



PRESTIGE®

Bedienungsanleitung

P500VX

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

Wir möchten Ihr Feedback!

Besuchen Sie 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.



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

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

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

NUR IM FREIEN AN EINEM GUT BELÜFTETEN ORT 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.



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



Beaufsichtigen Sie kleine Kinder in der Nähe des Grills.

HINWEIS FÜR DEN INSTALLATEUR: Übergeben Sie diese Anweisungen dem Grillbesitzer zur späteren Verwendung.

HINWEIS FÜR DEN VERBRAUCHER: Bewahren Sie diese Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

Willkommen bei NAPOLEON®!

Sicherheit zuerst

WARNUNG!

Allgemeine Informationen

Das Gerät muss gemäß den nationalen Vorschriften und örtlichen Bestimmungen angeschlossen werden. Wenn ein Drehspießmotor verwendet wird, muss dieser gemäß den örtlichen Vorschriften elektrisch geerdet sein. Wenn eine externe Stromquelle verwendet wird, muss das Gerät ebenfalls gemäß den örtlichen Vorschriften geerdet werden.

WARNUNG!

Betrieb

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

Befolgen Sie die Anzündanleitung sorgfältig. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand eines Tisches hängen. 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 Ihren autorisierten Napoleon®-Händler.

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 die Installation in oder auf Booten oder in oder auf Wohnmobilen vorgesehen.

Führen Sie den erforderlichen Dichtheitstest durch, bevor Sie den Grill benutzen. Verändern Sie diesen Grill unter keinen Umständen. Lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie Teile installieren oder entfernen.

Verwenden Sie keine Flasche, die nicht mit dem passenden Anschluss ausgestattet ist.

Verwenden Sie nur den mit diesem Grill gelieferten Druckregler und Schlauch oder von Napoleon® ausdrücklich empfohlene Ersatzteile.

WARNUNG!

Lagerung & Außerbetriebnahme

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

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird und vor der Reinigung. Lagern Sie Gasflaschen NICHT in einem Gebäude, einer Garage, einem Schuppen oder einem anderen geschlossenen Raum. Trennen Sie den Erdgasanschluss 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 Flaschenventil geliefert wurde. Andere Arten von Kappen oder Stopfen können zu Gaslecks führen.

WARNUNG!

Vorschriftsmäßige Entsorgung des Produkts



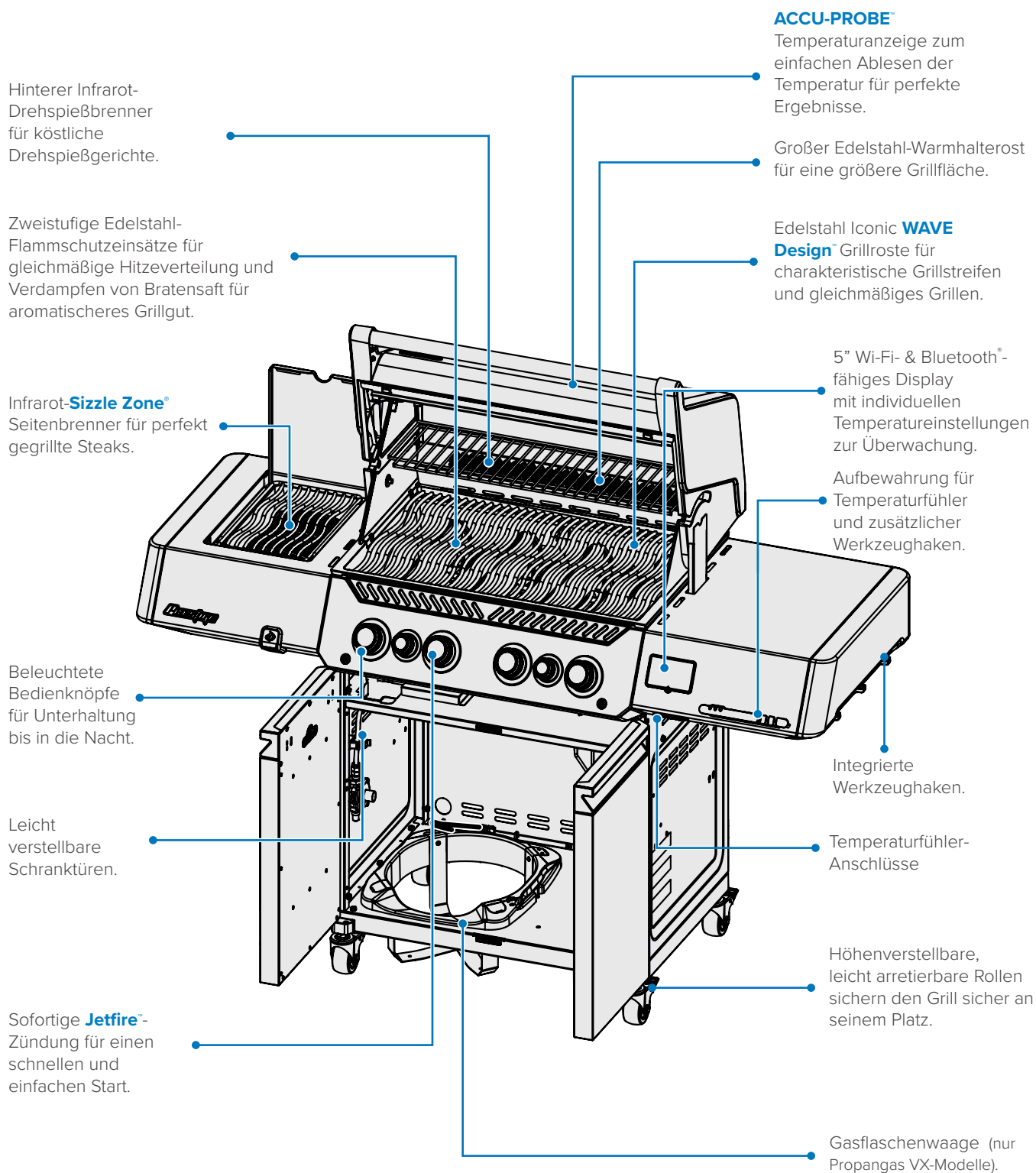
Diese Kennzeichnung zeigt an, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung 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.

Schlagen Sie in der Montageanleitung nach, um Ersatzteile zu identifizieren und Informationen zur Installation zu erhalten.

INHALT

Willkommen bei NAPOLEON!	3
Alle Systemfunktionen	5
Erste Schritte	6
Weitere sichere Betriebspraktiken	6
Standortwahl Ihres Grills	7
Gasanschlüsse	8
Technische Daten	10
Dichtheitsprüfung	11
Betrieb	12
Den Grill anzünden	12
Grill-Anleitung	14
So verwenden Sie den Drehspieß	16
Die Grill-Erlebnis-Checkliste	17
So pflegen Sie Gusseisen-Grillroste (falls vorhanden)	17
Schnellstartanleitung	18
Napoleon Konnektivität	19
ACCU-PROBE® Kochassistent	21
Display-Bedienung	22
Systemüberwachung	23
Sicherheitsvorkehrungen	24
Abstand	24
Aufbewahrung	24
Infrarot-Grillen Leitfaden	25
Reinigungsanleitung	26
Wartungsanweisungen	30
Allgemeine Anforderungen	30
Verbrennungslufteinstellung	30
Edelstahl in rauen Umgebungen	31
Fehlerbehebung	33
Konformität	37
Garantie	38

Alle Systemfunktionen



Die in dieser Bedienungsanleitung abgebildeten Grills können von dem von Ihnen gekauften Modell abweichen.
Vorgestelltes Modell: P500VX

Erste Schritte



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.



Schutzhandschuhe tragen.



Schutzbrille tragen.



VORSICHT! Heiße Oberfläche.



Wichtige Informationen.



Rauchen Sie nicht während der Durchführung eines Gaslecktests. Funken oder Flammen verursachen Feuer, Explosionen, Sachschäden, schwere Verletzungen oder Tod.



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.



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

Weitere 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 Installationsanleitung korrekt positioniert sind.
- Die Brennerregler müssen ausgeschaltet sein, wenn das Gasflaschenventil geöffnet wird.
- Zünden Sie die Brenner nicht bei geschlossenem Deckel an.
- Betreiben Sie den hinteren Brenner nicht gleichzeitig mit den Hauptbrennern.
- Schließen Sie den Deckel des Seitenbrenners nicht während des Betriebs oder wenn er heiß ist.
- Frittieren Sie keine Speisen auf dem Seitenbrenner.
- Verstellen Sie die Grillroste nicht während des Betriebs oder wenn sie heiß sind.
- Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.
- Drehen Sie nach der Benutzung die Gaszufuhr an der Quelle ab.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor.
- Wartungsarbeiten dürfen nur durchgeführt werden, wenn der Grill abgekühlt ist.
- Lagern Sie keine Feuerzeuge, Streichhölzer oder andere brennbare Materialien im Gehäuse oder in der Gewürzablage.
- Halten Sie alle Stromkabel und Kraftstoffschläuche von heißen Oberflächen fern.
- Reinigen Sie die Fettauffangschale, die Tropfschale und die Flammenschutz-Platten regelmäßig, um Ablagerungen und Fettbrände zu vermeiden.
- Halten Sie den Infrarotbrenner und die Venturirohre des Hauptbrenners frei von Spinnweben und anderen Verstopfungen, indem Sie diese regelmäßig inspizieren und reinigen.
- Lassen Sie kein kaltes Wasser (Regen, Sprinkler, Schlauch usw.) mit dem erhitzten Grill in Kontakt kommen. Ein plötzlicher Temperaturwechsel kann das Porzellan abspalten lassen und die Keramikbrenner zum Reißen bringen.
- Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger, um irgendeinen Teil des Grills zu reinigen.
- Stellen Sie diesen 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 bei der Nutzung des Geräts einen sicheren Abstand zu brennbaren Materialien sicher.
- Decken Sie niemals mehr als 75 % der Grillfläche mit festem Metall ab.
- Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Halten Sie stets den richtigen Abstand zu brennbaren Materialien ein: 27" (68,6 cm) hinter dem Gerät und 7" (17,8 cm) zu den Seiten.
- Die minimale Umgebungstemperatur für den sicheren Betrieb des Geräts beträgt 0 °F (-17,8 °C).



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.



VORSICHT!

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

Standortwahl Ihres Grills

Es ist wichtig, beim Auswählen eines Standorts für Ihren Gasgrill darauf zu achten, dass die Abstände zu angrenzenden brennbaren Materialien eingehalten werden. Dieses Gerät ist für die Installation auf einer Terrasse im Freien oder in Ihrem Garten vorgesehen.

- Dieses Gerät darf nur in einer oberirdischen, offenen Umgebung mit natürlicher Belüftung ohne stehende Bereiche verwendet werden, in der 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 Bereich.
- Bauen Sie das Gerät nicht in eine Einbau- oder Einschubkonstruktion ein. Blockieren Sie keine Belüftungsöffnungen des Zylindergehäuses.
- Blockieren Sie keine Belüftungsöffnungen des Zylindergehäuses. 27" (68,6 cm) hinter dem Gerät und 7" (17,8 cm) zu den Seiten.

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

- Ein Gerät gilt als im Freien installiert, wenn es mit einem Schutz aufgestellt ist, der nicht mehr als drei Seitenwände, aber keine Überdachung umfasst. **(Abb. 1)**
 - » Alle Öffnungen müssen dauerhaft offen sein.
 - » Schiebetüren, Garagentore, Fenster oder vergitterte Öffnungen werden **nicht als** dauerhafte Öffnungen betrachtet.
- Ein Gerät gilt als im Freien installiert, wenn es mit einem Schutz aufgestellt ist, der aus einer Teilumhausung mit Überdachung und höchstens zwei Seitenwänden besteht.
 - » Die Seitenwände können parallel zueinander verlaufen, wie in einem Durchgang, oder im rechten Winkel zueinander stehen. **(Abb. 2 & Abb. 3)**
 - » Alle Öffnungen müssen dauerhaft offen sein.
 - » Schiebetüren, Garagentore, Fenster oder vergitterte Öffnungen werden **nicht als** dauerhafte Öffnungen betrachtet.
- Ein Gerät gilt als im Freien installiert, wenn es mit einem Schutz aufgestellt ist, der aus einer Teilumhausung mit Überdachung und drei Seitenwänden besteht, solange 30 % oder mehr des horizontalen Umfangs der Umhausung dauerhaft offen sind. **(Abb. 4 & Abb. 5)**
 - » Alle Öffnungen müssen dauerhaft offen sein.
 - » Schiebetüren, Garagentore, Fenster oder vergitterte Öffnungen werden **nicht als** dauerhafte Öffnungen betrachtet.

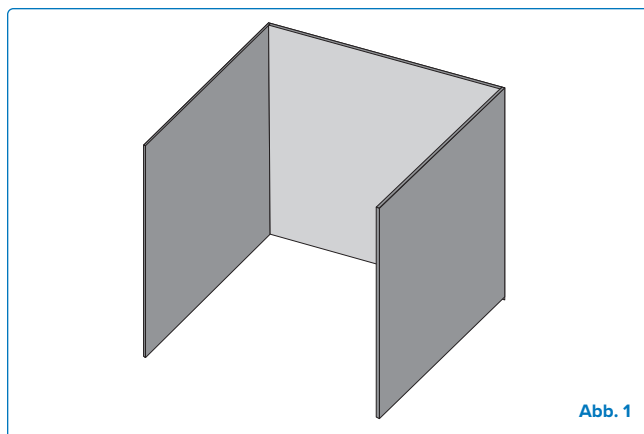


Abb. 1

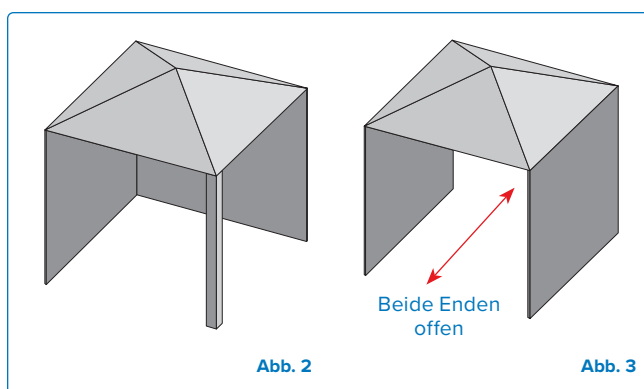


Abb. 2

Abb. 3

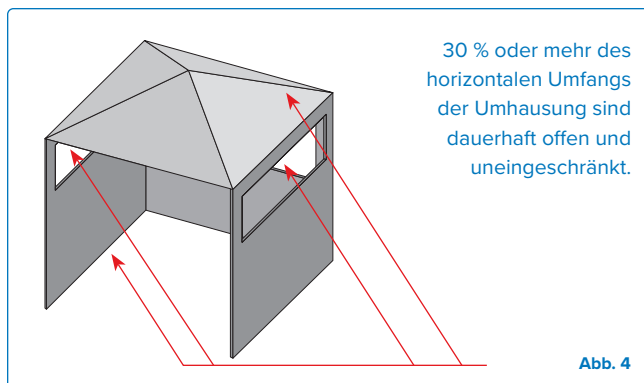


Abb. 4

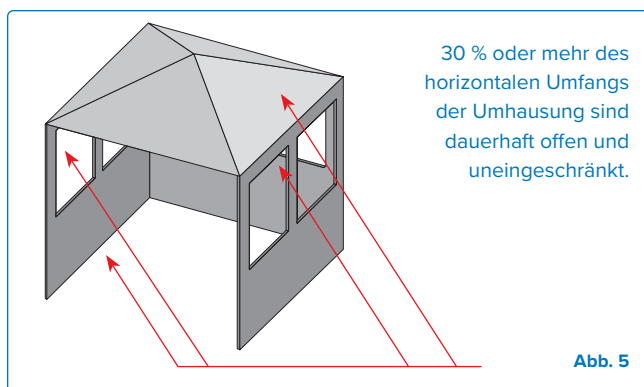


Abb. 5

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 für den Betrieb des Geräts liefern kann. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an Ihren örtlichen Gasanbieter.

