



# ROGUE® GRILLILEVY

## Omistajan käsikirja

RP30FT

Tässä käyttöohjeessa kuvattu laite voi poiketa ostetusta mallista.



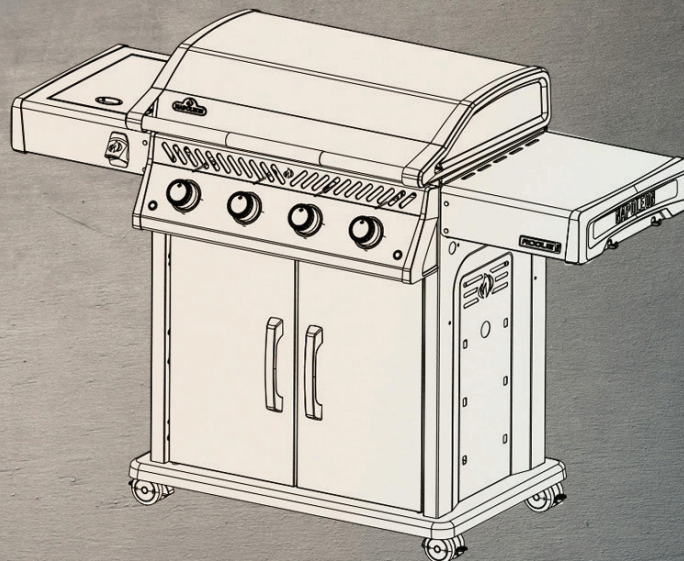
Haluamme palautetta!  
Käy osoitteessa [Napoleon.com](http://Napoleon.com) ja kirjoita arvostelu



Sovelletaan sarjanumeroa

# ONNITTELOT SINUN NAPOLEON GRILLILEVY!

Olet juuri päivittänyt ruoanlaittopeliäsi.



**TAVOITTEENAMME ON TEHDÄ RUOANLAITTOKOKEMUKSESTASI..  
SEKÄ MIELEENPAINUVAKSI ETTÄ TURVALLISEKSI.**

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

🔥 Poista kaikki pakkausmateriaali, mainostarrat ja -kortit paistinpannusta ennen käyttöä.

## KÄYTTÖ VAIN ULKOTILOISSA.

### ⚠️ VAARA! ⚠️

#### JOS HAISTAT KAASUN HAJUA:

- Sulje kaasu laitteesta.
- Sammuta kaikki avotulet.
- Avaa kansi.
- Jos haju jatkuu, pysy kaukana laitteesta ja soita välittömästi kaasuntoimittajalle tai palokunnalle.

### ⚠️ VAROITUS! ⚠️

Älä yritä sytyttää tätä laitetta lukematta tämän käyttöohjeen kohtaa "SÄHKÖISTYS".

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 (propani), 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.

**ILMOITUS ASENTAJALLE:** Jätä nämä ohjeet grillin omistajalle myöhempää käyttöä varten.  
**HUOMAUTUS KULUTTAJALLE:** Säilytä nämä ohjeet myöhempää käyttöä varten.

# Tervetuloa Napoleoniin!

## Turvallisuus etusijalla

### VAROITUS!

#### Yleistä tietoa

Tämä grilli on asennettava paikallisten määräysten mukaisesti. Jos käytetään ulkoista sähkölähdettä, laite on myös maadoitettava paikallisten määräysten mukaisesti.

### VAROITUS!

#### Asennus ja kokoonpano

Kokoa tämä paistinpannu täsmälleen kokoamisoppaassa annettujen ohjeiden mukaisesti. Jos paistinpannu on koottu myymälässä, tarkista kokoamisohjeet varmistaaksesi, että se on tehty oikein. Ei saa asentaa matkailuajoneuvoihin ja/tai veneisiin tai niihin. Suorita vaadittu vuototesti ennen paistinpannun käyttöönottoa.

Älä missään tapauksessa muokkaa tätä paistinpannaa. Älä käytä sylinteriä, jota ei ole varustettu asianmukaisella tyyppiliitännällä. Käytä vain tämän grilliritilän mukana toimitettua paineensäädintä ja letkukokonaisuutta tai Napoleonin erityisesti suosittelemia varaosia.

### VAROITUS!

#### Varastointi ja käytöstä poistaminen

Sulje kaasu kaasupullosta tai syöttöventtiilistä. Irrota propaanipullon ja grillilevyn välinen letku. Irrota propaanipullo ja säilytä ulkona hyvin tuuletetussa tilassa, poissa lasten ulottuvilta.

ÄLÄ säilytä kaasupulloja rakennuksessa, autotallissa, vajassa tai muussa suljetussa tilassa.

### VAROITUS!

#### Sähköiset varoimet

Pidä kaikki sähköjohdot ja polttoaineen syöttöletkut kaukana kaikista lämmitettävistä pinoista. Sähköiskulta suojaamiseksi älä upota johtoa tai pistoketta veteen tai muihin nesteisiin.

### VAROITUS!

#### Operaatio

Lue koko käyttöohje ennen tämän laitteen käyttämistä. Testaa tämä grilli ennen jokaista käyttökertaa, vuosittain ja kun kaasukomponentteja vaihdetaan. Noudata valaistusohjeita huolellisesti.

### VAROITUS!

#### Tuotteen oikea hävittäminen



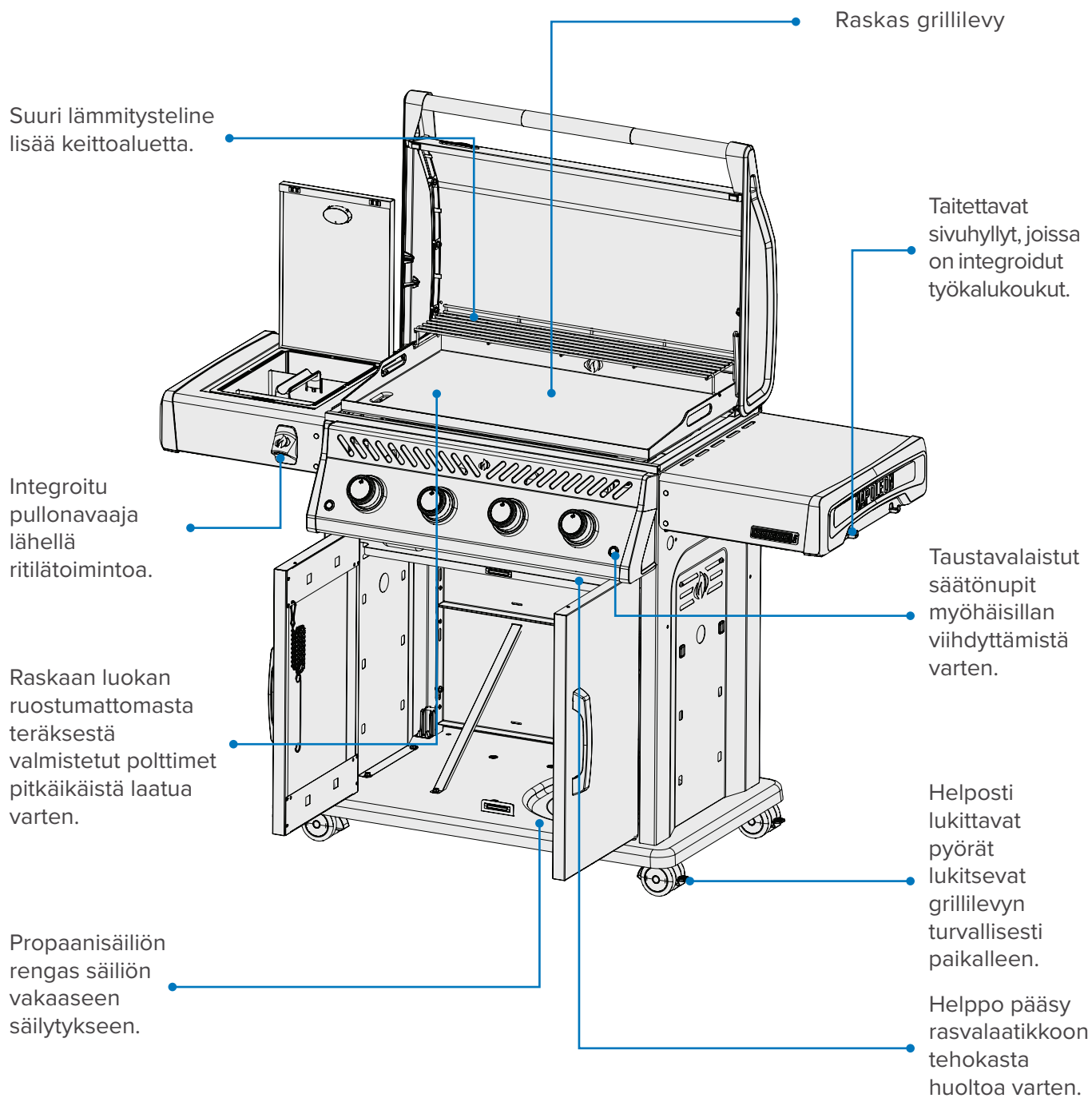
Tämä merkintä osoittaa, että tätä tuotetta ei saa hävittää muiden kotitalousjätteiden mukana koko EU:n alueella. Jotta vältät

valvomattomasta jätteiden hävittämisestä mahdollisesti aiheutuvat haitat ympäristölle tai ihmisten terveydelle, kierrätä se vastuullisesti materiaalivarojen kestävän uudelleenkäytön edistämiseksi. Palauta käytetty laite käyttämällä palautus- ja keräysjärjestelmiä tai ottamalla yhteyttä jälleenmyyjään, jolta tuote on ostettu. He voivat ottaa tämän tuotteen ympäristön kannalta turvalliseen kierrätykseen.

## SISÄLTÖ

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Tervetuloa Napoleoniin!</b>   | <b>3</b>  |
| Turvallisuus etusijalla  | 3         |
| <b>Järjestelmän täydelliset ominaisuudet</b>                                       | <b>5</b>  |
| <b>Aloittaminen</b>  | <b>6</b>  |
| Muita turvallisia toimintatapoja   | 6         |
| Grilliritilän sijoittaminen  | 8         |
| Kaasuliitännät   | 9         |
| Tekniset tiedot  | 11        |
| Vuototesti   | 12        |
| <b>Operaatio</b>   | <b>13</b> |
| Ruostumattomasta teräksestä valmistetun grillilevyn maustaminen ensimmäistä kertaa | 13        |
| Laitteen sytyttäminen  | 14        |
| Ruoanvalmistusohjeet   | 15        |
| Ruoanlaittokokemuksen tarkistuslista   | 16        |
| <b>Ruoanlaitto-opas</b>  | <b>18</b> |
| <b>Puhdistusohjeet</b>   | <b>19</b> |
| Ensimmäinen käyttökerta  | 19        |
| Griddle-levy   | 19        |
| Tippalevy  | 20        |
| Rasvakouru   | 20        |
| Ohjauspaneeli  | 20        |
| Laitteen ulkopinta   | 21        |
| Hyönteissuoja ja polttimen aukot   | 22        |
| <b>Huolto-ohjeet</b>   | <b>23</b> |
| Palamisen säätäminen ilmassa   | 23        |
| Ruostumaton kovissa ympäristöissä  | 24        |
| <b>Vianmääritys</b>  | <b>25</b> |
| <b>Takuu</b>   | <b>28</b> |

## Järjestelmän täydelliset ominaisuudet



Tässä käyttöoppaassa kuvattu paistinpannu saattaa poiketa ostamastasi mallista.  
Esittelyssä oleva malli: ROGUE RP30FT

## Aloittaminen



### VAARA!

Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa tulipalon, räjähdysten, kuoleman tai vakavan fyysisen vamman.



