



PRESTIGE® PRO

Bedienungsanleitung

PRO500VX

Die in diesem Handbuch abgebildeten Grills können vom gekauften Modell abweichen.

Wir möchten Ihr Feedback!

Besuchen Sie www.napoleon.com, um eine Bewertung zu schreiben.



Seriennummer anbringen

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZU IHREM NAPOLEON® GRILL!

Sie haben Ihr Grillen gerade auf das nächste Level gebracht.

**NUR IM FREIEN UND IN EINEM GUT
BELÜFTETEN BEREICH VERWENDEN.**

⚠️ GEFAHR! ⚠️

WENN SIE GASGERUCH WAHRNEHMEN:

- Drehen Sie das Gas am Gerät ab.
- Löschen Sie jede offene Flamme.
- Deckel öffnen.
- Wenn der Geruch weiterhin besteht, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort Ihren Gasanbieter oder die Feuerwehr an.

⚠️ WARNUNG! ⚠️

Versuchen Sie nicht, dieses Gerät zu entzünden, ohne den Abschnitt „ZÜNDUNG“ in diesem Handbuch gelesen zu haben. Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts. Eine L.P.- (Propangas-) Flasche, die nicht angeschlossen ist, darf nicht in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts gelagert werden. Wenn die Angaben in diesen Anweisungen nicht genau befolgt werden, kann dies zu einem Brand oder einer Explosion führen und Sachschäden, Verletzungen oder Todesfälle verursachen.



UNSER ZIEL IST ES, IHR GRILLERLEBNIS SOWOHL UNVERGESSLICH ALS AUCH SICHER ZU MACHEN.



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



Entfernen Sie vor der Verwendung 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 Anweisungen dem Grillbesitzer zur späteren Bezugnahme.

HINWEIS FÜR DEN VERBRAUCHER:

Bewahren Sie diese Anweisungen für zukünftige Zwecke 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 geerdet sein. Wenn eine externe Stromquelle verwendet wird, muss das Gerät ebenfalls gemäß den örtlichen Vorschriften geerdet werden.

WARNUNG!

Lagerung &

Außerbetriebnahme

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 in einem gut belüfteten Bereich 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 der Flasche, wenn diese nicht in Gebrauch ist. Installieren Sie nur die Staubschutzkappe am Ventilausgang der Flasche, die mit dem Ventil 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 Anzündanweisungen sorgfältig. Verwenden Sie diesen Grill nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke. Betreiben Sie diesen Grill nicht mit einem beschädigten Kabel, Stecker oder nach einer Fehlfunktion oder wenn der Grill in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

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 werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben 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!

Elektrische

Vorsichtsmaßnahmen

Um sich vor elektrischem Schlag zu schützen, 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 keine heißen Oberflächen berühren. Beim Anschließen stecken Sie zuerst den Stecker in den Grill und dann den Grill in die Steckdose.

Das Gerät muss über einen Fehlerstromschutzschalter (FI) mit einem Bemessungsfehlerstrom 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.

WARNUNG!

Korrekte Produktentsorgung



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 gebrauchtes Gerät 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!

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 ausgeführt wurde. Dieser Grill ist nicht für den Einbau in oder auf Booten oder in oder auf Wohnmobilen vorgesehen.

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 keine Gasflasche, die nicht mit dem entsprechenden Ventilanschluss ausgestattet ist. Verwenden Sie nur den mit diesem Grill gelieferten Druckregler und Schlauch oder von Napoleon® ausdrücklich empfohlene Ersatzteile.

INHALT

Willkommen bei NAPOLEON®!	4
Sicherheit zuerst	4
Alle Systemfunktionen	8
Erste Schritte	10
Sicherheitszeichen, die Sie kennen sollten	10
Zusätzliche sichere Betriebspraktiken	10
Standortwahl Ihres Grills	12
Gasanschlüsse	13
Dichtigkeitsprüfung	17
Schnellstartanleitung	18
Napoleon®-Konnektivität	19
Anleitung zur Aktivierung des Kopplungsmodus	21
Systemübersicht und Bedienung	22
Bedienfunktionen (falls vorhanden)	22
Den Grill anzünden	29
So verwenden Sie den Drehspieß	33
Lagerung	34
Die Grillen-Checkliste	35
ACCU-PROBE® Kochassistent	36
Kompatible Geräte	36
Display-Übersicht	36
Display-Bedienung	37
Sicherheitsvorkehrungen	39
Abstand	39
Infrarot-Grillen-Anleitung	40
Reinigungsanleitung	42
Reinigung Ihres Grills vor der ersten Benutzung	42
Edelstahlroste	42
Infrarot-Seitenbrenner (falls vorhanden)	42
Innenraum des Grills	43
Auffangschale	44
Thermoelemente	44

Bedienfeld	45
Aluminiumguss	45
Außenfläche des Grills	45
Insektenschutz und Brenneröffnungen	46
Temperaturfühler	47
Wartungsanleitung	48
Allgemeine Anforderungen	48
Einstellung der Verbrennungsluft	48
Edelstahl in rauen Umgebungen	49
Einstellung der Türen und Nivellierung	50
Fehlerbehebung	51
Zündprobleme	51
Geräusche und Stichflammen	51
Gasfluss	52
Abblätternde Farbe	53
Infrarotbrenner schlägt zurück	53
App mit dem Gerät koppeln	54
Konformitätserklärung	55
Schaltplan für elektrische Anschlüsse	56
Gaspack-Verdrahtungsplan	57
LCD-Bildschirm-Verdrahtungsplan	57
Garantie	58

Alle Systemfunktionen

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

Hinterer Infrarot-Drehspießbrenner für saftige Drehspießgerichte

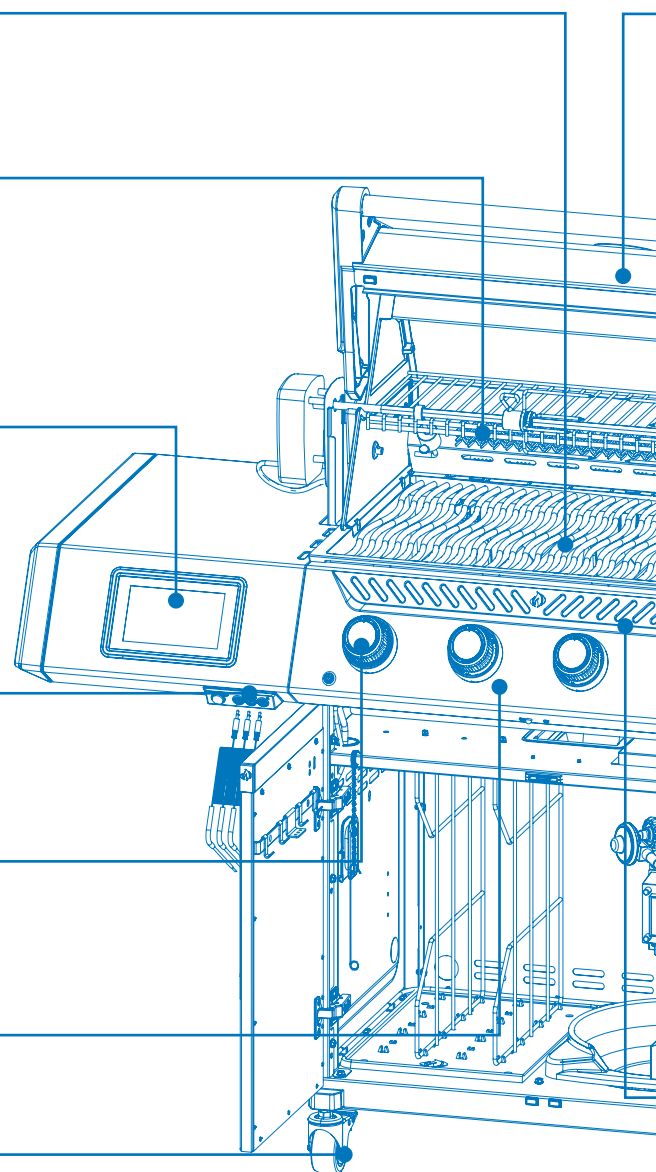
7" Wi-Fi- & Bluetooth®-fähiges Touchscreen-Display mit individuellen Temperatureinstellungen.

Mit drei Kabelsonden für zuverlässige Leistung geliefert

LED SPECTRUM NIGHT LIGHT™ Bedienknöpfe mit **SAFETYGLOW**.

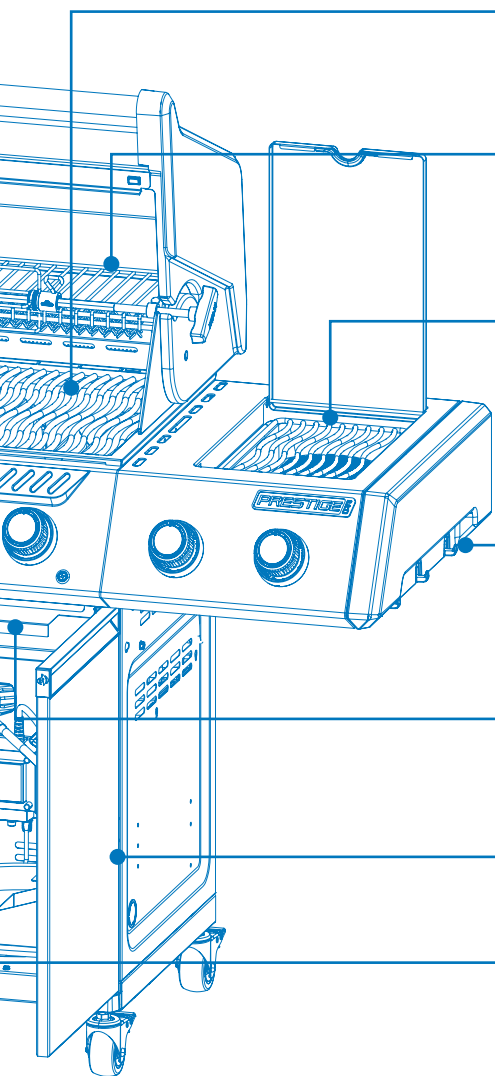
Sofortige **JETFIRE™**-Zündung für einen schnellen und einfachen Start.

Leicht zu verriegelnde Rollen arretieren den Grill sicher in Position.



WICHTIG!

Die in diesem Benutzerhandbuch abgebildeten Grills können von dem von Ihnen gekauften Modell abweichen. **Vorgestelltes Modell: PRO500VX**



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

Edelstahl Iconic **WAVE Design™** Grillroste für charakteristische Grillstreifen und gleichmäßiges Garen.

Großer Edelstahl-Warmhalterost für eine vergrößerte Grillfläche.

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

Aufbewahrung für Grillzubehör.

Auffangschublade mit leicht entnehmbarer Fettauffangschale und Fettbehälter

Leicht verstellbare Soft-Close-Türen am Unterschrank.

Schwere Edelstahlbrenner für langlebige Qualität

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.



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



Schutzbrille tragen.



Schutzhandschuhe tragen.



Wichtige Informationen.

Zusätzliche sichere Betriebspraktiken

- Führen Sie den Schlauch nicht unter der Fettauffangschale entlang. Halten Sie ausreichend Abstand des Schlauchs zum Boden des Geräts ein.
- Stellen Sie sicher, dass die Flammenschutz-Platten gemäß der Montageanleitung 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 Heckbrenner/die Heckbrenner 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 der Grill in Betrieb ist oder heiß ist.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
- Drehen Sie nach der Benutzung die Gaszufuhr an der Quelle ab.



VORSICHT!

Der Deckel des Grills und die gesamte Brennkammer können während des Betriebs 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 Auffangwanne und die Flammenschutz-Platten regelmäßig, um Ablagerungen und Fettbrände zu vermeiden.
- Überprüfen und reinigen Sie regelmäßig den Infrarotbrenner und die Venturi-Rohre des Hauptbrenners, 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 auf den Grill treffen kann.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät einen sicheren Abstand zu brennbaren Konstruktionen hat.
- Decken Sie niemals mehr als 75 % der Grillfläche mit festem Metall ab.
- Halten Sie das Gerät während des Betriebs von brennbaren Materialien fern.
- Die minimale Umgebungstemperatur für einen sicheren Betrieb beträgt 0 °F (-17,8 °C).
- Lagern Sie nichts in der Smoker-Box außer der Räucherchipschale.



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.
- Stellen Sie sicher, dass die Schläuche keine heißen Oberflächen des Grills berühren.
- Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.
- Halten Sie Kraftstoffschläuche von heißen Oberflächen, scharfen Kanten oder tropfendem Fett fern.

Standortwahl Ihres Grills

Stellen Sie sicher, dass der Standort Ihres Gasgrills alle Abstandsvorgaben zu brennbaren Materialien erfüllt. Halten Sie stets den richtigen Abstand 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 überirdischen, offenen Ort mit natürlicher Belüftung und ohne stehende Luftbereiche. Stellen Sie sicher, dass Gaslecks und Verbrennungsprodukte durch Wind und natürliche Konvektion schnell verteilt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Raum.
- Integrieren Sie das Gerät nicht in Einbau- oder Einschubkonstruktionen.
- Blockieren Sie keine Lüftungsöffnungen im Zylindergehäuse.

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

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



WICHTIG!

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

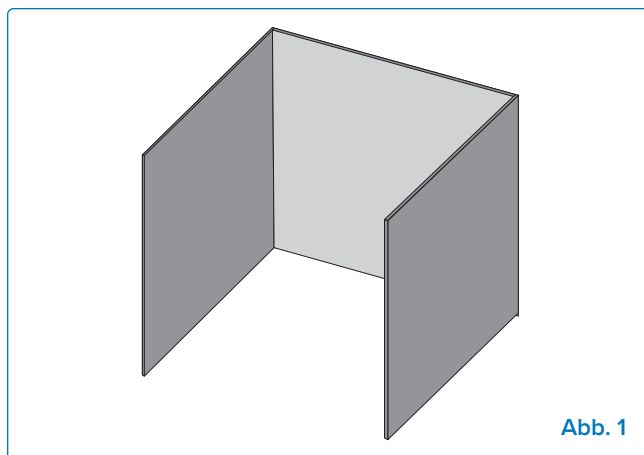


Abb. 1

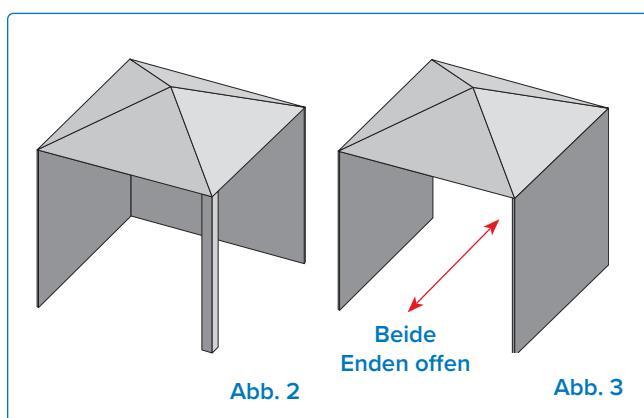


Abb. 2

Abb. 3

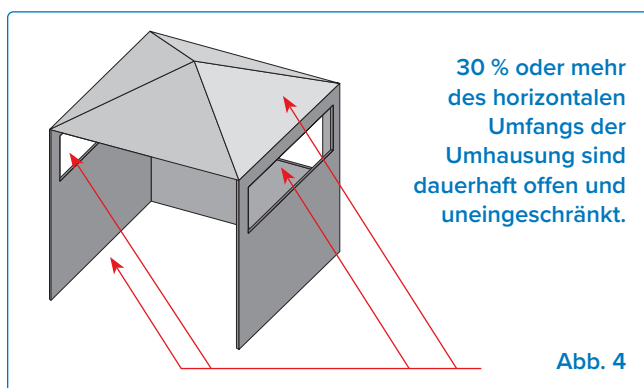


Abb. 4

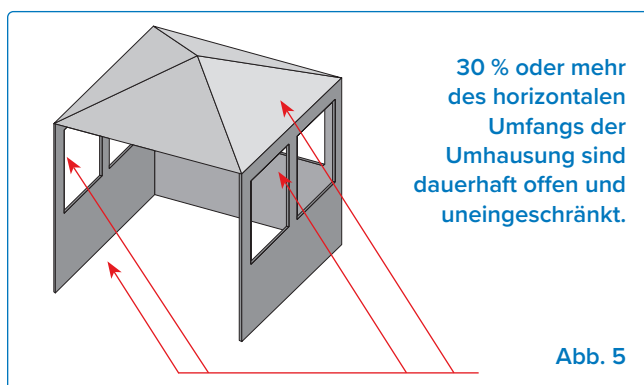


Abb. 5

Gasanschlüsse

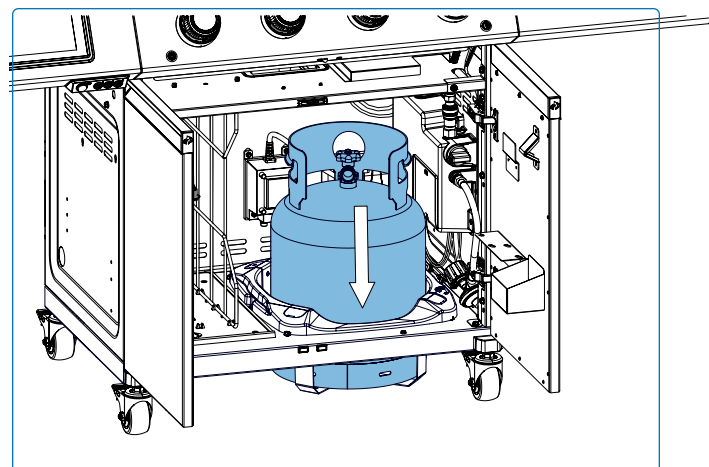
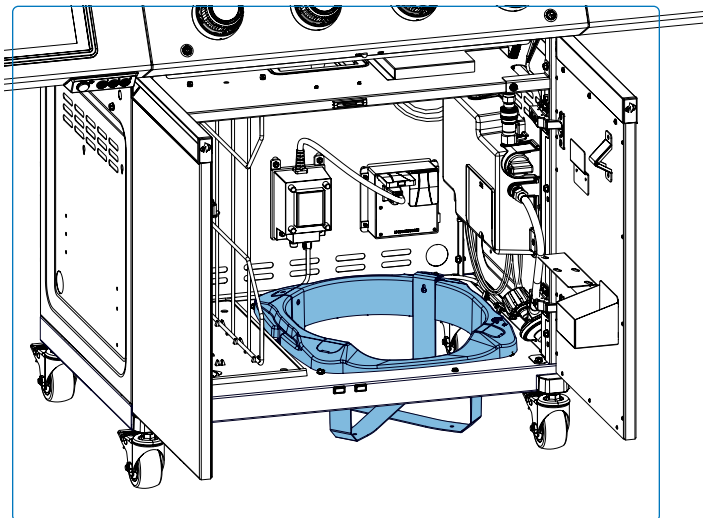
An einen Gaszylinder: Option 1

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 der Zylinder genügend Brennstoff liefert, um das Gerät zu betreiben. 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 Zylinder nur innerhalb der maximalen Breite und Höhe in das Gehäuse auf das untere Regal. Zylinder, die die maximalen Abmessungen überschreiten, müssen außerhalb des Gehäuses auf ebenem Boden aufgestellt werden. Beziehen Sie sich auf 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 Spezifikationen und Anweisungen genau, um Brand, Explosion, Sachschäden, Verletzungen oder Tod zu vermeiden.
- Trennen Sie den Grill und sein separates Absperrventil während jeglicher Druckprüfung über ½ psi (3,5 kPa) vom Gasversorgungssystem.