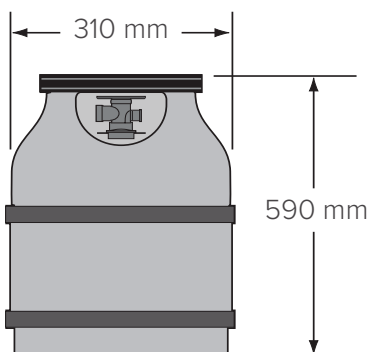
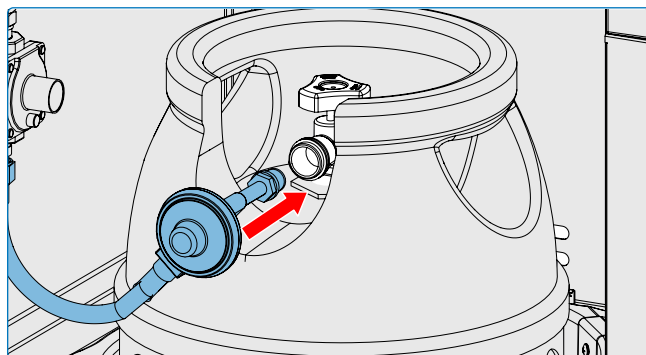
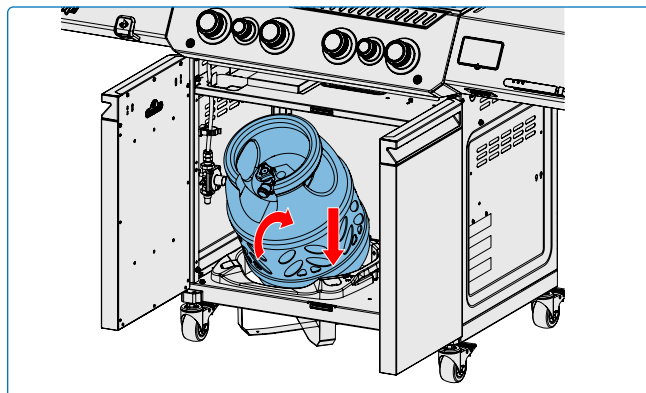
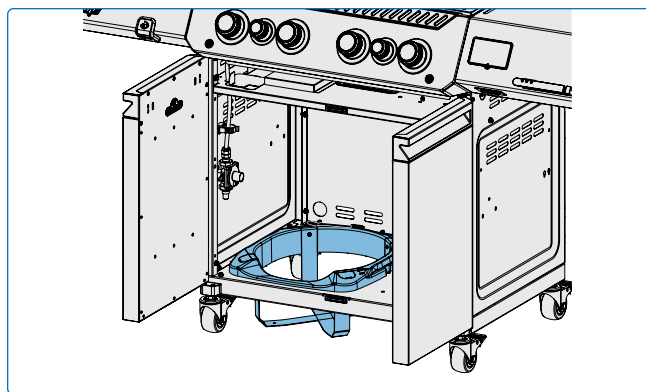
Verwenden Sie einen von Napoleon gelieferten Gasdruckregler und Schlauch; falls nicht enthalten, verwenden Sie einen Regler und Schlauch, die der europäischen Norm und den regionalen Vorschriften entsprechen. Die empfohlene Schlauchlänge beträgt 0,9 m. Der Schlauch darf niemals länger als 1,5 m sein.

 **HINWEIS:** Der Schlauch sollte vor dem aufgedruckten Ablaufdatum ausgetauscht werden.

Stellen Sie 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 für genaue Maße auf die untenstehende Abbildung.

Anschluss und Installation

- Überprüfen Sie den Zylinder auf Dellen oder Rost und lassen Sie ihn von Ihrem Gasanbieter inspizieren.
- Verwenden Sie niemals eine Gasflasche mit einem beschädigten Ventil.
- Stellen Sie die Gasflasche in den dafür vorgesehenen Bereich auf dem unteren Regalboden.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch des Reglers keine Knicke aufweist.
- Entfernen Sie die Kappe oder den Stopfen vom Ventil der Gasflasche.
- Ziehen Sie den Regler am Ventil der Gasflasche fest.
- Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht mit der Fettauffangschale oder anderen heißen Oberflächen des Grills in Kontakt kommt, da er sonst schmelzen und einen Brand verursachen kann.
- Stellen Sie sicher, dass die Gasflasche nicht extremer Hitze oder direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
- Führen Sie vor dem Betrieb des Grills an allen Verbindungen eine Dichtheitsprüfung durch. Siehe „Dichtheitsprüfung“.
- Die Gasflasche muss so montiert werden, dass das Überdruckventil (falls vorhanden) nicht in Richtung der normalen Bedienposition des Benutzers zeigt.



WARNUNG!

- Lagern Sie keine Ersatzgasflasche unter oder in der Nähe des Geräts.
- Befolgen Sie alle Spezifikationen und Anweisungen genau, um Feuer, Explosionen, Sachschäden, Verletzungen oder Todesfälle

zu vermeiden.

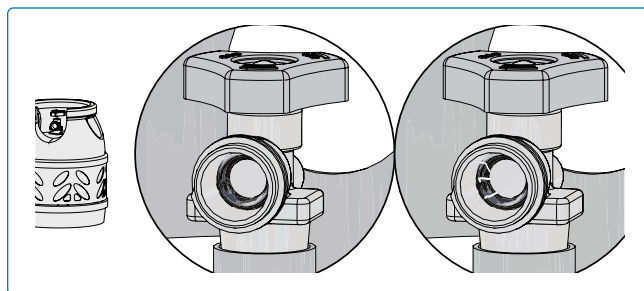
- Trennen Sie den Grill und sein separates Absperrventil während jeglicher Druckprüfung über ½ psi (3,5 kPa) vom Gasversorgungssystem.

- Verwenden Sie keine Gasflasche, die zu mehr als 80 % gefüllt ist.
- Positionieren Sie das flexible Rohr so, dass es nicht verdreht wird.



HINWEIS: Überprüfen Sie bei jedem Austausch oder Nachfüllen der Flüssiggasflasche die Ventildichtung auf Risse, Abnutzung oder Verschleiß.

Jede Flüssiggasflasche, die Anzeichen von Beschädigung oder Verschleiß aufweist, einschließlich sichtbarer Risse und Lochfraß, muss unbenutzt an den Verkäufer zurückgegeben werden.



Austausch

Der gesamte Vorgang des Wechsels der Gasflasche muss fern von jeglichen Zündquellen durchgeführt werden.

1. Schließen Sie das Ventil der Gasflasche.
2. Trennen Sie den Regler vom Ventil der Gasflasche.
3. Entfernen Sie die Gasflasche vom unteren Regalboden und ersetzen Sie sie durch eine neue Gasflasche.
4. Befolgen Sie die Anschlussanweisungen.

An eine Hausgasleitung anschließen: Option 2

- Wenn der Grill direkt an eine Hausgasleitung angeschlossen werden soll, entfernen und entsorgen Sie den mitgelieferten Schlauch und die Reglerbaugruppe 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 der Gasart und des Drucks) und die Einstellung des Geräts kompatibel sind.
- Ein Absperrventil (oder mehrere) muss in unmittelbarer Nähe des Geräts installiert werden, das bei Schließung die vollständige Trennung der Brenner- und Steuerungseinheit zur Wartung oder Reparatur gemäß den nationalen Vorschriften ermöglicht.
- Ein Gasschlauch und ein Schnelltrennkupplung, die für Erdgas ausgelegt und für den Außeneinsatz zertifiziert sind, sind für Erdgasgrills erhältlich.
- Die Gasinstallation muss den geeigneten Druck an den Einlass des Grills liefern. Siehe Technische Daten für Spezifikationen.
- Leitungen und Ventile vor der Schnelltrennkupplung sind nicht im Lieferumfang enthalten.
- Das Gasrohr muss entsprechend der auf dem Typenschild angegebenen Wärmeleistung und der Länge der Rohrleitung dimensioniert sein.
- Gasanschlussgröße (interner Regler): 11/16" (1,75 cm).

1. Der Anschluss an eine Gasleitung muss von einem zugelassenen Gasinstallateur durchgeführt und vor dem Betrieb des Grills auf Dichtheit geprüft werden.
2. Verlegen Sie den Schlauch nicht in unmittelbarer Nähe der Fettauffangschale oder über die Rückwand.
3. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht mit heißen Oberflächen in Kontakt kommt.

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).
- Ziehen Sie mit zwei Schraubenschlüsseln fest. Verwenden Sie kein Gewindedichtmittel oder Dichtpaste.
- Führen Sie vor dem Betrieb des Gasgrills an allen Verbindungen eine Dichtheitsprüfung durch. Siehe „Dichtheitsprüfung“.



WARNUNG!

- Schließen Sie das separate Absperrventil, um den Grill während jeglicher Druckprüfung mit einem Druck von ½ psi (3,5 kPa) oder weniger vom Gasversorgungssystem zu trennen.
- 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 der gesamte Feuerraum können während des Gebrauchs sehr heiß werden.

Technische Daten

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

		Düsengröße		Gesamtwärmeleistung (gesamt)		Gasverbrauch (gesamt)	
		I	II	I	II	I	II
P500V(X)	Haupt	#60	1.40 mm	16,0 kW G30 14,0 kW G31	16.0 kW	1164 g/h	1525 L/h
	Hinten	1.25 mm	#50	5,7 kW G30 5,0 kW G31	5.7 kW	415 g/h	543 L/h
	Seite	#56	1.65 mm	5,0 kW G30 4,5 kW G31	5.0 kW	364 g/h	476 L/h
P665V(X)	Haupt	#60	1.40 mm	20,0 kW G30 17,5 kW G31	20.0 kW	1455 g/h	1906 L/h
	Hinten	1.25 mm	#50	5,7 kW G30 5,0 kW G31	5.7 kW	415 g/h	543 L/h
	Seite	#56	1.65 mm	5,0 kW G30 4,5 kW G31	5.0 kW	364 g/h	476 L/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)	2H	2E
Düsengrößen	I	I	I	I	I	I	II	II
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	G20 bei 20 mbar	G20 bei 20 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	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, LU, PL, RO



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.

Dichtheitsprüfung

Warum und wann sollte ein Dichtheitstest durchgeführt werden?

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

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

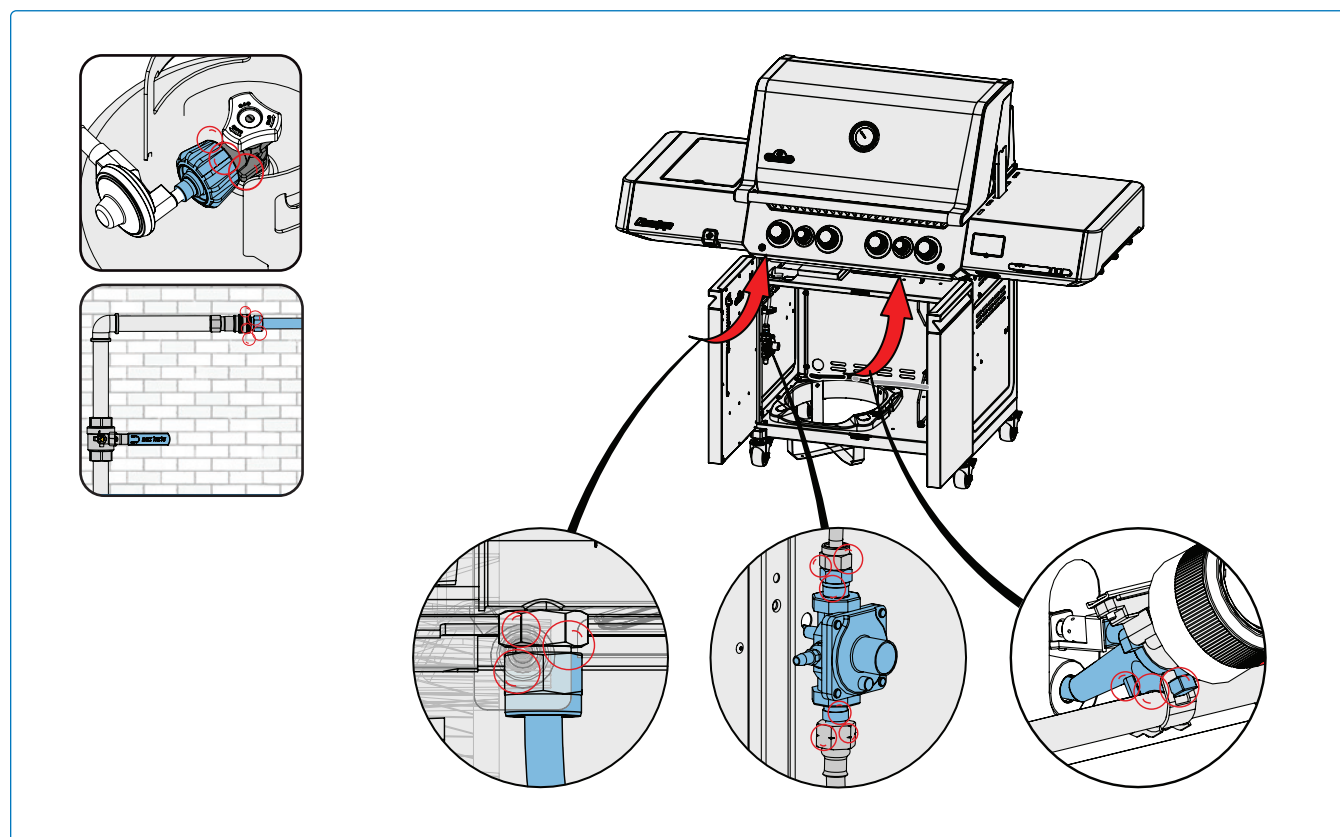
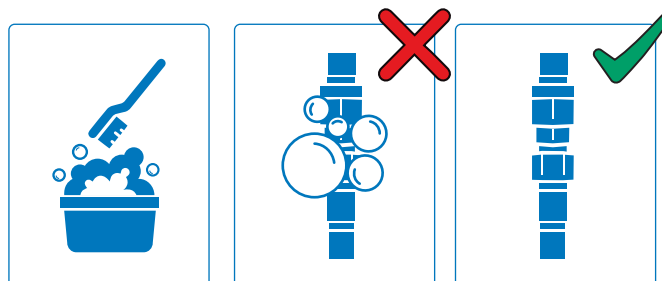
Führen Sie eine Dichtheitsprüfung an diesem Grill vor der Verwendung, jährlich und immer dann durch, wenn Gasbauteile ausgetauscht werden.

Schritte zum Dichtheitstest

1. Rauchen Sie während des Tests nicht.
2. Entfernen Sie alle Zündquellen.
3. Drehen Sie alle Brennerregler in die AUS-Position.
4. Drehen Sie das Gasversorgungsventil auf.
5. Streichen Sie eine halb-halb Lösung aus Flüssigseife und Wasser auf alle Verbindungen und Anschlüsse des Reglers, Schlauchs, der Verteiler und Ventile.
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 eine Baugruppe, die den örtlichen Vorschriften entspricht.

