



# PRESTIGE® PRO

## Käyttöohje

PRO665VX

Tässä oppaassa kuvatut grillit voivat poiketa ostetusta mallista.

Haluaisimme kuulla palautteesi!  
Vieraile [Napoleon.com](http://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 kohtaa "SYTYTYS".

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

Kytkemätöntä kaasupulloa 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 sen käyttöä.



Varoita aikuisia ja lapsia kuumien pintojen aiheuttamasta vaarasta.



Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät leiki laitteella.

### HUOMAUTUS ASENTAJALLE:

Jätä nämä ohjeet grillin omistajalle tulevaa tarvetta varten.

### HUOMAUTUS KULUTTAJALLE:

Säilytä nämä ohjeet tulevaa tarvetta varten.

# Tervetuloa Napoleon®:lle!

## 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 varastointi

Sulje kaasupullosta tai kaasunsyöttöventtiilistä. Irrota letku kaasupullon ja grillin väliltä. Irrota kaasupullo 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 sylinteriventtiilin ulostuloon aina, kun sylinteri ei ole käytössä. Asenna sylinteriventtiilin ulostuloon vain sellainen pölysuoja, joka toimitetaan sylinteriventtiilin mukana. Muiden suojien tai tulppien käyttö voi aiheuttaa kaasuvuotoja.

### VAROITUS!

#### Käyttö

Tee vuototesti grillille ennen jokaista käyttöä, vuosittain sekä aina kun kaasukomponentteja kuten letku 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 kaasupulloa, 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 vikavirtasuojajytkimen (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 kestävää uudelleenkäyttöä. Palauta käytetty laitteesi paikallisten palautus- ja keräysjärjestelmien kautta tai ota yhteyttä jälleenmyyjään, josta tuote on ostettu. He voivat ottaa tämän tuotteen ympäristöystävälliseen kierrätykseen.

# SISÄLTÖ

<b>Tervetuloa Napoleon®ille!</b>	<b>4</b>
Turvallisuus ensin	4
<b>Koko järjestelmän ominaisuudet</b>	<b>8</b>
<b>Aloittaminen</b>	<b>10</b>
Turvasymbolit, jotka sinun tulisi tietää	10
Turvalliset käyttötavat	10
Grillin sijoittaminen	12
Kaasuliitännät	13
Vuototesti	17
Pika-aloitusohjeet	18
Napoleon-yhteys	19
Pariliitostilan aktivointiohjeet	21
<b>Järjestelmän yleiskatsaus ja käyttö</b>	<b>22</b>
Ohjausominaisuudet (jos varustettu)	22
Grillin sytyttäminen	29
Vartaan käyttöohjeet	33
Säilytys	34
Grillauskokemuksen tarkistuslista	35
<b>ACCU-PROBE® kokkaus avustin</b>	<b>36</b>
Yhteensopivat laitteet	36
Näytön yleiskatsaus	36
Näytön toiminta	37
Turvaohjeet	39
Etäisyys	39
<b>Infrapuna-grillausopas</b>	<b>40</b>
<b>Savustinopas</b>	<b>42</b>
Nopeat savustusvinkit	42
<b>Käyttö</b>	<b>46</b>
Ovi	46
Työkalujen yleiskatsaus	46
Puuastia	47
Savustimen käyttöönotto	47

---

<b>Puhdistusohjeet</b>	<b>48</b>
Savustuslaatikon puhdistus	48
Grillin puhdistus ennen ensimmäistä käyttökertaa	49
Ruostumattomat teräsritilät	49
Infrapuna sivupoltin	49
Grillin sisäpuoli	50
Rasvapelti	51
Termoparit	51
Ohjauspaneeli	52
Alumiinivalut	52
Grillin ulkopinta	52
Hyönteisverkko ja polttimen aukot	53
Lämpötila-anturit	54

---

<b>Huolto-ohjeet</b>	<b>55</b>
Yleiset vaatimukset	55
Palamisilman säätö	55
Ruostumaton teräs vaativissa olosuhteissa	56

---

<b>Vianmääritys</b>	<b>58</b>
Sytytysongelmat	58
Äänet ja leimahdukset	58
Kaasun virtaus	59
Hilseilevä maali	60
Infrapolttimen takaisku	60
Savustin	61
Sovelluksen yhdistäminen laitteeseen	63

---

<b>Sähköliitännöiden kaavio</b>	<b>65</b>
---------------------------------	-----------

---

<b>Takuu</b>	<b>66</b>
--------------	-----------

## Koko järjestelmän ominaisuudet

Kaksitasoiset ruostumattomasta teräksestä valmistetut lämmöntasauslevyt takaavat tasaisen lämmönjakautumisen ja haihduttavat rasvat, mikä tekee ruoasta maukkaampaa

Infrapunatoiminen takapoltin mehukkaiden varrasaterioiden valmistamiseen

Sisältää kestävästä silikonimattona

7" Wi-Fi- ja Bluetooth®-yhteensopiva näyttö mukautetuilla lämpötilanvalvonta-asetuksilla.

Helposti säädettävät kaapinovat.

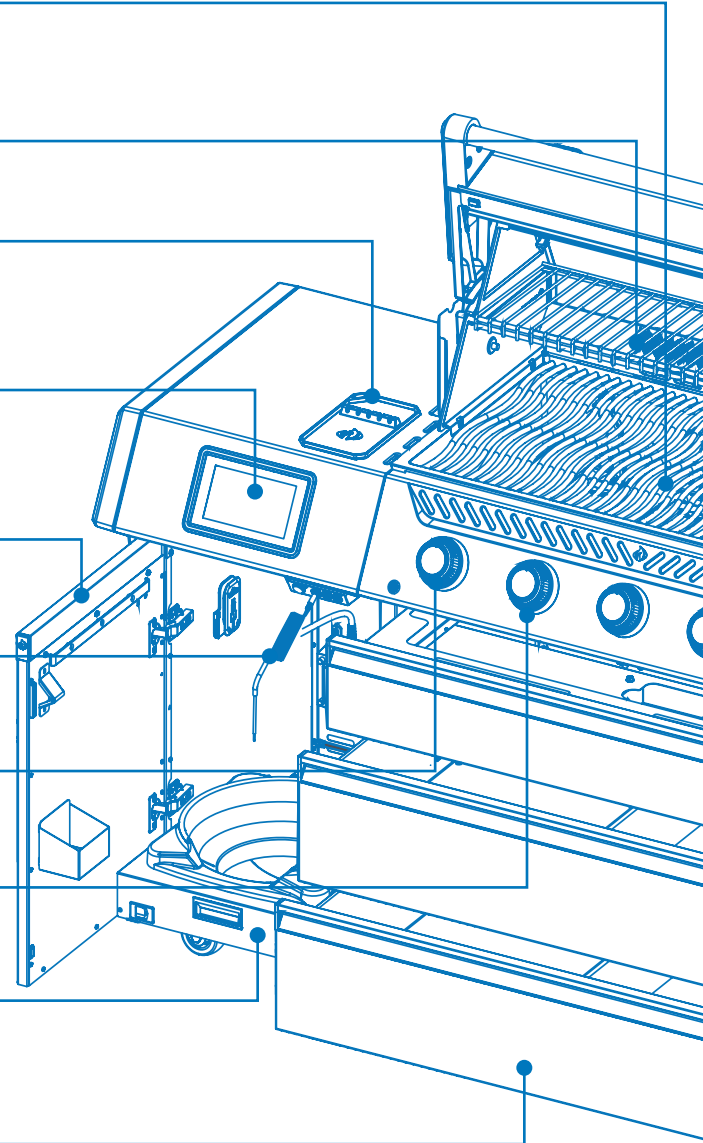
Toimitetaan kolmella johdolisella anturilla luotettavaa suorituskykyä varten

**LED SPECTRUM NIGHT LIGHT™** säätönupit turvavalaistuksella.

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

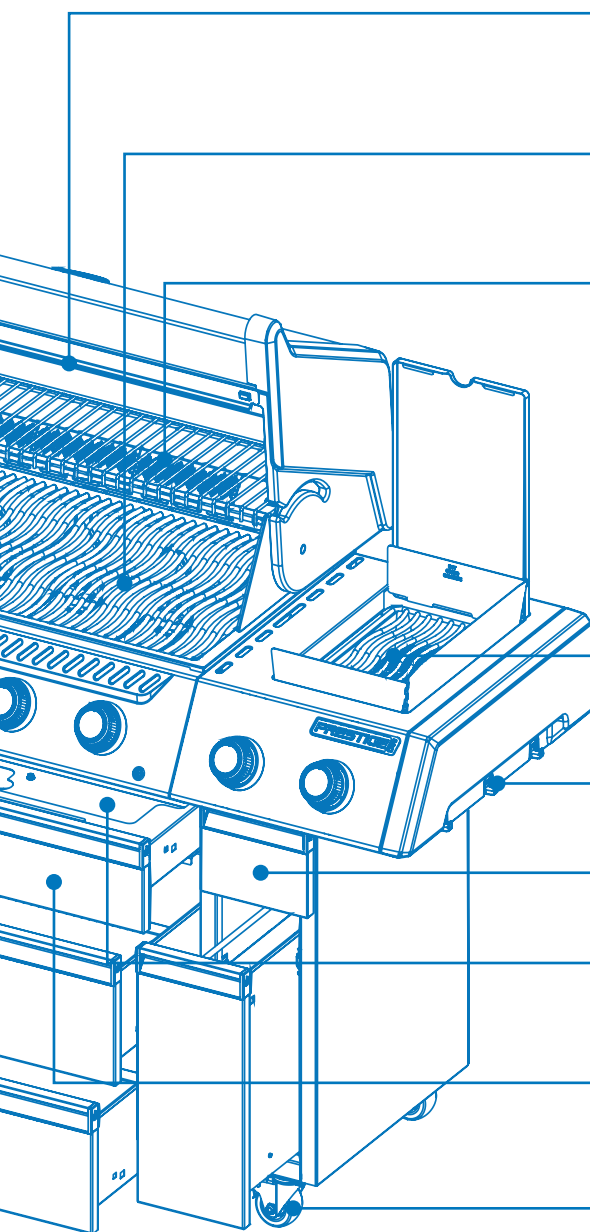
**ULTRA-GLIDE™** Kaasupullon säilytyslokero (vain propaanimalleihin)

Tilavat laatikot, joissa on säädettävät jakajat.



### TÄRKEÄÄ!

Tässä käyttöoppaassa esitetyt grillit voivat poiketa ostamastasi mallista.  
**Esittelymalli:** PRO665VX propaaniversio.



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

Ruostumattomasta teräksestä valmistetut ikoniset **WAVE™** grillausritilät antavat tunnusomaiset grillauspinnat ja tasaisen kypsennyksen.

Suuri ruostumattomasta teräksestä valmistettu lämpöritilä, jonka kokoon taitettava rakenne lisää joustavuutta ruoanlaittoon.

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

Säilytystila grillaustarvikkeille.

Savustuslaatikko

Sisäpaneelien valaistus myöhäisillan grillaushetkiin.

Rasvapeltilaatikko, jossa helposti irrotettava rasvapelti ja -säiliö

Helposti lukittavat pyörät pitävät grillin turvallisesti paikallaan

# 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!** Kuuma pinta.



Sulje kaasunsyöttö välittömästi ja irrota laite.



Käytä suojalaseja.



Käytä suojakäsineitä.



Tärkeää tietoa.

## Turvalliset käyttötavat

- Älä vedä tai aseta letkua rasvapellin alle. Säilytä riittävä väli letkun ja laitteen pohjan välillä.
- Varmista, että lämmöntasauslevyt on asennettu 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 grillausritilöitä 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 sytyttimiä, 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 rasvapelti, -kuppi ja lämmöntasauslevyt säännöllisesti estääksesi rasvan ja karstan kertymistä ja rasvapaloja.
- Tarkasta ja puhdista infrapunapolttimon ja pääpolttimen suuttimet säännöllisesti, jotta ne pysyvät vapaina hämähäkinverkoista ja muista tukoksista.
- Älä anna kylmän veden (sade, sadetin, letku jne.) koskettaa kuumaa grilliä. Äkillinen lämpötilanmuutos vahingoittaa posliiniemalointia sekä 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 grillauspinnasta kiinteällä metallilla.
- Pidä laite poissa syttyvistä materiaaleista käytön aikana.
- Turvallisen käytön alin ympäristön käyttölämpötila on 0 °F (-17,8 °C).
- Älä säilytä mitään savustuslaatikon sisällä, paitsi puulastualustaa.

### ! TÄRKEÄÄ!

- Säilytä aina asianmukaiset etäisyydet syttyviin materiaaleihin:



### ! VAROITUS!

- Kaasu- ja letkuliitännän asennuksen ja kytkennän saa suorittaa vain valtuutettu kaasuasentaja, ja liitokset on testattava vuotojen varalta ennen grillin käyttöä.
- Kosketettavat osat voivat olla erittäin kuumia. Pidä pienet lapset loitolla.
- Pidä polttoaineletkut poissa kuumista pinnoista, terävistä reunoista ja tippuvasta rasvasta.

## 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.

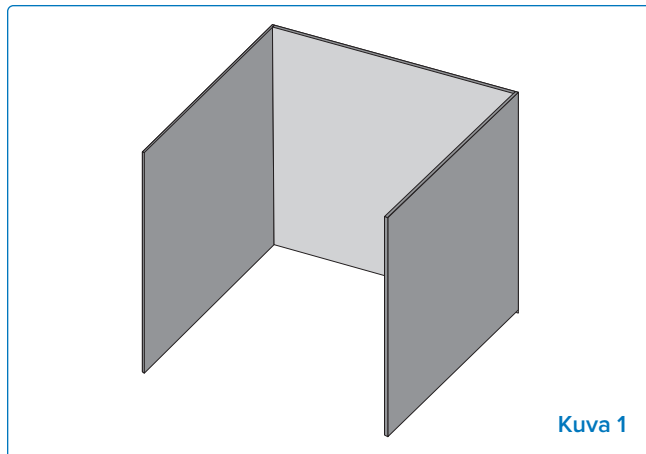
- Käytä laitetta vain maanpäällisessä, avoimessa tilassa, jossa on luonnollinen ilmanvaihto eikä seisovia alueita. Varmista, että kaasuvuodot ja palamistuotteet hajaantuvat nopeasti tuulen ja luonnollisen ilmankierron avulla.
- Älä käytä laitetta rakennuksessa, autotallissa tai muussa suljetussa tilassa.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

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

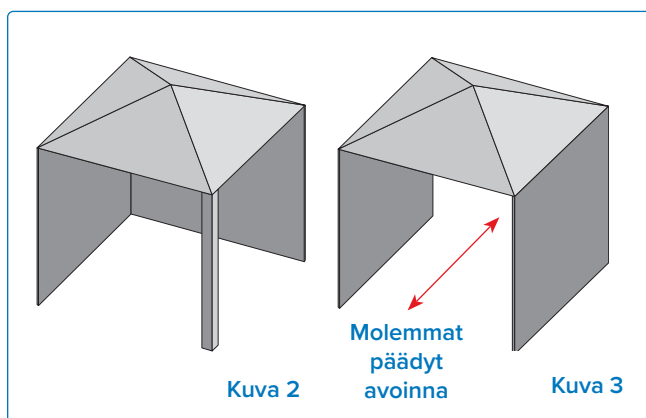
- Laitetta pidetään ulkokäyttöön tarkoitettuna, jos se on asennettu tilaan, jossa on seinät kolmella sivulla mutta ei kattoa (**Kuva 1**).
- Laitetta pidetään ulkokäyttöön tarkoitettuna, jos se on asennettu tilaan, jossa on katto ja enintään kaksi seinää.
  - » Sivuseinät voivat olla rinnakkaiset, kuten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

### ! TÄRKEÄÄ!

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



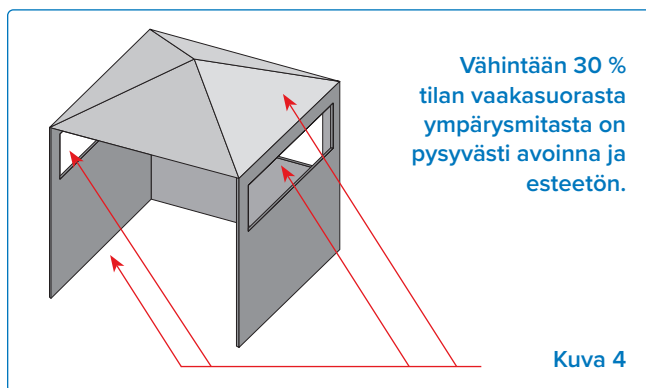
Kuva 1



Kuva 2

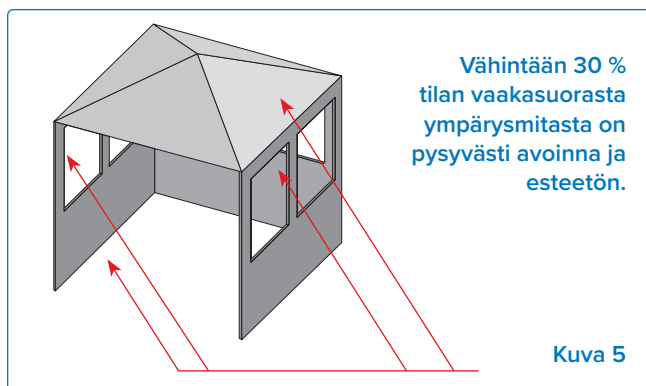
Molemmat  
päädyt  
avoinna

Kuva 3



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

Kuva 4



Vähintään 30 %  
tilan 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.