Anschluss und Installation

- Überprüfen Sie den Zylinder auf Dellen oder Rost und lassen Sie ihn von Ihrem Propangaslieferanten inspizieren.
- Verwenden Sie niemals einen Zylinder mit einem beschädigten Ventil.
- Stellen Sie den Zylinder in den dafür vorgesehenen Bereich auf das untere Regal.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasreglerschlauch gerade und frei von Knicken oder Biegungen ist, da diese den Gasfluss einschränken können.
- Entfernen Sie die Kappe oder den Stopfen vom Kraftstoffventil der Flasche.
- Ziehen Sie den Regler am Zylinderventil fest.
- Achten Sie darauf, dass der Schlauch keinen Kontakt mit der Fettauffangschale oder anderen heißen Grillflächen hat, da er sonst schmelzen und einen Brand auslösen kann.
- Stellen Sie sicher, dass der Zylinder nicht extremer Hitze oder direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
- Führen Sie vor dem Betrieb des Grills an allen Verbindungen einen Dichtheitstest durch. Siehe **Abschnitt** „Dichtheitstest“.
- Der Zylinder muss so montiert werden, dass der Auslass des Überdruckventils nicht auf die normale Bedienposition des Benutzers ausgerichtet ist.



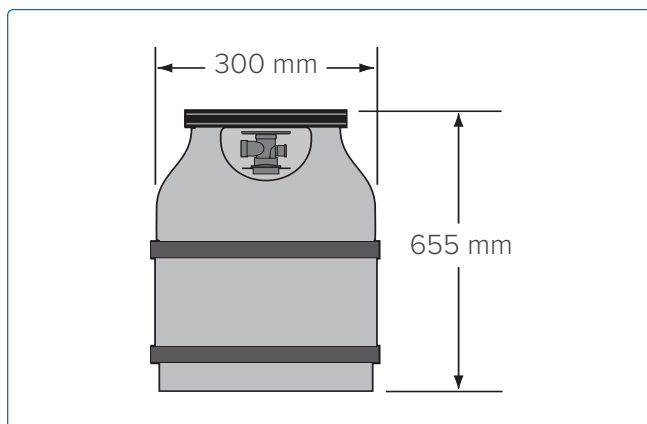
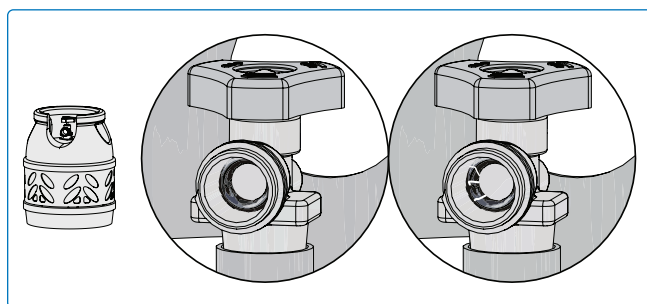
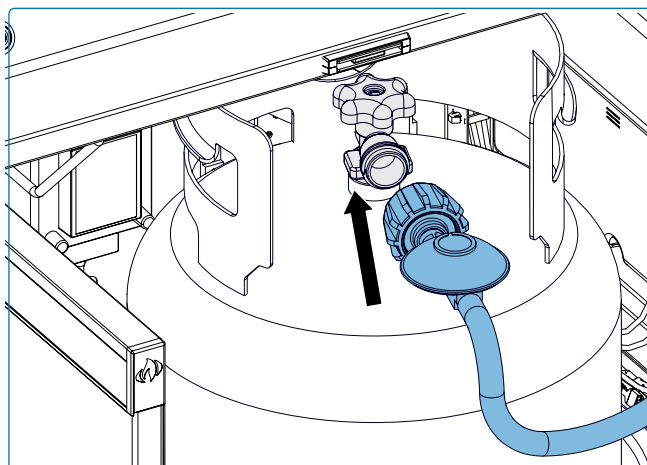
HINWEIS:

- Prüfen Sie beim Wechseln oder Nachfüllen des Flüssiggaszyinders die Ventildichtung auf Risse oder Verschleiß.
- Beschädigte oder verschlissene Flüssiggaszyinder – etwa mit Rissen oder Lochfraß – müssen unbenutzt an den Verkäufer zurückgegeben werden..

Austausch

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

1. Schließen Sie das Kraftstoffventil des Zylinders.
2. Lösen Sie den Regler vom Zylinderventil.
3. Entfernen Sie den Zylinder vom unteren Regal und ersetzen Sie ihn durch einen neuen Zylinder.
4. Befolgen Sie die Anschlussanweisungen.



HINWEIS:

- Stellen Sie Gasflaschen nur innerhalb der maximalen Breite und Höhe auf das untere Regal im Gehäuse. Gasflaschen, die diese Maße überschreiten, müssen außerhalb des Gehäuses auf ebenem Boden aufgestellt werden. Beziehen Sie sich für genaue Maße auf die obige 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® Grill-Händler 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 der Nähe des Geräts installiert werden, das bei Schließung die vollständige Trennung der Brenner- und Steuerungseinheit für Wartung oder Reparatur gemäß den nationalen Vorschriften ermöglicht.
 - Ein Gasschlauch und ein Schnelltrennkupplung, die für Erdgas ausgelegt und für den Außeneinsatz zertifiziert sind, sind bei Erdgasgrills enthalten.
 - Die Gasinstallation muss den geeigneten Druck an den Einlass des Grills liefern. Siehe „Technische Daten“ für Spezifikationen.
 - Leitungen und Ventile vor der Schnelltrennkupplung werden nicht mitgeliefert.
 - Das Gasrohr muss so dimensioniert sein, dass es die auf dem Typenschild angegebene Wärmeleistung entsprechend der Länge der Rohrleitung liefern kann.
 - Gasanschlussgröße (interner Regler): 11/16" (1,75 cm).
1. Der Anschluss an die Gasversorgungsleitung muss von einem zugelassenen Gasinstallateur durchgeführt und vor dem Betrieb des Grills auf Undichtigkeiten 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.

Schnelltrennkupplung

- Installieren Sie die Schnelltrennkupplung nicht nach oben gerichtet.
- Ein leicht zugängliches manuelles Absperrventil muss vor der Schnelltrennkupplung 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 dem Betrieb des Gasgrills auf Undichtigkeiten. Siehe „**Dichtheitsprüfung**“.



WARNUNG!

- Schließen Sie das separate Absperrventil, um den Grill während jeglicher Druckprüfung mit ½ psi (3,5 kPa) oder weniger vom Gasversorgungssystem zu isolieren.
- Überprüfen Sie den Schlauch auf Anzeichen übermäßiger Abnutzung, Schmelzen, Schnitte oder Risse. Wenn der Schlauch beschädigt ist, muss er durch eine von Napoleon® speziell empfohlene Baugruppe ersetzt werden.



VORSICHT!

Der Deckel des Grills und die gesamte Brennkammer können während des Betriebs sehr heiß werden.

Technische Daten

Die folgende Tabelle zeigt die Brutto-Wärmeleistung, Gasverbrauchswerte und Düsendurchmesser für jeden Brenner pro Gas-Kategorie:

		Düsengröße		Gesamtwärmeleistung (gesamt)		Gasverbrauch (gesamt)	
		I	II	I	II	I	II
PRO500VX	Hauptbrenner	1.02 mm	-	16,0 kW G30 14,0 kW G31	-	1164 g/h	-
	Heckbrenner	1.25 mm	-	5,7 kW G30 5,0 kW G31	-	415 g/h	-
	Seite	#56	-	5,0 kW G30 4,5 kW G31	-	364 g/h	-

Die folgende Tabelle enthält alle zertifizierten 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	3P(30)	3P(37)	3P(50)	3B/P(30)	3+(28-30/37)	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 übermäßiger Abnutzung, Schmelzen, Schnitte oder Risse. Wenn der Schlauch beschädigt ist, muss er durch eine von Napoleon® speziell empfohlene Baugruppe ersetzt werden.

Dichtigkeitsprüfung

Warum und wann sollte man einen Dichtigkeitstest durchführen?

Ein Dichtigkeitstest stellt sicher, dass nach dem Anschließen des Schlauchs kein Gas austritt. Nach jedem Nachfüllen und Einbau des Tanks prüfen Sie die Verbindung am Regler auf Undichtigkeiten..

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

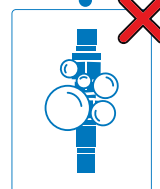
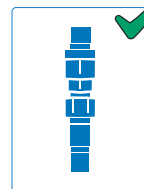
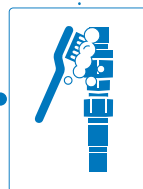
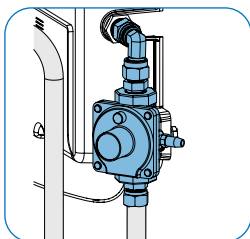
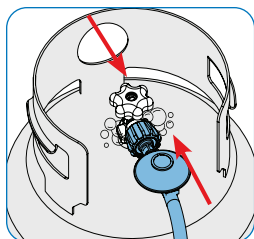
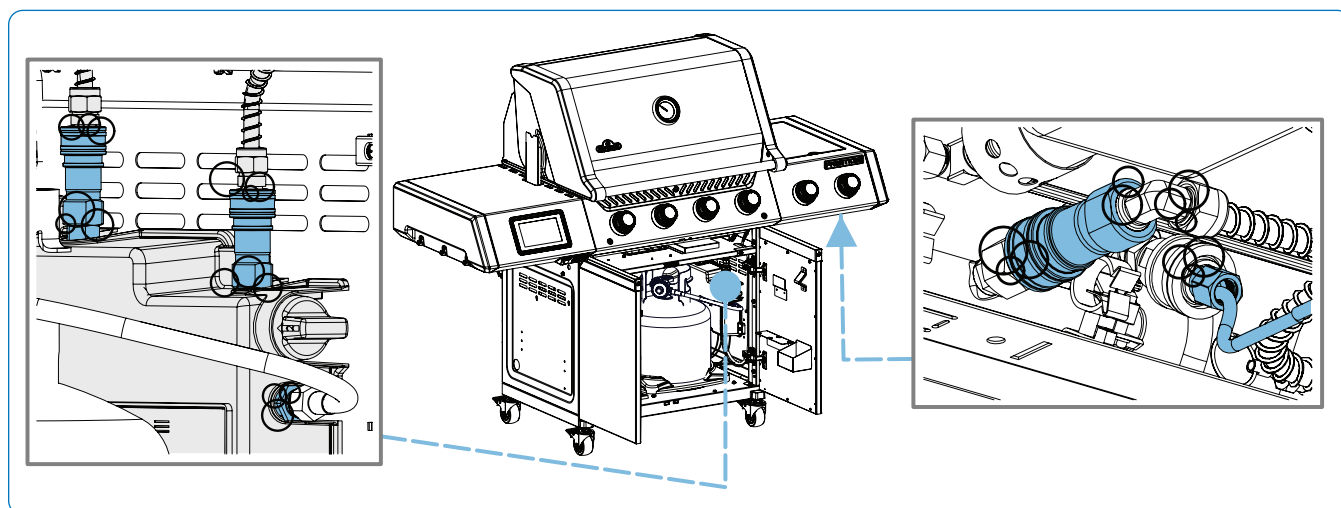
Schritte zum Dichtigkeitstest

1. Rauchen Sie während des Tests nicht.
2. Entfernen Sie alle Zündquellen.
3. Drehen Sie alle Bedienknöpfe der Brenner in die AUS-Position.
4. Drehen Sie das Gasversorgungsventil auf EIN.
5. Bestreichen Sie alle Verbindungen und Anschlüsse des Druckreglers, Schlauchs, der Verteiler und Ventile mit einer halb-halb Mischung 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 wurde.



GEFAHR!

- Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um nach Gaslecks zu suchen. Funken oder Flammen können einen Brand, eine Explosion,

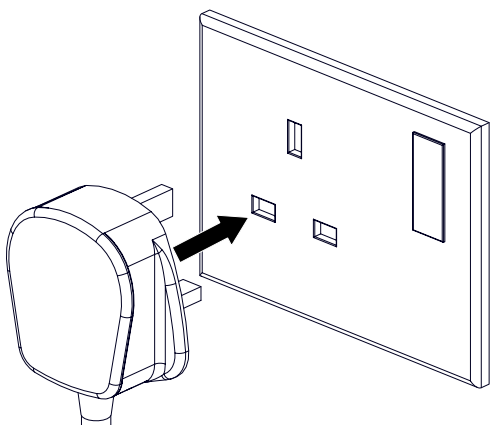
Sachschäden, schwere Verletzungen oder den Tod verursachen.

- Verwenden Sie nur den mit dem Grill gelieferten Druckregler

und Schlauch oder einen, der den örtlichen Vorschriften entspricht.

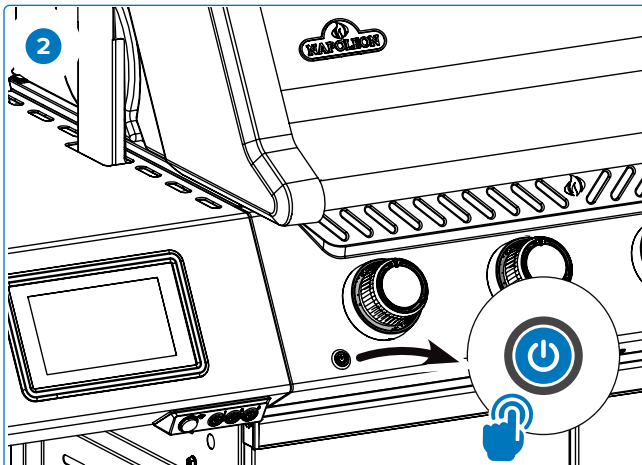
Schnellstartanleitung

1



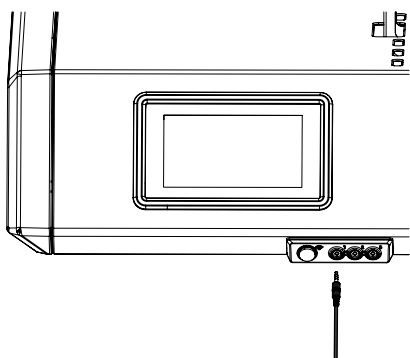
Stecken Sie das Gerät direkt in eine geerdete GFI-Steckdose (Fehlerstromschutzschalter). Konsultieren Sie im Zweifelsfall einen Elektriker.

2



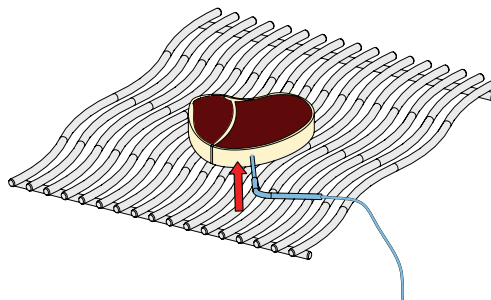
Drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät zu aktivieren.

3



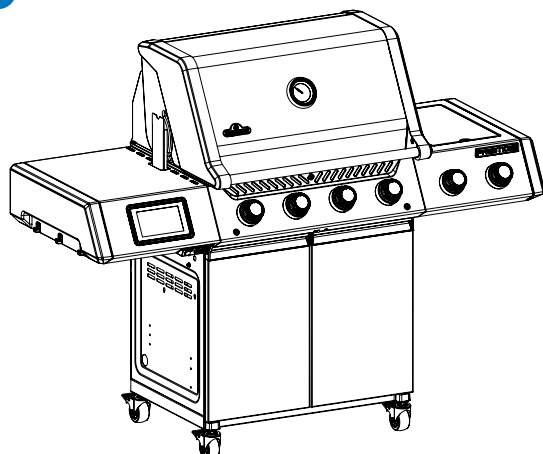
Entfernen Sie die Schutzfolie und stecken Sie eine oder mehrere Sonden in Ihr Gerät.