Betrieb

Den Grill anzünden

Ist es das allererste Mal? Führen Sie ein Burn-off durch

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



WARNUNG!

- Betreiben Sie den Heck- oder Seitenbrenner nicht während des Burn-off.

Hauptbrennerzündung

1. Öffnen Sie den Grilldeckel.
2. Drücken Sie einen beliebigen Hauptbrennerknopf und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn in die HIGH-Position, bis die Zündflamme brennt. Drücken Sie weiterhin den Bedienknopf nach unten, bis der Brenner zündet, und lassen Sie ihn dann los.
3. Wenn die Zündflamme nicht zündet – drehen Sie den Regler sofort im Uhrzeigersinn in die AUS-Position. Wiederholen Sie Schritt 2.
4. Wenn die Zündflamme und der Brenner nach 5 Sekunden nicht zünden – drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn in die AUS-Position. Warten Sie 5 Minuten, damit das Gas sich verflüchtigen kann. Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3 (**Abb. 6**), oder siehe **"Alternative Zündanweisungen"** (**Abb. 8**).



WARNUNG!

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

Beleuchtung des hinteren Brenners (falls vorhanden)

1. Öffnen Sie den Grilldeckel.
2. Warmhalterost entfernen.
3. Drücken Sie den Drehknopf des Heckbrenners und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn in die HIGH-Position.
4. Drücken und halten Sie den Zündknopf, bis der Brenner zündet.
5. Wenn der Brenner nicht zündet – Brennerregler im Uhrzeigersinn in die OFF-Position drehen. 5 Minuten warten. Wiederholen Sie die Schritte 3 und 4 (**Abb. 6**), oder siehe **"Alternative Zündanweisungen"** (**Abb. 8**).

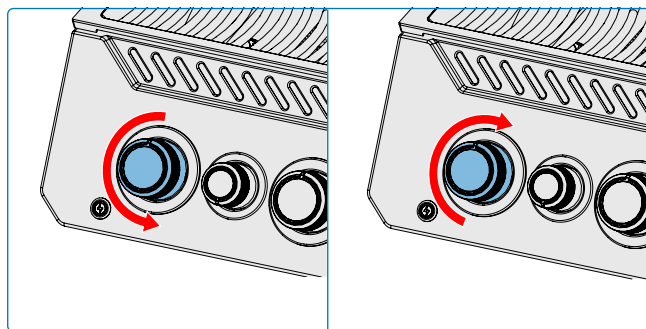
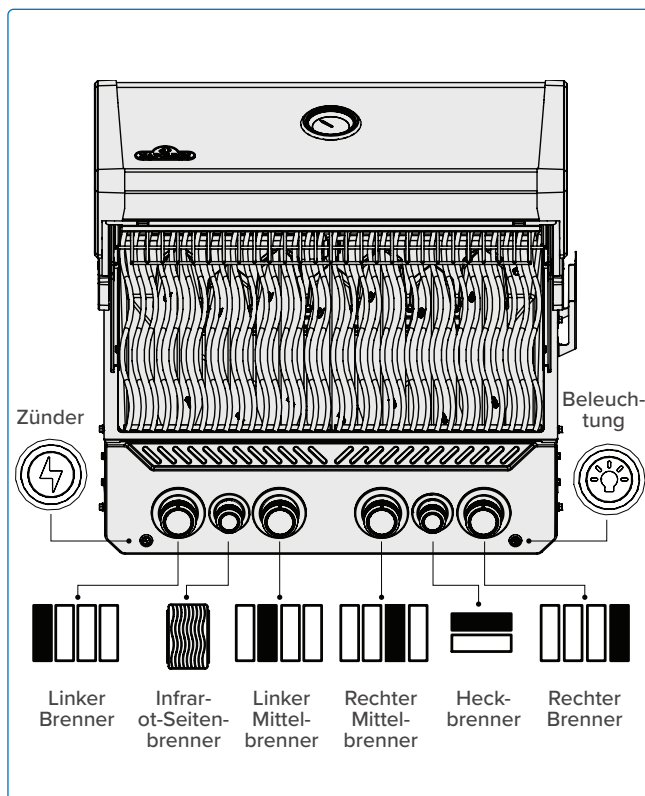


Abb. 6

Seitenbrenner-Zündung (falls vorhanden)

1. Öffnen Sie die Brennerabdeckung.
2. Drücken Sie den Seitenbrenner-Drehknopf und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn in die HIGH-Position.
3. Drücken und halten Sie den Zündknopf, bis der Brenner zündet.
4. Wenn der Brenner innerhalb von 5 Sekunden nicht zündet – drehen Sie den Brenner-Bedienknopf im Uhrzeigersinn in die OFF-Position. 5 Minuten warten. Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3 (**Abb. 7**), oder siehe "Alternative Zündanweisungen"

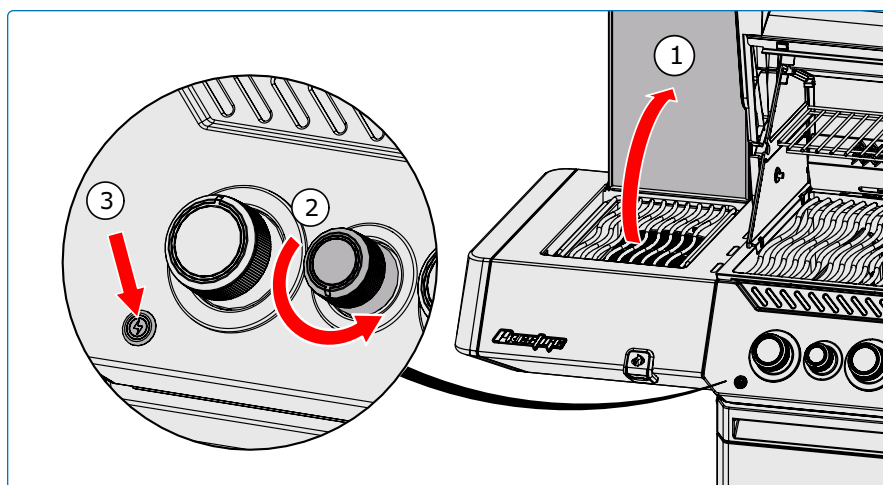


Abb. 7

Alternative Zündanweisungen

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

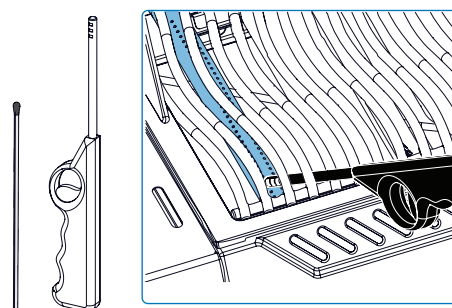


Abb. 8

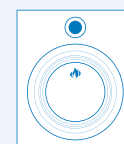


WARNUNG!

- Stellen Sie sicher, dass alle Brennerregler in der OFF-Position sind, bevor Sie das Gasventil langsam öffnen.
- Befolgen Sie die Anzündanleitung 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.



Grill-Anleitung

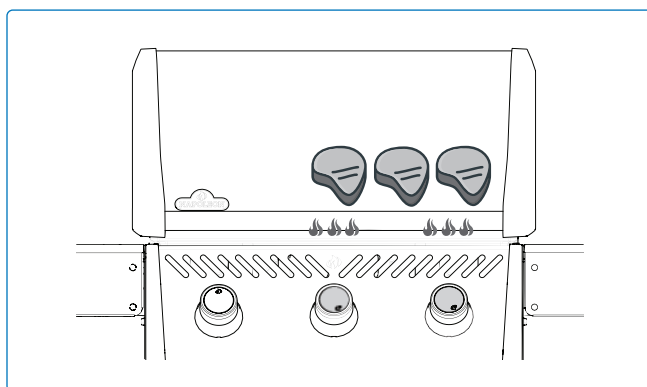
Verwendung des Hauptbrenners

- Heizen Sie den Grill vor dem Anbraten des Grillguts vor, indem Sie alle Hauptbrenner bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten lang auf höchster Stufe betreiben.
- Speisen, die nur kurz gegart werden, wie Fisch und Gemüse, können mit offenem Deckel gegrillt werden.
- Grillen mit geschlossenem Deckel sorgt für höhere und gleichmäßigere Temperaturen, wodurch Fleisch gleichmäßiger gegart wird und die Garzeiten verkürzt werden können.
- Die Grillroste können vor dem Vorheizen eingeölt werden, um das Anhaften beim Grillen von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder Schwein zu reduzieren.
- Speisen, die länger als 30 Minuten benötigen, wie Braten, können indirekt gegart werden, indem der Brenner gegenüber dem Grillgut eingeschaltet wird. Siehe Indirektes Grillen.
- Schneiden Sie überschüssiges Fett vom Fleisch ab, um Flammenbildung zu vermeiden, oder reduzieren Sie die Temperatur des Grills.
- Flammenbildung – bewegen Sie das Grillgut von den Flammen weg und reduzieren Sie die Hitze. Lassen Sie den Deckel offen.

Direktes Grillen

Diese Methode wird häufig zum Anbraten oder für Speisen verwendet, die nur kurz gegart werden, wie Hamburger, Steaks, Hähnchen oder Gemüse.

Legen Sie das Grillgut direkt auf die Grillroste über die Hitzequelle. Braten Sie das Fleisch zuerst scharf an, um die Säfte und den Geschmack einzuschließen. Reduzieren Sie die Grilltemperatur, um das Garen nach Ihrem Geschmack abzuschließen.



GEFAHR!

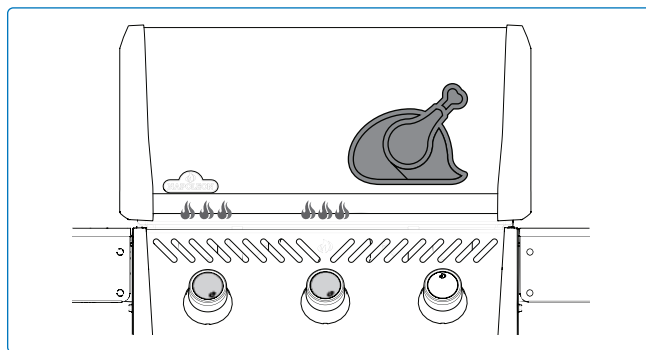
- Grillen Sie niemals Speisen direkt auf dem Flammen-Seitenbrenner. Es ist ausschließlich für die Verwendung mit Töpfen und Pfannen konzipiert.
- Schließen Sie den Deckel des Seitenbrenners nicht, während er in Betrieb oder heiß ist.
- Frittieren Sie keine Speisen auf dem Seitenbrenner. Das Kochen mit Öl kann gefährlich sein.
- Reinigen Sie regelmäßig Fett aus dem gesamten Gerät, einschließlich der Fettauffangschale und der Flammenschutz-Platten, um Ablagerungen und Fettbrände zu vermeiden.

Indirektes Grillen

Diese Methode verwendet niedrigere Temperaturen und zirkuliert die Hitze um das Grillgut, sodass es langsam und gleichmäßig gegart wird. Verwenden Sie diese Methode, um größere Fleischstücke oder zu Stichflammen neigende Speisen wie Braten, Hähnchen oder Truthahn zu garen.

Schalten Sie einen oder mehrere Brenner ein und legen Sie das Grillgut auf den Grillrost, wo keine Flamme oder kein Brenner eingeschaltet ist.

Grillen bei niedrigerer Temperatur und längerer Garzeit führt zu zarterem Fleisch.



Überwachung der Grilltemperaturen

Einige Modelle sind mit zwei Temperaturanzeigen ausgestattet. Ein am Deckel montiertes Thermometer 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 Garraum die Aufheizrate und Temperaturgleichmäßigkeit maximiert, beeinflussen mehrere Faktoren die Temperaturmessungen, darunter:

Platzierung von Grillgut und Zubehör

- Große Lebensmittel oder Kochzubehör wie Grillplatten und Planchas können Wärme über dem Temperaturfühler der Grillroste stauen. Dies kann zu erhöhten Sensorwerten führen und gleichzeitig die Anzeige des Deckel-Thermometers verringern, da die Wärme anderswohin geleitet wird.

Brenner in Betrieb

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



GRILLEN-PROFI-TIPP!

Verwenden Sie ein Thermometer, um die Innentemperatur des Fleisches zu überprüfen und sicherzustellen, dass es perfekt gegart ist.

Verstrichene 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 verwenden Sie die Temperaturfühlerfunktion zusammen mit der Temperaturanzeige im Deckel, um die Garumgebung vollständig mit Ihrem Zielbereich zu vergleichen. Geben Sie den Temperaturen Zeit, sich zu stabilisieren, und passen Sie die Einstellungen der Brennersteuerung entsprechend an.

Infrarot-Seitenbrenner

Zum Betrieb befolgen Sie die Anweisungen „**Seitenbrennerzündung**“. Die Infrarothitze sorgt bei hoher Einstellung für eine gleichmäßige Grillfläche zum scharfen Anbraten von Speisen. Einige Seitenbrenner-Modelle verfügen über ein höhenverstellbares Grillrost. Der maximal empfohlene Durchmesser für Töpfe oder Pfannen beträgt 25 cm (10").

Grillen bei Nacht (falls zutreffend)

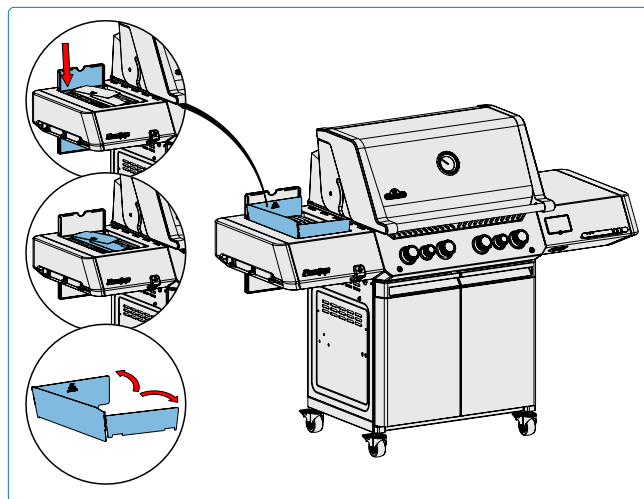
Beleuchten Sie die Bedienknöpfe, indem Sie das Glühbirnensymbol auf dem Bedienfeld drücken. Wenn ein Brenner in Betrieb ist, leuchtet der entsprechende Bedienknopf rot, während die übrigen blau bleiben.

Windschutz

Halten Sie Ihren Grill auch bei Windgeschwindigkeiten bis zu 11 km/h (6,8 mph) in Betrieb. Dieser Schutz lässt sich einfach an Ihrem Grill befestigen und dient als Schild gegen Windböen, wodurch eine gleichmäßige Hitze für gleichmäßig gegarte Speisen erhalten bleibt. Stellen Sie ihn einfach passend zu Ihrem Grill ein, und Sie können bei jedem Wetter selbstbewusst grillen. Der Schutz kann zusammengeklappt und unter dem Deckel des Seitenbrenners verstaut werden, wenn der Seitenbrenner nicht in Gebrauch ist.



HINWEIS: Der Windschutz muss installiert sein, wenn der Seitenbrenner verwendet wird. Dies erhöht die Sicherheit und verkürzt die Kochzeiten.



WARNUNG!

