



PRESTIGE® PRO

Käyttöohje

PRO500VX

Tässä oppaassa kuvatut grillit
voivat poiketa ostetusta mallista.

Haluamme kuulla palautteesi!
Vieraile [Napoleon.com](https://www.napoleon.com)-sivustolla kirjoittaaksesi arvostelun.



Lisää sarjanumero

ONNEKSI OLKOON UUDESTA NAPOLEON® - GRILLISTÄSI!

Olet juuri päivittänyt grillaustaitosi uudelle tasolle.

KÄYTÄ VAIN ULKONA HYVIN TUULETETUSSA TILASSA.

⚠️ VAARA! ⚠️

JOS HAISTAT KAASUA:

- Sulje laitteen kaasunsyöttö.
- Sammuta kaikki avotuli.
- Avaa kansi.
- Jos haju jatkuu, pysy poissa laitteen läheltä ja ota välittömästi yhteyttä kaasuntoimittajaan tai palokuntaan.

⚠️ VAROITUS! ⚠️

Älä yritä sytyttää tätä laitetta lukematta tämän oppaan "SYTYTYYS"-ohjeita.

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

Käyttämätöntä L.P. (propaani) -säiliötä ei saa säilyttää tämän tai minkään muun laitteen läheisyydessä.

Jos näiden ohjeiden tietoja ei noudateta tarkasti, seurauksena voi olla tulipalo tai räjähdys, joka voi aiheuttaa omaisuusvahinkoja, henkilövahinkoja tai kuoleman.



TAVOITTEENAMME ON TEHDÄ GRILLAUSKOKEMUKSESTASI SEKÄ MIELEENPAINUVA ETTÄ TURVALLINEN.



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



Poista kaikki pakkausmateriaalit, mainostarrat ja kortit grillistä ennen käyttöä.



Varoita aikuisia ja lapsia kuumien pintojen aiheuttamasta vaarasta.



Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät leiki laitteella.

TIEDOTE ASENTAJALLE:

Jätä nämä ohjeet grillin omistajalle tulevaa tarvetta varten.

TIEDOTE KULUTTAJALLE:

Säilytä nämä ohjeet tulevaa tarvetta varten.

Tervetuloa Napoleon®:ille!

Turvallisuus ensin

VAROITUS!

Yleiset tiedot

Tämä grilli tulee asentaa paikallisten määräysten mukaisesti. Jos käytetään varrassähkömoottoria, se on maadoitettava paikallisten määräysten mukaisesti. Jos käytetään ulkoista virtalähdettä, laite on myös maadoitettava paikallisten määräysten mukaisesti.

VAROITUS!

Säilytys ja käyttämättömyys

Sulje kaasu kaasupullosta tai kaasunsyöttöventtiilistä. Irrota letku propaanisäiliön ja grillin väliltä. Irrota propaanisäiliö ja säilytä sitä ulkona hyvin tuuletetussa tilassa lasten ulottumattomissa.

Irrota pistoke pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä ja ennen puhdistusta. ÄLÄ säilytä kaasupulloja rakennuksessa, autotallissa, varastossa tai muussa suljetussa tilassa. Irrota kiinteän polttoaineen syöttöletku syötöstä, kun grilliä säilytetään sisätiloissa.

Aseta pölysuoja sylinteriventtiin ulostuloon aina, kun sylinteri ei ole käytössä. Asenna sylinteriventtiin ulostuloon vain sellainen pölysuoja, joka toimitetaan sylinteriventtiin mukana. Muiden suojien tai tulppien käyttö voi aiheuttaa kaasuvuotoja.

VAROITUS!

Käyttö

Tee vuototesti tälle grillille ennen jokaista käyttöä, vuosittain sekä aina kun kaasukomponentteja vaihdetaan. Noudata sytytysohjeita huolellisesti. Älä käytä tätä grilliä muihin kuin tarkoitettuihin käyttötarkoituksiin.

Älä käytä tätä grilliä, jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, tai jos grilli ei toimi oikein tai on vaurioitunut millään tavalla. Ota yhteyttä Napoleon valtuutettuun jälleenmyyjään korjausta varten. Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön toimesta vaaran välttämiseksi.

Tätä laitetta voivat käyttää 8 vuotta täyttäneet lapset sekä henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan tai heille on annettu ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Puhdistusta ja käyttäjän huoltoa eivät saa tehdä lapset ilman valvontaa.

VAROITUS!

Asennus ja kokoaminen

Kokoa tämä grilli täsmälleen kokoamisohjeen mukaisesti. Jos grilli on koottu myymälässä, tarkista kokoamisohjeet varmistaaksesi, että se on tehty oikein. Tätä grilliä ei ole tarkoitettu asennettavaksi veneisiin tai asuntovaunuihin eikä niiden päälle.

Suorita vaadittu vuototesti ennen grillin käyttöä. Älä missään tapauksessa muokkaa tätä grilliä. Anna grillin jäähtyä ennen osien asentamista tai irrottamista. Älä käytä sylinteriä, jossa ei ole asianmukaista venttiiliyhteyttä. Käytä vain tämän grillin mukana toimitettua paineensäädintä ja letkuyhdistelmää tai Napoleonin erityisesti suosittelemia varaosia.

VAROITUS!**Sähköturvallisuusohjeet**

Sähköiskun välttämiseksi älä upota johtoa tai pistokkeita veteen tai muihin nesteisiin. Älä anna johdon roikkua pöydän reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja. Kun liität laitteen, liitä ensin pistoke grilliin ja sitten grilli pistorasiaan.

Laitteeseen tulee liittää vikavirtasuojakytkimen (RCD) kautta, jonka nimellinen jäännösvirta ei ylitä 30 mA. Älä koskaan poista maadoituspistoketta äläkä käytä sovittimen kanssa.

Tässä laitteessa on maadoitus vain toiminnallisista syistä. Käytä vain ulkokäyttöön soveltuvia jatkojohtoja, jotka täyttävät EN-standardit.

Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava Napoleon valtuutetun jälleenmyyjän, huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön toimesta vaaran välttämiseksi.

VAROITUS!**Oikea tuotteen hävittäminen**

Tämä merkintä osoittaa, että tätä tuotetta ei saa hävittää yhdessä muiden kotitalousjätteiden kanssa EU:n alueella. Vältä ympäristölle tai ihmisten terveydelle mahdollisesti aiheutuvaa haittaa

hallitsemattomasta jätteiden hävittämisestä kierrättämällä tuote vastuullisesti ja edistämällä materiaalien kestävä uudelleenkäyttöä. Palauta käytetty laitteesi palautus- ja keräysjärjestelmien kautta tai ota yhteyttä jälleenmyyjään, josta tuote on ostettu. He voivat ottaa tämän tuotteen ympäristöystävälliseen kierrätykseen.

SISÄLTÖ

Tervetuloa Napoleon®ille!	4
Turvallisuus ensin	4
Koko järjestelmän ominaisuudet	8
Aloittaminen	10
Turvasymbolit, jotka sinun tulisi tietää	10
Lisäturvalliset käyttöohjeet	10
Grillin sijoittaminen	12
Kaasuliitännät	13
Vuototesti	17
Pika-aloitusohjeet	18
Napoleon-yhteys	19
Pariliitostilan aktivointiohjeet	21
Järjestelmän yleiskatsaus ja käyttö	22
Ohjausominaisuudet (jos varustettu)	22
Grillin sytyttäminen	29
Vartaan käyttöohjeet	33
Säilytys	34
Grillauskokemuksen tarkistuslista	35
ACCU-PROBE® Cook Assist	36
Yhteensopivat laitteet	36
Näytön yleiskatsaus	36
Näytön toiminta	37
Turvaohjeet	39
Vällys	39
Infrapuna-grillausopas	40
Puhdistusohjeet	42
Grillin puhdistus ennen ensimmäistä käyttökertaa	42
Ruostumattomat teräsritilät	42
Infrapunainen sivupoltin (jos varustettu)	42
Grillin sisäpuoli	43
Rasvapelti	44
Termoparit	44

Ohjauspaneeli	45
Alumiinivalut	45
Grillin ulkopinta	45
Hyönteisverkko ja polttimen aukot	46
Lämpötila-anturit	47
Huolto-ohjeet	48
Yleiset vaatimukset	48
Palamisilman säätö	48
Ruostumaton teräs vaativissa olosuhteissa	49
Vianmääritys	51
Sytytysongelmat	51
Äänet ja leimahdukset	51
Kaasun virtaus	52
Hilseilevä maali	53
Infrapolttimen takaisku	53
Sovelluksen yhdistäminen laitteeseen	54
Sähköliitännöiden kaavio	56
Takuu	57

Koko järjestelmän ominaisuudet

Kaksitasoiset ruostumattomasta teräksestä valmistetut paistolevyt takaavat tasaisen lämmityksen ja haihduttavat rasvat, mikä tekee ruoasta maukkaampaa

Taka-infrapunavarraspoltin mehukkaiden varrasaterioiden valmistamiseen

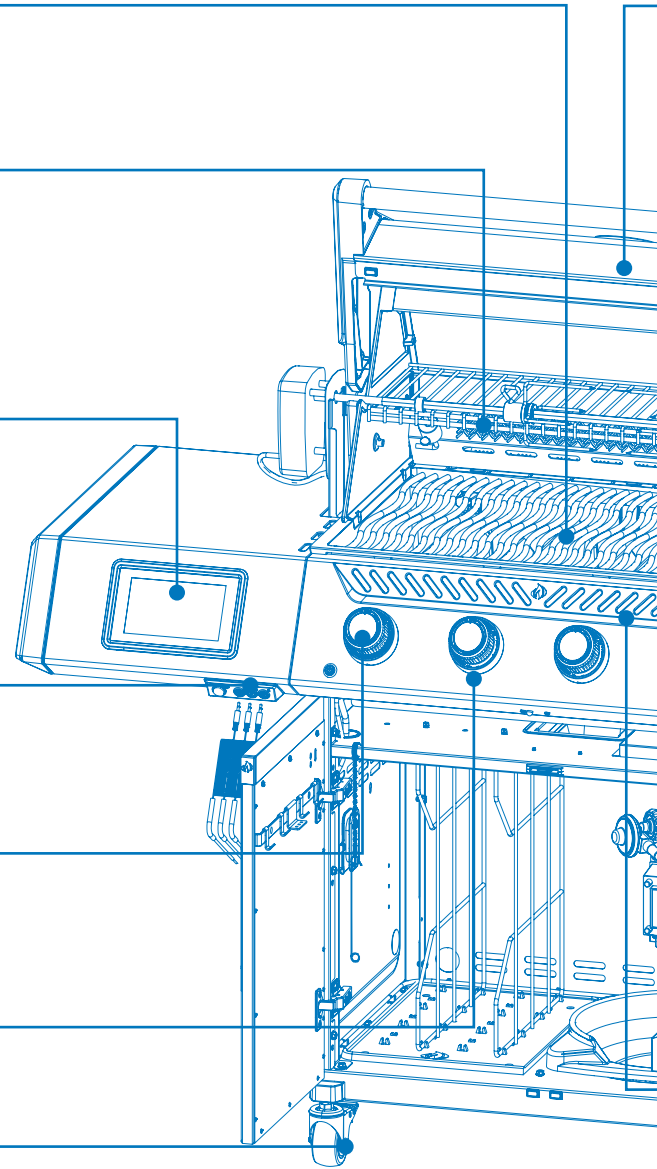
7" Wi-Fi- ja Bluetooth®-yhteensopiva kosketusnäyttö mukautettavilla lämpötilanvalvonta-asetuksilla.

Toimitetaan kolmella johdollisella anturilla luotettavaa suorituskykyä varten

LED SPECTRUM NIGHT LIGHT™ säätönupit turvavalaistuksella.

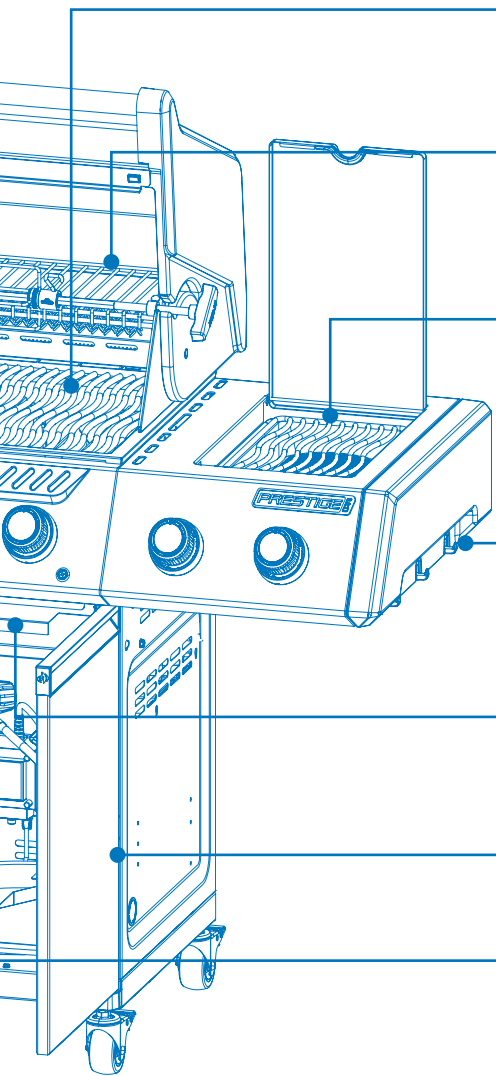
Välitön **JETFIRE™**-sytytys nopeaan ja helppoon käynnistykseen.

Helposti lukittavat pyörät pitävät grillin turvallisesti paikallaan



TÄRKEÄÄ!

Tässä käyttöoppaassa esitetyt grillit voivat poiketa ostamastasi mallista.
Esittelymalli: PRO500VX



ACCU-PROBE™ lämpömittari, jonka avulla lämpötila on helppo lukea täydellisiä tuloksia varten.

Ruostumattomasta teräksestä valmistetut Iconic **WAVE Design™** paistoritilät antavat tunnusomaiset paistopinnat ja tasaisen kypsennyksen.

Suuri ruostumattomasta teräksestä valmistettu lämpöhyllä lisää paistoalaa.

Infrapuna **Sizzle Zone®** sivupoltin täydellisesti grillatuille pihveille.

Säilytystila grillaustarvikkeille.

Rasvapeltilaatikko, jossa helposti irrotettava rasvapelti ja rasvasäiliö

Helposti säädettävät Soft-Close-kaapinovat.

Paksusta ruostumattomasta teräksestä valmistetut polttimet takaavat pitkäikäisen laadun

Aloittaminen

Turvasymbolit, jotka sinun tulisi tietää



VAARA!

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



VAROITUS!

Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa lievän fyysisen vamman tai omaisuusvahinkoja.



Älä tupakoi suorittaessasi kaasuvuototestiä. Kipinät tai liekit voivat aiheuttaa tulipalon, räjähdyksen, omaisuusvahinkoja, vakavan fyysisen vamman tai kuoleman.



Älä koskaan käytä avotulta kaasuvuotojen tarkistamiseen. Kipinät tai liekit voivat aiheuttaa tulipalon, räjähdyksen, omaisuusvahinkoja, vakavan fyysisen vamman tai kuoleman.



VARO! Kuumapinta.



Sulje kaasunsyöttö välittömästi ja irrota laite.



Käytä suojalaseja.



Käytä suojakäsineitä.



Tärkeää tietoa.

Lisäturvalliset käyttöohjeet

- Älä vedä letkua rasvapellin alle. Säilytä riittävä väli letkun ja laitteen pohjan välillä.
- Varmista, että paistolevyt on asennettu paistolevyjen asennusohjeiden mukaisesti.
- Sammuta polttimien säätimet ennen kaasupullon venttiilin avaamista.
- Älä sytytä polttimia kansi suljettuna.
- Älä käytä takapoltinta samanaikaisesti pääpolttimien kanssa.
- Älä sulje sivupolttimen kantta käytön aikana tai kun se on kuuma.
- Älä friteeraa ruokaa sivupolttimella.
- Älä säädä paistoritiloita grillin ollessa käytössä tai kuumana.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Sulje kaasunsyöttö pääventtiilistä käytön jälkeen.
- Älä muokkaa laitetta.
- Suorita huolto vain, kun grilli on jäähtynyt.
- Älä säilytä sytyttämiä, tulitikkuja tai muita syttyviä aineita kotelossa tai maustelokerossa.



**OLE
VAROVAINEN!**
Grillin kansi ja koko tulipesä voivat kuumentua erittäin kuumiksi käytön aikana.

- Pidä kaikki sähköjohdot ja polttoaineletkut poissa kuumista pinnoista.
- Puhdista rasva-alusta, tippapannu ja paistolevyt säännöllisesti estääksesi kertymistä ja rasvapaloja.
- Tarkasta ja puhdista infrapunasuutin ja pääpolttimen venturiputket säännöllisesti, jotta ne pysyvät vapaina hämähäkinverkoista ja muista tukoksista.
- Älä anna kylmän veden (sade, sadetin, letku jne.) koskettaa kuumaa grilliä. Äkillinen lämpötilanmuutos vahingoittaa posliinia ja aiheuttaa keraamisten polttimien halkeilua.
- Älä käytä painepesuria grillin minkään osan puhdistamiseen.
- Älä sijoita grilliä paikkaan, jossa se voi altistua kovalle tuulelle, erityisesti jos tuuli voi tulla suoraan grillin takaa.
- Varmista, että laite pidetään turvallisella etäisyydellä syttyvistä rakenteista.
- Älä koskaan peitä yli 75 %:a paistopinnasta kiinteällä metallilla.
- Pidä laite poissa syttyvistä materiaaleista käytön aikana.
- Turvallisen käytön alin ympäristön käyttölämpötila on 0 °F (-17,8 °C).
- Älä säilytä mitään savustuslaatikossa, paitsi puulastulokeroa.

! TÄRKEÄÄ!

- Säilytä aina asianmukaiset etäisyydet syttyviin materiaaleihin:



! VAROITUS!

- Kaasu- ja letkuliitännän kytkennän ja asennuksen saa suorittaa vain valtuutettu kaasuasentaja, ja liitokset on testattava vuotojen varalta ennen grillin käyttöä.
- Varmista, että letkut eivät kosketa grillin kuumia pintoja.
- Kosketettavat osat voivat olla erittäin kuumia. Pidä pienet lapset loitolla.
- Pidä polttoaineletkut poissa kuumilta pinnoilta, teräviltä reunoilta ja tippuvalta rasvalta.

Grillin sijoittaminen

Varmista, että kaasugrillin sijainti täyttää kaikki etäisyysvaatimukset viereisiin syttyviin materiaaleihin.

Säilytä aina asianmukaiset etäisyydet syttyviin materiaaleihin: 27" (68,6 cm) taakse ja 7" (17,8 cm) sivuille.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi ulkoterassilla tai pihalla.

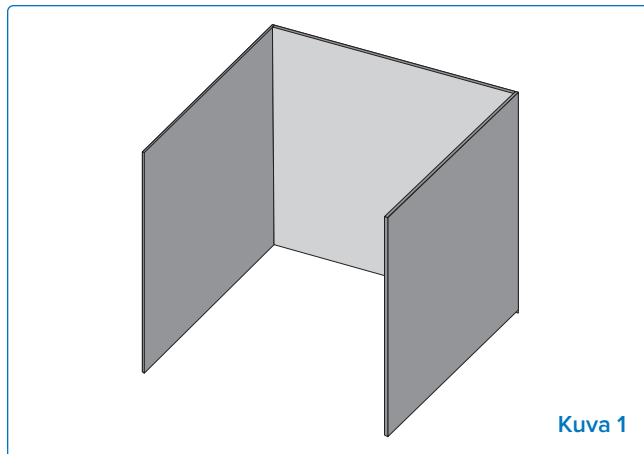
- Käytä laitetta vain maanpäällisessä, avoimessa tilassa, jossa on luonnollinen ilmanvaihto eikä seisovia alueita. Varmista, että kaasuvuodot ja palamistuotteet hajaantuvat nopeasti tuulen ja luonnollisen ilmankierron avulla.
- Älä käytä laitetta rakennuksessa, autotallissa tai muussa suljetussa tilassa.
- Älä integroi laitetta kiinteään tai liukuvaan rakenteeseen.
- Älä tuki sylinterikotelon ilmanvaihtoaukkoja.

Kaikkien koteloiden, joissa laitetta käytetään, on täytettävä jokin seuraavista vaatimuksista:

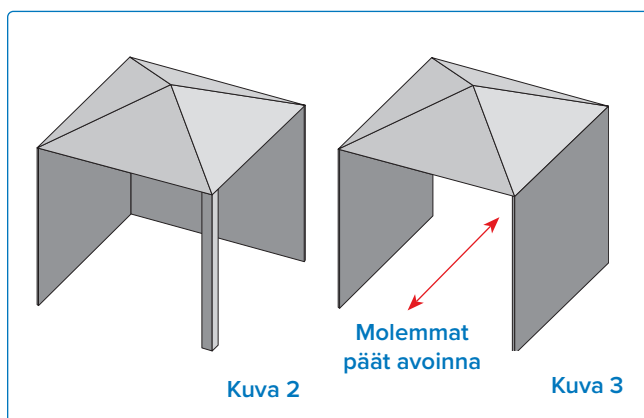
- Laitetta pidetään ulkokäyttöön tarkoitettuna, jos se on asennettu suojaan, jossa on seinät kolmella sivulla mutta ei kattoa (**Kuva 1**).
- Laitetta pidetään ulkokäyttöön tarkoitettuna, jos se on asennettu suojaan, jossa on katto ja enintään kaksi seinää.
 - » Sivuseinät voivat olla rinnakkaiset, kuten käytävässä, tai kohtisuorassa toisiinsa nähden. (**Kuva 2 & Kuva 3**).
- Laitetta pidetään ulkokäyttöön tarkoitettuna, jos se on asennettu suojaan, jossa on kolme seinää ja katto, kunhan vähintään 30 % kotelon vaakasuorasta ympärysmittasta on pysyvästi avoinna (**Kuva 4 & Kuva 5**).

! TÄRKEÄÄ!

