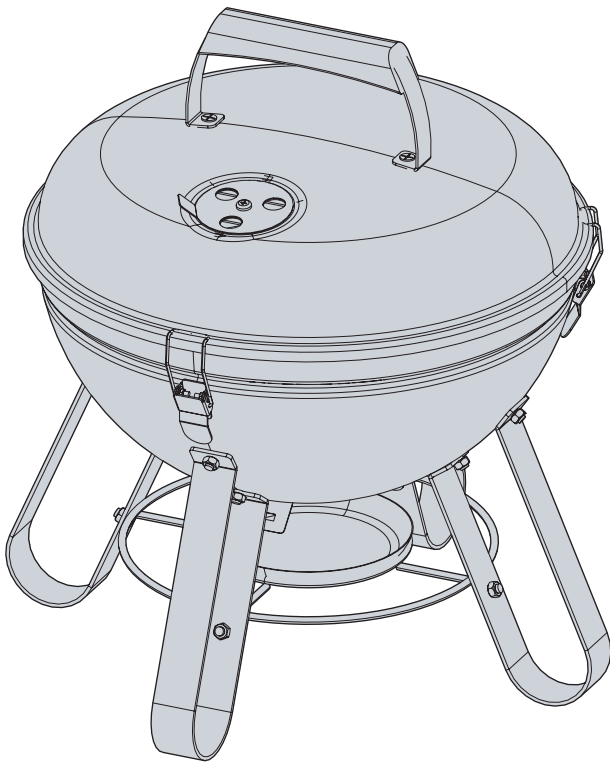


KASAUS-, KÄYTTÖ JA HUOLTO-OHJEET

**TÄTÄ GRILLIÄ TULEE KÄYTTÄÄ VAIN ULKONA HYVIN TUULETETUSSA TILASSA
SÄILYTÄ TÄTÄ OHJETTA TULEVAA TARVETTA VARTEN**

ULKONA KÄYTETTÄVÄ HIILIGRILLI**SÄILYTÄ TÄMÄ OHJE****NK14K-LEG-3****VAROITUS**

**Älä yritä sytyttää tätä laitetta
lukematta tämän oppaan
"SYTYTYS" -osaa.**

**VAARA**

**Älä käytä grilliä suljetussa ja/tai
asuttavassa tilassa, kuten taloissa,
teltoissa, asuntoautoissa, matkailuautoissa,
veneissä tai muissa suljetuissa tiloissa.
Hiilimonoksidimyrkytyksen vaara,
hengenvaara.**



VAROITUS! Jos et noudata näitä ohjeita tarkasti, se saattaa johtaa tulipaloon, aiheuttaen vakavia vammoja tai kuoleman.

Wolf Steel Ltd.
24 Napoleon Road,
Barrie, Ontario, CANADA L4M 0G8
grills@napoleon.com

Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Netherlands
eu.info@napoleon.com

Napoleon President's 10-vuoden rajoitettu takuu



NAPOLEON-tuotteet on suunniteltu laadukkaista komponenteista ja materiaaleista, ja ne on koottu koulutettujen käsityöläisten toimesta, jotka tuntevat suurta ylpeyttä työstään. Tämä grilli on perusteellisesti tarkastettu pätevän teknikon toimesta ennen pakkaamista ja lähettämistä, jotta varmistetaan, että saatte laadukkaan tuotteen, jota odotatte NAPOLEONilta.

NAPOLEON takaa, että uuden NAPOLEON-tuotteen osat ovat virheettömiä materiaali- ja valmistusvirheiden osalta ostopäivästä alkaen seuraavalle ajanjaksolle:

Posliiniemaloitu kansi ja kulho: **10 vuotta**
 Ilmanohjausjärjestelmä: **5 vuoden täysi korvaus, plus 50% alennus 10. vuoteen asti**
 Posliiniemaloitu valurautainen grillausritilä: **5 vuoden täysi korvaus, plus 50% alennus 10. vuoteen asti**
 Kromipäälylstetyt grillausritilät: **3 vuoden täysi korvaus, plus 50% alennus 10. vuoteen asti**
 Kaikki muut osat: **2 vuotta**

*Ehdot ja rajoitukset

Tämä Rajoitettu Takuu luo takuuakauden, kuten edellä mainitussa taulukossa on määritelty, kaikille tuotteille, jotka on ostettu valtuutetun NAPOLEON-jälleenmyyjän kautta. Takuu oikeuttaa alkuperäisen ostajan saamaan määritellyn kattavuuden koskien mitä tahansa takuuajana korvattua komponenttia, joko NAPOLEONin tai valtuutetun NAPOLEON-jälleenmyyjän toimesta, korvaamaan sellaisen tuotteen komponentin, joka on vikaantunut normaalissa yksityisessä käytössä valmistusvirheen seurauksena. "50% alennus" taulukossa tarkoittaa, että komponentti on saatavilla ostajalle 50%:n alennuksella komponentin säännöllisestä vähittäismyyntin hinnasta ilmoitetun ajanjakson ajan. Tämä Rajoitettu Takuu ei kata lisävarusteita tai bonustuotteita.

Tarkennuksena "normaali yksityiskäyttö" tarkoittaa, että tuote on asennettu lisensoiman, valtuutetun palveluteknikon tai urakoitsijan toimesta noudattaen tuotteen mukana toimitettuja asennusohjeita ja kaikkia paikallisia ja kansallisia rakennus- ja paloturvallisuusmääräyksiä. Tuotetta on ylläpidetty asianmukaisesti eikä sitä ole käytetty yhteisöpalveluna tai kaupallisessa käytössä.

Samanlaisesti "vikaantuminen" ei sisällä ylikuumenemista, ympäristöolosuhteista aiheutuneita repeämiä, naarmuja, kolhuja, korroosiota, maalattujen ja pinnoitettujen pintojen heikentymistä, värjäytymistä lämmöstä, hankaavien tai kemiallisten puhdistusaineiden tai UV-säteilyn aiheuttamaa, posliiniemalointi pintaisiin osiin kohdistuvaa lohkeilua tai vahinkoja, jotka johtuvat väärinkäytöksestä, onnettomuudesta, rakeista, rasvapaloista, huollon puutteesta, suolasta tai kloorista aiheutuvista vaarallisista ympäristöistä, muutoksista, väärinkäytöstä, laiminlyönnistä tai muiden valmistajien osista.

Jos osat heikkenevät takuuakauden aikana sellaiseen asteeseen, että ne eivät toimi (ruosteesta tai palamisesta läpi), toimitetaan korvaava osa. Korvaava komponentti on yksinomaan NAPOLEONin vastuulla tämän Rajoitetun Takuun mukaisesti; missään tapauksessa NAPOLEON ei ole vastuussa asennuksesta, työvoimasta tai muista kustannuksista tai menoista liittyen takuukomponentin uudelleenasennukseen, satunnaisiin, seuraamuksellisiin tai epäsuoriin vahinkoihin tai mihinkään kuljetuskuluihin, työ- tai kulkukustannuksiin tai vientitulleihin.

Tämä Rajoitettu Takuu annetaan lisäksi niihin oikeuksiin, jotka sinulle myönnetään paikallisten lakien mukaan. Tämä Rajoitettu Takuu ei velvoita NAPOLEONia pitämään osia varastossa. Osien saatavuuden perusteella NAPOLEON voi harkintansa mukaan täyttää kaikki velvoitteet tarjoamalla asiakkaalle proratoitua hyvitystä uuteen tuotteeseen. Ensimmäisen vuoden jälkeen, tämän Rajoitetun Takuun osalta NAPOLEON voi harkintansa mukaan täyttää kaikki velvoitteet tämän takuun osalta palauttamalla alkuperäiselle takuutetulle ostajalle viallisten osien tukkumyyntin hinnan.

Kuitenkin tai kopion lisäksi vaaditaan sarjanumero ja mallinumero kaikissa takuukorvausvaatimuksissa NAPOLEONilta. NAPOLEON varaa oikeuden sen edustajan tarkastaa mikä tahansa tuote tai osa ennen minkään takuukorvausvaatimuksen kunnioittamista. Sinun on otettava yhteyttä NAPOLEONin asiakaspalveluun tai valtuutettuun NAPOLEON-jälleenmyyjään saadaksesi takuukorvauksen.



www.napoleon.com





VAROITUS! Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa omaisuusvahinkoihin, henkilövahinkoihin tai kuolemaan. Lue ja noudata kaikkia tämän oppaan varoituksia ja ohjeita ennen grillin käyttöä.

VAROITUS! Tämä grilli kuumenee erittäin kuumaksi. Älä siirrä sitä käytön aikana.

Turvalliset käyttökäytännöt

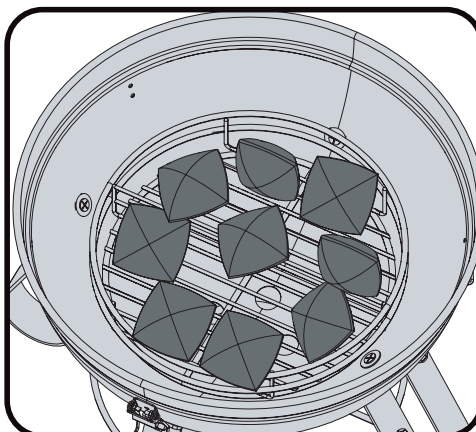
- Lue koko käyttöohje ennen grillin käyttöä.
- Älä missään olosuhteissa muokkaa tätä grilliä.
- Noudata sytytysohjeita tarkasti grilliä käyttäessäsi.
- Älä sytytä hiiliä kannen ollessa suljettu.
- Älä nojaa yli grillin sytyttäessä.
- **VAROITUS!** Älä käytä sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen alkoholia tai bensiiniä. Käytä vain EN 1860-3 -standardin mukaisia sytyttimiä. Varmista, että grillin pohjan läpi valuneet nesteet on poistettu ennen hiilien sytyttämistä.
- Hiilien sytytysnesteitä ei saa lisätä kuumiin tai edes lämpimiin hiiliin.
- Käytön jälkeen ja ennen sytyttämistä hiilien sytytysneste on suljettava ja säilytettävä turvallisella etäisyydellä grillistä, vähintään 7,6 metriä.
- **VAROITUS!** Pidä lapset ja lemmikit loitolla.
- Älä käytä sisätiloissa.
- Älä jätä grilliä valvomatta käytön aikana.
- Tätä grilliä ei saa asentaa tai käyttää asuntoautoissa, veneissä tai vastaavissa ajoneuvoissa.
- Tämä grilli on säilytettävä vain ulkona hyvin tuuletetussa tilassa, eikä sitä saa käyttää rakennuksessa, autotallissa, verannalla, katetussa kuistissa, huvimajassa tai missään suljetussa tilassa.
- Säilytä asianmukainen etäisyys syttyvistä materiaaleista, 1,5 metriä kaikkiin suuntiin. Tämä etäisyys suositellaan myös lähelle vinyyli- tai lasipaneeleja. Grilliä ei saa käyttää syttyvillä pinnoilla (puiset tai komposiittiset terassit tai kuistit).
- Pidä ilmanvaihtoaukot aina vapaana roskista.
- Älä käytä laitetta syttyvän rakenteen alla.
- Älä käytä tätä grilliä minkään syttyvän rakenteen alla, kuten kattopäällysteiden, autotallien, katosten tai ulokkeiden alla.
- **ÄLÄ SIJOITA TUULISIIN PAIKKOKSIIN.** Voimakas tuuli vaikuttaa haitallisesti grillin ruoanlaittotehokkuuteen.
- Kansi on pidettävä suljettuna esilämmitysjakson aikana.
- Rasva-/tuhkakaukalo on oltava paikallaan grillin käytön aikana.
- Puhdista tuhka-/rasvakaukalo säännöllisesti estääksesi kerrostumien muodostumisen, mikä voi johtaa rasvapaloihin.
- Grillin tulee olla tasaisella alustalla koko ajan.
- Älä käytä vettä liekkien tukahduttamiseen tai hiilien sammuttamiseen, sillä se voi vahingoittaa grillisiä materiaaleja. Liekkien hallitsemiseksi sulje grillin venttiileitä hieman. Sammuta hiilet/tuli kokonaan sulkemalla kaikki venttiilit ja kansi täysin.
- Käytä asianmukaisia grillaustyökaluja, joissa on pitkät lämpöä kestävät kahvat.
- Ruokaa laittaessasi tai venttiilien säätäessäsi käytä suojahanskoja (vähintään lämpösuojausluokka II, DIN EN 407).
- Älä poista tuhkaa grillistä, ennen kuin kaikki hiilet ovat täysin palaneet ja sammuneet. Varaa riittävästi aikaa jäähtymiseen.
- Jäljelle jääneet hiilet ja tuhkat on poistettava grillistä ja säilytettävä palamattomassa metallisessa astiassa. Anna olla metalliastiassa 24 tuntia ennen hävittämistä.
- Pitäkää sähköjohto erossa vedestä tai kuumista pinnoista.
- Älä aloita ruoanlaittoa ennen kuin polttoaineella on tuhkanpäällyste.