4



Wenn Sie Fleischthermometer verwenden, stellen Sie sicher, dass die Spitze der Sonde in den dicksten Teil des Lebensmittels eingeführt wird, wobei Knochen oder Fett vermieden werden.

5



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

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 in der App aufgeführten Anweisungen folgen (siehe unten für Details).

LEGEN WIR LOS



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

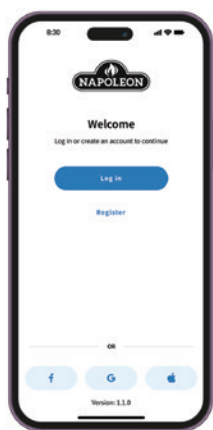
Alle Benachrichtigungen und Alarmer werden über die App gesendet, damit Sie bequem verbunden bleiben.



Scannen Sie diesen QR-Code, um direkten Zugriff auf die Website der **Napoleon® Home App** zu erhalten.

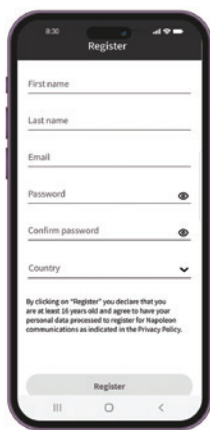


1 Registrieren



Registrieren Sie ein Konto bei 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.

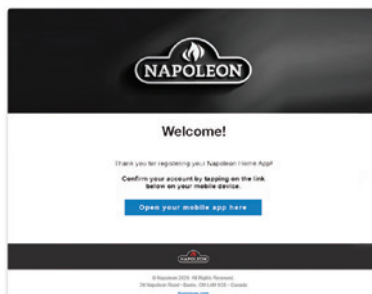
3 Fast geschafft



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 wählen Sie den Bestätigungslink aus. **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.

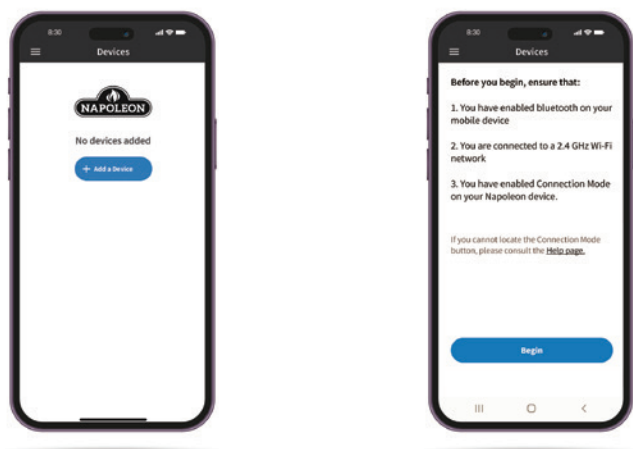
GERÄT HINZUFÜGEN

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



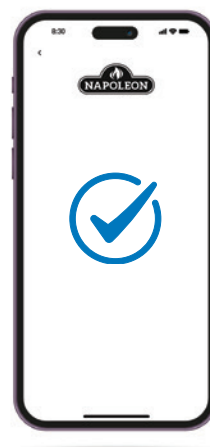
Wählen Sie das WLAN-Netzwerk aus und geben Sie Ihre Zugangsdaten ein.

10 Spitznamen hinzufügen



Geben Sie einen eigenen Namen für Ihr Gerät ein oder fahren Sie mit dem vorgegebenen 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 sich das System im Kopplungsmodus befindet. 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 Ein-/Aus-Taste am Bedienfeld.

Durchzuführende Schritte:

1. Stellen Sie sicher, dass das Display aktiv ist.
2. Halten Sie die Ein-/Aus-Taste am Bedienfeld für **10 Sekunden lang gedrückt**.

Ergebnis:

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



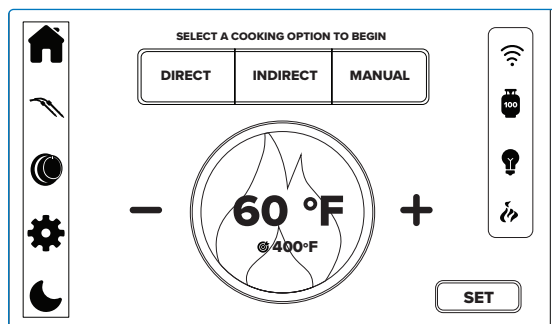
HINWEIS:

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

Systemübersicht und Bedienung

Bedienfunktionen (falls vorhanden)

Moderne Steuerungsfunktionen verbessern das präzise Kochen, indem sie das Wärmemanagement automatisieren, die Brennstoffeffizienz optimieren und gleichbleibende Ergebnisse gewährleisten. Diese fortschrittlichen Funktionen ermöglichen es Ihnen, Ihr Erlebnis individuell an Ihre Kochbedürfnisse anzupassen. Ob scharfes Anbraten bei hoher Hitze, langsames Garen bei niedriger Temperatur im Smoker oder die Verwendung von Voreinstellungen für verschiedene Speisen – diese fortschrittlichen Steuerungen bringen Komfort und Präzision in Ihr Outdoor-Kocherlebnis. Ihr Prestige® PRO Series Grill ist mit einem hochmodernen Steuerungssystem ausgestattet, das WLAN-fähig ist und in das Napoleon® Home App-Ökosystem integriert wurde. Bevor Sie den Grill verwenden, machen Sie sich 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.



HINWEIS:

- Es ist normal, dass die ACCU-PROBE™ Temperaturanzeige und das 7-Zoll-Touchscreen-Display mit Wi-Fi- und Bluetooth®-Funktion während des Grillvorgangs unterschiedliche Temperaturen anzeigen.
- Die ACCU-PROBE™ Temperaturanzeige misst die Umgebungslufttemperatur im Inneren des Grills. Diese kann durch die Platzierung und Größe der Lebensmittel sowie durch Zubehör und den Luftstrom beeinflusst werden. Daher ist die Anzeige der ACCU-PROBE™ Temperaturanzeige während des Vorheizens, bevor Grillgut auf den Grill gelegt wird, am aussagekräftigsten.
- Das Touchscreen-Display misst die Temperatur mithilfe eines Fühlers, der sich unterhalb der Grillrostoberfläche befindet, und liefert dadurch die genaueste Anzeige der Garraumtemperatur.

Initialisierung

Schließen Sie den Grill an eine ordnungsgemäß geerdete, für den Außenbereich zugelassene Steckdose an, um digitale Steuerungen und elektronische Zusatzfunktionen zu nutzen.



Drücken Sie kurz die Ein-/Aus-Taste auf der linken Seite des Bedienfelds, um den Startvorgang zu starten.



HINWEIS:

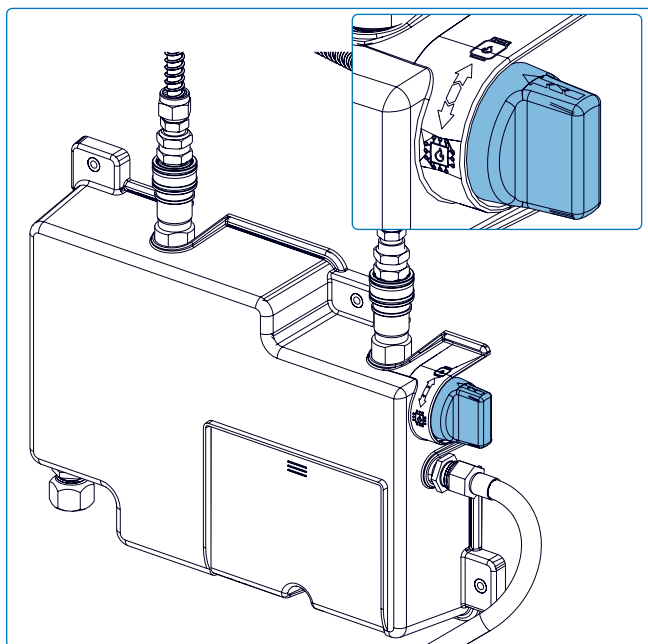
- Um zusätzliche Sprachen zu installieren, legen Sie die SD-Karte ein, während das Gerät ausgeschaltet ist, schalten Sie es dann ein und folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm. Entfernen Sie die Karte nach Abschluss des Updates und starten Sie das Gerät neu. Siehe die **Montageanleitung** für weitere Details.

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 erhalten. So können Sie weiterhin mit Zuversicht grillen – selbst bei einem Stromausfall. Periphere elektronische Funktionen können weiterhin im Bypass-Modus 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 und drehen Sie dann den Drehregler in die EIN-Position.



2. Befolgen Sie die Anweisungen im „Grill anzünden“-Abschnitt, um beliebige gewünschte Brenner zu zünden.

Automatische Modi

Direktmodus

Scharfes Anbraten bei hoher Hitze für schnell garende Speisen.

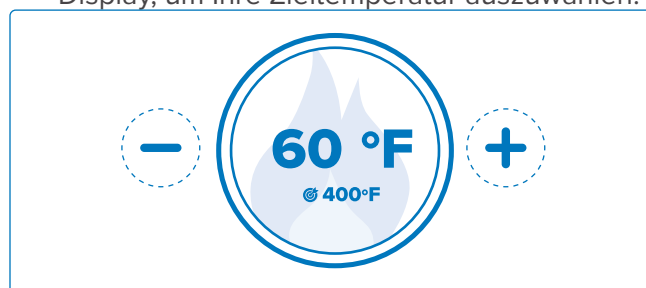
Legen Sie das Grillgut direkt über die Hitze auf die Grillroste, um eine perfekte Kruste zu erzielen und Säfte sowie Geschmack einzuschließen. Ideal für Hamburger, Steaks, Hähnchen und Gemüse. Bei dickeren Stücken zuerst scharf anbraten, dann die Grilltemperatur senken oder in den Indirektmodus wechseln,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

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.

3. Wählen Sie auf dem Display die **DIRECT**-Kochoption aus.



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



5. Drücken Sie Set.



6. 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.



7. Befolgen Sie die Anweisungen im „Grill anzünden“-Abschnitt, um alle Hauptbrenner zu zünden. Stellen Sie alle Bedienknöpfe präzise auf die höchste Einstellung ein.



WICHTIG!

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

8. Legen Sie Ihr Grillgut auf, sobald der Grill zu Ihrer Zufriedenheit vorgeheizt ist, und schließen Sie den Deckel.

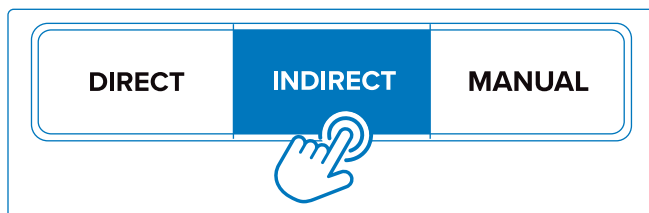
Indirekter Modus

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, geschmackvolle Ergebnisse.

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

1. Wählen Sie die **INDIREKT**-Kchoption auf dem Display.



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



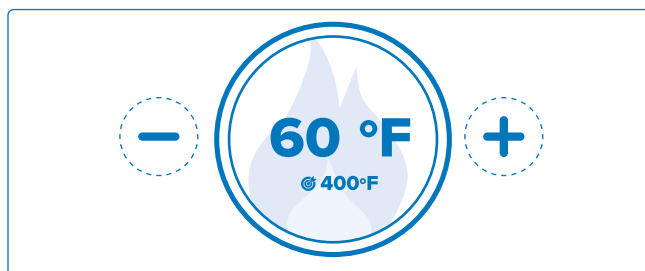
2. Befolgen Sie die Anweisungen in „Grill anzünden“, um die angegebenen Hauptbrenner zu zünden. Stellen Sie alle Bedienknöpfe präzise auf die höchste Einstellung ein.



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.



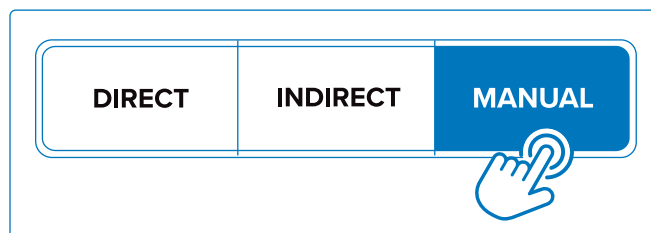
4. Legen Sie Ihr Grillgut über einen Bereich ohne darunterliegenden, entzündeten Brenner. Schließen Sie den Deckel.
5. Wenn gewünscht, können Sie am Ende Ihrer indirekten Garzeit durch Wechsel in den Direktmodus eine starke Anbratstufe hinzufügen. Alternativ können Sie den Infrarot-Seitenbrenner verwenden.

Manueller Modus

Behalten Sie die vollständige Kontrolle über jeden Brenner.

Verwenden Sie die Bedienknöpfe, um die Hitze unabhängig voneinander einzustellen und sie je nach Bedarf zu positionieren. Dieser Modus ist 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 die **MANUELL**-Kochoption auf dem Display.



2. Das linke 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 brennen, andernfalls schaltet das System ab.



3. Befolgen Sie die Anweisungen im „**Grill anzünden**“-Abschnitt, 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.

Smoker

Verbessern Sie Ihr Grillerlebnis mit einem intensiven, holzbefeuerten Aroma durch das integrierte Smoker-System*. Wenn der Smoke-Modus ausgewählt ist, wird die Smoker-Box automatisch aktiviert und leitet aromatischen Rauch in den Hauptgarraum für authentische Barbecue-Ergebnisse. Diese Funktion verleiht Fleisch, Gemüse und mehr zusätzliche Geschmacksnuancen. Perfekt für Low-and-Slow-Garsitzungen.

Der Smoker sollte gestartet und Rauch erzeugen, bevor Sie irgendwelche Brenner zünden. Die beste Leistung wird mit 1–2 Brennern auf niedriger Stufe erzielt. Die Anzeige auf dem Deckel sollte sich immer im Rauchbereich befinden.



HINWEIS:

- Verwenden Sie ausschließlich lebensmittelechte BBQ-Pellets, -Chips oder -Holzstücke.

Zündung

1. Füllen Sie die Smoker-Box – Geben Sie Holzchips oder eine Mischung aus Holzchips und Stücken oder Pellets hinein, bis die Box fast voll ist. Verwenden Sie keine Holzkohle. Siehe



„**Einrichten Ihres Smokers**“ Abschnitt für weitere Details.

2. Wählen Sie das Rauch-Symbol auf dem Display aus. Folgen Sie der Anzeigaufforderung, um zu zünden. Nach der Zündsequenz schaltet sich das Zündelement für Holzchips ab und der Gebläselüfter sorgt für kontinuierlichen Rauch, bis der Holzchip-Vorrat aufgebraucht ist oder 1 Stunde ohne erneute Zündsequenz vergangen ist.

Sobald die Zündung eingeleitet wurde, kann der Lüfter nicht ausgeschaltet werden. Dies ist eine wichtige Sicherheitsfunktion, die dazu dient, unkontrolliertes Brennen im Smoker zu verhindern. Der Smoker-Lüfter schaltet sich automatisch aus, nachdem der Abkühlzyklus abgeschlossen ist (ca. 2 Stunden) oder nach 3 Stunden Inaktivität.

Wiederzündung

Die Option zur erneuten Zündung ist erst 15 Minuten nach Abschluss der Zündsequenz verfügbar. Wenn der Holzchip-Vorrat aufgebraucht ist, Sie die Sitzung aber verlängern möchten:

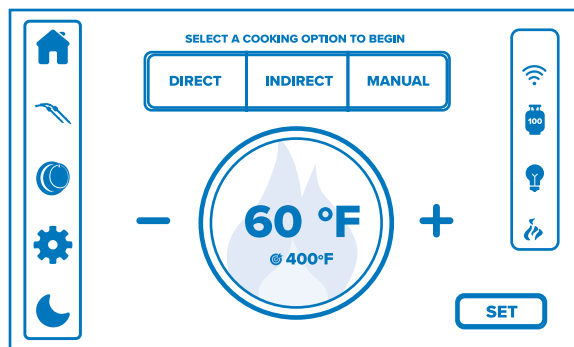
1. Öffnen Sie die Smoker-Tür, um auf die Holzchip-Schale zuzugreifen. Der Zugang zur Smoker-Tür ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet, der den Betrieb des Heizelements verhindert, wenn die Tür geöffnet ist.
2. Entriegeln Sie das Werkzeug und setzen Sie es an der Vorderseite der Holzchip-Schale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



HINWEIS:

- Der Benutzer muss 15 Minuten warten, bis die Option zur erneuten Zündung wieder verfügbar ist. Dieser 15-Minuten-Timer dient dazu, übermäßige Hitzezyklen des Smokers zu verhindern.
 - Zündung und erneute Zündung können jederzeit abgebrochen werden, indem Sie diese Option auf dem Display auswählen oder die Drucktaste 5 Sekunden lang gedrückt halten (je nach Modell).
7. Um den Smoker vollständig auszuschalten, müssen Sie ihn 1 Stunde lang im Leerlauf lassen (keine erneute Zündung), 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 fest schließendem Deckel.

Zusätzliche Steuerungsfunktionen



Automatische Gasabschaltung

Bei Temperaturen über 850 °F (454 °C) schaltet der Grill das Gas automatisch ab, um Fettbrände zu verhindern. In diesem Fall stoppen alle Brenner, rote Lichter blinken, und eine Meldung erscheint auf dem Display sowie in der Napoleon Home App.