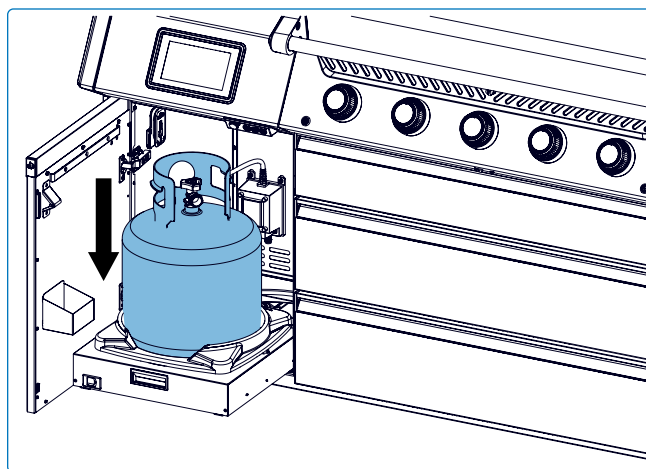
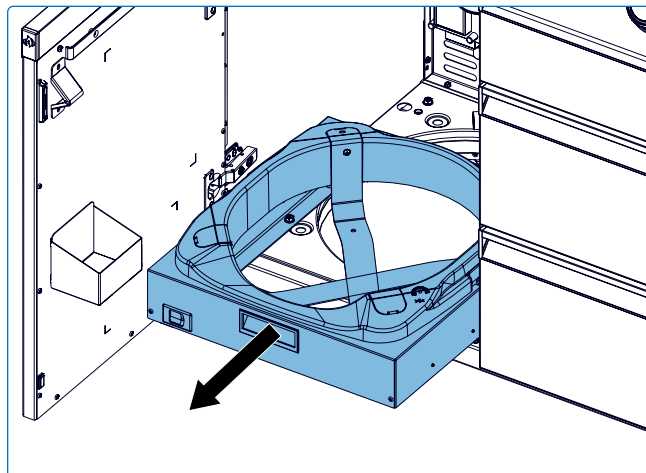
Käytä Napoleonin toimittamaa kaasun paineensäädintä ja letkua; ellei niitä ole mukana, käytä säädintä ja letkua, jotka täyttävät eurooppalaiset standardit ja alueelliset määräykset. Suositeltu letkun pituus on 0,9 m. Letkun pituus ei saa koskaan ylittää 1,2 metriä.



#### HUOMIO:

- Letku suositellaan vaihdettavan kolmesta viiteen vuoteen kaasuletkun kunnon mukaisesti. Suorita vuototesti säännöllisesti.

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



### VAROITUS!

- Älä säilytä varakaasupulloy laitteen alla tai sen läheisyydessä.
- Älä käytä kaasupulloy, 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 kaasupullost mahdolliset lommot tai ruoste ja pyydä kaasupullon toimittajaa tarkastamaan se.
- Älä koskaan käytä kaasupulloa, jossa on vaurioitunut venttiili.
- Aseta kaasupullo 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 kaasupullon venttiilin päältä.
- Aseta ja kiinnitä matalapainesäädin kaasupullon venttiiliin.
- Varmista, ettei letku kosketa rasvapeltiä tai grillin kuumia pintoja, sillä se voi sulaa ja aiheuttaa tulipalon.
- Varmista, ettei kaasupullo jää alttiiksi äärimmäiselle kuumuudelle tai suoralle auringonvalolle.
- Tee vuototesti kaikille liitoksille ennen grillin käyttöä. Katso ”**Vuototesti**”-osio.
- Kaasupullo on asennettava siten, että paineventtiilin ulostulo ei osoita käyttäjän normaaliin käyttöasentoon.



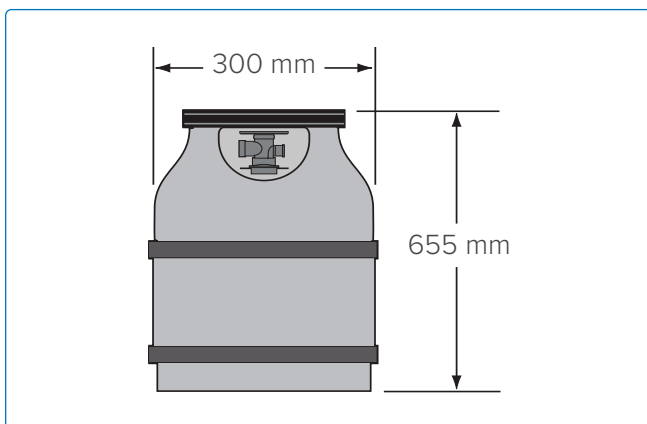
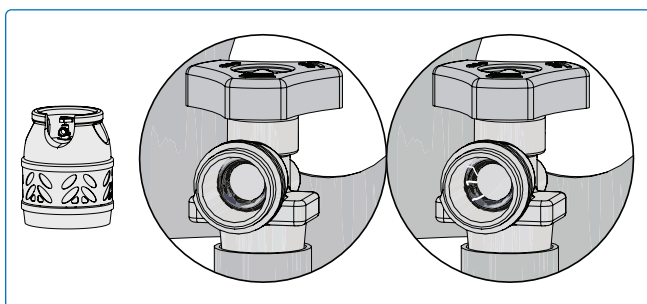
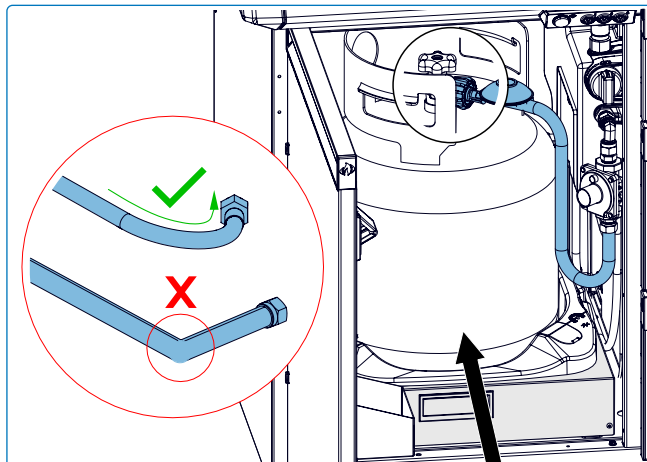
### HUOMIO:

- Tarkista kaasupullon venttiilin tiivisteiden halkeamat, kulumisen tai vauriot aina, kun kaasupullo vaihdetaan tai täytetään.
- Kaikki kaasupullot, joissa on vaurioita tai kulumisen merkkejä, kuten näkyviä halkeamia tai syöpymiä, on palautettava käyttämättöminä myyjälle.

## Varaosa

Koko kaasupullon vaihtoprosessi on suoritettava syytyslähteistä etäällä.

1. Sulje kaasun tulo kaasupullon matalapainesäätimestä.
2. Irrota säädin kaasupullon venttiilistä.
3. Poista kaasupullo alaosassa olevalta hyllyltä ja vaihda se uuteen kaasupulloon.
4. Noudata kytkentäohjeita.



## Maakaasun syöttölinjaan: Vaihtoehto 2

- Jos grilli liitetään suoraan talon maakaasun syöttölinjaan, irrota ja hävitä mukana toimitettu letku ja säädin, ja noudata maakaasun syöttölinjan kytkentäohjeita. Hyväksytyt letkut 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 tuloliitäntään. Katso tekniset tiedot kohdasta "Tekniset tiedot".
  - Pikaliittimen yläpuoliset putket ja venttiilit eivät sisälly toimitukseen.
  - Kaasuputken koko on mitoitettava 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 jakoavaimella. Älä käytä kierretiivistettä tai putkitiivistettä.
- 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, jota Napoleon suosittelee käytettäväksi.



### 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
PRO665VX	Pääpoltin	1.02 mm	-	20,0 kW G30 17,5 kW G31	-	1455 g/h	-
	Takapoltin	1.25 mm	-	5,7 kW G30 5,0 kW G31	-	415 g/h	-
	Sivupoltin	#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 luetteloa.



**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, jota Napoleon suosittelee.

## Vuototesti

### Miksi ja milloin tehdä vuototesti?

Vuototesti varmistaa, ettei kaasua pääse vuotamaan, kun olet liittänyt letkun kaasulähteeseen.

Joka kerta, kun kaasupullo vaihdetaan uuteen, varmista, ettei liitoksessa, jossa paineensäädin kiinnittyy säiliöön, ole vuotoja.

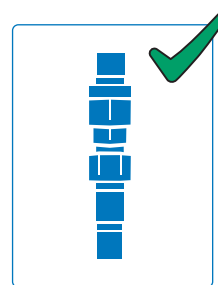
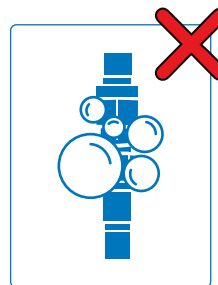
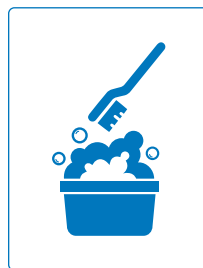
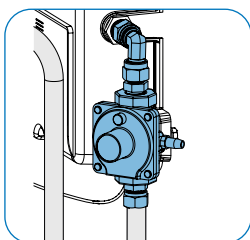
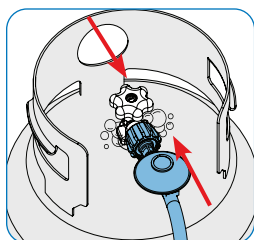
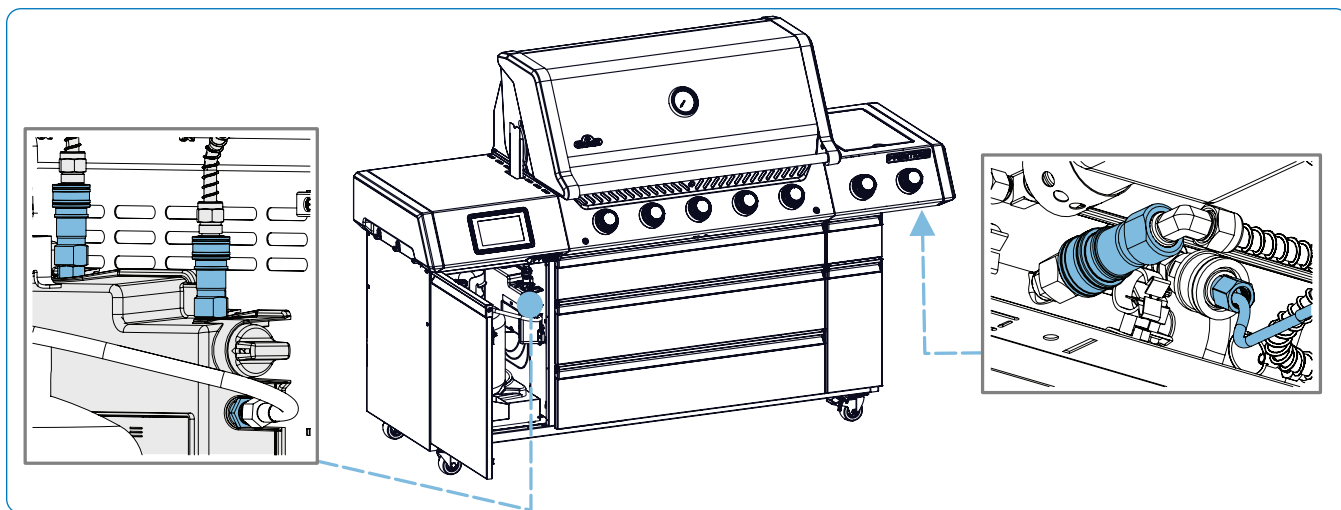
Tee vuototesti tälle grillille ennen käyttöä, vuosittain sekä aina, kun kaasukomponentteja vaihdetaan.

### 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 venttiilien 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 valtuutetun asentajan tai jälleenmyyjän tarkastaa grilli.
4. Älä käytä grilliä ennen kuin vuoto on korjattu.

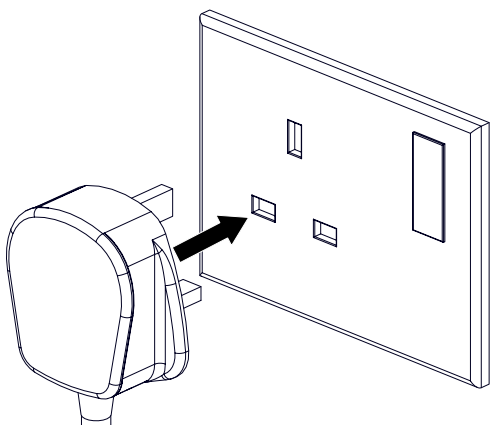


### VAARA!

- 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.

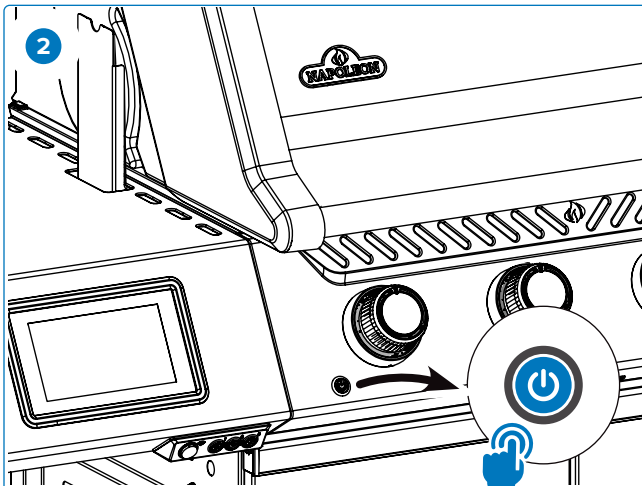
## Pika-aloitusohjeet

1



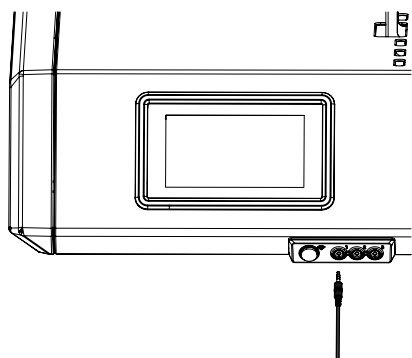
Kytke suoraan maadoitettuun vikavirtasuojattuun (GFI) pistorasiaan. Kysy sähköasentajalta, jos olet epävarma.

2



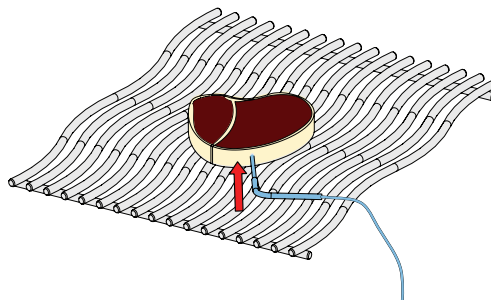
Paina virtapainiketta käynnistääksesi laitteen.

3



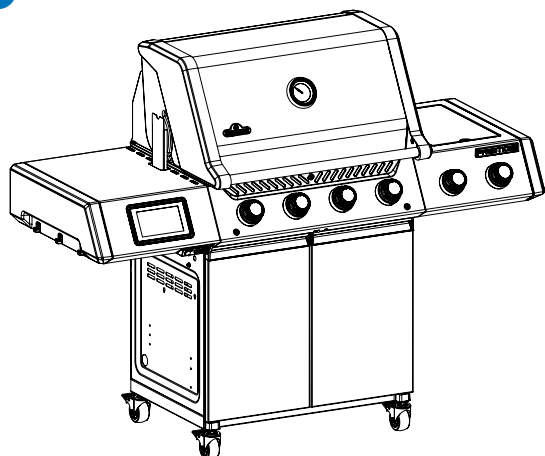
Poista suojamuovi ja liitä yksi tai useampi anturi laitteeseesi.

4



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

5



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

## Napoleon-yhteys

# NAPOLEON HOME - SOVELLUS

## MITEN SE TOIMII?



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

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

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

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

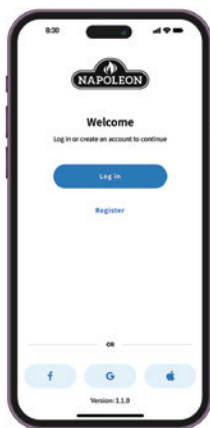


Skannaa tämä QR-koodi saadaksesi suoran pääsyn **Napoleon Home** -verkkosivustolle.



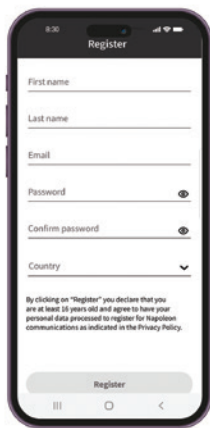
## ALOITETAAN

### 1 Rekisteröidy



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

### 2 Luo



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

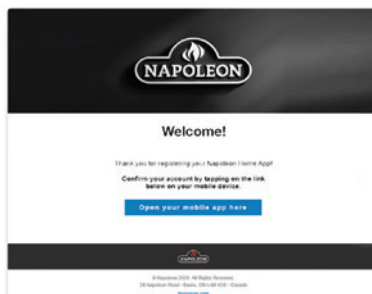
### 3 Melkein valmis



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

### 4 Vahvista

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



### 5 Vahvista uudelleen



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

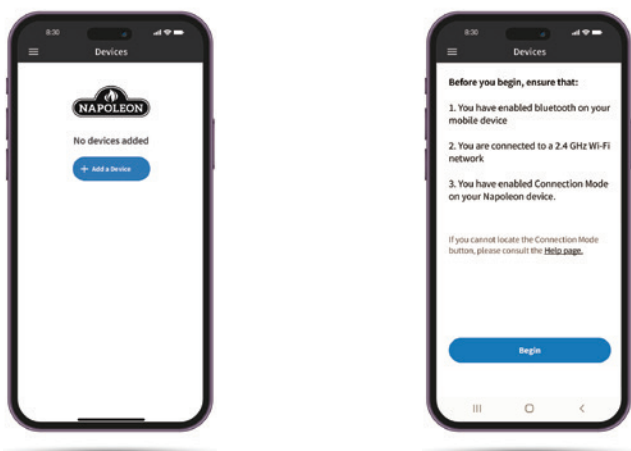
## LAITTEEN LISÄÄMINEN

## 1 Virta päälle

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



## 2 Lisää laite



Valitse "Lisää laite" ja hyväksy käyttöoikeudet.