VAROITUS! Tämä tuote voi altistaa sinut kemikaaleille, kuten noelle, jotka ovat Kalifornian osavaltion tiedossa syöpää aiheuttaviksi, ja kemikaaleille, kuten häkä, jotka tiedetään Kalifornian osavaltion mukaan aiheuttavan syntymävikoja tai muita lisääntymishaittoja. Lisätietoja saat osoitteesta www.P65Warnings.ca.gov.

Sytytysohjeet

SUORA GRILLAUS



Hiilen kulutus

Grillin halkaisija	Kypsennystapa	Suosittelava hiilen määrä
35,5 cm	Suora grillaus	15

*Hiilisuosituksset ovat likimääräisiä; pidemmät kypsennysajat vaativat hiilen lisäämistä. Lisäksi kylmät ja tuuliset olosuhteet voivat edellyttää ylimääräistä hiiltä ideaalisten kypsennysten saavuttamiseksi.



VAROITUS! Avaa kansi.

VAROITUS! Sijoita grilli ulos kiinteälle, tasaiselle, palamattomalle alustalle. Älä koskaan käytä grilliä puu- tai muilla pinnoilla, jotka voivat palaa.

VAROITUS! Älä nojaa yli grillin sytyttäessä.

VAROITUS! Tuhka-astian on oltava paikallaan sytytyksen aikana ja aina käytön aikana.

SUORAN GRILLAAMISEN MENETELMÄ

1. Avaa täysin kansi- ja pohjaventtiili. Poista grillin kansi ja grillausritilä.
2. Varmista, että tuhka-astia on puhdistettu edellisen käytön jälkeen ja asenna se takaisin paikalleen.
3. Käytä joko Napoleon-hiilisytytintä (ei sisälly) noudattaen mukana toimitettuja ohjeita tai aseta sytytyskuutiot tai kevyesti rutattu sanomalehti hiiliritilälle. Aseta hiilet kartiomaiseen kasaan laitteen keskelle sanomalehden tai sytytyskuutioiden päälle.
4. Sytytä sanomalehti tai sytytyskuutiot. Kun ne ovat täysin syttyneet, sulje kansi ja älä aloita ruoanlaittoa ennen kuin hiilien pinnalla on tuhkakeros. (noin 20 minuuttia).
5. Käyttäen pitkiä lämpöä kestäviä kahvoja sisältäviä pihtejä, levitä hiilet tasaisesti koko ritilän päälle.



Sytytysnestettä voidaan käyttää hiilien sytyttämiseen, mutta se ei ole suositeltu menetelmä. Sen käyttäminen voi olla sotkuista ja saattaa jättää kemiallisen maun ruokaan, jos se ei ole täysin palanut ennen ruoanlaiton aloitusta. Kun hiilet ovat syttyneet, älä koskaan lisää lisää sytytysnestettä. Säilytä pullo vähintään 25 jalan (7,6 m) päässä grillistä käytön aikana.



Piippusytyttimen turvallinen käyttö

VAROITUS!

- Vain ulkokäyttöön.
- Älä käytä piippusytytintä, ellei se ole asetettu vakaalle, tasaiselle hiiliritilälle ja hiiligrilli on vakaalla, tasaisella, palamattomalla pinnalla.
- Älä aseta piippusytytintä millekään palavalle pinnalle, ellei piippusytytin ole täysin viilentynyt.
- Älä käytä sytytysnestettä, bensiiniä tai itsestään syttyviä hiiliä piippusytyttimessä.
- Käytä piippusytytintä ainoastaan hiilien sytyttämiseen hiiligrilleissä.
- Käytä aina suojahanskoja (vähintään lämpösuojausluokka II, DIN EN 407) käsitellessäsi piippusytytintä.
- Pitäkää lapset ja lemmikit poissa piippusytyttimen läheisyydestä koko ajan.
- Älä käytä piippusytytintä kovassa tuulella.
- Älä jätä piippusytytintä valvomatta käytön aikana.
- Älä nojaa piippusytyttimen yli sytyttäessä.
- Älä koskaan käytä piippusytytintä muuhun tarkoitukseen kuin on tarkoitettu. Älä käytä piippusytytintä ruoan valmistamiseen.
- Käytä erityistä varovaisuutta, kun kaadat kuumia hiiliä piippusytyttimestä grilliin.

Piippusytytin



Piippusytyttimen käyttö

- Käännä piippusytytin ylösalaisin.
- Rutista kaksi palaa sanomalehteä ja työnnä ne piippusytyttimen pohjaan.
- Käännä piippusytytin oikein päin ja aseta se hiiliritilän keskelle.
- Lisää sopiva määrä hiiliä, mutta älä ylitä.
- Sytytä tulitikku ja työnnä se johonkin alimman ilmanvaihtoaukon alapuolelle sytyttääksesi sanomalehden.
- Kun ylin hiilikerros on saanut kevyen tuhkapäällysteen, käytä suojahanskoja (vähintään lämpösuojausluokka II, DIN EN 407) ja kaada varovasti kuumat hiilet hiiliritilälle.
- Kun kuumat hiilet on asetettu grilliin, levitä ne tasaisesti käyttäen pitkiä lämpöä kestäviä pihtejä.

Hiiligrillin käyttöopas

Hiili on perinteinen tapa kokata, joka on meille kaikille tuttu. Hehkuva hiili lähettää infrapunasäteilyä ruokaan, jota valmistetaan, aiheuttamatta juurikaan kuivumisvaikutusta. Kaikki ruoasta valuvat mehut tai öljyt tippuvat hiilille ja haihtuvat savuksi, antaen ruoalle herkullisen grillatun maun. Oleellista on, että Napoleonin hiiligrilli tuottaa paahtavaa lämpöä mehevempiä ja maukkaampia pihvejä, hampurilaisia ja muita liharuokia varten. Katso kypsennysajat ja vinkit hiiligrillauskaaviosta.

Seuraava grillauskaavio on tarkoitettu vain suuntaa antavaksi ohjeeksi. Kypsennysaikoihin vaikuttavat tekijät, kuten korkeus, ulkolämpötila, tuuli ja haluttu kypsennysaste, mikä näkyy kypsennysajassasi. Käytä lihalämpömittaria varmistaaksesi, että ruoat ovat kunnolla kypsiä.

Hiiligrillauskaavio

Ruoka	Kypsennysaika	Hyödyllisiä vinkkejä
Pihvi 2,54 cm paksu	6-8 min.– Medium	Valitse grillattavaksi marmoroitunutta lihaa. Rasva toimii luonnollisena murehduttajana kypsennyksen aikana ja pitää sen mehevänä ja mehukkaana.
Hampurilainen 1,27 cm paksu	6-8 min.– Medium	Hampurilaisten valmistaminen tilauksesta helpottuu vaihtelevan paksuisilla pihveillä. Lisää makua lihaan kokeilemalla lisätä hickory-makuisia puulastuja hiilien joukkoon.
Kanapalat	20-25 min.	Reisi ja koipi yhdistävä nivel nahattomasta puolesta tulisi viiltää 3/4 matkasta läpi, jotta liha asettuu tasaisemmin grillille. Tämä auttaa sen kypsymistä nopeammin ja tasaisemmin. Lisää tunnusomainen maku ruoanlaittoosi kokeilemalla lisätä mesquite-makuisia puulastuja hiilien joukkoon.
Possun kyljykset	10-15 min.	Leikkaa ylimääräinen rasva pois ennen grillausta. Valitse paksummat kyljykset mehevempien tulosten saavuttamiseksi.
Sivulliset ribsit	1,5-2 tuntia kääntäen usein	Valitse kapeita ja lihaisia ribsejä. Grillaa, kunnes liha irtoaa helposti luusta.
Lampaan kyljykset	25-30 min.	Leikkaa ylimääräinen rasva pois ennen grillausta. Valitse erityisen paksuja kyljyksiä mehevempien tulosten saavuttamiseksi.
Hot dog	4-6 min.	Valitse suurempia makkaroita. Tee viilto makkaraan pituussuunnassa ennen grillausta.

Ensimmäisen käyttökerran ohjeet

Ensimmäinen sytytys: Kun grilli sytytetään ensimmäistä kertaa, siitä saattaa tulla lievää hajua. Tämä on normaali tilapäinen ilmiö, joka johtuu valmistusprosessissa käytetyistä sisäisistä maaleista ja voiteluaineista. Tämä ei toistu enää. Polta grilli yksinkertaisesti korkeimmalla asetuksella noin 30 minuutin ajan, kansi- ja pohjaventtiilien ollessa täysin auki.

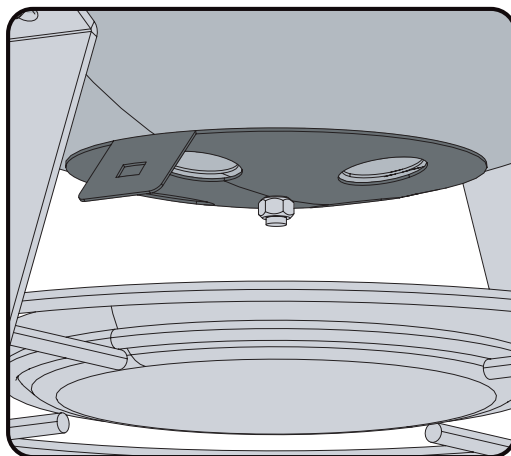
Grillin käyttö: Suosittelemme grillin esilämmittämistä kannen ollessa suljettuna noin 20 minuutin ajan. Hiilet ovat valmiita, kun niiden pinnalla on kevyt tuhkapäällyste. Lyhyempää kypsennysaikaa vaativat ruoat (kala, vihannekset) voidaan grillata kannen ollessa avoinna. Kannen ollessa suljettuna ruoanlaitto varmistaa korkeammat, tasaisemmat lämpötilat, jotka lyhentävät kypsennysaikaa jolloin ruoka kypsentyä tasaisemmin. Kun kypsennetään hyvin vähärasvaista lihaa, kuten kanan rintaa tai vähärasvaista possua, rutilät voidaan voidella ennen esilämmitystä tarttumisen estämiseksi. Liian rasvaista lihaa kypsennettäessä saattaa syttyä liekkejä. Joko leikkaa rasva pois tai alenna lämpötilaa liekkien estämiseksi. Jos liekki syttyy, siirrä ruoka pois liekeistä; vähennä lämpöä (vähennä venttiilien avaamista). Jätä kansi auki.

Hiilen lisääminen ruoanlaiton aikana: Ole varovainen lisätessäsi hiiltä grilliin. Liekit saattavat leimahtaa, kun hiilet joutuvat kosketuksiin raittiin ilman kanssa. Seiso turvallisen etäisyyden päässä ja käytä pitkävaraisia lämpöä kestäviä ruoanlaiton pihtejä lisätäksesi lisää hiilipaloja.

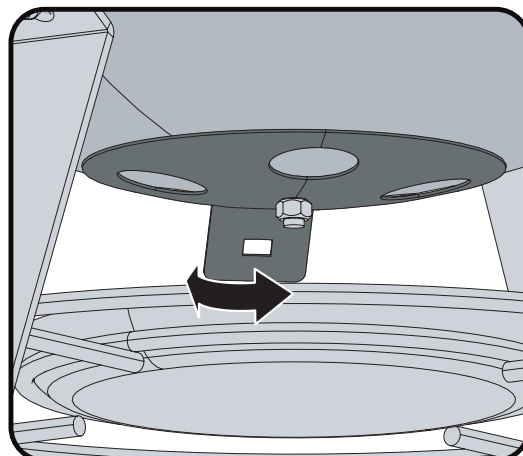


VAROITUS! Älä koskaan lisää sytytysnestettä kuumille tai lämpimille hiilille. Kun hiili on syttynyt, lisää nestettä ei tarvita enää.

Venttiilien käyttö: Kannen venttiilit peitettyssä grillissä jätetään yleensä auki, jotta ilma pääsee grilliin. Ilma lisää hiilien palamislämpötilaa. Voit säädellä grillin lämpötilaa siirtämällä venttiilin liukusäädintä oikealle tai vasemmalle. Venttiilien sulkeminen osittain tai kokonaan auttaa jäähdyttämään hiiliä. Älä sulje ilmanvaihtoaukkoja ja kansi-venttiiliä kokonaan, ettei yritä jäähdyttää tai sammuttaa liekkiä.



Venttiili auki



Venttiili suljettu

FI

Käytön jälkeinen turvallisuus



VAROITUS! Suojellaksesi itseäsi ja omaisuuttasi vahingoilta, noudata näitä turvallisuustoimenpiteitä tarkasti.

- Sulje grillin kansi ja kaikki venttiilit sammuttaaksesi tulen.
- Anna grillin jäähtyä täysin ennen käsittelyä.
- Älä koskaan jätä hiiliä ja tuhkaa grilliin valvomatta. Varmista, että hiilet ja tuhka ovat täysin sammuneet ennen poistamista.
- Käytä metallista lastaa tai lapiota poistaaksesi jäljellä olevat hiilet ja tuhkat grillista. Aseta ne palamattomaan metallisäiliöön ja kastele ne täysin vedellä. Jätä metalliseen lämpöä kestäväan vielä 24 tunniksi ennen hävittämistä.

Huolto- / Puhdistusohjeet

Suositellaan, että rasva-/tuhka-astia tyhjennetään jokaisen käytön jälkeen.



