



KOLGRILLAR

Manual

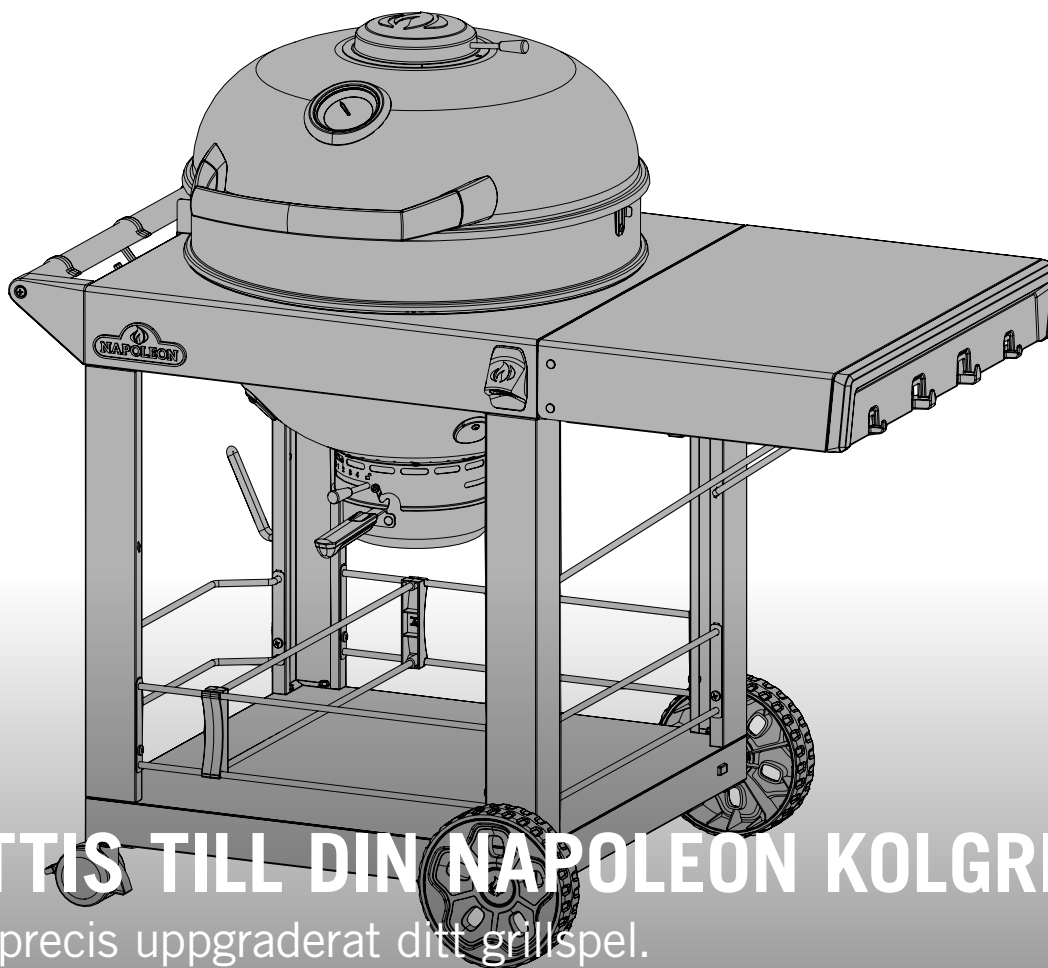
PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3 & PRO18K-LEG-3,
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3

Grillarna som illustreras i denna bruksanvisning kan skilja sig från den köpta modellen.

Vi vill ha din feedback!

Besök Napoleon.com för att skriva en recension ★★★★★

Klistra din serienummers-etikett här!



GRATTIS TILL DIN NAPOLEON KOLGRILL!

Du har precis uppgraderat ditt grillspel.

VI VILL ATT DIN GRILLUPPLEVELSE SKA BLI MINNESVÄRD OCH SÄKER.

Läs och följ denna bruksanvisning innan du använder din grill för att undvika skador på egendom, personskador eller dödsfall.

Ta bort allt förpackningsmaterial, tiketter från grillen före användning.

ANVÄND UTOMHUS I ETT VÄLVENTILERAT UTRYMME.

ANVÄND INTE I EN BYGGNAD, GARAGE ELLER NÅGOT ANNAT SLUTET OMRÅDE.

FARA!

- Brinnande träkol avger kolmonoxid.
- Bränn inte kol eller använd inte grillen i ett trångt och/eller beboeligt utrymme som hus, garage, tält, fordon, husvagnar, husbilar eller båtar. Risk för kolmonoxidförgiftning med dödlig utgång.
- Släck eventuell öppen låga.



VARNING!

Försök inte tända denna apparat utan att läsa avsnittet "UPPSTAR" i denna bruksanvisning.

Förvara eller använd inte bensen eller andra brandfarliga vätskor eller ångor i närheten av denna eller någon annan apparat.

Om informationen i dessa instruktioner inte följs exakt, kan en brand eller explosion resultera och orsaka egendomsskada, personskada eller dödsfall.



Varna vuxna och barn om risken med heta ytemperaturer. Övervaka små barn nära grillen.

MEDDELANDE TILL INSTALLATÖREN: Lämna dessa instruktioner till grillägaren för framtida referens.

MEDDELANDE TILL KONSUMENTEN: Spara dessa instruktioner för framtida referens.

Välkommen till Napoleon!

SÄKERHETEN FÖRST



VARNING Allmän information

Använd inte sprit, alkohol, bensin, bensin eller andra mycket flyktiga vätskor för att tända eller tända kol. Använd ENDAST tändare som uppfyller EN 1860-3. Se till att eventuella vätskor som rinner ut genom grillens botten tas bort innan du tänder kolen.



VARNING! Installation & Montering

Montera denna grill exakt enligt anvisningarna i monteringsguiden. Om grillen har monterats i butik, läs igenom monteringsanvisningen för att säkerställa att den är korrekt monterad.

Denna grill får inte installeras i eller på fritidsfordon och/eller båtar.

Modifiera inte denna grill under några omständigheter.



VARNING! Drift

Läs hela den här bruksanvisningen innan du använder denna kol grill.

ANVÄND INTE enheten under någon brännbar konstruktion.

Följ tändinstruktionerna noggrant.

Använd inte inomhus.

Håll barn och husdjur borta.

Denna grill kommer att bli väldigt varm. Flytta den inte under drift.



VARNING! Förvaring och kassering

Förvara utomhus i ett välventilerat utrymme borta från barn och husdjur.

Efter användning ska tändvätskan förslutas och förvaras på ett säkert avstånd från grillen minst 7,6 m (25 fot).



INNEHÅLL

Välkommen till Napoleon!	93
Säkerheten först	
Fullständiga systemfunktioner	94
Komma igång	96
Ytterligare metoder för säker drift	
Charcoal Starter Säker driftpraxis	
Drift	97
Tänd din grill	
Grillinstruktioner	
Hur man använder Rotisseriet	
Checklista för grillupplevelse	
Hur man oljar in gjutjärnsgaller	
Kolgrillningsguide	103
Rengöringsinstruktioner	104
Underhållsinstruktioner	105
Felsökning	107
Garanti	108



+31 345 588655



eu.service@napoleon.com



www.napoleon.com

Fullständiga systemfunktioner

Platsbesparande **Lift Ease™**-lock i porslin med **ACCU-PROBE™**-temperaturmätare.

Luftventiler styr förbränningshastigheten för ditt val av högintensiv värme, långsam tillagning eller rökning.

Solid konstruktion i rostfritt stål.

Avtagbar askuppsamlare i tjockt stål med exakt justering av luftflöde

Låsbara hjul för att säkert låsa grillen på plats.

Stort ikoniskt gjutjärnsgaller **WAVE™** för att skapa distinkta brännmärken.

Tre höjdjusteringar för mångsidig matlagning.

Värmefördelare i rostfritt stål.

Pulverlackerad hopfällbar sidohylla med integrerade verktygskrokar.

Integrerad flasköppnare nära grillningen.

Bekvämt förvaringsutrymme med skjutbar avdelare.



Grillarna som illustreras i denna bruksanvisning kan skilja sig från den köpta modellen. Utvald modell: PRO22K-CART-3

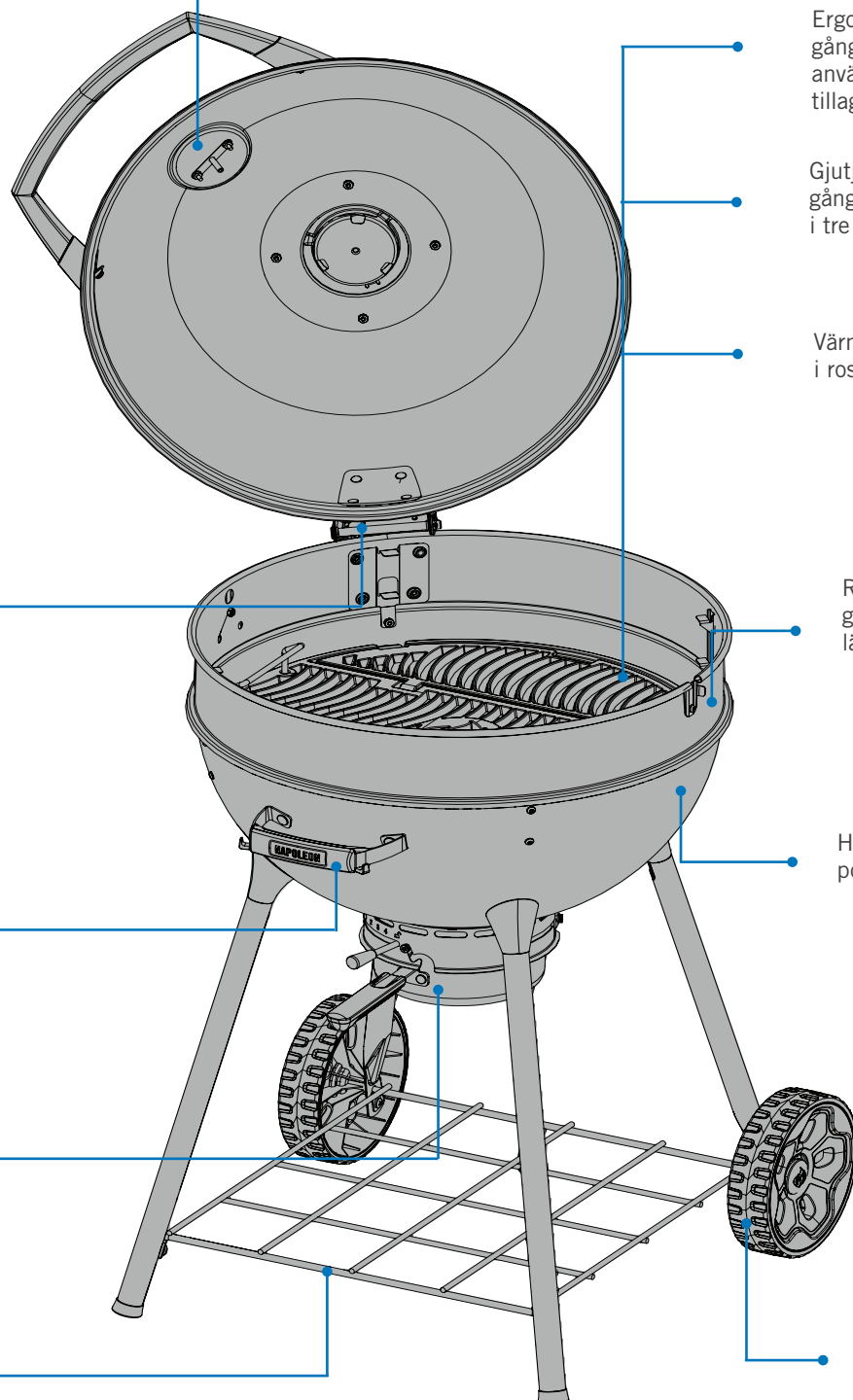
Platsbesparande **Lift Ease™**-lock i porslin med **ACCU-PROBE™**-temperaturmätare.

Justerbart gångjärn i gjuten aluminium.

Robust handtag, fungerar även som verktygshållare.

Avtagbar askuppsamlare i tjockt stål med exakt justering av luftflöde.

Rejält förvaringsgaller.



Ergonomiskt gångjärnslock för säker användning över hela tillagningsytan.

Gjutjärnsgaller med gångjärn och justering i tre höjdlägen.

Värmefördelare i rostfritt stål.

Rostfri ring med grillgallret i flera lägen.

Heavy Gauge svart porslinslock och skål.

Fyra stabila ben i rostfritt stål med stora hjul för att navigera i vilken terräng som helst.

17.5 cm för 18" modeller
20 cm för 22" modeller



Grillarna som illustreras i denna bruksanvisning kan skilja sig från den köpta modellen. Utvald modell: PRO22K-3

Komma igång



FARA / VARNING! Meddelar om en fara som kan resultera i brand, explosion, dödsfall eller allvarliga fysiska skador.



VARNING / FÖRSIKTIGHET! Meddelar om en fara som kan resultera i mindre fysisk skada eller egendomsskada.



Använd skyddshandskar.



Använd skyddsglasögon.



VARNING! Varm yta.



Viktig information

YTTERLIGARE METODER FÖR SÄKER DRIFT

- Denna grill måste förvaras utomhus i ett väl ventilerat utrymme och får inte användas i byggnader, garage, avskärmade i veranda, lusthus eller något slutet område.
- Använd inte denna grill under någon överhängande konstruktion som takbeläggningar, carportar, markiser eller överhäng.
- Grillen ska alltid stå på en säker, jämn mark.
- Tänd inte kol med stängt lock.
- Luta dig inte över grillen när du tänder.
- Håll locket stängt under förvärmningsperioden.
- Lämna inte grillen utan uppsikt när den används.
- Håll barn och husdjur borta från heta grillar.
- LÅT INTE barn klättra inuti eller på grillen.
- Underhåll bör endast utföras när grillen är sval.
- Låt alltid grillen svalna helt innan du hanterar den.
- Använd inte sidohyllor för att förvara tändare, tändstickor eller annat brännbart material.
- Håll alla elektriska sladdar borta från vatten eller uppvärmda ytor.
- Håll alltid höljets ventilerade öppningar fria från skräp.
- Ask-/fettlådan ska sitta på plats när grillen används.
- Rengör ask-/fettlådan regelbundet för att undvika ansamlingar som kan leda till fettbränder.
- Ta bort kol och aska från grillen och förvara i en obrännbar metallbehållare fylld med vatten. Låt stå kvar i metallbehållare 24 timmar innan kassering.
- För att förhindra mögeltillväxt, låt de övre och nedre luftventilerna vara lätt öppna vid förvaring under längre tid.
- Använd inte vatten för att kontrollera flammor eller släcka kol. Det kan skada din grillfinish.
- Stäng ventilerna på grillen något för att kontrollera uppflamningar. Stäng alla ventiler och lock helt för att släcka kol/eld.
- Håll alltid ett minsta avstånd till brännbart material på 3' (0,914 m) till baksidan och sidorna av grillen.

