PRESTIGE® PRO

Bedienungsanleitung

PRO665VX

Die in dieser Anleitung abgebildeten Grills können vom gekauften Modell abweichen.



Wir würden uns über Ihr Feedback freuen!
Besuchen Sie Napoleon.com, um eine Bewertung zu schreiben.
★★★★★

Seriennummer anbringen



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZU IHREM NAPOLEON® GRILL!

Sie haben Ihr Grillerlebnis gerade auf ein neues Level gebracht.

NUR IM FREIEN IN EINEM GUT BELÜFTETEN BEREICH VERWENDEN.

⚠ GEFAHR! ⚠

WENN SIE GASGERUCH WAHRNEHMEN:

- **Drehen Sie die Gaszufuhr zum Gerät ab.**
- **Löschen Sie alle offenen Flammen.**
- **Öffnen Sie den Deckel.**
- **Wenn der Geruch anhält, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie umgehend Ihren Gasanbieter oder die Feuerwehr.**

⚠ WARNUNG! ⚠

Versuchen Sie nicht, dieses Gerät anzuzünden, ohne den Abschnitt ‚ANZÜNDEN' in dieser Anleitung gelesen zu haben.

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

Eine nicht angeschlossene LPG-Flasche (Propan) darf nicht in der Nähe dieses oder anderer Geräte gelagert werden..

Wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht genau befolgt werden, kann ein Brand oder eine Explosion entstehen, die Sachschäden, Personenschäden oder sogar den Tod verursachen kann.



UNSER ZIEL IST ES, IHR GRILLERLEBNIS ZU GESTALTEN

SOWOHL UNVERGESSLICH ALS AUCH SICHER.

Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch, bevor Sie das Gerät benutzen, um Sachschäden, Verletzungen oder Todesfälle zu vermeiden.

Entfernen Sie vor der Benutzung sämtliches Verpackungsmaterial, Werbeetiketten und Karten vom Grill.

Weisen Sie Erwachsene und Kinder auf die Gefahr heißer Oberflächentemperaturen hin.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

HINWEIS FÜR DEN INSTALLATEUR:

Übergeben Sie diese Anleitung dem Grillbesitzer zur späteren Verwendung.

HINWEIS FÜR DEN VERBRAUCHER:

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Willkommen bei NAPOLEON®!

Sicherheit zuerst

⚠ WARNUNG!

Allgemeine Informationen

Dieser Grill sollte gemäß den örtlichen Vorschriften installiert werden. Wenn ein Drehspießmotor verwendet wird, muss dieser gemäß den örtlichen Vorschriften elektrisch geerdet sein. Wenn eine externe Stromquelle verwendet wird, muss das Gerät ebenfalls gemäß den örtlichen Vorschriften geerdet werden.

⚠ WARNUNG!

Lagerung & Nichtbenutzung

Drehen Sie das Gas an der Gasflasche oder am Gasversorgungsventil ab. Trennen Sie den Schlauch zwischen der Propangasflasche und dem Grill. Entfernen Sie die Propangasflasche und lagern Sie sie im Freien an einem gut belüfteten Ort außerhalb der Reichweite von Kindern

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird und vor der Reinigung. Lagern Sie Gasflaschen NICHT in einem Gebäude, einer Garage, einem Schuppen oder einem anderen geschlossenen Raum. Trennen Sie den fest angeschlossenen Brennstoffschlauch von der Versorgung, wenn Sie den Grill im Innenbereich lagern.

Setzen Sie die Staubschutzkappe auf den Ventilausgang des Zylinders, wenn der Zylinder nicht in Gebrauch ist. Installieren Sie nur die Staubschutzkappe am Ventilausgang des Zylinders, die mit dem Zylinderventil geliefert wurde. Andere Arten von Kappen oder Stopfen können zu Gaslecks führen.

⚠ WARNUNG!

Betrieb

Führen Sie vor jeder Benutzung, jährlich und nach dem Austausch von Gaskomponenten einen Dichtheitstest an diesem Grill durch. Befolgen Sie die Zündanweisungen sorgfältig. Verwenden Sie diesen Grill nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.

Betreiben Sie diesen Grill nicht mit beschädigtem Kabel, Stecker oder nach einer Fehlfunktion oder Beschädigung des Grills. Wenden Sie sich für Reparaturen an einen autorisierten NAPOLEON-Händler. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.

⚠ WARNUNG!

Installation & Montage

Bauen Sie diesen Grill genau nach den Anweisungen in der Montageanleitung zusammen. Wenn der Grill im Geschäft montiert wurde, überprüfen Sie die Montageanleitung, um sicherzustellen, dass alles korrekt durchgeführt wurde. Dieser Grill ist nicht dafür vorgesehen, in oder auf Booten oder in oder auf Wohnmobilen installiert zu werden.

Führen Sie den erforderlichen Dichtheitstest durch, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen. Verändern Sie diesen Grill unter keinen Umständen. Lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie Teile installieren oder entfernen. Verwenden Sie keinen Zylinder, der nicht mit dem passenden Ventilanschluss ausgestattet ist. Verwenden Sie nur den mit diesem Grill gelieferten Druckregler und Schlauch oder von NAPOLEON ausdrücklich empfohlene Ersatzteile.

⚠ WARNUNG!

Vorschriftsmäßige

Entsorgung des Produkts



Diese Kennzeichnung zeigt an, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für Umwelt oder Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie das Produkt verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr Altgerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Sie können dieses Produkt für eine umweltgerechte Wiederverwertung entgegennehmen.

⚠ WARNUNG!

Elektrische

Vorsichtsmaßnahmen

Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel oder die Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand eines Tisches hängen und lassen Sie es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen. Schließen Sie beim Anschließen zuerst den Stecker an den Grill an und stecken Sie dann den Grill in die Steckdose.

Das Gerät muss über einen Fehlerstromschutzschalter (FI/RCD) mit einem Bemessungsdifferenzstrom von maximal 30 mA betrieben werden. Entfernen Sie niemals den Erdungsstecker und verwenden Sie keinen Adapter.

Dieses Gerät verfügt ausschließlich zu Funktionszwecken über einen Erdungsanschluss. Verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die für den Außenbereich geeignet und EN-konform sind.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem autorisierten Napoleon-Händler, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

INHALT

Willkommen bei NAPOLEON®! 4

Sicherheit zuerst 4

Vollständige Systemfunktionen 8

Erste Schritte 10

Sicherheitszeichen, die Sie kennen sollten 10
Sichere Bedienungspraktiken 10
Aufstellung Ihres Grills 12
Gasanschlüsse 13
Dichtheitstest 17
Schnellstartanleitung 18
Napoleon-Konnektivität 19
Anleitung zur Aktivierung des Kopplungsmodus 21

Systemübersicht und Bedienung 22

Bedienelemente (falls vorhanden) 22
Anzünden Ihres Grills 29
Verwendung des Drehspießes 33
Lagerung 34
Checkliste für das Grillerlebnis 35

ACCU-PROBE® Kochassistent 36

Kompatible Geräte 36
Display-Übersicht 36
Display-Bedienung 37
Sicherheitsvorkehrungen 39
Abstand 39

Infrarot-Grillratgeber 40

Räucher Anweisungen 42

Schnelle Räuchertipps 42

Betrieb 46

Tür 46
Werkzeugübersicht 46
Holzschale 47
Einrichtung Ihres Smokers 47

Reinigungsanleitung **48**
Reinigung der Smoker-Box 48
Erstreinigung Ihres Grills vor der ersten Benutzung 49
Edelstahlroste 49
Infrarot-Seitenbrenner 49
Innenraum des Grills 50
Auffangschale 51
Thermoelemente 51
Bedienfeld 52
Aluminiumguss 52
Außenfläche des Grills 52
Insektenschutz und Brenneröffnungen 53
Temperatursonden 54

Wartungsanweisungen **55**
Allgemeine Anforderungen 55
Verbrennungslufteinstellung 55
Edelstahl in rauen Umgebungen 56

Fehlerbehebung **58**
Zündprobleme 58
Gasfluss 59
Abblätternde Farbe 60
Infrarotbrenner schlägt zurück 60
Smoker 61
Kopplung der App mit dem Gerät 63

Schaltplan für elektrische Anschlüsse **65**

Garantie **66**

Vollständige Systemfunktionen

Zweistufige Edelstahl-Flammschutzeinsätze für gleichmäßige Hitzeverteilung und Verdampfung von Bratensaft für aromatischeres Grillgut

Hinterer Infrarot-Drehspießbrenner für saftige Drehspießgerichte

Enthält eine strapazierfähige Silikonmatte

7” Wi-Fi- & Bluetooth®-fähiges Display mit individuellen Temperatureinstellungen.

Leicht verstellbare Schranktüren.

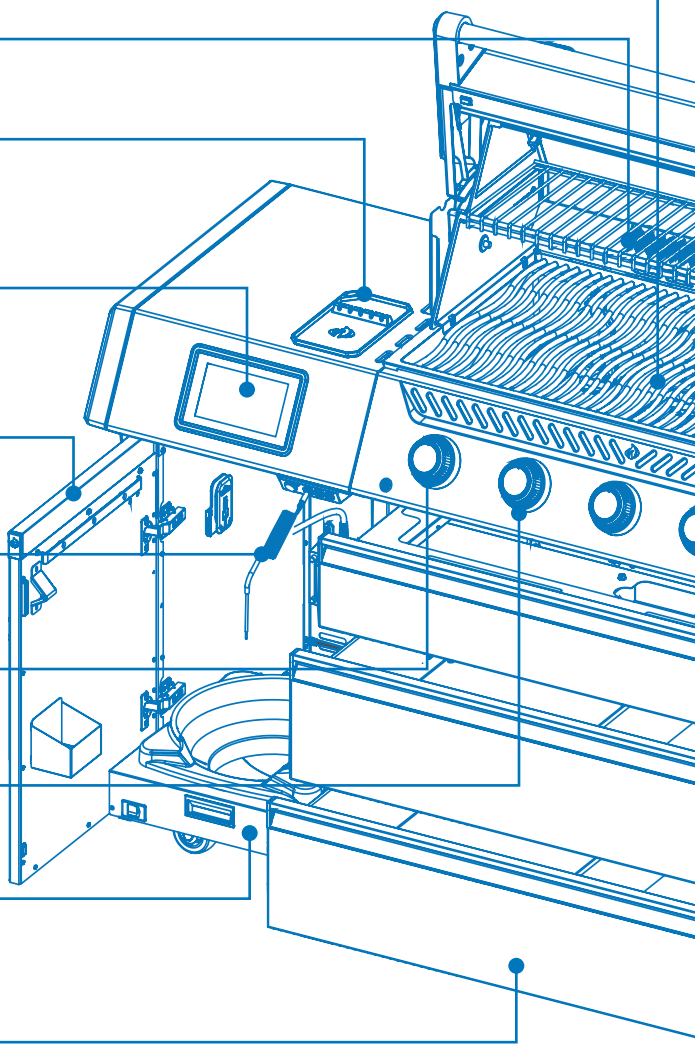
Lieferung mit drei kabelgebundenen Sonden für zuverlässige Leistung

LED SPECTRUM NIGHT LIGHT™ Bedienknöpfe mit Sicherheitsbeleuchtung.

Sofortige **JETFIRE™**-Zündung für schnelles und einfaches Starten.

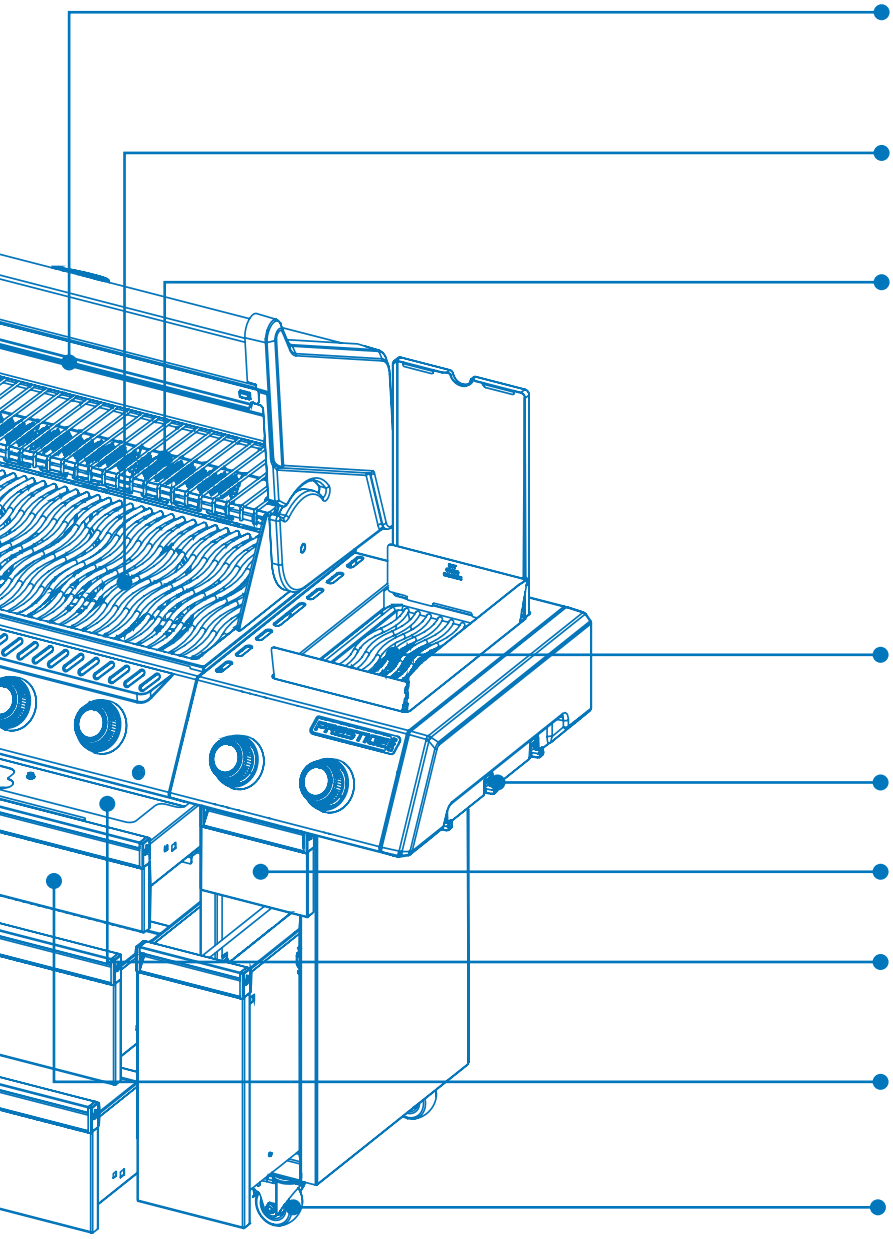
ULTRA-GLIDE™ Aufbewahrungsschale für Propangasflaschen (nur Propanmodelle)

Geräumige Schubladen mit verstellbaren Trennwänden.



WICHTIG!

Die in dieser Bedienungsanleitung abgebildeten Grills können von dem von Ihnen gekauften Modell abweichen. **Vorgestelltes Modell:** PRO665VX Propan-Version.



ACCU-PROBE™ Temperaturanzeige zum einfachen Ablesen der Temperatur für perfekte Ergebnisse.

Legendäre Edelstahl-Grillroste mit **WAVE Design**™ für charakteristische Grillstreifen und gleichmäßiges Garen.

Großer Edelstahl-Wärmerost mit platzsparendem Design für mehr Flexibilität beim Grillen.

Infrarot-**Sizzle Zone**® Seitenbrenner für perfekt gegrillte Steaks.

Aufbewahrung für Grillzubehör.

Räucherbox

Innenbeleuchtung für späte Grillabende.

Auffangschublade mit leicht entnehmbarer Tropfschale und Fettbehälter

Leicht zu arretierende Rollen sichern den Grill zuverlässig

Erste Schritte

Sicherheitszeichen, die Sie kennen sollten

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

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

Rauchen Sie nicht während der Durchführung eines Gaslecktests. Funken oder Flammen können einen Brand, eine Explosion, Sachschäden, schwere Verletzungen oder den Tod verursachen.

Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um nach Gaslecks zu suchen. Funken oder Flammen können einen Brand, eine Explosion, Sachschäden, schwere Verletzungen oder den Tod verursachen.

VORSICHT! Heiße Oberfläche.

Stellen Sie die Gaszufuhr sofort ab und trennen Sie die Verbindung.

Tragen Sie eine Schutzbrille.

Tragen Sie Schutzhandschuhe.

Wichtige Informationen.

Sichere Bedienungspraktiken

- Führen Sie den Schlauch nicht unter der Auffangschale entlang. Halten Sie einen ausreichenden Abstand des Schlauchs zum Boden des Geräts ein.
- Stellen Sie sicher, dass die Sear-Platten gemäß den Installationsanweisungen positioniert sind.
- Schalten Sie die Brennerregler aus, bevor Sie das Ventil der Gasflasche öffnen.
- Zünden Sie die Brenner nicht bei geschlossenem Deckel an.
- Betreiben Sie den hinteren Brenner nicht gleichzeitig mit den Hauptbrennern.
- Schließen Sie den Deckel des Seitenbrenners nicht während des Betriebs oder wenn er heiß ist.
- Frittieren Sie keine Speisen auf dem Seitenbrenner.
- Verstellen Sie die Grillroste nicht während des Betriebs oder wenn der Grill heiß ist.
- Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.
- Drehen Sie nach dem Gebrauch die Gaszufuhr an der Quelle ab.

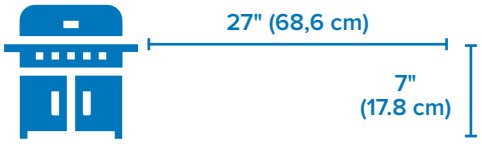
SEIEN SIE VORSICHTIG!

Der Deckel des Grills und der gesamte Feuerraum können während des Gebrauchs sehr heiß werden.

- Verändern Sie das Gerät nicht.
- Führen Sie Wartungsarbeiten nur durch, wenn der Grill abgekühlt ist.
- Lagern Sie keine Feuerzeuge, Streichhölzer oder andere brennbare Materialien im Gehäuse oder in der Gewürzschale.
- Halten Sie alle Stromkabel und Kraftstoffschläuche von heißen Oberflächen fern.
- Reinigen Sie die Fettauffangschale, die Auffangschale und die Sear-Platten regelmäßig, um Ablagerungen und Fettbrände zu vermeiden.
- Überprüfen und reinigen Sie regelmäßig die Infrarotbrenner und die Venturirohre der Hauptbrenner, um sie frei von Spinnweben und anderen Verstopfungen zu halten.
- Lassen Sie kein kaltes Wasser (Regen, Sprinkler, Schlauch usw.) mit dem erhitzten Grill in Kontakt kommen. Ein plötzlicher Temperaturwechsel beschädigt das Porzellan und lässt die Keramikbrenner reißen.
- Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger, um Teile des Grills zu reinigen.
- Stellen Sie den Grill nicht an einen Ort, an dem er starkem Wind ausgesetzt ist, insbesondere wenn der Wind direkt von hinten kommen kann.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät einen sicheren Abstand zu brennbaren Bauwerken hat.
- Bedecken Sie niemals mehr als 75 % der Grillfläche mit festem Metall.
- Halten Sie das Gerät während des Gebrauchs von brennbaren Materialien fern.
- Die minimale Umgebungstemperatur für einen sicheren Betrieb beträgt 0 °F (-17,8 °C).
- Lagern Sie nichts in der Räucherbox außer der Holzspan-Schale.

WICHTIG!

- Halten Sie stets den richtigen Abstand zu brennbaren Materialien ein:



WARNUNG!

- Der Anschluss und die Installation der Gas- und Schlauchverbindung müssen von einem zugelassenen Gasinstallateur durchgeführt und vor dem Betrieb des Grills auf Undichtigkeiten geprüft werden.
- Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Halten Sie kleine Kinder fern.
- Halten Sie Kraftstoffschläuche von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und tropfendem Fett fern.

Aufstellung Ihres Grills

Stellen Sie sicher, dass der Standort Ihres Gasgrills alle Abstandsvorgaben zu angrenzenden brennbaren Materialien erfüllt.

Halten Sie stets die richtigen Abstände zu brennbaren Materialien ein: 27" (68,6 cm) nach hinten und 7" (17,8 cm) zu den Seiten. Dieses Gerät ist für die Verwendung auf einer Terrasse im Freien oder in Ihrem Garten vorgesehen.

- Verwenden Sie das Gerät nur an einem oberirdischen, offenen Standort mit natürlicher Belüftung und ohne stehende Luftbereiche. Stellen Sie sicher, dass Gasaustritt und Verbrennungsprodukte schnell durch Wind und natürliche Konvektion verteilt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Raum.
- Integrieren Sie das Gerät nicht in eine Einbau- oder Einschubkonstruktion.
- Die Lüftungsöffnungen im Zylindergehäuse dürfen nicht blockiert werden.

Jede Gehäuseart, in der das Gerät verwendet wird, muss eine der folgenden Anforderungen erfüllen:

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

! WICHTIG!

- Alle Öffnungen müssen dauerhaft offen sein.
- Schiebetüren, Garagentore, Fenster oder vergitterte Öffnungen gelten nicht als dauerhafte Öffnungen.

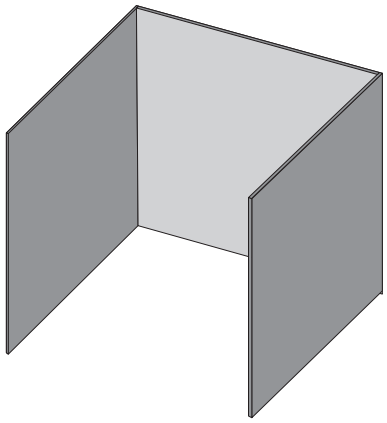


Abb. 1

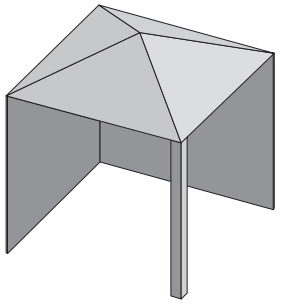


Abb. 2

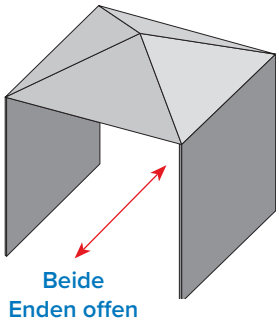


Abb. 3

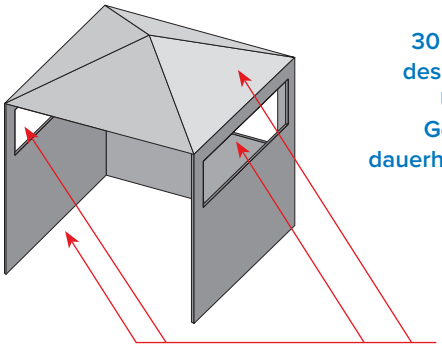


Abb. 4

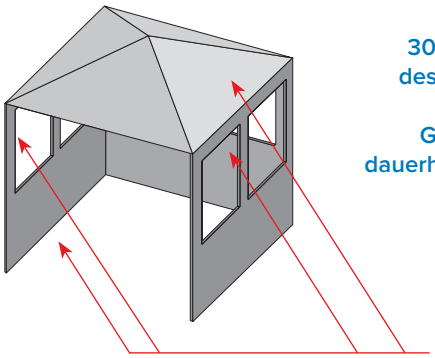


Abb. 5

Gasanschlüsse

An eine Gasflasche: Option 1

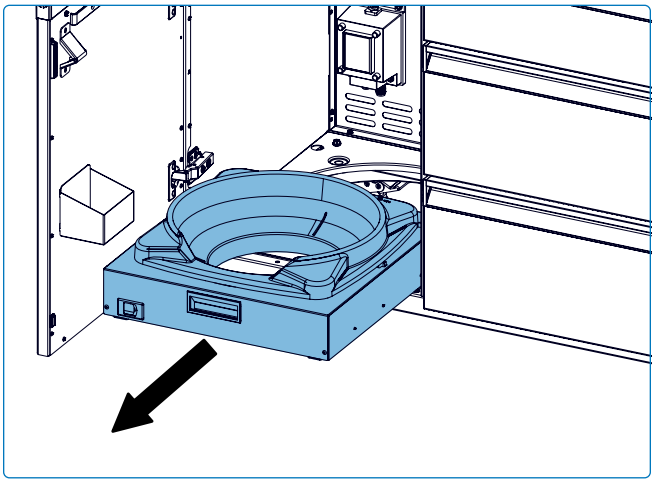
Verwenden Sie eine Propangasflasche mit mindestens 6 kg oder eine Butangasflasche mit 13 kg, die gemäß den nationalen und regionalen Vorschriften gebaut und gekennzeichnet ist. Stellen Sie sicher, dass die Flasche genügend Brennstoff für den Betrieb des Geräts liefern kann. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an Ihren örtlichen Gasanbieter.

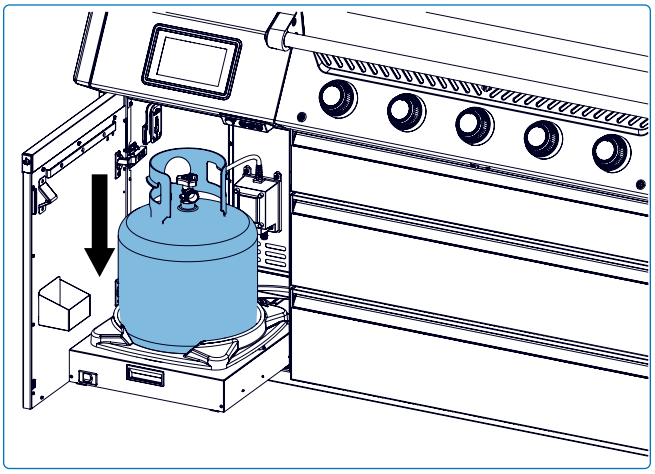
Verwenden Sie einen von Napoleon gelieferten Gasdruckregler und Schlauch; falls nicht enthalten, verwenden Sie einen Regler und Schlauch, die der europäischen Norm und den regionalen Vorschriften entsprechen. Die empfohlene Schlauchlänge beträgt 0,9 m. Der Schlauch darf niemals länger als 1,5 m sein.