VAROITUS! Varmista, että grilli on viileä ja kaikki hiilet ovat täysin sammuneet ennen kuin poistat minkään osan grillistä.

VAROITUS! Käytä aina suojakäsineitä ja turvalaseja puhdistaussasi grilliä.

VAROITUS! Älä käytä painepesuria grillin minkään osan puhdistamiseen.

VAROITUS! Palovammojen mahdollisuuden välttämiseksi huolto tulisi tehdä vain, kun grilli on viileä. Vältä suojaamatonta kosketusta kuumiin pintoihin. Puhdista grilli alueella, jossa puhdistusaineet eivät vahingoita laitureita, nurmikkoa tai patiota. Älä käytä uuninpuhdistusainetta minkään grillin osan puhdistamiseen. Älä käytä itsepuhdistavaa uunia puhdistamaan grillausrililöitä tai muita grillin osia. Grillikastike ja suola voivat olla syövyttäviä ja aiheuttavat nopeaa grillikomponenttien rappeutumista, ellei niitä puhdisteta säännöllisesti.

Ritilät: Ritilöitä on parasta puhdistaa messinkiharjaisella puhdistusharjalla esilämmityksen aikana. Teräsvillaa voidaan käyttää pinttyneiden tahrojen poistamiseen.

Grillin sisäpuhdistus: Poista grillausrililät. Käytä messinkilankaharjaa irtojen roskien puhdistamiseen kulhosta ja kannen sisäpuolelta. Raaputa kulhon sisäpuolta palettiveitsellä tai lastalla ja käytä lankaharjaa tuhkan poistamiseen. Harjaa kaikki roskat grillin sisäpuolelta irrotettavaan tuhka-/rasvakaukalo. Halutessasi voit pestä grillin sisäpuolen miedolla pesuaineella ja vedellä. Huuhtelee hyvin puhtaalla vedellä ja pyyhi kuivaksi.



VAROITUS! Kertynyt rasva on tulipaloriski. Puhdista rasvankerääjä jokaisen käytön jälkeen estääksesi rasvan kertymistä.

Tuhka-/Rasvakaukalo: Tuhka, rasva ja ylimääräiset tippuvat kulkeutuvat tuhka-/rasvakaukalo, joka sijaitsee hiiligrillin alla, ja kertyvät sinne. Puhdista irrottamalla kaukalo grillistä. Älä koskaan vuoraa kaukaloa alumiinifoliolla, hiekalla tai millään muulla materiaalilla, koska se voi estää rasvan virtaamisen kunnolla. Kaukalo on raavittava puukolla tai lastalla, ja kaikki roskat on harjattava palamattomaan metallisäiliöön. Pese tuhka-/rasvakaukalo miedolla pesuaineella ja vedellä. Huuhtelee hyvin puhtaalla vedellä ja pyyhi kuivaksi.

Grillin ulkopinnan puhdistus: Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräsvillaa minkään maalatun, posliini- tai ruostumattoman teräksen osan puhdistamiseen Napoleon Grillissäsi. Tämä voi naarmuttaa pintaa. Ulkopinnat tulisi puhdistaa lämpimällä saippuavedellä, kun metalli on vielä lämmin kosketukseen. Ruostumattomat pinnat voi puhdistaa ruostumattoman teräksen puhdistusaineella tai ei-hankaavalla puhdistusaineella. Pyyhi aina teräksen suuntaan. Ajan myötä ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat voivat värjäytyä kuumennettaessa, yleensä kullan tai ruskean sävyyn. Tämä värjäytyminen on normaalia eikä vaikuta grillin suorituskykyyn. Posliinipäällysteisiä osia on käsiteltävä erityisellä huolella. Emaloitu posliini on lasimainen ja voi haljeta iskusta. Korjausposliinia on saatavilla Napoleon Grillien jälleenmyyjältäsi.



Vianmääritys

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Matala lämpö / Matala liekki.	Virheellinen esilämmitys. Liian vähän ilmavirtaa. Vähän hiiltä. Kantta avataan liian usein.	Anna hiilien palaa, kunnes ne peittyvät kevyellä harmaalla tuhalla (yleensä 20-25 min). Avaa tuuletusaukot. Lisää hiiltä hiilialustaan. Anna ruoan kypsyä kannen ollessa suljettu. Joka kerta kantta avattaessa lämpötila laskee, mikä johtaa alhaisempiin lämpötiloihin ja pidempiin kypsennysaikoihin.
Liialliset liekit / Epätasainen lämpö.	Virheellinen esilämmitys. Liiallinen rasvan ja tuhkan kertyminen tuhka-/rasvakaukaloon.	Esilämmitä grilli kannen ollessa suljettu 20-25 minuuttia ja levitä hiilet tasaisesti. Puhdista tuhka-/rasvakaukalo säännöllisesti. Älä vuoraa kaukaloa alumiinifolilla. Katso puhdistusohjeet.
Maali näyttää irtoavan kannen tai kuvun sisäpuolelta.	Rasvan kertyminen sisäpinnoille.	Tämä ei ole vika. Kannen viimeistely on posliiniemalointi, eikä se kuoriudu. Kuorinta johtuu kovettuneesta rasvasta, joka kuivuu maalimaisiksi sirpaleiksi, jotka irtoavat. Säännöllinen puhdistus estää tämän. Katso puhdistusohjeet.

Ohjeita hiiligrillaukseen

Grillin sytytys

- Ennen ensimmäistä käyttökertaa suosittelemme polttamaan grilliä korkealla lämmöllä 30 minuutin ajan kannen ja pohjatuuletuksen ollessa täysin avoinna. Tämä poistaa valmistusprosessissa käytetyt voiteluaineet.
- Avaa grillin kannen ja pohjan venttiilit jokaisella kerralla, kun sytytät grillisi.
- Varmista, että tuhka-astia on puhdistettu edellisestä käytöstä ja asenna se takaisin paikalleen.
- Grilliä voi käyttää joko ilman tai ilman keskustan ilmanohjainta. Ohjain varmistaa tasaisemman lämpötilan ja hidastaa grillin keskiosan palamista.
- Käytä hiilien piippusytytintä (ei sisälly) noudattaen mukana toimitettuja ohjeita tai laita sytytyskuutioita tai kevyesti rypistettyä sanomalehteä ilmanohjaimen päälle ja ympärille. Aseta hiilet kartion muotoiseksi kasaan yksikön keskelle.
- Kun hiilet ovat täysin syttyneet, sulje kansi ja anna hiilien palaa, kunnes ne peittyvät kevyellä harmaalla tuhalla (noin 20 minuuttia), järjestä hiilet tangoilla, joissa on lämmönkestävät kahvat, valmistustavan mukaan.
- Sytytysnesteellä voidaan sytyttää hiilet, mutta se ei ole suositeltu menetelmä. Se voi olla sotkuista ja jättää kemiallisen maun ruokaan, ellei se pala kokonaan ennen ruoanlaittoa. Kun hiilet ovat syttyneet, älä lisää sytytysnestettä grilliin. Säilytä pullo vähintään 7,6 m päässä grillistä käytön aikana.
- Lisäsavuvaromin voi saavuttaa lisäämällä savustuspaloja, jotka ovat saatavilla eri makuisina Napoleon-jälleenmyyjältäsi.

Ruoanlaitto grillilläsi

- Suosittelemme grillin esilämmitystä käyttämällä sitä kannen ollessa suljettuna noin 20 minuuttia. Hiilet ovat valmiita, kun niiden päällä on kevyt harmaa tuhakerros.
- Ole varovainen lisätessäsi hiiltä grilliin. Liekit voivat leimahtaa, kun hiilet joutuvat kosketuksiin raittiin ilman kanssa. Seiso turvallisella etäisyydellä ja käytä pitkäkahvaista lämmönkestävää ruoanlaittovälinettä lisätäksesi hiiliä grilliin.
- Kannen ollessa grillin päällä venttiilit jätetään yleensä auki antamaan ilmaa grilliin. Ilma lisää hiilien palamislämpötilaa. Voit säätää grillin lämpötilaa liikuttamalla venttiilin liukusäädintä oikealle tai vasemmalle.
- Anna ruoan kypsyä kannen ollessa suljettuna. Joka kerta, kun kansi poistetaan, lämpötila laskee. Tämä johtaa alhaisempiin lämpötiloihin ja pidempiin kypsennysaikoihin.
- Sulkemalla venttiileitä osittain tai kokonaan voit auttaa jäähtymään hiiliä. Älä sulje ilmanvaihtoventtiileitä ja kantta kokonaan, ellei yritetä jäähdyttää tai sammuttaa liekkiä.
- Grillausritilää voidaan öljytä ennen esilämmitystä tarttumisen vähentämiseksi.
- Käytä lihalämpömittaria varmistaaksesi, että ruoka on asianmukaisesti kypsennetty.

Grillin puhdistus

- Sulje grillin kansi ja kaikki ilmaventtiilit sammuttaaksesi tuli.
- Anna grillin jäähtyä täysin ennen käsittelyä. Älä koskaan jätä hiiliä ja tuhkaa grilliin valvomatta. Varmista, että hiilet ja tuhka ovat täysin sammuneet ennen poistamista.
- Käytä metallista lastaa tai kauhaa poistaaksesi jäljellä olevat hiilet ja tuhka grillistä. Aseta ne palamattomaan metallisäiliöön ja kastele ne kokonaan vedellä. Jätä säiliöön vielä 24 tunniksi ennen hävittämistä.
- Käytä messinkilankaharjaa irtoavan lian puhdistamiseen kulhosta ja kannen sisäpuolelta. Pese grillin sisäosa miedolla pesuaineella ja vedellä. Huuhtelee hyvin puhtaalla vedellä ja kuivaa pyyhkeellä.
- Posliiniemaliosia on käsiteltävä erityisen varovasti. Emaloitu on lasimainen ja voi lohjeta iskusta. Korjauslasite on saatavilla Napoleon Grillien -jälleenmyyjältäsi.



PIDÄ TALLESSA OSTOKUITTI JOTA VASTAAN TAKUU ON VOIMASSA.

Varaosan tilauslomake

Takuuinformaatio

MALLI: _____

OSTOPÄIVÄ: _____

SARJANUMERO: _____

(Lisää tiedot yllä olevaan taulukkoon mahdollista tulevaa tarvetta varten).

Ota yhteyttä Napoleon jälleenmyyjään, jolta ostit tuotteen varaosa- ja takuuasioissa.

Ennen yhteydenottoa, katso Napoleonin verkkosivustolta www.napoleon.com laajat ylläpito-, huolto-, ja puhdistusohjeet, ongelmatilanteiden ratkaisut, sekä osien vaihtamisen ohjeistus.

Varaosaa tilattaessa tarvitsemme seuraavat tiedot:

1. Malli- ja sarjanumero
2. Osanumero ja kuvaus
3. Tarkka selostus vian laadusta ("rikki" ei ole riittävä selostus)
4. Kopion ostokuitista

Joissakin tapauksissa voi Napoleon voi pyytää palauttamaan viallisen osan, jotta vian laatu voidaan tarkistaa.

Ennen kuin otat yhteyden Napoleon jälleenmyyjään huomioi että seuraavat osat eivät kuulu takuun piiriin:

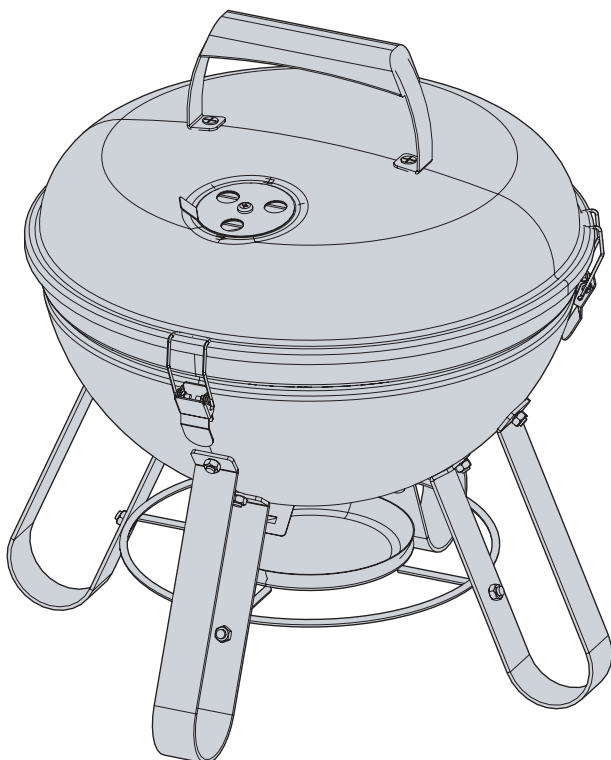
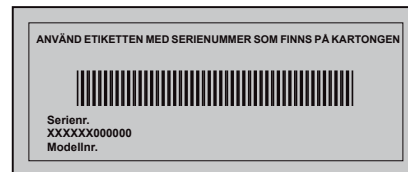
- Kuljetusmaksut eivätkä tullit.
- Osan irrottamis- ja uudelleen asentamisen aiheuttamat työkustannukset.
- Puhelinkulut.
- Ruostumattoman teräksen värimuutokset.
- Osan toimimattomuus joka johtuu puutteellisesta puhdistuksesta ja ylläpidosta, sekä väärän puhdistusaineen käytöstä (kuten uuninpuhdistusaine tai muut vahvat kemikaalit)

FI

BRUKS- OCH MONTERINGSANVISNING

DENNA GRILL FÅR ENDAST ANVÄNDAS UTOMHUS I ETT VÄLVENTILERAT UTRYMME
BEHÅLL DENNA ANVISING FÖR FRAMTIDA BRUK

KOLGRILL FÖR UTOMHUSBRUK



NK14K-LEG-3

SE



VARNING

Läs noggrant igenom hela anvisningen innan ni börjar använda grillen.



