thigh and leg ¾ through for the meat to lie flat on the burner and cook evenly. Add mesquite-flavored wood chips to the charcoal for extra flavor.
 **Pork Chops**	Direct Heat	10-15 minutes each side	Choose thick cuts for more tender meat. Trim off excess fat.
 **Spare Ribs**	Direct Heat - 5 minutes Indirect Heat - to finish	1.5 - 2 hours turning often	Choose lean meaty ribs. Grill until meat pulls easily from the bone.
 **Lamb Chops**	Direct Heat	25 - 30 minutes each side	Choose thick cuts for more tender meat. Trim off excess fat.
 **Hot dogs**	Direct Heat	4 – 6 minutes	Select larger wieners and slit lengthwise before grilling.

Cleaning Instructions



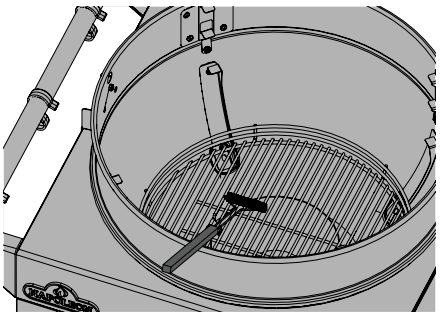
First time use

1. Wash grids by hand with water and mild dish soap to remove any residue from the manufacturing process. DO NOT wash in a dishwasher.
2. Rinse thoroughly with hot water and dry completely with a soft cloth to prevent moisture from entering the cast iron.

Cast Iron grids

- Season your grids to add a protective coating to prevent corrosion See Grilling Tips – **How to Season Cast Iron Cooking Grids.**

Steel Grids



- Steel cooking grids can be cleaned by preheating the grill and using a wire brush to remove residue.
- Steel grids will permanently discolor from regular use because of high temperatures when grilling.

Inside of the grill

1. Remove the cooking grids.
2. Use a brass wire brush to clean loose debris from the sides and underneath the lid.
3. Scrape all enamel with a plastic putty knife or scraper. Use a wire brush to remove the ash.
4. Sweep debris from inside the grill into the ash pan.
5. Wash the inside of the grill with a mild detergent and water.
6. Rinse well with clear water and wipe dry.

Disposing of Charcoal and Ash

WARNING! Carefully follow these safety precautions to protect yourself and your property from damage.

- Make sure coals and ashes are completely extinguished before removing.
- Use a metal spatula or scoop to remove coals and ashes from grill.
- Place coal and ashes in a non-combustible metal container, and completely saturate with water for 24 hours before disposing.

WE WANT TO HELP!

Contact the Napoleon Customer Solutions Department for recommended replacement parts. +31 345 588655

WARNING! Always wear protective gloves and safety glasses when cleaning your grill.

WARNING! Accumulated grease is a fire hazard.

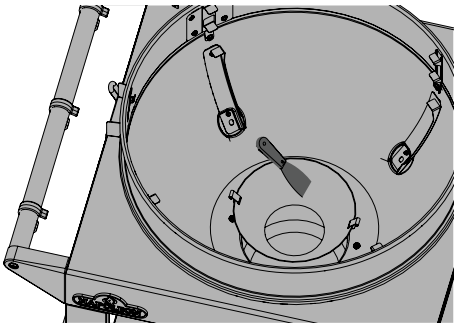
WARNING! Cleaning should only be done when the grill is cool to avoid the possibility of burns.

WARNING! Ensure grill is cool before cleaning. Do not use oven cleaner to clean any part of the grill. Do not put cooking grids or any other parts of the grill in a self-cleaning oven to clean. Clean grill in area where cleaning solution won't harm decks, lawns, or patios.