CHARCOAL STARTER SÄKER DRIFTPRAXIS

- Endast för utomhusbruk.
- Använd inte kolstartaren om den inte är placerad på ett stadigt, plant kolgaller och kolgrillen står på en fast, jämn, obrännbar yta.
- Placera inte kolstartaren på någon brännbar yta om inte kolstartaren är helt kall.
- Använd inte tändvätska, bensin eller självtändande kol i Charcoal Starter.
- Vi rekommenderar Charcoal Starter för att tända kol till kolgrillar.
- Bär alltid skyddshandskar när du hanterar Charcoal Starter.
- Håll barn och husdjur borta från Charcoal Starter hela tiden.
- Använd inte Charcoal Starter i hård vind.
- Lämna inte Charcoal Starter utan uppsikt när den används.
- Använd aldrig Charcoal Starter på annat sätt än avsett.
- Använd inte Charcoal Starter för att laga mat.
- Var extremt försiktig när du håller heta kol ur kolstartaren.

VARNING! Tändvätska ska aldrig tillsättas till heta eller varma kol.

VARNING! Ta inte bort aska från grillen förrän allt kol är helt utbränt och helt släckt. Låt grillen svalna.

VARNING! Flytta inte grillen när den är igång och varm.



Drift

TÄND DIN GRILL

Är det första gången? Utför en Burn-off

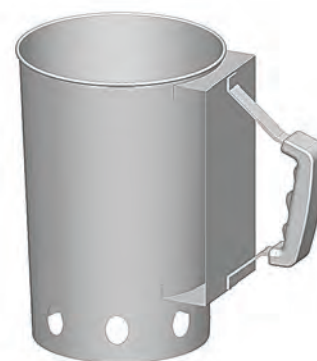
Fyll på bränsle till grillen och håll den glödhet i 30 minuter med locket och bottenventilerna helt öppna. Det är normalt att grillen avger en lukt första gången den tänds. Denna lukt orsakas av "avbränning" av interna färger och smörjmedel som används i tillverkningsprocessen och kommer inte att inträffa igen.

Använd antingen Charcoal Starter (ingår ej) och följ instruktionerna i manualen, ELLER placera tändare kuber eller lätt skrynkligt tidningspapper på och runt luftriktaren.

Lägg kolet i en konformad hög i mitten av enheten (direkt tillagningsmetod), eller de valfria kolkorgarna (indirekt metod). **NOTERA:** Laga inte mat innan kolet har en beläggning av aska.

Hur man använder Charcoal Starter

1. Ser "**Charcoal Starter Säker driftpraxis**" för bästa praxis för hur man använder Charcoal Starter på ett säkert sätt.
2. Vänd kolstartaren upp och ner.
3. Skrynkla två hela ark tidningspapper och stoppa in dem i botten av kolstartaren.
4. Vänd kolstartaren med höger sida upp och placera den i mitten av kolgallret.
5. Tillsätt lämplig mängd kol, men fyll inte på för mycket.
6. Tänd en tändsticka och sätt in i ett av de nedre lufthålen för att tända tidningen.
7. Sätt på skyddshandskar (lägsta termiskt skydd Klass II, DIN EN 407). När det översta kolskiktet har en lätt beläggning av grå aska, håll försiktigt det heta kolet på kolgallret (direkt tillagningsmetod), eller lägg i kolkorgarna (indirekt metod).
8. När det varma kolet har placerats i grillen, sprid ut kolet jämnt med hjälp av en tång med långa värmebeständiga handtag.



VARNING! Luta dig inte över grillen när du tänder.

VARNING! Tändvätska kan användas för att tända kolet, men det är inte den föredragna metoden. Det kan vara rörigt och kan lämna en kemisk smak på maten om den inte bränns av helt före tillagning.



Manövrerande bottenventil och askhink

Lockventiler på en täckt grill lämnas vanligtvis öppna för att släppa in luft i grillen. Luft ökar kolens förbränningstemperatur.

Du kan reglera kolförbränningshastigheten genom att flytta ventilationshandtaget åt höger (öppen) eller vänster (stängd).

Att stänga ventilerna antingen delvis eller helt hjälper till att kyla ner kolen.

Stäng inte luftventilerna och lockets ventil helt om du inte försöker kyla ner eller släcka en låga.

Askhinken kan tas bort vid behov under och efter drift för att avlägsna eventuella kolavlagringar. Se "Kassera kol och aska" i "Rengöringsinstruktioner".

GRILLPROFFSTIPS!

Använd grillvantar eller grytunderlägg för att skydda händerna när du lagar mat eller justerar ventilerna.

Manövrering av skorstensventilerna

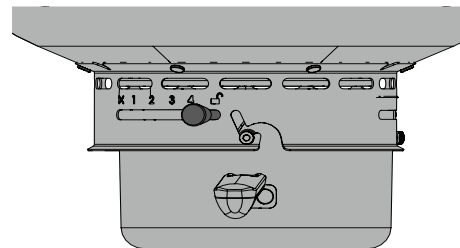
Skorstensventilen används för att kontrollera grillens inre temperatur. Denna lämnas vanligtvis öppen för att rök ska kunna komma ut och finjustera temperaturen på grillen när locket är stängt.

Du kan reglera kolförbränningshastigheten genom att flytta ventilationshandtaget åt höger (öppen) eller vänster (stängd).

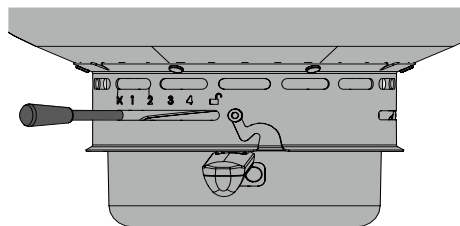
GRILLPROFFSTIPS!

Det är bäst att kontrollera temperaturen genom att använda de olika inställningarna på bottenventilen. Den övre ventilen ska vara antingen helt öppen eller helt stängd.

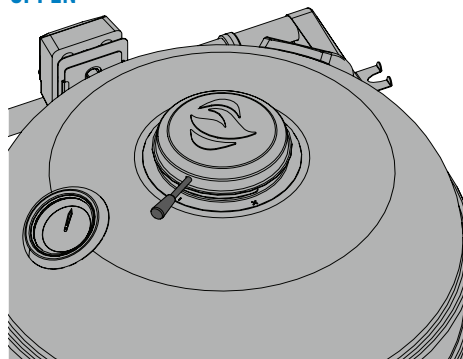
ÖPPEN



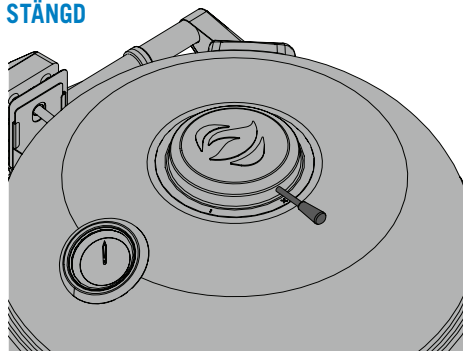
STÄNGD



ÖPPEN



STÄNGD



WARNING! Bär alltid skyddshandskar när du använder Charcoal Starter för din grill.

WARNING! Placera inte i blåsiga miljöer. Starka vindar påverkar grillens tillagningsprestanda negativt.



GRILLINSTRUKTIONER

Grillning med kol

Träkol är det traditionella sättet att laga mat som ger fantastiska smaker. De glödande briketterna avger infraröd energi till maten som tillagas, vilket har mycket liten torkeffekt. Alla juicer eller oljor som läcker ut från maten droppar ner på kolet och förångas till rök och ger maten dess utsökta grillade smak. Napoleons kolgrill producerar brännande värme för saftigare, godare biffar, hamburgare och annat kött. För tillagningstider och tips se "**Kolgrillningsguiden**". Som en allmän regel, planera att använda cirka 50 briketter för att tillaga 2 lb. (1 kg) kött, eller 100 briketter för att tillaga 4 lb. (2 kg) kött. Om du lagar mat i mer än 30 till 40 minuter måste ytterligare briketter läggas till elden. När vädret är kallt behöver du fler briketter för att nå idealiska tillagningstemperaturer. Längre tillagningstider kräver ytterligare kol. Var försiktig när du lägger till kol till grillen. Lågor kan blossa upp när kol kommer i kontakt med frisk luft. Stå tillbaka ett säkert avstånd och använd långskaftade, värmebeständiga grilltång för att lägga till ytterligare träkol. Ytterligare röksmak kan uppnås genom att lägga till rökchips, som finns tillgängliga i en mängd olika smaker genom din Napoleon-återförsäljare.

Användning av träkol

Träkolsrekommendationer är ungefärliga.

Längre tillagningstider kräver ytterligare kol.

Använda grillen

- Vi rekommenderar att du förvärmer grillen med locket stängt i cirka 20 minuter.
- Kolen är klara när de har en lätt beläggning av grå aska.

Modell	Matlagningsmetod	Rekommendation för vikt av klump kol	Br. Träkolsrekommendation (MAXIMALTantal stycken)	Ytterligare kol +1 timme
PRO18K / NK18K	Direkt grillning	0.80 kg	40	8 per sida
PRO22K / NK22K	Direkt grillning	0.98 kg	50	8 per sida
	Direkt grillning	0.49 kg	25 per sida	8 per sida

SÄKERHETEN FÖRST



Täck aldrig mer än 75 % av någon huvud- eller sidobrännare matlagningsyta med solid metall (t.ex. stekhällar eller stekpannor).

VISSTE DU?



Det finns flikar på vardera sidan av grillgallret som ger tillgång till kolgallret (om tillämpligt).

WARNING! Askfat måste vara på plats under tändning och när som helst under användning.

WARNING! När den har tänts, tillsätt aldrig mer tändvätska till grillen. Förvara flaskan minst 7,6 m (25 fot) från grillen när den används. När träkol har antänts behövs ingen mer vätska.

WARNING! Var försiktig när du lägger till kol till grillen. Lågor kan blossa upp när kol kommer i kontakt med frisk luft. Håll dig på säkert avstånd och använd en värmetålig grilltång med långt skaft för att fylla på ytterligare kol.



- Mat som tillagas under korta perioder som fisk och grönsaker kan grillas med öppet lock.
- Matlagning med locket stängt säkerställer högre och jämnare temperaturer som kommer att minska tillagningstiden och tillaga maten mer enhetligt. **OBS:** För att minimera värmeförlusten när du kontrollerar matens temperatur, använd temperatursondens luckor som finns på sidan av apparaten.
- När du tillagar mycket magert kött som kycklingbröst eller magert fläsk, kan gallren oljas innan förvärmning för att minska fastsättningen.
- Tillagning av kött med hög fetthalt kan skapa uppblussningar. Antingen klipp av fettet eller sänk temperaturen för att förhindra detta.
- Om ett bloss inträffar, flytta bort maten från lågorna och minska värmen (minska ventilationsöppningen). Låt locket vara öppet tills uppflamningen är kontrollerad.

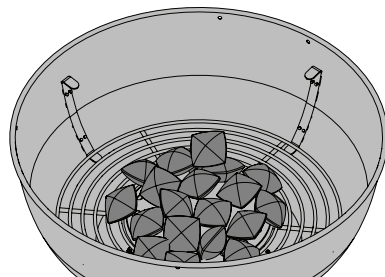
Indirekt grillning

Denna metod används ofta för att steka eller bara laga mat under en kort tid som hamburgare, biffar, kyckling eller grönsaker.

Lägg maten på grillgallren direkt över värmen.

Bryn köttet först för att fånga in juice och smak.

Sänk grilltemperaturen för att avsluta tillagningen efter dina önskemål.

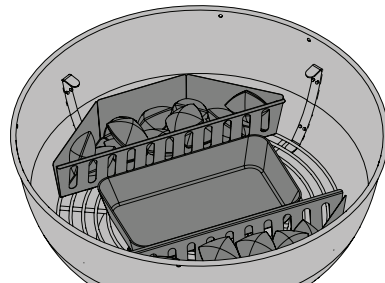


Direkt grillning

Denna metod använder lägre temperaturer och cirkulerar värmen runt maten som tillagar den långsamt och jämnt. Använd den här metoden för att tillaga större köttbitar eller mat som är benägen att blossa upp som stek, kyckling eller kalkon.

Lägg maten på grillgallret där det inte finns någon låga.

Grillning vid lägre temperatur och långsammare tillagningstid ger mörare kött.



Justera rutnätets höjd

Notera: Endast PRO22K och PRO18K.

Höjden på grillgallret kan justeras till 3 olika nivåer för att tillgodose matlagningsbehov. Detta kan justeras genom att lyfta och vrida grillgallret medurs eller moturs medan du håller i handtagen.

Den lägsta nivån är bäst för bränning (den är närmast kolen).

Mitten för standardmatlagning.

Den högsta nivån är bäst för långsam tillagning eller för att hålla maten varm genom att lämna locket öppet.

! **WARNING!** Justera inte grillgallret när den är i drift eller när den är varm.

GRILLPROFFSTIPS!

Använd en termometer för att kontrollera köttets innertemperatur för att säkerställa att det är perfekt tillagat.

WARNING! Placera aldrig händerna inuti grillen när du justerar kolbrickan. Håll alltid händer och fingrar borta från lyftmekanismen.

WARNING! Var försiktig när du lägger till kol till grillen. Lågor kan blossa upp när kol kommer i kontakt med frisk luft.