### VAROITUS!

Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa lieviä fyysisiä vammoja tai omaisuusvahinkoja.



Älä tupakoi kaasuvuototarkastuksen aikana. Kipinät tai liekit aiheuttavat tulipalon, räjähdysten, omaisuusvahingon, vakavan fyysisen vamman tai kuoleman.



Älä koskaan käytä avoliekkiä kaasuvuotojen tarkistamiseen. Kipinät tai liekit aiheuttavat tulipalon, räjähdysten, omaisuusvahingon, vakavan fyysisen vamman tai kuoleman.



**VAROITUS!** Kuuma pinta.



Sulje kaasun syöttö välittömästi ja katkaise yhteys.



Käytä suojalaseja.



Käytä suojakäsineitä.



Tärkeitä tietoja.

### Muita turvallisia toimintatapoja

- Älä reititä letkua tippakaukalon alle. Säilytä letkun oikea etäisyys laitteen pohjasta.
- Polttimien säätimien on oltava pois päältä, kun kaasupullon venttiili kytketään päälle.
- Älä sytytä polttimia kannen ollessa kiinni.
- Älä friteeraa ruokaa sivupolttimella.
- Älä säädä paistinpannaa sen ollessa toiminnassa tai kuumana.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Sulje kaasun syöttö lähteestä käytön jälkeen.
- Älä muokkaa laitetta. Napoleonin sinetöimät osat eivät saa olla käyttäjän käsissä.
- Huoltotöitä saa tehdä vain, kun paistinpannu on jäähtynyt.
- Älä säilytä sytyttimiä, tulitikkuja tai muita palavia esineitä kotelon tai maustetarjottimen sisällä.
- Pidä kaikki sähköjohdot ja polttoaineen syöttöletkut kaukana kaikista lämmitettävistä pinnoista.
- Puhdista tippalokero säännöllisesti, jotta vältetään rasvakertymät ja rasvapalot.
- Pidä polttimen tuuletusputket vapaina hämähäkinseitistä ja muista esteistä tarkastamalla ja puhdistamalla ne säännöllisesti.
- Älä käytä painepesuria minkään paistinpannun osan puhdistamiseen.
- Älä sijoita tätä paistinpannaa paikkaan, jossa se voi altistua kovalle tuulelle, erityisesti jos tuuli voi tulla suoraan laitteen takaa.



- Älä käytä laitetta palavien rakenteiden alla.
- Älä koskaan peitä grillilevyä ympäröivää avointa aluetta.
- Tätä laitetta on pidettävä käytön aikana etäällä syttyvistä materiaaleista.
- Pidä aina asianmukainen etäisyys palaviin aineisiin 26" (660,4 mm) laitteen takaosaan, 10" (254 mm) sivuille.
- Vinyylilaudoituksen tai lasien läheisyydessä suositellaan 610 mm:n (24") lisäetäisyyttä.
- Pienin ympäristön käyttölämpötila laitteen turvalliselle käytölle on 0 °F (-17,8 °C).

**VAROITUS!**

- Kaasu- ja letkuliitännän kytkennän ja asennuksen on oltava valtuutetun kaasuasentajan tekemä, ja se on testattava tiiviiksi ennen paistinpannun käyttämistä.
- Varmista, että letkut eivät kosketa grillilevyn korkealämpöisiä pintoja.
- Käyttökelpoiset osat voivat olla erittäin kuumia. Pidä pienet lapset poissa.

## Grilliritilän sijoittaminen

Varmista, että kaasugrillin sijoituspaikka täyttää kaikki etäisyysvaatimukset viereisiin palaviin aineisiin nähden. Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi ulkoterrassilla tai pihalla.

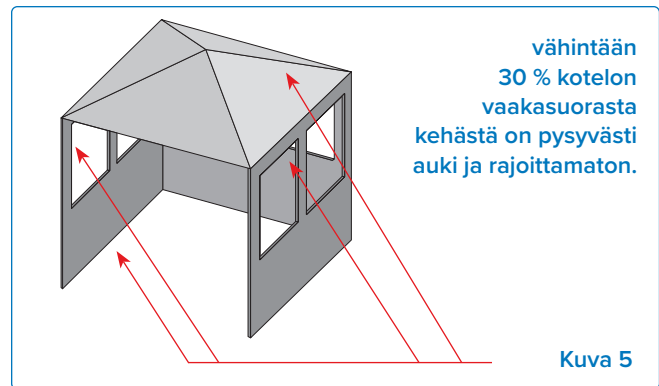
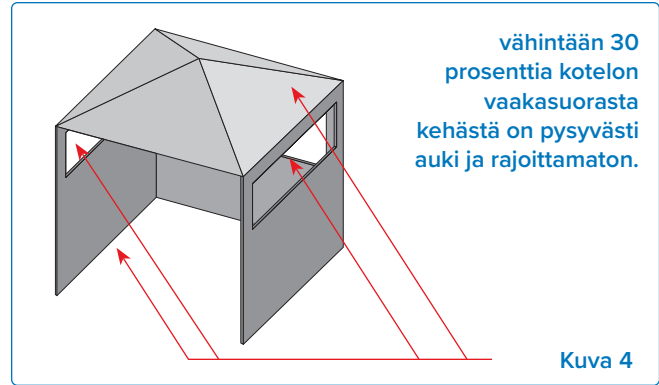
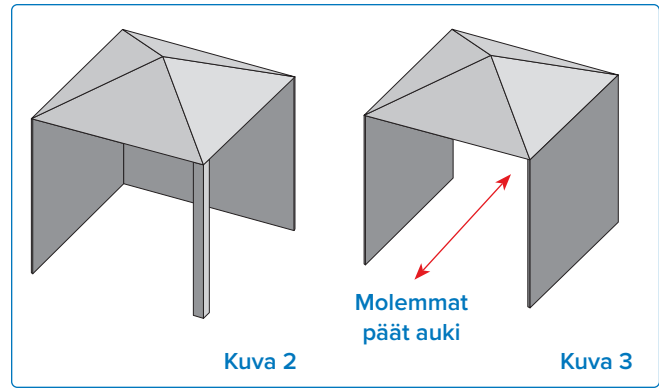
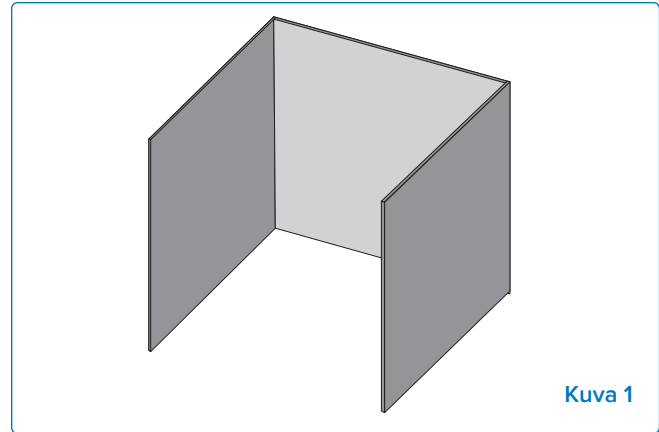
- Käytä laitetta vain maanpäällisessä ulkoilmapaikassa, jossa on luonnollinen ilmanvaihto ja jossa ei ole seisovia alueita. Varmista, että kaasuvuodot ja palamistuotteet leviävät nopeasti tuulen ja luonnollisen konvektion avulla.
- Älä käytä laitetta rakennuksessa, autotallissa tai muussa suljetussa tilassa.
- Älä integroi laitetta sisäänrakennettuun tai sisäänvedettävään rakenteeseen.
- Älä tuki kaasupullon kotelon tuuletusaukkoja.

Kotelon, jossa laitetta käytetään, on täytettävä jokin seuraavista vaatimuksista:

- Laitteen katsotaan olevan ulkona, jos se on asennettu suojaan, jossa on seinät kolmelta sivulta mutta ei yläpuolella olevaa katetta. **(Kuva 1).**
- Laitteen katsotaan olevan ulkona, jos se on asennettu suojaan, jossa on yläkansi ja enintään kaksi sivuseinää.
  - » Sivuseinät voivat olla samansuuntaiset, kuten tuuletusväylällä, tai suorassa kulmassa toisiinsa nähden. **(Kuva 2 ja kuva 3).**
- Laitteen katsotaan olevan ulkona, jos se on asennettu suojaan, jossa on kolme sivuseinää ja yläpuolella oleva kansi, kunhan vähintään 30 prosenttia kotelon vaakasuorasta kehästä on pysyvästi auki. **(Kuva 4 ja kuva 5).**

### ! TÄRKEÄÄ!

- Kaikkien aukkojen on oltava pysyvästi auki.
- Liukuovia, autotallin ovia, ikkunoita tai suojattuja aukkoja ei pidetä pysyvinä aukkoina.



## Kaasuliitännät

### Propanipulloon

Käytä vähintään 6 kg:n propanipulloa tai 13 kg:n butaanipulloa, joka on rakennettu ja merkitty kansallisten ja alueellisten määräysten mukaisesti. Varmista, että kaasupullosta riittää polttoainetta laitteen käyttämiseen. Jos olet epävarma, tarkista asia paikalliselta kaasuntoimittajalta.

Käytä Napoleonin toimittamaa kaasunpaineensäädintä ja letkua; jos se ei sisälly toimitukseen, käytä eurooppalaisen normin ja alueellisten sääntöjen mukaista säädintä ja letkua. Säätimen on oltava standardin EN 16129-2013 mukainen. Laitteen ja kaasupullon yhdistävän joustavan putken tyyppi on luokka 2. Letkun suositeltu pituus on 0,9 m. Letku ei saa koskaan olla pidempi kuin 1,5 m.

**HUOM:** Letku on vaihdettava, kun kansalliset olosuhteet sitä edellyttävät, ja vähintään ennen siihen painettua viimeistä käyttöpäivää.

Aseta kaasupullot vain enimmäisleveys- ja -korkeusmittojen rajoissa kotelon sisälle alahyllylle. Enimmäismitat ylittävät kaasupullot on sijoitettava kotelon ulkopuolelle tasaiselle alustalle. Katso tarkat mitat kaaviosta.

### ! TÄRKEÄÄ!

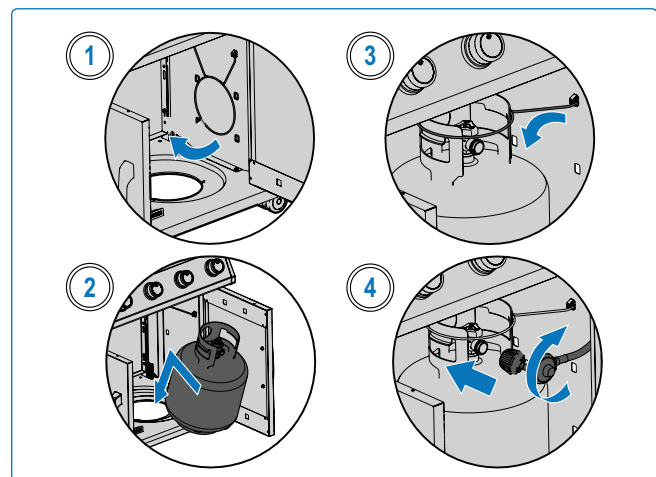
- Varotoimenpiteet, jotka on toteutettava kaasupullon vaihdon yhteydessä, joka on suoritettava kaukana kaikista syttymislähteistä.