## 3 Hae



Etsi laitteita ja valitse laite luettelosta.

## 4 Verkkoysteys



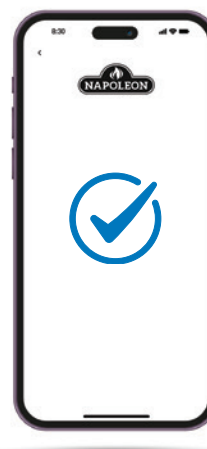
Valitse Wi-Fi-verkko ja syötä tunnistetietosi.

## 5 Lisää lempinimi



Anna laitteellesi mukautettu nimi tai jatka oletusnimellä.

## 6 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.



#### HUOMIO:

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

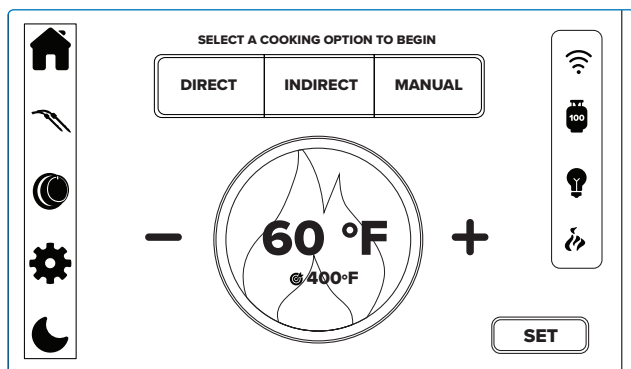
# Järjestelmän yleiskatsaus ja käyttö

## 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 ulkokokkaukseen.

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 ruoanlaitto-tilan. Tämä varmistaa asianmukaisen valvonnan sytytyksen aikana ja auttaa estämään laitteen vahingossa tapahtuvan tai valvomattoman käynnistyksen.

### Alustus



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

Paina ohjauspaneelin vasemmalla puolella olevaa virtapainiketta lyhyesti käynnistysprosessin aloittamiseksi.



### HUOMIO:

- 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

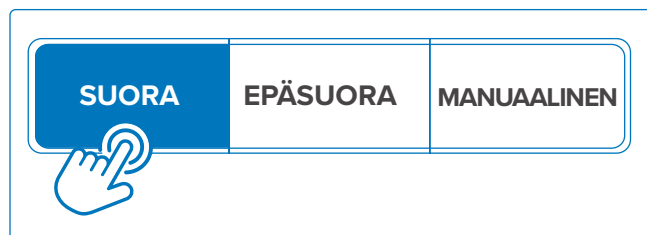
#### Suora tila

*Korkean lämmön ruskistus nopeasti kypsyyville ruoille.*

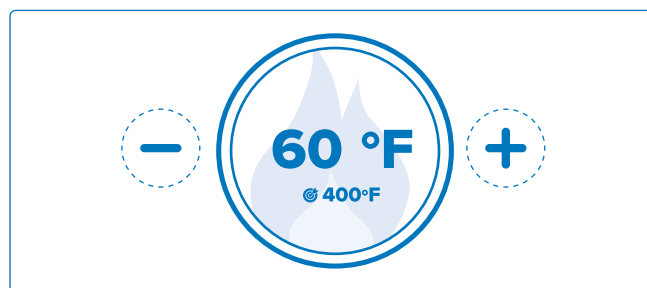
Aseta ruoka suoraan lämmön päälle grilliritilöille saadaksesi täydellisen grillauspinnan, joka lukitsee mehut ja maun sisään. Ihanteellinen hampurilaisille, pihveille, kanalle ja vihanneksille. Paksummille paloille, ruskista ensin, laske sitten grillin lämpötilaa tai vaihda epäsuoraan tilaan kypsentääksesi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



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.

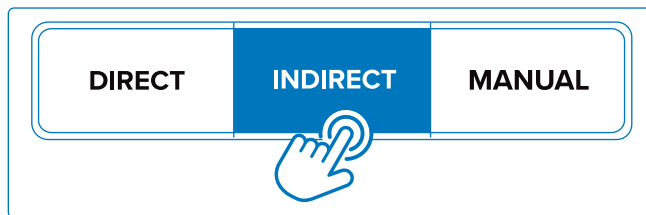
### Epäsuora tila

#### *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 säätyvät 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.



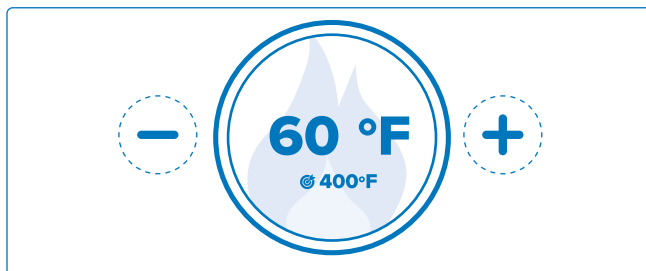
2. Noudata ohjeita kohdassa "**Grillin sytyttäminen**" sytyttääksesi osoitetut pääpolttimet. Säädä kaikki säätönupit tarkasti niiden korkeimmalle asetukselle.



### TÄRKEÄÄ!

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

3. Käytä näytön +/- -kuvakkeita asettaaksesi haluttu lämpötila.



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

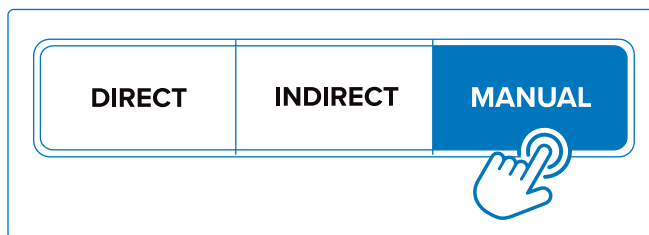
5. Halutessasi voit lopuksi ruskistaa ruoat korkealla lämmöllä vaihtamalla suoraan tilaan. Vaihtoehtoisesti käytä infrapunatoimista sivupoltinta.

## 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.



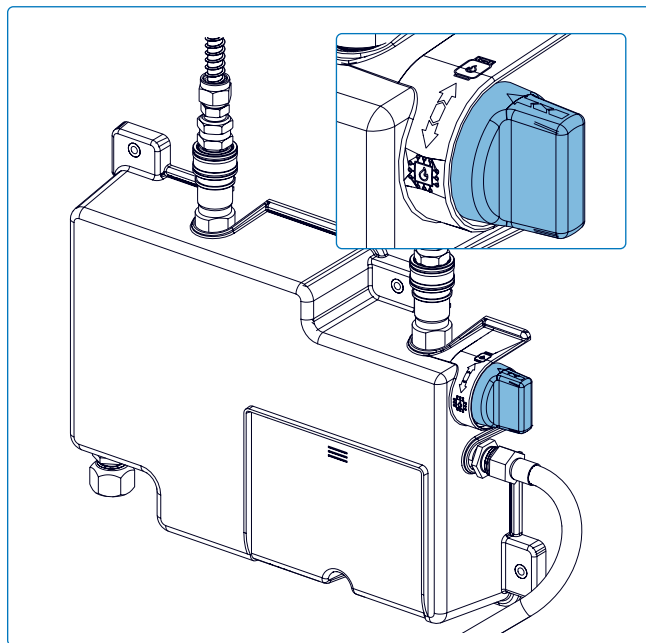
3. Noudata ohjeita kohdassa "**Grillin sytyttäminen**" sytyttääksesi osoitetun pääpolttimen.
4. Noudata samaa menettelyä sytyttääksesi muut pääpolttimet halutessasi. Säädä säätönuppien asetuksia saavuttaaksesi haluamasi lämpöalueet.

## 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. Sähköominaisuuksia 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 maun 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

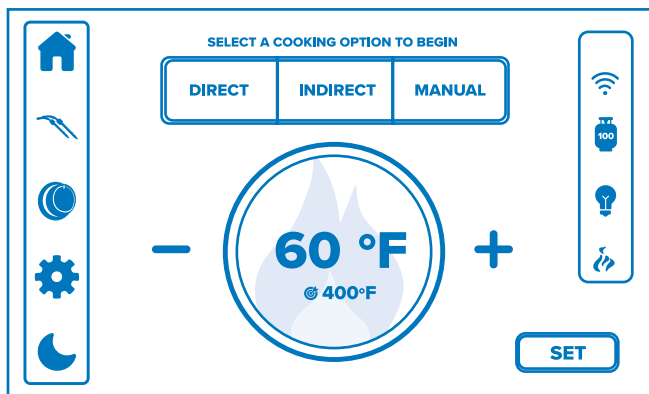
Uudelleensytytys ei ole käytettävissä ennen kuin 15 minuuttia on kulunut sytytysjakson päättymisestä. Kun puulastut ovat loppuneet, mutta haluat jatkaa savustusta:

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 täyttää varten ilman, että irrotat sitä laitteesta. Katso **"Työkalun yleiskatsaus"** -osio.
3. Käytä metallipihdejä 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).

**HUOMIO:**

- 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
1. 5 sekunnin ajan (mallista riippuen).
  2. 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.
  3. 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.



#### HUOMIO:

- 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 muistutus puhdistuksesta 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 toimimattoman muihin syötteisiin.



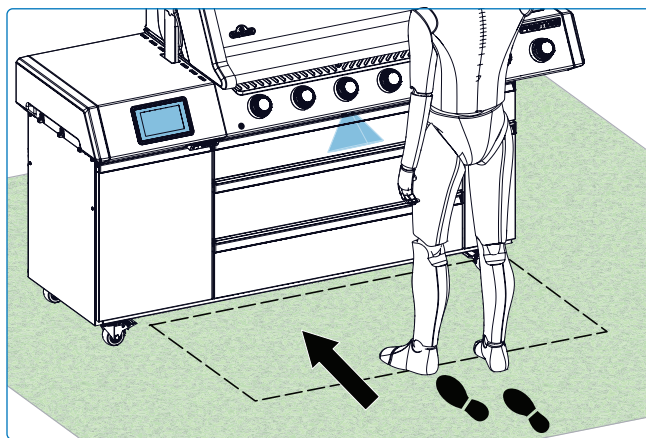
#### TÄRKEÄÄ!

- Näytön lukitus ei sulje kaasun virtausta eikä lukitse säätönuppeja.

Vesipisarot voivat vaikuttaa kosketusherkkyyteen. On suositeltavaa lukita näyttö, jos grilliä käytetään sateessa.

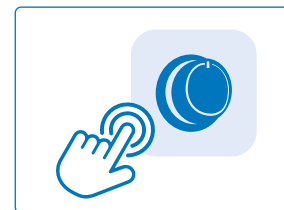
### Lähestymisstunnistus

Sisäänrakennettu lähestymisanturi 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 grilliä. 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 aktivoiaksesi 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 valaistus sisältää **SafetyGlow™**-teknologian, jossa säätönupin tausta hehkuu punaisena aina, kun poltin on päällä, tarjoten välittömän visuaalisen merkin.

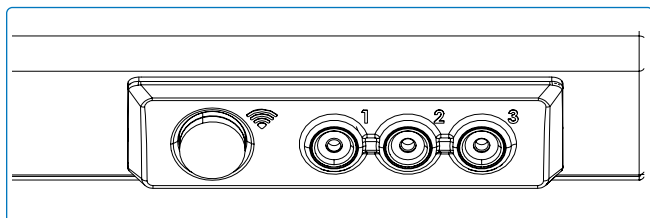
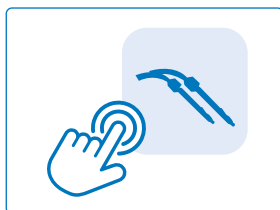
**Korkea**

**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.



### HUOMIO:

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

## Kaasupullovaaka

Pysy ajan tasalla integroidun kaasupullon vaa'an avulla, joka näyttää tarkasti jäljellä olevan kaasun 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 puhdistuspoltto

Poista lämpöritilä ja käytä pääpolttimia täydellä teholla 30 minuutin ajan. On normaalia, että grillistä tulee hajua ensimmäisellä käyttökerralla. Tämä haju johtuu valmistusprosessissa käytettyjen sisäisten pintojen ja voiteluaineiden "puhdistuspoltosta" eikä toistu enää.



#### VAROITUS!

- Älä käytä taka- tai sivupoltinta puhdistuspoltto 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 sytytä – 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 kaasua haihtuu. Toista vaiheet 2 ja 3 tai sytytä pitkällä tulitikulla.

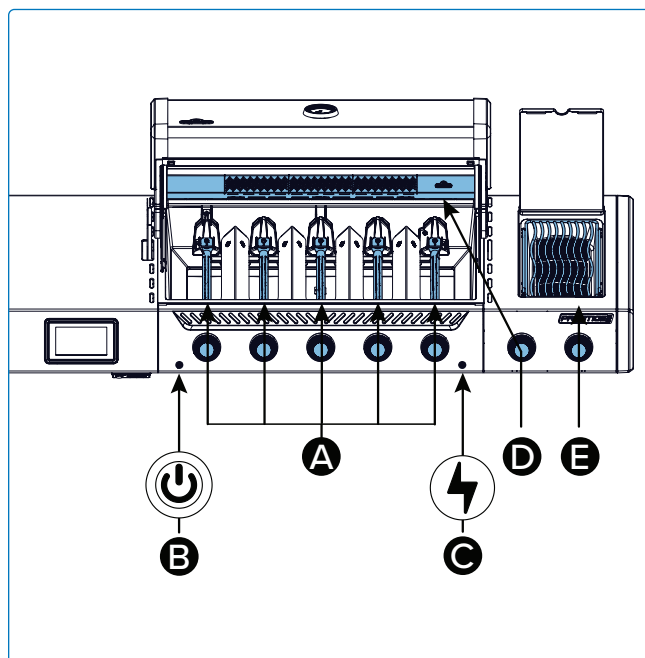
### Takapolttimen sytytys

1. Avaa grillin kansi.
2. Poista lämpöritilä.
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 pitkällä tulitikulla **(Kuvio 6C)**.
5. Jos poltin ei syty – käännä polttimen säädin myötäpäivään SULJETTU-asentoon. Odota 5 minuuttia. Toista vaiheet 3 ja 4. **(Kuvio 6)**.

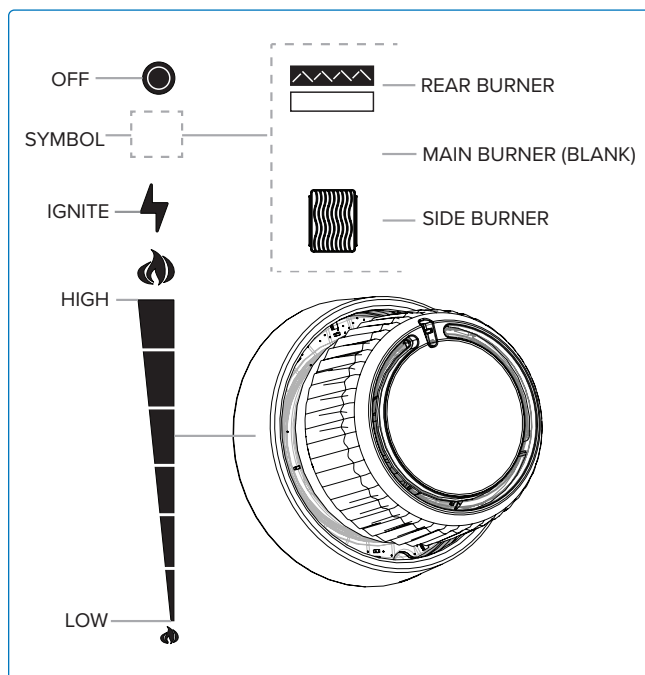


#### VAROITUS!

- Älä käytä takapolttinta, kun pääpoltin on käytössä.



Kuvio 6



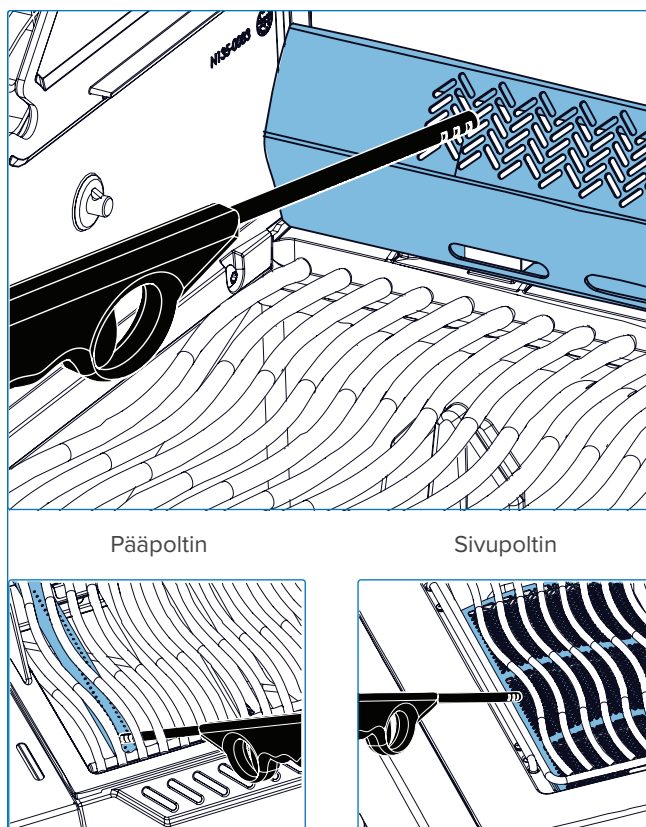
Kuvio 7

## Sivupolttimen sytytys

1. Avaa sivupolttimen kansi.
2. Paina ja käännä hitaasti sivupolttimen säädintä vastapäivään KORKEA-asentoon.
3. Paina ja pidä sytytyspainiketta alhaalla, kunnes sivupoltin syttyy, tai sytytä pitkällä 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 erillinen sytytin ja aseta se lähelle polttimen aukkoja.
3. Käännä vastaavaa polttimen säädintä vastapäivään KORKEA-asentoon, kunnes se syttyy **(Kuvio 8).**



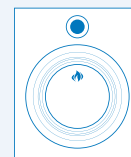
Kuvio 8



## 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 grillausritilöitä, kun grilli on kuuma tai käytössä.
- Puhdista rasva säännöllisesti koko

laitteesta, mukaan lukien rasvapelti ja -kuppi ja lämmöntasauslevyt, estääksesi kertymät ja rasvapalon.