HINWEIS:

- Der Schlauch sollte vor dem aufgedruckten Ablaufdatum ausgetauscht werden.

Stellen Sie Gasflaschen nur innerhalb der maximalen Breiten- und Höhenmaße auf der unteren Ablage im Gehäuse auf. Flaschen, die die maximalen Abmessungen überschreiten, müssen außerhalb des Gehäuses auf ebenem Boden aufgestellt werden. Beachten Sie das untenstehende Diagramm für spezifische Maße.





WARNUNG!

- Lagern Sie keine Ersatz-Gasflasche unter oder in der Nähe des Geräts.
- Verwenden Sie keine Gasflasche, die zu mehr als 80 % gefüllt ist.
- Befolgen Sie alle Vorgaben und Anweisungen genau, um Feuer, Explosionen, Sachschäden, Verletzungen oder Todesfälle zu vermeiden.
- Trennen Sie den Grill und sein separates Absperrventil während aller Druckprüfungen über ½ psi (3,5 kPa) vom Gasversorgungssystem.

Anschluss und Installation

- Überprüfen Sie die Flasche auf Dellen oder Rost und lassen Sie sie von Ihrem Propangaslieferanten inspizieren.
- Verwenden Sie niemals eine Flasche mit einem beschädigten Ventil.
- Stellen Sie die Flasche in den dafür vorgesehenen Bereich in der Bodenplatte.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasreglerschlauch gerade und frei von Knicken oder Biegungen ist, da diese den Gasfluss behindern können.
- Entfernen Sie die Kappe oder den Stopfen vom Kraftstoffventil der Flasche.
- Ziehen Sie den Regler am Flaschenventil fest.
- Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht mit der Fettauffangschale oder heißen Oberflächen des Grills in Kontakt kommt, da er sonst schmelzen und einen Brand verursachen kann.
- Stellen Sie sicher, dass die Flasche nicht extremer Hitze oder direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
- Prüfen Sie alle Verbindungen vor dem Betrieb des Grills auf Undichtigkeiten. Siehe **„Dichtheitsprüfung“** Abschnitt**.**
- Die Flasche muss so montiert werden, dass der Auslass des Überdruckventils nicht in Richtung der normalen Bedienposition des Benutzers zeigt.

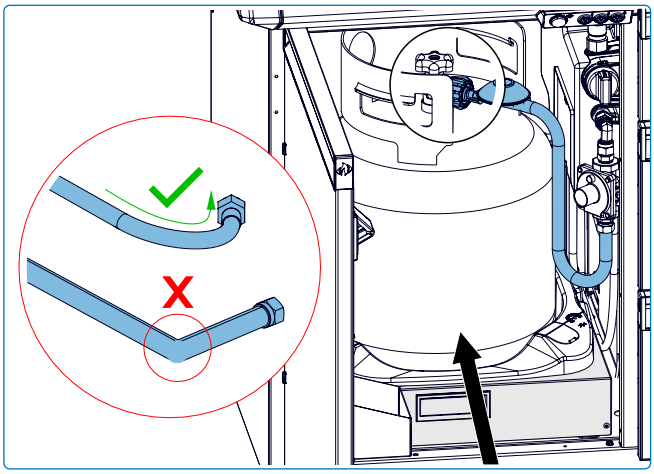
HINWEIS:

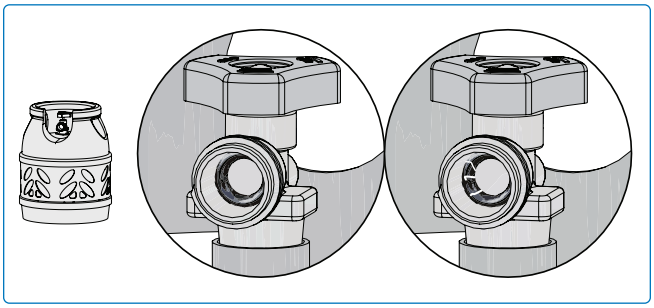
- Überprüfen Sie bei jedem Austausch oder Nachfüllen der Flüssiggasflasche die Ventildichtung auf Risse, Abnutzung oder Verschleiß.
- Jede Flüssiggasflasche, die Anzeichen von Beschädigung oder Verschleiß aufweist, einschließlich sichtbarer Risse und Lochfraß, muss unbenutzt an den Verkäufer zurückgegeben werden.

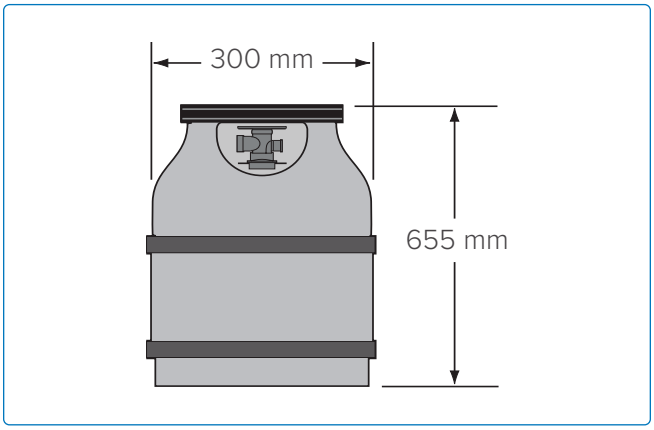
Austausch

Der gesamte Vorgang des Flaschenwechsels muss fern von Zündquellen durchgeführt werden.

1. Schließen Sie das Kraftstoffventil der Flasche.
2. Lösen Sie den Regler vom Flaschenventil.
3. Entfernen Sie die Flasche von der Bodenplatte und ersetzen Sie sie durch eine neue Flasche.
4. Befolgen Sie die Anschlussanweisungen.







HINWEIS:

- Stellen Sie Flaschen nur innerhalb der maximalen Breiten- und Höhenmaße auf die unterste Ablage im Gehäuse. Flaschen, die diese Maße überschreiten, müssen außerhalb des Gehäuses auf ebenem Boden abgestellt werden. Die genauen Maße entnehmen Sie bitte der obigen Abbildung.

An eine Hausgasleitung: Option 2

- Wenn der Grill direkt an eine Haus-Propangasleitung angeschlossen werden soll, entfernen und entsorgen Sie den mitgelieferten Schlauch und Regler und befolgen Sie die Anschlussanweisungen für die Hausgasleitung. Ein zugelassener Schlauch ist bei Ihrem Napoleon Grillhändler erhältlich.
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Identifikation von Gasart und Druck) und die Einstellung des Geräts kompatibel sind.
- Ein Absperrventil (oder mehrere) muss in unmittelbarer Nähe des Geräts installiert werden, das im geschlossenen Zustand die vollständige Trennung des Brenners und der Steuerungseinheit für Wartungs- oder Reparaturarbeiten gemäß den nationalen Vorschriften ermöglicht.
- Ein für Erdgas geeigneter und für den Außeneinsatz zertifizierter Gasschlauch sowie eine Schnellkupplung sind bei Erdgasgrills enthalten.
- Die Gasinstallation muss den richtigen Druck an den Einlass des Grills liefern. Siehe „Technische Daten“ für die Spezifikationen.
- Rohrleitungen und Ventile vor dem Schnelltrennkuppler sind nicht im Lieferumfang enthalten.
- Das Gasrohr muss so dimensioniert sein, dass es die auf dem Typenschild angegebene Wärmeleistung entsprechend der Rohrleitungslänge liefern kann.
- Gasanschlussgröße (interner Regler): 11/16" (1,75 cm).

1. Der Anschluss an die Gasleitung muss von einem zugelassenen Gasinstallateur durchgeführt und vor Inbetriebnahme des Grills auf Dichtheit geprüft werden.
2. Führen Sie den Schlauch nicht in unmittelbarer Nähe der Fettauffangschale oder über die Rückwand.
3. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch keine heißen Oberflächen berührt.

Schnelltrennkuppler

- Installieren Sie den Schnelltrennkuppler nicht nach oben gerichtet.
- Ein leicht zugängliches manuelles Absperrventil muss vor dem Schnelltrennkuppler und so nah wie möglich daran installiert werden.
- Verbinden Sie das aufgeweitete Ende des Schlauchs mit dem Anschluss am Ende des Verteilerrohrs oder Flexrohrs (falls zutreffend).
- Mit zwei Schraubenschlüsseln festziehen. Verwenden Sie kein Gewindedichtmittel oder Dichtpaste.
- Prüfen Sie alle Verbindungen vor Inbetriebnahme des Gasgrills auf Undichtigkeiten. Siehe „**Dichtheitsprüfung**“.

WARNUNG!

- Schließen Sie das separate Absperrventil, um den Grill während aller Druckprüfungen mit einem Druck von ½ psi (3,5 kPa) oder weniger vom Gasversorgungssystem zu isolieren.
- Überprüfen Sie den Schlauch auf Anzeichen von übermäßiger Abnutzung, Schmelzen, Schnitten oder Rissen. Wenn der Schlauch beschädigt ist, muss er durch eine von NAPOLEON ausdrücklich empfohlene Bauteil ersetzt werden.

SEIEN SIE VORSICHTIG!

Der Deckel des Grills und der gesamte Feuerraum können während des Gebrauchs sehr heiß werden.

Technische Daten

Die folgende Tabelle zeigt die Brutto-Wärmeleistung, Gasverbrauchswerte und Düsendurchmesser für jeden Brenner je Gaskategorie:

		Düsengröße		Gesamtwärmeleistung (Brutto)		Gasverbrauch (gesamt)	
		I	II	I	II	I	II
PRO665VX	Hauptbrenner	1.02 mm	-	20,0 kW G30 17,5 kW G31	-	1455 g/h	-
	Heckbrenner	1.25 mm	-	5,7 kW G30 5,0 kW G31	-	415 g/h	-
	Seitenbrenner	#56	-	5,0 kW G30 4,5 kW G31	-	364 g/h	-

Die folgende Tabelle enthält alle zugelassenen Gase und Drücke. Überprüfen Sie, ob die Angaben auf dem Typenschild mit dieser Liste übereinstimmen.

HINWEIS: Verwenden Sie nur Regler, die den hier angegebenen Druck liefern.

Gaskategorie	I 3P(30)	I 3P(37)	I 3P(50)	I 3B/P(30)	I 3+(28-30/37)	I 3B/P(50)
Düsengrößen	I	I	I	I	I	I
Gase / Drücke	G31 bei 30 mbar	G31 bei 37 mbar	G31 bei 50 mbar	G30/G31 bei 30 mbar	G30 bei 28 - 30 mbar / G31 bei 37 mbar	G30/G31 bei 50 mbar
Länder	FI, NL, RO	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, IE, IT, LT, NL, PL, PT, SI, SK	AT, CH, CZ, DE, GR, NL, SK	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR	AT, CH, DE, FR, SK

WARNUNG!

- Überprüfen Sie den Schlauch auf Anzeichen von übermäßiger Abnutzung, Schmelzen, Schnitten oder Rissen. Wenn der Schlauch beschädigt ist, muss er durch ein von NAPOLEON ausdrücklich empfohlenes Bauteil ersetzt werden.

Dichtheitstest

Warum und wann sollte ein Dichtheitstest durchgeführt werden?

Ein Dichtheitstest bestätigt, dass nach dem Anschluss des Schlauchs an die Gasversorgung kein Gas austritt.

Jedes Mal, wenn der Tank nachgefüllt und wieder eingebaut wird, stellen Sie sicher, dass an der Verbindung, an der der Regler am Tank angeschlossen ist, keine Undichtigkeiten vorhanden sind.

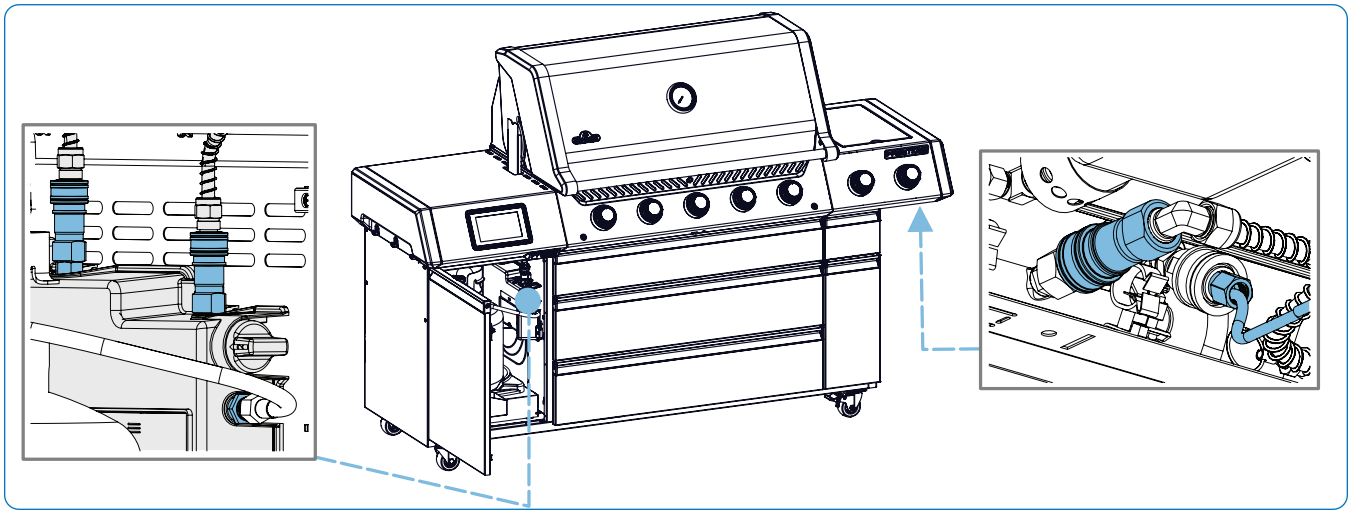
Führen Sie vor der Verwendung, jährlich und nach dem Austausch von Gaskomponenten einen Dichtheitstest an diesem Grill durch.

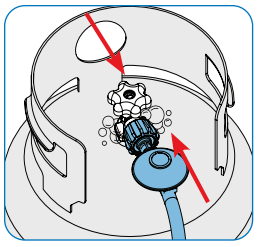
Schritte zum Dichtheitstest

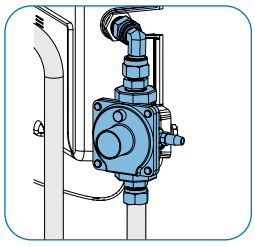
1. Rauchen Sie während des Tests nicht.
2. Entfernen Sie alle Zündquellen.
3. Drehen Sie alle Brennerregler in die AUS-Position.
4. Drehen Sie das Gasversorgungsventil auf AN.
5. Bestreichen Sie alle Verbindungen und Anschlüsse von Regler, Schlauch, Verteiler und Ventilen mit einer halb-halb Lösung aus Flüssigseife und Wasser.
6. Blasen deuten auf ein Gasleck hin.

Wenn Sie ein Leck finden

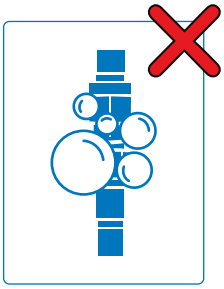
1. Ziehen Sie alle losen Verbindungen fest.
2. Wenn das Leck nicht gestoppt werden kann, schalten Sie sofort die Gasversorgung ab und trennen Sie den Grill.
3. Lassen Sie den Grill von einem zertifizierten Installateur oder Händler überprüfen.
4. Verwenden Sie den Grill nicht, bis das Leck behoben ist.

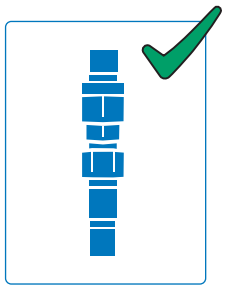










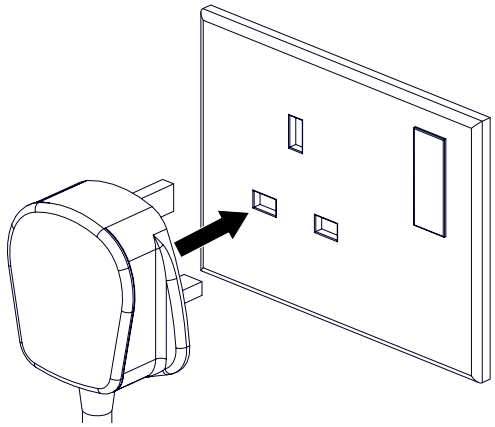


GEFAHR!

- Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um nach Gaslecks zu suchen. Funken oder Flammen können einen Brand, eine Explosion, Sachschäden, schwere Verletzungen oder den Tod verursachen.
- Verwenden Sie nur den mit dem Grill gelieferten Druckregler und die Schlauchgarnitur oder eine, die den örtlichen Vorschriften entspricht.

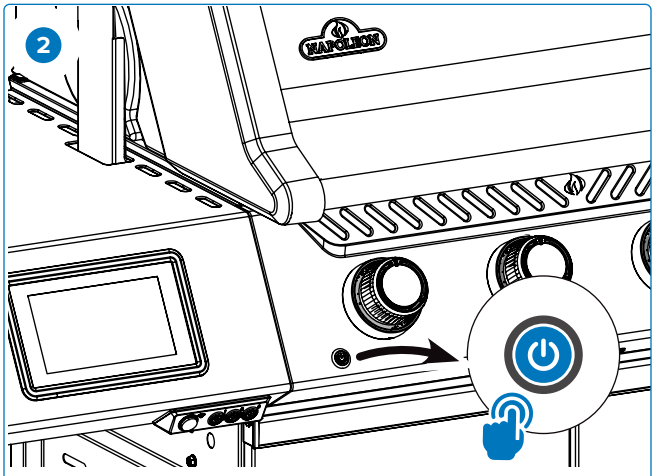
Schnellstartanleitung

1



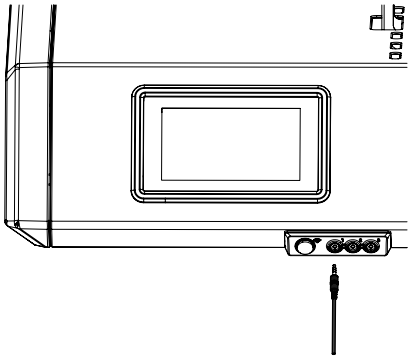
Schließen Sie das Gerät direkt an eine geerdete GFI-Steckdose (Fehlerstromschutzschalter) an. Im Zweifelsfall einen Elektriker hinzuziehen

2



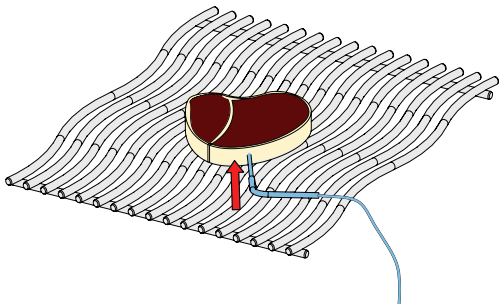
Drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät zu aktivieren.

3



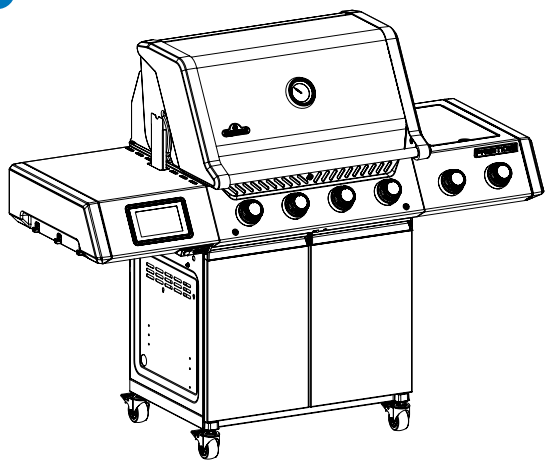
Entfernen Sie die Schutzfolie und stecken Sie einen oder mehrere Fühler in Ihr Gerät.

4



Bei der Verwendung von Fleischsonden ist darauf zu achten, dass die Spitze der Sonde in den dicksten Teil des Lebensmittels eingeführt wird, wobei Knochen und Fett zu vermeiden sind.

5





Befolgen Sie die Anweisungen im nächsten Abschnitt, um eine Verbindung zur Napoleon Home App herzustellen. Guten Appetit!

Napoleon-Konnektivität

NAPOLEON HOME APP

WIE FUNKTIONIERT ES?

Greifen Sie aus der Ferne auf Ihr Gerät zu, indem Sie die **Napoleon Home App** aus dem App Store oder von Google Play herunterladen.

Um auf die App zuzugreifen, müssen Sie ein Konto erstellen, indem Sie den Anweisungen in der App folgen (siehe unten für Details).

Durch das Verbinden Ihres Geräts mit der **Napoleon Home App** über WLAN erhalten Sie Zugriff auf alle Modi und Funktionen des Geräts.

Alle Benachrichtigungen und Alarme werden über die App gesendet, damit Sie einfach verbunden bleiben.



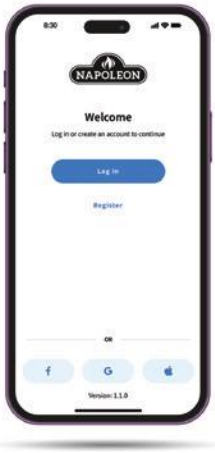
Scannen Sie diesen QR-Code, um direkt auf die Website der **Napoleon Home App** zuzugreifen.

GET IT ON Google Play

Available on the App Store

LOS GEHT'S

1 Registrieren



Registrieren Sie ein Konto mit der **Napoleon Home App** ODER melden Sie sich mit Ihren Facebook-, Google- oder Apple-Kontoinformationen an.

2 Erstellen



Geben Sie Benutzerinformationen ein und erstellen Sie ein Passwort für das Konto. Wählen Sie das Land aus, in dem sich das Gerät befindet.

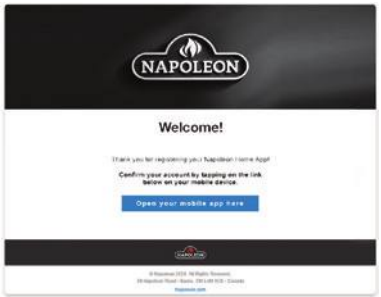
3 Fast geschafft



Die in Schritt 3 eingegebenen Informationen werden in der **Napoleon Home App** registriert und eine Bestätigung wird an die angegebene E-Mail-Adresse gesendet.

4 Bestätigen

Öffnen Sie Ihr E-Mail-Postfach und klicken Sie auf den Bestätigungslink. **Hinweis:** Der Bestätigungslink muss auf dem Gerät geöffnet werden, auf dem die Napoleon Home App installiert ist.



5 Erneut bestätigen



Wenn keine E-Mail gefunden wird, klicken Sie auf „Bestätigungslink erneut senden“ und überprüfen Sie den Spam-Ordner.

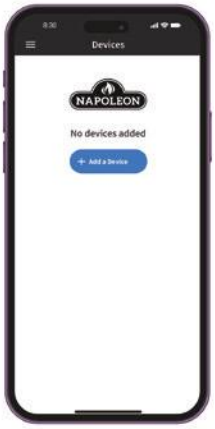
GERÄT HINZUFÜGEN

6 Einschalten

Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät eingeschaltet ist, indem Sie kurz die Einschalttaste am Bedienfeld drücken. Siehe Anleitung zur Aktivierung des Kopplungsmodus für weitere Schritte.



7 Gerät hinzufügen





Wählen Sie „Gerät hinzufügen“ und akzeptieren Sie die Berechtigungen.

8 Suchen



Suchen Sie nach Geräten und wählen Sie das Gerät aus der Liste aus.

9 Netzwerkverbindung



Wählen Sie das WLAN-Netzwerk aus und geben Sie Ihre Zugangsdaten ein.

10 Spitznamen hinzufügen



Geben Sie einen eigenen Namen für Ihr Gerät ein oder fahren Sie mit dem vorgeschlagenen Standardnamen fort.

11 Erfolg!



Anleitung zur Aktivierung des Kopplungsmodus

Um den Kopplungsmodus am Grill zu aktivieren, befolgen Sie eine der beiden untenstehenden Optionen. Der Kopplungsmodus ermöglicht es Ihnen, den Grill einzurichten, indem Sie eine mobile App verwenden, um ihn mit der Cloud/App zu verbinden. Die Taste am Bedienfeld blinkt weiß, wenn der Kopplungsmodus erfolgreich aktiviert wurde.

Option 1: Netzwerk über WLAN-Einstellungen zurücksetzen

Aktion:

Aktivieren Sie den Kopplungsmodus, indem Sie das Netzwerk in den WLAN-Einstellungen zurücksetzen.

Durchzuführende Schritte:

1. Schalten Sie das Display ein und warten Sie, bis der Startvorgang abgeschlossen ist.
2. Setzen Sie das Netzwerk über das WLAN-Symbol zurück: Tippen Sie auf das WLAN-Symbol auf dem Display. Wählen Sie im WLAN-Menü **Netzwerk zurücksetzen.**

Ergebnis:

Die Taste am Bedienfeld beginnt weiß zu blinken, was anzeigt, dass das System im Kopplungsmodus ist. Sie können das Gerät nun mit der mobilen App einrichten, um die Installation abzuschließen.

Option 2: Aktivierung durch langes Drücken

Aktion:

Aktivieren Sie den Kopplungsmodus durch langes Drücken der Einschalttaste am Bedienfeld.

Durchzuführende Schritte:

1. Stellen Sie sicher, dass das Display aktiv ist.
2. Halten Sie die Einschalttaste am Bedienfeld für **10 Sekunden lang gedrückt.**

Ergebnis:

Die Taste am Bedienfeld beginnt weiß zu blinken, was anzeigt, dass das System im Kopplungsmodus ist. Ab diesem Zeitpunkt können Sie mit der Einrichtung des Geräts über die mobile App fortfahren.

HINWEIS:

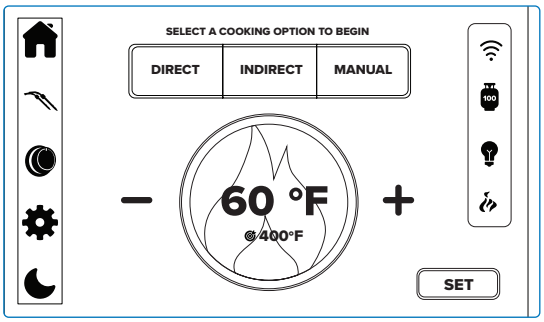
- Wählen Sie eine der oben genannten Optionen, um den Kopplungsmodus zu aktivieren und das System mit der Cloud zu verbinden.