HINWEIS:

- Die Abschaltfunktion ist deaktiviert, solange das System im Bypass-Modus ist.
- Das Sicherheitsrot wurde aus allen Farbauswahlen und Animationen entfernt, um Verwechslungen mit einem brennenden Brenner zu vermeiden.
- Die geplante Abschaltung erfolgt nur nach dem Ende des Grillens oder Rauchens, gefolgt von einer Reinigungserinnerung und der Standardabschaltung.

Bildschirm sperren/entsperren

Der Bildschirm kann automatisch gesperrt werden, um Sicherheit und Schutz vor unbeabsichtigten Eingaben zu gewährleisten. Zum Sperren oder Entsperren das Mond-Symbol 3 Sekunden lang drücken; das Display reagiert dann nicht auf weitere Eingaben.



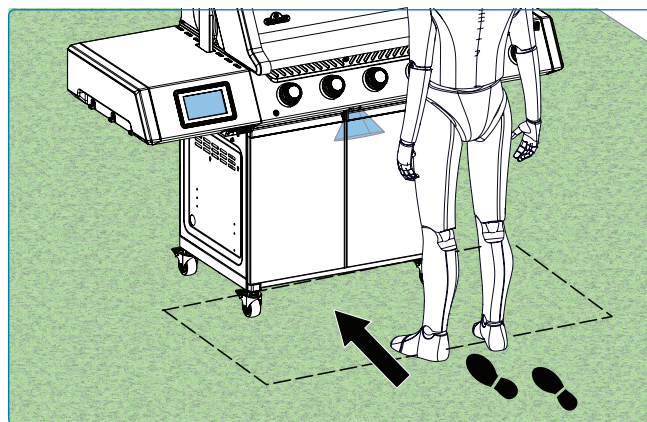
WICHTIG!

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

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

Näherungserkennung

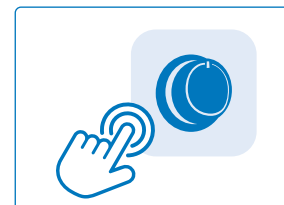
Ein integrierter Näherungssensor erkennt Bewegungen in der Nähe und aktiviert das Display automatisch. Diese freihändige Funktion stellt sicher, dass das Display nur bei Bedarf aktiv ist, wodurch Strom gespart wird und Sie beim Nähern sofortigen Zugriff auf Grillsteuerungen und Statusaktualisierungen erhalten. Verwenden Sie das Zahnrad-Symbol auf dem Display, um einzustellen, wie lange das Display aktiv bleibt – zwischen 15 und 60 Minuten (in 5-Minuten-Schritten).



Beleuchtung und Animationen

Lebendige Beleuchtungsanimationen der Bedienknöpfe verleihen Ihrem Grillerlebnis Stil und Persönlichkeit.

Wählen Sie das Bedienknopf-Symbol auf dem Display, um aus einer Vielzahl dynamischer Effekte auszuwählen. Passen Sie die Helligkeit mit dem Schieberegler an.



Aktivieren Sie die Stauraumbeleuchtung über das Beleuchtungsmenü. Wählen Sie EIN, um die weiße Stauraumbeleuchtung zu aktivieren. Wählen Sie AUS, um die aktuelle Farbe der Bedienknopfbeleuchtung anzupassen. Wählen Sie die minimale Helligkeit, um die Beleuchtung vollständig auszuschalten. Schalten Sie die Schrank- und Haubenbeleuchtung um, um eine klare Sicht zu gewährleisten.

Reaktionsschnelle Bedienknöpfe

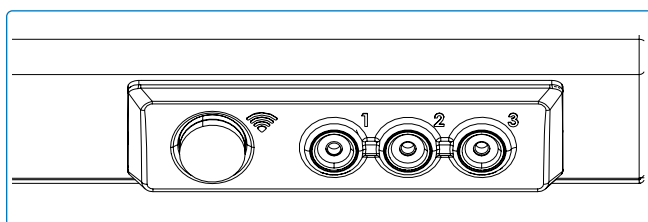
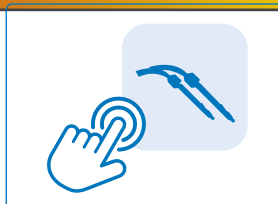
Wenn Sie eine Brennereinstellung anpassen, wechselt der innere Teil des Bedienknopfs durch einen sanften Farbverlauf und zeigt so visuell die aktuelle Einstellung des Brenners an. Dieses intuitive Feedback erleichtert es, die Flammenintensität auf einen Blick zu überwachen, selbst bei schwachem Licht. 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 Fühler installiert haben, tippen Sie auf das Fühler-Symbol auf dem Display, um die Art des zubereiteten Lebensmittels auszuwählen und die gewünschte Zieltemperatur einzustellen. Sobald ein Fühler seine eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Warnton und eine Benachrichtigung wird über die Napoleon® Home App gesendet.



HINWEIS:

Die Kopplung des kabellosen Fühlers erfolgt über Anweisungen auf dem Bildschirm. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display, um Ihre Fühler einfach zu verbinden.

Flaschensensor

Bleiben Sie mit der integrierten Flaschensensor informiert, der entwickelt wurde, um die verbleibende Menge an Propangas in Ihrer Flasche genau anzuzeigen. Durch den Einsatz präziser Gewichtssensoren bietet das System Ihnen in Echtzeit Einblick in den Füllstand, indem der aktuelle Füllprozentsatz angezeigt wird. Um genaue Messwerte zu gewährleisten, geben Sie während der Ersteinrichtung die Leer- und Vollgewichte Ihrer Flasche über die Napoleon® Home App ein. Für zusätzlichen Komfort bietet die App auch eine regionale Flaschenauswahl, mit der Sie schnell aus einer Liste gängiger Flaschentypen für eine einfache Einrichtung wählen können.



Den Grill anzünden

Ist es das allererste Mal? Führen Sie einen Burn-off 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 wird durch das „Burn-off“ von internen Lacken und Schmierstoffen verursacht, die im Herstellungsprozess verwendet wurden, und tritt nicht erneut auf.



WARNUNG!

- Betreiben Sie den hinteren oder Seitenbrenner nicht während des Burn-Offs.

Hauptbrennerzündung

1. Öffnen Sie den Grilldeckel.
2. Drücken Sie einen Hauptbrennerknopf und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn auf HIGH, bis die Zündflamme brennt. Halten Sie den Knopf gedrückt, bis der Brenner zündet, und lassen Sie ihn dann los (**Abb. 6A & Abb. 7**).
3. Wenn die Zündflamme nicht zündet – drehen Sie den Regler sofort im Uhrzeigersinn in die AUS-Position. Wiederholen Sie Schritt 2.
4. Zünden Zündflamme und Brenner nach 5 Sekunden nicht, drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn auf AUS. Warten Sie 5 Minuten, bis sich das Gas verflüchtigt hat, und wiederholen Sie Schritt 2 und 3 oder zünden Sie mit einem Streichholz.

Beleuchtung des hinteren Brenners

1. Öffnen Sie den Grilldeckel.
2. Warmhalterost entfernen.
3. Drücken Sie und drehen Sie den hinteren Brennerknopf langsam gegen den Uhrzeigersinn in die HOCH-Position (**Abb. 6D & 7**).



WARNUNG!

- Verwenden Sie den hinteren Brenner nicht, während der Hauptbrenner in Betrieb ist.
- Sie können den Infrarotbrenner verwenden.
- Sie können den Infrarotbrenner entweder mit dem Haupt- oder dem hinteren Brenner verwenden.

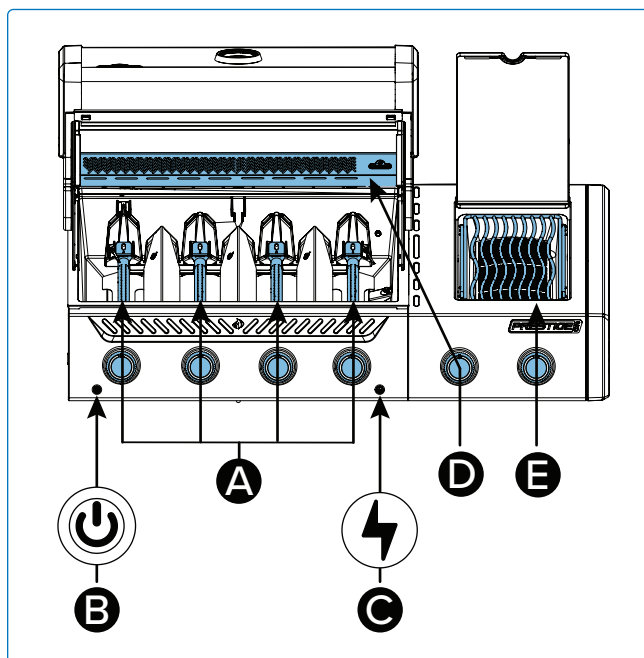


Abb. 6

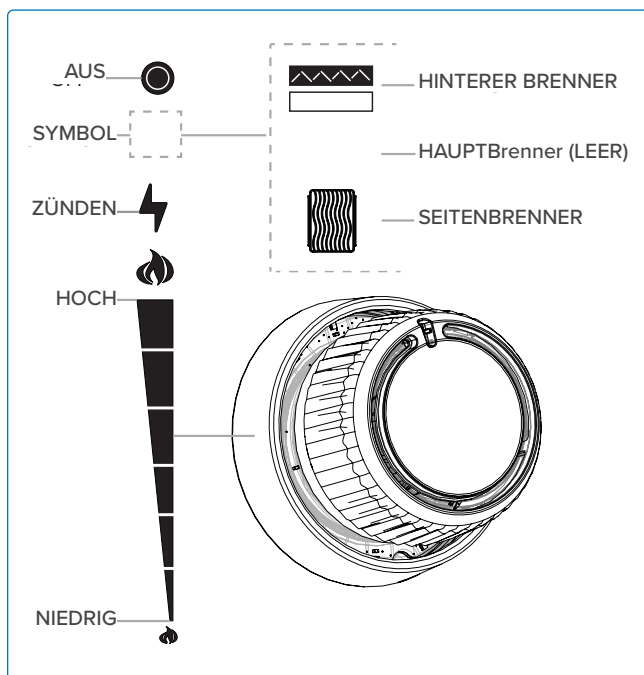


Abb. 7

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

Seitenbrenner-Beleuchtung (falls vorhanden)

- Öffnen Sie die Brennerabdeckung.
- Drücken Sie und drehen Sie den Seitenbrennerknopf langsam gegen den Uhrzeigersinn in die HOCH-Position.
- Drücken und halten Sie die Zündtaste, bis der Brenner zündet, oder zünden Sie mit einem Streichholz.
- Wenn der Brenner innerhalb von 5 Sekunden nicht zündet, drehen Sie den Brenner-Bedienknopf im Uhrzeigersinn in die AUS-Position. 5 Minuten warten. Wiederholen Sie Schritt 2 und 3. (**Abb. 6E & Abb. 7**).

Alternative Zündanweisungen

- Den Grilldeckel öffnen.
- Zünden Sie ein langes Streichholz oder ein Butanfeuerzeug an und halten Sie es nahe an die Brenneröffnungen.
- Drehen Sie den entsprechenden Brennerknopf gegen den Uhrzeigersinn in die HOCH-Position, bis er zündet (**Abb. 8**).

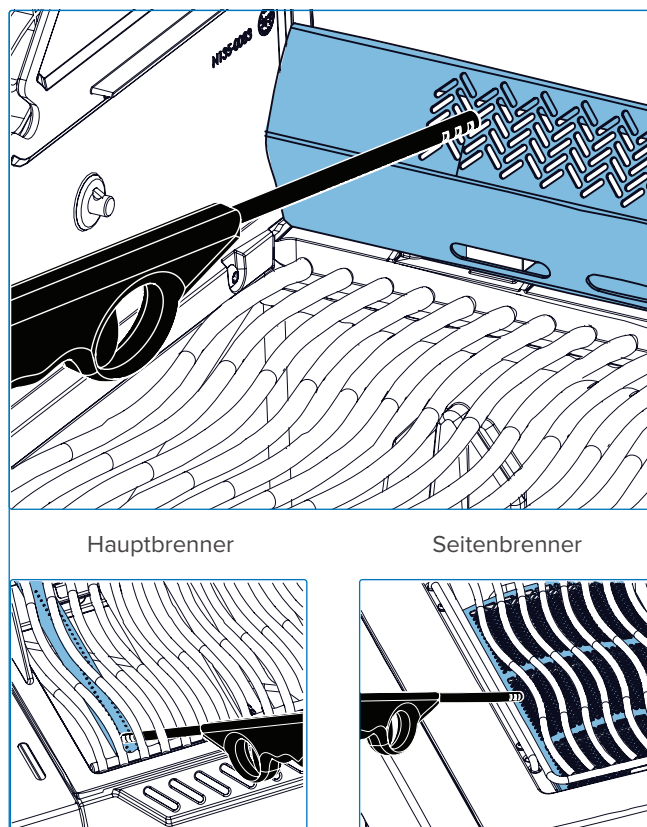
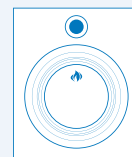


Abb. 8



WARNUNG!

- Stellen Sie sicher, dass alle Brennerregler in der AUS-Position sind, bevor Sie das Gasventil langsam öffnen.
- Befolgen Sie die Zündanweisung sorgfältig.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel des Grills 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 Flammenschutz-Platten, um Ablagerungen und Fettbrände zu vermeiden.



Überwachung der Grilltemperaturen

Alle Modelle sind mit zwei Temperaturanzeigen ausgestattet. Ein im Deckel montiertes Messgerät zeigt die Lufttemperatur im Garraum an und ist die bevorzugte Referenz für die indirekte Grillmethode.

Ein am Boden montierter Sensor misst die Temperatur an den Grillrosten und ist die bevorzugte Referenz für die direkte Grillmethode. Während ein optimierter Luftstrom im gesamten Garraum die Aufheizrate 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 Anzeige des Deckel-Thermometers verringern, da die Wärme anderswohin geleitet wird.

Brenner im Betrieb

- Temperaturmessungen werden durch die Einstellungen der Brenner sowie durch die Nähe des am Boden montierten Sensors zu den in Betrieb befindlichen Grillbrennern beeinflusst.

Vergangene Zeit

- Die Temperaturanzeigen haben unterschiedliche Reaktionszeiten und können anfangs unterschiedliche Werte anzeigen, während das Gerät aufheizt. Sobald sich die Innentemperaturen stabilisiert haben, werden jedoch ähnliche Werte erreicht.

Für beste Ergebnisse nutzen Sie die Temperaturfühlerfunktion zusammen mit der Deckel-Temperaturanzeige, um die Grillumgebung vollständig mit Ihrem Zielbereich zu vergleichen. Geben Sie den Temperaturen Zeit, sich zu stabilisieren, und passen Sie die Brennersteuerung entsprechend an.

Verwendung des Infrarot-Hauptbrenners (falls vorhanden)

Befolgen Sie die **Anweisungen zum Zünden des Hauptbrenners** und betreiben Sie das Gerät 5 Minuten lang bei geschlossenem Deckel auf höchster Stufe oder bis die Keramikbrenner rot glühen.

Garen Sie die Speisen direkt auf dem Grillrost gemäß den Anweisungen im **"Infrarot-Grilleitfaden"**. Das Grillgut kann auf dem Infrarotbrenner angebraten und dann auf die Hauptbrenner des Grills gelegt werden, um das Garen über direkter oder indirekter Hitze nach Geschmack und Vorliebe abzuschließen.

Verwendung des Infrarot-Seitenbrenners

Befolgen Sie die **Anweisungen zum Zünden des Seitenbrenners** und betreiben Sie ihn 5 Minuten lang auf höchster Stufe oder bis der Keramikbrenner rot glüht.

Garen Sie die Speisen direkt auf dem Grillrost gemäß den Anweisungen im **"Infrarot-Grilleitfaden"**. Das Grillgut kann auf dem Infrarotbrenner angebraten und dann auf die Hauptbrenner des Grills gelegt werden, um das Garen über direkter oder indirekter Hitze nach Geschmack und Vorliebe abzuschließen.

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



GEFAHR!

- Reinigen Sie regelmäßig Fett aus dem gesamten Gerät, einschließlich der Fettauffangschale und der Flammenschutz-Platten, um

- Ablagerungen und Fettbrände zu vermeiden.
- Frittieren Sie keine Speisen 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. Dies kann zu Schäden führen oder ein Sicherheitsrisiko darstellen.

