



ROGUE®

Omistajan käsikirja

R365, R425, R525, & R625

RP425, RP525, & RP625

RPS425, RPS525, & RPS625

Tässä käyttöohjeessa esitetyt grillit
voivat poiketa ostetusta mallista.



Haluamme palautetta!

Käy osoitteessa Napoleon.com ja kirjoita arvostelu.



Käytä sarjanumeroa

ONNITTELUT UUDEN NAPOLEON®-GRILLISTÄ!

Olet juuri päivittänyt grillauspeliäsi.



**TAVOITTEENAMME ON TEHDÄ GRILLAUSKOKEMUKSESTASI
SEKÄ IKIMUISTOINEN ETTÄ TURVALLINEN.**

 Lue tämä käyttöohje ennen laitteen käyttöä, jotta vältät omaisuusvahingot, henkilövahingot tai kuoleman.

 Poista kaikki pakkausmateriaali, mainostarrat ja -kortit grillistä ennen käyttöä.

KÄYTETTÄVÄ ULKONA HYVIN TUULETETUSSA TILASSA.

JOS HAISTAT KAASUN HAJUA:

- Shut off gas to the appliance.
- Extinguish any open flame.
- Open lid.
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier, or fire department.



Älä yritä sytyttää tätä laitetta lukematta tämän käyttöohjeen kohta ”VALAISTUS”.

Älä säilytä tai käytä bensiiniä tai muita syttyviä nesteitä tai höyryjä tämän tai minkään muun laitteen läheisyydessä.

Tämän tai minkään muun laitteen läheisyydessä ei saa säilyttää nestekaasupulloa (propaani), jota ei ole kytketty käyttöön.

Jos näissä ohjeissa annettuja tietoja ei noudateta tarkasti, seurauksena voi olla tulipalo tai räjähdys, joka voi aiheuttaa omaisuusvahinkoja, henkilövahinkoja tai kuoleman.



Varoita aikuisia ja lapsia kuuman pintalämpötilan aiheuttamasta vaarasta. Valvo pieniä lapsia grillin läheisyydessä.

HUOMAUTUS ASENTAJALLE: Jätä nämä ohjeet grillin omistajalle myöhempää käyttöä varten.

HUOMAUTUS KULUTTAJALLE: Säilytä nämä ohjeet myöhempää käyttöä varten.

Tervetuloa Napoleoniin!

Turvallisuus etusijalla

VAROITUS! Yleistä

Tämä grilli tulee asentaa paikallisten määräysten mukaisesti. Jos käytetään varta paistokonetta, se on maadoitettava paikallisten määräysten mukaisesti. Jos käytetään ulkoista sähköistä lähdetä, laite on myös maadoitettava paikallisten määräysten mukaisesti.

VAROITUS! Asennus ja kokoonpano

Kokoa tämä grilli tarkalleen kokoamisohjeiden mukaisesti. Jos grilli on koottu myymälässä, tarkista kokoamisohjeet varmistaaksesi, että se on koottu oikein. Tätä grilliä ei ole tarkoitettu asennettavaksi veneisiin tai matkailuautoihin. Suorita vaadittu vuototesti ennen grillin käyttöä.

Älä missään tapauksessa muuta tätä grilliä. Anna grillin jäähtyä ennen osien asentamista tai poistamista. Älä käytä sylinteriä, jossa ei ole asianmukaista liitintä. Käytä ainoastaan tämän grillin mukana toimitettua paineensäädintä ja letkujärjestelmää tai NAPOLEONin erityisesti suosittelemia varaosia.

VAROITUS! Käyttö

Testaa grillin vuoto ennen jokaista käyttökertaa, vuosittain ja aina, kun kaasukomponentteja vaihdetaan. Noudata sytytysohjeita huolellisesti. Älä anna johdon roikkua pöydän reunalla. Älä käytä tätä grilliä muihin kuin tarkoitettuihin tarkoituksiin.

Älä käytä tätä grilliä, jos johto tai pistoke on vaurioitunut tai jos grilli ei toimi oikein tai on vaurioitunut millään tavalla. Ota yhteyttä NAPOLEONin korjauksen saamiseksi.

VAROITUS! Varastointi ja käytöstä poistaminen

Sammuta kaasu kaasusylinteristä tai maakaasun syöttöventtiilistä. Irrota letku kaasusylinterin ja grillin välillä. Poista kaasusylinteri ja säilytä sitä ulkona hyvin tuuletetussa tilassa, lasten ulottumattomissa. Irrota pistorasiasta, kun grilliä ei käytetä ja ennen puhdistamista. ÄLÄ säilytä kaasusylintereitä rakennuksessa, autotallissa, varastossa tai muussa suljetussa tilassa. Irrota maakaasuliitäntä syötöstä, kun säilytät grilliä sisätiloissa. Aseta pölysuojus sylinteriventtiiliin ulostuloon aina, kun sylinteri ei ole käytössä. Asenna vain sylinteriventtiiliin mukana toimitettu pölysuojus. Muun tyyppiset suojukset tai tulpat voivat aiheuttaa kaasuvuotoa.

VAROITUS! Tuotteen oikea hävittäminen



Tämä merkintä osoittaa, että tätä tuotetta ei saa hävittää muiden kotitalousjätteiden mukana EU. Ympäristön tai ihmisten terveyden vahingoittumisen estämiseksi hallitsemattomasta jätteen hävittämisestä, kierrätä se vastuullisesti edistääksesi materiaaliavarojen kestävä uudelleenkäyttöä. Palauttaaksesi käytetyn laitteen, käytä palautus- ja keräysjärjestelmiä tai ota yhteyttä jälleenmyyjään, josta tuote on ostettu. He voivat ottaa tämän tuotteen ympäristön kannalta turvalliseen kierrätykseen.

SISÄLTÖ

Tervetuloa Napoleoniin! 3

Turvallisuus etusijalla

Järjestelmän täydelliset ominaisuudet 4

Aloittaminen 5

Lisäohjeet turvalliseen käyttöön

Grillin sijoittaminen

Kaasuliitännät

Tekniset tiedot

Vuototesti

Käyttö 11

Grillin sytyttäminen

Grillausohjeet

Takapolttimen ja vartaan käyttö

Grillauskokemuksen tarkistuslista

Katso tämä lista aina ennen grillausta.

Kuinka maustaa valurautarilität

Infrapuna-grillausopas 17

Puhdistusohjeet 18

Huolto-ohjeet 21

Palamisilman säätö

Ruostumaton teräs vaativissa ympäristöissä

Vianmääritys 23

Takuu 26

Järjestelmän täydelliset ominaisuudet

ACCU-PROBE™ -lämpötilamittari, josta voit helposti lukea lämpötilan täydellisiä tuloksia varten.

Takaosan infrapunapoltin Rotisserie-polttimella voit nauttia meheviä rotisserie-aterioita.

Suuri kromattu lämmityseline lisää keittoaluetta.

Infrapunainen **SIZZLE ZONE™** -sivupoltin täydellisesti grillattuja pihvejä varten.

Integroitu pullonavaaja lähellä grillausta.

Taustavalaistut säätönupit myöhäisillan viihdettä varten.

Raskaat ruostumattomasta teräksestä valmistetut polttimet takaavat pitkäaikaisen laadun.

Välitön **JETFIRE™** -sytytys nopeaa ja itäistä käynnistystä varten.

Propanisäiliön rengas säiliön vakaaseen säilytykseen (vain propaanimallit).

Ruostumattomasta teräksestä valmistetut Iconic **WAVE™** -kypsennysritilät takaavat erottuvat paistojäljet ja tasaisen kypsennyksen.even cooking.

Kaksitasoiset ruostumattomasta teräksestä valmistetut paistolevyt, jotka kuumentavat tasaisesti ja höyrystävät valumat maukkaamman ruoan aikaansaamiseksi.

Ruostumattomasta teräksestä valmistetut taittuvat sivuhyllyt, joissa on integroidut työkalukoukut.

Maustekori, jotta suosikkikastikkeesi ja -mausteet pysyvät käsilläsi.

Helppolukittavat pyörät lukitsevat grillin turvallisesti paikalleen.

Helppokäyttöinen tippakaukalo tehokasta huoltoa varten.



Tässä käyttöoppaassa kuvatut grillit saattavat poiketa ostamastasi mallista. Esittelyssä oleva malli: ROGUE RPS625

Aloittaminen



VAARA! Ilmoittaa vaarasta, joka voi johtaa tulipaloon, räjähdykseen, kuolemaan tai vakavaan fyysiseen vammaan.



VAROITUS! Ilmoittaa vaarasta, joka voi johtaa lievään fyysiseen vammaan tai omaisuusvahinkoon.



Käytä suojakäsineitä.



Käytä suojalaseja.



HUOMIO! Kuuma pinta.



Tärkeää tietoa.



Älä tupakoi kaasuvuototestin aikana. Kipinät tai liekit voivat aiheuttaa tulipalon, räjähdysen, omaisuusvahinkoja, vakavia fyysisiä vammoja tai kuoleman.



Älä koskaan käytä avotulta kaasuvuotojen tarkistamiseen. Kipinät tai liekit voivat aiheuttaa tulipalon, räjähdysen, omaisuusvahinkoja, vakavia fyysisiä vammoja tai kuoleman.



Sammuta heti kaasunsyöttö ja irrota se.

Lisäohjeet turvalliseen käyttöön

- Älä vie letkua roiskepellin alitse. Varmista, että letkulla on riittävästi tilaa laitteen pohjaan nähden.
- Varmista, että paistolevyt on sijoitettu oikein paistolevyjen asennusohjeiden mukaan.
- Polttimen ohjausten tulee olla pois päältä, kun kaasusylinterin venttiili avataan.
- Älä sytytä polttimia kannen ollessa kiinni.
- Älä käytä takapolttimia pääpolttimien kanssa samanaikaisesti.
- Älä sulje sivupolttimen kantta käytön aikana tai kun se on kuuma.
- Älä friteeraa ruokaa sivupolttimella.
- Älä säädä paistomalleja käytön aikana tai kun ne ovat kuumia.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Sammuta kaasunsyöttö lähteestä käytön jälkeen.
- Älä muuta laitetta.
- Huolto tulee suorittaa vain, kun grilli on jäähtynyt.
- Älä säilytä sytyttämiä, tulitikkuja tai muita palavia aineita kotelon tai maustelautasen sisällä.
- Pidä kaikki sähköjohtojen ja polttoaineletkujen etäisyys kuumilta pinnoilta.
- Puhdista rasvapäältä, roiskepelti ja paistolevyt säännöllisesti, jotta rasvakerrostumat ja rasvapalat eivät aiheuta tulipaloa.
- Pidä infrapunalämmitin ja pääpolttimen venturi-putket vapaana hämähäkinverkoista ja muista esteistä tarkastamalla ja puhdistamalla ne säännöllisesti.
- Älä anna kylmän veden (sateen, kastelujärjestelmän, letkun jne.) koskettaa kuumaa grilliä. Nopeat lämpötilan muutokset voivat vaurioittaa posliinia ja halkeuttaa keraamiset polttimet.
- Älä käytä painepesuria grillin puhdistamiseen.
- Älä sijoita grilliä paikkaan, jossa se voi altistua voimakkaalle tuulille, erityisesti kun tuuli voi tulla suoraan grillin takaa.
- Varmista turvallinen etäisyys palovaarallisista rakenteista käytön aikana.
- Älä koskaan peitä yli 75 % paistopinnasta kiinteällä metallilla.
- Tämän laitteen tulee olla poissa palovaarallisista materiaaleista käytön aikana.
- Säilytä aina riittävä etäisyys palavista materiaaleista: 660,4 mm (26 tuumaa) laitteen takana ja 254 mm (10 tuumaa) sivuilla.
- Suositeltava lisäetäisyys 610 mm (24 tuumaa) lähellä muovipinnoitteita tai lasipaneeleja.
- Laitteen minimikäyttölämpötila turvalliseen käyttöön on -17,8 °C (0 °F).



VAROITUS!