## Grillin lämpötilojen seuranta

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

Pohjaan asennettu anturi mittaa lämpötilan grillausritilällä 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 grillausritilän 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.

### Infrapunasivupolttimen 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 rasvapelti ja -kuppi ja lämmöntasauslevyt, estääksesi kertymät ja rasvapalon.

- Älä friteeraa ruokaa sivupolttimella. Ruoanlaitto öljyllä voi olla vaarallista.
- Älä sulje sivupolttimen kantta, kun infrapoltin on käytössä

tai se on vielä kuuma. Tämä voi aiheuttaa vahinkoa tai turvallisuusriskin.

## Tuulisuoja

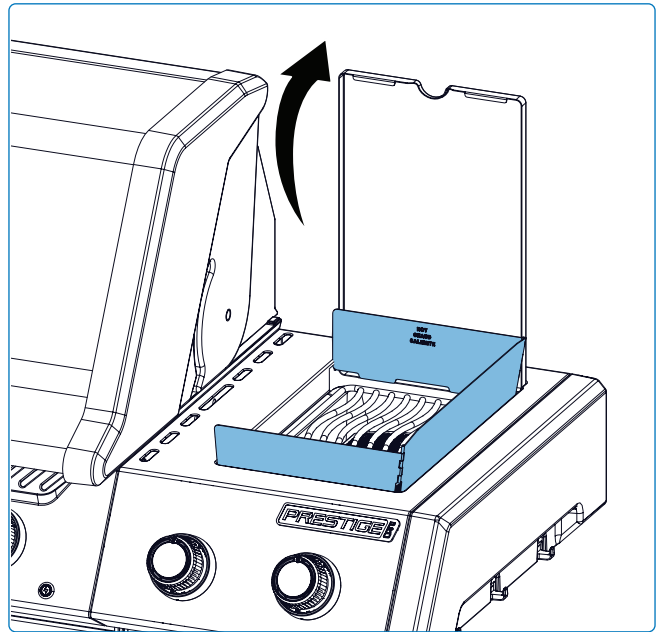
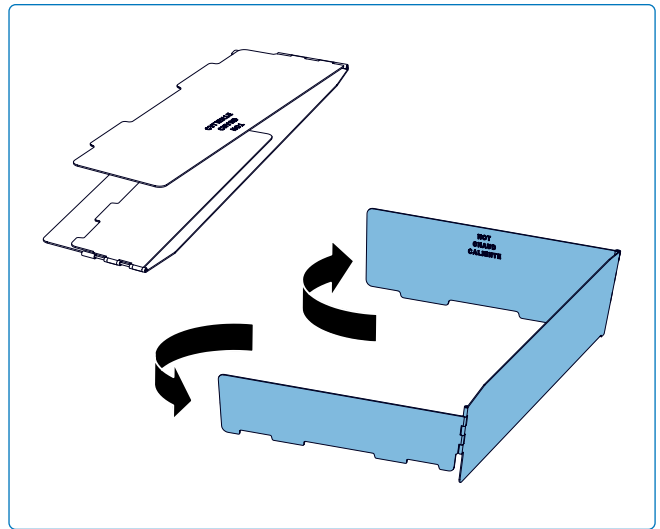
Pidä grillisi toiminnassa sujuvasti tuulisissa olosuhteissa jopa 16 km/h (10 mph) asti. Tämä suoja on suunniteltu kiinnitettäväksi helposti grilliisi ja toimii suojana tuulenpuuskia vastaan, auttaen ylläpitämään tasaista lämpöä aterioita kypsennettäessä.

Säädä tuulisuoja grilliisi sopivaksi, ja olet valmis grillaamaan luottavaisin mielin säästä riippumatta. Suoja voidaan taittaa ja säilyttää sivupolttimen kannen alla, kun sivupoltin ei ole käytössä.



### HUOMIO:

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



### GRILLAUKSEN AMMATTILAISEN VINKKI!

Käännä grilli  
kohtisuoraan  
tuulen suuntaan  
vähentääksesi sen  
vaikutuksia.

## Vartaan käyttöohjeet

### Vartaan kokoaminen



#### HUOMIO:

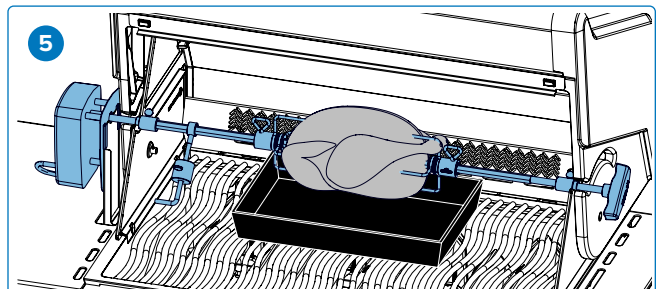
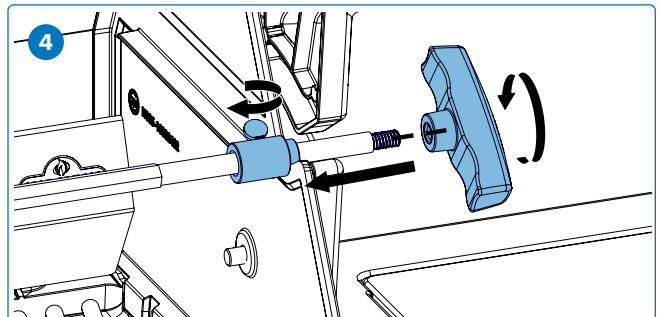
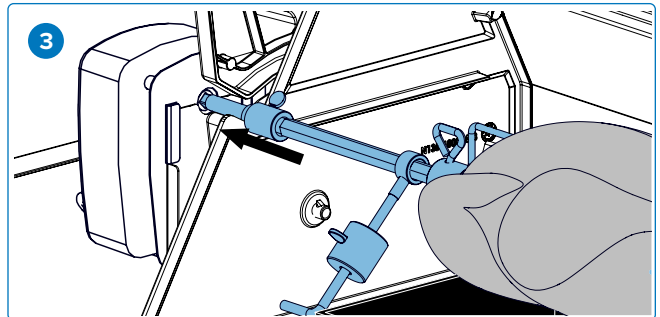
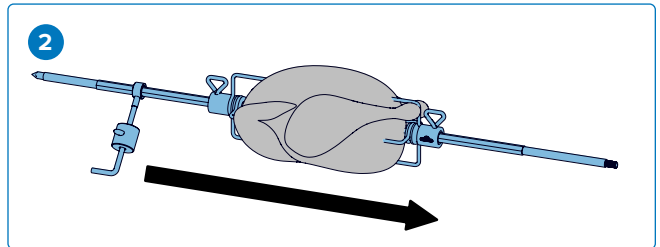
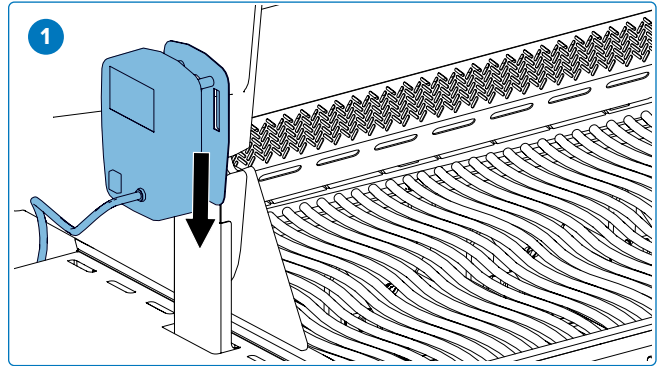
- Poista lämpöritilä kokonaan ensimmäistä polttokertaa varten. Kun käytät varrasta, lämpöritilä voidaan siirtää yläasentoon, jotta varrastangolle jää tilaa.
- Poista ritilä vain, jos tarvitset lisää tilaa.
- Aseta varrasmoottori grillin sivulle kiinnikkeiden avulla. Joissakin malleissa on esiasennetut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

1. Kun moottorin pidike on kiinnitetty grilliin, liu'uta varrasmoottori kiinnikkeeseen.
2. Liu'uta ensimmäinen varrashaarukka hieman varrastangon keskikohdan ohi ja kiristä paikalleen. Pujota liha varrastankoon ja työnnä liha haarukkaan. Liu'uta toinen varrashaarukka 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. Liha painavampi puoli roikkuu luonnollisesti alaspäin tasapainottaen kuorman.
5. Liu'uta pysäytinholkki varrastankoon, kunnes se on kannen sisäpuolen ohi. Tämä estää varrastangon sivuttaisliikkeen.
6. Kiristä pysäytinholkki ja varrastangon kahva. Aseta metallinen astia lihan alle keräämään lihasta valuva neste.



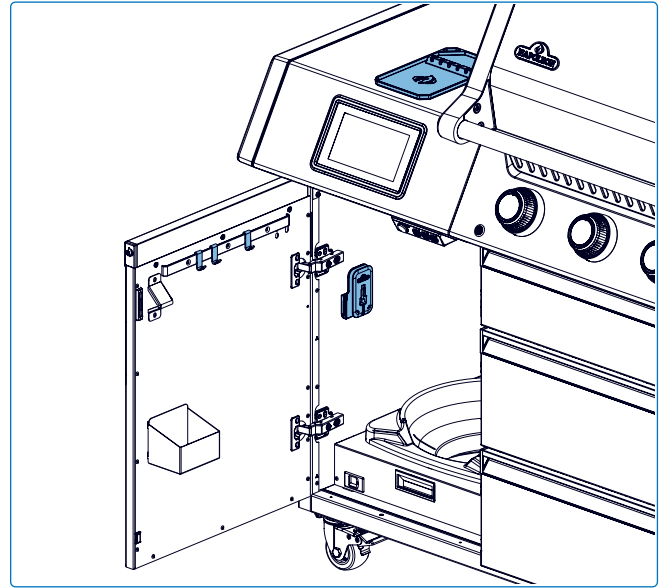
#### TÄRKEÄÄ!

- Käytä aina suojakäsineitä käsitellessäsi grillin osia.



### Vinkkejä varrasgrillaukseen:

- 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 6,8 kg (15 paunaa). Älä koskaan ylikuormita laitteita.
- Varmista, että varras on aina tasapainossa.

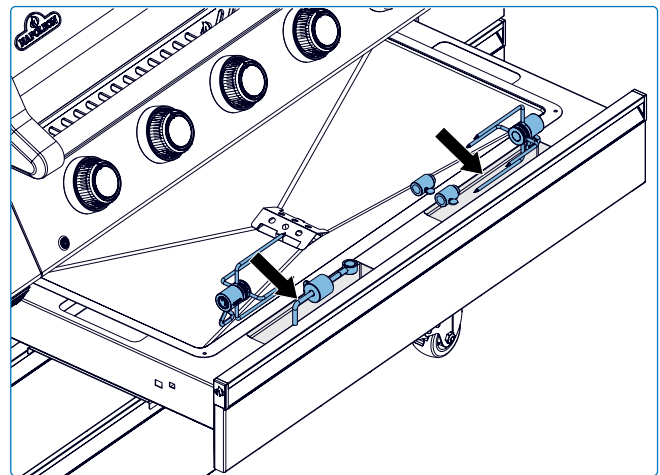


Kuvio 9

### Kuinka kypsentää useita kanoja samanaikaisesti

Sido tai kiinnitä siivet kanojen vartaloon.

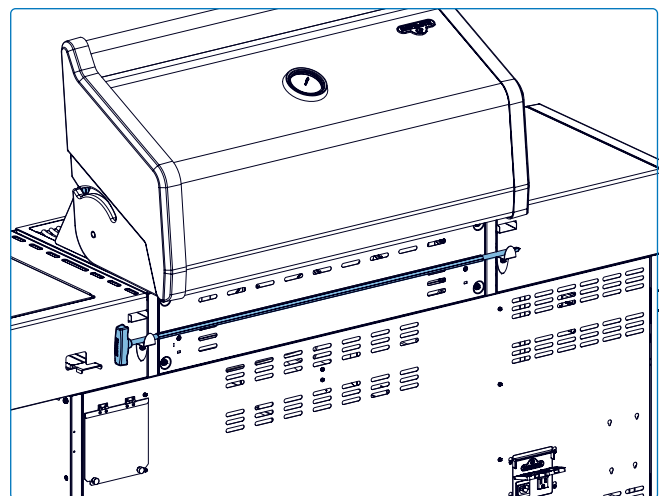
1. Liu'uta varrastikku varrastankoon.
2. Pujota ensimmäinen kana varrastankoon, kunnes se pysyy paikallaan varrashaarukan avulla. Kiristä.
3. Pujota seuraavat 2 kanaa varrastankoon niin, että kaikki kanat ovat tiiviisti yhdessä.
4. Työnnä toinen varrashaarukka varrastankoon ja paina sitä kanoihin, kunnes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



Kuvio 10

### Säilytys

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



Kuvio 11

## Grillauskokemuksen tarkistuslista

### Tarkista tämä lista aina grillatessasi

- Lue käyttöohje**  
Varmista, että olet lukenut käyttöohjeen ja kaikki turvallisuusohjeet.
- Puhdista rasvapelti ja -kuppi.**  
Puhdista rasvapelti aina ennen grillausta tulipalojen ja leimahdusten välttämiseksi.
- Tarkista kaasuletku**  
Varmista, että grilli on pois päältä ja jäähtynyt. Tarkista kaasuletkusta mahdolliset hankaukset tai viillot. Vaihda kaasuletku ennen käyttöä, jos se on vaurioitunut.
- Puhdista grillausritilät ja esilämmitä**  
Käytä puukaavinta tai luonnonkuituista grilliharjaa valurauta- ja ruostumattoman teräksen ritilöiden puhdistamiseen. Katso ”**Puhdistusohjeet**”. Voitele grillausritilät 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 paistomittaria**  
Käytä paistomittaria varmistaaksesi, että ruoka on kypsynyt kunnolla. Noudata oikeita lämpötilaohjeita kaikille lihatyypeille, erityisesti siipikarjalle.



### HUOMIO:

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



### GRILLAUKSEN AMMATTILAISEN VINKKI!

Löydä inspiroivia reseptejä ja grillaustekniikoita Napoleonin keittokirjoista tai vieraille osoitteessa [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)



### GRILLAUKSEN AMMATTILAISEN VINKKI!

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



### ÖLJY- JA RASVASUOSITUS!

- Viinirypäleen siemenöljy,
- 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® kokkaus avustin

Huolehdi grillistä ja vieraistasi luottavaisin mielin käyttäessäsi integroitua ACCU-PROBE®-teknologiaa. Seuraa grillin sisälämpötilaa. Ohjelmoi helposti ruoan tyyppi, tavoitelämpötila ja kypsennysaika älylaitteellasi Napoleon Home -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.