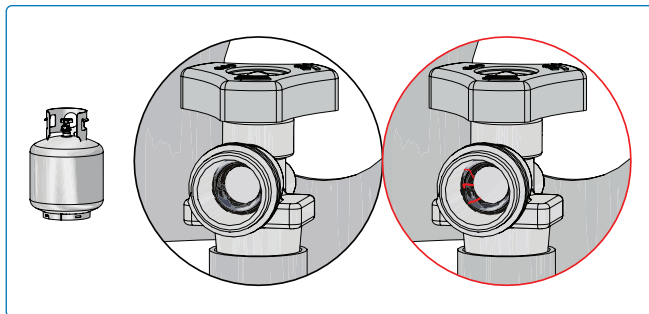
### ! VAROITUS!

- Noudata tarkasti kaikkia eritelmiä ja ohjeita tulipalon, räjähdysten, omaisuusvahinkojen, henkilövahinkojen tai kuoleman välttämiseksi.
- Älä koskaan käytä kaasupulloa, joka on yli 80 % täynnä.
- Irrota grilli ja sen oma sulkuventtiili kaasun syöttöputkistosta kaikkien yli ½ psi:n (3,5 kPa) painekokeiden aikana.

### Kytkeä ja asennus

- Tarkista kaasupullo kolhujen tai ruosteen varalta ja anna kaasuntoimittajan tarkastaa se.
- Älä koskaan käytä kaasupulloa, jonka venttiili on vaurioitunut.
- Aseta kaasupullo sille varattuun paikkaan alahyllylle.
- Varmista, ettei kaasun säätimen letkussa ole mutkia.
- Irrota korkki tai tulppa kaasupullon polttoaineventtiilistä.
- Kiristä säädin kaasupullon venttiiliin.
- Varmista, että letku ei kosketa tippakaukaloa tai muita paistinpannun korkean lämpötilan pintoja, koska se voi sulaa ja aiheuttaa tulipalon.
- Varmista, että kaasupulloa ei jätetä alttiiksi äärimmäiselle kuumuudelle tai suoralle auringonvalolle.
- Testaa kaikki liitokset ennen paistinpannun käyttöönottoa. Katso kohta "**Vuototesti**".

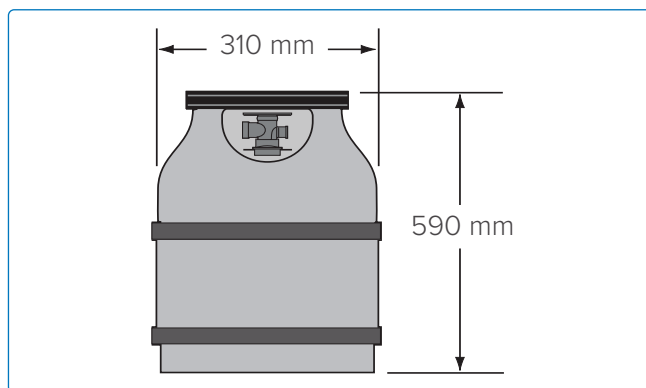




**HUOM:** Itarkasta kaasupullon venttiin tiiviste halkeamien, kulumisen tai vaurioitumisen varalta aina, kun kaasupullo vaihdetaan tai täytetään uudelleen.

Kaasupullo, jossa on merkkejä vaurioitumisesta tai huononemisesta, mukaan lukien näkyvät halkeamat ja kolhut, on palautettava käyttämättömänä myyjälle.

### Kaasupullon enimmäismitat



### **VAROITUS!**

- Sulje yksittäinen sulkuventtiili grilliritilän eristämiseksi kaasun syöttöputkistosta kaikkien 3,5 kPa:n (½ Psi) tai sitä pienempien painetestien aikana.
- Tarkista, ettei letkussa ole merkkejä liiallisesta kulumisesta, sulamisesta, viilloista tai halkeamista. Jos letku on vaurioitunut, se on vaihdettava Napoleonin erityisesti suosittelemaan kokoonpanoon.



### **OLE VAROVAINEN!**

Grillilevy ja koko tulipesä voivat kuumentua erittäin kuumaksi käytön aikana.

## Tekniset tiedot

Seuraavassa taulukossa on lueteltu bruttolämpöteho, kaasunkäyttöarvot ja aukkokoot, jotka vastaavat kutakin poltinta kaasuluokittain:

|      | Aukon koko / merkintä |                | Bruttolämpöteho (yhteensä) | Kaasun käyttö (yhteensä) |
|------|-----------------------|----------------|----------------------------|--------------------------|
|      | I                     | II             | I / II                     | I / II                   |
| Main | 0.77 mm / 0.77        | 0.70 mm / 0.70 | 10.8 kW                    | 786 g/h                  |

Seuraavassa taulukossa luetellaan kaikki sertifioidut kaasut ja paineet. Tarkista, että tyyppikilven tiedot vastaavat tätä luettelo.



**HUOM:** Käytä vain säätimiä, jotka toimittavat tässä lueteltua painetta.

| Kaasuluokka      | 3B/P(30)   | 3+(28-30/37)   | 3B/P(37)                         | 3B/P(50)                         |
|------------------|--|--|----------------------------------|----------------------------------|
| Aukkokoot        | I  | I  | I                                | II                               |
| Kaasut / paineet | Butaani 30mbar<br>Propani 30mbar   | Butaani 28-30mbar<br>Propani 37mbar  | Butaani 37mbar<br>Propani 37mbar | Butaani 50mbar<br>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, RO, SE, SI, SK, TR | BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR, CZ | PL                               | AT, CH, CZ, DE, SK               |



### REKISTERÖI SINUN LAITE!

Mene [napoleon.com](http://napoleon.com) sivustolle tai kokoonpano-oppaaseen varaosan hankkimiseksi ohjeet.

## Vuototesti

### Miksi ja milloin vuototesti?

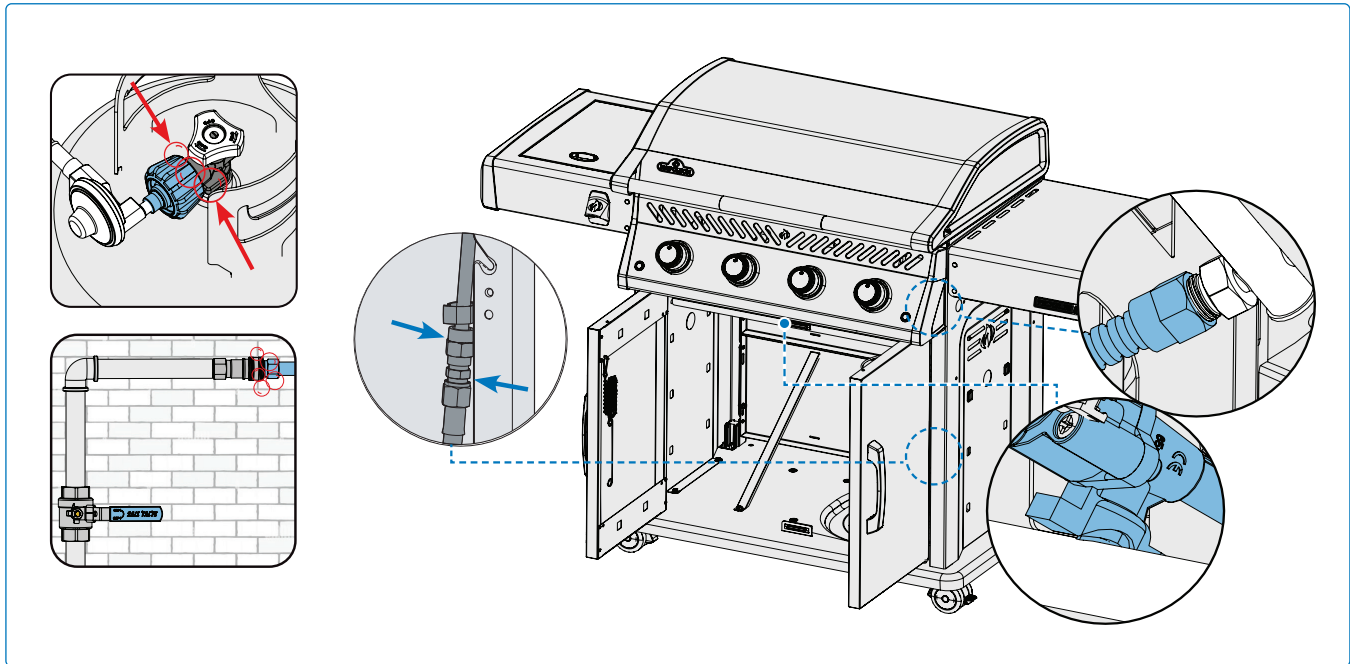
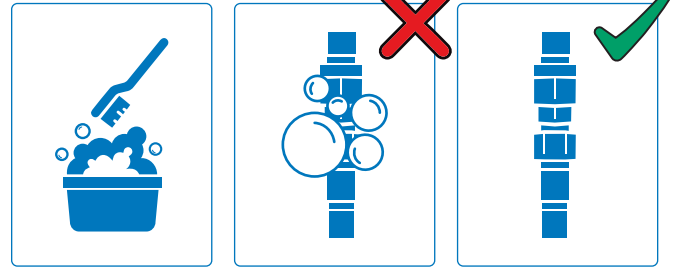
Vuototestillä varmistetaan, ettei kaasua pääse vuotamaan sen jälkeen, kun olet liittänyt letkun kaasusyöttöön. Varmista joka kerta, kun säiliö täytetään uudelleen ja asennetaan takaisin, ettei liitoksessa, jossa säädin liitetään säiliöön, ole vuotoja. Testaa tämä grilli ennen käyttöä, vuosittain ja kun kaasukomponentteja vaihdetaan.

### Vuototestin vaiheet

1. Älä tupakoi testiä suorittaessasi.
2. Poista kaikki sytytyslähteet.
3. Käännä kaikki polttimien säätimet pois päältä -asentoon.
4. Käännä kaasun syöttöventtiili päälle.
5. Sivele nestemäistä saippuaa ja vettä puoliksi liuoksella kaikkiin säätimen, letkun, jakotukkien ja venttiilien liitoksiin ja liitäntöihin.
6. Kuplat viittaavat kaasuvuotoon.

### Jos löydät vuodon

1. Kiristä kaikki löysät liitokset.
2. Jos vuotoa ei voida pysäyttää, sulje kaasusyöttö välittömästi ja irrota grillilevy.
3. Pyydä sertifioitua asentajaa tai jälleenmyyjää tarkastamaan grillilevyä.
4. Älä käytä paistinpannaa, ennen kuin vuoto on korjattu.



**VAARA!**

- Älä koskaan käytä avoliekkiä kaasuvuotojen tarkistamiseen. Kipinät tai liekit aiheuttavat tulipalon, räjähdysen,

omaisuusvahingon, vakavan fyysisen vamman tai kuoleman.