- Kaasu- ja letkuliitännät sekä asennus tulee suorittaa lisensoidun kaasuasentajan toimesta, ja ne on testattava vuotojen varalta ennen grillin käyttöä.
- Varmista, että letkut eivät kosketa grillin kuumia pintoja.
- Saavutettavat osat voivat olla erittäin kuumia. Pidä pienet lapset kaukana.

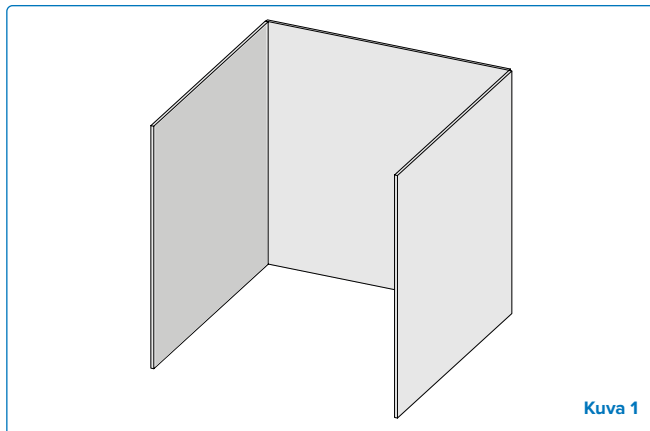
Grillin sijoittaminen

Kun valitset sijaintia kaasugrillillesi, on tärkeää varmistaa, että etäisyydet lähellä oleviin palaviin materiaaleihin täyttyvät. Tämä laite on tarkoitettu asennettavaksi ulkoiselle terassille tai pihaasi.

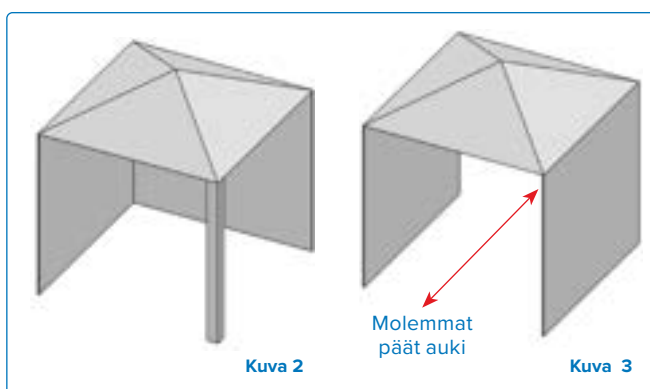
- Tätä laitetta saa käyttää vain maatasolla ulkoilmatilassa, jossa on luonnollinen ilmanvaihto ilman seisovia alueita, missä kaasuvuodot ja palamistuotteet jakautuvat nopeasti tuulen ja luonnollisen konvektions avulla.
- Älä käytä rakennuksessa, autotallissa tai muussa suljetussa tilassa.
- Älä integroida laitetta mihinkään sisäänrakennettuun tai liukupinnalle.
- Älä estä sylinterin kotelon ilmanvaihtoaukkoja.

Kaikki kotelot, joissa laitetta käytetään, tulee täyttää seuraavat vaatimukset:

- Laitetta pidetään ulkona, jos se on asennettu suojaksi, jossa on enintään kolme sivuseinää mutta ei kattopintaa. **(Kuva 1)**
 - Kaikki aukot on oltava pysyvästi auki.
 - Liuku-ovet, autotallin ovet, ikkunat tai verkotut aukot eivät ole pysyviä aukkoja.
- Laitetta pidetään ulkona, jos se on asennettu suojaksi, jossa on kattopinta ja enintään kaksi sivuseinää.
 - Sivuseinät voivat olla toisiaan vastapäätä, kuten tuulikäytävässä, tai oikeissa kulmissa toisiaan vastaan. **(Kuva 2 ja Kuva 3)**
 - Kaikki aukot on oltava pysyvästi auki.
 - Liuku-ovet, autotallin ovet, ikkunat tai verkotut aukot eivät ole pysyviä aukkoja.
- Laitetta pidetään ulkona, jos se on asennettu suojaksi, jossa on kattopinta ja kolme sivuseinää, kunhan 30 % tai enemmän kotelon vaakasuuntaisesta ympäristöstä on pysyvästi auki. **(Kuva 4 ja Kuva 5)**
 - Kaikki aukot on oltava pysyvästi auki.
 - Liuku-ovet, autotallin ovet, ikkunat tai verkotut aukot eivät ole pysyviä aukkoja.

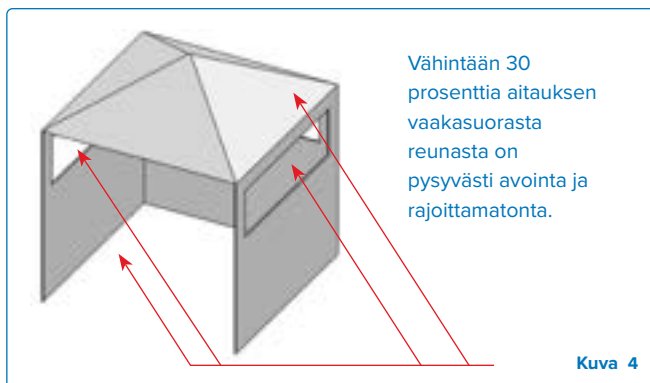


Kuva 1

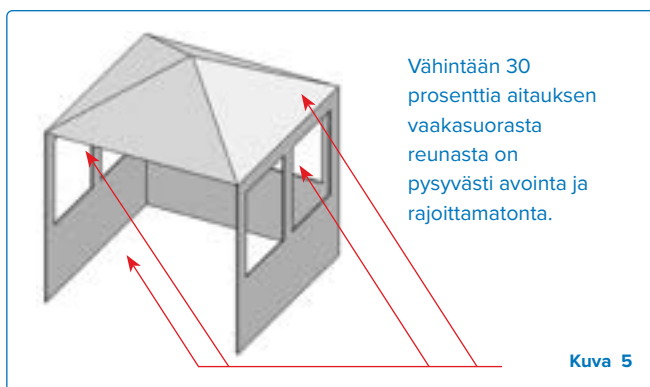


Kuva 2

Kuva 3



Kuva 4



Kuva 5

Kaasuliitännät

Kaasusylinterille: Vaihtoehto 1

Käytä propaanisylinteriä, jonka kapasiteetti on vähintään 6 kg, tai butaanisylinteriä, jonka kapasiteetti on 13 kg, joka on valmistettu ja merkitty kansallisten ja alueellisten sääntöjen mukaisesti. Varmista, että sylinteri voi tarjota riittävästi polttoainetta laitteen käyttöön. Jos olet epävarma, tarkista asia paikalliselta kaasuntoimittajalta.

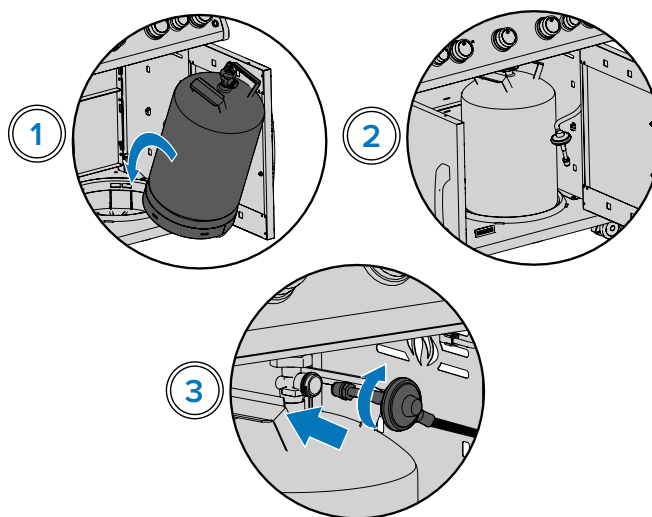
Käytä Napoleonin toimittamaa kaasupaineen säädintä ja letkua; jos niitä ei ole mukana, käytä säädintä ja letkua, jotka täyttävät Eurooppalaisen standardin ja alueelliset säännöt. Etelä-Afrikassa tulee käyttää SANS 1237 -hyväksyttyä säädintä. Suositeltu letkun pituus on 0,9 m. Letkun ei koskaan tulisi olla pidempi kuin 1,5 m.

HUOMAUTUS: Letku tulee vaihtaa ennen sen vanhenemispäivämäärää, joka on merkitty siihen.

Aseta sylinterit enintään ennalta määriteltyjen leveyden ja korkeuden mittojen mukaisesti kotelon ala-hyllylle. Sylinterit, jotka ylittävät enimmäismitat, on sijoitettava kotelon ulkopuolelle tasaiselle maalle. Katso tarkat mitat alla olevasta kaaviosta.

Liittäminen ja asennus

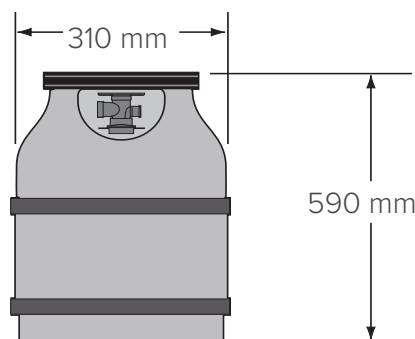
- Tarkista sylinteri kolhujen tai ruosteen varalta ja anna sen tarkastaa kaasuntoimittajasi.
- Älä koskaan käytä sylinteriä, jossa on vaurioitunut venttiili.
- Aseta sylinteri sen määrättyyn paikkaan ala-hyllylle.
- Varmista, ettei kaasusäätimen letku ole kiertynyt tai taittunut.
- Poista korkki tai tulppa sylinterin polttoainetuloventtiilistä.
- Kierrä säädin tiukasti sylinterin venttiiliin.
- Varmista, ettei letku kosketa roiskepeltiä tai muita kuumia pintoja grillissä, sillä se voi sulaa ja aiheuttaa tulipalon.
- Varmista, ettei sylinteri ole alttiina äärimmäiselle kuumuudelle tai suoralle auringonvalolle.
- Tarkista kaikki liitännät vuototestin yhteydessä ennen grillin käyttöä. Katso **“Vuototesti”**.



HUOMAUTUS: Tarkista LP-kaasusylinterin venttiilin tiiviste halkeamien, kulumisen tai vaurioitumisen varalta aina, kun sylinteri vaihdetaan tai täytetään.

Kaikki LP-kaasusylinterit, joissa on vaurioitumisen merkkejä, kuten näkyviä halkeamia tai syöpymiä, on palautettava käyttämättömänä myyjälle.

Suurimmat sylinterimitat



VAROITUS!

- Älä säilytä varakaasusylinteriä grillin pään tai sivupoltinten alla.
- Noudata kaikkia teknisiä vaatimuksia ja ohjeita tarkasti tulipalon, räjähdysten, omaisuusvahinkojen, henkilökohtaisten vammojen tai kuoleman estämiseksi.
- Älä koskaan käytä kaasusylinteriä, joka on yli 80 % täynnä.
- Irrota grilli ja sen yksittäinen sulkuventtiili kaasuntoimitusputkistosta kaikissa yli ½ psi (3,5 kPa) paineen testauksissa.

Talokaasun syöttölinjaan: Vaihtoehto 2

- Jos grilli liitetään suoraan talokaasun syöttölinjaan, irrota ja hävitä toimitettu letku ja säädinsarja ja seuraa talokaasun syöttölinjan liittämisohteita. Hyväksytty letku on saatavilla Napoleon-grillisi jälleenmyyjältä.
 - Kaasusyöttöletku ja nopea irrotusliitin, jotka on suunniteltu maakaasulle ja sertifioitu ulkokäyttöön, sisältyvät maakaasuselle grilleille.
 - Kaasupuhdistuksen on toimitettava grillin sisäänuloaukolle sopiva paine. Katso tekniset tiedot spesifikaatioita varten.
 - Nopean irrotuksen yläpuolella olevat putkistot ja venttiilit eivät ole toimitettuina.
 - Kaasuputken on oltava mitoitettu tuottamaan arvioidun lämpötehon mukainen syöttö, perustuen putkiston pituuteen.
1. Liittäminen kaasusyöttölinjaan on suoritettava sertifioidun kaasuasentajan toimesta ja vuototesti on tehtävä ennen grillin käyttöä.
 2. Älä ohjaa letkua lähelle roiskepeltiä tai taustapaneelin päälle.
 3. Varmista, ettei letku kosketa kuumia pintoja.