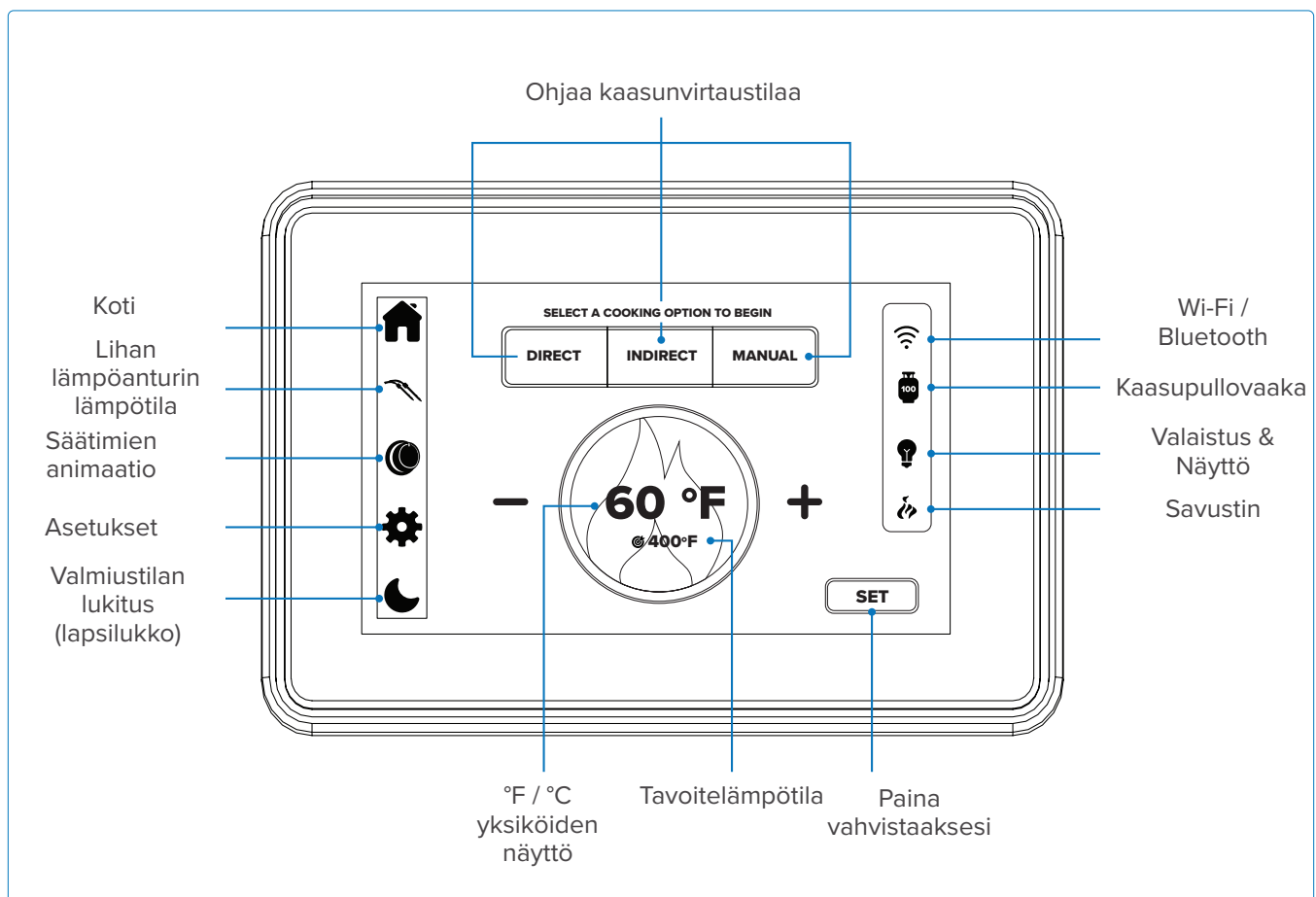
Katso lisätietoja yhdistämisestä kohdista "Pikaaloitusohjeet" ja "Napoleon Home sovellus". Lataa Napoleon Home App-sovellus ja nauti älykkäästä ruoanlaitosta. Kaikki tällaisten merkkien

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.

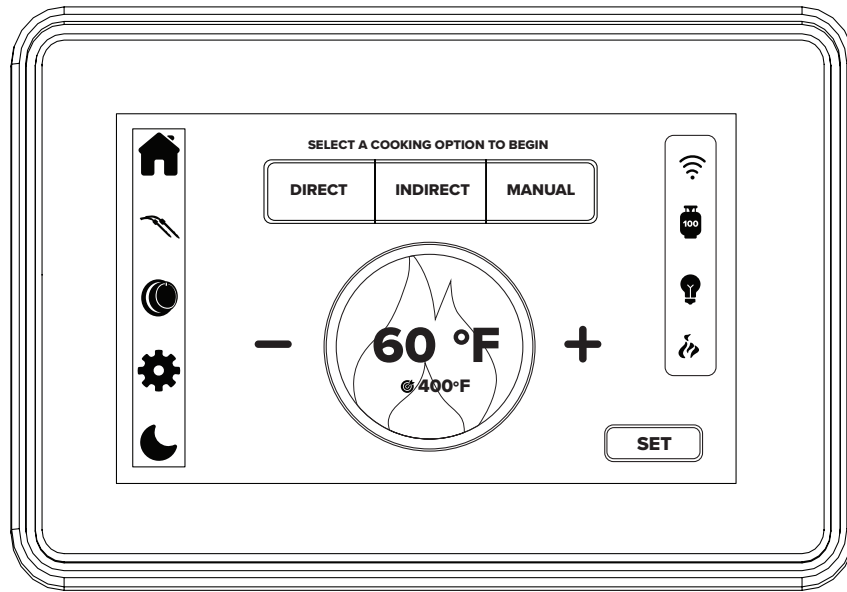
## Yhteensopivat laitteet

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

## Näytön yleiskatsaus



## Näytön toiminta



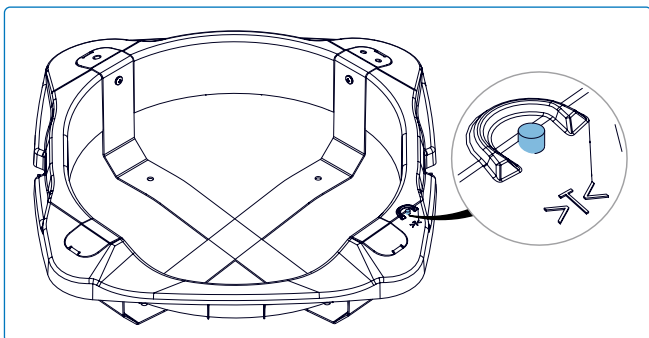
Toiminto	Toimenpide	Kesto	Kuvaus
Paritus-tila	Paina ja pidä virtapainiketta painettuna 10 sekuntia TAI napauta Wi-Fi-kuvaketta ja valitse ponnahtusikkunasta Nollaa Verkko, jotta järjestelmä voidaan parittaa.	10 sekuntia	Kun järjestelmä käynnistyy uudelleen, Napoleon-logo ilmestyy näkyviin. Wi-Fi- ja Bluetooth®-kuvakkeet vilkkuvat, mikä osoittaa, että laite on paritustilassa (Access Point). Sinun täytyy ottaa laite uudelleen käyttöön Napoleon Home-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 ponnahtusvalikosta Nollaa verkko.
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.
Lämpötila-yksikön vaihto	Valitse hammasrataskuvake	Ei sovellettavissa	Vaihda Celsius- ja Fahrenheit-asteikkojen välillä.

## Kuinka nollata kaasupullovaaka

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

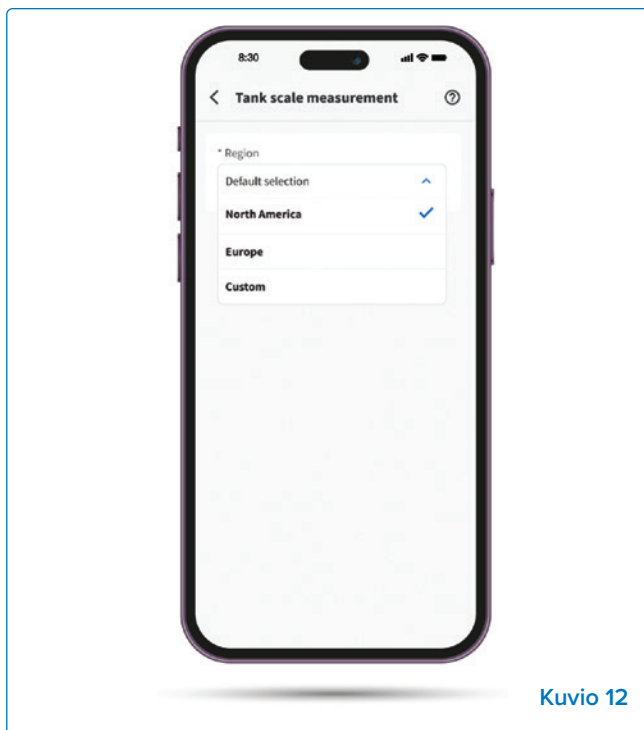
## Uuden kaasupullon valitseminen

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

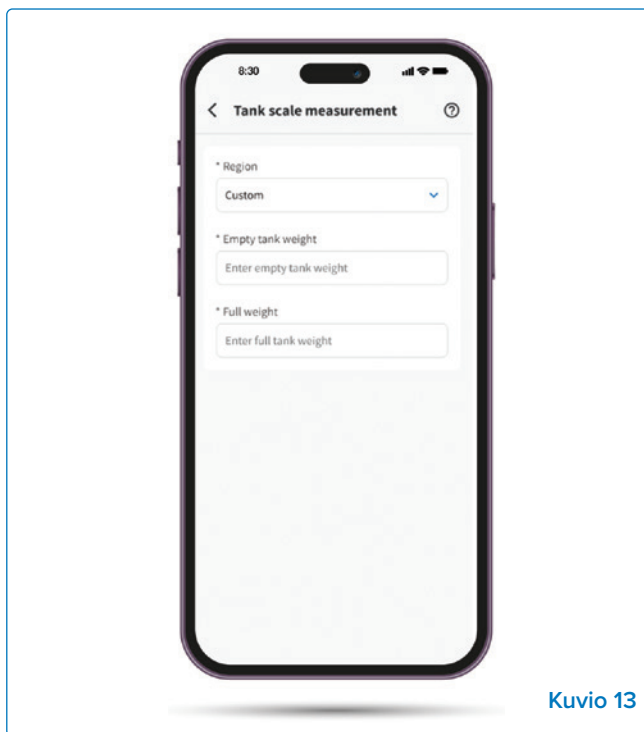


### HUOMIO:

Datan päivittyminen sovellukseen voi kestää noin minuutin.



Kuvio 12



Kuvio 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 grillausrilöitä. 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 grillausrilöiden 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 pohjatelteen.

## Etäisyys

- Tarkista, ettei kypsennysalue ylitä maksimilämpötilaa ja että johdot eivät ole taittuneet tai puristuneet kiinni olevien ovien tai kansien väliin.
- Tarkista ensin johdon etäisyys 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	Vinkit ruoanlaittoon
 <p><b>Pihvi</b> 1 tuuma (2,54 cm) paksu.</p>	Medium-Rare 63 °C (145 °F)	KORKEA 2 min per puoli, sitten KESKIASENTO	4–6 minuuttia per puoli, riippuen paksuudesta.	Pyydä leikkuuta jossa marmorirasvaa. Ruskista korkealla lämmöllä mehukkuuden säilyttämiseksi, sitten alenna lämpö haluttuun kypsyysasteeseen. Anna levätä 3 minuuttia ennen tarjoilua.
	Medium 60 °C (140 °F)			
	Kypsä 77 °C (170 °F)			
 <p><b>Hampurilainen</b> 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. Yli sentin tai sitä paksummat pihvit tulisi grillata epäsuoralla lämmöllä.
	Medium 60 °C (140°F)			
	Kypsä 77 °C (170°F)			
 <p><b>Siipikarja</b></p>	74 °C (165 °F)	KORKEA, sitten MATALA	Yhteensä 90 minuuttia (riippuen koosta)	Leikkaa ¾ reisiluun ja säären välisestä nivelestä, jotta liha asettuu tasaisesti polttimen päälle ja kypsyy tasaisesti.
 <p><b>Porsaan kyljykset</b></p>	64 °C (147 °F)	KESKILÄMPÖ	6 minuuttia per puoli	Valitse paksut palat saadaksesi mureampaa lihaa. Leikkaa ylimääräinen rasva pois.
 <p><b>Kala</b></p>	70 °C (158 °F)	KESKILÄMPÖ	5–10 minuuttia, riippuen paksuudesta	Kypsennä kunnes kala on läpikuultamaton ja lohkeaa helposti.

Ruoka	Sisälämpötila	Säätönupin asetus	Kypsennysaika	Vinkit ruoanlaittoon
 <b>Äyriäiset / katkaravut</b>	60°C - 65°C (140 °F - 149 °F)	KORKEA	3–5 minuuttia	Hävitä kaikki simpukat, jotka eivät avaudu kypsennyksen aikana.
 <b>Kyljykset</b>	74 °C (165 °F)	KORKEA 5 min, sitten MATALA	Yhteensä 25–30 minuuttia	Grillaa kunnes liha irtoaa helposti luusta.
 <b>Lampaan kyljykset</b>	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.
 <b>Hodarit</b>	74 °C (165 °F)	KESKILÄMPÖ – MATALA	Yhteensä 5–7 minuuttia	Grillaa tai keitä kunnes nakit ovat täysin kuumia.

# Savustinopas

## Nopeat savustusvinkit

Jotta saat savustimestasi kaiken irti, olemme laatineet tämän pikaoppaan, joka sisältää käytännöllisiä vinkkejä parempiin tuloksiin. Nämä hyväksi havaitut tekniikat parantavat makua, lisäävät savun tarttuvuutta ja auttavat saavuttamaan tasaisemman kypsennyksen—jotta saat parhaan maun joka kerta ja hyödynnät ruoanlaittokokemuksesi täysillä.



**Aloita savulla** Käynnistä savustin etukäteen ja odota, että se tuottaa puhdasta savua ennen kuin asetat ruokaa grilliin tai sytytät polttimet.



**Kylmä liha = parempi savurengas**  
Laita liha suoraan jääkaapista savustimeen. Viileä pinta imee enemmän savua alkuvaiheessa.



**Pidä liha kosteana** Sumuta lihaa suihkepullolla 45–60 minuutin välein. Älä liioittele—riittää, että pinta pysyy tahmeana, ei märkänä.



**Käytä vesiastiaa** Vesiastia ylläpitää kosteutta. Kosteampi ilma auttaa savua tarttumaan paremmin ja pitää lihan mehukkaana.



**Karkea pinta = enemmän savun makua** Viillä lihan pintaan viiltoja tai käytä karkeaa mausteseosta (esim. rouhittua pippuria, yrttejä). Karkean pinnan luominen—viiltämällä tai maustamalla—parantaa savun imeytymistä. Suurempi pinta-ala ja epätasaisuudet auttavat sitomaan savuhiukkasia tehokkaammin, mikä johtaa syvempään, täyteläisempään ja monipuolisempaan savun makuun.



**Vältä valkoista paksua savua** Paksu valkoinen savu tarkoittaa epätäydellistä palamista. Käytä laadukkaita puulastuja tai -paloja jotta palaminen on puhtaampaa.



**Lämpötila-alueilla on merkitystä** Ymmärrä grillisi kuumat ja viileät alueet. Käännä lihaa tarpeen mukaan, jotta se kypsyy tasaisesti ja välttyä kuivilta kohdilta.










**Kärsivällisyys palkitaan** Älä kiirehdi. Pidä kansi suljettuna—jokainen kurkistus lisää 10–15 minuuttia kypsennysaikaan. Luota prosessiin!


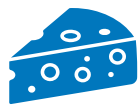


### SAVUSTUKSEN AMMATTILAISEN VINKIT!

- Anna lihan levätä savustuksen jälkeen, jotta mehut ehtivät jakautua uudelleen. Sillä voi olla suuri vaikutus mureuteen ja makuun.
- Jos et puhdistaa savustinta, siihen voi kertyä kreosoottia—tervamaista jäämää, joka antaa ruoalle kitkerän ja epämiellyttävän maun.
- Käytä lihalämpömittaria tarkkuuden varmistamiseksi. Älä luota pelkkään aikaan—sisälämpötila on ratkaiseva.
- Harjoitus tekee mestarin. Jokainen lihanpala käyttäytyy eri tavalla. Ole kärsivällinen ja jatka kokeilua.

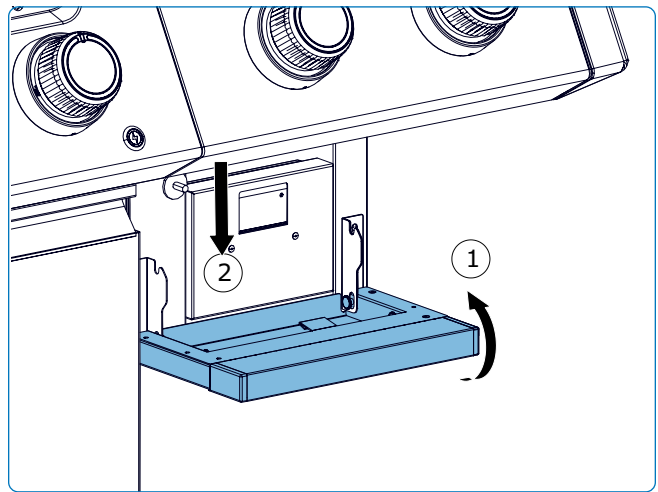
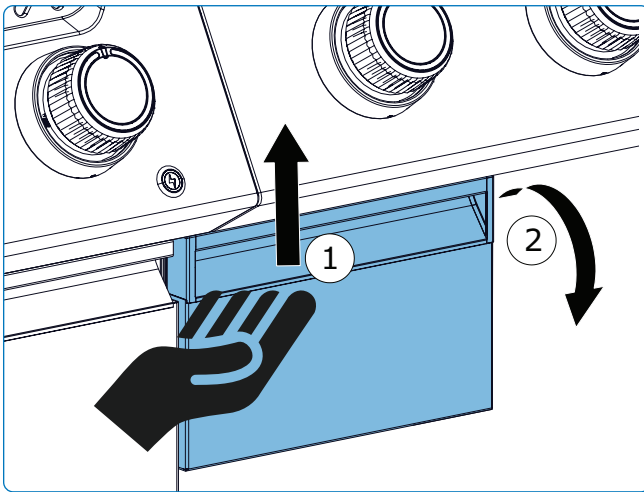
Ruoan tyyppi	Puutyypit(t)	Savustuslämpötila °C (°F)	Savustus- saika	Vinkit ruoanlaittoon	
 <b>Nauta</b>	<b>Rinta (Brisket)</b>	Hikkori, tammi, meskiitti	107–116 °C (225–240 °F)	6–8 h (kunnes kääritään, 74 °C:ssa / ~165 °F:ssa)	<b>Kypsennysaika:</b> 12–18 h. Käytä vesiastiaa kosteuden lisäämiseksi; kääri folioon tarvittaessa.
	<b>Lyhyet kylkiluut</b>		107–116 °C (225–240 °F)	3–4 h (kunnes kääritään)	<b>Kypsennysaika:</b> 6–8 h. Pidä luupuoli alaspäin; anna levätä 1 h kypsennyksen jälkeen.
	<b>Lihamureke</b>	Hickory, tammi, omenapuu, pekaani	107–135 °C (225–275 °F)	2,5 - 3,5 h	Anna lihamurekkeen levätä 10–15 min ennen leikkaamista, jotta kosteus säilyy.
 <b>Porsas</b>	<b>Lapapaisti (Boston Butt)</b>	Omena, kirsikka, pekaani		12–14 h	Savusta 90–95 °C:seen (195–203 °F), jotta liha on helppo repiä.
	<b>Kyljykset (Baby Back)</b>	Omena, kirsikka, hickory	107–116 °C (225–240 °F)	~5 h (3-2-1- menetelmä)	Kääri folioon 3 h kohdalla; viimeistele ilman foliota barkille.
	<b>Kyljykset (Spare Ribs)</b>			~6 h	Suihkuta omenamehua joka tunti kosteuden lisäämiseksi.
	<b>Sisäfilee</b>	Omena, kirsikka, tammi		~2–4 h	Älä ylikypsennä — ota pois 63 °C:ssa (145 °F)
 <b>Broileri</b>	<b>Kokonainen</b>	Omena, kirsikka, vaahtera	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 h	Sido jalat ja taita siivet; savusta 74 °C:seen (165 °F)
	<b>Reidet/koivet</b>	Omena, vaahtera, pekaani	121–135 °C (250–275 °F)	~2 h	Korkeammat lämpötilat rapeuttavat nahan; ei tarvitse kääntää
	<b>Siivet</b>	Omena, kirsikka, vaahtera	121–135 °C (250–275 °F)	1,5–2 h	Mausta ja savusta; viimeistele suoralla lämmöllä rapeaksi.
	<b>Rinta</b>	Omena, kirsikka, vaahtera	107 °C (225 °F)	~1 h	Käytä lämpömittaria; ota pois 71 °C:ssa (160 °F), anna levätä 165 °F:iin.