Maintenance Instructions

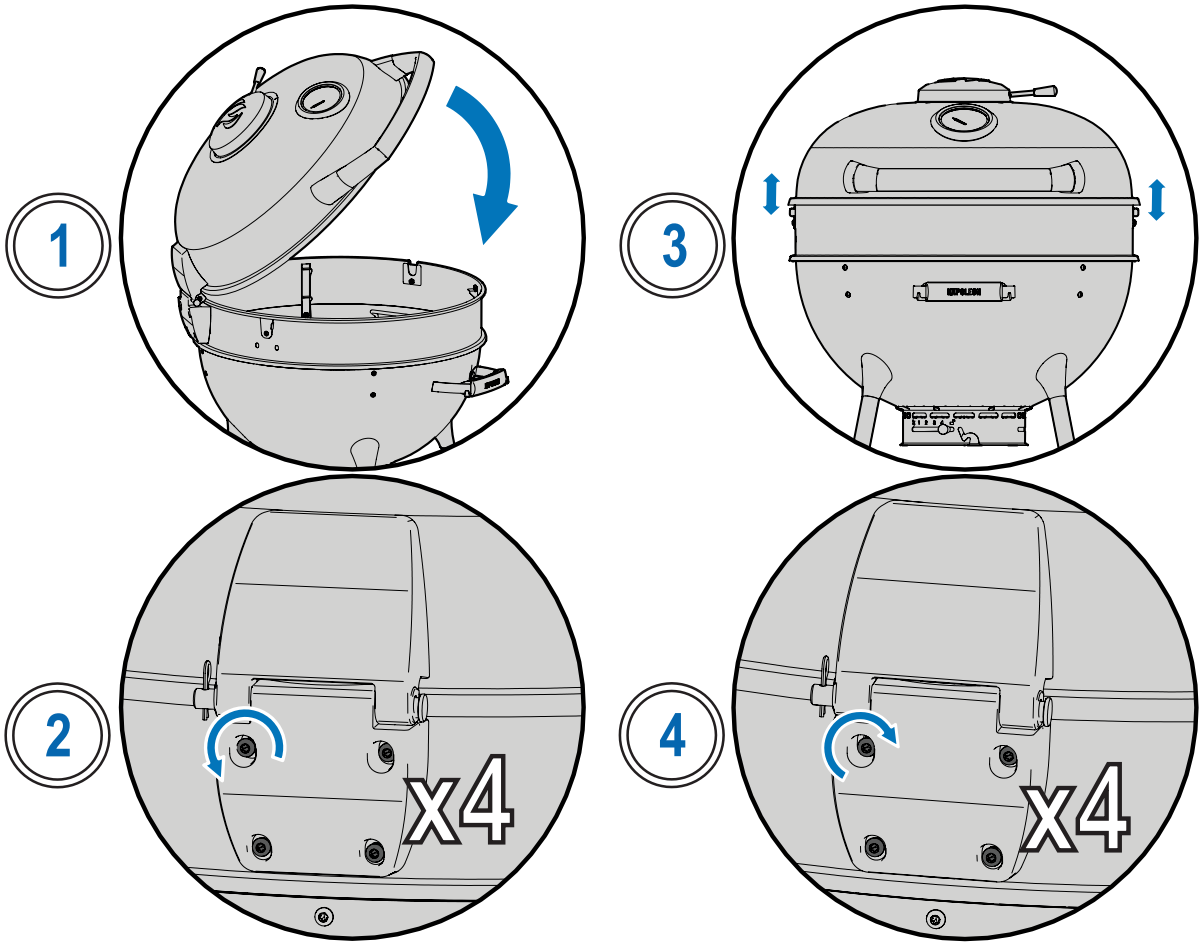
Ash pan

- Ashes, grease, and excess drippings collect in the ash pan located beneath the charcoal grill and accumulate. Slide the pan free of the grill to clean.
- Never line the inside of the grill with aluminum foil, sand or any other material. This can prevent grease from flowing properly.
- The ash pan should be scraped out with a plastic putty knife or scraper. Brush all debris into a non-combustible metal container.
- Wash the ash pan with mild detergent and water.
- Rinse well with clear water and wipe dry.



IMPORTANT! It is recommended the ash pan be emptied out after each use once the grill cool.

Hinge adjustment



1. Close the lid.
2. Using the T25 Torx key provided, loosen the 4 Torx screws enough that the hinge can move up and down slightly.
3. Make sure the lid is sitting evenly on the stainless riser ring.
4. Retighten the screws using the T25 Torx key.

Aluminum Castings

Clean with warm soapy water.

Aluminum doesn't rust, but high temperatures and weathering can cause oxidization on the surface of the castings that look like white spots.

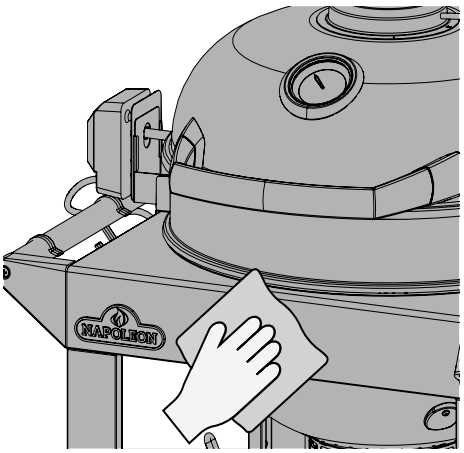
Stainless in harsh environments

Stainless steel oxidizes or stains in the presence of chlorides and sulfides, especially in coastal regions, warm and highly humid areas, and around pools and hot tubs. These stains look like rust, but they can be easily removed or prevented. Wash stainless and chrome surfaces every 3-4 weeks.

Clean with warm soapy water.

Outside grill surface

- Only use a stainless steel non-abrasive cleaner or water. Abrasive cleaners or steel wool will scratch the finish on any painted, porcelain, or stainless parts of your grill.
- Always wipe in the direction of the grain.
- Handle porcelain enamel components with care.
- The baked-on enamel finish is glass-like and will chip if struck. Touch up enamel is available at your Napoleon Grill dealer.
- Stainless steel parts discolor over time when heated and will turn a golden or brown hue. This is normal and won't affect the performance of the grill.



SAFETY FIRST!

Always wear protective gloves and safety glasses when servicing your grill.

WARNING! Do not use pressure washer or hose to clean any part of the grill.

WARNING! Do not use abrasive cleaners or steel wool on any painted, porcelain, or stainless steel parts of your grill.

WARNING! Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the grill components unless cleaned regularly.

Troubleshooting

Flare-ups and Uneven Heat

- Grill will not light.
- Low heat or low flame.

Possible causes	Solution
Improper preheating.	Allow charcoal to burn until covered with a light gray ash. (Approximately 20 minutes).
Not enough airflow.	Open vents.
Low charcoal.	Add more charcoal to the charcoal tray.
Excessive grease and ash build up in ash/drip pan.	Clean ash/drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to **"Maintenance Instructions."**

Peeling paint

- Paint appears to be peeling inside lid or hood.