FARA

Använd inte grillen i trånga och/eller beboeliga utrymmen, t.ex. hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar eller andra trånga utrymmen. Risk för kolmonoxidförgiftning med dödlig utgång.



VARNING! Följs inte denna instruktion exakt kan brand uppstå vilket kan orsaka allvarlig skada.

Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Netherlands
eu.info@napoleon.com

NAPOLEON's begränsade 10-årsgaranti

NAPOLEON-produkter är konstruerade med förstklassiga komponenter och material och är monterade av utbildade hantverkare med stor yrkesskicklighet och noggrannhet. Denna grill har noggrant inspekterats av en kvalificerad tekniker innan paketering och frakt för att säkerställa att du som kund får den kvalitetsprodukt du förväntar dig av NAPOLEON.



NAPOLEON's begränsade 10-årsgaranti gäller under följande perioder:

Lock och balja – porslinsemaljerat	10 år
Luftstyrningsdelar	5 år, plus "50 % rabatt" t.o.m. år 10
Grillgaller - porslinsemaljerat gjutjärn	5 år, plus "50 % rabatt" t.o.m. år 10
Grillgaller – kromat	3 år, plus "50 % rabatt" t.o.m. år 10
Övriga delar	2 år

*Villkor och begränsningar

NAPOLEON garanterar dess produkter mot fabrikationsfel enligt ovanstående tabell förutsatt att inköpet gjordes hos en auktoriserad NAPOLEON-återförsäljare samt att produkten använts för normal privat användning. Denna garanti kan inte på något sätt överlätas utan gäller endast för den ursprungliga köparen.

"50 % rabatt" i ovanstående tabell innebär att köparen erbjuds att, efter utgången garantitid, köpa reservdelar med 50 % rabatt på gällande pris.

Med "Normal privat användning" menas att produkten har installerats enligt medföljande manual, installationen uppfyller gällande lokala och nationella föreskrifter, underhållits enligt medföljande manual och inte använts för kommersiellt syfte.

Inbyggnads- samt naturgasgrillar som ska kopplas till fast anslutning måste installeras av en licensierad, auktoriserad servicetekniker eller installatör. Installationen ska utföras i enlighet med de anvisningar som medföljer produkten samt lokala och nationella bygg- och brandföreskrifter.

Denna garanti täcker inte skador som orsakats av överhettning eller att lågan slocknar p.g.a. t.ex. miljöfaktorer som stark vind eller otillräcklig ventilation, repor, bucklor, ytrost, missfärgning av lackerade eller målade delar, missfärgning orsakad av värme, slipmedel, rengöringsmedel eller UV-exponering, flisning på delar av porslinsemaljerat gjutjärn. Garantin gäller inte heller skador som orsakats av felaktig användning, olyckshändelse, hagelskurar, fettbränder,

bristande underhåll, miljöer med höga halter av klor eller salt, modifieringar, missbruk eller försummelse. Även att använda delar från andra tillverkare upphäver garantin. Om delar inom garantitiden blir så pass defekta att de inte längre uppfyller sin funktion, kommer en reservdel att tillhandahållas.

NAPOLEON's garantiåtagande omfattar endast att tillhandahålla en utbytesdel och omfattar inte ersättning för eventuella kostnader för installation, arbete eller andra kostnader eller utgifter i samband med ominstallation av garanterad del. Man ansvarar inte heller för eventuella transportkostnader eller tullavgifter.

Denna garanti är ett komplement till gällande lokala lagar och föreskrifter. Följaktligen innebär inte denna garanti att NAPOLEON har någon skyldighet att lagervarv reservdelar. Baserat på tillgång av reservdelar, kan NAPOLEON besluta att istället för utbytesdel tillhandahålla en ny produkt till rabatterat pris. Efter det första året, kan NAPOLEON trots gällande garantier, välja att istället för att tillhandahålla reservdelar ge återförsäljaren en återbetalning på det belopp som motsvarar hans inköpspris för den defekta delen.

Kvitto eller kopia på köpet ska uppvisas tillsammans med bild på typskylt med serienummer och bild på defekt del när det görs anspråk på garantin. NAPOLEON förbehåller sig rätten att låta en representant inspektera den defekta produkten eller delen innan eventuell åtgärd genomförs. Vid anspråk på garantin ska köparen först vända sig till inköpsstället av produkten och i andra hand till generalagenten i det land som grillen är köpt.

SE



www.napoleon.com



WARNING! Om instruktionerna inte efterföljs, kan detta resultera i egendomsskada, personskada eller dödsfall. Läs och följ alla varningar och instruktioner i denna handbok innan grillen används.

WARNING! Denna grill blir väldigt varm. Flytta ej när den är i bruk.

För din säkerhet

- Läs hela bruksanvisningen innan du använder grillen.
- Under inga omständigheter får denna grill modifieras.
- Följ instruktionerna noga om upptändning innan du börjar använda grillen.
- Antänd inte grillkolen med locket stängt.
- Luta dig inte över grillen när du tänder.
- **WARNING!** Använd inte sprit eller bensin för att tända eller återtända. Använd endast tändmedel som uppfyller standarden EN 1860-3. Se till att ingen överbliven vätska ligger kvar i botten av grillen när du tänder.
- Tändvätska får aldrig sprutas på i efterhand på heta eller ens varma kol.
- Förvara aldrig tändvätska i närheten av grillen, se till att du har ett ordentligt säkerhets-avstånd (min 7,5 m).
- Använd ej inomhus.
- **WARNING!** Håll barn och husdjur borta.
- Lämna inte grillen utan uppsikt under användning.
- Denna grill får inte installeras i eller på fritidsfordon och / eller båtar.
- Denna grill får endast förvaras utomhus i ett väl ventilerat utrymme och får inte användas inne i en byggnad, garage, inbyggd altan, lusthus eller annat slutet utrymme.
- Håll rätt avstånd till brännbara material, 1,5 m åt alla sidor. Detta avstånd gäller också platsbeklädnad eller glasrutor. Grillen får inte användas på brännbart underlag (trä eller kompositdäck eller verandor).
- Håll alltid ventilationsöppningar i kåpan fria från skräp.
- Använd inte grillen under några utskjutande tak som taktäckningar, carportar, markiser eller annat överhäng av brännbart material.
- Placera inte grillen på en plats utsatt för vind. Kraftig vind kan påverka tillagningens prestanda negativt.
- Locket ska vara stängt under uppvärmning.
- Ask- droppbehållare måste finnas på plats när du använder grillen.
- Rengör ask/droppbehållaren regelbundet, en fettpåbyggnad kan leda till att fett tar eld.
- Grillen ska stå på plan mark hela tiden.
- Använd inte vatten för att kontrollera uppflammande lågor eller för att släcka kol, eftersom det kan skada finishen på din grill.
- För att kontrollera uppflammande lågor, skjut till ventilerna på din grill. För att helt släcka grill kolen / brand, stäng alla ventiler och locket helt.
- Använd rätt grillverktyg med långa, värmetåliga handtag.
- Under matlagning eller vid justering av ventilerna, använd skyddshandskar (min. värmeskydd Class II, DIN EN 407).
- Ta inte bort askan från grillen innan allt kol är helt utbränd och helt släckt. Ge grillen gott om tid att svalna.
- Återstående kol och aska skall avlägsnas från grillen och förvaras i en obrännbar behållare av metall. Släng inte innehållet förrän tidigast ett dygn efter användning.
- Håll elsladdar borta från vatten eller heta ytor.
- Tillaga inte förrän bränslet har fått en beläggning av aska.

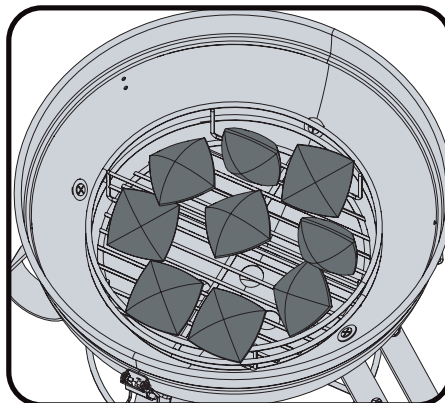


WARNING! Denna produkt kan utsöndra kemikalier som t.ex. sotpartiklar, som enligt delstaten Kalifornien kan orsaka cancer, och kolmonoxin som enligt delstaten Kalifornien kan orsaka fosterskador eller annan reproduktiv skada. För ytterligare information besök www.p65warnings.ca.gov.

SE

Instruktioner för tändning

DIREKT TILLAGNING



Åtgång grillbriketter

Grillens diameter	Tillagningsmetod	Rekommenderad brikettmängd
14" (35.5 cm)	Direkt tillagning	15

* Rekommenderade antal briketter är ungefärliga, en längre tillagningstid kräver fler briketter. Likaså krävs fler briketter vid kallare och blåsigare väderlek för att uppnå en ideal tillagnings temperatur.



SE

WARNING! Öppna locket

WARNING! Placera grillen utomhus på en stabil , jämn och obrännbar yta. Använd aldrig grillen på en träyta eller annan yta som kan börja brinna.

WARNING! Luta dig inte över grillen när du tänder den.

WARNING! Askbehållaren måste vara på plats vid upptändning och under användning.

DIREKT TILLAGNINGSMETOD

1. Öppna ventilen på locket och i botten fullt. Lyft locket och ta bort grillgallret.
2. Se till att askbehållaren är rensad från gammal aska och sätt tillbaka den på plats.
3. Använd antingen en Napoleon skorstenständare (ingår ej) enligt särskild instruktion i manualen eller placera upptändningskuddar eller lätt skrynkade tidningspapper på och runt värmefördelningsplåten. Placera grillkol/briketter i en konformad hög i mitten av grillen på tidningspappret eller upptändningskuddarna.
4. Tänd tidningen eller kuddarna. När det brinner, stäng locket och börja inte tillaga förrän kolet har fått en yta av grå aska. (ca 20 minuter).
5. Använd verktyg med långa värmeståliga handtag, sprid kolen till att jämnt täcke över hela gallret.



Tändvätska kan användas för att tända grillkol, men det är inte den bästa metoden. Det kan vara kladdigt och kan lämna en kemisk smak på maten som inte helt bränns bort före tillagning. Om du använt tändvätska, spruta aldrig på mer efter tändning. Förvara flaskan minst 7,5 m från grillen vid användning.

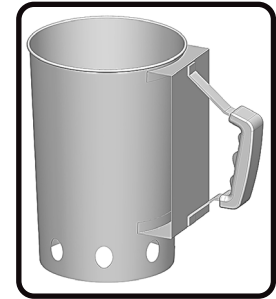
Säkerhetsanvisning för grillkolständare

WARNING!



- För användning utomhus.
- Använd inte grillkolständare om det inte placeras på ett fast, plant kolgaller och kolgrillen på ett fast, plant, icke brännbart underlag.
- Placera inte grillkolständaren på en brännbar yta om den inte är helt kall.
- Använd aldrig tändvätska, bensin eller annan antändlig vätska i grillkolständaren.
- Använd endast grillkolständare för att tända grillkol i din kolgrill.
- Använd alltid grillvantar (min. värmeskydd Class II, DIN EN 407) vid hantering av grillkolständaren.
- Håll barn och husdjur borta från grillkolständaren hela tiden.
- Använd inte grillkolständaren i hård vind.
- Lämna inte grillkolständaren obevakad under användning.
- Luta dig inte över grillkolständaren vid upptändning.
- Använd aldrig grillkolständaren för annat än avsett ändamål. Använd inte grillkolständaren för att tillaga mat.
- Var mycket försiktig när du håller glödande kol ur grillkolständaren.

GRILLKOLSTÄNDAREN



Användning av grillkolständare

- Vänd grillkolständaren upp och ner.
- Ta två tidningssidor och skrynkla ihop och stoppa dem i botten av grillkolständaren.
- Vänd grillkolständaren och placera den i mitten av grillkolsgallret.
- Lägg i lämplig mängd grillkol, men överfyll den inte.
- Tänd en tändsticka och sätt i ett av de nedre luftintagen för att tända tidningen.
- När översta lagret av kol har en ljus beläggning av grå aska är kolen färdiga att hälla över på grillkolsgallret, använd grillvantar (min. värmeskydd Class II, DIN EN 407). Håll försiktigt de glödande kolen direkt på gallret.
- Sprid ut de glödande kolen jämnt med hjälp av en tång med långt, värmetåligt handtag.