- Kaikkien aukkojen on oltava pysyvästi avoinna.
- Liukuovet, autotallin ovet, ikkunat tai verkotetut aukot eivät ole pysyviä aukkoja.

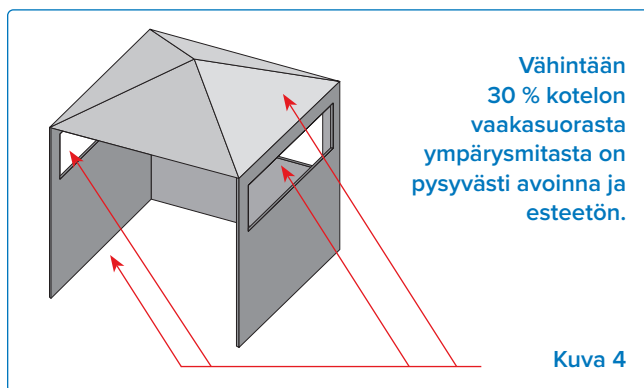


Kuva 1



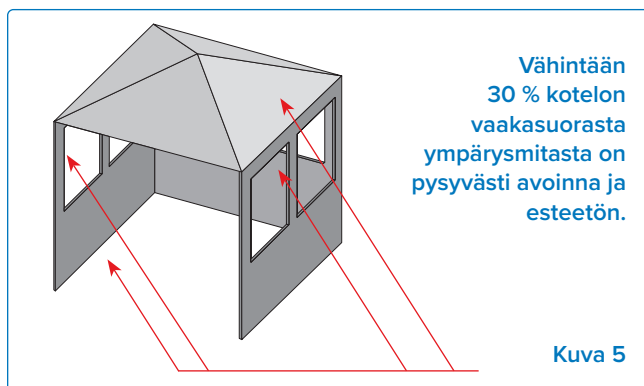
Kuva 2

Kuva 3



Vähintään 30 % kotelon vaakasuorasta ympärysmittasta on pysyvästi avoinna ja esteetön.

Kuva 4



Vähintään 30 % kotelon vaakasuorasta ympärysmittasta on pysyvästi avoinna ja esteetön.

Kuva 5

Kaasuliitännät

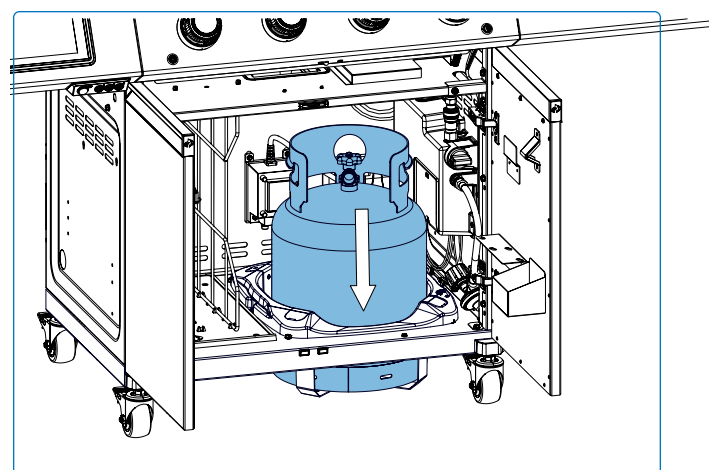
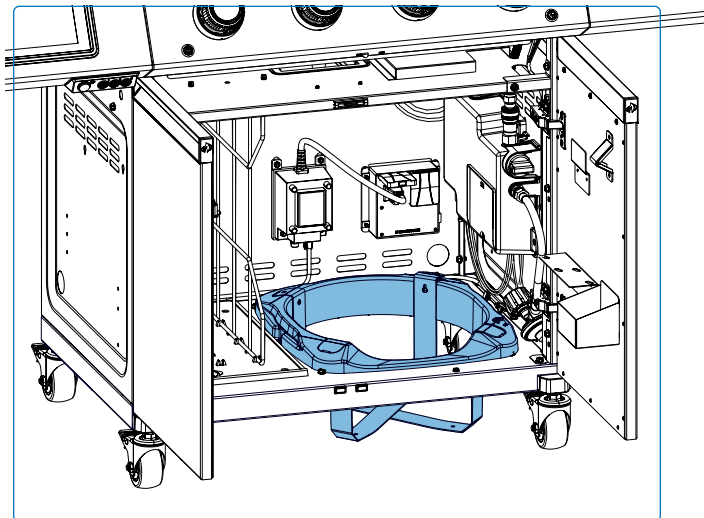
Kaasupulloon: Vaihtoehto 1

Käytä vähintään 6 kg:n propaanipulloa tai 13 kg:n butaanipulloa, jotka on valmistettu ja merkitty kansallisten ja alueellisten määräysten mukaisesti. Varmista, että pullo pystyy toimittamaan riittävästi polttoainetta laitteen käyttöön. Jos olet epävarma, tarkista asia paikalliselta kaasuntoimittajalta.

Käytä Napoleonin toimittamaa kaasunpaineensäädintä ja letkua; ellei niitä ole mukana, käytä säädintä ja letkua, jotka täyttävät eurooppalaiset standardit ja alueelliset määräykset. Suositeltu letkun pituus on 0,9 m. Letkun pituus ei saa koskaan ylittää 1,5 metriä.

HUOM: Letku tulee vaihtaa ennen siihen painettua viimeistä käyttöpäivää.

Aseta kotelon alaosassa olevalle hyllylle vain sylinterit, jotka mahtuvat sallittuihin enimmäisleveys- ja korkeussuosituksiin. Sylinterit, jotka ylittävät enimmäismitat, on sijoitettava kotelon ulkopuolelle tasaiselle maalle. Katso tarkat mitat alla olevasta kaaviosta.



VAROITUS!

- Älä säilytä varakaasupulloa laitteen alla tai sen läheisyydessä.
- Älä käytä kaasupulloa, joka on yli 80 % täynnä.
- Noudata kaikkia ohjeita ja määräyksiä tarkasti tulipalon, räjähdysten, omaisuusvahinkojen, henkilövahinkojen tai kuoleman estämiseksi.
- Irrota grilli ja sen oma sulkuventtiili kaasujärjestelmästä, kun järjestelmää paineistetaan yli ½ psi (3,5 kPa).

KytKentä ja asennus

- Tarkista sylinteristä mahdolliset lommat tai ruoste ja pyydä propaanitoimittajaa tarkastamaan se.
- Älä koskaan käytä sylinteriä, jossa on vaurioitunut venttiili.
- Aseta sylinteri sille varattuun paikkaan alaosassa olevalle hyllylle.
- Varmista, että kaasun säätimen letku on suora eikä siinä ole taitoksia tai mutkia, sillä ne voivat estää kaasun virtausta.
- Poista suojakorkki tai tulppa sylinterin polttoaineventtiilistä.
- Kiristä säädin sylinterin venttiiliin.
- Varmista, ettei letku kosketa rasvapeltiä tai grillin kuumia pintoja, sillä se voi sulaa ja aiheuttaa tulipalon.
- Varmista, ettei sylinteri jää alttiiksi äärimmäiselle kuumuudelle tai suoralle auringonvalolle.
- Tee vuototesti kaikille liitoksille ennen grillin käyttöä. Katso ”**Vuototesti**”-osio.
- Säiliö on asennettava siten, että ylipaineventtiilin ulostulo ei osoita käyttäjän normaaliin käyttöasentoon.



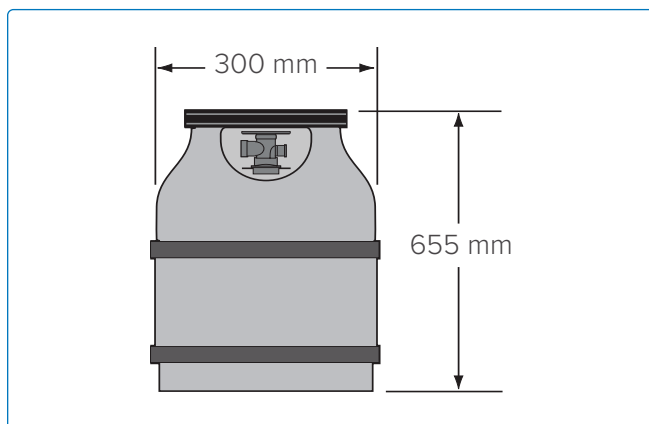
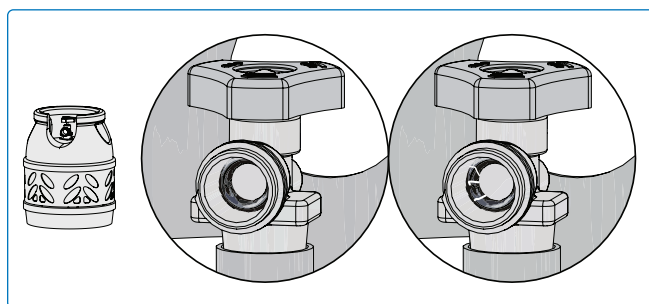
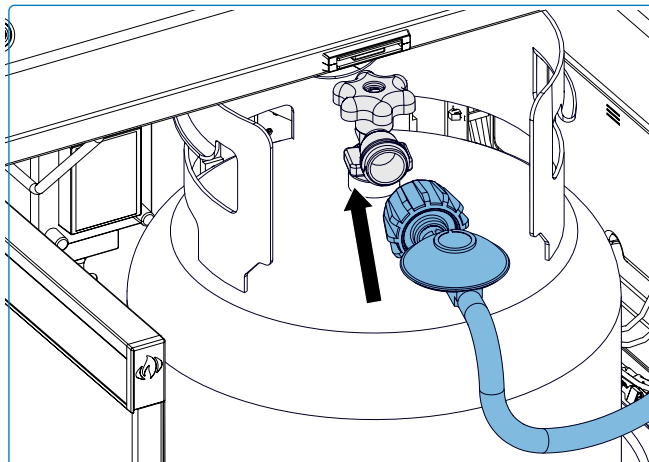
HUOMAUTUS:

- Tarkista LP-kaasusylinterin venttiilin tiivisteiden halkeamat, kulumisen tai vauriot aina, kun sylinteri vaihdetaan tai täytetään.
- Kaikki LP-kaasusylinterit, joissa on vaurioita tai kulumisen merkkejä, kuten näkyviä halkeamia tai syöpymiä, on palautettava käyttämättöminä myyjälle.

Varaosa

Koko kaasusylinterin vaihtoprosessi on suoritettava sytytyslähdeistä etäällä.

1. Sulje sylinterin polttoaineventtiili.
2. Irrota säädin sylinterin venttiilistä.
3. Poista sylinteri alaosassa olevalta hyllyltä ja vaihda se uuteen sylinteriin.
4. Noudata liitännäsohjeita.



HUOMAUTUS:

- Aseta säiliöt vain kotelon sisällä olevan alahyllyn enimmäisleveyden ja -korkeuden rajoihin. Säiliöt, jotka ylittävät nämä mitat, on sijoitettava kotelon ulkopuolelle tasaiselle maalle. Katso tarkat mitat yllä olevasta kaaviosta.

Talokaasun syöttölinjaan: Vaihtoehto 2

- Jos grilli liitetään suoraan talon propaanikaasun syöttölinjaan, irrota ja hävitä mukana toimitettu letku ja säädin, ja noudata talokaasun syöttölinjan kytkentäohjeita. Hyväksytty letku on saatavilla Napoleon-grillisi jälleenmyyjältä.
- Varmista ennen asennusta, että paikalliset jakeluolosuhteet (kaasun tyyppi ja paine) sekä laitteen säädöt ovat yhteensopivia.
- Laitteen viereen on asennettava sulkuventtiili (tai venttiilit), jotka suljettuina mahdollistavat koko poltin- ja ohjausyksikön irrottamisen huoltoon tai korjausta varten kansallisten määräysten mukaisesti.
- Maakaasugrillien mukana toimitetaan maakaasulle suunniteltu ja ulkokäyttöön sertifioitu kaasun syöttöletku ja pikaliitin.
- Kaasuputkiston on toimitettava oikea paine grillin tuloliitännään. Katso tekniset tiedot kohdasta "Tekniset tiedot".
- Pikaliittimen yläpuoliset putket ja venttiilit eivät sisälly toimitukseen.
- Kaasuputken koko on mitoittettava niin, että se pystyy toimittamaan arvokilvessä mainitun lämmöntuoton putken pituuden perusteella.
- Kaasuliitännän koko (sisäinen säädin): 11/16" (1,75 cm).

1. Kaasulinjan kytkennän saa tehdä vain valtuutettu kaasuasentaja, ja liitokset on vuototestattava ennen grillin käyttöä.
2. Älä vedä letkua lähelle rasvapeltiä tai takapaneelin yläpuolelle.
3. Varmista, ettei letku kosketa mitään kuumia pintoja.

Pikaliitin

- Älä asenna pikaliitintä ylöspäin.
- Pikaliittimen yläpuolelle ja mahdollisimman lähelle sitä on asennettava helposti saavutettava käsikäyttöinen sulkuventtiili.
- Liitä letkun laajennettu pää jakoputken tai joustavan putken päähän (jos sovellettavissa).
- Kiristä kahdella jokoavaimella. Älä käytä kierretivistettä tai putkitivistettä.
- Tee vuototesti kaikille liitoksille ennen kaasugrillin käyttöä. Katso "**Vuototesti**".



VAROITUS!

- Sulje yksittäinen sulkuventtiili eristääksesi grillin kaasunsyöttöputkistosta kaikissa paineenkoetuksissa, joissa paine on enintään ½ Psi (3,5 kPa).
- Tarkista letku liiallisen kulumisen, sulamisen, viiltojen tai halkeamien varalta. Jos letku on vaurioitunut, se on vaihdettava kokoonpanoon, jonka on erityisesti suositellut Napoleon.



OLE VAROVAINEN!

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

Tekniset tiedot

Seuraavassa taulukossa on esitetty kokonaislämmöntuotto, kaasunkulutusarvot ja suuttimien koot kullekin polttimelle kaasuluokittain:

		Suutinkoko		Kokonaislämmöntuotto (yhteensä)		Kaasunkulutus (yhteensä)	
		I	II	I	II	I	II
PRO500VX	Pääpoltin	1.02 mm	-	16,0 kW G30 14,0 kW G31	-	1164 g/h	-
	Taka	1.25 mm	-	5,7 kW G30 5,0 kW G31	-	415 g/h	-
	Sivu	#56	-	5,0 kW G30 4,5 kW G31	-	364 g/h	-

Seuraavassa taulukossa on lueteltu kaikki sertifioidut kaasut ja paineet. Varmista, että arvokilven tiedot vastaavat tätä luettelo.



HUOM: Käytä vain säätimiä, jotka tuottavat tässä mainitun paineen.

Kaasuluokka	3P(30)	3P(37)	3P(50)	3B/P(30)	3+(28-30/37)	3B/P(50)
Suutinkoot	I	I	I	I	I	I
Kaasut / Paineet	G31 30 mbar:ssa	G31 37 mbar:ssa	G31 50 mbar:ssa	G30/G31 30 mbar:ssa	G30 28–30 mbar:ssa / G31 37 mbar:ssa	G30/G31 50 mbar:ssa
Maat	FI, NL, RO	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, IE, IT, LT, NL, PL, PT, SI, SK	AT, CH, CZ, DE, GR, NL, SK	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR	AT, CH, DE, FR, SK



VAROITUS!

- Tarkista letku liiallisen kulumisen, sulamisen, viiltojen tai halkeamien varalta. Jos letku on vaurioitunut, se on vaihdettava kokoonpanoon, jonka on erityisesti suositellut Napoleon.

Vuototesti

Miksi ja milloin tehdä vuototesti?

Vuototesti varmistaa, ettei kaasua pääse karkaamaan, kun olet liittännyt letkun kaasulähteeseen.

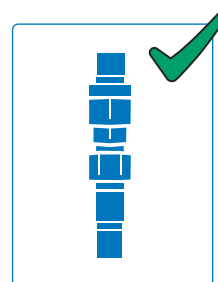
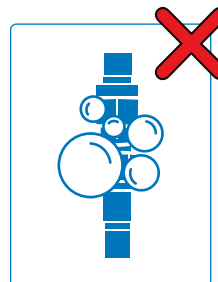
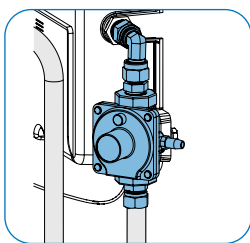
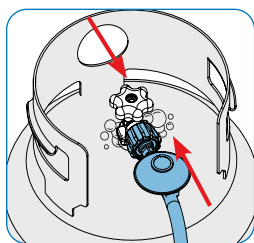
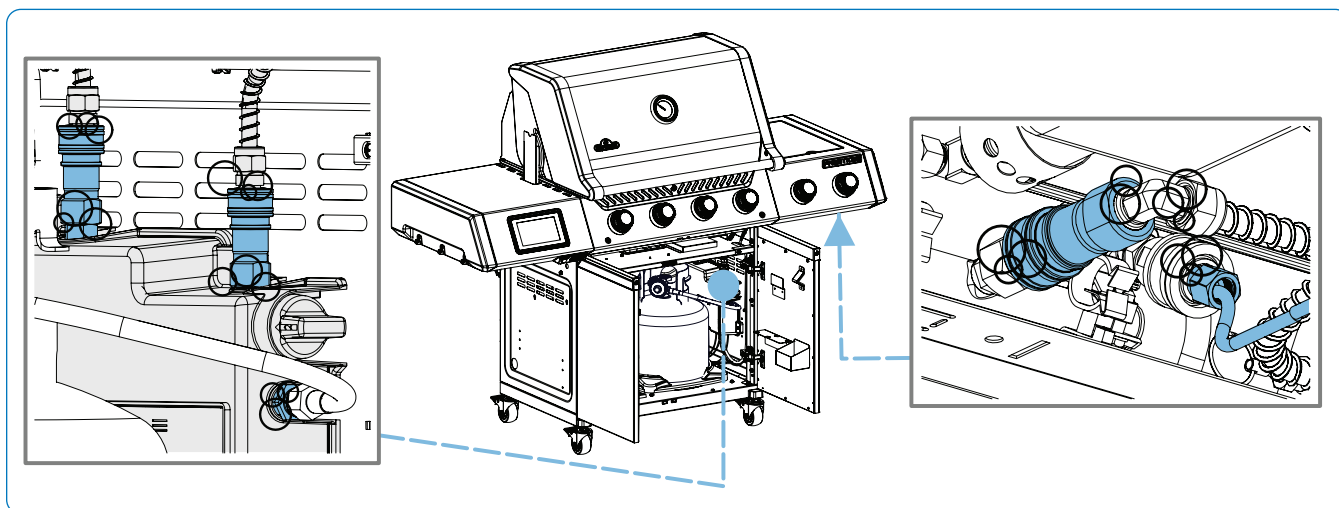
Joka kerta, kun säiliö täytetään ja asennetaan uudelleen, varmista, ettei liitoksessa, jossa paineensäädin kiinnittyy säiliöön, ole vuotoja. Tee vuototesti tälle grillille ennen käyttöä, vuosittain sekä aina, kun kaasukomponentteja vaihdetaan.

Vuototestin vaiheet

1. Älä tupakoi testin aikana.
2. Poista kaikki sytytyslähteet.
3. Käännä kaikki polttimien säätimet OFF-asentoon.
4. Avaa kaasunsyöttöventtiili.
5. Sivele puolet nestesaippuaa ja puolet vettä sisältävää liuosta kaikkiin paineensäätimen, letkun, jakotukkien ja venttiilin liitoksiin.
6. Kuplat osoittavat kaasuvuodon.

Jos löydät vuodon

1. Kiristä kaikki löysät liitokset.
2. Jos vuotoa ei saada pysäytettyä, sulje kaasunsyöttö välittömästi ja irrota grilli.
3. Anna sertifioidun asentajan tai jälleenmyyjän tarkastaa grilli.
4. Älä käytä grilliä ennen kuin vuoto on korjattu.

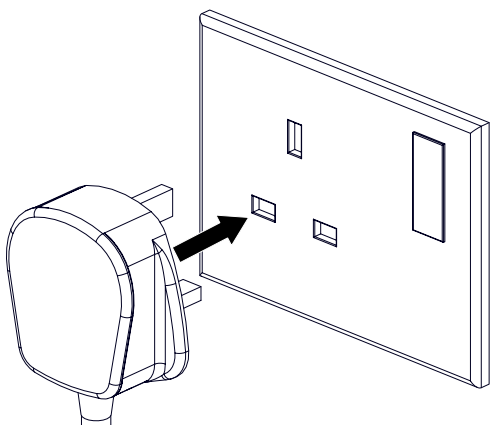


VAARA!

- Älä koskaan käytä avotulta kaasuvuotojen tarkistamiseen. Kipinät tai liekit voivat aiheuttaa tulipalon, räjähdysen, omaisuusvahinkoja, vakavan fyysisen vamman tai kuoleman.
- Käytä vain grillin mukana toimitettua paineensäädintä ja letkuyhdistelmää tai paikallisten määräysten mukaista yhdistelmää.

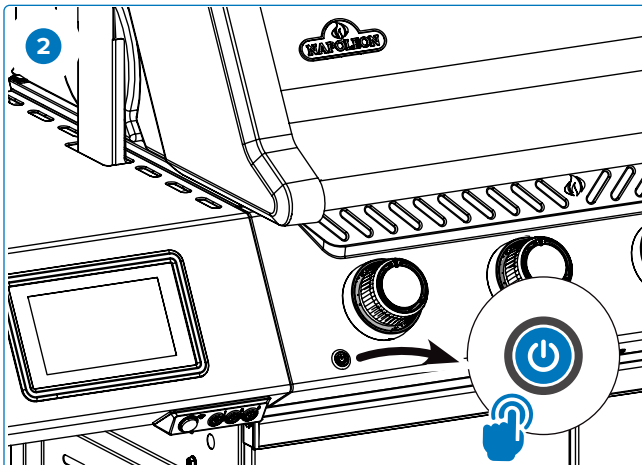
Pika-aloitusohjeet

1



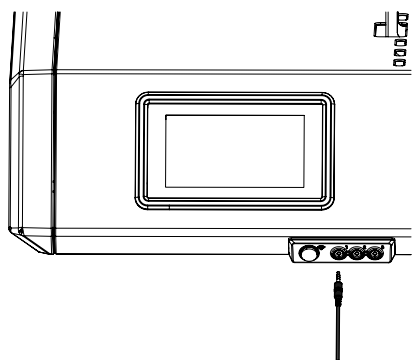
Kytke suoraan maadoitettuun vikavirtasuojattuun (GFI) pistorasiaan. Kysy sähköasentajalta, jos olet epävarma.