- Lassen Sie Speisen niemals unbeaufsichtigt auf eingeschalteten Brennern.
- Lassen Sie den Deckel offen, wenn der Haupt-Infrarotbrenner auf hohe Stufe eingestellt ist, um ein versehentliches Verbrennen der Speisen zu verhindern.



GRILLEN-PROFI-TIPP!

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

So verwenden Sie den Drehspieß

Montage Ihres Drehspieß-Sets (falls vorhanden)

Hinweis: Entfernen Sie den Warmhalterost, bevor Sie den Heckbrenner und den Drehspieß verwenden. Extreme Hitze beschädigt den Warmhalterost. Montieren Sie den Drehspießmotor an der Seite des Grills mit den Montagehalterungen. Einige Modelle verfügen über vormontierte Halterungen.

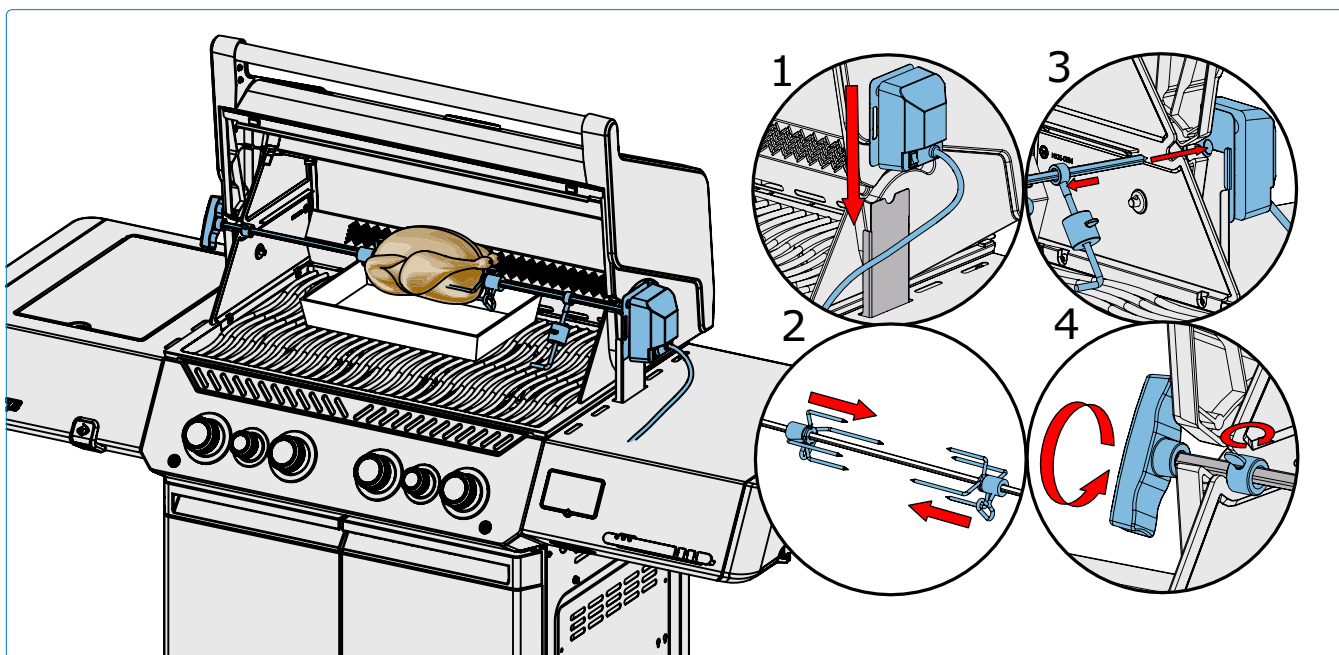
1. Sobald die Halterung am Grill befestigt ist, schieben Sie den Drehspießmotor auf die Halterung.
2. Schieben Sie die erste Drehspießgabel knapp über die Mitte des Drehspießes und ziehen Sie sie fest. Stecken Sie das Fleisch auf die Drehspießstange und drücken Sie das Fleisch in die Gabel. Schieben Sie die zweite Drehspießgabel auf das gegenüberliegende Ende des Drehspießes und drücken Sie die Gabel in das Fleisch, bis sie fest sitzt. Ziehen Sie die Gabel fest.
3. Führen Sie das spitze Ende des Drehspießes vorsichtig in den Drehspießmotor ein und legen Sie das gegenüberliegende Ende auf die Halterungen.

Die schwere Seite des Fleisches wird von selbst nach unten hängen, um die Last auszugleichen.

4. Schieben Sie die Anschlagbuchse auf den Drehspieß, bis sie sich hinter der Innenseite der Haube befindet. Dies verhindert die seitliche Bewegung der Drehspießstange.
5. Ziehen Sie die Anschlagbuchse und den Drehspießgriff fest. Stellen Sie eine Metallschale unter das Fleisch, um das abtropfende Fett aufzufangen.



WICHTIG! Tragen Sie immer Handschuhe, wenn Sie Komponenten des Grills handhaben.



Tipps zur Verwendung des Drehspießes:

- Betreiben Sie den hinteren Brenner auf höchster Stufe, bis das Fleisch gebräunt ist. Reduzieren Sie die Hitze. Halten Sie den Deckel geschlossen.
- Verwenden Sie ein Thermometer, um die Innentemperatur des Fleisches zu überprüfen.
- Braten und Geflügel sollten außen braun 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 die Drehspießstange.
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 die Drehspießstange, sodass alle Hähnchen dicht beieinander sind.
4. Schieben Sie die zweite Drehspießgabel auf die Drehspießstange und drücken Sie sie in das Hähnchen, bis alle 3 Hähnchen fest zusammengedrückt sind. Festziehen.

Die Grill-Erlebnis-Checkliste

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

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

- | | |
|---|--|
| <p>☐ Fettauffangschale reinigen Stellen Sie immer sicher, dass Sie die Fettauffangschale vor dem Grillen reinigen, um Brände und Aufflammen zu vermeiden.</p> <p>☐ Schlauch prüfen 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.</p> <p>☐ Roste vorheizen und reinigen Bestreichen Sie die Roste mit Pflanzenfett und heizen Sie Ihren Grill vor, um überschüssige Rückstände zu verbrennen und ein Anhaften zu verhindern. Reinigen Sie Gusseisenroste mit einer Messingdrahtbürste und Edelstahlroste mit einer Edelstahlbürste. Siehe „Reinigungsanweisungen“.</p> | <p>☐ 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.</p> <p>☐ Nur einmal wenden und nicht nachsehen Versuchen Sie, den Deckel nicht zu oft zu öffnen, da sonst Hitze entweicht und Temperatur sowie Garzeiten beeinträchtigt werden. Wenden Sie Ihr Grillgut nur einmal, insbesondere Steak und Hähnchen.</p> <p>☐ Platz lassen Lassen Sie etwas Platz auf dem Grill und zwischen dem Grillgut, damit Sie es bei Bedarf verschieben können.</p> <p>☐ 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.</p> |
|---|--|
-  **HINWEIS:** Edelstahl-Grillroste sind korrosionsbeständig und benötigen weniger Wartung als Gusseisenroste.



GRILLEN-PROFI-TIPP!

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



GRILLEN-PROFI-TIPP!

Heizen Sie den Grill immer vor dem Kochen vor, um Rückstände zu verbrennen und zu verhindern, dass das Essen am Grillrost kleben bleibt.



ÖL UND FETT VORSCHLAG!

Traubenkernöl
Sonnenblumenöl
Sojaöl
Natives Olivenöl extra
Rapsöl
Falls nicht verfügbar, wählen Sie ein Öl oder ein Fett mit einem hohen Rauchpunkt. Verwenden Sie keine gesalzene Fette wie Butter oder Margarine.



VORSICHT!

So pflegen Sie Gusseisen-Grillroste (falls vorhanden)

Dieses Verfahren MUSS vor der ersten Verwendung durchgeführt und alle 3–4 Anwendungen wiederholt werden, damit die Roste wie neu aussehen.

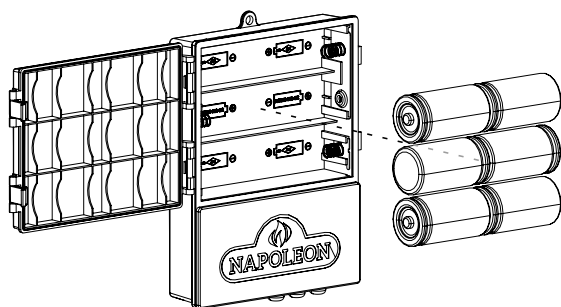
- Entfernen Sie die Gusseiserne Roste vom Grill.
- Waschen Sie die Roste mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch. Mit einem Tuch abtupfen und die Roste vollständig trocknen lassen.
- Tragen Sie Fett/Öl gleichmäßig mit einem Silikonpinsel auf beiden Seiten auf.
- Heizen Sie das Gerät auf 350 °F – 400 °F (176 °C – 204 °C) vor.
- Setzen Sie die Grillroste ein und grillen Sie 30 Minuten lang.
- Tragen Sie eine zweite gleichmäßige Schicht Fett/Öl auf die Grillroste auf und grillen Sie weitere 30 Minuten.
- Die Roste sind jetzt eingebrannt.



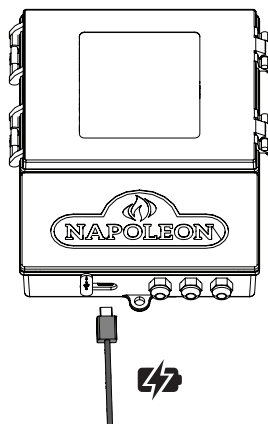
HINWEIS: Wenn sich auf den Gusseisenrosten Rost gebildet hat, entfernen Sie den Rost mit einem Scheuerschwamm oder einer Messingbürste und wiederholen Sie den Einbrennprozess.

Schnellstartanleitung

1

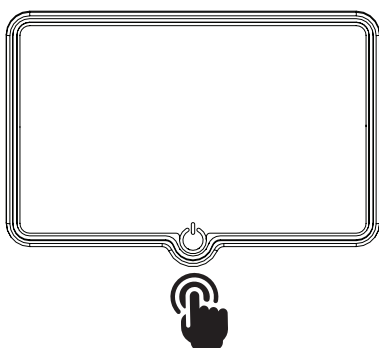


Legen Sie die Batterien in das Fach ein.



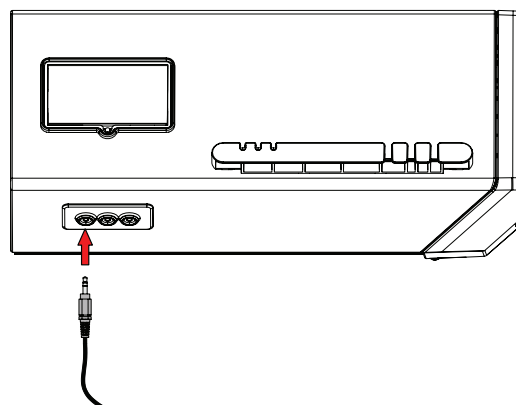
Alternativ kann das Gerät über eine direkte Stromversorgung über den USB-Typ-C-Anschluss betrieben werden. Verwenden Sie dazu einen 5V-1A-Adapter. Es wird empfohlen, die Batterien zu entfernen, wenn Sie die direkte Stromversorgung nutzen, um Korrosion zu vermeiden und die Lebensdauer der Batterien zu verlängern.

3



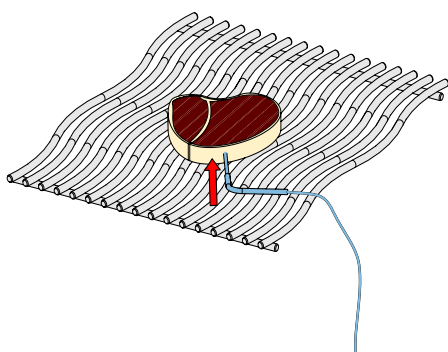
Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät eingeschaltet ist.

4



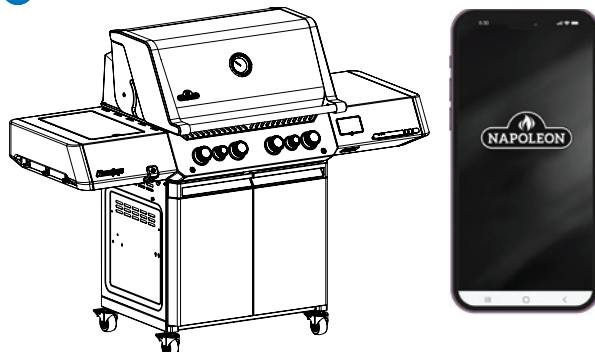
Entfernen Sie die Schutzfolie und stecken Sie eine oder mehrere Sonden in Ihr Gerät.

5



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

6



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).

Indem Sie Ihr Gerät über Wi-Fi mit der **Napoleon® Home App** koppeln, erhalten Sie Zugriff auf alle Modi und Funktionen des Geräts.

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

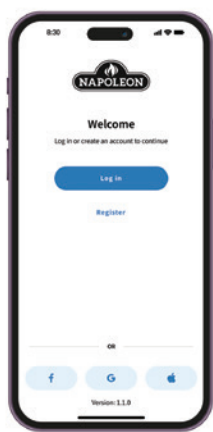


Scannen Sie diesen QR-Code, um direkten Zugriff auf die Website der **Napoleon® Home App** zu erhalten.



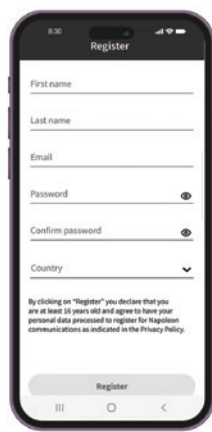
LEGEN WIR LOS

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



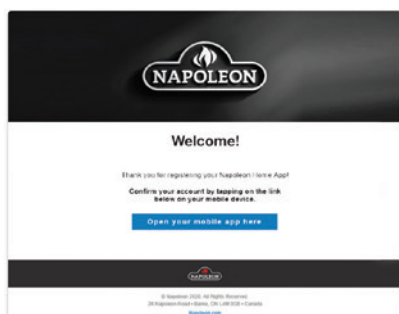
Geben Sie Benutzerinformationen ein und erstellen Sie ein Passwort für das Konto. Wählen Sie das Land aus, in dem sich das Gerät befindet.

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.

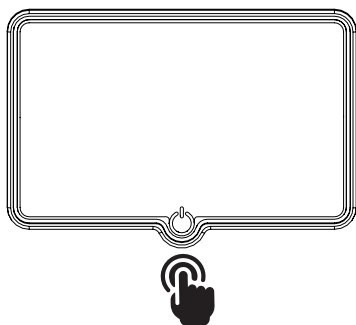
5 Erneut bestätigen



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

GERÄT HINZUFÜGEN

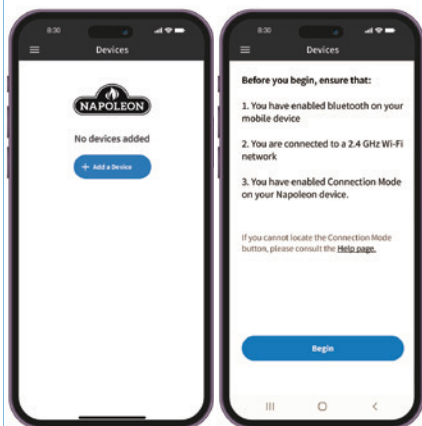
6 Einschalten



Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät eingeschaltet ist.