Systemübersicht und Bedienung

Bedienelemente (falls vorhanden)

Moderne Steuerungsfunktionen verbessern die Präzision beim Kochen durch die Automatisierung der Wärmeregulierung, die Optimierung der Brennstoffeffizienz und die Gewährleistung gleichbleibender Ergebnisse. Diese erweiterten Funktionen ermöglichen es Ihnen, Ihr Kocherlebnis individuell an Ihre Bedürfnisse anzupassen. Ob scharfes Anbraten bei hoher Hitze, langsames Räuchern bei niedriger Temperatur oder die Verwendung von Voreinstellungen für verschiedene Lebensmittel, diese fortschrittlichen Bedienelemente bringen Komfort und Genauigkeit beim Kochen im Freien.

Ihr Prestige® PRO Series Grill ist mit einem hochmodernen Steuerungssystem ausgestattet, das WLAN-fähig ist und in das Napoleon Home App-Ökosystem integriert wurde.



Machen Sie sich vor der ersten Nutzung des Grills mit den verschiedenen Funktionen des Displays vertraut.

Zu Ihrer Sicherheit können Kochfunktionen nicht aus der Ferne gestartet werden. Sie müssen sich physisch am Grill befinden, um einen Brenner oder einen Kochmodus zu aktivieren. Dies gewährleistet eine ordnungsgemäße Überwachung während der Zündung und hilft, ein unbeabsichtigtes oder unbeaufsichtigtes Einschalten des Geräts zu verhindern.

Initialisierung

Schließen Sie den Grill an eine ordnungsgemäß geerdete, für den Außenbereich geeignete Steckdose an, um die digitalen Steuerungen und elektronischen Zusatzfunktionen zu nutzen.

Drücken Sie kurz den Netzschalter auf der linken Seite des Bedienfelds, um die Startsequenz zu starten.

HINWEIS:

- Um zusätzliche Sprachen zu installieren, stecken Sie die SD-Karte bei ausgeschaltetem Gerät ein, schalten Sie das Gerät ein und folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm. Entfernen Sie die Karte nach Abschluss der Aktualisierung und starten Sie das Gerät neu. Weitere Informationen finden Sie in der Montageanleitung.

Automatische Modi

Direktmodus

Scharfes Anbraten bei hoher Hitze für schnell garende Speisen.

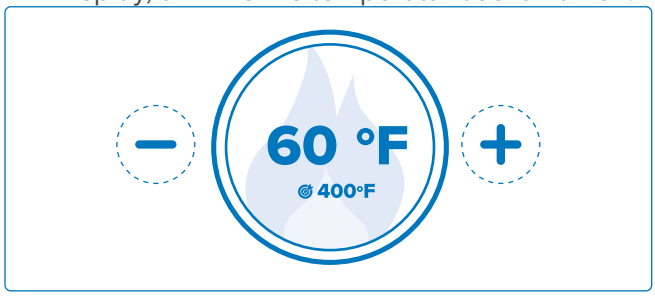
Legen Sie das Grillgut direkt über die Hitze auf die Grillroste, um eine perfekte Kruste zu erzielen und Säfte sowie Geschmack einzuschließen. Ideal für Hamburger, Steaks, Hähnchen und Gemüse. Bei dickeren Stücken zuerst scharf anbraten, dann die Grilltemperatur senken oder in den Indirektmodus wechseln, um das Grillgut nach Wunsch fertig zu garen.

Alle Hauptbrenner passen sich automatisch an, um Ihre eingestellte Temperatur zwischen 160˚C und 290˚C (320˚F – 580˚F) zu halten und so eine gleichmäßige Temperaturkontrolle während des gesamten Garvorgangs zu gewährleisten.

1. Wählen Sie auf dem Display die Kochoption **DIREKT** aus.



2. Verwenden Sie die +/- Symbole auf dem Display, um Ihre Zieltemperatur auszuwählen.



3. Drücken Sie „Set“.



4. Warten Sie, bis das Display anzeigt, dass die Brenner zündbereit sind. Alle Hauptbrenner-Bedienknöpfe beginnen weiß zu blinken, was anzeigt, dass alle Hauptbrenner manuell gezündet werden müssen.



5. Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt **„Grill anzünden“** , um alle Hauptbrenner zu zünden. Stellen Sie alle Bedienknöpfe exakt auf die höchste Stufe ein.

WICHTIG!

- Wenn ein Brenner auf eine andere als die maximale Einstellung eingestellt wird, wechselt das System in den **Manuellen Modus**.

6. Legen Sie das Grillgut auf, sobald der Grill ausreichend vorgeheizt ist, und schließen Sie den Deckel.

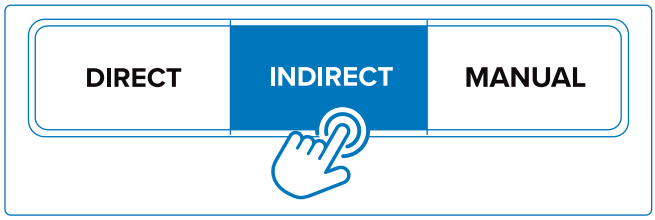
Indirektmodus

Langsames, gleichmäßiges Garen bei niedrigen Temperaturen mit zirkulierender Hitze.

Dieser Modus ist ideal für größere Fleischstücke oder Lebensmittel, die zu Flammenbildung neigen, wie Braten, ganze Hähnchen und Truthähne. Die niedrigere Temperatur und die längere Garzeit sorgen für zarte und geschmackvolle Ergebnisse.

Bestimmte Hauptbrenner passen sich automatisch an, um einen Zieltemperaturbereich von 110˚C – 190˚C (220˚F – 380˚F) für eine gleichmäßige Temperaturkontrolle zu halten.

1. Wählen Sie auf dem Display die Kochoption **INDIREKT** aus.



Bestimmte Hauptbrenner-Bedienknopflichter beginnen weiß zu blinken, was anzeigt, welche Hauptbrenner manuell gezündet werden müssen.

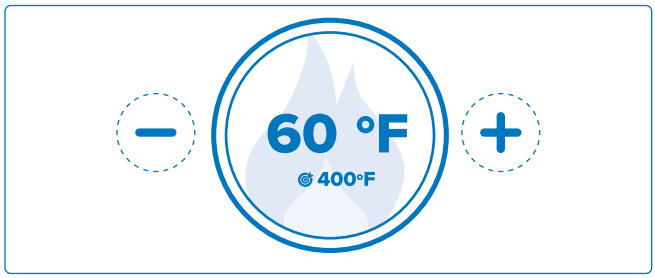


2. Befolgen Sie die Anweisungen in **„Grill anzünden“**, um die angegebenen Hauptbrenner zu zünden. Stellen Sie alle Bedienknöpfe exakt auf die höchste Stufe ein.

WICHTIG!

- Wenn ein Brenner auf eine andere als die maximale Einstellung eingestellt wird, wechselt das System in den **Manuellen Modus**.

3. Verwenden Sie die +/- Symbole auf dem Display, um Ihre Zieltemperatur auszuwählen.



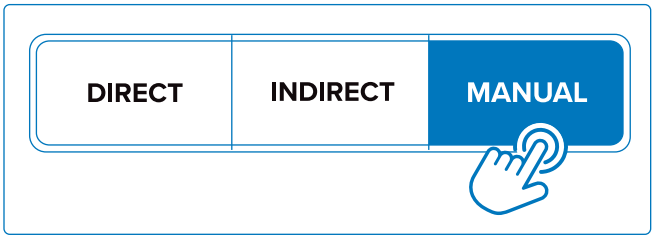
4. Legen Sie das Grillgut auf einen Bereich, unter dem kein Brenner eingeschaltet ist. Schließen Sie den Deckel.
5. Wenn gewünscht, können Sie am Ende des indirekten Garvorgangs durch Wechsel in den Direktmodus eine scharfe Anbratphase hinzufügen. Alternativ können Sie den Infrarot-Seitenbrenner verwenden.

Manueller Modus

Behalten Sie die volle Kontrolle über jeden Brenner.

Verwenden Sie die Bedienknöpfe, um die Hitze unabhängig voneinander einzustellen und passen Sie sie nach Ihren Kochbedürfnissen an. Dieser Modus eignet sich perfekt für individuelles Grillen und das Verwalten mehrerer Hitzezonen für verschiedene Speisen. Der manuelle Modus bietet maximale Flexibilität, sodass Sie Ihr Grillerlebnis ohne voreingestellte Temperaturautomatik individuell anpassen können, während Sie dennoch auf intelligente Zusatzfunktionen und andere elektrische Funktionen zugreifen.

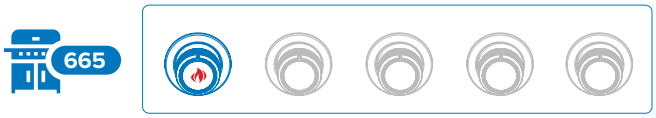
1. Wählen Sie auf dem Display die Kochoption **MANUELL** aus.



2. Das linkeste Hauptbrenner-Bedienknopflicht beginnt weiß zu blinken, was anzeigt, dass dieser manuell gezündet werden muss.

WICHTIG!

- Dieser Brenner muss während der gesamten Nutzung des manuellen Modus eingeschaltet bleiben, andernfalls schaltet sich das System ab.



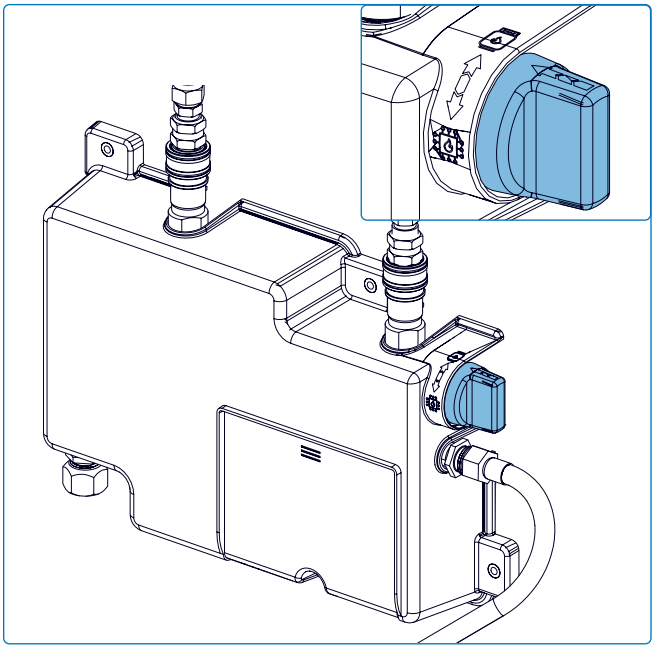
3. Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt **„Grill anzünden“**, um den angegebenen Hauptbrenner zu zünden.
4. Befolgen Sie das gleiche Verfahren, um nach Wunsch weitere Hauptbrenner zu zünden. Modulieren Sie die Einstellungen der Bedienknöpfe, um Ihre bevorzugten Hitzezonen zu erreichen.

Traditioneller Modus

Ein vereinfachtes Grillerlebnis ohne elektronische Unterstützung.

Der Grill kann als vollständig manueller, traditioneller Gasgrill ohne digitale Gassteuerung betrieben werden. Während Funktionen wie automatische Anpassungen deaktiviert sind, bleiben die grundlegenden Grillfunktionen vollständig funktionsfähig. So können Sie weiterhin mit Vertrauen kochen – selbst bei einem Stromausfall. Periphere elektronische Funktionen können im Bypass-Modus weiterhin genutzt werden, solange das Gerät mit Strom versorgt wird.

1. Um das Bypass-Ventil für die Hauptbrenner zu aktivieren, suchen Sie das Steuerungsmodul (im Grillwagengehäuse montiert), drücken Sie dann den Drehregler und drehen Sie ihn in die EIN-Position.



2. Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt **„Grill anzünden“**, um die gewünschten Brenner zu entzünden.

Räuchereinheit

Verbessern Sie Ihr Grillerlebnis mit einem intensiven, holzgeräucherten Geschmack durch das integrierte Räuchersystem*. Wenn der Rauchmodus ausgewählt ist, wird die Räucherbox automatisch aktiviert und leitet aromatischen Rauch in den Hauptgarraum für authentische Barbecue-Ergebnisse. Diese Funktion verleiht Fleisch, Gemüse und mehr zusätzliche Geschmacksnuancen. Perfekt für langsames und schonendes Garen.

Die Räuchereinheit sollte gestartet und Rauch erzeugen, bevor Sie einen Brenner entzünden. Die beste Leistung wird erzielt, wenn 1–2 Brenner auf niedriger Stufe betrieben werden. Die Anzeige am Deckel sollte sich immer im Rauchbereich befinden.

Zündung

1. Füllen Sie die Räucherbox – geben Sie Holzchips oder eine Mischung aus Holzchips und -stücken oder Pellets hinein, bis die Box fast voll ist. Verwenden Sie keine Holzkohle. Siehe Abschnitt **„Einrichten Ihrer Räuchereinheit“** für weitere Details.
2. Wählen Sie das Rauchsymbol auf dem Display aus. Befolgen Sie die Anzeigeaufforderung zum Zünden. Nach der Zündsequenz schaltet sich das Zündelement für Holzchips ab und der Gebläselüfter sorgt für kontinuierlichen Rauch, bis der Holzchipvorrat aufgebraucht ist oder 1 Stunde ohne erneute Zündsequenz vergangen ist.



Sobald die Zündung eingeleitet wurde, kann der Lüfter nicht mehr ausgeschaltet werden. Dies ist eine wichtige Sicherheitsfunktion, die ein unkontrolliertes Brennen im Räucherofen verhindert. Der Lüfter der Räuchereinheit schaltet sich automatisch aus, nachdem der Abkühlzyklus abgeschlossen ist (ca. 2 Stunden) oder nach 3 Stunden Inaktivität.

Wiederzündung

Die Wiederzündungsoption ist erst 15 Minuten nach Abschluss der Zündsequenz verfügbar. Wenn der Vorrat an Holzchips aufgebraucht ist, Sie die Sitzung aber verlängern möchten:

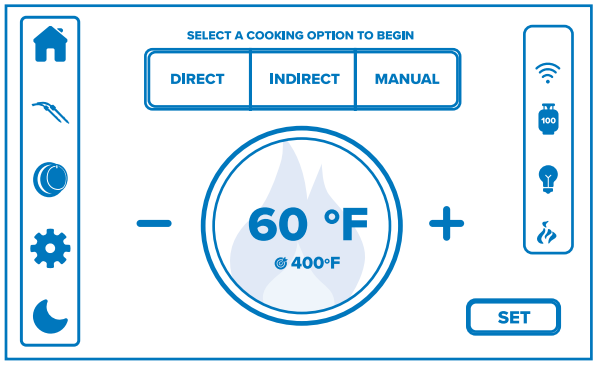
1. Öffnen Sie die Räuchertür, um Zugang zur Holzchip-Schale zu erhalten. Der Zugang zur Räuchertür ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet, der den Betrieb des Heizelements verhindert, wenn die Tür geöffnet ist.
2. Entriegeln Sie das Werkzeug und setzen Sie es an der Vorderseite der Holzchip-Schale an. Entriegeln Sie das Werkzeug und schieben Sie die Holzchip-Schale vorsichtig heraus, um sie einfach nachzufüllen, ohne sie aus dem Gerät zu entfernen. Siehe Abschnitt **„Werkzeugübersicht“** .
3. Verwenden Sie eine Metallzange, um verbrauchte Holzchips zu verteilen, indem Sie sie nach vorne und hinten in der Schale schieben. Das Freimachen eines Bereichs auf dem Metallgitter erleichtert das Wiederanzünden frischer Holzchips. Entfernen Sie keine heißen Chips aus der Kammer. Siehe Abschnitt **„Einrichtung Ihres Smokers“** .
4. Fügen Sie eine frische Schicht Holzchips hinzu und achten Sie auf guten Kontakt zur Wärmequelle für schnelleres Zünden und gleichmäßigen Rauch.
5. Verwenden Sie das Werkzeug, um die Holzchip-Schale wieder einzusetzen. Schließen und verriegeln Sie die Räuchertür.
6. Halten Sie die Drucktaste am Smoker-Gerät 2 Sekunden lang gedrückt. Die Taste pulsiert rot und zeigt an, dass die Wiederzündungsphase läuft (~4 Minuten).

HINWEIS:

- Der Benutzer muss 15 Minuten warten, bis die Wiederzündungsoption wieder verfügbar ist. Dieser 15-Minuten-Timer verhindert übermäßige Hitzezyklen des Smokers.
- Zündung und Wiederzündung können jederzeit abgebrochen werden, indem Sie diese Option am Display auswählen oder die Drucktaste 5 Sekunden lang gedrückt halten (je nach Modell).

7. Um den Smoker vollständig auszuschalten, lassen Sie ihn 1 Stunde lang im Leerlauf (keine Wiederzündung), um den vollständigen Abschaltvorgang zu starten (insgesamt 3 Stunden). Während der letzten 2 Stunden bleibt der Gebläselüfter in Betrieb, um einen Rauchrückstau zu verhindern.
8. Nachdem der Smoker vollständig abgekühlt ist, leeren Sie die Holzchip-Schale und entsorgen Sie die Chipreste in einem feuerfesten Behälter mit dicht schließendem Deckel.

Zusätzliche Steuerungsfunktionen



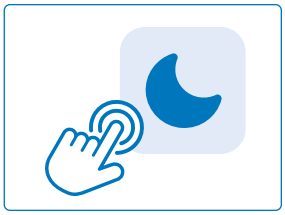
Automatische Gasabschaltung

Der Grill schaltet das Gas automatisch ab, wenn die Temperatur 850°F (454°C) überschreitet, um Fettbrände zu verhindern. Wenn dies ausgelöst wird, stoppen alle Brenner, rote Lichter blinken und eine Benachrichtigung erscheint auf dem Display und in der Napoleon Home App.

HINWEIS:

- Die Abschaltfunktion ist deaktiviert, solange sich das System im Bypass-Modus befindet.
- Sicherheitsrot wurde entfernt, um Brenner-Verwechslungen zu vermeiden.
- Abschaltung erfolgt nach Kochen/Räuchern, dann Reinigungshinweis und Standardabschalten.

Bildschirm sperren/entsperren



Aus Sicherheitsgründen und um unbeabsichtigte Änderungen zu verhindern, kann der Bildschirm automatisch gesperrt werden. Zum Sperren oder Entsperren halten Sie das Mondsymbol auf dem Display 3 Sekunden lang gedrückt. Dadurch reagiert das Display nicht mehr auf andere Eingaben.

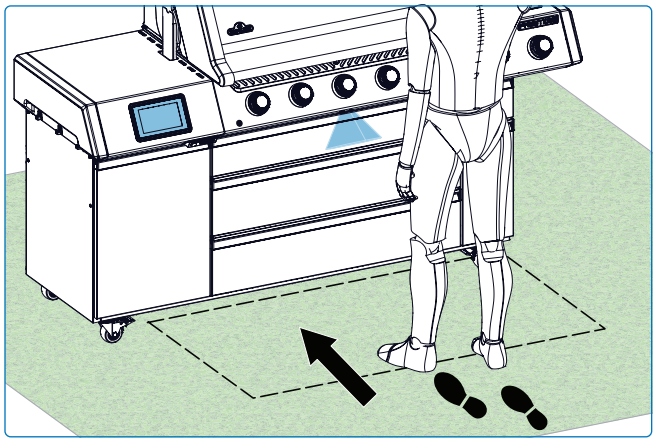
WICHTIG!

- Die Bildschirmsperre schaltet das Gas nicht ab und verriegelt auch nicht die Drehknöpfe.

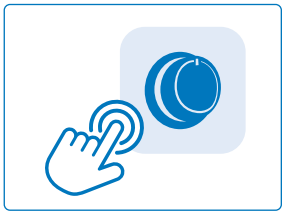
Wassertropfen können die Touch-Empfindlichkeit beeinträchtigen. Es wird empfohlen, den Bildschirm zu sperren, wenn Sie den Grill im Regen verwenden.

Näherungserkennung

Ein integrierter Näherungssensor erkennt Bewegungen in der Nähe und aktiviert das Display automatisch. Diese freihändige Funktion sorgt dafür, dass das Display nur bei Bedarf aktiv ist, spart Energie und bietet sofortigen Zugriff auf Grillsteuerungen und Statusmeldungen, sobald Sie sich nähern. Verwenden Sie das Zahnradsymbol auf dem Display, um einzustellen, wie lange das Display aktiv bleibt – zwischen 15 und 60 Minuten (in 5-Minuten-Schritten).



Beleuchtung und Animationen



Lebendige Beleuchtungs-animationen der Drehknöpfe verleihen Ihrem Grillerlebnis Stil und Persönlichkeit. Wählen Sie das Drehknopfsymbol auf dem Display, um aus verschiedenen dynamischen Effekten auszuwählen. Passen Sie die Helligkeit mit dem Schieberegler an.

Aktivieren Sie die Stauraumbeleuchtung über das Beleuchtungsmenü. Wählen Sie EIN, um die weißen Stauraumleuchten zu aktivieren. Wählen Sie AUS, um die aktuelle Farbe der Drehknopfbeleuchtung zu übernehmen. Wählen Sie die minimale Helligkeit, um die Beleuchtung vollständig auszuschalten. Schalten Sie die Schrank- und Haubenbeleuchtung ein oder aus, um eine klare Sicht zu gewährleisten.

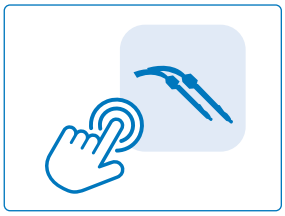
Reaktionsschnelle Drehknöpfe

Wenn Sie eine Brennereinstellung ändern, wechselt der innere Teil des Drehknopfs sanft die Farbe und zeigt so visuell die aktuelle Einstellung des Brenners an. Dieses intuitive Feedback ermöglicht es Ihnen, die Flammenintensität auf einen Blick zu überwachen – auch bei schwachem Licht. Für zusätzliche Sicherheit verfügt die Umgebungsbeleuchtung über die **SafetyGlow**™-Technologie, die rot leuchtet, sobald ein Brenner eingeschaltet ist, um einen sofortigen visuellen Hinweis zu geben.

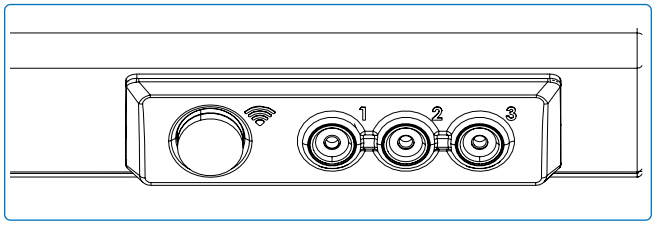
Hoch **Niedrig**



Lebensmittel-Temperaturfühler



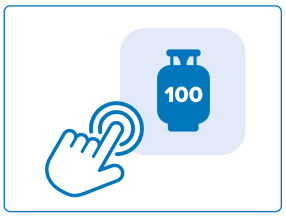
Schließen Sie bis zu zwei kabellose Fühler (separat erhältlich) und bis zu drei kabelgebundene Fühler für eine präzise und flexible Temperaturüberwachung an. Nachdem Sie die Sonden installiert haben, tippen Sie auf das Sondensymbol auf dem Display, um die Art des zubereiteten Lebensmittels auszuwählen und Ihre gewünschte Zieltemperatur einzustellen. Sobald eine Sonde ihre eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Warnton und eine Benachrichtigung wird über die Napoleon Home App gesendet.



HINWEIS:

Die drahtlose Kopplung der Sonden erfolgt über Anweisungen auf dem Bildschirm. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display, um Ihre Sonden einfach zu verbinden.

Tankwaage



Bleiben Sie informiert mit der integrierten Tankwaage, die entwickelt wurde, um die verbleibende Menge an Propan in Ihrem Tank genau anzuzeigen. Mithilfe präziser Gewichtssensoren liefert das System Echtzeit-Einblicke in den Kraftstoffstand, indem es den aktuellen Füllgrad in Prozent anzeigt. Um genaue Messwerte zu gewährleisten, geben Sie während der Einrichtung mit der Napoleon Home App das Leer- und Vollgewicht Ihres Tanks ein. Für zusätzlichen Komfort bietet die App auch eine regionale Tankauswahl, mit der Sie schnell aus einer Liste gängiger Tanktypen für eine einfache Einrichtung auswählen können.

Anzünden Ihres Grills

Ist es das allererste Mal? Führen Sie ein Ausbrennen durch

Entfernen Sie den Warmhalterost und lassen Sie die Hauptbrenner 30 Minuten lang auf höchster Stufe laufen. Es ist normal, dass der Grill beim ersten Anzünden einen Geruch abgibt. Dieser Geruch entsteht durch das „Ausbrennen“ von inneren Lacken und Schmierstoffen, die im Herstellungsprozess verwendet wurden, und tritt nicht erneut auf.

WARNUNG!

- Betreiben Sie den Heck- oder Seitenbrenner nicht während des Ausbrennens.

Hauptbrennerzündung

1. Grilldeckel öffnen.
2. Drücken Sie einen beliebigen Hauptbrennerknopf und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn auf die höchste Stufe, bis die Zündflamme brennt. Drücken Sie weiterhin den Bedienknopf, bis der Brenner zündet, und lassen Sie dann los **(Abb. 6A & Abb. 7).**
3. Wenn die Zündflamme nicht zündet – drehen Sie den Bedienknopf sofort im Uhrzeigersinn in die AUS-Position. Wiederholen Sie Schritt 2.
4. Zünden Flamme und Brenner nicht in 5 Sekunden, Knopf im Uhrzeigersinn auf AUS drehen. 5 Minuten warten, Gas entweichen lassen. Schritte 2 und 3 wiederholen oder mit Streichholz zünden.

Heckbrennerzündung

1. Grilldeckel öffnen.
2. Warmhalterost entfernen.
3. Drücken Sie den Heckbrennerknopf und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn auf die höchste Stufe **(Abb. 6D & Abb. 7).**

WARNUNG!