Nopea irrotusliitin

- Älä asenna nopeaa irrotusliitintä ylöspäin suuntautuvaksi.
- Pysäytettävä käsikäyttöventtiili on asennettava nopean irrotusliittimen yläpuolelle ja mahdollisimman lähelle sitä.
- Liitä letkun laipallinen pää manifold-putken tai flex-putken (tarvittaessa) liittimeen.
- Kiristä käyttäen kahta avainta. Älä käytä kierretiivistettä tai putkiliimaa.
- Tarkista kaikki liitännät vuototestin yhteydessä ennen kaasugrillin käyttöä. Katso **“Vuototesti”**.



VAROITUS!

- Sulje yksittäinen sulkuventtiili eristääksesi grillin kaasuntoimitusputkistosta kaikissa paineen testauksissa, jotka ovat yhtä suuria tai pienempiä kuin ½ psi (3,5 kPa).
- Tarkista letku mahdollisten liiallisen kulumisen, sulamisen, viiltojen tai halkeamien merkkien varalta. Jos letku on vaurioitunut, se on vaihdettava Napoleonin erityisesti suosittelemalla kokonaisuudella.



OLE VAROVAINEN!

Grillin kansi ja koko tulipesä voivat kuumentua erittäin kuumiksi käytön aikana.

Tekniset tiedot

Seuraavassa taulukossa on esitetty brutto lämpöteho, kaasukäyttöarvot ja suuttimien koko jokaiselle polttimelle kaasukategorian mukaan:

	Suuttimen koko		Brutto lämpöteho (yhteensä)	Kaasukäyttö (yhteensä)
	I	II	I / II	I / II
Pää (365)	1.11 mm	#62	10.5 kW	764 g/h
Pää (425)	#59	#64	14.25 kW	1037 g/h
Pää (525)	#61	#65	16.6 kW	1208 g/h
Pää (625)	#61	#65	20.75 kW	1514 g/h
Takapoltin	#57	#62	5 kW	364 g/h
Sivupoltin (2 laattainen infrapuna)	0.86 mm	#69	3 kW	218 g/h
Sivupoltin (3 laattainen infrapuna)	#59	#64	4.5 kW	327 g/h
Sivuliekki	0.86 mm	#69	3 kW	218 g/h

Seuraavassa taulukossa on lueteltu kaikki sertifioidut kaasut ja paineet. Varmista, että arviointikilvessä oleva tieto vastaa tätä luetteloa.



HUOMAUTUS: Käytä vain säädintä, joka tuottaa täällä luetellun paineen.

Kaasukategoria	3B/P(30)	3+(28-30/37)	3P(37)	3B/P(50)
Suuttimen koot	I	I	I	II
Kaasut / Paineet	Butaani 30mbar Propani 30mbar	Butaani 28-30mbar Propani 37mbar	Propani 37mbar	Butaani 50mbar Propani 50mbar
Maat	AL, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL, PT, RO, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, SK

Vuototesti

Miksi ja milloin tehdä vuototesti?

Vuototesti varmistaa, ettei kaasua pääse karkaamaan sen jälkeen, kun letku on liitetty kaasuntoimitukseen.

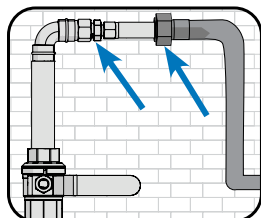
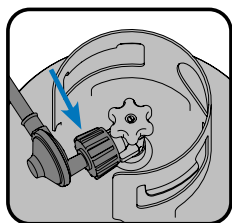
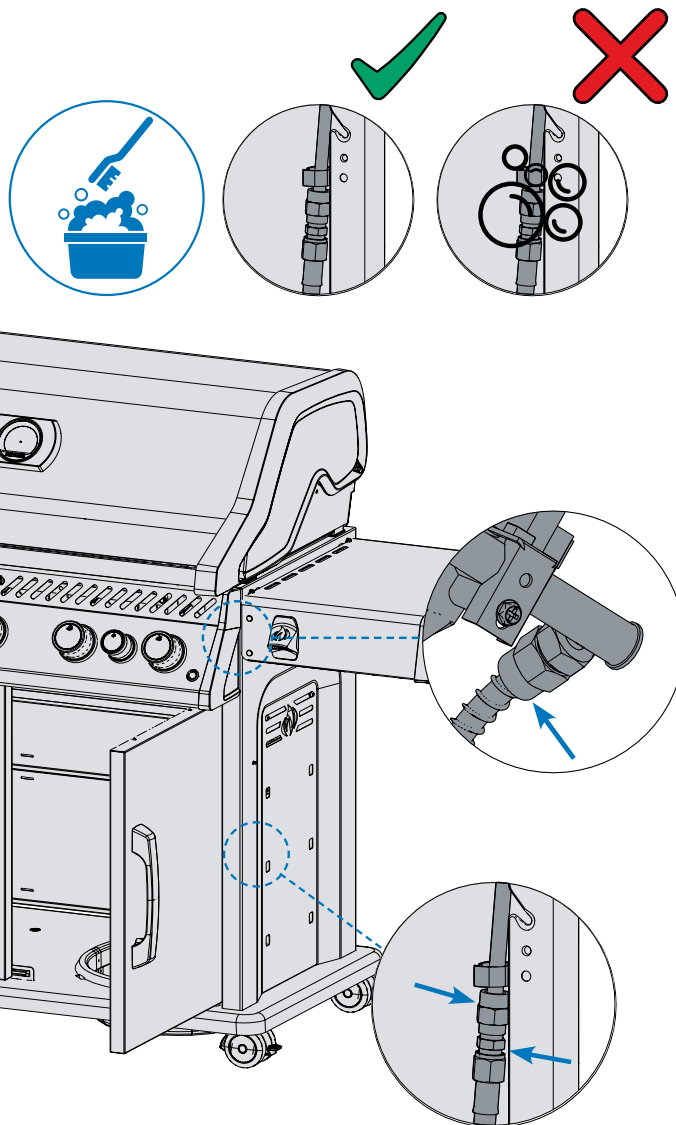
Tarkista aina, ettei liitännöissä, joissa säädin yhdistyy tankkiin, ole vuotoja, kun tankki täytetään uudelleen ja asennetaan paikoilleen. Suorita vuototesti ennen käyttöä, vuosittain ja kun kaasukomponentteja vaihdetaan.

Vuototestin vaiheet

1. Älä tupakoi testauksen aikana.
2. Poista kaikki syttymislähteet.
3. Käännä kaikki polttimen säädöt pois päältä.
4. Avaa kaasuntoimitusventtiili.
5. Harjaa puoliksi vettä ja nestemäistä saippuaa kaikille liitännöille säätimessä, letkussa, manifoldissa ja venttiileissä.
6. Kuplat merkitsevät kaasuvuotoa.

Jos löydät vuodon

1. Kiristä kaikki löysät liitännät.
2. Jos vuotoa ei voida korjata, sulje kaasuntoimitus välittömästi ja irrota grilli.
3. Anna grillin tarkistaa sertifioidun asentajan tai jälleenmyyjän toimesta.
4. Älä käytä grilliä, kunnes vuoto on korjattu.



VAARA!

- Älä koskaan käytä avointa liekkiä kaasuvuotojen tarkistamiseen. Kipinät tai liekit voivat aiheuttaa tulipalon, räjähdysen, omaisuusvahinkoja, vakavia fyysisiä vammoja tai kuoleman.
- Käytä vain grillin mukana toimitettua paineensäätimen ja letkun kokoonpanoa tai sellaista, joka vastaa paikallisia säädöksiä.

Käyttö

Grillin sytyttäminen

Onko tämä ensimmäinen kerta? Suorita polttoprosessi

Poista lämmitysritilä ja käytä pääpolttimia korkealla teholla 30 minuutin ajan. On normaalia, että grilli päästää hajua ensimmäisellä sytytyskerralla. Tämä haju johtuu sisäisten maalien ja voiteluaineiden ”polttamisesta”, joita on käytetty valmistusprosessissa, eikä se toistu myöhemmin.



VAROITUS!

- Älä käytä takapoltinta tai sivupoltinta polttoprosessin aikana.

Pääpolttimen sytyttäminen

1. Avaa grillin kansi.
2. Paina ja käännä pääpolttimen säätönappia hitaasti vastapäivään korkealle asentoon, kunnes pilotti syttyy. Jatka säätönupin painamista, kunnes poltin syttyy, ja vapauta sitten.
3. Jos pilotti ei syty – käännä säätönappi heti myötäpäivään OFF-asentoon. Toista vaihe 2.
4. Jos pilotti ja poltin eivät syty 5 sekunnin sisällä – käännä säätönappi myötäpäivään OFF-asentoon. Odota 5 minuuttia kaasun häipymistä. Toista vaiheet 2 ja 3 tai sytytä tulitikulla. **(Kuva 6).**

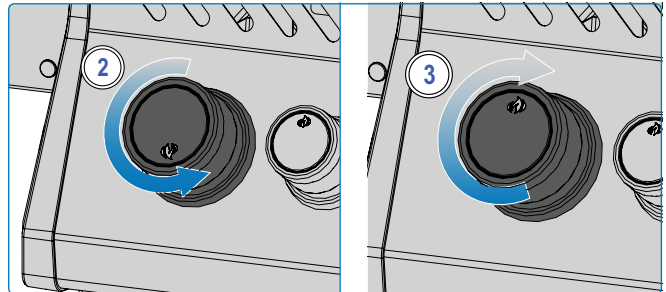
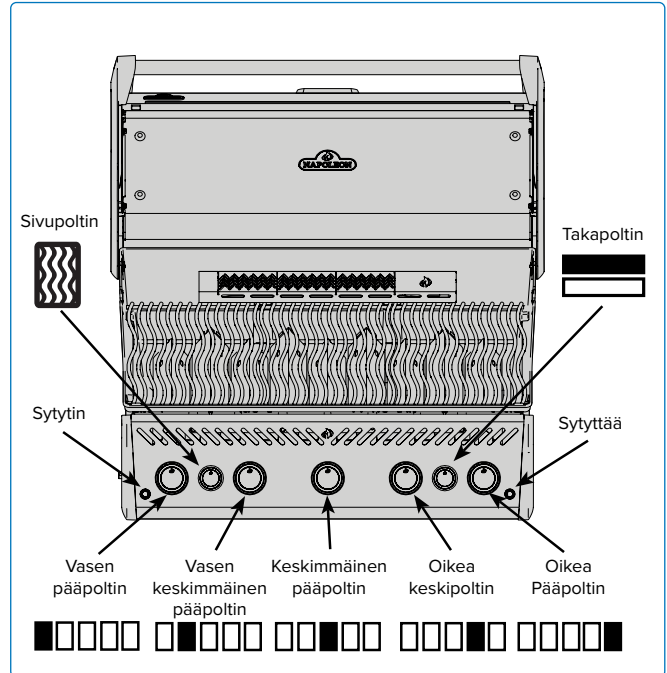


VAROITUS!

- Älä käytä takapoltinta pääpolttimen ollessa käytössä.