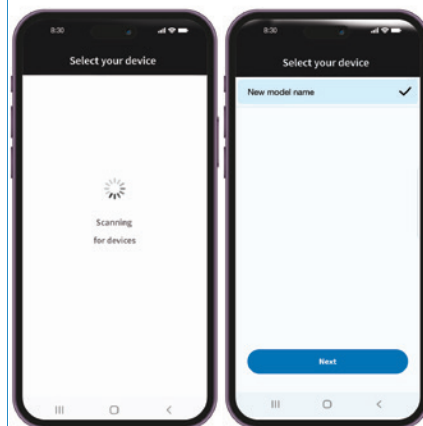
Um die erste Kopplung mit Ihrem Smart-Gerät abzuschließen, drücken Sie 10 Sekunden lang auf Ihr Display, bis es neu startet.

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 Wi-Fi-Netzwerk aus und geben Sie Ihre Zugangsdaten ein.

10 Spitznamen hinzufügen



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

11 Erfolg



Sie sind jetzt **verbunden**.

ACCU-PROBE® Kochassistent

Kümmern Sie sich unbesorgt um den Grill und Ihre Gäste, während Sie die integrierte ACCU-PROBE®-Technologie nutzen. Überwachen Sie die interne Grilltemperatur. Programmieren Sie ganz einfach Ihren Lebensmitteltyp, die Zieltemperatur und die Kochzeit mit Ihrem Smart-Gerät über die Napoleon® Home App.

Sie erhalten Benachrichtigungen auf Ihrem Gerät, wenn Ihr Essen perfekt gegart ist. ACCU-PROBE® unterstützt sowohl Wi-Fi- als auch Bluetooth®-Konnektivität. Wenn Ihr Standard-Wi-Fi nicht verfügbar ist, können Sie dank der Bluetooth®-Funktion ACCU-PROBE® problemlos verbinden. Das Gerät muss zunächst über Wi-Fi eingerichtet werden, danach steht nur noch Bluetooth® zur Verfügung.

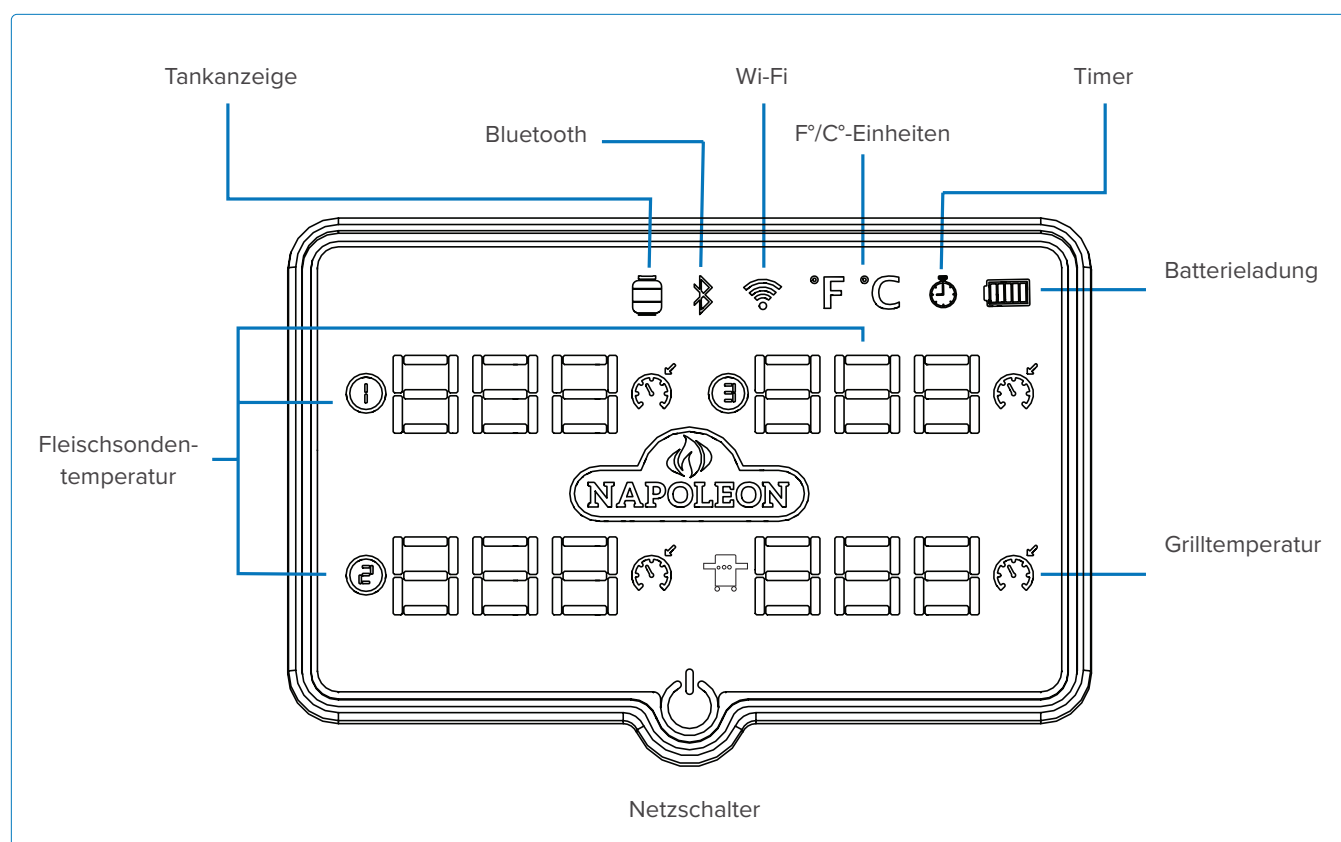
Siehe die Abschnitte „Schnellstartanleitung“ und „Napoleon® Home App“ für weitere Informationen zur Verbindung. Laden Sie die Napoleon® Home App herunter und genießen Sie intelligentes Kochen.

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.

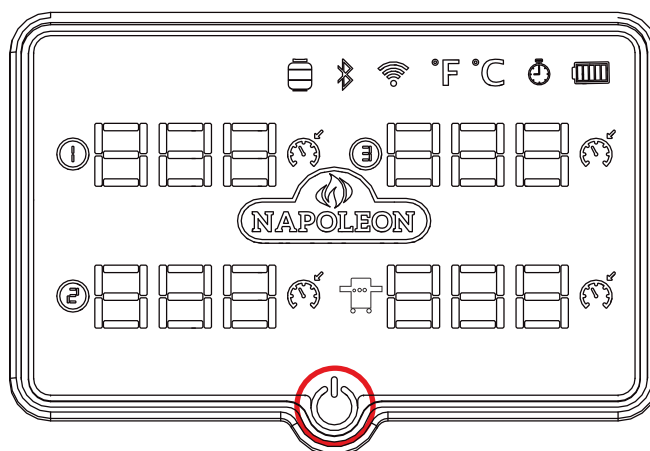
Kompatible Geräte

Die Napoleon® Home App ist so konzipiert, dass sie mit einer Vielzahl von Android- und iOS-Geräten funktioniert. Die Kompatibilität von Geräten kann aufgrund zahlreicher verschiedener Modelle und Fertigungsstandards nicht garantiert werden.

Display-Übersicht



Display-Bedienung



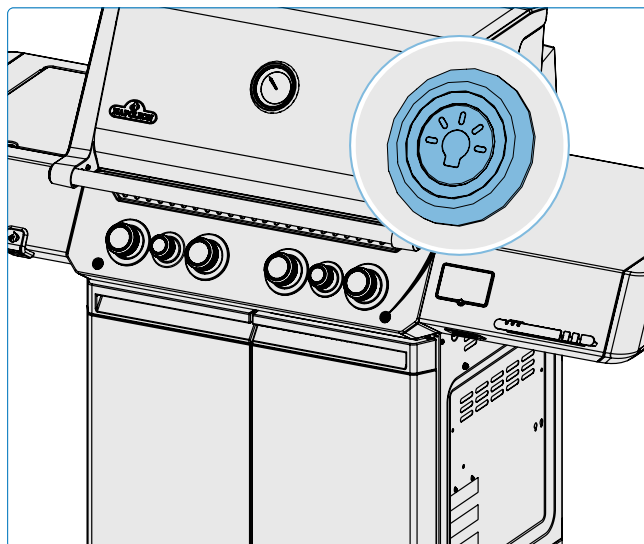
Funktion	Aktion	Dauer	Beschreibung
Kopplungsmodus	Gedrückt halten	10 Sekunden	Wenn das System neu startet, erscheint das Napoleon®-Logo. Die Wi-Fi- und Bluetooth®-Symbole blinken und zeigen an, dass das Gerät sich im Kopplungsmodus (Access Point-Modus) befindet. Sie müssen das Gerät erneut mit der Napoleon® Home App einrichten. Dieser Vorgang sollte durchgeführt werden, wenn das Display aktiv ist. Wenn das Display ausgeschaltet ist oder sich im Timeout befindet, halten Sie die Taste weiterhin gedrückt, bis der Access Point-Modus erreicht ist.
Display Ein/Aus	Gedrückt halten	3 Sekunden	Das Napoleon®-Logo erscheint, begleitet von einem akustischen Signal. Das Display schaltet sich je nach aktuellem Status ein oder aus.
Display aufwecken (nur bei Batteriebetrieb)	Einmal tippen	k.A.	Nach dem Aufwecken kehrt das Display nahtlos in seinen vorherigen Zustand zurück.
Temperatur-Einheit ändern	Einmal tippen	k.A.	Zwischen Celsius und Fahrenheit umschalten.

Bei Winterbedingungen

Für das beste Erlebnis bei Winterbedingungen verwenden Sie die Taste am Bedienfeld, um das Display ein- oder auszuschalten. So ist die Bedienung möglich, ohne die Handschuhe ausziehen zu müssen. Halten Sie einfach die Taste am Bedienfeld länger als 3 Sekunden gedrückt.



HINWEIS: Das Display schaltet sich nach 5 Minuten Inaktivität aus und kehrt bei einer Benutzeraktion zur Standardhelligkeit zurück. Wenn während dieser Zeit eine Aktivität erfolgt, wird der 5-Minuten-Zeitraum zurückgesetzt.



Systemüberwachung

Safety Glow

Beleuchten Sie die Bedienknöpfe, indem Sie das Glühbirnensymbol auf dem Bedienfeld drücken. Wenn ein Brenner in Betrieb ist, leuchtet der entsprechende Knopf rot, während die übrigen blau bleiben. Um die Batterielaufzeit zu verlängern, schalten sich die blau leuchtenden Knöpfe standardmäßig nach 1 Stunde aus, während die übrigen rot bleiben. Die Abschaltzeit von 1 Stunde bei Batteriebetrieb kann in der App angepasst werden. Bei Verwendung einer USB-Stromquelle wird der Abschalt-Timer für die Beleuchtung deaktiviert.



Niedriger Batteriestand

Überwachen Sie den Batteriestatus über die App und das Display. Wenn das System Strom aus einer Batteriequelle bezieht, zeigen blinkende Knöpfe einen niedrigen Batteriestand an. Das System sendet eine Warnung an Ihr Gerät und schaltet sich ab, sobald die Batterie fast leer ist. Tauschen Sie die Batterien bei Bedarf aus. Die folgenden Anzeigen zeigen die ungefähre verbleibende Ladung der Batterien an:



Grün – Voll



Orange – 50%



Rot – Niedrig



Temperaturalarm

Das System kann akustische Alarmergeben, wenn Zieltemperaturen erreicht wurden. Das Display zeigt an, bei welchen Fühlern eine Zieltemperatur eingestellt ist.



Timer-Alarm

Das Display zeigt an, wenn ein Timer eingestellt wurde. Das System kann akustische Alarmergeben, wenn ein Timer abgelaufen ist.



Propangas-Tankwaage

Das System kann das verbleibende Propangas im Tank kontinuierlich überwachen und den Status auf einen Blick anzeigen.



Grün – 100%



Orange – 50%



Rot – 20%



Blinkendes Rot – Niedrig

Waage nullen

Vor der Kalibrierung:

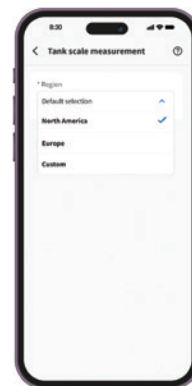
- Entfernen Sie den leeren Tank von der Waage. Drücken Sie die vorgesehene Taste, um die Nullstellung zu starten.
- Warten Sie 20 Sekunden auf den Tara-Vorgang.
- Stellen Sie den neuen Tank auf die Waage, nachdem die Null-Tara abgeschlossen ist.

Wählen Sie den Tank aus

- Starten Sie die Napoleon® Home App.
- Wechseln Sie zum Bereich Tankwaage.

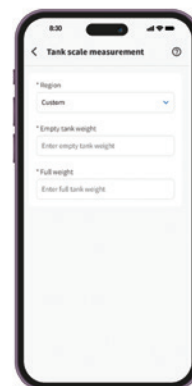
Wählen Sie Tank und Region:

- Wählen Sie „Neue Tankwaage“.
- Wählen Sie Ihre Region (Nordamerika, Europa oder Benutzerdefiniert).
- Für Nordamerika werden Standard-Tankgewichte ausgewählt.
- Für Europa wählen Sie aus der Liste der verfügbaren Tankspezifikationen.

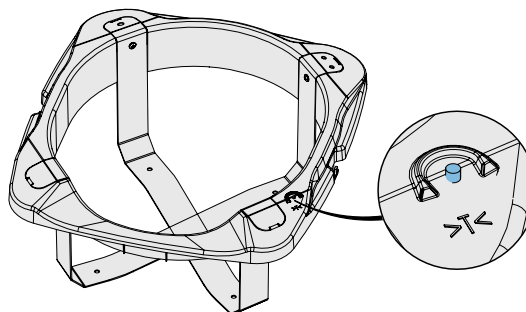


Benutzerdefinierter Tank (optional):

- Wenn Sie einen benutzerdefinierten Tank wählen, geben Sie das Leergewicht und das Vollgewicht des Tanks ein. Dies gewährleistet präzise Messungen.
 - » Leergewicht des Tanks (lbs/kg): Geben Sie das Gewicht des leeren Tanks ein.
 - » Vollgewicht des Tanks (lbs/kg): Geben Sie das Gewicht des vollen Tanks ein.
- Stellen Sie genaue Werte sicher, bevor Sie den Tank in den Halter einsetzen.



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



Sicherheitsvorkehrungen

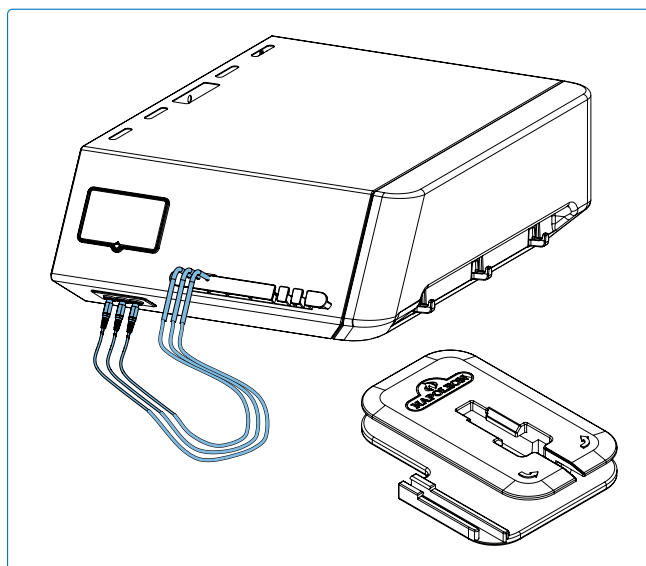
- Vermeiden Sie hohe Luftfeuchtigkeit oder extreme Temperaturen.
- Vermeiden Sie längere Aussetzung gegenüber direktem Sonnenlicht oder starker ultravioletter Strahlung.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auseinander und versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren.
- Setzen Sie das Gerät oder sein Zubehör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

Abstand

- Überprüfen Sie, dass der Garbereich die maximale Temperatur nicht überschreitet und die Kabel nicht durch geschlossene Türen oder Deckel geknickt oder beschädigt werden.
- Überprüfen Sie zuerst den Kabelabstand 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.