Windschutz

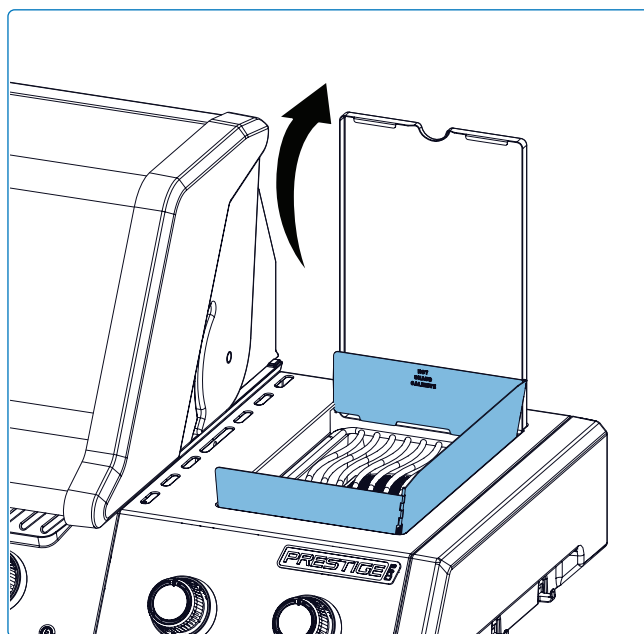
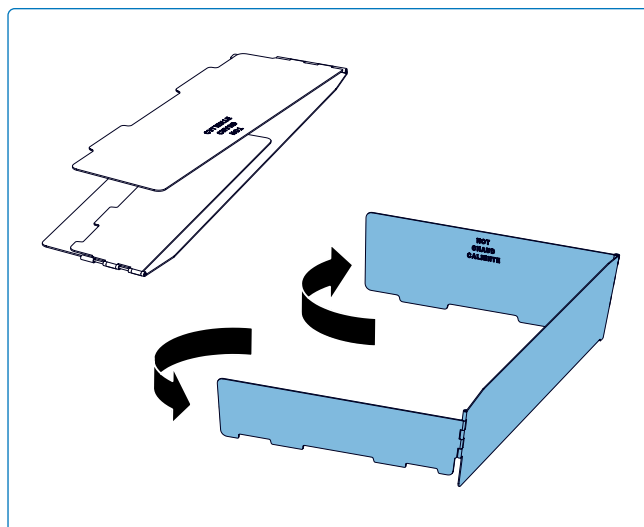
Halten Sie Ihren Grill auch bei windigen Bedingungen bis zu 16 km/h (10 mph) in Betrieb. Diese Schutzvorrichtung lässt sich einfach an Ihrem Grill befestigen und wirkt wie ein Schild gegen Windböen, sodass eine gleichmäßige Hitze für gleichmäßig gegarte Speisen erhalten bleibt.

Stellen Sie sie einfach passend für Ihren Grill ein und Sie können bei jedem Wetter selbstbewusst grillen. Die Schutzvorrichtung kann zusammengefaltet und 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 Garzeiten.



GRILLEN PROFI-TIPP!

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

So verwenden Sie den Drehspeiß

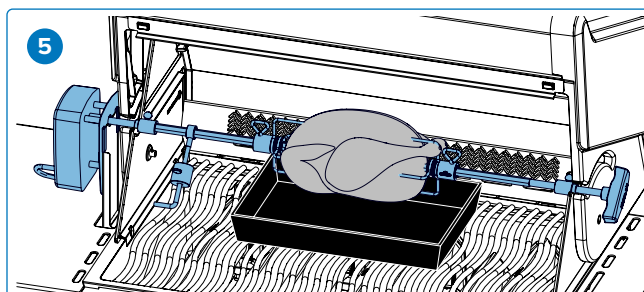
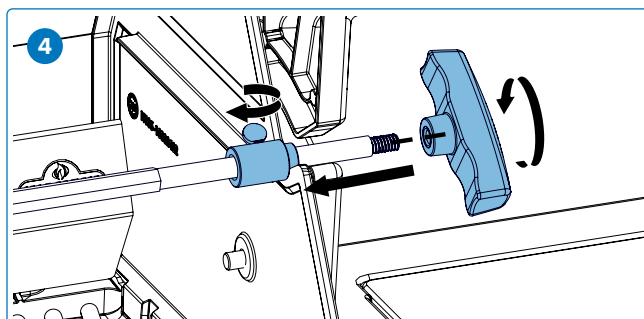
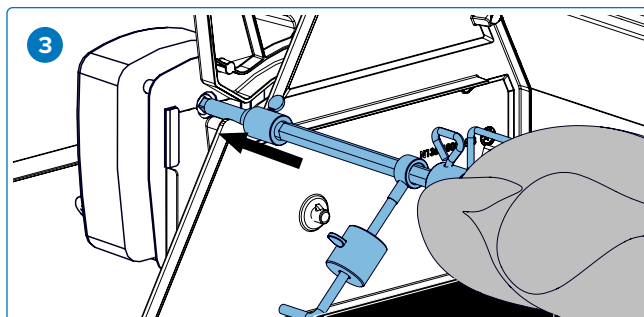
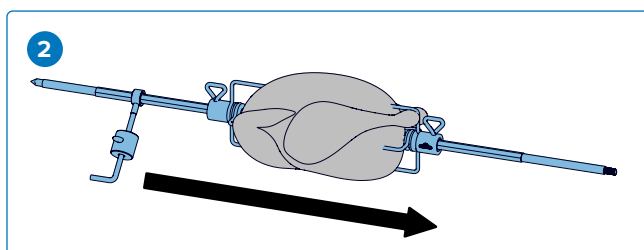
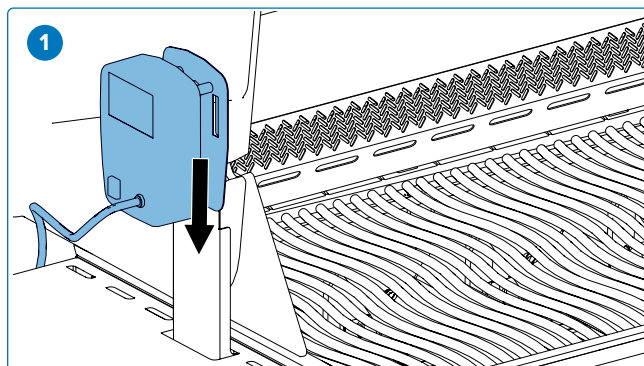
Zusammenbau Ihres Drehspeiß-Sets



HINWEIS:

- Entfernen Sie für den ersten Ausbrennvorgang das Warmhalterost vollständig. Beim Einsatz des Drehspeißes kann das Warmhalterost in der oberen Position verstaут werden, um Platz für den Speiß zu schaffen.
- Entfernen Sie das Rost nur, wenn zusätzlicher Platz benötigt wird.
- Montieren Sie den Drehspeißmotor an der Seite des Grills mit den Montagehalterungen. Einige Modelle verfügen über vormontierte Halterungen.

1. Sobald die Halterung am Grill befestigt ist, schieben Sie den Drehspeißmotor auf die Halterung.
2. Schieben Sie die erste Drehspeißgabel leicht versetzt über die Speißmitte und ziehen Sie sie fest. Fleisch auf den Speiß stecken und in die Gabel schieben. Dann die zweite Gabel auf das andere Speißende setzen, ins Fleisch drücken, bis sie sitzt, und festziehen.
3. Befestigen Sie das Gegengewicht am Speiß gegenüber der schweren Seite des Fleisches. Stellen Sie das Gleichgewicht ein und ziehen Sie dann alles fest an.
4. Führen Sie das spitze Ende des Drehspeißes vorsichtig in den Motor ein und legen Sie das andere Ende auf die Halterungen. Die schwere Fleischseite hängt automatisch nach unten.
5. Schieben Sie die Anschlagbuchse auf den Drehspeiß, bis sie sich hinter der Innenseite der Haube befindet. Dadurch wird die seitliche Bewegung des Speißes verhindert.
6. Ziehen Sie die Anschlagbuchse und den Drehspeißgriff fest. Stellen Sie eine Metallschale unter das Fleisch, um das abtropfende Fett aufzufangen.



WICHTIG!

- Tragen Sie stets **Schutzhandschuhe**, wenn Sie **heiße oder kalte Grillkomponenten** handhaben.

Tipps zur Verwendung des Drehspießes:

- Betreiben Sie den hinteren Brenner auf höchster 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 Bratensaft zum Begießen und zur Herstellung von Soße.
- Ein 3-Pfund-Hähnchen benötigt etwa 1 ½ Stunden bei mittlerer bis hoher Hitze.
- Beachten Sie die Kapazität Ihres Drehspießmotors (15 lb.). Überladen Sie Ihr Gerät niemals.
- Achten Sie darauf, immer eine gleichmäßig ausbalancierte Last auf Ihrem Drehspieß zu platzieren.

Wie man mehrere Hähnchen zubereitet

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

1. Schieben Sie die Drehspießgabel auf den Spieß.
2. Stecken Sie das erste Hähnchen auf den Drehspieß, bis es von der Drehspießgabel gehalten wird. Festziehen.
3. Stecken Sie die nächsten 2 Hähnchen auf den Spieß, sodass alle Hähnchen dicht beieinander sind.
4. Schieben Sie die zweite Gabel auf den Spieß und drücken Sie sie ins Hähnchen, bis alle drei fest sitzen. Dann festziehen.

Lagerung

- Temperaturfühler am Seitenregal aufbewahren. Nach Gebrauch Sonden abnehmen und im Haus lagern, um sie vor Witterung zu schützen. **(Abb. 9).**
- Bewahren Sie die Rotisserie-Komponenten an den dafür vorgesehenen Halteclips im Unterschrank des Grills auf. Achten Sie darauf, das Kabel des Rotisseriesmotors ordentlich aufzuwickeln. Befestigen Sie den Drehspieß bei Nichtgebrauch an der Rückseite des

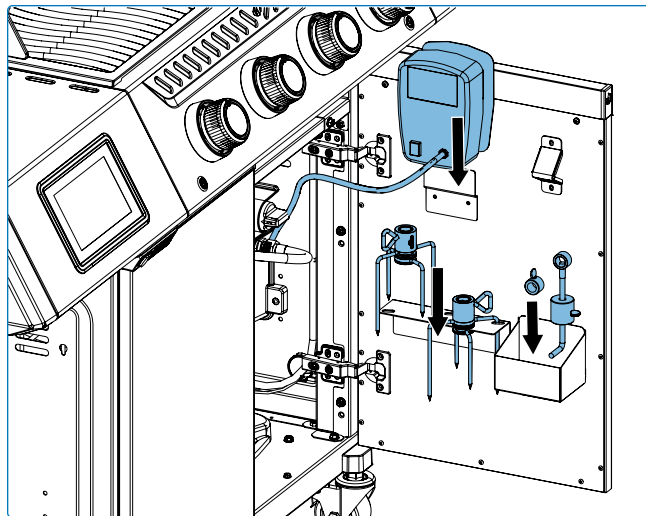


Abb. 9

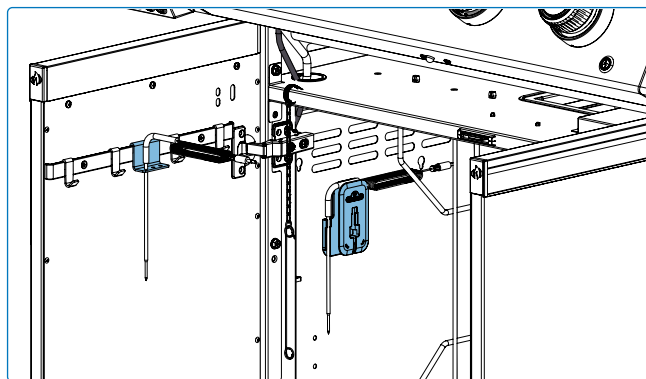


Abb. 10

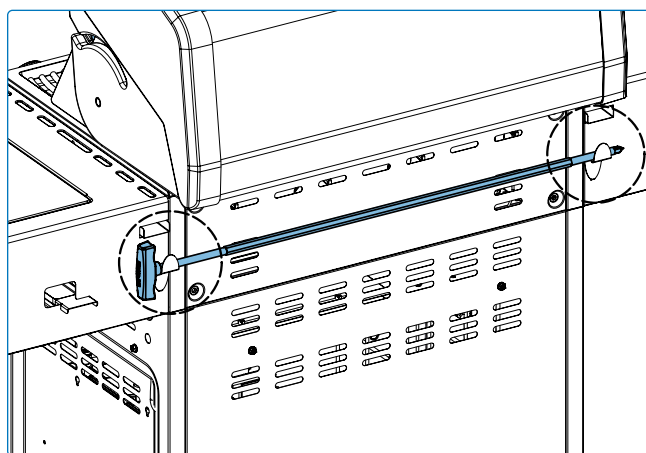


Abb. 11

Grills. So bleiben die Teile sicher verstaut, vor Witterungseinflüssen geschützt und für den nächsten Grillvorgang leicht zugänglich. Stellen Sie vor der Lagerung stets sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, um Korrosion zu vermeiden. **(Abb. 10&11).**

Die Grillen-Checkliste

Beziehen Sie sich auf diese Liste jedes Mal, wenn Sie grillen

☐ Lesen Sie die Bedienungsanleitung

Stellen Sie sicher, dass Sie die Bedienungsanleitung und alle Sicherheitsanweisungen 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 Anzeichen von übermäßigen Abnutzungen oder Schnitten. Lassen Sie den Schlauch vor der Verwendung austauschen, wenn er beschädigt ist.

☐ Grillroste reinigen und vorheizen

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

☐ Vorbereitungsbereich

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

☐ Nur einmal wenden und nicht nachsehen

Versuchen Sie, den Deckel nicht zu oft zu öffnen und nachzusehen, da sonst Hitze entweicht und Temperatur sowie Garzeiten beeinträchtigt werden. Wenden Sie Ihr Grillgut nur einmal, insbesondere Steak und Hähnchen.

☐ Abstand lassen

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

☐ Verwenden Sie ein Thermometer

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



HINWEIS:

Edelstahl-Grillroste sind korrosionsbeständig und benötigen weniger Pflege als Gusseiserne Roste.



GRILLEN PROFI-TIPP!

Entdecken Sie inspirierende Rezepte und Grilltechniken in Napoleon®s Kochbüchern oder besuchen Sie www.napoleon.com



GRILLEN 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 gesalzene Fette wie Butter oder Margarine.

ACCU-PROBE® Kochassistent

Bedienen Sie den Grill und Ihre Gäste mit Zuversicht, während Sie die integrierte ACCU-PROBE®-Technologie verwenden. Überwachen Sie die interne Grilltemperatur. Programmieren Sie ganz einfach Ihren Lebensmitteltyp, die Zieltemperatur und die 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, ermöglicht Ihnen die Bluetooth®-Funktion eine einfache Verbindung zu ACCU-PROBE®. Das Gerät muss zunächst über Wi-Fi eingerichtet werden. Nach der Einrichtung steht Bluetooth® für die Verbindung zur Verfügung und Wi-Fi kann weiterhin verwendet werden, sofern unterstützt.

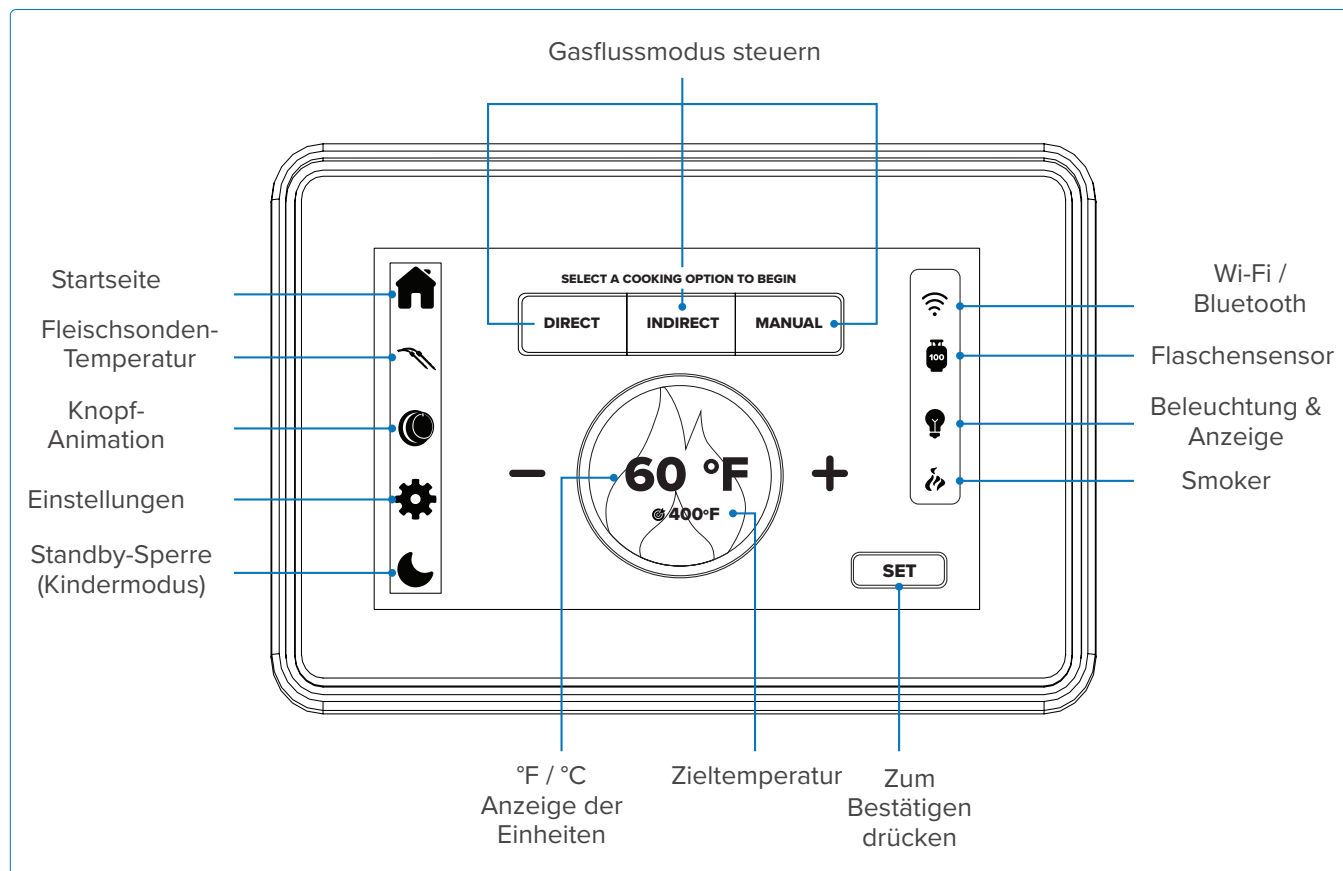
Siehe die Abschnitte „Schnellstartanleitung“ und „Napoleon® Home App“ für weitere Informationen zur Verbindung. Laden Sie die Napoleon® Home

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.