- Käytä vain paistinpannun mukana toimitettua paineensäädintä

ja letkukokonaisuutta tai paikallisten määräysten mukaista paineensäädintä ja letkukokonaisuutta.

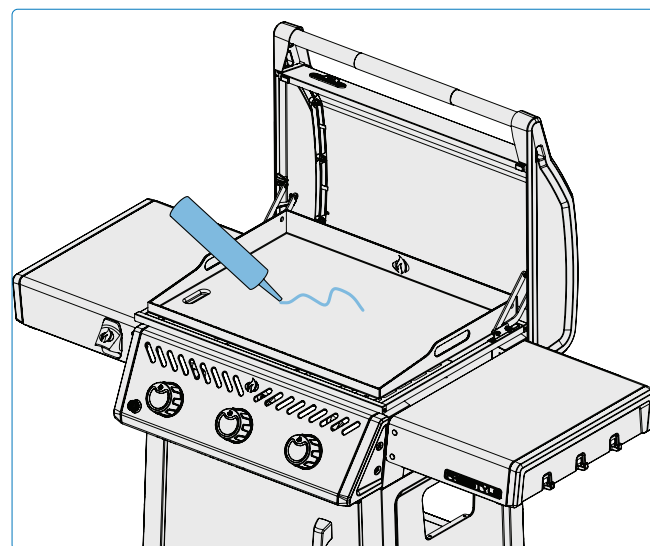
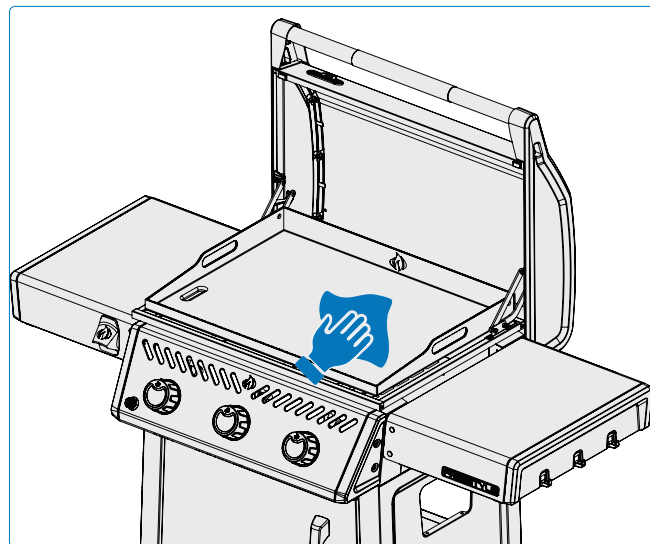
# Operaatio

## Ruostumattomasta teräksestä valmistetun grillilevyn maustaminen ensimmäistä kertaa

### Ennen ensimmäistä käyttöä

Oikea maustaminen on tärkeää, jotta saat parhaat kypsennystulokset ja voit pidentää paistinpannun käyttöikä.

1. Pese paistinpelti lämpimällä saippuavedellä, jotta kaikki tehtaen jäämät saadaan poistettua. Huuhtelee ja kuivaa kokonaan.
2. Valitse korkean savupisteen omaava öljy, kuten avokadoöljy. Levitä öljyä säästeliäästi niin paljon, että paistinpinta peittyy kevyesti.
3. Kun grillilevy on asennettu, noudata kohtaa "**Laitteen sytyttäminen**".
4. Kuumenna paistolevyä keskitasolla, kunnes öljy savuaa ja pinta tummuu, mikä osoittaa, että öljy on sitoutunut ruostumattomaan teräkseen. Anna savun haihtua luonnollisesti (10-15 minuuttia), sammuta sitten kaikki polttimet ja anna paistinpannun jäähtyä kokonaan.
5. Kun paistinpannu on jäähtynyt, pyyhi paperipyyhkeellä ylimääräinen öljy tai jäämät pois. Varmista, että jäljelle jää vain ohut, tasainen kerros tahmeuden välttämiseksi.
6. Toista öljyminen ja poispoltaminen **2-4 kertaa** kestävän, tarttumattoman suojakerroksen muodostamiseksi. Tämä maustekerros vahvistuu jokaisen kerroksen myötä, mikä helpottaa tulevaa ruoanlaittoa ja puhdistusta.



### LUE LISÄÄ

Skannaa QR-koodi nähdäksesi vaiheittaisen video-oppaan grillilevyn maustamisesta.



### TIESITKÖ?

Levitä ennen varastointia hyvin kevyt kerros öljyä suojan ylläpitämiseksi ja värimuutosten estämiseksi.



### HALUAMME AUTTAA

Napoleon on täällä varmistaaksesi, että kokkauskokemus on ikimuistoinen. Ota yhteyttä meitä, jos tarvitset lisäapua.

## Laitteen sytyttäminen

### Onko kyseessä aivan ensimmäinen kerta? Suorita polttaminen

Käytä polttimia korkealla 30 minuutin ajan kansi auki. On normaalia, että laitteesta lähtee hajua, kun se sytytetään ensimmäistä kertaa. Tämä haju johtuu valmistusprosessissa käytettyjen sisäisten maalien ja voiteluaineiden "palamisesta", eikä sitä esiinny enää uudelleen.

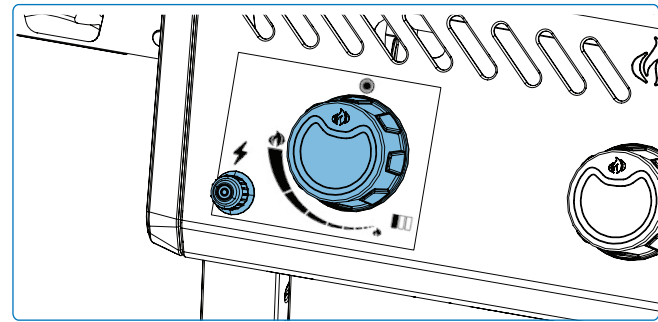
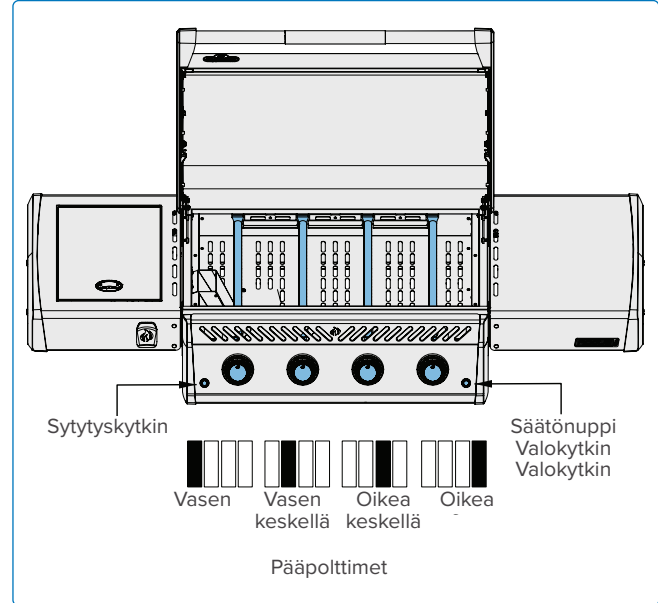
### Polttimen sytyttäminen

1. Avaa laitteen kansi.
2. Paina ja käännä haluamasi säätönuppi korkeaan asentoon. Paina ja pidä elektronista sytytyspainiketta painettuna, kunnes poltin syttyy, tai sytytä tulitikulla. **(Kuva 6).**
3. Käännä säätönuppi myötäpäivään OFF-asentoon ja odota 5 minuuttia kaasun haihtumista. **(Kuva 6).**
4. Toista vaihe 2 tai sytytä tulitikulla.

### Sytyttäminen tulitikulla

1. Kiinnitä tulitikku mukana toimitettuun sytytystankoon.
2. Työnnä sytytetty tulitikku sivulle grillilevyn alapuolelle.
3. Samalla kun käännät vastaavan polttimen nupin korkealle. **(Kuva 7).**

**HUOM:** Sähkökatkoksen sattuessa laite voidaan sytyttää tulitikulla.



Kuva 6

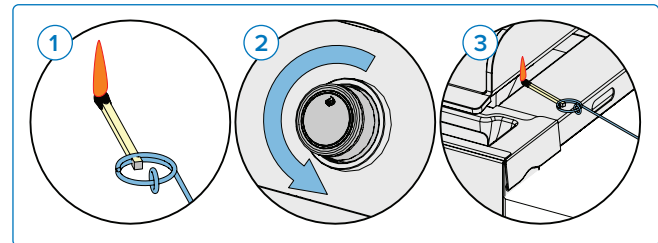
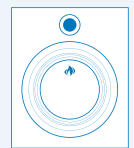


Fig. 7

## VAROITUS!

- Varmista, että kaikki polttimien säätimet ovat OFF-asennossa ennen kuin käännät kaasun syöttöventtiilin hitaasti päälle.
- Noudata valaistusohjeita huolellisesti.
- Varmista, että paistinpannun kansi on AVOIMENA sytytyksen aikana.
- Älä säädä paistinpannua, kun se on kuuma tai toiminnassa.
- Puhdista rasva säännöllisesti koko laitteesta, myös rasvakaukalosta, rasvakertymien ja rasvapalojen välttämiseksi.



## Tarvikekotelo

Pidä kastikkeet, mausteet ja ruoanlaittovälineet käden ulottuvilla grillauksen aikana sivuhyllyyn integroidun maustetelineen avulla. **(Kuva 8).**

## Ruoanvalmistusohjeet

### Polttimen käyttö

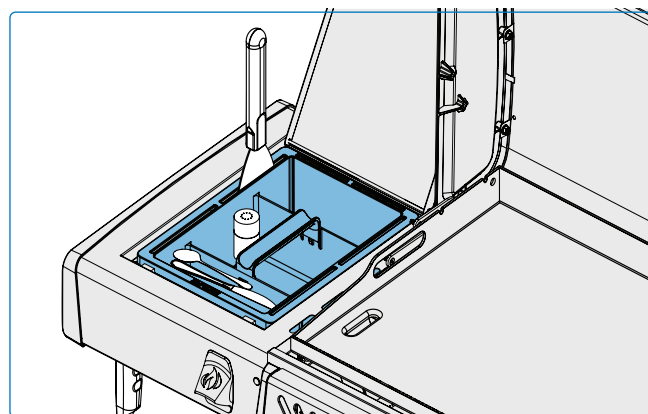
- Katso kohta "**Ruostumattomasta teräksestä valmistetun grilliritilän maustaminen ensimmäistä kertaa**".
- Pidä kansi aina auki esilämmityksen ja kypsennyksen aikana.
- Aseta eri polttimet eri lämpötasoille tiettyjen lämpötila-alueiden luomiseksi. Tarkkaile paistinpinnan lämpötilaa infrapunalämpömittarilla varmistaaksesi, että kukin vyöhyke on halutulla lämpötasolla. Käytä suoraa lämpöä (suoraan palavien polttimien yläpuolelle) nopeaa kypsentämistä vaativille ruoille, kun taas epäsuoraa lämpöä (sivuun sijoitettuna) voidaan käyttää hitaampaan kypsentämiseen tai ruoan pitämiseen lämpimänä. **(Kuva 8).**
- Ruoka tarttuu todennäköisemmin grillilevyyn, jos se ei ole tarpeeksi kuuma. Lautaslevyn lämpötila voidaan määrittää kosketuksettoman infrapunalämpömittarin avulla. Vaihtoehtoisesti voit kaataa paistolevylle muutaman pisaran vettä.
  - » Lammikoituminen ja hidas haihtuminen viittaavat alhaiseen lämpötilaan.
  - » Veden sihisevä ja nopeasti haihtuva vesi osoittaa keskilämpöä.
  - » Pinnalla olevat pisarat kertovat kuumuudesta.
- Grillilevy on öljyttävä ennen paistamista, jotta ruoka ei tartu kiinni.
- Käytä paistolevyä kastikkeiden sulattamiseen tai lämmittämiseen. Aseta kattilat tai pannut sivuun matalalle tai keskilämmölle. **(Kuva 10).**