Aufbewahrung

- Verwenden Sie die Sonden Aufbewahrung am Seitenregal, wenn Sie sich auf das Kochen vorbereiten. Ziehen Sie die Sonden ab und bringen Sie sie ins Haus, wenn sie nicht verwendet werden, um sie vor Witterungseinflüssen zu schützen.



WARNUNG!

- Setzen Sie die Sonden nach dem Kochen erst wieder in den Halter, wenn sie abgekühlt sind.

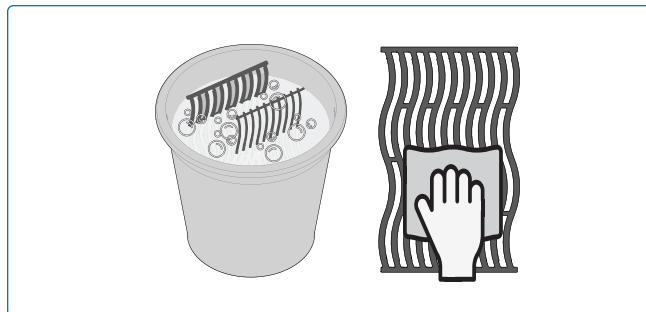
Infrarot-Grillen Leitfaden

Lebensmittel	Regler-Einstellung	Garzeit	Vorschläge
 Steak 1 Zoll (2,54 cm) dick.	HOCH 2 Minuten pro Seite.	Blutig – 4 Minuten	Bitten Sie um marmoriertes Fett im Schnitt.
	HOCH bis MITTEL Hohe Hitze 2 Minuten pro Seite, dann auf mittlere Hitze stellen.	Mittel – 6 Minuten	Fett ist ein natürlicher Zartmacher und hält das Fleisch saftig.
		Durchgebraten – 8 Minuten	
 Hamburger ½ Zoll (1,27 cm) dick	HOCH 2 Minuten pro Seite.	Blutig – 4 Minuten	Halten Sie die Patties alle gleich dick, um gleiche Garzeiten zu gewährleisten. Patties mit einer Dicke von 1 Zoll oder mehr sollten mit indirekter Hitze gegrillt werden.
	HOCH 2 ½ Minuten pro Seite.	Mittel – 5 Minuten	
	HOCH 3 Minuten pro Seite.	Durchgebraten – 6 Minuten	
 Hähnchen	HOCH, MITTEL, NIEDRIG 2 Minuten pro Seite, dann mittlere bis niedrige Hitze.	20 – 25 Minuten	Schneiden Sie das Gelenk, das Oberschenkel und Bein verbindet, zu ¾ durch, damit das Fleisch flach auf dem Brenner liegt und gleichmäßig gart.
 Schweinekoteletts	MITTEL	6 Minuten pro Seite	Wählen Sie dicke Stücke für zarteres Fleisch. Überschüssiges Fett abschneiden.
 Spare Ribs	HOCH bis NIEDRIG 5 Minuten auf hoch, dann auf niedrig bis fertig.	20 Minuten pro Seite, dabei häufig wenden	Wählen Sie magere, fleischige Rippchen. Grillen, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen löst.
 Lammkoteletts	HOCH bis MITTEL 5 Minuten auf hoher Hitze, dann auf mittlere Hitze bis zum Ende.	15 Minuten pro Seite	Wählen Sie dicke Stücke für zarteres Fleisch. Überschüssiges Fett abschneiden.
 Hotdogs	MITTEL bis NIEDRIG	4 – 6 Minuten	Wählen Sie größere Würstchen und schneiden Sie sie der Länge nach ein, bevor Sie sie grillen.

Reinigungsanleitung

Erste Inbetriebnahme

1. Waschen Sie die Grillroste von Hand mit Wasser und mildem Spülmittel, um Rückstände aus dem Herstellungsprozess zu entfernen. NICHT in der Spülmaschine waschen.
2. Gründlich mit heißem Wasser abspülen und vollständig mit einem weichen Tuch trocknen, um zu verhindern, dass Feuchtigkeit in das Gusseisen eindringt.

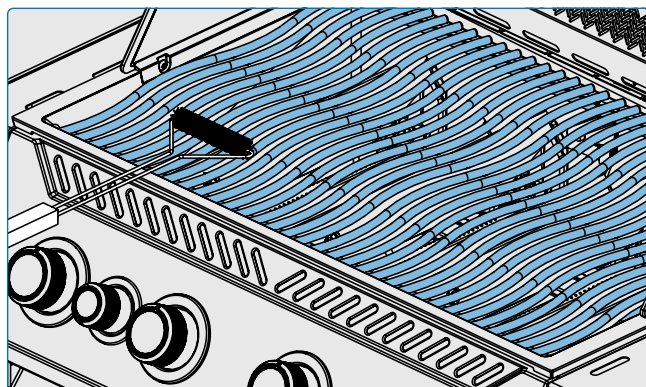


Gusseiserne Roste

- Würzen Sie Ihre Grillroste alle 3–4 Anwendungen, um eine Schutzschicht gegen Korrosion zu bilden. Siehe Grilltipps – **So würzen Sie Ihre Gusseisen-Grillroste.**

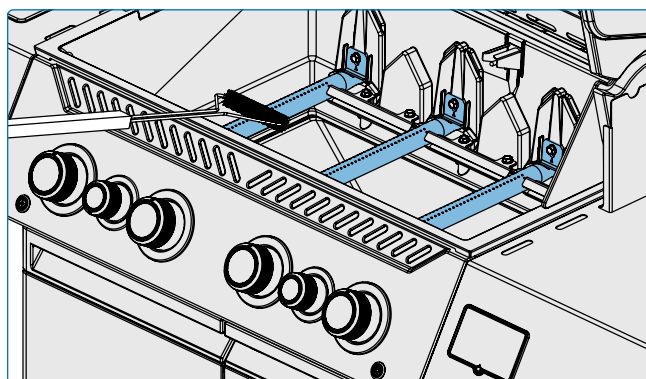
Edelstahlroste

- Edelstahl-Grillroste können gereinigt werden, indem der Grill bei jeder Benutzung vorgeheizt und mit einer Drahtbürste Rückstände entfernt werden.
- Edelstahl-Grillroste verfärben sich durch regelmäßigen Gebrauch dauerhaft aufgrund der hohen Temperaturen beim Grillen.



Infrarot-Seitenbrenner

- Die meisten Tropfen und Speisereste, die auf die Oberfläche des Infrarotbrenners fallen, verbrennen sofort aufgrund der hohen Hitzintensität.
- Reinigen Sie die Keramikplatte nicht mit einer Drahtbürste.
- Verwenden Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten zur Reinigung des Brenners. Ein plötzlicher Temperaturwechsel führt zum Reißen der Keramikplatte.
- Alle 3–4 Anwendungen den Brenner anzünden und 5–10 Minuten auf hoher Stufe betreiben, um Rückstände zu entfernen.



GEFAHR!

- Tragen Sie beim Reinigen Ihres Grills stets Schutzhandschuhe und Schutzbrille.
- Gesammeltes Fett stellt eine Brandgefahr dar.
- Die Reinigung sollte nur durchgeführt werden, wenn der Grill abgekühlt ist, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.

Innenraum des Grills

1. Entfernen Sie die Grillroste.
2. Reinigen Sie das Innere des Grills bei mäßigem Gebrauch mindestens alle 3 Monate oder bei Bedarf häufiger.
3. Verwenden Sie eine Messingdrahtbürste, um lose Rückstände von den Seiten und unter dem Deckel zu entfernen.
4. Schaben Sie die Flammenschutz-Platten mit einem Spachtel oder Schaber ab. Verwenden Sie eine Drahtbürste, um die Asche zu entfernen.
5. Entfernen Sie die Flammenschutz-Platten und bürsten Sie Rückstände von den Brennern mit einer Drahtbürste ab.
6. Fegen Sie Rückstände aus dem Inneren des Grills in die Fettauffangschale.

Aluminiumguss

Reinigen Sie mindestens einmal pro Saison 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.

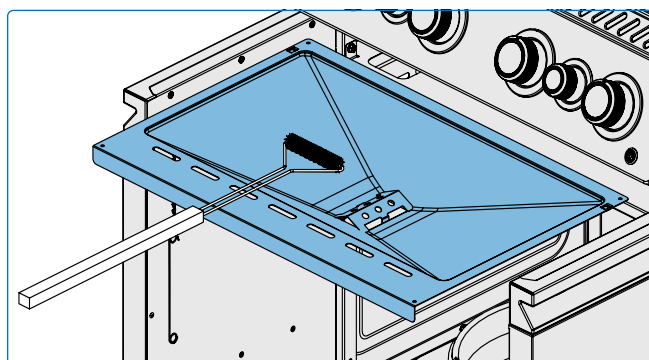
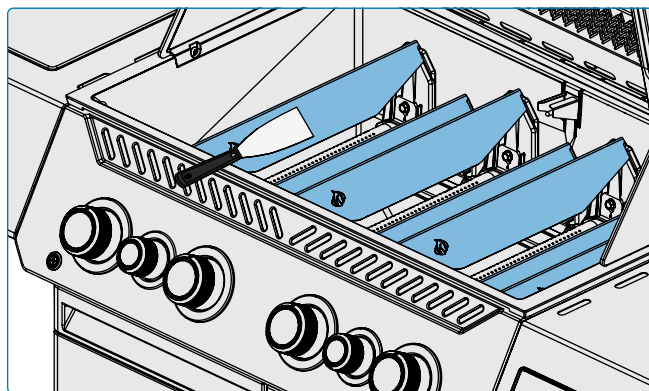
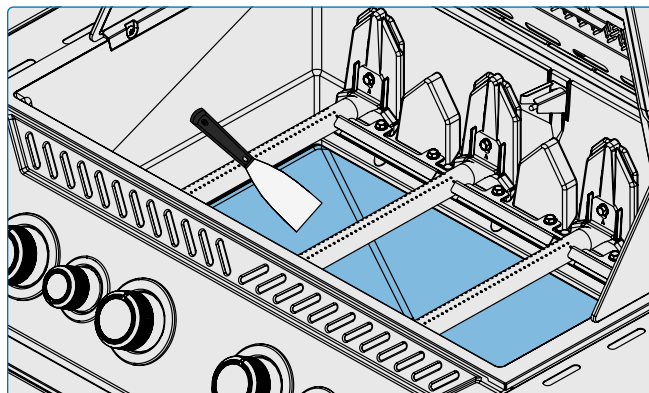
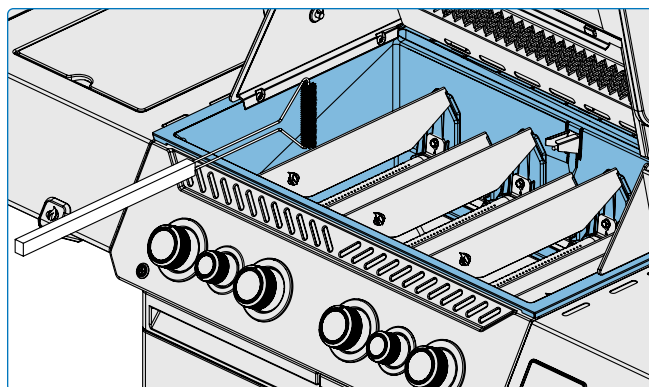
Fettauffangschale

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

- Fett und überschüssige Tropfen sammeln sich in der unter dem Grill befindlichen Fettauffangschale und laufen in die darunterliegende Einweg-Fettschale (falls vorhanden).
- Verwenden Sie nur von Napoleon zugelassene Einlagen in der Fettauffangschale. Verwenden Sie niemals Aluminiumfolie, Sand oder anderes nicht zugelassenes Material. 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 die Einweg-Fettschale zu erreichen 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.



Bedienfeld

Verwenden Sie NUR warmes Seifenwasser. Der Text ist direkt auf das Bedienfeld gedruckt und wird sich allmählich abreiben, wenn Scheuermittel oder Edelstahlreiniger verwendet werden. Eine ordnungsgemäße Reinigung des Bedienfelds, sobald es verschmutzt ist, sorgt dafür, dass der Text dunkel und lesbar bleibt.

Außenfläche des Grills

Reinigen Sie die Außenseite des Grills bei mäßigem Gebrauch einmal im Monat oder bei Bedarf häufiger.

- Verwenden Sie nur einen nicht-abrasiven Reiniger. Scheuermittel oder Stahlwolle zerkratzen die Oberfläche.
- Wischen Sie immer in Richtung der Maserung.
- Gehen Sie vorsichtig mit emaillierten Porzellankomponenten 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!

- Grillsauce und Salz können korrosiv sein und führen zu einer schnellen Verschlechterung der Grillkomponenten, wenn sie nicht regelmäßig gereinigt werden.
- Stellen Sie sicher, dass alle Brenner ausgeschaltet und der Grill abgekühlt sind, bevor Sie reinigen. Verwenden Sie keinen Backofenreiniger, um Teile des Grills zu reinigen.
- Legen Sie keine Grillroste oder andere Teile des Grills in einen selbstreinigenden Ofen zur Reinigung.
- Reinigen Sie den Grill in einem Bereich, in dem die Reinigungslösung keine Terrassen, Rasenflächen oder Patios beschädigt.

Insektenschutz und Brenneröffnungen

Spinnen und Insekten werden von kleinen, geschlossenen Räumen angezogen.

Napoleon hat den Brenner mit einem Insektenschutzgitter am Luftregler ausgestattet. Dies verringert die Wahrscheinlichkeit, dass Insekten Nester im Brenner bauen, beseitigt das Problem jedoch nicht vollständig.

Ein Nest oder Spinnennetz kann dazu führen, dass die Brennerflamme weich gelb oder orange brennt und einen Brand oder Rückbrand am Luftregler unterhalb des Bedienfelds verursacht. Beachten Sie in diesem Fall die folgenden Schritte.

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.9)**
2. Reinigen Sie das Innere des Brenners mit einer flexiblen Venturirohrbürste oder für empfindliche Bereiche mit einer weichen Bürste, um Rückstände vorsichtig zu entfernen.
3. Lockere Rückstände aus dem Brenner durch den Gasanschluss ausschütteln.
4. Überprüfen Sie die Brenneröffnungen und Ventildüsen auf Verstopfungen: Brenneröffnungen können sich im Laufe der Zeit durch Grillrückstände und Korrosion verschließen.

5. Verwenden Sie eine aufgebogene Büroklammer oder den mitgelieferten Wartungsbohrer, um die Brenneröffnungen zu reinigen.
6. Bohren Sie verstopfte Öffnungen mit dem mitgelieferten Bohrer in einem kleinen Akkubohrer aus: Dies kann mit dem am Grill befestigten Brenner erfolgen, ist jedoch einfacher, wenn der Brenner aus dem Grill entfernt wurde.
7. Stellen Sie sicher, dass das Insektenschutzgitter sauber, fest und frei von Fusseln oder anderen Rückständen ist.
8. Führen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus, um den Brenner wieder einzubauen.
9. Stellen Sie beim Einbau sicher, dass das Ventil in den Brenner eingeführt wird.
10. Bringen Sie die Flammenschutz-Platten-Halterung wieder an und ziehen Sie die Schrauben fest, um die Wiedermontage abzuschließen.