- Verwenden Sie den Heckbrenner nicht, während der Hauptbrenner in Betrieb ist.

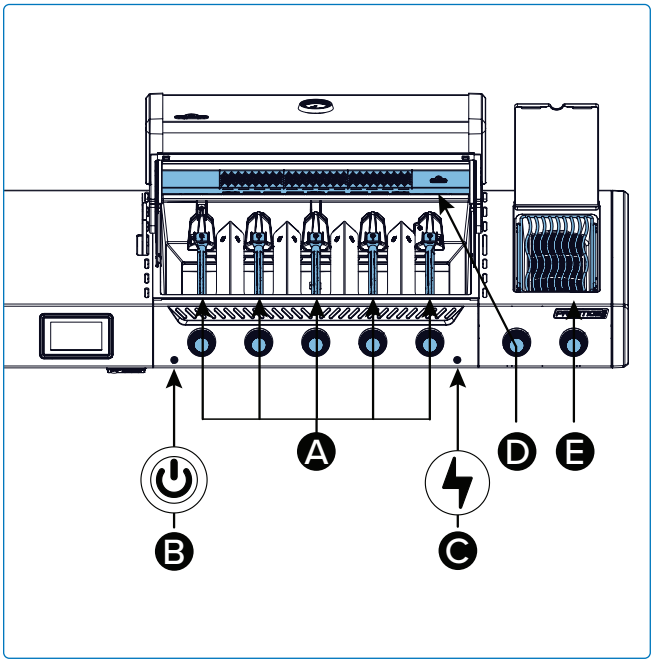


Abb. 6

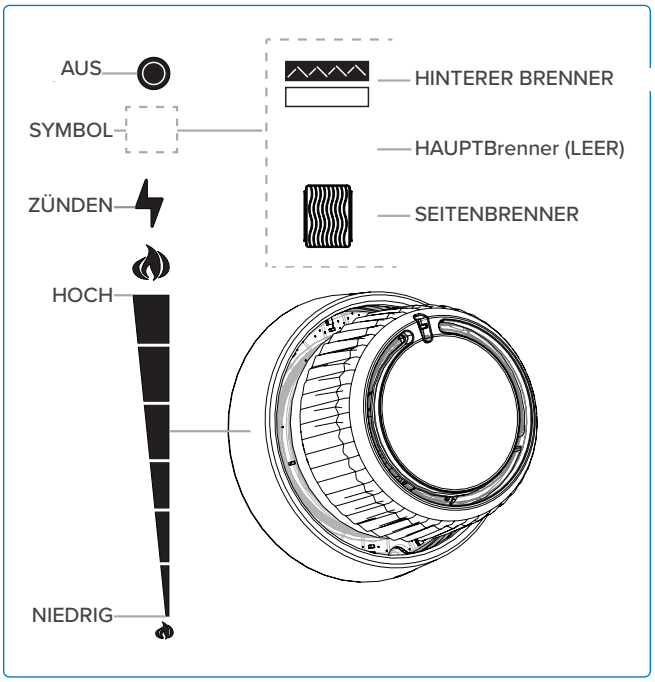


Abb. 7

4. Drücken und halten Sie die Zündtaste, bis der Brenner zündet, oder zünden Sie mit einem Streichholz an **(Abb. 6C).**
5. Wenn der Brenner nicht zündet – drehen Sie den Brennerregler im Uhrzeigersinn in die AUS-Position. Warten Sie 5 Minuten. Wiederholen Sie Schritt 3 und 4. **(Abb. 6).**

Seitenbrennerzündung

1. Brennerabdeckung öffnen.
2. Drücken Sie den Seitenbrennerknopf und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn auf die höchste Stufe.
3. Drücken und halten Sie die Zündtaste, bis der Brenner zündet, oder zünden Sie mit einem Streichholz an.
4. Wenn der Brenner innerhalb von 5 Sekunden nicht zündet – drehen Sie den Brennerregler im Uhrzeigersinn in die AUS-Position. Warten Sie 5 Minuten. Wiederholen Sie Schritt 2 und 3. **(Abb. 6E & Abb. 7).**

Alternative Zündanweisungen

1. Öffnen Sie den Grilldeckel.
2. Zünden Sie ein langes Streichholz oder ein Butanfeuerzeug an und halten Sie es nahe an die Brenneröffnungen.
3. Drehen Sie den entsprechenden Brennerknopf gegen den Uhrzeigersinn auf die höchste Stufe, bis er zündet **(Abb. 8).**

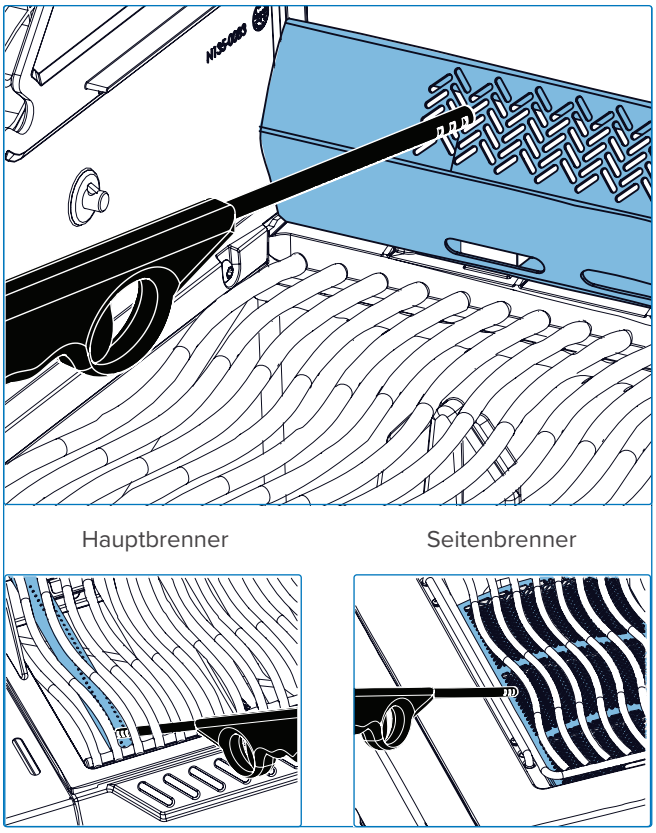
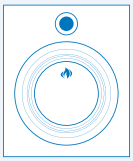


Abb. 8

WARNUNG!

- Stellen Sie sicher, dass alle Brennerregler in der AUS-Position sind, bevor Sie das Gasventil langsam öffnen.
- Befolgen Sie die Zündanweisungen sorgfältig.
- Stellen Sie sicher, dass der Grilldeckel beim Zünden OFFEN ist.
- Verstellen Sie die Grillroste nicht, während der Grill heiß ist oder in Betrieb ist.
- Reinigen Sie regelmäßig Fett aus dem gesamten Gerät, einschließlich der Fettauffangschale und der Sear-Platten, um Ablagerungen und Fettbrände zu vermeiden.



Überwachung der Grilltemperaturen

Alle Modelle sind mit zwei Temperaturanzeigen ausgestattet. Ein im Deckel angebrachtes Thermometer zeigt die Lufttemperatur im Garraum an und ist der bevorzugte Referenzwert für die indirekte Garmethode.

Ein am Boden montierter Sensor misst die Temperatur an den Grillrosten und dient als bevorzugte Referenz für die direkte Grillmethode. Während ein optimierter Luftstrom im gesamten Garraum die Heizleistung und Temperaturgleichmäßigkeit maximiert, beeinflussen mehrere Faktoren die Temperaturmessungen, darunter:

Platzierung von Speisen und Zubehör

- Große Lebensmittel oder Kochzubehör wie Grillplatten und Planchas können Wärme über dem Temperaturfühler des Grillrosts stauen. Dies kann zu erhöhten Sensorwerten führen und gleichzeitig die Messwerte des Deckelthermometers verringern, da die Wärme an andere Stellen abgeleitet wird.

Brenner im Betrieb

- Die Temperaturmesswerte werden sowohl durch die Einstellung der Brenner als auch durch die Position des in der Grillkammer montierten Sensors in Nähe der eingeschalteten Brenner beeinflusst.

Verstrichene Zeit

- Die Temperaturanzeigen haben unterschiedliche Reaktionszeiten und können zu Beginn des Aufheizens unterschiedliche Werte anzeigen. Sobald sich die Innentemperaturen stabilisiert haben, werden jedoch ähnliche Werte erreicht.

Für optimale Ergebnisse nutzen Sie sowohl den Temperatursensor als auch das Deckelthermometer, um die Garumgebung vollständig mit Ihrem Zielbereich zu vergleichen. Geben Sie den Temperaturen Zeit, sich zu stabilisieren, und passen Sie die Brennereinstellungen entsprechend an.

Verwendung des Infrarot-Hauptbrenners (falls vorhanden)

Befolgen Sie die „**Hauptbrenner-Zündungs-**Anleitung “ und betreiben Sie den Grill 5 Minuten lang bei geschlossenem Deckel auf höchster Stufe oder bis die Keramikbrenner rot glühen.

Garen Sie die Speisen direkt auf dem/den Grillrost(en) gemäß den Anweisungen im **„Infrarot-Grillleitfaden“**. Lebensmittel können auf dem Infrarotbrenner angebraten und dann auf die Hauptgrillfläche des Grills gelegt werden, um sie je nach Geschmack und Vorliebe mit direkter oder indirekter Hitze fertig zu garen.

Verwendung des Infrarot-Seitenbrenners

Befolgen Sie die **„Seitenbrenner-Zündungs-“**Anleitung und betreiben Sie den Brenner 5 Minuten lang auf höchster Stufe oder bis der Keramikbrenner rot glüht.

Garen Sie die Speisen direkt auf dem/den Grillrost(en) gemäß den Anweisungen im **„Infrarot-Grillleitfaden“**. Lebensmittel können auf dem Infrarotbrenner angebraten und dann auf die Hauptgrillfläche des Grills gelegt werden, um sie je nach Geschmack und Vorliebe mit direkter oder indirekter Hitze fertig zu garen.

Schließen Sie den Deckel des Seitenbrenners nicht, während der Brenner in Betrieb oder noch heiß ist.

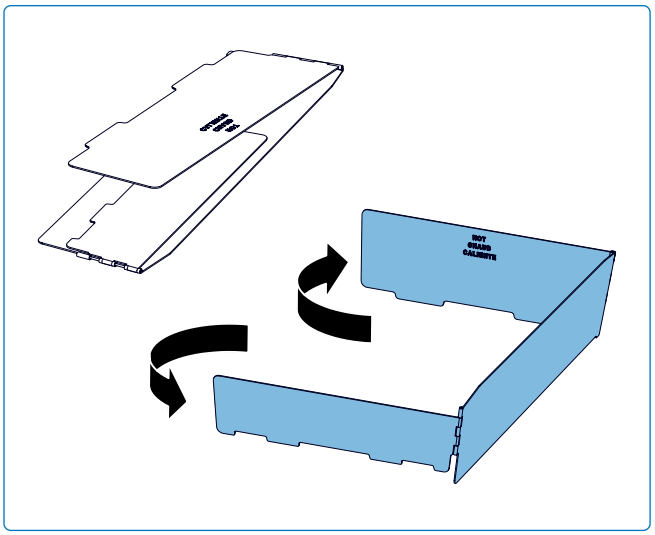
GEFAHR!

- Reinigen Sie regelmäßig Fett aus dem gesamten Gerät, einschließlich der Fettauffangschale und der Sear-Platten, um Ablagerungen und Fettbrände zu vermeiden.
- Bereiten Sie keine Tiefkühlspeisen auf dem Seitenbrenner. Das Kochen mit Öl kann gefährlich sein.
- Schließen Sie den Deckel des Seitenbrenners nicht, während der Infrarotbrenner in Betrieb oder noch heiß ist. Andernfalls kann es zu Schäden oder Sicherheitsrisiken kommen.

Windschutz

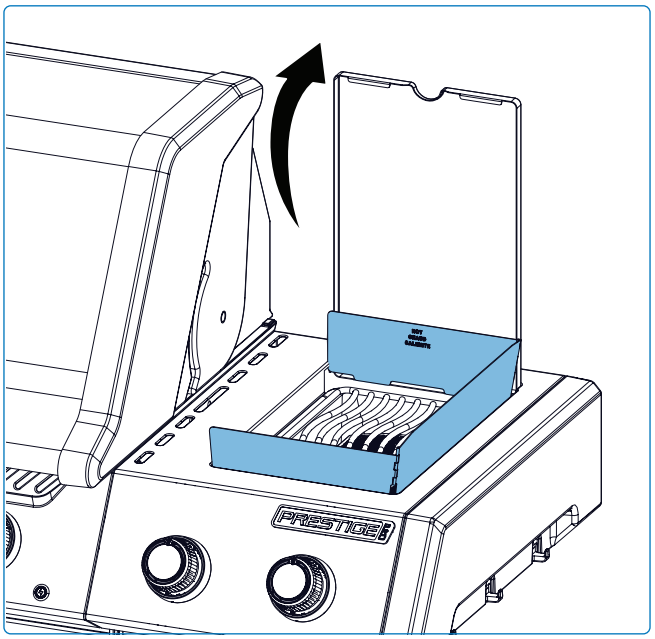
Halten Sie Ihren Grillbetrieb auch bei Windgeschwindigkeiten bis zu 16 km/h (10 mph) reibungslos aufrecht. Dieser Schutz lässt sich einfach an Ihrem Grill befestigen und wirkt wie ein Schild gegen Windböen, sodass eine gleichmäßige Hitze für gleichmäßig gegarte Speisen erhalten bleibt.

Stellen Sie ihn einfach passend für Ihren Grill ein, und Sie können bei jedem Wetter selbstbewusst grillen. Der Windschutz kann zusammengefaltet und zur einfachen Aufbewahrung unter dem Deckel des Seitenbrenners verstaut werden, wenn der Seitenbrenner nicht in Gebrauch ist.



HINWEIS:

Der Windschutz muss beim Gebrauch des Seitenbrenners installiert sein. Dies erhöht die Sicherheit und verkürzt die Kochzeiten.



GRILL-PROFI-TIPP!

Drehen Sie den Grill senkrecht zur Windrichtung, um deren Auswirkungen zu minimieren.

Verwendung des Drehspießes

Zusammenbau Ihres Drehspieß-Sets

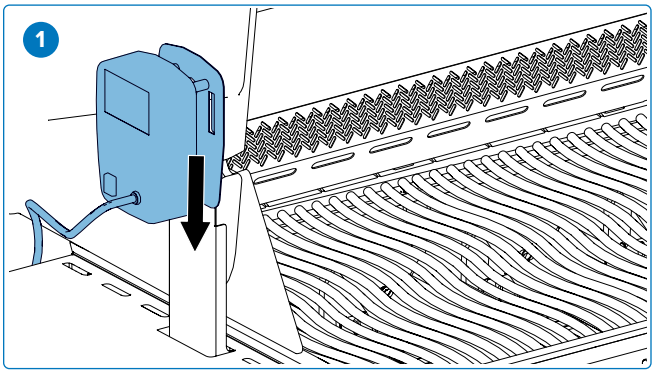
HINWEIS:

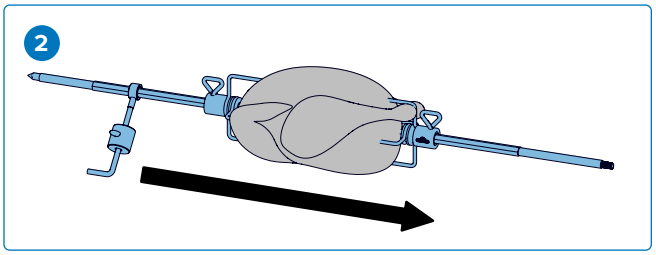
- Entfernen Sie für den ersten Ausbrennzyklus den Warmhalterost vollständig. Beim Einsatz des Drehspießes kann der Warmhalterost in der oberen Position verstaut werden, um Platz für den Spießstab zu schaffen.
- Entfernen Sie den Rost nur, wenn zusätzlicher Platz benötigt wird.
- Montieren Sie den Drehspießmotor an der Seite des Grills mit den Halterungen. Einige Modelle verfügen über vormontierte Halterungen.

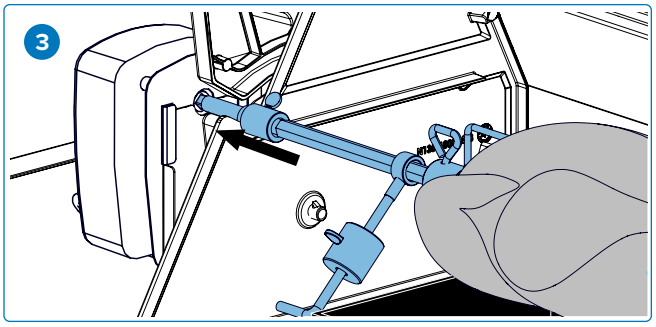
1. Sobald die Halterung am Grill befestigt ist, schieben Sie den Drehspießmotor auf die Halterung.
2. Schieben Sie die erste Drehspießgabel knapp über die Mitte der Spießstange und ziehen Sie sie fest. Stecken Sie das Fleisch auf die Spießstange und schieben Sie es in die Gabel. Schieben Sie die zweite Drehspießgabel auf das gegenüberliegende Ende der Spießstange und drücken Sie die Gabel ins Fleisch, bis sie fest sitzt. Ziehen Sie die Gabel fest.
3. Befestigen Sie das Gegengewicht an der Spießstange gegenüber der schweren Seite des Fleisches. Stellen Sie das Gleichgewicht ein und ziehen Sie dann alles fest an.
4. Führen Sie das spitze Ende der Spießstange vorsichtig in den Drehspießmotor ein und legen Sie das andere Ende auf die Halterungen. Die schwere Seite des Fleisches wird von selbst nach unten hängen, um das Gewicht auszugleichen.
5. Schieben Sie die Anschlagbuchse auf die Spießstange, bis sie sich hinter der Innenseite der Haube befindet. Dadurch wird die seitliche Bewegung der Spießstange gesichert.
6. Ziehen Sie die Anschlagbuchse und den Drehspießgriff fest. Stellen Sie eine Metallschale unter das Fleisch, um die Bratensäfte aufzufangen.

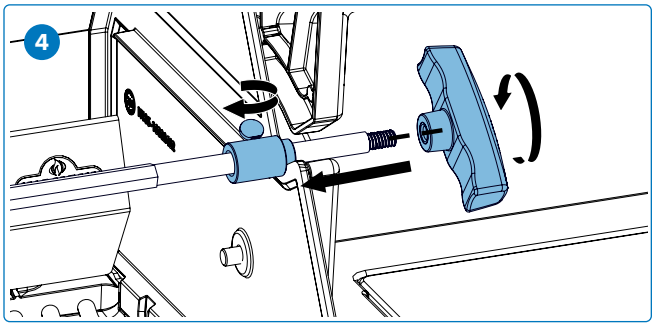
WICHTIG!

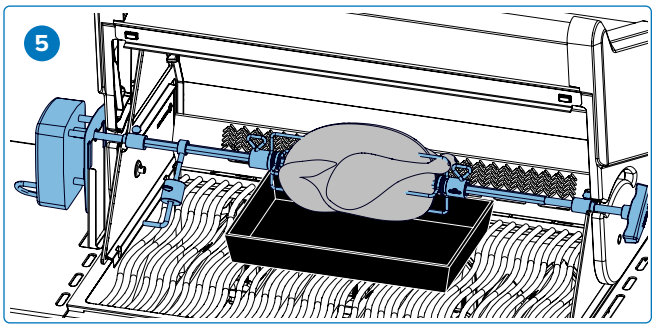
- Tragen Sie beim Umgang mit Grillkomponenten immer Schutzhandschuhe.











Tipps zur Verwendung des Drehspießes:

- Betreiben Sie den hinteren Brenner auf hoher Stufe, bis das Fleisch gebräunt ist. Reduzieren Sie die Hitze. Deckel geschlossen halten.
- Verwenden Sie ein Thermometer, um die Innentemperatur des Fleisches zu überprüfen.
- Braten und Geflügel sollten außen gebräunt und innen zart bleiben.
- Verwenden Sie die Bratensäfte zum Begießen und zur Herstellung von Soße.
- Ein 3-Pfund-Hähnchen benötigt etwa 1½ Stunden bei mittlerer bis hoher Hitze.
- Beachten Sie die Kapazität Ihres Drehspießmotors (15 Pfund). Überladen Sie Ihr Gerät niemals.
- Achten Sie darauf, immer eine gleichmäßig ausbalancierte Last auf dem Drehspieß zu platzieren.

So garen Sie mehrere Hähnchen

Binden oder stecken Sie die Flügel an den Körper der Hähnchen.

1. Schieben Sie die Drehspießgabel auf den Spießstab.
2. Stecken Sie das erste Hähnchen auf den Spießstab, bis es von der Drehspießgabel gehalten wird. Festziehen.
3. Stecken Sie die nächsten 2 Hähnchen auf den Spießstab, sodass alle Hähnchen dicht beieinander sind.
4. Schieben Sie die zweite Drehspießgabel auf den Spießstab und drücken Sie sie in das Hähnchen, bis alle 3 Hähnchen fest zusammengedrückt sind. Festziehen.

Lagerung

- Nutzen Sie die Halterungen am Seitenregal zur Aufbewahrung der Sonden während der Kochvorbereitung. Entfernen Sie die Sonden nach Gebrauch und bringen Sie sie ins Haus, um sie vor Witterungseinflüssen zu schützen **(Abb. 9).**
- Bewahren Sie die Drehspießkomponenten in den vorgesehenen Halterungen im Unterschrank und den Spießstab an der Rückseite des Grills auf **(Abb. 10–11).** So bleiben alle Teile sicher, wettergeschützt und für den nächsten Einsatz griffbereit. Achten Sie darauf, dass sie vor dem Verstauen sauber und trocken sind, um Korrosion zu vermeiden.

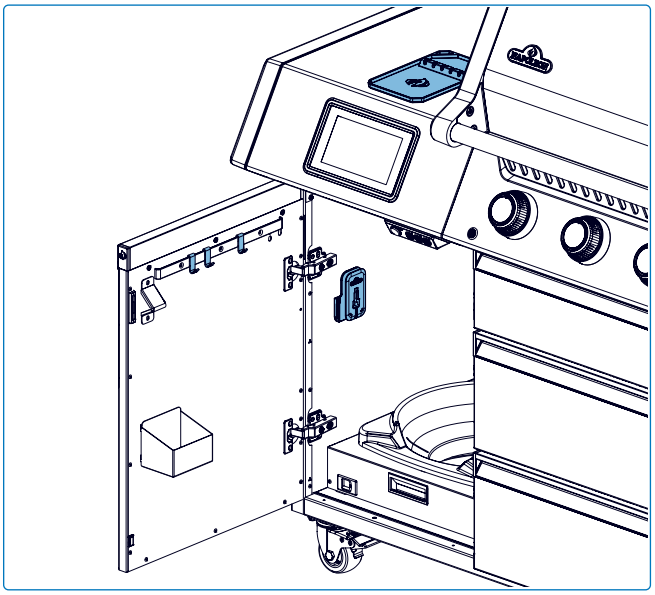


Abb. 9

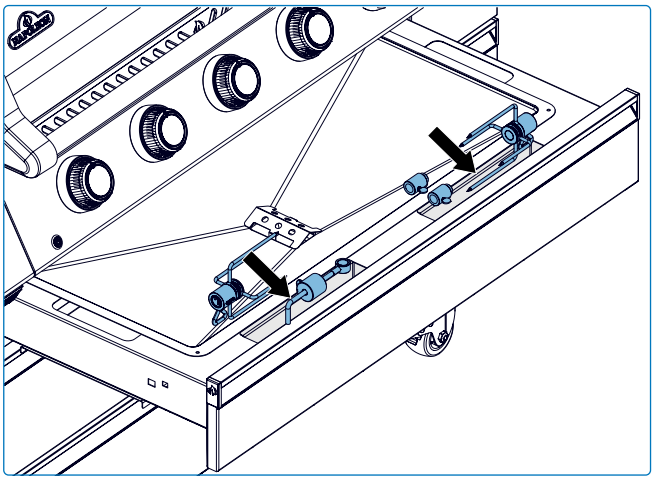


Abb. 10

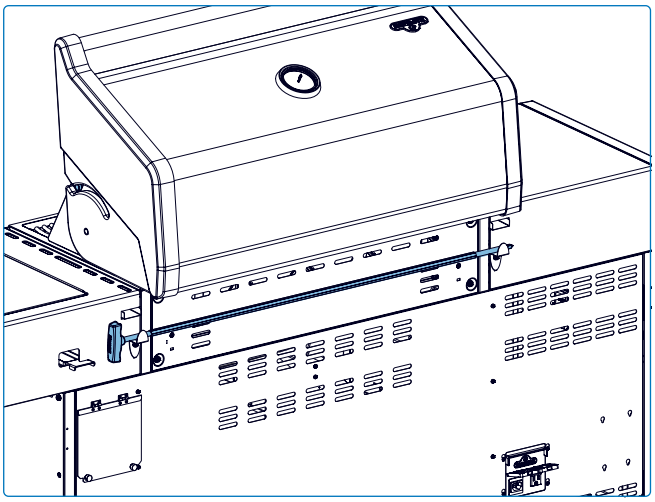


Abb. 11

Checkliste für das Grillerlebnis

Beachten Sie diese Liste jedes Mal, wenn Sie grillen

☐ **Lesen Sie die Bedienungsanleitung**

Stellen Sie sicher, dass Sie die Bedienungsanleitung und alle Sicherheitshinweise gelesen haben.

☐ **Fettauffangschale reinigen**

Stellen Sie immer sicher, dass Sie die Fettauffangschale vor dem Grillen reinigen, um Brände und Aufflammen zu vermeiden.

☐ **Schlauch überprüfen**

Stellen Sie sicher, dass der Grill ausgeschaltet und abgekühlt ist. Überprüfen Sie den Schlauch auf übermäßige Abnutzung oder Schnitte. Lassen Sie den Schlauch vor der Verwendung austauschen, wenn er beschädigt ist.

☐ **Roste reinigen und vorheizen**

Verwenden Sie einen Holzschaber oder eine Grillbürste aus Naturfasern, um Gusseisen- und Edelstahlroste zu reinigen. Siehe **"Reinigungsanweisungen".** Bestreichen Sie die Roste mit Pflanzenfett und heizen Sie den Grill vor, um überschüssige Rückstände zu verbrennen und Anhaften zu verhindern.