Possible causes	Solution
Grease build-up on inside surfaces.	This is not a defect. The finish on the lid and hood is porcelain, and will not peel. The peeling is caused by hardened grease, which dries into paint-like shards, that flake off. Regular cleaning will prevent this. See **"Maintenance Instructions".**





NAPOLEON PRODUCT WARRANTY

The present warranty details apply to products purchased after January 1, 2022.

Refer to your Napoleon Grills Owner's Manual for detailed information on your warranty.



FOR THE CHARCOAL KETTLE GRILL SERIES AND APOLLO® SMOKER
10 Years Napoleon Charcoal Grills and Smokers Limited Warranty

NAPOLEON warrants that the components of your new NAPOLEON product will be free from defects in materials and workmanship from the date of purchase for a period of:

Porcelain-enameled lid and bowl	10 years
Air control system	5 years plus 10
Porcelain-enameled cast iron cooking grids	5 years plus 10
Chromed grill grids	3 years plus 10
All other parts	2 years

Plus Id: refers to an extended warranty period, during which we supply spare parts to the purchaser at 50% of the current retail price for the lifetime* of the grill.
Plus 15: refers to an extended warranty period, during which we supply spare parts to the purchaser at 50% of the current retail price for an additional 15 years.
Plus 10: refers to an extended warranty period, during which we supply spare part to the purchaser at 50% of the current retail price for an additional 10 years

***Lifetime** refers to a warranty period of 30 years.

This warranty is valid in: the European Union, Switzerland, Andorra, San Marino, Norway, Iceland and Liechtenstein.

The customer's legal entitlements in the event of defects in accordance with WKRL - (EU) 2019/711) are not affected, restricted or altered by the present warranty. The exercise of statutory entitlements is to take place free of charge.

WARRANTY CONDITIONS AND LIMITATIONS

NAPOLEON guarantees that its products are free from defects exclusively to the original purchaser, and only insofar as the purchase took place through an official NAPOLEON dealer. The following conditions and restrictions apply:

The present manufacturer's warranty is not transferable nor viable for extension under any circumstances or by any of our representatives.

The gas grill must be installed by a licensed, authorized service technician or contractor. Installation must take place in accordance with the installation instructions provided, as well as all local and national building and fire codes.

This limited warranty does not cover damage caused by improper operation, lack of maintenance, grease fire, environmental exposure, accidents, modification, abuse, or neglect. The installation of spare parts from other manufacturers voids the present warranty. The discoloration of plastic elements due to the application of chemical cleaning agents or exposure to sunlight is not covered under this warranty.

This warranty also excludes any of the following: Scratches, dents, paint defects, coatings, corrosion or discoloration caused by exposure to heat or abrasive and chemical cleaners, as well as chips to porcelain-coated parts and any components used in the installation of the gas grill.
If a part deteriorates to the point where it becomes inoperable (due to rusting or burning through) within the warranty period, the customer will be issued with a replacement part.

After the first year, NAPOLEON has the authority under this warranty (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Year Limited Warranty, 10 Year Limited Warranty, 3 Year Limited Warranty) to waive any warranty obligation at its free discretion by refunding the original purchaser to the tune of the wholesale price of the relevant defective warranty parts.

NAPOLEON accepts no responsibility for any installation, labor hours or other costs or expenses associated with the reinstallation of a warranty part. Costs of this nature are not covered by the present warranty.

Notwithstanding any regulations under this warranty (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Year Limited Warranty, 10 Year Limited Warranty, 3 Year Limited Warranty), NAPOLEON's liability under this warranty is defined by the foregoing, and does not cover any incidental, consequential, or indirect damage in any case whatsoever.

This warranty defines NAPOLEON's duties and liability with respect to the NAPOLEON gas grill.

NAPOLEON assumes no further liability in connection with the sale of this product, nor does it authorize any third party to assume any other liability on its behalf.
NAPOLEON assumes no responsibility for: Overheating, extinguishing of the flame by environmental factors such as strong winds or inadequate ventilation.

NAPOLEON does not accept liability for any damage to the gas grill caused by the weather, hail, rough handling, aggressive chemicals or cleaning agents.

Warranty claims must be accompanied by the proof of purchase or a copy thereof stating the serial and model number.

NAPOLEON reserves the right to have the product or any part thereof inspected by one of its representatives prior to the fulfilment of any warranty obligation.

NAPOLEON does not bear shipping costs, labor hours or export duties.

GUARANTOR:

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

+31 345 588 655
+31 345 588 655
de.info@napoleon.com

HOLZKOHLEGRILL

Benutzerhandbuch

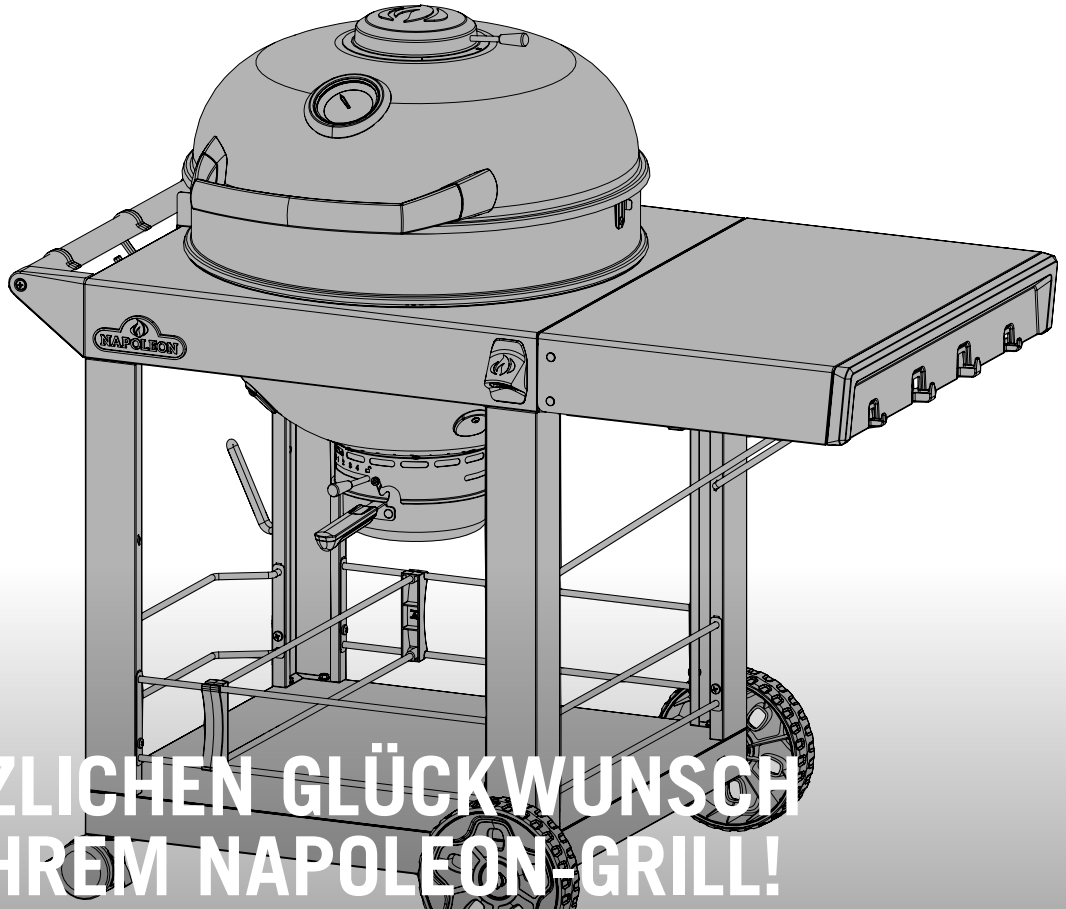
PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3 & PRO18K-LEG-3
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3
COSPRO22K-LEG-3-C

Die in diesem Handbuch abgebildeten Grills können vom erworbenen Modell abweichen



Sagen Sie uns Ihre Meinung!
Beuschen Sie **Napoleon.com**, 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.

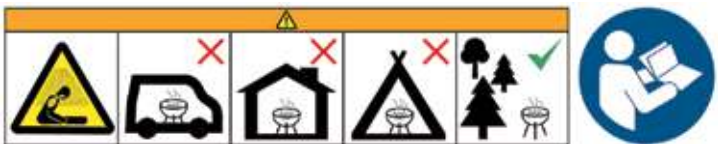
Halten Sie Kinder und Haustiere fern.

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.