WARNING! Stå tillbaka ett säkert avstånd och använd långskaftade, värmebeständiga grilltång för att lägga till ytterligare träkol.

WARNING! Lämna aldrig kol och aska utan tillsyn i grillen.

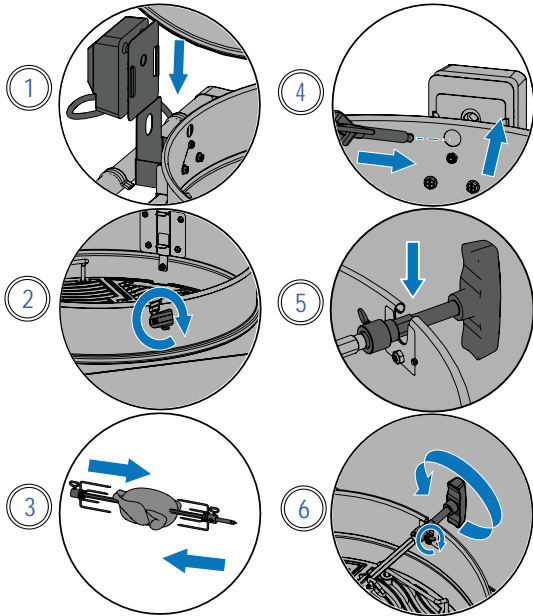


HUR MAN ANVÄNDER ROTISSERIET

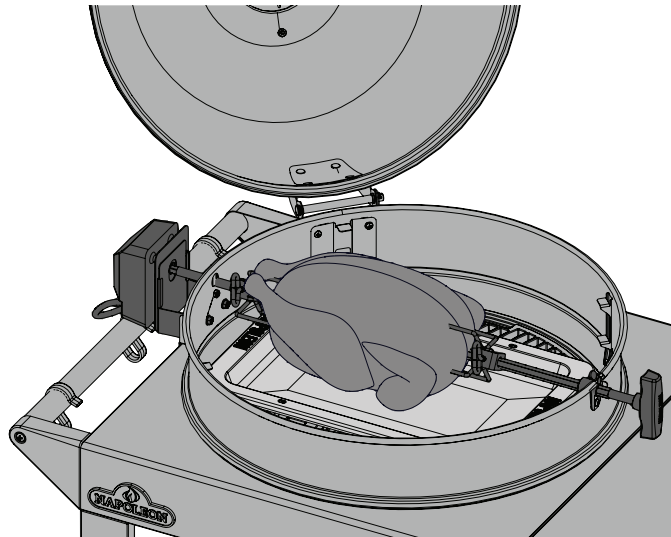
Montering av din spettkit (om sådan finns)

Notera: Endast PRO22K och PRO18K.

1. Montera rotisseriesmotorn på sidan av grillen med hjälp av monteringsfästet. När fästet har fästs på grillen, skjut in spettmotorn på fästet.
2. Skjut den första spettgaffeln precis förbi mitten av spettstången och dra åt på plats. Trä upp köttet på spettstången och tryck in köttet i gaffeln. Skjut den andra spettgaffeln på motsatta änden av spettstången och tryck in gaffeln i köttet tills den sitter fast. Dra åt gaffeln på plats och skjut sedan motvikten på spettstången.
3. För försiktigt in den spetsiga änden av spettstången genom öppningen på bottenskålen och in i rotisseries motorn. Sätt den motsatta änden över galgarna. Den tunga sidan av köttet kommer naturligt att hänga ner, därför justera motvikten för att balansera belastningen. Dra åt motvikten med armen uppåt.
4. Skjut stoppbussningen på spettstången tills den är förbi insidan av huvan. Detta kommer att säkra rörelsen från sida till sida av spettstången.
5. Dra åt stoppbussningen och spettstångshandtaget. Placera en metallform under köttet för att samla upp droppen.



VIKTIGT! Bär alltid handskar när du hanterar komponenter i grillen.



Tips om hur du använder Rotisserieset:

- Använd en termometer för att kontrollera köttets innetemperatur för att säkerställa att det är perfekt tillagat.
- Stek och fågel ska få färg på utsidan och hålla sig möra på insidan.
- Använd skyn för att tillaga en god sås.
- En 1,4kgs kyckling tar cirka 1 ½ timme på medium till hög.
- Var uppmärksam på din rotisseriesmotorkapacitet. Överbelasta aldrig din utrustning.
- Se till att alltid ställa in en jämnt balanserad belastning på ditt grillspett.

Hur man lagar flera kycklingar

1. Knyt eller spett vingar på kycklingkroppen.
2. Skjut rotisseriesgaffeln på spettstången.
3. Trä den första kycklingen på spettstången tills den hålls på plats av spettgaffeln. Spänna.
4. Trä upp nästa 2 kycklingar på spettstången så att alla kycklingar ligger nära varandra.
5. Skjut den andra rotisseriesgaffeln på spettstången och tryck in i kycklingen tills alla 3 kycklingarna är tätt sammanpressade. Spänna.

VISSTE DU?

Du kan ta bort grillgallren om de stör tillagningen av större köttbitar.

WARNING! Ta isär rotisseries motorkomponenter när tillagningen är klar, tvätta med varmt tvålsvatten och förvara inomhus.

WARNING! Använd värmebeständiga grillhandskar när du hanterar de varma rotisserieskomponenterna.



CHECKLISTA FÖR GRILLUPPLEVELSE

Se denna lista varje gång du grillar

Ägarmanual

Se till att ha läst bruksanvisningen och alla säkerhetsinstruktioner.

Rengör asklådan

Se alltid till att du rengör asklådan innan du grillar för att undvika bränder och uppflammande lågor.

Tänd kol

Öppna ventilen på locket och basen helt varje gång du tänder grillen. Använd antingen Charcoal Starter (ingår ej) och följ instruktionerna i manualen, ELLER placera tändkuber eller lätt skrynkligt tidningspapper på och runt luftriktaren. Luta dig inte över grillen när du tänder.

Förvärm och rengör galler

Belägg hela ytan av galler med vegetabiliskt matfett, INTE saltade fetter som smör eller margarin. Förvärm din grill för att bränna bort överflödiga rester. Rengör galler med en stålborste av mässing. Rengöringsinstruktioner. **OBS:** Matlagningsgaller i rostfritt stål är hållbara och korrosionsbeständiga och kräver mindre underhåll än gjutjärnsgaller.

Förberedelser

Se till att allt du behöver när du grillar som redskap, kryddor, såser och rätter finns inom räckhåll. Lämna inte maten utan tillsyn, annars kan den brännas.

Kika och vänd inte direkt

Försök att inte öppna locket och kika för mycket, annars kommer värmen att släppas ut och försämma din temperatur och tillagningstider. Vänd din mat bara en gång, särskilt biff och kyckling.

Lämna utrymme

Lämna lite utrymme på grillen och mellan maten, så att du har utrymme att flytta runt maten om du behöver.

Använd en termometer

Använd en termometer för att säkerställa att maten tillagas ordentligt. Följ lämpliga temperaturriktlinjer för alla typer av kött, särskilt fågel.

GRILLPROFFSTIPS!



Bli inspirerad att skapa läckra måltider från recept och grillningstekniker vid www.napoleon.com och Napoleons kokböcker.

GRILLPROFFSTIPS!



Förvärm alltid grillen innan tillagning för att bränna bort rester och förhindra att mat fastnar på gallret.

OLJA OCH FETT FÖRSLAG!



- Druvkarneolja
 - Solrosolja
 - Sojabönsolja
 - Extra virgin olivolja
 - Rapsolja
- Om det inte finns tillgängligt, välj en olja eller fett som har en hög rökpunkt. Använd inte saltade fetter som smör eller margarin.








HUR MAN OLJAR IN GJUTJÄRNSGALLER

Denna procedur **MÅSTE** göras före första användningen och upprepas var 3-4 användning för att hålla rutorna nya.

1. Ta bort gjutjärnsgaller från grillen.
2. Tvätta galler med varmt tvålvatten och en mjuk trasa. Torka av och låt gallren torka helt.
3. Applicera fett/olja jämnt med en silikonborste på båda sidor.
4. Förvärm apparaten till 350°F - 400°F (176°C - 204°C).
5. Placera grillgallret på sin plats och låt brännas av i 30 minuter.
6. Applicera ett andra jämnt lager fett/olja på galler och fortsätt att brännas av i 30 minuter till.
7. Gallrena är nu behandlade. **OBS:** Om rost har bildats på gjutjärnsgallerna, ta bort rosten med skursvamp eller mässingsborste och upprepa kryddningsprocessen.



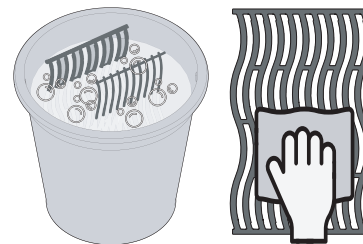
Kolgrillningsguide

MAT	GRILLNINGSMETOD	TILLAGNINGSTID	FÖRSLAG
 Biff 1 tum (2,54 cm) tjock	Direkt värme	Rare – 4 minuter	Be om marmorerat fett i snitt. Fett är ett naturligt mörmedel och håller köttet saftigt.
		Medium – 6 minuter	
		Well done – 8 minuter	
 Hamburgare ½ tum (1,27 cm) tjock	Direkt värme	Rare – 4 minuter	Håll biffarna i samma tjocklek för lika tillagningstider. Tillsätt träflis med hickorysmak till kolet för extra smak.
		Medium – 6 minuter	
		Well done – 8 minuter	
 Kyckling	Direkt värme cirka. 2 minuter per sida	20 – 25 minuter	Skiva skarven som förbinder lår och ben $\frac{3}{4}$ igenom så att köttet ligger platt på brännaren och tillagas jämnt. Tillsätt träflis med hickorysmak till kolet för extra smak.
	Indirekt värme - i återstående 18-20 minuter		
 Fläskkotletter	Direkt värme	10-15 minuter på varje sida	Välj tjocka snitt för mörare kött. Klipp bort överflödigt fett.
 Revbensspjäll	Direkt värme 5 minuter	1,5 - 2 timmar vändning ofta	Välj magra köttiga revben. Grilla tills köttet lätt lossnar från benet.
	Indirekt värme - till slut		
 Lammkotletter	Direkt värme	25 - 30 minuter på varje sida	Välj tjocka snitt för mörare kött. Klipp bort överflödigt fett.
 Varmkorv	Direkt värme	4-6 minuter	Välj större korvar och skär på längden innan du grillar.

Rengöringsinstruktioner

Användning för första gången

1. Tvätta galler för hand med vatten och mild diskmedel för att ta bort eventuella rester från tillverkningsprocessen. Tvätta INTE i diskmaskin.
2. Skölj noga med varmt vatten och torka helt med en mjuk trasa för att förhindra att fukt kommer in i gjutjärnet.

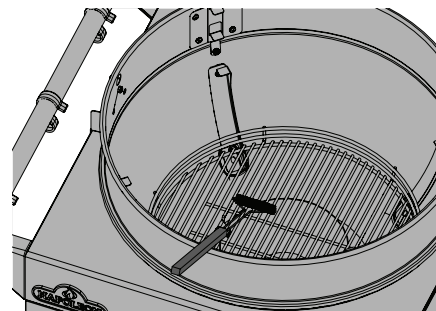


Gjutjärngaller

- Olja in dina galler för att lägga till en skyddande beläggning för att förhindra korrosion. Se Grilltips – Hur man oljar in gjutjärngaller.

Stålgaller

- Matlagningsgaller i stål kan rengöras genom att förvärma grillen och använda en stålborste för att ta bort rester.
- Stålgaller missfärgas permanent vid vanlig användning på grund av höga temperaturer vid grillning.



Inuti grillen

1. Ta bort grillgallren.
2. Använd en stålborste för att rengöra löst skräp från sidorna och under locket.
3. Skrapa all emalj med en plastspackel eller skrapa. Använd en stålborste för att ta bort askan.
4. Sopa skräp från grillens insida i asklådan.
5. Tvätta insidan av grillen med ett mildt rengöringsmedel och vatten.
6. Skölj väl med rent vatten och torka torrt.

Kassering av träkol och aska

WARNING! Följ noggrant dessa säkerhetsföreskrifter för att skydda dig själv och din egendom från skador.

- Se till att kol och aska är helt släckta innan de tas bort.
- Använd en metallspatel eller skopa för att ta bort kol och aska från grillen.
- Placera kol och aska i en obrännbar metallbehållare och mätta helt med vatten i 24 timmar innan kassering.

VI VILL HJÄLP!



Kontakta Napoleon
Customer Solutions
Department för
rekommenderade
reservdelar.
+31 345 588655

WARNING! Bär alltid skyddshandskar och skyddsglasögon när du rengör din grill.

WARNING! Ansamlat fett är en brandrisk.

WARNING! Rengöring bör endast göras när grillen är sval för att undvika risken för brännskador.

WARNING! Se till att grillen är sval innan rengöring. Använd inte ugnrensmedel för att rengöra någon del av grillen. Placera inte galler eller andra delar av grillen i en självrengörande ugn för att rengöra. Rengör grillen i ett område där rengöringslösningen inte skadar däck, gräsmattor eller uteplatser.