### **VAARA!**

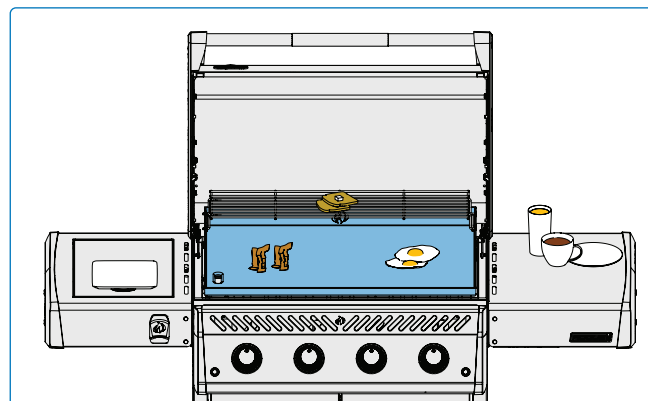
- Älä koskaan sulje laitteen kanta käytön aikana tai kuumana. Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen kannen sulkemista.
- Älä jätä ruokaa ilman valvontaa.
- Älä koskaan käytä kaasupulloa, joka on yli 80 % täynnä.
- Puhdista rasva säännöllisesti koko laitteesta, myös rasvakaukalosta, rasvakertymien ja rasvapalojen välttämiseksi.

### **RUOANLAITON AMMATTILAISEN VINKKI!**

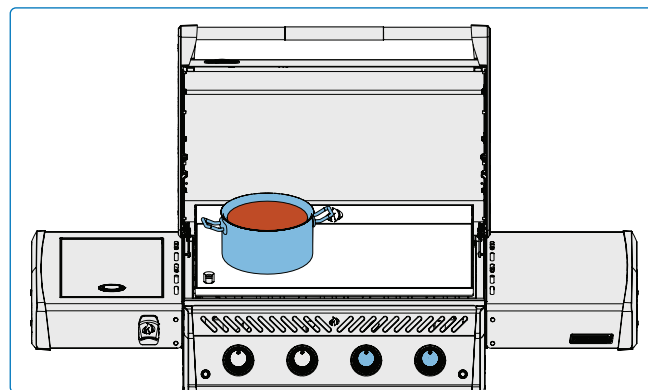
Tarkista lihan sisälämpötila lämpömittarilla varmistaaksesi, että liha on kypsytetty täydellisesti.



Kuva 8



Kuva 9



Kuva 10

## Ruoanlaittokokemuksen tarkistuslista

Katso tätä luetteloa joka kerta, kun valmistat ruokaa

**Lue käyttöohjeet**

Varmista, että olet lukenut käyttöohjeet ja kaikki turvallisuusohjeet.

**Puhdista rasvanerotusastia**

Varmista aina, että puhdistat rasvalokeron ennen grillausta tulipalojen ja liekkien välttämiseksi.

**Tarkista letku**

Varmista, että grilli on sammutettu ja jäähtynyt. Tarkista, ettei letkussa ole merkkejä liiallisesta hankautumisesta tai viilloista. Vaihdata letku ennen käyttöä, jos letku on vaurioitunut.

**Laitteen esilämmitys**

Esilämmitä laite alimmalle asetukselle ja levitä pieni määrä ruokaöljyä paistolevylle.

**Valmistelualue**

Varmista, että kaikki grillauksen aikana tarvitsemasi, kuten työvälineet, mausteet, kastikkeet ja astiat, ovat käden ulottuvilla. Älä jätä ruokaa ilman valvontaa, sillä se voi palaa.

**Jätä tilaa**

Jätä grillilevylle ja ruokien väliin tilaa, jotta voit tarvittaessa siirtää ruokia.

**Käytä lämpömittaria**

Käytä lämpömittaria varmistaaksesi, että ruoka on kypsää. Noudata asianmukaisia lämpötiloja koskevia ohjeita kaikentyyppiselle lihalle, erityisesti siipikarjalle.



**HUOM:**

On suositeltavaa puhdistaa paistolevy jokaisen käytön jälkeen. Katso kohta "Puhdistusohjeet".



### TÄRKEÄÄ!

- Älä käytä liikaa öljyä: Liian paljon öljyä voi aiheuttaa tahmeaa tai epätasaista maustetta, joka irtoaa irti sen sijaan, että se kiinnittyisi paistinpintaan.



### ÖLJYÄ JA RASVAA KOSKEVA EHDOTUS!

- Viinirypäleöljy,
- Auringonkukkaöljy,
- Pellavansiemenöljy,
- Avokadoöljy
- Rypsiöljy.

Jos sellaista ei ole saatavilla, valitse öljy tai rasva, jonka savupiste on korkea.

Älä käytä suolattuja rasvoja, kuten voita tai margariinia.



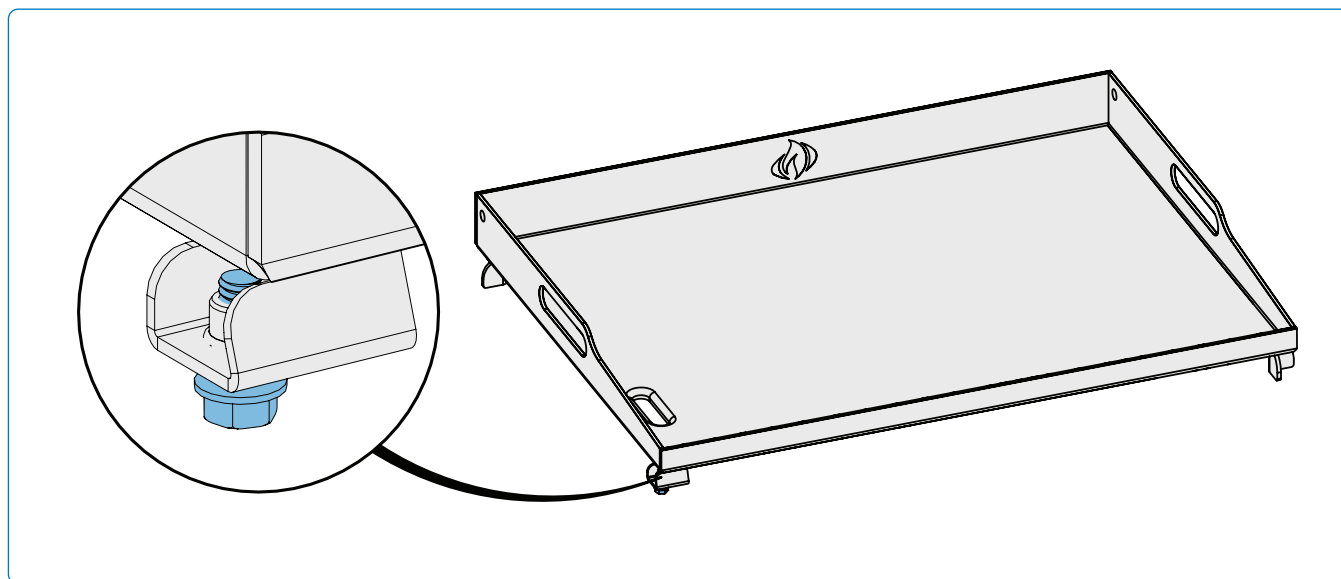
### RUOANLAITON AMMATTILAISEN VINKKI!

Tutustu inspiroiviin resepteihin ja grillaustekniikoihin Napoleonin keittokirjoissa tai käy osoitteessa [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)

## Grillilevyn säätäminen valumista varten

Oikeanlainen rasvanpoisto auttaa ylläpitämään tasaisen kypsennystuloksen. Varmista, että grillilevy on viileä ja vapaa rasvasta ennen säätöjen tekemistä.






1. **Etsi säätöruuvi:** Etsi ruuvi grillilevyn vasemmasta etukulmasta. Tällä ruuvilla säädetään paistolevyn kallistusta ja säädetään rasvan valumisen suuntaa.
2. **Määritä haluttu taso:** Rasvan optimaalisen poistumisen varmistamiseksi paistolevy on kallistettava hieman vasenta etukulmaa kohti. Tämä auttaa ohjaamaan ylimääräisen rasvan keräysjärjestelmään.
3. **Säädä taso:** Kun paistolevy on irrotettu laitteesta, käännä ruuvia jokoavaimella tai ruuvimeisselillä myötäpäivään korottaaksesi paistolevyn vasenta kulmaa tai vastapäivään laskeaksesi sitä. Tee pieniä säätöjä. Kun levy on säädetty tyydyttävästi, asenna se takaisin laitteeseen.
4. **Testaa tyhjennys:** Kuumenna paistolevy ja testaa rasvan virtaus asetuksen varmistamiseksi. Ylimääräisen rasvan pitäisi virrata hitaasti ja tasaisesti kohti valuma-aluetta ilman, että se kerääntyy. Toista säätö tarvittaessa.



### VAROITUS!

- Grillilevy on painava, ja sitä on käsiteltävä varovasti irrotuksen ja asennuksen aikana, jotta vältetään henkilövahingoilta tai laitteen vahingoittumiselta. Pyydä tarvittaessa toisen henkilön apua.

## Ruoanlaitto-opas

| Ruoka   | Säätönupin asetus  | Kypsennysaika                     | Ehdotukset   |
|---|--|-----------------------------------|--|
| <br><b>Steak</b><br>2,54 cm (1 tuuman)<br>paksuinen <b>pihvi</b> . | HIGH 2 minuuttia kummaltakin puolelta.   | Rare - 4 minuuttia                | Pyydä marmoroitua rasvaa leikkeleeseen.<br>Rasva on luonnollinen murehduttaja ja pitää lihan mehukkaana.   |
|   | KORKEA osoitteeseen MEDIUM Korkea lämpö 2 minuuttia kummaltakin puolelta ja käännä sitten keskilämmölle. | Medium - 6 minuuttia              |  |
|   |  | Hyvin valmis - 8 minuuttia        |  |
| <br><b>Hampurilainen</b><br>½ tuuman (1,27 cm)<br>paksuinen        | HIGH 2 minuuttia kummaltakin puolelta.   | Rare - 4 minuuttia                | Pidä kaikki patit yhtä paksuina, jotta kypsennysaika on yhtä pitkä.<br>1 tuuman paksuiset tai sitä paksummat lihapihvit on kypsennettävä epäsuorassa lämmössä. |
|   | KORKEA 2 ½ minuuttia kummaltakin puolelta.   | Medium - 5 minuuttia              |  |
|   | KORKEA 3 minuuttia joka puolelle.  | Hyvin tehty - 6 minuuttia         |  |
| <br><b>Porsaankyljykset</b>                                       | MEDIUM   | 6 minuuttia kummallekin puolelle  | Valitse paksut palat, jotta liha on pehmeämpää.<br>Leikkaa ylimääräinen rasva pois.  |
| <br><b>Lampaankyljykset</b>                                      | KORKEA osoitteeseen MEDIUM Korkealla 5 minuuttia ja sitten keskitasolla, kunnes se on valmis.            | 15 minuuttia kummaltakin puolelta | Valitse paksut palat, jotta liha on pehmeämpää.<br>Leikkaa ylimääräinen rasva pois.  |
| <br><b>Hot dogit</b>   | KESKIMITTAISESTA MATALALLE   | 4 - 6 minuuttia                   | Valitse isommat nakit ja halkaise ne pituussuunnassa ennen kypsennystä.  |

Nämä ovat yleisiä ohjeita. Tarkempia tietoja on terveystieteiden suosituksissa.