2



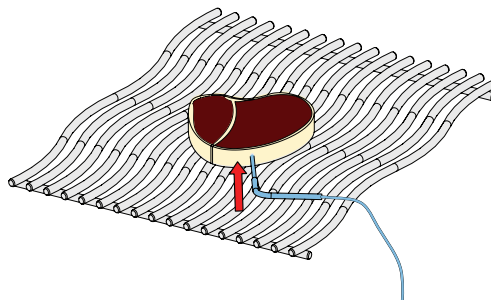
Paina virtapainiketta käynnistääksesi laitteen.

3



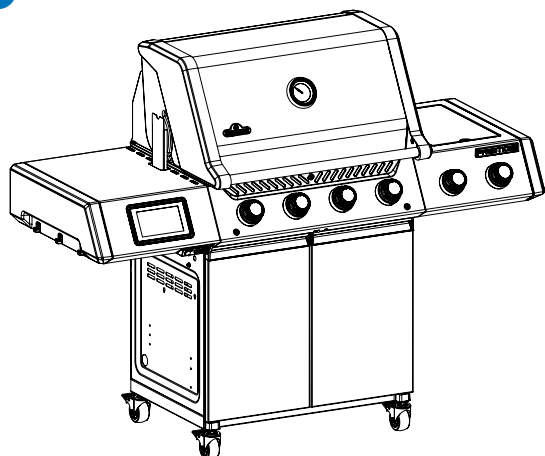
Poista suojamuovi ja liitä yksi tai useampi anturi laitteeseesi.

4



Käyttäessäsi lihalämpömittareita varmista, että mittarin kärki on työnnetty ruoan paksuimpaan kohtaan, välttämällä luita ja rasvaa.

5



Seuraa seuraavan osion ohjeita yhdistääksesi Napoleon Home App -sovellukseen. Nauti ateriasiasi!

Napoleon-yhteys

NAPOLEON HOME APP

MITEN SE TOIMII?

Käytä laitteitasi etänä lataamalla **Napoleon Home App** App Storesta tai Google Playsta.

Sovelluksen käyttöä varten sinun täytyy luoda tili noudattamalla sovelluksessa annettuja ohjeita (katso tarkemmat tiedot alta).

Yhdistämällä laitteesi **Napoleon Home App** -sovellukseen Wi-Fi:n kautta saat hallinnan kaikkiin laitteen tiloihin ja toimintoihin.

Kaikki ilmoitukset ja hälytykset lähetetään sovelluksen kautta, jotta pysyt helposti ajan tasalla.

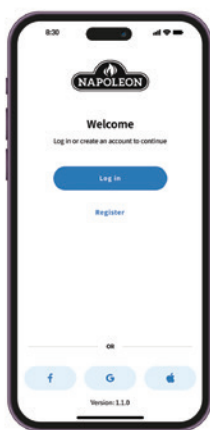


Skannaa tämä QR-koodi saadaksesi suoran pääsyn **Napoleon Home App** -verkkosivustolle.



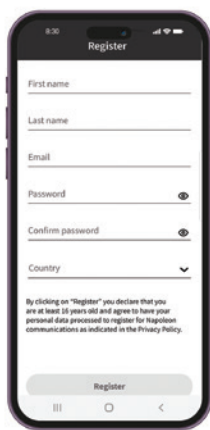
ALOITETAAN

1 Rekisteröidy



Rekisteröi tili **Napoleon Home App** -sovellukseen TAI kirjaudu sisään Facebook-, Google- tai Apple-tilitiedoillasi.

2 Luo



Syötä käyttäjätiedot ja luo tilille salasana. Valitse maa, jossa laite sijaitsee.

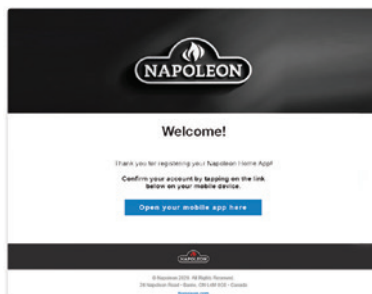
3 Melkein valmis



Vaiheessa 3 syötetyt tiedot rekisteröidään **Napoleon Home App** -sovellukseen ja vahvistus lähetetään annettuun sähköpostiosoitteeseen.

4 Vahvista

Avaa sähköpostilaatikko ja valitse vahvistuslinkki. **Huom:** Vahvistuslinkki on avattava laitteella, johon Napoleon Home App on asennettu.



5 Vahvista uudelleen



Jos sähköpostia ei löydy, napsauta "Lähetä vahvistuslinkki uudelleen" ja tarkista roskapostikansio.

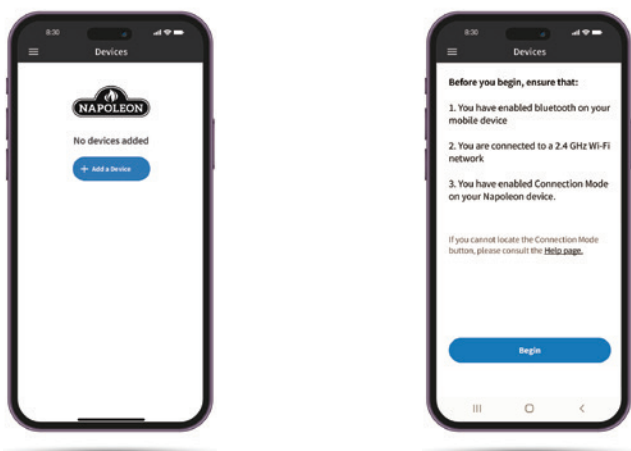
LAITTEEN LISÄÄMINEN

6 Virta päälle

Varmista, että laitteesi on päällä painamalla ohjauspaneelin virtapainiketta lyhyesti. Katso Pariliitostilan aktivointiohjeet seuraavia vaiheita varten.



7 Lisää laite



Valitse ”Lisää laite” ja hyväksy käyttöoikeudet.

8 Hae



Etsi laitteita ja valitse laite luettelosta.

9 Verkkoysteys



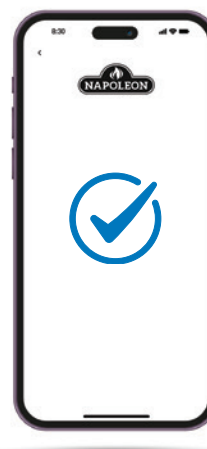
Valitse Wi-Fi-verkko ja syötä tunnistetietosi.

10 Lisää lempinimi



Anna laitteellesi mukautettu nimi tai jatka oletusnimellä.

11 Onnistui!



Pariliitostilan aktivointiohjeet

Ota pariliitostila käyttöön grillissä seuraamalla jompaakumpaa alla olevista vaihtoehdoista. Pariliitostila mahdollistaa grillin käyttöönoton mobiilisovelluksella yhdistämällä sen pilveen/sovellukseen. Ohjauspaneelin painike vilkkuu valkoisena, kun pariliitostila on aktivoitu onnistuneesti.

Vaihtoehto 1: Nollaa verkko Wi-Fi-asetuksista

Toimenpide:

Aktivoi pariliitostila nollaamalla verkko Wi-Fi-asetuksissa.

Suoritettavat vaiheet:

1. Kytke näyttö päälle ja odota, kunnes käynnistysprosessi on valmis.
2. Nollaa verkko käyttämällä Wi-Fi-kuvaketta: napauta Wi-Fi-kuvaketta näytöllä. Wi-Fi-valikossa valitse **Nollaa verkko**.

Tulos:

Ohjauspaneelin painike alkaa vilkkua valkoisena, mikä osoittaa, että järjestelmä on pariliitostilassa. Voit nyt ottaa laitteen käyttöön mobiilisovelluksella ja viimeistellä asennuksen.

Vaihtoehto 2: Pitkä painallus aktivointi

Toimenpide:

Aktivoi pariliitostila painamalla ohjauspaneelin virtapainiketta pitkään.

Suoritettavat vaiheet:

1. Varmista, että näyttö on aktiivinen.
2. Paina ohjauspaneelin virtapainiketta yhtäjaksoisesti **10 sekunnin ajan**.

Tulos:

Ohjauspaneelin painike alkaa vilkkua valkoisena, mikä osoittaa, että järjestelmä on pariliitostilassa. Tässä vaiheessa voit jatkaa laitteen käyttöönottoa mobiilisovelluksen kautta.



HUOMAUTUS:

- Valitse jompikumpi yllä olevista vaihtoehdoista aktivoidaksesi pariliitostilan ja yhdistääksesi järjestelmän pilveen.

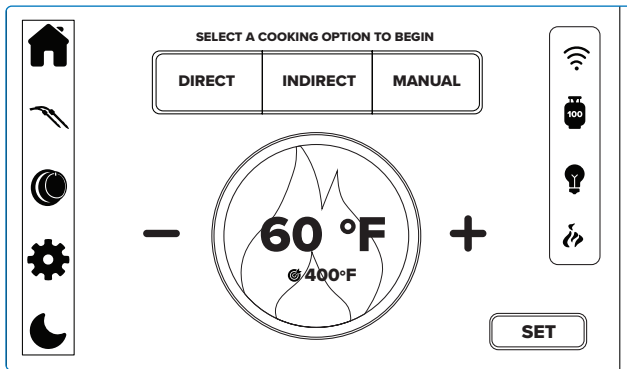
Järjestelmän yleiskatsaus ja käyttö

Ohjausominaisuudet (jos varustettu)

Nykyaikaiset ohjausominaisuudet parantavat tarkkuutta ruoanlaitossa automatisoimalla lämmönhallinnan, optimoimalla polttoainetehokkuuden ja varmistamalla tasaiset tulokset. Nämä edistyneet ominaisuudet mahdollistavat kokemuksen räätälöinnin omien ruoanlaittotarpeidesi mukaan. Olitpa sitten ruskistamassa korkealla lämmöllä, ylläpitämässä matalaa ja hidasta savustusta tai käyttämässä esiasetuksia eri ruoille, nämä edistyneet ohjaimet tuovat mukavuutta ja tarkkuutta ulkokokkaukseesi.

Prestige® PRO -sarjan grillisi on varustettu huippuluokan ohjausjärjestelmällä, joka tukee Wi-Fi-yhteyttä ja on integroitu Napoleon Home App -ekosysteemiin.

Ennen kuin alat käyttää grilliä, tutustu näytön eri ominaisuuksiin.



Turvallisuutesi vuoksi ruoanlaitto toimintoja ei voi käynnistää etänä. Sinun on oltava fyysisesti grillin luona aktivoitaksesi minkä tahansa polttimen tai ruoanlaittotilan. Tämä varmistaa asianmukaisen valvonnan sytytyksen aikana ja auttaa estämään laitteen vahingossa tapahtuvan tai valvomattoman käynnistyksen.

Alustus



Kytke grilli asianmukaisesti maadoitettuun, ulkokäyttöön tarkoitettuun pistorasiaan käyttääksesi digitaalisia ohjaimia ja oheiselektroniikkaa.

Paina ohjauspaneelin vasemmalla puolella olevaa virtapainiketta lyhyesti käynnistysprosessin aloittamiseksi.



HUOMAUTUS:

- Asentaaksesi lisää kieliä, aseta SD-kortti laitteeseen sen ollessa pois päältä, käynnistä laite ja seuraa näytön ohjeita. Poista kortti päivityksen jälkeen ja käynnistä laite uudelleen. Katso lisätietoja **Kokoamisoppaasta**.

Automaattiset tilat

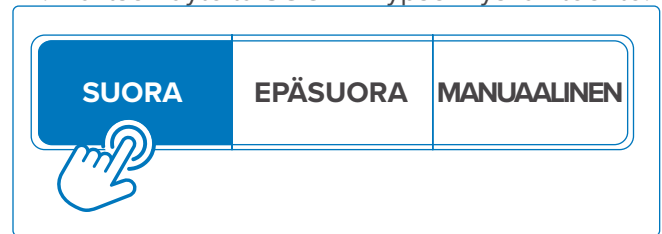
Suora tila

Korkean lämmön ruskistus nopeasti kypsyyville ruoille.

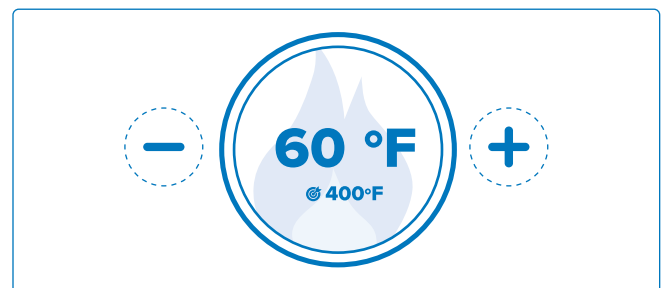
Aseta ruoka suoraan lämmön päälle grilliritilöille saadaksesi täydellisen paistopinnan, joka lukitsee mehut ja maun sisään. Ihanteellinen hampurilaisille, pihveille, kanalle ja vihanneksille. Paksummille paloille ruskista ensin, laske sitten grillin lämpötilaa tai vaihda epäsuoraan tilaan kypsentääksesi haluttuun kypsyyssasteeseen.

Kaikki pääpolttimet säätyvät automaattisesti ylläpitämään asettamaasi lämpötilaa välillä 320°F – 580°F (160°C – 290°C), mikä takaa tasaisen lämmönhallinnan koko kypsennyksen ajan.

- Valitse näytöltä **SUORA** kypsennysvaihtoehto.



- Käytä näytön +/- -kuvakkeita valitaksesi halutun lämpötilan.



3. Paina Aseta.



4. Odota, että näyttö ilmoittaa polttimien olevan valmiita sytytykseen. Kaikki pääpolttimien säätönupit alkavat vilkkua valkoisena, mikä osoittaa, että kaikki pääpolttimet on sytytettävä manuaalisesti.



5. Noudata ohjeita kohdassa "**Grillin sytyttäminen**" sytyttääksesi kaikki pääpolttimet. Säädä kaikki säätönupit tarkasti niiden korkeimmalle asetukselle.

! TÄRKEÄÄ!

- Jos jokin poltin säädetään muuhun kuin maksimiasetukselle, järjestelmä siirtyy takaisin **Manuaaliseen tilaan**.

6. Aseta ruoka grilliin, kun se on esilämmitetty haluamaasi lämpötilaan, ja sulje kansi.

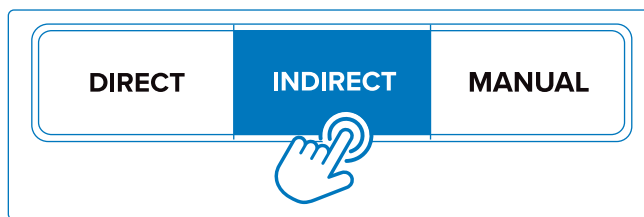
Epäsuora tila

Hidas ja tasainen kypsennys matalissa lämpötiloissa kiertävällä lämmöllä.

Tämä tila on ihanteellinen suuremmille lihapaloille tai ruoille, jotka ovat alttiita liekeille, kuten paistit, kokonaiset kanat ja kalkkunat. Alhaisempi lämpötila ja pidempi kypsennysaika auttavat saavuttamaan murean ja maukkaan lopputuloksen.

Tietyt pääpolttimet säätävät automaattisesti ylläpitämään tavoitelämpötilaa välillä 220°F – 380°F (110°C – 190°C) tasaisen lämmönhallinnan takaamiseksi.

1. Valitse näytöltä **EPÄSUORA** kypsennysvaihtoehto.



Tiettyjen pääpolttimien säätönuppien valot alkavat vilkkua valkoisena, mikä osoittaa, mitkä pääpolttimet on sytytettävä manuaalisesti.

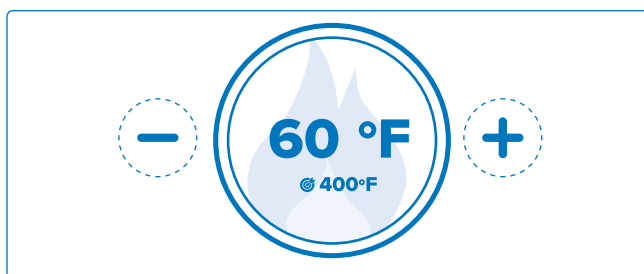


2. Noudata ohjeita kohdassa "**Grillin sytyttäminen**" sytyttääksesi osoitetut pääpolttimet. Säädä kaikki säätönupit tarkasti niiden korkeimmalle asetukselle.

! TÄRKEÄÄ!

- Jos jokin poltin säädetään muuhun kuin maksimiasetukselle, järjestelmä siirtyy takaisin **Manuaaliseen tilaan**.

3. Käytä näytön +/- -kuvakkeita valitaksesi halutun lämpötilan.



4. Aseta ruoka alueelle, jonka alla ei ole sytytettyä poltinta. Sulje kansi.

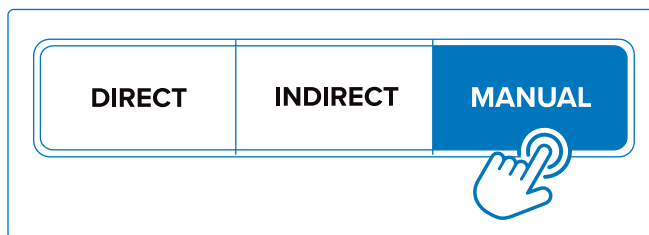
5. Halutessasi voit lopuksi ruskistaa ruoat korkealla lämmöllä vaihtamalla suoraan tilaan. Vaihtoehtoisesti käytä infrapunapolttimoa sivulla.

Manuaalinen tila

Säilytä täysi hallinta jokaiseen polttimeen.

Käytä säätönuppeja säätääksesi lämpötasot itsenäisesti, asettamalla ne mihin tahansa asentoon tarpeidesi mukaan. Tämä tila on täydellinen räätälöityyn grillaamiseen ja useiden lämpöalueiden hallintaan eri ruoille. Manuaalinen tila tarjoaa äärimmäistä joustavuutta, jolloin voit hienosäätää grillauskokemustasi ilman esiasetettua lämpötila-automaatiota, mutta silti käyttää älykkäitä lisäominaisuuksia ja muita sähkötoimintoja.

1. Valitse näytöltä **MANUAALINEN** kypsennysvaihtoehto.



2. Vasemmanpuoleisimman pääpolttimen säätönupin valo alkaa vilkkua valkoisena, mikä osoittaa, että se on sytytettävä manuaalisesti.



TÄRKEÄÄ!

- Tämän polttimen on pysyttävä päällä koko manuaalisen tilan käytön ajan, muuten järjestelmä sammuu.



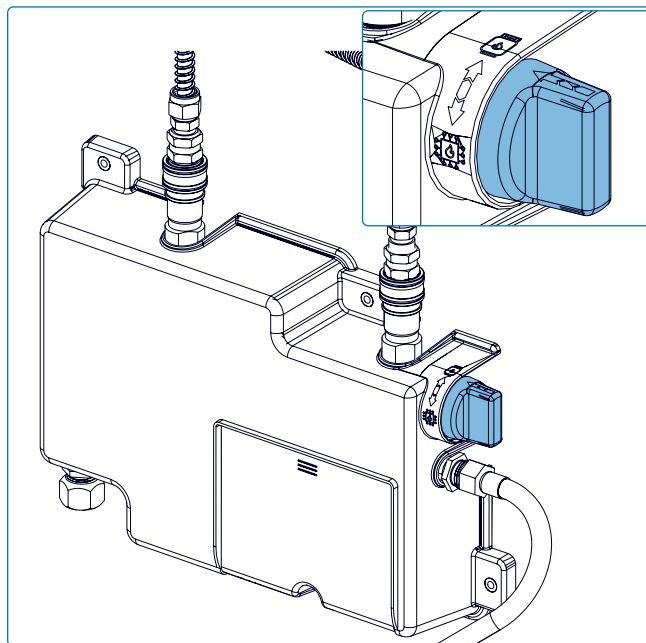
3. Noudata ohjeita kohdassa "**Grillin sytyttäminen**" sytyttääksesi osoitetun pääpolttimen.
4. Noudata samaa menettelyä sytyttääksesi muut pääpolttimet halutessasi. Säädä säätönuppien asetuksia saavuttaaksesi haluamasi lämpöalueet.

Perinteinen tila

Yksinkertaistettu grillauskokemus ilman sähköistä apua.

Grilli voi toimia täysin manuaalisena, perinteisenä kaasugrillinä ilman digitaalisia kaasusäätimiä. Vaikka automaattiset säädöt ovat poissa käytöstä, ydintoiminnot grillaamisessa pysyvät täysin toiminnassa. Varmistaen, että voit silti kokata luottavaisin mielin – jopa sähkökatkon aikana. Oheiselektroniikkaa voidaan silti käyttää ohitustilassa niin kauan kuin laitteessa on virtaa.

1. Aktivoidaksesi pääpolttimien ohitusventtiilin, etsi ohjausmoduuli (asennettu grillivaunun sisälle), paina ja käännä säädintä ON-asentoon.



2. Noudata ohjeita "**Grillin sytyttäminen**" -osiossa sytyttääksesi haluamasi polttimet.

Savustin

Paranna grillauskokemustasi täyteläisellä, puulämmitteisellä maulla käyttämällä integroitua savustinjärjestelmää*. Kun Savutila on valittu, savustinlaatikko aktivoituu automaattisesti ja ohjaa aromaattisen savun pääkypsennyskammioon aidon barbecue-tyylisen lopputuloksen saavuttamiseksi. Tämä ominaisuus lisää syvyyttä lihoihin, vihanneksiin ja muihin ruokiin. Täydellinen hitaaseen ja matalalämpöiseen kypsennykseen.

Savustin tulee käynnistää ja sen tulee tuottaa savua ennen polttimien sytyttämistä. Paras suorituskyky saavutetaan, kun 1–2 poltinta on matalalla teholla. Kannen mittarin tulisi aina olla savualueella.