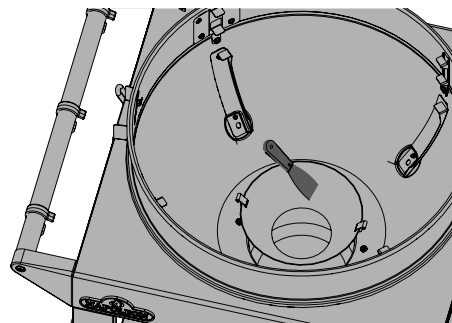


Underhållsinstruktioner

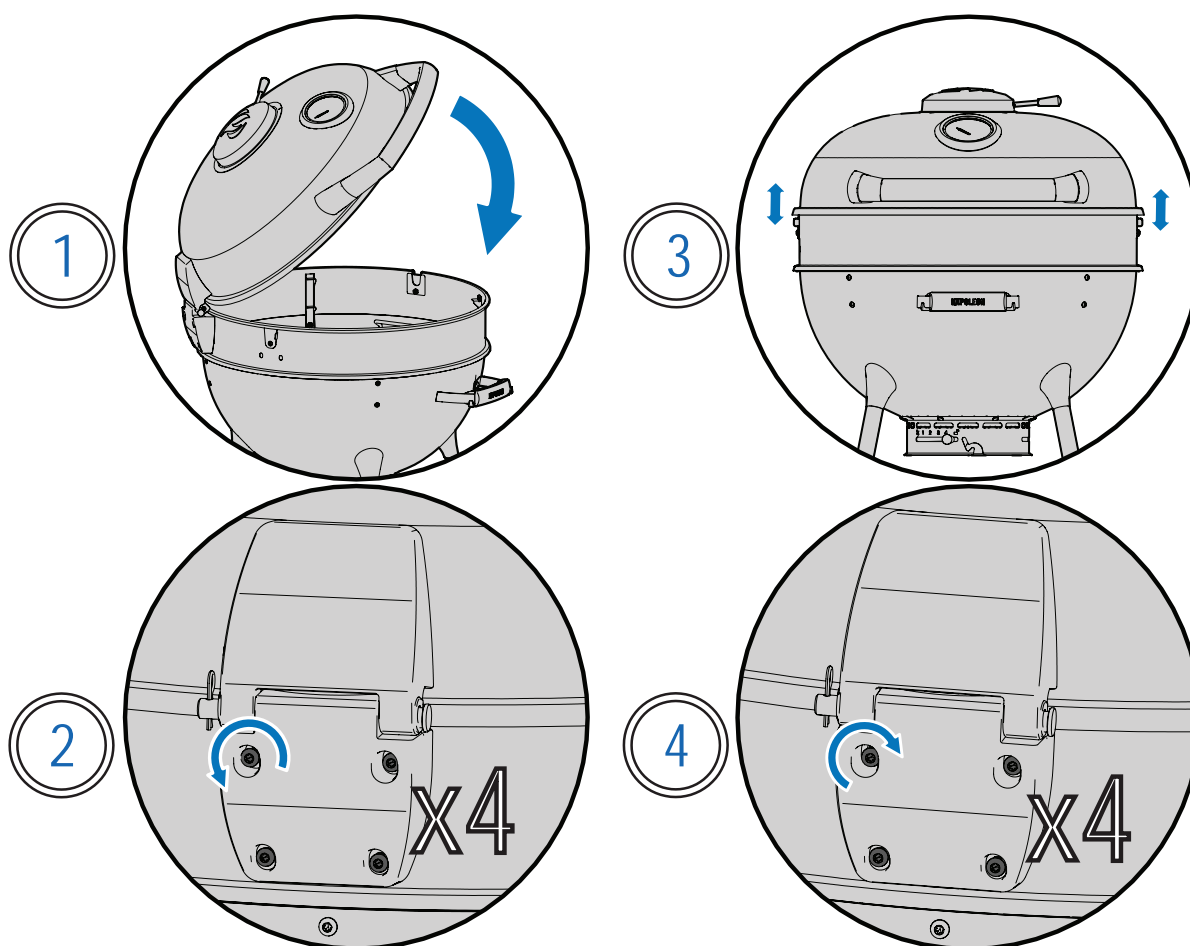
Askpanna

- Aska, fett och överflödigt dropp samlas i asklådan under kolgrillen och ackumuleras. Skjut kastrullen fri från grillen för att rengöra.
- Fodra aldrig insidan av grillen med aluminiumfolie, sand eller något annat material. Detta kan förhindra att fett rinner ordentligt.
- Skrapa ur askfatet med en plastkniv eller skrapa. Borsta upp allt skräp i en icke brännbar metallbehållare.
- Tvätta asklådan med mildt rengöringsmedel och vatten.
- Skölj väl med rent vatten och torka torrt.

! **VIKTIGT!** Det rekommenderas att asklådan töms efter varje användning när grillen har svalnat.



Gångjärnsjustering



1. Stäng locket.
2. Använd den medföljande T25 Torx-nyckeln och lossa de 4 Torx-skruvorna så mycket att gångjärnet kan röra sig något upp och ner.
3. Se till att locket sitter jämnt på den rostfria stigringen.
4. Dra åt skruvarna igen med T25-Torxnyckeln.

Aluminiumgjutgods

Rengör med varmt tvålatten.

Aluminium rostar inte, men höga temperaturer och väderpåverkan kan orsaka oxidation på ytan av gjutgodset som ser ut som vita fläckar.

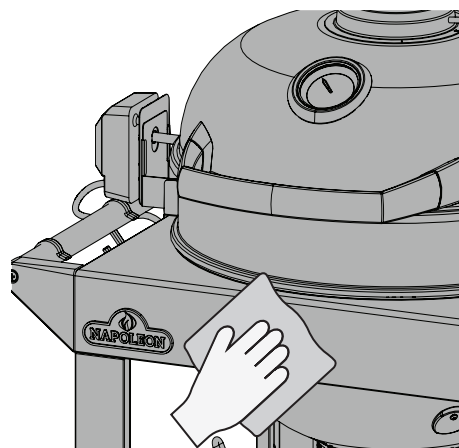
ROSTFRITT I TUFFA MILJÖER

Rostfritt stål oxiderar eller får flygrost i närvaro av klorider och sulfider, särskilt i kustområden, varma och mycket fuktiga områden och runt pooler och badtunnor. Dessa fläckar ser ut som grav rost, men de kan lätt tas bort eller förhindras. Tvätta rostfria och kromade ytor var 3-4 vecka.

Rengör med varmt tvålatten.

Utvändig grilllyta

- Använd endast ett icke-slipande rengöringsmedel av rostfritt stål eller vatten. Använd inte slipande rengöringsmedel eller stålull på några målade, porslins- eller rostfria delar av din grill.
- Torka alltid i riktning längs med ådring.
- Hantera porslinsmaljkomponenter varsamt.
- Emaljen är glasliknande och kommer att flisas om den skadas. Bättringsfärg finns hos din Napoleon grill återförsäljare för bättring av en uppkommen skada.
- Delar av rostfritt stål missfärgas övertid när de värms upp och får en gyllene eller brun nyans. Detta är normalt och påverkar inte grillens prestanda.



SÄKERHETEN FÖRST



Bär alltid skyddshandskar och skyddsglasögon när du rengör din grill.

WARNING! Använd inte högtryckstvätt eller slang för att rengöra någon del av grillen.

WARNING! Använd inte slipande rengöringsmedel eller stålull på några målade, porslins- eller rostfria delar av din grill.

WARNING! Grillsås och salt kan vara frätande och kommer att orsaka snabb försämring av grillkomponenterna om de inte rengörs regelbundet.



Felsökning

Blossar och ojämn värme

- Grillen tänds inte.
- Låg värme eller låg låga.

Möjliga orsaker	Lösning
Felaktig förvärmning.	Låt kolet brinna tills det täcks med en ljusgrå ask. (Cirka 20 minuter).
Inte tillräckligt med luftflöde.	Öppna ventilerna.
För lite kol.	Lägg till mer kol i kolbrickan.
Felaktig placering av kolbrickan.	Höj kolbrickan till högsta läget.
Överflödigt fett och aska byggs upp i aska/dropppannan.	Rengör ask-/dropppanna regelbundet. Klä inte pannan med aluminiumfolie. Hänvisa till " Underhållsinstruktioner ."

Flagnande färg

- Färgen verkar flagna på insidan av locket eller huven.

Möjliga orsaker	Lösning
Fettansamlingar på insidans ytor.	Detta är inte en defekt. Locket och huven är av porslin, och kommer inte att skala. Avskalningen orsakas av härdat fett, som torkar till färgliknande skärvor som flagnar av. Regelbunden rengöring kommer att förhindra detta. Se " Underhållsinstruktioner ".

VI VILL HJÄLP!



Napoleon är här för att säkerställa att din grillupplevelse blir minnesvärd. Kontakta oss om du behöver ytterligare hjälp.



15 års begränsad garanti för gasolgrillen Napoleon President



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

NAPOLEON's begränsade 15-årsgaranti gäller under följande perioder:

Gjutna delar av aluminium.....	15 år
Grillbalja - rostfritt stål.....	15 år
Lock - rostfritt.....	15 år
Lock - porslinsmaljerat.....	15 år
Grillgaller - rostfria.....	15 år
Brännarrör - rostfria.....	10 år, plus "50 % rabatt" t.o.m. år 15
Droppskydd - rostfria.....	5 år, plus "50 % rabatt" t.o.m. år 15
Grillgaller - porslinsmaljerat gjutjärn.....	5 år, plus "50 % rabatt" t.o.m. år 15
Brännare - infraröd, keramisk (exkl. skyddsnät).....	5 år, plus "50 % rabatt" t.o.m. år 15
Övriga delar.....	2 år

*Villkor och begränsningar

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

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

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

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

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

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

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

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

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



www.napoleon.com





HIILIGRILLIT

Omistajan käsikirja

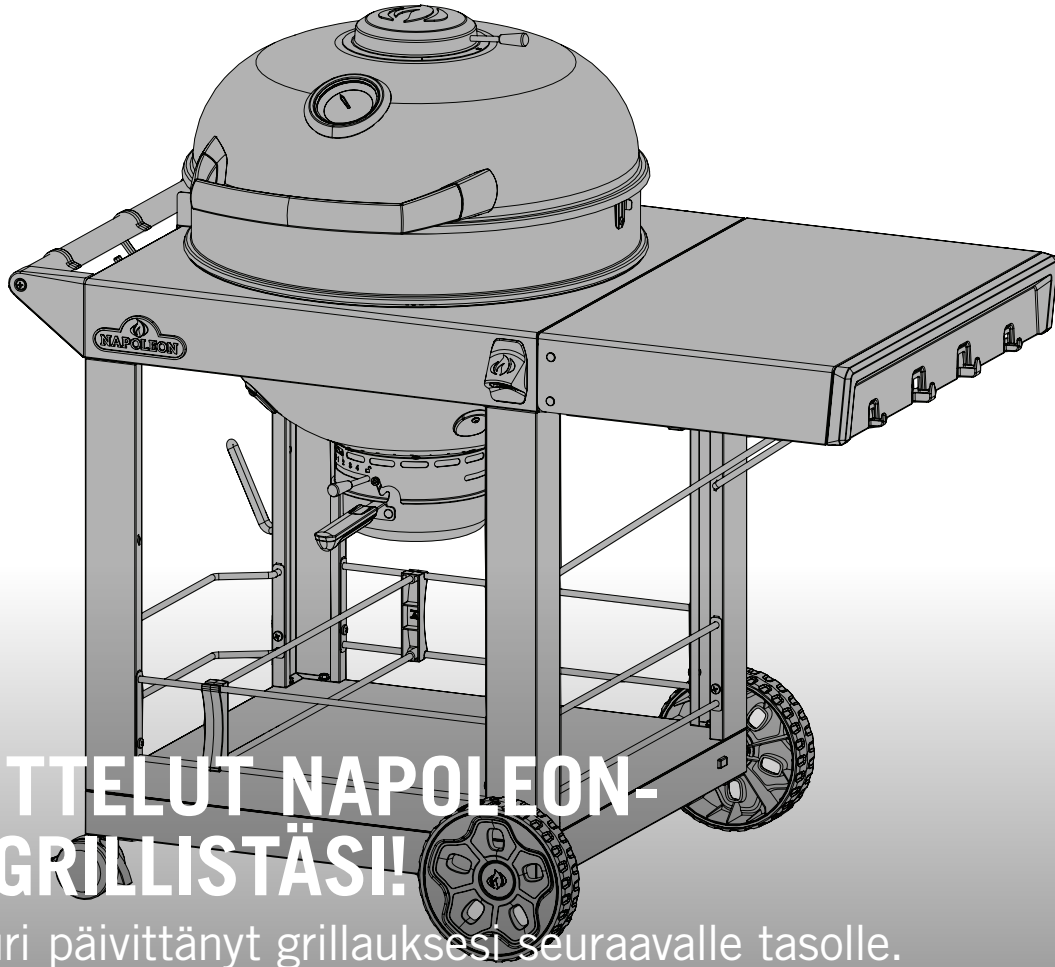
PRO22K-CART-3, PPRO22K-LEG-3 & PRO18K-LEG-3,
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3

Tässä käyttöohjeessa kuvatut grillit voivat poiketa ostetusta mallista.

Haluamme palautetta!

Napoleon.com-sivustolla voit kirjoittaa arvostelun ★★★★★

Sovelletaan Sarjanumero



ONNITTELU NAPOLEON- HIILIGRILLISTÄSI!

Olet juuri päivittänyt grillauksesi seuraavalle tasolle.

HALUAMME, ETTÄ GRILLAUSKOKEMUKSESI ON IKIMUISTOINEN JA TURVALLINEN.

Lue ja noudata tätä käyttöohjetta ennen grillin käyttöä, jotta vältät omaisuusvahingot, henkilövahingot tai kuoleman.

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

KÄYTETTÄVÄ ULKONA HYVIN TUULETETUSSA TILASSA.

EI SAA KÄYTTÄÄ SISÄTILOISSA, AUTOTALLISSA TAI MUUSSA SULJETUSSA TILASSA.

VAARA!

- Hiilen polttaminen tuottaa hiilimonoksidia.
- Älä polta puuhiiltä tai käytä grilliä ahtaissa ja/tai asuintiloissa, kuten taloissa, autotalleissa, teltoissa, ajoneuvoissa, asuntovaunuissa, asuntoautoissa tai veneissä. Häikämyrkytyksen aiheuttama hengenvaara.
- Sammuta kaikki avotulet.



VAROITUS!

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

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

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



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

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

HUOMAUTUS KULUTTAJALLE: Säilytä nämä ohjeet myöhempää käyttöä varten.

Tervetuloa Napoleoniin!

TURVALLISUUS ETUSIJALLA



VAROITUS Yleistä tietoa

Älä käytä alkoholia, alkoholia, bensiiniä, bensiiniä tai muita helposti haihtuvia nesteitä puuhiilen sytyttämiseen tai uudelleen sytyttämiseen. Käytä AINOASTAAN EN 1860-3:n mukaisia sytyttimiä. Varmista, että grillin pohjasta valuneet nesteet on poistettu ennen hiilien sytyttämistä.



VAROITUS! Asennus ja kokoonpano

Kokoa tämä grilli täsmälleen asennusoppaan ohjeiden mukaisesti. Jos grilli on koottu myymälässä, tarkista kokoamisohjeet varmistaaksesi, että se on koottu oikein.