### RUOANLAITON AMMATTILAISEN VINKKI!

Valitse oikeanlaiset ruoat kypsennettäväksi. Grillilevy on erinomainen ruoan kuumassa ja nopeassa kypsennyksessä. Vaikka voit kypsennää suuria lihapaloja grillilevyllä miedolla lämmöllä, Napoleonin kaasun- tai hiiligrillillä saadaan parempia tuloksia.



### RUOANLAITON AMMATTILAISEN VINKKI!

Jos grillilevyllä levitetään ohut kerros ruokaöljyä, herkät ruoat, kuten kananmunat tai kala, eivät tartu paistopintaan.

# Puhdistusohjeet

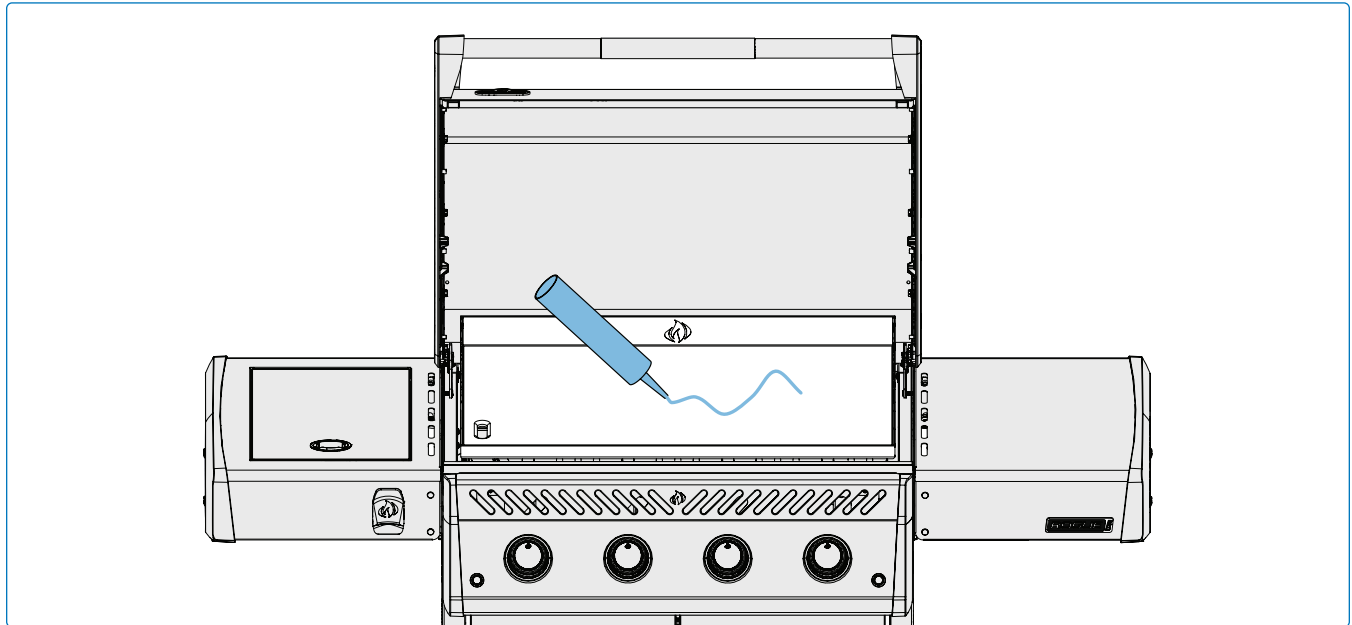
## Ensimmäinen käyttökerta

1. Pese grillilevy käsin vedellä ja miedolla astianpesuaineella, jotta mahdolliset valmistusjäämät saadaan poistettua.
2. Huuhtelee huolellisesti kuumalla vedellä ja kuivaa kokonaan pehmeällä liinalla.

## Griddle-levy

- Puhdista grilliritilä jokaisen käytön jälkeen, kun se on vielä lämmin.
- Vältä saippuan käyttöä, sillä se voi poistaa maustekerroksen.
- Poista ruokajäämät kaapimalla ne rasvakouruun lastalla tai paistinpannun kaapimella.

- Jos jäämiä on paljon, käytä hankaustyynyä ja lämmintä vettä tai elintarvikkeille soveltuvaa paistinpuhdistusainetta.
- Irrota sitkeät kerrostumat pienellä määrällä vettä ennen kaapimista.
- Pyyhi aina jyvän suuntaisesti, jotta pinta ei vahingoitu.
- Kun levy on kuivunut, levitä ohut, tasainen kerros korkean savupisteen kasviöljyä maustamisen ylläpitämiseksi.
- Korkeista kypsennyslämpötiloista johtuva värjäytyminen on normaalia eikä vaikuta suorituskykyyn.



- Käytä aina suojakäsineitä ja suojalaseja, kun puhdistat paistinpannua.
- Kertynyt rasva on palovaara.



### TIESITKÖ?

On suositeltavaa puhdistaa paistolevy jokaisen käyttökerran jälkeen, jotta rasva tai ruokahiukkaset eivät jäähmettyisi paistolevylle paistopinnalle.

## Tippalevy

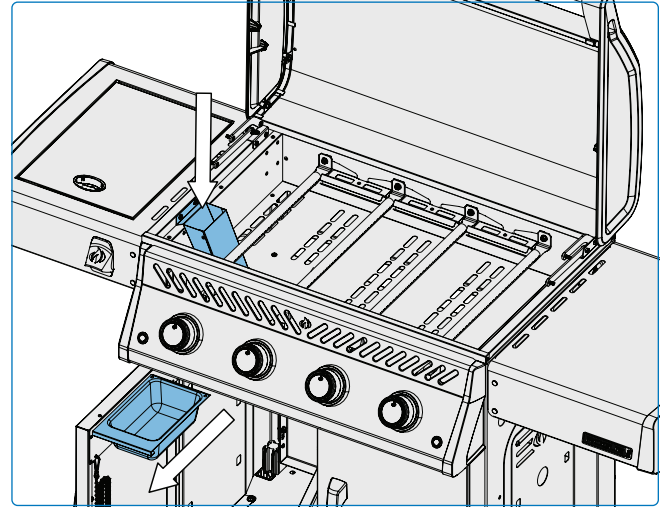
Puhdista tippa-alusta jokaisen käyttökerran jälkeen.

1. Kun laite on jäähtynyt kokonaan, irrota tippalevy varovasti suoraan ulos laitekärystä kallistamalla sitä. **(Kuva 11).**
2. Puhdista lokero kuumalla saippuavedellä. Jos käytät kemikaaleja, noudata huolellisesti valmistajan ohjeita, jotta levy ei vahingoitu.
3. Aseta tippalevy kokonaan takaisin laitteeseen.



### HUOM:

Tippalevyn kallistaminen voi aiheuttaa öljyn tai roskien pääsyn laitteen sisälle.

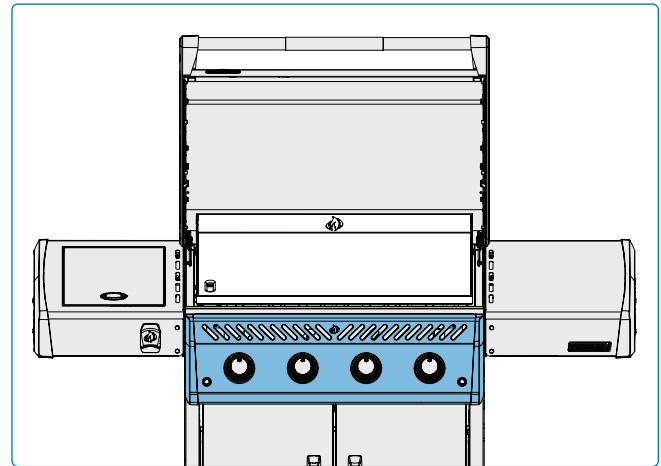


Kuva 11

## Rasvakouru

Puhdista rasvakouru 6-8 käyttökerran välein.

1. Kun laite on jäähtynyt täysin, irrota paistolevy, jotta pääset käsiksi sen alla olevaan rasvakouruun (metallikanavaan).
2. Irrota kaksi kiinnikettä irrottaaksesi kourun.
3. Poista rasva ja roskat kourun sisäpuolelta kaapimella tai nailongrilliharjalla. Pyyhi mahdolliset jäämät pois liinalla tai puhdista lämpimällä saippuavedellä.
4. Asenna kouru takaisin paikalleen.



Kuva 12

## Ohjauspaneeli

Puhdista tarvittaessa VAIN lämpimällä saippuavedellä. Teksti on painettu suoraan ohjauspaneeliin, ja se hankautuu vähitellen pois, jos käytetään hankaavia tai ruostumattomasta teräksestä valmistettuja puhdistusaineita. Ohjauspaneelin asianmukainen puhdistus varmistaa, että teksti pysyy kontrastisena ja luettavana. **(Kuva 12).**



### VAROITUS!

- Varmista, että kaikki polttimet on sammutettu ja paistinpannu on jäähtynyt ennen puhdistusta.
- Älä laita paistolevyjä tai muita paistinpannun osia itsepuhdistuvaan uuniin puhdistettavaksi.
- Älä käytä uuninpuhdistusainetta minkään laitteen osan puhdistamiseen.
- Puhdista laite alueella, jossa puhdistusliuos ei vahingoita terasseja, nurmikoita tai terasseja.
- Grillikastike ja suola voivat olla syövyttäviä ja aiheuttaa grilliritilän osien nopeaa heikkenemistä, ellei sitä puhdisteta säännöllisesti.