SE

Tillagnings guide för grillning

Att grilla med träkol är det traditionella sättet vi känner till. De glödande kolen avger infraröd energi till maten som tillagas med mycket liten uttorkning. All olja eller köttsaft som droppar från maten hamnar på kolen och förångas i rök som ger maten den läckra grillade smaken. Napoleons kolgrill ger värme som tillsluter köttet för saftigare, godare biffar, hamburgare och annat kött. Tillagningstider och tips finns i diagrammet nedan. Följande grillnings diagram är tänkt att endast vara en riktlinje. Matlagningstider påverkas av faktorer såsom höjd, utetemperatur, vind, och hur du vill ha din mat tillagad, vilket kommer att återspeglas i din matlagningstid. Använd en stektermometer i köttet för att säkerställa att maten är färdig.

Diagram för kolgrillning

Mat	Tillagningstid	Andvändbara tips
Biff 2,5 cm tjock	6-8 min.– Medium	När du väljer kött för grillning, fråga efter marmorat kött. Fettet fungerar som ett naturligt mörningsmedel under matlagning och håller den fuktig och saftig.
Hamburgare Ca 1,5 cm tjock	6-8 min.– Medium	Hur man vill ha sin hamburgare underlättas genom att variera tjockleken på dina biffar. För att lägga till en exotisk smak på ditt kött, testa hickory rökspån på grillkolen.
Kycklingdelar	20-25 min.	Skär gärna upp tjockare partier och vik ut köttet. Detta hjälper till att laga maten snabbare och jämnare. För att lägga till en egen smak till din matlagning, prova att lägga till Mesquite rökspån på grillkolen.
Fläskkötlett	10-15 min.	Ta bort onödigt fett innan grillning. Välj tjockare kotletter för saftigare och rikare smak.
Revben	1,5 – 2 timmar, vänd ofta	Välj revben som är magra och köttiga. Grilla tills köttet lossnar lätt från benen.
Lammkotletter	25-30 min.	Ta bort onödigt fett innan grillning. Välj extra tjocka kotletter för saftigare och rikare smak.
Varm korv	4-6 min.	Välj helst tjockare wienerkorv. Snitta skinnet längs med innan grillning.



Instruktioner för tillagning

Första upptändning: Grillen kan avge en svag lukt första gången den används. Detta är normalt då fett och färgresten som används i tillverkningsprocessen bränns av. Bränn ur grillen i ca 30 min på hög värme med locket av och alla ventiler fullt öppna så försvinner denna lukt.

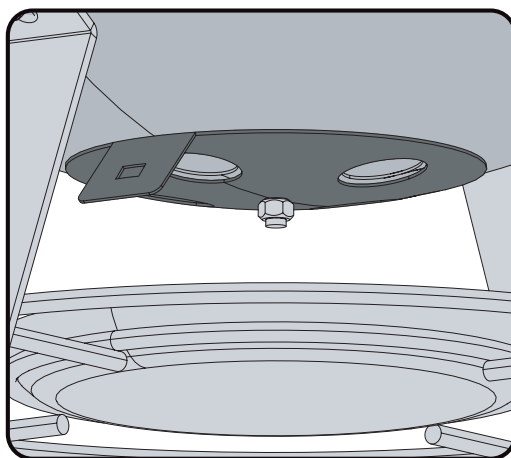
Grill användning: Vi rekommenderar att grillen förvärms genom att den eldas med locket stängt i ca 20 min. Kolen är färdiga när de har ett tunt lager grå aska. Mat som tillagas under kortare period (fisk, grönsaker) kan grillas med locket öppet. Matlagning med locket stängt garanterar högre, jämnare temperaturer som kommer att minska tillagningstid och laga maten jämnare. Vid tillagning av mycket magert kött, t.ex. kycklingbröst eller magert fläskkött, kan gallret oljas innan förvärmning för att minska risken att maten fastnar. Kött med ett högt fettinnehåll kan orsaka uppflammande lågor. Tag antingen bort onödigt fett eller minska temperaturen för att förhindra detta. Om en uppflammande låga inträffar, flytta bort maten från lågorna, minska värmen (skjut till ventilen). Lämna locket öppet.

Påfyllning av kol under tillagningen: Var försiktig när du fyller på kol i grillen. Lågor kan blossa upp när kolen kommer i kontakt med frisk luft. Stå på ett säkert avstånd och använd en långskaftad värmebeständig tång att lägga till ytterligare kol/briketter.

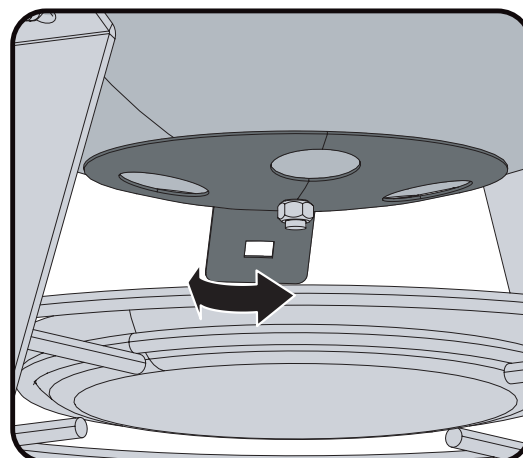


WARNING! Tillsätt aldrig mer tändvätska till het eller varm kolbädd. När kolen väl är tänd behövs ingen mer tändvätska.

Hantering av ventiler: Ventilen i locket på en täckt grill är normalt öppen för att släppa in luft till grillen. Luft höjer förbränningstemperaturen på kolen. Ni kan reglera grillens temperatur genom att skjuta den nedre ventilen vid askbehållaren i sidled till höger eller vänster. Stängs denna igen helt eller delvis kyla kolen ner. Stäng inte den nedre ventilen och ventilen i locket helt om du inte avser att kyla ner grillen eller släcka en uppflammande låga.



Ventilen öppen



Ventilen stängd

SE

Säkerhet efter användning



WARNING! Skydda dig själv och din omgivning från skada genom att noggrant följa dessa säkerhetsföreskrifter.

- Sätt på locket och stäng alla ventiler för att släcka en brand.
- Låt alltid grillen svalna helt innan du hanterar den.
- Lämna aldrig kol och aska i grillen utan uppsikt. Se till kol och aska är helt släckt innan den tas bort.
- Använd en metallskopa eller asksug för att ta bort kvarvarande kol och aska från grillen. Lägg askan i en metallbehållare och täck med vatten. Låt det stå i ytterligare 24 timmar innan det hälls ut.

Instruktioner för underhåll / rengöring



Vi rekommenderar att ask- droppbehållaren töms efter varje användning.

WARNING! Se till att grillen är kall och allt kol slocknat innan du hanterar den.

WARNING! Använd alltid skyddshandskar och skyddsglasögon när du rengör grillen.

WARNING! Använd inte högtryckstvätt när du rengör grillen det kan skada den.

WARNING! För att undvika risk för brännskador bör underhåll ske endast när grillen är sval. Undvik oskyddad kontakt med heta ytor. Rengör grillen i ett område där rengöringsmedel inte kommer att skada altandäck, gräsmattor, eller uteplatser. Använd inte rengöringsmedel för ugn till att rengöra någon del av denna grill. Barbecuesås och salt kan vara frätande och orsakar snabb försämring av grillens komponenter om de inte rengörs regelbundet.

Grillgaller: Dessa detaljer rengörs bäst med en mässingsborste under det att grillen värms upp. Stålull kan användas för envisa fläckar.

Rengöring av insidan på grillen: Ta bort grillgallret. Använd en borste med mässingsborst att rensa löst skräp från botten delen och insidan av locket. Skrapa insidan av skålen med en spatel eller skrapa och använd en stålborste för att ta bort aska. Sopa allt skräp från insidan av grillen ner i ask- droppbehållaren. Om du vill kan du tvätta insidan av grillen med ett mildt rengöringsmedel och vatten. Skölj väl med rent vatten och torka torrt.



WARNING! Fettavlagringar är en brandrisk. Rengör därför ask- droppbehållaren efter varje användning för att undvika att fett byggs upp.

Ask- droppbehållaren: Aska, fett och överflödigt dropp hamnar i ask- droppbehållaren, som finns under grillen. Ta loss den från grillen för att rengöra. Täck aldrig denna med aluminiumfolie, sand eller annat material, eftersom detta kan hindra fett från att rinna ordentligt. Pannan ska skrapas ut med en spatel eller skrapa, och allt skräp borstas ner i en icke brännbar metallbehållare. Tvätta ask- droppbehållaren med ett mildt rengöringsmedel och vatten. Skölj väl med rent vatten och torka torrt.

Rengöring av yttre grilllyta: Använd inte rengöringsmedel med slipmedel eller stålull på några målade, emaljerade eller rostfria delar av din Napoleon-grill. Detta kommer att repa ytan. Yttre grilllytor ska rengöras med varmt tvålsvatten medan metallen fortfarande känns varm. Använd rengöringsmedel för rostfritt stål eller utan slipmedel för rengöring av ytor i rostfritt stål. Torka alltid i fibrernas riktning. Med tiden missfärgas delar i rostfritt stål av uppvärmningen, vanligtvis till en gyllene eller brun nyans. Missfärgningen är normal och påverkar inte grillens prestanda. Emaljerade delar måste hanteras med extra försiktighet. Den emaljerade ytan är glasliknande och flisas lätt vid slag. Emalj för förbättring av ytan finns att köpa från din Napoleon-återförsäljare.

Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Låg värme / Låga flammor	Dålig förvärmning Otillräckligt med luft För lite kol Locket har öppnats för mycket	Tillåt kolen/briketterna att brinna tills de är täckta av tunn grå aska, (ca 20-25 min.) Öppna ventilerna Fyll på kol/briketter Tillåt maten att tillagas med locket stängt. Varje gång som locket tas bort sjunker temperaturen i grillen. Detta leder till längre tillagningstid.
Ständigt uppflammande lågor/ojämn värme	Dålig förvärmning Fett har byggts upp i askbehållaren	Förvärm grillen med locket stängt i 20-25 min. och sprid sen ut kolen jämnt. Rengör askbehållaren regelbundet. Täck inte insidan av askbehållaren med aluminiumfolie. Se instruktioner för rengöring.
Det ser ut som om "färg" släpper från insidan av grillen	Fett har byggts upp på insidans yta.	Detta är ingen defekt. Ytan på grillen är av emalj och släpper inte. Detta beror på fett som härdat och sedan släpper i "flak". Regelbunden rengöring förhindrar detta. Se instruktioner för rengöring.

Sammanfattning av grillning med kol

Upptändning av grillen

- Innan du använder grillen första gången rekommenderar vi att du bränner av den i 30 min på hög värme med locket av och alla ventiler fullt öppna. Detta kommer att bränna bort ev fett och färgrester från tillverkningen.
- Öppna alla ventiler helt varje gång du tänder upp grillen.
- Rengör ask- droppbehållaren efter varje användning och sätt sedan tillbaka den.
- Grillen kan användas antingen med eller utan värmefördelningsplåten. Värmefördelningsplåten kommer att ge jämnare temperatur och fördelar värmen från mitten av grillen.
- Använd i grillkolståndare (ingår ej) och följ instruktionerna i denna manual eller placera upptändningskuddar eller lätt skrynklad tidningspapper på och runt värmefördelningsplåten. Placera grillkol i en konformad hög i mitten av enheten.
- När kolen är antända, stäng locket och låt kolen bränna tills den är täckt av en ljusgrå aska (ca 20 minuter), ordna kolen med hjälp av tång med värmetåligt handtag enligt den tillagningsmetod ni ska använda.
- Tändvätska kan användas för att antända grillkol, men det är inte den bästa metoden. Det kan vara kladdigt och kan lämna en kemisk smak på maten om vätskan inte helt bränns bort före tillagning. När väl kolen är tända får ni aldrig hålla på mer tändvätska. Förvara flaskan på säkert avstånd (min 7,5m) från grillen vid användning.
- Ytterligare röksmak kan uppnås genom att tillsätta träspån som finns i en mängd olika smaker hos din Napoleon återförsäljare.

Matlagning med din grill

- Vi rekommenderar grillen förvärms med locket stängt i cirka 20 minuter. Kolen är färdiga när de har ett tunt lager grå aska.
- Var försiktig när ni fyller på kol på grillen. Lågor kan blossa upp när kol kommer i kontakt med luften. Ställ er på ett säkert avstånd och använd en långskaftad tång till att lägga till ytterligare grillkol/ briketter.
- Ventilen på locket ska oftast vara öppen vid tillagning i en täckt grill. Luft ökar förbränningstemperaturen i kolen. Ni kan reglera grillens temperatur genom skjuta reglaget på den nedre ventilen åt höger eller vänster.
- Låt maten tillagas med locket stängt. Varje gång locket tas bort, sjunker temperaturen. Detta leder till lägre temperaturer och längre tillagningstider.
- Att stänga ventilerna antingen helt eller delvis kommer att hjälpa att kyla ner kolen. Stängs ventilerna helt släcks elden. Stäng inte ventilerna helt om ni inte vill kyla ner grillen eller släcka uppflammande lågor.
- Grillgallret kan oljas in innan förvärmning för att förhindra att maten fastnar.
- Använd en stektermometer för att kontrollera att maten är färdig.