Sytytys

1. Täytä savustinlaatikko – Lisää puulastuja tai sekoitus lastuja, paloja tai pellettejä, kunnes laatikko on lähes täynnä. Älä käytä hiiltä. Katso lisätietoja "**Savustimen käyttöönotto**" -osiosta.
2. Valitse Savu-kuvake näyttöruudulta. Noudata näytön ohjeita sytyttääksesi. Sytytysjakson jälkeen puulastujen sytytuselementti sammuu ja puhallin tuottaa jatkuvaa savua, kunnes puulastut loppuvat tai 1 tunti kuluu ilman uutta sytytysjaksoa.



Kun sytytys on aloitettu, puhallinta ei voi sammuttaa. Tämä on tärkeä turvaominaisuus, joka estää hallitsemattoman palamisen savustimen sisällä. Savustimen puhallin sammuu automaattisesti jäähtyisyklin jälkeen (noin 2 tuntia) tai 3 tunnin toimeettomuuden jälkeen.

Uudelleensytytys

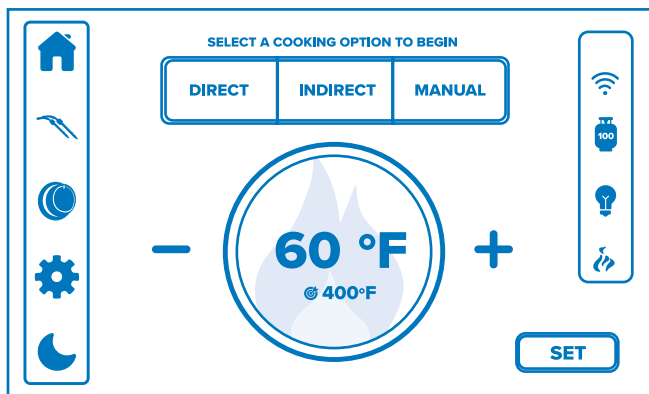
Uudelleensytytys ei ole käytettävissä ennen kuin 15 minuuttia on kulunut sytytysjakson päättymisestä. Kun puulastut ovat loppuneet, mutta haluat jatkaa savustusta:

1. Avaa savustimen ovi päästäksesi käsiksi puulastulokeroon. Savustimen oven yhteydessä on turvakytin, joka estää lämmityselementin toiminnan oven ollessa auki.
2. Vapauta työkalu ja kiinnitä se puulastulokeron etuosaan. Vapauta työkalu ja liu'uta puulastulokero varovasti ulos helppoa täyttöä varten ilman, että irrotat sitä laitteesta. Katso "**Työkalun yleiskatsaus**" -osio.
3. Käytä metallipihettä siirtääksesi käytetyt puulastut lokeron etu- ja takaosaan. Tyhjentämällä tilaa metalliverkkoon helpotat tuoreiden puulastujen uudelleensytytystä. Älä poista kuumia lastuja kammion sisältä. Katso "**Savustimen käyttöönotto**" -osio.
4. Lisää uusi kerros puulastuja varmistaen hyvän kosketuksen lämmönlähteeseen nopeampaa sytytystä ja tasaista savua varten.
5. Käytä työkalua puulastulokeron asentamiseen takaisin paikoilleen. Sulje ja lukitse savustimen ovi.
6. Paina savustinyksikön painiketta 2 sekunnin ajan. Painike vilkkuu punaisena osoittaen, että uudelleensytytysvaihe on käynnissä (~4 minuuttia).

**HUOMAUTUS:**

- Käyttäjän on odotettava 15 minuuttia, ennen kuin uudelleensytytys on jälleen käytettävissä. Tämä 15 minuutin ajastin estää savustimen liiallisen lämpösyklin.
 - Sytytys ja uudelleensytytys voidaan peruuttaa milloin tahansa valitsemalla tämä vaihtoehto näytöltä tai painamalla painiketta 5 sekunnin ajan (mallista riippuen).
7. Jotta savustin sammuu kokonaan, sen on oltava käyttämättömänä (ilman uudelleensytytystä) 1 tunnin ajan, jolloin täysi sammutusprosessi käynnistyy (yhteensä 3 tuntia). Viimeisten 2 tunnin aikana puhallin pysyy toiminnassa estääkseen savun takaisinvirtauksen.
8. Kun savustin on täysin jäähtynyt, tyhjennä puulastulokero ja hävitä lastujen jäänteet paloturvallisessa astiassa, jossa on tiivis kansi.

Lisäohjaustoiminnot



Automaattinen kaasun katkaisu

Grilli katkaisee kaasun automaattisesti, jos lämpötila ylittää 850 °F (454 °C), mikä estää rasvapalon. Kun toiminto aktivoituu, kaikki polttimet sammuvat, punaiset valot vilkkuvat ja ilmoitus näkyy näytöllä sekä Napoleon Home -sovelluksessa.



HUOMAUTUS:

- Sammutustoiminto on poissa käytöstä, kun järjestelmä on ohitustilassa.
- Turvapunainen on poistettu kaikista väriasetuksista ja animaatioista, jotta sitä ei sekoiteta palavaan polttimeen.
- Ajastettu sammutus tapahtuu vasta kypsennyksen tai savustuksen päätyttyä, minkä jälkeen tulee puhdistusmuistutus ja normaali sammutus.

Näytön lukitus/avaus

Turvallisuuden vuoksi ja tahattomien muutosten estämiseksi näyttö voi lukittua automaattisesti. Lukitse tai avaa lukitus painamalla kuun

kuvaketta näytöllä 3 sekunnin ajan. Tämä tekee näytöstä reagoimattoman muihin syötteisiin.



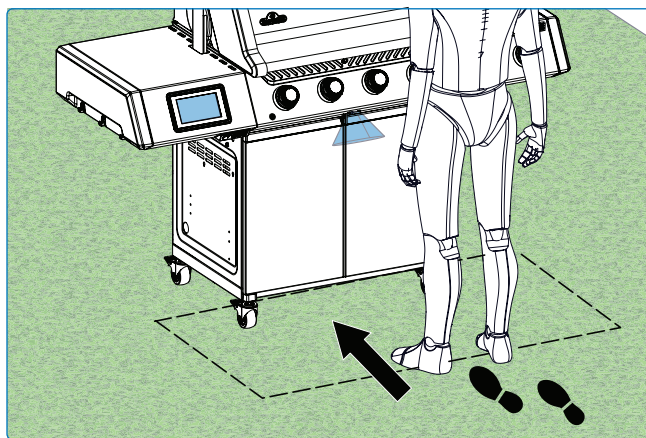
TÄRKEÄÄ!

- Näytön lukitus ei katkaise kaasua eikä lukitse säätönuppeja.

Vesipisarat voivat vaikuttaa kosketusherkkyyteen. Suositellaan lukitsemaan näyttö, jos grilliä käytetään sateessa.

Läheisyystunnistus

Sisäänrakennettu lähestymisanhuri havaitsee lähellä olevan liikkeen ja herättää näytön automaattisesti. Tämä kädetön toiminto varmistaa, että näyttö on aktiivinen vain tarvittaessa, säästäten virtaa ja tarjoten välittömän pääsyn grillin ohjaimiin ja tilapäivityksiin lähestyessäsi. Käytä näytön hammasrataskuvaketta säätääksesi, kuinka kauan näyttö pysyy aktiivisena, välillä 15–60 minuuttia (5 minuutin välein).

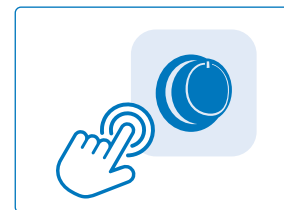


Valaistus ja animaatiot

Eloisat säätönappien valaistusanimaatiot tuovat tyyliä ja persoonallisuutta grillauskokemukseesi.

Valitse näytöltä säätönupin kuvake valitaksesi erilaisia dynaamisia efektejä. Säädä kirkkautta liukusäätimellä.

Aktivoi säilytystilojen valot valaistusvalikosta. Valitse PÄÄLLE aktivoidaksesi valkoiset säilytystilojen valot. Valitse POIS päältä, jotta säilytystilojen valot vastaavat säätönappien nykyistä väriä. Valitse pienin kirkkaus sammuttaaksesi valot kokonaan. Kytke kaapin ja kannen valot päälle varmistaaksesi hyvän näkyvyyden.



Reagoivat säätönupit

Säädettäessä polttimen asetusta sen säätönupin sisäosa vaihtaa väriä pehmeän väriliu'un kautta, mikä osoittaa polttimen nykyisen asetuksen visuaalisesti. Tämä intuitiivinen palaute helpottaa liekin voimakkuuden seuraamista yhdellä silmäyksellä, myös hämärässä. Lisäturvallisuutta varten ympäristövalaistus sisältää **SafetyGlow™**-teknologian, joka hehkuu punaisena aina, kun poltin on päällä, tarjoten välittömän visuaalisen merkin.

Korkea

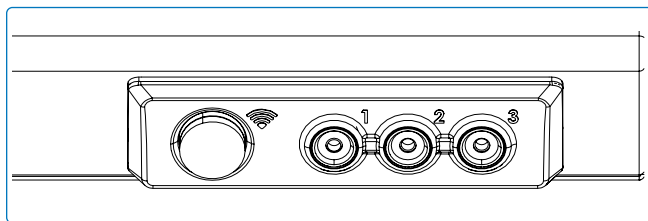
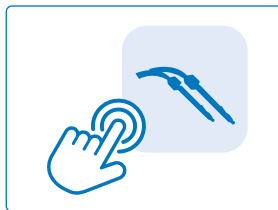
Matala



Ruoan lämpötila-anturit

Liitä enintään kaksi langatonta anturia (saatavilla erikseen) ja enintään kolme

langallista anturia tarkkaan ja joustavaan lämpötilan seurantaan. Asenna anturit ja napauta näytöllä anturin kuvaketta valitaksesi kypsennettävän ruoan tyyppin ja asettaaksesi halutun lämpötilan. Kun jokin anturi saavuttaa asetetun lämpötilan, kuuluu hälytysääni ja ilmoitus lähetetään Napoleon Home -sovelluksen kautta.



HUOMAUTUS:

Langattomien antureiden paritus tehdään näytön ohjeiden avulla. Seuraa näytön ohjeita liittääksesi anturit helposti.

Kaasupullon vaaka

Pysy ajan tasalla integroidun kaasupullon vaa'an avulla, joka näyttää tarkasti jäljellä olevan propaanin määrän pullossasi. Tarkkojen painoantureiden avulla järjestelmä antaa reaaliaikaisen näkymän polttoainetasoihin ilmoittamalla nykyisen täyttöprosentin. Varmistaaksesi tarkat mittaukset, syötä kaasupullosi tyhjä- ja täysipainot Napoleon Home -sovellukseen käyttöönoton yhteydessä. Lisämukavuutta varten sovellus tarjoaa myös alueellisen pullovalinnan, jonka avulla voit nopeasti valita yleisistä pullotypeistä helppoa käyttöönottoa varten.



Grillin sytyttäminen

Onko tämä ensimmäinen kerta? Suorita polttopuhdistus

Poista lämpöhylly ja käytä pääpolttimia täydellä teholla 30 minuutin ajan. On normaalia, että grilli tuoksuu ensimmäisellä käyttökerralla. Tämä haju johtuu valmistusprosessissa käytettyjen sisäisten maalien ja voiteluaineiden "polttopuhdistuksesta" eikä toistu enää.

VAROITUS!

- Älä käytä taka- tai sivupoltinta polttoprosessin aikana.

Pääpolttimen sytytys

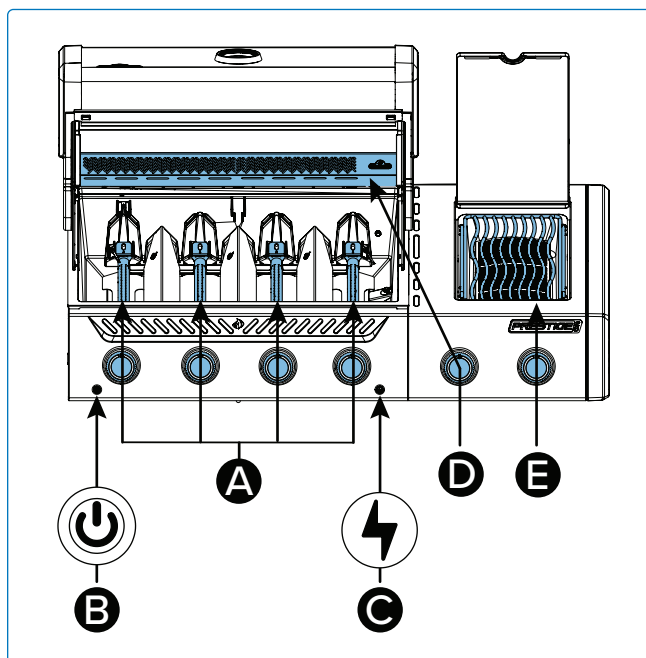
1. Avaa grillin kansi.
2. Paina ja käännä hitaasti mitä tahansa pääpolttimen nuppia vastapäivään KORKEA-asentoon, kunnes sytytin syttyy. Jatka säätönupin painamista, kunnes poltin syttyy, ja vapauta sitten **(Kuva 6A & Kuva 7)**.
3. Jos sytytin ei syty – käännä säätönuppi välittömästi myötäpäivään POIS-asentoon. Toista vaihe 2.
4. Jos sytytin ja poltin eivät syty 5 sekunnissa – käännä säätönuppi myötäpäivään POIS-asentoon. Odota 5 minuuttia, jotta kaasu ehtii haihtua. Toista vaiheet 2 ja 3 tai sytytä tulitikulla.

Takapolttimen sytytys

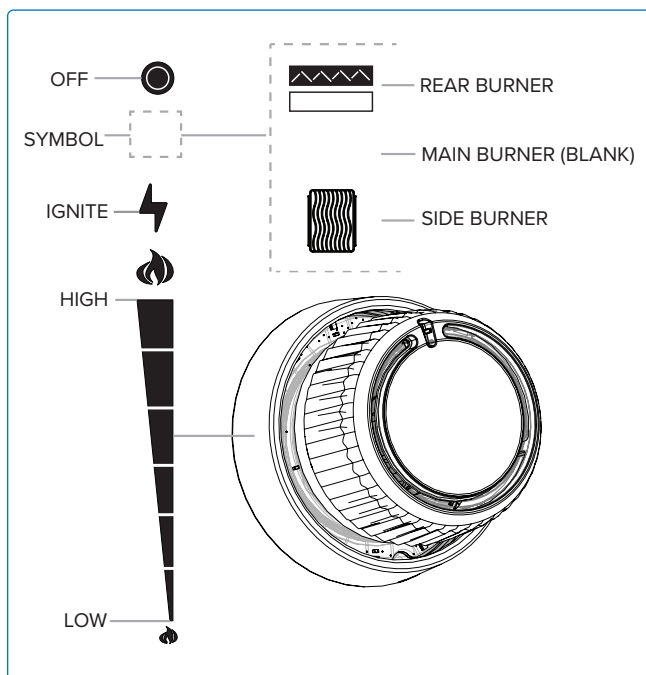
1. Avaa grillin kansi.
2. Poista lämpöhylly.
3. Paina ja käännä hitaasti takapolttimen säädintä vastapäivään KORKEA-asentoon **(Kuvio 6D & Kuvio 7)**.
4. Paina ja pidä sytytyspainiketta alhaalla, kunnes poltin syttyy, tai sytytä tulitikulla **(Kuvio 6C)**.
5. Jos poltin ei syty – käännä polttimen säädin myötäpäivään SULJETTU-asentoon. Odota 5 minuuttia. Toista vaiheet 3 ja 4. **(Kuvio 6)**.

VAROITUS!

- Älä käytä takapolttinta pääpolttimen ollessa käytössä. Voit käyttää infrapunapoltinta joko pää- tai takapolttimen kanssa.



Kuvio 6



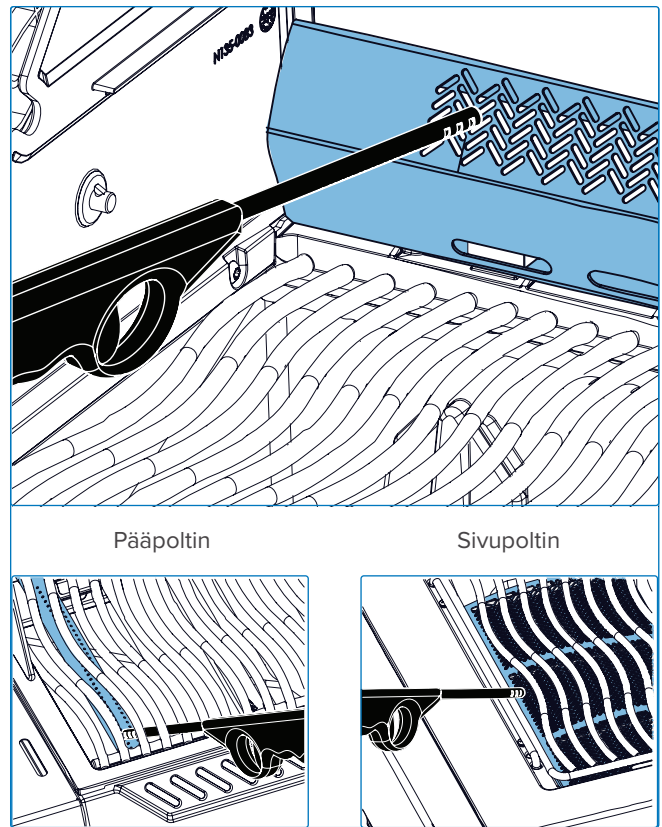
Kuvio 7

Sivupolttimen sytytys (jos varustettu)

1. Avaa polttimen kansi.
2. Paina ja käännä hitaasti sivupolttimen säädintä vastapäivään KORKEA-asentoon.
3. Paina ja pidä sytytyspainiketta alhaalla, kunnes poltin syttyy, tai sytytä tulitikulla.
4. Jos poltin ei syty viiden sekunnin kuluessa – käännä polttimen säädin myötäpäivään SULJETTU-asentoon. Odota 5 minuuttia. Toista vaiheet 2 ja 3. **(Kuvio 6E & Kuvio 7).**

Vaihtoehtoiset sytytysohjeet

1. Avaa grillin kansi.
2. Sytytä pitkä tulitikku tai butaanisytytin ja aseta se lähelle polttimen aukkoja.
3. Käännä vastaavaa polttimen säädintä vastapäivään KORKEA-asentoon, kunnes se syttyy **(Kuvio 8).**



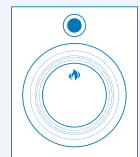
Kuvio 8

VAROITUS!

- Varmista, että kaikki polttimien säätimet ovat SULJETTU-asennossa ennen kuin avaat kaasun syöttöventtiilin hitaasti.
- Noudata sytytysohjeita huolellisesti.

- Varmista, että grillin kansi on AUKI sytytyksen aikana.
- Älä säädä paistoritilöitä, kun grilli on kuuma tai käytössä.
- Puhdista rasva säännöllisesti koko

laitteesta, mukaan lukien rasva-alusta ja paistolevyt, estääksesi kertymät ja rasvapalon.



Grillin lämpötilojen seuranta

Kaikissa malleissa on kaksi lämpötilan osoitinta. Kanteen asennettu mittari näyttää ilman lämpötilan kypsennystilassa ja on ensisijainen viite epäsuorassa kypsennysmenetelmässä.

Pohjaan asennettu anturi mittaa lämpötilan paistoritilällä ja on ensisijainen viite suorassa kypsennysmenetelmässä. Vaikka optimoitu ilmavirtaus kypsennystilassa maksimoi lämmitysnopeuden ja lämpötilan tasaisuuden, useat tekijät vaikuttavat lämpötilalukemiin, kuten:

Ruoan ja lisävarusteiden sijoittelu

- Suuret ruoka-ainekset tai keittoastiat, kuten paistolevyt ja plachat, voivat kerätä lämpöä paistoritilän lämpötila-anturin yläpuolelle. Tämä voi johtaa korkeampiin anturilukemiin ja samalla alentaa kannen lämpömittarin lukemia, kun lämpö ohjautuu muualle.

Käytössä olevat polttimet

- Lämpötilalukemiin vaikuttavat polttimien asetukset sekä pohjaan asennetun anturin etäisyys käytössä oleviin grillin polttimiin.

Kulunut aika

- Lämpötilan osoittimilla on erilaiset vasteajat ja ne voivat aluksi näyttää erilaisia lukemia laitteen lämmitessä. Kuitenkin vastaavat lukemat saavutetaan, kun sisälämpötilat ovat vakiintuneet.

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi käytä lämpötila-anturia yhdessä kannen lämpömittarin kanssa vertaillaksesi kypsennysympäristöä tavoitealueeseesi. Anna lämpötilojen tasaantua ja säädä polttimien asetuksia sen mukaisesti.

Infrapunapääpolttimen käyttö (jos varustettu)

Noudata **"Pääpolttimen sytytys"**-ohjeita ja käytä korkealla teholla 5 minuuttia kansi suljettuna tai kunnes keraamiset polttimet hehkuvat punaisina.

Kypsennä ruoka suoraan ritilällä noudattaen ohjeita **"Infrapunagrillausoppaassa"**. Ruoka voidaan ruskistaa infrapunapolttimella ja siirtää sitten grillin pääpolttimille kypsymään loppuun suoralla tai epäsuoralla lämmöllä, oman maun ja mieltymyksen mukaan.

Infrapunasisivupolttimen käyttö

Noudata **"Sivupolttimen sytytys"**-ohjeita ja käytä täydellä teholla 5 minuuttia tai kunnes keraaminen poltin hehkuu punaisena.

Kypsennä ruoka suoraan ritilällä noudattaen ohjeita **"Infrapunagrillausoppaassa"**. Ruoka voidaan ruskistaa infrapunapolttimella ja siirtää sitten grillin pääpolttimille kypsymään loppuun suoralla tai epäsuoralla lämmöllä, oman maun ja mieltymyksen mukaan.

Älä sulje sivupolttimen kantta, kun poltin on käytössä tai kuuma.