Takapolttimen sytyttäminen (jos varustettu)

1. Avaa grillin kansi.
2. Poista lämmitysritilä.
3. Paina ja käännä takapolttimen säätönappia hitaasti vastapäivään korkealle asentoon.
4. Paina ja pidä sytyttimen nappia alhaalla, kunnes poltin syttyy, tai sytytä tulitikulla.
5. Jos poltin ei syty – käännä polttimen säätönappi myötäpäivään OFF-asentoon. Odota 5 minuuttia. Toista vaiheet 3 ja 4. **(Kuva 6).**



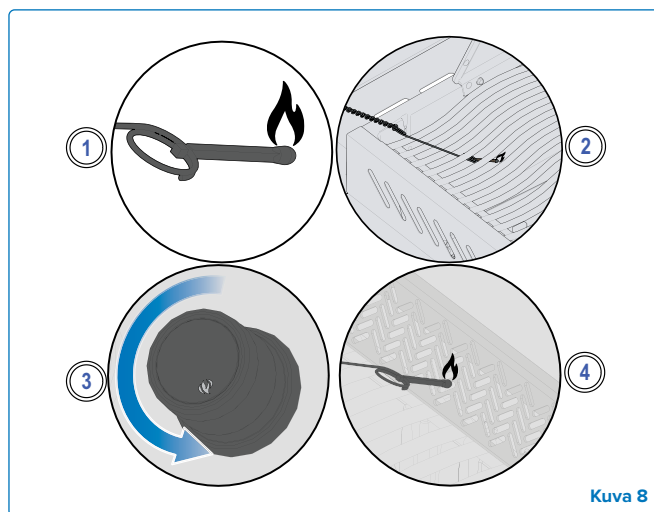
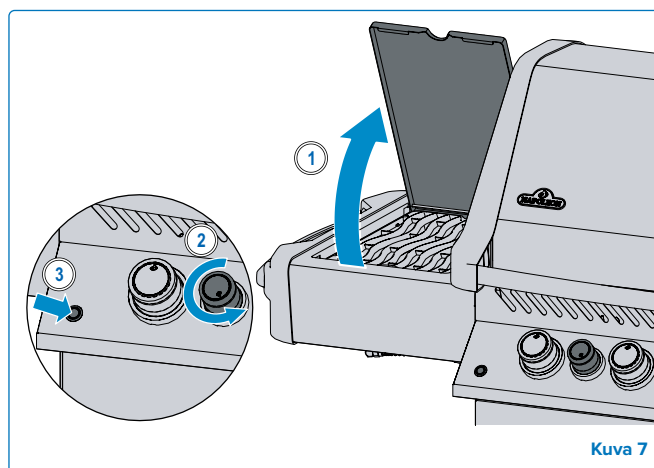
Kuva 6

Sivupolttimen sytyttäminen (jos varustettu)

1. Avaa polttimen kansi.
2. Paina ja käännä sivupolttimen säätönuppia hitaasti vastapäivään korkealle asentoon.
3. Paina ja pidä sytyttimen nappia alhaalla, kunnes poltin syttyy, tai sytytä tulitikulla.
4. Jos poltin ei syty – käännä polttimen säätönuppi myötäpäivään OFF-asentoon. Odota 5 minuuttia. Toista vaiheet 2 ja 3. **(Kuva 7).**

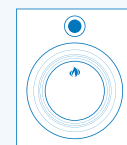
Sytyttäminen tulitikulla

1. Kiinnitä tulitikku toimitettuun sytytyspalkkiin.
2. Aseta sytytetty tulitikku keittotukien ja ruskistuspeltien läpi samalla kun käännät vastaavaa polttimen säätönuppia korkealle. **(Kuva 8).**



VAROITUS!

- Varmista, että kaikki polttimen säädöt ovat OFF-asennossa ennen kaasusäiliön hitaasti avaamista.
- Noudata sytytysohjeita huolellisesti.
- Varmista, että grillin kansi on AUKI sytyttämisen aikana.
- Älä säädä kypsennysritilöitä, kun grilli on kuuma tai käynnissä.
- Puhdista rasva säännöllisesti koko laitteesta, mukaan lukien rasvapelti ja ruskistuspellit, estääksesi kertymisen ja rasvapalon.



Grillausohjeet

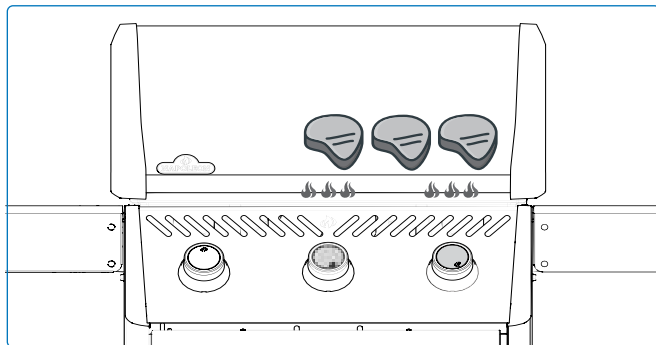
Pääpolttimen käyttö

- Esilämmitä grilli ennen ruoan ruskistamista käynnistämällä kaikki pääpolttimet korkealle ja sulkemalla kansi noin 10 minuutiksi.
- Lyhyt aikaa kypsennettävät ruoat, kuten kala ja vihannekset, voidaan grillata ilman kantta.
- Grillauksen kansi kiinni varmistaa korkeat ja tasaiset lämpötilat, jotka kypsentävät lihan tasaisemmin ja voivat lyhentää kypsennysaikaa.
- Kypsennysritilöitä voidaan öljytä ennen esilämmitystä, jotta liha, kuten kanafilé tai porsaanliha, ei tartu kiinni.
- Yli 30 minuuttia kypsennettävät ruoat, kuten paistit, voidaan kypsentää epäsuorasti sytyttämällä poltin ruoan vastakkaiselle puolelle. Katso epäsuora grillaus.
- Poista ylimääräinen rasva lihasta estääksesi liekit, tai vähennä grillin lämpötilaa.
- Liekit – siirrä ruoka pois liekeistä ja vähennä lämpöä. Jätä kansi auki.

Suora grillaus

Tätä menetelmää käytetään usein ruskistamiseen tai lyhyt aikaa kypsennettäville ruoille, kuten hampurilaisille, pihveille, kanalle tai vihanneksille.

Aseta ruoka kypsennysritilöille suoraan lämmön päälle. Ruskista liha ensin, jotta mehut ja maku jäävät sisään. Laske grillin lämpötilaa kypsentääksesi ruoan mieltymyksesi mukaan.

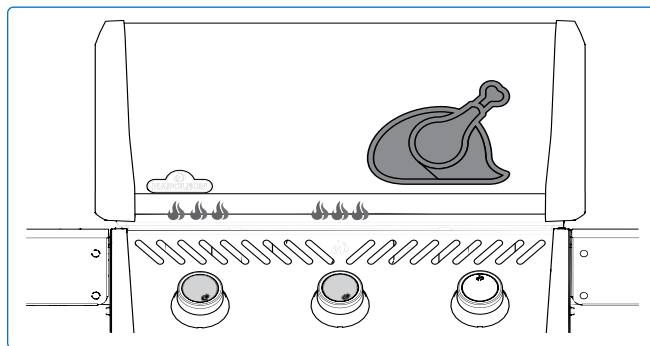


VAARA!

- Älä koskaan grillaa ruokaa suoraan liekipuolipolttimella. Se on suunniteltu käytettäväksi vain kattiloiden ja pannujen kanssa.
- Älä sulje puolipolttimen kantta sen ollessa toiminnassa tai kuumana.
- Älä jätä ruokaa valvomatta minkään sytytetyillä polttimilla.
- Älä uppopaista ruokaa puolipolttimella. Öljyllä ruoan kypsentyminen voi olla vaarallista.
- Puhdista säännöllisesti rasva koko yksiköstä, mukaan lukien rasvapelti ja ruskistusritilät, estääksesi kertymisen ja rasvapaloja.

Epäsuora grillaus

Tässä menetelmässä käytetään alhaisempia lämpötiloja ja lämpö kiertää ruoan ympärillä, kypsentaen sen hitaasti ja tasaisesti. Käytä tätä menetelmää suurempien lihapalojen tai ruoalle, joka on alttiina liekeille, kuten paistin, kanan tai kalkkunan, kypsennykseen. Sytytä yksi tai useampi poltin ja aseta ruoka kypsennysritilälle, jossa ei ole liekkiä tai poltinta päällä. Grillaaminen matalammalla lämpötilalla ja pidempi kypsennysaika johtaa mureampiin lihoihin.



Liekipuolipoltin (jos varustettu)

Liekipuolipoltinta voidaan käyttää kuten keittotasoa, esimerkiksi kastikkeiden tai keittojen valmistamiseen. Maksimipadan tai kattilan halkaisija on 10" (25 cm). Varmista, että grillisi on tuulelta suojatussa paikassa, tai puolipolttimen suorituskyky heikkenee.

Infrapuna-puolipoltin (jos varustettu)

Toimi seuraamalla "Puolipolttimen sytytys" -ohjeita. Infrapunalämpö tarjoaa tasaisen kypsennysalueen ruoan ruskistamiseen, kun se on asetettu korkealle. Joissakin puolipolttimen malleissa on korkeudeltaan säädettävä kypsennysritilä.

Grillaaminen yöllä (jos sovellettavissa)

- Valaise säätönupit painamalla valokuvake-kuvaketta ohjauspaneelissa.
- Rogue PRO -malleissa on valkoisesti valaistut säätönupit.
- Rogue PRO-S -malleissa on valaistusjärjestelmä, joka reagoi säätönupin asentoon. Kun poltin on toiminnassa, vastaava säätönuppi hehkuu punaisena, kun taas muut jäävät sinisiksi. while the rest remain blue.



GRILLAUSVINKKI!

Lisää Napoleonin savustinlisävaruste grilliisi, jotta saat makua lihaasi.



GRILLAUSVINKKI!

Käytä lämpömittaria tarkistaaksesi lihan sisälämpötilan varmistaaksesi, että se on kypsennetty täydellisesti.

Takapolttimen ja vartaan käyttö

Vartaan asennuspaketin kokoaminen (jos varusteena)

Huomio: Poista lämmitysteline ennen takapolttimen ja vartaan käyttöä. Äärimmäinen kuumuus vahingoittaa lämmitystelinettä.

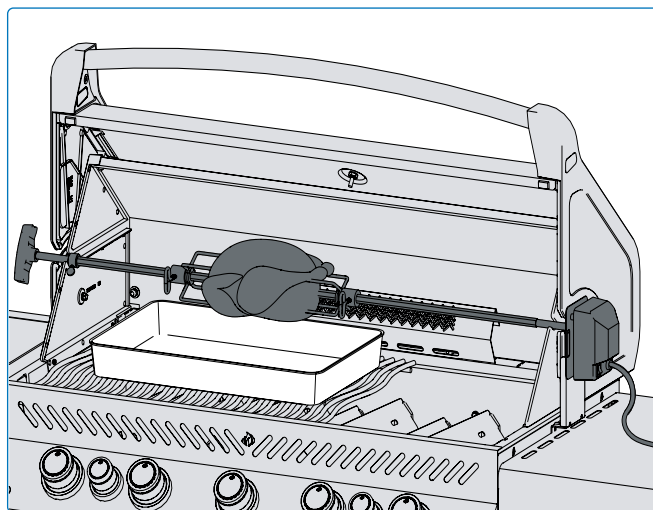
1. Asenna varrasmoottori grillin sivulle käyttämällä kiinnityskannattimia. Joissakin malleissa kannattimet on valmiiksi asennettu.
2. Kun kannatin on kiinnitetty grilliin, liu'uta varrasmoottori kannattimeen.
3. Liu'uta ensimmäinen vartaan haarukka hieman vartaan keskikohdan ohi ja kiristä se paikoilleen. Lävistä liha vartaan läpi ja työnnä liha haarukkaan. Liu'uta toinen vartaan haarukka vartaan vastakkaiseen päähän ja työnnä haarukka lihaan, kunnes se on tiukasti paikoillaan. Kiristä haarukka paikoilleen.
4. Aseta varovasti vartaan terävä pää varrasmoottoriin ja aseta vastakkainen pää roikkumaan kannattimien yli. Liha painava puoli roikkuu luonnollisesti alas tasapainottaakseen kuorman.
5. Liu'uta pysäytysholkki vartaan päälle, kunnes se on hupun sisäpuolella. Tämä estää vartaan sivuttaisliikkeen.
6. Kiristä pysäytysholkki ja vartaan kahva. Aseta metallinen astia lihan alle keräämään tiputukset.



TÄRKEÄÄ! Käytä aina käsineitä käsitellessäsi grillin osia.