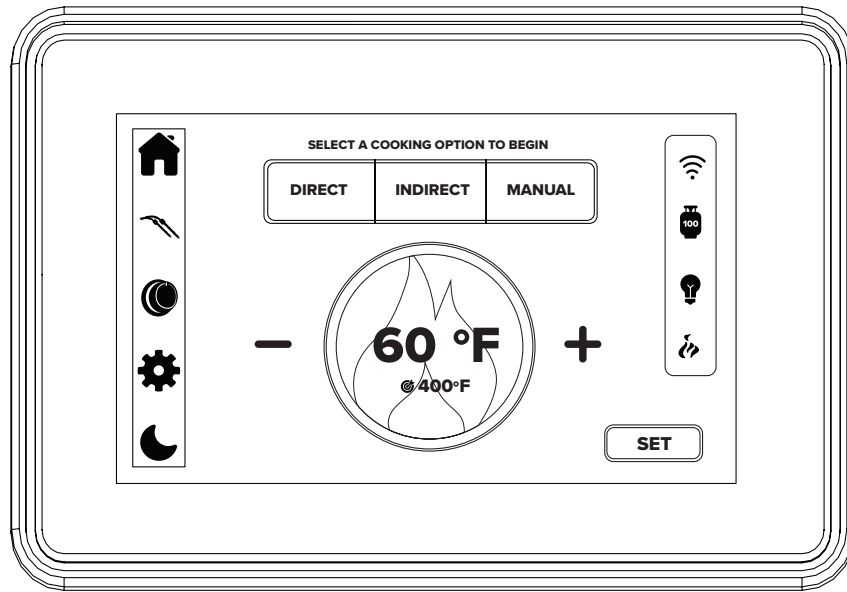
Kompatible Geräte

Die Napoleon® Home App ist für die Verwendung mit einer Vielzahl von Android- und iOS-Geräten konzipiert. Die Kompatibilität von Geräten kann aufgrund zahlreicher verschiedener Modelle und Fertigungsstandards nicht garantiert werden.

Display-Übersicht



Display-Bedienung



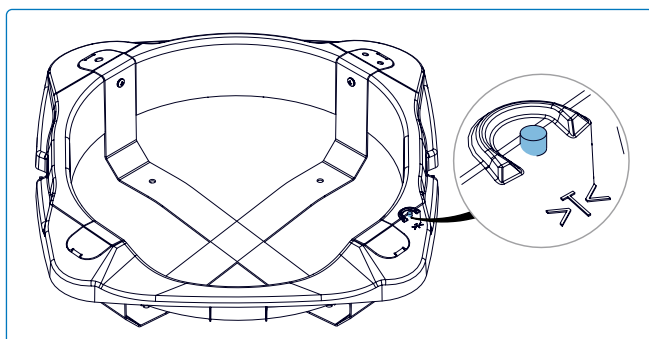
Funktion	Aktion	Dauer	Beschreibung
Kopplungsmodus	Halten Sie die Einschalttaste 10 Sekunden lang gedrückt ODER tippen Sie auf das WLAN-Symbol und wählen Sie dann im Pop-up „Netzwerk zurücksetzen“, um das System koppelbar zu machen.	10 Sekunden	Wenn das System neu startet, erscheint das Napoleon®-Logo. Die WLAN- 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 abgeschlossen 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 Pop-up-Menü „Netzwerk zurücksetzen“ auswählen.
Display aufwecken	Einmal auf das Display tippen oder das Mond-Symbol antippen	k.A.	Nach dem Aufwecken kehrt das Display nahtlos in seinen vorherigen Zustand zurück. Ein Tippen 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	k.A.	Zwischen Celsius und Fahrenheit umschalten.

So nullen Sie die Propangasflaschen-Waage

1. Entfernen Sie die leere Propangasflasche.
2. Drücken Sie die Null-Taste, 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 „Flaschenwaage“ (**Abb. 12**).
- Wählen Sie eine der folgenden Optionen:
 - » **Nordamerika:** Vorausgewählte Standardflaschengewichte.
 - » **Europa:** Wählen Sie aus den verfügbaren Flaschenspezifikationen.
 - » **Sonderflasche (optional):** Geben Sie das Gewicht einer leeren und vollen Flasche für eine genaue Überwachung ein (**Abb. 13**).



HINWEIS:

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

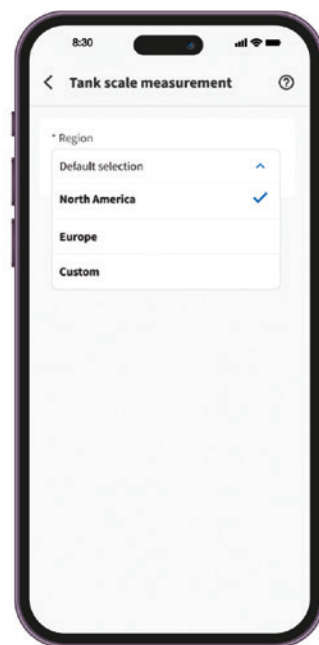


Abb. 12

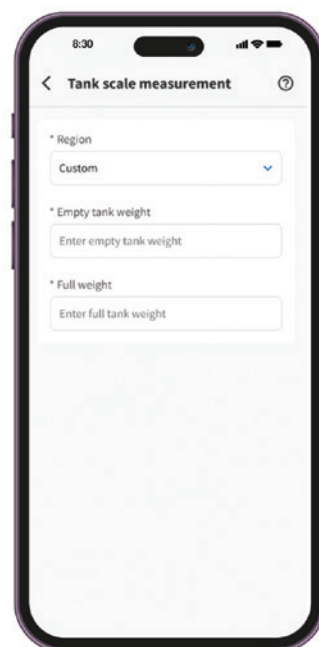


Abb. 13

Sicherheitsvorkehrungen

- Vermeiden Sie hohe Luftfeuchtigkeit oder extreme Temperaturen.
- Vermeiden Sie längere Aussetzung gegenüber direkter Sonneneinstrahlung 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.
- Fühler können von -20 °C (-4 °F) bis 300 °C (572 °F) betrieben werden.
- Fühlerkabel können von -20 °C (-4 °F) bis 380 °C (716 °F) betrieben werden.
- **WICHTIG:** Die Fühler dürfen nicht direkt Flammen oder Temperaturen über 300 °C (572 °F) ausgesetzt werden.
- Für genaue Messwerte stecken Sie die Fühler in die Mitte des Fleisches, idealerweise bevor es auf den Grill gelegt wird.
- **WICHTIG:** Richten Sie die Spitzen der Fühler nach unten, aber lassen Sie die Spitzen nicht die Grillroste berühren. Stellen Sie außerdem sicher, dass die Fühler nicht das Gehäuse des Grills 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 Fühlergriffe unter der Deckeldichtung positioniert werden. Stellen Sie sicher, dass die Seiten des Grills die maximale Betriebstemperatur der Fühler nicht überschreiten.
- Wenn Sie mehr als einen Fühler verwenden, können farbige Fühlerringe helfen, die Nummer jedes Fühlers zu identifizieren. Stecken Sie jeden Ring um die Fühlerspitze und schieben Sie ihn, bis er den Basishalter erreicht.

Abstand

- Stellen Sie sicher, 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 Abstand des Kabels bei Umgebungstemperatur mit 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 Oberflächenkontakt haben könnte.

Infrarot-Grillen-Anleitung

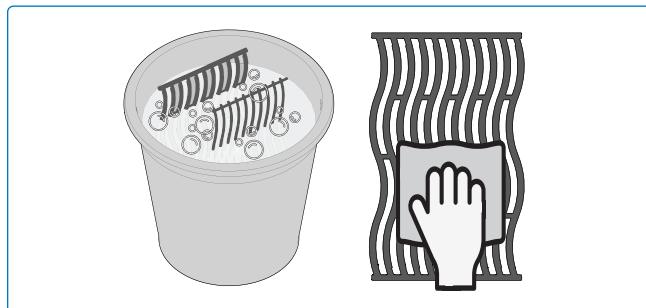
Lebensmittel	Innere Temperatur	Bedienknopf-Einstellung	Garzeit	Kochtipps
 Steak 1 Zoll (2,54 cm) dick.	Medium-rare 54–60 °C (130–140 °F)	HOCH für 2 Minuten pro Seite, dann MITTEL	4–6 Minuten pro Seite, abhängig von der Dicke.	Bitten Sie um marmoriertes Fett im Schnitt. Bei hoher Hitze scharf anbraten, 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)			
	Well Done 77 °C (170 °F)			
 Hamburger ½ Zoll (1,27 cm) dick.	Medium-rare 54 °C (129 °F)	HOCH für 2–3 Minuten pro Seite	Insgesamt 5–7 Minuten.	Formen Sie die Patties auf gleiche Dicke für gleichmäßiges Garen. Patties mit einer Dicke von 1 Zoll oder mehr sollten mit indirekter Hitze gegrillt werden.
	Medium 60 °C (140 °F)			
	Well Done 77 °C (170 °F)			
 Geflügel	74 °C (165 °F)	HOCH, dann NIEDRIG	Insgesamt 90 Minuten (abhängig von der Größe)	Schneiden Sie zu ¾ durch das Gelenk zwischen Keule und Schenkel, damit das Fleisch flach auf dem Brenner liegt und gleichmäßig gegart wird.
 Schweinekoteletts	64 °C (147 °F)	MITTEL	6 Minuten pro Seite	Wählen Sie dicke Stücke für zarteres Fleisch. Überschüssiges Fett abschneiden.

Lebensmittel	Innere Temperatur	Bedienknopf-Einstellung	Garzeit	Kochtipps
 Fisch	70 °C (158 °F)	MITTEL	5–10 Minuten, abhängig von der Dicke	Garen, bis das Fleisch undurchsichtig ist und sich leicht zerteilen lässt.
 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 Minuten, dann NIEDRIG	Insgesamt 25–30 Minuten	Grillen, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt.
 Lammkoteletts	64 °C (147 °F)	HOCH für 5 Minuten, dann MITTEL	10–15 Minuten pro Seite	Wählen Sie dicke Stücke für Zartheit. Überschüssiges Fett entfernen, um Stichflammen zu vermeiden.
 Hotdogs	74 °C (165 °F)	MITTEL bis NIEDRIG	Insgesamt 5–7 Minuten	Grillen oder kochen, bis sie vollständig erhitzt sind.

Reinigungsanleitung

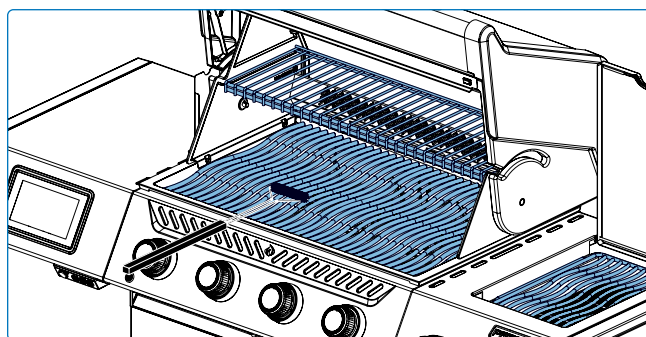
Reinigung Ihres Grills vor der ersten Benutzung

1. Reinigen Sie die Grillroste von Hand mit Wasser und mildem Spülmittel, um Rückstände aus dem Herstellungsprozess zu entfernen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.
2. Gründlich mit heißem Wasser abspülen und vollständig mit einem weichen Tuch trocknen, um das Eindringen von Feuchtigkeit zu verhindern.



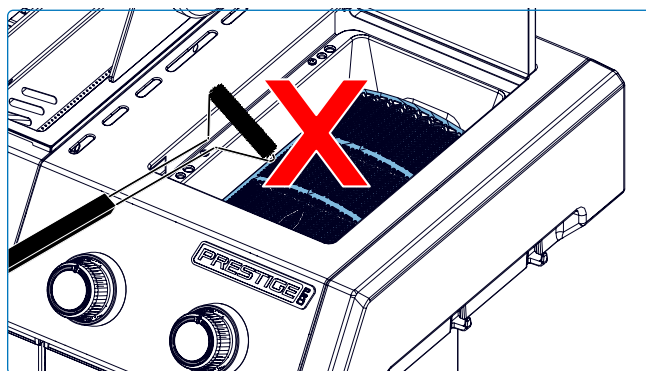
Edelstahlroste

- Edelstahl-Grillroste können gereinigt werden, indem der Grill vorgeheizt und eine Drahtbürste verwendet wird, um Rückstände zu entfernen.
- Edelstahl-Grillroste verfärben sich durch regelmäßigen Gebrauch dauerhaft aufgrund der hohen Temperaturen beim Grillen.



Infrarot-Seitenbrenner (falls vorhanden)

- 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 zur Reinigung des Brenners; plötzliche Temperaturwechsel können die Keramikplatte zum Reißen bringen..
- Zünden Sie den Brenner an und betreiben Sie ihn 5–10 Minuten auf höchster Stufe, um eventuelle Rückstände zu entfernen.



HINWEIS:

Um die Edelstahl-Mesh-Abdeckung am Seitenbrenner zu reinigen, verwenden Sie eine Bürste mit weichen Borsten. Verwenden Sie die Bürste nicht auf den Keramikplatten.



GEFAHR!

- Tragen Sie beim Reinigen Ihres Grills stets Schutzhandschuhe und Schutzbrille.

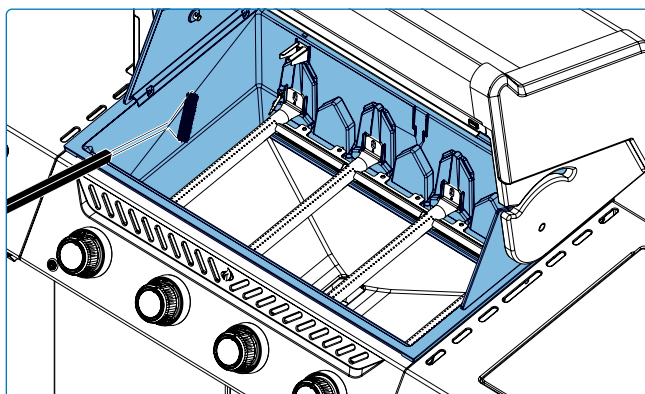
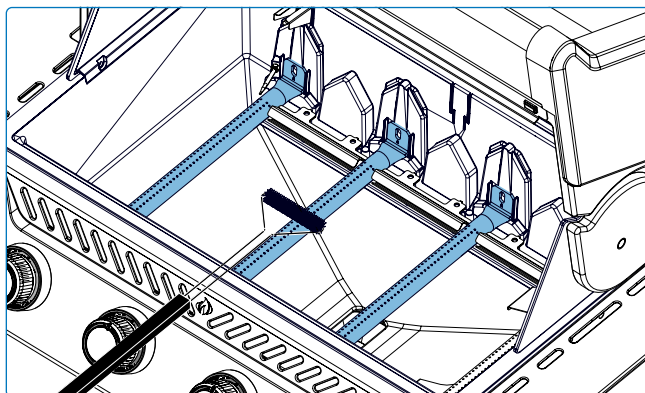
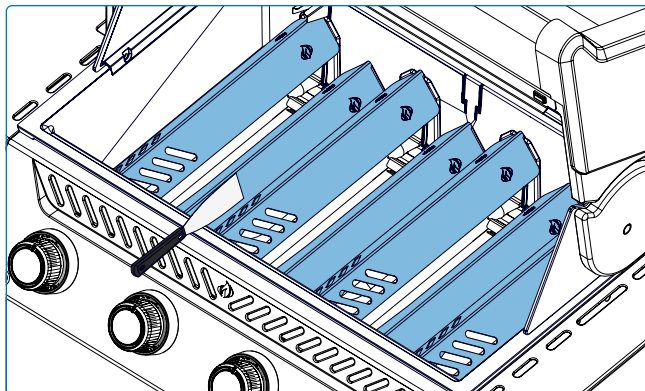
- Die Reinigung sollte nur durchgeführt werden, wenn der Grill abgekühlt ist, um

Verbrennungen zu vermeiden.

- Gesammeltes Fett stellt eine Brandgefahr dar.

Innenraum des Grills

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



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 gelangen 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 verhindern, dass das Fett richtig abfließt.
- 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 Fettauffangschale zu reinigen.
2. Schaben Sie die Fettauffangschale mit einem Spachtel oder Schaber aus.
3. Tauschen Sie die Einweg-Fettschale alle 2–4 Wochen aus, abhängig von der Nutzung des Grills (falls vorhanden).
4. Wenden Sie sich für Zubehör an Ihren Napoleon® Grill-Händler.

Thermoelemente

Flammsensor und Thermoelemente befinden sich in der Nähe der Hauptbrenner (**Abb. 14**). 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 kräftiges Reinigen leicht beschädigt werden können. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor dem Zusammenbau trocken sind.