HINWEIS:

Edelstahl-Grillroste sind korrosionsbeständig und benötigen weniger Wartung als Gusseisenroste.

☐ **Vorbereitungsbereich**

Stellen Sie sicher, dass alles, was Sie beim Grillen benötigen, wie Utensilien, Gewürze, Soßen und Geschirr, in Reichweite ist. Lassen Sie Ihr Essen nicht unbeaufsichtigt, sonst könnte es anbrennen.

☐ **Nur einmal wenden und nicht nachsehen**

Versuchen Sie, den Deckel nicht zu oft zu öffnen oder hineinzuschauen, da sonst Wärme entweicht und Temperatur sowie Garzeiten beeinträchtigt werden. Wenden Sie Ihr Grillgut nur einmal, besonders Steaks und Hähnchen.

☐ **Platz lassen**

Lassen Sie etwas Platz auf dem Grill und zwischen den Speisen, damit Sie das Grillgut bei Bedarf verschieben können.

☐ **Verwenden Sie ein Thermometer**

Verwenden Sie ein Thermometer, um sicherzustellen, dass das Essen vollständig durchgegart ist. Befolgen Sie die entsprechenden Temperaturvorgaben für alle Fleischsorten, insbesondere Geflügel.

GRILL-PROFI-TIPP!

Entdecken Sie inspirierende Rezepte und Grilltechniken in Napoleons Kochbüchern oder besuchen Sie www.napoleon.com

GRILL-PROFI-TIPP!

Heizen Sie den Grill immer vor dem Kochen vor, um Rückstände zu verbrennen und ein Anhaften des Grillguts am Rost zu verhindern.

ÖL- UND FETTVORSCHLAG!

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

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

Verwenden Sie keine gesalzenen Fette wie Butter oder Margarine.

ACCU-PROBE® Kochassistent

Mit der integrierten ACCU-PROBE®-Technologie können Sie sich entspannt um den Grill und Ihre Gäste kümmern. Überwachen Sie die Innentemperatur des Grills. Programmieren Sie ganz einfach Lebensmitteltyp, Zieltemperatur und Garzeit mit Ihrem Smart-Gerät über die Napoleon Home App.

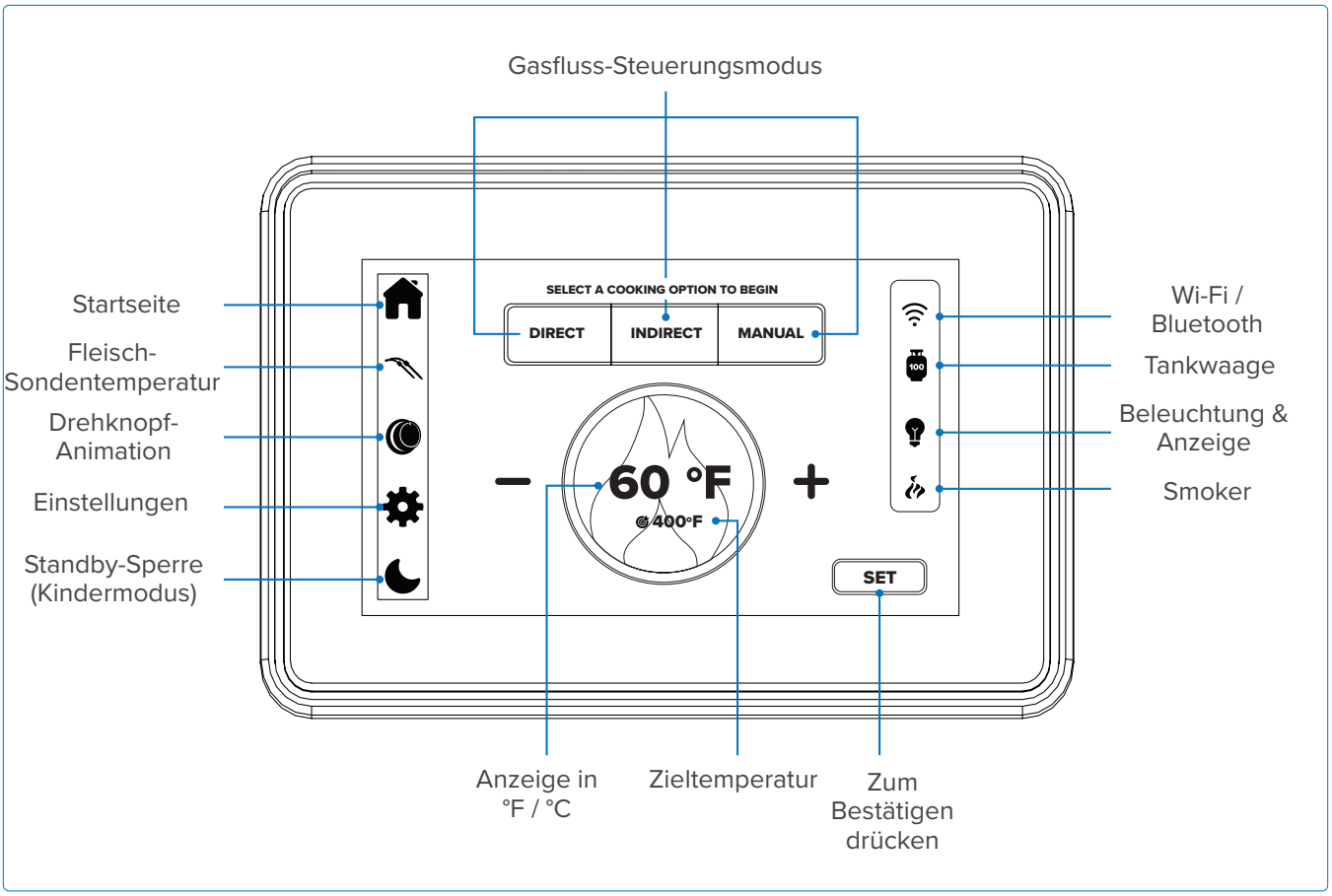
Sie erhalten Benachrichtigungen auf Ihrem Gerät, wenn Ihr Essen perfekt gegart ist. ACCU-PROBE® unterstützt sowohl Wi-Fi- als auch Bluetooth®-Konnektivität. Wenn Ihr Standard-Wi-Fi nicht verfügbar ist, können Sie ACCU-PROBE® einfach über die Bluetooth®-Funktion verbinden. Das Gerät muss zunächst über Wi-Fi eingerichtet werden. Nach der Bereitstellung steht Bluetooth® für die Konnektivität zur Verfügung, und Wi-Fi kann weiterhin genutzt werden, sofern es unterstützt wird.

Weitere Informationen zur Verbindung finden Sie in den Abschnitten „Schnellstartanleitung“ und „Napoleon Home App“. Laden Sie die Napoleon Home App herunter und genießen Sie smartes Kochen. Jegliche Verwendung solcher Marken und Logos, wie angegeben, ist Eigentum der jeweiligen Inhaber und jede solche Nutzung durch Wolf Steel Ltd. erfolgt unter Lizenz: Bluetooth® von Bluetooth SIG, Inc. Andere Marken und Handelsnamen sind Eigentum der jeweiligen Inhaber: Android™ und Google Play™ sind Marken von Google Inc.; Apple, iPhone® und der Apple App Store sind Marken von Apple Inc.; iOS ist eine Marke oder eingetragene Marke von Cisco Inc.

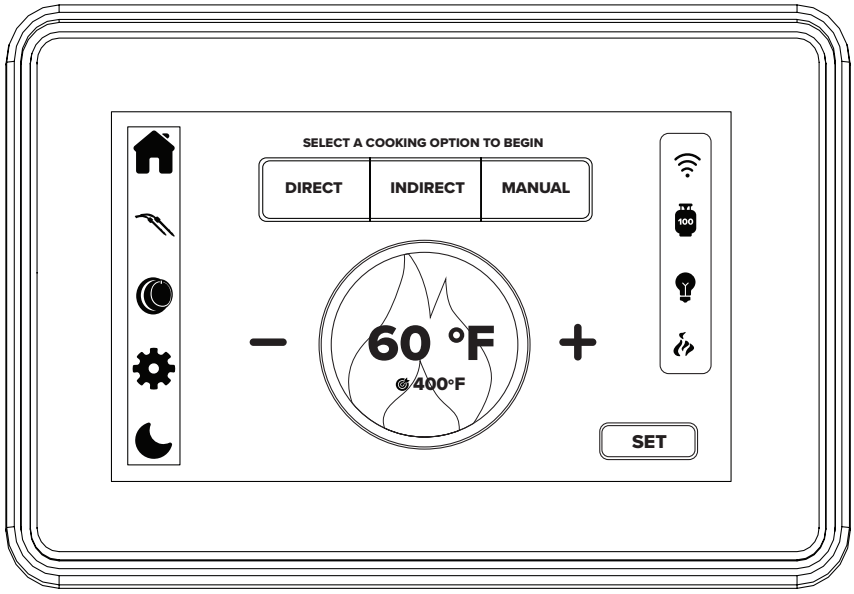
Kompatible Geräte

Die Napoleon Home App ist für eine Vielzahl von Android- und iOS-Geräten konzipiert. Die Gerätekompatibilität kann aufgrund zahlreicher verschiedener Modelle und Fertigungsstandards nicht garantiert werden.

Display-Übersicht



Display-Bedienung



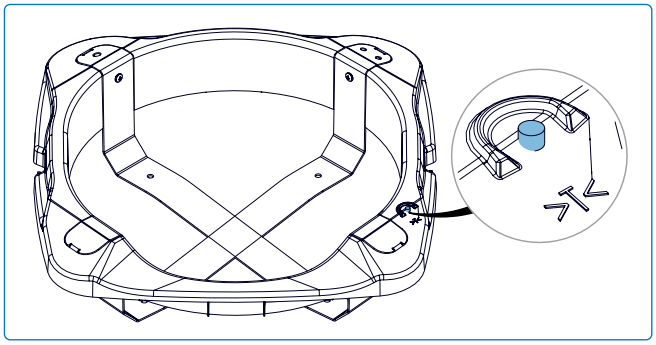
Funktion	Aktion	Dauer	Beschreibung
Kopplungsmodus	Halten Sie die Ein-/Aus-Taste 10 Sekunden lang gedrückt ODER tippen Sie auf das Wi-Fi-Symbol und wählen Sie im Pop-up „Netzwerk zurücksetzen“, um das System koppelbar zu machen.	10 Sekunden	Wenn das System neu startet, erscheint das Napoleon-Logo. Die Wi-Fi- und Bluetooth®-Symbole blinken und zeigen an, dass sich das Gerät im Kopplungsmodus (Access Point) befindet. Sie müssen das Gerät erneut mit der Napoleon Home App einrichten. Dieser Vorgang sollte durchgeführt werden, wenn das Display aktiv ist. Wenn das Display ausgeschaltet ist oder sich im Timeout befindet, halten Sie die Taste weiterhin gedrückt, bis der Access Point-Modus erreicht ist. Alternativ können Sie den Kopplungsmodus starten, indem Sie auf das WLAN-Symbol tippen und im Popup-Menü „Netzwerk zurücksetzen“ auswählen.
Display aufwecken	Einmal auf das Display tippen oder das Mond-Symbol antippen	Nicht zutreffend	Nach dem Aufwecken kehrt das Display nahtlos in seinen vorherigen Zustand zurück. Ein Tipp auf das Mond-Symbol versetzt das Display in den Standby-Modus; ein erneutes Tippen an derselben Stelle schaltet den Bildschirm wieder ein.
Temperatur-Einheit ändern	Wählen Sie das Zahnrad-Symbol	Nicht zutreffend	Zwischen Celsius und Fahrenheit umschalten.

So setzen Sie die Propangasflaschenwaage auf Null

1. Entfernen Sie die leere Propangasflasche.
2. Drücken Sie die Nulltaste, um den Tara-Vorgang zu starten.
3. Warten Sie 20 Sekunden, bis die Waage kalibriert ist.
4. Stellen Sie die neue Propangasflasche auf die Waage.

Auswahl einer neuen Propangasflasche

- Öffnen Sie die Napoleon Home App und gehen Sie zum Bereich „Tankwaage“ (**Abb. 12).**
- Wählen Sie eine der folgenden Optionen:
  - » **Nordamerika:** Vorgewählte Standard-Tankgewichte.
  - » **Europa:** Wählen Sie aus den verfügbaren Tank-Spezifikationen.
  - » **Benutzerdefinierter Tank (optional):** Geben Sie das Gewicht eines leeren und vollen Tanks für eine genaue Überwachung ein (**Abb. 13).**



HINWEIS:

Es kann etwa 1 Minute dauern, bis die Daten in der App aktualisiert werden.

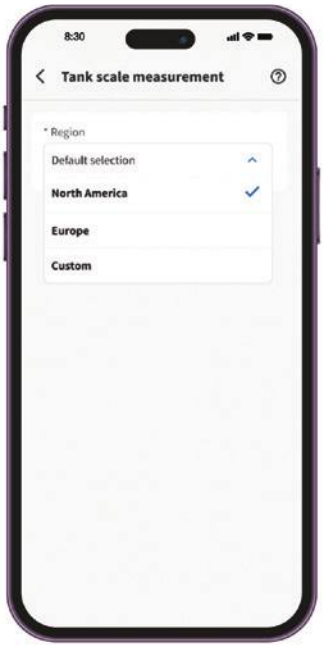


Abb. 12

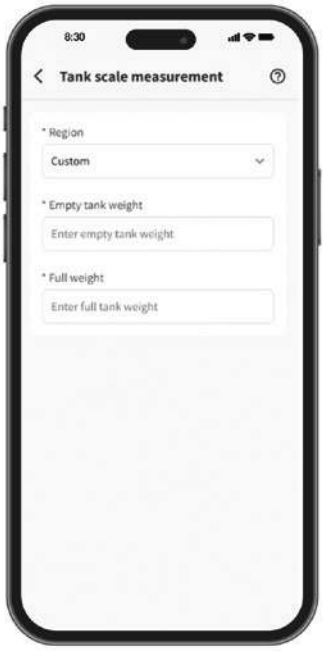


Abb. 13

Sicherheitsvorkehrungen

- Vermeiden Sie hohe Luftfeuchtigkeit oder extreme Temperaturen.
- Vermeiden Sie längere Aussetzung gegenüber direktem Sonnenlicht oder starker UV-Strahlung.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auseinander und versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren.
- Setzen Sie das Gerät oder sein Zubehör keinen brennbaren Flüssigkeiten, Gasen oder anderen Explosivstoffen aus.
- Die Sonden können von -20 °C (-4 °F) bis 300 °C (572 °F) betrieben werden.
- Die Sondenkabel können von -20 °C (-4 °F) bis 380 °C (716 °F) betrieben werden.
- **WICHTIG:** Die Sonden dürfen nicht direkt Flammen oder Temperaturen über 300 °C (572 °F) ausgesetzt werden.
- Für genaue Messwerte stecken Sie die Sonden in die Mitte des Fleisches, idealerweise bevor es auf den Grill gelegt wird.
- **WICHTIG:** Richten Sie die Spitzen der Sonden nach unten, aber lassen Sie sie nicht die Grillroste berühren. Stellen Sie außerdem sicher, dass die Sonden den Grillkörper nicht berühren.
- Legen Sie das Fleisch auf die Seite des Grills, die dem Thermometer am nächsten ist.
- Führen Sie das Kabel an einer hohen Austrittsstelle heraus, damit es beim Schließen des Deckels ausreichend über den Grillrosten bleibt.
- Alternativ können die Sondengriffe unter der Deckeldichtung positioniert werden. Stellen Sie sicher, dass die Seiten des Grills die maximale Betriebstemperatur der Sonden nicht überschreiten.
- Wenn Sie mehr als eine Sonde verwenden, können farbige Sondenringe helfen, jede Sonde zu identifizieren. Stecken Sie jeden Ring auf die Sondenspitze und schieben Sie ihn bis zum Halter.

Abstand

- Überprüfen Sie, dass der Garbereich die maximale Temperatur nicht überschreitet und die Kabel nicht durch geschlossene Türen oder Deckel geknickt oder beschädigt werden.
- Überprüfen Sie zunächst den Kabelabstand bei Umgebungstemperatur und geschlossenem Deckel. Untersuchen Sie das Kabel auf starke Knicke oder Biegungen. Schalten Sie dann den Grill ein und prüfen Sie auf heiße Stellen, an denen das Kabel Kontakt zur Oberfläche haben könnte.

Infrarot-Grillratgeber

Lebensmittel	Kerntemperatur	Regler-Einstellung	Garzeit	Kochtipps
 **Steak** 1 Zoll (2,54 cm) dick.	Medium Rare 54–60 °C (130–140 °F)	HOCH für 2 Min. pro Seite, dann MITTEL	4–6 Minuten pro Seite, abhängig von der Dicke.	Bitten Sie um eine Marmorierung im Schnitt.Bei hoher Hitze scharf anbraten, um die Säfte einzuschließen, dann die Hitze für den gewünschten Gargrad reduzieren. Vor dem Servieren 3 Minuten ruhen lassen.
	Medium 60–66 °C (140–150 °F)			
	Durchgebraten 77 °C (170 °F)			
 **Hamburger** ½ Zoll (1,27 cm) dick.	Medium Rare 54 °C (129 °F)	HOCH für 2–3 Min. pro Seite	Insgesamt 5–7 Minuten.	Formen Sie die Patties gleichmäßig dick für ein gleichmäßiges Garen. Patties mit einer Dicke von 1 Zoll oder mehr sollten mit indirekter Hitze gegrillt werden.
	Medium 60 °C (140 °F)			
	Durchgebraten 77 °C (170 °F)			
 **Geflügel**	74 °C (165 °F)	HOCH, dann NIEDRIG	Insgesamt 90 Minuten (je nach Größe)	Schneiden Sie das Gelenk zwischen Keule und Schenkel zu ¾ durch, damit das Fleisch flach auf dem Grill liegt und gleichmäßig gart.
 **Schweinefilet**	64 °C (147 °F)	MITTEL	6 Minuten pro Seite	Wählen Sie dicke Stücke für zarteres Fleisch. Überschüssiges Fett abschneiden.
 **Fisch**	70 °C (158 °F)	MITTEL	5–10 Minuten, je nach Dicke	Garen, bis der Fisch undurchsichtig ist und leicht zerfällt.

Lebensmittel	Kerntemperatur	Regler-Einstellung	Garzeit	Kochtipps
 **Schalentiere/ Garnelen**	60°C - 65°C (140 °F - 149 °F)	HOCH	3–5 Minuten	Verwerfen Sie alle Schalentiere, die sich beim Garen nicht öffnen.
 **Spareribs**	74 °C (165 °F)	HOCH für 5 Min., dann NIEDRIG	Insgesamt 25–30 Minuten	Grillen, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen löst.
 **Lammkoteletts**	64 °C (147 °F)	HOCH für 5 Min., dann MITTEL	10–15 Minuten pro Seite	Wählen Sie dicke Stücke für Zartheit. Überschüssiges Fett entfernen, um Flammenbildung zu vermeiden.
 **Würstchen**	74 °C (165 °F)	MITTEL bis NIEDRIG	Insgesamt 5–7 Minuten	Grillen oder kochen, bis sie vollständig erhitzt sind.

Räucher Anweisungen

Schnelle Räuchertipps

Damit Sie das Beste aus Ihrem Smoker herausholen, haben wir diesen Schnellreferenz-Guide mit praktischen Tipps für bessere Ergebnisse erstellt. Diese bewährten Techniken verstärken das Aroma, verbessern die Rauchhaftung und helfen Ihnen, gleichmäßigere Garergebnisse zu erzielen – so erhalten Sie jedes Mal den besten Geschmack und holen das Beste aus Ihrem Kocherlebnis heraus.

Mit Rauch beginnen Starten Sie den Smoker rechtzeitig und warten Sie, bis er sauberen Rauch produziert, bevor Sie Lebensmittel auf den Grill legen oder die Brenner zünden.

Kühles Fleisch = besserer Rauchring Legen Sie das Fleisch direkt aus dem Kühlschrank in den Smoker. Die kühlere Oberfläche nimmt zu Beginn mehr Rauch auf.

Feucht halten Besprühen Sie das Fleisch alle 45–60 Minuten mit einer Sprühflasche. Übertreiben Sie es nicht – nur so viel, dass die Oberfläche klebrig bleibt, aber nicht durchnässt ist.

Verwenden Sie eine Wasserschale Eine Wasserschale hält die Luftfeuchtigkeit aufrecht. Feuchte Luft hilft dem Rauch, besser zu haften, und hält das Fleisch saftig.

Rau = mehr Raucharoma Die Oberfläche einritzen oder grob einreiben (z. B. mit gemahlenem Pfeffer, Kräutern). Eine raue Oberfläche – durch Einritzen oder Würzen – verbessert die Rauchaufnahme. Die vergrößerte Oberfläche und die Unebenheiten helfen, Rauchpartikel effektiver einzufangen, was zu einem tieferen, reicheren und komplexeren Raucharoma führt.

Vermeiden Sie weißen, dichten Rauch Dichter weißer Rauch bedeutet unvollständige Verbrennung. Verwenden Sie hochwertige Holzchips oder -stücke für eine sauberere Verbrennung.

Temperaturzonen sind wichtig Verstehen Sie die heißen und kühlen Zonen Ihres Grills. Drehen Sie das Fleisch bei Bedarf, um es gleichmäßig zu garen und trockene Stellen zu vermeiden.

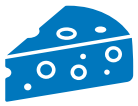
Geduld zahlt sich aus Haben Sie Geduld. Halten Sie den Deckel geschlossen – jedes Nachschauen verlängert die Garzeit um 10–15 Minuten. Vertrauen Sie dem Prozess!

PROFI-TIPPS ZUM RÄUCHERN!

- Lassen Sie das Fleisch nach dem Räuchern ruhen, damit sich die Säfte verteilen können. Das kann einen großen Unterschied bei Zartheit und Geschmack machen.
- Wenn Ihr Smoker nicht gereinigt wird, kann sich Kreosot ansammeln – ein teerartiger Rückstand, der dem Essen einen bitteren, unangenehmen Geschmack verleiht.
- Verwenden Sie ein Fleischthermometer für Genauigkeit. Verlassen Sie sich nicht nur auf die Zeit – die Kerntemperatur ist entscheidend.
- Übung macht den Meister. Jeder Fleischschnitt verhält sich anders. Bleiben Sie geduldig und probieren Sie weiter aus.

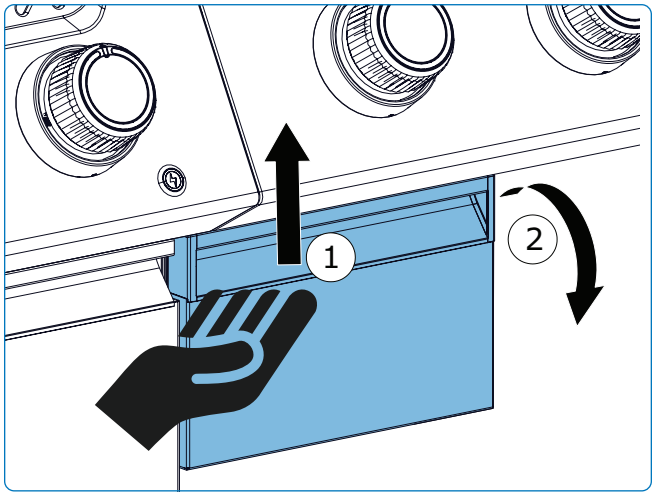
Lebensmitteltyp		Holzart(en)	Räuchertemperatur °C (°F)	Räucherzeit	Kochtipps
 **Rindfleisch**	**Bruststück**	Hickory, Eiche, Mesquite	107–116 °C (225–240 °F)	6–8 Std. (bis eingewickelt, bei 74 °C / ~165 °F)	**Garzeit:** 12–18 Std. Wasserschale für Feuchtigkeit nutzen; nach dem Plateau in Folie wickeln.
	Querrippen		107–116 °C (225–240 °F)	3–4 Std. (bis eingewickelt)	**Garzeit:** 6–8 Std. Knochenseite unten; danach 1 Std. ruhen lassen.
	Hackbraten	Hickory, Eiche, Apfelholz, Pekannuss	107–135 °C (225–275 °F)	2,5–3,5 Std.	Hackbraten vor dem Anschneiden 10–15 Min. ruhen lassen, damit er saftig bleibt.
 **Schwein**	**Boston Butt**	Apfel, Kirsche, Pekannuss	107–116 °C (225–240 °F)	12–14 Std.	Räuchern bis 90–95 °C (195–203 °F) zum Zupfen.
	Baby Back Ribs	Apfel, Kirsche, Hickory		~5 Std. (3-2-1-Methode)	Nach 3 Stunden in Folie wickeln; für eine Kruste ohne Folie fertig garen
	Spare Ribs			~6 Std.	Stündlich mit Apfelsaft besprühen, um Feuchtigkeit zu erhalten.
	Lendenstück	Apfel, Kirsche, Eiche		~2–4 Std.	Nicht zu lange garen – bei 63 °C (145 °F) herausnehmen
 **Hähnchen**	**Ganz**	Apfel, Kirsche, Ahorn	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 Std.	Beine zusammenbinden und Flügel anlegen; bis 74 °C (165 °F) räuchern
	Keulen/ Schenkel	Apfel, Ahorn, Pekannuss	121–135 °C (250–275 °F)	~2 Std.	Hohe Temperaturen machen die Haut knusprig; Wenden entfällt
	Flügel	Apfel, Kirsche, Ahorn	121–135 °C (250–275 °F)	1,5–2 Std.	Vor dem Räuchern in Öl und Gewürzen wenden; zum Knuspern über direkter Hitze fertig garen.
	Brust	Apfel, Kirsche, Ahorn	107 °C (225° F)	~1 Std.	„Fleischthermometer nutzen: bei 71 °C (160 °F) entnehmen, auf 165 °F ruhen lassen.