VAARA!

- Puhdista rasva säännöllisesti koko laitteesta, mukaan lukien rasva-alusta ja paistolevyt, estääksesi kertymät ja rasvapalon.
- Älä friteeraa ruokaa sivupolttimella. Ruoanlaitto öljyllä voi olla vaarallista.
- Älä sulje sivupolttimen kantta, kun infrapolttimen on käytössä tai se on vielä kuuma. Tämä voi aiheuttaa vahinkoa tai turvallisuusriskin.

Tuulisuoja

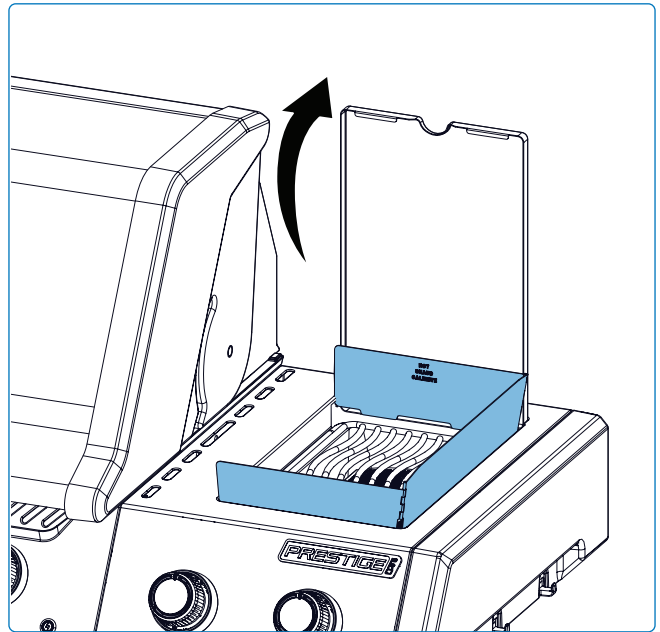
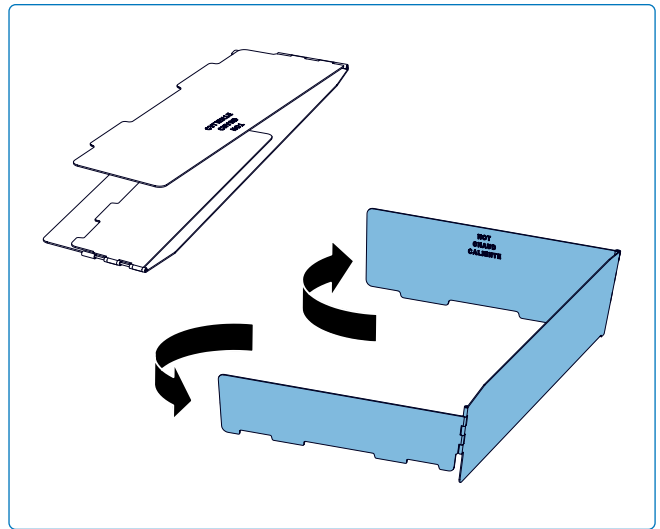
Pidä grillisi toiminnassa sujuvasti tuulisissa olosuhteissa jopa 16 km/h (10 mph) asti. Tämä suoja on suunniteltu kiinnitettäväksi helposti grilliisi ja toimii suojana tuulenpuuskia vastaan, auttaen ylläpitämään tasaista lämpöä tasaisesti kypsennettyihin aterioihin.

Sääda se sopimaan grilliisi, ja olet valmis grillaamaan luottavaisin mielin säästä riippumatta. Suoja voidaan taittaa ja säilyttää sivupolttimen kannen alla, kun sivupoltin ei ole käytössä.



HUOMAUTUS:

Tuulisuoja on asennettava, kun käytät sivupoltinta. Tämä parantaa turvallisuutta ja lyhentää kypsennysaikoja.



GRILLAUKSEN AMMATTILAISELVINKKI!

Käännä grilli kohtisuoraan tuulen suuntaan vähentääksesi sen vaikutuksia.

Vartaan käyttöohjeet

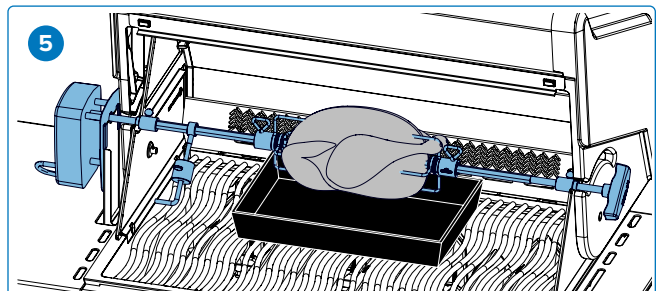
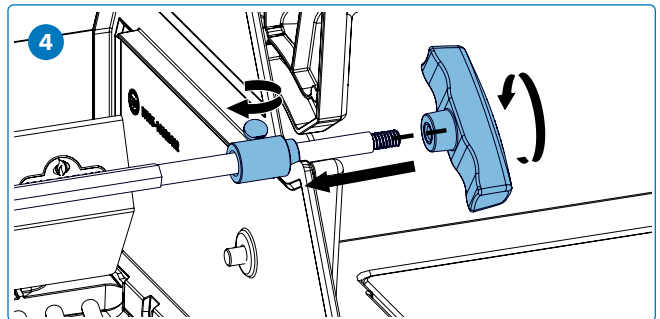
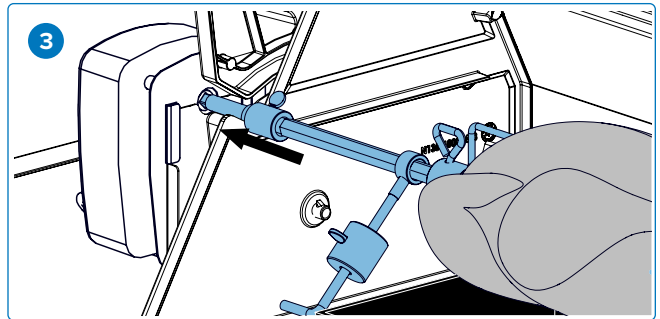
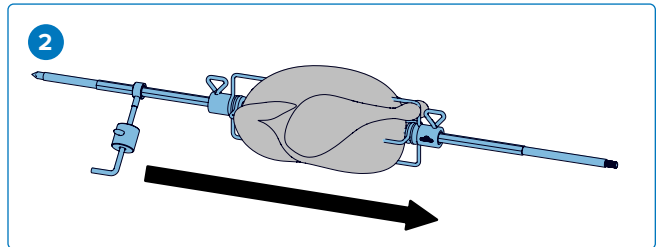
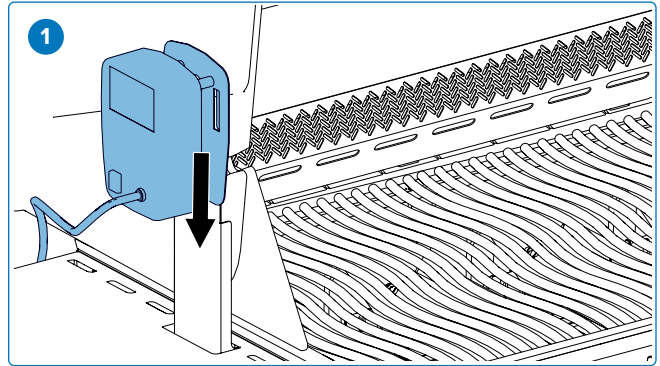
Vartaasi kokoaminen



HUOMAUTUS:

- Poista lämpöhyilly kokonaan ensimmäistä polttokertaa varten. Kun käytät varrasta, lämpöhyilly voidaan siirtää yläasentoon, jotta varrastangolle jää tilaa.
- Poista hylly vain, jos tarvitset lisää tilaa.
- Asenna varrasmoottori grillin sivulle kiinnikkeiden avulla. Joissakin malleissa on esiasennetut kiinnikkeet.

1. Kun kiinnike on kiinnitetty grilliin, liu'uta varrasmoottori kiinnikkeeseen.
2. Liu'uta ensimmäinen varrastikku hieman varrastangon keskikohtaan ohi ja kiristä paikalleen. Pujota liha varrastankoon ja työnnä liha haarukkaan. Liu'uta toinen varrastikku varrastangon toiseen päähän ja työnnä haarukka lihaan, kunnes se on tukevasti kiinni. Kiristä haarukka paikalleen.
3. Kiinnitä vastapaino varrastankoon lihan painavamman puolen vastakkaiselle puolelle. Säädä, kunnes kuorma on tasapainossa, ja kiristä sitten kunnolla.
4. Aseta varrastangon terävä pää varovasti varrasmoottoriin ja aseta toinen pää kannattimien päälle. Lihan painavampi puoli roikkuu luonnollisesti alaspäin tasapainottaen kuorman.
5. Liu'uta pysäytinholkki varrastankoon, kunnes se on hupun sisäpuolen ohi. Tämä estää varrastangon sivuttaisliikkeen.
6. Kiristä pysäytinholkki ja varrastangon kahva. Aseta metallinen astia lihan alle keräämään lihasta valuva neste.



TÄRKEÄÄ!

- Käytä aina suojakäsineitä käsitellessäsi grillin osia.

Vinkejä varraspaistoon:

- Käytä takapoltinta täydellä teholla, kunnes liha ruskistuu. Vähennä lämpöä. Pidä kansi suljettuna.
- Käytä lämpömittaria tarkistaaksesi lihan sisälämpötilan.
- Paistit ja siipikarja tulisi ruskistaa ulkopuolelta ja jättää sisältä meheviksi.
- Käytä lihasta valuvaa nestettä valeluun ja kastikkeen valmistukseen.
- Kolmen paunan (n. 1,4 kg) kana kypsyy noin 1,5 tunnissa keski- tai korkealla lämmöllä.
- Huomioi varrasmoottorin kapasiteetti (15 paunaa). Älä koskaan ylikuormita laitteita.
- Varmista, että varras on aina tasapainossa.

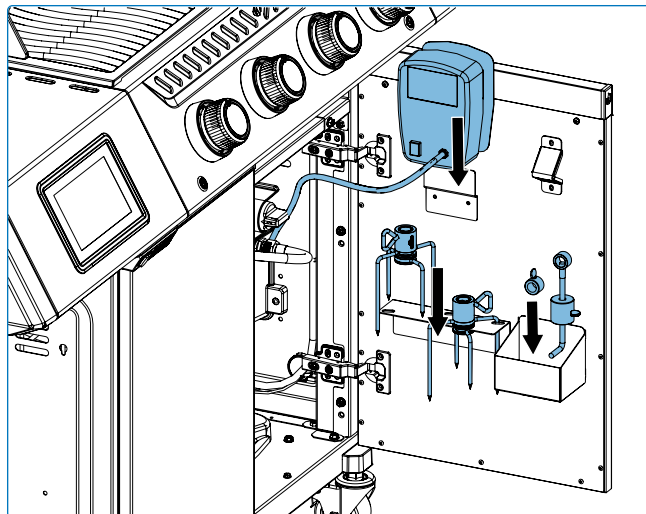
Kuinka kypsentää useita kanoja

Sido tai kiinnitä siivet kanojen vartaloon.

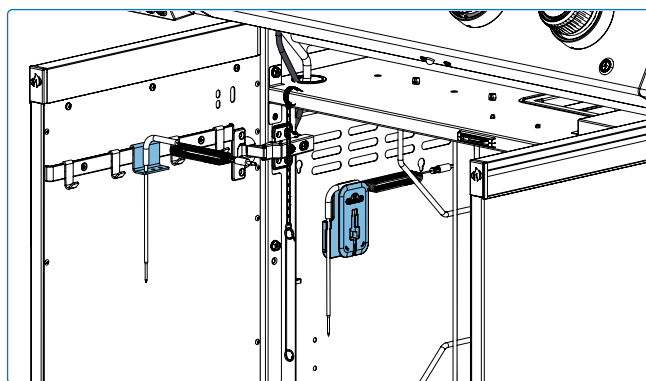
1. Liu'uta varrastikku varrastankoon.
2. Pujota ensimmäinen kana varrastankoon, kunnes se pysyy paikallaan varrashaarukan avulla. Kiristä.
3. Pujota seuraavat 2 kanaa varrastankoon niin, että kaikki kanat ovat tiiviisti yhdessä.
4. Työnnä toinen varrashaarukka varrastankoon ja paina sitä kanoihin, kunnes kaikki 3 kanaa ovat tiukasti yhdessä. Kiristä.

Säilytys

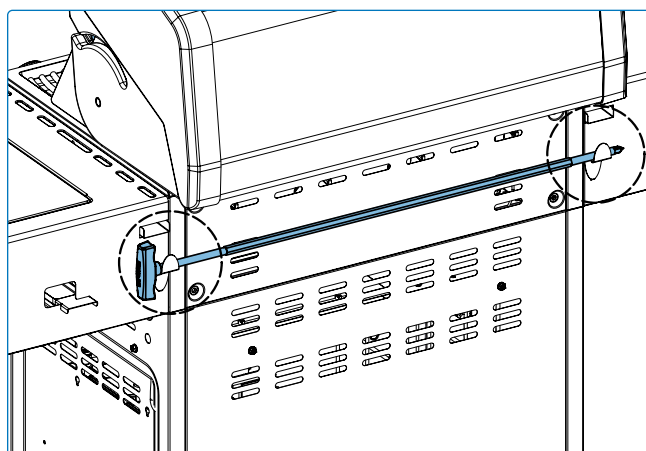
- Käytä sivuhyllyn anturien säilytystilaa valmistellessasi ruoanlaittoa. Irrota anturit ja vie ne sisätiloihin, kun ne eivät ole käytössä, suojataksesi ne sääolosuhteilta (**Kuvio 9**).
- Säilytä varrasosat niille tarkoitetuissa pidikkeissä vaunun kaapin sisällä ja varrastanko grillin takana, kun ne eivät ole käytössä. Tämä pitää ne turvassa, suojassa säältä ja helposti saatavilla seuraavaa grillauskertaa varten. Varmista aina, että osat ovat puhtaita ja kuivia ennen varastointia korroosion estämiseksi (**Kuvio 10&11**).



Kuvio 9



Kuvio 10



Kuva 11

Grillauskokemuksen tarkistuslista

Tarkista tämä lista aina grillatessasi

- Lue käyttöohje**
Varmista, että olet lukenut käyttöohjeen ja kaikki turvallisuusohjeet.
- Puhdista rasva-alusta**
Puhdista rasva-alusta aina ennen grillausta tulipalojen ja leimahdusten välttämiseksi.
- Tarkista letku**
Varmista, että grilli on pois päältä ja jäähtynyt. Tarkista letkusta liialliset hankaukset tai viillot. Vaihda letku ennen käyttöä, jos se on vaurioitunut.
- Puhdista ritilät ja esilämmitä**
Käytä puukaavinta tai luonnonkuituista grilliharjaa valurauta- ja ruostumattoman teräksen ritilöiden puhdistamiseen. Katso ”**Puhdistusohjeet**”. Voitele ritilät kasvirasvalla ja esilämmitä grilli polttaaksesi ylimääräiset jäämät pois ja estääksesi tarttumisen.
- Valmistelualue**
Varmista, että kaikki grillaamiseen tarvittavat välineet, mausteet, kastikkeet ja astiat ovat käden ulottuvilla. Älä jätä ruokaa ilman valvontaa, muuten se voi palaa.
- Käännä vain kerran äläkä kurki**
Vältä kannen avaamista ja kurkkimista liikaa, sillä lämpö karkaa ja lämpötila sekä kypsennysajat häiriintyvät. Käännä ruokaa vain kerran, erityisesti pihviä ja kanaa.
- Jätä tilaa**
Jätä hieman tilaa grilliin ja ruokien väliin, jotta voit tarvittaessa siirrellä ruokaa.
- Käytä lämpömittaria**
Käytä lämpömittaria varmistaaksesi, että ruoka on kypsynyt kunnolla. Noudata oikeita lämpötilaohjeita kaikille lihatyypeille, erityisesti siipikarjalle.



HUOMAUTUS:

Ruostumattomasta teräksestä valmistetut ritilät ovat korroosionkestäviä ja vaativat vähemmän huoltoa kuin valurautaritilät.



GRILLAUSVINKKI

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



GRILLAUSVINKKI

Esilämmitä grilli aina ennen ruoanlaittoa polttaaksesi jäämät pois ja estääksesi ruoan tarttumisen ritilään.



ÖLJY- JA RASVASUOSITUS!

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

ACCU-PROBE® Cook Assist

Huolehdi grillistä ja vieraistasi luottavaisin mielin käyttäessäsi integroitua ACCU-PROBE®-teknologiaa. Seuraa grillin sisälämpötilaa. Ohjelmoi helposti ruokatyyppin, tavoitelämpötilan ja kypsennysajan älylaitteellasi Napoleon Home App -sovelluksen avulla.

Saat ilmoituksia laitteeseesi, kun ruokasi on kypsennetty täydelliseksi. ACCU-PROBE® tukee sekä Wi-Fi- että Bluetooth®-yhteyttä. Jos oletus-Wi-Fi ei ole käytettävissä, Bluetooth®-toiminnon avulla voit yhdistää helposti ACCU-PROBE®-laitteeseen. Laitte on aluksi otettava käyttöön Wi-Fi-yhteyden avulla. Käyttönoton jälkeen Bluetooth® on käytettävissä yhteyden muodostamiseen, ja Wi-Fi:tä voidaan edelleen käyttää, jos se on tuettu.

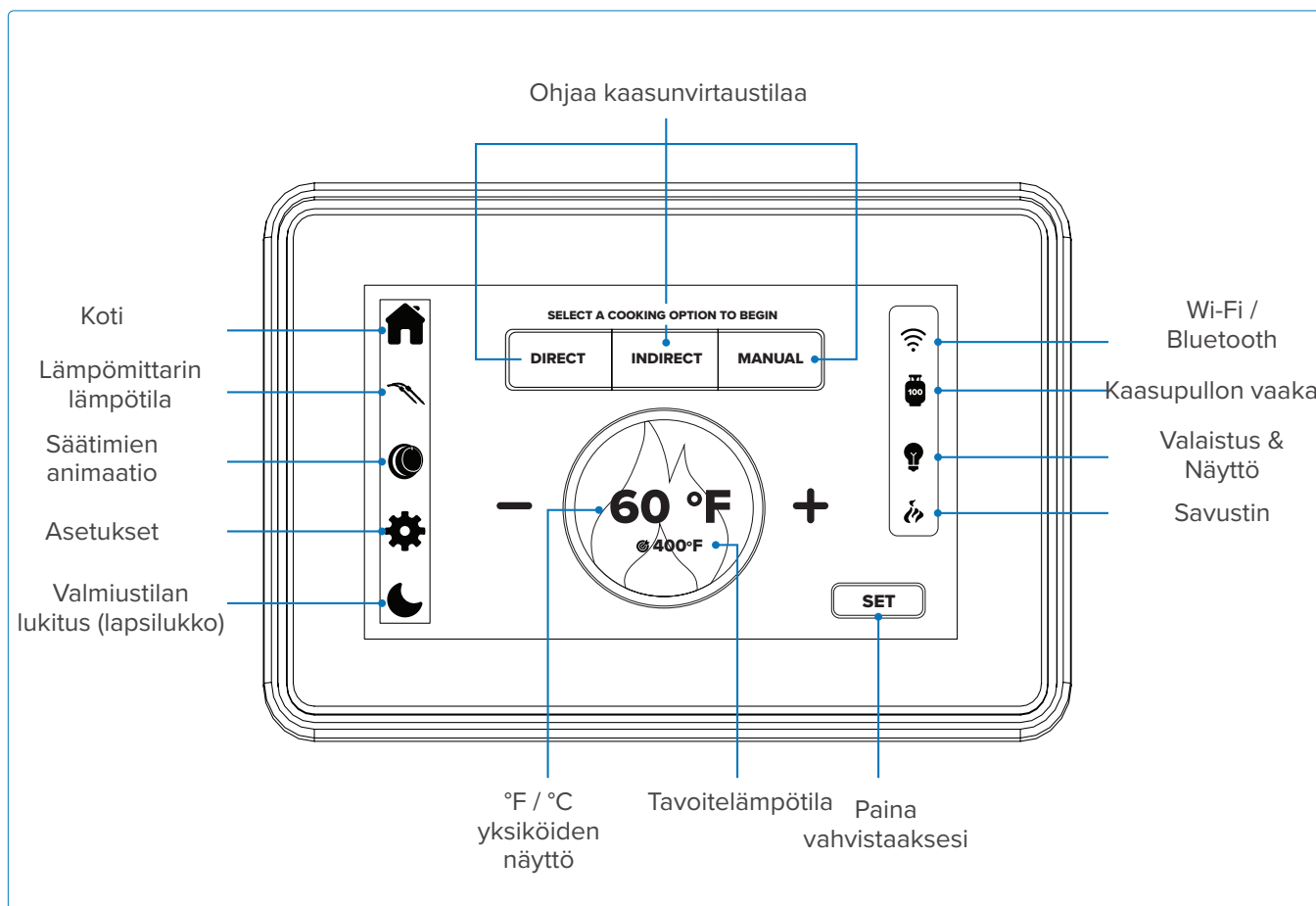
Katso lisätietoja yhdistämisestä kohdista "Pika-aloitusohjeet" ja "Napoleon Home App". Lataa Napoleon Home App ja nauti älykkäästä ruoanlaitosta. Kaikki tällaisten merkkien ja

logojen käyttö kuuluu niiden omistajille, ja Wolf Steel Ltd. käyttää niitä lisenssillä: Bluetooth® on Bluetooth SIG, Inc.:n omistama. Muut tavaramerkit ja tuotenimet kuuluvat omistajilleen: Android™ ja Google Play™ ovat Google Inc.:n tavaramerkkejä; Apple, iPhone® ja Apple App Store ovat Apple Inc.:n tavaramerkkejä; iOS on Cisco Inc.:n tavaramerkki tai rekisteröity tavaramerkki.