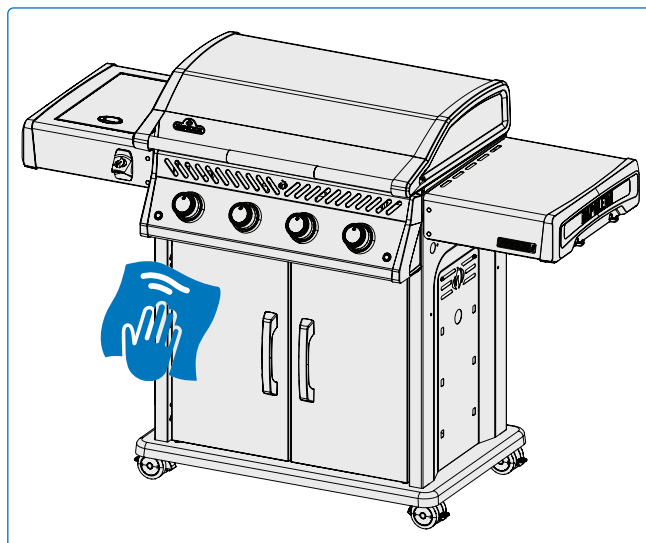
## Laitteen ulkopinta

- Käytä vain hankaamattomia puhdistusaineita. Hankaavat puhdistusaineet tai teräsvilla naarmuttavat pinnan.
- Pyyhi aina jyvän suuntaisesti.
- Käsittele posliiniemallikomponentteja varoen. Paistettu emalipinta on lasimainen ja lohkeaa, jos sitä lyödään.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat värjäytyvät ajan myötä kuumennettaessa ja muuttuvat kultaisen tai ruskean sävyisiksi. Tämä on normaalia eikä vaikuta laitteen suorituskykyyn.



### HUOM:

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräsvillaa laitteen maalattuihin, posliinisiin tai ruostumattomasta teräksestä valmistettuihin osiin, koska ne naarmuttavat pinnan. **(Kuva 13).**



Kuva 13

## Hyönteissuoja ja polttimen aukot

Hämähäkit ja hyönteiset tuntevat vetoa pieniin suljettuihin tiloihin. Napoleon on varustanut polttimen ilmansulussa olevalla hyönteissuojalla. Tämä vähentää todennäköisyyttä, että hyönteiset rakentavat pesiä polttimen sisälle, mutta ei poista ongelmaa.

Pesä tai verkko voi aiheuttaa sen, että polttimen liekki palaa pehmeän keltaisena tai oranssina ja aiheuttaa tulipalon tai takaiskun ohjauspaneelin alapuolella olevaan ilmasulkimeen.

1. Irrota grillilevy nostamalla se suoraan ylös ja pois.
2. Tarkista polttimen aukot tukosten varalta: polttimen aukot voivat ajan myötä sulkeutua ruoanlaittojätteen ja korroosion vuoksi.
3. Käytä avattua paperiliitintä tai mukana toimitettua portin huoltopuristinta polttimen porttien puhdistamiseen.
4. Poraa tukkeutuneet aukot irti käyttämällä mukana toimitettua poranterää pienessä akkuporakoneessa: tämä voidaan tehdä polttimen ollessa kiinni laitteessa.
5. Älä taivuta poranterää poratessasi aukkoja, koska poranterä rikkoutuu.
6. Tämä poranterä on tarkoitettu polttimen aukkoihin EI messinkisiin aukkoihin, jotka säätelevät kaasun virtausta polttimeen.
7. Älä suurena reikiä.
8. Varmista, että hyönteissuoja on puhdas, tiivis ja ettei siinä ole nukkaa tai muita roskia.



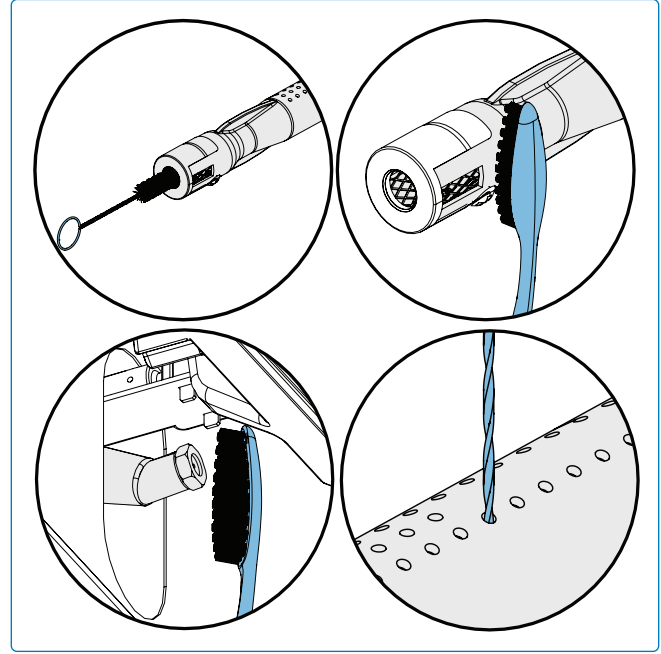
### HUOM:

Jos polttimen venturi tukkeutuu, käytä venturin huolto- tai pulloharjaa tukoksen poistamiseksi.



### VAARA!

- On erittäin tärkeää, että venttiili/ aukko tulee polttimen putkeen, kun asennat polttimen takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen ja ennen grillilevyn sytyttämistä, tai tulipalo tai räjähdys voi tapahtua.
- Sulje kaasulähde ja irrota laite ennen huoltoa.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräsvillaa grillilevyn maalattuihin, posliinisiin tai ruostumattomasta teräksestä valmistettuihin osiin, koska ne naarmuttavat pinnan.
- Vältä suojaamatonta kosketusta kuumien pintojen kanssa.



### TURVALLISUUS ENSIN!

Käytä aina suojakäsineitä ja suojalaseja, kun huollat laitetta.

# Huolto-ohjeet

## SUOSITUKSET

Tämän grilliritilän tulisi tarkastaa ja huoltaa perusteellisesti vuosittain pätevän huoltohenkilön toimesta.

- Älä estä ilmanvaihdon ja palamisilman virtausta.
- Pidä vaunun tai kotelon sivulla olevat sylinterikotelon tuuletusaukot sekä alahyllyn etu- ja takaosa puhtaina roskista.

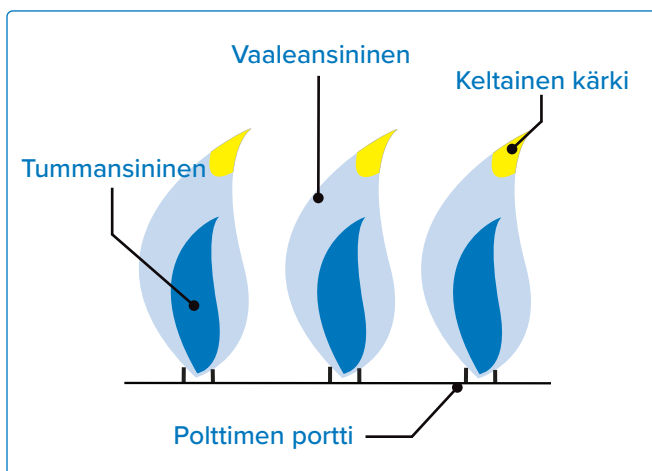
## Palamisen säätäminen ilmassa



### TÄRKEÄÄ!

- Tämä on annettava pätevän kaasuasentajan tehtäväksi.

- Ilmansulku on asetettu tehtaalla, eikä sitä pitäisi tarvita säätämistä normaaliolosuhteissa. Säätöjä saatetaan tarvita äärimmäisissä kenttäolosuhteissa.
- Ilmansulkimen liekit ovat tummansiniset, vaaleansinisellä kärkipisteellä ja toisinaan keltaiset, kun se on säädetty oikein.
- Liian vähäinen ilmavirtaus polttimelle tuottaa nokea ja laiskan keltaisia liekkejä.
- Liian suuri ilmavirta polttimelle saa liekit nousemaan epäsäännöllisesti ja aiheuttaa syttymisvaikeuksia.



## Ilmansulkimen säätäminen

1. Irrota grillilevy. Jätä kansi auki.
2. Voit joutua avaamaan kaapin luukun tai irrottamaan päällimmäisen laatikon (jos varusteena), jotta pääset käsiksi polttimen suulla olevaan ilmansulkimen ruuviin.
3. Löysää ilmansulun lukitusruuvi ja avaa tai sulje ilmansulku tarpeen mukaan. **(Taulukko 1)**.
4. Sytytä polttimet korkealle.
5. Tarkasta polttimien liekit silmämääräisesti.
6. Sammuta polttimet, kiristä lukitusruuvit ja asenna osat uudelleen, kun sulkimet on säädetty oikein.
7. Varmista, että hyönteissuojat on asennettu.

### Ilmansulkimen asetukset

| RP30FTPK-PHM  | Pääputkipoltin            |
|---------------|---------------------------|
| 13B/P(30)     | 1 -20,5 mm X 3/8" (10 mm) |
| 13+(28-30/37) | 1 -20,5 mm X 3/8" (10 mm) |
| 13B/P(37)     | 1 -20,5 mm X 3/8" (10 mm) |
| 13B/P(50)     | 1 -20,5 mm X 3/16" (5 mm) |

Taulukko 1



### HALUAMME AUTTAA!

Ota yhteyttä Napoleonin asiakasratkaisuosastoon suositeltujen varaosien saamiseksi +31 (0) 88 588 66 55.

## Ruostumaton kovissa ympäristöissä

Ruostumaton teräs hapettuu tai värjäytyy kloridien ja sulfidien läsnä ollessa, erityisesti rannikkoalueilla, lämpimillä ja erittäin kosteilla alueilla sekä uima-altaiden ja porealtaiden läheisyydessä. Nämä tahrat näyttävät ruosteelta, mutta ne voidaan helposti poistaa tai estää. Pese ruostumattomat ja kromatut pinnat 3-4 viikon välein. Puhdista lämpimällä saippuavedellä.

### Polttimien huolto

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

### Vältä kuumien grillipintojen vahingoittamista

- Älä koskaan valuta kuumaa paistolevyä kylmällä vedellä. Tämä voi aiheuttaa vääntymistä tai vaurioita.
- Älä koskaan lyö tai naputtele metallisia työkaluja tai keittoastioita paistinpöydän pintaan.

### Kuuman ilman tuuletus

- Kuumalla ilmalla on oltava mahdollisuus poistua laitteesta, jotta polttimet toimisivat kunnolla.
- Polttimilta voi puuttua happea, jos kuumaa ilmaa ei päästetä poistumaan, jolloin ne voivat palaa takaisin.



### TÄRKEÄÄ!

- Näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä johtuvat vahingot EIVÄT kuulu grillilevyn takuun piiriin.



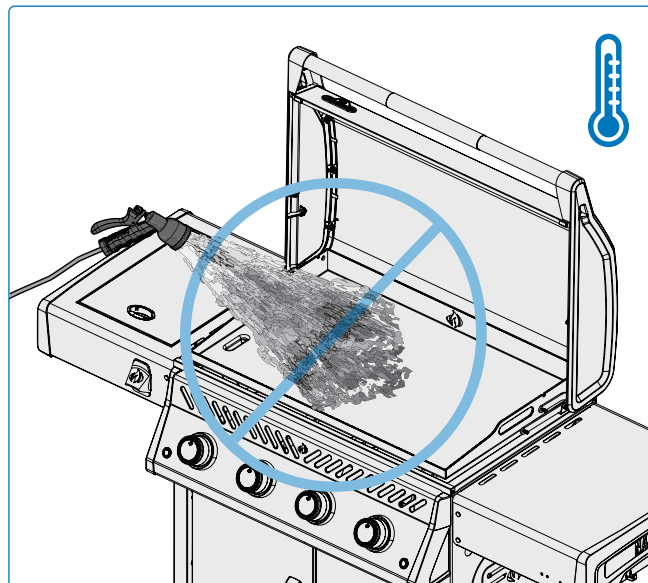
### VAARA!

