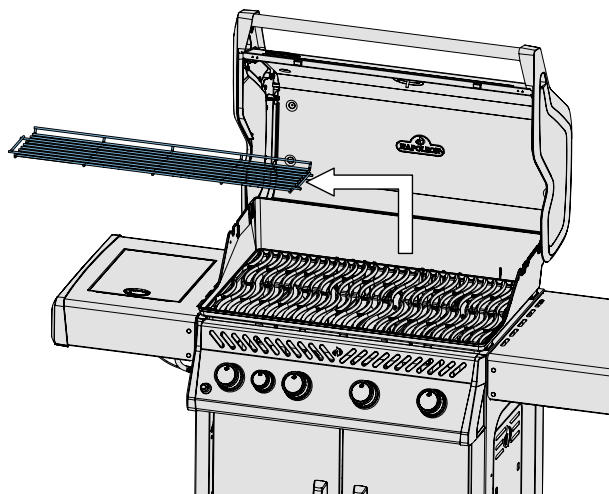
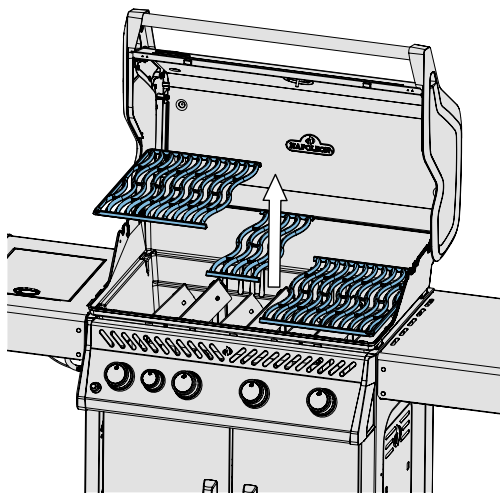




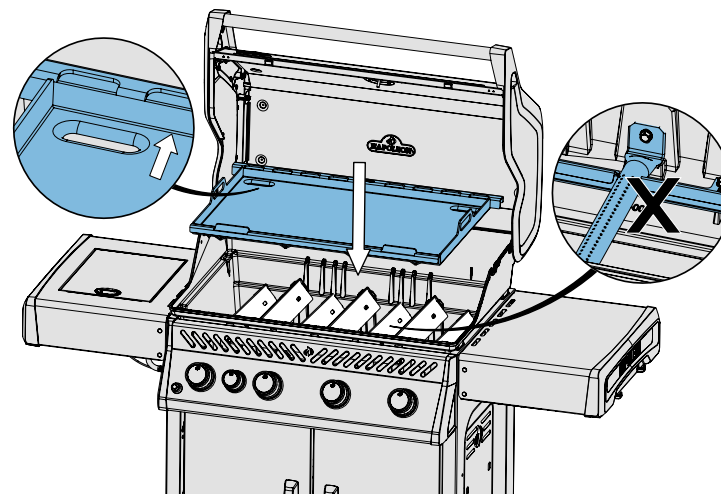
Schritt 1:

- Entfernen Sie das Warmhalterost.



Schritt 2:

- Entfernen Sie die Grillroste.



Schritt 3:

- **ENTFERNEN SIE NICHT** die Flammenschutzbleche.
- Stellen Sie sicher, dass die Belüftungsöffnungen nicht blockiert sind.

! WARNUNG!

Das Nichteinhalten dieser Anweisungen kann zu Verbrennungen und/oder schweren Verletzungen bei Ihnen oder anderen sowie zu Schäden an Eigentum führen.

- Verwenden Sie die Grillplatte nur für den vorgesehenen Zweck und innerhalb des vorgesehenen Grillmodells.
- Versuchen Sie nicht, die Grillplatte in einem vorgeheizten Grill zu installieren. Versuchen Sie nicht, eine heiße Grillplatte aus dem Grill zu entfernen.
- Verwenden Sie die Grillplatte nicht ohne angebrachte Flammenschutzbleche über den Brennern.
- Blockieren Sie keine Schlitz, Löcher oder Durchgänge in der Grillplatte und decken Sie die Grillfläche nicht mit Materialien wie Aluminiumfolie ab.
- Bei eingebauter Grillplatte kann es schwierig sein, das Zünden der Grillbrenner zu sehen. Hören Sie auf das Geräusch jedes zündenden Brenners oder schauen Sie unter das Bedienfeld, um die ordnungsgemäße Zündung zu überprüfen. Wenn Sie Gas riechen, drehen Sie die Gaszufuhr ab und lüften Sie den Bereich.
- Berühren Sie während oder unmittelbar nach dem Betrieb keinen Teil der Grillplatte.
- Übermäßig aufgetragenes Speiseöl kann in die Grillfeuerbox abfließen und das Risiko eines Fettbrandes erhöhen. Verwenden Sie Öl in Maßen.