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

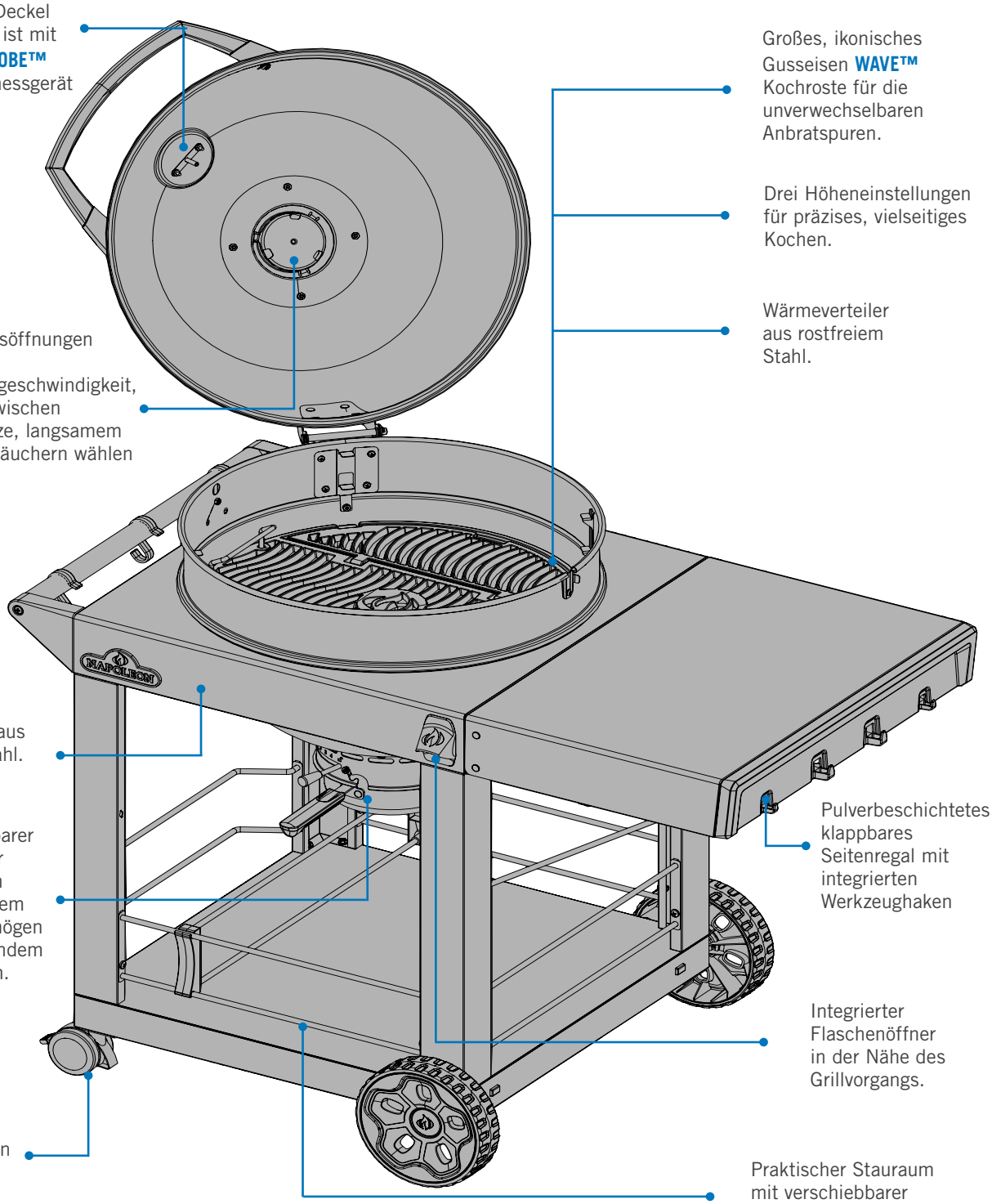
Garantie 72

+31 345 588655

eu.service@napoleon.com

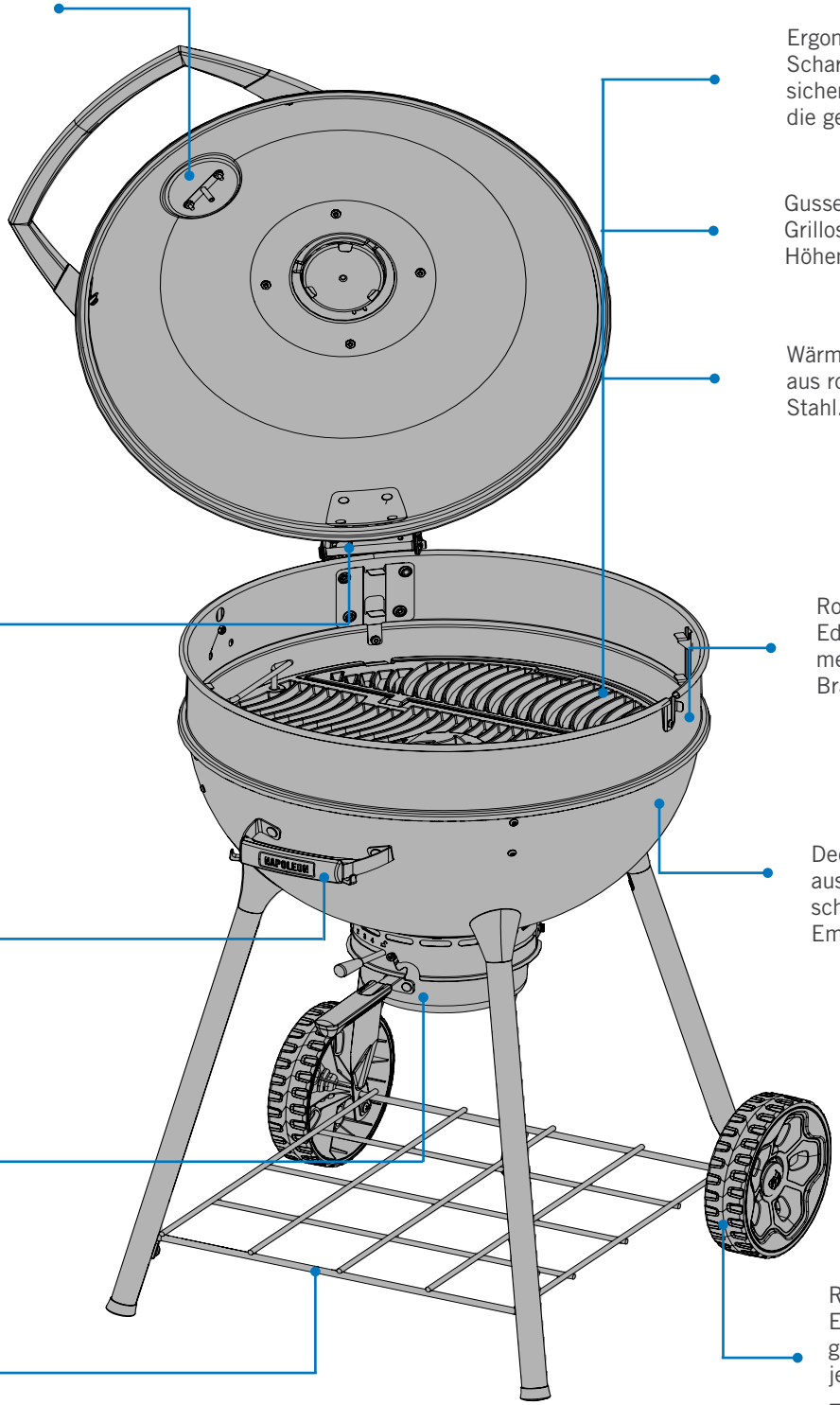
www.napoleon.com

Vollständige Systemfunktionen



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 Bratrosthöhen.