Tips about using the Rotisserie:

- Käytä takapoltinta täydellä teholla, kunnes liha ruskistuu. Vähennä lämpöä. Pidä kansi suljettuna.
- Käytä lämpömittaria tarkistaaksesi lihan sisälämpötilan.
- Paistit ja siipikarja tulisi ruskistaa ulkopuolelta ja pitää mureana sisältä.
- Käytä tiputuksia lihan voiteluun ja kastikkeen valmistamiseen.
- Noin 1,4 kilon (3 paunan) kana kypsyy keskilämmöllä noin 1 ½ tunnissa.
- Ole tietoinen vartaasi moottorin kapasiteetista.
- Älä koskaan ylikuormita laitteitasi.
- Varmista, että asetat aina tasapainossa olevan kuorman vartaalle.



VAROITUS!

- Purka vartaan osat ruoanlaiton jälkeen, pese ne lämpimällä saippuavedellä ja säilytä sisätiloissa.
- Älä koskaan käytä kaasupulloa, joka on yli 80 % täynnä.
- Käytä kuumuutta kestäviä grillaushanskoja käsitellessäsi kuumia vartaan osia.
- Irrota vartaan pistoke pistorasiasta, kun grilli ei ole käytössä.

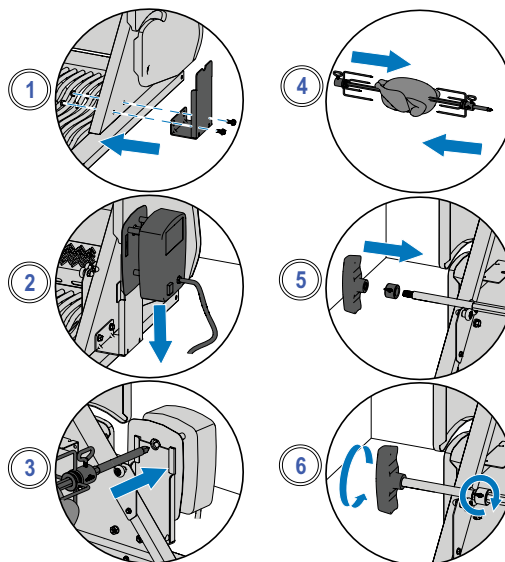


TIESITKÖ?

Voit poistaa keittotasot, jos ne haittaavat suurempien lihapalojen kypsentämistä.

Miten valmistaa useita kanoja:

1. Sido tai varrasta kanojen siivet kiinni niiden vartaloon.
2. Liuta vartaan haarukka vartaaseen.
3. Laita ensimmäinen kana vartaan varteen niin, että se pysyy paikallaan vartaan haarukan avulla. Kiristä.
4. Pujota seuraavat 2 kanaa vartaan varteen niin, että kaikki kanat ovat lähekkäin.
5. Liuta toinen vartaan haarukka vartaan varteen ja työnnä se kanaan, kunnes kaikki 3 kanaa ovat tiukasti yhdessä. Kiristä.



Grillauskokemuksen tarkistuslista

Katso tämä lista aina ennen grillausta.

- | | |
|--|---|
| <p>☐ Lue käyttöohjeet
Varmista, että olet lukenut käyttöohjeet ja kaikki turvallisuusohjeet.</p> <p>☐ Puhdista rasvapelti
Varmista aina, että puhdistat rasvapellin ennen grillausta välttääksesi tulipaloja ja leimahduksia.</p> <p>☐ Tarkista letku
Varmista, että grilli on pois päältä ja jäähtynyt. Tarkista letku liiallisen kulumisen tai leikkausten varalta. Vaihda letku ennen käyttöä, jos se on vaurioitunut.</p> <p>☐ Esilämmitä ja puhdista ritalät
Voitele ritalät kasviöljyllä ja esilämmitä grilli polttaaksesi ylimääräiset jäämät pois ja estääksesi tarttumisen. Puhdista valurautaritalät messinkiharjalla ja ruostumattomat ritalät ruostumattomalla harjalla. Katso “Puhdistusohjeet”.</p> | <p>☐ Valmistelualue
Varmista, että kaikki grillaamiseen tarvittavat välineet, mausteet, kastikkeet ja astiat ovat käden ulottuvilla. Älä jätä ruokaa valvomatta, sillä se voi palaa.</p> <p>☐ Käännä vain kerran ja älä kurki
Yritä olla avaamatta kantta ja kurkistamatta liikaa, sillä lämpö karkaa ja vaikuttaa lämpötilaan ja kypsennysaikoihin. Käännä ruokaa vain kerran, erityisesti pihvejä ja kanaa.</p> <p>☐ Jätä tilaa
Jätä grilliin ja ruokien väliin hieman tilaa, jotta voit tarvittaessa siirtää ruokaa.</p> <p>☐ Käytä lämpömittaria
Käytä lämpömittaria varmistaaksesi, että ruoka on kypsennetty perusteellisesti. Seuraa sopivia lämpötilaohjeita kaikille lihatyypeille, erityisesti siipikarjalle.</p> |
|--|---|

 **HUOM:** Ruostumattomat ritalät ovat korroosionkestäviä ja vaativat vähemmän ylläpitoa kuin valurautaritalät.



GRILLAUSVINKKI!

Löydä inspiroivia reseptejä ja grillaustekniikoita Napoleonin keittokirjoista tai vieraile osoitteessa www.napoleon.com



GRILLAUSVINKKI!

Esilämmitä grilli aina ennen ruoanlaittoa, jotta voit polttaa jäljelle jääneet jäämät pois ja estää ruoan tarttumisen ritalään.



ÖLJY JA RASVA SUGGESTIO!

Rypäleensiemenöljy
Auringonkukkaöljy
Soijaöljy
Ekstra-neitsytoliiviöljy
Rapsiöljy
Jos näitä ei ole saatavilla, valitse öljy tai rasva, jolla on korkea savuamispiste.
Älä käytä suolattuja rasvoja kuten voita tai margariinia.



HUOMIO!

Kuinka maustaa valurautaritalät

Tämä toimenpide TÄYTYY suorittaa ennen ensimmäistä käyttökertaa ja toistaa 3-4 käyttökerran välein, jotta ritalät pysyvät uudenveroisina.

- Poista valurautaritalät grillistä.
- Pese ritalät lämpimällä saippuavedellä ja pehmeällä liinalla.
- Taputtele ritalät kuiviksi ja anna niiden kuivua täysin. Levitä rasvaa/öljyä tasaisesti silikonisiveltimellä molemmille puolille.
- Esilämmitä laite 350 °F - 400 °F (176 °C - 204 °C).
- Asenna ritalät takaisin ja kypsennä 30 minuuttia.
- Levitä toinen tasainen kerros rasvaa/öljyä ritalöille ja jatka kypsennystä vielä 30 minuuttia.
- Ritalät ovat nyt maustettuja.



HUOM: Jos valurautaritalöihin on muodostunut ruostetta, poista ruoste karhunkielellä tai messinkiharjalla ja toista maustamisprosessi.

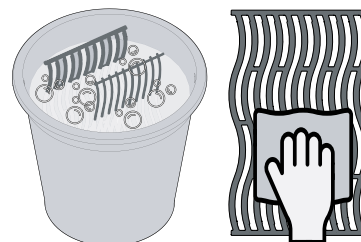
Infrapuna-grillausopas

Ruoka	Ohjausnupin asetus	Kypsennysaika	Ehdotuksia
 Pihvi 1 tuuma (2,54 cm)	KORKEA 2 minuuttia kummaltakin puolelta.	Harvinainen – 4 minuuttia	Pyydä marmoroitua rasvaa leikkeleeseen. Rasva on luonnollinen murehduttaja ja pitää lihan mehukkaana.
	KORKEA - KESKI Korkea lämpö 2 minuuttia kummaltakin puolelta, sitten keskitaso.	Keskitaso – 6 minuuttia	
		Kypsä – 8 minuuttia	
 Hampurilainen ½ tuumaa (1,27 cm)	KORKEA 2 minuuttia kummaltakin puolelta.	Harvinainen – 4 minuuttia	Pidä kaikki patit yhtä paksuina, jotta kypsennysaika on yhtä pitkä. Pihvit 1 tuuman paksuisia tai suuremmat patongit on grillattava epäsuorassa lämmössä.
	KORKEA 2 ½ minuuttia kummaltakin puolelta.	Keskitaso – 5 minuuttia	
	KORKEA 3 minuuttia kummaltakin puolelta.	Kypsä – 6 minuuttia	
 Kana	KORKEA, KESKI, MATALA 2 minuuttia kummaltakin puolelta, sitten keskimatalalla tai matalalla.	20 – 25 minuuttia	Leikkaa reiden ja koipien välinen nivel $\frac{3}{4}$ läpi, jotta liha makaa litteänä polttimolla ja kypsyy tasaisesti.
 Porsaanleikkeet	KESKI	6 minuuttia kummaltakin puolelta	Valitse paksuja leikkeitä saadaksesi murempaa lihaa. Leikkaa ylimääräinen rasva pois.
 Varaa kylkiluut	KORKEA - MATALA Korkea 5 minuuttia, sitten matala loppuun asti.	20 minuuttia kummaltakin puolelta, käännä usein	Valitse vähärasvaiset lihaiset kylkiluut. Grilla, kunnes liha irtaa helposti luusta.
 Karitsan kyljykset	KESKI - MATALA Korkea 5 minuuttia, sitten keskitaso loppuun asti.	15 minuuttia kummaltakin puolelta	Valitse paksut palat, jotta liha on pehmeämpää. Leikkaa ylimääräinen rasva pois.
 Hot dogs	KESKI - MATALA	4 – 6 minuuttia	Valitse suurempia nakkeja ja leikkaa pituussuunnassa ennen grillausta.

Puhdistusohjeet

Ensimmäinen Käyttö

1. Pese ritilät käsin vedellä ja miedolla astianpesuaineella poistaaksesi valmistusprosessista jääneet jäänteet. Älä pese ritilöitä astianpesukoneessa.
2. Huuhtelee ritilät huolellisesti kuumalla vedellä ja kuivaa ne täysin pehmeällä liinalla estääksesi kosteuden pääsyn valurautaan.

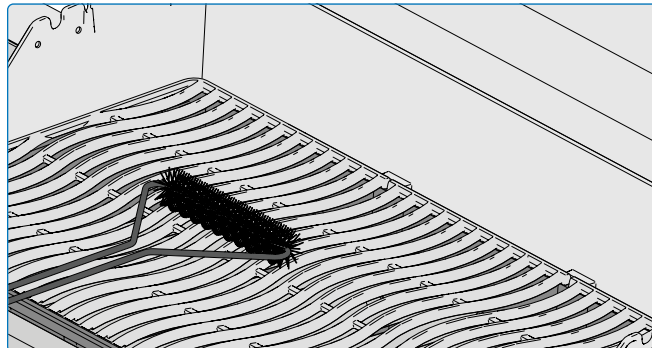


Valurautaritilät

- Mausta ritilät suojakerroksen lisäämiseksi, joka estää ruostumista. Katso Grillausvinkit – **Kuinka maustaa valurautaiset grillausritilät.**

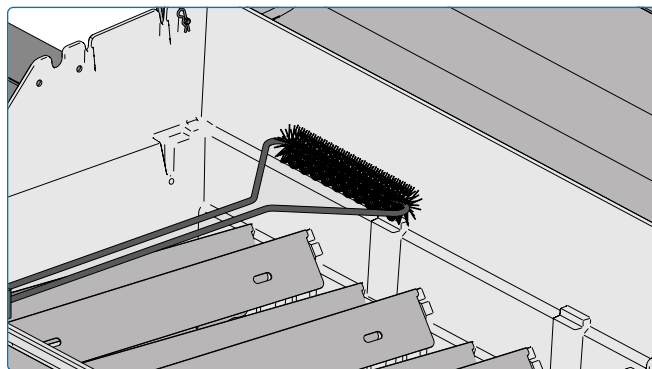
Ruostumattomasta Teräksestä Valmistetut Ritilät

- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut grillausritilät voidaan puhdistaa esilämmittämällä grilli ja käyttämällä rautaharjaa jäännösten poistamiseen.
- Ruostumattomat ritilät saattavat pysyvästi muuttua väriä korkean lämpötilan vuoksi.