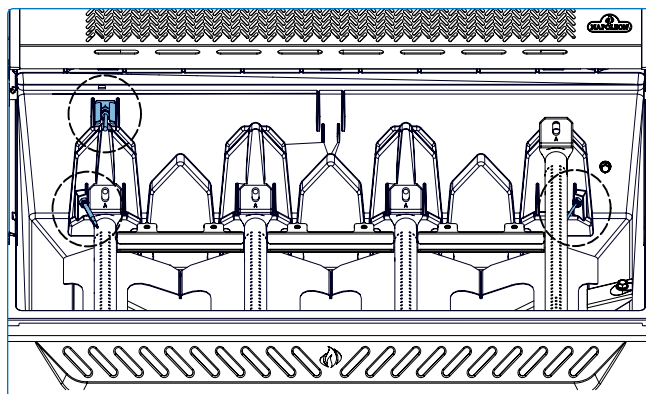
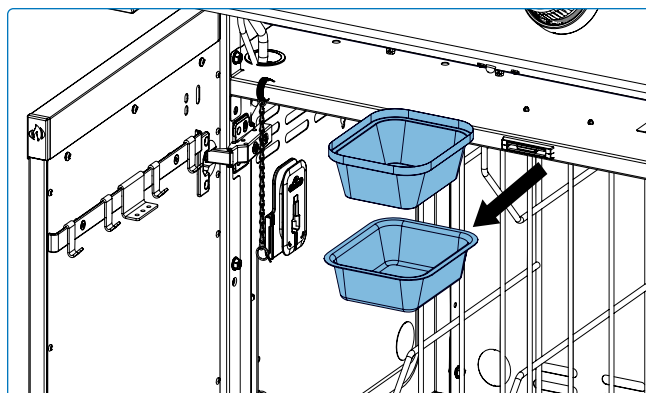
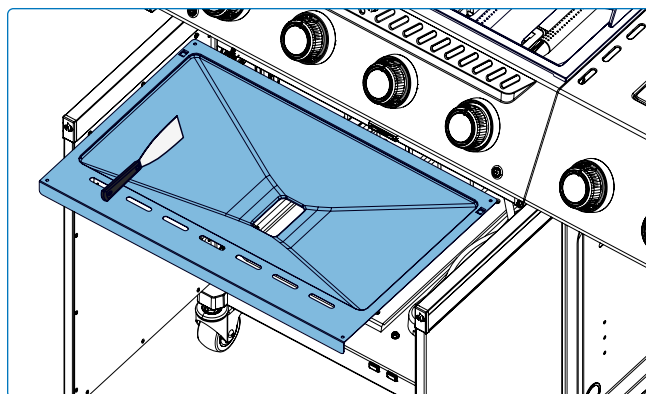


Abb. 14

Bedienfeld

Verwenden Sie NUR warmes Seifenwasser. Der Text ist direkt auf die Blenden gedruckt. Eine sachgemäße Reinigung stellt sicher, dass der Text dunkel und lesbar bleibt. Vermeiden Sie scheuernde oder Edelstahl-Reiniger, da sie die Oberfläche und den aufgedruckten Text beschädigen können.

Aluminiumguss

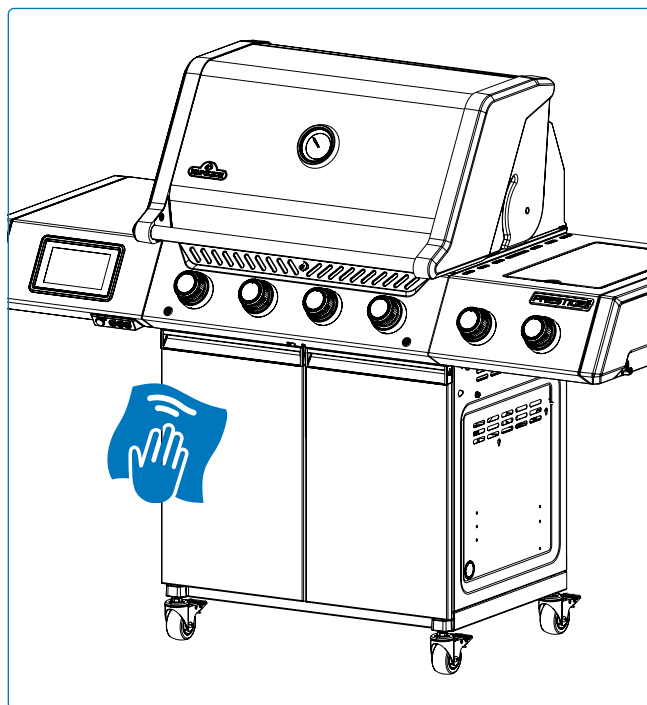
Reinigen Sie mit warmem Seifenwasser. Aluminium rostet nicht, aber hohe Temperaturen und Witterung können eine Oxidation auf der Oberfläche der Gussteile verursachen, die wie weiße Flecken aussieht.

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

Außenfläche des Grills

- Verwenden Sie nur einen nicht scheuernden Reiniger. Scheuermittel oder Stahlwolle zerkratzen die Oberfläche.
- Wischen Sie immer in Richtung der Maserung.
- Gehen Sie vorsichtig mit Bauteilen aus Porzellanemaille um.
- Die eingebrannte Emaille-Oberfläche ist glasartig und kann bei Stößen abplatzen.

Edelstahlteile verfärben sich mit der Zeit beim Erhitzen 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 reinigen. Verwenden Sie keinen Backofenreiniger an irgendeinem Teil des Grills.
- Legen Sie Grillroste oder andere Teile des Grills nicht in einen selbstreinigenden Ofen zur Reinigung. Reinigen Sie den Grill in einem Bereich, in dem die Reinigungslösung keine Terrassen, Rasenflächen oder Patios beschädigt.
- Grillsauce und Salz können korrosiv sein und führen zu einer schnellen Verschlechterung der Grillkomponenten, wenn sie nicht regelmäßig gereinigt werden.

Insektenschutz und Brenneröffnungen

Spinnen und Insekten werden von kleinen Hohlräumen angezogen. Der Brenner verfügt über ein Insektenschutzgitter, das Nester im Brenner reduziert, aber nicht vollständig verhindert. Solche Nester oder Spinnennetze können eine gelb-orange, weiche Flamme verursachen und zu Brand oder Rückbrand am Luftregler führen.

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. 15**).
2. Reinigen Sie das Innere des Brenners mit einer flexiblen Venturi-Rohrbürste oder, für empfindliche Bereiche, mit einer weichen Bürste, um vorsichtig Schmutz zu entfernen.
3. Schütteln Sie lose Rückstände aus dem Brenner durch den Gaseinlass.
4. Überprüfen Sie die Brenneröffnungen und Ventildüsen auf Verstopfungen: Brenneröffnungen können im Laufe der Zeit durch Kochrückstände und Korrosion verstopfen.
5. Verwenden Sie eine aufgebogene Büroklammer oder einen Bohrer, um die Brenneröffnungen zu reinigen. Obwohl dies mit angebautem Brenner möglich ist, ist es einfacher, wenn er vom Grill entfernt ist.
6. Biegen Sie den Bohrer beim Bohren der Öffnungen nicht, da der Bohrer sonst bricht.
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 Flammenschutz-Platten-Halterung wieder an und ziehen Sie die Schrauben fest, um die Wiedermontage abzuschließen.

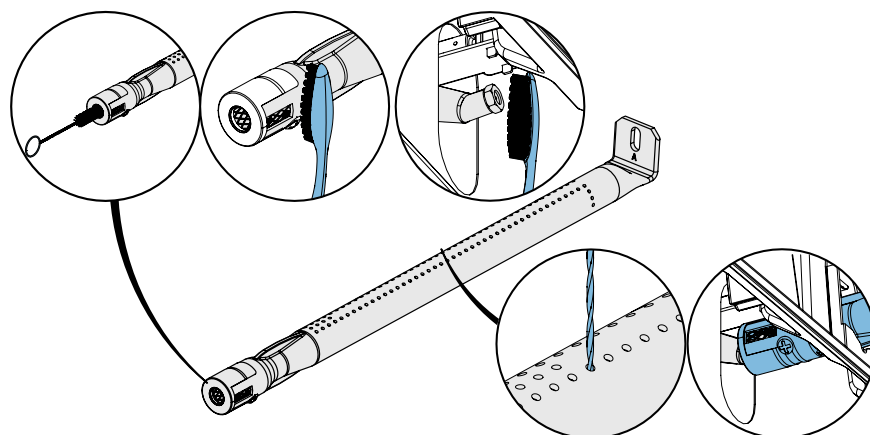


Abb. 15



GEFAHR!

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



SICHERHEIT ZUERST!

Tragen Sie beim Warten Ihres Grills immer Schutzhandschuhe und Schutzbrille.

Temperaturfühler

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



HINWEIS:

Die Fühlerbuchsen, Fühlerkabel und das Anzeigegerät sind wasserabweisend, sollten jedoch nicht im Regen liegen gelassen werden. Das Gerät darf niemals in Wasser eingetaucht 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.

Wartungsanleitung

Allgemeine Anforderungen

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

- Blockieren Sie nicht den Luftstrom für Belüftung und Verbrennung.
- Halten Sie die Belüftungsöffnungen des Zylindergehäuses an der Seite des Wagens oder Gehäuses sowie vorne und hinten am unteren Regal frei von Schmutz.

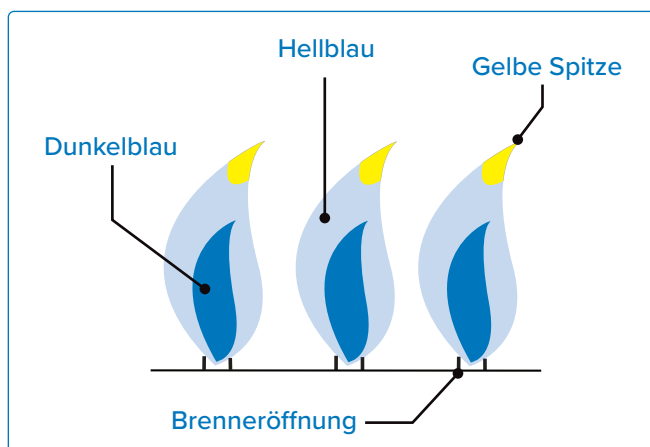


WICHTIG!

- Nur ein qualifizierter Gasinstallateur darf die Brenner einstellen. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder autorisierten Serviceanbieter.

Einstellung der Verbrennungsluft

- Die Luftklappe ist werkseitig eingestellt und sollte unter normalen Bedingungen keine Anpassung erfordern. Unter extremen Bedingungen 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 Ruß und trägt gelben Flammen.
- Zu viel Luftzufuhr zum Brenner führt dazu, dass die Flammen unregelmäßig aufsteigen und Zündschwierigkeiten verursachen.



Einstellen der Luftklappe

1. Entfernen Sie die Grillroste und Flammenschutz-Platten. Lassen Sie den Deckel offen.
2. Sie müssen den Brenner entfernen, um an die Schraube der Luftklappe zu gelangen und diese einzustellen, da sie sonst nicht zugänglich ist.
3. Entfernen Sie die hintere Abdeckung, 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 an.
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 die Insektenschutzgitter installiert sind.



HINWEIS:

Infrarotbrenner haben keine Luftregulierung.

Einstellungen der Luftklappe

Modell	Gasart	Haupt-brenner	Hinterer Rohrbrenner
PRO500	Propangas (G30,G31)	Öffnen	* 1/4" (6 mm)

* Jede Seite des Luftschiebers

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 rund um 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.

Brennermodul-Wartung

- Extreme Hitze und eine korrosive Umgebung können Oberflächenkorrosion verursachen, selbst wenn der Brenner aus dickwandigem 304-Edelstahl gefertigt ist.

Wartung und Schutz von Infrarotbrennern

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



WICHTIG!

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

Abstandslüftung für heiße Luft

- Heiße Luft muss aus dem Grill entweichen können, damit die Brenner ordnungsgemäß funktionieren.
- Die Brenner können mit zu wenig Sauerstoff versorgt 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. 16**).
2. Kein kaltes Wasser (Regen, Sprinkler, Schlauch) auf heiße Keramikbrenner geben; der plötzliche Temperaturwechsel kann die Keramikplatte zum Reißen bringen.
3. Ein Keramikbrenner, der vor der Benutzung nass wird, erzeugt beim späteren Betrieb Dampf und Druck, der die Keramik zum Reißen bringt.
4. Wiederholtes Durchnässen der Keramik kann dazu führen, dass sie sich ausdehnt und Druck entsteht, der die Keramik zum Reißen und Zerbröseln bringt.
5. Wenn sich Wasser im Grill sammelt, prüfen Sie die Keramik auf Durchfeuchtung. Ist sie nass, Brenner ausbauen, umdrehen, Wasser ablaufen lassen und die Keramik im Haus vollständig trocknen.
6. Lassen Sie keine harten Gegenstände auf den Brenner treffen. Seien Sie vorsichtig beim Einsetzen oder Entfernen der Grillroste und beim Verwenden von Zubehör.

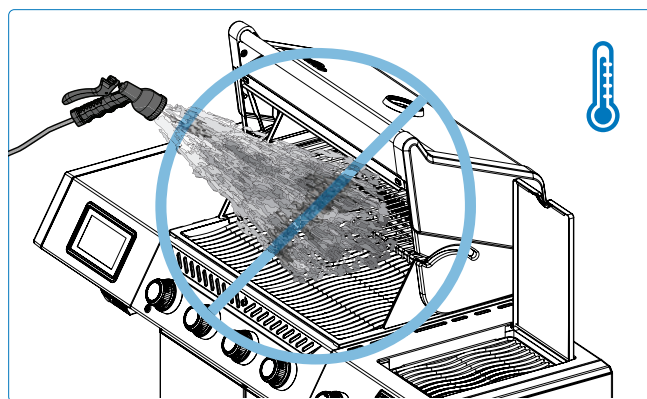


Abb. 16



GEFAHR!

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



SICHERHEIT ZUERST!

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

Einstellung der Türen und Nivellierung

Türeinstellung

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

1. Lokalisieren Sie die Einstellhalterung oben an der Tür.
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. 17**).
5. Wiederholen Sie diese Schritte bei Bedarf, bis die Türen ausgerichtet sind.

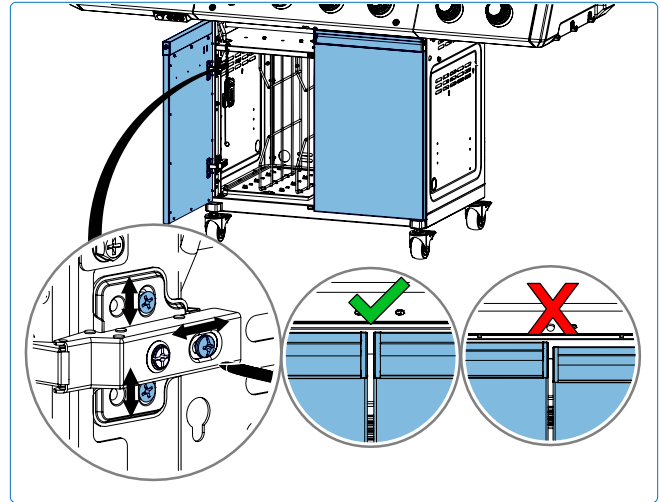


Fig. 17

Nivellieren Ihres Geräts

Die höhenverstellbaren Rollen erleichtern das Ausrichten des Geräts (**Abb. 18**).

1. Betätigen Sie die Radbremsen an den Rollen, die der einzustellenden Rolle gegenüberliegen.
2. Heben Sie die entsprechende Seite des Geräteuntergestells vorsichtig an und stützen Sie sie ab, sodass sich die Rolle frei drehen kann.
3. Lösen Sie die Sicherungsmutter oben am Rollenstift.
4. Verwenden Sie einen Schraubenschlüssel, um die untere Mutter am Rollenstift gegen den Uhrzeigersinn zu drehen, um diese Ecke des Geräts abzusenken, bzw. im Uhrzeigersinn, um sie anzuheben.

Sobald die gewünschte Höhe erreicht ist, ziehen Sie die Sicherungsmutter gegen das Geräteuntergestell fest, um die Rolle in ihrer neuen Position zu sichern. Überschreiten Sie bei der Einstellung nicht 3/8 Zoll (10 mm) (**Abb. 19 und Abb. 20**). Wiederholen Sie diesen Vorgang an den verbleibenden Rollen, bis der Grill waagrecht ausgerichtet ist und an jeder Ecke vollständig aufliegt.

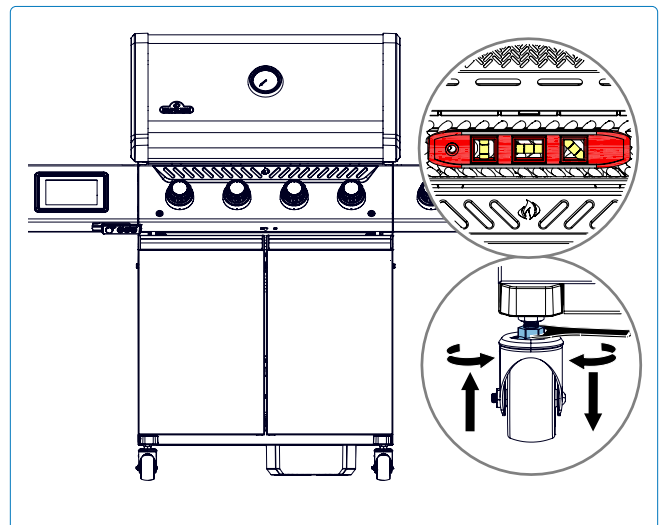


Fig. 18

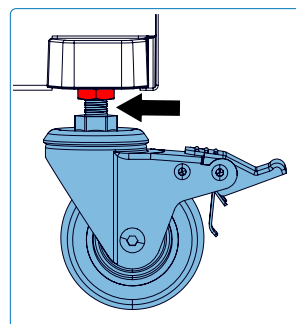


Fig. 19

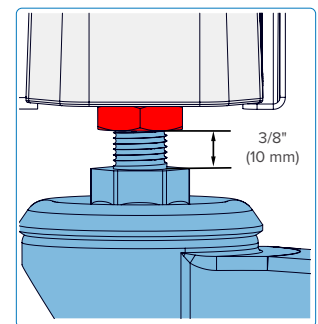


Fig. 20

! WARNUNG!