- Sulje kaasulähde ja irrota laite ennen huoltoa.
- Huoltotoimenpiteet tulee tehdä vain silloin, kun paistinpannu on viileä, jotta vältetään palovammojen mahdollisuus.
- Vuototesti on suoritettava vuosittain ja kun jokin kaasukäytön osa vaihdetaan tai kun kaasun haju on havaittavissa.

### Ritilän kunnostaminen

Käytä näitä tekniikoita voimakkaasti likaantuneen tai kohtalaisesti ruostuneen paistinpannun kunnostamiseen.

- Käännä kaikki polttimet korkealle ja anna ritilän lämmetä 10-15 minuuttia.
- Anna jäähtyä kokonaan.
- Irrota kaikki roskat kaapimella ja ohjaa ne rasvan keräyskouruun. Kokeile kaapia eri kulmista itsepäisiä kohtia.
- Levitä öljyä ja hankaa pintaa grillikivellä pyörivin liikkein tasoittaaksesi pinnan.
- Pyyhi puhtaaksi ja mausta sitten levittämällä ohut kerros öljyä ja kuumentamalla, kunnes se palaa pois.
- Toista tämä prosessi vielä kaksi kertaa.

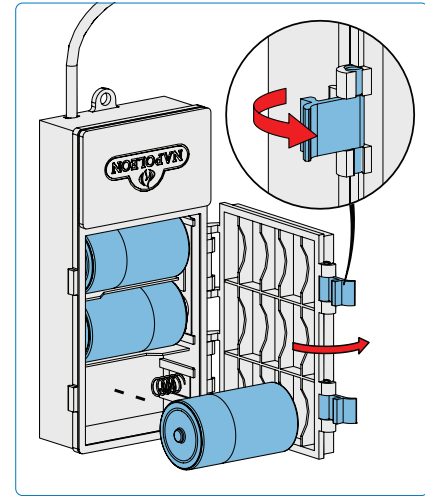


# Vianmääritys

## Valaistusongelmat

- Polttimet eivät syty sytyttimellä, mutta syttyvät tulitikulla.
- Polttimet eivät sytytä toisiaan ristiin.

| Mahdolliset syyt                                  | Ratkaisu   |
|---|--|
| Likaiset tai syöpyneet ristsytytinkannattimet.    | Puhdista tai vaihda tarvittaessa.  |
| Polttimen liekkien nostaminen.                    | Sulje ilmasulku tämän käyttöoppaan kohdan " <b>Huolto-ohjeet</b> " <b>Palamisilman säätö</b> mukaisesti.<br><b>TÄRKEÄÄ!</b> Tämä on annettava pätevän kaasuasentajan tehtäväksi.                                       |
| Löysät elektrodijohtot tai kytkimen liitinjohdot. | Tarkista, että elektrodijohto on työnnetty tukevasti sytyttimen takana olevaan liittimeen.<br>Tarkista, että moduulista sytytyskytkimeen (jos varusteena) johtavat johtimet on työnnetty tukevasti omiin liittimiinsä. |
| Akku on tyhjä tai se on asennettu väärin.         | Vaihda 1,5 V:n D-kennoiset ensiluokkaiset raskaat paristot. 3 vaaditaan. <b>(Kuva 14).</b>   |



Kuva 14

## VAROITUS!

- Pidä grilli kaukana palavista materiaaleista, bensiinistä ja muista syttyvistä höyryistä ja nesteistä.
- Ruokahiukkasia ja rasvaa ei saa jättää grillilevylle, koska ne houkuttelevat jyrsiöitä, jotka ovat epähygieenisia ja voivat pureskella johtoja aiheuttaen pysyviä vaurioita sähkökomponenteille.



## REKISTERÖI GRILLILEVYSI!

Käy osoitteessa [napoleon.com](http://napoleon.com) tai kokoonpano-oppaassa varaosien vaihto-ohjeet.



## HALUAMME AUTTAA!

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

## Äänet ja epätasainen lämpö

- Humiseva säädin.
- Epätasainen lämpö.

| Mahdolliset syyt                                       | Ratkaisu  |
|--|---|
| Normaali humina kuumina päivinä.                       | Tämä ei ole vika. Se johtuu säätimen sisäisestä värähtelystä, eikä se vaikuta grillilevyn suorituskykyyn tai turvallisuuteen. Humisevia säätimiä EI vaihdeta. |
| Sylinterin venttiili avattiin liian nopeasti.          | Avaa sylinteriventtiili hitaasti.   |
| Virheellinen lämmitys.                                 | Esilämmitä laitetta polttimien ollessa suurella teholla 10-15 minuuttia.  |
| Liiallinen rasvan ja tuhkan kertyminen tippakaukaloon. | Puhdista tippakaukalo säännöllisesti. Älä vuoraa pannua alumiinifoliolla. Katso kohta " <b>Puhdistusohjeet</b> ".   |

## Kuoriutuva maali

- Maali näyttää kuoriutuvan.

| Mahdolliset syyt                 | Ratkaisu   |
|----------------------------------|--|
| Rasvan kertyminen sisäpinnoille. | Tämä ei ole vika. Kannen ja liesituulettimen pintakäsittely on posliinia tai ruostumatonta terästä, eikä se kuoriudu. Kuoriutuminen johtuu kovettuneesta rasvasta, joka kuivuu maalin kaltaiseksi sirpaleiksi, jotka irtoavat. Säännöllinen puhdistus estää tämän. Katso kohta " <b>Puhdistusohjeet</b> ". |

## Kruunaaminen

- Grillilevy on keskeltä epätasainen.

| Mahdolliset syyt   | Ratkaisu   |
|--------------------|--|
| Lämpölaajeneminen. | On normaalia, että ruostumattomasta teräksestä valmistettu paistolevy kallistuu (muuttuu hieman epätasaiseksi) hieman keskeltä. Tämä johtuu metallin luonnollisesta supistumisesta ja laajenemisesta ja on odotettavissa paistolevyn alla tapahtuvassa lämpölaajenemisprosessissa. |

## Kaasun virtaus

- Alhainen lämpö tai matala liekki, kun venttiili on käännetty korkealle.
- Polttimet palavat keltaisella liekillä, johon liittyy kaasun haju.
- Liekit nousevat pois polttimesta, minkä lisäksi kaasun haju ja mahdolliset sytytysvaikeudet.
- Polttimen teho on HIGH, mutta asetus on LOW. Räminä ja lepattava sininen liekki polttimen pinnalla.

| Mahdolliset syyt                                 | Ratkaisu   |
|--|--|
| Propani - väärä sytytysmenettely.                | Varmista, että sytytysmenettelyä noudatetaan huolellisesti. Kaikkien kaasuventtiilien on oltava OFF-asennossa, kun säiliön venttiili kytketään päälle. Käännä säiliö hitaasti päälle, jotta paine tasaantuu.<br>Katso kohta <b>Käyttö - "Sytytysohjeet"</b> .  |
| Hitsausvika polttimen kotelossa.                 | Anna polttimen jäähtyä ja tarkasta hyvin tarkasti halkeamien varalta. Ota yhteys valtuutettuun Napoleon-jälleenmyyjään tilataksesi vaihtopoltinkokoonpanon, jos halkeamia havaitaan.   |
| Mahdollinen hämähäkinseitti tai muu roska.       | Puhdista pesä tai verkot perusteellisesti polttimen aukosta irrottamalla se ja noudattamalla tämän käyttöohjeen ohjeita. Katso <b>"Puhdistusohjeet"</b> kohta.   |
| Virheellinen ilmasulkimen säätö.                 | Avaa tai sulje ilmasuljinta hieman tämän käyttöohjeen mukaisesti. Katso kohta <b>"Huolto-ohjeet"</b> .<br><b>TÄRKEÄÄ!</b> Tämä on annettava pätevän kaasuasentajan tehtäväksi.   |
| Kaasun puute.                                    | Tarkista propaanipullon kaasutaso.   |
| Syöttöletku on puristuksissa.                    | Aseta syöttöletku uudelleen tarpeen mukaan.  |
| Propaanin säädin on alhaisen virtauksen tilassa. | Sammuta polttimet ja sulje säiliön venttiili, odota 5 minuuttia ennen kuin avaat venttiilin kokonaan uudelleen, anna paineen tasaantua muutaman sekunnin ajan ennen kuin noudatat grillivastuksen käynnistysohjeita. Varmista, että sytytysmenettelyä noudatetaan huolellisesti joka kerta, kun valmistat ruokaa. Kaikkien kaasuventtiilien on oltava OFF, kun säiliöventtiili kytketään päälle. Avaa säiliöventtiili aina hitaasti. |

# NAPOLEON TUOTETAKUU



## LE-, LEX- (GRILLIKÄRRY JA -PÄITÄ), ROGUE®- JA PRO 605 CSS -MALLEIHIN 15 Vuoden rajoitettu takuuohjelma

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                    |
| Posliiniemaloitu kansi .....  | 15 vuotta                    |
| Ruostumattomasta teräksestä valmistetut grillausritilät .....       | 15 vuotta                    |
| Ruostumattomasta teräksestä valmistettu putkipoltin .....           | 10 vuotta <sup>plus 15</sup> |
| Ruostumattomasta teräksestä valmistetut lämmöntasauslevyt .....     | 5 vuotta <sup>plus 15</sup>  |
| Posliiniemaloidut valurautaiset grillausritilät .....               | 5 vuotta <sup>plus 15</sup>  |
| Keraaminen infrapuna takapoltin (ei sis. kehystä) .....             | 5 vuotta <sup>plus 15</sup>  |
| Kaikki muut osat .....  | 2 vuotta                     |

**Plus 1d:** viittaa pidennettyyn takuuajkaan, jonka aikana toimitamme ostajalle varaosia 50 %:lla voimassa olevasta vähittäismyyntihinnasta grillin käyttöiän\* 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 lakisäätteisiä oikeuksia vikatapauksissa WKRL - (EU) 2019/711) mukaisesti. Lakisäätteisten 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, rasvapolosta, 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 lämpipalamisen vuoksi) takuuajana, asiakkaalle toimitetaan korvaava osa.

Ensimmäisen vuoden jälkeen NAPOLEONilla on tämän takuun nojalla oikeus luopua takuuvetoitteesta vapaan harkintansa mukaan hyvittämällä alkuperäiselle ostajalle takuun piiriin kuuluvien viallisten takuuosien tukkuhinnan suuruisen summan.

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

Riippumatta tämän takuun mukaisista määräyksistä, 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: Ylikuumeneminen, 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. Takuuvaatimukseen 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 (0) 88 588 66 55

eu.info@napoleon.com





# NAPOLEON®

## YLI 40 VUOTTA KODIN MUKAVUUSTUOTTEIDEN TOIMITTAMISTA



NAPOLEON®-tuotteet on suojattu yhdellä tai useammalla yhdysvaltalaisella ja kanadalaisella ja/tai ulkomaisella patentilla tai patentilla, jota on haettu.



**Osoite**  
**Wolf Steel Ltd. /**  
**Napoleon Appliance Corporation**

214 Bayview Drive,  
Barrie, Ontario, L4N 4Y8, Kanada



**Puhelin**  
**Eurooppa**  
+31 (0) 88 588 66 55

**Online**  
✉ [eu.info@napoleon.com](mailto:eu.info@napoleon.com)  
🌐 [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)



N415-0828CE-FI