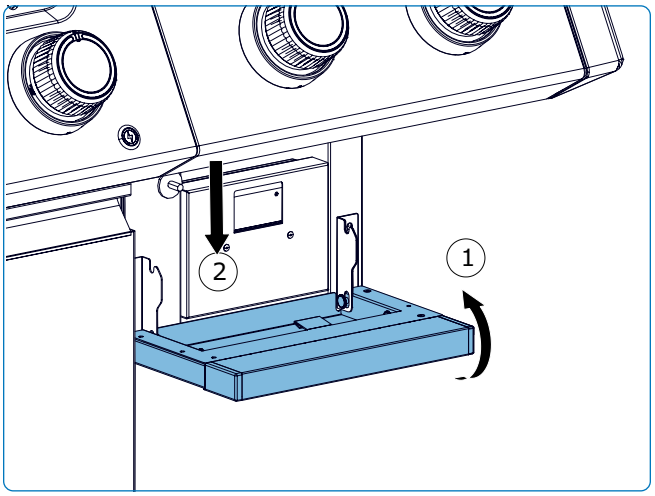
Lebensmitteltyp		Holzart(en)	Räuchertem-peratur °C (°F)	Räucherzeit	Kochtipps
 **Pute**	**Ganz**	Apfel, Kirsche, Pekannuss	116 °C (240 °F)	5–7 Std.	Wasserschale verwenden; zum gleichmäßigen Garen spatchcocken (Rückgrat entfernen und flach drücken).
	Brust			~ 4 Std.	Stündlich mit Bratensaft bestreichen, damit es saftig bleibt.
 **Wild**	**Lendenstück**	Eiche, Kirsche, Hickory	107 °C (225 °F)	~45 Min./ Pfund	Mildes Holz erhält den Wildgeschmack; nicht zu stark räuchern.
 **Wildgeflügel**	**Ente – Ganz**	Apfel, Kirsche, Pekannuss	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 Std.	Haut einritzen, damit das Fett austritt; zum Schluss bei hoher Hitze knusprig braten.
	Ente – Brust	Apfel, Ahorn, Erle	107 °C (225 °F)	~ 1,5 Std.	Mit der Hautseite nach oben räuchern; bei 135–140 °F / 57–60 °C für medium rare herausnehmen.
	Wachtel	Apfelholz, Kirsche, Pekannuss	107 °C (225 °F)	1–1,5 Std.	Beim Räuchern leicht mit Apfelsaft oder Brühe besprühen, um Feuchtigkeit und Rauchhaftung zu fördern.
 **Meeresfrüchte**	**Lachs – Filet**	Erle, Kirsche, Ahorn	104 °C (220 °F)	1 Std.	Lachs kalt räuchern: mit Salz pökeln, bei 20–30 °C ohne Erhitzen räuchern. Filets mit Haut verwenden; mit Zitronenglasur vollenden.
	Forelle – Ganz	Erle, Eiche, Kirsche	107 °C (225 °F)	1 Std.	Bauchhöhle mit Zitrone/ Kräutern füllen; im Korb räuchern
	Hummers-chwänze	Erle, Apfel, Kirsche		~ 45 Min.	Schwänze aufschneiden, damit der Rauch besser eindringen kann.

Lebensmitteltyp		Holzart(en)	Räuchertem-peratur °C (°F)	Räucherzeit	Kochtipps
 Gemüse	**Paprika**	Apfel, Kirsche	107–116 °C (225–240 °F)	1,5–2 Std.	In Hälften oder dicke Streifen schneiden; leicht ölen.
	Kartoffeln – Ganz	Apfel, Kirsche, Pekannuss		2–3 Std.	Löcher einstechen und mit Öl/Salz einreiben; für weiche Schale in Folie wickeln.
	Karotten			1,5–2 Std.	Mit etwas Honig oder braunem Zucker räuchern, um Süße zu erhalten.
	Tomaten (Romas)	Kirsche, Apfel	93–107 °C (200–255 °F)	1,5–2 Std.	Halbieren; ideal für Soßen oder Salsa.
 Käse	**Cheddar (gereift)**	Apfel, Kirsche, Ahorn	32 °C (90 °F) **Hinweis:** An kalten Tagen lässt sich die Temperatur im Smoker leichter niedrig halten – ideal zum Kalträuchern von Käse, ohne dass er schmilzt.	1,5–2 Std.	Nach dem Räuchern 24–48 Std. unverpackt im Kühlschrank ruhen lassen, damit der Geschmack milder wird.
	Gouda	Apfel, Pekannuss			In Blöcke schneiden oder ganz räuchern; 48 Std. ruhen lassen.
	Mozzarella (niedriger Feuchtigkeits-gehalt)	Apfel, Kirsche		~ 1 Std.	Feste Blöcke verwenden; vorsichtig räuchern, da er sonst schmelzen kann.
	Schweizer / Jarlsberg	Apfel, Erle		2 Std.	Vor dem Räuchern kühlen; 2 Tage ruhen lassen für vollen Geschmack.
	Frischkäse (Block)	Apfel, Ahorn		1–2 Std.	Oberfläche kreuzweise einschneiden; vor dem Räuchern würzen oder mit Rub bestreichen.
	Brie			~ 1 Std.	Vor dem Räuchern kurz einfrieren, damit er die Form behält.
	Halloumi (kalt geräuchert)	Apfel, Kirsche, Pekannuss		1–1,5 Std.	In ¼–⅜″ dicke Scheiben schneiden; indirektes Setup mit Eiswanne nutzen; 24–48 Std. ruhen lassen.
	Halloumi (heiß geräuchert)		107 °C (255 °F)	30–45 Min.	Ganz lassen oder dick schneiden; feste Textur bleibt; warm oder angebraten servieren.

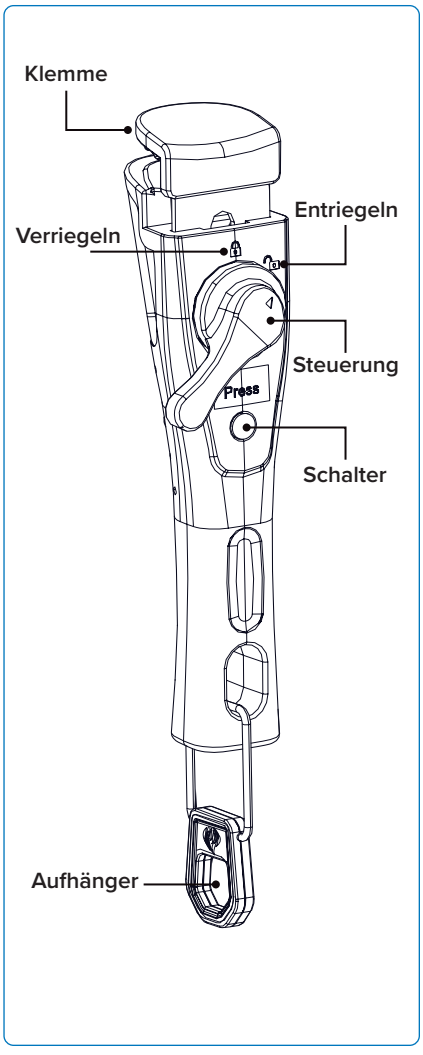
Betrieb

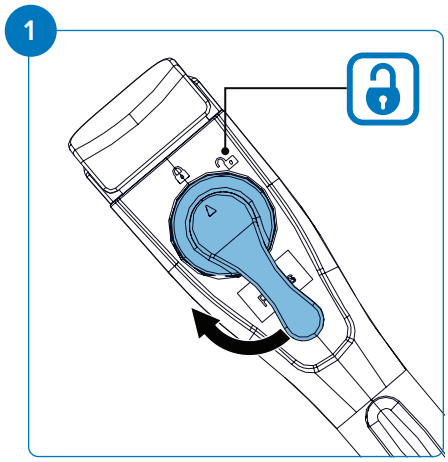
Tür

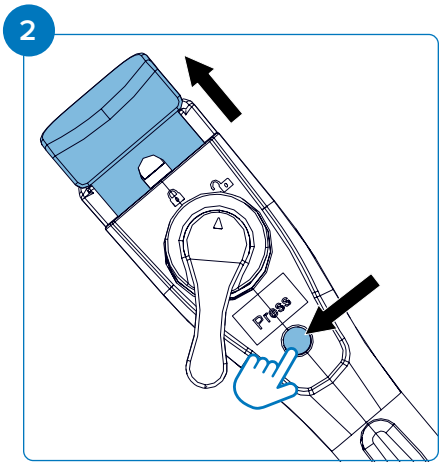


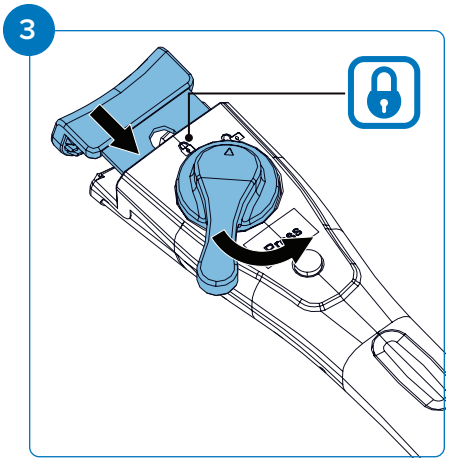


Werkzeugübersicht

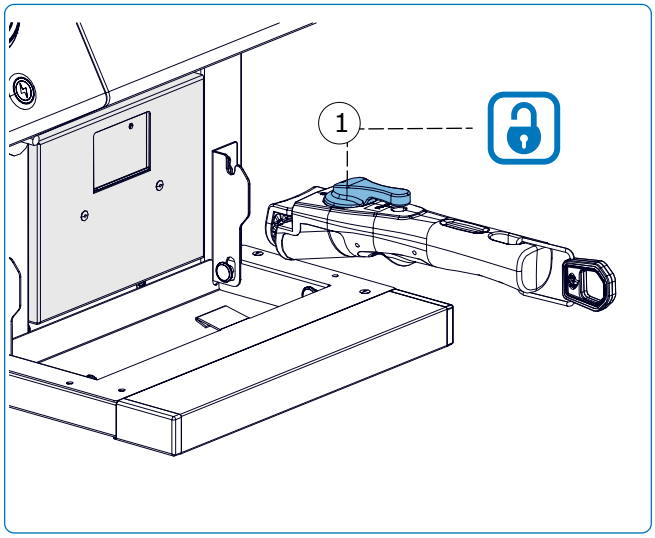


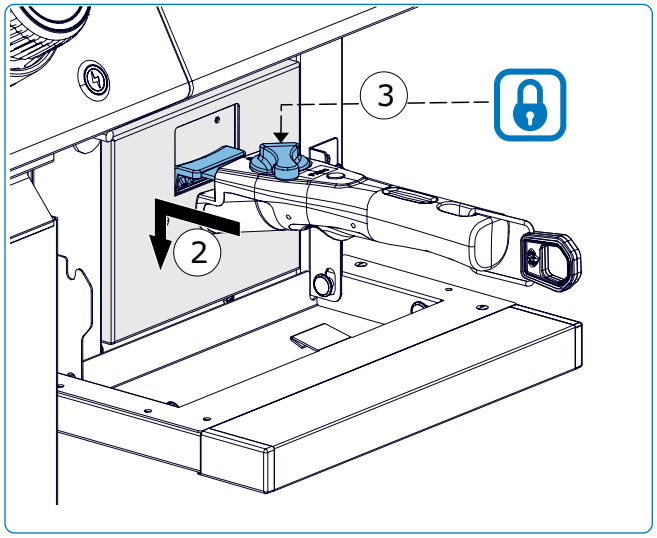


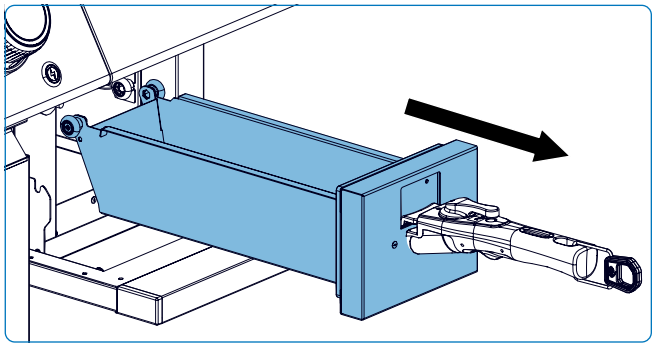


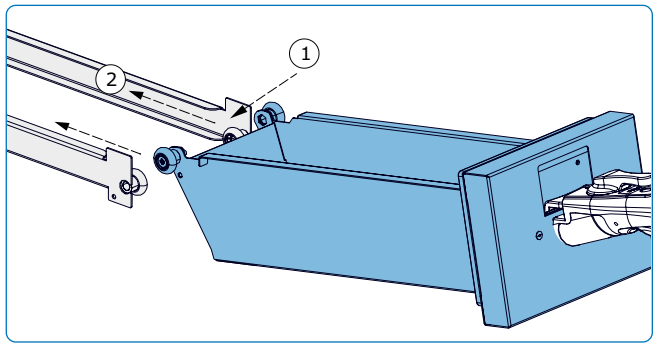


Holzschale

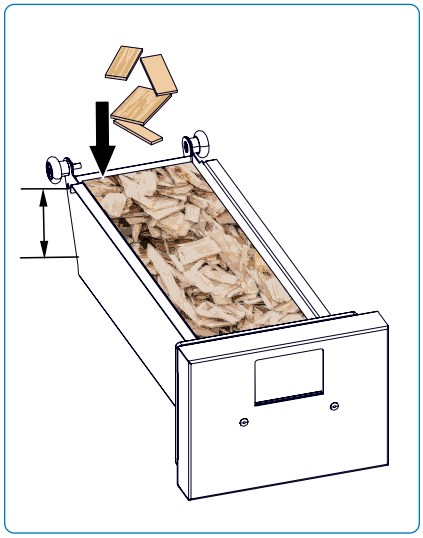




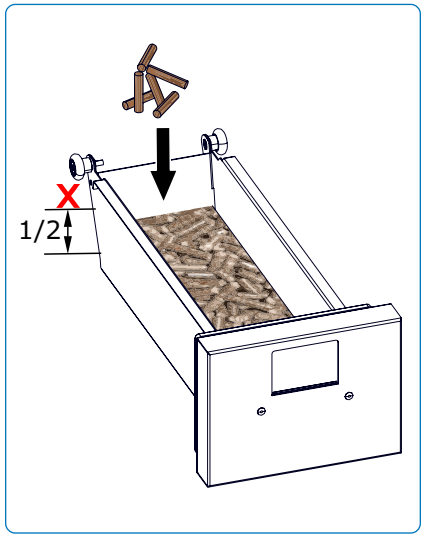




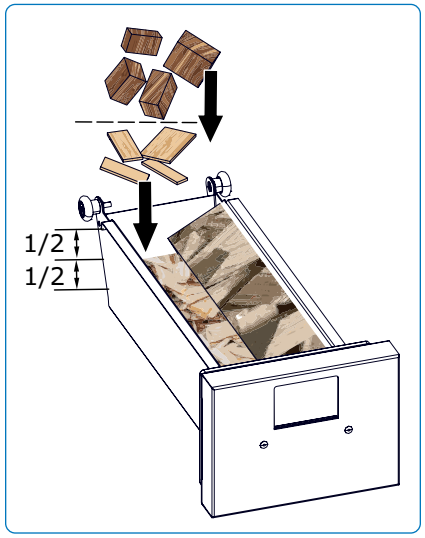
Einrichtung Ihres Smokers



- Mit Holzchips bis zum oberen Rand der Schale füllen. Ungefähr 480 g. oder 6 Tassen.



- Füllen Sie mit Holzchips höchstens bis zur Hälfte. Ungefähr 180 g oder 2 Tassen.



- Mit Holzchips höchstens bis zur Hälfte schichten. Holzstücke auf die Holzchips legen.

Reinigungsanleitung

Reinigung der Smoker-Box

Um Ihre Smoker-Box in bestem Zustand zu halten und das beste Raucharoma für Ihr Grillgut zu gewährleisten, befolgen Sie nach jeder Benutzung diese einfachen Reinigungsschritte:

1. **Vollständig abkühlen lassen** – Räucherbox und Grill vor dem Anfassen abkühlen lassen – schützt vor Verbrennungen und erleichtert die Ascheentfernung. Asche und Kreosot sammeln sich innen, besonders am Heizelement.
2. **Vor dem Reinigen den Stecker ziehen** – Ziehen Sie vor der Reinigung in Heizelementnähe stets den Stecker der Räucherbox, um die Sicherheit zu gewährleisten.
3. **Entleeren Sie die Asche** – Nehmen Sie die Holzschale vom Grill und entsorgen Sie verbleibende Holzspäne oder Asche in einen Metallbehälter.
4. **Entfernen und reinigen Sie das Gitter** – Nehmen Sie das Gitter heraus, das die Holzspäne hält. Schütteln Sie verbleibende Rückstände ab und bürsten Sie sie sauber **(Abb. 14).**
5. **Das Auslassrohr des Smokers** – kann zum Reinigen abgeschraubt werden – stecken Sie einen Schraubendreher in die Öffnungen an der Spitze, um mehr Hebelwirkung zu erzielen **(Abb. 15&16).**
6. **Rückstände abkratzen** –Entfernen Sie verkohlte Holzstücke und festsitzende Rückstände von Innenflächen, Innenschale und Holzchip-Schale mit einer Grillbürste oder einem Metallschaber.
7. **Wischen Sie die Smoker-Box ab** – Innen- und Außenflächen mit 50/50 warmem Wasser und Apfelessig reinigen (Schwamm). Entfernt Kreosot. Für hartnäckige Ablagerungen Metallbürste oder Scheuerpad nutzen. Feuchtigkeit bei elektrischen Teilen vermeiden **(Abb. 17).**
8. **Zusammenbauen und aufbewahren** – Sobald alles trocken ist, setzen Sie die Holzschale wieder in den Grill ein.

PROFI-TIPP!

Regelmäßige Reinigung bewahrt das Aroma und verlängert die Lebensdauer des Smokers!

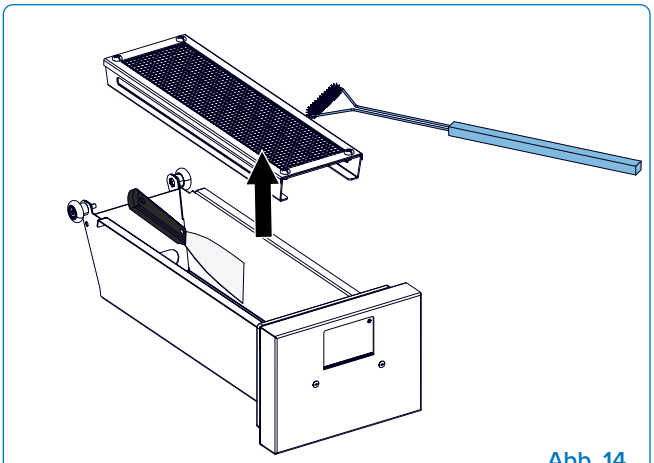


Abb. 14

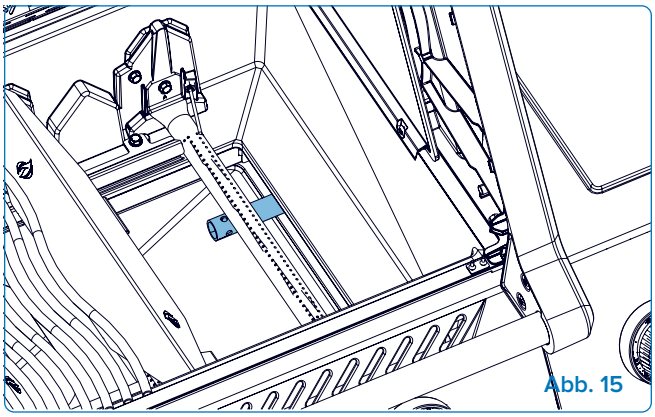


Abb. 15

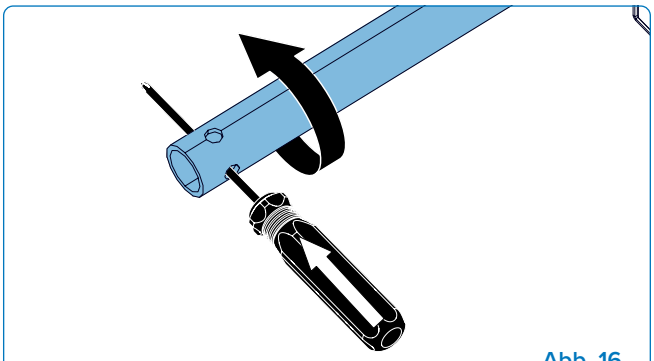


Abb. 16

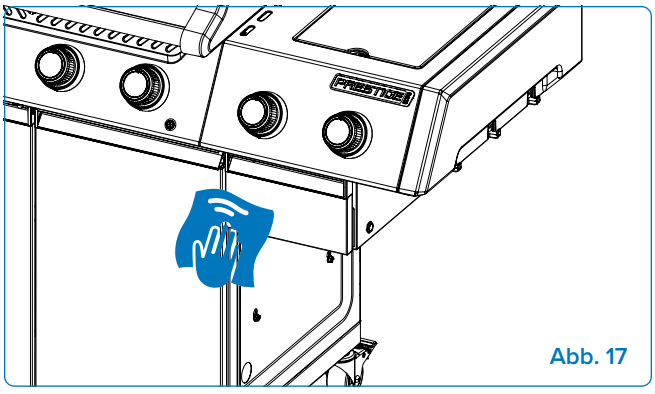
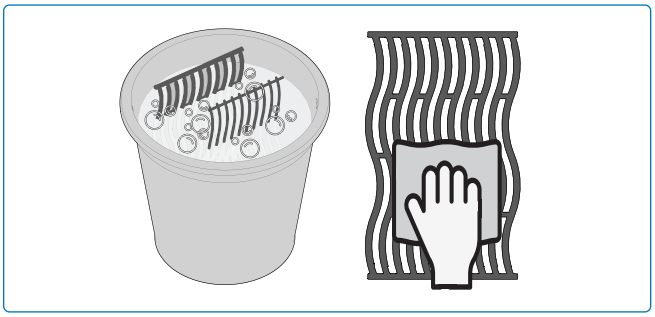


Abb. 17

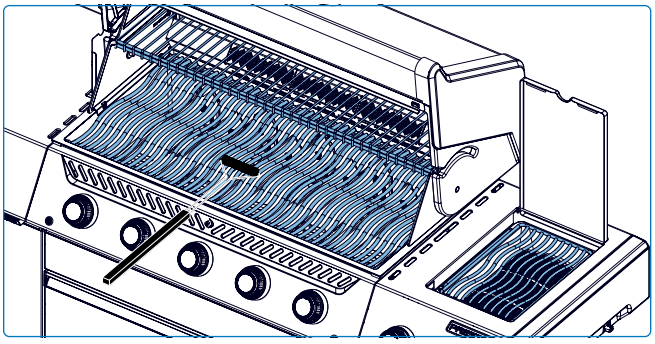
Erstreinigung Ihres Grills vor der ersten Benutzung

1. Reinigen Sie die Roste von Hand mit Wasser und mildem Spülmittel, um Rückstände aus dem Herstellungsprozess zu entfernen. NICHT in der Spülmaschine reinigen.
2. Spülen Sie gründlich mit heißem Wasser ab und trocknen Sie alles vollständig mit einem weichen Tuch, um das Eindringen von Feuchtigkeit zu verhindern.



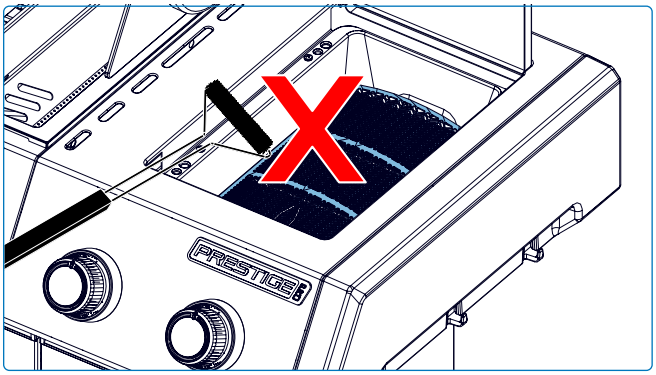
Edelstahlroste

- Edelstahlroste können gereinigt werden, indem Sie den Grill vorheizen und mit einer Drahtbürste Rückstände entfernen.
- Edelstahlroste verfärben sich durch regelmäßigen Gebrauch dauerhaft aufgrund der hohen Temperaturen beim Grillen.



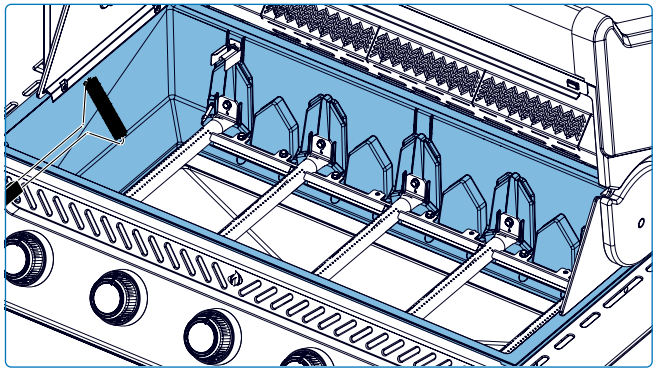
Infrarot-Seitenbrenner

- Die meisten Tropfen und Speisereste, die auf die Oberfläche des Infrarotbrenners fallen, verbrennen aufgrund der hohen Hitzeintensität sofort.
- Reinigen Sie die Keramikplatte nicht mit einer Drahtbürste.
- Verwenden Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten zur Reinigung des Brenners. Ein plötzlicher Temperaturwechsel führt zum Reißen der Keramikplatte.
- Zünden Sie den Brenner an und lassen Sie ihn 5–10 Minuten auf höchster Stufe laufen, um Rückstände zu entfernen.



HINWEIS:

Um die Edelstahlgitterabdeckung am Seitenbrenner zu reinigen, verwenden Sie eine Bürste mit weichen Borsten. Verwenden Sie die Bürste nicht auf den Keramikfliesen.