Rengöring

- Lägg på locket och stäng till alla ventiler för att släcka elden.
- Låt alltid grillen svalna helt innan ni hanterar den.
- Lämna aldrig kol och aska i grillen utan uppsikt. Se till kol och aska är helt släckt innan den tas bort.
- Använd en metall skopa eller en asksug för att ta bort kvarvarande kol och aska från grillen. Placera det i en icke brännbar metallbehållare och täck med vatten. Låt stå i minst ett dygn.
- Använd en borste med mässingsborst att rensa löst skräp från skålen och insidan av locket.
- Tvätta insidan av grillen med ett mildt rengöringsmedel och vatten. Skölj väl med rent vatten och torka torrt.
- Emailjerade detaljer måste hanteras med extra omsorg. Den pålagda emailjen är känslig (likt glas) för slag och stötar.



BEHÅLL DITT KVITTO SOM ETT BEVIS AV INKÖPET FÖR ATT BEKRÄFTA DIN GARANTI.

Beställning av ersättningsdelar

Garantiinformation

MODELL: _____

INKÖPSDATUM: _____

SERIENUMMER: _____

(Registrera information här för enklare referens)

För reservdelar och reklimationsärenden, kontakta ditt inköpsställe.

Innan du kontaktar ditt inköpsställe, besök Napoleons webbplats för mer utförliga instruktioner om rengöring, underhåll, felsökning och byte av delar på www.napoleon.com.

För att behandla ett reklimationsärende behöver vi följande information:

1. Enhetens modell och serienummer.
2. Artikelnummer samt beskrivning.
3. En kortfattad beskrivning av problemet ("trasig" räcker inte).
4. Inköpsbevis (kopia på fakturan eller kvitto).

I vissa fall kan Napoleon begära att delarna returneras för kontroll innan ersättningsdelar tillhandahålls.

Innan ni åberopar garantin var medvetna om att följande inte omfattas:

- Kostnad för frakt, arvode eller exporttullar.
- Arbetskostnad för borttagande och ommontering.
- Kostnader för servicesamtal för att diagnostisera problem.
- Felfärgning av delar i rostfritt stål.
- Felaktigheter orsakade av bristande rengöring och underhåll eller användning av olämpliga rengöringsmedel (ugnsrengöring).

SE



72





CAUTION! During unpacking and assembly we recommended you wear work gloves and safety glasses for your protection. Although we make every effort to make the assembly process as problem free and safe as possible, it is characteristic of fabricated steel parts that the edges and corners might be sharp and could cause cuts if handled incorrectly.



Getting Started

1. Remove all cart panels, hardware, and grill head from carton. Raise lid and remove any components packed inside. Use the parts list to ensure all necessary parts are included.
2. Do not destroy packaging until the grill has been fully assembled and operates to your satisfaction.
3. Assemble the grill where it is to be used, lay down cardboard or a towel to protect parts from being lost or damaged while assembling.
4. **Most stainless steel parts are supplied with a protective plastic coating that must be removed prior to using the grill. The protective coating has been removed from some of the parts during the manufacturing process and may have left behind a residue that can be perceived as scratches or blemishes. To remove the residue, vigorously wipe the stainless steel in the same direction as the grain.**
5. Follow all instructions in the order that they are laid out in this manual.
6. Two people are required to lift the grill head onto the assembled cart.



If you have any questions about assembly or grill operation, or if there are damaged or missing parts please call our Customer Solutions Department at 1-866-820-8686 between 9 AM and 5 PM (Eastern Standard Time).



ATTENTION! Lors du déballage et de l'assemblage, nous vous conseillons de porter des gants de travail et des lunettes de sécurité pour votre protection. Malgré tous nos efforts pour assurer que l'assemblage soit aussi sécuritaire et sans problème que possible, il se peut que les bords et les coins des pièces usinées en acier soient coupants et qu'ils causent des coupures si les pièces ne sont pas manipulées correctement.



Pour commencer

1. Retirez tous les panneaux, le matériel et le gril du carton d'emballage. Soulevez le couvercle et enlevez les composants qui se trouvent à l'intérieur. Servez-vous de la liste de pièces pour vous assurer que toutes les pièces nécessaires sont incluses.
2. Ne détruisez pas l'emballage jusqu'à ce que le gril ait été complètement assemblé et qu'il fonctionne à votre satisfaction.
3. Assemblez le gril là où il sera utilisé et posez un carton ou une serviette afin d'éviter de perdre ou d'endommager les pièces lors de l'assemblage.
4. **La plupart des pièces en acier inoxydable comportent un revêtement de protection en plastique qui doit être retiré avant d'utiliser le gril. Le revêtement de protection a déjà été retiré de certaines pièces lors du processus de fabrication, ce qui a pu laisser un résidu pouvant être perçu comme des égratignures ou des marques. Pour enlever ce résidu, frottez l'acier inoxydable vigoureusement dans le sens du grain.**
5. Suivez toutes les instructions dans l'ordre donné dans ce manuel.
6. Deux personnes sont requises pour soulever la cuve du gril et la placer sur le chariot assemblé.



Si vous avez des questions à propos de l'assemblage ou du fonctionnement du gril, ou si des pièces sont manquantes ou endommagées, veuillez appeler notre Centre Solution Client au 1 866 820-8686 entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est).



WAARSCHUWING! Het is aanbevolen om tijdens het uitpakken en monteren voor uw veiligheid werkhandschoenen aan te trekken en een veiligheidsbril op te zetten. Hoewel we er alles aan doen om het montage proces zo goed en zo veilig mogelijk te maken, is het kenmerkend voor bewerkte stalen onderdelen dat de uiteinden en hoeken scherp kunnen zijn en verwondingen kunnen veroorzaken als ze tijdens de montage niet op de juiste manier worden behandeld.

Aan De Slag

1. Haal alle onderdelen van het onderstel, de behuizing en de grill uit het karton. Til het deksel op en haal alle verpakte onderdelen uit de binnenkant. Gebruik de onderdelenlijst om ervoor te zorgen dat alle noodzakelijke onderdelen aanwezig zijn.
2. Vernietig het verpakkingsmateriaal niet totdat de grill volledig gemonteerd is en naar tevredenheid werkt.
3. Monteer de grill op de plaats waar die gebruikt gaat worden. Leg het karton of een handdoek op de grond om de onderdelen te beschermen tegen verlies of beschadiging tijdens montage.
4. **De meeste roestvrij stalen onderdelen worden geleverd met een beschermende folie welke verwijderd moet worden tijdens montage. Bij sommige onderdelen is deze folie reeds tijdens het productie proces verwijderd, het kan zijn dat er hierbij lijmresten achtergebleven zijn, welke op krassen of beschadigingen kunnen lijken. Deze lijmresten kunt u verwijderen door het roestvrij staal in de borstelrichting op te wrijven, eventueel kunt u hierbij ook gebruikt maken van aceton.**
5. Volg alle instructies in de volgorde zoals die is uitgelegd in deze handleiding.
6. Er zijn twee mensen voor nodig om de grillbak op het gemonteerde onderstel te tillen.

Als u vragen heeft over de montage of werking van de grill, of als er beschadigingen of ontbrekende onderdelen zijn, bel dan gerust onze klantenservice op 1-866-820-8686 tussen 9 AM en 5 PM Eastern Standard Time



ACHTUNG! Wir empfehlen beim Entpacken des Geräts und bei der Montage Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille zu tragen. Wir unternehmen alle Anstrengungen, den Montageprozess so problemlos und sicher wie möglich zu machen, doch bearbeitete Stahlteile haben üblicherweise scharfe Kanten und Ecken, die zu Schnittverletzungen führen können, wenn sie während der Montage unsachgemäß gehandhabt werden.

Erste Schritte

1. Alle Paneele für den Wagen, Hardware und Grilleinsatz aus dem Karton entnehmen. Haube öffnen und alle darin verpackten Komponenten entnehmen. Anhand der Stückliste sicherstellen, dass alle nötigen Teile vorhanden sind.
2. Zerstören Sie die Verpackung nicht, bevor der Grill vollständig montiert ist und zu Ihrer Zufriedenheit funktioniert.
3. Den Grill an der Stelle montieren, wo er verwendet werden soll. Legen Sie Pappe oder ein Handtuch zurecht, um während der Montage keine Teile zu verlegen oder zu beschädigen.
4. **Die meisten Edelstahl-Komponenten sind mit einer Plastik-Schutzfolie überzogen, die vor dem ersten Gebrauch des Grills entfernt werden muss. An manchen Stellen wurde die Schutzfolie bereits während des Produktionsprozesses entfernt und kann Rückstände hinterlassen haben, die wie Fehler oder Kratzer im Material aussehen. Um diese Rückstände zu entfernen, wischen Sie einfach mit sanftem Druck in Richtung der Maserung des Materials.**
5. Folgen Sie allen Anweisungen in diesem Handbuch in der angegebenen Reihenfolge.
6. Zwei Personen sind erforderlich, um den Grillaufsatz auf den montierten Wagen zu setzen.

Bei Fragen zur Montage oder zum Betrieb des Grills, oder bei beschädigten oder fehlenden Teilen, wenden Sie sich an unseren Kundendienst unter +1-866-820-8686 zwischen 9 Uhr und 15 Uhr Eastern Standard Time.



PRECAUCIÓN! Le recomendamos que, para su protección, durante el desempaquetado y el montaje del dispositivo lleve guantes de protección y gafas de seguridad. Aunque hacemos todo lo que está en nuestra mano para que el proceso de montaje no resulte problemático y sea lo más seguro posible, es característico de las piezas fabricadas de acero que sus extremos y esquinas estén afiladas, por lo que pueden producir cortes si no se manejan correctamente.

Antes de empezar

1. Retire todos los paneles del carro, y el cuerpo de la barbacoa de la caja. Levante la tapa y retire todos los componentes empaquetados por separado que encuentre dentro. Utilice el listado de piezas para asegurarse de que tiene todas las piezas necesarias.
2. No rompa el embalaje hasta que haya podido montar la barbacoa completamente y esté seguro de que funciona correctamente.
3. Monte la barbacoa en el lugar que vaya a usarla, ponga en el suelo un trozo de cartón o una toalla para proteger las piezas que toquen el suelo y evitar que se rallen o estropeen, se pierdan o rompan durante el montaje.
4. **La mayoría de piezas de acero inoxidable están protegidas con una capa de plástico que se deberá retirar una vez montada y antes de su uso. El plástico protector se ha retirado de alguna de las piezas durante el proceso de fabricación y puede que haya dejado un residuo que a simple vista parezca un arañazo o mancha. Para retirar estos restos, limpie con un trapo completamente limpio y de tejido suave el acero inoxidable siempre siguiendo la misma dirección que la veta y sin usar abrasivos o productos limpiadores químicos.**
5. Siga todas las instrucciones en el mismo orden que indica el manual.
6. Hacen falta dos personas para poder levantar el cuerpo de la barbacoa y montarlo al carro.

Si tiene alguna pregunta sobre el montaje o funcionamiento de la barbacoa, o si está dañada o falta piezas, por favor, contacte con el Departamento de Atención al cliente en el +1 866-820-8686 (Canadá) entre las 9 y las 17h (horario de Canadá) o diríjase a su distribuidor más cercano.



VAR FÖRSIKTIG! Under uppäckning och montering rekommenderar vi att du använder arbetshandskar och säkerhetsglasögon som skydd. Även om vi anstränger oss för att göra monteringen så problemfri och säker som möjligt, kännetecknas den av färdiga ståldelar som kan ha skarpa kanter och hörn som kan orsaka skärskador om de inte hanteras på rätt sätt.

Komma igång

1. Avlägsna alla paneler, hårdvara och grillhuvud från kartongen. Lyft på locket och ta bort eventuella delar som finns paketerade inuti. Använd detaljlistan för att säkerställa att alla nödvändiga delar medföljer.
2. Förstör inte förpackningen förrän gasolgrillen har monterats i sin helhet och fungerar till din belåtenhet.
3. Montera grillen där den ska användas. Lägg ner kartong eller en handduk för att förhindra att delar försvinner eller skadas under monteringen.
4. **De flesta delarna av rostfritt stål levereras med en skyddsplast som måste tas bort innan du använder grillen. Den skyddande plasten har i vissa fall tagits bort vid tillverkningsprocessen och kan då ha lämnat efter sig en rest som kan uppfattas som repor eller skador. För att ta bort denna rest, torka kraftfullt av delen i samma riktning som stålet blivit borstat.**
5. Följ alla instruktioner i den ordning som de visas i denna handbok.
6. Två personer krävs för att lyfta på grillhuvudet på den monterade grillvagnen.

Om du har några frågor om grillens montering eller drift, eller om det fanns några skadade eller saknade delar, ring vår kundtjänstavdelning på 1-866-820-8686 kl. 9.00-17.00 (EST).





VAROITUS! Purkamisen ja kokoamisen aikana suosittelemme käyttämään työkalusineitä ja suojalaseja turvallisuutesi vuoksi. Vaikka teemme kaikkemme tehdäksimme kokoamisprosessin ongelmattomaksi ja turvallisiksi, on ominaista valmistetuille teräsosille, että reunat ja kulmat voivat olla teräviä ja aiheuttaa leikkauksia, jos niitä käsitellään väärin.