Tätä grilliä ei saa asentaa matkailuajoneuvoihin ja/tai veneisiin.

Älä missään tapauksessa muuta tätä grilliä.



VAROITUS! Operaatio

Lue koko käyttöopas ennen tämän hiilen käyttöä grilliä.

ÄLÄ käytä laitetta minkään palavan rakenteen alla.

Noudata sytytysohjeita huolellisesti.

Ei saa käyttää sisätiloissa.

Pidä lapset ja lemmikit grillin ulottumattomissa.

Grillistä tulee hyvin kuuma. Älä siirrä sitä käytön aikana.



VAROITUS! Varastointi ja käytöstä poistaminen

Säilytä ulkona hyvin tuuletetussa tilassa, poissa lasten ja lemmikkieläinten ulottuvilta.

Käytön jälkeen hiilensytytysneste on suljettava korkilla ja varastoitava turvallisen etäisyyden päähän grillistä, vähintään 7,6 metrin (25 jalan) päähän.



SISÄLTÖ

Tervetuloa Napoleoniin!	165
Turvallisuus etusijalla	
Hiiligrillin ominaisuudet	166
Aloittaminen	168
Muita turvallisia toimintatapoja	
Piippusytyttimen turvallinen käyttö	
Käyttäminen	169
Grillin sytyttäminen	
Grillausohjeet	
Kuinka Rotisserie-varrasta käytetään	
Grillauksen tarkistuslista	
Valurautapintojen rasvapoltto	
Hiiligrillausopas	175
Puhdistusohjeet	176
Huolto-ohjeet	177
Vianmääritys	179
Takuu	180



+31 345 588655



eu.service@napoleon.com



www.napoleon.com



Järjestelmän täydelliset ominaisuudet

Posliiniemaloitu **Lift Ease™**-saranoitu kupu jossa **ACCU-PROBE™**-lämpötilamittari.

Ilmanvaihtoaukot säätelevät palamisnopeutta, jotta voit valita voimakkaan kuumuuden, hitaan paahtamisen tai savustamisen.

Massiivinen ruostumattomasta teräksestä valmistettu rakenne.

Helposti irrotettava, tilava tuhka-astia jossa on ylivoimainen ilmansäätöjärjestelmä.

Helposti lukittavat pyörät lukitsevat grillin turvallisesti paikalleen.

Valurautainen **WAVE™** paistopinta.

Paistopinta säädettävissä kolmeen eri korkeuteen tarkkaan ja monipuoliseen ruoanlaittoon.

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu vortex lämmöntasausjärjestelmä.

Jauhemaalattua teräksestä valmistettu taittuva sivutaso, jossa on integroidut tarvikkekoukut.

Integroitu pullonavaaja.

Kätevä säilytystila, jossa on liukuva tilanjakaja.



Tässä käyttöoppaassa kuvatut grillit saattavat poiketa ostamastasi mallista. Esittelyssä oleva malli: PRO22K-CART-3

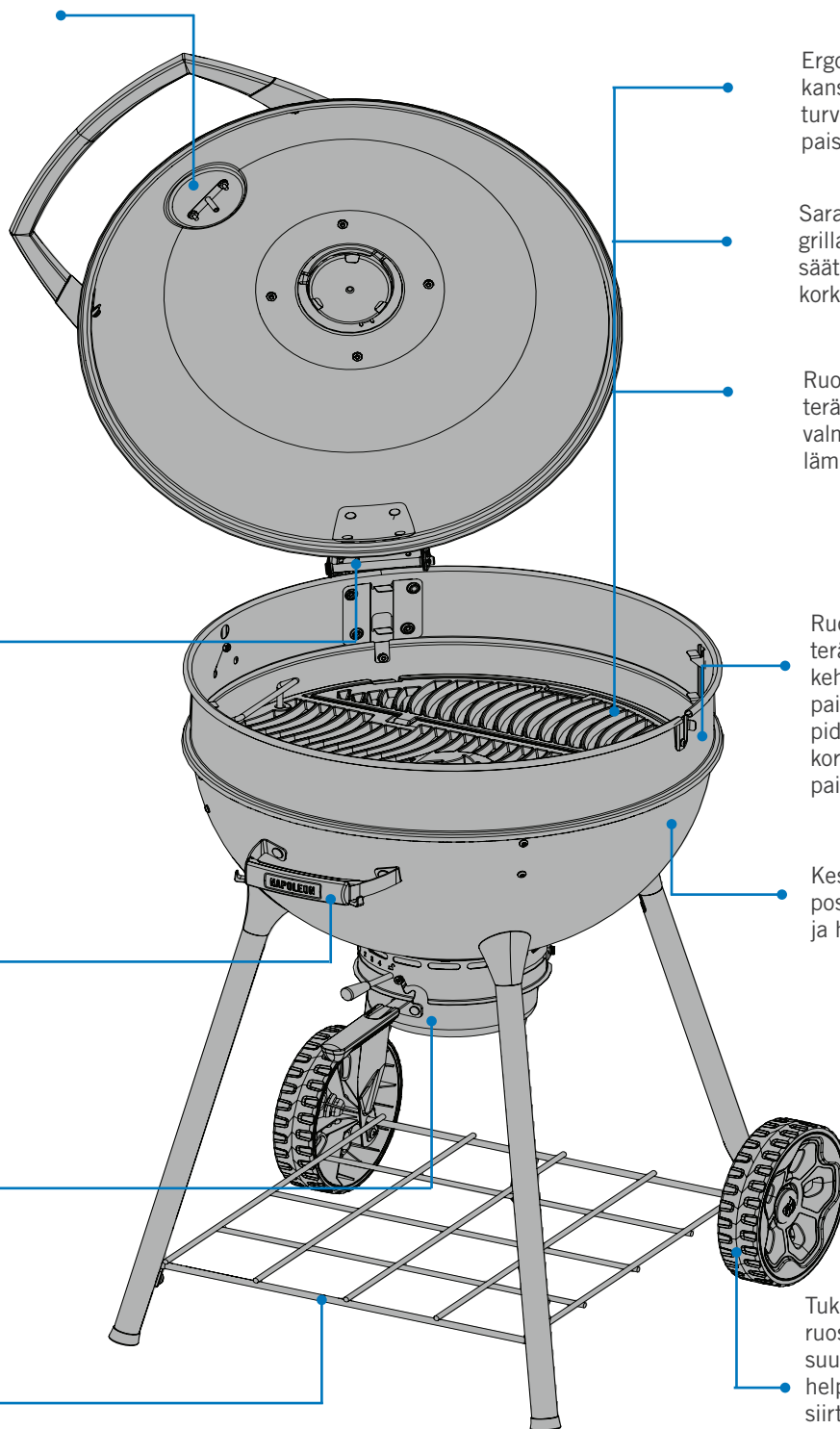
Posliiniemaloitu **Lift Ease™**-saranoitu kupu jossa **ACCU-PROBE™**-lämpötilamittari.

Säädettävä valettu alumiinisarana.

Tukeva kahva toimii myös grillivarusteiden roikotukseen.

Helposti irrotettava, tilava tuhka-astia jossa on ylivoimainen ilmansäätöjärjestelmä.

Kätevä säilytysshylly.



Ergonominen saranoitu kansi mahdollistaa turvallisen käytön koko paisto.

Saranoitu valurautainen grillausritilä jota voidaan säätää kolmeen eri korkeuteen.

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu vortex lämmöntasausjärjestelmä.

Ruostumattomasta teräksestä valmistetussa kehyksessä Rotisserie-paistinkääntimelle pidikkeet, sekä korkeussäädettävä paistopinta

Kestävä musta posliiniemaloitu kupu ja hiilimalja.

Tukevat jalat ruostumatonta terästä suurilla pyörillä helpottavat grillin siirtelyä.

7" kokoiset 18" grilleissä
8" kokoiset 22" grilleissä



Tässä käyttöoppaassa kuvatut grillit saattavat poiketa ostamastasi mallista. Esittelyssä oleva malli: PRO22K-3

Aloittaminen



VAARA / VAROITUS! Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa tulipalon, räjähdysen, kuoleman tai vakavan fyysisen vamman.



VAARA / VAROITUS! Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa lieviä fyysisiä vammoja tai omaisuusvahinkoja.



Käytä suojakäsineitä.



Käytä suojalaseja.



VAROITUS! Kuuma pinta.



Tärkeää tietoa

MUITA TURVALLISIA TOIMINTATAPOJA

- Tätä grilliä on säilytettävä ulkona hyvin tuuletetulla alueella, eikä sitä saa käyttää rakennuksessa, autotallissa, kuistilla, huvimajassa tai muulla suljetulla alueella.
- Älä käytä tätä grilliä minkään yläpuolisen rakenteen, kuten kattopöiteiden, autokatosten, markiisien tai ulokkeiden alla.
- Grillin on aina oltava turvallisella, tasaisella alustalla.
- Älä sytytä hiiltä kannen ollessa kiinni.
- Älä nojaa grillin päälle sytyttäessäsi hiiliä.
- Pidä kansi suljettuna esilämmityksen aikana.
- Älä jätä grilliä valvomatta käytön aikana.
- Pidä lapset ja lemmikkieläimet kaukana kuumasta grillistä.
- ÄLÄ anna lasten kiivetä grillin sisään tai päälle.
- Huoltotoimenpiteet on tehtävä vain grillin ollessa viileä.
- Anna grillin jäähtyä kokonaan ennen käsittelyä.
- Älä käytä sivuhyllyjä sytyttimien, tulitikkujen tai muiden palavien aineiden säilyttämiseen.
- Pidä kaikki sähköjohdot kaukana vedestä tai lämmitetyistä pinnoista.
- Pidä grillin ilmansäädöt aina vapaina ja puhtaina roskista.
- Tuhka-/rasva-astian on oltava paikallaan grilliä käytettäessä.
- Puhdista tuhka- ja rasvakouru säännöllisesti, jotta vältetään rasvapaloja aiheuttavat kertymät.
- Poista hiili ja tuhka grillistä ja säilytä se vedellä täytetyssä palamattomassa metalliastiassa. Anna olla metalliastiassa 24 tuntia ennen hävittämistä.
- Homeen kasvun estämiseksi jätä ylä- ja alaosan ilmansäätö hieman auki, kun säilytät tuotetta pitkiä aikoja.
- Älä käytä vettä liekkien hallintaan tai hiilien sammuttamiseen. Se voi vahingoittaa grillin materiaaleja.
- Sulje hieman grillin ilmansäätöukkoja liekkien leviämisen estämiseksi. Sulje kaikki ilmansäätöukot ja kansi kokonaan hiilen/tulipalon sammuttamiseksi.
- Pidä aina vähintään 0,914 metrin (3') etäisyys palaviin materiaaleihin grillin takana ja sivuilla.

PIIPPUSYTYTTIMEN TURVALLISET TOIMINTATAVAT

- Vain ulkokäyttöön.
- Älä käytä piipputyttintä, ellei sitä ole asetettu tukevalle, tasaiselle hiiliritilälle ja ellei hiiligrilli ole tukevalla, tasaisella, palamattomalla pinnalla.
- Älä aseta piippusytyttintä millekään palavalle pinnalle, ellei piippusytyttin ole täysin jäähtynyt.
- Älä käytä sytytysnestettä, bensiiniä tai itsesytyvää puuhiiltä piippusytyttimessä.
- Suosittelomme piippusytyttintä hiiligrillien hiilien sytyttämiseen.
- Käytä aina suojakäsineitä, kun käsittelet piippusytyttintä.
- Pidä lapset ja lemmikkieläimet aina poissa piippusytyttimen läheisyydestä.
- Älä käytä piipputyttintä kovassa tuulessa.
- Älä jätä piipputyttintä ilman valvontaa sen ollessa käytössä.
- Älä koskaan käytä piipputyttintä muuhun kuin sille tarkoitettuun käyttöön.
- Älä käytä piipputyttintä ruoan valmistukseen.
- Noudata äärimmäistä varovaisuutta, kun kaadat kuumia hiiliä ulos piippusytyttimestä grilliin.

VAROITUS! Hiilensytytysnestettä ei saa koskaan lisätä kuumiin tai lämpimiin hiiliin.

VAROITUS! Poista tuhka grillistä vasta kun hiillos on palanut loppuun ja täysin sammunut. Anna grillin jäähtyä ennen puhdistusta.

VAROITUS! Älä siirrä grilliä, kun se on toiminnassa ja kuuma.



Operaatio

GRILLIN SYTYTTÄMINEN

Käytätkö ensimmäistä kertaa? Tee ensipolttto

Lisää polttoainetta grilliin ja anna sen hehkua täydellä teholla 30 minuuttia, pitäen kannen sekä pohjan ilmansäädöt auki asennossa. On normaalia, että grillistä lähtee hajua, kun se sytytetään ensimmäisen kerran. Tämä haju johtuu valmistusprosessissa käytettyjen sisäisten maalien ja voiteluaineiden "palamisesta", eikä sitä esiinny uudelleen.

Käytä joko piippusytytintä (ei sisälly toimitukseen) ja noudata käyttöohjeessa annettuja ohjeita TAI aseta sytytyskuutioita tai kevyesti rypistettyä sanomalehteä lämmöntasaajan päälle ja ympärille.

Aseta hiilet kartionmuotoiseen kasaan laitteen keskelle (suora kypsennysmenetelmä) tai valinnaisiin hiilikoreihin (epäsuora menetelmä). **HUOM:** Älä kypsennä ennen kuin hiilien pinnassa on tuhkerkerros.

Kuinka käyttää piippusytytintä

1. Katso "**Piippusytyttimen turvalliset käyttökäytännöt**" parhaista käytännöistä, miten piippusytytintä käytetään turvallisesti.
2. Käännä hiilisytytin ylösalaisin.
3. Rypistä kaksi kokonaista sanomalehtiarkkia ja aseta ne piippusytyttimen pohjaan.
4. Käännä piippusytytin oikein päin ja aseta se keskelle hiiliritilää.
5. Lisää sopiva määrä hiiltä, mutta älä täytä sitä liikaa.
6. Sytytä tulitikku ja työnnä se johonkin alareunan tuuletusaukkoon sanomalehden sytyttämiseksi.
7. Laita suojakäsineet (vähintään lämpösuojaaluokka II, DIN EN 407). Kun puuhiilen päällimmäisessä kerroksessa on kevyt harmaa tuhkerkerros, kaada kuuma puuhiili varovasti hiiliritilälle (suora kypsennysmenetelmä) tai aseta se hiilikoreihin (epäsuora kypsennysmenetelmä).
8. Kun kuuma hiili on laitettu grilliin, llevitä hiillos tasaisesti käyttämällä pitkällä varrella varustettuja pihtejä.