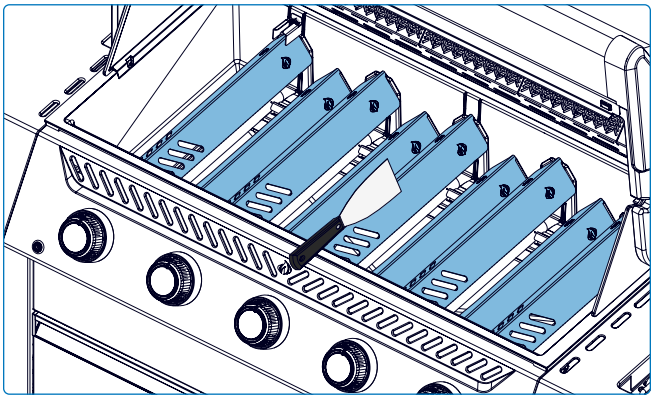


GEFAHR!

- Tragen Sie beim Reinigen Ihres Grills immer Schutzhandschuhe und eine Schutzbrille.
- Reinigen Sie den Grill nur im abgekühlten Zustand, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
- Angesammeltes Fett stellt eine Brandgefahr dar.

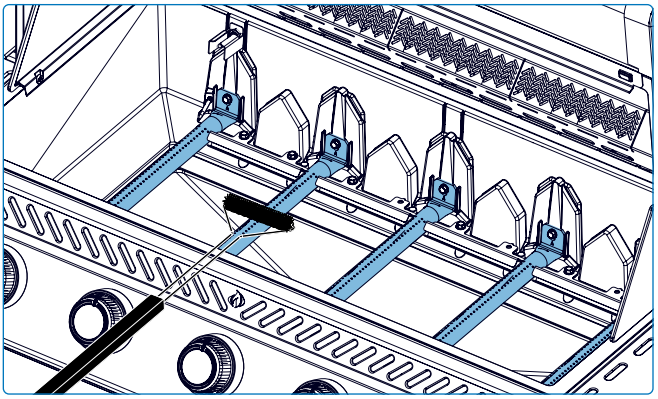
Innenraum des Grills

1. Entfernen Sie die Grillroste.
2. Bürsten Sie Schmutz vom Deckel und den Seiten mit einer Messingdrahtbürste ab.
3. Schaben Sie die Sear-Platten mit einem Spachtel ab und bürsten Sie anschließend die Asche ab.
4. Entfernen Sie die Sear-Platten und reinigen Sie die Brenner mit einer Drahtbürste.
5. Fegen Sie Schmutz in die Fettauffangschale.



HINWEIS:

Dieses Modell verfügt über untere Sear-Platten, die sich direkt über der Fettauffangschale befinden, um eine optimale Wärmeverteilung zu gewährleisten.



Auffangschale

Jeder Grillkopf, Seitenbrenner und Einbaubrenner hat eine entsprechende Fettauffangschale. Sie ist leicht durch Türen oder Öffnungen zugänglich.

- Fett und überschüssige Tropfen sammeln sich in der unter dem Grill befindlichen Fettauffangschale und laufen in die darunterliegende Einweg-Fettschale (falls vorhanden).
- Verwenden Sie nur von Napoleon zugelassene Einlagen für die Fettauffangschale. Verwenden Sie niemals Aluminiumfolie, Sand oder andere nicht zugelassene Materialien. Dies kann den ordnungsgemäßen Fettablauf verhindern.
- Reinigen Sie regelmäßig, um Fettansammlungen zu vermeiden – etwa alle 4–5 Anwendungen.

Reinigungsschritte:

1. Ziehen Sie die Fettauffangschale aus dem Grill, um Zugang zur Einweg-Fettschale zu erhalten oder die Auffangschale zu reinigen.
2. Schaben Sie die Fettauffangschale mit einem harten Kunststoffschaber ab, um Kratzer zu vermeiden, die zu Rost führen könnten.
3. Tauschen Sie die Einweg-Fettschale je nach Grillnutzung alle 2–4 Wochen aus (falls vorhanden).
4. Wenden Sie sich für Zubehör an Ihren Napoleon Grill-Händler.

Thermoelemente

Flammensensor und zwei Thermoelemente befinden sich in der Nähe der Hauptbrenner **(Abb. 18).** Bei Fettansammlungen wischen Sie die Metallspitzen vorsichtig mit einem weichen Tuch ab oder verwenden Sie bei Bedarf feines Schleifpapier. Vermeiden Sie Wasser, aggressive Chemikalien oder Druck, da diese Komponenten empfindlich sind und durch grobe Reinigung leicht beschädigt werden können. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor dem Zusammenbau trocken sind.

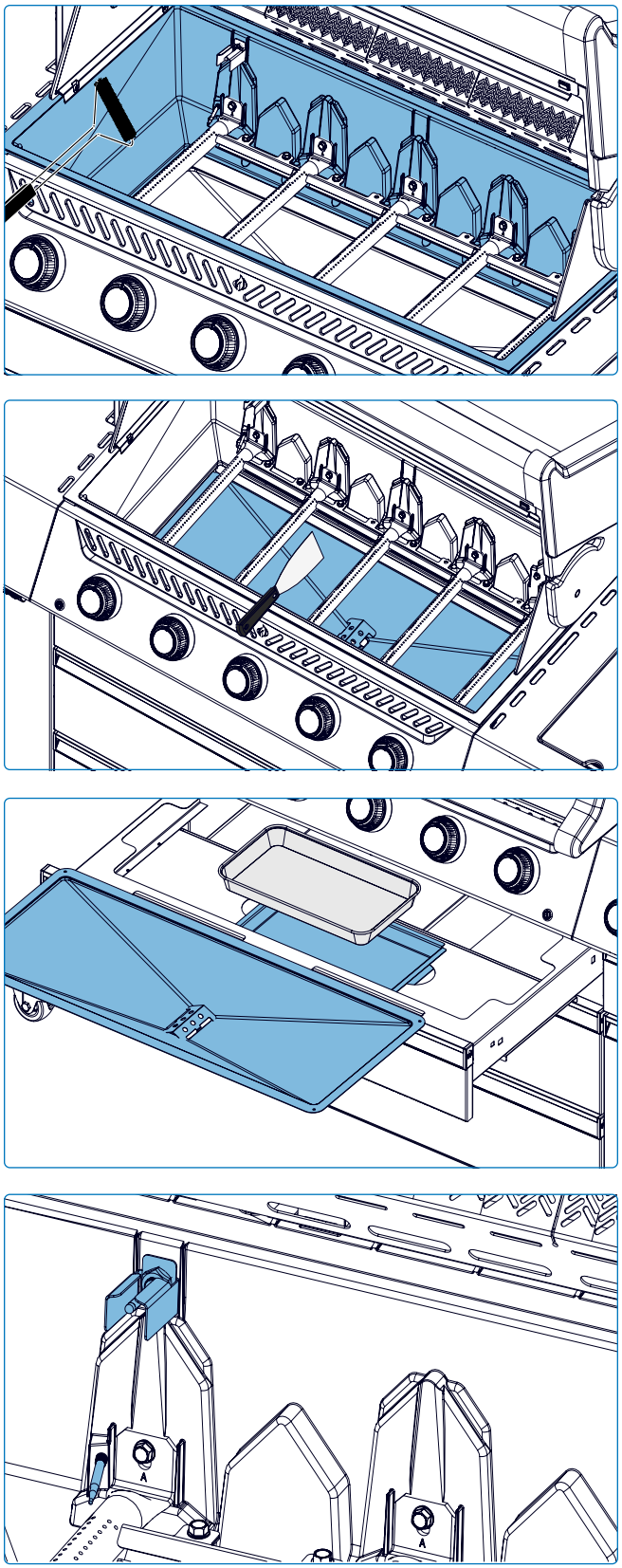
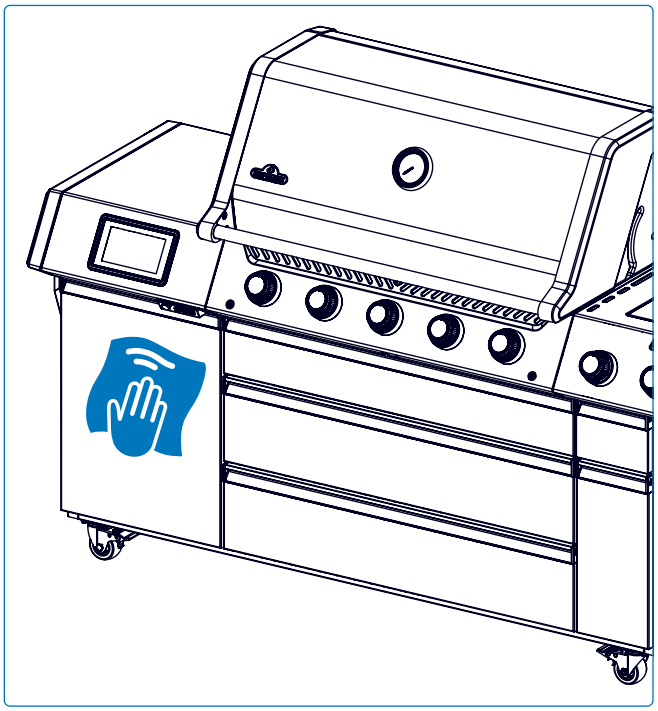


Abb. 18

Bedienfeld

Verwenden Sie NUR warmes Seifenwasser. Der Text ist direkt auf die Blenden gedruckt. Durch richtige Reinigung bleibt der Text dunkel und lesbar. Vermeiden Sie scheuernde oder Edelstahlreiniger, da diese die Oberfläche und den Aufdruck beschädigen können.



Aluminiumguss

Reinigen Sie mit warmem Seifenwasser. Aluminium rostet nicht, aber hohe Temperaturen und Witterung können eine Oxidation auf der Oberfläche der Gussteile verursachen, die wie weiße Flecken aussieht.

Siehe „**Wartungsanweisungen“** für weitere Informationen zur Vermeidung von oxidiertem Aluminium.

Außenfläche des Grills

- Verwenden Sie nur einen nicht scheuernden Reiniger. Scheuernde Reiniger oder Stahlwolle zerkratzen die Oberfläche.
- Wischen Sie immer in Richtung der Maserung.
- Gehen Sie mit emaillierten Porzellankomponenten vorsichtig um.
- Die eingebrannte Emaille-Oberfläche ist glasartig und kann bei einem Schlag abplatzen.

Edelstahlteile verfärben sich mit der Zeit bei Erhitzung und nehmen einen goldenen oder braunen Farbton an. Dies ist normal und beeinträchtigt die Leistung des Grills nicht.

⚠ WARNUNG!

- Stellen Sie sicher, dass alle Brenner ausgeschaltet, die Gasflasche geschlossen und der Grill abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Verwenden Sie keinen Backofenreiniger an irgendeinem Teil des Grills.
- Legen Sie keine Grillroste oder andere Teile des Grills zum Reinigen in einen Selbstreinigungsherd. Reinigen Sie den Grill in einem Bereich, in dem die Reinigungslösung keine Terrassen, Rasenflächen oder Patios beschädigt.
- Grillsauce und Salz können korrosiv wirken und führen zu einer schnellen Verschlechterung der Grillkomponenten, wenn sie nicht regelmäßig gereinigt werden.

Insektenschutz und Brenneröffnungen

Spinnen und Insekten werden von kleinen, geschlossenen Räumen angezogen. Napoleon hat den Brenner mit einem Insektenschutzgitter am Luftregler ausgestattet. Dies verringert die Gefahr von Insektennestern im Brenner, beseitigt sie jedoch nicht vollständig. Nester oder Spinnennetze können dazu führen, dass die Flamme gelb oder orange brennt und am Luftregler unter dem Bedienfeld Brand oder Rückbrand verursacht.

1. Entfernen Sie die Schraube(n), die den Brenner an der Rückwand des Grills befestigen. Schieben Sie den Brenner nach hinten und oben, um ihn zu entfernen. **(Abb. 19).**
2. Reinigen Sie das Brennerinnere mit einer flexiblen Venturirohrbürste oder für empfindliche Bereiche vorsichtig mit einer weichen Bürste.
3. Schütteln Sie lose Rückstände durch den Gaseinlass aus dem Brenner.
4. Überprüfen Sie die Brenneröffnungen und Ventildüsen auf Verstopfungen: Brenneröffnungen können sich im Laufe der Zeit durch Speisereste und Korrosion verschließen.
5. Reinigen Sie die Brenneröffnungen mit einer aufgebogenen Büroklammer oder einem Bohrer. Dies ist mit angebautem Brenner möglich, jedoch einfacher, wenn er aus dem Grill entfernt wird.
6. Biegen Sie den Bohrer beim Bohren der Öffnungen nicht, da der Bohrer sonst brechen kann.
7. Dieser Bohrer ist für Brenneröffnungen und NICHT für Messingdüsen, die den Gasfluss zum Brenner regeln.
8. Vergrößern Sie die Öffnungen nicht.
9. Stellen Sie sicher, dass das Insektenschutzgitter sauber, fest und frei von Fusseln oder anderen Rückständen ist.
10. Führen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus, um den Brenner wieder einzubauen.
11. Stellen Sie beim Einbau sicher, dass das Ventil in den Brenner eingesetzt wird.
12. Bringen Sie die Sear-Plattenhalterung wieder an und ziehen Sie die Schrauben fest, um die Wiedermontage abzuschließen.

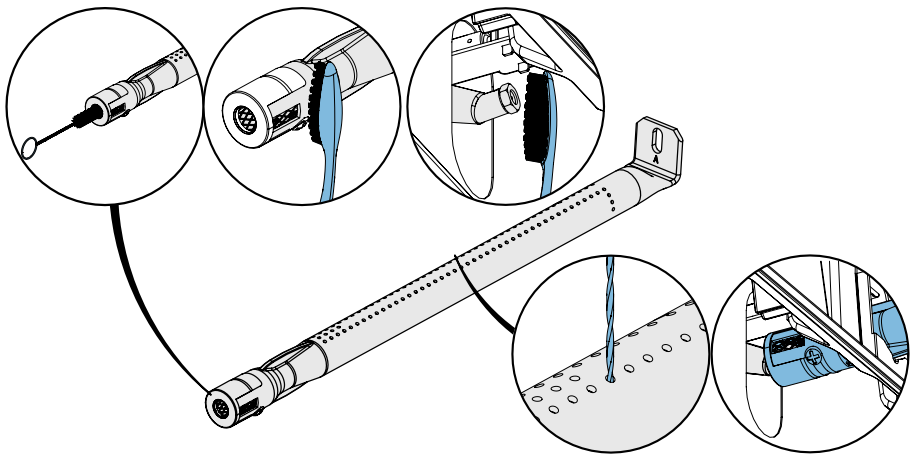


Abb. 19

GEFAHR!

- Es ist sehr wichtig, dass das Ventil/die Düse beim Wiedereinbau des Brenners nach der Reinigung und vor dem Anzünden des Grills in das Brennerrohr eingesetzt wird, da sonst Brand- oder Explosionsgefahr besteht.
- Vermeiden Sie ungeschützten Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Stahlwolle auf lackierten, porzellanbeschichteten oder Edelstahlteilen Ihres Grills, da dies die Oberfläche zerkratzt.

SICHERHEIT ZUERST!

Tragen Sie bei Wartungsarbeiten an Ihrem Grill immer Schutzhandschuhe und eine Schutzbrille.

Temperatursonden

- Reinigen Sie die Sonden vor der ersten Verwendung.
- Waschen Sie den Metallteil der Sonden von Hand und trocknen Sie ihn nach jedem Gebrauch gründlich ab. Nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Die Sonden sind rostfrei und korrosionsbeständig. Verwenden Sie zum Reinigen der Sonden keine Chemikalien oder Reinigungsmittel, außer milder Seife.

HINWEIS:

Die Sondenbuchsen, Sondenkabel und das Display sind wasserabweisend, sollten jedoch nicht im Regen liegen gelassen werden. Das Gerät darf niemals in Wasser getaucht werden.

WARNUNG!

- Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Dämpfen und Flüssigkeiten fern.

WIR MÖCHTEN HELFEN!

Wenden Sie sich an Ihren autorisierten Händler, um empfohlene Ersatzteile zu erhalten.

Wartungsanweisungen

Allgemeine Anforderungen

Dieser Grill sollte jährlich von einer qualifizierten Fachkraft gründlich überprüft und gewartet werden.

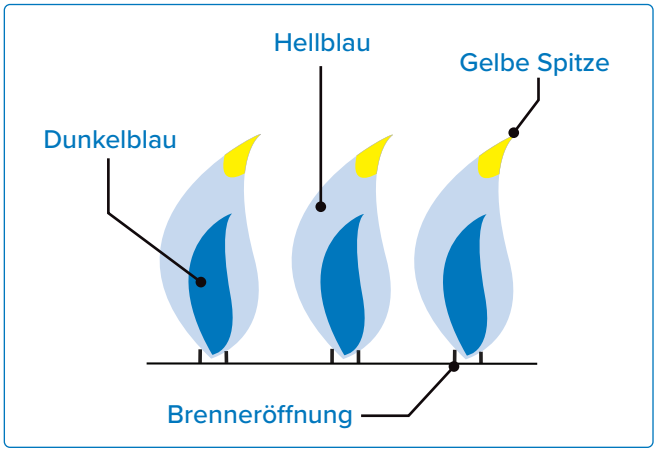
- Blockieren Sie nicht den Luftstrom der Belüftung und Verbrennungsluft.
- Halten Sie die Belüftungsöffnungen des Zylindergehäuses an der Seite des Wagens oder Gehäuses sowie an der Vorder- und Rückseite des unteren Regals frei von Schmutz.

Verbrennungslufteinstellung

WICHTIG!

- Dies muss von einem qualifizierten Gasinstallateur durchgeführt werden.

- Die Luftklappe ist werkseitig eingestellt und sollte unter normalen Bedingungen keine Anpassung erfordern. Unter extremen Einsatzbedingungen können Anpassungen erforderlich sein.
- Die Flammen der Luftklappe sind bei korrekter Einstellung dunkelblau, mit hellblauen Spitzen und gelegentlich gelb.
- Zu wenig Luftzufuhr zum Brenner führt zu Rußbildung und trägen gelben Flammen.
- Zu viel Luftzufuhr zum Brenner führt dazu, dass die Flammen unregelmäßig abheben und Zündprobleme verursachen.



Einstellen der Luftklappe

1. Entfernen Sie die Grillroste und die Sear-Platten. Lassen Sie den Deckel offen.
2. Sie müssen den Brenner entfernen, um an die Luftklappenschraube zu gelangen und diese einzustellen, da sie sonst nicht zugänglich ist.
3. Entfernen Sie die Rückabdeckung, um die Luftklappe des hinteren Rohrbrenners einzustellen.
4. Lösen Sie die Feststellschraube der Luftklappe und öffnen oder schließen Sie die Luftklappe nach Bedarf.
5. Zünden Sie die Brenner auf höchster Stufe.
6. Überprüfen Sie die Brennerflammen visuell.
7. Schalten Sie die Brenner aus, ziehen Sie die Feststellschrauben an und setzen Sie die entfernten Teile wieder ein, wenn die Klappen korrekt eingestellt sind.
8. Stellen Sie sicher, dass Insektenschutzgitter installiert sind.

HINWEIS:

Infrarotbrenner haben keine Luftregulierung.

Einstellungen der Luftklappe

Modell	Gasart	Haupt-brenner	Hinterer Rohrbrenner
PRO665	Propan (G30,G31)	Öffnen	* 1/4" (6 mm)

* Jede Seite der Luftklappe

Tabelle 1

Edelstahl in rauen Umgebungen

Edelstahl oxidiert oder verfärbt sich in Gegenwart von Chloriden und Sulfiden, insbesondere in Küstenregionen, warmen und sehr feuchten Gebieten sowie in der Nähe von Pools und Whirlpools. Diese Flecken sehen aus wie Rost, können aber leicht entfernt oder verhindert werden. Reinigen Sie Edelstahl- und Chromoberflächen alle 3–4 Wochen. Reinigen Sie mit warmem Seifenwasser.

Brennwartung

- Extreme Hitze und eine korrosive Umgebung können zu Oberflächenkorrosion führen, selbst wenn der Brenner aus dickwandigem 304-Edelstahl besteht.

Wartung und Schutz von Infrarotbrennern

Ihre Infrarotbrenner sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt, aber Sie müssen darauf achten, dass die Keramikoberflächen nicht reißen. Risse führen dazu, dass die Brenner nicht richtig funktionieren.

WICHTIG!

- Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Anweisungen entstehen, sind NICHT durch Ihre Grillgarantie abgedeckt.

Abzugsbelüftung für heiße Luft

- Heiße Luft muss aus dem Grill entweichen können, damit die Brenner ordnungsgemäß funktionieren.
- Die Brenner können mit Sauerstoff unterversorgt werden, wenn die heiße Luft nicht entweichen kann, was zu Rückzündungen führt. Die Keramik kann reißen, wenn dies wiederholt geschieht.

Maßnahmen zur Vermeidung von Schäden an Keramikoberflächen

1. Löschen Sie niemals eine Flamme oder kontrollieren Sie Aufflackern mit Wasser **(Abb. 20).**
2. Lassen Sie kein kaltes Wasser (Regen, Sprinkler, Schlauch usw.) mit heißen Keramikbrennern in Kontakt kommen. Ein plötzlicher Temperaturwechsel führt zum Reißen der Keramikplatte.
3. Ein Keramikbrenner, der vor der Benutzung nass wird, erzeugt beim späteren Betrieb Dampf und dadurch Druck, der die Keramik zum Reißen bringt.
4. Wiederholtes Durchnässen der Keramik kann dazu führen, dass sie sich ausdehnt und aufquillt, wodurch Druck entsteht, der die Keramik zum Reißen und Zerbröckeln bringt.
5. Überprüfen Sie die Keramik auf Durchnässung, wenn sich Wasser im Grill befindet. Ist sie nass, Brenner entfernen, umdrehen und Wasser ablaufen lassen. Keramik ins Haus bringen und gründlich trocknen..

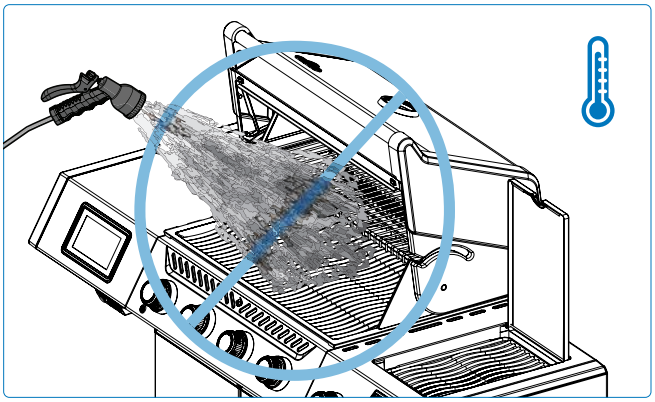


Abb. 20

GEFAHR!

- Drehen Sie das Gas an der Quelle ab und trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten ab.
- Ein Dichtheitstest muss jährlich sowie nach dem Austausch eines Teils der Gasleitung oder bei Gasgeruch durchgeführt werden.
- Wartungsarbeiten sollten nur durchgeführt werden, wenn der Grill abgekühlt ist, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.

SICHERHEIT ZUERST!

Decken Sie niemals mehr als 75 % der Kochfläche eines Haupt- oder Seitenbrenners mit festem Metall ab (z. B. Grillplatten oder Pfannen).

6. Lassen Sie keine harten Gegenstände auf den Brenner treffen. Seien Sie vorsichtig beim Einsetzen oder Entfernen der Grillroste und beim Verwenden von Zubehör.

Türeneinstellung

Die Türen des Geräteschranks können eingestellt werden, wenn sie ungleichmäßig sind.

1. Lokalisieren Sie die Einstellhalterung oben an der Tür **(Abb. 21).**
2. Drehen Sie mit einem Schraubendreher die Türjustierschraube im Uhrzeigersinn, um die Tür anzuheben, oder gegen den Uhrzeigersinn, um sie abzusenken.
3. Nach ein oder zwei Umdrehungen mit dem Schraubendreher öffnen und schließen Sie die Tür und prüfen Sie die Ausrichtung oben an den Türen.
4. Stellen Sie die Scharnierschrauben so ein, dass die Schranktüren auf gleicher Höhe sind **(Abb. 21).**
5. Falls erforderlich, wiederholen Sie diese Schritte, bis die Türen ausgerichtet sind.

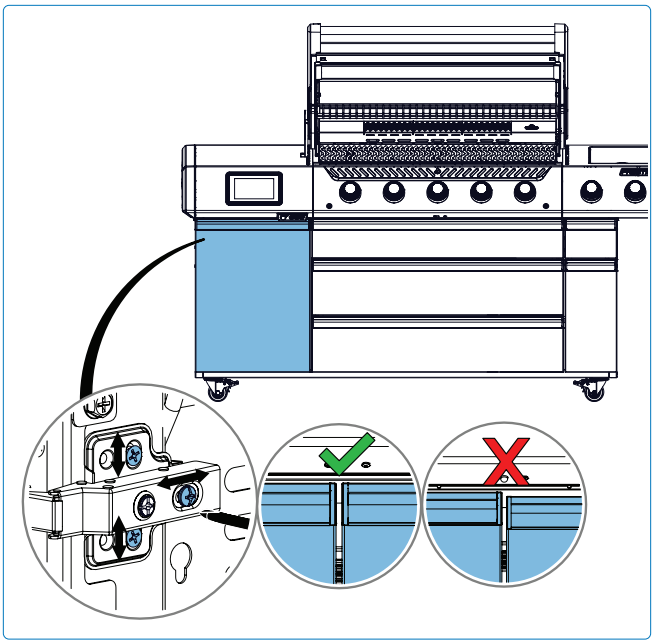


Abb. 21

WARNUNG!

- Heben Sie immer nur eine Seite des Geräts gleichzeitig an. Kippen Sie das Gerät nicht nach vorne oder hinten.

Fehlerbehebung

Zündprobleme

- Haupt-, Rück- oder Seitenbrenner zünden nicht mit dem Zünder, aber mit einem Streichholz.
- Brenner zünden sich nicht gegenseitig.