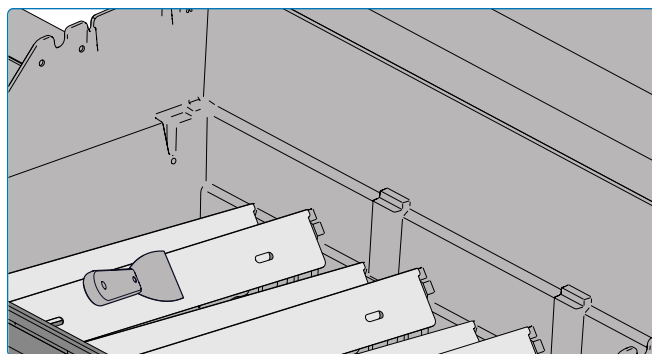
Infra-puolittainen Sivupoltin

- Useimmat tipat ja ruoanpalat, jotka putoavat Infra-puolittaiselle polttimelle, hävitetään välittömästi korkean lämpötilan vuoksi.
- Älä puhdisti keraamista laattaa rautaharjalla.
- Älä käytä vettä tai muita nesteitä polttimen puhdistamiseen. Tämä voi aiheuttaa laattojen halkeilua.
- Sytytä poltin ja käytä korkeaa lämpötilaa 5-10 minuutin ajan jäljelle jääneiden jäännösten poistamiseksi.



Grillin Sisäpuoli

1. Poista grillausritilät.
2. Käytä messinkiharjaa puhdistaa roskat grillin sivuista ja kannen alta.
3. Raaputa sear-levyt lastalla tai raaputtimella ja käytä rautaharjaa tuhkan poistamiseen.
4. Poista sear-levyt ja harjaa roskat polttimilta rautaharjalla.
5. Puhdista roskat grillin sisäpuolelta roskakuppiin.



VAARA!

- Käytä aina suojakäsineitä ja suojalaseja grillin puhdistuksen aikana.
- Kertyneet rasvat ovat paloturvallisuusriski.

- Puhdistus tulisi tehdä vain, kun grilli on jäähtynyt palovammojen välttämiseksi.

Tiputuskaukalo

Every Jokaisessa grillin pääyksikössä, sivupolttimessa ja lisäpolttimessa on vastaava rasvapelti. Se on helposti saavutettavissa ovien tai aukkojen kautta.

- Rasva ja ylimääräiset pisarat kerääntyvät rasvapeltiin grillin alapuolelle ja kertyvät hävittävään rasvatelineeseen rasvapellin alle (jos sovellettavissa).
- Käytä vain Napoleonin hyväksymiä suojapapereita rasvapeltiin. Älä käytä alumiinifoliota, hiekkaa tai muita hyväksymättömiä materiaaleja. Tämä voi estää rasvan asianmukaisen virtauksen.
- Puhdista usein rasvakertymien välttämiseksi – noin 4-5 käyttökerran välein.

Puhdistusohjeet:

1. Vedä rasvapelti ulos grillistä päästäksesi hävittävään rasvatelineeseen tai puhdistaaksesi rasvapellin.
2. Raaputa rasvapelti puhtaaksi lastalla tai raaputtimella.
3. Vaihda hävittävä rasvateline 2-4 viikon välein grillin käytön mukaan (jos sovellettavissa).
4. Hanki tarvikkeet Napoleonin grillin jälleenmyyjältä.

Ohjauspaneeli

KÄYTÄ AINOASTAAN lämpimää saippuavettä. Teksti on painettu suoraan ohjauspaneeliin ja se voi kulua, jos käytetään hankaavia tai ruostumattomasta teräksestä valmistettuja puhdistusaineita. Ohjauspaneelin asianmukainen puhdistus varmistaa, että teksti pysyy tummana ja luettavana.

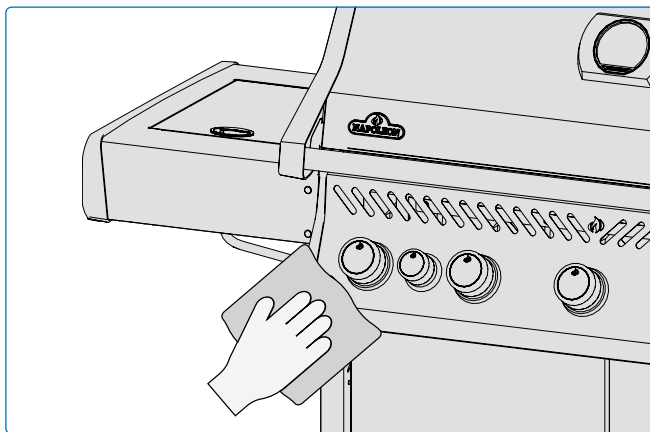
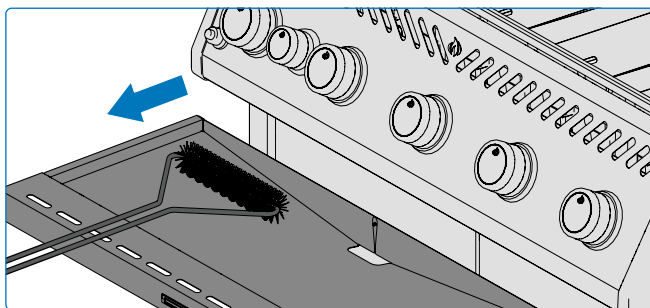
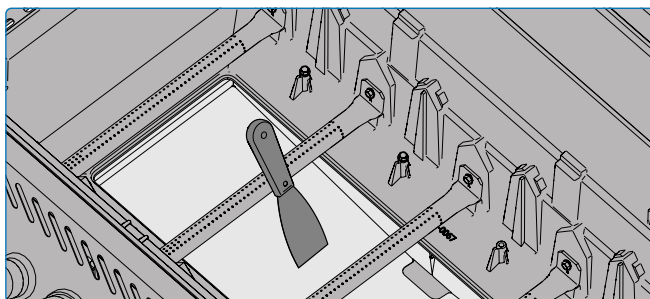
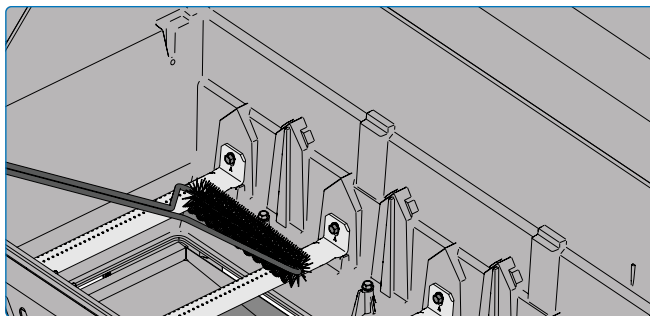
Alumiinivaluja

Puhdista lämpimällä saippuavedellä. Alumiini ei ruostu, mutta korkeat lämpötilat ja sääolosuhteet voivat aiheuttaa oksidointia valujen pinnalle, mikä näyttää valkoisilta pisteiltä.

Katso **“Huolto-ohjeet”** saadaksesi lisätietoja alumiinin oksidoitumisen ehkäisemisestä.

Grillin Ulkopinta

- Käytä vain ei-hankaavaa puhdistusainetta. Hankaavat puhdistusaineet tai teräsvillat naarmuttavat pintaa.
- Pyyhi aina puun syiden suuntaisesti.
- Käsittele posliinienamelikomponentteja varovasti.
- Paistettu emali on lasimainen ja voi lohkeilla, jos sitä lyödään.
- Ruostumattomat teräsosat saavat ajan myötä kultaista tai ruskean sävyn lämmön vaikutuksesta. Tämä on normaalia eikä vaikuta grillin suorituskykyyn.



VAROITUS!

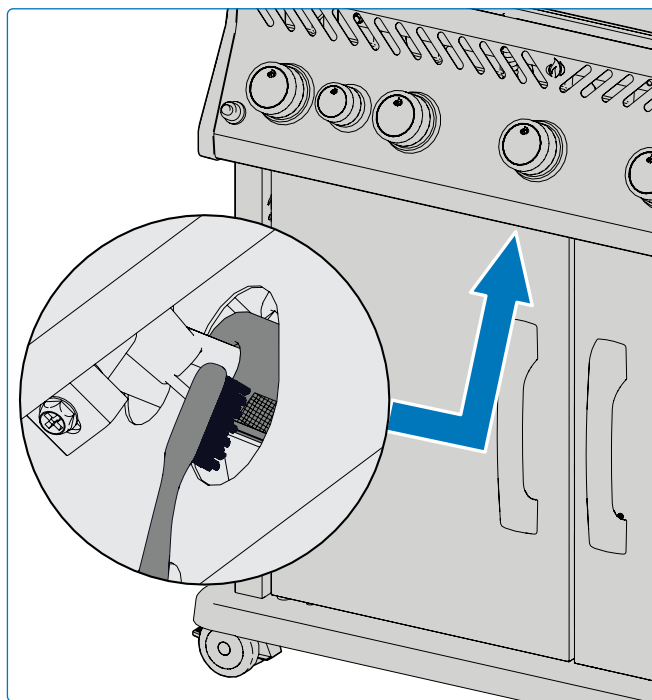
- Varmista, että kaikki polttimet ovat pois päältä ja grilli on viileä ennen puhdistamista. Älä käytä uuninpuhdistajaa minkään grillin osan puhdistamiseen.
- Älä laita ruoanlaittotosoja tai muita grillin osia itsepuhdistuvaan uuniin puhdistettavaksi. Puhdista grilli alueella, jossa puhdistusaine ei vahingoita terasseja, nurmikoita tai patioita.
- Grillikastike ja suola voivat olla syövyttäviä ja aiheuttaa grillin osien nopeaa kulumista, ellei niitä puhdisteta säännöllisesti.

Insect Screen and Burner Ports

Hämähäkit ja hyönteiset houkuttelevat pienet suljetut tilat. Napoleon on varustanut polttimen hyönteissuojalla ilman säätimessä. Tämä vähentää hyönteisten pesimisen mahdollisuutta polttimeen, mutta ei poista ongelmaa kokonaan.

Pesä tai hämähäkinverkko voi aiheuttaa polttimen liekin palamaan pehmeän keltaisena tai oranssina ja aiheuttaa tulipalon tai takaiskuja ilman säätimen alla ohjauspaneelin alla.

1. Poista ruuvi(t), joka kiinnittää polttimen grillin takaseinään. Liuta poltinta taaksepäin ja ylöspäin irrottaaksesi sen.
2. Käytä joustavaa venturi-putkiharjaa puhdistaaksesi polttimen sisäpuolen.
3. Ravista irtoneiset roskat polttimesta kaasuliitännän kautta.
4. Tarkista polttimen portit ja venttiilin aukot tukkeutumien varalta: polttimen portit voivat sulkeutua ajan myötä ruoanlaittovälineiden ja korroosion vuoksi.
5. Käytä avattua paperiliitintä tai mukana toimitettua portin huoltovälinettä puhdistaaksesi polttimen portit.
6. Poraa tukkeutuneet portit mukana toimitetulla poralla pienellä akkukäyttöisellä porakoneella: tämä voidaan tehdä poltin kiinnitettynä grilliin, mutta se on helpompaa, jos se poistetaan grillistä.
7. Älä taivuta poranterää poratessasi portteja, sillä poranterä voi murtua.
8. Tämä poranterä on tarkoitettu polttimen porteille, ei messinkisille aukkoille, jotka säätelevät kaasun virtausta polttimeen.
9. Älä suurennä reikiä.
10. Varmista, että hyönteissuoja on puhdas, tiukka ja vapaana mahdollisista nukka- tai muista roskista.
11. Toista menettely asentaaksesi polttimen takaisin paikalleen.
12. Varmista, että venttiili menee polttimeen asennettaessa.
13. Vaihda sear-levyn kiinnitys ja kiristä ruuvit täydentääksesi uudelleen asennuksen.



VAARA!

- On erittäin tärkeää, että venttiili/aukko menee polttimen putkeen, kun asennat polttimen takaisin paikoilleen puhdistuksen jälkeen ja ennen grillin sytyttämistä, muuten voi tapahtua tulipalo tai räjähdys.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräsvillaa grillin maalaustuilla, posliinilla päällystetyillä tai

ruostumattomasta teräksestä valmistetuilla osilla, koska se voi naarmuttaa pinnan.