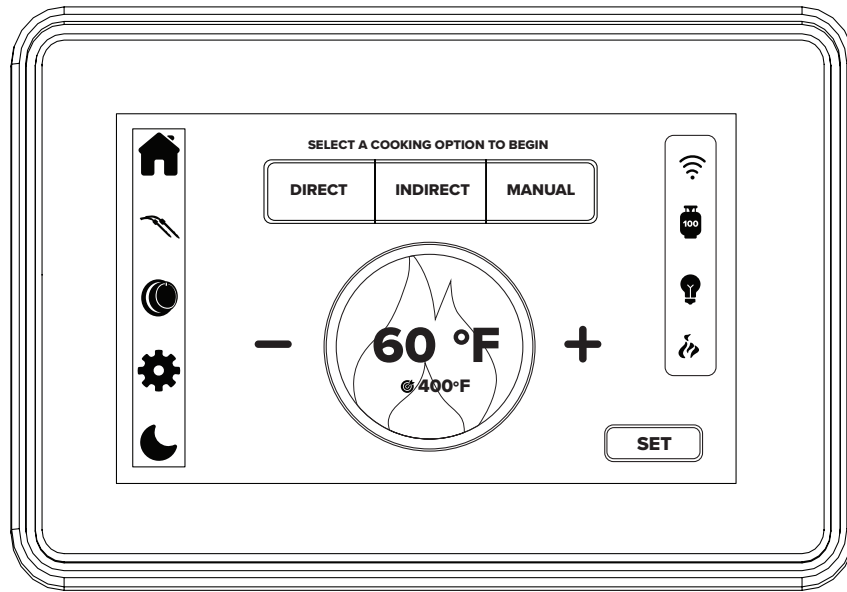
Yhteensopivat laitteet

Napoleon Home App on suunniteltu toimimaan laajasti Android- ja iOS-laitteiden kanssa. Laitteiden yhteensopivuutta ei voida taata lukuisten eri mallien ja valmistusstandardien vuoksi.

Näytön yleiskatsaus



Näytön toiminta



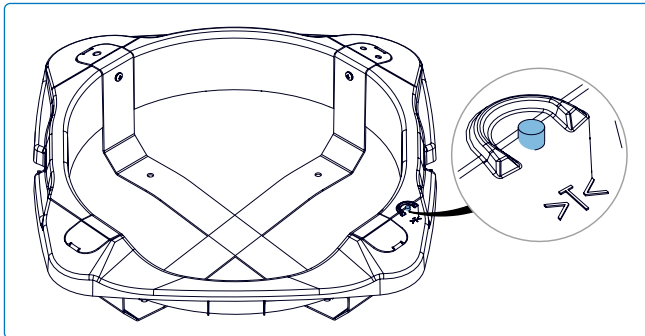
Toiminto	Toimenpide	Kesto	Kuvaus
Paritus-tila	Paina ja pidä virtapainiketta painettuna 10 sekuntia TAI napauta Wi-Fi-kuvaketta ja valitse ponnahdusikkunasta Reset Network, jotta järjestelmä voidaan parittaa.	10 sekuntia	Kun järjestelmä käynnistyy uudelleen, Napoleon-logo ilmestyy näkyviin. Wi-Fi- ja Bluetooth®-kuvakkeet vilkkuvat, mikä osoittaa, että laite on paritustilassa (Access Point). Sinun täytyy ottaa laite uudelleen käyttöön Napoleon Home App -sovelluksella. Tämä prosessi tulee suorittaa, kun näyttö on aktiivinen. Jos näyttö on pois päältä tai aikakatkaisussa, jatka painikkeen painamista ja pitämistä, kunnes Access Point -tila saavutetaan. Vaihtoehtoisesti voit käynnistää paritustilan napauttamalla Wi-Fi-kuvaketta ja valitsemalla ponnahdusvalikosta Reset Network.
Herätä näyttö	Napauta näyttöä kerran tai napauta kuun kuvaketta	Ei sovellettavissa	Heräämisen jälkeen näyttö palaa saumattomasti edelliseen tilaansa. Kuun kuvakkeen napautus asettaa näytön valmiustilaan; napauttamalla samaa kohtaa uudelleen näyttö käynnistyy takaisin.
Lämpötilayksikön vaihto	Valitse hammas rataskuvake	Ei sovellettavissa	Vaihda Celsius- ja Fahrenheit-asteikkojen välillä.

Kuinka nollata propaanisäiliön vaaka

1. Poista tyhjä propaanisäiliö.
2. Paina Zero-painiketta aloittaaksesi taarauksen.
3. Odota 20 sekuntia, että vaaka kalibroitu.
4. Aseta uusi propaanisäiliö vaa'alle.

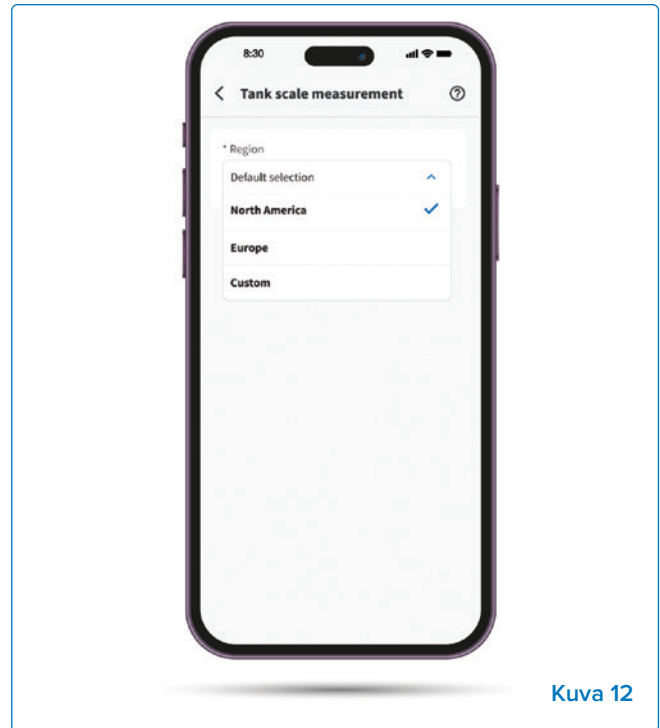
Uuden propaanisäiliön valitseminen

- Avaa Napoleon Home -sovellus ja siirry Tank Scale -osioon (**Kuvio 12**).
- Valitse yksi seuraavista vaihtoehdoista:
 - » **Pohjois-Amerikka:** Esivalitut oletussäiliöpainot.
 - » **Eurooppa:** Valitse saatavilla olevista säiliömäärityksistä.
 - » **Oma säiliö (valinnainen):** Syötä tyhjän ja täyden säiliön paino tarkan seurannan varmistamiseksi (**Kuvio 13**).

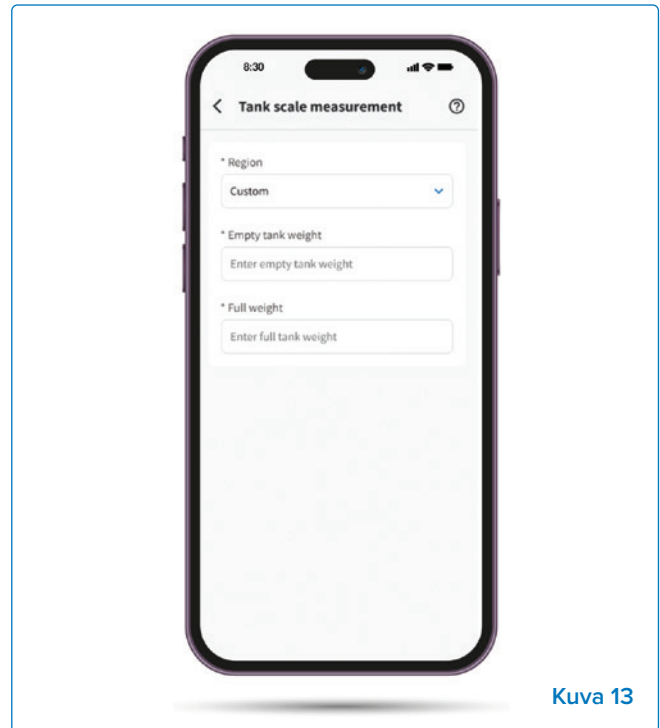


HUOMAUTUS:

Datan päivittyminen sovellukseen voi kestää noin minuutin.



Kuva 12



Kuva 13






Turvaohjeet





- Vältä korkeaa kosteutta tai ääriämpötiloja.
- Vältä pitkäaikaista altistumista suoralle auringonvalolle tai voimakkaalle ultraviolettivalolle.
- Älä pura tai yritä korjata laitetta itse.
- Älä altista laitetta tai sen lisävarusteita syttyville nesteille, kaasuille tai muille räjähteille.
- Anturit toimivat lämpötila-alueella -20 °C (-4 °F) – 300 °C (572 °F).
- Anturien johdot toimivat lämpötila-alueella -20 °C (-4 °F) – 380 °C (716 °F).
- **TÄRKEÄÄ:** Älä anna anturien altistua suoraan liekille tai yli 300 °C (572 °F) lämpötiloille.
- Tarkan mittaustuloksen saamiseksi aseta anturit lihan keskelle, mieluiten ennen kuin liha asetetaan grilliin.
- **TÄRKEÄÄ:** Suuntaa anturien kärjet alaspäin, mutta älä anna niiden koskettaa paistoritilöitä. Varmista myös, etteivät anturit kosketa grillin runkoa.
- Aseta liha grillin sille puolelle, joka on lähimpänä lämpömittaria.
- Aseta johto korkealle ulostulokohdalle, jotta se pysyy riittävän ylhäällä paistoritilöiden yläpuolella kannen ollessa kiinni.
- Vaihtoehtoisesti anturien kahvat voidaan asettaa kannen tiivisteen alle. Varmista, etteivät grillin sivut ylitä anturien suurinta käyttölämpötilaa.
- Kun käytät useampaa kuin yhtä anturia, värilliset anturirenkaat auttavat tunnistamaan kunkin anturin. Aseta jokainen rengas anturin kärjen ympärille ja työnnä, kunnes se saavuttaa pohjatelineen.

Vällys

- Tarkista, ettei kypsennysalue ylitä maksimilämpötilaa ja että johdot eivät ole taittuneet tai puristuneet kiinni olevien ovien tai kansien väliin.
- Tarkista ensin johdon vällys huoneenlämmössä kansi suljettuna. Tarkista, ettei johdossa ole voimakkaita taitoksia tai mutkia. Kytke sitten grilli päälle ja tarkista mahdolliset kuumat kohdat, joissa johto voi koskettaa pintaa.

Infrapuna-grillausopas

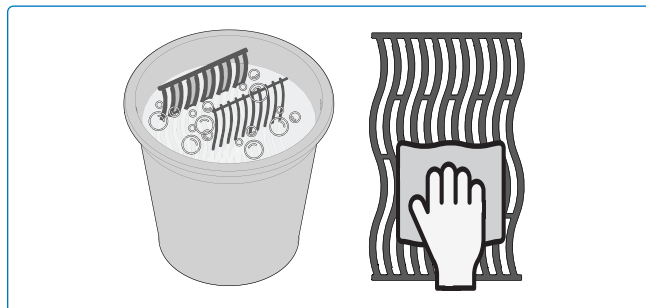
Ruoka	Sisälämpötila	Säätönupin asetus	Kypsennysaika	Ruoanlaittovinkit
 <p>Pihvi 1 tuuma (2,54 cm) paksu.</p>	Medium-Rare 54–60 °C (130–140 °F)	KORKEA 2 min per puoli, sitten KESKIASENTO	4–6 minuuttia per puoli, riippuen paksuudesta.	Pyydä marmorirasvaa leikkuuseen. Ruskista korkealla lämmöllä mehukkuuden säilyttämiseksi, sitten alenna lämpö haluttuun kypsyyssasteeseen. Anna levätä 3 minuuttia ennen tarjoilua.
	Medium 60–66 °C (140–150 °F)			
	Well Done 77 °C (170 °F)			
 <p>Hampurilainen ½ tuumaa (1,27 cm) paksu.</p>	Medium-Rare 54 °C (129 °F)	KORKEA 2–3 min per puoli	Yhteensä 5–7 minuuttia.	Muotoile pihvit tasapaksuiksi tasaisen kypsennyksen varmistamiseksi. Yhden tuuman tai sitä paksummat pihvit tulisi grillata epäsuoralla lämmöllä.
	Medium 60 °C (140 °F)			
	Well Done 77 °C (170 °F)			
 <p>Siipikarja</p>	74 °C (165 °F)	KORKEA, sitten MATALA	Yhteensä 90 minuuttia (riippuen koosta)	Leikkaa $\frac{3}{4}$ reisiluun ja säären välisestä nivelestä, jotta liha asettuu tasaisesti polttimen päälle ja kypsyy tasaisesti.
 <p>Porsaan kyljykset</p>	64 °C (147 °F)	KESKILÄMPÖ	6 minuuttia per puoli	Valitse paksut palat saadaksesi mureampaa lihaa. Leikkaa ylimääräinen rasva pois.
 <p>Kala</p>	70 °C (158 °F)	KESKILÄMPÖ	5–10 minuuttia, riippuen paksuudesta	Kypsennä kunnes kala on läpikuultamaton ja lohkeaa helposti.

Ruoka	Sisälämpötila	Säätönupin asetus	Kypsennysaika	Ruoanlaittovinkit
 Äyriäiset / katkaravut	60°C - 65°C (140 °F - 149 °F)	KORKEA	3–5 minuuttia	Hävitä kaikki äyriäiset, jotka eivät avaudu kypsennyksen aikana.
 Vartaankyljet	74 °C (165 °F)	KORKEA 5 min, sitten MATALA	Yhteensä 25– 30 minuuttia	Grillaa kunnes liha irtoaa helposti luusta.
 Lampaan kyljykset	64 °C (147 °F)	KORKEA 5 min ajan, sitten KESKIASENTO	10–15 minuuttia per puoli	Valitse paksut palat mureuden takaamiseksi. Leikkaa ylimääräinen rasva pois liekkien välttämiseksi.
 Nakit	74 °C (165 °F)	KESKILÄMPÖ – MATALA	Yhteensä 5–7 minuuttia	Grillaa tai keitä kunnes nakit ovat täysin kuumia.

Puhdistusohjeet

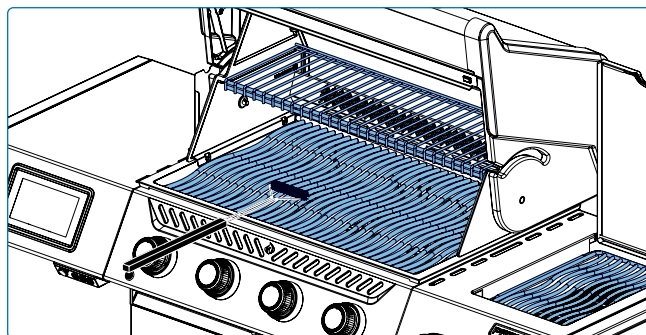
Grillin puhdistus ennen ensimmäistä käyttökertaa

1. Pese ritilät käsin vedellä ja miedolla astianpesuaineella poistaaksesi valmistusjäämät. Älä pese astianpesukoneessa.
2. Huuhtelee huolellisesti kuumalla vedellä ja kuivaa täysin pehmeällä liinalla estääksesi kosteuden pääsyn.



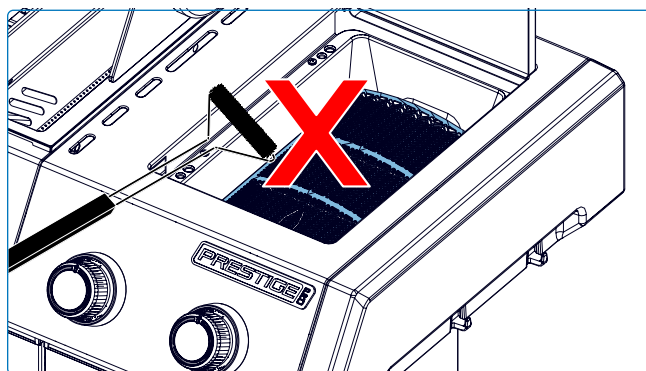
Ruostumattomat teräsritilät

- Ruostumattomat teräsritilät voidaan puhdistaa esilämmittämällä grilli ja käyttämällä teräsharjaa jäämien poistamiseen.
- Ruostumattomat teräsritilät värjäytyvät pysyvästi säännöllisessä käytössä korkeiden lämpötilojen vuoksi grillattaessa.



Infrapunainen sivupoltin (jos varustettu)

- Suurin osa rasvasta ja ruoanmuruksista, jotka putoavat infrapunapolttimen pinnalle, palaa välittömästi korkean lämpötilan vuoksi.
- Älä puhdisti keraamista laattaa teräsharjalla.
- Älä käytä vettä tai muita nesteitä polttimen puhdistamiseen. Äkillinen lämpötilanvaihtelu aiheuttaa keraamisen laatan halkeilua.
- Sytytä poltin ja käytä sitä täydellä teholla 5–10 minuuttia poistaaksesi mahdolliset jäämät.



HUOMAUTUS:

Puhdisti sivupolttimen ruostumattomasta teräksestä valmistettu verkkokansi pehmeäharjaisella harjalla. Älä käytä harjaa keraamisille laatoille.

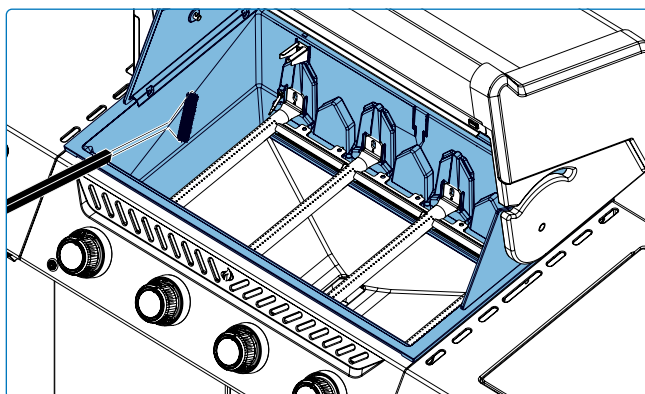
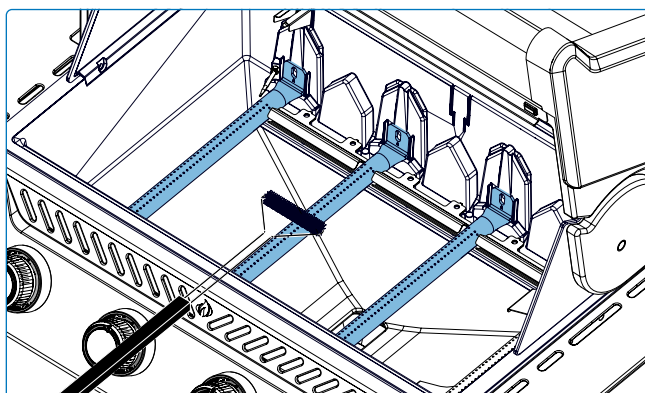
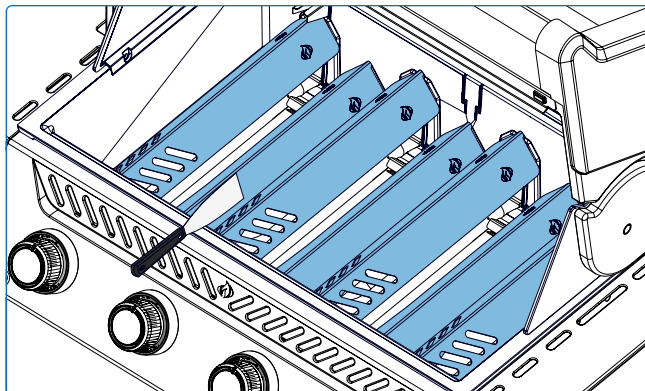


VAARA!

- Käytä aina suojakäsineitä ja suojalaseja puhdistaussasi grilliäsi.
- Puhdistus tulee tehdä vain, kun grilli on jäähtynyt, palovammojen välttämiseksi.
- Kertyvä rasva on palovaara.

Grillin sisäpuoli

1. Irrota grilliritilät.
2. Harjaa roskat kannesta ja sivuilta messinkiharjalla.
3. Raaputa paistolevyt lastalla ja harjaa sitten tuhka pois.
4. Irrota paistolevyt ja puhdista polttimet teräsharjalla.
5. Lakaisi roskat rasvapellille.



Rasvapelti

Jokaisessa grillipäässä, sivupolttimessa ja upotettavassa polttimessa on oma rasva-altaansa. Se on helposti saavutettavissa ovien tai aukkojen kautta.

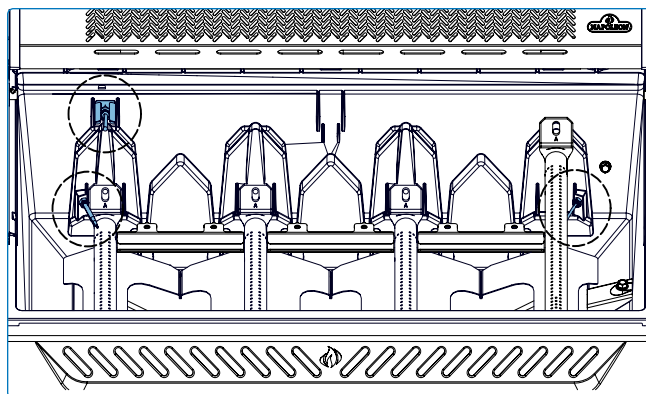
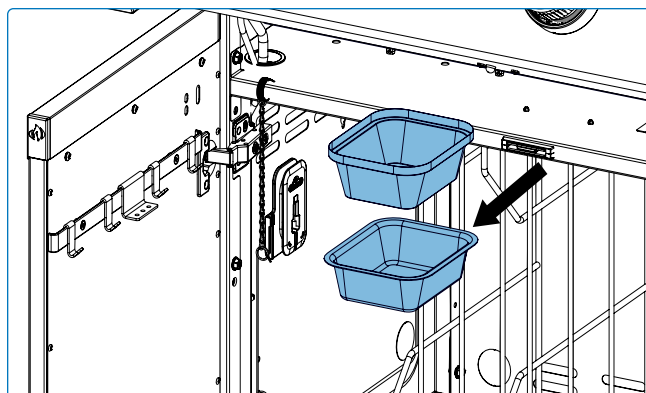
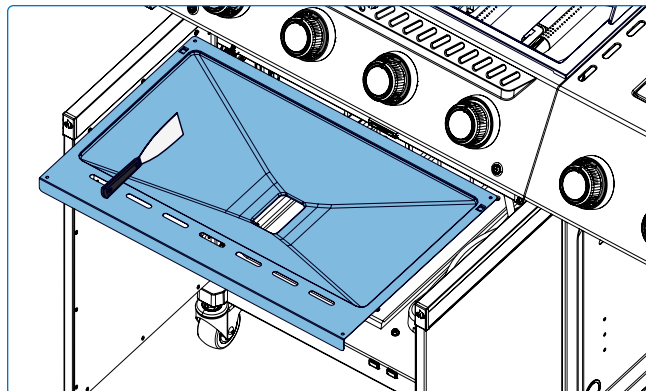
- Rasva ja ylimääräiset nesteet kerääntyvät grillin alla olevaan rasvapellille ja kertyy kertakäyttöiseen rasva-astiaan rasvapellin alla (jos sellainen on käytössä).
- Käytä rasvapellillä vain Napoleonin hyväksymiä suojuksia. Älä koskaan käytä alumiinifoliota, hiekkaa tai muita hyväksymättömiä materiaaleja. Tämä voi estää rasvaa virtaamasta kunnolla.
- Puhdista usein rasvan kertymisen estämiseksi – noin 4–5 käyttöökerran välein.