Deckel und Schüssel aus schwerem schwarzem Porzellan-Emaille.

Stabiler Handgriff, der auch als Werkzeughalter dient.

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, Gartenpavillion 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 Holzkohlengrillstarter nur auf einem festen, ebenen Grillrost verwenden und sicherstellen, dass der Grill auf einem festen, ebenen, nicht brennbaren Untergrund steht.
- Den Holzkohlengrillstarter nicht auf einem brennbaren Untergrund platzieren, bevor er nicht vollständig abgekühlt ist.
- Den Holzkohlengrillstarter nicht mit flüssigem Grillanzünder, Benzin oder selbstzündender Holzkohle verwenden.
- Wir empfehlen den Charcoal Starter zum Anzünden von Holzkohle für Holzkohlegrills.
- Beim Umgang mit Holzkohlengrillstarter stets Schutzhandschuhe tragen.
- Kinder und Haustiere stets vom Holzkohlengrillstarter 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

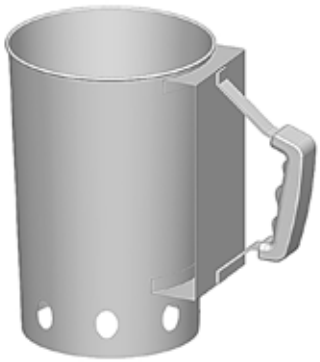
Benutzen Sie den Grill zum ersten Mal? Brennen Sie Rückstände ab

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-Anzündkamin 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.

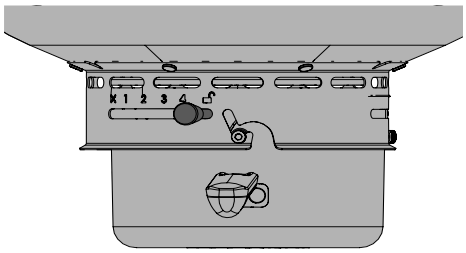
Die Grilltemperatur kann durch Verschieben des Lüftungsschlitzes nach links (geschlossen) oder rechts (öffnen) geregelt werden.

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

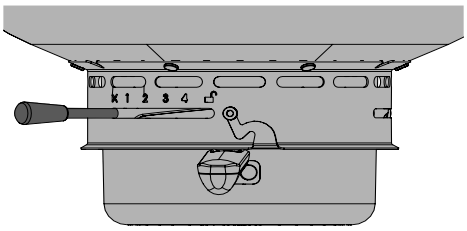
Die Lüftungsschlitze und den Lüftungsschlitz am Deckel nur dann vollständig schließen, wenn der Grill abgekühlt oder eine Flamme gelöscht werden soll.

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“.**

OFFEN



GESCHLOSSEN



TIPP FÜR GRILLPROFIS

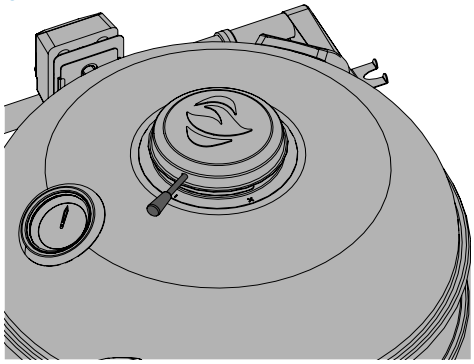
Beim Grillen oder Regulieren der Lüftungsschlitze stets Grillhandschuhe oder hitze- und feuerbeständige Topflappen verwenden.

Bedienung der Schornsteinabzüge

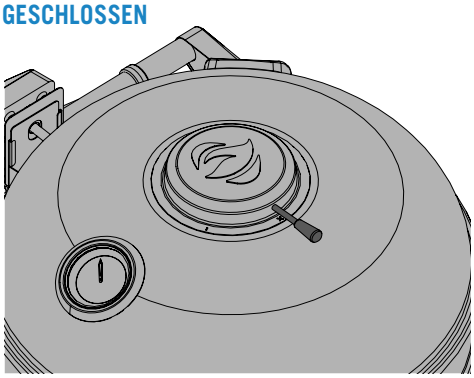
Die Belüftungsöffnung am Deckel wird zur Regelung der Innentemperatur des Grills verwendet. Er wird normalerweise offen gelassen, damit der Rauch entweichen kann und die Temperatur des Grills bei geschlossenem Deckel fein abgestimmt wird.

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

OFFEN



GESCHLOSSEN



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.

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.

SICHER IST SICHER!

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

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

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.

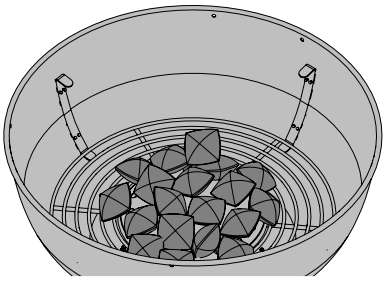
Längere Garzeiten erfordern zusätzliche Holzkohle.

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 Garergebnis zu erzielen.