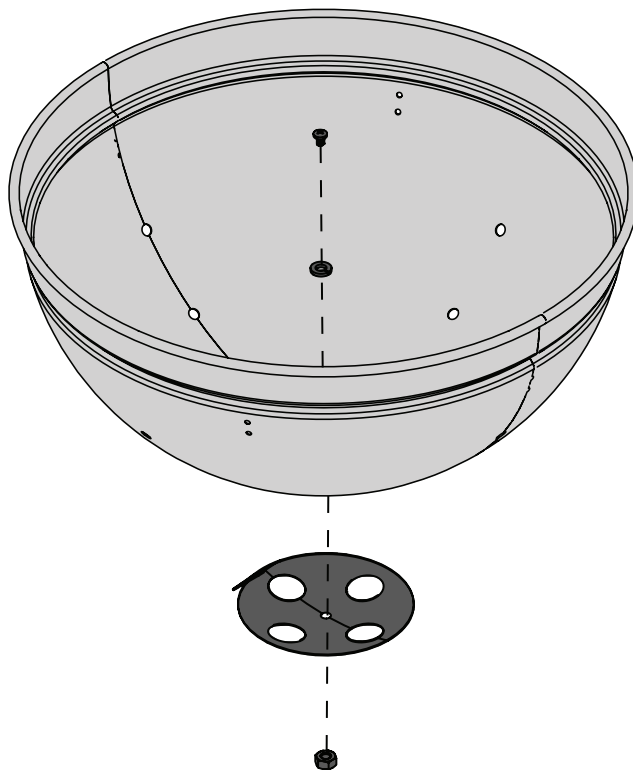
Aloit

1. Poista kaikki vaunun paneelit, tarvikkeet ja grillin pääosa pakkauksesta. Nosta kantta ja poista sisäpuolella olevat komponentit. Käytä osaluetteloa varmistaaksesi, että kaikki tarvittavat osat sisältyvät toimitukseen.
2. Älä hävitä pakkausta ennen kuin grilli on täysin koottu ja toimii oikein.
3. Kokoaa grilli paikassa, missä sitä käytetään. Aseta pahvi tai pyyhe suojaamaan osia, etteivät ne katoa tai vaurioitu kokoamisen aikana..
4. Useimmat ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat valmistetut osat toimitetaan suojaavalla muovikalvolla, joka on poistettava ennen grillin käyttöä. Suojakalvo on poistettu joistakin osista valmistusprosessin aikana, ja se saattaa jättää jäämiä, jotka voivat näyttää naarmuilta tai virheiltä. Poista jäämät pyyhkäisemällä ruostumaton teräs sen syiden mukaisesti.
5. Seuraa kaikkia ohjeita tässä käsikirjassa annetussa järjestyksessä.
6. Kaksi henkilöä tarvitaan nostaakseen grilliosa koottuun vaunuun.

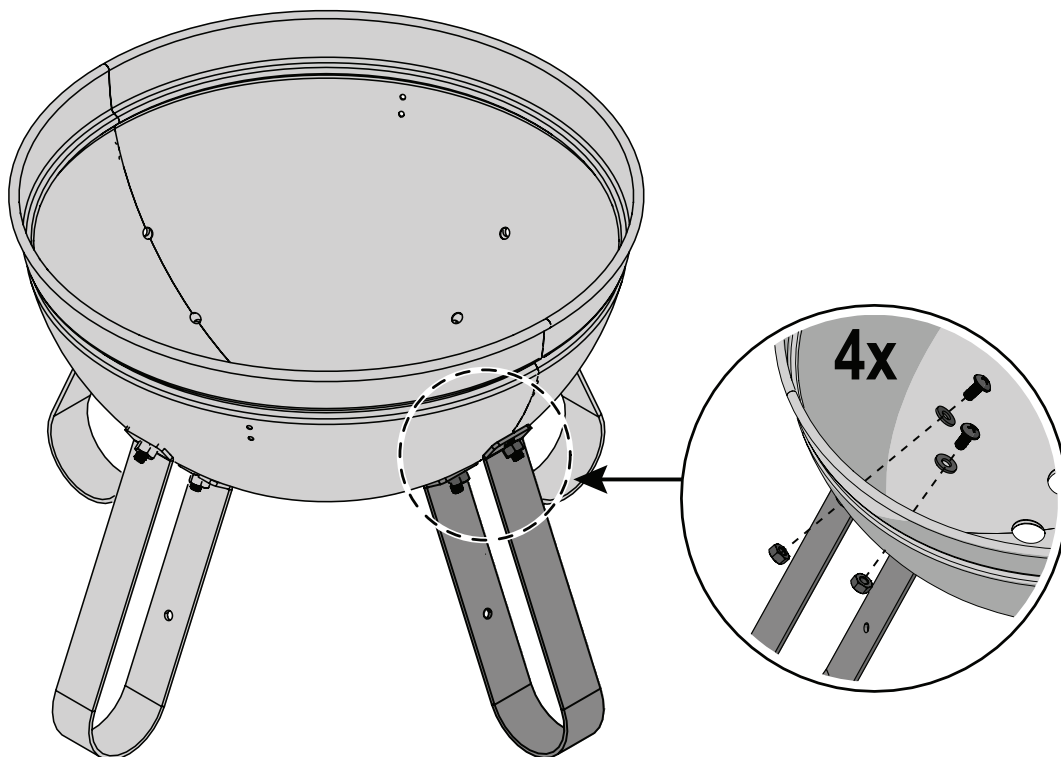
Jos sinulla on kysyttävää kokoamisesta tai grillin käytöstä tai jos osia puuttuu tai ne ovat vaurioituneet, ota yhteyttä asiakaspalveluumme numeroon 1-866-820-8686 klo 9.00-17.00 (itäinen aika).



1

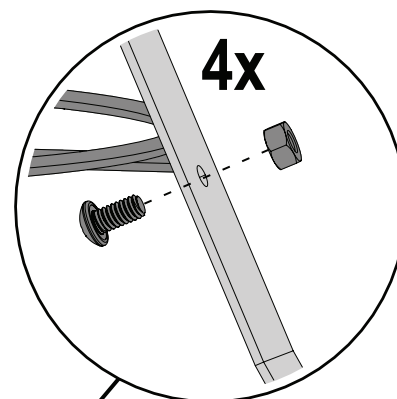
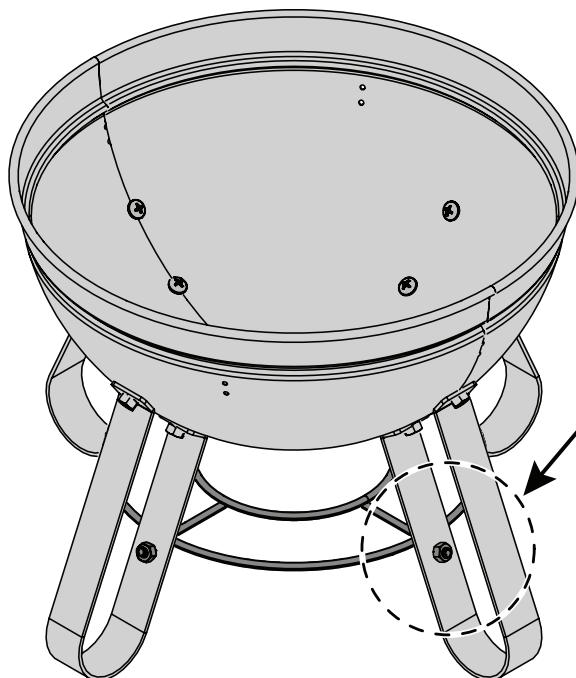


2

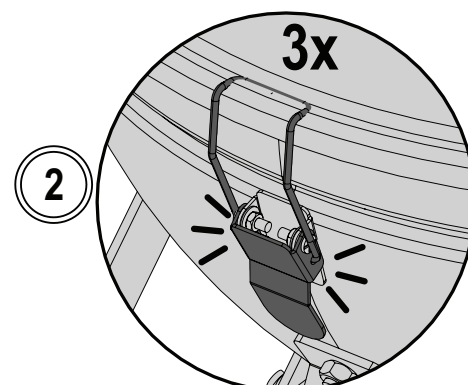
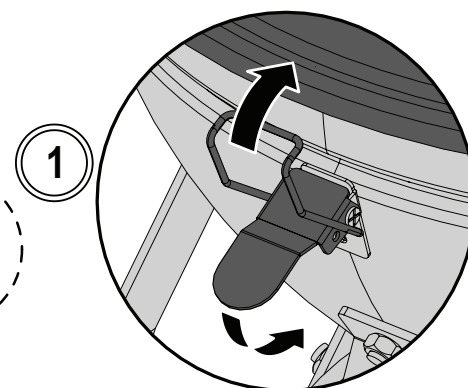
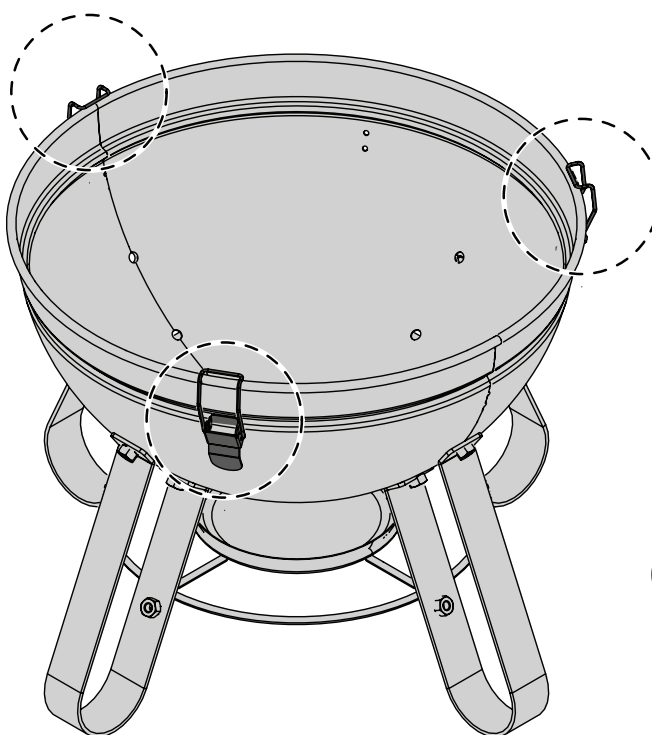