Puhdistusvaiheet:

1. Vedä rasvapelti pois grillistä päästäksesi kertakäyttöiseen rasva-altaaseen tai puhdistaaksesi rasvapellin.
2. Kaavi rasva-allas puhtaaksi lastalla tai kaapimella.
3. Vaihda kertakäyttöinen rasva-alusta 2–4 viikon välein grillin käytön mukaan (jos sovellettavissa).
4. Kysy tarvikkeita Napoleon Grill -jälleenmyyjältäsi.

Termoparit

Liekkianturi ja termoelementit sijaitsevat pääpolttimien lähellä (**Kuvio 14**). Jos rasvaa kertyy, pyyhi metallikärjet varovasti pehmeällä liinalla tai käytä hienoa hiekkapaperia tarvittaessa. Vältä veden, voimakkaiden kemikaalien tai paineen käyttöä, sillä nämä osat ovat herkkiä ja voivat vahingoittua helposti liian voimakkaasta puhdistuksesta. Varmista, että kaikki osat ovat kuivia ennen uudelleen kokoamista.



Kuvio 14

Ohjauspaneeli

Käytä VAIN lämmintä saippuavettä. Teksti on painettu suoraan kehyksiin. Oikea puhdistus varmistaa, että teksti pysyy tummana ja luettavana. Vältä hankaavia tai ruostumattoman teräksen puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa pintaa ja painettua tekstiä.

Alumiinivalut

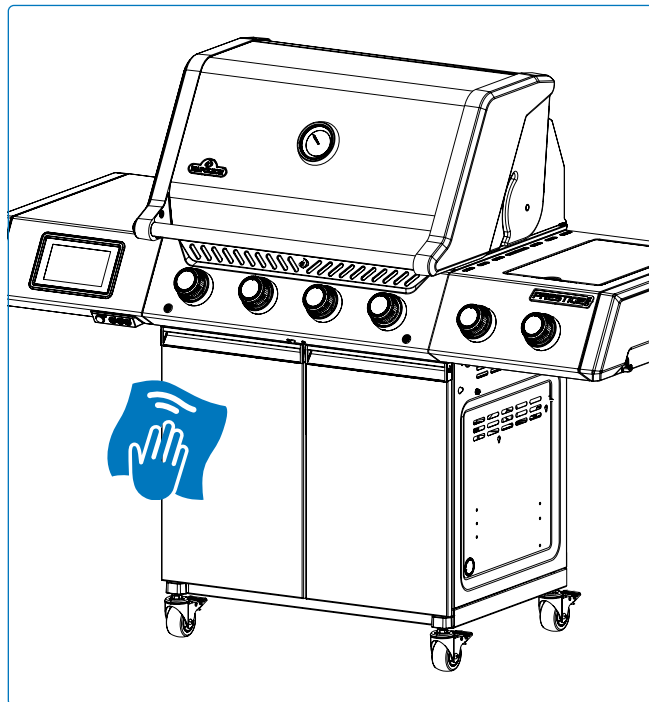
Puhdista lämpimällä saippuavedellä. Alumiini ei ruostu, mutta korkeat lämpötilat ja sään vaikutukset voivat aiheuttaa valujen pinnalle hapettumista, joka näyttää valkoisilta läiskiltä.

Katso **“Huolto-ohjeet”** saadaksesi lisätietoja alumiinin hapettumisen ehkäisystä.

Grillin ulkopinta

- Käytä vain hankaamatonta puhdistusainetta. Hankaavat puhdistusaineet tai teräsvilla naarmuttavat pintaa.
- Pyyhi aina syiden suuntaisesti.
- Käsittele posliiniemaliosia varoen.
- Poltettu emalipinta on lasimainen ja lohkeaa, jos siihen osuu isku.

Ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat värjäytyvät ajan myötä kuumennettaessa ja muuttuvat kullan- tai ruskeansävyisiksi. Tämä on normaalia eikä vaikuta grillin suorituskykyyn.



VAROITUS!

- Varmista, että kaikki polttimet ovat pois päältä, kaasupullo on suljettu ja grilli on jäähtynyt ennen puhdistusta. Älä käytä uunin puhdistusainetta grillin missään osassa.
- Älä laita grilliritilöitä tai muita grillin osia itsepuhdistuvaan uuniin puhdistettavaksi. Puhdista grilli alueella, jossa puhdistusliuos ei vahingoita terasseja, nurmikkoa tai patioita.
- Grillikastike ja suola voivat olla syövyttäviä ja aiheuttavat grillin osien nopeaa kulumista, ellei niitä puhdisteta säännöllisesti.

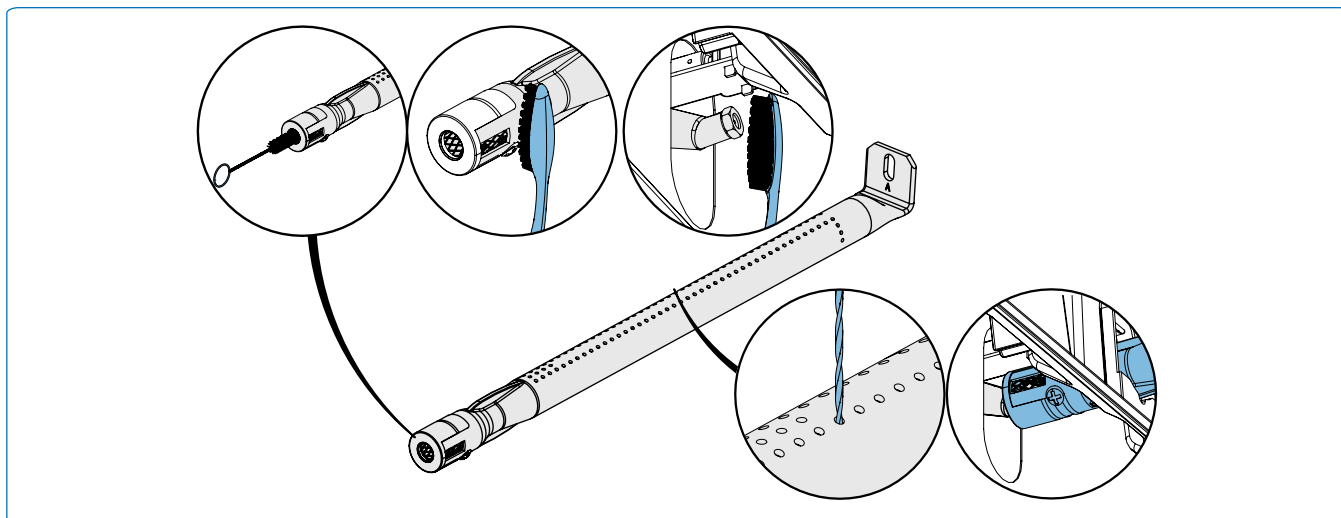
Hyönteisverkko ja polttimen aukot

Hämähäkit ja hyönteiset hakeutuvat pieniin suljettuihin tiloihin. Napoleon on varustanut polttimen hyönteisverkolla ilman säätöpellissä. Tämä vähentää hyönteisten pesien rakentamisen todennäköisyyttä polttimen sisälle, mutta ei poista ongelmaa kokonaan. Pesä tai seitti voi saada polttimen liekin palamaan pehmeän keltaisena tai oranssina ja aiheuttaa tulipalon tai takaiskuleimahduksen ohjauspaneelin alla olevassa ilman säätöpellissä.

1. Irrota ruuvi(t), jotka kiinnittävät polttimen grillin takaseinään. Vedä poltin taaksepäin ja ylöspäin irrottaaksesi sen **(Kuvio 15)**.
2. Puhdista polttimen sisäpuoli joustavalla venturiputkiharjalla tai herkemille alueille pehmeäharjaisella harjalla, jotta roskat irtoavat hellävaraisesti.
3. Ravista irtonaiset roskat pois polttimesta kaasunsyöttöaukon kautta.
4. Tarkista polttimen aukot ja venttiilien suut tukosten varalta: polttimen aukot voivat tukkeutua ajan myötä ruoantähteistä ja korroosiosta.
5. Käytä avattua paperiliitintä tai poranterää

polttimen aukkojen puhdistamiseen. Tämä voidaan tehdä polttimen ollessa kiinni, mutta se on helpompaa, jos poltin irrotetaan grillistä.

6. Älä taivuta poranterää poratessasi aukkoja, sillä poranterä voi katketa.
7. Tämä poranterä on tarkoitettu polttimen aukkoihin, El messinkisiin suuttimiin, jotka säätelevät kaasun virtausta polttimeen.
8. Älä suurennä reikiä.
9. Varmista, että hyönteisverkko on puhdas, tiukka ja vapaa nukasta tai muista roskista.
10. Asenna poltin takaisinpäin suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.
11. Varmista, että venttiili menee polttimeen asennettaessa.
12. Asenna paistolevyn kiinnike takaisin ja kiristä ruuvit viimeistelläkseen uudelleenasetuksen.



Kuva 15



VAARA!

- Varmista, että venttiili/suutin asettuu polttimen putkeen ennen sytytystä. Väärä asennus voi aiheuttaa tulipalon tai räjähdyksen.
- Vältä kosketusta kuumiin pintoihin.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräsvillaa maalatuilla, posliinisilla tai rst-osilla – ne naarmuttavat pintaa."



TURVALLISUUS ENSIN!

Käytä aina suojakäsineitä ja suojalaseja huoltaessasi grilliäsi.

Lämpötila-anturit

- Puhdista anturit ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Pese anturien metalliosat käsin ja kuivaa huolellisesti jokaisen käytön jälkeen. Älä pese astianpesukoneessa.
- Anturit ovat ruosteenkestäviä ja korroosionkestäviä. Älä käytä mitään kemikaaleja tai puhdistusliuoksia anturien puhdistamiseen, paitsi mietoa saippuaa.



HUOMAUTUS:

Anturiliittimet, anturien johdot ja näyttöyksikkö ovat vedenkestäviä, mutta niitä ei saa jättää sateeseen. Laitetta ei saa koskaan upottaa veteen.



VAROITUS!

- Säilytä grilli erillään syttyvistä materiaaleista, bensiinistä ja muista helposti syttyvistä höyryistä ja nesteistä.



HALUAMME AUTTAA!

Ota yhteyttä valtuutettuun jälleenmyyjään suositeltujen varaosien saamiseksi.

Huolto-ohjeet

Yleiset vaatimukset

Tämä grilli tulee tarkastaa ja huoltaa perusteellisesti vuosittain pätevän huoltohenkilön toimesta.

- Älä estä ilmanvaihdon ja palamisilman virtausta.
- Pidä sylinterikotelon ilmanvaihtoaukot, jotka sijaitsevat kärryn tai kotelon sivuilla sekä pohjahyllyn edessä ja takana, puhtaina roskista.

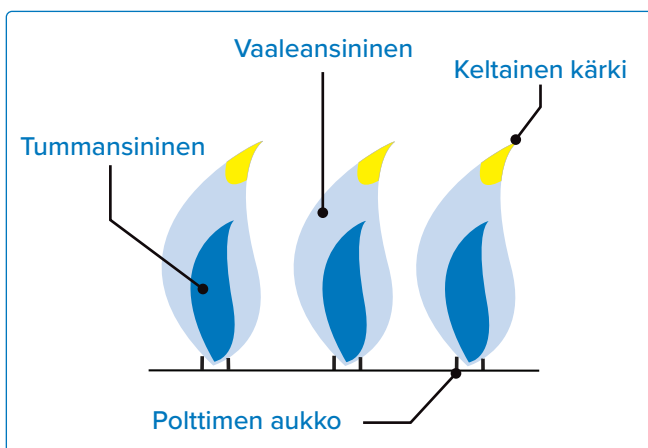
Palamisilman säätö



TÄRKEÄÄ!

- Vain pätevä kaasuasentaja saa säätää polttimia. Ota yhteyttä jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltoon.

- Ilmasäädin on tehtaalla säädetty, eikä sitä tarvitse säätää normaaleissa olosuhteissa. Säätöjä voidaan tarvita äärimmäisissä olosuhteissa.
- Ilmasäätimen liekit ovat tummansiniset, kärjissä vaaleansinistä ja joskus keltaista, kun säätö on oikea.
- Liian vähäinen ilmavirtaus polttimeen aiheuttaa nokea ja laiskoja keltaisia liekkejä.
- Liian suuri ilmavirtaus polttimeen saa liekit nousemaan epätasaisesti ja aiheuttaa sytytysvaikeuksia.



Ilmasäätimen säätäminen

1. Poista paistoritilät ja paistolevyt. Jätä kansi auki.
2. Poltin on poistettava, jotta pääset käsiksi ilmasäätimen ruuviin ja voit säätää sitä, sillä siihen ei muuten pääse käsiksi.
3. Poista takakansi säätääksesi takaputkipolttimen ilmasäädintä.
4. Löysää ilmasäätimen lukitusruuvi ja avaa tai sulje ilmasäädin tarpeen mukaan.
5. Sytytä polttimet täydelle teholle.
6. Tarkista polttimen liekit silmämääräisesti.
7. Sammuta polttimet, kiristä lukitusruuvit ja asenna poistetut osat takaisin, kun säätimet on asetettu oikein.
8. Varmista, että hyönteisverkot on asennettu.



HUOMAUTUS:

Infrapolttimissa ei ole ilmasäätöä.

Ilmasäätimen asetukset

Malli	Kaasutyyppi	Pääpoltin	Takapoltin
PRO500	Propani (G30,G31)	Avaa	* 1/4" (6 mm)

* Ilmasäätimen molemmat puolet

Taulukko 1

Ruostumaton teräs vaativissa olosuhteissa

Ruostumaton teräs hapettuu tai värjäytyy klooridien ja sulfidien vaikutuksesta, erityisesti rannikkoalueilla, lämpimissä ja erittäin kosteissa paikoissa sekä uima-altaiden ja porealtaiden läheisyydessä. Nämä tahrat näyttävät ruosteelta, mutta ne voidaan helposti poistaa tai estää. Pese ruostumattomat ja kromipinnat 3–4 viikon välein. Puhdista lämpimällä saippuavedellä.

Polttimen huolto

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

Infrapolttimien huolto ja suojaus

Infrapolttimesi on suunniteltu kestävään pitkään, mutta sinun tulee olla varovainen, jotta niiden keraaminen pinta ei halkeile. Halkeamat aiheuttavat polttimen toimintahäiriöitä



TÄRKEÄÄ!

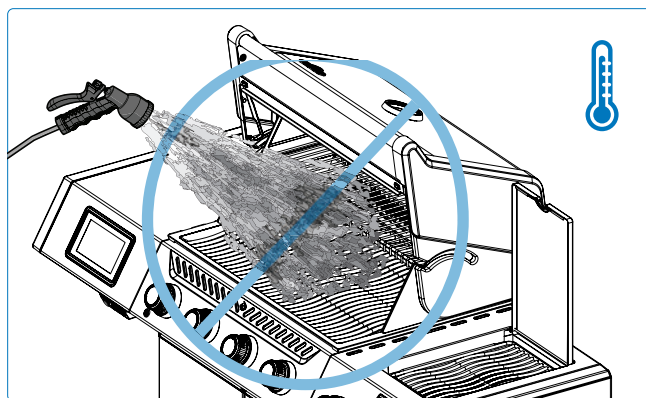
- Vauriot, jotka johtuvat näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä, EIVÄT kuulu grillisi takuun piiriin.

Kuumailman poistotilan tuuletus

- Kuumalle ilmalle on oltava poistotie grillistä, jotta polttimet toimivat oikein.
- Polttimet voivat jäädä ilman happea, jos kuuma ilma ei pääse poistumaan, mikä voi aiheuttaa takaiskupalon. Keraaminen osa voi halkeilla, jos tämä toistuu usein.

Toimenpiteet keraamisten pintojen vaurioitumisen estämiseksi

1. Älä koskaan sammuta liekkiä tai hallitse leimahduksia vedellä (**Kuvio 16**).
2. Älä anna kylmän veden (sade, sadetin, letku jne.) joutua kosketuksiin kuumien keraamisten polttimien kanssa. Äkillinen lämpötilanvaihtelu aiheuttaa keraamisen laatan halkeilua.
3. Keraaminen poltin, joka kastuu ennen käyttöä, tuottaa höyryä myöhemmin käytettäessä ja aiheuttaa painetta, joka voi halkeiluttaa keraamisen pinnan.
4. Toistuva keraamisen osan kastuminen voi saada sen turpoamaan ja laajenemaan, mikä aiheuttaa painetta ja saa keraamisen pinnan halkeilemaan ja murenemaan.
5. Tarkista keraaminen osa, jos grillissä on seisovaa vettä. Jos se on märkä, irrota poltin, käännä osa ylösalaisin ja valuta vesi pois. Vie keraaminen osa sisälle ja kuivaa se huolellisesti..
6. Älä anna kovien esineiden osua polttimeen. Ole varovainen asentaessasi tai poistaessasi paistoritiloita ja käyttäessäsi lisävarusteita.



Kuva 16



VAARA!

- Sulje kaasupääventtiilit ja irrota laite ennen huoltoa.
- Vuototesti on suoritettava vuosittain sekä aina, kun kaasujärjestelmän osa vaihdetaan tai kun kaasun hajua esiintyy.
- Huolto tulee suorittaa vain grillin ollessa viileä palovammojen välttämiseksi.



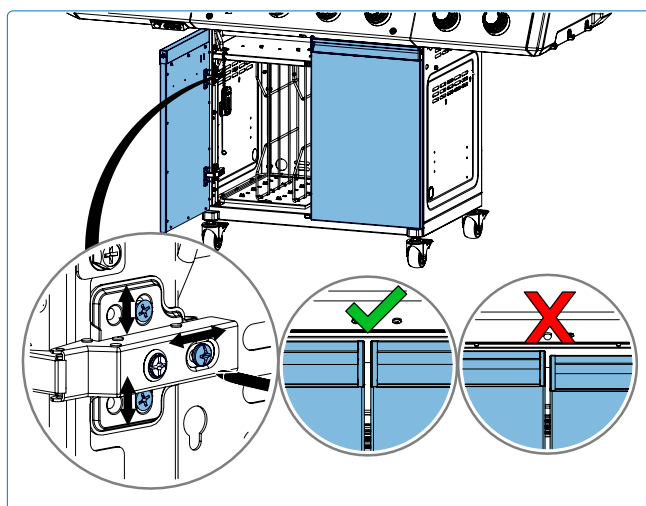
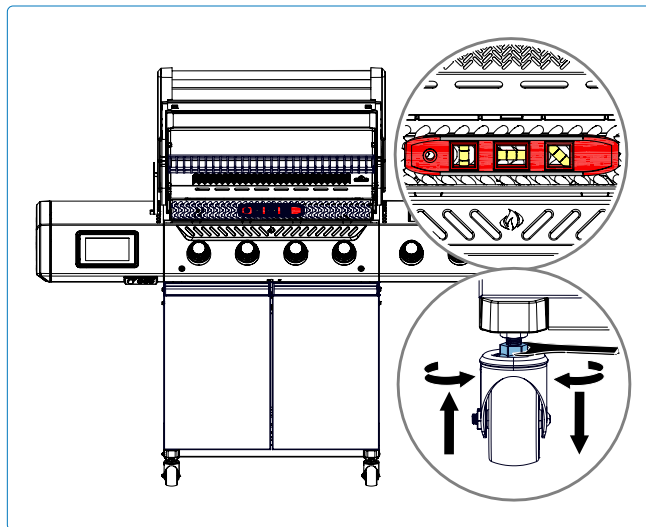
TURVALLISUUS ENSIN!

Älä peitä yli 75 % pää- tai sivupolttimen paistopinnasta kiinteällä metallilla (kuten parilla tai pannulla)

Oven säätäminen

Laitteen vaunun ovia voidaan säätää, jos ne ovat epätasaiset.

1. Sijoita säätökiinnike oven yläosaan.
2. Käytä ruuvimeisseliä ja kierrä oven säätöruuvia myötäpäivään nostaaksesi ovea tai vastapäivään laskeaksesi sitä.
3. Yhden tai kahden ruuvinpyörytyksen jälkeen avaa ja sulje ovi ja tarkista ovien yläreunan suoruus.
4. Säädä saranaruuvit niin, että kaapin ovet ovat samalla tasolla keskenään (**Kuvio 17**).
5. Tarvittaessa toista nämä vaiheet, kunnes ovet ovat suorassa



Kuvio 17



VAROITUS!

- Nosta laitteesta vain yksi puoli kerrallaan. Älä kallista laitetta eteen- tai taaksepäin.

Vianmääritys

Sytytysongelmat

- Pää-, taka- tai sivupolttimet eivät syty sytyttimellä, mutta syttyvät tulitikulla.
- Polttimet eivät sytytä toisiaan ristiin.