Ruoan tyyppi	Puutyyppi(t)	Savustuslämpötila °C (°F)	Savustus- saika	Vinkit ruoanlaittoon
 <b>Kalkkuna</b>	<b>Kokonainen</b>	Omena, kirsikka, pekaani	116 °C (240 °F)	5–7 h Käytä vesiastiaa; halkaise selkäranka tasaisen kypsennyksen varmistamiseksi.
	<b>Rinta</b>		~ 4 h Valele joka tunti mehevyyden takaamiseksi.	
 <b>Hirvenliha</b>	<b>Sisäfilee</b>	Tammi, kirsikka, hikkori	107 °C (225 °F) ~45 min/450 g	Mieto puu säilyttää riistan maun; älä savusta liikaa.
 <b>Riistalinnut</b>	<b>Ankka – kokonainen</b>	Omena, kirsikka, pekaani	121–135 °C (250–275 °F) 3–4 h	Viillä nahkaa rasvan irrottamiseksi; viimestele korkealla lämmöllä nahan rapeuttamiseksi.
	<b>Ankka – rinta</b>	Omena, vaahtera, leppä	107 °C (225 °F) ~ 1,5 h	Savusta nahkapuoli ylöspäin; ota pois 135–140 °F / 57–60 °C kohdalla medium rare -kypsyyteen.
	<b>Viiriäinen</b>	Omenapuu, kirsikka, pekaani	107 °C (225 °F) 1–1,5 h	Sumuta kevyesti omenamehulla tai liemellä savustuksen aikana kosteuden säilyttämiseksi ja savun tarttumisen parantamiseksi.
 <b>Merenelevät</b>	<b>Lohi – filee</b>	Leppä, kirsikka, vaahtera	104 °C (220 °F) 1 h	Lohen voi kylmäsavustaa suolaamalla ja altistamalla savulle 68–86 °F:ssa (30 °C–20 °F) kypsentämättä sitä. Käytä nahallisia fileitä; viimestele sitruunakuorutteella.
	<b>Taimen – kokonainen</b>	Leppä, tammi, kirsikka	107 °C (225 °F)	1 h Täytä vatsa sitruunalla/yrteillä; savusta korissa
	<b>Hummerin pyrstöt</b>	Leppä, omena, kirsikka		~ 45 min Halkaise pyrstöt paremman savun maun saavuttamiseksi.

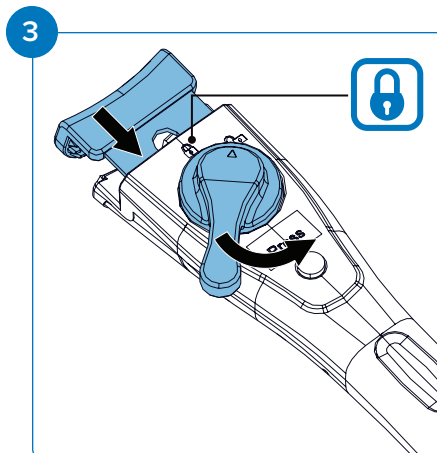
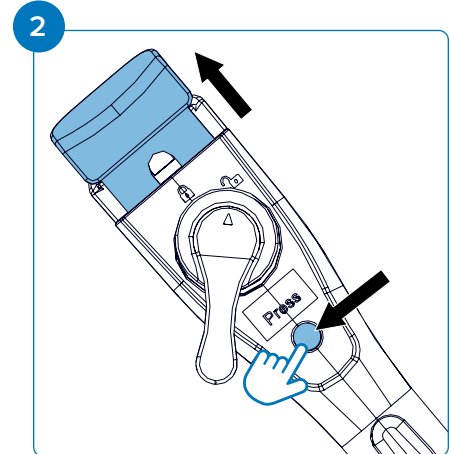
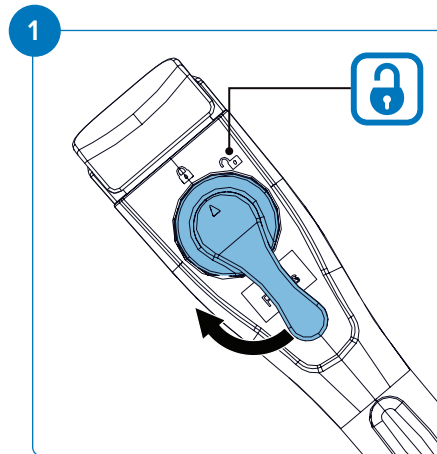
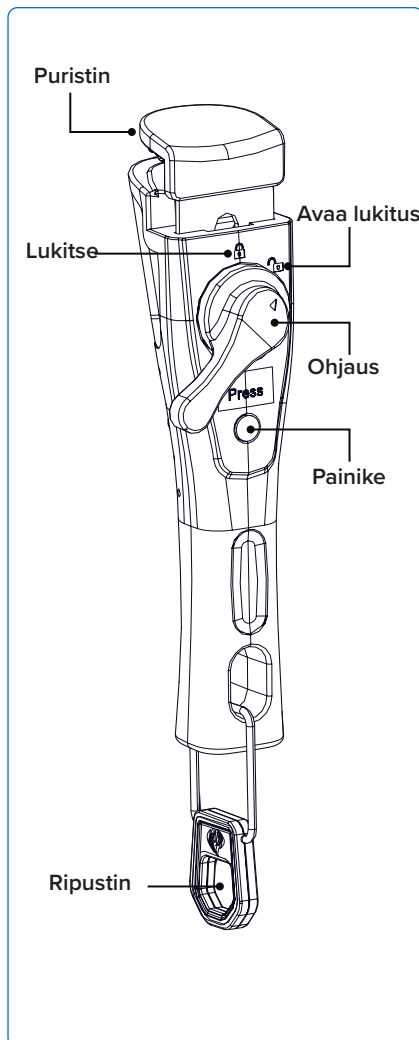
Ruoan tyyppi	Puutyyppi(t)	Savustuslämpötila °C (°F)	Savustus- saika	Vinkit ruoanlaittoon	
 <b>Vihannekset</b>	<b>Paprikat</b>	Omena, kirsikka	107–116 °C (225–240 °F)	1,5–2 h	Leikkaa puoliksi tai paksuiksi suikaleiksi; voitele kevyesti öljyllä.
	<b>Perunat – kokonaiset</b>	Omena, kirsikka, pekaani		2–3 h	Pistele reikiä ja hiero öljyllä/suolalla; kääri folioon saadaksesi pehmeän kuoren.
	<b>Porkkanat</b>		1,5–2 h	Savusta lisäämällä hieman hunajaa tai fariinisokeria makeutta varten.	
	<b>Tomaatti (Roma)</b>	Kirsikka, omena	93–107 °C (200–255 °F)	1,5–2 h	Leikkaa puoliksi; ihanteellinen kastikkeisiin tai salsaan.
 <b>Juusto</b>	<b>Cheddar (kypsytetty)</b>	Omena, kirsikka, vaahtera	32 °C (90 °F) <b>Huom:</b> Kylminä päivinä savustimen lämpötilan pitäminen matalana on helpompaa – ihanteellista kylmä vustukseen ilman, että juusto sulaa.	1,5–2 h	Anna savustuksen jälkeen jääkaapissa ilman käärettä 24–48 h, jotta maku tasaantuu.
	<b>Gouda</b>	Omena, pekaani		Leikkaa pieniksi paloiksi tai savusta kokonaisena; anna levätä 48 h.	
	<b>Mozzarella (matala kosteus)</b>	Omena, kirsikka		~ 1 h	Käytä kiinteitä paloja; savusta varovasti, muuten se voi sulaa.
	<b>Swiss / Jarlsberg</b>	Omena, leppä		2 h	Jäähdytä ennen savustusta; anna levätä 2 päivää maun kehittymiseksi.
	<b>Tuorejuusto (pala)</b>	Omena, vaahtera		1–2 h	Viiltele pinta ristikkokuviioon; mausta tai peitä rubilla ennen savustusta.
	<b>Brie</b>			~ 1 h	Pakasta hetki ennen savustusta, jotta se säilyttää muotonsa.
	<b>Halloumi (kylmä vustettu)</b>	Omena, kirsikka, pekaani		1–1,5 h	Leikkaa ¼–¾” viipaleiksi; käytä epäsuoraa asetusta ja jääastiaa; anna levätä 24–48 h.
	<b>Halloumi (lämminsä vustettu)</b>			107 °C (255 °F)	30–45 min

# Käyttö

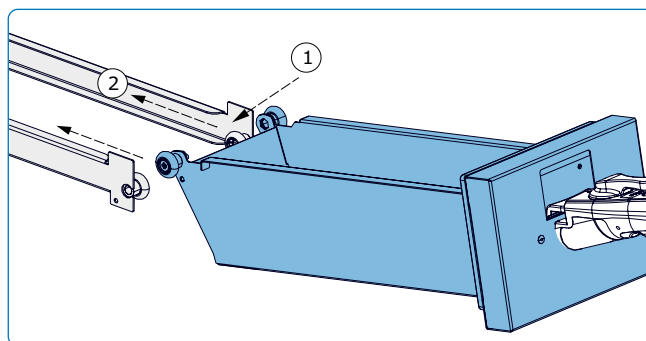
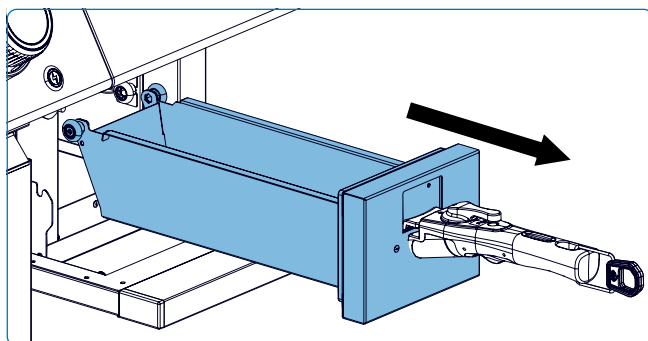
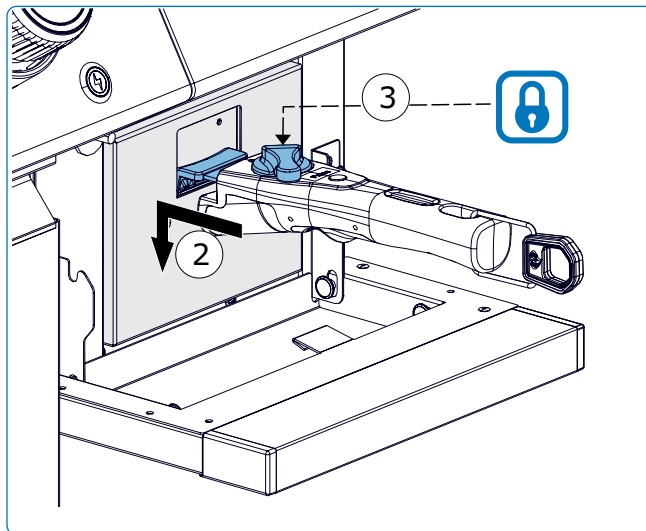
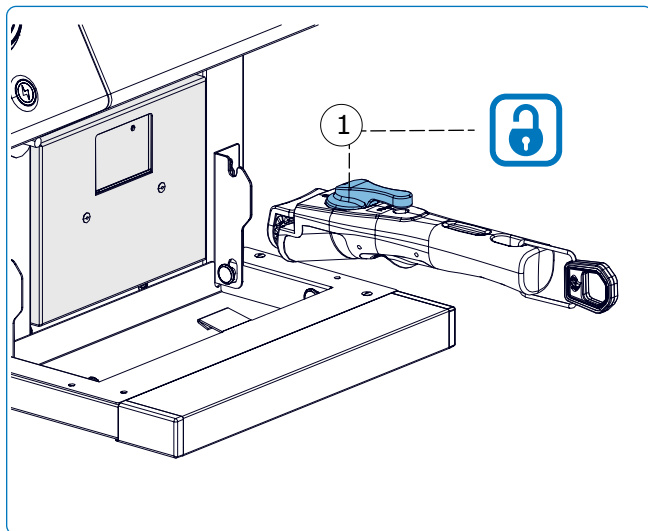
## Ovi



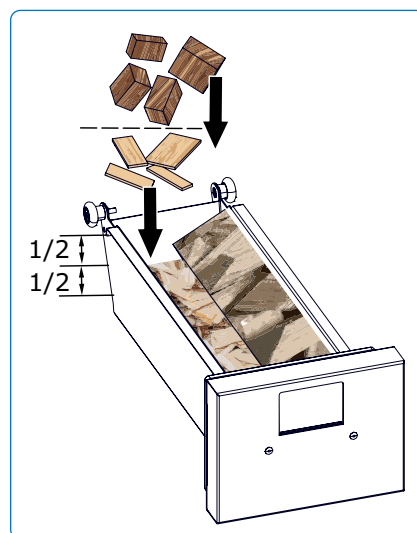
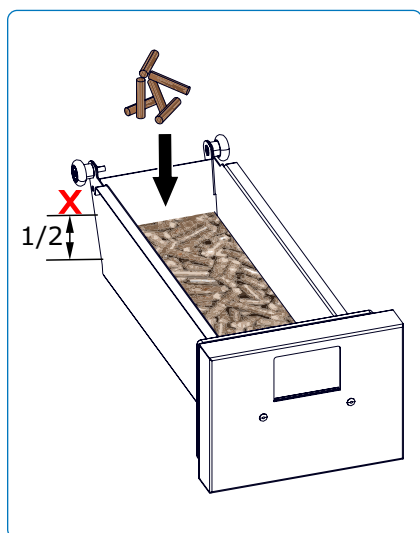
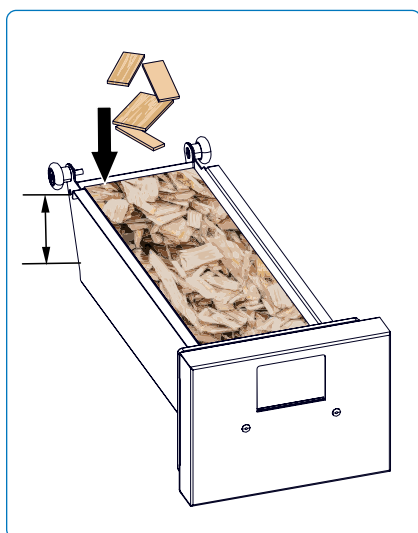
## Työkalujen yleiskatsaus



## Puuastia



## Savustimen käyttöönotto



- Täytä lastulokero puulastuilla aivan yläreunaan asti. Noin 480 g. tai 6 kupillista.

- Täytä puulastuilla enintään puoliväliin asti. Noin 180 g tai 2 kupillista.

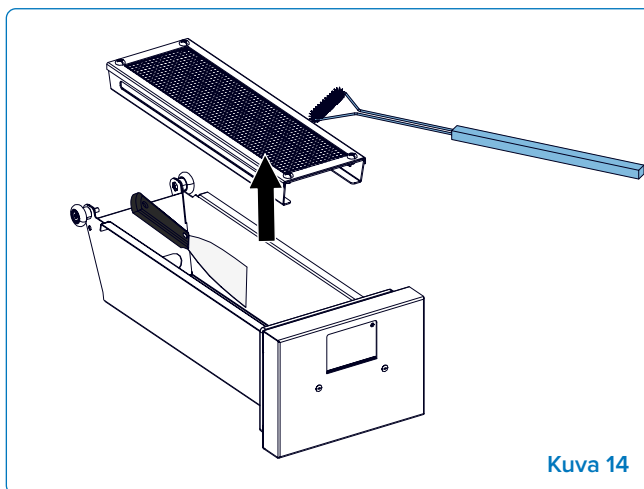
- Lado puulastuja enintään puoleen väliin asti. Aseta puupalat puulastujen päälle.