3

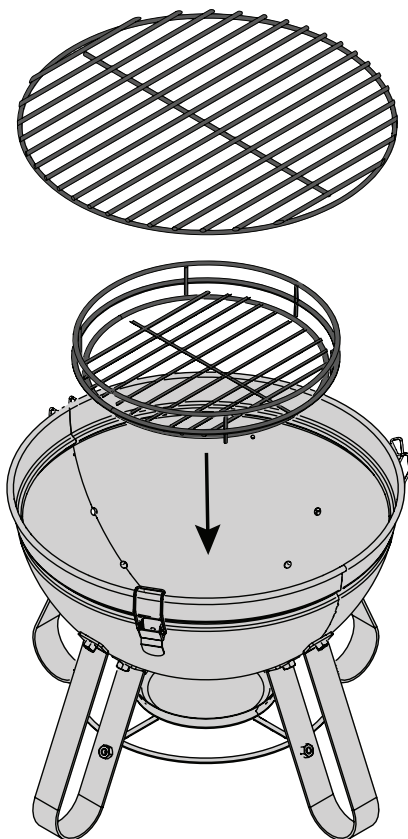


4

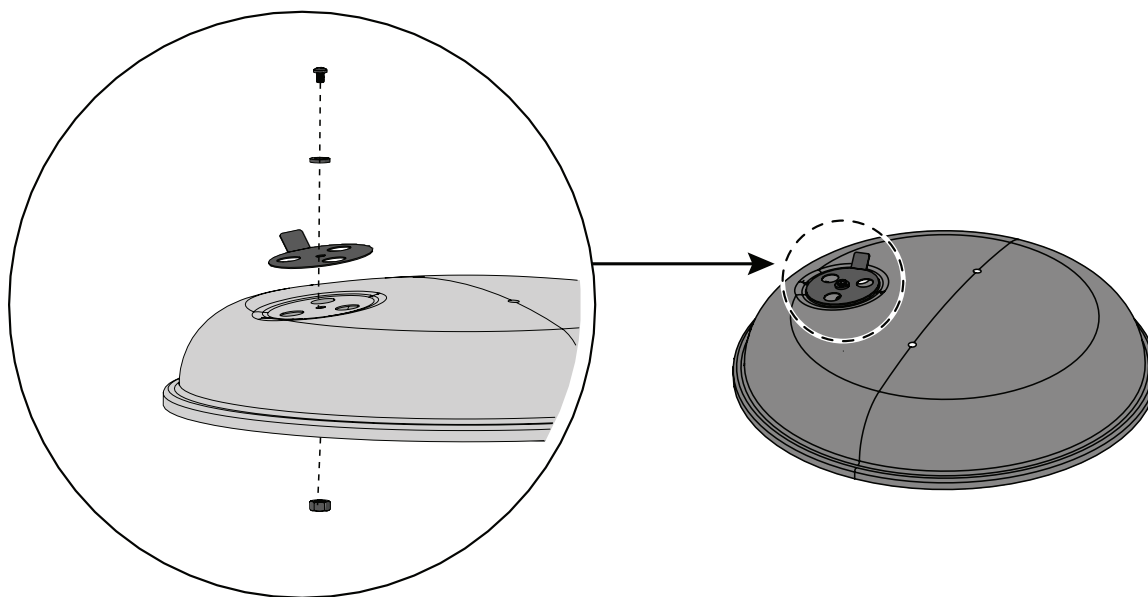




5

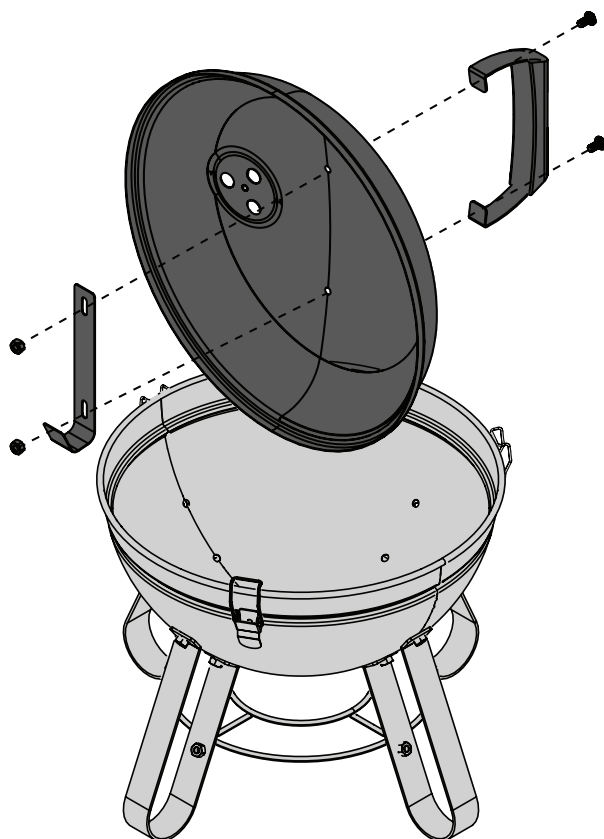


6

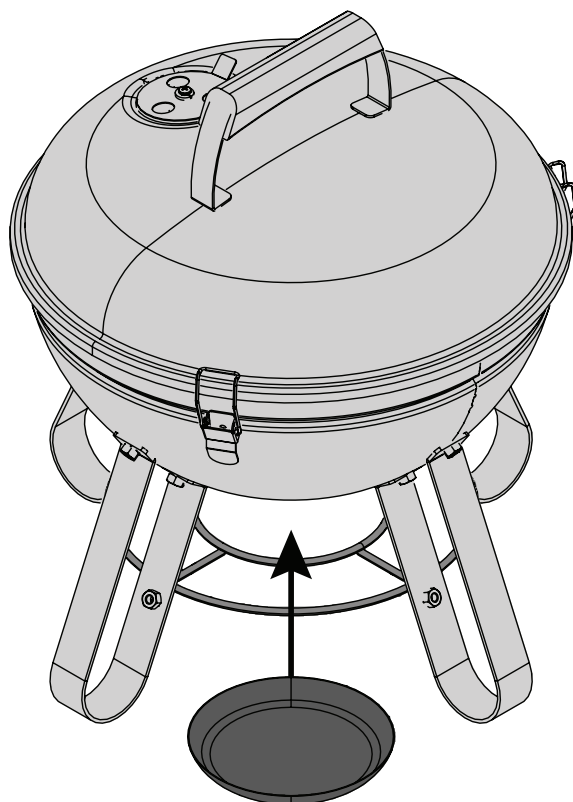




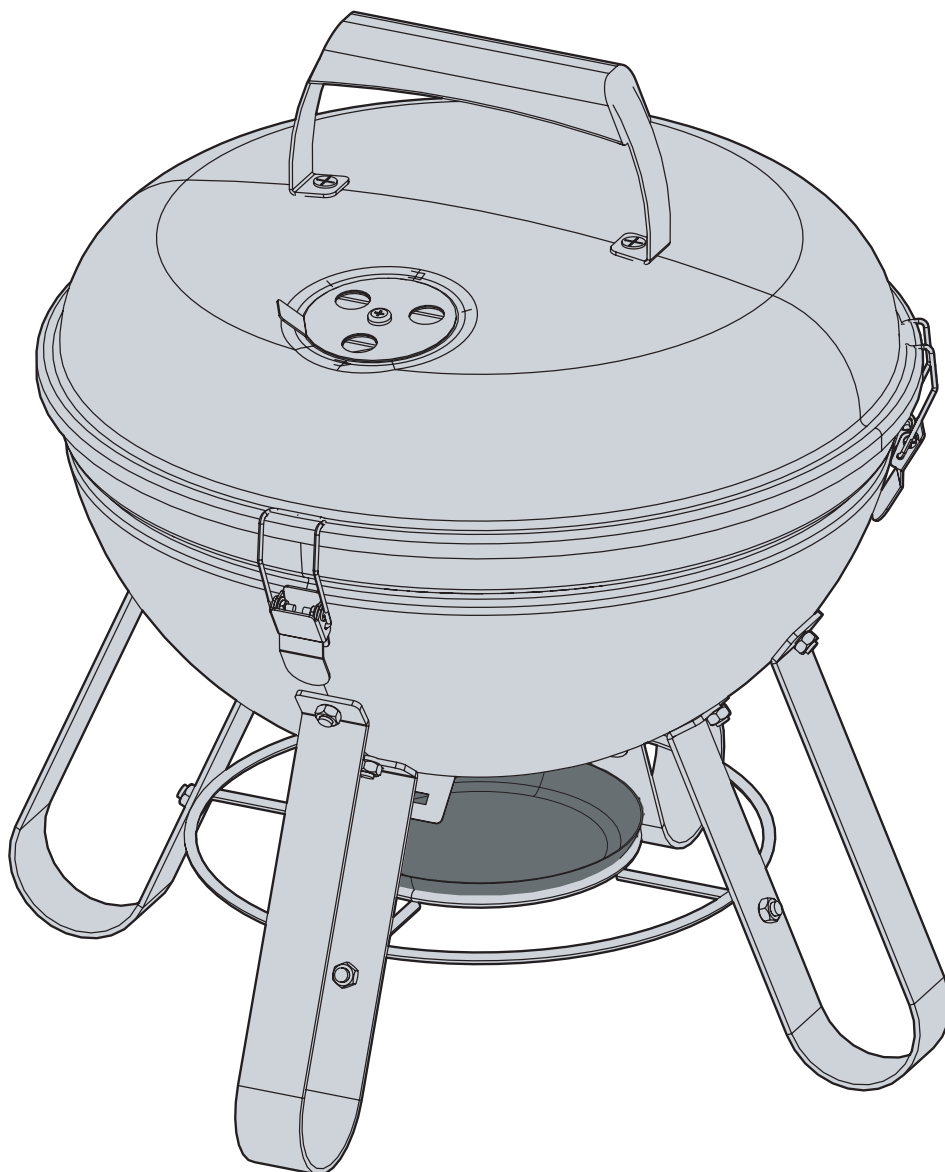
7



8



9



Ensure ash pan engages in base as illustrated.

Assurez-vous que le récipient à cendres est fixé à la base, comme illustré.

Bevestig de aspan zoals afgebeeld.

Aschpfanne mit Korpus verbinden wie abgebildet.

Asegúrese de que el *recipiente* de cenizas encaje en la base como se ve en la imagen.

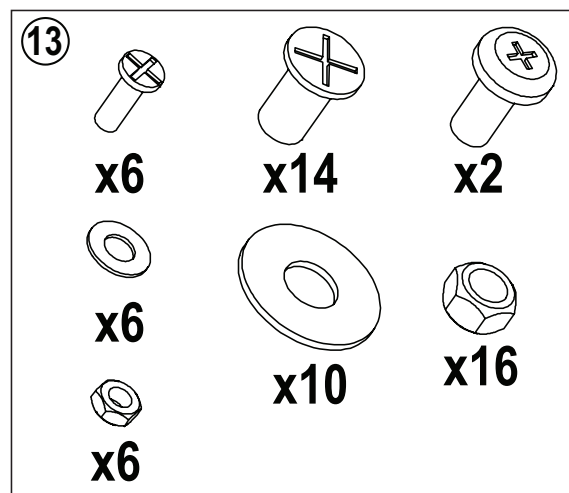
Säkerställ att askhållaren passar enligt bilden.

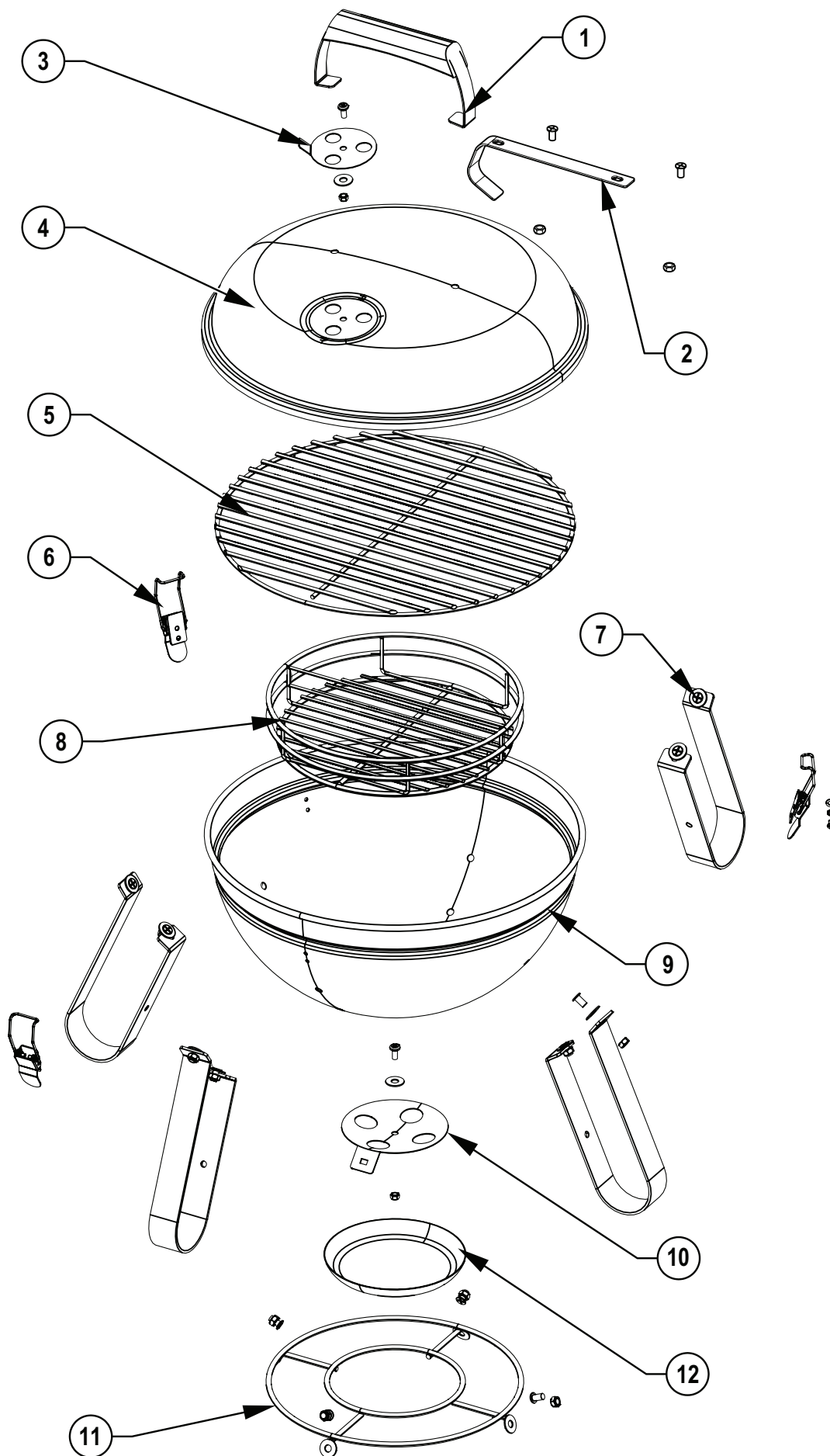
Varmista, että tuhka-astia lukittuu pohjaan kuvan osoittamalla tavalla.



Parts List / Liste des pièces / Lijst met onderdelen / Stückliste / Lista de partes / Reservdelar / Osaluettelo

1	N325-0123
2	N340-0008
3	N730-0004
4	N335-0144
5	N305-0127
6	N390-0012
7	N075-0099
8	N305-0128
9	N035-0178
10	N730-0003
11	N080-0476
12	N710-0135
13	N020-0197





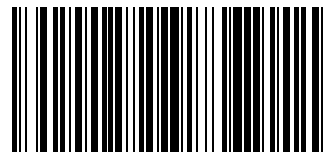




Napoleon products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.

Les produits de Napoléon sont protégés par un ou plusieurs brevets américains, canadiens et (ou) étrangers ou par des brevets

www.napoleon.com



N415-0666W