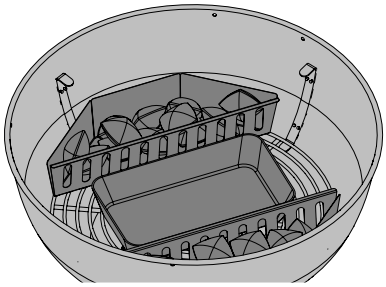
Direktes Grillen

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

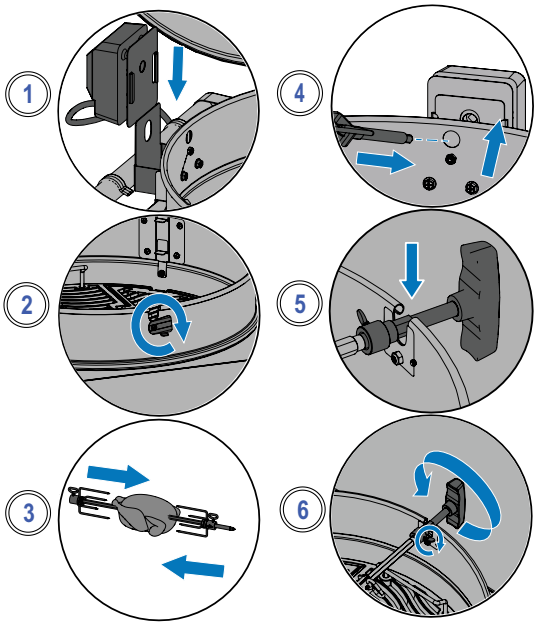
WARNUNG! Kohle und Asche niemals unbeaufsichtigt im Grill lassen.

Verwendung mit Drehspiess

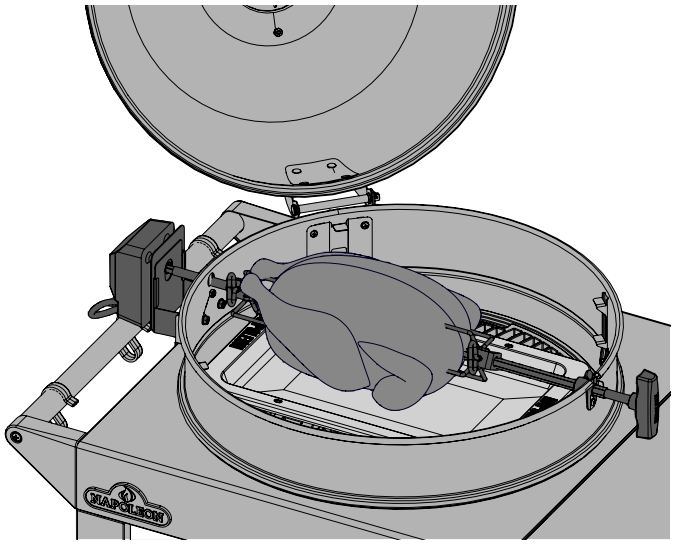
Montage des Drehspieß-Kits (falls ausgestattet)

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 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.



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.

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 gesalzenen 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.

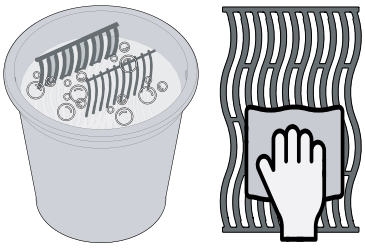
1. Entfernen Sie gusseiserne Roste vom Grill.
2. Reinigen Sie die Roste in warmem Seifenwasser mit einem weichen Lappen. Trocknen Sie sie ab und lassen Sie sie komplett trocknen.
3. Tragen Sie mit einem Silikonpinsel auf beiden Seiten Fett/Öl auf.
4. Heizen Sie das Gerät auf 176 °C -204 °C vor.
5. Legen 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 Medium – 6 Minuten Gut durch – 8 Minuten	Fragen Sie nach durchwachsenen Stücken. Fett ist ein natürlicher Zartmacher und sorgt für saftiges Fleisch.
 **Hamburger 1,3 cm dick**	Direkte Hitze	Blutig – 4 Minuten Medium – 6 Minuten Gut durch – 8 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.
 **Hähnchen**	Direkte Hitze - 2 Minuten pro Seite Indirekte Hitze - für die restlichen 18-20 Minuten	20 – 25 Minuten	Schneiden Sie das Gelenk zwischen Schenkel und Bein zu ¾ durch, damit das Fleisch flach auf dem Brenner liegt und gleichmäßig gart. Fügen Sie Holzspäne mit Mesquite-Aroma auf der Holzkohle für zusätzlichen Geschmack.
 **Schweinekoteletts**	Direkte Hitze	10-15 Minuten pro Seite	Dickere Stücke ergeben zarteres Fleisch. Schneiden Sie überschüssiges Fett ab.
 **Spare Ribs**	Direkte Hitze - 5 Minuten Indirekte Hitze - um Fleisch fertigzugaren	1.5 - 2 Stunden Häufig wenden	Kaufen Sie magere, fleischige Rippchen. Grillen, bis das Fleisch sich leicht vom Knochen lösen lässt.
 **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

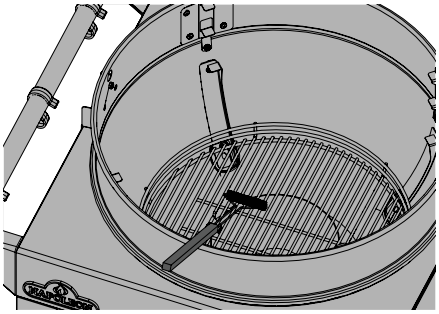


Erstmalige Nutzung

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.