HINWEIS: Beim Bohren der Öffnungen den Bohrer nicht verbiegen, da der Bohrer sonst bricht. Dieser Bohrer ist für Brenneröffnungen vorgesehen, NICHT für Messingdüsen, die den Gasfluss zum Brenner regulieren. Vergrößern Sie die Öffnungen nicht.

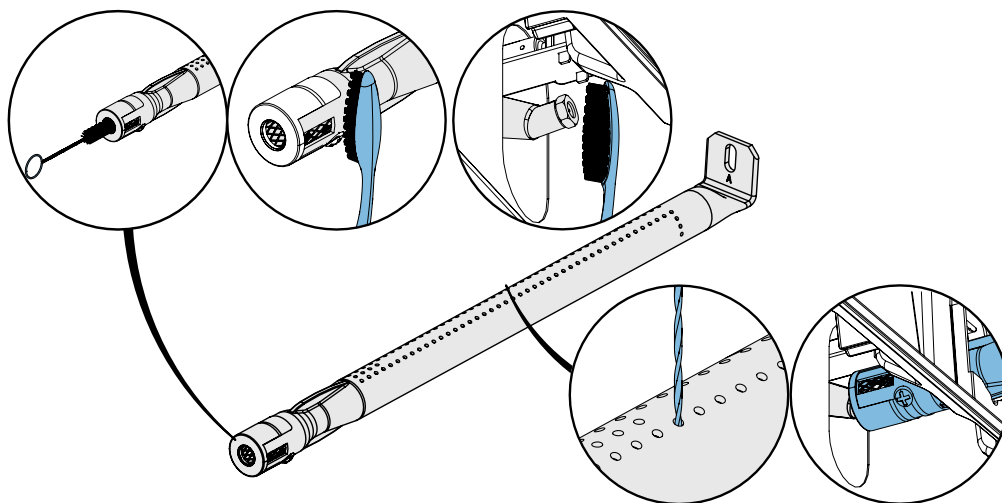


Abb. 9

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 im Geschirrspüler waschen.
- Fühler sind rostfrei und korrosionsbeständig. Verwenden Sie keine Chemikalien oder Reinigungsmittel zur Reinigung der Fühler, 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 getaucht werden.



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 eingeführt wird, da sonst Brand- oder Explosionsgefahr besteht.
- Vermeiden Sie ungeschützten Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Stahlwolle auf lackierten, porzellanbeschichteten oder Edelstahlteilen Ihres Grills, da dies die Oberfläche verkratzt.



SICHERHEIT ZUERST!

Tragen Sie beim Warten Ihres Grills immer Schutzhandschuhe und Schutzbrille.

Wartungsanweisungen

Allgemeine Anforderungen

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

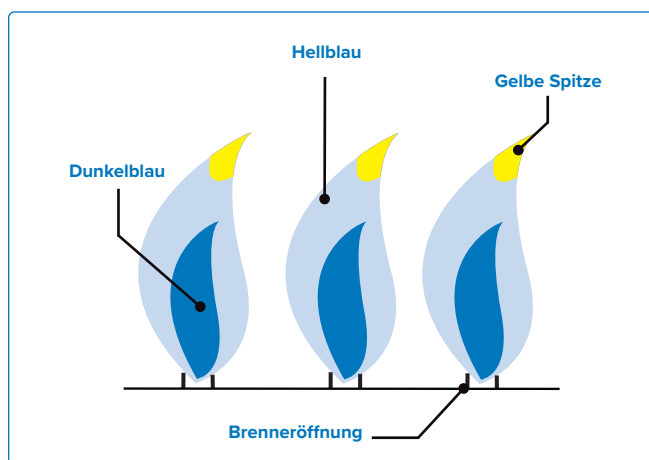
- Blockieren Sie nicht den Luftstrom für Belüftung und Verbrennung.
- Halten Sie die Lüftungsöffnungen des Zylindergehäuses an der Seite des Wagens oder Gehäuses sowie vorne und hinten am unteren Regal frei von Rückständen.
- Verschlossene Teile dürfen vom Benutzer nicht manipuliert werden.

Verbrennungslufteinstellung



WICHTIG! Dies muss von einem qualifizierten Gasinstallateur durchgeführt werden.

- Der Luftregler ist werkseitig eingestellt und sollte unter normalen Bedingungen keine Anpassung erfordern. Unter extremen Bedingungen können Anpassungen erforderlich sein.
- Die Flammen am Luftregler 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 Zündprobleme verursachen.



Einstellung des Luftreglers

1. Entfernen Sie die Grillroste und Flammenschutzplatten. Lassen Sie den Deckel offen.
2. Sie müssen möglicherweise die Schranktür öffnen oder die obere Schublade (falls vorhanden) entfernen, um an die Luftreglerschraube am Brennereingang zu gelangen.
3. Entfernen Sie die hintere Abdeckung, um Zugang zum hinteren Rohrbrenner zu erhalten.
4. Lösen und entfernen Sie den Hauptrohrbrenner und stellen Sie die richtige Luftregler-Einstellung ein.
5. Lösen Sie die Feststellschraube des Luftreglers und öffnen oder schließen Sie den Luftregler nach Bedarf.
6. Setzen Sie den Brenner wieder ein und stellen Sie sicher, dass der Brenner korrekt über der Düse positioniert ist, bevor Sie die Schraube wieder festziehen.
7. Zünden Sie die Brenner auf höchster Stufe an.
8. Überprüfen Sie die Brennerflammen visuell.
9. Schalten Sie die Brenner aus, ziehen Sie die Feststellschrauben an und setzen Sie die entfernten Teile wieder ein, wenn die Regler richtig eingestellt sind.
10. Stellen Sie sicher, dass Insektenschutzgitter installiert sind.



HINWEIS: Infrarotbrenner haben keine Lufteinstellung.



WARNUNG!

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



WIR MÖCHTEN HELFEN!

Wenden Sie sich an einen autorisierten Napoleon®-Händler, um empfohlene Ersatzteile zu erhalten.

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 zu Oberflächenkorrosion führen, auch wenn der Brenner aus dickwandigem 304-Edelstahl besteht.

Wartung und Schutz von Infrarotbrennern

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



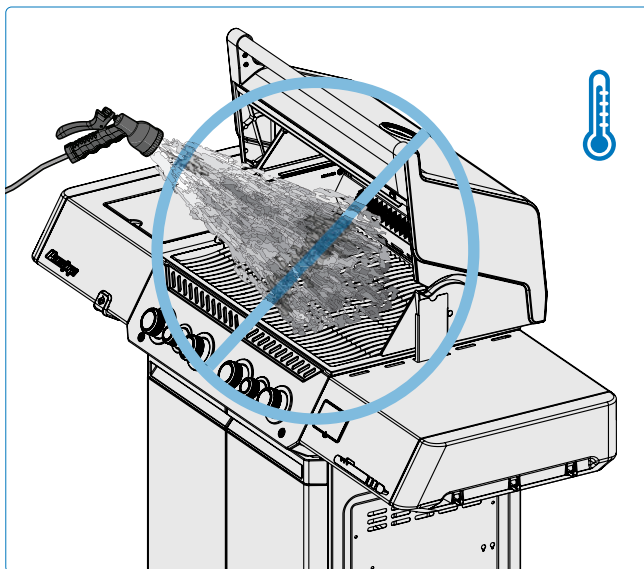
WICHTIG! Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Anweisungen entstehen, sind NICHT durch Ihre Grill-Garantie abgedeckt.

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 auftritt.

Maßnahmen zur Vermeidung von Schäden an Keramikoberflächen

1. Löschen Sie niemals eine Flamme oder kontrollieren Sie Aufflackern mit Wasser.
2. Lassen Sie kein kaltes Wasser (Regen, Sprinkler, Schlauch usw.) mit heißen Keramikbrennern in Kontakt kommen. Ein plötzlicher Temperaturwechsel führt zum Reißen der Keramikplatte.
3. Ein Keramikbrenner, der vor der Benutzung nass wird, erzeugt beim späteren Betrieb Dampf und 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 Zerbröckeln bringt.
5. Überprüfen Sie die Keramik auf mögliche Durchfeuchtung, wenn Sie stehendes Wasser im Grill finden. Entfernen Sie den Brenner, wenn die Keramik nass ist. Drehen Sie ihn um, um überschüssiges Wasser ablaufen zu lassen. Bringen Sie die Keramik ins Haus, um sie gründlich zu trocknen.
6. Lassen Sie keine harten Gegenstände auf den Brenner treffen. Seien Sie vorsichtig beim Einsetzen oder Entfernen von Grillrosten und beim Verwenden von Zubehör.



GEFAHR!

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



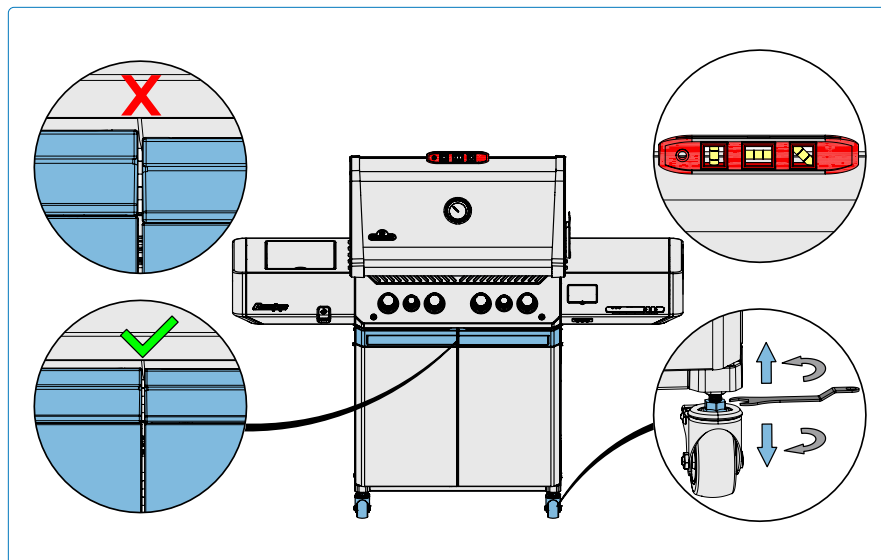
SICHERHEIT ZUERST!

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

Ausgleich Ihres Geräts

Verstellbare Rollen helfen beim Ausrichten des Geräts.

1. Betätigen Sie die Radbremsen an den Rollen gegenüber derjenigen, die eingestellt wird.
2. Heben und stützen Sie vorsichtig die entsprechende Seite des Gerätebodens an, damit die Rolle frei drehen kann.
3. Lösen Sie die Sicherungsmutter am oberen Ende des Rollenstifts.
4. Verwenden Sie einen Schraubenschlüssel, um die untere Mutter des Rollenstifts gegen den Uhrzeigersinn zu drehen, um diese Ecke des Geräts abzusenken, oder im Uhrzeigersinn, um sie anzuheben.
5. Wenn die gewünschte Höhe erreicht ist, ziehen Sie die Sicherungsmutter gegen den Geräteboden fest, um die Rolle in ihrer neuen Position zu fixieren. Wiederholen Sie diesen Vorgang an den verbleibenden Rollen, bis der Grill eben steht und an jeder Ecke vollständig gestützt ist.



Türeinstellung

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

6. Lokalisieren Sie die Einstellhalterung oben an der Tür.
7. Drehen Sie mit einem Schraubendreher die Türeinstellschraube im Uhrzeigersinn, um die Tür anzuheben, oder gegen den Uhrzeigersinn, um sie abzusenken.
8. Nach ein oder zwei Umdrehungen mit dem Schraubendreher öffnen und schließen Sie die Tür und überprüfen Sie die Ausrichtung oben an den Türen.
9. Falls erforderlich, wiederholen Sie diese Schritte, bis die Türen ausgerichtet sind.



WARNUNG!

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



VORSICHT!

Die Gasflasche befindet sich nahe am Boden. Erhöhen Sie die Höhe der Geräte-Rollen, bevor Sie das Gerät über unebenes Gelände bewegen, um Schäden an der Gasflasche oder dem Flaschenfach zu vermeiden.

Fehlerbehebung

Zündprobleme

- Haupt-, hintere oder Seitenbrenner zünden nicht mit dem Zünder, aber sie zünden mit einem Butanfeuerzeug.
- Brenner zünden sich nicht gegenseitig über die Querlicht-Halterungen.

	Mögliche Ursachen	Lösung
Hauptbrenner	Der 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	Leere Batterie oder falsch eingesetzt.	Ersetzen Sie sie durch eine hochwertige Hochleistungsbatterie.
	Lockeres Elektrodendraht oder Schalteranschlusskabel.	Überprüfen Sie, ob das Elektrodendraht 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 aufgesteckt sind.
	Aufsteigende Flammen am Brenner.	Schließen Sie die Luftklappe gemäß dem Abschnitt „Wartungsanweisungen“ – Einstellung der Verbrennungsluft in diesem Benutzerhandbuch. WICHTIG! Dies muss von einem qualifizierten Gasinstallateur durchgeführt werden.

Geräusche und Flammenschläge

- Summender Regler.
- Übermäßige Flammenschläge und ungleichmäßige Hitze.

Mögliche Ursachen	Lösung
Normales Summen an heißen Tagen.	Dies ist kein Defekt. Dies wird durch interne Vibrationen im Regler verursacht und beeinträchtigt weder die Leistung noch die Sicherheit des Grills. Summende Regler werden NICHT ersetzt.
Das Flaschenventil wurde zu schnell geöffnet.	Öffnen Sie das Flaschenventil langsam.
Flammenschutz-Platten falsch installiert.	Stellen Sie sicher, dass die Flammenschutz-Platten mit den Löchern nach vorne und den Schlitzen nach unten installiert 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.	Reinigen Sie die Flammenschutz-Platten und die Fettauffangschale regelmäßig. Legen Sie die Schale nicht mit Aluminiumfolie aus. Siehe „Reinigungsanweisungen“ .



WIR MÖCHTEN HELFEN!

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



REGISTRIEREN SIE IHREN GRILL!

Gehen Sie auf napoleon.com oder sehen Sie in Ihrer Montageanleitung nach Anweisungen für Ersatzteile.

Abblätternde Farbe

- Die 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 verursacht, das zu farbähnlichen Splittern trocknet, die abblättern. Regelmäßige Reinigung verhindert dies. Siehe "Reinigungsanweisungen" .

Gasfluss

- Niedrige Hitze oder niedrige Flamme, wenn das Ventil auf hoch gestellt ist.
- Brenner brennen mit gelber Flamme, begleitet vom Geruch nach Gas.
- Flammen heben sich vom Brenner ab, begleitet vom Geruch nach Gas und möglichen Zündschwierigkeiten.
- Brennerleistung auf HOCH, aber Einstellung ist NIEDRIG. Dröhnendes Geräusch und flackernde blaue Flamme an der 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 – zu kleine Versorgungsleitung.	Das Rohr muss gemäß Installationsvorschrift dimensioniert sein.
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 Spinnweben, indem Sie es entfernen und den Anweisungen in diesem Handbuch folgen. Siehe "Dichtheitsprüfung" .
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.	Schalten Sie die Brenner aus und schließen Sie das Tankventil, warten Sie 5 Minuten, bevor Sie das Ventil vollständig wieder öffnen, lassen Sie einige Sekunden verstreichen, damit sich der Druck ausgleichen kann, bevor Sie den Zündanweisungen folgen, um den Grill zu starten. Stellen Sie sicher, dass das Zündverfahren jedes Mal beim Kochen sorgfältig befolgt wird. Alle Gasventile müssen AUS sein, wenn das Tankventil geöffnet wird. Öffnen Sie das Tankventil immer langsam.