	Mögliche Ursachen	Lösung
Hauptbrenner	Der JETFIRE™-Auslass ist verschmutzt oder verstopft.	Reinigen Sie den JETFIRE™-Auslass mit einer weichen Zahnbürste.
	Verschmutzte oder korrodierte Querzündungsbügel.	Reinigen oder ersetzen Sie diese bei Bedarf.
Rück- und Seitenbrenner	Lose Elektrodenkabel oder Schalteranschlusskabel.	Stellen Sie sicher, dass das Elektrodenkabel fest auf den Anschluss auf der Rückseite des Zünders gesteckt ist. Überprüfen Sie, ob die Anschlusskabel vom Modul zum Zündschalter (falls vorhanden) fest auf ihren jeweiligen Anschlüssen sitzen.
	Aufsteigende Flammen am Brenner.	Schließen Sie die Luftklappe gemäß dem Abschnitt „**Wartungsanleitung“ – Einstellung der Verbrennungsluft** in dieser Bedienungsanleitung. WICHTIG! Dies muss von einem qualifizierten Gasinstallateur durchgeführt werden.

Geräusche und Aufflammen

- Summender Regler.
- Übermäßige Flammenbildung und ungleichmäßige Hitze.

Mögliche Ursachen	Lösung
Normales Summgeräusch an heißen Tagen.	Dies ist kein Defekt. Es wird durch interne Vibrationen im Regler verursacht und beeinträchtigt weder die Leistung noch die Sicherheit des Grills. Summende Regler werden NICHT ersetzt.
Das Flaschenventil wurde zu schnell geöffnet.	Öffnen Sie das Flaschenventil langsam.
Grillplatten sind falsch installiert.	Stellen Sie sicher, dass die Grillplatten mit den Löchern nach vorne und den Schlitzen nach unten eingebaut sind. Siehe Montageanleitung.
Unzureichende Erwärmung.	Heizen Sie den Grill mit allen Hauptbrennern auf höchster Stufe für 10 bis 15 Minuten vor.
Übermäßige Ansammlung von Fett und Asche auf den Sear-Platten und in der Fettauffangschale.	Reinigen Sie die Sear-Platten und die Fettauffangschale regelmäßig. Legen Sie die Schale nicht mit Aluminiumfolie aus. Siehe **"Reinigungsanweisungen".**

Gasfluss

- Niedrige Hitze oder niedrige Flamme, wenn das Ventil auf Hoch gestellt ist.
- Brenner brennen mit gelber Flamme, begleitet vom Geruch nach Gas.
- Flammen heben sich vom Brenner ab, begleitet vom Geruch nach Gas und möglichen Zündschwierigkeiten.
- Brennerleistung auf HOCH, aber Einstellung ist NIEDRIG. Dröhnendes Geräusch und flackernde blaue Flamme an der Brenneroberfläche.

Mögliche Ursachen	Lösung
Propan – unsachgemäßes Zündverfahren.	Stellen Sie sicher, dass das Zündverfahren sorgfältig befolgt wird. Alle Gasventile müssen in der AUS-Position sein, wenn das Tankventil geöffnet wird. Öffnen Sie das Tankventil langsam, damit sich der Druck ausgleichen kann. Siehe Betrieb – **"Zündanweisungen".**
Erdgas – zu kleine Zuleitung.	Das Rohr muss gemäß den Installationsvorschriften dimensioniert sein.
Undichte Dichtung um die Keramikplatte oder ein Schweißnahtfehler im Brennergehäuse.	Brenner abkühlen lassen und sorgfältig auf Risse prüfen. Bei Rissen Ihren autorisierten Napoleon-Händler für ein Ersatzbrenner-Set kontaktieren.
Sowohl Propan- als auch Erdgas – unsachgemäßes Vorheizen.	Heizen Sie den Grill mit beiden Hauptbrennern auf höchster Stufe 10 bis 15 Minuten vor.
Mögliches Spinnennetz oder andere Verunreinigungen.	Reinigen Sie das Brennerdüsengehäuse gründlich von Nestern oder Netzen, indem Sie es entfernen und den Anweisungen in diesem Handbuch folgen. Siehe **"Reinigungsanweisungen".**
Unsachgemäße Einstellung des Luftschiebers.	Öffnen oder schließen Sie den Luftschieber leicht gemäß diesem Handbuch. Siehe **"Wartungsanweisungen". WICHTIG!** Dies muss von einem qualifizierten Gasinstallateur durchgeführt werden.
Kein Gas vorhanden.	Überprüfen Sie den Gasstand in der Propangasflasche.
Versorgungsschlauch ist eingeklemmt.	Positionieren Sie den Versorgungsschlauch bei Bedarf neu.
Propanregler im Niedrigdurchflusszustand.	Schalten Sie die Brenner aus und schließen Sie das Tankventil, warten Sie 5 Minuten, bevor Sie das Ventil vollständig wieder öffnen, lassen Sie einige Sekunden verstreichen, damit sich der Druck ausgleichen kann, bevor Sie den Zündanweisungen zum Starten des Grills folgen. Stellen Sie sicher, dass das Zündverfahren jedes Mal beim Kochen sorgfältig befolgt wird. Alle Gasventile müssen AUS sein, wenn das Tankventil geöffnet wird. Öffnen Sie das Tankventil immer langsam.

Abblätternde Farbe

- Die Farbe scheint sich an der Innenseite des Deckels oder der Haube abzulösen.

Mögliche Ursachen	Lösung
Fettansammlungen auf den Innenflächen.	Dies ist kein Defekt. Die Oberfläche von Deckel und Haube besteht aus Porzellan oder Edelstahl und wird sich nicht ablösen. Das Ablösen wird durch verhärtetes Fett (bekannt als Kreosot) verursacht, das zu farbähnlichen Splittern trocknet, die abblättern. Regelmäßige Reinigung verhindert dies. Siehe **"Reinigungsanweisungen".**

Infrarotbrenner schlägt zurück

- Während des Betriebs gibt der Brenner plötzlich ein lautes „Whoosh“-Geräusch von sich, gefolgt von einem kontinuierlichen Brennergeräusch, und wird schwächer oder hat beim Start eine große Flamme.

Mögliche Ursachen	Lösung
Keramikplatten sind mit Fettablagerungen und Tropfen überladen. Öffnungen sind verstopft.	Schalten Sie den Brenner aus und lassen Sie ihn mindestens 2 Minuten abkühlen. Zünden Sie den Brenner erneut und lassen Sie ihn mindestens 5 Minuten auf HOCH brennen oder bis die Keramikplatten gleichmäßig rot glühen.
Brenner überhitzt aufgrund unzureichender Belüftung. Zu viel Grillfläche ist durch eine Grillplatte oder Pfanne abgedeckt.	Stellen Sie sicher, dass nicht mehr als 75 % der Grillfläche von Gegenständen oder Zubehörteilen bedeckt sind. Schalten Sie den Brenner aus und lassen Sie ihn mindestens 2 Minuten abkühlen. Erneut entzünden.
Undichte Dichtung um die Keramikplatte oder ein Schweißnahtfehler im Brennergehäuse.	Lassen Sie den Brenner abkühlen und überprüfen Sie ihn sorgfältig auf Risse. Kontaktieren Sie Ihren autorisierten Napoleon-Händler, um ein Ersatzbrenner-Set zu bestellen, falls Risse festgestellt werden.

WIR MÖCHTEN HELFEN!

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

Smoker

- Startet nicht, erreicht oder hält die Temperatur nicht, produziert wenig oder keinen Rauch oder gart Speisen ungleichmäßig
- Macht ungewöhnliche Geräusche, zeigt Fehlercodes an, erzeugt übermäßigen Rauch oder hat Probleme mit der Brennstoffzufuhr.

Mögliche Ursachen	Ursache	Lösung
Smoker schaltet sich nicht ein	• Kabelbaum nicht am COMM-Port angeschlossen	• Kabelbaum sicher einstecken; auf Schäden prüfen
	• Netzkabel nicht am Smoker angeschlossen	• Netzkabel am Smoker anschließen
	• Netzkabel nicht an der BBQ-Steckdose angeschlossen	• Netzkabel an der BBQ-Steckdose anschließen
Holzchips zünden nicht	• Holzchips sind nass	• Trockene Chips verwenden
	• Verbrannte Chip-Ablagerungen	• Schale reinigen
	• Tür nicht richtig geschlossen	• Tür vollständig schließen
Dicker weißer Rauch	• Venturi-System verstopft oder Gebläse läuft nicht	• System reinigen und Lüfter prüfen
	• Nasse Holzspäne	• Durch trockene Späne ersetzen
	• Tür nicht richtig geschlossen	• Für ordnungsgemäßen Verschluss sorgen
	• Beschädigte oder fehlende Türdichtung	• Dichtung prüfen und ersetzen
Tür schließt nicht	• Späne zwischen Schale und Innengehäuse verklemmt	• Blockierung beseitigen
	• Asche-/Schmutzansammlung	• Kammer reinigen
	• Schale ist nicht ausgerichtet	• Schale auf der Schiene ausrichten
Weißer, dichter oder bitterer Rauch	• Unvollständige Verbrennung durch verstopften Venturi	• Venturi-System gründlich reinigen
	• Unvollständige Verbrennung, da Lüfter nicht läuft	• Lüfterbetrieb prüfen; bei Lüfterfehler Diagnose durchführen oder Support kontaktieren
	• Schlechte Luftzirkulation oder zu viel Brennstoff	• Brennstoffmenge reduzieren und Belüftung verbessern
	• Nasses Holz/Späne schwelen	• Trockene Holzspäne oder Pellets verwenden

Mögliche Ursachen	Ursache	Lösung
Fehler am integrierten Smoker (über LCD-Touchscreen)	• Grill ist nicht an Strom angeschlossen	• Stromanschluss prüfen
	• Smoker-Funktion in den Touchscreen-Einstellungen deaktiviert	• Smoker-Funktion über LCD-Steuerung aktivieren
	• COMM-Kabel nicht angeschlossen	• COMM-Kabel sicher anschließen
	• Sicherung durchgebrannt	• Sicherung ersetzen
	• Verkabelungsprobleme	• Verbindungen prüfen
	• Lockere oder fehlerhafte Kabelverbindungen auf der Rückseite des LCD-Touchscreens	• Touchscreen-Verkabelung prüfen und sichern
	• System muss zurückgesetzt werden	• Zurücksetzungsanleitung des Herstellers über den Touchscreen befolgen
Kein oder sehr wenig Rauch	• Temperatur zu hoch	• Niedrigere Temperatureinstellung
	• Nasse oder minderwertige Holzspäne	• Trockene, hochwertige Späne verwenden
	• Unvollständige Verbrennung, da Lüfter nicht läuft	• Lüfterbetrieb prüfen; bei Lüfterfehler Diagnose durchführen oder Support kontaktieren
	• Schlechte Luftzirkulation durch verstopften Venturi	• Venturi-System gründlich reinigen
	• Ascheansammlung in der Holzspäneschale	• Holzspäneschale regelmäßig reinigen

Kopplung der App mit dem Gerät

- Stellen Sie auf dem Display immer sicher, dass das Bluetooth®- und das WLAN-Logo blinken, was anzeigt, dass das Gerät bereit ist, mit einem Smart-Gerät gekoppelt zu werden.

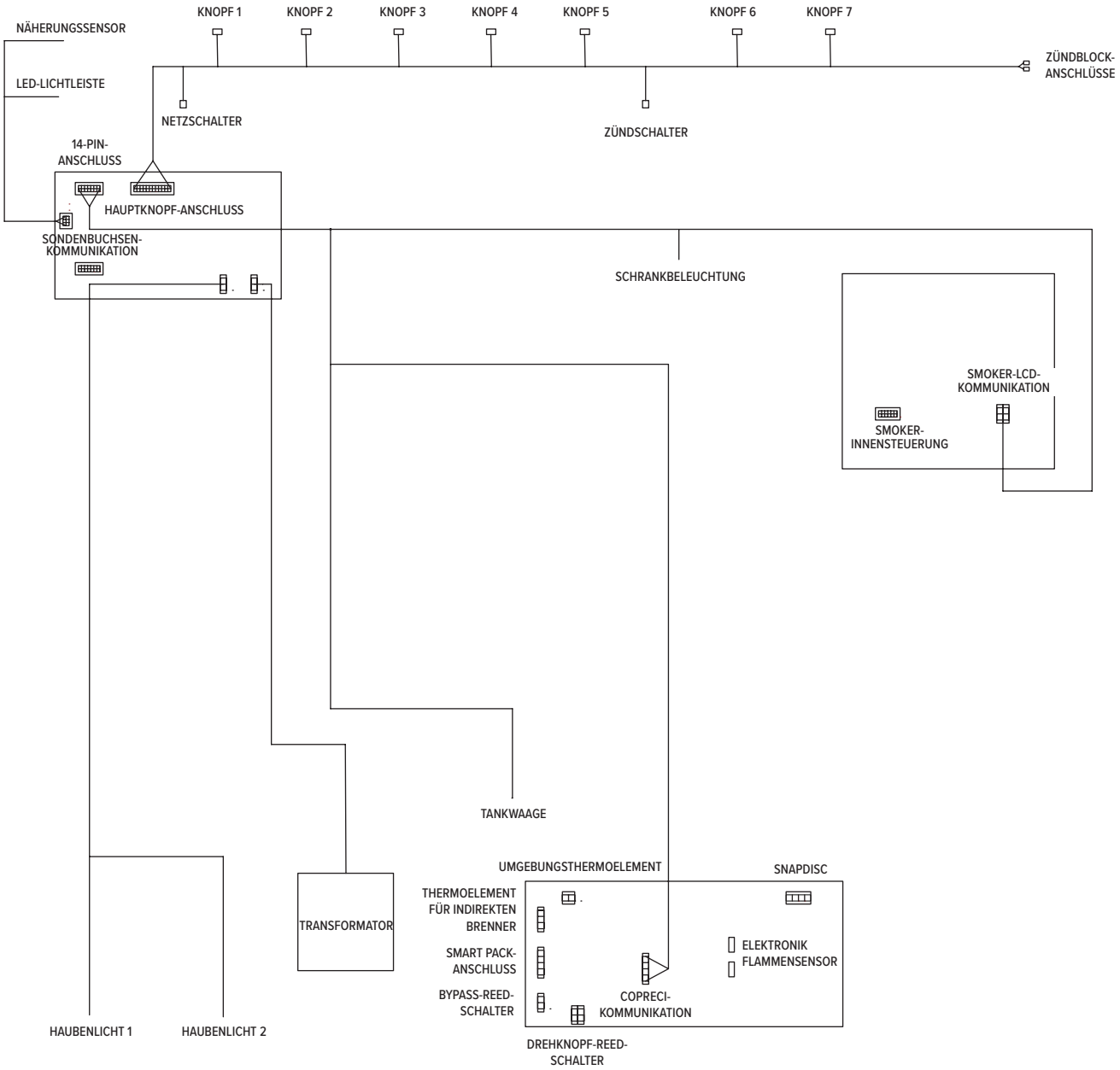
App-Problem	Mögliche Ursachen / Lösung
Die App ist nicht installiert oder nicht korrekt installiert.	• Verbinden Sie sich über WLAN mit dem Internet und laden Sie die App aus dem Apple App Store oder von Google Play™ herunter. • Folgen Sie den Anweisungen, um die App automatisch zu installieren und zu öffnen. • Deinstallieren und installieren Sie die App bei Bedarf erneut (siehe „Napoleon Home App“ für weitere Details). • App-Berechtigungen erweitern. • Überprüfen Sie das App-Symbol auf dem Startbildschirm.
Die App ist installiert, zeigt jedoch einen Bildschirm mit dem Text „Fühler ist nicht verbunden“ an.	• Stellen Sie sicher, dass die Fühler richtig in die Steckplätze Ihres Geräts eingesetzt sind. • Maximieren Sie die Empfangsstärke, indem Sie das Display des Geräts dem Smart-Gerät in unmittelbarer Nähe zuwenden. • Schließen Sie die App vollständig und starten Sie sie neu. Machen Sie sich mit den grundlegenden Funktionen und Einstellungen Ihres Geräts vertraut.. • Schließen Sie alle unnötigen Programme auf dem Smart-Gerät, die Speicher verbrauchen könnten.
Die App hat zuvor funktioniert, aber der Gerätename wird nicht in der Geräteliste der App angezeigt.	• Die App sucht nicht oder kann das Gerät nicht finden. • Klicken Sie auf „Erneut versuchen“ auf der Seite „Keine Geräte gefunden“ oder drücken Sie die Zurück-Taste auf der Seite „Geräte gefunden“, um den Scan neu zu starten. • Schalten Sie das Display aus und wieder ein, indem Sie die Einschalttaste 5 Sekunden gedrückt halten. Prüfen Sie, ob Bluetooth® in den Einstellungen Ihres Smart-Geräts aktiviert ist. • Bringen Sie das Smart-Gerät in die Nähe der Anzeigeeinheit. • Aktualisieren Sie den Zwischenspeicher, indem Sie die App schließen und erneut öffnen. • Stellen Sie sicher, dass die Standortfunktion Ihres Geräts aktiviert ist. • Warten Sie zwischen den Schritten 30 bis 60 Sekunden.

App-Problem	Mögliche Ursachen / Lösung
Das Gerät hat während des Betriebs die Verbindung verloren und zeigt eine „Verbindung verloren“-Seite an.	• Versuchen Sie, die Ursache für Frequenzstörungen oder physische Hindernisse zu finden. • Stellen Sie sicher, dass sowohl das Gerät als auch das Smartphone Internetzugang haben und Bluetooth® auf Ihrem Smartphone aktiviert ist. • Schalten Sie die Anzeigeeinheit aus und wieder ein. • Schließen Sie die App zwangsweise und öffnen Sie sie als letzte Möglichkeit erneut.
Die Alarme funktionieren nicht.	• Überprüfen Sie die Geräteverbindung. • Überprüfen Sie, ob die entsprechenden Töne oder Benachrichtigungen in den Einstellungen Ihres Smart-Geräts aktiviert sind. • Überprüfen Sie, ob die Alarm- (oder Vibrations-) Benachrichtigung in der Napoleon Home App ausgewählt ist.
Das Gerät stellt keine Verbindung zum WLAN her.	• Das Gerät unterstützt nur das 2,4-GHz-WLAN-Band. Überprüfen Sie Ihre Router-Einstellungen. Stellen Sie sicher, dass Ihr Router im 2,4-GHz-Band sendet. Einige Router können in mehreren Frequenzbändern senden. • Überprüfen Sie die Einstellungen Ihres Routers, um sicherzustellen, dass das 2,4-GHz-Band aktiviert ist. • Andere elektronische Geräte können das WLAN-Signal stören. Versuchen Sie, das Gerät von elektronischen Geräten zu entfernen, die Störungen verursachen könnten.

ERSATZTEILRESSOURCEN

Gehen Sie zu **napoleon.com** oder zu Ihrer Montageanleitung für Anweisungen zu Ersatzteilen.

Schaltplan für elektrische Anschlüsse



NAPOLEON®

EINGESCHRÄNKTE LEBENSLANGE GARANTIE

FÜR PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ UND BUILT-IN SERIENMODELLE



Napoleon-Produkte werden mit hochwertigen Komponenten und Materialien hergestellt und von geschulten Fachkräften montiert, die großen Wert auf ihre Arbeit legen. Die Brenner- und Ventilbaugruppe wird auf Dichtheit geprüft und in einer Qualitätsprüfstation testgefeuert. Dieser Grill wurde vor der Verpackung und dem Versand von einem qualifizierten Techniker gründlich inspiziert, um sicherzustellen, dass Sie als Kunde das Qualitätsprodukt erhalten, das Sie von Napoleon erwarten.

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Napoleon-Produkt entschieden haben. Napoleon (Wolf Steel Ltd, Barrie, ON, Kanada) garantiert, dass die Komponenten Ihres neuen Napoleon-Produkts ab dem Kaufdatum für einen Zeitraum von 15 Jahren frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind.

Haube	Lebenslang
Edelstahl-Deckel	Lebenslang
Porzellanemaillierter Deckel	Lebenslang
Aluminiumguss	Lebenslang
Edelstahl-Grillroste	Lebenslang
Edelstahl-Rohrbrenner	Lebenslang
Edelstahl-Abdeckplatten	15 Jahre
Porzellanemaillierte Gusseisenroste	15 Jahre
Edelstahl-Infrarot-Drehspieß	15 Jahre
Infrarot-Unter-/Seitenbrenner	15 Jahre
Elektrische Komponenten	3 Jahre
Alle anderen Teile	15 Jahre

Bedingungen und Einschränkungen:

Diese eingeschränkte Garantie legt eine Garantiezeit gemäß der oben genannten Tabelle für Produkte fest, die über einen autorisierten Napoleon-Händler erworben wurden, und berechtigt den ursprünglichen Käufer (oder den Geschenkempfänger, falls ein neues Produkt als Geschenk übergeben wurde) zu dem angegebenen Schutz in Bezug auf alle Komponenten, die innerhalb der Garantiezeit ersetzt werden, entweder durch Napoleon oder einen autorisierten Napoleon-Händler, um eine Komponente des Produkts zu ersetzen, die bei normalem privaten Gebrauch aufgrund eines Herstellungsfehlers ausgefallen ist. Diese Garantie deckt keine Zubehörteile oder Bonusartikel ab.

Zur Klarstellung bedeutet „normaler privater Gebrauch“ eines Produkts, dass das Produkt: (falls zutreffend) von einem lizenzierten, autorisierten Servicetechniker oder Auftragnehmer gemäß den Installationsanweisungen des Produkts sowie allen lokalen und nationalen Bau- und Brandschutzvorschriften installiert wurde; ordnungsgemäß gereinigt und gemäß den Anweisungen gewartet wurde; und nicht als gemeinschaftliche Einrichtung oder in einer gewerblichen Anwendung verwendet wurde. Im Falle der Verwendung in gemeinschaftlichen oder gewerblichen Anwendungen (sofern zugelassen) wird die Garantie auf einen Zeitraum von zwei (2) Jahren reduziert.

Ebenso umfasst „Defekt“ nicht:
Schäden, die durch Überhitzung verursacht wurden, Ausblasungen aufgrund von Umwelteinflüssen wie starkem Wind oder unzureichender Belüftung, Kratzer, Dellen, Korrosion, Verschlechterung von lackierten oder beschichteten Oberflächen, Verfärbungen durch Hitze, scheuernde oder chemische Reinigungsmittel oder UV-

NAPOLEON®

EINGESCHRÄNKTE LEBENSLANGE GARANTIE

FÜR PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ UND BUILT-IN SERIENMODELLE

Einwirkung, Absplitterungen von porzellanemaillierten Teilen oder Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung, Unfall, Hagel, Fettbrände, mangelnde Reinigung und Wartung, aggressive Umgebungen wie Salz oder Chlor, Änderungen, Missbrauch, Vernachlässigung oder den Einbau von Teilen anderer Hersteller verursacht wurden. Wenn Sie in einer Küstenregion leben oder Ihr Produkt in der Nähe eines Pools oder Whirlpools aufgestellt ist, umfasst die Wartung das regelmäßige Waschen und Abspülen der Außenflächen gemäß den Anweisungen im beiliegenden Benutzerhandbuch, um Oberflächenkorrosion zu verhindern.

Sollte es innerhalb der Dauer der garantierten Abdeckung zu einer Verschlechterung von Teilen kommen, die zu einer Nichtfunktion (durchgerostet oder durchgebrannt) führt, wird ein Ersatzteil bereitgestellt. Für im Rahmen dieser Garantie ersetzte Teile gilt die Garantie nur für den Rest der in der oben genannten Tabelle angegebenen Frist.

Der Ersatz der Komponente ist die einzige Verpflichtung von Napoleon gemäß dieser Garantie; unter keinen Umständen haftet Napoleon für Installations-, Arbeits- oder sonstige Kosten oder Ausgaben im Zusammenhang mit der Wiedermontage eines garantierten Teils, für beiläufige, Folgeschäden oder indirekte Schäden oder für Handlings- und Transportkosten oder Ausfuhrzölle.

Die Verwendung und/oder Installation von Teilen an Ihrem Napoleon-Produkt, die keine Original-Napoleon-Teile sind, führt zum Erlöschen dieser Garantie, und jegliche dadurch entstehenden Schäden sind nicht durch diese Garantie abgedeckt. Jede Umrüstung eines Gasgrills, die nicht von Napoleon genehmigt und von einem autorisierten Napoleon-Servicetechniker durchgeführt wurde, führt ebenfalls zum Erlöschen dieser Garantie.

Diese Garantie wird zusätzlich zu den Ihnen durch lokale Gesetze gewährten Rechten bereitgestellt. Diese und andere gesetzliche Rechte bleiben von dieser Garantie unberührt.

Dementsprechend verpflichtet diese Garantie Napoleon nicht, Ersatzteile vorrätig zu halten. Je nach Verfügbarkeit der Teile kann Napoleon nach eigenem Ermessen alle Verpflichtungen dadurch erfüllen, dass dem Kunden eine anteilige Gutschrift für ein neues Produkt gewährt wird. Napoleon kann von Zeit zu Zeit das Design seiner Produkte aktualisieren. Nichts in dieser Garantie ist so auszulegen, dass Napoleon verpflichtet ist, solche Designänderungen in zuvor hergestellte Produkte zu integrieren, noch sind solche Änderungen als Eingeständnis zu verstehen, dass frühere Designs fehlerhaft waren.

Die Registrierung Ihres Napoleon-Produkts bestätigt Ihre Garantieabdeckung, beschleunigt eventuelle Garantieansprüche und schafft eine Verbindung zwischen Ihnen und Napoleon, falls wir Sie jemals kontaktieren müssen. Bei der Geltendmachung von Garantieansprüchen können Napoleon-Mitarbeiter von Ihnen die Rechnung oder eine Kopie sowie die Seriennummer und die Modellnummer anfordern. Napoleon behält sich das Recht vor, ein Produkt oder Teil vor der Anerkennung eines Garantieanspruchs durch einen Vertreter prüfen zu lassen. Sie müssen den Napoleon-Kundendienst oder einen autorisierten Napoleon-Händler kontaktieren, um die Vorteile der Garantieabdeckung zu erhalten.



50 Jahre Lösungen für Wohnkomfort.

NAPOLEON

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

Adresse

Wolf Steel Ltd.

De Riemsdijk 22, 4004 LC,
Tiel, The Netherlands

10-12 Home Farm, Meriden Road,
Berkswell, CV7 7SL,
United Kingdom

24 Napoleon Road, Barrie,
Ontario, L4M 0G8, Canada

Telefon

Europa

+31 (0) 88 588 66 55

Online

eu.info@napoleon.com

www.napoleon.com