# Puhdistusohjeet

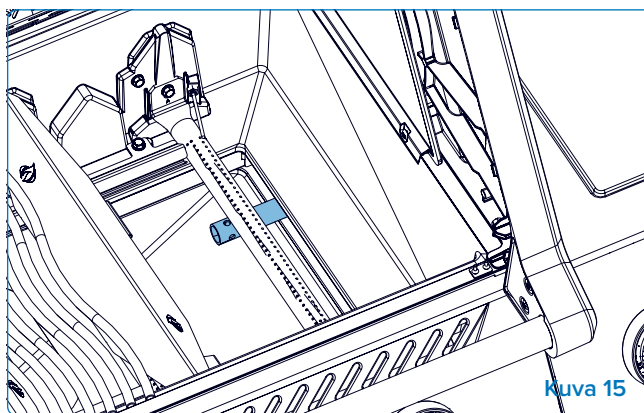
## Savustuslaatikon puhdistus

Pidä savustuslaatikko huippukunnossa ja varmista paras savun maku grilliruokiisi noudattamalla näitä yksinkertaisia puhdistusohjeita jokaisen käyttökerran jälkeen:

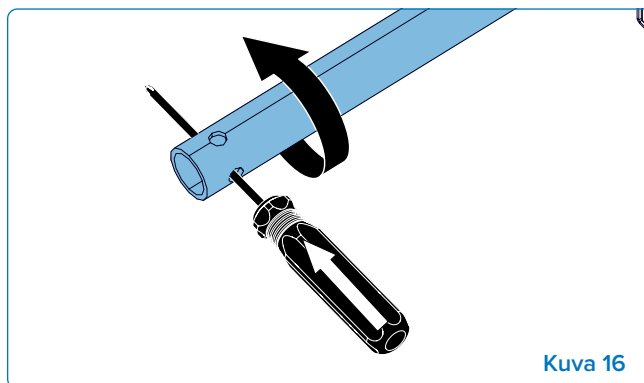
1. **Anna jäähtyä täysin** – Anna savustuslaatikon ja grillin jäähtyä ennen käsittelyä palovammojen estämiseksi ja tuhkan poistamisen helpottamiseksi. Tuhkaa ja kreosootia voi kerääntyä sisälle, erityisesti lämmityselementin läheisyyteen.
2. **Irrota pistoke ennen puhdistusta** – Irrota savustuslaatikko aina ennen puhdistusta lämmityselementin läheisyydessä turvallisuuden vuoksi.
3. **Tyhjennä tuhkat** – Poista puulokero grillistä ja kaada jäljelle jääneet puulastut tai tuhka metalliseen astiaan.
4. **Irrota ja puhdista verkko** – Ota pois verkko, joka pitää puulastut paikoillaan. Puhdista jäljelle jääneet roskat pois ja harjaa verkko puhtaaksi (**Kuva 14**).
5. **Savustuslaatikon poistoputki** – voidaan irrottaa puhdistusta varten—työnä ruuvimeisseli kärjen reikiin saadaksesi lisävipua (**Kuva 15&16**).
6. **Raaputa jäämät pois** – Käytä grilliharjaa tai metallista kaavinta poistaaksesi palaneet puunpalat tai kiinni jääneet roskat sisäpinoilta, sisäkuoresta ja puulokerosta.
7. **Pyyhi savustuslaatikko** – Puhdista sisä- ja ulkopinnat käyttämällä 50/50-seosta lämmintä vettä ja omenaviinietikkaa sekä sientä. Tämä poistaa kreosootin tehokkaasti. Käytä metalliharjaa tai hankaussientä pinttyneen lian poistamiseen. Vältä liiallista kosteutta sähköosien läheisyydessä (**Kuva 17**).
8. **Kokoa ja säilytä** – Kun osat ovat kuivia, aseta puulastulokero takaisin grilliin.



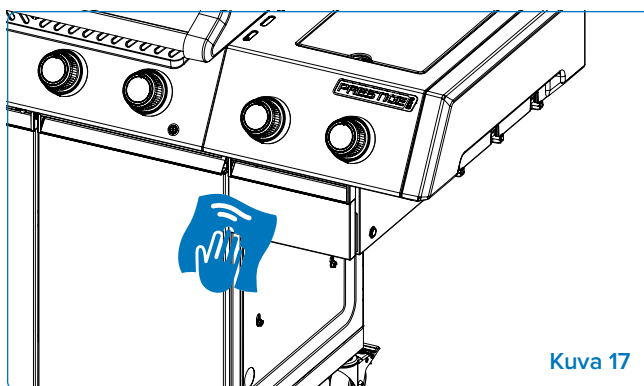
Kuva 14



Kuva 15



Kuva 16



Kuva 17

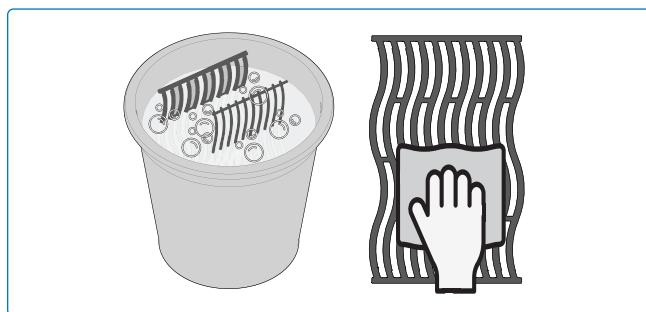


### AMMATTILAISEN VINKKI!

Säännöllinen puhdistus säilyttää maun ja pidentää savustuslaatikon käyttöikä!

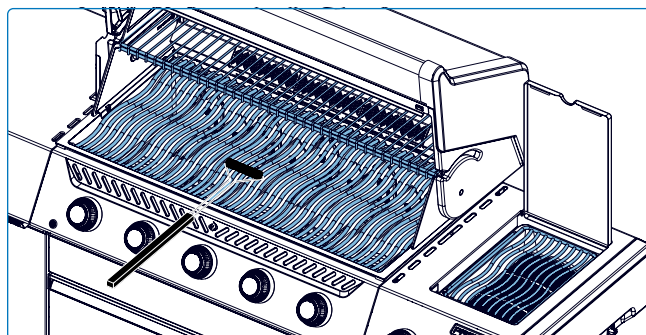
## Grillin puhdistus ennen ensimmäistä käyttökertaa

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.



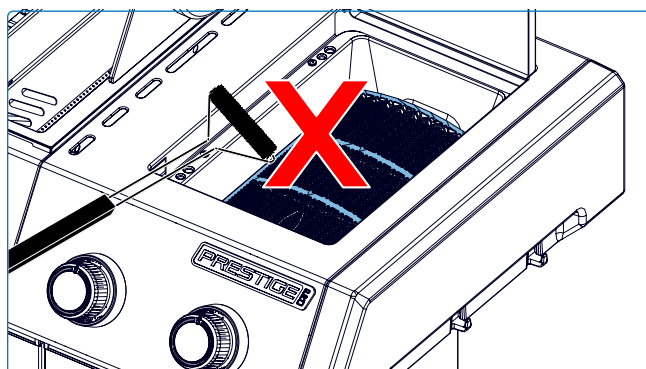
## Ruostumattomat teräsritilät

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



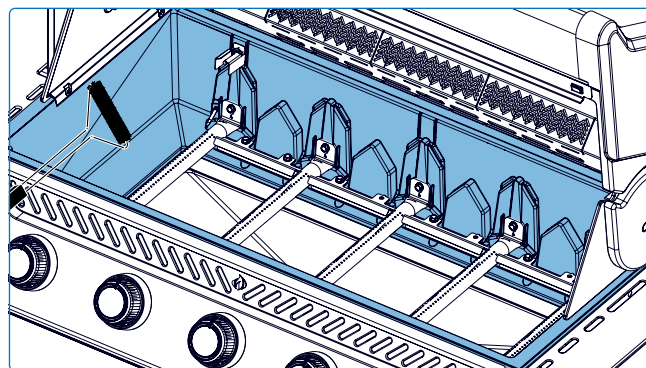
## Infrapuna sivupoltin

- Suurin osa rasvasta ja ruoanmuruksista, jotka putoavat infrapunapolttimen pinnalle, palaa välittömästi korkean lämpötilan vuoksi.
- Älä puhdistu 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.



### HUOMIO:

Puhdista sivupolttimen ruostumattomasta teräksestä valmistettu verkko pehmeäharjaisella harjalla. Älä käytä harjaa keraamisille laatoille.



### VAARA!

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

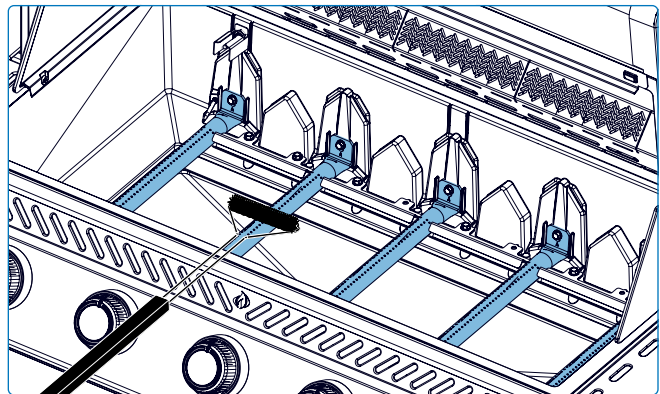
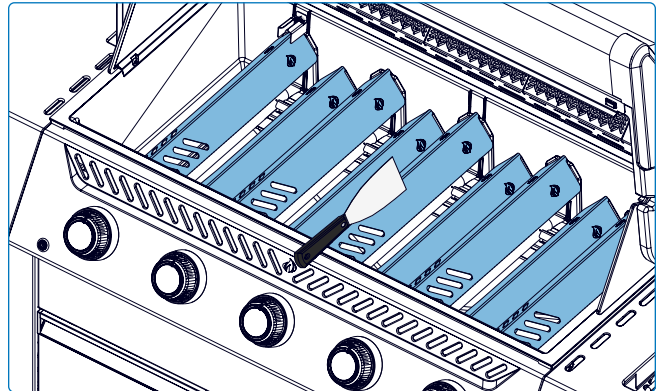
## Grillin sisäpuoli

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



### HUOMIO:

Tässä mallissa on pohjalla olevat ruskistus, jotka sijaitsevat juuri rasva-altaan yläpuolella optimaalisen lämmönjakautumisen takaamiseksi.



## Rasvapelti

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

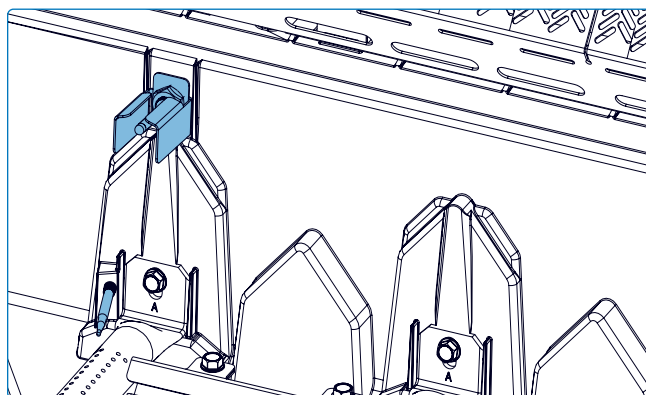
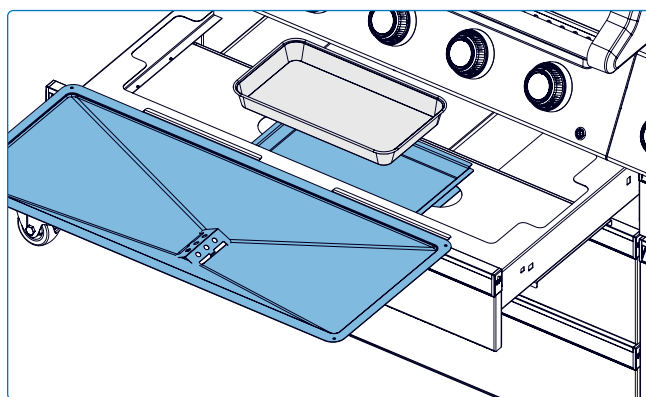
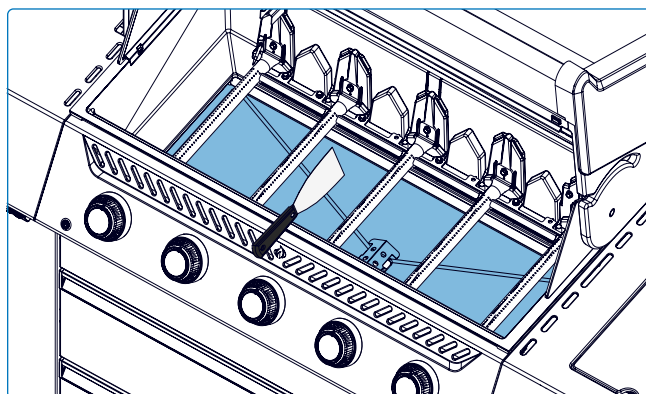
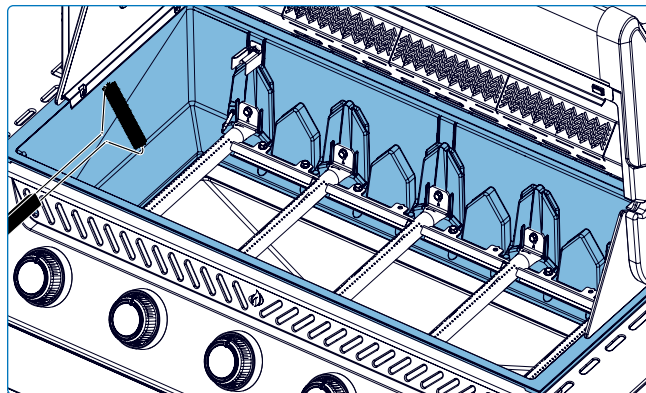
- Rasva ja ylimääräiset nesteet kerääntyvät grillin alla olevaan rasvapellille ja kertyy kertakäyttöiseen rasvapellin suojukseen (jos sellainen on käytössä).
- Käytä rasvapellillä vain Napoleonin hyväksymiä rasvapellin suojuksia. Älä koskaan käytä alumiinifoliota, hiekkaa tai muita hyväksymättömiä materiaaleja.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

### Puhdistusvaiheet:

1. Vedä rasvapelti pois grillistä päästäksesi käsiksi kertakäyttöiseen rasvapellin suojaan tai puhdistaaksesi rasvapellin.
2. Raaputa rasvapeltiä kovalla muovilastalla naarmujen estämiseksi, sillä naarmut voivat johtaa ruostumiseen.
3. Vaihda kertakäyttöinen rasva-astia 2–4 viikon välein grillin käytöstä riippuen (jos sovellettavissa).
4. Kysy tarvikkeita Napoleon Grillien jälleenmyyjältäsi.

### Termoparit

Liekkianturi ja kaksi termoparia sijaitsevat pääpolttimien lähellä (**Kuva 18**). 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.



Kuva 18

## 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

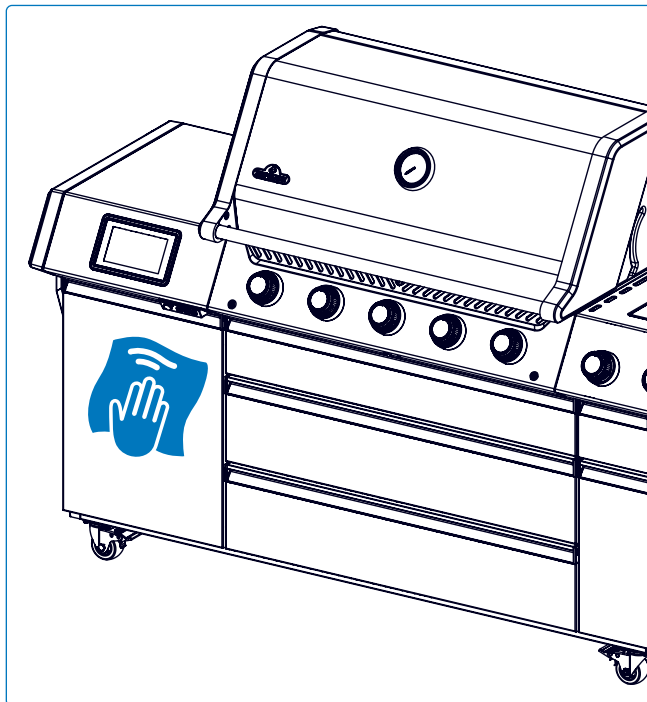
Puhdista lämpimällä saippuavedellä. Alumiini ei ruostu, mutta korkeat lämpötilat ja sään vaikutukset voivat aiheuttaa valujen pinnalle hapettumista, joka näyttää valkoisilta läiskiltä.

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 tulee 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.