VAROITUS! Älä nojaa grillin päälle, kun sytytät hiiliä.

VAROITUS! Hiilen sytyttämiseen voidaan käyttää sytytysnestettä, mutta se ei ole suositeltava menetelmä. Se voi olla sotkuista ja jättää ruokaan kemiallisen maun, jos sitä ei polteta kokonaan pois ennen ruoanvalmistusta.



Ilmansäätöventtiilin ja tuhka-astian toiminta

Grillin kuvun ilmansäätöventtiili jätetään yleensä auki, jotta ilma pääsee kiertämään grilliin. Ilma nostaa hiilen palamislämpötilaa.

Voit säätää hiilien palamisnopeutta siirtämällä ilmansäätöventtiiliä oikealle (auki) tai vasemmalle (kiinni).

Ilmansäätöventtiilin sulkeminen joko osittain tai kokonaan auttaa jäädyttämään hiiliä.

Älä sulje ilmansäätöventtiilejä kokonaan, ellei yritä jäädyttää tai sammuttaa liekkiä.

Tuhka-astia voidaan poistaa tarvittaessa käytön aikana ja sen jälkeen, jotta mahdolliset hiilisaostumat voidaan hävittää. Katso "Hiilen ja tuhkan hävittäminen" kohdasta "Puhdistusohjeet".



GRILLAUKSEN AMMATTILAISVINKKI!

Käytä patahansikkaita- tai sormikkaita suojataksesi kätesi kuumuudelta grillauksen aikana ja kun säädät ilmansäätöventtiileitä.

Savupiipun tuuletusaukkojen käyttö

Savupiipun tuuletusaukkoa käytetään grillin sisälämpötilan säätämiseen. Tämä jätetään yleensä auki, jotta savu pääsee poistumaan ja jotta grillin lämpötilaa voidaan säätää, kun kansi on suljettu.

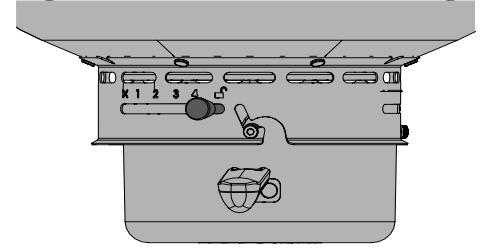
Voit säätää grillin lämpötilaa siirtämällä tuuletuskahvaa oikealle (Suljettu) tai vasemmalle (Avattu).



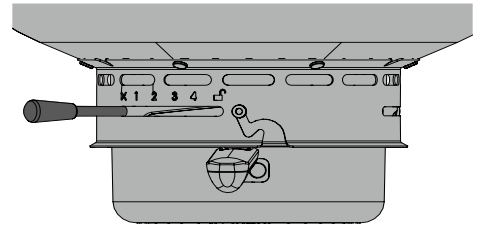
GRILLAUKSEN AMMATTILAISVINKKI!

Lämpötilaa on parasta säätää käyttämällä pohjan ilmansäätöventtiilin eri asetuksia. Ylimmän tuuletusaukon on oltava joko täysin auki tai täysin kiinni.

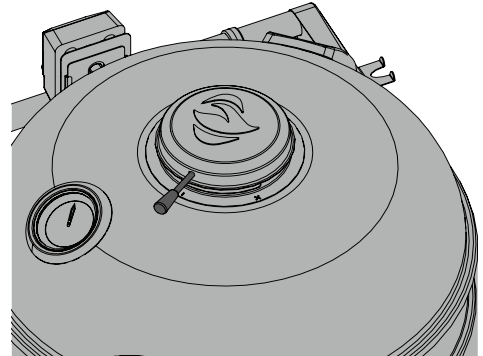
AVAA



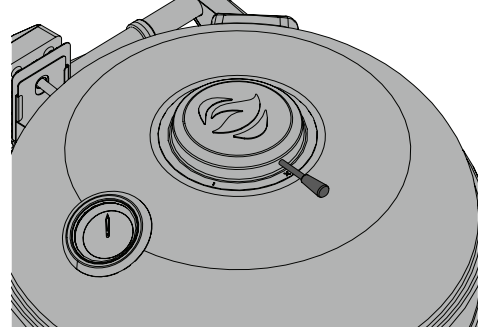
SULJETTU



AVAA



SULJETTU



VAROITUS! Käytä aina suojakäsineitä, kun käytät grilliin tarkoitettua hiilensytytintä.

VAROITUS! Älä sijoita tuulisille paikoille. Kova tuuli vaikuttaa haitallisesti grillin kypsennystehoon.



GRILLAUSOHJEET

Grillaaminen puuhiilellä

Puuhiili on perinteinen ruoanlaittotapa, joka tuottaa upeita makuja. Hehkuva brikketti säteilee infrapunaenergiaa kypsennettävään ruokaan, jolla on hyvin vähän kuivattavaa vaikutusta. Ruoasta karkaavat mehut ja öljyt tippuvat hiillokselle ja höyrystyvät savuksi, jolloin ruoka saa herkullisen grillatun maun. Napoleonin puuhiiligrilli tuottaa paahtavaa lämpöä mehukkaampia ja maukkaampia pihvejä, hampurilaisia ja muuta lihaa varten. Kypsennysajat ja -vinkit löytyvät "**Hiiligrillausoppaasta**". Yleissääntönä voidaan sanoa, että noin 50 brikkettä riittää noin 1 kg:n lihan paistamiseen tai 100 brikkettä noin 2 kg:n lihan paistamiseen. Jos kypsennys kestää yli 30-40 minuuttia, hiillockseen on lisättävä lisää brikkettejä. Kylmällä säällä tarvitset enemmän brikkettejä, jotta saavutat ihanteellisen kypsennyslämpötilan. Pidemmät kypsennysajat vaativat lisähiiltä. Ole varovainen, kun lisää hiiltä grilliin. Liekit voivat syttyä, kun hiilet joutuvat kosketuksiin raittiin ilman kanssa. Siirry turvallisen matkan päähän ja käytä pitkävärtisiä kuumuutta kestäviä pihtejä puuhiilibrikettien lisäämiseen. Lisää savun makua saadaan lisäämällä savustuslastuja, joita on saatavana useissa eri mauissa Napoleon-jälleenmyyjältäsi.

Hiilen käyttö

Hiilisuositukset ovat likimääräisiä.

Pidemmät kypsennysajat vaativat lisähiiltä.

Malli	Kypsennysmenetelmä	Hiilipalojen painosuositus	Br. Hiilisuositus (ENINTÄÄNKappaletta)	Lisähiiltä +1tunti
PRO18K / NK18K	Suora grillaus	0.80 kg	40	8 per puoli
PRO22K / NK22K	Suora grillaus	0.98 kg	50	8 per puoli
	Epäsuora grillaus	0.49 kg	25 per puoli	8 per puoli

TURVALLISUUS ENSIN

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

TIESITKÖ?

Grillausritilän kummallakin puolella on läpät, joista pääsee hiillosritilälle (jos sellainen on).

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

VAROITUS! Kun grilli on sytytetty, älä koskaan lisää grilliin lisää sytytysnestettä. Säilytä pullo vähintään 7,6 metrin (25 ft.) etäisyydellä grillistä, kun se on käytössä. Kun puuhiili on syttynyt, nestettä ei enää tarvita.

VAROITUS! Ole varovainen, kun lisää hiiltä grilliin. Liekit voivat syttyä, kun hiilet joutuvat kosketuksiin raittiin ilman kanssa. Siirry turvallisen matkan päähän ja käytä pitkävärtisiä, kuumuutta kestäviä pihtejä lisähiilen lisäämiseen.

Grillin käyttö

- Suosittelemme grillin esilämmitystä kannen ollessa kiinni noin 20 minuuttia.
- Hiilet ovat valmiita, kun niiden pinnassa on kevyt harmaa tuhakerros.
- Lyhyttä kypsennysaikaa vaativat ruoat, kuten kalaa ja vihanneksia, voidaan grillata kannen ollessa auki.
- Kypsennys suljetun kannen kanssa takaa korkeamman ja tasaisemman lämpötilan, joka lyhentää kypsennysaikaa ja kypsentää ruoan tasaisemmin. **HUOMAUTUS** : Jotta lämpöhäviö olisi mahdollisimman pieni, käytä laitteen sivussa olevia lämpötila-anturin luukkuja tarkistaessasi ruoan lämpötilaa.
- Kun kypsennät hyvin vähärasvaista lihaa, kuten kananrintaa tai vähärasvaista sianlihaa, ritilät voidaan öljytä ennen esilämmitystä, jotta ainekset eivät tartu ritilään kiinni.
- Lihan kypsennys, jossa on paljon rasvaa, voi aiheuttaa leimahduksia. Leikkaa rasva pois tai vähennä lämpötilaa tämän estämiseksi.
- Jos liekki syttyy, siirrä ruoka pois liekeistä ja vähennä lämpöä (pienennä ilmansäätöä). Jätä kansi auki, kunnes palaminen on hallinnassa.

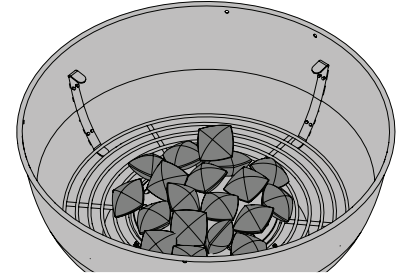
Epäsuora grillaus

Tätä menetelmää käytetään usein paistamiseen tai vain lyhyen aikaa kypsennettyihin ruokiin, kuten hampurilaisiin, pihveihin, kanaan tai vihanneksiin.

Aseta ruoka ritilöille suoraan lieden päälle.

Paahda liha ensin, jotta se saa mehut ja maun sisäänsä.

Laske grillilämpötilaa viimeistellessäsi grilliruoan haluamallasi tavalla.

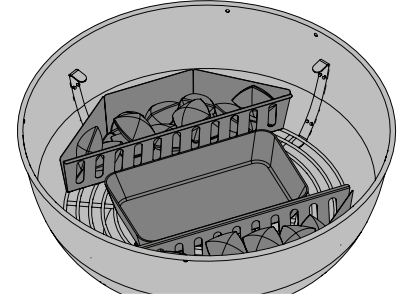


Epäsuora grillaus

Tässä menetelmässä käytetään alhaisempia lämpötiloja ja lämpö kiertää ruoan ympärillä kypsentaen sitä hitaasti ja tasaisesti. Käytä tätä menetelmää kypsennettäessä isompia lihapaloja tai herkästi tulehtuvia ruokia, kuten paahtopaistia, kanaa tai kalkkunaa.

Aseta ruoka ritilän puolelle, jossa ei ole liekkiä.

Grillaaminen alhaisemmassa lämpötilassa ja hitaampi kypsennysaika tekee lihasta mureampaa.



Grillausritilän korkeuden säätäminen

Huom: Vain PRO22K ja PRO18K.

Grillausritilän korkeutta voidaan säätää 3 eri tasolle ruoanlaittarpeiden mukaan. Tätä voidaan säätää nostamalla ja kääntämällä keittotasoa myötä- tai vastapäivään kahvoja käyttäen.

Alin taso on paras paistamiseen (se on lähimpänä hiiliä).

Keskimmäinen tavanomaista ruoanlaittoa varten.

Korkein taso on paras hitaaseen kypsennykseen tai ruoan pitämiseen lämpimänä jättämällä kansi auki.

! **VAROITUS!** Älä säädä grilliritilää sen ollessa toiminnassa tai kuumana.

GRILLAUKSEN AMMATTILAISVINKKI!

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

VAROITUS! Älä koskaan aseta käsiäsi grillin sisään, kun säädät hiilipesää. Pidä kätet ja sormet aina poissa nostomekanismista.

VAROITUS! Ole varovainen, kun lisäät hiiltä grilliin. Liekit voivat syttyä, kun hiilet joutuvat kosketuksiin raittiin ilman kanssa.

VAROITUS! Siirry turvallisen matkan päähän ja käytä pitkävartisia, kuumuutta kestäviä pihtejä lisähiilen lisäämiseen.

VAROITUS! Älä koskaan jätä grilliin hiiliä ja tuhkaa ilman valvontaa.

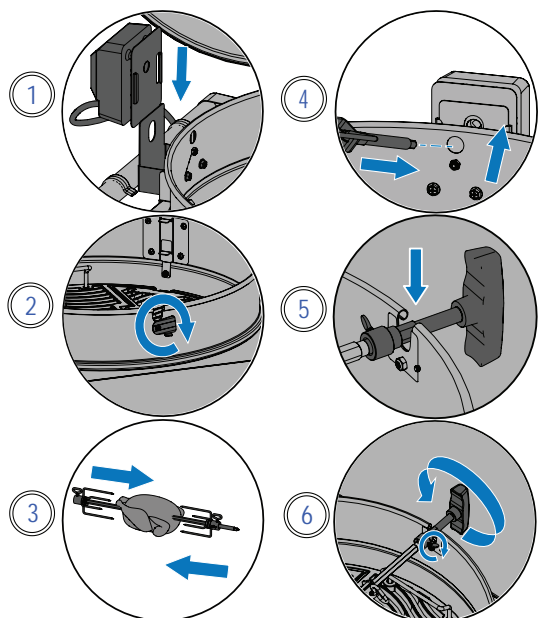


KUINKA ROTISSERIE-PAISTINKÄÄNNINTÄ KÄYTETÄÄN

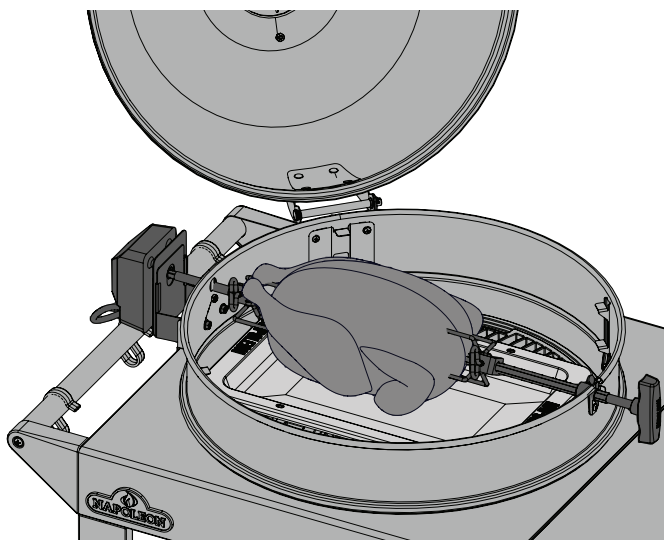
Rotisserie-sarjan kokoaminen (jos varusteena)

Huom: Vain PRO22K ja PRO18K.