- Vältä suojaamatonta kosketusta kuumiin pintojen kanssa.



TURVALLISUUS ENSIN!

Käytä aina suojakäsineitä ja suojalaseja, kun huollat grilliäsi.

Huolto-ohjeet

SUOSITUKSET

Grilli tulisi tarkastaa ja huoltaa perusteellisesti vuosittain pätevän huoltohenkilön toimesta.

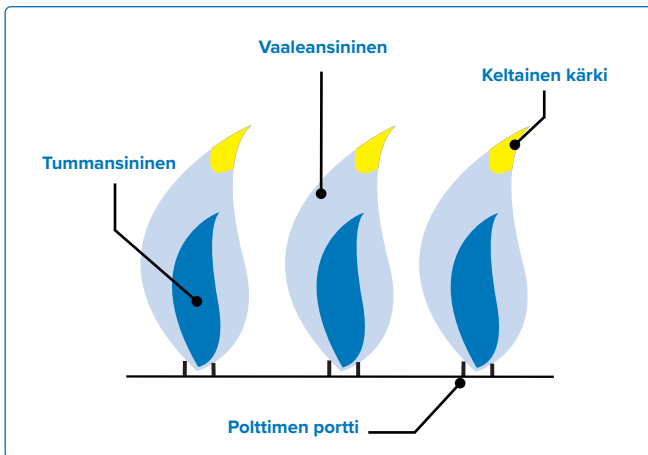
- Älä estä ilmanvaihdon ja palamisilman virtausta.
- Pidä säiliön suojan ilmanvaihtoaukot, jotka sijaitsevat kärryn tai suojan sivuilla sekä alaosan etu- ja takareunoilla, vapaana roskista.

Palamisilman säätö



TÄRKEÄÄ! Tämä on tehtävä pätevän kaasuasentajan toimesta.

- Ilmasulkija on tehtaalla säädetty eikä sitä pitäisi tarvita säätää normaalitilanteissa. Säättöjä saatetaan tarvita äärimmäisissä kenttäolosuhteissa.
- Ilmasulkijan liekit ovat tummansinisiä, vaaleansinisillä kärjillä ja ajoittain keltaisia, kun ne on säädetty oikein.
- Liian vähäinen ilmanvirtaus polttimelle tuottaa nokea ja laiskoja keltaisia liekkejä.
- Liian suuri ilmanvirtaus polttimelle aiheuttaa liekkien nousemisen epäsäännöllisesti ja sytytysvaikeuksia.



Ilmasulkijan säätäminen

1. Poista kypsennysritilät ja paistolevyt. Jätä kansi auki.
2. Saatat joutua avaamaan kaapin oven tai poistamaan ylähyllyn (jos varustettu) päästäksesi ilmasulkijan ruuviin, joka sijaitsee polttimen suuaukossa.
3. Poista takakansi säätääksesi takaputkipolttimen ilmasulkijaa.
4. Löysää ilmasulkijan lukitusruuvi ja avaa tai sulje ilmasulkijaa tarpeen mukaan.
5. Sytytä polttimet korkealle.
6. Tarkkaile visuaalisesti polttimen liekkejä.
7. Sammuta polttimet, kiristä lukitusruuvit ja asenna poistettu osa takaisin, kun ilmasulkijat ovat säädetty oikein.
8. Varmista, että hyönteisverkot ovat asennettuina.



HUOM: Infrapunälämmittimillä ei ole ilman säätöä.



VAROITUS!

- Pidä grilli kaukana palavista materiaaleista, bensiinistä ja muista syttyvistä höyryistä ja nesteistä.



HALUAMME AUTTAA!

Ota yhteyttä Napoleonin asiakasratkaisuosastoon suositeltujen varaosien saamiseksi.
+31 345 588655

Ruostumaton teräs vaativissa ympäristöissä

Ruostumaton teräs oksidoituu tai tahriintuu kloridien ja sulfideiden läsnä ollessa, erityisesti rannikkoalueilla, lämpimissä ja erittäin kosteissa ympäristöissä sekä altaiden ja porealtaiden läheisyydessä. Nämä tahrat näyttävät ruosteelta, mutta ne voidaan helposti poistaa tai estää. Pese ruostumattomat ja kromiset pinnat 3-4 viikon välein. Puhdista lämpimällä saippuavedellä.

Polttimien huolto

- Äärimmäinen kuumuus ja korroosiivinen ympäristö voivat aiheuttaa pintakorroosiota, vaikka poltin on valmistettu paksumuoksesta 304-ruostumattomasta teräksestä.

Infrapunälämmittimien huolto ja suojaus

Infrapunälämmittimet on suunniteltu tarjoamaan pitkän käyttöiän, mutta on tärkeää estää niiden keramiikkapintojen halkeaminen. Halkeamat aiheuttavat lämmittimien toimintahäiriöitä.



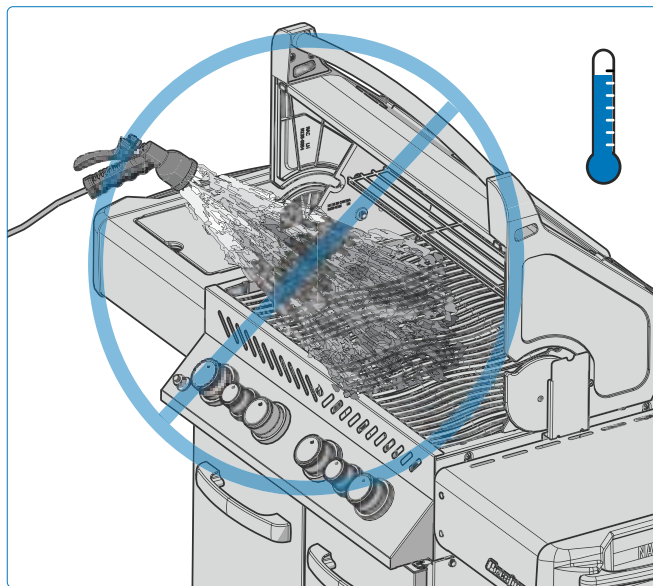
TÄRKEÄÄ! Ohjeiden laiminlyönnistä aiheutunut vahinko ei ole pe covered grillisi takuulla.

Kuuman ilman tuuletus

- Kuumalla ilmalla on oltava pääsy ulos grillistä, jotta polttimet toimivat oikein.
- Polttimet voivat jäädä hapenpuutteeseen, jos kuuma ilma ei pääse pakoon, mikä voi aiheuttaa takaiskuja. Keramiikka voi halkeilla, jos tämä toistuu usein.

Vinkkejä keramiikkapintojen vahingoittamisen välttämiseksi

- Älä koskaan sammuttaa liekkiä tai hillitse liekkien yllättäviä nousuja vedellä.
- Älä anna kylmän veden (sateen, suihkuttimen, letkun jne.) koskettaa kuumia keramiikkapolttimeita. Nopeat lämpötilan muutokset voivat aiheuttaa keramiikan halkeilua.
- Kosteaksi tullut keramiikkapoltin luo höyryä myöhemmin käytön aikana ja tuottaa painetta, joka voi halkeilla keramiikan.
- Toistuva kastelu voi aiheuttaa keramiikan turvotusta ja laajenemista, mikä luo painetta ja voi halkeilla ja murentua.
- Tarkista keramiikka mahdollisten vesikastelujen varalta, jos löydät seisovaa vettä grillistä. Poista poltin, jos keramiikka on märkä. Käännä se ylösalaisin ylimääräisen veden valuttamiseksi. Vie keramiikka sisätiloihin kuivumaan huolellisesti.
- Älä anna kovien esineiden vaikuttaa polttimeen. Ole varovainen kypsennysritilöitä asennettaessa tai poistettaessa sekä lisävarusteita käytettäessä.



VAARA!

- Sammuta kaasua lähteestä ja irrota laite huollon ajaksi.
- Huolto tulisi tehdä vain, kun grilli on jäähtynyt, jotta palovammoilta välttyään.
- Vuototesti on suoritettava vuosittain ja aina, kun kaasujärjestelmän osia vaihdetaan tai kun kaasun haju on havaittavissa.



TURVALLISUUS ENSIN!

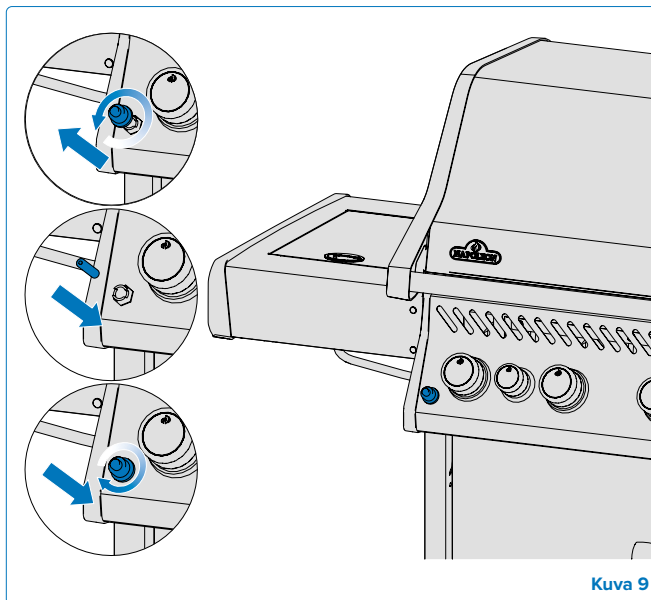
Älä koskaan peitä yli 75 % pää- tai sivupolttimien keittotasosta kiinteällä metallilla (esim. paistinpannuilla tai pannuilla).

Vianmääritys

Sytytysongelmat

- Pää-, takana- tai sivupoltin eivät syty sytyttimellä, mutta syttyvät tulitikulla.
- Polttimet eivät syty toisiaan.

	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Pääpoltin	JETFIRE™-aukko on likainen tai tukossa.	Puhdista JETFIRE™-aukko pehmeällä harjalla.
	Likaiset tai ruostuneet ristisytytyksen kiinnikkeet.	Puhdista tai vaihda tarvittaessa.
Takapoltin ja sivupolttimet	Liekit nousevat polttimessa.	Sulje ilman säädin “Huolto-ohjeet” -osan mukaan. TÄRKEÄÄ! Tämä on tehtävä pätevän kaasuasentajan toimesta.
	Irtonainen elektrodijohdin tai kytkinpistokkeet.	Tarkista, että elektrodijohdin on tiukasti kiinnitetty sytyttimen takana olevaan pistokkeeseen. Tarkista myös, että moduulista sytytyskytkimeen (jos varustettu) johtavat johdot ovat tiukasti kiinnitettyinä omiin pistokkeisiinsa.
	Tyhjentynyt akku tai väärin asennettu.	Vaihda korkealaatuiseen raskaan käytön akkuun. (Kuva 9).



Kuva 9



HALUAMME AUTTAA!

Napoleon on täällä varmistaakseen, että grillauskokemuksesi on ikimuistoinen. Ota meihin yhteyttä, jos tarvitset lisäapua.

Äänet ja liekit

- Jyrisevä säädin.
- Liialliset liekit ja epätasainen lämpö.

Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Normaalit huminaäänet kuumina päivinä.	Tämä ei ole vika. Se johtuu säätimen sisäisistä värähtelyistä eikä vaikuta grillin suorituskykyyn tai turvallisuuteen. Humisevia säätimiä EI vaihdeta.
Säiliön venttiili avattiin liian nopeasti.	Avaa säiliön venttiili hitaasti.
Sear-levyt asennettu väärin.	Varmista, että sear-levyt on asennettu reiät eteenpäin ja urat alaspäin. Katso kokoamisohjeet.
Lämpeneminen ei ole asianmukaista.	Esilämmitä grilli kaikilla pääpolttimilla korkealla lämmöllä 10–15 minuuttia.
Liiallinen rasva ja tuhka kertyy sear-levyille ja tippapannuun.	Puhdista sear-levyt ja tippapannu säännöllisesti. Älä vuoraa pannua alumiinifoliolla. Katso “Puhdistusohjeet” .