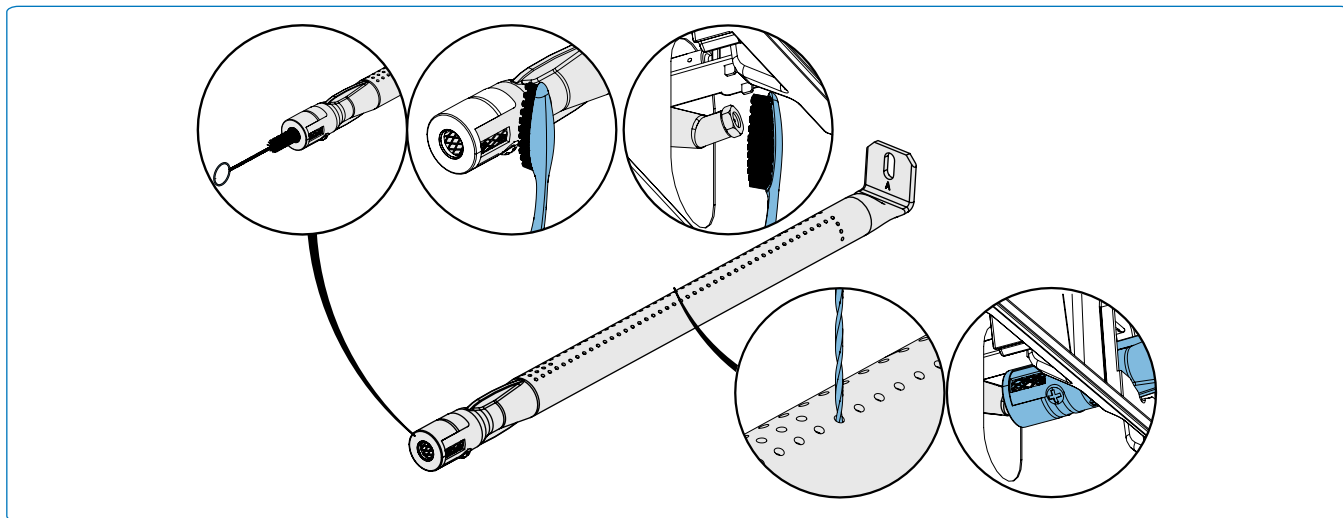
Tämä vähentää hyönteisten pesien rakentamisen todennäköisyyttä polttimen sisälle, mutta ei poista ongelmaa kokonaan.

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. **(Kuva 19).**
2. Puhdista polttimen sisäpuoli joustavalla venturiputkiharjalla tai herkemmille 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, EI 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 ruskituslevyn kiinnike takaisin ja kiristä ruuvit viimeistelläkseen uudelleenasetuksen.



Kuva 19



### VAARA!

- On erittäin tärkeää, että venttiili/suutin menee polttimen putkeen, kun poltin asennetaan takaisin puhdistuksen jälkeen ja ennen grillin sytyttämistä, muuten voi syntyä tulipalo tai räjähdys.
- Vältä suojaamatonta kosketusta kuumiin pintoihin.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräsvillaa grillin maalatuilla, posliinisilla tai ruostumattomasta teräksestä valmistetuilla osilla, koska 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.



### HUOMIO:

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.

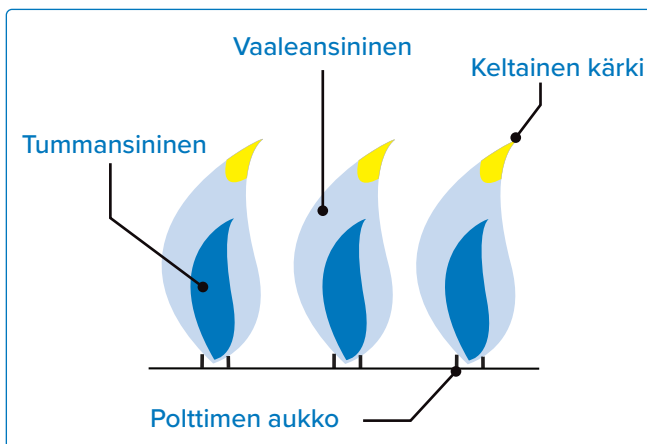


### TÄRKEÄÄ!

- Tämän saa tehdä vain pätevä kaasuasentaja.

## Palamisilman säätö

- 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 ruskituslevyt. 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 takaputkipoltin 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.



### HUOMIO:

Infrapolttimissa ei ole ilmasäätöä.

### Ilmasäätimen asetukset

Malli	Kaasutyyppi	Pääpoltin	Takaputkipoltin
PRO665	Propani	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 saippuvedellä.

### Polttimen huolto

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

### Infrapolttimien huolto ja suojaus

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



### TÄRKEÄÄ!

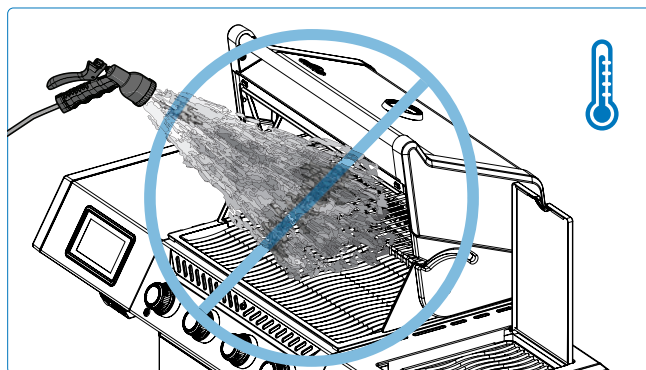
- Vauriot, jotka johtuvat näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä, EIVÄT kuulu grillisi takuun piiriin.

### 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 (**Kuva 20**).
2. Älä anna kylmän veden (sade, sadetin, letku jne.) joutua kosketuksiin kuumien keraamisten polttimien kanssa. Äkillinen lämpötilanvaihtelu aiheuttaa keraamisen laatan halkeilua.
3. Keraaminen polttin, 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. arkista keraaminen osa veden varalta; irrota ja kuivaa sisätiloissa tarvittaessa.
6. Älä anna kovien esineiden osua polttimeen. Ole varovainen asentaessasi tai poistaessasi paistoritiloita ja käyttäessäsi lisävarusteita.



Kuva 20



### 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.



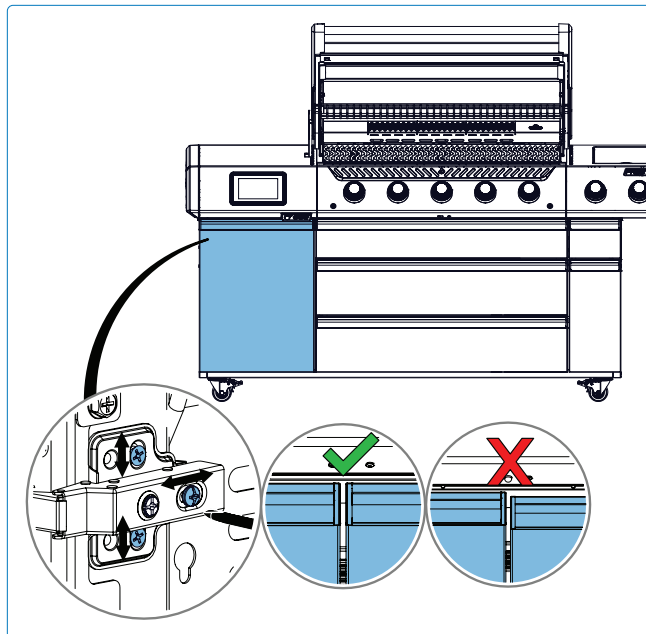
### TURVALLISUUS ENSIN!

Älä koskaan peitä yli 75 % pää- tai sivupolttimen paistopinnasta millään kiinteällä metallilla (esim. parilat tai paistinpannut)

## Oven säätäminen

Laitteen vaunun ovia voidaan säätää, jos ne ovat epätasaiset.

1. Löydä säätökiinnike oven yläosasta (**Kuva 21**).
2. Käytä ruuvimeisseliä ja kierrä oven säätöruuvia myötäpäivään nostaaksesi ovea tai vastapäivään laskeaksesi sitä.
3. Yhden tai kahden ruovinpyöräytyksen jälkeen avaa ja sulje ovi ja tarkista ovien yläreunan suoruus.
4. Säädä saranaruuvit niin, että kaapin ovet ovat samalla tasolla (**Kuva 21**).
5. Tarvittaessa toista nämä vaiheet, kunnes ovet ovat suorassa



Kuvio 21



### 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 kaasukanavat.	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 <b>“Huolto-ohjeet” – Palamisilman säätö</b> -kohdan mukaisesti. <b>TÄRKEÄÄ!</b> 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.
Kaasupullon venttiili avattiin liian nopeasti.	Avaa kaasupullon venttiili hitaasti.
Ruskistuslevyt asennettu väärin.	Varmista, että ruskistuslevyt 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 ruskistuslevyille ja rasvapellille.	Puhdista paistolevyt ja rasvapelti säännöllisesti. Älä vuoraa rasvapeltiä alumiinifoliolla. Katso <b>“Puhdistusohjeet”</b> .

## 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 – ” <b>Sytytysohjeet</b> ”.
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 poltin varaosan, 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 hyönteisten pesistä tai verkoista poistamalla ne ja noudattamalla tämän ohjekirjan ohjeita. Katso ” <b>Puhdistusohjeet</b> ”.
Ilmasäätimen virheellinen säätö.	Avaa tai sulje ilmasäädintä hieman tämän ohjekirjan mukaisesti. Katso ” <b>Huolto-ohjeet</b> ”. <b>TÄRKEÄÄ!</b> Tämän saa tehdä vain pätevä kaasuasentaja.
Kaasun puute.	Tarkista kaasun määrä propaanisäiliöstä.
Kaasuletku on puristuksissa.	Sijoita kaasuletku tarvittaessa uudelleen.
Propaanisäädin 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. Kaikki kaasuhanat on oltava SULJETTUINA, kun säiliön venttiili avataan. Avaa säiliön venttiili aina hitaasti.

## Hilseilevä maali

- Maali näyttää hilseilevän kannen tai kuvun sisäpuolella.

Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Rasvan kertyminen sisäpintoihin.	Tämä ei ole vika. Kannen ja kuvun 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 " <b>Puhdistusohjeet</b> ".

## Infrapolttimen takaisku

- 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 keräamiset 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 poltin varaosan, jos halkeamia löytyy.



### HALUAMME AUTTAA!

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

## Savustin

- Ei käynnisty, ei saavuta tai pidä lämpötilaa, tuottaa vähän tai ei lainkaan savua tai kypsentää ruokaa epätasaisesti
- Pitää epätavallisia ääniä, näyttää virhekoodeja, tuottaa liikaa savua tai polttoaineen syöttöongelmia.

Mahdolliset syyt	Syy	Ratkaisu
Savustin ei käynnisty	• Johtosarjaa ei ole kytketty COMM-porttiin	• Kytke johtosarja kunnolla; tarkista mahdolliset vauriot
	• Virtajohto ei ole kytketty savustimeen	• Kytke virtajohto savustimeen
	• Virtajohto ei ole kytketty BBQ-pistorasiaan	• Kytke virtajohto BBQ-pistorasiaan
Savustuslastut eivät syty	• Savustuslastut ovat märkiä	• Käytä kuivia savustuslastuja
	• Palaneiden savustuslastujen kertymä	• Puhdista alusta
	• Ovi ei ole kunnolla kiinni	• Sulje ovi kokonaan
Paksu valkoinen savu	• Venturi-järjestelmä tukossa tai puhallin ei käy	• Puhdista järjestelmä ja tarkista puhallin
	• Märät savustuslastut	• Vaihda kuiviin savustuslastuihin
	• Ovi ei ole kunnolla kiinni	• Varmista oikea sulkeutuminen
	• Vaurioitunut tai puuttuva oven tiiviste	• Tarkista ja vaihda tiiviste
Ovi ei sulkeudu	• Savustuslastut jumissa alustan ja sisäkuoren välissä	• Poista este
	• Tuhkan/roskien kertymä	• Puhdista kammio
	• Alusta vinossa	• Säädä alusta oikealle uralle
Valkoinen, paksu tai kitkerä savu	• Epätäydellinen palaminen tukkeutuneen Venturi-järjestelmän vuoksi	• Puhdista Venturi-järjestelmä huolellisesti
	• Epätäydellinen palaminen, koska puhallin ei käy	• Tarkista puhaltimen toiminta; jos puhallinvirhe näkyy, seuraa vianmääritysohjeita tai ota yhteyttä tukeen
	• Huono ilmavirtaus tai liikaa polttoainetta	• Vähennä polttoainemäärää ja paranna ilmanvaihtoa
	• Märät savustuslastut kytevät	• Käytä kuivia savustuslastuja tai -pellettejä

Mahdolliset syyt	Syy	Ratkaisu
Integroitu savustin ei toimi (LCD-kosketusnäytön kautta)	• Grilli ei ole kytkettynä sähköön	• Tarkista virtaliitäntä
	• Savustinominaisuus pois päältä kosketusnäytön asetuksissa	• Ota savustinominaisuus käyttöön LCD-ohjaimista
	• COMM-kaapeli ei ole kytketty	• Kytke COMM-kaapeli tukevasti
	• Palanut sulake	• Vaihda sulake
	• Johdotusongelmia	• Tarkista liitännät
	• Löysät tai vialliset johdotukset LCD-kosketusnäytön takana	• Tarkista ja kiinnitä kosketusnäytön johdotus
Ei savua tai hyvin vähän savua	• Järjestelmä tarvitsee uudelleenkäynnistyksen	• Noudata valmistajan nollausohjeita kosketusnäytön kautta
	• Lämpötila liian korkea	• Laske lämpötila-asetusta
	• Kosteat tai huonolaatuiset savustuslastut	• Käytä kuivia, korkealaatuisia lastuja
	• Epätäydellinen palaminen, koska puhallin ei käy	• Tarkista puhaltimen toiminta; jos puhallinvirhe näkyy, seuraa vianmääritysohjeita tai ota yhteyttä tukeen
	• Huono ilmavirtaus tukkeutuneen venturiputken vuoksi	• Puhdista Venturi-järjestelmä huolellisesti
• Tuhkan kertyminen savustuslastulokeroon	• Puhdista savustuslastulokero säännöllisesti	

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

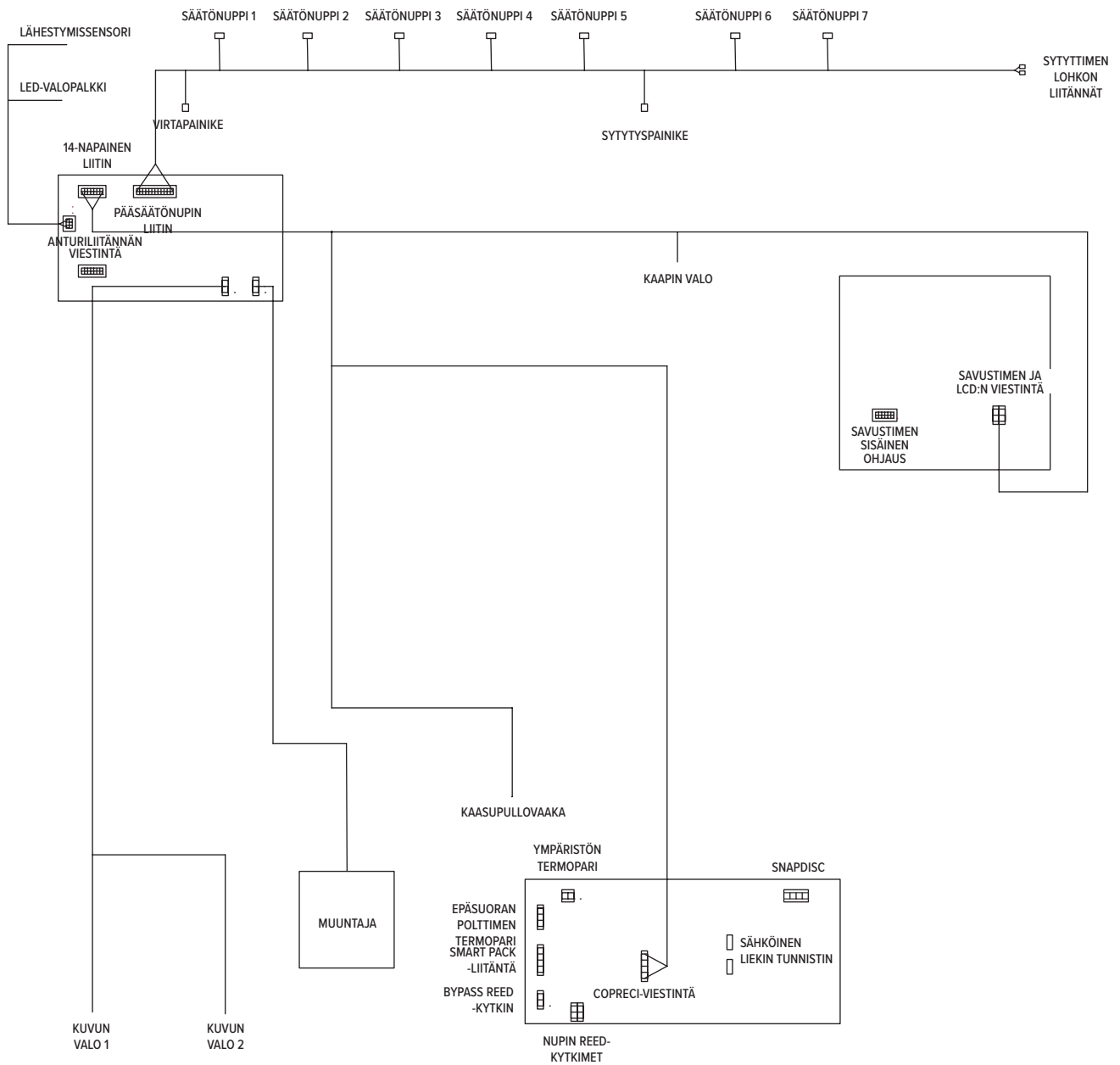
Sovellusongelma	Mahdolliset syyt / Ratkaisu
Laite menetti yhteyden käytön aikana ja näyttää "yhteys katkaistu" -sivun.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yritä selvittää taajuushäiriön tai fyysisen esteen syy.</li> <li>• Varmista, että sekä laitteella että älypuhelimella on internet-yhteys ja että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



### OSIEN RESURSSIT

Siirry osoitteeseen  
[napoleon.com](http://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  
mukavuus ratkaisuja.



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](mailto:eu.info@napoleon.com)

🌐 [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)