VORSICHT!

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie kalte oder gefrorene Lebensmittel auf eine heiße Grillplatte legen. Der plötzliche Temperaturwechsel kann zu Spritzern von heißem Speiseöl führen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Grillplatte aus dem Grill heben, um das Verschütten von Lebensmitteln oder Ölresten zu vermeiden.

Verwendung:

1. Waschen Sie die Grillplatte vor der ersten Benutzung gründlich mit warmem, seifigem Wasser. Spülen Sie sie mit warmem Wasser ab und trocknen Sie sie vollständig mit einem weichen Tuch.
2. Entfernen Sie die Grillroste und lagern Sie sie für die spätere Verwendung. Installieren Sie die Grillplatte und stellen Sie sicher, dass sie sicher montiert ist.
3. Befolgen Sie die Anweisungen in Ihrem *Benutzerhandbuch für den Napoleon-Grill*, um das Gerät für das direkte Grillen einzurichten.

Die Temperatur der Grillplatte kann mit einem Infrarot-Thermometer ohne Kontakt bestimmt werden. Alternativ können Sie ein paar Tropfen Wasser auf die Grillplatte gießen.

- Die Bildung von Pfützen und langsame Verdunstung deuten auf niedrige Hitze hin.
- Wasser, das zischt und schnell verdunstet, deutet auf mittlere Hitze hin.
- Schwebende Tropfen auf der Oberfläche weisen auf hohe Hitze hin.

Die Grillplatte einbrennen:

Das Einbrennen ist optional und kann dazu beitragen, die Antihaf-Eigenschaften zu erhalten, ist jedoch für korrosionsbeständigen Edelstahl nicht erforderlich.

1. Waschen und trocknen Sie die Grillplatte wie im Abschnitt VERWENDUNG oben angegeben.
2. Heizen Sie den Grill auf die niedrigste Stufe vor.
3. Tragen Sie eine kleine Menge Öl mit hohem Rauchpunkt auf die Mitte der Grillplatte auf und verteilen Sie es gleichmäßig mit einem Spatel oder einem sauberen Tuch. Vermeiden Sie die Ecken.
4. Erhitzen Sie die Grillplatte auf 350°F (176°C), bis das Öl zu rauchen beginnt. Schalten Sie den Grill AUS und lassen Sie ihn abkühlen.
5. Sobald die Kochfläche abgekühlt ist, wischen Sie das überschüssige Öl ab.
6. Die Grillplatte ist jetzt gewürzt. Wiederholen Sie den Vorgang nach der Reinigung.

Pflege und Reinigung:

Um starke Rückstände zu entfernen, gießen Sie warmes Wasser über die Grillplatte, während das Gerät ausgeschaltet und die Platte noch warm ist. Verwenden Sie einen Spatel oder einen festen Grillkratzer, um Ablagerungen zu lösen. Wischen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch oder Papiertuch ab, um Lebensmittelmrückstände zu entfernen. Spezielle, lebensmittelsichere Grillreiniger können ebenfalls geeignet sein. Spülen Sie die Grillplatte nach der Verwendung von Reinigungsmitteln gründlich mit Wasser

ab. Gründlich trocknen. Wischen Sie immer in Richtung der Maserung. Verwenden Sie keinen Ofenreiniger.

Überprüfen Sie die Tropfschale des Grills auf Rückstände und reinigen Sie sie nach Bedarf.



FAQ

Warum ist meine Grillplatte verfärbt?

Die Grillplatte wird durch regelmäßigen Gebrauch bei hohen Grilltemperaturen dauerhaft verfärbt. Dies ist normal und beeinträchtigt nicht ihre Leistung.

Ist es normal, dass die Grillplatte in der Mitte gewölbt (leicht uneben) ist?

Dies wird durch die Kontraktion und Expansion des Metalls während des Grillens verursacht und sollte die Leistung der Grillplatte nicht beeinträchtigen. Um das Wölben zu minimieren, sorgen Sie für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und vermeiden Sie schnelle Temperaturänderungen.