1. Asenna varrasmoottori grillin kylkeen kiinnityskannattimen (kiinnityskannattimien) avulla. Kun kiinnike on kiinnitetty grilliin, liu'uta varrasmoottori kiinnikkeeseen.
2. Työnnä ensimmäinen varrashaarukka juuri ja juuri varrastangon keskikohdan ohi ja kiristä paikalleen. Pujota liha vartaaseen ja työnnä liha haarukkaan. Työnnä toinen varrashaarukka varrastangon vastakkaiseen päähän ja työnnä haarukka lihaan, kunnes se on tiukasti kiinni. Kiristä haarukka paikalleen ja liu'uta sitten vastapaino syljetankoon.
3. Työnnä varovasti syljetangon terävä pää kehyksen aukon läpi varrasmoottoriin. Aseta vastakkainen pää ripustimien poikki. Lihan raskas puoli roikkuu luonnollisesti alaspäin, joten säädä vastapaino sen mukaisesti kuorman tasapainottamiseksi. Kiristä vastapaino varsi ylöspäin.
4. Liu'uta pysäytysholkki sulkutangon päälle, kunnes se ulottuu grillin sisäpuolelle. Tämä varmistaa syljetangon sivuttaisliikkeen.
5. Kiristä pysäytysholkki ja syljetangon kahva. Aseta lihan alle metalliastia, johon valumat kerääntyvät.



TÄRKEÄÄ! Käytä aina käsineitä, kun käsittelet grillin osia.



Vinkkejä vartaan käyttöön:

- Tarkista lihan sisälämpötila lämpömittarilla.
- Paistin ja siipikarjanlihan tulee ruskistua ulkoa ja pysyä mureana sisältä.
- Käytä liemet paistamiseen ja kastikkeen valmistamiseen.
- Kolmen kilon kanan paistaminen kestää noin 1 ½ tuntia keskitasolla tai korkealla.
- Huomioi vartaan moottorin kapasiteetti. Älä koskaan ylikuormita laitteita.
- Varmista, että asetat aina tasaisen kuorman vartaaseen.

Kuinka valmistaa useita kanoja

1. Sido tai varrasta siivet kanojen runkoon.
2. Työnnä varrashaarukka varrastankoon.
3. Pujota ensimmäinen kana vartaaseen, kunnes se pysyy paikoillaan varrashaarukan haarukan avulla. Kiristä.
4. Pujota seuraavat 2 kanaa vartaaseen niin, että kaikki kanat ovat lähellä toisiaan.
5. Työnnä toinen varrashaarukka vartaaseen ja työnnä kanaan, kunnes kaikki 3 kanaa on puristettu tiukasti yhteen. Kiristä.

TIESITKÖ?

Voit poistaa ritilät, jos ne haittaavat suurempien lihapalojen kypsentämistä.

VAROITUS! Pura grillin osat, kun kypsennys on päätynyt, pese ne lämpimällä saippuavedellä ja säilytä sisätiloissa.

VAROITUS! Käytä kuumuutta kestäviä grillikäsineitä, kun käsittelet kuumia grillin osia.



GRILLAUKSEN TARKISTUSLISTA

Palaa tähän listaan aina kun grillaat

Lue käyttöohjeet

Varmista, että olet lukenut käyttöohjeet ja kaikki turvallisuusohjeet.

Puhdista tuhka-astia

Varmista aina, että puhdistat tuhka-astian ennen grillausta, jotta vältetään tulipalot ja liekit.

Hiilen sytytys

Avaa kannen ja pohjan ilmansäädöt kokonaan joka kerta, kun sytytät grillin. Käytä piippusytytintä (ei sisälly toimitukseen) tai aseta sytytyskuutioita tai kevyesti rypistettyä sanomalehteä ilmansuojuksen päälle ja ympärille. Älä nojaa grillin päälle, kun sytytät hiiliä.

Esikuumenna ja puhdista ritilät

Sivele ritilät paistoöljyllä- tai rasvalla. Ei suolatuilla rasvoilla, kuten voilla tai margariinilla. Kuumenna grilli, jotta ylimääräiset jäämät palavat pois. Puhdista ritilät messinkisellä lankaharjalla. Katso "Puhdistusohjeet". **HUOMAUTUS:** Ruostumattomasta teräksestä valmistetut ritilät ovat kestäviä ja korroosionkestäviä ja vaativat vähemmän rasvaamista ja huoltoa kuin valurautaiset.

Valmistelualue

Varmista, että kaikki grillauksen aikana tarvitsemasi, kuten välineet, mausteet, kastikkeet ja astiat, ovat käden ulottuvilla. Älä jätä ruokaa ilman valvontaa, ettei se pala.

Älä kurkista ja käännä kerran

Yritä olla avaamatta kantta ja kurkistelematta liikaa, sillä muuten lämpö karkaa ja lämpötila ja kypsennysaika menevät sekaisin. Käännä ruokaa vain kerran, erityisesti pihvejä ja kanaa.

Jätä tilaa

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

Käytä lämpömittaria

Käytä lämpömittaria varmistaaksesi, että ruoka on kypsää. Noudata kaikkien lihalajien, erityisesti siipikarjanlihan, asianmukaisia lämpötiloja koskevia ohjeita.



GRILLAUKSEN AMMATTILAISVINKKI!

Inspiroidu luomaan herkullisia aterioita tutustuen resepteihin ja grillaustekniikoihin osoitteessa www.napoleon.com



GRILLAUKSEN AMMATTILAISVINKKI!

Esilämmitä grilli aina ennenkypsennystä, jotta edellisestä kerrasta jääneet jäämät palavat pois ja ruoka ei tartu ritilään.



ÖLJYÄ JA RASVAA KOSKEVA EHDOTUS!

- Viinirypäleöljy
- Aurinkokukkaöljy
- Soijaöljy
- Ekstra-neitsytoliiviöljy
- Rypsiöljy

Jos sellaista ei ole saatavilla, valitse öljy tai rasva, jonka savupiste on korkea. Älä käytä suolattuja rasvoja, kuten voita tai margariinia.








MITEN RASVAPOLTTAA VALURAUTAISET RITILÄT

Tämä toimenpide on tehtävä ennen ensimmäistä käyttökertaa ja toistettava 3-4 käyttökerran välein, jotta ritilät pysyvät uuden näköisinä.

1. Irrota valurautaritilät grillistä.
2. Pese ritilät lämpimällä saippuavedellä ja pehmeällä liinalla. Taputtele kuivaksi ja anna ritilöiden kuivua kokonaan.
3. Levitä rasvaa/öljyä tasaisesti silikonisiveltimellä molemmille puolille.
4. Esilämmitä laite 176 °C - 204 °C:een (350°F - 400°F).
5. Asenna ritilät ja kypsennä 30 minuuttia.
6. Levitä toinen tasainen kerros rasvaa/öljyä ritilöille ja jatka paistamista vielä 30 minuuttia.
7. Ritilät ovat nyt rasvattuja. **HUOMAUTUS:** Jos valurautaiseen ritilään on muodostunut ruostetta, poista ruoste hankaustyynyllä tai messinkiharjalla ja toista maustaminen.



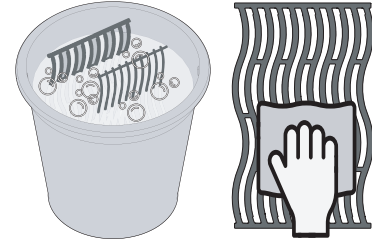
Hiiligrillausopas

RUOKA	GRILLAUSMENETELMÄ	KYPSENNYSAIKA	EHDOTUKSET
 <p>Pihvi 2,54 cm (1 tuuman) paksuinen</p>	Suora lämpö	Rare - 4 minuuttia	Pyydä marmoroitu leike. Rasva on luonnollinen murehduttaja ja pitää lihan mehukkaana.
		Medium - 6 minuuttia	
		Kypsä - 8 minuuttia	
 <p>Hampurilainen ½ tuuman (1,27 cm) paksuinen</p>	Suora lämpö	Rare - 4 minuuttia	Pidä kaikki pihvit yhtä paksuina, jotta kypsennysaika on yhtä pitkä. Lisää puuhiileen hickorynmakuisia puulastuja lisämaun saamiseksi.
		Medium - 6 minuuttia	
		Kypsä - 8 minuuttia	
 <p>Kana</p>	Suora lämpö - noin 2 minuuttia per puoli	20 - 25 minuuttia	Leikkaa reiden ja koipien välinen liitos ¾ läpi, jotta liha makaa tasaisesti polttimella ja kypsyy tasaisesti. Lisää puuhiileen mesquitella maustettuja puulastuja lisämaun saamiseksi.
	Epäsuora lämpö - loput 18-20 minuuttia		
 <p>Porsaankyljykset</p>	Suora lämpö	10-15 minuuttia kummallekin puolelle	Valitse paksut palat, jotta liha on pehmeämpää. Leikkaa ylimääräinen rasva pois.
 <p>Kyljykset</p>	Suora lämpö - 5 minuuttia	1.5 - 2 tuntia kääntämällä usein	Valitse vähärasvaiset lihaiset kylkiluut. Grilla, kunnes liha irtoaa helposti luusta.
	Epäsuora lämpö - viimeistelyyn		
 <p>Lampaankyljykset</p>	Suora lämpö	25 - 30 minuuttia kummallekin puolelle	Valitse paksut palat, jotta liha on pehmeämpää. Leikkaa ylimääräinen rasva pois.
 <p>Hot dogit</p>	Suora lämpö	4 - 6 minuuttia	Valitse isommat nakit ja halkaise ne pituussuunnassa ennen grillausta.

Puhdistusohjeet

Ensimmäinen käyttökerta

1. Pese ritilät käsin vedellä ja miedolla astianpesuaineella mahdollisten valmistusjäämien poistamiseksi. ÄLÄ pese astianpesukoneessa.
2. Huuhtelee huolellisesti kuumalla vedellä ja kuivaa kokonaan pehmeällä liinalla, jotta kosteus ei pääse valurautaan.

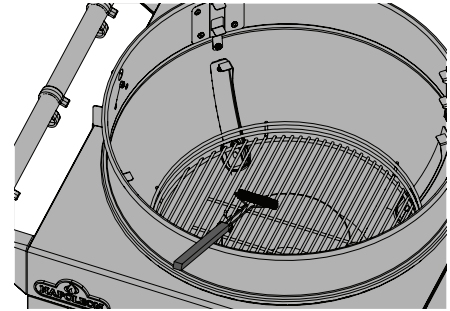


Valurautaritulat

- Rasvaa ritilät suojapinnotteella korroosion estämiseksi Katso grillausvinkit - Miten rasvapolttaa valurautaiset grilliritilät.

Teräsverkot

- Teräksiset ritilät voidaan puhdistaa esilämmittämällä grilli ja poistamalla jäämät lankaharjalla.
- Teräsritilät värjäytyvät pysyvästi säännöllisessä käytössä, koska grillauksen aikana syntyy korkeita lämpötiloja.



Grillin sisäpuoli

1. Irrota ritilät.
2. Puhdista irtoavat roskat kannen sivuilta ja alapuolelta messinkisellä lankaharjalla.
3. Kaavi emalin pinnalta karsta pois silikonisella kaapimella. Poista tuhka harjalla.
4. Siivoa roskat grillin sisältä tuhka-astiaan.
5. Pese grillin sisäpuoli miedolla pesuaineella ja vedellä.
6. Huuhtelee hyvin puhtaalla vedellä ja pyyhi kuivaksi.

Hiilen ja tuhkan hävittäminen

VAROITUS! Noudata huolellisesti näitä turvatoimia suojellaksesi itseäsi ja omaisuuttasi vahingoittumiselta.

- Varmista, että hiilet ja tuhka on sammutettu kokonaan ennen poistamista.
- Poista hiillos ja tuhka grillistä metallisella lastalla tai kauhalla.
- Laita hiili ja tuhka palamattomaan metallisäiliöön ja täytä se vedellä 24 tunnin ajan ennen hävittämistä.

HALUAMME AUTTAA!



Ota yhteyttä Napoleoniin
Asiakasratkaisut-osastolta
saadaksesi suositellut
varaosat. +31 345 588655

VAROITUS! Käytä aina suojakäsineitä ja suojalaseja, kun puhdistat grilliä.

VAROITUS! Kertynyt rasva on palovaara.

VAROITUS! Puhdistus on tehtävä vain grillin ollessa viileä, jotta vältetään palovammojen mahdollisuus.

VAROITUS! Varmista, että grilli on jäähtynyt ennen puhdistusta. Älä käytä uuninpuhdistusainetta minkään grillin osan puhdistamiseen. Älä laita grilliritilöitä tai muita grillin osia itsepuhdistuvaan uuniin puhdistettavaksi. Puhdista grilli alueella, jossa puhdistusliuos ei vahingoita terasseja, nurmikoita tai terasseja.