Kaasun virtaus

- Matala lämpö tai matala liekki, kun venttiili on asetettu korkealle.
- Liekit nousevat pois polttimesta, kaasun haju mukana, ja mahdollisia sytytysongelmia.
- Polttimet palavat keltaisella liekillä, kaasun haju mukana.
- Polttimen teho on KORKEALLA, mutta säädin on MATALALLA. Jyrisevä ääni ja lepattava sininen liekki polttimen pinnalla.

Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Propani – virheellinen sytytysmenettely.	Varmista, että sytytysmenettelyä noudatetaan tarkasti. Kaikkien kaasuläppien on oltava OFF-asennossa, kun säiliön venttiili avataan. Avaa säiliö hitaasti, jotta paine tasoittuu. Katso käyttö – “Sytytysohjeet” .
Luonnonkaasu – liian pieni syöttöputki.	Putken on oltava koodein mukainen asennusohjeiden mukaan.
Vuotava tiiviste keraamisella laatalla tai hitsausvika polttimen kotelossa.	Anna polttimen jäähtyä ja tarkista huolellisesti halkeamat. Ota yhteys valtuutettuun Napoleon-jälleenmyyjään uuden polttimen hankkimiseksi, jos halkeamia löytyy.
Sekä propaani että luonnonkaasu – virheellinen esilämmitys.	Esilämmitä grilliä molemmilla pääpolttimilla korkealla lämmöllä 10–15 minuuttia.
Mahdollinen hämähäkinwebbi tai muu roskaa.	Puhdista polttimen aukko huolellisesti poistamalla se ja seuraamalla tämän käsikirjan ohjeita. Katso “Vuototesti” .
Virheellinen ilmashutterin	Avaa tai sulje ilmashutteria hieman käsikirjan ohjeiden mukaisesti. Katso “Huolto-ohjeet” . TÄRKEÄÄ! Tämä on tehtävä pätevän kaasuasentajan toimesta.
Kaasupula.	Tarkista kaasun määrä propaanisäiliössä.
Syöttöletku on puristunut.	Säädä syöttöletkua tarpeen mukaan.
Propaanisäätimen alhainen virtaus.	Sammuta polttimet ja sulje säiliön venttiili, odota 5 minuuttia ennen kuin avaat venttiilin kokonaan, anna muutama sekunti paineen tasoittua ennen kuin seuraat sytytysohjeita grillin käynnistämiseksi. Varmista, että sytytysmenettelyä noudatetaan tarkasti jokaisella käytöllä. Kaikkien kaasuläppien on oltava OFF-asennossa, kun säiliön venttiili avataan. Avaa säiliöventtiili aina hitaasti.

Maalin kuoriutuminen

- Maali näyttää kuoriutuvan kannen tai luukun sisällä.

Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Rasvakerrostuma sisäpinnoilla.	Tämä ei ole vika. Kannen ja luukun pinta on posliinia tai ruostumatonta terästä, eikä se kuoriudu. Kuoriutuminen johtuu kovettuneesta rasvasta, joka kuivuu maalinkaltaisiksi siruiksi, jotka lohkeavat irti. Säännöllinen puhdistus estää tämän. Katso “Puhdistusohjeet” .

Infra-poltin vetää takaisin

- Toiminnan aikana poltin tekee äkillisen kovan “whoosh”-äänen, jota seuraa jatkuva liekin tyyppinen ääni ja se himmenee tai saa suuren liekin käynnistyessään.

Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Keramiikkalaatat ylikuormittuneet rasvasta ja kerrostumista. Portit tukossa.	Sammuta poltin ja anna sen jäähtyä vähintään 2 minuuttia. Sytytä poltin uudelleen ja polta KORKEALLA teholla vähintään 5 minuuttia, tai kunnes keramiikkalaatat hehkuvat tasaisesti punaisina.
Polttimen ylikuumeneminen riittämättömän ilmanvaihdon vuoksi. Liian suuri osa grillipinnasta peitettynä pannulla tai muulla esineellä.	Varmista, ettei yli 75% grillipinnasta ole peitetty esineillä tai lisävarusteilla. Sammuta poltin ja anna sen jäähtyä vähintään 2 minuuttia. Sytytä se uudelleen.
Vuotava tiiviste keramiikkalaatan ympärillä, tai hitsaushäiriö polttimen kotelossa.	Anna polttimen jäähtyä ja tarkista erittäin huolellisesti halkeamat. Ota yhteyttä valtuutettuun Napoleon-jälleenmyyjään ja tilaa uusi poltin kokoonpano, jos halkeamia löytyy.
Väärä lämmitys.	Esilämmitä grilliä molemmilla pääpolttimilla korkealla teholla 10–15 minuuttia.
Liiallinen rasva ja tuhka sear-levyillä ja tiputusastioissa.	Puhdista sear-levyt ja tiputusastia säännöllisesti. Älä vuoraa astiaa alumiinifoliolla. Katso “Puhdistusohjeet” .

NAPOLEON TUOTETAKUU

Nämä takuutiedot koskevat tuotteita, jotka on ostettu 1. tammikuuta 2022 jälkeen.

**Katso yksityiskohtaiset tiedot takuusta
Napoleon-grillien käyttöoppaasta.**



LE-, LEX- (GRILLIKÄRRY JA -PÄITÄ), ROGUE®- JA PRO 605 CSS -MALLEIHIN. 15 Years Napoleon Gas Grills Limited Warranty

NAPOLEON takaa, että uuden NAPOLEON-tuotteesi komponentit ovat ostopäivästä alkaen vapaita materiaali- ja valmistusvirheistä seuraavan ajanjakson ajan:

Alumiinivalut / ruostumattomasta teräksestä valmistettu pohja	15 vuotta
Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kansi	15 vuotta
Posliini-emaloitu kansi	15 vuotta
Ruostumattomasta teräksestä valmistetut ritalät	15 vuotta
Ruostumattomasta teräksestä valmistettu putkipoltin	10 vuotta ^{plus 15}
Ruostumattomasta teräksestä valmistetut liekinsuojalevyt	5 vuotta ^{plus 15}
Posliini-emaloidut valurautaiset keittotasot	5 vuotta ^{plus 15}
Keraaminen infrapunapoltin (ilman verkkoa)	5 vuotta ^{plus 15}
Kaikki muut osat	2 vuotta

Plus 1d: viittaa pidennettyyn takuuajkaan, jonka aikana toimitamme ostajalle varaosia 50 %:lla voimassa olevasta vähittäismyyntihinnasta grillin käyttöajan* ajan.

Plus 15: tarkoittaa pidennettyä takuuajkaa, jonka aikana toimitamme ostajalle varaosia 50 %:lla nykyisestä vähittäismyyntihinnasta 15 vuoden ajan.

Plus 10: viittaa pidennettyyn takuuajkaan, jonka aikana toimitamme ostajalle varaosia 50 %:lla voimassa olevasta vähittäismyyntihinnasta 10 vuoden ajan.

***Elinikä:** viittaa 30 vuoden takuuajkaan.

Tämä takuu on voimassa seuraavissa maissa: Euroopan unioni, Sveitsi, Andorra, San Marino, Norja, Islanti ja Liechtenstein.

Tämä takuu ei vaikuta, rajoita tai muuta asiakkaan lakisääteisiä oikeuksia vikatapauksissa WKRL - (EU) 2019/711) mukaisesti. Lakisääteisten oikeuksien käyttäminen tapahtuu maksutta.

TAKUUEHDOT JA RAJOITUKSET

NAPOLEON takaa tuotteidensa virheettömyyden ainoastaan alkuperäiselle ostajalle ja vain siinä tapauksessa, että osto on tapahtunut NAPOLEONin virallisen jälleenmyyjän kautta. Seuraavat ehdot ja rajoitukset ovat voimassa:

Nykyistä valmistajan takuuta ei voi siirtää eikä sitä voi pidentää missään olosuhteissa eikä minkään edustajamme toimesta. Kaasugrillin on oltava valtuutetun, valtuutetun huoltoteknikon tai urakoitsijan asentama.

Asennuksen on tapahduttava toimitettujen asennusohjeiden sekä kaikkien paikallisten ja kansallisten rakennus- ja palomääräysten mukaisesti. Tämä rajoitettu takuu ei kata vaurioita, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä, huollon puutteesta, rasvapalosta, ympäristöaltistuksesta, onnettomuuksista, muutoksista, väärinkäytöstä tai laiminlyönnistä.

Muiden valmistajien varaosien asentaminen mitätöi tämän takuun. Tämä takuu ei kata muovielementtien värimuutoksia, jotka johtuvat kemiallisten puhdistusaineiden käytöstä tai auringonvalolle altistumisesta.

Tämä takuu ei myöskään kata mitään seuraavista: Naarmut, kolhut, maaliviat, pinnoitteet, korroosio tai värimuutokset, jotka johtuvat altistumisesta kuumuudelle tai hankaaville ja kemiallisille puhdistusaineille, sekä posliinipinnoitettujen osien ja kaasugrillin asennuksessa käytettyjen osien lohkeamat. Jos osa heikkenee niin, että se ei toimi (ruostumisen tai läpipalamisen vuoksi) takuuajkana, asiakkaalle toimitetaan korvaava osa.

Ensimmäisen vuoden jälkeen NAPOLEONilla on tämän takuun (Presidentin rajoitettu elinikäinen takuu, 15 vuoden rajoitettu takuu, 10 vuoden rajoitettu takuu, 3 vuoden

rajoitettu takuu) nojalla oikeus luopua takuuvetoitteesta vapaan harkintansa mukaan hyvittämällä alkuperäiselle ostajalle takuun piiriin kuuluvien viallisten takuuosien tukkuhinnan suuruisen summan.

NAPOLEON ei ota vastuuta mistään takuuosan uudelleenasetnukseen liittyvistä asennus-, työaika- tai muista kustannuksista tai kuluista. Tällaiset kustannukset eivät kuulu tämän takuun piiriin.

Riippumatta tämän takuun mukaisista määräyksistä (presidentin rajoitettu elinikäinen takuu, 15 vuoden rajoitettu takuu, 10 vuoden rajoitettu takuu, 3 vuoden rajoitettu takuu), NAPOLEONin vastuu tämän takuun nojalla on määritelty edellä mainituissa määräyksissä, eikä se kata satunnaisia, välillisiä tai epäsuoria vahinkoja missään tapauksessa.

Tämä takuu määrittelee NAPOLEONin velvollisuudet ja vastuun NAPOLEON-kaasugrillin osalta. NAPOLEON ei ota mitään muuta vastuuta tämän tuotteen myynnin yhteydessä,

eikä se valtuuta kolmatta osapuolta ottamaan mitään muuta vastuuta sen puolesta.

NAPOLEON ei ota vastuuta: Ylikuumentaminen, liekin sammuminen ympäristötekijöiden, kuten voimakkaan tuulen tai puutteellisen ilmanvaihdon vuoksi.

NAPOLEON ei ota vastuuta kaasugrillin vaurioista, jotka johtuvat säästä, raekuuroista, karkeasta käsittelystä, aggressiivisista kemikaaleista tai puhdistusaineista. Takuuvaatimuksiin on liitettävä ostotodistus tai sen kopio, josta käy ilmi sarja- ja mallinumero.

NAPOLEON pidättää itsellään oikeuden antaa tuotteen tai sen osan edustajansa tarkastettavaksi ennen takuuvetoitteiden täyttämistä.

NAPOLEON ei vastaa kuljetuskustannuksista, työtunneista tai vientitulleista.

TAKUUN MYÖNTÄJÄ:

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

 +31 345 588 655

 +31 345 588 655

 de.info@napoleon.com

NAPOLEON®

YLI 40 VUODEN JUHLAA KOTIMUKAVUUSTUOTTEIDEN TARJOAMISESSA



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



Address

Wolf Steel Ltd.

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, The Netherlands
10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell,
CV7 7SL, United Kingdom
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario,
L4M 0G8, Canada



Phone

Canada

+31 345 588655

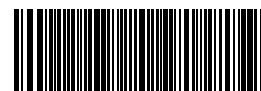
Online

Email:

eu.info@napoleon.com

Website:

www.napoleon.com



N415-10001900CE-FI