Haupt-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 Rückständen überladen. Öffnungen sind verstopft.	Schalten Sie den Brenner aus und lassen Sie ihn mindestens 2 Minuten abkühlen. Zünden Sie den Brenner erneut und lassen Sie ihn mindestens 5 Minuten lang auf HOCH 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 zünden.
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.

Niedrige Wärmeleistung

Mögliche Ursachen	Lösung
Unzureichende Erwärmung.	Heizen Sie den Grill mit beiden Hauptbrennern auf höchster Stufe für 10 bis 15 Minuten vor.

Flammenschläge

Mögliche Ursachen	Lösung
Übermäßige Fett- und Ascheablagerungen auf den Flammenschutz-Platten und in der Fettauffangschale.	Reinigen Sie die Flammenschutz-Platten und die Fettauffangschale regelmäßig. Legen Sie die Schale nicht mit Aluminiumfolie aus. Siehe "Cleaning Instructions".

Kopplung der App mit dem Gerät

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

App-Problem	Mögliche Ursachen / Lösung
Die App ist nicht installiert oder nicht richtig 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. - Überprüfen Sie das App-Symbol auf dem Startbildschirm. - Deinstallieren und installieren Sie die App bei Bedarf erneut (siehe „Napoleon Home App“ für weitere Details). - Erweitern Sie die App-Berechtigungen.

App-Problem	Mögliche Ursachen / Lösung
Die App ist installiert, zeigt jedoch einen Bildschirm mit dem Text „Fühler ist nicht verbunden“ an.	• Stellen Sie sicher, dass die Fühler ordnungsgemäß in die Steckplätze Ihres Geräts eingesetzt sind. • Maximieren Sie die Empfangsbereitschaft, indem Sie das Display am Gerät auf das Smart-Gerät in unmittelbarer Nähe ausrichten. • Schließen Sie die App vollständig und starten Sie sie neu (machen Sie sich mit den grundlegenden Bedienungen und Einstellungen Ihres Geräts vertraut). • Schließen Sie alle unnötigen Programme auf dem Smart-Gerät, die möglicherweise Speicher verbrauchen.
Die App hat zuvor funktioniert, aber der Gerätenamen 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 Ihres 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.
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 alle anderen Maßnahmen nicht helfen.
Die Alarmer funktionieren nicht.	• Überprüfen Sie die Geräteverbindung. • Überprüfen Sie, ob die entsprechenden Töne oder Benachrichtigungen in den Einstellungen Ihres Smart-Geräts aktiviert sind. • Überprüfen Sie, ob die Alarm- (oder Vibrations-) Benachrichtigung in der Napoleon Home App ausgewählt ist.
Das Gerät stellt keine Verbindung zum WLAN her.	• Das Gerät unterstützt nur das 2,4-GHz-WLAN-Band. Überprüfen Sie Ihre Router-Einstellungen. Stellen Sie sicher, dass Ihr Router im 2,4-GHz-Band sendet. Einige Router können in mehreren Frequenzbändern senden. Überprüfen Sie die Einstellungen Ihres Routers, um sicherzustellen, dass das 2,4-GHz-Band aktiviert ist. • Andere elektronische Geräte können das WLAN-Signal stören. Versuchen Sie, das Gerät von elektronischen Geräten zu entfernen, die Störungen verursachen könnten.

Konformität

Produktname	Modellnummer	FCC-ID	IC-ID
PRESTIGE	P500VX - P665VX	VA8-P665VXRSIBPSS	7114A-P665VXRSI

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Vorschriften. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen:

1. Das Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen.
2. Das Gerät muss empfangene Störungen akzeptieren, einschließlich solcher, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können. Änderungen oder Modifikationen, die nicht ausdrücklich von der für die Konformität verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können die Berechtigung des Benutzers zum Betrieb des Geräts aufheben.

FCC-Konformität:

Dieses Gerät wurde getestet und entspricht den Grenzwerten für ein digitales Gerät der Klasse B gemäß Teil 15 der FCC-Vorschriften. Diese Grenzwerte sollen einen angemessenen Schutz gegen schädliche Störungen in Wohngebäuden bieten. Dieses Gerät erzeugt, verwendet und kann Hochfrequenzenergie abstrahlen und kann, wenn es nicht gemäß den Anweisungen installiert und verwendet wird, schädliche Störungen des Funkverkehrs verursachen. Es gibt jedoch keine Garantie dafür, dass bei einer bestimmten Installation keine Störungen auftreten.

Falls dieses Gerät schädliche Störungen beim Radio- oder Fernsehempfang verursacht, was durch Aus- und Einschalten des Geräts festgestellt werden kann, wird dem Benutzer empfohlen, die Störung durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben:

- Richten Sie die Empfangsantenne neu aus oder verlegen Sie sie an einen anderen Ort.
- Vergrößern Sie den Abstand zwischen dem Gerät und dem Empfänger.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose in einem anderen Stromkreis an als den, an dem der Empfänger angeschlossen ist.
- Wenden Sie sich für Unterstützung an den Händler oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker.

Dieses Gerät wurde getestet und entspricht den Grenzwerten für ein digitales Gerät der Klasse A gemäß Teil 15 der FCC-Vorschriften. Diese Grenzwerte sind so ausgelegt, dass sie einen angemessenen Schutz vor schädlichen Störungen bieten, wenn das Gerät in einer gewerblichen Umgebung betrieben wird.

Dieses Gerät erzeugt, verwendet und kann Hochfrequenzenergie abstrahlen und kann, wenn es nicht gemäß der Bedienungsanleitung installiert und verwendet wird, schädliche Störungen bei Funkkommunikationen verursachen. Der Betrieb dieses Geräts in Wohngebieten kann wahrscheinlich schädliche Störungen verursachen. In diesem Fall muss der Benutzer die Störung auf eigene Kosten beheben.

Dieses Gerät entspricht den von der FCC festgelegten Grenzwerten für die Strahlenbelastung in einer unkontrollierten Umgebung. Der Endbenutzer muss die spezifischen Betriebsanweisungen zur Einhaltung der HF-Expositionsrichtlinien befolgen. Dieser Sender darf nicht zusammen mit einer anderen Antenne oder einem anderen Sender installiert oder betrieben werden. Das Mobilgerät wurde so konzipiert, dass es die von der Federal Communications Commission (USA) festgelegten Anforderungen an die Exposition gegenüber Funkwellen erfüllt.

Diese Anforderungen legen einen SAR-Grenzwert von 1,6 W/kg fest, gemittelt über ein Gramm Gewebe. Der höchste unter diesem Standard während der Produktzertifizierung gemeldete SAR-Wert bei ordnungsgemäßem Tragen am Körper beträgt 0,515 W/kg.

Dieses Gerät entspricht den von der FCC festgelegten Grenzwerten für die Strahlenbelastung in einer unkontrollierten Umgebung. Dieses Gerät sollte mit einem Mindestabstand von 20 cm zwischen dem Strahler und Ihrem Körper installiert und betrieben werden. Dieser Sender darf nicht zusammen mit einer anderen Antenne oder einem anderen Sender installiert oder betrieben werden.

ISED Kanada Erklärung:

Dieses Gerät enthält lizenzfreie Sender/Empfänger, die den lizenzfreien RSS von Innovation, Science and Economic Development Canada entsprechen. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen:

1. Dieses Gerät darf keine Störungen verursachen; und
2. Dieses Gerät muss jede Störung akzeptieren, einschließlich Störungen, die einen unerwünschten Betrieb des Geräts verursachen können.

Richtlinie für Funkanlagen: Hiermit erklärt Napoleon®, dass der Funkagentyp PRESTIGE P500VX - P665VX der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

Strahlenbelastung: Dieses Gerät entspricht den in Kanada für eine unkontrollierte Umgebung festgelegten Grenzwerten für die Strahlenbelastung.

HF-Expositionshinweis:

Um die Einhaltung der HF-Expositionsrichtlinien von IC zu gewährleisten. Dieses Gerät sollte mit einem Mindestabstand von 20 cm zwischen dem Strahler und Ihrem Körper installiert und betrieben werden.

Dieses Gerät und seine Antenne(n) dürfen nicht zusammen mit einer anderen Antenne oder einem anderen Sender installiert oder betrieben werden.

NAPOLEON PRODUKT GARANTIE

FÜR PRESTIGE®-WAGEN UND EINBAUKÖPFE Eingeschränkte lebenslange Garantie des Präsidenten auf Napoleon-Gasgrills



Die Firma NAPOLEON garantiert, dass ab Kaufdatum an den Komponenten Ihres neuen NAPOLEON-Produkts weder Material- noch Verarbeitungsmängel für die folgende Dauer auftreten:

Alugussteile / Edelstahlrahmen.....	Lebensdauer*
Edelstahl Deckel.....	Lebensdauer*
Porzellan-Emaillierter Deckel	Lebensdauer*
Edelstahl-Grillroste.....	Lebensdauer*
Edelstahl-Seitentisch	Lebensdauer*
Edelstahl-Rohrbrenner	10 Jahre plus I.d.
Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen.....	10 Jahre plus I.d.
Edelstahl-Flammenschutzsätze	5 Jahre plus I.d.
Edelstahl-Infrarotbrenner für Drehspieß	5 Jahre plus I.d.
Unterer Keramik-Infrarotbrenner oder Keramik-Infrarot-Seitenbrenner (ausgenommen Gitter)	5 Jahre plus I.d.
Keramik-Infrarotbrenner für Drehspieß (ausgenommen Gitter).....	5 Jahre plus I.d.
Elektrische Komponenten.....	3 Jahre
Sonstige Teile.....	2 Jahre

plus I.d. bedeutet eine erweiterte Garantiefrist, wonach das Ersatzteil dem Käufer für die Lebensdauer* des Grills zu 50% des aktuellen Einzelhandelspreises zur Verfügung gestellt wird.

plus 15 bedeutet eine erweiterte Garantiefrist, wonach das Ersatzteil dem Käufer für zusätzliche 15 Jahre zu 50% des aktuellen Einzelhandelspreises zur Verfügung gestellt wird.

plus 10 bedeutet eine erweiterte Garantiefrist, wonach das Ersatzteil dem Käufer für zusätzliche 10 Jahre zu 50% des aktuellen Einzelhandelspreises zur Verfügung gestellt wird.

***Lebensdauer** bedeutet eine Garantiefrist von 30 Jahren.

Diese Garantie gilt für: die Europäische Union, die Schweiz, Andorra, San Marino, Norwegen, Island und Liechtenstein.

Die dem Kunden gesetzlich zustehenden Rechte bei Mängeln gemäß §§ 437 ff. BGB sind von der vorliegenden Garantie nicht berührt und werden durch die Garantie nicht eingeschränkt oder verändert. Die Inanspruchnahme der gesetzlichen Rechte ist unentgeltlich.

BEDINGUNGEN UND BESCHRÄNKUNGEN DER GARANTIE

NAPOLEON garantiert, dass seine Produkte frei von Mängeln sind, ausschließlich für den ursprünglichen Käufer und nur, sofern der Kauf über einen offiziellen NAPOLEON-Händler erfolgt ist. Die folgenden Bedingungen und Einschränkungen gelten:

Die vorliegende Herstellergarantie ist nicht übertragbar und kann unter keinen Umständen oder durch einen unserer Vertreter verlängert werden. Der Gasgrill muss von einem lizenzierten, autorisierten Servicetechniker oder Auftragnehmer installiert werden. Die Installation muss gemäß den mitgelieferten Installationsanweisungen sowie allen lokalen und nationalen Bau- und Brandschutzvorschriften erfolgen.

Diese eingeschränkte Garantie deckt keine Schäden ab, die durch unsachgemäßen Betrieb, mangelnde Wartung,

Fettbrand, Umwelteinflüsse, Unfälle, Modifikationen, Missbrauch oder Vernachlässigung verursacht wurden.

Die Installation von Ersatzteilen anderer Hersteller führt zum Erlöschen der vorliegenden Garantie. Die Verfärbung von Plastikteilen durch den Einsatz chemischer Reinigungsmittel oder durch Sonneneinstrahlung ist nicht durch diese Garantie abgedeckt.

Diese Garantie schließt außerdem Folgendes aus: Kratzer, Dellen, Lackfehler, Beschichtungen, Korrosion oder Verfärbungen, die durch Hitzeeinwirkung oder abrasive und chemische Reinigungsmittel verursacht wurden, sowie Absplitterungen an porzellanbeschichteten Teilen und allen Komponenten, die bei der Installation des Gasgrills verwendet wurden.

Sollte ein Teil innerhalb der Garantiezeit so stark verschleiben, dass es unbrauchbar wird (aufgrund von Rost oder Durchbrennen), wird dem Kunden ein Ersatzteil zur Verfügung gestellt.

Nach dem ersten Jahr hat NAPOLEON im Rahmen dieser Garantie (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Year Limited Warranty, 10 Year Limited Warranty, 3 Year Limited Warranty) das Recht, jede Garantieverpflichtung nach eigenem Ermessen aufzuheben, indem dem ursprünglichen Käufer der Großhandelspreis der entsprechenden defekten Garantieteile erstattet wird.

NAPOLEON übernimmt keine Verantwortung für Installationen, Arbeitsstunden oder andere Kosten oder Ausgaben, die mit der Wiedermontage eines Garantieersatzteils verbunden sind. Solche Kosten sind von der vorliegenden Garantie nicht abgedeckt.

Ungeachtet der Bestimmungen dieser Garantie (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Year Limited Warranty, 10 Year Limited Warranty, 3 Year Limited Warranty) ist die Haftung von NAPOLEON im Rahmen dieser Garantie durch die oben genannten Bedingungen definiert und schließt in jedem Fall jegliche zufälligen, Folge- oder indirekten Schäden aus.

Diese Garantie definiert die Pflichten und die Haftung von NAPOLEON in Bezug auf den NAPOLEON-Gasgrill. NAPOLEON übernimmt keine weitere Haftung im Zusammenhang mit dem Verkauf dieses Produkts und autorisiert auch keine dritte Partei, eine andere Haftung in seinem Namen zu übernehmen.

NAPOLEON übernimmt keine Verantwortung für: Überhitzung, Erlöschen der Flamme durch Umweltfaktoren wie starken Wind oder unzureichende Belüftung.

NAPOLEON akzeptiert keine Haftung für Schäden am Gasgrill, die durch Wetter, Hagel, unsachgemäße Handhabung, aggressive Chemikalien oder Reinigungsmittel verursacht werden.

Garantieansprüche müssen durch den Kaufnachweis oder eine Kopie desselben, die die Serien- und Modellnummer angibt, unterstützt werden.

NAPOLEON behält sich das Recht vor, das Produkt oder Teile davon von einem seiner Vertreter inspizieren zu lassen, bevor eine Garantieverpflichtung erfüllt wird.

NAPOLEON übernimmt keine Versandkosten, Arbeitsstunden oder Exportzölle.

GARANTIEGEBER:

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

☎ +31 (0) 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com

50 YEARS
ANS



Wir feiern 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,
Niederland

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