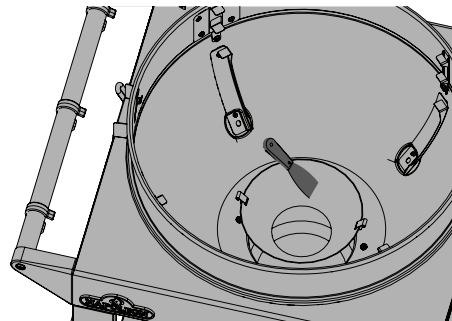


Huolto-ohjeet

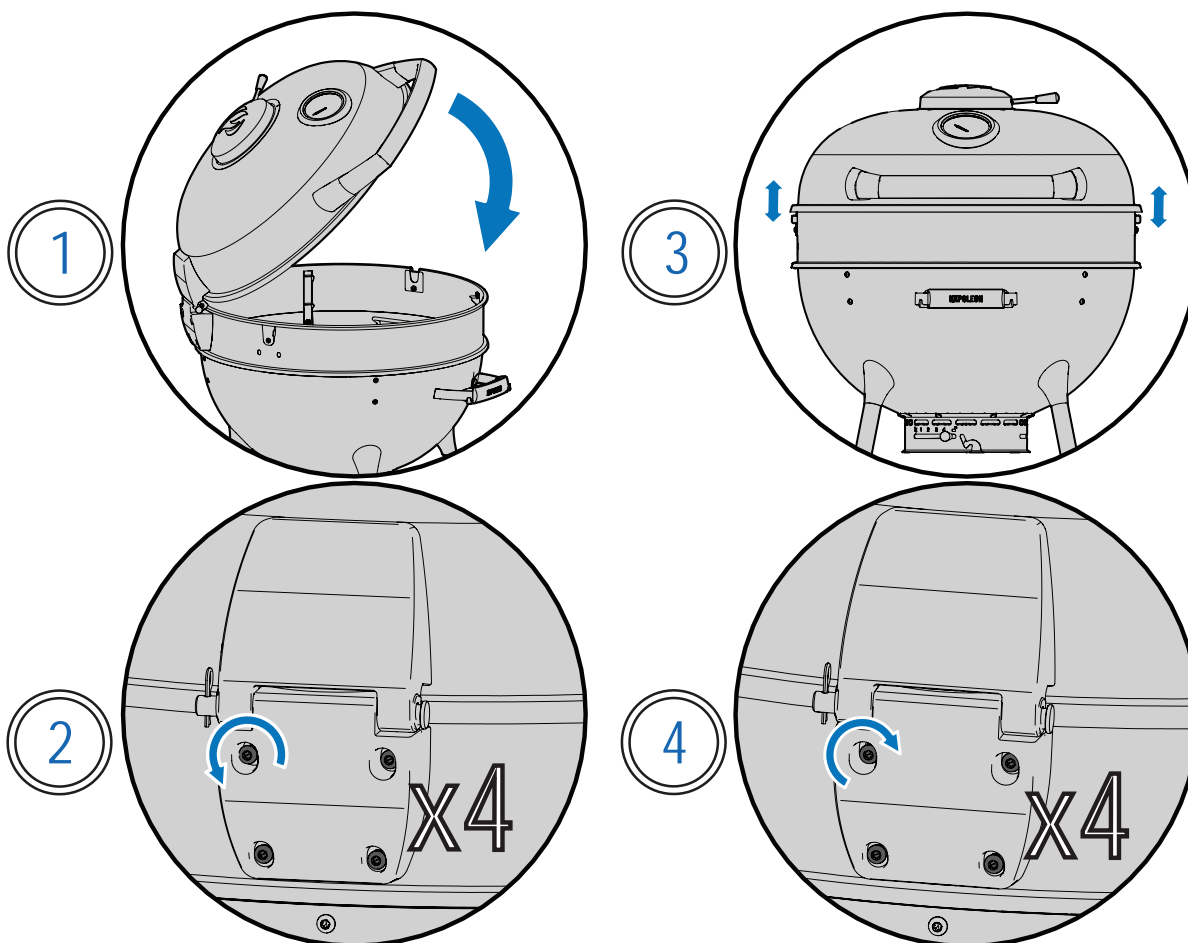
Tuhka-astia

- Tuhka, rasva ja ylimääräiset valumat kerääntyvät hiiligrillin alla olevaan tuhka-astiaan ja kerääntyvät sinne. Liu'uta tuhka-astia irti grillistä puhdistusta varten.
- Älä koskaan vuoraa grillin sisäpuolta alumiinifoliolla, hiekalla tai muulla materiaalilla. Tämä voi estää rasvan kunnollisen virtauksen.
- Tuhka-astia on tyhjennettävä kokonaan, voit käyttää silikonista kaavinta sen kaapimiseen. Harjaa kaikki roskat palamattomaan metalliastiaan.
- Pese tuhka-astia miedolla pesuaineella ja vedellä.
- Huuhtelee hyvin puhtaalla vedellä ja pyyhi kuivaksi.

! **TÄRKEÄÄ!** Tuhka-astia suositellaan tyhjennettäväksi jokaisen käytön jälkeen, kun grilli on jäähtynyt.



Saranan säätö



1. Sulje kansi.
2. Löysää 4 Torx-ruuvia mukana toimitetulla T25-Torx-avaimella niin paljon, että sarana voi liikkua hieman ylös ja alas.
3. Varmista, että kansi istuu tasaisesti ruostumattomalla korotusrankaalla.
4. Kiristä ruuvit uudelleen T25-torkkiavaimella.

Alumiinivalut

Puhdista lämpimällä saippuvedellä.

Alumiini ei ruostu, mutta korkeat lämpötilat ja sään vaikutuksesta valukappaleiden pintaan voi syntyä hapettumia, jotka näyttävät valkoisilta läiskiltä.

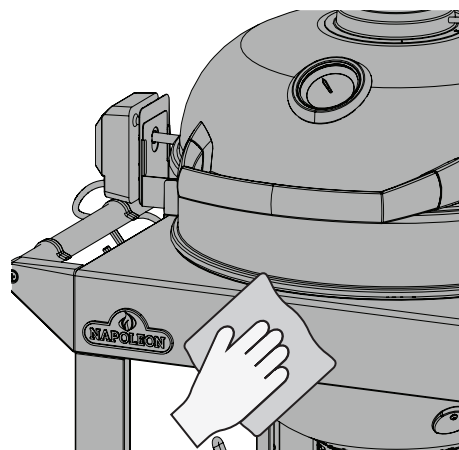
Ruostumaton kovissa ympäristöissä

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

Puhdista lämpimällä saippuvedellä.

Grillin ulkopinta

- Käytä vain ruostumattomasta teräksestä valmistettua hankaamatonta puhdistusainetta tai vettä. Hiovat puhdistusaineet tai teräsvilla naarmuttavat grillin maalattuja, posliinisia tai ruostumattomasta teräksestä valmistettuja osia.
- Pyyhi aina teräksen syiden suuntaan.
- Käsittele posliiniemallikomponentteja varoen.
- Paistettu emalipinta on lasimainen ja lohkeaa, jos sitä siihen kohdistuu iskuja. Napoleon Ota yhteyttä Napoleon grillien jälleenmyyjään josta saat hankittua korjausemalin.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat värjäytyvät kuumennettaessa ja muuttuvat kultaisen tai ruskean sävyisiksi. Tämä on normaalia eikä vaikuta grillin suorituskykyyn.



TURVALLISUUS ENSIN!

Käytä aina suojaavia suojakäsineitä ja suojalaseja grilliä huollettaessa.

VAROITUS! Älä käytä painepesuria tai puutarhaletkua minkään grillin osan puhdistamiseen.

VAROITUS! Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräsvillaa grillin maalattuihin, posliinisiin tai ruostumattomasta teräksestä valmistettuihin osiin.

VAROITUS! Grillikastike ja suola voivat olla syövyttäviä, ja ne aiheuttavat grillin osien nopeaa heikkenemistä, ellei niitä puhdisteta säännöllisesti.



Vianmääritys

Soihdutukset ja epätasainen lämpö

- Grilli ei syty.
- Matalalla lämmöllä tai matalalla liekillä.

Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Epäasianmukainen esilämmitys.	Anna hiilien palaa, kunnes ne ovat vaaleanharmaan tuhkan peitossa. (Noin 20 minuuttia).
Ilmavirta ei riitä.	Avaa tuuletusaukot.
Vähäinen hiilimäärä.	Lisää lisää hiiltä hiilimaljaan.
Hiilialtaan väärä sijainti.	Nosta hiilialusta korkeimpaan asentoon.
Tuhka- ja valuma-astiaan kertyy liikaa rasvaa ja tuhkaa.	Puhdista tuhka- ja tippa-astia säännöllisesti. Älä vuoraa pannua alumiinifoliolla. Katso "Huolto-ohjeet"

Kuoriutuva maali

- Maali näyttää irtoavan kannen tai hiilimaljan sisäpuolelta.

Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Rasvan kertyminen sisäpinnoille.	Tämä ei ole vika. Kannen ja grillimaljan pintakäsittely on posliinia, eikä se kuoriudu. Kuoriutuminen johtuu kovettuneesta rasvasta, joka näyttää pinnalla maalinkaltaiselta hilseilevältä pinnoitteelta. Säännöllinen puhdistus estää tämän. Katso "Huolto-ohjeet" .

HALUAMME AUTTAA!



Napoleon varmistaa, että grillauskokemuksesi on ikimuistoinen. Ota yhteyttä, jos tarvitset lisää apua.

Napoleon President's 15 vuoden rajoitettu takuuohjelma



NAPOLEON tuotteet on suunniteltu ja valmistettu ensiluokkaisista materiaaleista ja komponenteista, sekä rakennettu ammattilaistyönä. Kaasuputket ja polttimot on vuototestattu ja koepoltettu tehtaan laadunvalvontaosastolla. Tämä tuote on tarkastettu kaikilta osin teknisellä osastolla ennen kuin se on pakattu laatikkoonsa, jotta sinä kuluttajana voit olla varma, että tuote vastaa NAPOLEON tuotteille asetettuja laatuodotuksia.

NAPOLEON takaa uuden NAPOLEON-kaasugrillisi seuraavat materiaalit ja työnlaadun vikojen osalta ostopäivästä lähtien seuraavasti:

Aluminivaluosat / ruostumaton teräs pohja.....	15 vuotta
Ruostumaton teräs kupu	15 vuotta
Posliiniemaloitu kupu.....	15 vuotta
Ruostumaton teräs paistopinnat.....	15 vuotta
Ruostumaton teräs putkipolttimet.....	10 vuotta, plus 50 % viidenteentoista vuoteen asti
Ruostumaton teräs lämmöntasauslevyt	5 vuotta, plus 50 % viidenteentoista vuoteen asti
Posliiniemaloidut valurautaiset paistopinnat	5 vuotta, plus 50 % viidenteentoista vuoteen asti
Keraamiset infrapunapolttimet (ei koske kehystä).....	5 vuotta, plus 50 % viidenteentoista vuoteen asti
Kaikki muut osat.....	2 vuotta

*Takuuohjelman ehdot ja rajoitukset

NAPOLEON takuuohjelma kattaa tuotantoviat alkuperäiselle ostajalle edellyttäen, että tuote on ostettu valtuutetulta NAPOLEON jälleenmyyjältä seuraavin ehdoin ja rajoituksin. Taulukossa mainittu plus 50% tarkoittaa takuuohjelman päättymisen jälkeistä aikaa, varaosat löytyvät kaasugrillin omistajalle 50 %:n alennuksella svh-hinnasta. Tämä rajoitettu takuuohjelma ei kata lisävarusteita tai ylimääräisiä osia.

Takuuohjelma ei ole siirrettävissä grillin seuraavalle omistajalle. Grillin saa asentaa vain asiantunteva henkilö sen jälkeen, kun hän on tutustunut käyttöohjeen kohtiin kasaamisesta ja asennuksesta, sekä käytöstä ja noudattaen kaikkia kansallisia rakennus- ja paloturvallisuusohjeita. Takuuohjelma ei kata vahinkoja jotka johtuvat grillin käyttövirheestä, huollon puutteesta, rasvapolosta, vaarallisesta ympäristöstä, onnettomuudesta, luvattomista muutoksista, ohjeen vastaisesta käytöstä, luvattomista osista, huolimattomuudesta ja muiden tuottajien osien käyttämisestä. Takuuohjelma ei kata yhteisö- tai ammattikäytössä olevaa tuotetta.

Takuuohjelma ei kata muovisien osien värimuutoksia kemiallisia puhdistusaineita käytettäessä tai UV-säteille altistumisesta johtuvia kulumia tai vahinkoja. Rajoitettu takuuohjelma ei myöskään kata naarmuja, painautumia, maalattuja tai pinnoitettuja pintoja, korroosiota tai lämmön aiheuttamaa värimuutosta, hankausaineiden tai syövyttävien puhdistusaineiden käytöstä johtuvia vikoja, emaloidun pinnan hilseilyä tai lohkeilua, eikä asennustarvikkeita.

Mikäli tuotevirhe estää grillin käytön (läpiruostuminen tai läpialaminen) grillin takuuohjelman voimassa oloaikana, vaihto-osa toimitetaan. Napoleon ei vastaa seuraavista vahingoista: grillin liika kuumeneminen johtuen ilmastollisista olosuhteista tai ilmanvaihdon puuttumisesta, rakeista, kovasta tuulesta, kovakouraisesta käsittelystä, hankaavista puhdistusaineista tai kemikaaleista aiheutuneita vahinkoja. Napoleon ei vastaa takuuosan vaihtoon liittyvistä asennus-, lähetys-, tullaus- tai työkaluista eivätkä ne kuulu takuun piiriin.

Tämä rajoitettu takuuohjelma on annettu paikallisten lakien mukaisten oikeuksien lisäksi. Näin ollen tämä rajoitettu takuuohjelma ei velvoita NAPOLEONia pitämään osia varastossa. Osien saatavuuden perusteella NAPOLEON voi harkintansa mukaan täyttää kaikki velvoitteensa antamalla asiakkaalle alennusta uusiin tuotteisiin. Ensimmäisen vuoden jälkeen NAPOLEONilla on oikeus palauttaa, alkuperäisen takuuohjelman piiriin kuuluvalla ostajalle takaisin viallisen osan (osien) tukkuhinta. Näin tehdessään NAPOLEON täyttää kaikki tämän takuuohjelman mukaiset velvoitteet.

Kopio ostokuitista sekä grillin malli- ja sarjanumero on esitettävä takuupyynnön yhteydessä. Napoleon varaa oikeuden grillin tai sen osan tutkimiseen takuun myöntämiseksi. Sinun tulee ottaa yhteyttä NAPOLEONIN asiakaspalveluun tai valtuutettuun jälleenmyyjään takuuasioissa.



www.napoleon.com