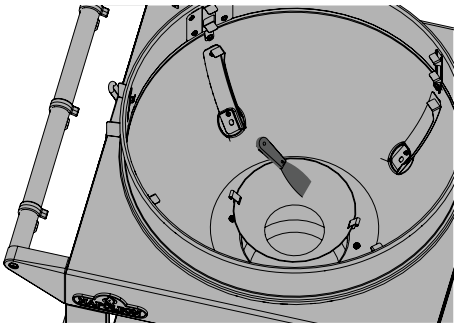
WARNUNG! Fettansammlungen können zu Bränden führen.

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

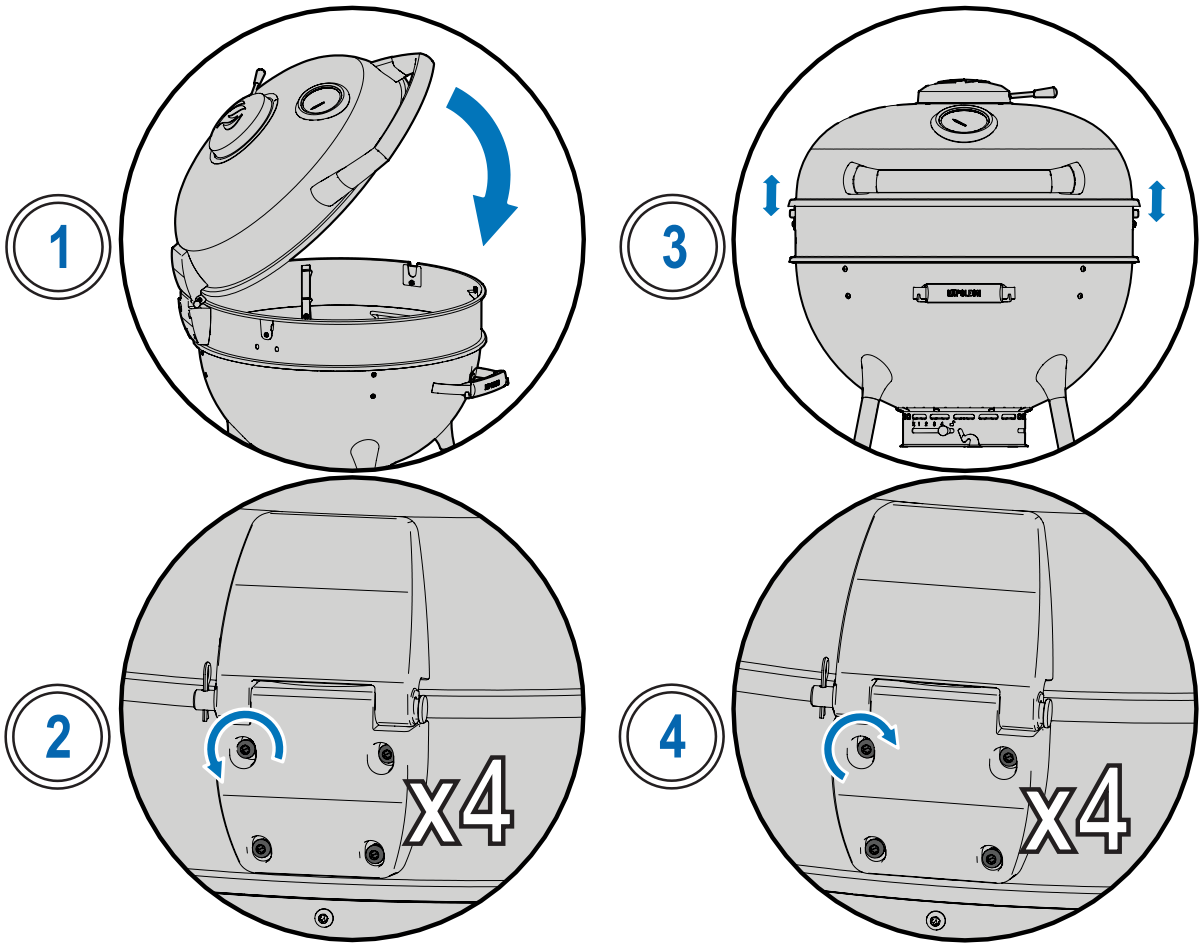
Aschebehälter



- Asche, Fett und überschüssige Bratflüssigkeit tropfen zuerst in den Aschenbehälter/die Auffangschale unterhalb des Holzkohlengrills 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.

Aluminiumgussteile

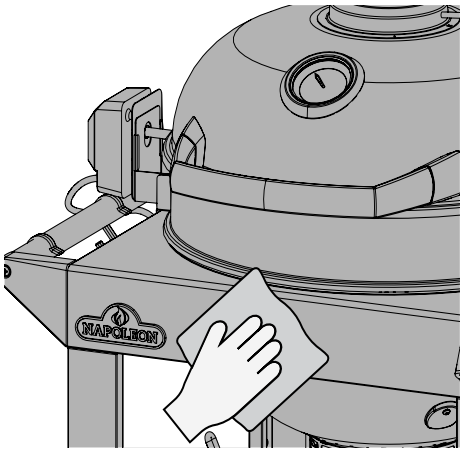
Mit warmer Seifenlauge reinigen.

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 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 entündet.
- 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 offen.
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