- Heben Sie immer nur eine Seite des Geräts gleichzeitig an. Kippen Sie das Gerät nicht nach vorne oder hinten.
- Stellen Sie die Höhe der Rollen nicht um mehr als 3/8 Zoll (10 mm) ein. Eine Überschreitung dieses Grenzwerts kann das Gerät oder dessen Komponenten beschädigen.

Fehlerbehebung

Zündprobleme

- Haupt-, Rück- oder Seitenbrenner zünden nicht mit dem Zünder, lassen sich aber mit einem Streichholz entzünden.
- Brenner zünden sich nicht gegenseitig über die Querlicht-Halterungen.

	Mögliche Ursachen	Lösung
Hauptbrenner	JETFIRE™-Auslass ist verschmutzt oder verstopft.	Reinigen Sie den JETFIRE™-Auslass mit einer weichen Zahnbürste.
	Verschmutzte oder korrodierte Querlicht-Halterungen.	Bei Bedarf reinigen oder ersetzen.
Rück- und Seitenbrenner	Lose Elektrodenkabel oder Schalteranschlusskabel.	Stellen Sie sicher, dass das Elektrodenkabel fest auf den Anschluss auf der Rückseite des Zünders aufgesteckt ist. Überprüfen Sie, ob die Anschlusskabel vom Modul zum Zündschalter (falls vorhanden) fest auf ihre jeweiligen Anschlüsse gesteckt sind.
	Aufsteigende Flammen am Brenner.	Schließen Sie den Luftschieber gemäß den Wartungsanweisungen zur Verbrennungslufteinstellung. WICHTIG: Dies darf nur ein qualifizierter Gasinstallateur durchführen.

Geräusche und Stichflammen

- Summender Regler.
- Übermäßige Flammenbildung und ungleichmäßige Hitze.

	Mögliche Ursachen	Lösung
	Normales Summen an heißen Tagen.	Dies ist kein Defekt. Er entsteht durch interne Vibrationen im Regler und beeinträchtigt weder Leistung noch Sicherheit. Summende Regler werden nicht ersetzt.
	Das Flaschenventil wurde zu schnell geöffnet.	Öffnen Sie das Flaschenventil langsam.
	Flammenschutz-Platten falsch installiert.	Stellen Sie sicher, dass die Flammenschutzplatten vorne gelocht und unten geschlitzt montiert sind. Siehe Montageanleitung.
	Unzureichende Erwärmung.	Heizen Sie den Grill mit allen Hauptbrennern auf höchster Stufe für 10 bis 15 Minuten vor.
	Übermäßige Fett- und Ascheablagerungen auf den Flammenschutz-Platten und in der Fettauffangschale.	Flammenschutzplatten und Fettauffangschale regelmäßig reinigen. Schale nicht mit Alufolie auslegen. Siehe "Reinigungsanweisungen" .

Gasfluss

- Niedrige Hitze oder niedrige Flamme, wenn das Ventil auf höchste Stufe gestellt ist.
- Brenner brennen mit gelber Flamme, begleitet vom Geruch von 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 Brennoberfläche.

Mögliche Ursachen	Lösung
Propangas – falsches 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 – unterdimensionierte Versorgungsleitung.	Das Rohr muss gemäß Installationsvorschrift dimensioniert sein.
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 Ersatz-Brennergehäuse zu bestellen, falls Risse festgestellt werden.
Sowohl Propangas als auch Erdgas – unsachgemäßes Vorheizen.	Heizen Sie den Grill mit beiden Hauptbrennern auf höchster Stufe für 10 bis 15 Minuten vor.
Mögliches Spinnennetz oder andere Rückstände.	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 im Propangaszylinder.
Versorgungsschlauch ist eingeklemmt.	Versorgungsschlauch bei Bedarf neu positionieren.
Propangasregler im Niedrigdurchflusszustand.	Brenner ausschalten und Tankventil schließen. 5 Minuten warten, dann das Ventil langsam vollständig öffnen und kurz den Druck ausgleichen lassen. Anschließend nach den Zündanweisungen starten. Beim Öffnen des Tankventils müssen alle Gasventile immer auf AUS stehen.

Abblätternde Farbe

- Farbe scheint sich im Inneren des Deckels oder der Haube abzulösen.

Mögliche Ursachen	Lösung
Fettablagerungen auf den Innenflächen.	Dies ist kein Defekt. Die Oberfläche des Deckels und der 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 macht der Brenner plötzlich ein lautes „Wusch“-Geräusch, 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.	Drehen Sie den Brenner AUS und lassen Sie ihn mindestens 2 Minuten abkühlen. Zünden Sie den Brenner erneut an und lassen Sie ihn mindestens 5 Minuten auf höchster Stufe brennen, oder bis die Keramikplatten gleichmäßig rot glühen.
Brenner überhitzt aufgrund unzureichender Belüftung. Zu viel Grillfläche ist durch Grillplatte oder Pfanne abgedeckt.	Stellen Sie sicher, dass nicht mehr als 75 % der Grillfläche durch Gegenstände oder Zubehör abgedeckt ist. Drehen 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 Ersatz-Brennergehäuse zu bestellen, falls Risse festgestellt werden.



ERSATZTEILRESSOURCEN

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



WIR MÖCHTEN HELFEN!

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

App mit dem Gerät koppeln

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

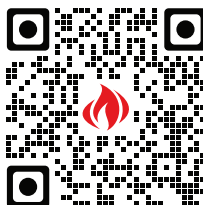
App-Problem	Mögliche Ursachen / Lösung
Die App ist nicht installiert oder nicht korrekt installiert.	• Verbinden Sie sich über WLAN mit dem Internet und laden Sie die App aus dem Apple App Store oder von Google Play™ herunter. • Folgen Sie den Anweisungen, um die App automatisch zu installieren und zu öffnen. • Deinstallieren und installieren Sie die App bei Bedarf neu (siehe „Napoleon® Home App“ für weitere Details). • Erweitern Sie die App-Berechtigungen. • 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 korrekt in die Steckplätze Ihres Geräts eingesetzt sind. • Maximieren Sie die Empfangsstärke, indem Sie das Display am Gerät 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 Geräte name wird nicht in der Geräteliste der App angezeigt.	• Die App sucht nicht oder kann das Gerät nicht finden. • Klicken Sie auf der Seite „Keine Geräte gefunden“ auf „Erneut versuchen“ oder drücken Sie auf der Seite „Geräte gefunden“ die Zurück-Taste, um den Scan neu zu starten. • Schalten Sie das Display aus und wieder ein, indem Sie die Einschalttaste 5 Sekunden lang gedrückt halten. Stellen Sie sicher, dass Bluetooth® in den Einstellungen des mobilen 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 erneut, wenn alles andere nicht hilft.
Die Alarme funktionieren nicht.	• Überprüfen Sie die Geräteverbindung. • Stellen Sie sicher, dass die entsprechenden Töne oder Benachrichtigungen in den Einstellungen Ihres Smart-Geräts aktiviert sind. • Stellen Sie sicher, dass 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 Elektronik zu entfernen, die Störungen verursachen könnte.

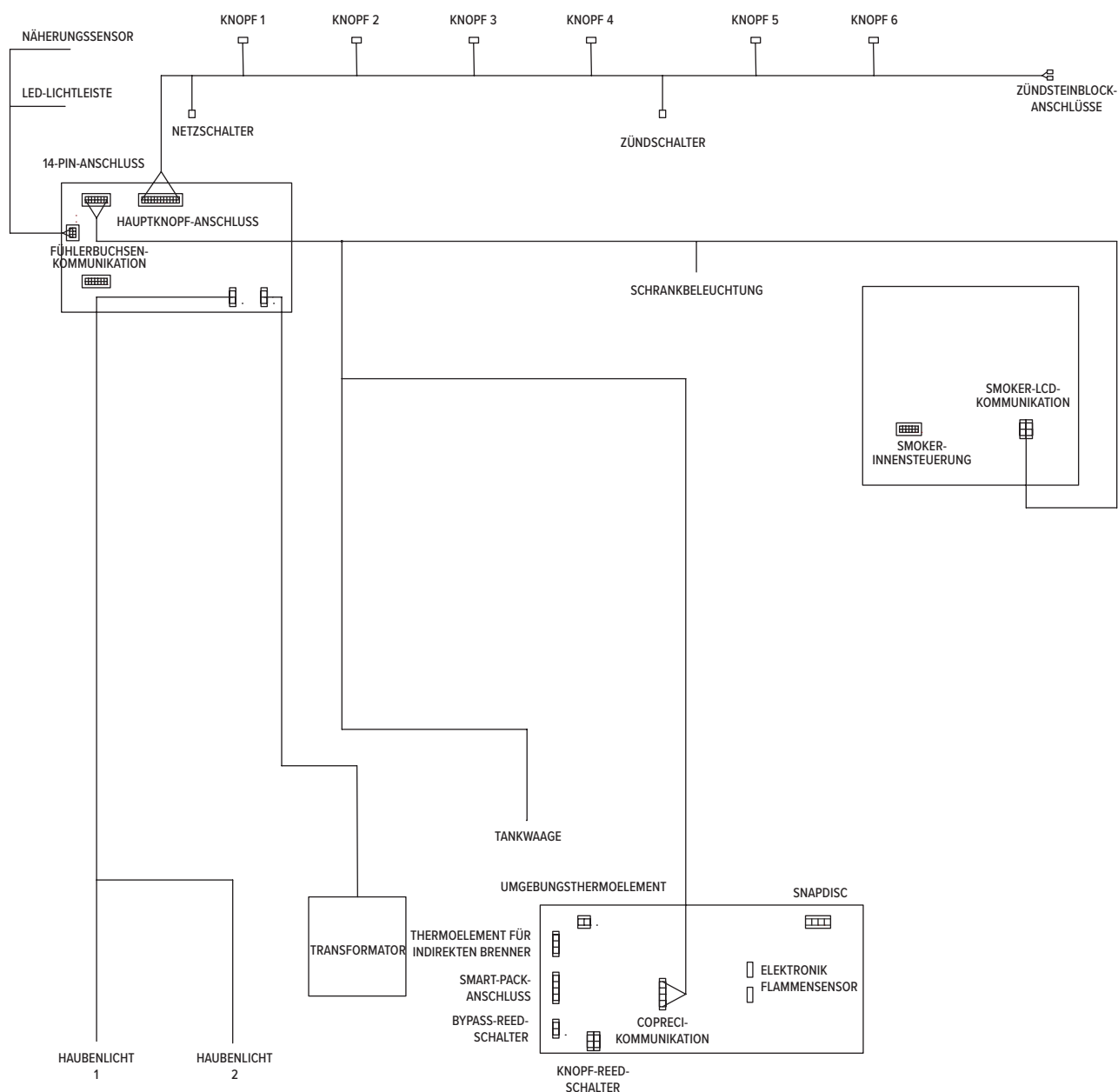
Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Wolf Steel Ltd., dass die Funkanlagen der Modelle PRO500VX und PRO665VX der Richtlinie 2014/53/EU entsprechen.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter folgender Internetadresse verfügbar:
<https://www.napoleon.com/en/ca/corporate/company/declarations-conformity>

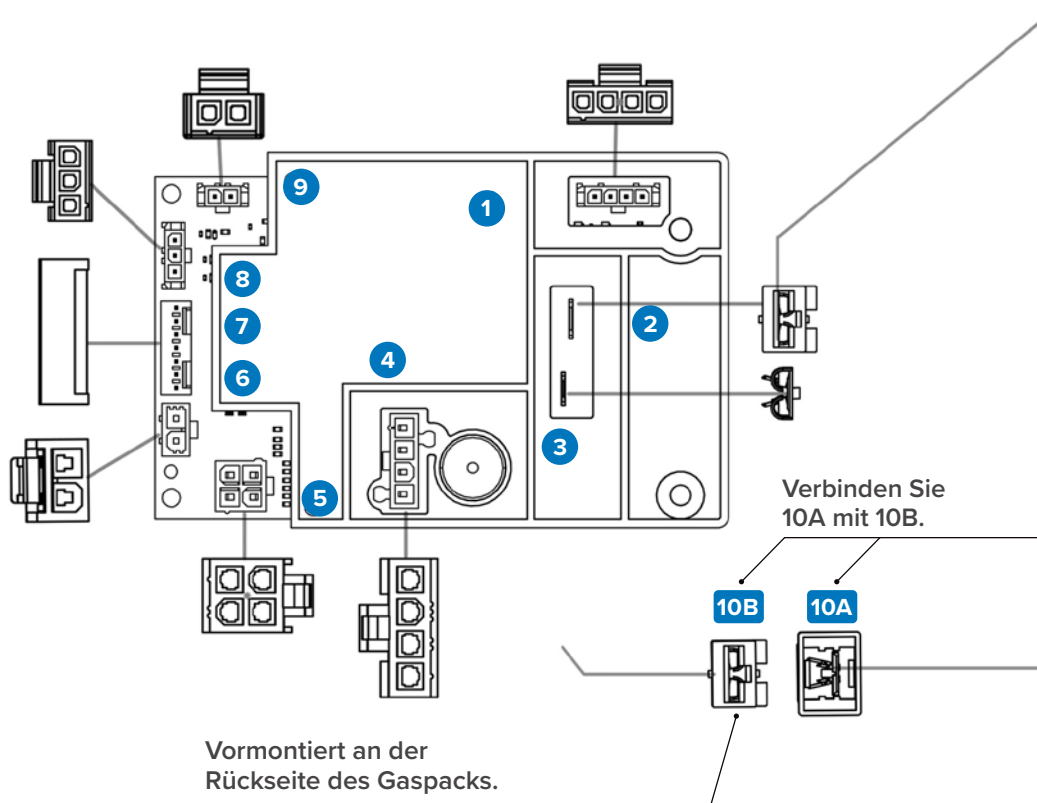


Schaltplan für elektrische Anschlüsse



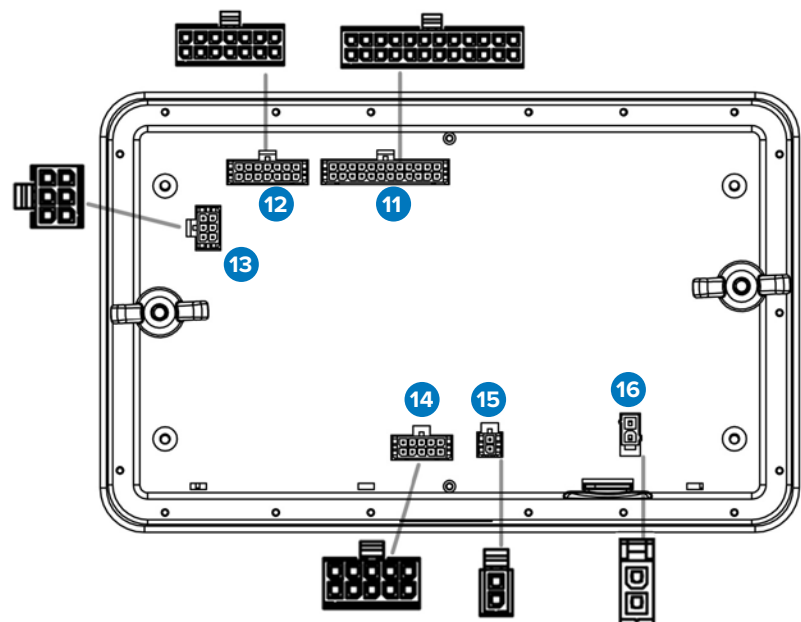
Gaspack-Verdrahtungsplan

- | | | |
|---|--------------------------------------|---|
| 1. Übertemperatur / Schnappscheibe | 4. HMI-Anschluss (LCD-Bildschirm) | 9. Umgebungsthermoelement |
| 2. Flammensensor-Verlängerung (linke Seite, Buchse) | 5. Schalteranschluss (Reed-Schalter) | 10A. Flammensensor-Verlängerung (Stecker) |
| 3. Elektromagnetische Gruppe | 6. Manuelle Ventilposition | (Stecker) |
| | 7. Ventil | 10B. Flammensensor (Buchse) |
| | 8. Flammensensor (rechte Seite) | |



LCD-Bildschirm-Verdrahtungsplan

- 11. Bedienfeld
- 12. Gaspack & Zubehör
- 13. LEDs (Leiste & Nähe)
- 14. Sondenbuchse
- 15. Haubenbeleuchtung
- 16. Stromversorgung



NAPOLEON®

EINGESCHRÄNKTE LEBENS-LANGE 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
Porzellanemailierter Deckel	Lebenslang
Aluminiumguss.....	Lebenslang
Edelstahl-Grillroste	Lebenslang
Edelstahl-Rohrbrenner.....	Lebenslang
Edelstahl-Abdeckplatten	15 Jahre
Porzellanemailierte Gusseisenroste.....	15 Jahre
Edelstahl-Infrarot-Drehspieß	15 Jahre
Infrarot-Unter-/Seitenbrenner	5 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 Geschenkeempfänger, 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 YEARS
ANS



50 Jahre Lösungen für Wohnkomfort.



Napoleon® Produkte sind durch ein oder mehrere US-amerikanische, kanadische und/oder ausländische Patente oder laufende Patentanmeldungen geschützt.



Adresse

Wolf Steel Ltd.

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel,
Nederland
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