	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Pääpoltin	JETFIRE™-poistoaukko on likainen tai tukossa.	Puhdista JETFIRE™-poistoaukko pehmeäharjaisella hammasharjalla.
	Likaantuneet tai korroosion vaurioittamat ristiinsytytystuet.	Puhdista tai vaihda tarvittaessa.
Taka- ja sivupolttimet	Irtonainen elektrodijohto tai kytkimen liitinjohdot.	Tarkista, että elektrodijohto on kunnolla kiinnitetty sytyttimen takaosan liittimeen. Tarkista, että johdot moduulista sytytyskytkimeen (jos varustettu) ovat kunnolla kiinnitetty omiin liittimiinsä.
	Polttimen liekit nousevat irti polttimesta.	Sulje ilmansäädin tämän käyttöohjeen “Huolto-ohjeet” – Palamisilman säätö -kohdan mukaisesti. TÄRKEÄÄ! Tämän saa tehdä vain pätevä kaasuasentaja.

Äänet ja leimahdukset

- Huriseva säädin.
- Liialliset leimahdukset ja epätasainen lämpö.

Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Normaali hurina kuumina päivinä.	Tämä ei ole vika. Sen aiheuttavat säätimen sisäiset värinät, eikä se vaikuta grillin toimintaan tai turvallisuuteen. Hurisevia säätimiä EI vaihdeta.
Sylinteriventtiili avattiin liian nopeasti.	Avaa sylinteriventtiili hitaasti.
Paistolevyt asennettu väärin.	Varmista, että paistolevyt on asennettu niin, että reiät ovat eteenpäin ja aukot alaspäin. Katso kokoamisohjeet.
Väärä lämmitys.	Esilämmitä grilli kaikki pääpolttimet täydellä teholla 10–15 minuuttia.
Liiallista rasvaa ja tuhkaa kertyy paistolevyille ja rasvapeltiin.	Puhdista paistolevyt ja rasvapelti säännöllisesti. Älä vuoraa peltiä alumiinifoliolla. Katso “Puhdistusohjeet” .

Kaasun virtaus

- Alhainen lämpö tai liekki, kun venttiili on täysin auki.
- Polttimet palavat keltaisella liekillä ja kaasun haju on havaittavissa.
- Liekit nousevat irti polttimesta, kaasun haju ja mahdollisia sytytysongelmia.
- Polttimen teho on KORKEA, mutta asetus on MATALA. Jyrisevä ääni ja lepattava sininen liekki polttimen pinnalla.

Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Propani – virheellinen sytytysmenettely.	Varmista, että sytytysmenettelyä noudatetaan huolellisesti. Kaikkien kaasuhanojen tulee olla SULJETTU-asennossa, kun säiliöventtiili avataan. Avaa säiliö hitaasti, jotta paine ehtii tasaantua. Katso Käyttö – ” Sytytysohjeet ”.
Maakaasu – liian pieni syöttöputki.	Putken koko on määritettävä asennusmääräysten mukaisesti.
Keraamisen laatan ympärillä oleva tiiviste vuotaa tai polttimen rungossa on hitsausvika.	Anna polttimen jäähtyä ja tarkista se huolellisesti mahdollisten halkeamien varalta. Ota yhteyttä valtuutettuun Napoleon-jälleenmyyjään tilataksesi uuden poltinmoduulin, jos halkeamia löytyy.
Sekä nestekaasu että maakaasu – virheellinen esilämmitys.	Esilämmitä grilli molemmat pääpolttimet täydellä teholla 10–15 minuuttia.
Mahdollinen hämähäkinverkko tai muu roska.	Puhdista polttimen suutin perusteellisesti pesistä tai verkoista poistamalla se ja noudattamalla tämän ohjekirjan ohjeita. Katso ” Puhdistusohjeet ”.
Ilmasäätimen virheellinen säätö.	Avaa tai sulje ilmasäädintä hieman tämän ohjekirjan mukaisesti. Katso ” Huolto-ohjeet ”. TÄRKEÄÄ! Tämän saa tehdä vain pätevä kaasuasentaja.
Kaasun puute.	Tarkista kaasun määrä propanisäiliöstä.
Syöttöletku on puristuksissa.	Sijoita syöttöletku tarvittaessa uudelleen.
Propanisäädin matalavirtaustilassa.	Sammuta polttimet ja sulje säiliön venttiili, odota 5 minuuttia ennen kuin avaat venttiilin kokonaan, anna paineen tasaantua muutaman sekunnin ajan ennen kuin noudatat sytytysohjeita grillin käynnistämiseksi. Varmista, että sytytysmenettely suoritetaan huolellisesti joka kerta kun valmistat ruokaa. Kaikkien kaasuhanat on oltava SULJETTUINA, kun säiliön venttiili avataan. Avaa säiliön venttiili aina hitaasti.

Hilseilevä maali

- Maali näyttää hilseilevän kannen tai hupun sisäpuolella.

Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Rasvan kertyminen sisäpintoihin.	Tämä ei ole vika. Kannen ja hupun pinta on posliinia tai ruostumatonta terästä eikä se hilseile. Hilseily johtuu kovettuneesta rasvasta (tunnetaan myös kreosootina), joka kuivuu maalimaisten lastujen muotoon ja irtoaa. Säännöllinen puhdistus estää tämän. Katso " Puhdistusohjeet ".

Infrapolttimen takaisu

- Käytön aikana poltin pitää äkillisesti kovaa suhisevaa ääntä, jota seuraa jatkuva puhalluslamppumainen ääni ja poltin himmenee tai siinä on suuri liekki käynnistyksen yhteydessä.

Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Keraamiset laatat ovat ylikuormittuneet rasvavalumista ja kertymistä. Aukot ovat tukossa.	Sammuta poltin ja anna sen jäähtyä vähintään 2 minuuttia. Sytytä poltin uudelleen ja polta sitä TÄYDELLÄ teholla vähintään 5 minuuttia tai kunnes keraamiset laatat hehkuvat tasaisesti punaisina.
Poltin on ylikuumentunut riittämättömän ilmanvaihdon vuoksi. Liian suuri osa grillin pinnasta on peitetty parilalla tai pannulla.	Varmista, että enintään 75 % grillin pinnasta on peitetty esineillä tai tarvikkeilla. Sammuta poltin ja anna sen jäähtyä vähintään 2 minuuttia. Sytytä uudelleen.
Keraamisen laatan ympärillä oleva tiiviste vuotaa tai polttimen rungossa on hitsausvika.	Anna polttimen jäähtyä ja tarkista se huolellisesti mahdollisten halkeamien varalta. Ota yhteyttä valtuutettuun Napoleon-jälleenmyyjään tilataksesi uuden poltinmoduulin, jos halkeamia löytyy.



HALUAMME AUTTAA!

Napoleon on täällä varmistamassa, että grillikokemuksesi on unohtumaton. Ota yhteyttä, jos tarvitset lisäapua.

Sovelluksen yhdistäminen laitteeseen

- Varmista näytöltä, että Bluetooth®- ja Wi-Fi-logokuvakkeet vilkkuvat, mikä osoittaa, että laite on valmis paritettavaksi älylaitteen kanssa.

Sovellusongelma	Mahdolliset syyt / Ratkaisu
Sovellusta ei ole asennettu tai se ei ole asennettu oikein.	<ul style="list-style-type: none"> • Yhdistä internetiin Wi-Fi-yhteydellä ja lataa sovellus Apple App Storesta tai Google Play™-palvelusta. • Noudata ohjeita asentaaksesi ja avataksesi sovelluksen automaattisesti. • Poista sovellus ja asenna se uudelleen tarvittaessa (katso lisätietoja kohdasta "Napoleon Home App"). • Laajenna sovelluksen käyttöoikeuksia. • Tarkista sovelluskuvake aloitusnäytöltä.
Sovellus on asennettu, mutta näyttää näytön, jossa lukee "anturia ei ole kytketty".	<ul style="list-style-type: none"> • Varmista, että anturit on asetettu oikein laitteesi paikkoihin. • Maksimoi vastaanottavuus suuntaamalla laitteen näyttö kohti älylaitetta lähellä. • Sulje sovellus kokonaan ja käynnistä se uudelleen (tunne laitteesi perustoiminnot ja asetukset). • Sulje kaikki tarpeettomat ohjelmat älylaitteesta, jotka saattavat kuluttaa muistia.
Sovellus toimi aiemmin, mutta laitteen nimeä ei näy sovelluksen laitelistassa.	<ul style="list-style-type: none"> • Sovellus ei etsi tai ei löydä laitetta. • Napsauta "Yritä uudelleen" sivulla "laitteita ei löytynyt" tai paina takaisin-painiketta sivulla "laitteet löytyivät" aloittaaksesi haun uudelleen. • Sammuta ja käynnistä näyttö pitämällä virtapainiketta painettuna 5 sekunnin ajan. Varmista, että Bluetooth® on aktivoitu mobiililaitteen asetuksissa. • Tuo älylaite lähelle näyttöyksikköä. • Päivitä välimuisti sulkemalla ja avaamalla sovellus uudelleen. • Varmista, että laitteesi sijaintiasetus on päällä. • Odota 30–60 sekuntia vaiheiden välillä.

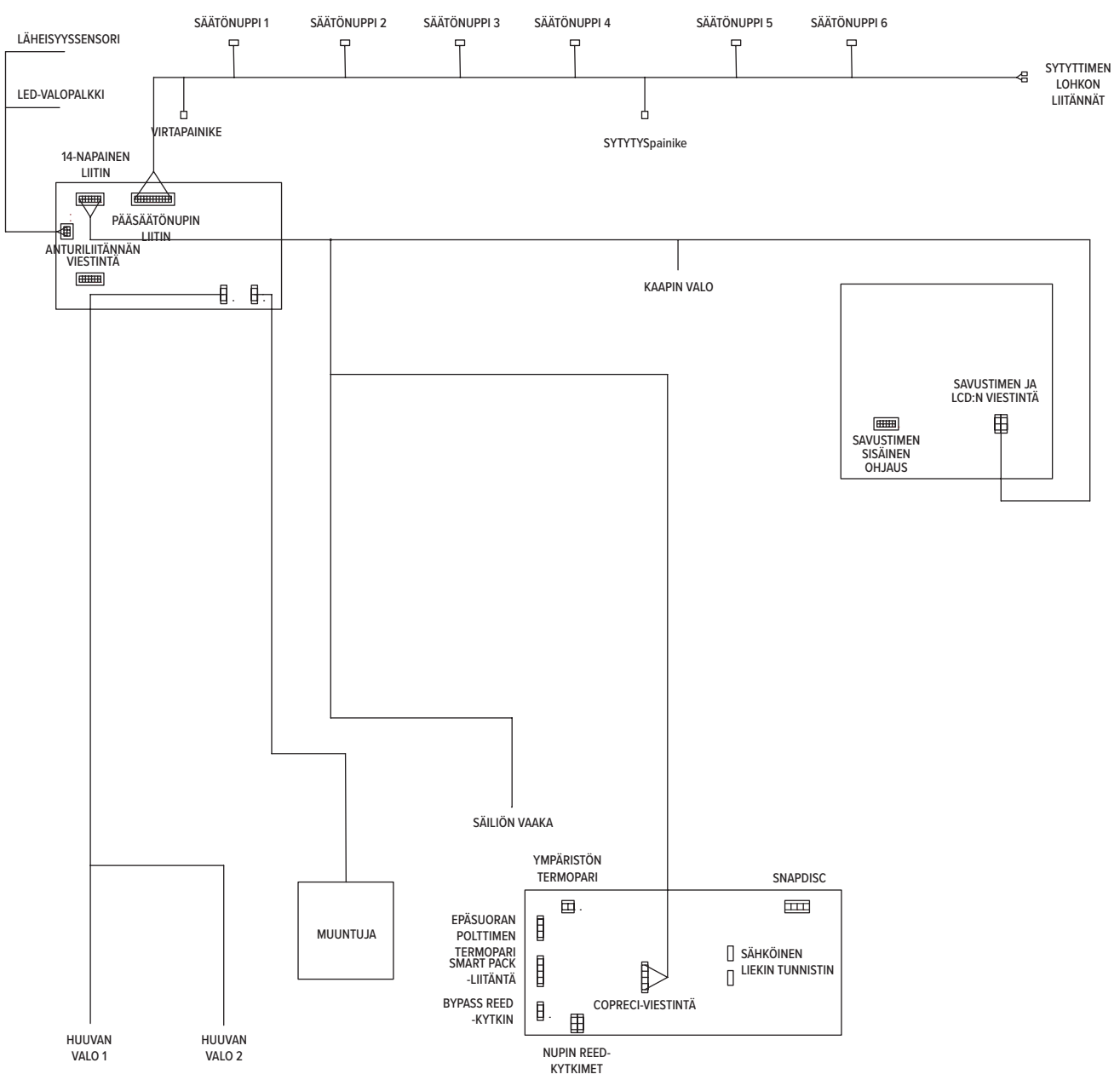
Sovellusongelma	Mahdolliset syyt / Ratkaisu
<p>Laite menetti yhteyden käytön aikana ja näyttää "yhteys katkaistu" -sivun.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Yritä selvittää taajuushäiriön tai fyysisen esteen syy. • Varmista, että sekä laitteella että älypuhelimella on internet-yhteys ja että Bluetooth® on käytössä älypuhelimessasi. • Kytke näyttöyksikkö pois päältä ja takaisin päälle. • Pakota sovellus sulkeutumaan ja avaa se uudelleen viimeisenä keinona.
<p>Hälytykset eivät toimi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tarkista laitteen yhteys. • Tarkista, että sopivat äänet tai ilmoitukset ovat päällä älylaitteesi asetuksissa. • Tarkista, että hälytys- (tai värinä-) ilmoitus on valittuna Napoleon Home App -sovelluksessa.
<p>Laite ei yhdistä Wi-Fi-verkkoon.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Laite tukee vain 2,4 GHz:n Wi-Fi-taajuusaluetta. Tarkista reitittimesi asetukset. Varmista, että reitittimesi lähettää 2,4 GHz:n taajuudella. Jotkut reitittimet voivat lähettää useilla taajuusalueilla. • Tarkista reitittimesi asetukset varmistaaksesi, että 2,4 GHz:n taajuusalue on käytössä. • Muut elektroniset laitteet voivat häiritä Wi-Fi-signaalia. Kokeile siirtää laitetta kauemmas elektroniikasta, joka saattaa aiheuttaa häiriöitä.



OSIEN RESURSSIT

Siirry osoitteeseen **Napoleon.com** tai katso kokoamisoppaastasi ohjeet varaosien vaihtoon.

Sähköliitännöjen kaavio



NAPOLEON®

RAJOITETTU ELINIKÄINEN TAKUU

PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ JA SISÄÄNRAKENNETTU SARJA MALLEILLE



Napoleonin tuotteet on suunniteltu korkealaatuisilla osilla ja materiaaleilla, ja ne kootaan koulutettujen ammattilaisten toimesta, jotka ovat ylpeitä työstään. Poltin- ja venttiilikokoonpano on testattu vuotojen varalta ja koekäytetty laadunvarmistusaseman toimesta. Tämä grilli on tarkastettu perusteellisesti pätevän teknikon toimesta ennen pakkaamista ja lähettämistä, jotta varmistetaan, että sinä asiakkaana saat Napoleonilta odottamasi laadukkaan tuotteen.

Kiitos, että ostit Napoleonin tuotteen. Napoleon (Wolf Steel Ltd, Barrie, ON, Kanada) takaa, että uuden Napoleon-tuotteesi osat ovat vapaita materiaali- ja valmistusvirroista ostopäivästä alkaen 15 vuoden ajan.

Kupu.....	Elinikäinen
Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kansi	Elinikäinen
Posliiniemaloitu kansi.....	Elinikäinen
Alumiinivaluosat	Elinikäinen
Ruostumattomasta teräksestä valmistetut paistoritilät.....	Elinikäinen
Ruostumattomasta teräksestä valmistetut putkipolttimet	Elinikäinen
Ruostumattomasta teräksestä valmistetut paistolevyt.....	15 vuotta
Posliiniemaloidut valurautaritilät.....	15 vuotta
Ruostumattomasta teräksestä valmistettu infrapunavarras.....	15 vuotta
Infrapuna-alapoltin/sivupoltin.....	15 vuotta
Sähköosat	3 vuotta
Kaikki muut osat	15 vuotta

Ehdot ja rajoitukset:

Tämä rajoitettu takuu määrittää takuukauden yllä olevassa taulukossa mainitulla tavalla tuotteille, jotka on ostettu valtuutetulta Napoleon-jälleenmyyjältä, ja oikeuttaa alkuperäisen ostajan (tai lahjansaajan, jos tuote on annettu lahjaksi) saamaan määritellyn takuun kaikille osille, jotka on vaihdettu takuuajana joko Napoleonin tai valtuutetun Napoleon-jälleenmyyjän toimesta, jos osa on vikaantunut normaalissa yksityiskäytössä valmistusvirheen seurauksena. Tämä takuu ei kata lisävarusteita tai bonustuotteita.

Selvyyden vuoksi "normaali yksityiskäyttö" tarkoittaa, että tuote: on asennettu (tarvittaessa) valtuutetun ja lisensoidun asentajan tai urakoitsijan toimesta tuotteen mukana toimitettujen asennusohjeiden sekä kaikkien paikallisten ja kansallisten rakennus- ja palomääräysten mukaisesti; on puhdistettu ja huollettu ohjeiden mukaisesti; eikä sitä ole käytetty yhteiskäytössä tai kaupallisessa käytössä. Yhteiskäytössä tai kaupallisessa käytössä (jos sallittu) takuu lyhenee kahteen (2) vuoteen.

Vastaavasti "vika" ei sisällä: ylikuumenemisesta johtuvia vaurioita, ympäristöolosuhteiden kuten voimakkaan tuulen tai riittämättömän ilmanvaihdon aiheuttamia vaurioita, naarmuja, lommoja, korroosiota, maalattujen ja pinnoitettujen pintojen kulumista, lämmön, hankaavien tai kemiallisten puhdistusaineiden tai UV-säteilyn aiheuttamaa värimuutosta, posliiniemaloitujen osien lohkeilua tai vaurioita, jotka johtuvat väärinkäytöstä, onnettomuudesta, rakeista, rasvapaloista, puhdistuksen ja huollon laiminlyönnistä, vaativista ympäristöistä kuten suola tai kloori, muutoksista, väärinkäytöstä, huolimattomuudesta tai muiden valmistajien osien asentamisesta. Jos asut rannikkoalueella tai tuotteesi sijaitsee uima-altaan tai porealtaan läheisyydessä, huoltoon kuuluu ulkopintojen säännöllinen pesu ja huuhtelu käyttöohjeessa kuvatulla tavalla, jotta estetään pintojen korroosio.

Jos osien heikkeneminen johtaa toimintakyvyttömyyteen (läpimätä tai puhki palanut) takuuajana, toimitetaan

NAPOLEON®

RAJOITETTU ELINIKÄINEN TAKUU

PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ JA SISÄÄNRAKENNETTU SARJA MALLEILLE

korvaava osa. Tämän takuun perusteella vaihdetut osat ovat takuussa vain jäljellä olevan ajan yllä mainitussa taulukossa. Tämän takuun mukaan Napoleonin vastuu rajoittuu vain korvaavaan osaan; Napoleon ei missään tapauksessa vastaa asennuksesta, työstä tai muista kustannuksista, jotka liittyvät takuukorjatun osan uudelleenasennukseen, eikä mistään satunnaisista, välillisistä tai epäsuorista vahingoista, käsittely- ja kuljetuskuluista tai vientitulleista.

Jos Napoleon-tuotteeseesi asennetaan muita kuin alkuperäisiä Napoleon-osia, takuu raukeaa eikä tästä aiheutuvat vahingot kuulu takuun piiriin. Kaikki kaasugrillin muutostyöt, joita Napoleon ei ole hyväksynyt ja joita ei ole suorittanut valtuutettu Napoleon-huoltoteknikko, mitätöivät tämän takuun.

Tämä takuu on voimassa paikallisten lakien sinulle myöntämien oikeuksien lisäksi. Nämä ja muut lakisääteiset oikeudet säilyvät tämän takuehdon voimassa ollessa muuttumattomina.

Tämän vuoksi tämä takuu ei velvoita Napoleonin pitämään osia varastossa. Osien saatavuuden perusteella, Napoleon voi harkintansa mukaan täyttää kaikki veloitteensa tarjoamalla asiakkaalle suhteutetun hyvityksen uutta tuotetta varten. Napoleon voi ajoittain

päivittää tuotteidensa suunnittelua. Mikään tässä takuussa ei velvoita Napoleonin sisällyttämään tällaisia suunnittelupäivityksiä aiemmin valmistettuihin tuotteisiin, eikä päivityksiä tule pitää myönnytyksenä siitä, että aiemmat suunnitelmat olisivat olleet virheellisiä.

Napoleon-tuotteesi rekisteröinti vahvistaa takuusi, nopeuttaa mahdollisia takuukäsittelyjä ja luo yhteyden sinun ja Napoleonin välille, mikäli meidän tarvitsee ottaa sinuun yhteyttä. Takuukäsittelyn yhteydessä Napoleonin edustajat voivat pyytää sinulta ostotositteen tai kopion siitä sekä sarjanumeron ja mallinumeron. Napoleon pidättää oikeuden tarkastuttaa tuotteen tai osan edustajallaan ennen takuukorvauksen myöntämistä. Sinun tulee ottaa yhteyttä Napoleonin asiakaspalveluun tai valtuutettuun Napoleon-jälleenmyyjään saadaksesi takuun edut käyttöösi.

5 YEARS IANS



50 vuotta kodin mukavuusratkaisuja.



NAPOLEON®-tuotteet ovat yhden tai useamman Yhdysvaltain, Kanadan ja/ tai ulkomaisen patentin tai patenttihakemuksen suojaamia.



Osoite

Wolf Steel Ltd.

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, Alankomaat

10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell, CV7 7SL, Yhdistynyt kuningaskunta

24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8, Kanada



Puhelin

Eurooppa

+31 (0) 88 588 66 55

Verkossa

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com